



Kadın Çiftçiler Balıkesir'de Yarıştı...



Ekmek ve Yeni Ekmek Tebliği



Ayşe ÇETİN
Ziraat Mühendisi
Balıkesir İl Gıda,
Tarım ve Hayvancılık
Müdürlüğü



EKMEK NEDİR?

Ekmeğin tarihi medeniyetlerin tarihi kadar eskidir. Ekmek, insanoğlunun bilinen en eski ve önemli gıda maddesidir. Genel kabule göre, ilk insanlar su ile ıslatılmış ve kendi haline bırakılmış buğday kırmasında gözeneklerin meydana geldiğini görmüşler ve gözenekli kütleyi sıcak taşlar üzerinde pişirdikleri zaman tad ve lezzetinin iyi olduğunu anlamışlardır. Orta ve diğer Avrupa ülkelerine ekmeğe daha sonraları güneyden yayılmıştır. Avrupalılar buğdaydan önce çavdar gibi diğer tahıl ürünlerini kullanmışlar, ancak 15. yüzyılda buğdaydan beyaz ekmeğe yapımına başlamışlardır. Mikroorganizmaların ve mayanın aktif olarak bilinmesinden (19. yüzyıl) sonra ekmeğin üretimi sanayi dalı haline gelmiştir. Yeryüzünde en fazla ekmeği tüketen toplumların başında Türkiye gelmektedir.

Yurdumuzda yaygın olarak buğday unundan ve mayalanmış hamurdan üretilen ekmeği tüketilmektedir. Ancak kısıtlı da olsa bölgelere göre mısır, yulaf, çavdar ve benzeri tahıllardan da ekmeği üretilmektedir. Ekmeği, bir emek ürünü, alinteri simgesi ve Allah'ın kullarına nimeti olarak hemen bütün dinlerde övülmüş ve kutsal sayılmıştır. İslam dininde de ekmeği çok değer verilen insan gıdala-



rının başında gelmektedir. İçeriği, şekil ve tekniği değişikliğe uğrasa da, bugün dünyanın her yerinde bilinmekte, üretilmekte ve tüketilmektedir. Hemen hemen tüm insanlığın ortak yiyeceği türüdür. Ucuza mal olması nedeniyle tüm dünyada dar gelirli tarafından daha fazla önem verilmekte ve daha fazla tüketilmektedir. Günlük, kişi başına tüketilen ekmeğin miktarı 150 ile 700 gr arasında değişmektedir. Araştırma verilerine göre kişi başına ortalama günlük 350 gr ekmeği tüketilmektedir. Günümüzde ekmeğin belli standartlarda üretilmesi ve belli kurallara uygun olarak tüketilmesi gerektiği yasal mevzuatlarla belirlenmiştir.

EKMEK İLE İLGİLİ YASAL DÜZENLEMELER

Türk Gıda Kodeksi Buğday Unu Tebliği ile Ekmeği ve Ekmeği Çeşitleri Tebliğinde Değişiklik Yapılmasına Dair Tebliğ, Resmi Gazete'nin 02 Nisan 2013 tarihli sayısında





yayımlandı. Ekmekteki yeni düzenlemeler için gıda işletmecilerine tanınan uyum süresi, 1 Temmuz 2013 itibariyle sona ermiştir.

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın "Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği"ne göre, 1 Temmuz itibarıyla satışa sunulacak ekmekler daha az tuzlu ve kepekli olacaktır. Buna göre, ekmeklerde tuz oranı yüzde 1,75 yerine yüzde 1,5 olarak uygulanacaktır. Ekmek, tip 650 ve daha yüksek kepek içeren ekmeklik buğday unlarından yapılarak, 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 edilecektir.

Ekmek ve ekmek çeşitleri dışından bakıldığında iyi pişmiş ve kabarmış, kendine has görünüşte, kokuda ve kabuk rengi dağılımı olabildiğince homojen olacak, basık ve yanık olmayacaktır. Kesildiği zaman iç kısmı süngerimsi yapıda, gözenekler mümkün olduğunca homojen olurken, hamurumsu, yapışkan ve kabuk-iç ayrımı olmayacak, yabancı

madde ve karışmamış halde un, tuz, katkı maddeleriyle bunların topları bulunmayacaktır.

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

EKMEKTE HİJYEN KURALLARI

Tebliğle ambalajsız olarak piyasaya arz edilen ürünlerin üretim, depolama, dağıtım ve satış aşamalarının taşınması gereken kurallar da belirlenmiştir. Buna göre, ürünlerle temas eden malzeme, alet ve ekipman; gıda ile temasa uygun, yeterli temizlik ve dezenfeksiyona izin veren madde ve malzemedendir yapılacaktır. Bulaşma riskini engelleyecek biçimde üretilecek, kullanıma hazır, bakımlı ve iyi şartlarda tutulacaktır. Ekmek; kasalarına, ekmek kasalarının da ekmek taşıma araçlarının içine bulaşma riskini engelleyecek biçimde yerleştirilecek, dış etkenlerden zarar görmeyecek şekilde tamamen kapalı, tebliğ kapsamında yer alan ürünlerle unlu mamullerin taşınması dışında herhangi bir taşıma işleminde kullanılmayan, tavan, zemin ve duvarları su geçirmeyen, zararlı ve mikroorganizmaların yerleşmesine izin vermeyen, pürüzsüz, kolay temizlenebilen ve dezenfekte edilebilen malzemedendir yapılan

taşıtlarda taşınacaktır. Ekmek kasaları açıkta bırakılmayacak, zemin ve dış ortamla teması engellenecek, palet üzerinde olacak şekilde temiz bir ortama konulacak. Satış yerlerinde alıcının el değmesini engelleyecek şekilde ekmek dolabında veya tezgahında muhafaza edilecek ve satıcı kontrolünde satılacaktır.

