



T B M M B A Ş K A N L I Ğ I N A

Aşağıdaki sorularımın Anayasa ve Meclis İç Tüzüğü gereğince Tarım ve Köyişleri Bakanı Sayın Mehdi Eker tarafından yazılı olarak yanıtlanmasını arz ederim.

Ramazan Kerim Özkan
Burdur Milletvekili

Bilindiği üzere kırmızı et fiyatlarındaki yükselmenin spekülatif olduğu gerekçesiyle canlı hayvan ve karkas et ithalatının yolu açılmış ve gümrük vergileri düşürülerek piyasada et fiyatlarının düşürülmesi amaçlanmıştır.

Karkas et ithalatında etlerin gerek hijyen ve gerekse sağlık açısından uygunluğu yönünde kamuoyunda bir takım şüpheler oluşmuştur. Bu şüphelerin gerekçesi ise Bakanlığınız Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğünüzce 11.10.2010 tarih ve 38511 sayılı “Sığır Eti İthalatı” konulu genelgedir. Adı geçen ve 81 il valiliğine dağıtımı yapılan genelgenin 2.2. maddesinde “İthal edilecek taze soğutulmuş ve dondurulmuş etlerin kontrolü organoleptik (göz, koku, duyu vb. duyu organları ile yapılan) muayene şeklinde yapılacaktır.” Denilmektedir. Aynı genelgenin “Yurt İçi Kontroller başlıklı 3. maddesinde ise ithalatı gerçekleştirilen ve piyasaya arz edilen taze soğutulmuş ve dondurulmuş sığır etlerinin denetimi sıklıkla yapılacaktır” ibaresi yer almaktadır.

Oysa Tarım ve Köyişleri Bakanlığı bünyesindeki İl Kontrol Laboratuvarlarının bazılarında olduğu gibi TURKLAB üyesi Özel Gıda Kontrol Laboratuvarlarının da çoğunluğunda mevcut olan uluslar arası geçerli onaylı metotla hızlı test yöntemleri ile (PCR, MATRIX, BAX System, VIDAS vb. teknolojilerle) kırmızı ette aranan mikrobiyolojik analizlerin en fazla 2 gün süre ile tamamlanabildiği bilinmektedir. Ayrıca PCR tabanlı USA Amerika ordusunda da kullanılan direk numune üzerinden sahada 30 dakika ile 1 saat içinde sonuç verebilen R.A.P.I.D. LT sisteminin de bu tür ürünlerin özellikle patojen analizlerinde de kullanılmaktadır.

Ancak Bakanlığınızca gerçek dışı iddialarla analiz sürelerinin uzunluğu bahane edilerek halk sağlığı göz ardı edilmiş ve organoleptik muayenenin yeterli olacağı belirtilerek bu husus bir genelgeyle il müdürlüklerine bildirilmiştir. Oysa Bakanlığınızca Türkiye'deki gıda laboratuvarlarımızın alt yapısının kırmızı et analizlerini hızla sonuçlandırmaya müsait olduğu bilinmektedir. Ayrıca kamuoyuna anılan genelge konusunda açıklamada bulunulmamış ve genelge halen Bakanlığınıza ait Web sayfasında yer almamaktadır.

1. İthal edilecek taze soğutulmuş ve dondurulmuş etlerin kontrolü için bir çok hızlı ve kolay uygulanabilir bir çok teknik olduğu tarafınızdan bilinmektedir. Hastalık riski yüksek gıda olan etlerin ülkeye girişinde halk sağlığı için zorunlu incelemelerin tam olarak yapılmaksızın analiz yaptırma güclüğü bahane edilerek, gümrükte bekletilmemesi gibi asılsız gerekçelerle sadece gözle muayene edilip adeta“gel-geç” politikası uygulanmasını ve dolayısıyla kırmızı etle birlikte muhtemelen içinde birçok kalıntı, bakteri, virüs ve halk sağlığını etkileyecek değerlerin geçişine izin verilmiş olmasını uygun buluyor musunuz ? Bu uygulamaya geçişte ithalatçı firmaların etlerin gümrükte muayene için bekletilmesinden dolayı olan serzenişleri etkili olmuş mudur ? Böyle bir uygulamanın halk sağlığı için yeterli olduğu konusunda vicdanen rahat mısınız ?

2. Et tüketiminden beklenen faydanın kontrolsüz girişlerle birlikte tüketicilerin gıda zehirlenmelerine, salgın hastalıklara veya kalıcı hastalıklarla karşı karşıya gelmesi olasıdır. Bunun ülkemiz insan sağlığında çok önemli riskler oluşturabileceği konusundaki düşünceleriniz nelerdir? Böyle bir riskin ortaya çıkması durumunda böyle bir sorumluluğu üstlenebilecek misiniz ?
3. Et İthal edilen ülkeler kapsamında olan Hollanda'da BSE (Deli Dana) hastalığı çıktığı OIE (Uluslar arası Salgın Hastalıklar Ofisi) tarafından tebliğ edilmiştir. Bu durumda gümrükten giriş yapan taze soğutulmuş ve dondurulmuş etlerin kontrolünün organoleptik muayene şeklinde devam ettirilmesi konusundaki düşünceleriniz nelerdir ? Bu etlerin tekrar gerekli tüm laboratuvar muayenelerinin yapılması suretiyle yurda girişlerine izin verilmesini uygun bulur musunuz ?