



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

Sayı : 54045643/610 . 2335
Konu : Soru Önergisi

1605/2013

TÜRKİYE BÜYÜK MİLLET MECLİSİ BAŞKANLIĞINA

İlgi: 11.04.2013 tarihli ve 43452547-120.00-118037 sayılı yazı.

İlgi yazı ekinde alınan, Manisa Milletvekili Özgür ÖZEL'e ait 7/20282, 7/20287, Hatay Milletvekili Mehmet Ali EDİBOĞLU'na ait 7/20283, İstanbul Milletvekili Mustafa Sezgin TANRIKULU'na ait 7/20284, 7/20297, Yalova Milletvekili Muharrem İNCE'ye ait 7/20285, Ardahan Milletvekili Ensar ÖĞÜT'e ait 7/20286, Ankara Milletvekili Özcan YENİÇERİ'ye ait 7/20288, 7/20289, 7/20290, 7/20291, Kütahya Milletvekili Alim IŞIK'a ait 7/20292, Denizli Milletvekili Emin Haluk AYHAN'a'na ait 7/20293, Bursa Milletvekili İsmet BÜYÜKATAMAN'a ait 7/20294, 7/20295, 7/20296 ve İstanbul Milletvekili Mehmet Akif HAMZAÇEBİ'ye ait 7/20298 esas nolu yazılı soru önergelerine ilişkin Bakanlığımız görüşü ekte sunulmaktadır.

Bilgilerinize arz ederim.


Mehmet Mehdi EKER
Bakan

EKLER:

1-Görüş 7/20282, 7/20283, 7/20284,
7/20285, 7/20286, 7/20287, 7/20288,
7/20289, 7/20290, 7/20291, 7/20292,
7/20293, 7/20294, 7/20295, 7/20296,
7/20297, 7/20298 (25 sayfa)



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

YAZILI SORU ÖNERGESİ

Önerge Sahibi :Özcan YENİÇERİ
Ankara Milletvekili
Esas No :7/20291

Sultangazi’de binaların alt katlarına yapılan ve tehlike arz eden ruhsatsız fırınlar için yıkım kararı çıktığı haberleri basında yer almaktadır. Buradan hareketle;

SORU 1) 2008-2013 yılları arasında, yıllara göre Türkiye genelinde ve Ankara özelinde yıkılan, kapatılan ruhsatsız ekmek fırınlarının sayısı kaçtır?

SORU 2) 2008-2013 yılları arasında, yıllara göre Bakanlık ve ilgili kurumlar tarafından yapılan denetimlerde uygunsuzluklar saptanan fırın sayısı kaçtır, bunların aldıkları cezalar nelerdir?

SORU 3) Ekmek kalitesinin ve ömrünün artırılması, ulusal bir standart oluşturulması ve üretim, satış, dağıtım süreçlerinde yaşanan sağlığa aykırı durumların ortadan kaldırılması için yürütülen projeler nelerdir?

CEVAP 1-2-3) 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.

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 uygun sıklıkta, tarafsız, şeffaf ve meslekî gizlilik ilkelerine uygun olarak risk esasına göre, ön bildirim gereken hâller dışında, önceden haber vermeksizin, yıllık denetim programlarının haricinde; şüphe, 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. Bu kontroller, izleme, gözetim, doğrulama, tetkik, denetim, numune alma ve analiz gibi uygulamaları da kapsamaktadır.

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

HS



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

gıda denetçisi ile 413 Bin denetim yapılmıştır.

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.

5996 sayılı Kanun ve bu Kanun kapsamında yayımlanan, “Gıda ve Yemin Resmi Kontrollerine Dair Yönetmelik” gereğince; yönetmeliğin yayım tarihi olan 17.12.2011 tarihinden sonra olmak kaydıyla; iç hukuk ve uluslararası hukuk ile güvence altına alınan, gizli soruşturma ve sürmekte olan adli ve idari işlemler, kişisel bilgiler, meslek sırları, gizli müzakereler, uluslararası ilişkiler ve ulusal savunma ile ilgili bilgiler hariç olmak üzere; laboratuvar sonucuyla taklit veya tağşiş yapıldığı kesinleşen gıda ve yem ile kişilerin hayatını ve sağlığını tehlikeye düşürecek şekilde bozulmuş, değiştirilmiş gıdaları üreten ve/veya satan firmanın adı, ürün adı, markası, parti ve/veya seri numarasını içeren bilgiler Bakanlığın resmi internet sitesi olan www.tarim.gov.tr adresinde duyurulmak suretiyle kamuoyunun bilgisine sunulmaktadır.

"Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği" 04.01.2012 tarih ve 28163 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanarak yürürlüğe girmiştir. Yapılan yeni düzenleme ile;

- Ekmek daha fazla kepek içerecek olup, obezitenin önlenmesine katkı sağlayacaktır.
- Ekmek yapımında yüksek randımanlı un kullanılacağından aynı miktarda ekmek yapımı için daha az buğday kullanılacaktır.
- Tuz miktarı azaltılarak tuz kaynaklı hastalıkların önlenmesine katkı sağlanacaktır.
- Ekmek satışı yapılan her yerde tam buğday ekmeği veya kepekli ekmek bulundurulacaktır.
- Ambalajsız ekmek pazar, manav ve kasap gibi yerlerde satışa arz edilemeyecektir.
- Ekmeğin taşınması, depolanması ve satışına yönelik olarak getirilen kurallar ile ekmeğimiz hijyenik bir şekilde son tüketiciye ulaştırılacaktır.
- Ekmek üretiminde, taşınmasında ve satışında çalışan personelin tümü hijyen konusunda eğitilecektir.

m jls