

T.C.
TARIM VE KÖYİŞLERİ BAKANLIĞI
Strateji Geliştirme Başkanlığı

7/6622
7/6623
7/6624
7/6625

Sayı : B.12.0.SGB.0.03-610-1255
Konu : Soru Önergeleri

20 MART 2009
.02/2009

TÜRKİYE BÜYÜK MİLLET MECLİSİ BAŞKANLIĞINA

İlgi: 12.02.2009 tarih ve A.01.0.GNS.0.10.00.02-11154 sayılı yazı.

İlgi yazı ekinde alınan, Adana Milletvekili Yılmaz TANKUT'a ait 7/6622, Tokat Milletvekili Reşat DOĞRU'ya ait 7/6623, Mersin Milletvekili Ali Rıza ÖZTÜRK'e ait 7/6624 ve İstanbul Milletvekili Ayşe Jale AĞIRBAŞ'a ait 7/6625 esas nolu yazılı soru önergelerine ilişkin Bakanlığımız görüşü ekte sunulmaktadır.

Bilgilerinize arz ederim.


Mehmet Mehdi EKER
Bakan

EKLER:

1. Görüş 7/6622 (3 sayfa)
2. Görüş 7/6623 (1 sayfa)
3. Görüş 7/6624 (2 sayfa)
4. Görüş 7/6625 (2 sayfa)

YAZILI SORU ÖNERGESİ**Önerge Sahibi****:Yılmaz TANKUT****Adana Milletvekili****Esas No****:7/6622**

Bir gıda kuruluşunun Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı'nın Mayıs 2008 tarihli izniyle Amerika'dan ithal ettiği Magnesol XL adlı kimyasal, aylardır ülkemizdeki hızlı yemek zincirlerine pazarlanmakta ve kullanılmaktadır. "Kızartmalık yağlarınızı dökmeyin! Artık Magnesol XL var" sloganıyla pazarlanan bu kimyasal, kapkara da olsa yanmış yağlara katıldığında, rengi sapsarıya dönüştürdüğü ve yanık yağ kokusunu yok etmeyi başardığı belirtilmektedir.

Ülkemizde kontrollerin sağlıklı yapılmadığı ve gerek kriz ve gerekse daha fazla para kazanma hırsı ile en fazla 3 günde bir değiştirilmesi gereken yağ, bu yöntemle 9 gün kullanılabilmekte, ancak işlemin aynı yağ üzerinde defalarca uygulanması ile sürenin 20 günlere ulaşması sağlanmaktadır.

Magnezyum Silikat adlı bu kimyasal, dünyada biodizel üretimi başta olmak üzere, kozmetik, boya, kağıt, plastik, lastik, kauçuk gibi ürünlerin üretim aşamasında dolgu ve kaplama malzemesi olarak kullanılmasına rağmen ülkemizde bu kimyasalın pazarlanmasında hedef olarak, hızlı yemek zincirleri alınmaktadır.

Gıda Mühendisliği Profesörü Muammer Kayahan, kızartma yağlarında Magnezyum Silikat kullanılıp, kullanılmadığının ancak analizler sırasında belirlenebildiğine dikkat çekerek, "Bu kimyasallarla rengi açılan yağlar tüketicinin midesinde rahatsızlığa neden olur. Gençlerin ve çocukların tüketim yerlerinde kontrol yapılması gerekiyor. Kızartma yapılırken, kızartmanın yaratacağı kötü sonuçların gölgelenmesini sağlayan bu maddelerin kullanımı yasaklanmalıdır" ifadesinde bulunmaktadır.

Sağlık Bakanlığı Kanser Savaş Daire Başkanı Prof. Dr. Murat Tuncer, günümüzde 140.000 kanser hastasının bulunduğunu hatırlatarak, "Bitkisel yağların kızartmada en fazla 1 kez kullanılması gerekiyor. Bir kere kullanıldığında dahi kanserojen etkiler yanmış yağlarda ortaya çıkıyor. Magnezyum Silikat gibi bir maddenin kızartma yağlarda kullanılıyor olması, insan sağlığı açısından son derece tehlike oluşturuyor. Bunun araştırılması ve önlenmesi gerekiyor" diye konuşmaktadır.

Bu bilgiler çerçevesinde;

SORU 1) Bakanlık olarak Magnezyum Silikat içeren Magnesol XL adlı kimyasala verilen izinlerden önce hangi inceleme ve araştırmalar yapılmıştır?

