



T.C.
ANTALYA VALİLİĞİ
İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü



**GIDA GÜVENLİĞİ EYLEM KURULU TOPLANTI TARİHLERİ VE BU
TARİHTEKİ TOPLANTILARDA ALINAN KARARLAR**

27.09.2005

1. Antalya'da Gıda Güvenliği açısından risk oluşturan gıda faaliyetlerinin tespiti ve bu konularda yapılacak çalışmaların belirlenmesi amacıyla Tarım İl Müdürlüğü, Büyükşehir Belediye Başkanlığı, Akdeniz Üniv. Zir. Fak. Gıda Mühendisliği Bölümü, Yerel Gündem 21, Veteriner Hekimler Odasından bir temsilcinin katılımı ile bir çalışma grubu oluşturulmasına,
2. Gönüllü Gıda Müfettişliği Görev ve Çalışma Yönergesi taslağı okunarak tartışıldı ve bazı düzeltme ve ilavelerin yapılması sonucu oy birliği ile kabul edilerek, Gönüllü Gıda Müfettişi olmak üzere başvuruda bulunan adayların eğitimi için gerekli çalışmaların Tarım İl Müdürlüğüne yapılmasına,

23.11.2005

- 1- Gönüllü Gıda Müfettişliği için müracaat eden adayların eğitimlerinin başlatılmasına,
- 2- Alo Gıda Hattı Afişlerinin Belediyelerin Billboard'larında uzun süreli olarak yer alması, Alo Gıda Hattı'nın yerel yazılı ve görsel basın tarafından alt yazı veya küçük ilanlar şeklinde yayınlanması, afişlerin Belediyelere ait toplu taşıma araçlarına asılması için Büyükşehir Belediyesi ile irtibat kurulmasına,
- 3- Gıda Güvenliği Eylem Kuruluna İl Millî Eğitim Müdürlüğünü temsilen bir yetkilinin katılması için gerekli yazışmaların yapılmasına,
- 4- Gıda güvenliği açısından risk taşıyan gıda faaliyetlerinin daha etkin kontrollerinin sağlanması amacıyla oluşturulan üç alt çalışma grubunun tek çatı altında toplanarak bir alt grup olarak oluşturulması ve ileriki dönemlerde ihtiyaç duyulduğu takdirde alt çalışma grubu sayısının artırılmasına, açıkta satılan gıda maddeleri ve hayvansal gıdalar ile ilgili bir adet, dönemsel oluşan ve yetersiz hijyen kaynaklı riskler ile ilgili bir adet olmak üzere toplam iki raporun gelecek toplantıda Alt Çalışma Grubu sözcüsü tarafından Kurula sunulmasına,

29.12.2005

- 1- İl Millî Eğitim Müdürlüğü'ne bağlı her okulun okul aile birliklerinden bir kişinin 06-10/02/2006 tarihleri arasında yapılacak olan Gönüllü Gıda Müfettişliği Eğitim Programına katılımın sağlanmasına,
- 2- Pazaryerlerinin denetimi ile ilgili olarak çalışma grubu tarafından hazırlanacak olan raporun ve Gündem 21 Kent Konseyince Pazar sorunlarını içeren çalışmalar ile Antalya Büyükşehir Belediyesi'nin faaliyetlerini içeren sunumunun tamamlanarak bir sonraki toplantıda kurula sunulmasına,
- 3- Gıda güvenliği açısından risk oluşturan gıda faaliyetleri ile ilgili çalışma grubuna Antalya lokantacılar Odasının dahil edilmesine,
- 4- Bir sonraki toplantı tarihinin 24.01.2006 olmasına,

07.03.2006

- 1-Satış ve Toplu Tüketim Yerlerinde çalışan personelin tek kullanımlık eldiven kullanması ve satılan gıda maddelerinin ambalajı için şeffaf ve polyetilenden yapılan plastik malzeme kullanılmasına ,

- 2-Bir sonraki toplantıda Bakkallar ve Bayiler Odası ile Fırıncılar Odasının bugünkü durumları, sorunları ve çözüm önerileri ile ilgili sunum yapılmasına,



T.C.
ANTALYA VALİLİĞİ
İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü



3-Antalya Büyükşehir Belediyesi, Alt kademe belediyelere ve Zabıta resmi yazışma yapılarak Antalya Semt Pazarcılar Odası ile gündem 21 Kent Konseyinin Pazar yerleri ve sorunlarını içeren raporlarının eklenerek gönderilmesi ve bir sonraki toplantıya konu ile ilgili olarak raporların incelenerek hazırlıklı olarak gelinmesinin sağlanmasına,

Müdürlüklerine

27.04.2006

- 1- İlimizde bulunan Okul kantinlerinin teknik özellikleri ve buna göre satışını yapabileceği gıda maddeleri ile ilgili olarak a,b,c tipi kategorilerde sınıflandırmalar yapılarak ele alınmasına, konu ile ilgili olarak Akdeniz üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölüm Başkanlığı, Tarım İl Müdürlüğü, Sağlık İl Müdürlüğü ve Milli Eğitim Müdürlüğünden birer kişinin katılımı ile komisyon oluşturularak çalışmaların başlatılmasına,
- 2- Büyükşehir Belediyesi Zabıta Müdürlüğünce seyyar satıcılar ve açıkta satılan gıdalar ile ilgili çalışmalarının kurula sunum yapılmasına,
- 3- Bir sonraki toplantıda Antalya Kasaplar Odası ile Pastacılar Odasının bugünkü durumları ile sorunları ve çözüm önerileriyle ilgili sunum yapmalarına
- 4- Antalya İli Bakkallar ve Bayiler Odası ile Fırıncılar Odası'nın sorunları ve çözüm önerileri ile ilgili olarak çalışma yapılması konusunda kararın oylanmasına,
- 5- Sağlık İl Müdürlüğü Çevre Kontrol Şube Müdürü Hüseyin KARACA tarafından insani tüketim amaçlı sular ile ilgili konu hakkında kurula sunum yapılmasına,

13.06.2006

- 1- Antalya Bakkallar ve Bayiler Odası Başkanlığının önerisi olan 5174 sayılı kanunun 102. maddesinde ticaret siciline kayıtlı olanlardan 3308 sayılı mesleki eğitim kanununda öngörülen ustalık belgesi istenmediğini, diğer taraftan 5362 sayılı kanunu 68. maddesinde ise 3308 sayılı mesleki eğitim kanunu kapsamına alınan il ve mesleklerde faaliyetlerde bulunacak esnaf ve sanatkarlardan sicile kayıt sırasında meslek dalı ile ilgili ustalık belgesi istenir denilmektedir diyerek belirtilen 2 ayrı kanunun ustalık belgesi istenmesi ile ilgili konuda farklı olmasının sıkıntılar yaratmakta olması sebebi ile konunun Sanayi ve Ticaret Bakanlığına iletilmesine,
- 2-Gündemde olmasına rağmen toplantı süresi yetmediğinden Büyükşehir Belediyesi Zabıta Müdürlüğünce seyyar satıcılar ve açıkta satılan gıdalar ile ilgili çalışmaların bir sonraki toplantıda kurula sunumunun yapılmasına,
- 3-Antalya Kalite Derneği adına kalite ve gıda güvenliği 22000 standartları eğitim konularında ANSİAD Başkan Yardımcısı Işık YARGIN tarafından bir sonraki toplantıda kurula sunum yapılmasına,

03.08.2006

1. Okul kantinlerini A,B,C, gibi kriterlerle sınıflandırılması ve buna göre satışını yapabilecekleri ürünlerin belirlenmesi, öğrenci ve velilerince; okulların sınıflandırılması gibi anlaşılacağından, karışıklığa sebebiyet vermemek için böyle bir sınıflandırmanın yapılmamasına,
2. Okul kantinlerinin **31.12.2006** tarihine kadar taşınması gereken asgari teknik ve hijyenik şartları sağlayarak, bağlı buldukları belediyelerden “**İşyeri Açma ve Çalışma Ruhsatları**”nı “ tamamlamalarına, bu tarihe kadar ruhsat işlemlerini tamamlamayanlar hakkında yasal işlem (iş yerinin kapatılması) yapılmak üzere ilgili belediyelere bildirilmesine,
3. Milli Eğitim Müdürlüğünün 2006 Eylül ayı içerisinde okul kantinleri işletmecilerine ve çalışanlarına yönelik olarak bilgilendirme toplantısı düzenlemesine,
4. Okul kantinlerinin ihale edilmeden önce asgari teknik ve hijyenik şartları taşınmasının sağlanmasına,
5. Tost vb. ürünler yapanların mutlaka akar sıcak su ve lavabo tertibatı ile havalandırma sistemi için davlumbaz ve tost vb. maddelerin hazırlama tezgâhının (mermer, mermerit, çelik) bulundurulmasına,



