

7/7219

T.C
TARIM VE KÖYİŞLERİ BAKANLIĞI
Strateji Geliştirme Başkanlığı

Sayı : B.12.0.SGB.0.03-610/1766
Konu : Yazılı Soru Önergesi

28 NİSAN 2009

TÜRKİYE BÜYÜK MİLLET MECLİSİ BAŞKANLIĞINA

İlgi: a) 25.03.2009 tarihli ve A.01.0.GNS.0.10.00.02-7/7219-12257/26092 sayılı yazı,
b) 27.03.2009 tarihli ve B.02.0.KKG.0.12/106-134-39/1291 sayılı yazı

İlgi (a)'da kayıtlı yazınız ile Başbakanlığa gönderilen ve İlgi (b)'de kayıtlı yazı ile Başbakanlıktan Bakanlığımıza gönderilen yazı ekinde yer alan İstanbul Milletvekili Hüseyin MERT'e ait 7/7219 esas nolu yazılı soru önergesine ilişkin Bakanlığımız görüşü ekte sunulmaktadır.

Bilgilerinize arz ederim.


Mehmet Mehdi EKER
Bakan

EKLER:
1-Görüş 7/7219 (2 sayfa)

DAĞITIM :

Gereği :
TBMM Başkanlığına

Bilgi:
Başbakanlığa

YAZILI SORU ÖNERGESİ

Önerge Sahibi

: Hüseyin MERT

İstanbul Milletvekili

Esas No

:7/7219

İnsan sağlığında en önemli besin kaynağı olan et ürünlerinde kimyevi maddelerin de içinde bulunduğu sıvı enjekte edilerek elde edilen et ürünlerinin hem gramajı artmakta hem de insan sağlığını bozduğu iddialarına hemen hemen her gün yazılı ve görsel basınımızdaki haberlerde yer verilmektedir. Bu nedenle;

SORU 1) Ülkemiz genelinde etkin bir biçimde gıda güvenliği sağlamak için denetimler yapılmış mıdır? Yapıldıysa hangi kuruluşlarımız tarafından yapılmıştır?

CEVAP 1) 05.06.2004 tarih ve 25483 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan 5179 sayılı “Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkındaki Kanun” ve ilgili yönetmelikler gereğince, gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemeleri üreten, üreten ve satan, satan işyerleri ile toplu tüketim yerlerinin gıda güvenliğine yönelik resmi kontrol ve denetimleri ile üretim izni, ithalat ve ihracat denetimleri Bakanlığımız tarafından yürütülmektedir.

Tarım ve Köyişleri Bakanlığı bünyesinde 39 İl Kontrol Laboratuvarı ve 1 Gıda Kontrol Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü olmak üzere toplam 40 resmi laboratuvar yer almaktadır.

Etin ağırlığının artırılması amacıyla kullanılan maddenin Trabzon, İstanbul ve İzmir İl Kontrol Laboratuvar Müdürlüklerinde analizi yapılabilir durumdadır.

Toplam kurulu kapasite ve personelle gıda hizmetlerinde yapılan kontrol ve denetimlerin sayısı, 2006 yılında 278.783, 2007 yılında 334.289, 2008 yılında ise 340.874 dür.

SORU 2) Bu denetimlerin sağlıklı olarak yapılabilmesi için ilgili kurum ve kuruluşların eleman sayısı yeterli midir? Bu denetlemelerde Gıda Güvenliği için kurulmuş derneklerden de yararlanmayı düşünüyor musunuz?

CEVAP 2) Bakanlığımıza bağlı 81 İl Müdürlüğü ve illere bağlı yetkilendirilmiş ilçe müdürlüklerinde görev alan yaklaşık 4975 Gıda Denetçisi ile gıda kontrol ve denetim hizmetleri gerçekleştirilmektedir. Ayrıca, Bakanlığımızca her geçen yıl, personel sayısının arttırılmasına yönelik çalışmalar azami seviyede devam etmektedir. 5179 sayılı Kanun gereği, gıda denetim ve kontrollerinde diğer kurumlarla (Sağlık Bakanlığı, Belediyeler vs.) işbirliği yapılmaktadır. Toplum sağlığı ile ilgili kamu otoritelerinin yanında özel kişi ve kuruluşlara da sorumluluk düşmektedir. Kamu otoritelerince belirlenmiş hukuk kuralları çerçevesinde özel kesimin potansiyelinin bu alanda kullanılması olumlu olarak değerlendirilmektedir.

SORU 3) Hayatın her alanında (Okul- Hastane- Yemek Fabrikaları ve işyerleri) gıda denetimi yapıldı ise katkılı et ürünlerine rastlanmış mıdır? Bu katkılı ve son derece sağlıksız et ürünlerinin nasıl anlaşılacağı konusunda halkımızı bilinçlendirmeyi düşünüyor musunuz?

CEVAP 3) Piyasada üretilen, satılan ya da toplu tüketime sunulan et ve et ürünleri, 10.02.2000 tarih ve 23960 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan “TGK - Et Ürünleri Tebliği”, 07.07.2006 tarih ve 26221 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan “TGK - Çiğ Kırmızı Et ve Hazırlanmış Kırmızı Et Karışımları Tebliği” ve 07.07.2006 tarih ve 26221 sayılı Resmi

Gazete’de yayımlanan “TGK - Çiğ Kanatlı Eti ve Hazırlanmış Kanatlı Eti Karışımları Tebliği”, hükümlerinde yer alan kriterlere uygun olmak zorundadır. Bu Tebliğler kapsamındaki ürünlerde kullanılan katkı maddelerine ait değerler 16 Kasım 1997 tarih ve 23172 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan “Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği”nin Gıda Katkı Maddeleri bölümüne uygun olacaktır. Bu kurallara ek olarak, çiğ kırmızı et ve kıymalarda katkı maddesi kullanılmamalıdır.

Et üretim işyerleri ile satış ve toplu tüketim yerlerinin denetim ve kontrolü de ülke genelinde 81 İl Müdürlüğü tarafından yürütülmektedir. Bu kapsamda, her İl tarafından yapılan rutin denetimlere ilave olarak şüphe, şikayet, ihbar, izlenebilirliğin sağlanması, izleme, gözetim ve kontrol amaçlı yıllık programlar çerçevesinde de denetimler sürdürülmektedir. Hile-taklit-tağşiş ve tek tırnaklı hayvan eti tespitine yönelik olarak Bakanlık merkez teşkilatı tarafından hazırlanan “Yıllık Denetim Program” ülke genelinde uygulanmaktadır.

2008 yılında Bakanlığımızca et ve et ürünleri üretim yerlerinde yapılan toplam denetim sayısı 5367 adet olup, eğitim, rehberlik ile beraber bu denetimlerde idari para cezası verilen işletme ya da denetleme sayısı 387, Savcılığa intikal eden vaka ya da denetleme sayısı ise 62 adettir. Denetimler sonucu mevzuata uygunsuzluğun tespit edilmesi durumunda 5179 sayılı Kanun’un ilgili maddeleri gereğince işyeri ve üretilen ürünler için yasal işlem uygulanmaktadır.