



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

7/14133
Gk. 76

Sayı : 54045643-610-646
Konu :Yazılı Soru Önergesi

18.01.2013

TÜRKİYE BÜYÜK MİLLET MECLİSİ BAŞKANLIĞINA

İlgi: a) 24.12.2012 tarihli ve A.01.0.KKB.0.10.00.00-7/14133-162755 sayılı yazı.
b) 04.01.2013 tarihli ve 31853594-610-2-2800/86 sayılı yazı.

İlgi (a)'da kayıtlı yazınız ile Başbakanlığa gönderilen ve İlgi (b)'de kayıtlı yazı ile Başbakanlıktan Bakanlığımıza gönderilen yazı ekinde yer alan İstanbul Milletvekili Umut ORAN'a ait 7/14133 esas nolu yazılı soru önergesine ilişkin Bakanlığımız görüşü ekte sunulmaktadır.

Bilgilerinize arz ederim.

Mehmet Mehdi EKER
Bakan

EKLER :
1 - Görüş 7/14133 (3 sayfa)

DAĞITIM:
Gereği:
TBMM Başkanlığına

Bilgi:
Başbakanlığa

YAZILI SORU ÖNERGESİ

Önerge Sahibi

:Umut ORAN

İstanbul Milletvekili

Esas No

:7/14133

Bisküviden şekerlemeye, dondurmada hazır çorbaya kadar birçok hazır gıdada kullanılan Monosodyum Glutamat (MSG) ile ilgili olarak Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'na yönelttiğim 7/10616 sayılı önergeme; farklı konularda sorular yönelten diğer 13 milletvekiline gönderilen 2 sayfalık içerikten yoksun matbu yanıtın aynısı gönderildi.

Başbakan olarak doğrudan sizin de bilgilendirilmeniz gerektiğinden aşağıdaki soru ve iddiaların bu kez makamınıza yöneltilmesi ihtiyacı doğmuştur:

SORU 1) MSG'nin 100 sene önce patentini alıp, ticari olarak satışına başlayan ve bugün dünyanın en büyük MSG üreticisi olduğu belirtilen AJINOMOTO isimli Japon gıda firmasının İstanbul'da gıda ve yem sanayinde hammadde olarak kullanılan birçok kimyasal madde üretilip satıldığı doğru mudur? Bu firmanın Türkiye'den aldığı üretim ve satış izinlerinin kapsamı nedir? Bu firma bugüne kadar herhangi bir resmi kurum-kuruluşa hangi ürünleri sattı?

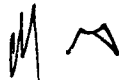
SORU 2) TIME dergisinin 22 Ocak 2001 tarihinde yayınlanan bir haberinde, söz konusu firmanın o yıl içerisinde Endonezya'da sattığı MSG ürünlerinde domuz enzimlerine rastlandığı bilgisi yer almaktadır. Bu bakımdan AJINOMOTO'nun domuz, domuz yağı ve diğer domuz ürünlerini kullanıp kullanmadığı yönünde herhangi bir işlem, inceleme yaptınız mı?

SORU 3) İstanbul'daki otel ve lokanta aşçılarına da bu firma tarafından doğrudan MSG satıldığı iddiası doğru mudur?

CEVAP1-2-3) Gıda katkı maddesi; tek başına gıda olarak tüketilmeyen veya gıdanın karakteristik bileşeni olarak kullanılmayan, besleyici değeri olan veya olmayan, teknolojik bir amaç doğrultusunda üretim, muamele, işleme, hazırlama, ambalajlama, taşıma veya depolama aşamalarında gıdaya ilave edilmesi sonucu kendisi ya da yan ürünleri, doğrudan ya da dolaylı olarak o gıdanın bileşeni olması beklenen maddeleri ifade etmektedir. Bu kapsamda MSG ya da E kodu ile E621 olarak da bilinen monosodyum glutamat bir çok gıda ürününde aromayı artırmak için kullanılan bir gıda katkı maddesidir.

Monosodyum glutamatın hangi gıda maddelerinde hangi oranlarda kullanımına izin verildiği "Türk Gıda Kodeksi-Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği" ile düzenlenmiştir. Bu yönetmelik Avrupa Birliği'ne uyum kapsamında hazırlanmış olup, söz konusu Yönetmeliğin "EK - 13 İzin Verilen Diğer Gıda Katkı Maddeleri" ile ilgili bölümünde ürünün kullanımı ile ilgili bilgiler yer almaktadır.