T.C.
ANTALYA VALİLİĞİ
İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü



6. Okul kantinlerinde her ne şekilde olursa olsun öğrenci ve personel için yemek yapılmaması
7. Öğrencilerin yemekleri için önceden hazırlanan tost vb. gibi sıcak muhafaza edilmesi gereken ürünlerin **benmari** usulü saklanması (alttan sıcak su ısıtmalı çelik kaplar) ve saklama süresinin 1 saati aşmamasına dikkat edilmesine,
8. Okul kantinlerinde derin dondurucu ve normal soğutucu dolap bulundurulması zorunluluğu getirilmesine,
9. Tavuk, et, döner gibi işleme tabi tutulan ürünlerin okul kantinlerinde satılmamasına,
10. Yapılan tost ve sandviçlerde sucuk ve benzeri ürünleri yerine dana etinden yapılan geleneksel sucuk, eritme peyniri yerine kaşar peyniri kullanılmasına, katkı maddeli meyve aromalı içecekler yerine %100 meyve suyu ve meyve nektarını satılmasına,
11. Okul İdaresince ve Okul Aile Birliğince kızartma yağlarının (fritöz) günlük olarak kullanımının sağlanması, kızartma yağlarına ilave yapılmayarak, günlük kullanım sonunda dökülerek imha edilmesinin sağlanmasına,
12. Kantinlerde yeterli ve dengeli beslenmeye yardımcı olacak doğal ve besleyici gıda maddelerinden süt ve ayran bulundurulması zorunluluğunun getirilmesine,
13. Kantin çalışanlarına hijyen, temizlik, sağlık kuralları hakkında Milli Eğitim Müdürlüğünce Tarım İl Müdürlüğü katkıları ile dönem-dönem kurslar düzenlenerek, katılımcılara başarılı olmaları halinde sertifika verilmesi ve bu sertifikaların ilgili okul kantininde görülebilen bir yere asılmasına,
14. Tarım İl Müdürlüğünce; okul öğrencilerine hijyen, temizlik ve sağlık konuları ile sağlıklı gıdalar konusunda aydınlatıcı afiş çalışmalarının yapılması ve bu afişlerin Milli Eğitim Müdürlüğünce okul kantinlerinde uygun yerlere asılmasının sağlanmasına,
15. Okul civarında bulunan ve gıda satışı yapan sabit veya seyyar satıcılardan okul saati içerisinde öğrencilerin gıda maddesi almasının engellenmesi ve bu konuda gerekli tedbirlerin Okul İdaresince alınması ve denetimlerin Tarım İl Müdürlüğünce sıklaştırılmasına,

06.12.2006

1- Antalya Fırıncılar Odası'nın alt çalışma grubunda kararlaştırılan teklifi, "İlimizde yeni açılacak fırınların ruhsatlandırma aşamasında, 400m2 alan, tavan yüksekliğinin asgari 4 m olması için konunun İçişleri Bakanlığı'na iletilmesi ile ilgili olarak Büyükşehir Belediye Başkanlığı ve İlk Kademe Belediye Başkanlıklarının 2. ve 3. Sınıf Gayri Sıhhi Müessese ruhsatlandırma çalışmaları ile Gıda Sicil ve Çalışma İzni işlemlerini yaptıklarından dolayı; tüm gıda işletmeleri için hazırlanmakta olan İşyeri Açma ve Çalışma Ruhsatları ile ilgili yönetmeliğe görüş olmak üzere tavan yüksekliğinin de işyerinin niteliğine ve özelliklerine göre belirlenmesi gerektiği ve konunun İçişleri Bakanlığı'na iletilmesi" teklifine,

2- Antalya Fırıncılar Odası'nın alt çalışma grubunda kararlaştırılan "Ekmek fiyatlarının geniş katılımlı komisyonlar tarafından belirlenmesi, azami fiyatların yanında asgari fiyatların da tespit edilmesi ve haksız rekabetin önlenmesi konusunun Sanayi ve Ticaret Bakanlığı'na iletilmesi ile ilgili olarak Büyükşehir Belediyesi tarafından serbest piyasa ekonomisinden dolayı konuya müdahale edilemediği belirtilmiş olup; işyeri ruhsatlandırma aşamasındaki alan standartları oluştuktan sonra ekmek azami ve asgari fiyatlarının belirlenmesinin veya ekmek fiyatlarının serbest bırakılmasına ve ayrıca Akdeniz Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölüm Başkanlığı'nın da katılımı ile oluşturulacak olan raporun kurula sunulması" teklifi kurulda görüşüldükten sonra yapılması teklif edilen düzenlemenin kurulun yetkilerini aşması sebebi ile teklifin alt çalışma grubunda Tüketici Koruma Derneği Başkanı Abdullah ÖZÇULCU'nun da katılımı ile tekrar görüşülerek kurula sunulmasına,

3- Antalya Pastacılar Odasının alt çalışma grubunda kararlaştırılan, "Seyyar simit tezgâhlarında, fırınlarda ve büyük marketlerin unlu mamuller bölümlerinde pastacılık ürünleri satışının yasaklanması ile ilgili olarak; hazırlanmakta olan İşyeri Açma ve Çalışma Ruhsatları ile ilgili yönetmeliğe görüş olmak üzere; işletmelerin ruhsatlandırılması aşamasında faaliyet konusu kapsamında ürün gruplarının belirlenerek, hangi gıda maddesinin nerelerde satılabileceğinin açıkça belirtilmesi hususunun İçişleri Bakanlığı'na iletilmesi ve seyyar simit tezgâhlarında sadece simit satılması, peynirli, kaşarlı, çikolatalı



T.C.
ANTALYA VALİLİĞİ
İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü



vb. katkılı şimitlerin satışının yasaklanmasının gıda hijyeni açısından gerekli olduğu" önerisi kurulca oylanmış ve oybirliği ile kabul edilmiştir.

4- Gıda Güvenliği Eylem Kurulu'nun uygulamaya koyduğu "Beyaz Bayrak ve Berat" projesinin yönergesinde değişiklik yapılması teklifi üzerine yeni yönerge teklifini kurula sunmuştur. Yeni yönergenin kurulda alınan görüşler de göz önünde bulundurularak değiştirilmesi ve Antalya Valiliği'ne onaya sunulmasına,

20.12.2006

1-Gıda Güvenliği Eylem Kurulu toplantılarına, faaliyete yeni geçen Antalya Kantin İşletmecileri Derneği'nin de katılmasına,

2-Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı'na ve Milli Eğitim Bakanlığı Sosyal İşler Daire Başkanlığı'nın 2006/25 nolu genelgelerinin aynen uygulanmasına, Genelgede belirtilen "işleme tabi tutulan tavuk ,et döner satışının okul kantinlerinde yasaklanması" ile ilgili olarak "işleme tabi tutulan" ifadesinden tam olarak neyin kastedildiği konusunda ilgili Bakanlıklardan görüş sorulmasına,

3- Kullanılan kızartma yağlarının Türk Gıda Kodeksi- Yağ Ölçüm Limit Değerleri ile ilgili olarak Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı'na görüş sorulmasına,

4- İlimizde bulunan okul kantinlerinin denetimlerinde Milli Eğitim Bakanlığı Sosyal İşler Daire Başkanlığı'nın 2006/25 nolu genelgeleri doğrultusunda yapılmasına,

30.01.2007

1- Bir sonraki toplantıya Antalya Sütçüler ve Yoğurtçular Odası tarafından sorunları ve çözüm önerileri ile ilgili olarak sunum yapılmasına,

2- Avrupa Birliği yağ ölçüm limit değerlerinin İlimizde uygulanabilirliği konusunda Ak.Ünv.Gıda Müh. Böl.Başkanlığı, Büyükşehir Belediye Başkanlığı, ATSO ,Tarım İl Müdürlüğü,Gıda Müh. Oda Başkanlığı,Çevre ve Orman İl Müdürlüğü,AKTOB,Kantin İşletmecileri Derneğinden oluşan bir komisyon kurulması ve limit değerlerinin uygulanması için yağ ölçüm cihazının temini ile ilgili kaynak oluşturulması için çalışma yapılarak sonuç raporunun kurula sunulmasına;

15.03.2007

1-Kızartma yağlarında maksimum üst TPM limitinin %26 olarak belirlenmesi, aksine hareket edenler hakkında Kabahatler Kanununun 32. maddesi uyarınca yasal işlem uygulanması ayrıca gerektiğinde Türk Ceza Kanunu'na göre Savcılığa suç duyurusunda bulunulması.

2. ATSO ve AESOB'un denetiminde kullanılmak üzere Kurula 4 adet analiz cihazını temin etmeleri.

3.Dernek ve Odaların kendi mensuplarına yönelik tedbirleri alarak oto kontrolü sağlamaları konusunda gerekli çalışmaları yapmaları.

4. Konu ile ilgili eğitim çalışmaları için Odalar ve Kurumların gerekli tüm desteği sağlamaları.

5.Tüketim yerlerinde yapılan Kızartma işlemlerinin kontrollü kızartma işlemleri gerçekleştirilebilmesi amacıyla fritözlerde (sıcaklığı kontrol edilebilen, termostatlı) gerçekleştirilmesi.

