



TÜRKİYE BÜYÜK MİLLET MECLİSİ BAŞKANLIĞINA

Aşağıdaki sorularımın **Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanı Sayın Mehdi EKER** tarafından yazılı olarak cevaplandırılmasını, Anayasanın 98. ve İçtüzüğü'nün 96. maddeleri gereğince saygıyla talep ederim.


Orhan SARIBAL
Bursa Milletvekili

Ekmeğin tazelik ömrü birkaç saat, yenebilirliği 1 - 3 gün arası olmalıdır. Buna karşılık bazı üreticiler ekmeklerinin günlerce taze kalması ile övünmektedirler. Gıdaların raf ömrünü uzatan kimyasal katkı maddeleri yüzünden birçok sağlık sorunları ortaya çıkmaktadır. Ekmeğin bileşimindeki nişasta çözülüp değişime uğrarken ekmeği de dönüştürmektedir. İnsanların sindirim sisteminde de benzer olaylar cereyan etmektedir. Ürünlerin bozulmaması için ilave edilen kimyasallar sindirim sistemini etkilemekte; gıdaları çözmesini etkilemektedir. Örneğin ekmek üretiminde unun kıvam almasını, çabuk yoğurulmasını ve ekmeğin rahat pışmesini sağlamak için kullanımı yasak olan "sistein" katıldığı belirtilmektedir.

12 Ağustos 2015 tarihli yazılı medyada İstanbul'da ekmek üreten bazı firmaların (Örneğin İstanbul Halk Ekmek A.Ş.) kalitesiz ve insan sağlığına zararlı katkı maddeleri içeren ekmek ürettiği yönünde haberler çıkmıştır.

Bu çerçevede;

- 1) İstanbul'da 800 adet ruhsatsız fırın bulunduğu doğru mudur?
- 2) İstanbul Halk Ekmek A.Ş'nin ürettiği ekmekler Bakanlığınız tarafından denetlenmekte ve analiz edilmekte midir? Söz konusu firmanın üçüncü sınıf undan, kalitesiz ekmek ürettiği doğru mudur?
- 3) İstanbul Halk Ekmek A.Ş'nin ürettiği ekmeklerde raf ömrünü uzatmak için kullanımı yasak ve insan sağlığına zararlı olan katkı maddelerini kullandığı doğru mudur?