

DÖNEM: 24

YASAMA YILI: 2

# **TBMM**

## **DİLEKÇE KOMİSYONU GENEL KURUL KARAR CETVELİ**

**SAYI: 11**

**YAYIM TARİHİ**

27/06/2012



**TÜRKİYE BÜYÜK MİLLET MECLİSİ**  
**Dilekçe Komisyonu Genel Kurulu Karar Taslağı**

**Karar No: 11**

**Tarih: 21/06/2012**

<b>İlgili Dilekçeler ve Özetleri .....</b>	<b>5</b>
<b>1.Giriş .....</b>	<b>6</b>
<b>2. Dilekçelere Konu İddia ve Talep.....</b>	<b>6</b>
<b>3. İlgili Mevzuat .....</b>	<b>7</b>
3.1. Anayasa .....	7
3.2. 27/5/2004 tarihli ve 5179 Sayılı Kanun .....	7
Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun .....	7
3.3. 23/02/1995 tarihli ve 4077 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun .....	7
3.5. 29/6/2010 tarihli ve 2010/671 sayılı İşyeri Açma ve Çalışma Ruhsatlarına İlişkin Yönetmelikte Değişiklik Yapılmasına Dair Yönetmelik .....	8
3.6. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği (Tebliğ No: 2012/2).....	8
<b>4. Komisyonun Türkiye Büyük Millet Meclisinde Yaptığı Toplantılar .....</b>	<b>10</b>
<b>5. Kamu Kurum ve Kuruluşlarının Beyanları .....</b>	<b>12</b>
5.1. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı .....	12
5.2. Toprak Mahsulleri Ofisi .....	13
5.3. Sağlık Bakanlığı .....	14
5.4. Milli Savunma Bakanlığı .....	14
5.5. Yüksek Öğrenim Kredi ve Yurtlar Kurumu Genel Müdürlüğü .....	15
5.6. Türkiye Büyük Millet Meclisi İdari Teşkilatı Genel Sekreterliği .....	15
<b>6. Üreticilerin ve Üst Kuruluşlarının Beyanları .....</b>	<b>15</b>
6.1. İstanbul Halk Ekmek Anonim Şirketi .....	15
6.2. Ankara Halk Ekmek ve Un Fabrikası Anonim Şirketi.....	16
6.3. Etimesgut Belediyesi.....	17
6.4. Türkiye Fırıncılar Federasyonu .....	17
6.5. İstanbul Fırıncılar Odası.....	18
6.6. Ankara Fırıncılar Odası.....	18
6.7. Türkiye Lokantacılar, Kebapçılar, Pastacılar ve Tatlıcılar Federasyonu .....	18

<b>7. Akademisyenlerin Beyanları .....</b>	<b>19</b>
7.1. Prof. Dr. Canan Karatay .....	19
7.2. Prof. Dr. Hikmet Boyacıoğlu .....	19
7.3. Prof. Dr. Hamit Köksel .....	20
<b>8. Dernek Beyanları.....</b>	<b>21</b>
8.1. Çevre Kuruluşları Dayanışma Derneği (ÇEKÜD).....	21
<b>9. Usul ve Esasa İlişkin Değerlendirme .....</b>	<b>22</b>
<b>Geređi Düşünüldü: .....</b>	<b>26</b>

## İlgili Dilekçeler ve Özetleri

<b>Dilekçe No</b>	<b>Dilekçe Sahibinin Adı Soyadı Adresi</b>	<b>Dilekçe Konusu</b>
1946	Hakkı GÖKBULUT ve 130 İmzacı Akdere Mah. 396. Sok. No:12/2 Mamak/ANKARA	Ülkemizde üretilen ekmeklerin israf edilmemesi, bu amaçla ekmek gramajının küçültülmesi ve ihtiyaç fazlası ekmeğin değerlendirilmesi talep ediliyor.
2565	Ökkeş ÇİÇEK Haydarbey Mah. Genç Osman Cad. Serhat Apt. 4/14 Merkez/KAHRAMANMARAŞ	
2681	Çetin KEÇELİ İstiklal Caddesi Mısır Apt. No:311 Kat:3 Beyoğlu/İSTANBUL	

## 1.Giriş

Dilekçe Komisyonu Genel Kurulu (DKGK), İÇtüzüğü'nün 115 ila 120'nci maddeleri gereğince 22/2/2012 tarihli toplantısında ekmek israfının önlenmesi ve ihtiyaç fazlası ekmeğin değerlendirilmesi talebini içeren dilekçelerin öncelikle İstanbul Milletvekili Gürsoy EROL Başkanlığında, Balıkesir Milletvekili Ali Aydınlioğlu ve Hatay Milletvekili Hasan AKGÖL'den oluşan Alt Komisyon marifetiyle incelenmesine karar vermiştir. Bu kapsamda Alt Komisyon kurulmadan önce 18/1/2012 tarihinde Dilekçe Komisyonu Başkanı Çanakkale Milletvekili Mehmet DANİŞ, İstanbul Milletvekili Gürsoy EROL ve Bursa Milletvekili Kemal EKİNCİ tarafından dilekçe sahibi Hakkı GÖKBULUT ziyaret edilmiş ve yerinde inceleme yapılmıştır, ardından konu ile ilgili tarafların dinlendiği beş toplantı gerçekleştirilmiştir. Ayrıca Komisyon çalışmalarına ve Komisyon Raporu yazımına teknik katkıda bulunmak üzere Dilekçe Komisyonu Uzmanları; Yasama Uzmanı A. Haluk KURNAZ, Yasama Uzman Yardımcıları Hande KARABAY ve Samet ŞEREFÖĞLU görev almışlardır. Alt Komisyon tarafından hazırlanan rapor, DKGK'nın 21/06/2012 tarihli toplantısında görüşülerek karara bağlanmıştır.

Komisyonumuz, ekmek israfının önlenmesi ve ihtiyaç fazlası ekmeklerin değerlendirilmesi amacıyla tedbir alınması talebi hususunda başvurular yapılması ve konunun ülke çapında genellik arz etmesi gibi hususları dikkate alarak konuyu gündemine almayı uygun bulmuştur.

## 2. Dilekçelere Konu İddia ve Talep

Komisyonumuza ekmek israfı konusunda gönderilen dilekçelerde;

- Üretilen ekmeklerde gramaj çeşitliliği olmadığından satın alınan ekmeklerin tamamının tüketilemediği ve israfa neden olduğu,
- Buğdayın un haline getirilirken tamamının kullanılmayıp bir kısmının kepek olarak ayrıldığı ancak bu usulün terk edilerek tam buğday ununa geçişin sağlanması gerektiği,
- Ekmek israfının ciddi boyutlarda olduğu bu nedenle yasal düzenleme talep edildiği

Belirtilmiştir.

### 3. İlgili Mevzuat

#### 3.1. Anayasa

**“VI. Tüketiciler ile esnaf ve sanatkârların korunması**

**A. Tüketicilerin korunması**

**MADDE 172-** Devlet, tüketicileri koruyucu ve aydınlatıcı tedbirler alır, tüketicilerin kendilerini koruyucu girişimlerini teşvik eder.

**B. Esnaf ve sanatkârların korunması**

**MADDE 173-** Devlet, esnaf ve sanatkârı koruyucu ve destekleyici tedbirleri alır.”

#### 3.2. 27/5/2004 tarihli ve 5179 Sayılı Kanun

**Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun**

**“Madde 2 - Bu Kanun; gıda güvenliğinin teminine, her türlü gıda maddesinin ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin hijyenik ve uygun kalitede üretimine, tasnifine, işlenmesine, katkı ve gıda işlemeye yardımcı maddelere, ambalajlama, etiketleme, depolama, nakil, satış ve denetim usulleri ile yetki, görev ve sorumlulukları ile risk analizine, ihtiyatî tedbirlere, gıda ile tüketici haklarının korunmasına, izlenebilirlik ve bildirimlere dair hususları kapsar.”**

#### 3.3. 23/02/1995 tarihli ve 4077 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun

**Amaç**

**Madde 1-** Bu Kanunun amacı, kamu yararına uygun olarak tüketicinin sağlık ve güvenliği ile ekonomik çıkarlarını koruyucu, aydınlatıcı, eğitici, zararlarını tazmin edici, çevresel tehlikelerden korunmasını sağlayıcı önlemleri almak ve tüketicilerin kendilerini koruyucu girişimlerini özendirmek ve bu konudaki politikaların oluşturulmasında gönüllü örgütlenmeleri teşvik etmeye ilişkin hususları düzenlemektir.