15.05.2007

1-AESOB,AKTOB,ATSO,Belediyeler ve sivil toplum örgütlerince Gıda Güvenliği Eylem Kurulu Toplantılarının 3 ayda bir yapılmasına ilişkin verilen dilekçeleri ile ilgili olarak bir sonraki toplantıda gündeme alınması,görüşülmesi ve oylanmasına ;

15.08.2007



T.C.
ANTALYA VALİLİĞİ
İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü



1- AESOB,AKTOB,ATSO,Belediyeler ve sivil toplum örgütlerince Gıda Güvenliği Eylem Kurulu Toplantılarının 3 ayda bir yapılmasına ilişkin verilen dilekçeleri ile ilgili olarak Gıda Güvenliği Eylem Kurulu toplantılarının 2 ayda bir yapılmasına;

27.12.2007

- 1- Antalya Fırıncılar Oda Başkanlığınca Gıda Güvenliği Eylem Kuruluna sunulan dilekçelerine istinaden özellikle ilimizde bulunan fırınların faaliyetten menleri sonrasında bir sıkıntı olarak gündeme gelen mühür fekki olgusu ile ilgili olarak Akdeniz Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölüm Başkanlığı,Tüketiciyi Koruma Derneği ,Büyükşehir Belediyesi ve Tarım İl Müdürlüğü'nden oluşacak bir komisyonla hazırlanacak olan Yasa teklifinin Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'na bildirilmesine,
- 2- Tarım İl Müdürlüğü'nün teklifi üzerine ; Halk sağlığını riske edecek merdiven altı kaçak üretimin önüne geçmek ve tüketiciye ürün sunan tüm işyerlerinin gıda güvenliği açısından yeterli ve etkin denetimini yapabilmek için yerlerinin ve sayılarının tam olarak tespiti büyük önem arz ettiğinden İl Özel İdaresi,Organize sanayi bölgeleri ve tüm Belediye Başkanlıklarının gerek sıhhi müessese ve gerekse gayri sıhhi müessese kapsamında işyeri açma ve çalışma ruhsatı verdikleri gıda işyerlerini Tarım İl ve İlçe Müdürlüklerine bildirilmesine,
- 3-İlimizde ruhsatsız ve üretim izinsiz olarak çalışan işyerleri ile mühür fekki yapan gıda üretim yerlerinin denetimlerinin Büyükşehir ve ilgili Belediyelerce birlikte Tarım İl Müdürlüğünce ortak olarak yapılmasına,
- 4-Öğrencilerin sağlıklı beslenebilmeleri amacıyla Okul Kantinleri ve Okul çevresinde gıda konusunda faaliyet gösteren işyerlerinin devamlı kontrol altında tutulmasını sağlamak için, Milli Eğitim Müdürlüğü tarafından ilimizde buluna her okuldan en az bir Gönüllü Gıda Müfettişliği için özellikle okul aile birliklerinden bir kişinin Tarım İl Müdürlüğüne müracaatlarının sağlanmasına,
- 5- Okul kantinleri hakkında Kurulu bilgilendirme amacıyla İl Milli Eğitim Müdürlüğünce bir sonraki toplantıda sunum yapılmasına,
- 6-İlimizde uygulanan Beyaz Bayrak konusunun uygulanması ile ilgili olarak bir sonraki toplantıya gündem maddesi olarak konulmasına ve toplantıya beyaz bayrak ve berat alan işletme temsilcilerinin katılımlarının sağlanmasına,
- 7- Gıda Güvenliği Eylem Kurulu üyelerinin şikayeti üzerine İlimizde bulunan ve Belediyelere ait olan ekmek büfelerinin sözleşme şartlarına uyararak satış yapmalarının sağlanması için Büyükşehir ve ilk kademe Belediyelere yazı yazılmasına,

26.02.2008

- 1- İlimizde bulunan fırınların faaliyetten menleri sonrasında mühür fekki yapan iş yerlerinin denetiminden sonra konunun taraf olmaması ve takibi için Tarım İl Müdürlüğü ve ilgili Belediyelere bağlı veya bağlanmak zorunda olduğu Meslek Odasına bildirilmesine ,
- 2- İlgili Belediyeler tarafından gıda işyerlerine verilen çalışma izin ve ruhsatlarının şartlarının devam edip etmediğinin tekrar denetlenerek yapılan denetim sonuçlarının 2 ayda bir Gıda Güvenliği Eylem Kurulu'na sunulmasına,
- 3-İlimizde uygulanan Beyaz Bayrak ve Berat Projesi ile ilgili olarak müracaat eden iş yerlerinin taşınması gereken şartlarının aynen yönergede olduğu gibi herhangi bir değişikliğe gerek duymadan işlemlerin devam ettirilmesine ,
- 4- Beyaz Bayrak ve Berat ödüllерinin yerel televizyonlar, yerel gazeteler ve medyada tanıtım ve reklam çalışmaları ile ilgili olarak Beyaz Bayrak ve Berat alan toplu tüketim yerleri,denetim ekibi ve İl Müdürlüğümüz Enformasyon birimi 04.03.2008 tarihinde saat 10'00 da Tarım İl Müdürlüğü toplantı salonunda toplanılmasına ve turizm sektöründe hizmet veren Beyaz Bayrak ve Berat ödülü alan işyerlerinin ise tanıtım ve reklam çalışmaları toplantısının Antalya Valiliğinin kararına bırakılmasına,



T.C.
ANTALYA VALİLİĞİ
İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü



26.06.2008

1- İlimiz semt ve Pazar yerlerinde riskli gıda ürün gruplarının satışı ile ilgili olarak oda üyelerinin elektrik aboneliği ile ilgili sıkıntıların giderilmesi için ilgili olan ilk kademe belediyelerin yetki alanlarında kurulan Pazar yerlerinin, hangi gün hangi saatte kurulduğunu, esnaf kapasitelerini adres ve sokaklarının harita ve kroki üzerinde belirtilmesi, riskli gıda ürün grubu satışı yapan kişilerin ilgili belediyelerce belirli bir alan veya sokağa alınarak bir çalışma yapmaları ve 13 Temmuz 2008 tarihi mesai bitimine kadar Tarım İl Müdürlüğü'ne (Gıda Güvenliği Eylem Kurulu Bürosu) bildirilmesine ;

25.12.2008

1- Gıda Güvenliği Eylem Kurulunun 2005 Ağustos ayından bugüne kadar yapılan 24 kurul toplantısında alınan 64 adet karardan uygulanamamış olanların bir sonraki toplantıda gündeme alınmasına,

2- 2009 yılı Tarım Ve Köyişleri Bakanlığı'nca Gıda Yılı olarak ilan edildiğinden tüm kamu kurum ve kuruluşların bir sonraki toplantıya Gıda Güvenliği konusunda yapılabilecekler konusunda çalışma yaparak hazırlıklı katılmalarına,

3- İlimizde bulunan resmi kurumlara ait kantinlerde üretim izinsiz gıda maddesinin satışının engellenmesi ile ilgili olarak kurumlara gerekli yazışmalar yapılarak konu ile ilgili denetimlerin yapılmasına,

4- Gıda Güvenliği Eylem Kurulu Yönergesinin 3. maddesinde belirtilen kurul üyelerinin tanımının;

- Antalya Büyükşehir Belediye Başkanlığı Temsilcisi

-Akdeniz Üniversitesi Rektörlüğü Temsilcisi

-Büyükşehir İlk Kademe Belediye Başkanlıkları Temsilcileri

-Milli Eğitim Müdürlüğü Temsilcisi

-Tarım İl Müdürü

-İl Sağlık Müdürlüğü Temsilcisi

-İl Özel İdare Genel Sekreterliği Temsilcisi

-İl Kontrol Laboratuvar Müdürü

-Antalya Ticaret ve Sanayi Odası Başkanlığı Temsilcisi

-2 nolu Meslek Komitesi

- 15 nolu Meslek Komitesi

- 21 nolu Meslek Komitesi

-Antalya Esnaf Ve Sanatkarlar Odaları Birliği Başkanlığı Temsilcisi

-Fırıncılar Odası Başkanı

-Kasaplar Odası Başkanı

-Bakkallar ve Bayiler Odası Başkanı

-Pastacılar Odası Başkanı

-Lokantacılar, Aşçılar ve Kebapçılar Odası Başkanı

-Sütçüler ve Yoğurtçular Odası Başkanı

-Büfeciler Odası Başkanı

-Börekçiler , Yufkacılar, Kafeterya ve Barlar Odası Başkanı

-Semt ve Pazarcılar Odası Başkanı

-Seyyar ve Sabit Sebze ve Meyveciler Odası Başkanı

-Antalya Ticaret Borsası Başkanlığı Temsilcisi

-Hal Daire Başkanı

-AKTOB(Akdeniz Turizm Otelcileri Birliği) Temsilcisi

-ANSİAD(Antalya Sanayici ve İşadamları Derneği) Temsilcisi



T.C.
ANTALYA VALİLİĞİ
İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü



- Ziraat Odası Başkanı
- Veteriner Hekimler Odası Başkanı
- Ziraat Mühendisleri Odası Başkanı
- Gıda Mühendisleri Odası Temsilciliği Başkanı
- Sivil Toplum Örgütleri;
 - Tüketiciyi Koruma Derneği Başkanı
 - Yerel Gündem 21 Kent Konseyi Başkanı
 - Tüketiciler Birliği Başkanı
- Kantin İşletmecileri Derneği Başkanı
- Kalite Derneği Başkanı

şeklinde değiştirilmesine, bu kurum ve kuruluşlara yazı yazılarak katılımcıların ve katılmadıkları durumlarda yerlerine katılacak yetkili bir kişinin isimlerinin istenmesine,

5- Gıda Güvenliği Eylem Kurulu Yönergesinde bulunan Kurul Üyelerinden Kimya Mühendisleri Odası, Pansiyoncular Camcılar ve Otelciler Odası, Akdeniz Profesyonel Mutfak Yöneticileri Odası, Kahveciler Oda Başkanlığı ve Sanatçı Aşçılar Derneğinin yapılan toplantılara katılmadıklarından dolayı Kurul Üyeliklerinden çıkarılmasına,