CEVAP 1) Magnezyum silikat içeren Magnesol XL adlı kimyasala ait, Bakanlığımızca düzenlenmiş "Gıda Üretim İzin Belgesi" bulunmamaktadır. Sentetik Magnezyum silikat içeren Magnesol XL adlı madde Türk Gümrük Tarife Cetveline göre "2839. Silikatlar; ticari alkali metal silikatlar" pozisyonunda bulunmakta olup, ithalatta Bakanlığımız kontrolüne tabi ürünlere ilişkin Dış Ticarete Standardizasyon (DTS) Tebliğinin Ek-6/B listesinde Karşısında kullanım amacı "YGSKGTE (Yalnız Gıda Sanayinde Kullanılanlar veya Gıda İle Temas Edenler)" şeklinde belirtilmek sureti ile yer almaktadır. Bakanlığımızca gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemelerin ithalatında yürütülen kontrol işlemlerinde 02.09.2007 tarihli Resmi Gazetede yayımlanan 39 numaralı "Gıda Maddeleri ve Gıda İle Temasta Bulunan Madde ve Malzemelerin İthalatında Kontrol Belgesi Onaylanması ve İthalat Aşamasındaki Kontrol İşlemleri Hakkında Tebliğ" hükümleri uygulanmaktadır. Bu kapsamda, söz konusu maddenin ithalatında 39 numaralı Tebliğ'in 7. madde 1. fıkra b bendinde yer alan belgeler aranmaktadır. Türk gıda mevzuatına göre Bakanlığımıza bağlı yetkili İl Müdürlüklerinde kontrolü yapılarak mevzuatımıza uygun olan maddelerin ithalatına izin verilir.

SORU 2) Bu tür kimyasallara Amerika'da, sadece yağların fabrikada işleme aşamasında kullanılmasına izin verilmekteyken ve ayrıca Magnesol Silikat'ın yanık yağların dönüşümünde değil, yağın rafinerisinde ve biodizelde kullanılması gerekirken ülkemizde hazır yemek firmaları ve restoranlarda kullanılması sizce uygun mudur?

CEVAP 2) Gıda Kimyasalları Kodeksine (Food Chemical Codex) göre, magnezyum silikat iki gruba ayrılmaktadır. Bunlardan biri sentetik magnezyum silikat, diğeri talk'tır. Talk (INS 553 (iii), CAS [14807-96-6] numaralı) doğal olarak oluşan hidratlanmış magnezyum silikat'dır ve sentetik magnezyum silikat ile talk yapısal olarak farklı olduğundan ayrı kod numaralarına sahiptir. Bakanlığımızca ithalatına izin verilen Magnesol XL'nin bileşiminde sentetik magnezyum silikat bulunmaktadır ve Bakanlığımızca bu konuda yapılan araştırmalara göre; sentetik magnezyum silikat, Gıda Kimyasalları Kodeksi (2003) dokümanlarında INS 553(i), CAS [1343-88-0] numaraları ile yer

almaktadır. Bu dokümana göre çok ince, beyaz, kokusuz ve tatsız bir toz olan bu madde, gıdalarda topaklanmayı önleyici (anticaking agent) ve filtrasyon yardımcısı (filter aid) olarak kullanılmaktadır. Dünya Sağlık Örgütü'nün teknik raporunda, sentetik magnezyum silikatla ilgili olarak Kodeks Alimentarius Komisyonunun uzman değerlendirmesine yer verilmektedir. Bu değerlendirmeye göre; magnezyum silikatın, kullanılmış kızartma yağları ile karıştırılması durumunda ortamdan serbest yağ asitlerini ve diğer polar maddeleri adsorbe ederek bu maddelerin filtrasyonla uzaklaştırılmasında yardımcı olduğunun; magnezyum silikatla düzenli filtrasyonun, kullanılan yağın tipi ve kızartılan gıdanın miktarına bağlı olarak kızartma yağının kullanım süresini %50'ye kadar uzattığının ortaya konulduğu belirtilmektedir. Aynı rapora göre restoranlar bu filtrasyon yardımcısını ağırlıkça en fazla %1 düzeyinde kullanırken, endüstriyel fritözlerde ağırlıkça en fazla %2 düzeyinde kullanılmaktadır. Kodeks Alimentarius Komisyonu'nda işlem yardımcısı ile ilgili çalışmalar devam etmektedir. Bu konuda teknik rapor hazırlama görevi Yeni Zelanda'ya verilmiştir. Yeni Zelanda'nın sentetik magnezyum silikatla ilgili mevzuatının özetine göre; bu madde 1991 yılına ait Gıda Katkıları için Kodeks Standardında topaklanmayı önleyici olarak kayıtlıdır. 2003'de JECFA bu maddenin spesifikasyonunu revize etmiş ve filtrasyon yardımcısı olma fonksiyonunu kabul etmiştir. Yeni Zelanda Gıda Standartları-Avustralya Yeni Zelanda 17 Mart 2004 tarihli dokümanına göre bu maddenin de içerisinde yer aldığı silikatları işlem yardımcısı olarak önermektedir.

SORU 3) Bu ürünün kullanılması sonucu kanserojen etkiler oluşmakta mıdır? Bu konuda araştırma ve inceleme yapılmış mıdır?