Mevzuat kapsamında ülkemizde kullanımına izin verilen tüm diğer katkı maddeleri gibi MSG'nin de ticareti ve piyasaya arzı ile ilgili herhangi bir kısıtlama bulunmamaktadır.



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

Mono sodyum glutamat, domuzdan ya da hayvansal herhangi bir bileşenden elde edilmemekte olup, ilk zamanlar tahıl gluteninden elde edilirken artık bakteri fermentasyonu ile imâl edilmektedir.

Bakanlığımızca, 5996 sayılı “*Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu*” başta olmak üzere ilgili diğer mevzuat çerçevesinde, yeterli miktarda güvenilir gıda üreterek sürdürülebilir gıda arzını sağlamak, halk sağlığını korumak, ülke ihracatını geliştirmek ve sektörde haksız rekabeti önlemek amacıyla bitki sağlığı, veterinerlik, gıda ve yem konularında denetim ve kontrol hizmetleri titizlikle yürütülmektedir.

Bakanlığımızca, tüketicinin aldatılmasının önlenmesi ve gıda güvenilirliğinin temini amacıyla, risk esasına göre, ön bildirim gereken hâller dışında, önceden haber verilmeksizin, yıllık denetim programlarının yanı sıra şüphe, şikâyet, ihbar, inceleme, izlenebilirliğin sağlanması ve gözetim amaçları ile BİMER ve 174 ALO GIDA kapsamındaki ihbar ve şikâyetler çerçevesinde ürün ve firmalara yönelik olarak etkin piyasa denetim ve kontrolleri yürütülmektedir.

Yapılan denetim ve kontroller sonucunda 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu ve bu Kanun kapsamında çıkarılan alt mevzuatlara aykırılık tespit edilen ürün, kişi ve firmalar hakkında aynı Kanun kapsamında gerekli yasal işlemler yapılmaktadır.

Ayrıca, yapılan analizler sonucunda, 5996 sayılı Kanun’da yer alan “tağşiş tanımı” kapsamında uygunsuzluğu tespit edilen veya insan sağlığını tehlikeye atan firmaların isim ve markaları ile taklit ve tağşiş tespit edilen ürünlerinin parti/seri numaraları Bakanlığımız web sayfasından (www.tarim.gov.tr) kamuoyuna duyurulmaktadır.

SORU 4) Kaçak işletmelerde “Lezzet Tuzu” adı altında kiloyla MSG satıldığı doğru mudur?

CEVAP 4) Ülkemizde mevzuatta izin verilen katkı maddelerinin satışıyla ilgili herhangi bir kısıtlama bulunmamaktadır.

Bakanlığımızca tarafından çalışma ve üretim izinlerini almamış gıda işlemlere yönelik etkin kontrol ve denetimler yürütülmekle birlikte, tüm vatandaşlarımıza açık olan 174 Alo Gıda hattına veya Bakanlığımız İl Müdürlüklerine kaçak olarak faaliyet gösterdiği iddia edilen işletmelerle ilgili ihbar, şikâyet vb. konuların iletilmesi durumunda bu işyerleri hakkında gerekli kontrol ve denetimler gerçekleştirilmekte ve üretim ve çalışma izni olmayan gıda işletmelerine yönelik gerekli yasal işlemler yapılmaktadır.

SORU 5) MSG’nin kullanımı ile ilgili katı kurallar bulunduğu ve gıdalara-yemeklere gıda mühendisleri eşliğinde eser düzeyde eklenmesi gerekirken aşçılar tarafından bilinçsizce ve kontrolsüz biçimde kullanıldığı iddiası doğru mudur?

CEVAP 5) 5996 Sayılı Kanun’un Sorumluluklar başlıklı 22’nci Maddesinde “*Gıda, gıda ile temas eden madde ve malzeme ve yem ile ilgili faaliyet gösteren işletmeciler, kendi faaliyet alanının her aşamasında bu kanunda belirtilen şartları sağlamak ve bunu doğrulamakla yükümlüdür.*” hükmü uyarınca üretimle ilgili sorumluluk ilgili gıda işletmecisine verilmiştir.

