7/4730
4731
4732
4733

T.C.
TARIM VE KÖYİŞLERİ BAKANLIĞI
Araştırma Planlama ve Koordinasyon
Kurulu Başkanlığı

SAYI : KDD.SÖ.1.01/637 ..../02/2005
KONU: Sözlü ve Yazılı Soru Önergeleri

TÜRKİYE BÜYÜK MİLLET MECLİSİ BAŞKANLIĞINA

İlgi: 31.01.2005 tarih ve KAN.KAR.MD.A.01.0.GNS.0.10.00.02-9032 sayılı yazınız.

İlgi yazı ekinde gönderilen, Antalya Milletvekili Feridun Fikret BALOĞLU'na ait 6/1421 esas nolu sözlü soru önergesi ile, Isparta Milletvekili Mevlüt COŞKUNER'e ait 7/4730 esas nolu, Çanakkale Milletvekili Ahmet KÜÇÜK'e ait 7/4731, 7/4732, 7/4733 esas nolu yazılı soru önergelerine ilişkin Bakanlığımız görüşleri ekte sunulmaktadır.

Bilgilerinize arz ederim.

Sami GÜÇLÜ
Bakan

EKLER:
1- Görüş 6/1421 (1 sayfa)
2- Görüş 7/4730 (1 sayfa)
3- Görüş 7/4731 (2 sayfa)
4- Görüş 7/4732 (1 sayfa)
5- Görüş 7/4733 (1 sayfa)

7/4730

YAZILI SORU ÖNERGESİ

Önerge Sahibi : **Mevlüt COŞKUNER**
Isparta Milletvekili
Önerge No : **7/4730**

SORU) Ülkemizde Pazar yerlerinde açıkta satılan taze peynir, tereyağı v.b. ürünlerin yeterli kontrollerinin yapılmaması doğrultusunda birçok bakteri ve mikrop ihtiva ettiği ve özellikle malta humması denilen öldürücü hastalığa sebep olduğu yapılan araştırmalarca ispatlanmıştır. Ayrıca bu ürünlerde yeterli pastörizasyon yapılmadığı da görülmüştür. Avrupa Birliğine girme sürecindeki Türkiye'de bu konuda Bakanlık olarak neden yeterli kontrolleri yapmamakta ve önlem almamaktadır. Bakanlığınızın bu konudaki çözüm önerileri nelerdir?

CEVAP) Ülkemiz süt ve süt ürünlerinin kontrolünde 05.06.2004 tarih ve 24583 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanarak yürürlüğe giren 5179 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun kapsamında üretimden, pazar yerleri dahil tüm satış noktalarını içeren zincirde denetimler yürütülmektedir. Bu denetimlerde, süt işletmelerinde ve perakende satış noktalarında etiket beyanında "pastörize" ifadeleri bulunan peynir numunelerinde etiket bilgilerine aykırılık olup olmadığının kontrol ve denetimleri fosfotaz testi dikkate alınarak yapılmaktadır. Bu test, özellikle malta humması (brusella) hastalığının önlenmesinde uygun ısıl işlem (72 °C üzeri) görmüş süt ürünlerinin tanımlanması için geçerli olup, bu konuda esas çözüm öncelikle sağlıklı hayvanların sütlerinin kullanılmasıdır.

Bu denetimlere ilaveten çiğ süt veya termizasyon edilmiş sütten yapılan Salmonella, Listeria monocytogenes, verotoxigenic Escherichia coli ve Staphylococcal enterotosinler gibi farklı bakterilerle kontaminasyona maruz kalan peynirler ile gıda zehirlenmelerinin ortaya çıkması konularında Avrupa Birliğinin tavsiye kararları takip edilmekte ve uygulamaya konulmaktadır. Bu kapsamda Avrupa Birliğinin iç pazarında gıda maddelerinin (peynirler ve baharatlar) kontrolüne ilişkin olarak izlenmesi öngörülen 2004 Programı dikkate alınarak çiğ sütten yapılmış olan peynirleri de içeren, "Peynirlerde Mikrobiyolojik Güvenliğin İzlenmesi Programı" 2004 yılı Kasım ayında başlatılmıştır. Programda; üretim yerleri ve perakende satış noktalarında peynirlerde mikrobiyolojik kriterler kontrol edilmektedir.

Diğer taraftan; halk arasında Malta Humması olarak bilinen brucella hastalığı, hem büyükbaş hem de küçükbaş hayvanlarda görülmektedir. Bu hastalık zoonoz karakterli bir hastalık olup, insanlara da bulaşabilmektedir. Sığır brucellozu ve koyun-keçi brucellozu olarak adlandırılan bu hastalıklar 3285 sayılı Hayvan Sağlığı ve Zabıtası Kanununa bağlı ihbarı mecburi hastalıklar listesindedir. Hastalıkla mücadelenin esasını aşılama, test ve hasta hayvanların zorunlu kesime sevk edilerek tazminat ödenmesi (sadece büyükbaş hayvanlar için) teşkil etmektedir.

2004 yılında test uygulanması sonucunda hastalık tespit edilerek zorunlu kesime sevk edilen 297 büyükbaş hayvana 370 milyar TL tazminat ödemesi yapılmıştır.