

T.C.
TARIM VE KÖYİŞLERİ BAKANLIĞI
Strateji Geliştirme Başkanlığı

G.K.20

7/9894 7/9900
7/9895 7/9901
7/9896 7/9902
7/9897
7/9899

Sayı : B.12.0.SGB.0.03-610-4269
Konu : Soru Önergeleri

24.10/2009

TÜRKİYE BÜYÜK MİLLET MECLİSİ BAŞKANLIĞINA

İlgi: 07.10.2009 tarih ve A.01.0.GNS.0.10.00.02-15837 sayılı yazı.

İlgi yazı ekinde alınan, Bursa Milletvekili Kemal DEMİREL'e ait 7/9894, Muğla Milletvekili Fevzi TOPUZ'a ait 7/9895, Kayseri Milletvekili Mehmet Şevki KULKULOĞLU'na ait 7/9896, 7/9897, Adana Milletvekili Yılmaz TANKUT'a ait 7/9898, Mersin Milletvekili Akif AKKUŞ'a ait 7/9899, Adana Milletvekili Nevin Gaye ERBATUR'a ait 7/9900, 7/9901, Kırklareli Milletvekili Turgut DİBEK'e ait 7/9902 esas nolu yazılı soru önergelerine ilişkin Bakanlığımız görüşü ekte sunulmaktadır.


Mehmet Mehdi EKER
Bakan

EKLER:

1. Görüş 7/9894 (2 sayfa)
2. Görüş 7/9895 (3 sayfa)
3. Görüş 7/9896, 7/9897 (2 sayfa)
4. Görüş 7/9898 (2 sayfa)
5. Görüş 7/9899 (1 sayfa)
6. Görüş 7/9900, 7/9901 (2 sayfa)
7. Görüş 7/9902 (1 sayfa)

YAZILI SORU ÖNERGESİ**Önerge Sahibi****:Fevzi TOPUZ****Muğla Milletvekili****Esas No****:7/9895**

Son günlerde kimi basın organlarında ticari adı Magnesol XL olan Magnezyum Silikatın, genellikle kızartma işlemlerinde uzun süreli kullanılması sonucu sağlıklı olma özelliğini yitirmiş olan kızartma yağlarındaki olumsuz değişiklikleri gölgelemek amacıyla kullanıldığı belirtilmektedir.

Bir yağın normal süre ve kimi zararlı bileşenlerin oluşumuna neden olmayan sınırlar içinde kızartma işleminde kullanılması, özellikle Türk Mutfağı'nda gıda hazırlama tekniği açısından yaygın bir uygulamadır. Ancak, usulüne uygun olarak yürütülmeyen bu işlemin sakıncalı sonuçlarını gizlemek amacıyla söz konusu kimyasal maddenin kullanılması, tüketicilerin aldatılmasına yönelik haksız bir işlem olarak değerlendirilmelidir. Çünkü özensiz yürütülen kızartma işlemleri sırasında, yağda ve kızartılan gıda maddesinde oluşan termik oksidasyon sonucu, insanlarda ciddi sağlık sorunlarına yol açan karsinogenik maddelerin oluştuğu, pek çok bilimsel araştırmanın ortak sonucu olarak ortaya konulmuştur.

E 553 kot numarası ile katkı maddeleri arasında yer alan magnezyum silikat, aslında bir absorbant olması yanında, değişik sanayi kollarında yaygın olarak kullanılan bir dolgu maddesidir. Hatta insan sağlığı açısından bir letal dozu da belirlenmemiştir. Ancak basında yer alan haberlere göre magnezyum silikat, ilgili sektörde sadece kızartma sırasında ortaya çıkan zararlı oluşumları gizlemek amacıyla absorbant olarak kullanılmaktadır. Kızartma yapılan yağın gereğinden uzun bir süre kullanılması durumunda, yağda oksidasyon oranı yükselmekte, oksipolimerize ürünler yanında aldehit, keton gibi kimi hastalıklara yol açabilen bileşikler açığa çıkmaktadır.

28.08.2007 tarih ve 26627 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan " Kızartma Amacıyla Kullanılan Katı ve Sıvı Yağların Kontrol Kriterleri Tebliği " hükümleri uyarınca, kızartma işleminde kullanılan yağın Polar Madde oranının %25 in altında ve Dumanlanma Noktasının 170 °C'nin üstünde olması gerekmektedir. Polar maddeler ışığın geçirgenliğini azaltan ya da kıran maddeler olup, bu maddelerin % 25 i geçmesi durumunda yağın kirlendiği ve kullanılamaz nitelikte olduğu, kullanılmasının sağlığa zararlı etkiler oluşturacağı bilinmelidir. Dumanlanma noktası, kızartma sırasında yağda oluşan dumanlanmanın 170 °C'nin altına düşmesi, tava ya da kızartma aracının yüzeyinde alev almaya hazır katman oluştuğunun göstergesidir. Bu da yağın çok kullanıldığı anlamına gelmektedir. Gerek polar maddenin, gerekse dumanlanma noktasının mevzuat sınırları dışında olması, söz konusu yağın ve bu yağda kızartılan gıda maddelerinin tüketime elverişli olmadığını ortaya koymaktadır. Bu nedenle, görünümü ne olursa olsun, standart dışı yağların olumsuz sonuçlarının gölgelemesinin sağlanması amacıyla Magnezyum Silikat kullanılmaktadır.

