



T.C.
GIDA, TARIM VE HAYVANCILIK BAKANLIĞI
Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü

Sayı : B.12.0.GKG.0.03.02-1770

25.06.2012 * 22581/.../2012

Konu : Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği

..... VALİLİĞİNE
(İl Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü)

Bilindiği üzere tüketime sunulan ekmeğe, ekmeğe çeşitleri, diğer ekmeğe çeşitleri ve ekşi hamur ekmeğlerinin tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretilmesi, muhafazası, taşınması, pazarlanması ile ilgili kurallar ve bu ürünlerin özellikleri 04.01.2012 tarih ve 28163 sayılı Resmi Gazetede yayımlanarak yürürlüğe giren TGK- Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği (Tebliğ No.2012/2) kapsamında belirlenmiştir.

2012/2 Nolu Tebliğin; gramaj, ağırlık kontrolü ve temel hijyen eğitimlerine açıklama getirilmesi, 1 Temmuz 2012 tarihinden itibaren yürürlüğe girecek hususlarına ilişkin olarak ise gıda işletmelerine gerekli uyarı ve bilgilendirmenin yapılması zarurieti hasıl olmuştur.

Bu çerçevede;

1- Ekmek gramajları;

21/06/2005 tarih ve 25852 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanarak yürürlüğe giren Esnaf ve Sanatkarlar Meslek Kuruluşları Kanunu’nun 62 inci maddesi gereği bu Kanun kapsamında kurulan odalar kendi üyelerinin ürettiği mal ve hizmetler için fiyat tarifesi belirlemekle yetkili kılınmıştır. Yine 18.5.2004 tarih ve 5174 sayılı Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği İle Odalar ve Borsalar Kanunu kapsamındaki “ticaret ve sanayi odası”, “ticaret odası” ve “sanayi odaları” da kendi üyeleri için fiyat tarifesi tespit etmekte ve onaylamaktadır.

Ekmek, ekmeğe çeşitleri, diğer ekmeğe çeşitleri ve ekşi hamur ekmeğlerinin hangi gramajlarda üretilmesine ilişkin hususlar ise, 2012/2 nolu Tebliğin 5 inci maddesinin birinci fıkrasının (ç) bendinin iki, üç ve dört numaralı alt bentlerinde belirlenmiştir. Bu kapsamda yapılan iş ve işlemlerde gerek 5362 sayılı Kanun kapsamındaki odalar gerekse de 5174 sayılı kanun kapsamındaki odalar tarafından hazırlanan ve birlik yönetim kurullarınca onaylanan fiyat tarifelerinin de göz önünde bulundurulması gerekmektedir.

2- Ağırlık kontrolü;

2012/2 nolu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerden nasıl numune alınacağı ve analizlerine ilişkin hususlar ilgili tebliğin 14 üncü maddesinin birinci ve ikinci fıkralarında belirlenmiştir. Ekmek ve Ekmek Çeşitleri tebliği kapsamında ambalajsız olarak piyasaya arz edilebilen ürünlerdeki **ağırlık kontrollerinin** yapılmasında;

2.1-Üretim yerinde veya satış yerinde Ekmek ve Ekmek Çeşitleri tebliğine uygun olarak alınan numunelerin ilgili laboratuvara fırın çıkış saatinden sonraki 6 saat içerisinde ulaştırılması sağlanacaktır.

2.2-Fırın çıkış saatinden sonraki ilk 2 saat içerisinde ekmeğe numunesi alınmayacaktır.

2.3-Numune alma tutanağına üretimi yapılan ekmeğin gıda işletmecisi tarafından beyan edilen gramajı ve fırın çıkış saati yazılacaktır.

2.4-Numuneler, mühürlü plastik ambalaj içerisinde laboratuvara gönderilmelidir.

2.5-İlgili laboratuvar, fırın çıkışından 6 saat sonra ağırlık tayinini, 0,1 gram hassasiyette dijital kalibreli terazi ile tartarak sonucu Bakanlık İl Müdürlüğüne gönderecektir.



T.C.
GIDA, TARIM VE HAYVANCILIK BAKANLIĞI
Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü

2.6-Üretim yerinden satış yerine gönderilen ekmeklerde ; 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliğininin 13 üncü maddesinin üçüncü, dördüncü ve beşinci fıkralarına uygun etiketin yanı sıra satış yerinde yapılacak olan ağırlık kontrolüne esas olmak üzere, ekmeğin fırın çıkış saatinin de satışı gerçekleştiren gıda işletmesine bildirilmesi gerekmektedir.

3-Hijyen eğitimleri;

3.1-Eğitimler ekmek üretimi, dağıtım ve satışında çalışan tüm personeli kapsamaktadır.

3.2-Bakanlığımız ile Türkiye Fırıncılar Federasyonu arasında imzalanan protokol çerçevesinde Türkiye Fırıncılar Federasyonu kendi üyesi olmayan kişilere de eğitim verebilecektir.

