



7/39295
GK 94

Bu belge, güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.
Doğrulama Kodu: 72F9527C-6F29-4264-91F8-C576FD0D3EF5 Doğrulama Adresi: <https://www.turkiye.gov.tr/tarim-ebys>
Üniversiteler Mahallesi Dumlupınar Bulvarı No: 161 06800 Çankaya / ANKARA Bilgi için: Vahdettin ŞANLI
Tel: (0312) 287 33 60 Mühendis
www.tarimorman.gov.tr Kep: tarimveormanbakanligi@hs01.kep.tr Telefon No: (312) 258 85 96
KEP Adresi : tarimveormanbakanligi@hs01.kep.tr



T.C.
TARIM VE ORMAN BAKANLIĞI
Strateji Geliştirme Başkanlığı

**İSTANBUL MİLLETVEKİLİ SAYIN HASAN KARAL'A AİT 7/39295 ESAS
NUMARALI YAZILI SORU ÖNERGESİNE DAİR CEVAPLAR**

Bakanlığımızca gıda güvenilirliği; 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu ve ilgili ikincil mevzuat çerçevesinde değerlendirilmektedir. Tavsiye edilen tüketim tarihi, gıdanın uygun koşullarda muhafaza edildiğinde kalite özelliklerini koruduğu süreyi ifade etmekte olup son tüketim tarihi gibi doğrudan gıda güvenilirliği kriteri değildir.

Mevzuatta tavsiye edilen tüketim tarihi geçmiş ürünler için tüm gıdalar bakımından geçerli, sabit ve ürün bazlı bir “üst satış süresi” tanımlanmamıştır. Tavsiye edilen tüketim tarihi; ürünün formülasyonu, işleme yöntemi, ambalajı, muhafaza koşulları ve duyuusal stabilitesi gibi çok sayıda teknik parametreye bağlı olarak gıda işletmecisi tarafından belirlenmektedir.

Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği Kılavuzu’nda belirtildiği üzere; tavsiye edilen tüketim tarihi, ürünün son tüketilmesi gereken tarihi değil, ürünün kalite özelliklerini koruyabildiği tarihtir. Tavsiye edilen tüketim tarihi geçtikten sonra gıda güvenilir olması, tat, koku, görünüş gibi bozulmaların olmaması koşulu ile piyasada bulunabilir. Tavsiye edilen tüketim tarihi geçmiş gıdaların insan tüketimine uygunluğunun kontrolü gıda işletmecilerinin sorumluluğundadır. Denetimler sırasında alınan numunelerde mevzuata aykırılık tespit edilmesi halinde idari para cezası, ürünlerin piyasadan çekilmesi, faaliyetten men gibi yaptırımlar uygulanmaktadır.

Et, süt ve süt ürünleri gibi mikrobiyolojik açıdan kolay bozulabilen ve bu yüzden kısa bir süre sonra insan sağlığı açısından tehlike teşkil etmesi muhtemel olan gıdalarda “son tüketim tarihi” belirtilir. Son tüketim tarihi geçmiş olan gıdalar güvenilir olmayan gıda olarak kabul edilir. Son tüketim tarihi kullanılması gereken et, süt ve süt ürünleri gibi gıdalarda, tavsiye edilen tüketim tarihi kullanıldığına ilişkin herhangi bir tespit bulunmamaktadır.

Bakanlığımız veri sisteminde tarafımıza bildirilen her bildirim (gıda kaynaklı zehirlenme olsun veya olmasın) “gıda kaynaklı hastalık” olarak kayıt altına alınmaktadır.

Tüketilen gıdanın kesin olarak enfeksiyon veya zehirlenmeye sebep olduğunu iddia etmek için gıdada tespit edilen mikroorganizmalara ait suş ile insandan alınan klinik örneklerde saptanan (gaita, idrar, mide özsuyu vb.) suşların eşleşmesi gerekmektedir. Tarafımıza yapılan çoğu ihbarda tıp doktorları tarafından koyulan bir besin zehirlenmesi teşhisi bulunmamakla birlikte Bakanlığımız zehirlenme şüphesi üzerine bile olsa tüm ihbarları aynı gün içerisinde değerlendirilerek gerekli tüm resmi kontrollerini yapmaktadır.

Bu nedenle Bakanlığımıza bildirim yapılan her zehirlenme şüphesi gıda kaynaklı hastalık yaşandığına dair kesin bir veri değildir. Vatandaşların besin zehirlenmesi yaşandığına dair kesin veriler Sağlık Bakanlığı uhdesindedir.

Gıda israfının önlenmesi konusunda Bakanlığımızca çeşitli çalışmalar yürütülmekte olup, konu çok paydaşlı bir alanı kapsamaktadır. Gıda güvenilirliği esas olup, insan tüketimine uygun olmayan ürünlerin herhangi bir yolla piyasada değerlendirilmesine izin verilmemektedir.

Gıda Etiketlerinde Raf Ömrü Bilgisinin Belirlenmesi ve Belirtilmesi Hakkında Kılavuz kapsamında; tavsiye edilen tüketim tarihi geçen gıdanın, uygun depolama şartlarında saklanması, ambalaj bütünlüğünün bozulmamış olması, görünüşü, kokusu ve tadının normal olması koşuluyla tüketimi, satışa sunulması ve dağıtılması mümkündür. Gıda satış noktaları ve gıda bankaları, tavsiye edilen tüketim tarihi geçmiş bir gıdanın satış ve/veya dağıtımını yapacağı zaman görünüş, koku, tat ve ambalaj bütünlüğünün bozulmamış olduğuna yönelik kontrolleri yapmalı ve gıdayı uygun muhafaza koşullarında saklamalıdır.