...

**Tanımlar**

**Madde 3-** Bu Kanunun uygulamasında;

...

d) Hizmet: Bir ücret veya menfaat karşılığında yapılan mal sağlama dışındaki her türlü faaliyeti,

e) Tüketici: Bir mal veya hizmeti ticari veya mesleki olmayan amaçlarla edinen, kullanan veya yararlanan gerçek ya da tüzel kişiyi,

f) Satıcı: Kamu tüzel kişileri de dâhil olmak üzere ticari veya mesleki faaliyetleri kapsamında tüketiciye mal sunan gerçek veya tüzel kişileri,

g) Sağlayıcı: Kamu tüzel kişileri de dâhil olmak üzere ticari veya mesleki faaliyetleri kapsamında tüketiciye hizmet sunan gerçek veya tüzel kişileri,

...

p) Tüketici örgütleri: Tüketicinin korunması amacıyla kurulan dernek, vakıf veya bunların üst kuruluşlarını,

ifade eder.

### **3.5. 29/6/2010 tarihli ve 2010/671 sayılı İşyeri Açma ve Çalışma Ruhsatlarına İlişkin Yönetmelikte Değişiklik Yapılmasına Dair Yönetmelik**

#### **MADDE 1-**

14/7/2005 tarihli ve 2005/9207 sayılı Bakanlar Kurulu Kararı ile yürürlüğe konulan İşyeri Açma ve Çalışma Ruhsatlarına İlişkin Yönetmeliğin 5 inci maddesinin birinci fıkrasına aşağıdaki bentler ve aynı maddeye aşağıdaki fıkra eklenmiştir. “1) Büyükşehir belediyesi ile nüfusu 100.000’i geçen belediye sınırları içinde açılacak ekmek fırınlarının bu amaca tahsisli ayırık nizamda müstakil binalarda açılmış olması (Ancak, alışveriş merkezleri içinde bulunan 1000 m<sup>2</sup> ve üstü alana sahip hipermarket, süpermarket, grossmarket ve megamarket gibi adlarla açılan işyerleri bünyesinde yer alan fırınlarda ayırık nizamda müstakil bina şartı aranmaz.),

### **3.6. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği (Tebliğ No: 2012/2)**

#### **Amaç**

**MADDE 1 –(1)** Bu Tebliğin amacı, tüketime sunulan ekmek, ekmek çeşitleri, diğer ekmek çeşitleri ve ekşi hamur ekmeklerinin tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretim, muhafaza, taşıma ve pazarlanmasını sağlamak üzere bu ürünlerin özelliklerini belirlemektir.

#### **Ürün Özellikleri**

**MADDE 5 –(1)** Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin özellikleri aşağıda verilmiştir:

.....

ç) Diğer özellikler aşağıda belirtilmiştir.

1) Ekmek tanımına giren ürün, değişik şekil verilerek, üzerinde çeşni maddesi kullanılarak üretilmesi durumunda, ekmek çeşidi ve diğer ekmek çeşitleri olarak değerlendirilmez.

2) Ekmek, kepekli ekmek, tam buğday unlu ekmek, tam buğday ekmeği ve ekşi hamur ekmekleri en az 250 gram ağırlıktan başlayarak 50'şer gram arttırılmak suretiyle piyasaya arz edilir. Toplu tüketim yerleri için çeşitli sözleşme ve taahhütler çerçevesinde üretilen, doğrudan tüketiciye arz edilmeyen ekmek, kepekli ekmek, tam buğday unlu ekmek, tam buğday ekmeği ve ekşi hamur ekmekleri muhtelif ağırlıklarda üretilebilir.

3) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerden; bu bendin (2) numaralı alt bendinde belirtilenlerin dışında kalanlar, 100 grama kadar muhtelif ağırlıklarda, 250 gram ağırlıktan başlayarak ise 50'şer gram arttırılmak suretiyle piyasaya arz edilir.

4) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler ağırlıkça " $\pm\%3$ " tolerans değeri ile üretilir. Ancak ağırlık kontrolü amacı ile yapılan resmi denetimlerde, alınan numunelerin ortalama ağırlığı, denetime konu olan ürünün bu Tebliğ kapsamında üretimine izin verilen ağırlığından en fazla %1 kadar eksik olabilir.

(2) Ekmek, kepekli ekmek, tam buğday unlu ekmek, tam buğday ekmeği ve ekşi hamur ekmekleri ambalajsız olarak piyasaya arz edilebilir. Bu durumda ekmek, kepekli ekmek, tam buğday unlu ekmek, tam buğday ekmeği ve ekşi hamur ekmeklerinin üretim, depolama, dağıtım ve satış aşamaları, EK-2'de belirtilen hükümlere uygun olur. Ambalajsız olarak piyasaya arz edilen ürünler ile ilgili hususlar aşağıda belirtilmiştir.

a) Ürünlerin üzerinde; üretici firma adı ve gramaj bilgilerini içeren üretici işareti yer alabilir. Ancak bu Tebliğ kapsamında ambalajsız olarak piyasaya arz edilen ürünlerde "tuz ilave edilmemiştir" ve/veya "katkısızdır" ifadelerinin kullanılmak istenmesi durumunda; bu ifadeler ile üretici firma adı ve gramaj bilgilerini içeren üretici işaretlerinin ürünlerin üzerinde yer alması zorunludur.

b) Üretici işaretlerinin üzerinde yer alan bilgilerin baskısında, sadece 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğinde yer alan renklendiricilerden bu amaca uygun olanlar kullanılır.

c) Ürünlerin üzerine üretici işaretlerinin iliştirilmesinde, hiçbir şekilde yapıştırıcı kullanılamaz.

(3) Ekmek, kepekli ekmek, tam buğday unlu ekmek, tam buğday ekmeği ve ekşi hamur ekmekleri hariç ekmek çeşitleri ve diğer ekmek çeşitleri üretim yerleri de dahil olmak üzere ambalajlı olarak piyasaya arz edilir.

....

### **Katkı maddeleri**

**MADDE 6** –(1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde kullanılan katkı maddeleri, 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda



Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olur.

### **İdari Yaptırım**

**MADDE 15** –(1) Bu Tebliğe aykırı davrananlar hakkında 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanununun ilgili maddelerine göre idari yaptırım uygulanır.

### **Uyum Zorunluluğu**

**GEÇİCİ MADDE 1** –(1) Bu Tebliğin yayımı tarihinden önce faaliyet gösteren gıda işletmecileri; bu maddenin ikinci fıkrası saklı kalmak kaydıyla, bu Tebliğin yayımı tarihinden itibaren bir ay içerisinde bu Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır.

(2) 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.

(3) Bu Tebliğ kapsamında faaliyet gösteren gıda işletmecileri; birinci ve ikinci fıkra hükümlerini karşılayana kadar, 15/2/2002 tarihli ve 24672 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği hükümlerine uymak zorundadır.

### **Yürütme**

**MADDE 18** –(1) Bu Tebliğ hükümlerini Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanı yürütür.

## **4. Komisyonun Türkiye Büyük Millet Meclisinde Yaptığı Toplantılar**

Komisyon tarafından yapılan toplantılar ile bu toplantılara Komisyonu bilgilendirmek üzere katılan kurum, kuruluş ve ilgili uzman şahıslar aşağıdaki tabloda gösterilmiştir.