6- Gıda Güvenliği Eylem Kurulu Yönergesinin 6. maddesinde belirtilen toplantı tarihlerinin kurul tarafından değiştirilebileceği ve acil durumlarda Başkanın çağrısı ile Kurul üyelerinin ¼ nun talebi ile de olağanüstü toplanabileceği şeklinde hükmüne istinaden Kurul Üyelerinden gelen tekliflerde iki aylık sürenin çok kısa olduğu, alınan kararların neticesinin takibi konusunda yeterli değerlendirmenin yapılamadığı ve toplantıya katılım sayısının da devamlı az olduğu dikkate alınarak 2009 yılından itibaren toplantıları mart, haziran, eylül ve aralık aylarının son haftası Perşembe günleri olmak üzere üç ayda bir yapılmasına;

02.04.2009

1-2009 yılının Tarım ve Köyişleri Bakanlığınca Gıda yılı ilan edilmesi sebebiyle bu konuda yapılan çalışmalarla ilgili olarak alt komisyonlar kurulması ve çalışmaların bu komisyonlar marifetiyle yürütülerek , Kurul toplantılarında komisyonlar tarafından yapılan çalışmalar hakkında Kurula bilgi verilmesine,

2- Tarım İl Müdürlüğünce basım aşamasında olan 174 Alo Gıda tanıtım afişlerinin Kurul üyeleri ve dağıtımı yapılan işletmeler tarafından giriş bölümlerine veya panolarına asılarak tüketicilere duyurulmasının sağlanmasına,

3- Kurul üyelerinin web sayfalarında Alo Gıda 174 hattı logosu'nun yer almasının sağlanmasına,

4- limizde bulunan semt ve Pazar yerlerinde tüketicilerin Güvenilir Gıda konusunda bilinçlendirilmesi ve Pazar yerlerinde yapılacak alışverişlerde dikkat edilmesi gereken hususları belirten uyarı levhalarının ilgili Belediyelerce oluşturulmasına,

5-Belediyeler tarafından işyerlerine izin verilerek düzenlenen işyeri açma ve çalışma ruhsat bilgileri ve Oda kayıt bilgilerinin İl Tarım Müdürlüğüne gönderilmesi hususunda titizlik gösterilmesine,

25.06.2009

1- Soğuk muhafazalı aracı olmayan hayvansal ürün(et,süt ve süt ürünleri) ve su ürünleri satışı yapan kişilerin pazara girişlerinin engellenmesinin daha sıkı takip edilmesine ve şoklu hiçbir ürünün pazar yerinde satışının yapılmamasına ,

2-Belediyeler ve İl Özel İdare 'sinin yaptığı çalışmaların Gıda Güvenliği Eylem Kurulu faaliyet sunumunda yer alması için yapılacak toplantılardan önce Tarım İl Müdürlüğüne gönderilmesine ,

3- 02.04.2009 tarihli Gıda Güvenliği Eylem Kurulunda İlimizde bulunan semt ve pazar yerlerinde tüketicilerin güvenilir gıda konusunda bilinçlendirilmesi ve pazar yerlerinde yapılacak alışverişlerde



T.C.
ANTALYA VALİLİĞİ
İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü



dikkat edilmesi gereken hususları belirten uyarı levhalarının ilgili belediyelerce oluşturulması kararı verilmiş olup, verilen kararın öncelikle kapalı pazarlardan başlanarak uygulanmasına, söz konusu uyarı levhalarının içerik olarak hazırlanması konusunun TÜKODER tarafından hazırlanması ve ilgili belediyeler tarafından Pazar yerlerinin görünebilir yerlerine asılmasına,

4- Tüm pazar yerlerinde geri dönüşümlü ambalaj maddesinden imal edilen (renkli poşetlerin) kullanımının engellenmesi amacıyla sıkı takibinin yapılmasına,

5- Seyyar süt satıcılarının pazar yerlerine girişlerinin engellenmesine,

6- Kapalı pazar yerlerinin diğer günlerde de pazar yeri olarak kullanılmasının tavsiye kararı olarak Alt Belediyelere iletilmesine,

7- Seyyar süt satışları ile ilgili Serik' te yapılan uygulamalar hakkında Tarım İl Müdürlüğü Kontrol Şube Süt Birimince bir araştırma yapılarak konunun çalışma gurubuna aktarılmasına,

8- Sütçüler ve Yoğurtçular Odasına kayıtlı üyelerin kendilerinin ürettiği sütlerin fabrikalar veya mandıralar yoluyla değerlendirmeleri konusunda oda tarafından çalışma yapılmasına,

9- İşyeri Açma ve Çalışma Ruhsatı gereğince herhangi bir işletmenin ana faaliyet konusu yanında yapabileceği tali faaliyet konularının sınırlandırılmaması, tali faaliyet konularının ana faaliyet konularına yakın faaliyetler olarak belirtilmemesi neticesinde uygulamada yaşanan sıkıntıların (kırtasiyenin dondurma ve döner satışı yapması vb. gibi) bu konudaki mevzuat üzerinde çalışma yapılarak İşyeri Açma ve Çalışma Ruhsatı Yönetmeliğinde yapılacak bir değişiklikle giderilmesi amacıyla İçişleri Bakanlığına iletilmesi,

10- Açıkta dondurma satışı konusunun ilk Hıfzıssıhha kurulu toplantısında görüşülmek üzere AESOB Başkan Yrd. Abdullah SEVİMÇOK tarafından gerekli çalışmaların yapılarak gündeme getirilmesine,

03.09.2009

1- Tüketiciyi bilinçlendirmek amacıyla Tüketiciyi Koruma Derneği tarafından içeriği hazırlanmış olan uyarı levhalarının resmi bir yazı ile ilgili Belediyelere gereği için bildirilmesine,

2- İşyeri Açma ve Çalışma Ruhsatı Yönetmeliğinin bir işletmenin ana faaliyet konusu yanında yapabileceği tali faaliyet konularının mevzuat ve uygulama açısından ihtiyaçları karşıladığı anlaşıldığından bu yöndeki konunun İçişleri Bakanlığına iletilmesine gerek olmadığı denetim yoluyla çözümün mümkün olduğu ve ilgili meslek odasının da yer alacağı bir komisyon marifetiyle hem genel durumu hem de yapılan çalışmaları görmek amacı ile kurula sunulmasına,

3- İlimiz Çakırlar bölgesindeki gözlemcilerin durumları ile ilgili;

a) Çalışanların portör muayenelerinin yapılması ve takibi

b) Çalışanlarda bilgi eksikliğini gidermek amacıyla ilgili kurumlarında katılımı ile eğitim çalışmalarının yapılmasına

c) Risk teşkil eden ürünlere öncelik verilerek saklama koşullarının uygun hale getirilmesine

d) Ruhsatlandırma ile ilgili çalışmaların Konyaaltı Belediye Başkanlığınca yürütülmesine

4- Eylem Kurulunun almış olduğu karar gereği Büyükşehir Belediye sınırları içerisindeki İlçe Belediyeler tarafından yürütülmesi istenen kaçak hayvan kesimleri ve kaçak et denetimlerinde gerekli çalışmaların titizlikle yapılması ve birimler arası koordinasyonun sağlanmasına,

5-Ramazan Ayı sebebi ile;

a) Kurulacak olan Ramazan Çadırlarında yemeklerin üretim izinsiz firmalar tarafından dağıtımının engellenmesi, panayırda da genel hijyen şartları dahilinde gıda satışına izin verilmesine,

b) Ramazan döneminde dışarıda tatlı satışı ve yapılışının, izinsiz kişiler tarafından pide üretilerek satışının İl Tarım Müdürlüğü ve Belediye denetim ekiplerince engellenmesine,

c) Pazaryerleri, kuruyemişçiler, şekerlemeciler, lokanta ve otel gibi satışın ve tüketimin arttığı işyerlerinde denetimlerin sıklaştırılmasına,



T.C.
ANTALYA VALİLİĞİ
İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü



6- Okulların açılması ve Gıda Güvenliğinin sağlanması için okullara yemek verecek firmaların üretim izni olması, son tüketim tarihlerinin geçmemiş olması, asgari teknik, hijyenik şartların yerine getirilmesi noktasında İl Milli Eğitim Müdürlüğü ve İlçe Kaymakamlıklarına yazı yazılması ve denetimlerin bu yönde arttırılması hususunda alınan bu kararların uygulanmak üzere ilgili kurumlara yazılmasına ,

24.06.2010

Pazar Yerleri ile ilgili olarak;

- 1- Üretim izinsiz ve etiketsiz ürünlerin pazara girişinin ve satışının,
- 2- Açıkta (taze meyve sebze haric) ve uygun olmayan kaplarda gıda satışının ,
- 3- Soğuk muhafaza içerisinde satışı gereken peynir, yoğurt, süt, yumurta ve sucuk gibi ürünler ile deniz ürünlerinin soğuk ortam dışında satışının belediyelerce engellenmesine,
- 4- Alınması öngörülen bu kararların Büyükşehir Belediyesi ve diğer Belediyelerin Pazar Yerleri Yönetmeliği 'nde yer almasına,
- 5- Pazar satışı öncesi depolama şartlarının uygun hale getirilmesi ve Pazar yerleri ürün ve satış kontrolü için İl Müdürlüğünce denetimlerin yoğunlaştırılmasına,
- 6- Pazar yerlerine yönelik tüketiciyi bilinçlendirmek amacıyla İl Müdürlüğü, TÜKODER ve Tüketiciler Birliği tarafından broşürler hazırlanmasına ve dağıtımın yapılmasına,

