**GIDA KONTROL HİZMETYLERİ RAPORU**

Bir Uzakdoğu atasözü vardır**, “Ne yersek oyuz”** diye. Bu söz beslenme alışkanlığının ve kültürünün, sağlıklı bireyler olmamızın temel parametrelerinden biri olduğu gerçeğini çok yalın ve çok güçlü bir şekilde ifade etmektedir. Bu itibarla sağlıklı ve güvenilir gıdaya erişim, halk sağlığı açısından çok temel bir hak olarak kabul edilmektedir. Bunu sağlamanın yol yöntemleri bu disiplin içerisinde sürekli araştırılmakta, bu hakkın sağlanması için ulusal ve uluslararası düzeyde stratejiler belirlenip hayata geçirilmeye çalışılmaktadır.

Büyükşehir Belediyemizin de gıda denetimleri ile ilgili ciddi bir çalışması söz konusudur. Belediyeleri kazandığımız 1999 yerel seçimlerden bu yana, bu konuda bir çalışma başlatılmış ama özellikle son yıllarda çalışmalar çok daha profesyonel, sonuç alıcı ve bilimsel referanslarla yürütülebilir bir niteliğe kavuşmuş durumdadır.

İstenilen sağlıklı ve güvenilir gıda maddelerine erişimi sağlamak için, bir gıda maddesinin hammaddeden başlanarak soframıza gelene kadarki bütün süreçlerin, belirlenip kontrol altına alınması ile mümkün olabilmektedir. Bu gereklilikten hareket ederek gıda denetim, eğitim ve farkındalık çalışmaları tüm ilçe belediyelerimiz, ve ilgili STK’ ların da içinde yer aldığı bir koordinasyon ile yürütülmektedir. Büyükşehir Belediyemiz bünyesinde oluşturulan koordinasyon, düzenli aralıklarla toplanır. Kentin gıda ile ilgili sorunlarından oluşan gündemi ile toplanan koordinasyonda çözüm önerileri ile ilgili kararlar alınır ve hayata geçirilmeye çalışılır.

gıda denetim ve diğer tüm çalışmaları sahada yürütmek için, Koordinasyon bünyesinde oluşturulmuş gıda ile ilgili sağlık ve teknik elemanlardan oluşan çalışma ekipleri mevcuttur. Teknik ve sağlık elemanlarınca yapılan çalışma programı kapsamında kentteki tüm gıda iş yerleri iş kolları üzerinden sınıflandırılarak kayıt altına alınmış ve bu liste, yapılan saha çalışmaları ile sürekli güncellenmektedir.

Her bir iş kolunun risk faktörleri dikkate alınarak çalışma periyodu ve çalışma şekli belirlenmiş ve bu periyot dahilinde fiziki, hijyenik ve teknik kriterler ışığında denetlenmektedir. Denetlenen gıda iş yerlerinin eksiklikleri tespit edilip, bu eşikliklerin giderilmesi için makul bir süre tanınır. Bu sürenin dolmasından sonra kontrol amaçlı tekrar denetimler yapılarak bu iş yerinin eksikliklerini giderip gidermediğinin takibi yapılır. Denetim çalışmalarımız her bir iş kolu için yürütülerek, tüm gıda iş yerleri kontrol altında tutulmaktadır.

Standart denetim çalışmalarımız dışında da ( Beyaz Bayrak Projesi, eğitim faaliyetler, etkinliler v.b) alternatif nitelikte denetim, eğitim ve farkındalık oluşturma çalışmalarımız mevcuttur.