3.3-Tebliğ yayımı tarihinden önce alınmış olan hijyen eğitimlerinin muhteviyatının (bu eğitim ve belgelerin hangi mevzuata göre verildiği, hijyen eğitimleri neticesinde resmi bir belge alınıp alınmadığı, eğiticiler, eğitim alan kişilerin tam listesi, eğitimin tarihi, ders konuları, ders süresi ve eğitim materyalleri gibi) Bakanlık onayına sunulması ve söz konusu eğitimin yeterli görülmesi durumunda eğitimler geçerli olacaktır.

3.4-Verilen eğitimler beş (5) yıl süreyle geçerlidir.

3.5- İşe yeni başlayacak personelde hijyen eğitim belgesi almış olma şartı aranacaktır.

3.6-Bakanlık İl Müdürlükleri yapılacak eğitimlere konuyla ilgili en az bir teknik personel görevlendirecek, görevlendirilen personelin eğitimlere hazırlıklı bir şekilde katılması sağlanacaktır.

3.7-Eğitime Üniversitelerin ilgili bölümlerinin öğretim görevlilerinin katılımlarının sağlanması eğitimlerin katılımcılara faydası konusunda büyük yarar sağlayacaktır.

3.8-Temel gıda hijyen eğitimi;

-Personel, işyeri ve ekipman hijyeni

-Temizlik ve dezenfeksiyon

-Fırınlarda hijyen ve sanitasyon,

-Gıda Zehirlenmeleri

-İlgili mevzuat (Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği, Gıda Hijyen Yönetmeliği) gibi konulardan oluşacaktır.

4- Uyum zorunluluğu

2012/2 nolu Tebliğin uyum zorunluluğu başlıklı geçici 1 inci maddesinin ikinci fıkrasında “Bu Tebliğ kapsamında faaliyet gösteren gıda işletmecileri; 5 inci maddenin ikinci ve üçüncü fıkralarında yer alan hükümler ile EK-1’de yer alan tuz [% (m/m) en çok kuru maddede], kül [(tuz hariç) (m/m)(kuru maddede)] ve EK-2’de yer alan genel kurallara, 1/7/2012 tarihine kadar uymak zorundadır.” denilmektedir.

2012/2 nolu Tebliğin 1 Temmuz 2012 tarihinden itibaren tamamen yürürlüğe girmesiyle birlikte;

-Ekmek, ekmek çeşitleri, ekşi hamur ekmekleri ve diğer ekmek çeşitlerinin tuz içeriği kuru maddede ağırlıkça en çok % 1,5 olacaktır.

-Ekmeklerin kül içeriği kuru maddede ağırlıkça en az % 0,65 olacaktır.

-Ekmek, kepekli ekmek, tam buğday unlu ekmek, tam buğday ekmeği ve ekşi hamur ekmekleri dışındaki ekmek çeşitleri ve diğer ekmek çeşitleri üretim yerleri de dahil olmak üzere ambalajlı olarak piyasaya arz edilecektir.

-Ekmek kasaları açıkta bırakılmayacak, zemin ve dış ortamla teması engellenecek, palet üzerinde olacak şekilde temiz bir ortama konulması sağlanacaktır.



T.C.
GIDA, TARIM VE HAYVANCILIK BAKANLIĞI
Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü

-Ambalajsız olarak piyasaya arz edilen ekmekler sadece bu amaç için kullanılan araçlarda taşınacaktır.

-Ambalajsız olarak piyasaya arz edilen ekmekler satıcı tarafından tüketiciye arz edilecek, tüketicinin ekmeğe dokunması engellenecektir.


-Ekmek sadece bu Tebliğ Taslağı kapsamında belirtilen hijyen koşullarını sağlayan yerlerde piyasaya arz edilecektir. Pazar, manav gibi hijyen koşulları kontrol edilemeyen bulaşmaya açık alanlarda satılamayacaktır.

-Ambalajsız olarak piyasaya arz edilen ürünlerin satışının yapıldığı ekmek dolabında veya tezgahında alıcının rahatlıkla görebileceği büyüklükte Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliğinin 13 üncü maddesinin üçüncü, dördüncü ve beşinci fıkralarına uygun etiketin yer alması sağlanacaktır.

-Ekmeklerin taşınması ve satışı sırasında çalışan tüm personel, kişisel temizliğini sürdürmeye azami itina gösterecek, uygun ve temiz kıyafet giyecek ve koruyucu eldiven kullanacaktır.

-Ekmeklerin satışa sunulduğu ekmek dolapları veya tezgâhları açıkta bırakılmayacak şekilde kapalı bir ortama konulacaktır.

Bu kapsamda; 1 Temmuz 2012 tarihinden itibaren yürürlüğe girecek bu hükümlere ilişkin gıda işletmelerine gerekli uyarıların ve bilgilendirmelerin ivedilikle yapılması ve uygulamanın 2012/2 nolu Tebliğe ek olarak bu talimat çerçevesinde yapılması hususunda gereğini önemle rica ederim.


Prof. Dr. İrfan EROL
Bakan a.
Genel Müdür V.

DAĞITIM:

81 İl Valiliğine (İl Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü)