

T.C.
TARIM VE KÖYİŞLERİ BAKANLIĞI
Strateji Geliştirme Başkanlığı

7/16311

Sayı : B.12.0.SGB.0.03-610-3738
Konu : Soru Önergeleri

22 11/2010

TÜRKİYE BÜYÜK MİLLET MECLİSİ BAŞKANLIĞINA

İlgi: 12.10.2010 tarihli ve A.01.0.GNS.0.10.00.02-25841 sayılı yazı.

İlgi yazı ekinde alınan, İzmir Milletvekili Selçuk AYHAN'a ait 7/16307, 7/16309, Adana Milletvekili Hulusi GÜVEL'e ait 7/16308, Afyonkarahisar Milletvekili Halil ÜNLÜTEPE'ye ait 7/16310, Gaziantep Milletvekili Akif EKİCİ'ye ait 7/16311, İstanbul Milletvekili Mehmet SEVİGEN'e ait 7/16312 ve Muğla Milletvekili Fevzi TOPUZ'a ait 7/16313 esas nolu yazılı soru önergelerine ilişkin Bakanlığımız görüşü ekte sunulmaktadır. Bilgilerinize arz ederim.


Mehmet Mehdi EKER
Bakan

EKLER:

1. Görüş 7/16307, 7/16309 (4 sayfa)
2. Görüş 7/16308 (1 sayfa)
3. Görüş 7/16310 (1 sayfa)
4. Görüş 7/16311 (2 sayfa)
5. Görüş 7/16312 (2 sayfa)
6. Görüş 7/16313 (2 sayfa)

YAZILI SORU ÖNERGESİ
Önerge Sahibi

:Akif EKİCİ
Gaziantep Milletvekili
:7/16311

Esas No

Halk sağlığını tehdit eden hamile bayanlarda düşük tehlikesine neden olan listeria ve salmonella bakterilerini ihtiva eden 12 ton hamburger etinin bulunamadığına ilişkin haberler günlerdir medyada yer almakta ve kamuoyunda paniğe yol açmaktadır.

Protein açısından zengin ve sağlıklı yaşam için mutlaka tüketilmesi gereken et ve et ürünleri hükümetin yanlış politikaları sonucu fahiş fiyatlara tırmanmış, bu durum da kaçak et, at ve eşek eti, bakterili etlerin piyasaya sürülmesine neden olmuş ve halkın sağlığıyla oynamıştır.

Medyaya yansıyan haberlerden, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nın et piyasasında oynanan bu tür tehlikeli oyunlardan bihaber olduğu, denetimlerin yetersiz kaldığı, ancak yapılan bir şikâyet üzerine harekete geçtiği anlaşılmaktadır. Bu skandalın en vahim boyutunu ise skandala et piyasasına hâkim büyük markaların adının karışması oluşturmaktadır. Tedarik zincirinde yer alan tüm şirketlerin halka bakterili et sunmadaki sorumluluğu birbirine atması ve Tarım Bakanlığı tarafından hala tatmin edici bir açıklama yapılmaması söz konusu olayın vahametini daha da arttırmaktadır.

Konuyla ilgili olarak;

SORU 1) Listeria ve salmonella bakterileri ihtiva eden 12 ton etten Bakanlığınız ne zaman ve ne şekilde haberdar olmuştur? Tarım Bakanlığı'nın 12 ton bakterili etten bir şikâyet üzerine haberdar olduğu ve harekete geçtiği iddiaları doğru mudur?

SORU 2) Söz konusu olayda, Bakanlığınız Teftiş Kurulu Başkanı'nın imzası olan soruşturmadan haberdar olmadığını açıklaması ise kamuoyunda bu skandalın sektörde yer alan firmalardan bazılarının ticari itibarlarının zedelenmesi için planladığı yönünde spekülasyonların ortaya çıkmasına neden olmuştur. Bu iddialar doğru mudur? Değil ise, soruşturmadan haberdar olmadığını beyan ederek Bakanlığınızı zan altında bırakan söz konusu bürokrat hakkında ne tür bir işlem yapmayı düşünüyorsunuz?

SORU 3) Bu süreç içerisinde Bakanlığınız tarafından gerek idari, gerekse adli bir soruşturma başlatılmış mıdır? Başlatılmış ise ne aşamada? Elde edilen bilgi ve bulguları kamuoyu ile paylaşmayı düşünüyor musunuz?

SORU 4) Halkın adeta paniklemesine yol açan bu olay karşısında aldığınız tedbirler nelerdir? Kamuoyunu rahatlatmak adına; 12 ton etin tedarik zincirinin hangi aşamasında bakteri ürettiğine, bunun sorumluluğunun kimden kaynaklandığına, sorumlulara yönelik ne tür cezai yaptırımlar uygulandığına ve bu etlerin akıbetinin ne olduğuna ilişkin sağlıklı, net, tatmin edici bir açıklama yapmayı düşünüyor musunuz?

SORU 5) Bir yandan GDO'lu sebze ve meyvelerin, diğer yandan kanserojen madde içeren ambalajlar içindeki süt ve süt ürünlerinin, ağır metal kalıntısı olan balık ve deniz ürünlerinin, en son ise şaplı ve bakterili et ve et ürünlerinin halkın tüketimine sunulması, AB ile müzakerelerde açılan 13. başlık olan "Gıda Güvenliği, Veterinerlik ve Bitki Sağlığı" ile örtüşmekte midir?