M

Bu kapsamda yapılan resmi kontrol ve denetimlerde sözkonusu Kanuna aykırı hareket edenler hakkında gerekli yasal işlemler yapılmaktadır.

SORU 6) MSG'nin, şeker pancarı, şeker kamışı gibi nişastalı ürünlerden, laboratuvar ortamında üretilmiş yapay bakterilerle mayalandırma işlemi sonucu elde edilerek, beyazlatma ve rafine gibi türlü işlemlere maruz kaldığı bilgisi doğru mudur?

CEVAP 6) Yapılan araştırmalara göre monosodyum glutamatın ticari olarak üretimi 1909 yılında başlamıştır. İlk olarak deniz yosunundan izole edilerek elde edilen monosodyum glutamat daha sonra doğal proteinlerin hidrolizi yolu ile (örneğin buğday gluteni) üretilmeye başlanmıştır. Günümüzde ise bakteriyel fermentasyon yolu ile üretilmektedir.

Monosodyum glutamatın uluslararası kabul görmüş bilimsel üretim yöntemi şu şekildedir; Bilimsel olarak Corynebacterium Glutamicus olarak tanımlanan bakteri fermentasyon substratı olarak melas, şeker veya nişasta içeren sıvı bir ortamda üretilmekte olup, söz konusu bakteriler fermentasyon yoluyla glutamik asit üretilip ortama vermektedirler. Glutamik asit filtrasyon işlemi ile ayrıştırıldıktan sonra saflaştırılmakta ve nötralizasyon işlemi ile monosodyum glutamata dönüştürülmektedir. Ardından ikinci saflaştırma işlemi, kristalizasyon ve kurutma işlemleri uygulanarak ticari şekli olan beyaz renkli ve toz formda monosodyum glutamat elde edilmiş olur. Bu yöntem konu ile ilgili literatürlerde de yer almaktadır.

SORU 7) Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın resepsiyon ve yemeklerinde MSG'li ürünler servis edilmekte midir?

SORU 8) Sağlığa hiçbir yararı olmayan MSG'nin tamamen yasaklanması için girişimde bulunacak mısınız?

CEVAP 7-8) Gıda katkı maddelerinin gıdalarda kullanımlarının güvenilirliği ile ilgili değerlendirmeler Uluslararası Gıda Kodeksi Komisyonu (Codex Alimentarius Commission CAC) bünyesindeki Gıda Katkı Maddeleri Uzmanlar Komitesi (JECFA) tarafından yapılmaktadır. JECFA, kullanımı öngörülen bir gıda katkı maddesini iki ayrı yönden ele alarak incelemektedir. Bu amaçla bir grup uzman maddenin kimyasal özelliklerini incelerken, diğer grup ise toksikolojik özelliklerini değerlendirmektedir. Bu değerlendirmeler sonucunda gıda katkı maddesinin hangi gıdalarda en yüksek hangi değerde kullanılacağı ve bir insanın o katkı maddesini günlük olarak tüketebileceği (ADI) değeri belirlenmektedir. Gıda maddelerinde kullanılmasına izin verilen katkı maddeleri, Avrupa Birliği'ne uyum çerçevesinde Avrupa Parlamentosu ve Konsey Direktifleri dikkate alarak düzenlenmekte ve gerekli güncellemeler yapılmaktadır.

Ülkemizde gıda katkı maddeleri ile ilgili yasal düzenleme "*Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği*"'dir. Monosodyum glutamat (E 621) kullanılmasına izin verilen gıdalar ve kullanım limitleri söz konusu Yönetmeliğin EK – 13 İzin Verilen Diğer Gıda Katkı Maddeleri başlıklı ekinde yer almaktadır.

Bakanlığımızca güvenilir gıda yönelik önemli çalışmalar yürütülmekte, gıda ile ilgili ulusal ve uluslararası kuruluşların bilimsel çalışmaları ve raporları titizlikle takip edilmekte ve bu kapsamda tespit edilen olumsuzluklar ve uluslararası kabul gören uygulamalar çerçevesinde gerekli güncelleme ve değişiklikler yapılmaktadır.