

T.C.
TARIM VE KÖYİŞLERİ BAKANLIĞI
Strateji Geliştirme Başkanlığı

61C-48
7/16777

SAYI : B.12.0.A.SGB.0.03.610/4253
KONU : Yazılı Soru Önergeleri

27/12/2010

TÜRKİYE BÜYÜK MİLLET MECLİSİ BAŞKANLIĞINA

İlgi : 23.11.2010 tarih ve A.01.0.GNS.0.10.00.02-26675 sayılı yazınız.

İlgi yazınız ekinde alınan, İzmir Milletvekili Kamil Erdal SİPAHİ'ye ait 7/16772, Adana Milletvekili Hulusi GÜVEL'e ait 7/16773, Muş Milletvekili M. Nuri YAMAN'a ait 7/16774, Bursa Milletvekili Hamza Hamit HOMRİŞ'e ait 7/16775, Edirne Milletvekili, Bilgin PAÇARIZ'a ait 7/16776 ve Burdur Milletvekili Ramazan Kerim ÖZKAN'a ait 7/16777 esas nolu yazılı soru önergelerine ilişkin Bakanlığımız görüşleri ekte sunulmaktadır.

Bilgilerinize arz ederim.


Mehmet Mehdi EKER
Bakan

EKLER:

- 1- Görüş 7/16772 (2 sayfa)
- 2- Görüş 7/16773 (2 sayfa)
- 3- Görüş 7/16774 (2 sayfa)
- 4- Görüş 7/16775 (3 sayfa)
- 5- Görüş 7/16776 (5 sayfa)
- 6- Görüş 7/16777 (2 sayfa)

YAZILI SORU ÖNERGESİ

Önerge Sahibi : Ramazan Kerim ÖZKAN
Burdur Milletvekili

Esas no : 7/16777

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 " ithal 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 uluslararası 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.

SORU 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 güçlüğü 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 ?

SORU 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 ?

SORU 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 ?

CEVAP 1-2-3) Türkiye'ye yapılacak olan sığır eti ithalatında aranan sağlık şartları, Avrupa Birliği ve Dünya Hayvan Sağlığı Teşkilatı (OIE) normları dikkate alınmak kaydıyla belirlenmiştir. Bakanlığımızca düzenlenen söz konusu veteriner sağlık sertifikasında hastalıklara ilişkin garantiler talep edilmektedir.

30 aylıktan küçük hayvanların, uluslar arası standartlara göre BSE risk statüsü açısından teste tabi tutulmaları zorunlu olmamasına rağmen, ithal edilecek olan etlerin elde edildiği hayvanların tümü deli dana (BSE) hastalığı yönünden teste tabii tutulmaktadır ve fiili ithalat aşamasında bu testlere ait onaylı laboratuvarlardan negatif sonuçların dokümanları kontrol edilmektedir.

Aynı zamanda, ithal edilecek etlerin, Avrupa Birliği'nin 178/2002 (EC), 852/2004 (EC), 853/2004, 854/2004 (EC) gibi gıda maddelerinin hijyenine yönelik mevzuatına ve 999/2001 (EC) sayılı deli dana (BSE) hastalığının kontrolü ve eradikasyonuna ilişkin tüzüğün ilgili hükümlerini karşılaması gerekmektedir.

Et ithali yapılmadan önce ithalatın yapılacağı ülkede etlerin elde edileceği mezbaha, Bakanlığımızca görevlendirilen veteriner hekim tarafından incelenmekte, teknik, sağlık ve hijyen bakımından uygun olan mezbahalardan elde edilen etlerin ithalatına müsaade edilmektedir. Görevli resmi veteriner hekimlerimiz tarafından uygun bulunmayan mezbahalardan elde edilen etlerin ithalatına izin verilmemektedir. İnceleme sonucu uygun bulunan mezbahalarda, sığırlar kesim öncesi ve kesim sonrası veteriner hekimlerimiz tarafından muayene edilmektedir.