Uzun süreli kızartma işlemleri sırasında, yağda kıvam artışı ve aşırı köpürme görülürse de, tüketicilerin teknik olarak polar madde ve dumanlanma noktası ya da oksidasyon düzeyini belirlemesi olanağı yoktur. Bu nedenle, ilgili ve yetkili kamu kurum ve kuruluşlarının gıda güvenliği kapsamında, kızartma işlemi gerçekleştiren üretim, toplu tüketim ve satış yerlerinde denetimlerini sıklaştırmaları, bu tür yağlarla işlem yapanlar ile olumsuz etkilerin giderilmesi amacıyla Magnezyum Silikat kullananlar hakkında yasal işlem yapmaları gerekmektedir.

Konuyla ilgili olarak;

SORU 1) Yetkili kamu kurum ve kuruluşlarının gıda güvenliği kapsamında, kızartma işlemi gerçekleştiren üretim, toplu tüketim ve satış yerlerinde denetimlerini hangi sıklıkla yapmaktadır?

SORU 2) Halkımızın bu konuda bilinçlendirilmesi gerekmektedir. Bu konuda bir çalışma

yapmakta mısınız?

SORU 3) Bilindiği üzere gıda güvenliğini sağlamak Bakanlığınızın sorumluluğu altındadır. Tüketicinin korunması ve sağlığının bozulmaması için hangi önlemleri almaktasınız?

SORU 4) Magnezyum Silikat kullananlar hakkında yasal işlem yapılmış mıdır? Yapılmış ise kaç kişi hakkında işlem yapılmıştır?

CEVAP 1-2-3-4) Bakanlığımızca 05.06.2004 tarih ve 25483 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan 5179 sayılı "*Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkındaki Kanun*" çerçevesinde gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeleri üreten, üreten/satan, satan ve toplu tüketime sunan iş yerlerinin kontrol ve denetimleri ülke genelinde 81 İl Müdürlüğümüzde mevcut yaklaşık 4331 Gıda Denetçisi tarafından yürütülmektedir. Gıda denetimleri, gıda üretim, satış ve toplu tüketim yerlerine yönelik olarak 81 İl Müdürlüğümüz ve İl Kontrol Laboratuvar Müdürlüğümüz ile müştereken gıda maddesinin taşıdığı riskle orantılı ve uygun sıklıkta olmak üzere hazırlanan *Yıllık Kontrol Programı* ile Bakanlığımızca risk esasına dayalı olarak belirli ürün gruplarında yıllık olarak hazırlanan *Bakanlık İzleme ve Denetim Programları* çerçevesinde yapılmaktadır.

Bakanlığımızca yayımlanan 28.08.2007 tarih ve 26627 sayılı "*Kızartma Amacıyla Kullanılan Katı ve Sıvı Yağların Kontrol Kriterleri Tebliği* " (Tebliğ No:2007/41) kapsamında bir defadan fazla kızartma işlemlerinde kullanılan sıvı ve katı yağların kullanım özellikleri belirlenmiş olup, kızartma yağlarının fiziksel ve kimyasal özelliklerinin hangi limitler içerisinde kalması gerektiği ve bu kimyasal limitlerden atık yağlarda bulunan polar madde < % 25 ve dumanlanma noktası >170°C olması gerektiği hakkında bilgiler yer almaktadır.

İstanbul, Ankara, İzmir, Bursa ve Antalya illerini kapsayan *Bakanlık izleme ve Denetim Programları* altında düzenlenen *Kızartma Yağlarında Polar Madde ve Dumanlanma Noktası Denetim Programı* kapsamında üretim, toplu tüketim ve satış yerlerinde kızartma amacıyla kullanılan yağların denetim ve kontrolleri gerçekleştirilmektedir. Bu program kapsamında; 2008 yılında toplam 305 adet numune alınmış olup, bunların 292 adeti olumlu 13 adeti ise olumsuz sonuçlanmıştır. 2009 yılı ekim ayı itibarıyla de toplam 178 adet numune alınmış olup, bunların 172 adeti olumlu 6 adeti ise olumsuz sonuçlanmıştır. Tebliğ hükümlerine uygun bulunmayan işyerlerine mevzuat gereği yasal işlem gerçekleştirilmektedir.

