

7/13444

T.C.
TARIM VE KÖYİŞLERİ BAKANLIĞI
Strateji Geliştirme Başkanlığı

Sayı : B.12.0.SGB.0.03-610-1586
Konu : Soru Önergesi

28.04/2010

TÜRKİYE BÜYÜK MİLLET MECLİSİ BAŞKANLIĞINA

İlgi: 30.03.2010 tarih ve A.01.0.GNS.0.10.00.02-21365 sayılı yazı.

İlgi yazı ekinde alınan, Gaziantep Milletvekili Yaşar AĞYÜZ'e ait 7/13441, Kütahya Milletvekili Alim IŞIK'a ait 7/13442, 7/13443, Adana Milletvekili Yılmaz TANKUT'a ait 7/13444 ve Mersin Milletvekili Behiç ÇELİK'e ait 7/13445 esas nolu yazılı soru önergelerine ilişkin Bakanlığımız görüşü ekte sunulmaktadır.

Bilgilerinize arz ederim.



Mehmet Mehdi EKER
Bakan

EKLER:

- 1-Görüş 7/13441 (1 sayfa)
- 2-Görüş 7/13442 (2 sayfa)
- 3-Görüş 7/13443 (2 sayfa)
- 4-Görüş 7/13444 (2 sayfa)
- 5-Görüş 7/13445 (2 sayfa)

YAZILI SORU ÖNERGESİ

Önerge Sahibi

:Yılmaz TANKUT

Adana Milletvekili

Esas No

:7/13444

Kültürümüzde ekmeksiz yemek yeme alışkanlığı pek olmadığından ekmek, özellikle Anadolu'da en fazla tüketilen besin maddesidir. Eskiden köylerde tam buğday unundan ekmek yapılırken bugün bu alışkanlık terk edilmiş ve köylerin çoğunda fırınlar açılarak beyaz ekmek tüketimi hızla artmıştır.

Beyaz ekmek hiçbir besleyici değeri olmayan, posa, vitamin ve minerallerden yoksun bir ekmektir. Buğdayın içindeki tüm değer ve besin maddelerinden yoksun olan bu ekmekle sadece mide dolmakta, açlık bastırılmakta, buna karşılık da kan şekeri yükselmekte, bağırsaklarda hastalıklar ortaya çıkmakta ve gerekli vitamin ve mineraller alınamamaktadır.

Tam buğday unundan yapılan ekmekte ise çinko, iyot, E vitamini, omega yağ asitleri, kalsiyum, D vitamini, protein ve karbonhidratlar vardır ve bu ekmekle beslenen kişilerde şeker hastalığı, şişmanlık, kalp ve damar hastalıkları ve kanser daha az görülür. Bu kadar besleyici değeri olan tam buğday ekmeği yerine beyaz ekmek yiyenlerde ileride şeker hastalığı, kalp ve damar hastalıkları ve tansiyon yüksekliği mutlaka çıkacaktır. Bu yüzden vatandaşlarımızın beyaz ekmek yerine tam buğday ekmeği yemelerini sağlayarak, onların sağlıklı beslenmelerine ön ayak olmalıyız. Bu bilgiler çerçevesinde;

SORU 1) Beyaz ekmek üretimi ve zararları konusunda Bakanlık olarak çalışma ve araştırma yapılmış mıdır? Birçok hastalığın nedeninin beyaz ekmek olduğu iddiaları doğru mudur?

SORU 2) Beyaz ekmek konusunda bir araştırma yapılmış ise hangi sonuçlara ulaşılmıştır?

SORU 3) Beyaz ekmek üretiminin ve tüketiminin azaltılması konusunda hangi çalışmalar yapılmıştır? Vatandaşlar bu konuda bilgilendirilmiş midir? Bu bilgilendirme oldu ise nasıl ve ne zaman yapılmıştır?

SORU 4) Beyaz ekmek üretiminin engellenmesi veya kısıtlanması konusunda bir çalışma yapılması ve ekmek fırınlarına konu ile ilgili bir yaptırım uygulanması düşünülmekte midir?