<b>Toplantı No/Tarih</b>	<b>Toplantıya Katılan Kurum, Kuruluş, Akademisyenler</b>	<b>Katılımcılar</b>
1.Toplantı 22/3/2012	Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı	Ahmet KAVAK
	Türkiye Halk Sağlığı Kurumu	Dr. Banu EKİNCİ
	Toprak Mahsulleri Ofisi	Gökhan YAZGI
2.Toplantı 28/3/2012	Ankara Büyükşehir Belediyesi	Ali İLKBAHAR Murat ŞANLI

<b>Toplantı No/Tarih</b>	<b>Toplantıya Katılan Kurum, Kuruluş, Akademisyenler</b>	<b>Katılımcılar</b>
		Abdulkadir TEZCAN
	İstanbul Büyükşehir Belediyesi	Ahmet SOLAK Abdullah ARSLAN
	Etimesgut Belediyesi	Mustafa ULUSOY
3.Toplantı 12/4/2012	Türkiye Fırıncılar Federasyonu	Halil İbrahim BALCI Esra YILMAZER Süreyya GÜNGÖR
	Ankara Fırıncılar Odası	Gürsel ALNIAÇIK Ulvi ARICI
	İstanbul Fırıncılar Odası	Fahri ÖZER Mehmet TEMİRCİ
4.Toplantı 26/4/2012	Prof.Dr.Canan KARATAY	Ali AĞBAL
	Prof.Dr.HikmetBOYACIOĞLU	
	TBMM İdari Teşkilatı Genel Sekreterliği	
5.Toplantı 10/5/2012	Prof.Dr.Hamit KÖKSEL	
	Milli Savunma Bakanlığı	Alb. Levent MERTKUL
	Yüksek Öğrenim Kredi ve Yurtlar Kurumu Genel Müdürlüğü	Halim AKPINAR Öznur MADEN
	Türkiye Lokantacılar, Kebapçılar, Pastacılar ve Tatlıcılar Federasyonu	Aykut YENİCE Hamit Levent GÜRER Subutay KILIÇ
	Çevre Kuruluşları Dayanışma Derneği	Halil İbrahim UZUN Mehmet ALDANMAZ Doç.Dr.Nurullah OKUMUŞ Dr.Sami Selçuk BİRİCİK
	Dilekçe Sahibi	Hakkı GÖKBULUT

## **5. Kamu Kurum ve Kuruluşlarının Beyanları**

### **5.1. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı**

Alt Komisyonun 22/3/2012 tarihli toplantısında Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı adına Gıda ve Kontrol Genel Müdür Yardımcısı Ahmet KAVAK tarafından;

5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanununun yürürlüğe girmesiyle çiftlikten çatala gıda güvenilirliğinin sağlanmasının amaçlandığı, gıda işiyle uğraşan her mükellefin izlenebilirliği sağlama zorunluluğu olduğu, buradaki temel yaklaşımın son kontrollerden ziyade, gıda zincirinin kontrol edilmesi olduğu,

Ülkemizde yıllık 19 ile 22 milyon ton arası buğday üretimi olduğu, üretimimiz tüketimimizi karşıladığından stok devri yapıldığı ve bu konuda TMO'nun sigorta işlevi gördüğü,

Geçmiş yıllarda buğdayda süne emgi oranı fazla olduğu için, dışarıdan una katkı sağlayacak kaliteli buğday ihtiyacı olduğu ancak son yıllarda yapılan etkili çalışmalarla emgi oranlarının çok düşük seviyelere indirildiği ve kaliteli buğday elde edildiği için un yapmaya yönelik buğday ithalatına ihtiyaç kalmadığı,

04/01/2012 tarihinde Ekmek ve Çeşitleri Tebliğinin yürürlüğe girdiği, bu tebliğ ile ilk defa ekmek satan her yere tam buğday ekmeği bulundurma zorunluluğu getirildiği, aynı Tebliğde israfi azaltmak için ekmeğin gramajının 300 gramdan 250 grama düşürüldüğü,

Ekmeği üreten, dağıtan, satan kişi ve işletmelerle ilgili düzenlemeler yapıldığı, ekmeğin taşınmasında hijyen esaslı kurallar belirlendiği, bu kuralların benimsenmesi için ilgili kişilere, Bakanlık, Federasyon ve üniversiteler tarafından eğitim verileceği,

Ekmek ambalajsız satılacak ise üretim, dağıtım ve satış işlemlerinin hijyen şartlarına uygun şekilde yürütüleceği, ekmeğin dağıtım ve satış aşamalarında çalışan kişilerin ekmeğe dokunmayacağı, eldiven giyeceği, bu konuda halkı bilgilendirmek için kamu spotları hazırlanarak yayınlanacağı,

Ekmek üretimi ve satışı yapan işletmelerin kayıt altına alınacağı, bu konudaki mevzuatın değiştirildiği, bitkisel ürünlerin kayıt dahilinde hayvansal ürünlerin ise onay alınarak üretileceği, onay alan, kayıt altında olan işyerleri için bir kayıt numarası sisteminin belirlendiği,

Ekmek üretiminin, ihtiyaca yönelik yapılmadığı, üretimde arz fazlası olduğu, bir günde israf edilen ekmek miktarının tüm Türkiye çapında 12 ile 12,5 milyon arasında olduğu bu israfın büyük kısmının toplu tüketim yerlerinde, öğrenci yurtlarında, turistik otel işletmelerinde ve işyerlerinde olduğu,

Toplu tüketim yerlerinde ekmeğin dilimlenmiş veya küçük miktarlarda paketlenmiş olarak sunulmasının israfın azaltılmasına yardımcı olacağı, bu gibi yerlerde eğitim verilerek ve kampanyalar düzenlenerek bu noktalara dikkat çekilebileceği, aynı zamanda toplu tüketim yapılan yerlerinde verilen yemeklerin kalori miktarları hesaplanarak, menüye uygun miktarda ekmeğin sunulmasının sağlanabileceği, menüdeki yemeklerin ve ekmeğin kalori miktarlarının hesaplanması ve ilan edilmesi, kişilerin bu besin maddelerini bilinçli tüketmelerine olanak sağladığı,

Ekmeğin küflenmişse, zararlı toksinler olduğundan bunların hayvanlara verilmemesi gerektiği aksi takdirde bunun hayvanın sütüne geçme riski taşıdığı

Belirtilmiştir.

## **5.2. Toprak Mahsulleri Ofisi**

Alt Komisyonun 22/3/2012 tarihli toplantısında Toprak Mahsulleri Ofisi adına Araştırma, Planlama ve Koordinasyon Dairesi Başkanı Gökhan YAZGI tarafından;

Ekmeğin israfını en aza indirmek amacıyla, üretim ve tüketim aşamalarında halkı bilinçlendirmek için 2007 yılında Ekmeğin İsrafını Önleme Kampanyası başlatıldığı bu kapsamda 12 ilde ve 2237 kişi ile anket çalışması yapıldığı, çalışma kapsamında; 242 fırın, 75 otel, 526 lokanta, 39 kamu yemekhanesi, 13 hastane ve 1549 hane ile görüşüldüğü, 2008 yılında ise bu çalışmanın basılı hale dönüştürüldüğü,

Yapılan çalışma sonrası Milli Eğitim Bakanlığı ile görüşüldüğü ve anaokul çağından yükseköğretime kadar devam edecek bir bilinçlendirme stratejisi saptandığı,

Günlük 2,44 milyon adet ekmeğin henüz üretim yerlerindeyken israf edildiğinden Fırıncılar Federasyonu davet edilerek ve üretim yerlerindeki israfın önlenmesi için bir çalışma yapıldığı,

Çalışmada Türk hane halkının ekmeğin alırken önem verdiği konular araştırıldığı ve %53,5 oranında sıcak ve taze ekmeğin, %44,2 oranında iyi pişmiş ekmeğin, %23 oranında hijyenik şartlarda üretilmiş ekmeğin ve % 16 oranında hijyenik şartlarda satışa sunulan ekmeğin tercih edildiğinin tespit edildiği bu bilgiler ışığında, kamu spotları hazırlanarak halkın tüketim alışkanlıklarının iyileştirilmesine çalışıldığı, sıcak olmayan ekmeğin nasıl değerlendirileceğine ilişkin, basın organları kullanılarak halka eğitim verilmesi için çalışmaların devam ettiği,

TMO'da buğday alımında protein miktarlarının ölçümü yapıp buna göre alım yapılmaya başlandığı, böylece üreticilerin de protein oranları yüksek tohum kullanmaya teşvik edildiği

Belirtilmiştir.

