

10/2738.



T.B.M.M.
CUMHURİYET HALK PARTİSİ
Grup Başkanlığı
Tarih: 30 Mart 2018
Sayı: 1823

TÜRKİYE BÜYÜK MİLLET MECLİSİ BAŞKANLIĞINA

Son yıllardaki sosyo-ekonomik hayat şartlarında, ev dışında çalışan insan sayısının artması, beslenme alışkanlıklarının değişmesi, yemek hazırlamak için az zaman kalması gibi faktörler sebebiyle, insanlar tüketime hazır veya hazırlanması daha pratik hale getirilmiş gıda tüketimine yönlenmişlerdir. Buna bağlı olarak; gıdanın besleyici değerini korumak, gıdanın dayanıklılığını artırıp daha uzun bir raf ömrüne sahip olmasını sağlamak, gıdanın dokusal özelliklerini geliştirmek, gıdanın lezzetini ve rengini çekici hale getirebilmek veya koruyabilmek, lezzet kayıplarını önlemek ve besin öğelerini korumak, gıdada hastalık yapıcı mikroorganizmaların gelişmelerini önlemek için Gıda Katkı Maddeleri (GKM) kullanımı yaygınlaşmıştır.

Hepimizin ve daha çok da bizden sonra gelecek kuşakların sağlıklı yaşaması için kullanılacak GKM ve kimyasalların organizmadaki durumunu değerlendirecek laboratuvarların kurulması, sadece yurtdışından gelen verilere göre maddeleri analiz yapmayıp, kendimizin de bu işte sorumluluk alması, gereken davranışsal fizyoloji deneylerinin yapılması ve gerek laboratuvar aşaması gerekse bu kimyasalların kullanım aşamasının sıkı denetim altına alınması için atılması gereken adımların tespit edilmesi, uygulamadaki eksiklerin araştırılması ve ortak akıl çerçevesinde ele alınıp çözüm yolları üretilmesi adına Anayasanın 98 ve İçtüzüğü'nün 104 ve 105. Maddeleri gereğince bir Meclis Araştırması açılması konusunda gereğini arz ederiz.

Saygılarımla,

M. Bakan

Murat BAKAN
İzmir Milletvekili

Niyazi Wefi Kang
Amasya

Mehmet Dede
Adana

Helmi Yavaş
Hatay

Mehmet Tan
Bahçeşehir

Dr. Ali Zengin
İstanbul

Öner Fethi Güner
Niğde

Artın

Onursal Adigüzel
İstanbul

Özge Zengin
Ordu

Ömer Gökmen
Edirne



1823

..... Sayılı Meclis Araştırma Önergesinin İmza Çizelgesi

Adı Soyadı	Seçim Bölgesi	İmza
Ali Yılmaz	İzmir	Ali Yılmaz
Uğur Beyazlıoğlu	Aydın	Uğur Beyazlıoğlu
Mehmet Kızılcı	Konya	Mehmet Kızılcı
Özkan YALIN	Uşak	Özkan YALIN
Serdar Kuyucuoğlu	Meris	Serdar Kuyucuoğlu
Akin Nispetoglu	Muğla	Akin Nispetoglu
İlhan Cihannur	İstanbul	İlhan Cihannur
Şenel Sorhan	Ankara	Şenel Sorhan
Özhan Sarmal	Bursa	Özhan Sarmal
Ömer Süleyman ALDAN	MUĞLA	Ömer Süleyman ALDAN
Taaju Özcan	Bolu	Taaju Özcan
Tahsin Tarkan	Kocaeli	Tahsin Tarkan



GEREKÇE

Günümüz ekonomik ve sosyal şartlarında, ev dışında çalışan insan sayısının artması, beslenme alışkanlıklarının değişmesi, yemek hazırlamak için az zaman kalması gibi faktörler insanları tüketime hazır veya hazırlanması daha pratik hale getirilmiş gıda tüketimine yönlendirmektedir. Bu anlamda, gıdanın raf ömrü olarak da tanımlanabilen dayanma süresinin artırılması, ilk andaki tazeliğini, besin değerini, görünüş, renk, koku ve aromasını koruması da o gıdadan beklenen bir özellik halini almaktadır. Dolayısıyla, gıdaları koruma ve zenginleştirme metotlarından olan katkı maddeleri kullanımı da teknolojik olarak zorunlu hale gelmiştir.

