



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

Sayı : 54045643/610-

Konu : Yazılı Soru Önergeleri

25 Suban 2013

TÜRKİYE BÜYÜK MİLLET MECLİSİ BAŞKANLIĞINA

İlgi a) 22.01.2013 tarih ve KAN.KAR.BŞK.A.01.0.KKB.0.10.00.00-7/15716-170879 sayılı yazı
b) 29.01.2013 tarih ve 31853594-610-2-3130-690 sayılı yazı.

İlgi (a)'da kayıtlı yazınız ile Başbakanlığa gönderilen ve İlgi (b)'de kayıtlı yazı ile Başbakanlıktan Bakanlığımıza gönderilen yazı ekinde yer alan Ankara Milletvekili Aylin NAZLIAKA'ya ait 7/15716 esas no'lu yazılı soru önergesine ilişkin görüş ekte sunulmaktadır. Bilgilerinize arz ederim.


Mehmet Mehdi EKER
Bakan

EK:

Görüş 7/15716 (2 sayfa)

DAĞITIM:

Gereği:

TBMM Başkanlığına

Bilgi:

Başbakanlığa

YAZILI SORU ÖNERGESİ

Önerge Sahibi

:Aylin NAZLIAKA

İstanbul Milletvekili

Esas No

:7/15716

SORU 1) Ankara’da gıda üreten ve satan işletme sayısı nedir? Gıda üreten ve satan işyerlerinin, gıda işyerleri sınıflandırılmasına göre dağılımları nedir?

SORU 2) 2011-2012 yıllarında gıda üreten ve satan kaç işletme hangi kurumlar tarafından denetlenmiştir? Denetimler bu kurumlara ait kaç personel tarafından yapılmaktadır? Yeterli midir?

SORU 3) Gıda kodeksine uygun üretim ve satış yapmayan kaç firma saptanmıştır? Haklarında hangi işlemler yapılmıştır? Ceza aldığı halde koşullara uymadığı için ikinci kez ceza kesilen firma sayısı nedir? Toplam ne kadar ceza kesilmiştir?

CEVAP 1-2-3) Bakanlığımız kayıtlarına göre 2013 yılı Şubat ayı itibariyle Ankara il ve ilçelerinde değişik alanlarda gıda üretimi yapan 3.183 adet gıda imalathanesi, 9.945 adet gıda satış yeri ve 6.293 adet toplu gıda tüketim işyeri bulunmaktadır.

Ülkemiz genelinde faaliyet gösteren gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeleri üreten, satan ve toplu tüketime sunan onay ve kayıt kapsamındaki gıda işletmelerinin resmî kontrol hizmetleri; 13/06/2010 tarih ve 27610 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan “5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu” ve bu Kanun kapsamında yayımlanan yönetmelik, tebliğ ve talimatlar çerçevesinde, merkezde Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğümüz koordinasyonunda, il müdürlüklerimizde istihdam edilen kontrol görevlilerince yürütülmektedir.

Resmî kontroller, uygun sıklıkta, tarafsız, şeffaf ve meslekî gizlilik ilkelerine uygun olarak risk esasına göre, ön bildirim gereken hâller dışında, önceden haber verilmeksizin gerçekleştirilmektedir. Bu kontroller, izleme, gözetim, doğrulama, tetkik, denetim, numune alma ve analiz gibi uygulamaları da kapsamaktadır.

Bakanlığımızca AB ile uyumlu olarak ürün ve işletme riskine dayalı gıda denetim ve kontrol sistemine geçilmiş olup, denetim sıklığı artırılmıştır. Denetimdeki hedefimiz denetim sayısını arttırmanın yanında denetimin etkinliğini de arttırmaktır. Risk esaslı denetim ve kontrollerle, Türk Gıda Kodeksine uygun güvenilir ve hijyenik gıda üretiminin sağlanması yanında gıda işyerlerinin teknik ve hijyenik düzeylerinin de düzeltilmesi hedeflenmektedir. Riske dayalı denetim sıklığı; büyük ya da küçük işletme ayırımı gözetmeksizin gıda maddelerinin risk durumu, önceki kontrollerden edinilen bilgi ve deneyimler, gıda işletmecilerinin uyguladıkları incelemelerin otokontrol sonuçları, işletmenin hijyen yönetimi gibi kriterlere göre değişen zaman aralıklarında belirlenmekte ve kontroller bu sıklık doğrultusunda gerçekleştirilmektedir.