### **5.3. Sağlık Bakanlığı**

Alt Komisyonun 22/3/2012 tarihli toplantısında Sağlık Bakanlığı adına Türkiye Halk Sağlığı Kurumu Beslenme Dairesi Başkanı Dr. Banu EKİNCİ tarafından;

Ekmek israfını azaltma konusunda, sağlıklı ve dengeli beslenme programı çerçevesindeki tam buğday tüketiminin teşvik edilmesi dâhilinde öneriler ve çalışmalar yapıldığı, internet sitelerinde ekmek israfını önlemek için alınabilecek tedbirlerin yayınlandığı, bu tedbirlere örnek olarak halkı bilinçlendirmek için yayınlanan kamu spotları, düşük gramajlı ekmek üretimi, ihtiyaç kadar ekmek alımı, ekmeğin buzdolabı ve derin dondurucuda saklanması, artan ekmeklerin çorba ve tatlı gibi diğer gıda maddelerinde değerlendirilmesi gibi örnekler verilebileceği

Belirtilmiştir.

### **5.4. Milli Savunma Bakanlığı**

Alt Komisyonun 10/5/2012 tarihli toplantısında Milli Savunma Bakanlığı adına Yiyecek İkmal Şube Müdürü Alb. Levent MERTKUL tarafından;

Türk Silahlı Kuvvetleri'nde er ve erbaşların beslenmelerinin 24/5/2007 tarihli ve 5668 sayılı Türk Silahlı Kuvvetleri(TSK) Beslenme Kanunu çerçevesinde yürütüldüğü,

Bu Kanuna göre her gün kaç kişinin besleneceğinin günlük yoklamalarla ortaya konulduğu, bu yoklamalara göre günlük yemek ve ekmek imalatının yapıldığı,

TSK olarak birçok askeri yayında, yönergelerinde ekmek tasarrufu ile ilgili bölümlerin olduğu, zorlayıcı tedbirler aldıkları, günlük yoklamalarının teftişe tabi evraklar arasında olduğu, bunların hem Sayıştay hem de kendi iç denetim birimleri tarafından denetlendiği,

Kişilerin beslenmelerinde günlük ne kadar ekmek tüketilmesi gerektiğinin belirlenmesi için TÜBİTAK Marmara Araştırma Merkezi ve Hacettepe Üniversitesi ile işbirliği yapılarak ekmek gramajının belirlendiği,

İsrafın önlenmesi için günlük yemek menülerine göre ekmek miktarının değişkenlik gösterdiği ayrıca bir önceki günden kalan ekmek miktarı oranında ekmek üretim miktarının azaltıldığı böylece üretim aşamasında israfın önlenmeye çalışıldığı,

İsrafın önlenmesi açısından bir diğer tedbir olarak her yemekhaneye bir ekmek dilimleme makinası alındığı, dilimli ekmekte roll ekmeğe göre israfın daha az olduğu, alınan tedbirlere rağmen artan ekmeklerin köfte harcı ya da tatlı yapımı gibi ikincil alanlarda değerlendirildiği,

TSK ile TMO'nun ekmek israfının azaltılmasına ilişkin çalışmaları olduğu bu kapsamda bilinçlendirme için yemekhanelerde görünür yerlere afişler asılacağı

Belirtilmiştir.

## **5.5. Yüksek Öğrenim Kredi ve Yurtlar Kurumu Genel Müdürlüğü**

Alt Komisyonun 10/5/2012 tarihli toplantısında Yüksek Öğrenim Kredi ve Yurtlar Kurumu Genel Müdürlüğü adına Yurt İdare İşleri Daire Başkanı Halim AKPINAR ve Diyetisyen Öznur MADEN tarafından;

Yüksek Öğrenim Kredi ve Yurtlar Kurumu bünyesinde 17-25 yaş arası 273.000 öğrenciye hizmet verildiği,

Öğrencilerin beslenme ihtiyaçlarının müstecirler eliyle yürütüldüğü, kantin ve lokantalarda paketli roll ekmek tüketildiği ve paketli ekmeği odalarına götürme imkanı olduğundan ekmeklerin israf olmadığı,

Bazı yurtlarda kalan yemek ve ekmeklerin hayvan barınaklarına gönderildiği,

750 ve üstü öğrenci sayısına sahip yurtlarda müstecirlere diyetisyen çalıştırma zorunluluğu getirileceği

Belirtilmiştir.

## **5.6. Türkiye Büyük Millet Meclisi İdari Teşkilatı Genel Sekreterliği**

Alt Komisyonun 26/4/2012 tarihli toplantısında Türkiye Büyük Millet Meclisi Genel Sekreterliği İdari Teşkilatı adına Destek Hizmetleri Başkanlığı Müdür Yardımcısı Ali AĞBAL tarafından;

TBMM içerisindeki lokantaların tamamında 50 gramlık poşetli çavdar ve tam tahıl ekmeklerin tüketildiği,

Ekmek sağlayan tedarikçilerin üretim aşaması dahil her aşamada denetlendiği,

2011 yılı içerisinde TBMM’de 1.100.000 adet ekmek alındığı, yemek yiyen kişi sayısının da bu rakama yakın olduğundan fazla israfın gerçekleşmediği,

Artan yemekler ve paketi açılmamış ekmeklerin Ankara Valiliği ile yapılan anlaşma çerçevesinde ihtiyacı olan kuruluşlara gönderildiği

Belirtilmiştir.

## **6. Üreticilerin ve Üst Kuruluşlarının Beyanları**

### **6.1. İstanbul Halk Ekmek Anonim Şirketi**

Alt komisyonun 28/3/2012 tarihli toplantısında İstanbul Halk Ekmek Anonim Şirketi adına İnsan Kaynakları ve Satın Alma Müdürü Ahmet SOLAK ve Halk Ekmek Edirnekapı İşletme Müdürü Abdullah ARSLAN tarafından;

İstanbul'da günlük 20 milyon ekmek üretildiği bu miktarın %10'unun israf edildiği, gelir düzeyi yükseldikçe ekmek tüketiminin azaldığını ancak israfın arttığı,

Her 10 ekmekten biri israf olduğu için ekonomik kaybın 700 milyon dolar civarında olduğu,

Ekmeğin muhafaza biçimleri, gereğinden fazla ekmek satın alınmaması, bayatlayan ekmekle neler yapılabileceği konusunda insanların bilinçlendirilmesi gerektiği,

İsrafın en fazla toplu tüketim yerlerinde olmasından bahisle toplu tüketim yapılan yerlerde "tek kullanımlık porsiyon" denilen ekmeklerin tüketilmesi gerektiği bunun için toplu tüketim yerlerinde gerçekleştirilen ekmek alım ihalelerinde bu hususun şart koşulması gerektiği,

Üretimde gramaj standartının yakalanması için ya 50-60 gramlık küçük ya da 0,5-1 kilogramlık büyük ekmeklerin üretimine geçilmesi gerektiği,

İstanbul Halk Ekmek'in 300 gramlık normal ekmeklerde iadesiz çalıştığı, çeşit ekmeklerde iade oranının %4-5 oranında olduğu iade edilen ekmeklerin %90'ının hayvan barınaklarına gönderildiği geri kalan ekmeklerin galeta unu yapımında kullanıldığı,

Ekmek israfının bir diğer önemli nedeninin ise tüketimden çok üretim gerçekleştirilmesi olduğu bunun temel nedeninin ruhsatsız fırınlar olduğu,

İstanbul Halk Ekmek'in İstanbul'daki üretimin %9'unu gerçekleştirdiği, üretim miktarının her gün büfelerden gelen talep doğrultusunda belirlendiği, üretim esnasında çıkan ıskarta ekmeklerin %90 oranında galeta unu yapımında kullanıldığı

Belirtilmiştir.

