



T.C.  
SAĞLIK BAKANLIĞI  
Halk Sağlığı Genel Müdürlüğü

HALK SAĞLIĞI GENEL MÜDÜRLÜĞÜ - HSGM  
HUKUK VE MEVZUAT DAİRESİ BAŞKANLIĞI  
06/08/2021 12:13 - E-43252159-610-2367



00145139143

CERTIFICATE

7/1292 Gk 11

Sayı : 43252159  
Konu : Yazılı Soru Önergesi Cevabı

TÜRKİYE BÜYÜK MİLLET MECLİSİ BAŞKANLIĞINA

İlgi : 20/09/2018 tarihli ve 43452547-120.07-354379 sayılı yazınız.

Niğde Milletvekili Ömer Fethi GÜRER tarafından verilen “İşlenmiş gıdalar ve yarattıkları risklere ilişkin” 7/1292 sıra sayılı yazılı soru önergesinin cevabı ektedir.  
Arz ederim.

Dr. Fahrettin KOCA  
Sağlık Bakanı

Ek : Önerge cevabı

Niğde Milletvekili Sayın Ömer Fethi GÜRER tarafından verilen "İşlenmiş gıdalar ve yarattıkları risklere ilişkin" 7/1292 sıra sayılı yazılı soru önergesinin cevabıdır.

#### SORULAR:

- 1) İşlenmiş gıdalarda kullanılan mısır şurubu, katkı maddeleri ve yüksek yağ ile tuzun obeziteye neden olduğu ifade edilmektedir. Bakanlığınızca bu bağlamda araştırma yapılmakta mıdır?
- 2) İşlenmiş gıdalarda ürünleri bir arada tüketmek sindirim sistemlerine zarar vermekte midir?
- 3) İşlenmiş gıdalar vücudumuzda yararlı bakterilerin ölmesine neden olmakta mıdır?
- 4) İşlenmiş gıdaların sinir sistemi ve hormonlar üzerinde etkileri araştırılmış mıdır?
- 5) Satışa sunulan işlenmiş gıdaların etiketlerinde yer alan bilgiler denetlenmekte midir?
- 6) İşlenmiş gıda ürünlerinin sağlık açısından risk içerdiği doğru mudur?
- 7) İşlenmiş gıdaların raf ömrü uzatan maddelerin insan sağlığı üzerinde etkisi var mıdır?
- 8) Koruyucu madde, raf ömrü uzan madde bir üründe belli oranda varken kişi farklı birden çok ürün aldığında bu oranların toplamının yarattığı oranla bir risk oluşması olası mıdır?

#### CEVAPLAR:

1) Bakanlığımızın Dünya Sağlık Örgütü ile işbirliğinde gerçekleştirdiği "Türkiye Çocukluk Çağı (İlkokul 2. Sınıf Öğrencilerde) Şişmanlık Araştırması, COSI-TUR 2016" yapılmıştır.

2017 yılında Bakanlığımızca ülke genelinde gerçekleştirilen "Türkiye Beslenme ve Sağlık Araştırması" yapılmıştır.

2-3-4) Bu tür ürünlerin bir arada tüketiminin sindirim sistemine etkileri, tüketiminin yararlı bakterilerin ölmesine neden olduğu ve tüketiminin sinir sistemi ve hormonlar üzerine etkileri konusunda bir araştırması bulunmamaktadır.

5) Özellikle gıdaların etiketlenmesi olmak üzere, gıda hakkında bilgilendirme ile ilgili genel kurallar, gereklilikler ve sorumluluklar 26.01.2017 tarih ve 29960 sayılı Resmi Gazete'de yayınlanarak yürürlüğe giren "Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği" ile belirlenmiştir. Etiketlemenin mevzuata uygun olarak yapılıp yapılmadığına ilişkin 5996 sayılı "Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu" çerçevesinde 81 il Tarım ve Orman Müdürlüklerinde görevli gıda kontrol görevlilerimizce resmi kontroller yürütülmektedir. 5996 sayılı Kanun gereği piyasaya arz edilecek gıdanın, izlenebilirliği sağlamak amacıyla, uygun şekilde etiketlenmesi veya Bakanlıkça belirlenecek bilgi ve belgelerle uygun şekilde tanımlanması zorunludur. Bu hükme aykırı hareket edenlere Kanun'un ilgili maddesi gereği idari para cezası verilmektedir.

6) Sağlık açısından bu tür gıda ve içeceklerdeki en önemli risk; yüksek enerji, yağ, şeker ve tuz gibi besin ve besin öğelerini içermesidir. Bunların tüketim miktarının azaltılması için Bakanlığımızca Sağlıklı Beslenme ve Hareketli Hayat ile Türkiye Aşırı Tuz Tüketiminin Azaltılması Programları kapsamında çeşitli aktiviteler ve çalışmalar (çocuk programlarında aşırı tüketimi tavsiye edilmeyen gıdaların reklam ve pazarlamalarının yasaklanmasına yönelik RTÜK düzenlemesi için besin profil modeli geliştirilmiş, okul kantinlerinde bu tür gıda ve içeceklerin satışına yönelik kriterler oluşturulmuş, cips ve kolalı içecekler gibi bazılarının satışı yasaklanmış olması, ambalajlı gıdalarda tuz azaltma faaliyetleri gibi) çeşitli çalışmalar yürütülmektedir.

7) Ülkemizde "Türk Gıda Kodeksi Katkı Maddeleri Yönetmeliği" Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından yürütülmekte, gıdalarda gıda katkı maddelerinin kullanımı söz konusu Tebliğe uygun olarak yapılmaktadır.

Gıdalarda kullanılmasına izin verilen katkı maddeleri, Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) ile Dünya Sağlık Örgütü (WHO)'nun birlikte kurdukları ve Ülkemizin de üye olduğu Kodeks Alimentarius Komisyonu tarafından belirlenmektedir. Bu amaçla söz konusu komisyona bağlı Gıda Katkı Maddeleri Uzmanlar Komitesi (JECFA) tarafından sağlığa zararlı olmadığına karar verilen katkı maddesi için kullanım limitleri belirlenmektedir. Bu kapsamda Ülkemizdeki yasal düzenleme, "Türk Gıda Kodeksi-Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği (30.06.2013 tarihli ve 28693 sayılı Resmi Gazete)" olup, Avrupa Birliği'nin katkı maddelerine ilişkin mevzuatı ile uyumlu olarak hazırlanmıştır. Söz konusu ürünler Tarım ve Orman Bakanlığınca risk esasına göre belli aralıklarla ilgili mevzuat kapsamında kontrole tabi tutulmaktadır. Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi (EFSA) diğer birçok otorite

gibi, belli aralıklarla gıda katkı maddelerini risk değerlendirmesine tabi tutmakta ve insan sağlığı açısından mevcut bilimsel çalışmalar ışığında değerlendirmektedir. İşlenmiş gıdalarda mevzuatımızca izin verilen limitlerde kullanılan gıda katkı maddelerinin insan sağlığı açısından risk oluşturması söz konusu değildir.

8) Gıda katkı maddelerinin risk değerlendirmesi, bağımsız, uluslararası bir uzman bilimsel grup - Gıda Katkı Maddeleri (JECFA) Ortak FAO / WHO Uzman Komitesi tarafından yürütölmektedir. Sadece JECFA güvenlik değerlendirmesine tabi tutulan ve tüketiciler için kayda değer bir sağlık riski sunmayan gıda katkı maddeleri kullanılabilir.

Göstermiř olduęunuz ilgiye teřekkür ederim.