

7/7582
7/7581

T.C.
GIDA, TARIM VE HAYVANCILIK BAKANLIĞI
Strateji Geliştirme Başkanlığı

Sayı : B.12.0.SGB.0.03-610- 2537
Konu : Soru Önergeleri

13 MAY 2012
06/2012

TÜRKİYE BÜYÜK MİLLET MECLİSİ BAŞKANLIĞINA

İlgi: 29.05.2012 tarihli ve A.01.0.KKB.0.10.00.00-68645 sayılı yazı.

İlgi yazı ekinde alınan, Çanakkale Milletvekili Mustafa Serdar SOYDAN'a ait 7/7581 ve Kastamonu Milletvekili Emin ÇINAR'a ait 7/7582 esas nolu yazılı soru önergelerine ilişkin Bakanlığımız görüşü ekte sunulmaktadır.
Bilgilerinize arz ederim.


Mehmet Mehdi EKER
Bakan

EKLER:

- 1.7/7581(2 sayfa)
- 2.7/7582 (1 sayfa)

YAZILI SORU ÖNERGESİ

Önerge Sahibi

:Mustafa Serdar SOYDAN

Çanakkale Milletvekili

Esas No

:7/7581

2 Mayıs 2012 tarihinde Okul Sütü Programının uygulamaya geçmesi ile birlikte çok sayıda illerimizde çocuklarımız zehirlenme belirtileri ile hastanelere kaldırılmıştır. Bu konu ile ilgili olarak, Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından 7 Mayıs 2012 tarihinde yapılan basın açıklaması ile Okul Sütü Bilim Kurulu'nun Değerlendirme Raporu özeti kamuoyu ile paylaşılmıştır. Asıl rapor ise hala açıklanmamıştır. Oysa bu olayda, kamuoyunun daha net ve gerçekçi veriler üzerinden aydınlatılması zorunluluğu bulunmaktadır.

Bu doğrultuda;

SORU 1) Bilim Kurulu tarafından hazırlandığı ifade edilen özet raporda; "Peynir altı suyu veya peynir altı suyu tozu, sütün ısıtma işlemi olan dayanıklılığını azalttığından kesinlikle kullanılmamaktadır. Bu program kapsamında ihale şartnamesi gereği de yurt içinde üretilmiş çiğ süt kullanımı zorunlu olduğundan sütlerin üretiminde süttozu kullanılmasına izin verilmemektedir." denilmektedir. Süte peynir altı tozunun karıştırılması, dünyada sütle ilgili en iyi bilenen hilelerden biri olması karşısında ve bu tür bir hilenin tespit edilebilmesi için sütte protein yapısının analiz edilmesi ve işletmelerde geriye yönelik detay denetimlerin yapılması gerekliliği ortada iken, Bakanlığınız bir detay araştırma yapmıştır? Eğer yaptı ise, hangi detay denetimler yapılmıştır? Elde edilen veriler nelerdir? Süt örneklerinde peynir altı tozu araştırılması için laboratuvarlarda kullanılan bir analiz metodu var mıdır? Varsa analizlerde elde edilen sonuçlar nelerdir?

SORU 2) Anılan raporda, "Sivas ili süt örneklerinde, hastalık yapıcı olmayan (saprofit) mikroorganizmaların bulunması nedeniyle sterilite şartlarının sağlamadığının tespit edildiği belirtilmektedir. Aynı raporda süt dağıtımı yapılan bütün illerden süt örnekleri alınarak ayrıntılı fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik analizlere tabi tutulmuştur. Bugüne kadar örneklerin hiç birisinde hastalık yapıcı mikroorganizma ya da bakteri toksinine rastlanmadığına dair veriler mevcuttur" ifadelerine de yer verilmiştir. Sivas ilinde tespiti yapılan durum, dağıtımı gerçekleştirilen sütlerin bazılarında potansiyel bir tehlikenin olabileceğine de işaret ettiğinden, raporda yer alan analize konu süt ürünlerinin daha da dikkatli incelemesinin de yapılmış olmasını gerektiği açıktır. Bu nedenle, incelemeye konu her bir numunenin parti-seri numarası ile dağıtımı yapılan ve öğrencilerimizin zehirlenme şüphesiyle hastanelere sevk edilmesine yol açan sütlerin parti-seri numaralarıyla karşılaştırılması ile aynı olduğunun teyidini gerektirmektedir. Bu çalışma ve inceleme yapılmış mıdır? Çocuklarımızın hastalanmasına yol açan sütlerin parti seri numaraları ile analize alınan süt örneklerinin parti seri numaraları aynı mıdır? Dağıtımı yapılmış olan bu sütlerin son kullanım tarihleri kontrol edilmiş midir? Edildi ise nedir?