## **6.2. Ankara Halk Ekmek ve Un Fabrikası Anonim Şirketi**

Alt Komisyonun 28/3/2012 tarihli toplantısında Ankara Halk Ekmek ve Un Fabrikası Anonim Şirketi adına Genel Müdür Ali İLKBAHAR ve Genel Müdür Yardımcısı Murat ŞANLI tarafından;

Ankara'da günlük ekmek üretim miktarının 4,5 milyon ekmek olduğu bunun 750.000'inin Ankara Halk Ekmek tarafından üretildiği,

Ankara Halk Ekmek'de iade problemi yaşanmadığı,

Yörelere değerlerinin araştırılarak aşırı tüketim ve israfın önlenmesi konulu çalışmalar yapılması gerektiği,

Her kurumun kendi bünyesinde israfın önüne geçmek için çalışmalar yapması gerektiği, Ankara Halk Ekmek'in tam buğday unundan ekmeği yaygınlaştırmaya çalıştığı bu çerçevede henüz ekmeğin ham maddesi olan unda israfın önlenmesi,

Ankara Halk Ekmek bünyesinde israfın önlenmesi için kısa film hazırlandığı, bu tarz filmlerin televizyonda yayınlanması gerektiği aynı zamanda israfın önlenmesine ilişkin hususların okullarda ders müfredatına eklenmesi gerektiği,

İşyeri Açma ve Çalışma Ruhsatlarına İlişkin Yönetmeliğe göre fırınların bağımsız binalarda açılmasının zorunlu olduğu ancak buna riayet edilmediği

Belirtilmiştir.

### **6.3. Etimesgut Belediyesi**

Alt Komisyonun 28/3/2012 tarihli toplantısında Etimesgut Halk Ekmek adına Genel Müdür Mustafa ULUSOY tarafından;

Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliğinde normal ekmek gramajının 300 gramdan 250 grama düşmesinin israfın önlenmesi konusunda isabetli bir karar olduğu

Belirtilmiştir.

### **6.4. Türkiye Fırıncılar Federasyonu**

Alt Komisyonun 12/4/2012 tarihli toplantısında Türkiye Fırıncılar Federasyonu adına Türkiye Fırıncılar Federasyonu Genel Başkanı Halil İbrahim BALCI ve Türkiye Fırıncılar Federasyonu Genel Sekreteri Esra YILMAZER tarafından;

Ülkemizde 300 gram üzerinden hesaplandığında günlük 82 milyon ekmek üretildiği, bu ekmeklerden 5 milyonunun israf edildiği,

Günlük israfın 2 milyon 100 bin adedinin fırınların raflarında gerçekleştiği, fırınlarda gerçekleşen israfın kaynağının ise ruhsatsız fırınlar olduğu, ruhsatsız fırınların sadece israf açısından değil halk sağlığı açısından bir tehdit oluşturduğu,

İşletmelerin ruhsatsız fırınlar yüzünden gerçek kapasiteleri ile çalışmadıkları böylece yatırım israfına da neden olduğu,

İşyeri Açma ve Çalışma Ruhsatlarına İlişkin Yönetmelikte değişiklik yapılarak ruhsatsız fırın sayısını azaltılması gerektiği,

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı ile Federasyonlarının ekmek israfının önlenmesi konusunda bir dizi çalışmalarının olduğu bu kapsamda 2003 yılından itibaren ulusal kanallarda gösterilen bilinçlendirme filmleri ve afişleri olduğu,

Gıda Kodeksinde yapılan değişiklikle ekmeğin gramajının 250 grama çekilmesinin isabetli bir karar olduğu ancak gramaj daha da azaltılırsa ekmeğin normal boyuta ulaşabilmesi için katkı maddelerinin artırılacağı böylece ortaya kalitesiz bir ürün çıkacağı,

Kubbeli fırınların (taş fırın) dikkat edilmemesi durumunda kanserojen etkisi olabileceği bu yüzden bu işletmelerin açılmasına izin verilmemesi gerektiği,



İşyeri açmak için verilen izin yetkisinin gıda ürünleri için Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığında olması gerektiği,  
Alışveriş merkezleri içerisindeki fırınların mutlaka elektrikli olması gerektiği,  
Federasyon olarak artan ekmeklerin değerlendirilmesi için yem fabrikalarıyla görüştükleri ancak hayvanları yağlandıracağı gerekçesiyle olumlu cevap alamadıkları,  
Büyükşehirlerde kurulan Halk Ekmek Fabrikalarının rekabeti olumsuz etkilediği  
Belirtilmiştir.

## **6.5. İstanbul Fırıncılar Odası**

Alt komisyonun 12/4/2012 tarihli toplantısında İstanbul Fırıncılar Odası adına İstanbul Fırıncılar Odası Başkanı Fahri ÖZER ve İstanbul Fırıncılar Odası İstişare Kurulu Başkanı Mehmet TEMİRCİ tarafından;

Ekmek gramajının 250 grama düşürülmesinin yerinde bir karar olduğu ancak gramajın Bakanlık tarafından belirlenmesinin uygun olmadığı, her bölgenin ihtiyacı olan gramajın belirlenebilmesi için bu yetkinin Odalara verilmesi gerektiği,

Müstakil fırınlar ile market içerisindeki fırınların açılmalarına ilişkin mevzuatta farklılık olduğu, market içerisinde açılan fırınlarda bağımsız bina şartı aranmazken müstakil fırınlarda bu şartın arandığı bu konunun ruhsat alımını zorlaştırdığı,

İstanbul'da 1000-1500 arası ruhsatsız fırın olduğu, bunlardan mevcut yönetmeliklere uygun olanlara bir defaya mahsus iskan şartı aranmaksızın ruhsat vermenin uygun olacağı, sonrasında ise nüfus oranına göre fırın açılmanın sağlanması gerektiği

Belirtilmiştir.

## **6.6. Ankara Fırıncılar Odası**

Alt Komisyonun 12/4/2012 tarihli toplantısında Ankara Fırıncılar Odası adına Ankara Fırıncılar Odası Başkan Yardımcısı Gürsel ALNIAÇIK ve Ankara Fırıncılar Odası Üyesi Ulvi ARICI tarafından;

Ekmek gramajında kesinlikle serbesti olması gerektiği,

Tüketicinin israfın önlenmesi konusunda eğitilmesi gerektiği

Belirtilmiştir.

## **6.7. Türkiye Lokantacılar, Kebapçılar, Pastacılar ve Tatlıcılar Federasyonu**

Alt Komisyonun 10/5/2012 tarihli toplantısında Türkiye Lokantacılar, Kebapçılar, Pastacılar ve Tatlıcılar Federasyonu adına Genel Başkan Aykut YENİCE, Yönetim Kurulu Üyesi Hamit Levent GÜRER ve Yönetim Kurulu Üyesi Subutay KILIÇ tarafından;

Ekmek israfından ekonomik olarak en olumsuz etkilenen kesim oldukları,  
Her şey dahil ve açık büfe uygulamalarının israfı artırdığı için kaldırılması gerektiği  
Belirtilmiştir.

## **7. Akademisyenlerin Beyanları**

### **7.1. Prof. Dr. Canan Karatay**

Alt Komisyonun 26/4/2012 tarihli toplantısında Prof. Dr. Canan KARATAY tarafından;

Türkiye’de insanların günlük enerjilerinin %44’ünün sadece ekmekten karşılandığını buna rağmen Türkiye’de ekmek üretiminin sağlıklı olduğu,

İstanbul’da bulunan 4500 fırından 1500’ünün ruhsatsız olduğu bunun kontrol yoksunluğuna kanıt olduğu,

Dünya Sağlık Örgütü’nün raporunda Türkiye ekmek sorununu çözerse sağlık sorununun %30’unu çözer ifadelerinin yer aldığı,

Beyaz un ile üretilen ekmektense tam buğday ekmeğinin daha sağlıklı olduğu ancak her halükarda undan üretilen besinlerin glisemik indeksinin yüksek olduğundan bahisle halkın ekmek tüketiminin azaltılarak daha sağlıklı besinlere yönlendirilmesi gerektiği,

Toplu tüketim yerlerinde özellikle hastanelerde ekmek israfının çok olduğu, hastanelerde artan yemek ve ekmeklerin yardım kuruluşlarına gönderilmesini talep ettikleri ancak mevzuatın buna uygun olmadığı, buna uygun mevzuat değişikliği yapılması gerektiği

Belirtilmiştir.

