



T.C.
TARIM VE ORMAN BAKANLIĞI
Strateji Geliştirme Başkanlığı

7/847
GK 11

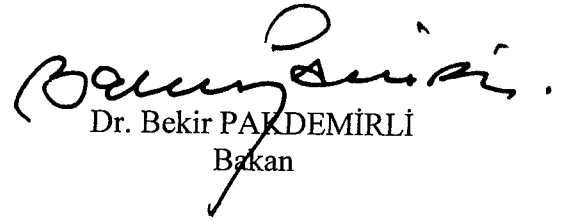
Sayı :54045643-610-1 - 1013
Konu :Yazılı Soru Önergesi

18/12/2018

TÜRKİYE BÜYÜK MİLLET MECLİSİ BAŞKANLIĞINA

İlgi : 20.09.2018 tarihli ve 43452547-120.07-354331 sayılı yazınız.

İlgi yazı ekinde alınan, Manisa Milletvekili Sayın Ahmet Vehbi BAKIRLIOĞLU'na ait 7/847 esas nolu yazılı soru önergesine ilişkin Bakanlığımızın cevabi görüşü ekte sunulmaktadır. Bilgilerinize arz ederim.


Dr. Bekir PAKDEMİRLİ
Bakan

Ek: Cevabi Görüş 7/847 (2 sayfa)



T.C.
TARIM VE ORMAN BAKANLIĞI
Strateji Geliştirme Başkanlığı

**MANİSA MİLLETVEKİLİ SAYIN AHMET VEHBİ BAKIRLIOĞLU'NA AİT 7/847
ESAS NUMARALI YAZILI SORU ÖNERGESİNE DAİR CEVAPLAR**

Bakanlığımızca, “Tarladan/çiftlikten sofraya gıda güvenilirliği” yaklaşımı doğrultusunda AB mevzuatlarına uyumlu olarak hazırlanan 5996 sayılı “Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu” başta olmak üzere ilgili diğer mevzuat çerçevesinde, gıda maddelerinin birincil üretim aşamasından son tüketim aşamasına kadar gıda güvenilirliğinin sağlanması için Ülke içinde üretilen, ithal ve ihraç edilen gıdaların güvenli bir şekilde tüketime sunulması için çalışmalarımız kesintisiz sürdürülmektedir.

Bakanlığımız resmi kontrol görevlileri tarafından, gıda ve yem ile ilgili faaliyet gösteren tüm işletmeler, risk esasına göre hazırlanan Bakanlık ve il yıllık denetim programlarının yanı sıra BİMER - CİMER ve ALO 174 GIDA hattına yapılan şikâyet ve ihbarlar dâhil, şüphe, inceleme, izlenebilirliğin sağlanması, izleme, gözetim ve tetkik amaçları ile üretimden tüketime kadar olan tüm aşamalarda denetlenmektedir.

Bu çerçevede, AB ile uyumlu olarak ürün ve işletme riskine dayalı gıda denetim ve kontrol sistemine geçilmiş olup, denetim sıklığı arttırılmıştır. 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 doğrultuda gerçekleştirilmektedir.

5996 sayılı Kanun’un amacı doğrultusunda, tüketici sağlığının korunması ve güvenilir gıda arzının sağlanması için, gıda zincirinin tüm aşamalarında, üretim miktarları, halkın tüketim alışkanlıkları, ihbar ve şikâyetler, Avrupa Birliği’nden (AB) alınan bildirimler, 81 Gıda Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğümüz bünyesinde yürütülen rutin denetim/kontroller ve sonuçları da dikkate alınarak, ürün ve risk bazında değerlendirmeler yapılmakta Bakanlık ve İl Yıllık Gıda Kontrol Planları hazırlanmakta ve ürünlerden numuneler alınarak analiz ettirilmektedir.

Söz konusu planlar her yıl geliştirilmekte ve güncellenmektedir. Rutin resmi kontroller ile Bakanlığımız ve İl Müdürlükleri yıllık denetim programlarının yanı sıra inceleme, izlenebilirliğin sağlanması, izleme, gözetim ve tetkik amaçlı ek denetim programları yapılmaktadır.

Yıl boyunca yapılan resmi kontrollere ilave olarak, halk sağlığını korumak amacıyla kaynağında sınırlama ve durdurma yaklaşımı gereği; salgınların meydana gelmesini önlemek, zamanında ve doğru müdahaleler ile yayılımını sınırlandırmak veya durdurabilmek amacıyla hazır yemek üreten işletmelerde denetimlerin arttırılması, uygunsuzluk ve eksiklik tespit edilen işletmelere 5996 sayılı Kanun kapsamında gerekli yasal işlemlerin uygulanması hususunda 81 İl Tarım ve Orman Müdürlüğü talimatlandırılmıştır.

Ayrıca, Ülkemiz genelinde eğitim-öğretim döneminin başlamasıyla beraber kantinler, öğrenci yurtları, okul ve üniversitelerin yerinde üretim yapan yemekhanelerinde; üretim



T.C.
TARIM VE ORMAN BAKANLIĞI
Strateji Geliştirme Başkanlığı

basamaklarındaki hijyen ve sanitasyon koşulları, tüketime hazır gıdanın uygun şartlarda saklanması, servis sırasında gerekli ortam koşullarının sağlanması ve personel hijyeni konularında gerekli eğitimlerin verildiğinin kontrolü amacıyla ihbar ve şikayet dışında her yıl en az iki defa resmi kontrol yapılması yönünde uygulama başlatılmıştır.

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 idarî para cezası, faaliyet durdurma, ürün toplatma veya savcılığa suç duyurusunda bulunma gibi işlemler yapılmaktadır.

Yukarıda bahsedilen bilgiler doğrultusunda;

Ülkemiz genelinde yapılan kontrollerde, 2017 yılında kantinler, yemekhaneler ve hazır yemek üretim yerlerine yapılan resmi kontroller sonucunda toplam 57; 2018 yılında (01.01.2018-09.10.2018) toplam 59 işletme faaliyetten men edilmiştir.

Manisa İlimiz sınırlarında faaliyet göstermekte olan 96 adet hazır yemek/tabldot yemek üreten işletmeye 01.01.2017 ve 08.10.2018 tarihleri arasında 699 adet resmi kontrol yapılmış olup, 33 adet idari para cezası ve 1 adet faaliyeti durdurma idari yaptırım kararı uygulanmıştır. Aynı zamanda Manisa İlimizde bulunan 537 adet özel işyeri ve resmi kurum yemekhanelerine 01.01.2017 ile 08.10.2018 tarihleri arasında 1565 adet resmi kontrol yapılmıştır.

At 97