Satış sırasında bu tebliğ kapsamında ambalajsız olarak piyasaya arz edilen ürünler, "Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği"nde yer alan hükümlere uygun bir ambalaj malzemesine sınırlanarak veya içine konularak tüketiciye arz edilecektir. Ekmek dolapları veya tezgahları açıkta bırakılmayacak şekilde kapalı bir ortama konulacaktır. Ürünlerin muhafaza edildiği ekmek dolabında veya tezgahında alıcının rahatlıkla görebileceği büyüklükte Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliği'nin ilgili maddesine uygun etiketin yer alması zorunlu olacaktır. Ürünlerin taşınması ve satışı sırasında çalışan tüm personelin, kişisel temizliğini sürdürmeye azami itina göstermesi, uygun ve temiz kıyafet giymesi ve koruyucu eldiven kullanması da zorunlu olacaktır. Sadece bu tebliğin hijyenle ilgili kriterlerini karşılayan yerlerde piyasaya sunulacak, kasap, manav ve pazar gibi yerlerde satılmayacaktır.

Tebliğ kapsamında yer alan ürünleri tüketiciye arz eden yerler; tam



buğday unlu ekmek ve/veya kepekli ekmek de bulundurmak zorunda olacaktır. Düzenlemeye aykırı davranışlar hakkında 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanununun ilgili maddelerine göre idari yaptırım uygulanacaktır.

EKMEK İSRAFINI ÖNLEME KAMPANYASI

Bir sosyal sorumluluk projesi olan "Ekmek İsrafını Önleme Kampanyası", 17 Ocak 2013 tarihinde Başbakanımız tarafından başlatılmıştır. Konuyla ilgili Başbakanlık Genelgesi 02.04.2013 tarih, 28606 sayılı Resmi Gazetede yayımlanmıştır. Kampanya, toplumun tüm kesimlerine ulaşacak şekilde kamu kurum ve kuruluşları, yerel yönetimler, üniversiteler, sivil toplum kuruluşları, özel sektör işbirliğiyle yürütülmektedir.

Kampanyanın hedef kitlesi toplumun bütünüdür. Ekmek, her sofraya giren ve herkes tarafından tüketilen temel gıda ürünü olduğundan, hedef kitle toplumun bütünüdür. İsrafın yoğun olarak yaşandığı fırınlar, haneler, lokantalar, oteller ve yemekhaneler, özelde hedef kitleleridir. Öncelikli hedef kitlesi ise; bilinçli tüketim alışkanlığı kazandırmak adına çocuklar ile toplumdaki yeri ve önemi dikkate alındığında kadınlardır.

Ekmek alırken dikkat edilmesi gerekli hususlar

- Ne kadar ekmeğe ihtiyaç duyulduğu tespit edilmeli
- Tüketecek kişi sayısı
- Tüketilecek yemek çeşitleri
- Evde bulunan ekmek miktarı dikkate alınmalı
- Alındığı gün tüketilmeyecek ise; ambalajlı ekmek tercih edilmeli,
- Alışverişte ekmeğin ezilmemesine dikkat edilmeli, ayrı bir poşette ve



kamu kurum ve kuruluşları, yerel yönetimler, üniversiteler, sivil toplum kuruluşları, özel sektör işbirliğiyle yürütülmektedir.

Kampanyanın hedef kitlesi toplumun bütünüdür. Ekmek, her sofraya giren ve herkes tarafından tüketilen temel gıda ürünü olduğundan, hedef kitle toplumun bütünüdür. İsrafın yoğun olarak yaşandığı fırınlar, haneler, lokantalar, oteller ve yemekhaneler, özelde hedef kitleleridir. Öncelikli hedef kitlesi ise; bilinçli tüketim alışkanlığı kazandırmak adına çocuklar ile toplumdaki yeri ve önemi dikkate alındığında kadınlardır.

Ekmek alırken dikkat edilmesi gerekli hususlar:

- Ne kadar ekmeğe ihtiyaç duyulduğu tespit edilmeli
- Tüketecek kişi sayısı
- Tüketilecek yemek çeşitleri
- Evde bulunan ekmek miktarı dikkate alınmalı
- Alındığı gün tüketilmeyecek ise; ambalajlı ekmek tercih edilmeli,
- Alışverişte ekmeğin ezilmemesine dikkat edilmeli, ayrı bir poşette ve alınan diğer ürünlerin üzerinde taşınmalıdır.

Ekmekğin muhafaza yöntemleri

- Muhafaza edilen yer temiz olmalı,
- Gün içinde tüketilecek ekmek; kapaklı bir ekmek kutusunda, gıda dolabında ya da poşet içinde saklanmalı,
- Birkaç gün içinde tüketilecek ekmek buzdolabında saklanmalı
- Gereğinden fazla satın alınan ekmekler, alındığı gün derin dondurucuya konulmalı (En fazla 3 ay)
- Sıcak ekmekler soğutulduktan sonra ve kurumadan poşete konulmalı,