Bakanlığımızca yapılan piyasa denetimleri sonucunda 5179 sayılı Kanunun İhtiyati Tedbirler başlıklı 10. maddesi gereği magnezyum silikatın ithalatı durdurulmuş ve bu maddenin satışını yapan ve kullanan işyerlerindeki malları yedi emine alınmıştır.

Bakanlığımız tarafından gerçekleştirilen araştırmalar çerçevesinde, Magnesol XL-30' un AB ülkeleri de dahil olmak üzere birçok ülkede kızartma yağlarında filtrasyon yardımcısı olarak kullanıldığı, bu maddenin JECFA (Gıda Katkı Maddeleri ile ilgili FAO/WHO' nun oluşturduğu uzmanlar komitesi) tarafından filtrasyon yardımcısı olarak kullanımının kabul edildiği tespit edilmiştir.

Magnezyum silikat, aynı zamanda Türk Gıda Kodeksi-Renkendiriciler ve Tatlandırıcılar Dışındaki Gıda Katkı Maddeleri Tebliğinde yer almakta olup kuru toz gıdalar, gıda takviyeleri dilimlenmiş veya rendelenmiş sert, yarı sert ve işlenmiş peynirler, tuz gibi birçok gıdada katkı maddesi olarak kullanımına izin verilen bir maddedir.

Halkın bilinçlendirilmesi ve Magnesol XL ile ilgili bir değerlendirme yapılabilmesi amacıyla üniversitelerin Magnesol XL'nin "insan sağlığına olan etkileri" hakkındaki görüşleri Yüksek Öğretim Kurulundan talep edilmiş olup, Bakanlığımız ilgili birimleri, Sağlık Bakanlığı ve üniversitelerin katılımı sağlanan toplantılarda üniversitemizin ilgili fakülteleri nezdinde değerlendirilerek elde edilen bilimsel verilere hasıl görüşler değerlendirilmektedir.

Bakanlığımız; güvenilir gıda sunumuna ilişkin düzenleme ve denetleme kriterlerini belirleyen kurumdur. Ancak gıda güvenliğinin sağlanması ve tüketici sağlığının korunması amacıyla

ilgili diğerkurumvekuruluşlarla da işbirliği yapılmasına dikkat edilmektedir. Gıda zehirlenmeleri konusunda Sağlık Bakanlığı, turistik yerlerde bulunan otel, restoran gibi toplu tüketim yerleri ile ilgili olarak Kültür ve Turizm Bakanlığı ile ortak çalışmalar yürütülürken, gıda güvenilirliği ve hijyeni konularında okulların ders müfredatlarında yer verilmesi, İl Milli Eğitim Müdürlükleri ile ortak toplantılar düzenlenmesi ve okul kantinleri ve yatılı okul yemekhanelerinin denetimlerinde işbirliğine gidilmesi hususunda Milli Eğitim Bakanlığı ile ortaklaşa çalışmalar yürütülmektedir.

Tüketicilerin gıda güvenliği alanında bilinçlendirilmesi amacıyla, tüketici dernekleri ile işbirliği içerisinde toplantı, seminerlere Bakanlığımızca aktif katılım sağlanmaktadır. Bakanlığımız tarafından gıda güvenliğine yönelik olarak hazırlanan bilgilendirme amaçlı broşürler, 81 İl Tarım Müdürlüklerimize konu ile ilgili işyerlerine, sivil toplum kuruluşlarına ve tüketicilere dağıtılmıştır. Bunun yanında; gıda güvenliğine yönelik olarak eğitici filmler hazırlanmış ve görsel medyada halkımızın hizmetine sunulmuştur. Ayrıca; kadın çiftçilere yönelik eğitimler düzenlenerek, sağlıklı beslenme ve gıda güvenilirliği ile ilgili güncel konulara yer verilmektedir.

Etkin bir gıda güvenilirliği sisteminin oluşturulması için Bakanlığımızca yürütülen faaliyetlerin yanında başta tüketiciler olmak üzere ilgili kurum ve kuruluşların da gıda denetimi ve kontrolünde aktif rol almaları gerekmektedir. Bu kapsamda Bakanlığımızca 2009 yılı "Gıda Yılı" olarak ilan edilmiş olup, yıl içerisinde "Güvenilir Gıda Sağlıklı Yaşam" adı altında, "Yediğine İçtiğine Dikkat Et, Güvenilir Gıda Tüket" sloganıyla bir kampanya yürütülmektedir. Bu kampanya kapsamında başta Milli Eğitim Bakanlığı, Kültür ve Turizm Bakanlığı, Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, Sağlık Bakanlığı, İşler Bakanlığı olmak üzere ilgili tüm kamu kurum ve kuruluşları ve sivil toplum örgütleri ile farklı hedef kitlelerine yönelik faaliyetler planlanmaktadır. Ayrıca Bakanlığımız, güvenilir gıda konusunda gelen talepleri karşılamak için tüm Türkiye'de 174 ALO GIDA hattını hizmete geçirmiştir.