



T.C.
GIDA TARIM VE HAYVANCILIK BAKANLIĞI
Strateji Geliştirme Başkanlığı

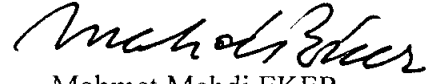
Sayı : 54045643/610 - 25
Konu : Yazılı Soru Önergesi

TÜRKİYE BÜYÜK MİLLET MECLİSİ BAŞKANLIĞINA

İlgi : a) 08/11/2012 tarih ve KAN.KAR.BŞK.A.01.0.KKB.0.10.00.00-7/11680-147086 sayılı yazınız,
b) 15/11/2012 tarih ve B.02.0.KKG.0.12/610-2-2359/4860 sayılı yazı.

İlgi (a)'da kayıtlı yazınız ile Başbakanlığa gönderilen ve ilgi (b)'de kayıtlı yazı ile Başbakanlıktan Bakanlığımıza gönderilen yazı ekinde yer alan, Ankara Milletvekili Levent GÖK'e ait 7/11680 esas no'lu yazılı soru önergesine ilişkin Bakanlığımız görüşü ekte sunulmaktadır.

Bilgilerinize arz ederim.


Mehmet Mehdi EKER
Bakan

EK:

1- Görüş 7/11680 (3 Sayfa)

DAĞITIM:

Gereği:

TBMM Başkanlığı'na

Bilgi:

Başbakanlığa

YAZILI SORU ÖNERGESİ

Önerge Sahibi : **Levent GÖK**
Ankara Milletvekili
Esas No : **7/11680**

Ankara Büyükşehir Belediyesi Halk Ekmek Fabrikası Genel Müdürü Ali İlkbahar'ın, Başkentlileri esmer ekmek aldatmacasına karşı uyardığı basında yer almıştır. Yapılan uyarıya göre, "Bazı firmaların kakaoyu yakıp sulandırarak unun içine katmaktadırlar.

Yapılan uyarı, bazı firmaların ürettikleri ekmeğe katkı maddesi ilave ederek, daha sağlıklı olduğu için tercih edilen "tam buğday" ekmeği gibi göstermeye çalıştığı iddialarını içermektedir.

Halk arasında ekmeğin renginin koyulaştıkça daha sağlıklı olduğu yönünde yaygın fakat yanlış bir düşünce olduğundan, bazı firmaların ekmeği renklendirmek için kullandıkları katkı maddeleri ile elde edilen bu ekmeklerin insan sağlığı açısından zararlı olabileceğine işaret edilmiştir.

Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın tam buğday ekmeğini yaygınlaştırma çalışmaları yaptığı hatırlatılan uyarı haberinde, "Bakanlık, simsiyah bir ekmek demiyor. Bu ekmeğin adı da yok, kimisi tam buğday, kimisi esmer ekmek, kimisi light diye satıyor" ifadeleri kullanılmıştır.

Esmer ekmeklerin Hıfzıssıhha 'ya gönderilip inceletilebileceği belirtilmiş, ortaya çıkan bu durumun insan sağlığı açısından önemli olduğu kaydedilmiş ve ekmekte renk farkının nereden kaynaklandığının sorgulanması gerektiğinin altı çizilmiştir.

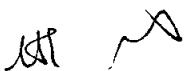
Yapılan açıklamada ifade edilen hususlar ekmek konusunda bir kavram kargaşası, bir bilgi kirliliği ve bir başıbozukluk olduğunu göstermektedir:

Bu bağlamda;

SORU 1) Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının temel gıda ekmek konusunda halkı bilgilendirme ve bilinçlendirme konusunda üzerine düşen görevi gereği gibi yerine getirdiğine inanıyor musunuz?

CEVAP 1) Bakanlığımızca, yeterli miktarda güvenilir gıda üreterek sürdürülebilir gıda arzını sağlamak, halk sağlığını korumak, ülke ihracatını geliştirmek ve sektörde haksız rekabeti önlemek amacıyla bitki sağlığı, hayvan sağlığı, gıda ve yem konularında denetim ve kontrol hizmetleri 5996 sayılı "Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu" başta olmak üzere ilgili diğer mevzuat çerçevesinde yürütülmektedir.

Türk Gıda Kodeksi, Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği'nin 2 numaralı ekinin 10'uncu maddesindeki "Bu Tebliğ kapsamında faaliyet gösteren gıda işletmecileri sorumluluk alanları ile ilgili çalıştırdıkları personelin gıda hijyeni ile ilgili konularda eğitilmelerini sağlarlar. Bu Tebliğ kapsamında verilecek eğitimlerle ilgili olarak Bakanlık; ilgili meslek federasyonu, kamu kurum ve kuruluşları ve üniversiteler ile işbirliği yapar." hükmüne



istinaden; Bakanlığımız ile Türkiye Fırıncılar Federasyonu arasında 25.01.2012 tarihinde, Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu arasında 06/07/2012 tarihinde ve Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği arasında ise 09/07/2012 tarihinde olmak üzere toplam 3 adet protokol imzalanmıştır.

Bu kapsamda; ekmek üretimi, dağıtımı ve satışı yapan ve meslek odalarına bağlı olarak faaliyet gösteren gıda işletmecileri, çalıştırdıkları personelin gıda hijyeni konularıyla ilgili eğitimini Bakanlığımız ile Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği arasında imzalanan 09/07/2012 tarihli protokol gereği, TOBB tarafından yetkilendirilen odaların, Bakanlığımız İl Müdürlükleri ile işbirliği içerisinde yapacakları eğitimlere katılmak suretiyle yerine getirebileceklerdir.