### **7.2. Prof. Dr. Hikmet Boyacıoğlu**

Alt Komisyonun 26/4/2012 tarihli toplantısında Prof. Dr. Hikmet BOYACIOĞLU tarafından;

Ülkemizde buğday miktarının yeterli olduğu ancak un kalitesini geliştirmek adına ithal buğday alındığı, un sanayimizin de teknolojik olarak gelişmiş olduğu,

Buğday ve un sanayisindeki gelişmişliğin aksine ekmek üretiminde sanayileşmenin gelişmediği, ambalajlı marka ekmeklerin Türkiye pazarının %0,05’ini oluşturduğu,

2011 yılında ülkemizde 11 milyon 522 bin ton ekmek üretildiği bunun 11 milyon 486 bininin ambalajsız normal ekmek olduğu,

Ekmek israfını önlemek için tüketici açısından eğitim ve bilinçlendirme çalışmalarının zorunluluk olduğu,

Üretici açısından bakıldığında israfı önlemek için ilk çözümün izinsiz fırınların kapatılması olduğu,

Ülkemizde 40.000 fırın bulunduğu, gelişmiş ülkelerde ise endüstriyelmiş fırınlar olduğundan fırın sayısının az olduğu ancak daha kaliteli fırınlar olduğu bu bakımdan ülkemizde fırınların birleşmesinin teşvik edilmesi gerektiği bu çerçevede KOSGEB aracılığıyla fırınların birleştirici çalışmalar yapılabilceği,

Ekmek üretiminde gramaj serbestliğinin getirilmesi gerektiği bu konunun AB standartlarına uyum açısından da gerekli olduğu,

Fırınlarda üretim yaptıkları bölgeye göre gramaj belirlenmesinde fayda olacağı, farklı gramajlarda üretim yapılacağı için ekmeğin tartılarak satılabileceği,

Ekmeğin bayatlamasını geciktireceği için ekmeklerin kağıt ambalaj içerisinde satılabileceği,

Ekmek sanayisinde çalışan insanların eğitilmesi gerektiği bu çerçevede Sanayi Odaları aracılığıyla sınavlardan ayrı bir eğitim programı uygulanabileceği,

Donmuş hamur gibi yeni teknolojilerin teşviki ile israfın azaltılabileceği,

Beyaz undan üretilen ekmek tüketiminin dengelenmesi için çeşit ekmek tüketiminin teşvik edilmesi gerektiği,

Yasal altyapı ile beyaz unun zenginleştirilebileceği (folik asit ya da demir minerali eklenmesi gibi), şu an 65 ülkede unun belirli minerallerle zenginleştirildiği

Belirtilmiştir.

### **7.3. Prof. Dr. Hamit Köksel**

Alt Komisyonun 10/5/2012 tarihli toplantısında Prof. Dr. Hamit KÖKSEL tarafından; Ekmek israfının önlenmesinin kısa vadede çözülebilecek bir sorun olmadığı, sadece bilinçlendirme çalışmalarıyla sorunun çözülemeyeceği,

TMO'nun çalışmasında 200 grama standardize edilmiş ekmek üzerinden yapılan araştırmalara göre ülke genelinde israf oranlarının araştırıldığı, buna göre en fazla israfın %8,62 ile öğrenci yurtlarında, ardından %3 ile lokantalarda gerçekleştiği,

Ekmek gramajının küçültülmesinin israfın azalması üzerinde doğrudan etkisi olmadığı, toplu tüketim yerlerinde tüketilen roll ekmeklerin diğer ekmeklere göre daha fazla israfa neden olduğu,

Ekmekte israfın önlenmesi çalışmalarına undan başlamak gerektiği, TMO'nun protein bazına göre alım yapmasının doğru bir uygulama olduğunu ancak depolama esnasında da buna dikkat edilmesi gerektiği,

Tam buğday ya da yüksek randımanlı unların üretiminin artırılması gerektiği,

7-8 yıl önce fırınlarda gıda mühendisi çalıştırma zorunluluğu varken mevzuatta yapılan değişikle bu zorunluluğun kaldırıldığı bu hususun fırınlardaki kaliteyi de etkilediği,

Fırıncıların ekmeğin gramajını küçültürken boyutlarının aynı kalması için daha fazla katkı maddesi koyduğu bunun daha hızlı bayatlamaya yol açtığı

Belirtilmiştir.

## **8. Dernek Beyanları**

### **8.1. Çevre Kuruluşları Dayanışma Derneği (ÇEKÜD)**

Alt Komisyonun 10/5/2012 tarihli toplantısında Çevre Kuruluşları Dayanışma Derneği (ÇEKÜD) adına Genel Koordinatör Halil İbrahim UZUN, Danışma Kurulu Üyeleri Mehmet ALDANMAZ, Doç. Dr. Nurullah OKUMUŞ, Dr. Sami Selçuk BİRİCİK tarafından;

Dernek olarak 2011 yılında “Sofrada Sıfır Artık” Kampanyasını başlattıkları,

Ekmek israfının önlenmesi amacıyla öncelikle helal, sağlıklı ve güvenilir gıda üretimi için gerekli birimler kurularak denetimler yapılması gerektiği,

Tüketim konusunda toplumsal farkındalığı artıracak en önemli çalışmanın eğitim ve öğretim alanında olması gerektiği bu çerçevede tüketim eğitiminin okul müfredatlarına girmesi gerektiği, dersleri verecek öğretmenlerin yeterlilik kazanabilmesi için Milli Eğitim Bakanlığı ile işbirliği halinde hizmetiçi eğitim kapsamında tasarruf eğitimi/tüketim ahlakı konulu formatörlük eğitimleri verilebileceği,

Halkın bilinçlendirilmesi için TV, radyo vb. alanlarda yayınlar yapılması gerektiği, sosyal medyadan azami derecede yararlanılabileceği, bu konuda sivil toplum kuruluşlarının proje hazırlamasına destek verilmesi gerektiği,

Ekmek israfının önlenmesi için toplumun farklı kesimlerine hitap edebilecek bayat ekmeğin kullanılacağı yemek kitapları hazırlanabileceği,

Kurumlarda ve öğrenci yurtlarında poşet içerisindeki ekmeğin yerine dilimlenmiş ekmeğin tercih edilmesi gerektiği,

Tüketim ve israfın önlenmesi için Diyanet İşleri Başkanlığının da konuyla doğrudan ilgilenmesi gerektiği,

Çöpler atılırken kalan ekmeklerin farklı renk poşetlere konularak ayrıştırılması gerektiği bu şekilde belediyelerin topladıkları ekmekleri kurutarak ikincil amaçlarla kullanabileceği,

Devletin dizi sektörüne el atarak diziler içerisine gizli veya açık nitelikte, belirli temalardaki reklam ve kamu spotlarını yerleştirmesi gerektiği

Belirtilmiştir.

## 9. Usul ve Esasa İlişkin Değerlendirme

Komisyonumuz, ekmek israfının önlenmesi ve ihtiyaç fazlası ekmeğin uygun şekillerde değerlendirilmesi taleplerini içeren dilekçeleri, konunun yıllardır çözülemeyen ve ülke çapında bir sorun olmasından hareketle gündemine alarak esastan incelemeyi uygun görmüştür.