Tek başına gıda olarak tüketilmeyen veya gıda ham ya da yardımcı maddesi olarak kullanılmayan, besleyici değeri olan veya olmayan, seçilen teknoloji gereği kullanılan, işlem veya imalat sırasında kalıntı veya türevleri mamul maddede bulunabilen, gıdanın üretilmesi, işlenmesi, hazırlanması, ambalajlanması, taşınması, depolanması sırasında gıda maddesinin tat, koku, görünüş, yapı ve diğer niteliklerini korumak, düzeltmek veya istenmeyen değişikliklere engel olmak amacıyla kullanılmasına izin verilen maddelerdir. Gıda maddesi, tütün ve sadece ilaç olarak kullanılanlar hariç olmak üzere, içkiler ve sakızlar ile hazırlama ve işleme gereği kullanılan maddeler dahil insanlar tarafından yenilen ve içilen ham, yarı veya tam işlenmiş her türlü maddeleri kapsamaktadır. Bu tanım; kontaminantları yani gıdalara istenilmediği halde bulaşan kimyasal maddeleri içermemektedir. Gıda bulaşanları; bitki, hayvan ve toprak kökenli yabancı maddeler, ilaç kalıntıları, metalik ve biyolojik bulaşmalar; insan sağlığına zararlı olan plastik madde, deterjan, dezenfektan ve radyoaktif madde kalıntılarıdır.

Gıda katkı maddelerini (GKM) tanımlamak ve herhangi bir karışıklığa yol açmamak için kullanılan Avrupa Birliği'nin (EC) simgesi olarak E harfi ve sayılardan oluşan kodlara E kodu adı verilir. Avrupa Birliği tarafından her bir katkı maddesi için ayrı ayrı belirlenir. Doğal veya sentetik olsun gıda maddelerinde kullanılan ve katkı maddesi olarak tanımlanan tüm kimyasallar bu kodlama sisteminin içindedir.

Gıda Katkı Maddelerinin Kullanım Amaçları gıdanın besleyici değerini korumak, diyet ihtiyaçları olan insanlar için özel bir gıda üretimi hazırlamak, gıdanın dayanıklılığını artırıp daha uzun bir raf ömrüne sahip olmasını sağlamak, gıdanın dokusal özelliklerini geliştirmek, gıdanın lezzetini ve rengini çekici hale getirebilmek veya koruyabilmek, lezzet kayıplarını önlemek ve besin öğelerini korumak, gıdada hastalık yapıcı mikroorganizmaların gelişmelerini önlemek ve gıda çeşitliliği sağlamaktır.

Kötü kalitede veya bozulmuş gıdayı maskeleyen, gıdaları hatalı işleme, taklit gıda yapımı, ürünün besleyici değerini azaltma, istenilen etkiyi oluşturacak teknik miktardan fazla kullanma, işleme ve ambalaj tekniklerine uymama sonucu tüketicilerde gıda katkı maddelerine karşı hassasiyet oluşmaya başlamıştır. Koruyucu olarak kullanılan nitrit ve nitratlar, kansere neden olan nitrozaminleri oluştururlar ve kanın oksijen taşıma yeteneğini azaltırlar. Keza, bazı meyva sularında benzoik asit miktarının izin verilen değeri aştığı saptanmıştır. Benzoik Asit (E210) astım, deri döküntüleri, hiperaktiviteye neden olabilen bir koruyucu katkı maddesidir. Astımlı hastalarda astım atakları başlatabilen bir diğer koruyucu katkı maddesi SO₂ (E220)'dir. İnsanların SO₂'ye karşı tepkisi kişiden kişiye farklılık göstermektedir. 1980'li yıllarda en az iki kişinin ölümüne neden olacak kadar ciddi allerjik reaksiyonlara yol açtığı saptanmıştır.

Gerekli denetimin olmadığı ülkelerde, insan sağlığı üzerindeki alerjik, kanser yapıcı, mutajenik ve teratojenik etkiler göz ardı edilebilmektedir. Gıda üreticileri bilinçlendirilerek üretimde



kullanılması zorunlu olan katkı maddelerinin önerilenden fazla kullanması önlenmelidir. Yanı sıra, bilinçli bir tüketici hem üreticiyi doğru GKM kullanımı konusunda hem de devleti etkin kontrol yapma konusunda daha duyarlı hale getirecektir. Hepimizin ve daha çok da bizden sonra gelecek kuşakların sağlıklı yaşaması için sağlıklı tohum ve damızlıklarla ülkemizde hem tarım ve hayvancılığın geliştirilmesi, hem de kullanılacak kimyasalların organizmadaki durumunu değerlendirecek laboratuvarların kurulması, sadece yurtdışından gelen verilere göre maddeleri analiz yapmayıp, kendimizin de bu işte sorumluluk alması, deney hayvanlarında doz-yanıt ilişkisine bakılması; yukarda ihmal edildiği söylenen davranışsal fizyoloji deneylerinin yapılması ve gerek laboratuvar aşaması gerekse bu kimyasalların kullanım aşamasının sıkı denetim altına alınması için atılması gereken adımların tespit edilmesi, uygulamadaki eksiklerin araştırılması ve ortak akıl çerçevesinde ele alınıp çözüm yolları üretilmesi adına bir Meclis Araştırması açılmasını arz ederiz.

