



AYDIN

ESNAF ve SANATKARLARI ODALARI BİRLİĞİ BAŞKANLIĞI

SAYI : 2017/915

08.12.2017

KONU : TGK-Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği'nde
Değişiklik Yapılmasına Dair Tebliğ.

AYDIN ESNAF
ve
SANATKARLARI
ODALARI

Aydın • Nazilli •
Söke • Umurlu •
Köşk • Sultanhisar •
Yenipazar •
Atça • Bozdoğan •
Kuyucak •
Buharkent •
Karacasu •
İncirliova •
Germencik •
Ortaklar • Mursallı •
Kuşadası •
Davutlar •
Güllübahçe •
Bağarası • Koçarlı •
Bıyıklı • Çine •
Karpuzlu •
Akçaova •
Dalama •
Horsunlu •
Pamukören •
Yazıkent •
Yenice •
Salavatlı •
Yeniköy •
İsabeyli •
Didim •

AYDIN ESNAF
ve
SANATKARLARI
ODALARI BİRLİĞİ
BAŞKANLIĞI

Yöneticileri en alt
birimden itibaren
yargı gözetiminde
yapılan demokratik
seçimlerle işbaşına
gelen bağımsız
105 oda, 1061 meslek
dahıyla Aydın İlinde
ve yaklaşık
yüzyedibinbeşyüz
üyeyle sahip en büyük
sivil toplum
kuruluşudur.

ODALARA (2017/107) SAYILI GENELGE

İlgi : Konfederasyonumuzun 08.12.2017 tarih 90 sayılı genelgesi.

Konfederasyonumuzun İlgide kayıtlı genelgesinde; “Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği'nde Değişiklik Yapılmasına Dair Tebliğ 01 Aralık 2017 tarihli ve 30257 sayılı Temsi Gazete'de yayımlanmıştır. Söz konusu Tebliğ'de esnaf ve sanatkarlarımızı ilgilendiren hususlar aşağıda belirtilmiştir.

Buna göre;

Kurutulmuş ekmekler, yufka, bazlama, pide, simit ve benzerleri Tebliğ kapsamında olmamakla birlikte, dondurulmuş hamur teknolojisiyle üretilen ekmekler Tebliğ kapsamına alınmıştır.

Hamur teknolojisiyle veya farklı metotlarla üretilen pişmemiş, yarı pişmiş veya soğutulmuş, son pişirme işlemi henüz yapılmamış ürünlerin özelliklerinin, son pişirme işlemi tamamlandıktan sonra tebliğ hükümlerine uyması gerekecektir.

Halen 250 gram ağırlıktan başlamak üzere 50'şer gram artırılarak piyasaya sunulan ekmek, kepekli ekmek, tam buğday unlu ekmek, tam buğday ekmeği ve ekşi hamur ekmekleri, **1 Ocak 2018'den itibaren en az 200 gram ağırlıktan başlayarak 10'ar gram artırılmak suretiyle** piyasaya arz edilecektir. 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 üretilebilecektir.

Ambalajsız piyasaya arz edilen ürünler ağırlıkça yüzde 2'ye kadar eksik tolerans değeriyle üretilecektir.

Ağırlık kontrolü denetimlerinde gerçekleştirilen numune alma ve analiz metodu ise şöyle uygulanacaktır:

“Ambalajsız piyasaya arz edilen ürünlerin ön ağırlık kontrolü, denetim yapılan işletmede en az altı adet ekmek üzerinden yapılacaktır. Tartılan ekmeklerin toplam ağırlığı, tartılan ekmek sayısına bölünerek ortalama ağırlık hesaplanacak ve yapılan ön ağırlık kontrolünün sonuçları Resmi Kontrol Raporu'na yazılacaktır.



**AYDIN ESNAF
ve
SANATKARLARI
ODALARI**

- Aydın • Nazilli •
- Söke • Umurlu •
- Köşk • Sultanhisar •
- Yenipazar •
- Atça • Bozdoğan •
- Kuyucak •
- Buharkent •
- Karacasu •
- İncirliova •
- Germencik •
- Ortaklar • Mursallı •
- Kuşadası •
- Davutlar •
- Güllübahçe •
- Bağarası • Koçarlı •
- Bıyıklı • Çine •
- Karpuzlu •
- Akçaova •
- Dalama •
- Horsunlu •
- Pamukören •
- Yazıkent •
- Yenice •
- Salavatlı •
- Yeniköy •
- İsabeyli •
- Didim •

**AYDIN ESNAF
ve
SANATKARLARI
ODALARI BİRLİĞİ
BAŞKANLIĞI**

Yöneticileri en alt
birimden itibaren
yargı gözetiminde
yapılan demokratik
seçimlerle işbaşına
gelen bağımsız
105 oda, 1061 meslek
dalıyla Aydın İlinde
ve yaklaşık
yüzyedibinbeşyüz
üyeyle sahip en büyük
sivil toplum
kuruluşudur.

AYDIN

ESNAF ve SANATKARLARI ODALARI BİRLİĞİ BAŞKANLIĞI

-2-

Ön ağırlık kontrolünde ortalama ağırlığın uygun olması halinde numune alınmayacaktır.

Ön ağırlık kontrolünün sonuçlarında uygunsuzluk görülürse gıda işletmesine hemen idari yaptırım uygulanmayacaktır. Tebliğ’le belirlenen yeni prosedüre göre, gıda işletmesinde en az altı ekmek numune alınarak, fırın çıkış saatinden sonraki 6 saat içerisinde laboratuara ulaştırılacaktır. Fırın saatinden sonraki ilk 2 saat içerisinde ekmek numunesi alınamayacaktır. Laboratuvar, “0,1” gram hassasiyete dijital kalibreli teraziyile ölçüm yapacaktır. Tartım sonuçlarına göre ortalama ağırlığın uygun olması halinde tespit edilen değerler, analiz sonucu olarak kabul edilecektir. Tartım sonuçlarına göre uygunsuzluk görülmesi durumunda, her ekmek için ayrı ayrı tartım ve rutubet analizi yapılacaktır. Rutubet oranı baz alınarak, ekmek ağırlığı yeniden hesaplanacaktır.

Tebliğin yayımından önce faaliyet gösteren gıda işletmecileri, ekmek gramajı ile ilgili düzenlemelere bir ay içinde uyacaktır. Diğer hükümleri ise yayımı tarihinde yürürlüğe gireceği” belirtilmektedir.

Bilgi edinilmesi ve Tebliğ hükümlerinin ilgili üyelerinize duyurulması rica olunur.


Mustafa ÇAĞLAYAN
Genel Sekreter


Selahittin ÇETİNDÖĞAN
Başkan

DAĞITIM : İlgili Odalara.