Bakanlığımız, gıda güvenilirliğini sağlamak amacıyla, risk esasına göre, ön bildirim gereken hâller dışında, önceden haber vermeksizin, yıllık denetim programlarının haricinde; şüpheli, şikâyet, ihbar, inceleme, izlenebilirliğin sağlanması, izleme, gözetim ve tetkik amaçları ile birlikte BİMER ve ALO GIDA 174 kapsamında şikâyet edilen ürün ve firmalara yönelik resmî kontrol faaliyetlerini yürütmektedir.

Yapılan denetim ve kontroller sonucunda 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu ve bu Kanun kapsamında çıkarılan alt mevzuatlara aykırılık tespit edilen ürün, kişi ve firmalar hakkında aynı Kanun kapsamında gerekli yasal işlemler yapılmaktadır. Bu kapsamda yapılan denetimler sonucunda mevzuata uygun olmadığı tespit edilen işletmeler hakkında mevzuat doğrultusunda; idari para cezası, faaliyet durdurma, ürün toplatma veya savcılığa suç duyurusunda bulunma gibi işlemler yapılmaktadır.

Ayrıca Bakanlığımızca yapılan resmî kontrollerde gıdanın taklit ve tağşişine yönelik kontroller de yapılmakta ve laboratuvar sonucuyla taklit veya tağşiş yapıldığı kesinleşen gıda ve yemi üreten/ithal eden firmanın adı, ürün adı, markası, parti ve/veya seri numarası Bakanlığımız internet sitesinde kamuoyuna duyurulmaktadır.

Son 10 yılda gıda denetimleri ve denetçi sayıları önemli oranda arttırılmıştır. 2002 yılında 1.500 civarında gıda denetçisi ile 39 Bin denetim yapılmışken, 2012 yılında 4.732'ye ulaşan gıda denetçisi ile 406 Bin denetim yapılmıştır.

Ankara ilinde ise, 2002 yılında 37 gıda denetçisi ile 492 adet gıda denetimi yapılmış iken, 2012 yılında 324 gıda denetçisi ile 29.410 adet gıda denetimi yapılmıştır.

Ankara ilinde 2012 yılı içerisinde 5996 sayılı Kanun'un 21 inci maddenin 5. fıkrasına aykırı hareket eden 1.697 firma için uygulanan toplam 2.688 adet idari para cezası karşılığında toplam 28.604.640 TL' idari para cezası uygulanmıştır.

SORU 4) 2011-2012 yıllarında insan sağlığına zararlı olduğu için toplatılan gıda miktarı nedir? Bu gıdaların türleri nedir?

CEVAP 4) 5996 sayılı Kanun'un 40 ıncı maddesinin a bendinde “İnsan tüketimine uygun olmayan gıdalar, masrafları sorumlusuna ait olmak üzere piyasadan toplatılır ve mülkiyetinin kamuya geçirilmesine karar verilir. Bu ürünleri üreten veya piyasaya arz edenler hakkında kamunun sağlığına karşı suçlar kapsamında Cumhuriyet savcılığına suç duyurusunda bulunulur.” hükmü yer almaktadır.

Bu kapsamda, Gıda Güvenliği Bilgi Sistemi (GGBS)'nden alınan verilere göre 2011 yılı içerisinde Kanun'un ilgili maddesine aykırı hareket eden 80 firma için toplam 101 adet, 2012 yılında ise 55 firma için toplam 55 adet idari yaptırım kararı uygulanmıştır.

SORU 5) Gıda güvenilirliği gıdaların, gıda kaynaklı hastalıklara neden olan biyolojik, fiziksel ve kimyasal etkenleri önleyecek şekilde işlenmesi, hazırlanması, depolanması ve son tüketiciye sunulması olarak tanımlanmaktadır. Ankara'da gıda güvenilirliğinin sağlanması için hizmet veren Laboratuvar sayısı nedir? Hangi kurumlara aittir? Ankara'da gıda üreten ve satan işyerinin sayısı düşünüldüğünde gerekli denetimin yapılması için bu laboratuvarlar yeterli midir?

CEVAP 5) Ankara'da gıda güvenilirliğinin sağlanması için hizmet veren Bakanlığımıza bağlı Ulusal Gıda Referans Laboratuvar Müdürlüğü ve Ankara Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü ile Bakanlığımızdan kuruluş ve çalışma izni alan Düzen-Norwest Özel Gıda Kontrol Laboratuvarı ve LÖSEV Özel Gıda Kontrol Laboratuvarı olmak üzere 4 adet gıda kontrol laboratuvarı bulunmaktadır.