Dilekçeler üzerinde yapılan usulî incelemede gündeme alınan dilekçelerin, 3071 sayılı Dilekçe Hakkının Kullanılmasına Dair Kanun ve TBMM İçtüzüğü'nün 115 ilâ 120'nci maddelerinde belirtilen koşulları taşıdığı görülmüş, dilekçelere konu edilen hususların DKGK'da esastan incelenmesi uygun bulunmuştur.

Komisyonumuza iletilen dilekçelerde özetle, üretilen ekmeklerde gramaj çeşitliliği olmadığından satın alınan ekmeklerin tamamının tüketilemediği ve israfa neden olduğu, buğdayın un haline getirilirken tamamının kullanılmayıp bir kısmının kepek olarak ayrıldığı ancak bu usulün terk edilerek tam buğday ununa geçişin sağlanması gerektiği, ekmek israfının ciddi boyutlarda olduğu bu nedenle yasal düzenleme talep edildiği belirtilmiştir.

### Ekmek İsrafına İlişkin Düşünceler<sup>1</sup>

	Fırıncılara göre	Hanelere göre*
Ekmeğin uzun ömürlü olmaması	% 3,9	%13,8
Ekmeğin uygun şartlarda saklanmaması	% 8,7	%18,5
İhtiyaçtan fazla ekmek alınması	% 27,5	%68,2
Bayatlamış ekmeği yeniden değerlendirmemesi	% 5,2	%18,5
Bilgisizlik / Duyarsızlık	%14,3	%2,1
İhtiyaçtan fazla üretim olması	% 11,8	%13,3
Ekmek fiyatının ucuz olması	% 8,3	%1,9

\* Çoklu cevap

Komisyonumuzda yapılan çalışmalar ve toplantılar sonucu ekmek israfının üretici ve tüketici olmak üzere iki farklı aşamada gerçekleştiği sonucuna ulaşılmıştır. Buna göre üretici aşamasında meydana gelen israf ise iki ana başlık altında incelenebilmektedir. İlk olarak ekmeğin ham maddesi olan un yapımında israf ortaya çıkmaktadır. Fırınlarda üretilen ekmeklerin %60'ını beyaz undan üretilen ekmekler oluşturmaktadır. Beyaz un ise buğdayın

<sup>1</sup> Tablolar Toprak Mahsulleri Ofisi'nin "Ekmek İsrafi ve Tüketici Alışkanlıkları" başlıklı çalışmasından alınmıştır.

vitamin ve mineral bakımından en zengin olan ruşeyimli kısmı ayrıldıktan sonra yapılan un olduğundan ekonomi ve sağlık açısından tam buğday ekmeğine nazaran daha az yararlı konumdadır. Beyaz undan üretilen ekmeğin yerine tam buğday ekmeğin teşvik edilmesi ile hem daha sağlıklı nesiller yetiştirilecek hem de daha tarladan başlayarak israfın önlenmesine katkı sağlanacaktır.

TMO'nun çalışmasında fırınlarda ekmek israfının %2 oranında olduğu belirtilmiştir, henüz üretim aşamasında meydana gelen israfın nedenini talepten fazla olan ekmek arzı oluşturmaktadır. Komisyon toplantılarında hemen hemen tüm taraflar talep fazlası ekmeğin temel nedeni olarak ruhsatsız işletmeleri göstermiştir. Sadece İstanbul'da 1500 fırının ruhsatsız olduğu göz önüne alınırsa olayın ciddiyeti anlaşılmış olacaktır. Ruhsatsız fırınlar sadece ekonomik olarak kayıp oluşturmamakta aynı zamanda denetlenemediği için halk sağlığı açısından da tehdit unsuru haline gelmektedir.

Bakanlar Kurulunca çıkarılan 14/07/2005 tarihli İşyeri Açma ve Çalışma Ruhsatlarına İlişkin Yönetmeliğe göre fırın açılabilmesi için fırınların ayrık nizamda müstakil binalarda açılmış olması şartı aranmaktadır. Ruhsatsız fırınlarda bu Yönetmelik hükmüne uyulmadığı için mesken olarak kullanılan binaların alt katlarında fırınlar bulunmakta bu durum ise topraklarının çoğu deprem riski altında bulunan ülkemizde büyük bir tehlike arz etmektedir. Anılan Yönetmeliğe göre ayrık nizamda müstakil bina şartı alışveriş merkezleri ve büyük marketler içerisinde açılan fırınlar için uygulanmamakta, bu fırınlar için istisna öngörülmektedir. Komisyon toplantılarında özellikle büyük alışveriş merkezleri içinde yer alan fırınların mutlak suretle elektrikli olması gerektiği ifade edilmiştir, bu nedenle alışveriş merkezleri ve marketler içinde açılan fırınların elektrikli olması şartına da mevzuatta yer verilmesi faydalı olacaktır.

Fırınlara birbirleriyle rekabet edebilmeleri için uyguladıkları satılmayan ekmeklerin iade edilmesi israf açısından önemli bir sorun oluşturmaktadır, Komisyonumuzda yapılan toplantılarda konunun bayilik sistemine geçilmesiyle çözülebileceği ifade edilmiştir.

Üretici ayağında değerlendirilmesi gereken son husus ise sektörde çalışan kimselerin eğitimi konusudur. Neredeyse tüm sektör çalışanları belirli akademik eğitimler ya da sertifika programları sonrası istihdam edilirken fırınlarda çalışmak için herhangi bir şart koşulmaması önemli bir eksikliklerdir. İlk etapta Odalar bünyesinde özellikle Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği (Tebliğ No: 2012/2) ile getirilen değişiklikler konularında çalışanların eğitilmesi faydalı olacaktır.

Ekmek israfının önlenmesinde tüketici ayağında alınması gereken ilk tedbir bilinçlendirme faaliyetleridir. TMO'nun araştırmasına göre hanelerin %26'sı ekmeğin alındığı gün tüketilmemişse bayatladığını düşünmektedir. Bu algının kırılması kısa vadede mümkün

olmamakla birlikte bilinçlendirme çalışmaları yapılması gerektiği açıktır. Bu kapsamda basın-yayın organları kullanılarak ekmeğin hangi koşullarda muhafaza edilmesi gerektiği, ihtiyaç fazlası ekmeğin nasıl değerlendirileceği gibi konularda bilgilendirme yapılarak tüketim alışkanlıklarının değiştirilmesinin sağlanabileceği düşünülmektedir.

### Haneler Hangi Durumlarda Ekmeğin Bayatladığını Düşünüyorlar?

		Hanelerin / %
Haneler hangi durumda ekmeğin bayatladığını düşünüyor? (Çoklu yanıt)	Alındığı gün tüketilmemişse	26,8
	Sertleşmişse / ufalanıyorsa	68,6
	Küflenmişse	41,3
	Tadı değişmişse	21,8
	Görüntüsü Bozulmuşsa	13,0
	Diğer / Bilmiyor / Belirsiz	0,4

TMO'nun çalışmasına ve Komisyon toplantılarına gelen katılımcıların beyanlarına göre toplu tüketim yapılan yerlerde ekmek israfı hanelerde gerçekleşen israfa göre daha fazla olmaktadır. Toplu tüketim yerlerinde israfı azaltmak ve hijyenin sağlanması için genelde poşet içerisinde küçük ekmekler tüketilmektedir ancak bu ekmekler israfın artmasına yol açmaktadır. Toplu tüketim yerlerinde israfın önlenmesi adına dilim ekmek tercih edilmesi, ekmeklerin yemek sıralarında son sıraya ya da masalara konulması, yemek listelerine ekmeğin de kalorisinin yazılması gibi tedbirlerin alınması faydalı olacaktır. Ayrıca toplu tüketim yapılan yerlerde artan yemekler ve ekmeklerin yardım kuruluşlarına gönderilmesi için gerekli altyapının oluşturulmasında idarelere önemli görev düşmektedir.