**İŞ KOLLARINA GÖRE İŞ YERİ SAYISI**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **S.NO** | **İŞ KOLU** | **SAYI** |
|  | KANATLI ET VE ET ÜRÜNLERI ÜRETIM VE SATIS YERLERI | 108 |
|  | YUMURTA PAKETLEYEN VE SATAN IS YERLERI | 6 |
|  | ALKOLLÜ IÇECEK DAGITIM VE SATIS YERLERI TEKEL BAYI | 50 |
|  | ALKOLSÜZ IÇECEK ÜRETİM YERLERI | 0 |
|  | BAHARAT ISLEYEN VE SATAN IS YERLERI | 59 |
|  | BAL, POLEN, V.B ÜRÜNLER ÜRETEN IS YERLERI | 3 |
|  | BUZ ÜRETEN İŞ YERLERİ | 0 |
|  | BÜFE | 266 |
|  | BISKÜVI, ÇIKOLATA,KAKAOLU VE BENZER ÜRÜNLERI ÜRETEN IS YERLERI | 3 |
|  | BİTKİSEL VE SİYAH ÇAY İŞLEYEN VE SATAN İŞ YERLERİ | 0 |
|  | CAFE BAR | 22 |
|  | DONDURMA VE YENILEBILIR BUZ ÜRETIM VE SATIS YERLERI | 10 |
|  | DONDURULMUS GIDA MADDESI ÜRETEN VE SATAN IS YERLERI | 1 |
|  | DÖNER,TANTUNY,V.B DÜRÜMCÜLER | 390 |
|  | DÜGÜN SALONLARI | 19 |
|  | EKMEK VE EKMEK ÇESITLERI ÜRETEN IS YERLERI(FIRINLAR) | 519 |
|  | ET VE ET ÜRÜNLERI ÜRETIM VE SATIS YERLERI(KASAPLAR/SAKADAT) | 391 |
|  | FERMENTE VE SALAMUIRA ÜRÜN ÜRETEN IS YERLERI | 1 |
|  | GIDA MADDELERI AMBALAJLAYAN IS YERLERI | 1 |
|  | GIDA MADDELERI TOPTAN VE PARAKENDE SATIS YERLERI | 1069 |
|  | HAZIR YEMEK ÜRETEN IS YERLERI(YEMEK FABRIKALARI) | 21 |
|  | HAZIR ÇORBA,BULYON, PUDİNG, V.B TOZ KARIŞIMLAR ÜRETEN İŞ YERLERİ | 0 |
|  | HER TÜRLÜ GIDA KATKI MADDESI VE AROMA MADDESI ÜRETEN IS YERLERI | 1 |
|  | HUBUBAT, BAKLIYAT ÜRETEN VE SATAN IS YERLERI | 1 |
|  | KAHVALTI SALONLARI,FAST FOOD SATAN YERLER | 179 |
|  | KIRAATHANE/KAHVEHANE | 536 |
|  | KURUTULMUS GIDA VE KURU YEMIS ISLEYEN VE SATAN IS YERLERI | 138 |
|  | MAKARNA, İRMİK,BULGUR V.B ÜRETEN İŞ YERLERİ | 0 |
|  | MARKETLER | 895 |
|  | MAYA ÜRETEN İŞ YERLERİ | 0 |
|  | MEYVE VE SEBZE SATIS YERI(MANAV) | 14 |
|  | MEYVE VE SEBZE ISLEYEN VE SATAN IS YERLERI | 3 |
|  | MEZBAHA VE KOMBINALAR | 2 |
|  | NİŞASTA ÜRETİM VE SATIŞ YERLERİ | 0 |
|  | SAKIZ ÜRETEN İŞ YERLERİ | 0 |
|  | SIVI VE KATI BİTKİSEL YAĞ ÜRETİM VE SATIŞ YERLERİ | 0 |
|  | SOGUK HAVA DEPOLARI | 16 |
|  | SU ÜRÜNLERI ISLEYEN VESATN IS YERLERI(BALIKÇILAR) | 9 |
|  | SÜT VE SÜT ÜRÜNLERI ÜRETIM VE SATIS YERLERI | 92 |
|  | TAHIN, HELVA, PEKMEZ VE PEKMEZ ÜRÜNLERI ÜRETEN VE SATAN IS YERLERI | 5 |
|  | TUZ ISLEYEN VE SATAN IS YERLERI | 5 |
|  | UN ÜRETEN IS YERLERI | 3 |
|  | UNLU MAMULLER ÜRETEN VE SATAN(PASTANE VE TATLICILAR) | 413 |
|  | YAŞ MEYVE SEBZE HALLERİ | 0 |
|  | YENI HAL YAS SEBZE MEYVE KOMISYONCULARI | 113 |
|  | ÇAY OCAKLARI/CAFETERYA | 332 |
|  | ÇAY ÜRETIMI VE SATISI YAPAN IS YERLERI | 14 |
|  | ÇEREZ,CIPSV.B ÜRÜNLER ÜRETIM VE SATIS YERLERI | 9 |
|  | İÇECEK TOZU ÜRETİM VE SATIŞ YERLERİ | 0 |
|  | IÇKILI OLANLAR DAHIL LOKANTA, RESTAURANT VE MUTFAKLARI | 670 |
|  | SARKÜTERI | 79 |
|  | SEKER PAKETLEME IS YERLERI | 4 |
|  | SEKER ÜRETEN IS YERLERI(PAKETLEME HARIÇ) | 6 |
|  | SEKERLEME ÜRETEN IS YERLERI | 11 |
|  | **TOPLAM** | **7230** |