CEVAP 3) Kullanılmış yağın arıtma işlemi sadece kızartma yapılmış yağın içinde bulunan istenmeyen okside olmuş düşük molekül ağırlıklı maddelerin ve polimerlerin uzaklaştırması ile sınırlı olması gerektiğinden, son yıllarda araştırmacılar kullanılmış kızartma yağlarının değerlendirilmesine yönelik çalışmalara ağırlık vermişlerdir. Özellikle bilim çevrelerinde bu konuda birçok araştırma yapılmıştır. Bu araştırmalarda silikatlar, aktif karbon gibi filtrasyon yardımcılarının kullanımının amaca uygun olup olmadığı araştırılmıştır.

Yapılan çalışmalar, işlem yardımcısı olarak kullanımına izin verilen maddelerin kullanımı ile kızartma yağlarının kalitelerini daha uzun süre koruduğu ve insan sağlığına potansiyel risk oluşturacak maddelerin uzaklaştırıldığına dair ifadeler içermektedir. 2008/69 numaralı Türk Gıda Kodeksi Renklendiriciler ve Tatlandırıcılar Dışındaki Gıda Katkı Maddeleri Tebliğinde Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliğ kapsamında gıda sanayinde katkı maddesi olarak kullanımına izin verilen ve magnezyum silikat içeren katkı maddeleri aşağıdaki tabloda sıralanmaktadır. Bu tablodan da görülebileceği üzere, solunum yolu ile akciğerde birikmeye bağlı olarak kanser riski taşıyan asbestin (doğal magnezyum silikat içeren madde) gıda endüstrisinde kullanımı izinli değildir. Gıda endüstrisinde kullanımına izin verilen sentetik magnezyum silikat için ise, JECFA tarafından yayımlanmış olan bilgilere göre herhangi bir kanserojen etkiden bahsedilmemektedir.

E 551 Silikon dioksit	Kuru toz gıdalar (ekerler dahil)	10 g/kg
E 552 Kalsiyum silikat	Tuz ve tuz yerine geçen maddeler	10 g/kg
E 553a (i) Magnezyum silikat	Gıda takviyeleri	QS
E 553b (ii) Magnezyum trisilikat	Tablet ve kaplanmış tablet formundaki gıdalar	QS
(asbestsiz)	Dilimlenmiş veya rendelenmiş sert, yarı sert ve işlenmiş peynir	10 g/kg
Talk (asbestsiz)	Dilimlenmiş veya rendelenmiş peynir analogları ve işlenmiş peynir analogları	
E 554 Sodyum alüminyum silikat	Sakız	QS (Sadece E 553b)
E 555 Potasyum alüminyum silikat	Pirinç	QS
E 556 Kalsiyum alüminyum silikat	Salam ve sosisler (sadece yüzey uygulamaları)	QS
E 559 Alüminyum silikat (Kaolin)	Çeşni verici maddeleri	30 g/kg
	Çikolata hariç şekerlemeler (sadece yüzey uygulamalar)	QS
	Tava teneke gibi kaplarda kullanılan yüzey yağlama ürünleri	30 g/kg

SORU 4) Bu ürünün kullanılması sonucu özellikle gençlerin ve çocukların daha çok etkilenecek gelecek nesillerin sağlığı tehlikeye atılmış olunmuyor mu?

CEVAP 4) Bakanlığımızca ulaşılan ve madde 2 ve 3'de özetlenen bilgilere rağmen, konuya hassasiyetle yaklaşmış ve Bakanlığımızca ülke genelinde denetim başlatılarak 5179 sayılı Kanunun 10. maddesi gereğince ihtiyati tedbir kapsamında toplu tüketim yerlerinde ve ithalatçı firma elinde bulunan tüm ürünlere yedi emin işlemi uygulanmıştır. Konu ile ilgili yürütülen çalışmalar kapsamında; Sağlık Bakanlığı bilgilendirilerek konuda Sağlık Bakanlığı Kansere Savaş Dairesi Başkanlığına sentetik magnezyum silikat içeren söz konusu Magnesol XL adlı ürünün insan sağlığı açısından herhangi bir risk taşıyıp taşımadığı ile ilgili Sağlık Bakanlığınca yapılacak çalışmaların Bakanlığımız çalışmalarına katkı sağlayacağı ve konu hakkındaki bilimsel çalışmaların Bakanlığımıza gönderilmesi hususunda yazı yazılmıştır. Ayrıca, konu ile ilgili olarak YÖK aracılığı ile üniversitelerden görüş istenmiştir.

SORU 5) Bu ürüne verilen iznin iptal edilmesi konusunda bir çalışma yapacak mısınız?

CEVAP 5) Kızartma yağlarında magnezyum silikatın adsorbant olarak kullanımının gerek insan sağlığına etkileri, gerekse katkı ve işlem yardımcılarının kullanımında geçerli olan temel prensiplere uyup uymadığının değerlendirilebilmesi için konu ile ilgili çalışan bilim adamlarının, ilgili kurumlardan alınacak görüşler çevresinde oluşacak karara göre konu ile ilgili yapılması gereken tüm iş ve işlemler Bakanlığımızca yapılacaktır.