### Ülke Geneline Toplan İsrif Oranı

Yemeğin kaynağı	Lokanta, otel, büfe, kantin, pastane, alakart, vs.	İşyeri yemekhanesi (tabldot)	Öğrenci yemekhanesi (tabldot)	Hane	Fırınlar	Toplam
200 gr'a standardize edilmiş ekmek alım / üretim adedi	27.145.530	8.173.463	2.431.524	82.906.670	118.206.047	123.002.005
200 gr'a standardize edilmiş toplam ekmek israf adedi	843.304	201.876	209.620	2.540.170	2.344.819	6.139.790
Toplam israf oranı	3,11%	2,47%	8,62%	3,06%	1,98%	4,99%

Komisyonumuzda yapılan toplantılarda lokantalar, kebabçılar, pastaneler ve marketler içinde üretilen unlu mamuller ve ekmeklerin de israfı arttırdığı ve bu yerlerde üretilen ürünlerden özellikle ekmeğin denetlenemediği ifade edilmiştir. Bu nedenle anılan yerlerin fırınlar gibi ruhsatlandırmaya tabi tutulması bu teknik ayırım yapılamıyorsa bu tür yerlerin ilgili idari denetim birimlerince etkin bir şekilde denetlenmesi insan sağlığı açısından önem arz etmektedir. Ayrıca Komisyonumuzda özellikle kebabçılarda yemeklerin altında ve üstünde kullanılan lavaşların da dikkate alınmayan ancak önemli israf kalemlerinden birini oluşturduğu ifade edilmiştir.

4/1/2012 tarihli Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği ile ekmek gramajı 300 gramdan 250 düşürülmüş bu değişiklik ilgili taraflarca olumlu bulunmuştur. Bununla birlikte dilekçelere konu talepler ile Komisyonumuzca gerçekleştirilen toplantıda Odaların ve akademisyenlerin görüşleri de dikkate alındığında gramaj serbestliğinin hem AB standartlarına uyum hem de israfın önlenmesi açısından faydalı olacağı düşünülmektedir. Gramaj serbestliğinin fiyat karmaşasına yol açmaması için ekmeğin tartılarak satılması ya da belirli sayıların katı suretiyle üretilmesi ve fiyatlandırılması düşünülebilir.

Bu tespitler çerçevesinde Komisyonumuz, görev ve sorumluluklarının gereklerini yerine getirme konusunda ilgili idareleri uyararak, konu ile ilgili çözüm sağlayabilecek düzenlemelerin yapılması, denetim faaliyetlerinin verimli şekilde neticelendirilmesi hususunda süreçte gerekli iyileştirmelerin yapılması gerektiği sonuç ve kanaatine ulaşmıştır.



## **Geređi Düşünüldü:**

Ekmek israfının önlenmesi ve ihtiyaç fazlası ekmeğin değerlendirilmesi talebini içeren dilekçelere ilişkin yukarıdaki tespit ve değerlendirmeler çerçevesinde;

Başbakanlıktan;

Toplu tüketim yapılan kamu kurum ve kuruluşlarında bulunan yemekhanelerde menüye göre ekmek çıkarılması ve söz konusu yemekhanelere ekmek dilimleme makineleri konulması hususunda düzenleyici idari işlem yapılmasının istenmesine,

İçişleri Bakanlığından;

Belediyelere yönelik bir idari düzenleme ile çöp toplama hizmetleri sırasında ekmeklerin ayrı bir şekilde toplanarak, ekmek küflenmemişse hayvan barınaklarına gönderilmesinin sağlanmasının,

Belediyeler ve İl Özel İdarelerine yönelik, ruhsatsız fırınlara süre tanıyarak süre bitiminde gerekli şartları sağlayamayan fırınların kapatılması ve fırınların denetiminin düzenli olarak yapılmasına imkan sağlayacak idari düzenleme yapılmasının istenmesine,

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından;

Ekmek üretiminde gramaj serbestliğinin sağlanması hususunda mevzuat çalışması yapılmasının,

Tam buğday ekmeğinin yaygınlaştırılması hususunda üreticilere teşvik verilmesinin,

3071 sayılı Kanunun 8'inci maddesinin ikinci fıkrası gereğince Avrupa Birliđi üye ülkeleri ile gelişmiş ülke örneklerinde ekmek israfının önlenmesi ve ihtiyaç fazlası ekmeğin değerlendirilmesi için yapılan çalışmaların incelenerek bir rapor halinde Komisyonumuza sunulmasının,

Fırınlarda istihdam edilen kişilerin eğitilmesi için Meslek Odaları ile işbirliği yapılmasının istenmesine,

Milli Eğitim Bakanlığından;

İlköğretim ders müfredatı içerisine sağlıklı beslenme, ekmek israfın önlenmesi ve ihtiyaç fazlası ekmeğin değerlendirilmesine yönelik konuların dâhil edilmesinin istenmesine,

Sağlık Bakanlığından;

Sağlıklı ve dengeli beslenmek amacıyla tam buğday unlu ekmeğin tüketimin teşvik edilmesi için çalışmalar yapılmasının istenmesine,

Kültür ve Turizm Bakanlığında;

Bakanlığın destek verdiği ve kaynak aktardığı film senaryoları ve projelere ekmek israfının önlenmesi ve ihtiyaç fazlası ekmeğin değerlendirilmesine ilişkin gizli ve açık spotlar yerleştirilmesinin ve konu ile ilgili özel sektörün teşvik edilmesinin sağlanmasının istenmesine,

Radyo Televizyon Üst Kurulundan;

Televizyon ve radyo programlarında ekmek israfının önlenmesine ve ihtiyaç fazlası ekmeğin değerlendirilmesine ilişkin kamu spotlarının yayınlanmasının istenmesine,


Diyanet İşleri Başkanlığından;

Ekmek israfının önlenmesi ve ihtiyaç fazlası ekmeğin değerlendirilmesi konularında halkı bilinçlendirme çalışmalarının yapılmasının istenmesine

3071 sayılı Kanun ve TBMM İçtüzüğü'nün ilgili maddeleri gereğince, itiraz yolu açık olmak üzere oybirliğiyle karar verildi.

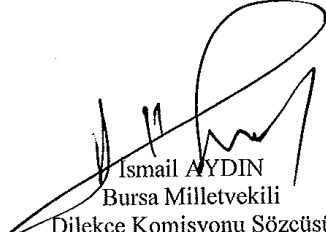
**Karar No. 11**


**Konu:** Ekmek israfının önlenmesi ve ihtiyaç fazlası ekmeğin değerlendirilmesi taleplerine ait karar.

  
Mehmet DANIŞ  
Çanakkale Milletvekili  
Dilekçe Komisyon Başkanı

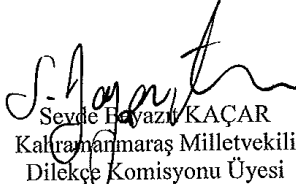
  
Halil ÜRÜN  
Afyonkarahisar Milletvekili  
Dilekçe Komisyonu  
Başkanvekili


Ali AYDINOĞLU  
Balıkesir Milletvekili  
Dilekçe Komisyonu Katip  
Üyesi  
(Katılmadı)


  
İsmail AYDIN  
Bursa Milletvekili  
Dilekçe Komisyonu Sözcüsü

  
Gürsoy EROL  
İstanbul Milletvekili  
Dilekçe Komisyonu Üyesi

Enver YILMAZ  
İstanbul Milletvekili  
Dilekçe Komisyonu Üyesi  
(Katılmadı)

  
Seydi Bayazıt KAÇAR  
Kahramanmaraş Milletvekili  
Dilekçe Komisyonu Üyesi

  
Kemal EKİNCİ  
Bursa Milletvekili  
Dilekçe Komisyonu Üyesi

  
Hasan AKGÖL  
Hatay Milletvekili  
Dilekçe Komisyonu Üyesi

Erdal AKSÜNGER  
İzmir Milletvekili  
Dilekçe Komisyonu Üyesi  
(Katılmadı)

Muharrem VARLI  
Adana Milletvekili  
Dilekçe Komisyonu Üyesi  
(Katılmadı)

Emine AYNA  
Diyarbakır Milletvekili  
Dilekçe Komisyonu Üyesi  
(Katılmadı)