Seyyar Satıcılar ile ilgili olarak,

- 1-Seyyar ve sabit simit satıcılarının simitle beraber satışını yaptıkları eritme peynirlerin (Üçgen krem peynir) soğuk muhafaza içerisinde tutulmasına,
- 2- Özellikle riskli gıdalar grubundaki midye dolma, tavuk-pilav, ciğer, köfte gibi gıdaların, seyyar olarak satışa sunulmasının engellenmesinin ilgili Belediyeler tarafından sağlanmasına

Dönemsel Faaliyetler ile ilgili olarak;

Ramazan Faaliyetleri

İl Tarım Müdürlüğünün rutin denetimleri haricinde;

- 1- Ramazan ayı boyunca iftar yemeği dağıtmak amacıyla firmalarla yapılan yemek sözleşmesinde üretim izni şartı aranmasına, anlaşma yapılan üretim yerinin periyodik olarak kontrol edilmesine, yemek temini aracı firmalar vasıtasıyla gerçekleşmesi durumunda ise üretim izni tesis ile bu amaçlı üretim için sözleşme talep edilmesine ,
- 2- İftar çadırlarında ve aşevlerinde gıdaların niteliklerine uygun sunum ve taşıma koşullarının (sıcak veya soğuk gıda muhafazasına uygun gıdaların dış ortamdan etkilenmesine olanak vermeyen) sağlanması ve personelin gıda güvenliği kriterlerini karşılmasına yönelik ön şartların belirlenmesine,
- 3- Sunum yapılan alanlarda gıdaların açıkta uzun süre bekletilmemesinin gerekirse küçük bir kapalı alan oluşturulmasının ilgili belediyelerce yaptırılmasına,
- 4- İftar çadırlarının ramazan ayı boyunca denetim altında tutulmasının, uygunsuz koşulların tespitinde faaliyetlerinin durdurulmasının,
- 5- Dışarıda, yol kenarlarında tatlı (lokma vb.) üretim ve satışı ile
- 6- Lokanta ve fırınlarda izinsiz tatlı üretimi, üretim izni olmadığı halde lokantaların-etli pıdecilerin Ramazan ayında pide üretiminin engellenmesinin Belediyeler ve İl Tarım Müdürlüğünce yapılmasına,

Yaz Dönemi Faaliyetleri

- 1- Büfelerin faaliyet dışı döner üretimi ve satışının engellenmesine,
- 2- Dönemsel risk olarak nitelendirilen, yaz döneminde turizm sektöründe İlimiz için büyük risk olan kaçak ve sahte alkollü içki denetimlerinde Gümrük Müdürlüğü, Emniyet Müdürlüğü, İl Tarım Müdürlüğü ve Jandarma güçleri ile denetimlerde sağlanan koordinasyonun devam ettirilmesine,

Eğitim ve Öğretim Dönemi Faaliyetleri ile ilgili olarak;



T.C.
ANTALYA VALİLİĞİ
İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü



- 1- Okullara taşınmalı yemek ihale şartnamelerinde, ilgili kurumların mutlaka üretim iznli tesislerden yemek temini ve taşıma koşulları konusunda İl ve İlçe Milli Eğitim Müdürlüklerince gereken önemin gösterilmesine,

Ruhsat dışı faaliyetlerle ilgili olarak;

- 1-Kaçak Et ile ilgili olarak; Antalya merkezde her ilçe belediyesi kendi sınırları içerisinde kaçak et ile mücadele etmelidir. Kaçak etlerle mücadele konusunda Veteriner Hekim ile ilgili sıkıntı yaşanması durumunda Büyükşehir Belediyesi Veteriner İşleri Şube Müdürlüğü'nden talepte bulunmasına, Büyükşehir sınırları dışındaki ilçelerde ise, her ilçe Belediye Başkanlıklarının kaçak et mücadelesini kendisinin yapmasına, Belediye Başkanlıklarında Veteriner Hekiminin bulunmadığı durumlarda İlçe Tarım Müdürlüğü'nden talepte bulunmasına, ilimize dışarıdan hayvan sevklerinde Belediye Başkanlığı,
- 2-Emniyet Müdürlüğü, Jandarma İl ve İlçe Müdürlükleri ile gerekli kontrolün ve koordinasyonun sağlanmasına ;

30.09.2010

- 1- İl Milli Eğitim Müdürlüğü, İl Sağlık Müdürlüğü, Akdeniz Üniversitesi, Büyükşehir Belediye Başkanlığı ve İl Tarım Müdürlüğü ile birlikte bir komisyon kurularak okul kantinlerinin öğrenci sayısına göre asgari fiziki şartlarının belirlenmesine,
- 2- İl Sağlık Müdürlüğü'nün okullarda yapmış olduğu Beyaz Bayrak ile ilgili çalışmalardan bir sonraki kurul toplantısında sunum yapılarak bilgi verilmesine,

30.12.2010

- 1-Mevcut TSE 13284 standardına göre kantin üretim yerinin en az 25 m2 olması ve bu alana sunum ve satış bölümleri ile personel soyunma odaları ve gıda depolama alanlarının dahil olmamasına;
- 2- Okul Kantinlerinde İl Milli Eğitim Müdürlüğüne tip projelerin oluşturulmasına , yeni yapılacak olan kantinlerde bu tip projelerin uygulanmasına;
- 3- Mevcut kantinlerin Milli Eğitim Müdürlüğü, Okul Aile Birliği ve Kantin işletmecileri tarafından bir plan dahilinde iyileştirilmesinin sağlanmasına;
- 4- Kantinlerdeki fiyatların standart hale getirilmesi konusunda gerekli çalışmaların yapılmasına, standardizasyonun sağlanabilmesi için Komisyonda tekrar görüşülmesine;
- 5- Gündemin son maddesi olan Fırınlarla İlgili Çalışmalar Hakkında bir sonraki kurul toplantısında sunum yapılarak bilgi verilmesine,

31.03.2011

- Ekmek fırınlarının da unlu mamuller faaliyet konulu ruhsat ile faaliyet göstermesinin değerlendirilmesi,
- Büyükşehir Belediyesi ve alt kademe belediyeler tarafından fırınlara ruhsat verilirken, aranan şartlar yönünden ortak bir kriterin belirlenmesi,
- İl Müdürlüğü ile Belediyelerin Zabıta Müdürlükleri ile ortak denetimlerin yapılması,
- Fırınlarda satış reyonlarında (üretim yerlerindeki) tek kullanımlık eldiven kullanımının sağlanması,

maddelerinin değerlendirilmesi amacıyla İl Tarım Müdürlüğü, Büyükşehir Belediyesi, Alt kademe belediyeler ve Fırıncılar Odasından oluşacak alt komisyon ile çalışma yapılmasına,

30.06.2011

Pazar yerleri ile ilgili olarak;

- 1-Üretim izinsiz ve etiketsiz ürünlerin pazara girişinin ve satışının,



T.C.
ANTALYA VALİLİĞİ
İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü



- 2-Açıkta (taze meyve sebze haric) ve uygun olmayan kaplarda gıda satışının ,
- 3-Soğuk muhafaza içerisinde satışı gereken peynir, yoğurt, süt, yumurta ve sucuk gibi ürünler ile deniz ürünlerinin soğuk ortam dışında satışının belediyelerce engellenmesi,
- 4-Pazar satışı öncesi depolama şartlarının uygun hale getirilmesi ve Pazar yerleri ürün ve satış kontrolü için İl Müdürlüğünce denetimlerin yoğunlaştırılmasına,

Seyyar Satıcılar İle İlgili Olarak;

- 1- Seyyar ve sabit simit satıcılarının simitle beraber satışını yaptıkları eritme peynirlerin (Üçgen krem peynir) soğuk muhafaza içerisinde tutulmasına,
 - 2- Özellikle riskli gıdalar grubundaki midye dolma, tavuk-pilav, ciğer, köfte gibi gıdaların seyyar olarak satışa sunulmasının engellenmesinin ilgili Belediyeler tarafından sağlanmasına,
- Dönemsel Faaliyetler İle ilgili olarak;

Ramazan Faaliyetleri;

İl Tarım Müdürlüğünün rutin denetimleri haricinde;

- 1-Ramazan ayı boyunca iftar yemeği dağıtmak amacıyla kurum ve kuruluşların (Genellikle Belediyeler) firmalarla yapılan yemek sözleşmesinde İşletme Kayıt No'su şartı aranmasına, anlaşma yapılan üretim yerinin periyodik olarak kontrol edilmesine,
 - 2-Yemek temininin aracı firmalar vasıtasıyla gerçekleşmesi durumunda da Kayıt No'lu tesis, üretim, taşıma ve sunum koşullarını içeren sözleşme talep edilmesine ,
 - 3-İftar çadırlarında ve aşevlerinde gıdaların niteliklerine uygun sunum ve taşıma koşullarının (*sıcak veya soğuk gıda muhafazasına uygun gıdaların dış ortamdan etkilenmesine olanak vermeyen*) sağlanması ve personelin gıda güvenliği kriterlerini karşılamasına yönelik ön şartların belirlenmesine,
 - 4-Sunum yapılan alanlarda gıdaların açıkta uzun süre bekletilmemesinin gerekirse küçük bir kapalı alan oluşturulmasının ilgili belediyelerce sağlanmasına,
 - 5-İftar çadırlarının ramazan ayı boyunca denetim altında tutulmasının, uygunsuz koşulların tespitinde faaliyetlerinin durdurulmasının,
 - 6-Dışarıda, yol kenarlarında tatlı (lokma vb.) üretim ve satışı ile
 - 7-Lokanta ve fırınlarda izinsiz tatlı üretimi, üretim izni olmadığı halde lokantaların-etli pıdecilerin Ramazan ayında pide üretiminin engellenmesinin Belediyeler ve İl Tarım Müdürlüğünce yapılmasına,
- Yaz Dönemi Faaliyetleri;