CEVAP 1-2-3-4) Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair 5179 sayılı Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun kapsamında piyasaya arz edilecek gıda maddelerinin gıda mevzuatına uygun olması zorunludur. Gıda maddelerinin asgari kalite ve hijyen kriterleri, pestisit ve veteriner ilaç kalıntıları, katkı maddeleri, gıdaya bulaşan zararlı maddeler, numune alma, ambalajlama, etiketleme, nakliye, depolama esasları ve analiz metotlarını ihtiva eden Türk Gıda Kodeksi ve Ürün Tebliği Bakanlığımızca yayımlanmaktadır.

Bakanlığımız, merkezde Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü, 81 İl Müdürlüğü ve yetkilendirilmiş İlçe Müdürlüklerinde görevli 4535 adet Gıda Denetçisi ile gıda güvenliği denetimlerini sürdürmektedir.

İnsan tüketimine sunulan ekmek ve ekmek çeşitlerinin tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretim, taşıma ve pazarlamasını sağlamak üzere bu ürünlerin özelliklerini belirlemek amacıyla hazırlanan 2008/5 Tebliğ no'lu "**Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliğinde Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliğ**"ın 1 inci maddesinde Ekmek: Buğday ununa; su, tuz ve maya ilave edilip tekniğine uygun olarak yoğrulması, şekillendirilmesi, fermentasyona bırakılması ve pişirilmesi ile yapılan ürünü ifade eder " hükmü yer almaktadır. Tam Buğday Ekmeği ise tam buğday unundan tekniğine uygun olarak üretilen ekmektir.

Mevcut mevzuatımıza göre hali hazırda tam buğday unundan ekmek üretilmekte olup, tam buğday unundan ekmek üretilmesi konusunda zorunlu bir uygulama yapılamamaktadır.

Bununla beraber, AB mevzuatında ve Ülkemizde ise AB uyumlu olan "**Türk Gıda Kodeksi-Renkendiriciler ve Tatlandırıcılar Dışındaki Katkı Maddeleri Tebliği**"nde ekmek dahil olmak üzere tüm gıdalarda ağartıcı madde kullanımı yasaktır.

En fazla buğday unu üretim tesisi bulunan 10 İl Müdürlüğümüzü kapsayacak şekilde "**Unda Ağartıcı Madde Denetim Programı**" çerçevesinde alınan toplam 103 adet buğday unu numunesinin tamamında ağartıcı madde tespit edilmemiştir.

SORU 5) Bazı fırınların beyaz una sonradan kepek katarak sözde kepekli ekmek yaptığı iddiaları doğru mudur? Bu konu hakkında yapılan denetimlerde tespit edilmiş vakalara rastlanmış mıdır?

CEVAP 5) Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliğinde Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliğ" in 4. maddesinde ekmek çeşitleri arasında yer alan Kepekli Ekmek: Buğday ununa en az % 10 en fazla % 30 oranında kepek ilave edilip tekniğine uygun olarak üretilen ekmeği, Kepek; Gıda amaçlı kullanılan buğday ve yulaf kepeğini ifade etmektedir.

99/1 nolu Türk Gıda Kodeksi Buğday Unu Tebliğine göre, Buğday unu: Yabancı maddelerden temizlenmiş ve tavllanmış buğdayların tekniğine uygun olarak öğütülmesiyle elde edilen üründür. Buğday unları ekmeklik, özel amaçlı olmak üzere iki gruba ayrılmış olup, Ekmeklik un: Teknolojik özellikleri ekmek yapımına uygun buğdayların öğütülmesiyle elde edilen buğday unudur. Mevcut mevzuata göre kepekli ekmek, ekmeklik buğday ununa kepek katılarak tekniğine uygun olarak yapılmaktadır.

SORU 6) Ayrıca ekmeklerin esmer görünmesi için boya katıldığı iddiaları doğru mudur? Bu konuda da yapılan denetimlerde tespit edilmiş vakalara rastlanmış mıdır?

CEVAP 6) Ekmek ve ekmek çeşitleri içerisinde "Türk Gıda Kodeksi Renkendiriciler ve Tatlandırıcılar Dışındaki Gıda Katkı Maddeleri Tebliği"nde izin verilen katkı maddelerinin kullanılmasına izin verilmektedir. Söz konusu tebliğe göre ekmeklere boya katılması yasak olup, Bakanlığımızca ekmek ve ekmek çeşitleri üreten işyerlerinde denetimler aralıksız olarak sürdürülmektedir.