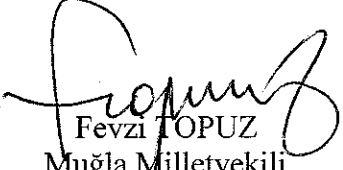




## TÜRKİYE BÜYÜK MİLLET MECLİSİ BAŞKANLIĞINA

Aşağıdaki sorularımın Tarım ve Köyişleri Bakanı Sayın Dr. Mehmet Mehdi EKER tarafından yazılı olarak yanıtlanmasını arz ederim.

  
Fevzi TOPUZ  
Muğla Milletvekili

Ekonomik, sosyal ve beslenme açısından büyük önem taşıyan ve vazgeçilmez bir konumda olan hayvancılık sektörünün sorunları her gecen gün giderek ağırlaşmaktadır. Hayvancılık, ülke ekonomisinin gelişmesine katkıda bulunmakta, kırsal alanda istihdam yaratmakta ve önemli düzeyde katma değer sağlamaktadır. Halkımızın yeterli ve dengeli beslenmeleri, özellikle çocuklarda ve gençlerde sağlıklı bir zihinsel ve bedensel gelişme için mutlaka gerekli olan et, süt ve yumurta gibi ürünlerin üretilmesini sağlamaktadır.

Son günlerde, özellikle et teknolojisi mevzuatında izin verilmeyen kimi maddelerin kullanımı gündeme gelmektedir. Çeşitli ticari adlarla piyasada bulunan ve pastörize buğday ununun çözelti haline getirilmesi ile elde edilen bu tür maddeler, daha çok ekmek, pasta, makarna, bisküvi ve benzeri unlu mamullerin üretiminde kullanılmaktadır. Et teknolojisinde ise, gerek dondurulma, gerekse satış aşamaları öncesinde özellikle büyük parça ete çoklu enjeksiyon yöntemiyle enjekte edilmesi yada taze etin söz konusu çözeltiye yatırılması yoluyla, su tutma kapasitesi artırılarak etin ağırlığında artış sağlanmaktadır.

Bitkisel protein içeren bu tür ürünlerin su tutma kapasitesinin yüksek olması nedeniyle, dondurulmuş etin çözünmesi sürecinde su kaybı önlenmektedir. Mikrobiyolojik bozulmalara açık olan taze etin bileşimindeki su miktarının bu yöntemle artırılması, eti bozulmalara daha duyarlı duruma getirirken, teknoloji etik dışı ve yanlış amaçla da kullanılabilir.

Taze etin su tutması daha kolay olduğundan, pastörize buğday unu çözeltisinin kullanımı sonucu, tüketici, ette %70 oranında bulunan su miktarının daha da artırılmasına bağlı olarak tüketiciler aldatılmakta, dolayısıyla satın aldığı et ve ürünlerine gereğinden çok bedel ödemektedirler.

Tüketicinin gözlem yoluyla bu tür hileleri anlama olanağı bulunmadığından, et ve ürünlerine ilişkin üretim ve satış noktalarında etkin denetimler yapılarak, adı geçen ürünlerin kullanımı engellenmelidir.

Konuyla ilgili olarak;

1. Bugün itibari ile ülkemizdeki gıda üretim ve satış yerlerinin sayısı nedir? Bu sayıya karşılık Bakanlığın bünyesinde barındırdığı denetim elemanı sayısı kaç kişidir?
2. Saha denetlemelerini hangi sıklıkta yapmaktasınız? Sorumluluğunuzun altındaki işyerlerinden hiç denetlenmemiş kaç işyeri bulunmaktadır?
3. Basında da yer aldığı üzere, özellikle ete su tutma yöntemi kullanılarak tüketiciler aldatılmaktadır. Bu tip hilelere karşı hangi önlemleri almaktasınız?
4. Ülkemizdeki kayıt dışı ya da gizli saklı denetimsiz üretim yerleri ile ilgili ne gibi önlemler almaktasınız?
5. 5179 sayılı yasa uyarınca Gıda güvenliğini sağlamak bakanlığınızın sorumluluğu altındadır. Gıda güvenliğini sağlamada ne gibi çalışma yapmaktasınız?