- 1-Büfelerin faaliyet dışı döner üretimi ve satışının engellenmesi,
- 2-Dönemsel risk olarak nitelendirilen, yaz döneminde turizm sektöründe İlimiz için büyük risk olan kaçak ve sahte alkollü içki denetimlerinde Gümrük Müdürlüğü, Emniyet Müdürlüğü, İl Tarım Müdürlüğü ve Jandarma güçleri ile denetimlerde sağlanan koordinasyonun devam ettirilmesine

Eğitim ve Öğretim Dönemi Faaliyetleri ile ilgili olarak;

- 1- Okullara taşınmalı yemek temini için hazırlanan ihale şartnamelerinde mutlaka işyerinin kayıtlı olması koşulu , yemeklerin taşıma ve sunum koşulları hakkında açık maddelerin bulunması İl/İlçe Milli Eğitim Müdürlükleri ve İl/İlçe Tarım Müdürlüklerinin gerekli kontrolleri aksatmadan yapmaları ,
- 2-Okul kantinleri ve çevrelerindeki denetimlerin sıklaştırılarak sürdürülmesine,

Ruhsat Dışı Faaliyetlerle ilgili olarak;

- 1-Kaçak Et ile ilgili olarak; Antalya merkezde her ilçe belediyesi kendi sınırları içerisinde kaçak et ile mücadele etmelidir. Kaçak etlerle mücadele konusunda Veteriner Hekim ile ilgili sıkıntı yaşanması durumunda Büyükşehir Belediyesi Veteriner İşleri Şube Müdürlüğü'nden talepte bulunmasına, Büyükşehir sınırları dışındaki ilçelerde ise, her ilçe Belediye Başkanlıklarının kaçak et mücadelesini kendisinin yapmasına, Belediye Başkanlıklarında Veteriner Hekiminin bulunmadığı durumlarda İlçe Tarım Müdürlüğü'nden talepte bulunmasına, ilimize dışarıdan hayvan sevklerinde



T.C.
ANTALYA VALİLİĞİ
İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü



Belediye Başkanlığı, Emniyet Müdürlüğü, Jandarma İl ve İlçe Müdürlükleri ile gerekli kontrolün ve koordinasyonun sağlanmasına ;

2-Ayrıca Pazar yerlerinde tüketicilerin bilinçlendirilmesi amacıyla levhaların asılması için ilgili Belediyeler ve Pazarcular Odasına konunun bir yazı ile bildirilmesine,

29.09.2011

1-Milli Eğitim Bakanlığı Sağlık İşleri Dairesi Başkanlığının Okul kantinleri İle ilgili 2011/41 sayılı genelgesine istinaden ilgili kurum olan Milli Eğitim Müdürlüğünce gerekli denetimlerin yapılmasına ve Genelgenin 26.maddesine aykırı hareket eden kantin işletmecilerine ilgili mevzuat gereğinin titizlikle yerine getirilmesine,

2- 16 Ekim Dünya Gıda Günü'nün 2011 yılı ana teması olan "KÜRESEL GIDA FİYATLARI-KRİZDEN İSTİKRARA" konusunda ATSO, AESOB, ATB ve talep eden sivil toplum kuruluşlarının yer ve tarih konusunda bir çalışma yaparak A.Ü. Ziraat Fakültesi ve A.Ü.Mühendislik Fakültesinden sunumu yapacak Öğretim görevlileriyle irtibata geçmelerine,

3- 15 Ekim Dünya Kadın Çiftçiler Günü ve 16 Ekim Dünya Gıda Günü etkinliklerinin birlikte 15 Ekim 2011 Cumartesi 10:30 da İl Müdürlüğü Kampüsünde yapılmasına , etkinlikle ilgili olarak A.Ü.Ziraat Fakültesinden Öğretim üyesi Yrd.Doç.Dr. M.Göksel AKPINAR ve A.Ü. Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümünden Öğretim üyesi Yrd.Doç.Dr Mustafa ERBAŞ tarafından konu ile ilgili sunum yapmalarına,

4- Akdeniz üniversitesi Ziraat Fakültesi ve Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü son sınıf öğrencilerine Dünya Gıda Günü'nün 2011 teması olan"KÜRESEL GIDA FİYATLARI-KRİZDEN İSTİKRARA" konusunun anlatılmasına,

29.03.2012

1- Yufka satışının adet-gramaj ve fiyat olarak standarda bağlanması amacıyla Türkiye Esnaf ve Sanatkarlar Konfederasyonu Başkanlığı'nın, tebliğ yayınlanmasına yönelik çalışmalar yapılması konusunda bilgilendirilmesine,

2- - Açıkta ve pazar yerlerinde, hijyenik olmayan koşullarda, kayıtsız, etiketsiz ve ambalajsız yufka satışına yönelik denetimlerin ilgili belediyeler tarafından kararlı bir şekilde devam ettirilmesine,

3- Tüketici tercihleri ve davranışlarının gıda güvenliğine eğilimli olması konusunda, Tüketiciler Birliği tarafından çalışmalar yapılmasına,

4- Esnaf ve Sanatkarlar Odası Başkanlığı, gıda üretimi ve satışı yapan üyelerinin asgari teknik ve hijyenik şartlarının muhafazasını sağlaması, odanın belirleyeceği gramaj uygulamasına uyulması ve sektörün ihtiyaçları konusunda AR-GE çalışmaları yapılması amacıyla bünyesinde Gıda Mühendisi istihdam etmesinin tavsiye edilmesine,

28.06.2012

Ekmek ve Ekmek Çeşitleri ile ilgili olarak ;

1- Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliğinin yürürlüğe girmesi sebebiyle üretim ve satış noktalarında yaşanabilecek sıkıntıları bertaraf edebilmek amacıyla;Merkezde Antalya Fırıncılar Oda Başkanlığı'nın, ilçelerde ise esnaf odaları desteği ile ekmek üreticilerinin ekmek dağıtım noktalarını bilgilendirmelerinin sağlanmasına,

Pazar yerleri ile ilgili olarak;



T.C.
ANTALYA VALİLİĞİ
İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü



Belediyelerce sıcak yaz döneminde tüketici sağlığını riske edebilecek;

- 1- Bakanlığımızdan kayıtsız /onaysız ve etiketsiz ürünlerin pazara girişinin ve satışının,
- 2- Açıkta (taze meyve sebze haric) ve uygun olmayan kaplarda gıda satışının ,
- 3- Soğuk muhafaza içerisinde satışı gereken peynir, yoğurt, süt, yumurta ve sucuk gibi ürünler ile deniz ürünlerinin soğuk ortam dışında satışının engellenmesi,

İl/İlçe Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüklerince;

- 1- Pazar satışı öncesi depolama şartlarının uygun hale getirilmesi ve pazar yerleri ürün ve satış kontrolü için denetimlerin yoğunlaştırılmasına,

Seyyar Satıcılar İle ilgili Olarak;

- 1- Seyyar ve sabit simit satıcılarının simitle beraber satışını yaptıkları eritme peynirlerin (Üçgen krem peynir) soğuk muhafaza içerisinde tutulmasına, tutulmadığı takdirde ruhsat iptal işlemlerinin başlanacağına,
- 2- Özellikle riskli gıdalar grubundaki midye dolma, tavuk-pilav, ciğer, köfte gibi gıdalar ile tatlı ve kokoreçin de seyyar olarak satışa sunulmasının engellenmesinin ilgili Belediyeler tarafından sağlanmasına,

Ramazan Faaliyetleri;

İl/İlçe Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüklerinin rutin denetimleri haricinde;

- 1- Ramazan ayı boyunca iftar yemeği dağıtmak amacıyla kurum ve kuruluşların (Genellikle Belediyeler) firmalarla yapılan yemek sözleşmesinde İşletme Kayıt belgesi şartı aranmasına, anlaşma yapılan üretim yerinin periyodik olarak kontrol edilmesine,
- 2- Yemek temininin aracı firmalar vasıtasıyla gerçekleşmesi durumunda da Kayıt Belgeli tesis, üretim, taşıma ve sunum koşullarını içeren sözleşme talep edilmesine ,
- 3- İftar çadırlarında ve aşevlerinde gıdaların niteliklerine uygun sıcak veya soğuk gıda muhafazasına uygun gıdaların dış ortamdan etkilenmesine olanak vermeyen sunum ve taşıma koşullarının sağlanması ve personelin gıda güvenliği kriterlerini karşılamasına yönelik ön şartların belirlenmesine,
- 4-Sunum yapılan alanlarda gıdaların açıkta uzun süre bekletilmemesinin, gerekirse küçük bir kapalı alan oluşturulmasının ilgili belediyelerce sağlanmasına,
- 5-İftar çadırlarının ramazan ayı boyunca denetim altında tutulmasının, uygunsuz koşulların tespitinde faaliyetlerinin durdurulmasına,
- 6-Dışarıda yol kenarlarında tatlı (lokma vb.)üretim ve satışı ile, lokanta ve fırınlarda izinsiz tatlı üretiminin engellenmesinin,
- 7-Üretim izni olmadığı halde lokantaların-etli pıdecilerin ramazan ayında pide üretiminin engellenmesinin Belediyeler ve İl ve İlçe Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüklerince Yapılmasına,

