

Aşağıdaki sorularımın Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanı Sayın Mehdi Eker tarafından yazılı olarak cevaplandırılmasını saygılarımla arz ederim.



M.Serdar Soydan

Çanakkale Milletvekili

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;

1-Bilim Kurulu tarafından hazırlandığı ifade edilen özet raporda; "Peyniraltı suyu veya peyniraltı 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 peyniraltı tozu araştırılması için laboratuvarlarda kullanılan bir analiz metodu var mıdır? Varsa analizlerde elde edilen sonuçlar nelerdir?

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 ettiği için, 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?

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, müşaade altına alınan kişi sayısı, basit tıbbi müdahaleye ya da belli bir tıbbi müdahale gerektiren kişi sayısı, müşaade 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 laktöz intoleransı hikayesi olup olmadığı sorgulanmış mıdır? Bu soruda ifade edilenlerde dahil tıbbi teşhise yardımcı olacak tüm veriler değerlendirmede kullanılmış mıdır? Eğer kullanıldı ise değerlendirmeye esas veriler nelerdir?

4-Basin 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?