

TÜRKİYE BÜYÜK MİLLET MECLİSİ BAŞKANLIĞINA

Aşağıda yer alan sorularımın Tarım ve Orman Bakanı Bekir PAKDEMİRLİ tarafından yanıtlanmasını arz ederim.


Burhanettin BULUT

Adana Milletvekili

Gıda kaynaklı hastalıklar; virüs, mikroorganizma veya kimyasal maddelerle kirlenmiş gıda maddelerinin tüketilmesi ile oluşabilen enfeksiyon yapan veya toksik karakterli hastalıklar olarak tanımlanmaktadır ve önemli halk sağlığı ve gıda güvenliği açısından büyük sorun teşkil etmektedir. Pek çok insan için genellikle ılımlı ve gastroenterit ile sınırlı seyreden, hayatı tehdit etmeyen durumlar olarak baş göstermektedir. Kuluçka süresi ile etki için gerekli minimum doz olan enfeksiyon yapıcı doza bağlıdır. Ancak, özellikle risk gruplarında bulunan bireyler için hayati risk oluşturabilmektedir. Kontaminantların etki yaratması için semptomların gözlemlenemediği birkaç saat/hafta olarak çeşitlendiği kuluçka süresi gerekmektedir. 250'den fazla bilinen gıda kaynaklı hastalık ve bu hastalıklara neden olan değişik tipte birçok mikroorganizma bulunmaktadır. Bunlar arasında bakteriler en önemli ve en iyi bilinen patojenlerdir ve gıdaların içinde çoğalabilme yetenekleri nedeniyle oluşturdukları tehlike artmaktadır.

www.fabricatoday.org sitesindeki makaleden edinilen bilgilere göre; gıda kaynaklı hastalıklar, gıda maddelerinin mikroorganizma veya çeşitli kimyasallar ile kontaminasyonu, gıda üretiminden tüketimine kadarki süreçte herhangi bir aşamada meydana gelebilmekte ve su, toprak veya hava kirliliğinin neden olduğu herhangi bir çevre kirliliğinden kaynaklanabilmektedir. Küreselleşen dünyada, gıda kaynaklı hastalıkların ülke içinde ve kıtalararasında hızlıca yayılma potansiyeli çok yüküktür.

Virüsler, son yıllarda dünya çapında giderek artan şekilde gıda kaynaklı hastalıkların önemli nedenleri olarak kabul edilmektedir. Virüsler, bakteriden de küçüktür ve filtreden geçebilme yeteneğine sahiptir. Her ne kadar gıda üzerinde çoğalabilme yemekleri olmasa da gıdalar üzerinden yayılma olasılıkları yüksektir. Çiğ veya hafif pişmiş yiyeceklerin enterik viral hastalıklara neden olma riski en yüksek olarak kabul edilir. Kabuklu deniz ürünleri, taze meyve ve sebzeler, gıda kaynaklı virüs salgınlarına en çok neden olan gıdalar arasındadır. Taze meyve ve sebzeler gıda kaynaklı virüsler tarafından kontaminasyon açısından yüksek risk altındadır.

Gıdalarda virüs saptama yöntemleri genel olarak genetik tabanlı analizlerle gerçekleştirilmektedir. Elektron mikroskopisi birden fazla viral patojeni tespit etme yeteneğine sahiptir ancak duyarsızdır, pahalı ekipman ve eğitim gerektirir. İmmünoanaliz yöntemleri ile yüksek verim sağlanır ancak yine düşük duyarlılıktadır. PCR analizi ise kullanılan yeni bir teknolojidir ancak genom varlığını virüs enfektivitesine bağlayan çok az kanıt bulunmakta ve bu durum gıdalardaki analiz sonucunun hatalı ya da negatif değerlendirilmesine neden olmaktadır. Bu bağlamda;

- 1) Gıdalarda virüs saptama yöntemleri ve gıdaların viral hastalık taşıyıcılığı ile ilişkilendirilmesi konusunda herhangi bir çalışma gerçekleştirilmekte midir?
- 2) Viral riskleri kapsayan bir gıda güvenliği standardı oluşturulacak mıdır?