**BEYAZ BAYRAK PROJESİ**

Gıda üretim, toplu tüketim ve satış alanlarının denetiminde farklı olanaklar yaratan bir kontrol ve takip projesidir. Mevzuatlar gereği yapılan denetimlerde eksik olduğunu düşündüğümüz tüketici ayağını, güçlü bir şekilde oturtmaktadır bu proje. Ayrıca bu projede, eğitim, farkındalık yaratma çalışmaları önemli bir yer teşkil etmektedir.

İlgili bir çok STK ve odaların bilgisi ve önerileri dikkate alınarak olgunlaştırılılan bir sürecin sonunda ortaya çıkan bu proje; eğitim, farkındalık yaratma ,denetim, izleme, takip ve değerlendirme süreçlerini içinde barındıran, bütünlüklü bir gıda güvenliği ve kalitesi sistemidir.

2002 yılından bu yana Büyüşehir Belediyesi, Sağlık İşleri Dairesi Başkanlığı’na bağlı , Veteriner İşleri ve Halk Sağlığı Şube Müdürlü, sağlık ve teknik elemanlarının koordinasyonunda ve İlçe Belediyelerimizin desteğiyle sürdürülen bu projenin temel faaliyet alanları aşağıdaki şekildedir.

Projenin tanıtımı ve eğitim

* Çalışma yürütülecek alanın belirlenmesi
* Çalışma yürütülecek Gıda üretim, toplu tüketim ve satış alanlarına göre iş kollarının belirlenmesi
* Eğitim ve tanıtım çalışmalarına katılacak esnafların belirlenip çağrı tebligatlarının yapılması
* Projenin, detaylı tanıtılıp “hijyen ve gıda güvenliği” konulu eğitimin verilmesi
* İşyerlerinin proje kapsamında eksikliklerini giderebilmeleri için gerekli sürenin tanınması

Denetim, Değerlendirme ve bayrakların dağıtımı

* Bu süre sonunda ekte de sunulan 100 ü aşkın hijyenik, fiziki ve teknik kriterlerinin olduğu değerlendirme formları marifetiyle teknik ve sağlık elemanlarınca iş yerlerinin denetlenip formların değerlendirilmesi
* Yapılan hesaplamalar sonucunda ortaya çıkan puan aralıklarına göre, iş yerlerinin alabilecekleri yıldızlı bayrakların belirlenmesi
* Bayrakların işyerlerine dağıtılması

İzleme, sürdürülebilirlik ve tanıtım faaliyetleri

* Dağıtılan bayrakların iş yerlerinde asılmasının sağlanması ve gelişmelerin takibi için denetimlerin yapılması
* Projenin 4 ayda bir her bölgede olmak üzere tekrarlanması sayesinde sürdürülebilirliğinin sağlanması
* Projenin tüketici nezdinde tanıtımı için çalışmaların yapılması( broşör, el ilanı, TV programları v. B )

Yürütülen proje neticesinde, bayrakla ödüllendirilen işyerlerinin tüketici nezdinde kıymeti artarken, bayrak alamamış iş yerleri için ise, bu proje bir yaptırıma dönüşmektedir. Dolaysıyla bütün iş yerleri bayrak alabilmek için tatlı bir rekabet içerisine girip, teknik ve hijyenik açıdan koşullarını geliştirmektedirler.

**Beyaz Bayrak Projemizin çarpan etkisi:** aşağıda adı geçen kurumlar, projemizi tüm içeriği ile (bilgi belge , uygulama ve takip formları) ve uygulama alanında fiili desteğimizle hayata geçirmektedirler.

* **Van Büyükşehir Belediyesi**
* **Malatya Büyükşehir Belediyesi**
* **Silopi Belediyesi**
* **Batman Belediyesi**

**Eğitim bilgilendirme ve farkındalık yaratma çalışmaları:**

**Esnaf gruplarına yönelik eğitim bilgilendirme çalışmaları:** gıda üretim, toplu tüketim, ve satış alanlarında, sağlıklı gıda üretebilmenin yol yöntemleri ve alınması gereken tedbirlerin anlatıldığı bir çalışmadır. Her bir işkoluna yılda bir kere olmak üzere tertiplenir.

