

7/24519
G1C-109



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

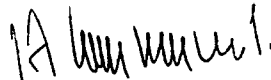
Sayı :54045643-610-1-416
Konu :Yazılı Soru Önergesi

24.04.2018

TÜRKİYE BÜYÜK MİLLET MECLİSİ BAŞKANLIĞINA

İlgi : 12.03.2018 tarihli ve 43452547-120.07-E.244613 sayılı yazınız.

İlgi yazı ekinde alınan, Niğde Milletvekili Sayın Ömer Fethi GÜRER'e ait 7/24519 esas nolu yazılı soru önergesine ilişkin Bakanlığımızın cevabi görüşü ekte sunulmaktadır.
Bilgilerinize arz ederim.


Dr. Ahmet Eşref FAKIBABA
Bakan

Ek: Cevabi Görüş 7/2519 (1 sayfa)

**NİĞDE MİLLETVEKİLİ SAYIN ÖMER FETHİ GÜRER'E AİT 7/24519 ESAS
NUMARALI YAZILI SORU ÖNERGESİNE DAİR CEVAPLAR**

16 Şubat 2009 tarih ve 27143 sayılı resmi Gazetede yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Fermente Süt Ürünleri Tebliği kapsamında sadece ısıtılmış işlem görmüş fermente süt ürününün üretilmesinde ve çeşnili fermente süt ürünlerinin üretilmesinde ürünün yapısı bozulduğundan stabilizer amaçlı olarak nişasta ve jelatin kullanımına izin verilmektedir.

Ülkemizdeki jelatin üretiminde, hammadde olarak sığır derisi kullanılmakta olup Bakanlığımızca Jelatin Üreten İşletmeler Kategorisinde 3 adet işleme tesisine onay verilmiştir.

Ülkemizde sade yoğurtlarda jelatin kullanımı yasaktır. Yoğurtlarda üretim, satış ve toplu tüketim yerlerinden numune alınarak jelatin aranması analizi yaptırılmakta ve menşei tespit edilmektedir. Söz konusu analizler sonucu uygun olmayan ürünler hakkında 5996 sayılı Kanun kapsamında yasal işlem uygulanmaktadır. Bu kapsamda bu güne kadar domuz jelatini kullanan firma tespit edilmemiştir.

Ülkemizde yoğurtlarda jelatin kullanımı yasaktır. Yoğurtlarda üretim, satış ve toplu tüketim yerlerinden numune alınarak jelatin aranması analizi yaptırılmakta ve uygun olmayan ürünler hakkında 5996 sayılı Kanun kapsamında yasal işlem uygulanmaktadır. Yoğurtlarda kullanılan jelatinin menşei tespit edilebilmekte olup, bu kapsamda bu güne kadar domuz jelatini kullanan firma tespit edilmemiştir.

İşletmelerin denetim sıklığı "İşletmelerin Riske Dayalı Denetim Sıklığının Belirlenmesi Prosedürü" ne göre belirlenmektedir. Denetim sıklığı; işletmenin ürettiği veya tüketime sunduğu ürün riski ve işletmenin teknik ve hijyenik koşullarından kaynaklanan risk ile orantılı olmalıdır. Bu çerçevede 2017 yılında gıda üretimi ve satışı yapan yerlere toplam 1.013.855 adet denetim yapılmıştır.

GA *M*