|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **134 Ekmek Denetimleri** | [Yazdır](http://www.iesob.org.tr/index2.php?option=com_content&task=view&id=763&pop=1&page=0&Itemid=161) | [e-Posta](http://www.iesob.org.tr/index2.php?option=com_content&task=emailform&id=763&itemid=161) |

|  |
| --- |
| **SAYI  :**Gıda Birimi2009 / 134  **KONU:**Ekmek Denetimleri  Tarım ve Köy işleri Bakanlığı Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü'nün, ekmek denetimleri ile ilgili olarak İzmir Tarım İl Müdürlüğü'ne göndermiş olduğu yazı gereği;  ekmek ve ekmek çeşitleri üreten, satışa ve tüketime arz eden işyerlerinde dikkat edilmesi gereken hususlar, İzmir Tarım İl Müdürlüğü tarafından Birliğimize gönderilen yazıda, şu şekilde belirtilmiştir.  Tüm ekmek ve ekmek çeşitleri üreten işyerlerinin;  1- Özellikle; ürettikleri ekmek ve ekmek çeşitleri için Tarım İl Müdürlüğünden izin ve tescil işlemlerini yaptırmalarına,  2- Ürettikleri ekmek ve ekmek çeşitlerinin gramajına dikkat etmelerine,  3- Ürettikleri ekmek ve ekmek çeşitlerini; " Türk Gıda Kodeksi-Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği" hükümleri doğrultusunda üretip satmalarına,  4- İşyerlerinin asgari teknik ve hijyenik şartlarının; başta Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği olmak üzere, 26.09.2008 tarih ve 27009 sayılı Resmi Gazete de yayımlanan " Gıda Güvenliği ve Kalitesinin Denetimi ve Kontrolüne Dair Yönetmelik " te yer alan hükümlere uygun olmasına,  5- Ürettikleri ekmek ve ekmek çeşitlerini; üzerinde üretici firma adı, adresi, üretim yeri, net ağırlığı, Tarım ve Köy işleri Bakanlığı'ndan alınmış üretim izin tarih ve sayısı ile ilgili bilgiler içeren " Ekmek Fırın Tezgâh Etiket " ile satmalarına ve bu etiketlerin,tüketicilerin kolaylıkla görebileceği bir yerde bulundurulmasına dikkat etmeleri gerektiği belirtilmektedir.  Aynı şekilde; ekmek ve ekmek çeşitleri satan ve toplu tüketime arz eden tüm işyerlerinden:  1- Bakkal, market v.s gibi ekmek ve ekmek çeşitleri satan tüm işyerlerinin; sattıkları ekmek ve ekmek çeşitlerine ait etiket bilgilerini içeren " Ekmek Tezgâh Etiketi " ile ekmek ve ekmek çeşitlerinin her birine ait " Üretim İzni Belgelerini ", tüketicilerin kolayca görebileceği bir yerde bulundurmalarına,  2- Lokanta, büfe, kantin v.s. gibi ekmek ve ekmek çeşitleri kullanan toplu tüketim yerlerinin de, satın aldıkları ekmek ve ekmek çeşitlerini üreten fırınlardan isteyecekleri " Üretim izni Belgelerini " , tüketicilerin kolayca görebilecekleri yerde bulundurmalarına,  3- İşyerlerinin asgari teknik ve hijyenik şartlarının; başta Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği olmak üzere, 26.09.2008 tarih ve 27009 sayılı Resmi Gazete de yayımlanan " Gıda Güvenliği ve Kalitesinin Denetimi ve Kontrolüne Dair Yönetmelik " te yer alan hükümlere uygun olmasına dikkat etmeleri gerektiği belirtilmektedir.  Ekmek ve ekmek çeşitleri üreten, satan ve toplu tüketime arz eden odanıza üye esnaf ve sanatkârlarımızın, Tarım İl ve İlçe Müdürlükleri tarafından yapılacak olan işyeri denetimleri sırasında, her hangi bir cezai işlemle karşı karşıya kalmamaları için, yukarıda belirtilen hususlara özellikle dikkat etmeleri gerekmektedir.  Bu nedenle, tüm oda üyelerinizin konu hakkında bilgilendirilmesi hususunda gereğini rica ederiz.  **Özcan KILKIŞ                                                                           Selahattin ARSLAN**  **Genel Sekreter                                                                              Başkan Vekili**  26 / 01 / 2009 Gıda Birim Müdürü**Y.VANGÖL** |