CEVAP 1-2-3-4-5) Konuya ilişkin olarak Bakanlığımızca gerekli çalışmalar yapılmıştır. İl Müdürlüklerimizce, restoranlardan *Listeria monocytogenes* ve *Salmonella spp.* bakterileri yönünden analiz edilmek üzere ısıtılmış hamburger ürünlerinden numune alınmıştır.

Ülke genelinde araştırma ve inceleme sonucunda tespit edilen firmalar ile hamburger üretimi yapan tüm işyerleri, perakende satış yapan işyerleri ve toplu tüketim yerleri ile eğitim-öğretim yılının başlaması nedeniyle okul kantinlerinin 81 Tarım İl Müdürlüğümüz tarafından mevcut denetim ve kontrolleri arttırılmıştır.

Gıda Kodeksine aykırı ve hijyenik olmayan ortamlarda gıda maddesi üreten ve bu gıda maddelerinin satışını yapan ile toplu tüketime sunan işyerleri hakkında 5179 sayılı Kanunun 29'ncu maddesi hükümleri gereğince yasal işlem uygulanmaktadır.

Bakanlığımızın temel gıda güvenliği politikası; Kodeks Alimentarius ve Avrupa Birliği müktesebatı ile uyumlu olarak hazırlanan mevzuat çerçevesinde, ülke genelinde "Çiftlikten Sofraya Gıda Güvenilirliği" anlayışı ile tamamlayıcı ve etkin bir gıda denetiminin sağlanması, tüketiciye güvenli gıda arzının temini, halk sağlığının ve tüketici haklarının korunması, halkın gereği gibi beslenmesi, güvenilir gıda üretimi, ülke ihracatının geliştirilmesi ve sektörde haksız rekabetin önlenmesidir.

2004 yılında yürürlüğe giren 5179 sayılı Gıda Kanunu ile AB ile uyumlu olarak ürün ve işletme riskine dayalı gıda kontrol ve denetim sistemine geçilmiş olup, denetim sıklığı arttırılmıştır. Denetimdeki hedefimiz denetim sayısını arttırmanın yanında denetimin etkinliğini de arttırmak olarak belirlenmiştir. AB üyesi ülkelerin uygulamaları göz önünde bulundurularak, 2008 yılında Bakanlığımızca "İşletmelerin Risk Esasına Dayalı Denetim Sıklıkları Belirlenmesi Prosedürü" hazırlanmış ve uygulanmaya başlanmıştır.

Risk esaslı uygulanan denetim ve kontrollerle, sorunlu olan işyerlerine daha fazla sıklıkta denetime gidilerek, Türk Gıda Kodeksine uygun güvenilir ve hijyenik gıda üretiminin sağlanması yanında gıda işyerlerinin teknik ve hijyenik normlarının düzeltilmesi hedeflenmektedir.

Diğer taraftan, 81 İl Müdürlüğümüzde görevli 4616 adet Gıda Denetçisi ve Yardımcı Denetim Elemanı ile ülkemizde kayıtlı olan 52.016 adet gıda üretim yeri, 228.423 adet gıda satışı yapan işyeri ve 131.212 adet gıda toplu tüketimi yapan işyerlerinin gıda denetim ve kontrol hizmetleri yürütülmektedir.

Gıda güvenilirliğinin sağlanmasında etkinliği arttırmak amacıyla **ürün ve risk bazında yıllık denetim ve izleme programları** hazırlanarak uygulamaya konulmaktadır. 2007 yılında 27 ürünle başlayan programın kapsamı genişletilmiş, 2010 yılında 64 adet denetim programı 27 adet pestisit denetim programı, 8 adet etiket kontrolü denetim programı ve 1 adet izleme programı uygulanmaya başlanmıştır.

5179 sayılı Gıda Kanunu'nun AB'ne uyumu kapsamında "*Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu*" taslağı hazırlanmıştır. Söz konusu taslak; veteriner hizmetleri, zootekni, bitki sağlığı, gıda güvenilirliği, yem ile hijyen ve resmi kontrolleri konularını kapsamaktadır.

Gıda güvenilirliğinin sağlanmasına yönelik Bakanlığımız çalışmaları, uygulanan AB destekli projeler ile desteklenmektedir. Bu projelerin en önemlileri arasında; Ulusal Gıda Referans Laboratuvar Müdürlüğünün kurulması, veri toplanması ve değerlendirilmesine yönelik yazılım ve haberleşme sistemi olan "Gıda Güvenilirliği Bilgi Sisteminin (GGBS)" faaliyete geçmesi, AB ile uyumlu gıda ve yemlerde hızlı alarm bildirim sisteminin (RASFF) işletilmesi, gıda sektörünün kullanımına yönelik olarak hazırlanan 24 adet hijyen kılavuzu yer almaktadır. Ülkemizde güvenilir gıda kavramının benimsenmesi ve kamuoyu bilincinin geliştirilmesi için "*Güvenilir Gıda Sağlıklı Yaşam*" kampanyası ile Bakanlığımız 2009 yılını "*Gıda Yılı*" olarak ilan etmiştir.

Kampanya faaliyetleri arasında yer alan Alo 174 Gıda Çağrı Merkezi 14 Şubat 2009 tarihinden itibaren faaliyetine başlamıştır. Bu kapsamda Gıda Güvenilirliğine ilişkin tüketicilerden gelen ihbar, şikâyet ve bilgi edinme talepleri alınmaktadır. Alo Gıda Hattı'na tüketiciler tarafından 14.02.2009-19.10.2010 tarihleri itibari ile başvuru sayısı **47.998**, sonuçlanan başvuru sayısı **44.311**, idari para cezası **5.727**, üretim faaliyetten men **2.955**, savcılığa suç duyurusu **585** adettir.