Yaz Dönemi Faaliyetleri;

- 1- Büfelerin faaliyet dışı döner satışının ilgisi sebebiyle belediyeler tarafından engellenmesine,
- 2- Dönerlerin ruhsat şartlarına aykırı olarak açık ortamda satışının engellenmesi ve işyeri açma ve çalışma ruhsatı verilirken döner bölümünün kapı ve pencerelerden uzak, soğutmalı bir alan olarak düzenlenmesinin belediyelerce sağlanmasına,
- 3- Döner ve döner çeşitlerinin gazlı değil elektrik sistemi ile çalışan ve önü cam ile muhafaza edilmiş makinelerde pişirilmesine,

Dönemsel risk olarak nitelendirilen, yaz döneminde turizm sektöründe geçtiğimiz yıllarda İlimiz için büyük risk olan ve sıkıntılara yol açan kaçak ve sahte alkollü içki ile mücadele kapsamında;

- 1- Gümrük Müdürlüğü, Emniyet Müdürlüğü, İl/İlçe Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlükleri ve Jandarma güçleri ile denetimlerinin yanı sıra yaşanacak herhangi bir olumsuzluk durumunda etkiyi en çok hissedecek sektörlerin (turizm tesisleri, içki satış noktaları, içkili lokantalar, disco, bar, pavyon, gazino ve tur tekneleri) bağlı bulunduğu odalar ve dernekler vasıtası ile konu hakkında gerekli dikkat



T.C.
ANTALYA VALİLİĞİ
İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü



ve hassasiyetin gösterilmesi için bilgilendirilmesi ve denetimlerde sağlanan kurum koordinasyonunun devam ettirilmesine,

Eğitim ve Öğretim Dönemi Faaliyetleri ile ilgili olarak;

- 1- Okullara taşınmalı yemek temini için hazırlanan ihale şartnamelerinde mutlaka işyerinin kayıtlı olması koşulu ,yemeklerin taşıma ve sunum koşulları hakkında açık maddelerin bulunması İl/İlçe Milli Eğitim Müdürlükleri ve İl/İlçe Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüklerinin gerekli kontrolleri aksatmadan yapmalarına ,
- 2- Okul Aile Birlikleri bünyesinde bulunan Gönüllü Gıda Müfettişlerinin okul yemekhane ve kantinlerinin günlük denetimini yapması, olumsuzluk durumunda okul idaresi ve İl/İlçe Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüklerini bilgilendirmesine,
- 3- Okul kantinleri ve çevrelerindeki denetimlerin İl/İlçe Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüklerince sıklaştırılarak sürdürülmesine,

27.09.2012

- 1- Beyaz Bayrak Yönetmelik değişikliğini görüşmek üzere ilgili kurumların katılımı ile alt çalışma komisyonu oluşturulmasına ve alt çalışma komisyonunda yapılan çalışmaların bir sonraki Gıda Güvenliği Eylem Kurulu'nda sunulmasına,
- 2- Kantinlerde satışının yapıldığı tespit edilen cips görünümlü ürünlerin Milli Eğitim Bakanlığının 2011/41 Genelgesi, Gıda Mevzuatı ve çocukların beslenmesi ve sağlık açısından değerlendirilmesi amacıyla gerekli çalışmaların ilgili kurumlar tarafından yapılmasına;

27.12.2012

- 1-Beyaz Bayrak Yönerge Değişikliğinin yapılmasına;
- 2-Gönüllü Gıda Müfettişliği Yönerge Değişikliğinin yapılmasına;
- 3-17.05.2012 tarihinde Gönüllü Gıda Müfettişliği görevine başlayan Ziya Aydın KARA'nın Gönüllü Gıda Müfettişliği Görev ve Çalışma Yönergesi Madde 11'de belirtilen "Sorumluluğun kötüye kullanılması" ifadesi nedeniyle görevin iptalini gerektiren durumun olduğu gerekçesiyle verilen kimlik kartının iptal edilmesine,
- 4-Beyaz Bayrağın tanıtılması ve yaygınlaştırılması amacıyla yapılacak olan çalışmaların belirlenmesi için Vali Yardımcısı başkanlığında ilgili kurum, kuruluş,sivil toplum örgütlerinin ve beyaz bayrak alan işletme temsilcilerinin de katılacağı toplantının yapılmasına,
- 5-Bakanlığımız internet adresi tüketici sayfası linkinde yer alan ve Bakanlığımız tarafından güncellenen Taklit ve Tağşiş yapan firmaların listesinin bundan sonraki Gıda Güvenliği Eylem Kurulu toplantısında belirtilmesine,

04.04.2013

- 1-1 ve 2 No'lu Alt Çalışma Gruplarında yer alan temsilciler arasından tanıtım faaliyetlerini yürütmek üzere bir proje ekibi oluşturulması,
- 2-Tanıtımla ilgili bir web sayfası tasarımı ve afiş çalışmasının hazırlanarak değerlendirilmek üzere birinci alt çalışma grubuna sunulması, farklı dillerde (İngilizce, Almanca, Rusça v.b.) tanıtımının yapılması,
- 3-Tanıtım filmi hazırlanması,
- 4- Kültür ve Turizm İl Müdürlüğü, AKTOB, TURSAB ve TUROFED ve diğer sivil toplum örgütlerinin ödül hakkında bilgilendirilmesi ve tanıtımlara katılımlarının sağlanarak tanıtım ayağının güçlendirilmesi,
- 5-Tur operatörleri ve seyahat acentelerinin;
 - Bilgilendirilmesi,
 - Uygulamanın bölgesel olduğunun vurgulanması,
 - Acenteler tarafından kullanılan kontrol formlarında (checklist) Beyaz bayrak ödülü ve kriterlerine yer verilmesinin istenmesi,



T.C.

ANTALYA VALİLİĞİ

İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü



6-Paydaş kurum ve kuruluşlar ile tur operatörlerinin web sayfalarında, dergi ve yayınlarında Beyaz

Bayrak

tanıtımına yer verilmesi,

7-Gıda Tarım ve Hayvancılık İl ve İlçe Müdürlüklerince yapılan kontrol ve denetimlerde ödül hakkında işyerlerinin bilgilendirilmesi, denetim araçlarında Beyaz Bayrak logosunun kullanılması,

8-Havaalanı ve AVM lerde tanıtım çalışmalarına yer verilmesi, AVM yöneticileri ile bu konuda toplantılar yapılması,(Örn. sinemalarda film öncesi Beyaz Bayrak tanıtımının yapılması)

-Otogarlarda reklam çalışmalarına yer verilmesi

9-Fuar ve kongre etkinliklerinde stant kurularak ödülün tanıtılması,(Gıda ve İçecek vb. fuarlar ile Kalder (Kalite Derneği), Gıda Güvenliği, Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongreleri gibi)

10-ATSO'nun mesleki yeterlilik projesine otel çalışanlarının da dâhil edilmesinin sağlanması,

11- Kültür ve Turizm Bakanlığı ile yazışma yapılarak Beyaz Bayrak ile ilgili *turizm teşviklerinden yararlanılması* konusunun araştırılması,

12-Batı Akdeniz Kalkınma Ajansı Mali Destek Programında gıda güvenliği konusunun öncelikler arasına alınması yönünde tavsiyede bulunulması ve bu konuda resmi yazışmaların yapılması,

13-Tanıtım ve reklam ajansı ile görüşülmesi ve bir bütçe oluşturulması,

-Bu konuda ATSO bünyesinde reklam sektöründe faaliyet gösteren meslek komitesi, Gıda Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü ve Antalya Olgunlaşma Enstitüsü ile koordineli bir çalışmanın yapılması,

14-Basın bülteni yayınlanması ve bununla ilgili olarak Gazeteciler Cemiyeti ile temasa geçilmesi,

15-Yerel televizyonlarda, özellikle gazetelerin hafta sonu eklerinde Beyaz Bayrak tanıtım ve reklamlarına yer verilmesi,

16-Resim, kompozisyon ve bilgi yarışması gibi etkinliklerde Beyaz Bayrak Gıda Güvenliği ödülüne yer verilmesi, okul ve okul aile birliklerinde Beyaz Bayrak ile ilgili reklam ve tanıtım filmlerinin(örnek: Expo 2016 gibi) gösterilmesi,

17-Beyaz Bayrak ile ilgili dikkat çekici ortak bir sloganın (*örnek: maksimum gıda güvenliği maksimum hijyen gibi*) belirlenerek logo ile birlikte reklam ve tanıtımlarda kullanılması,

18-İşyerlerinin kullandıkları peçete, tabak altları, bardak, personel kıyafetleri, araçlar vb. yerlerde Beyaz Bayrak ödülünün kullanılması,

19-Ödüllü işletmelerin, yapılacak toplantılarda, buldukları noktaya nasıl geldiklerini ve Beyaz Bayrak ödül süreciyle ilgili duygu, düşünceleri anlatan sunumlar yapması,