**Vatandaşlara yönelik, tanıtım, bilgilendirme ve farkındalık yaratma çalışmasıdır**. Çeşitli materyaller kullanılarak yapılır, bu çalışmada amaç vatandaşlarımızın bilinçli tüketici olmalarını sağlamaktır.

**Belediyelerimizin denetleyicilerine yönelik eğitim bilgilendirme:** özellikle ilçe belediyelerimizin denetleyicilerinin denetim kapasitelerini artırmak amacı ile yılda bir defa yapılan bir çalışmadır. Gıda denetimlerinin usul ve esasları dikkat edilmesi gereken yönleri üzerinde durulur.

**21 Mayıs Dünya Süt Günü Etkinliği:** her yıl bu tarihte kentin 3 veya 4 ana noktalarında stantlar açılmakta ve gün boyunca bu stantlarda konu ile ilgili hazırlamış olduğumuz broşürler dağıtılmakta ve vatandaşlar sütün beslenmedeki önemi ile ilgili bilgilendirilmektedir.

**16 Ekim Dünya Gıda Günü:** Süt gününde olduğu gibi her yıl 16 Ekim tarihinde kentin çeşitli noktalarında stantlar açılmakta, bu stantlarda vatandaşlara “sağlıklı beslenme ve gıda güvenliği” ile ilgili hazırlamış olduğumuz broşürler dağıtılmakta ve vatandaşlara konunun önemi kavratılmaya çalışılmaktadır.

**Ruhsatlandırma çalışmalarına teknik destek çalışması:** ilçe belediyelerimizin ruhsatlandırmakla yetkili olduğu iş yerlerinden gıda ile ilgili olanlarına ruhsat verir iken, bu yerin hijyenik, teknik ve fiziki açıdan yeterli olması için gıda ile ilgili teknik elemanlarımızca denetimler yapılmakta ve gerekli şartlar sağlandıktan sonra ruhsat verilmesi sağlanmaktadır.

**Ramazan ayı çadır yemek hizmetleri:** bu ay içerisinde yapılan toplu yemek ihalesinin teknik şartnamesi gıda mühendislerimizce hazırlanmaktadır. Ayrıca ay boyunca bu hizmetin sağlıklı bir şekilde yürütülmesi için yemeğin yapıldığı alandan son çadıra gelen kadarki bütün aşamalar teknik elemanlarımızca sürekli kontrol altında tutulmaktadır.

**Olağanüstü şartlarda toplu yemek hizmetleri:** Şengal Kampında bulunan Ezidi Halkımızın toplu yemek ihtiyaçlarını karşılanmak için birim teknik elemanlarımızca program dahilinde sürekli bir şekilde çalışmalar yapılmaktadır. Kamp genelinde yemek ihtiyaçlarının ne şekilde karşılanması istendiği ile ilgili, her bir çadıra 3 soruluk bir anket çalışması yapılmış, bunun neticesinde çok yüksek oranda yemeklerinin kendileri tarafından pişirilmek istendiği sonucuna varılmış, mevcut anket raporları belediyemiz yönetimine sunulmuştur. Toplu yemek ihtiyaçlarının karşılandığı mutfak kapatılmış ve her çadırda yemekler pişirilmeye başlanmıştır.

Kobanide süren savaş dolayısıyla Suruca geçen halkımızın yemek ve diğer ihtiyaçlarının karşılanması için teknik elemanlarımız çalışma yürütümüşlerdir. Sonuç olarak Suruçta bir aşevi işler hale getirilmiş ve halen faaliyet devam etmektedir.

**Uygunsuz ürün el koyma ve imha çalışmaları:** gıda toptan ve perakende satış yerlerinin denetimi esnasında, son kullanma tarihleri geçmiş gıda maddelerine el konulmak üzere tutanak tutulup mevzuatlara uygun bir şekilde imhaları gerçekleştirilmektedir. Bu alandaki çalışmalar çok titiz bir şekilde yürütülmekte, çok miktarda ürün imha edilmektedir.

Gıda ile ilgili her türlü şikayetlerinizi 0412 2294880/417 nolu telefona bildirebilirsiniz