**K A R A R**

İlçemizde Fırıncılık, Pastane ve Unlu Mamuller Üretimi ve satışı yapan esnafın olası sorunlarının belirlenerek belediyemizce yapılabileceklerin değerlendirilmesi ile ilgiliEsnaf ve Sanatkârlar Komisyonunun 14.03.2023 tarih ve 03 sayılı raporu.

(Belediye meclisimizin 01.03.2023 tarihinde yapmış olduğu toplantıda görüşülerek komisyonumuza havale edilen, İlçemizdeki Fırıncılık, Pastane ve Unlu Mamuller üretimi ve satışı yapan esnafın olası sorunlarının belirlenerek belediyemizce yapılabileceklerin değerlendirilmesi ile ilgili konu incelendi.

Komisyonumuzca yapılan görüşmeler sonucunda;

Unlu mamuller sektöründe en büyük paya sahip olan ekmek, Türk insanının beslenmesinde önemli bir gıda maddesidir. Beslenmemizde önemli bir yere sahip olan ekmeğin üretim koşulları da sağlığımız açısından oldukça önemlidir. Ülkemizde ekmek üretimi yapan gıda işletmelerinin hijyenik koşullarda üretim konusunda birçok eksikliği olduğu aşikardır.

Gıda güvenliği; gıdaların insanlarda sağlık sorunlarına sebep olmaması için, üretimden tüketime, her basamakta alınması gereken önlemler bütünü olarak tanımlanan bir kavramdır. Gıdalarda oluşabilecek fiziksel, kimyasal ve biyolojik risklerin önlenmesi için alınan önlemler olarak da ifade edilebilen gıda güvenliğinin önemi gün geçtikçe artmaktadır. Gıda teknolojisinin gelişmesi ve tüketici bilincinin artmasıyla gıda güvenliği ve kalitesini iyileştirme çalışmaları artmıştır. Gıdaların güvenilir, sağlıklı ve kaliteli olması halk sağlığı açısından da önemlidir. Bu nedenle gıda güvenliği kavramı devleti, üretici ve tüketicileri ilgilendiren, sorumluluk gerektiren bir konudur. Gıda işletmeleri, tüketicileri gıda kaynaklı rahatsızlıklardan koruyabilmek için gıda güvenliği koşullarını sağlamalıdır. Gıda üreten işletmeler mutlaka bir gıda güvenliği programı oluşturarak uygulamalıdır.

Gıda hijyeni; gıdalar sebebiyle tüketicide sağlık problemleri oluşmaması için gerekli koşulların sağlanması, sağlık problemine neden olabilecek her türlü tehlike ve risklerin kontrol altına alınmasıdır.

Hijyen şartlarının yetersiz olması durumunda gıda işletmelerinde; hammadde, ekipman, personel aracılığıyla istenmeyen bazı etken ve maddeler, son ürünü kontamine edebilmektedir. Başta un olmak üzere ekmek üretiminde kullanılan hammaddelerin kalitesi ve güvenliği, üretimde kullanılan ekipmanlar, ekmeğin pişirilme yöntemi sağlık açısından oldukça önemlidir. Bu noktada gıda güvenliğinin sağlanabilmesi için geleneksel ve endüstriyel fırınlarda alınması gerekli birçok tedbir söz konusudur. Endüstriyel fırınlarda ekmek, el değmeden üretildiği için risk geleneksel fırınlara göre daha azdır. Fakat küçük ölçekli fırınlarda çalışanların eğitimine gereken önemin verilmesi, gıda güvenliği risklerinin azaltılması için oldukça gereklidir. Gıda güvenliği, ekmek üretiminde undan başlayarak sağlanmalıdır. Ekmek üretiminde, dağıtımında ve satışında çalışan ve fırınların uzantısı olmayan ekmek satış yerlerindeki ekmek satışı yapan personelin, gıda hijyeni ile ilgili konularda eğitilmesi yükümlülüğü vardır. Her işletmenin ürün güvenlik ve kalitesini sağlamak için birtakım önlem ve uygulamaları hayata geçirmesi gerekmektedir. Güvenli ve kaliteli bir ekmek eldesi için kritik kontrol noktaları belirlenerek oluşturulan kalite ve güvenlik sistemiyle, bu sistemin temelinin oluşturulması ve işbirliğinin devam ettirilmesi için bir takım faaliyetlerin süreklilik kazanması gerekmektedir.

Ülkemizde fırınların büyük bir çoğunluğunda hijyen kurallarına uyulmamaktadır. Fakat bununla birlikte güvenli ekmek üretimi için gerekli şartları sağlamaya çalışan, teknolojiye yatırım yapan, iyi hijyen uygulamaları kapsamında üretim yapan fırınlarımız da mevcuttur. Fırıncılık sektörüne yönelik denetimlerin arttırılması, çalışanların eğitimine yeterli önemin verilmesi, işletmelerin fiziki koşullarının iyileştirilmesiyle istenen kalitede ekmek üretimi mümkün olacaktır.

Bu bağlamda belediyemiz Zabıta Müdürlüğü ekipleri tarafından yapılmakta olan rutin denetimlerinin sıklaştırılmasının gerekliliği komisyonumuzca uygun görülmüştür.

Meclisimizin görüşlerine arz ederiz.) Okundu.

Konu üzerindeki görüşmelerden sonra, komisyon raporu oylamaya sunuldu, yapılan işaretle oylama sonucunda, İlçemizde Fırıncılık, Pastane ve Unlu Mamuller Üretimi ve satışı yapan esnafın olası sorunlarının belirlenerek belediyemizce yapılabileceklerin değerlendirilmesi ile ilgiliEsnaf ve Sanatkârlar Komisyonunun raporunun kabulüne oybirliğiyle 05.04.2023 tarihli toplantıda karar verildi.

 Mustafa ÜNVER Serkan TEKGÜMÜŞ Nahide DEMİRYÜREK

 Meclis Başkan V. Katip Katip