



RESMÎ MÎ:
BARİŞ ve DEMOKRASİ PARTİSİ
Grup Başkanlığı:

Sayı: 954
25.04.2012

954

TÜRKİYE BÜYÜK MİLLET MECLİSİ BAŞKANLIĞINA

Un ve ekmeğin, üretiminden halka sunumuna kadar olan süreçte, halk sağlığını tehdit eden her türlü sorunun tespiti ve çözüm üretimi için Anayasa'nın 98. ve İçtüzüğü'nün 104 ve 105. maddeleri gereğince Meclis Araştırması açılmasını arz ve talep ederiz.

Hasip KAPLAN
BDP Grup Başkanvekili

GEREKÇE

Dünyada 2011 istatistiklerine göre 1 yılda 220 milyar dolarlık ekmek tüketiliyor. Türkiye' de ise 1 yılda 12 milyar dolarlık ekmek tüketimi yapılıyor. Türkiye dünya nüfusunun yüzde 1'lik kısmını oluştururken, yine dünya nüfusunun 5 katı ekmek tüketmektedir. Bu da Türkiye'nin besin ihtiyacının yüzde 44 'nü ekmekten karşıladığını gösteriyor.

Anadolu geçmişte esmer ekmek tüketiminin yoğun yapıldığı bir coğrafya olmasına karşın, kentleşmeyle birlikte beyaz ekmek tüketimi sürekli artmıştır. Doğru olan, buğdayın tama yakın kısmının ekmeğe dönüştürülmesidir. Ancak son 30 yılda beyaz ekmek üretmek için buğdayın mineralleri ve vitamini atılır olmuş, beyaz ekmek hiçbir besleyici değeri olmayan, posa, vitamin ve minerallerden yoksun bir ekmek haline getirilmiştir.

Sağlık otoritelerine göre, 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 3, omega 6 yağ asitleri, kalsiyum, D vitamini, protein, karbonhidratlar vardır ve bu ekmekle beslenen kişilerde şeker hastalığı, şişmanlık, kalp ve damar hastalıkları ve kanser daha az görülmektedir. Türkiye'de tüketilen ekmeğin yüzde 90'ından fazlası, ne yazık ki pahalı ancak sağlıklı beyaz undan üretilen, gösterişli fakat hiçbir besin değeri olmayan beyaz ekmektir.

Dünya sağlık örgütü **“sadece beyaz ekmek tüketen Türkler, gizli açlık çekiyor. Ekmekte sağlık ve kalite sorununun çözülmesi durumunda çok sayıda hastalıklar önlenabilir”** tespitinde bulunuyor. Bu tespitlerde 4 kişiden birinin diyabet hastası olduğu, bir başka deyişle yüz kişiden 25'iniin şeker hastası olduğu, daha ürkütücü diyabetli çocuk sayısı ve de diyabetli bebek doğumların arttığı görülmektedir. Bununla beraber, Türkiye'de 23 yıl boyunca 136 bin kişi üzerinde inceleme yapan Harvard Üniversitesi, Türkiye'deki kanser vakalarının önemli bir kısmının beyaz ekmekten kaynaklandığını ve beyaz ekmek kaynaklı kanserlerin başında ise mesane kanserinin geldiği tespit etmiştir. Son yıllarda tam buğday unu /ekmeği konusunda yapılan uyarılar üzerine toplumun tüketim tercihlerinde meydana gelen değişim fırsatçı üreticileri harekete geçirmiş ve tam buğday ürünü görünümünde kahverengi /kepekli ekmek üretmeye başlamıştır. Oysa bunlar tam buğday ekmeği olmayıp

beyaz una kepek veya renklendirici eklenmiş ürünlerdir. Bu işlem beyaz unu sağlıklı hale getirmedeği gibi ilave katkı maddeleriyle daha da sağlıksız kıldığı unutulmamalıdır. Ülkemizde, buğday ve ekmeğin tüketiciye ulaşana kadar her aşamasında sağlıksız bir şekilde üretildiği görülmektedir. Bunlardan bir kısmının şöyle özetleyebiliriz;

- ✓ Genetik değişikliğin birinci fazı olan hibritleştirmek ile besin değeri düşürülen tohumlardan un elde edilmesi,
- ✓ Tahılın yetiştirilmesinde tarım kimyasallarının kullanımı,
Un yapımındaki hileler ve una kimyasal katkı maddelerinin eklenmesi,
- ✓ Besinin yüzde 90'ından fazlasını oluşturan rüşeym ve kepek kısmının undan atılmasıyla beyaz un üretimi,
- ✓ Aşırı miktarda maya kullanımı ve özellikle mayaların GDO 'lu olması,
- ✓ Ekmek üreten tesisler ve çalışanların temizlik koşullarına riayet etmemesi,
- ✓ Ambalajlanmadan satılan ekmeğe üretim, dağıtım, satış ve tüketici tarafından seçilmesi süreçlerinde çok sayıda elin temasıyla bulaşan bakteri ve virüsler,
- ✓ Satış noktasındaki saklama koşullarının sağlıksız oluşu,

Gibi sorunlar halk sağlığını ciddi boyutta tehdit etmektedir.

Bütün bu nedenlerle, ekmek üretim ve tüketim süreçlerinde halkın karşı karşıya olduğu sağlık tehditlerinin ortaya çıkarılması ve çözülmesi için bir Meclis Araştırması açılması elzemdir.