20-Uygulamanın diğer illerde olmaması sebebiyle haksız rekabetin önlenmesi açısından Beyaz Bayrak ödülünün ulusal çapta yaygınlaştırılması amacıyla Bakanlık düzeyinde değerlendirmeye alınmasının sağlanması,

21-Antalya Valiliği Beyaz Bayrak Gıda Güvenliği Ödülü ile MEB'nın Beyaz Bayrak Ödülünde (Temiz Okul, Sağlıklı Okul) isim benzerliği olması nedeniyle tanıtımlarda bu farklılığın anlatılarak ödülün etkin kullanımının sağlanması,

22-Projenin paydaşı olan Belediyeler tarafından,

-Billboard, raket ve durak reklamlarında,

-Otobüs, tramvay ve ant-raylarda bulunan LCD ekranlarda Beyaz Bayrakla ilgi tanıtımların yayınlanması,

-Tanıtıcı afişlerin görülebilecek yerlere asılması,

23-Sosyal paylaşım sitelerinde tanıtıma yer verilmesi,

24-Alt çalışma gruplarının tanıtım çalışmaları tamamlanıncaya kadar 2 ayda bir toplanmasına,

Öneriler bölümünde sunulan kararlardan;



T.C.
ANTALYA VALİLİĞİ
İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü



- 25- Dönemsel risk olarak nitelendirilen, yaz döneminde turizm sektörü için büyük risk olan ve sıkıntılara yol açan kaçak ve sahte alkollü içki ile mücadele kapsamında;
- İl/İlçe Müdürlükleri, AKTOB, TUROFED, POYD, TGYD ve TURSAB gibi ilgili kurum ve kuruluşlarca gerekli bilgilendirme ve eğitim çalışmalarının yapılmasına,
 - Bu konuda, Gümrük Müdürlüğü, Emniyet Müdürlüğü ve Jandarma Güçleri ile İl/İlçe Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlükleri arasında koordinasyonun devam ettirilmesine ve denetimlerin arttırılmasına,
- 26-Basında çıkan haberler ve gelen şikayetlere istinaden;
- Bakanlığımızdan kayıtsız /onaysız ve etiketsiz ürünlerin pazara girişinin ve satışının, ekmeklerin açıkta satışının, taze meyve sebze haric açıkta ve uygun olmayan kaplarda gıda satışının, soğuk muhafaza içerisinde satışı gereken peynir, yoğurt, süt, yumurta ve sucuk gibi ürünler ile deniz ürünlerinin soğuk ortam dışında satışının Belediyelerce engellenmesine, İl/İlçe Müdürlüklerince yapılacak denetimlerde bu hususlara dikkat edilmesine,
- 27-“Ekmeğini İsrâf Etme” kampanyası ile ilgili Toprak Mahsulleri Ofisi(TMO) tarafından hazırlanan tanıtım videolarının otobüs hatlarındaki LCD ekranlarında gösterimi için Büyükşehir Belediye Başkanlığına resmi yazı yazılmasına,
- 28- Okul Kantinlerinin çevresinde bulunan market, cafe, büfe v.b. işletmelerde denetimlerin arttırılması amacıyla İlçe Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüklerine resmi yazı yazılmasına,

04.07.2013

Ramazan Faaliyetleri ile ilgili olarak;

İl/İlçe Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüklerinin rutin denetimleri haricinde;

- 1- Ramazan ayı boyunca iftar yemeği dağıtmak amacıyla kurum ve kuruluşların (Genellikle Belediyeler) firmalarla yapılan yemek sözleşmesinde İşletme Kayıt belgesi şartı aranmasına, anlaşma yapılan üretim yerinin periyodik olarak kontrol edilmesine,
- 2- Yemek temininin aracı firmalar vasıtasıyla gerçekleşmesi durumunda da Kayıt Belgeli tesis, üretim, taşıma ve sunum koşullarını içeren sözleşme talep edilmesine ,
- 3- İftar çadırlarında ve aşevlerinde gıdaların niteliklerine uygun sıcak veya soğuk gıda muhafazasına uygun gıdaların dış ortamdan etkilenmesine olanak vermeyen sunum ve taşıma koşullarının sağlanması ve personelin gıda güvenliği kriterlerini karşılmasına yönelik ön şartların belirlenmesine,
- 4- Sunum yapılan alanlarda gıdaların açıkta uzun süre bekletilmemesinin, gerekirse küçük bir kapalı alan oluşturulmasının ilgili belediyelerce sağlanmasına,
- 5- İftar çadırlarının ramazan ayı boyunca denetim altında tutulmasının, uygunsuz koşulların tespitinde faaliyetlerinin durdurulmasının,
- 6- Dışarıda, yol kenarlarında tatlı (lokma vb.) üretim ve satışı ile
- 7- Lokanta ve fırınlarda faaliyet dışı tatlı üretimi, konu ile ilgili işletme kaydı olmadığı halde üretim yapan lokantaların-etli pıdecilerin Ramazan ayında pide üretiminin engellenmesinin Belediyeler ve İl/İlçe Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüklerince yapılmasına,

Yaz Dönemi Faaliyetleri ile ilgili olarak;

- 1-Büfelerin faaliyet dışı döner satışının ilgisi sebebiyle belediyeler tarafından engellenmesine,
- 2-Dönerlerin ruhsat şartlarına aykırı olarak açık ortamda satışının engellenmesi ve işyeri açma ve çalışma ruhsatı verilirken döner bölümünün kapı ve pencerelerden uzak, soğutmalı bir alan olarak düzenlenmesinin belediyelerce sağlanmasına,

Eğitim ve Öğretim Dönemi Faaliyetleri ile ilgili olarak;

- 1- Okullara taşınmalı yemek temini için hazırlanan ihale şartnamelerinde mutlaka işyerinin kayıtlı olması koşulu, yemeklerin taşıma ve sunum koşulları hakkında açık maddelerin bulunması İl/İlçe Milli



T.C.
ANTALYA VALİLİĞİ
İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü



Eğitim Müdürlükleri ve İl/İlçe Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüklerinin gerekli kontrolleri aksatmadan yapmalarına ,

2- Okul Aile Birlikleri bünyesinde bulunan Gönüllü Gıda Müfettişlerinin okul yemekhane ve kantinlerinin günlük denetimini yapması, olumsuzluk durumunda okul idaresi ve İl/İlçe Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüklerini bilgilendirmesine,

Beyaz Bayrak Ödülü ile ilgili olarak;

1- Beyaz Bayrak Ödülü Görev ve Çalışma Yönergesi'nde Değişiklik Yapılmasına Dair Yönerge'de değişiklik yapılarak, ödülün yaygınlaştırılması amacıyla tanıtım faaliyetlerinin yürütülmesi ile ilgili maddenin ilave edilmesine

29.04.2014

- 1- Antalya İl ve İlçelerinde faaliyet gösteren ve Kültür ve Turizm Bakanlığından belgeli 4 ve 5 yıldızlı Turistik Tesislerin, günlük konaklama kapasitelerinin yüksek olması nedeniyle olası risklerin engellenmesi ve Gıda Güvenliği ve kalite sistemlerinin, konularında uzman kişiler tarafından yönetilmesi amacıyla Gıda Mühendisi istihdamının zorunlu hale getirilmesinin Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığına ve Kültür ve Turizm Bakanlığına teklif olarak sunulmasına,
- 2- Kültür ve Turizm Bakanlığınca yapılan, turizm tesislerini sınıflandırma ve belgelendirme aşamalarında Gıda Güvenliği kriterlerinin de dikkate alınması, yeni kurulacak olan veya alt yapı düzenlenmesi yapılacak olan tesislere Kültür ve Turizm Bakanlığı tarafından izin verilmesi aşamasında, turistik tesislerin özellikle mutfak bölümlerinin mimari projelerinin onaylanması noktasında, Bakanlığımızdan konu uzmanı personellerin de gerekli desteği vermeleri amacıyla katılımlarının sağlanmasının teklif olarak sunulmasına;
- 3- ALO 174 hattı ile ilgili tanıtım materyallerinin yabancı dillerde de hazırlanarak tesislerde müşterilerin görebileceği yerlere Antalya Valiliği kanalı ile asılmasıyla ilgili önerilerin değerlendirilmesine;
- 4- Yabancı uyruklu konukların tesisler ile ilgili yaşadıkları olumsuzlukları Alo 174 İhbar ve Şikayet Hattına değil de ülkelerine döndükten sonra konsolosluklar kanalıyla Bakanlığımıza bildirilmeleri ve bu aşamada gelen şikayetlerin değerlendirilmesinde, genellikle turizm sezonunun sona ermesine nedeniyle tesislerde denetim yapılamamasından dolayı, özellikle Turizm sezonunda Alo 174 Şikayet Hattının Çağrı Merkezinde yabancı dil eğitimi almış operatörlerin istihdamının sağlanmasının Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığına teklif olarak sunulmasına;

30.09.2014

1. Öğrencilerin hazır gıdalar tüketmesini engellemek ve yemek yeme alışkanlığı kazandırılması amaçlı İl Halk Sağlığı Müdürlüğü ile birlikte eğitim faaliyetleri düzenlenmesine,
2. Okulların etrafında faaliyet gösteren satış ve toplu tüketim yerlerinde uygulanan resmi kontrollerin etkinleştirilmesine;

Kurul üyelerince oybirliği ile karar verildi.