SORU 3) Raporda yer alan "Hastaneye başvuran çocuklarla ilişkili olarak, mevcut veriler gıda zehirlenmesini düşündürmemektedir" yönündeki tespitlerin dayanakları nelerdir? Vakanın çıktığı iller, bu illerde hastaneye başvuran öğrenci sayısı, bu öğrencilerin kaçının aynı sınıfta olduğu, müsaade altına alınan kişi sayısı, basit tıbbi müdahaleye ya da belli bir tıbbi müdahale gerektiren kişi sayısı, müsaade süreleri/hastaneye yatış durumu değerlendirilmiş midir? Hastalan öğrencilerimize hekim tarafından konulan teşhis nedir? Eğer bu teşhis süte hassasiyet ise bu öğrencilerin bir kez daha alerji ve laktoz intoleransı hikâyesi olup olmadığı sorgulanmış mıdır? Bu soruda ifade edilenlerde dâhil tıbbi teşhise yardımcı olacak tüm veriler değerlendirmede kullanılmış mıdır? Eğer kullanıldı ise değerlendirmeye esas veriler nelerdir?

SORU 4) Basın açıklamasında, "okul sütü programının tüm aşamalarının dikkatlice ve titizlikle ileri incelemelerine devam edilecektir" ifadesi de yer almaktadır. Bu kapsamda halen yürütülmekte olan çalışmalar ve bu çalışmalarda elde edilen bulgular nelerdir?

CEVAP-1-2-3-4) Okul Sütü Bilim Kurulu'nun Bakanlığımız web sayfasında (www.tarim.gov.tr) yayınlanmış değerlendirme raporunda; UHT teknolojisinde, yüksek kalitede çiğ süt kullanılması zorunlu olduğu, peynir altı suyu veya peynir altı suyu tozunun, sütün ısıtma işleme olan dayanıklılığını azalttığından kesinlikle kullanılmadığı ifade edilmektedir. Okul sütü programı kapsamında üretilen UHT içme sütleri, çiğ süttten üretilmektedir. Bakanlığımızca dağıtımı yapılan bu sütlerin üretildiği işletmeler titizlikle denetlenmekte ve geriye dönük olarak kayıtları incelenmektedir.

Okul Sütü Programı kapsamında yurt genelinde okullarda süt dağıtımının başlamasıyla muhtelif illerden süt içen çocukların hastalandığı bilgisinin tarafımıza ulaşmasını takiben Bakanlığımız İl Müdürlükleri ile temasa geçilmiş ve şikâyetle konu olan okullarda dağıtılan sütlerden hemen numune alınarak laboratuara gönderilmesi sağlanmıştır. İlave olarak okul sütü programında yer alan tüm işletmeler ve üretmiş oldukları UHT içme sütleri Bakanlığımız resmi kontrol görevlileri tarafından kontrole tabi tutulmuş, HACCP tetkiki yapılmıştır. Yapılan bu incelemelerde ve analiz sonuçlarında herhangi bir hastalık yapıcı mikroorganizma bulgusuna rastlanılmamıştır.

Gıda kontrolleri 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu kapsamında risk esasına göre uygulanmakta olup, bu kontroller genel olarak; denetim, gözetim, tetkik, izleme, takip, doğrulama, numune alma ve analiz gibi uygun kontrol metotları ve teknikleri kullanılarak yürütülmektedir.

Denetimlerde; işletmenin hijyen durumu, gıda işletmecisinin uyguladığı otokontrol amaçlı gıda güvenilirliği planları, daha önce idari yaptırım uygulanıp uygulanmadığı ve ürünün taşıdığı risk göz önünde bulundurulmaktadır. Bu kapsamda, İl Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlükleri ve Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlükleri koordinasyonunda il bazında oluşturulan yıllık denetim programları da göz önünde bulundurularak etkin denetim ve kontroller yürütülmektedir.

Okul Sütü Programı Ortak Bilim Kurulu tarafından hazırlanan Değerlendirme Raporunda; *"Programın başlamasını takiben sağlık kuruluşlarına değişik şikayetlerle başvuruların olması üzerine Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından süt dağıtımı yapılan bütün illerden süt örnekleri alınarak ayrıntılı fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik analizlere tabi tutulmuştur. Bugüne kadar örneklerin hiç birisinde hastalık yapıcı mikroorganizma ya da bakteri toksinine (Stafilokok enterotoksini) rastlanmadığına dair veriler mevcuttur. Fiziksel özellikleri uygun olmadığı bildirilen Sivas ili süt örnekleri hem Sağlık Bakanlığı, hem de Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı laboratuvarlarında incelenmiş; hastalık yapıcı mikroorganizma ya da bakteri toksini ve diğer toksik maddeler yönünden hiçbir olumsuzluğa rastlanmamıştır"* tespitleri yapılmış ve bu tespitler kamuoyu ile paylaşılmıştır.

Ayrıca aynı raporda, *"hastaneye başvuran çocuklarla ilişkili olarak, mevcut veriler gıda zehirlenmesini düşündürmemektedir"* ifadesi yer almaktadır.

Programın etkin ve sağlıklı yürütülmesi için Bakanlığımızca gerekli tedbirler alınmış olup, bu tedbirler eğitim, denetim, izleme, raporlama ve bilgilerin kamuoyu ile paylaşımını kapsamaktadır. Diğer taraftan, normal denetim programlarına ilave olarak özellikle okul sütü programında yer alan firmaların kontrolleri sıklaştırılmış olup, bu konuda gereken tedbirler alınmaya devam edilecektir.

Okul sütü programı ve buna bağlı olarak tedarik ve dağıtım işlemlerinin tamamlanmasının ardından değerlendirme sonuçları kamuoyu ile paylaşılacaktır.