Ayrıca “Fırıncılık ve Pastane Mamulleri Üretimi İçin İyi Hijyen Uygulama Rehberi” ile “Gıda Satış Yerleri İçin İyi Hijyen Uygulama Rehberi” Şubat 2010 tarihi itibarı ile Bakanlığımız gözetiminde ilgili kurum ve kuruluşlar tarafından hazırlanarak Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu tarafından sektörün hizmetine sunulmuştur.

SORU 2) Ankara Büyükşehir Belediyesi ekmek fırınlarını nasıl, hangi aralıkla, hangi usulle denetliyor? Denetim sonuçları kim tarafından izleniyor?

SORU 3) Ekmeğin rengini koyu gösterecek kakao, koyu kavulmuş malt unu ve karamel gibi maddeler ilave edildiği doğru mudur?

SORU 4) Ekmeğin rengi ve kullanılan katkı maddeleri konusunda ortaya çıkan olumsuzluklar bir günde oluşmayacağına göre, bir anlamda ihbar özelliği de taşıyan açıklamaların eskiye dayalı olduğu açık olduğundan bugüne kadar herhangi bir işlem yapılmayışının nedeni nedir?

SORU 5) Bu açıklamalardan sonra ne yapılacaktır? Sorumlular saptanıp haklarında işlem yapılacak mıdır?

SORU 6) Benzer olumsuzlukların tekrarlanmasını önlemek için ne yapmayı düşünüyorsunuz?

CEVAP 2-3-4-5-6) Bakanlığımızca, tüketicinin aldatılmasının önlenmesi ve gıda güvenilirliğinin temini amacıyla, risk esasına göre, ön bildirim gereken hâller dışında, önceden haber verilmeksizin, yıllık denetim programlarının yanı sıra şüphe, şikâyet, ihbar, inceleme, izlenebilirliğin sağlanması ve gözetim amaçları ile BİMER ve 174 ALO GIDA kapsamındaki ihbar ve şikâyetler çerçevesinde ürün ve firmalara yönelik olarak etkin piyasa denetim ve kontrolleri yürütülmektedir.

Ayrıca merkezi ve bütüncül bir yaklaşımla, gıda zincirinin tüm aşamalarında, tüketici sağlığının korunması ve güvenilir gıda arzının sağlanması amacıyla Bakanlığımızca değişik ürün gruplarında ve risk bazında değerlendirmeler yapılarak Yıllık Gıda Kontrol Planı hazırlanmaktadır. Bu kapsamda yürütülen programlardan biri olan “Un ve Un Mamulleri Denetim Programı” da Türk Gıda Kodeksi, Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği başta olmak üzere mevcut mevzuatlar ile yatay gıda kodeksi çerçevesinde 81 İl Müdürlüğü ve Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüklerince Bakanlık ve İl Kontrol Planı olmak üzere iki bölümde uygulanmaktadır.

MF M

T.C.
GIDA, TARIM VE HAYVANCILIK BAKANLIĞI
Strateji Geliştirme Başkanlığı

29/12/2011 tarih ve 28157 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanarak yürürlüğe giren “Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği”nde hangi gıda maddesinde ve en yüksek hangi oranda hangi katkı maddelerinin kullanımına izin verildiği belirtilmiş olup, bu Yönetmeliğin eklerinde yer almayan bir madde, gıda katkı maddesi olarak kullanılamaz. Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği’ne göre ekmek ve benzeri ürünlerde (malt ekmeği hariç) renklendirici kullanımına izin verilmemektedir.

Ayrıca 5996 Sayılı Bitki Sağlığı, Veteriner Hizmetleri, Gıda ve Yem Kanunu’nun tüketici haklarının korunmasına dair 24. Maddesinde “*Gıda ile ilgili özel mevzuat hükümleri saklı kalmak kaydıyla, gıdanın ve yemin şekli, görünümü, ambalajı, kullanılan ambalaj malzemesi, tasarlanma ve sergilenme şekli, her tür yazılı veya görsel basın aracılığı ile sunulan bilgi dâhil, etiketlenmesi, tanıtımı, reklâmı ve sunumu tüketiciyi yanıltıcı şekilde yapılamaz*” hükmü bulunmaktadır. Tam buğday ekmeği, tam buğday unlu ekmek ve kepekli ekmek gibi ürünlere kepek oranının yüksek olduğu izlenimini vermek amacıyla kakao ve karamel gibi maddelerin karıştırılmasına yukarıdaki mevzuat maddesi gereğince izin verilmemektedir.

Katkı maddeleri Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliğine göre etikette bulunması zorunlu bilgilerden olup, “Bileşen Listesi”nde gıdanın bütün bileşenlerinin, üretim sırasında kullanıldıkları miktara göre ağırlıkça azalan sırayla yer alması gerekmektedir.

Bakanlığımızca bu kapsamda etkin denetim ve kontroller yapılmakta olup, 5996 sayılı Kanun ve ilgili mevzuatlara uygun olmayan durumlarda gerekli yasal işlem yapılmaktadır.

Ayrıca, yapılan analizler sonucunda, 5996 Sayılı Kanun’da yer alan “tağşiş tanımı” kapsamında uygunsuzluğu tespit edilen veya insan sağlığının tehlikeye atan firmaların isim ve markaları ile taklit ve tağşiş tespit edilen ürünlerinin parti/seri numaraları Bakanlığımız web sayfasından (www.tarim.gov.tr) kamuoyuna duyurulmaktadır.

155

155