



TÜRKİYE BÜYÜK MİLLET MECLİSİ BAŞKANLIĞINA

Günümüzde giderek artan dünya nüfusunun gıda ihtiyacını karşılamak adına gıda teknolojisinde kullanılan gıda katkı maddeleri, toplum beslenmesi açısından çok önemli olduğu gibi bu katkı maddeleri ile tağşiş ürünlerin insan sağlığını tehdit eder boyutlara ulaştığı ürkütücü bir gerçeklik ile karşı karşıyayız.

Sağlıklı bir beden olmazsa olmaz şartlarından biri, sağlıklı beslenme düzenidir. Sağlıklı beslenme konusunda dünya çapında hassasiyet ve bilinçlenme arttıkça, organik gıdalara daha fazla yönelme ortaya çıktı. Bilim insanları ve beslenme uzmanları da hazır gıdaların sağlıklı olmadığı konusunda hem fikir. Çocukların ve ebeveynlerin bu gıdalara sürekli maruz kalması uzun vadede ciddi hastalıklara ve kronik rahatsızlıklara neden olduğu yadsınamaz bir gerçektir.

Gıda endüstrisindeki uzun ömürlü adı altında satılan ürünlerin içeriğindeki bazı koruyucu maddeler, renklendiriciler, tatlandırıcılar ve diğer katkı maddeleri ve işlemler, sağlık üzerinde potansiyel riskler taşımaktadır. Özellikle çocuklar gibi hassas gruplar, bu tür kimyasalların olumsuz etkilerine daha duyarlı olabilirler. Bu ürünlerde kullanılan katkı maddeleri, bazı insanlar için alerjik reaksiyonlara yol açabilir veya uzun vadede sağlık sorunlarına neden olabilir.

Kullanışlı ve dayanıklı olarak pazarlanan uzun ömürlü ürünler, genellikle sağlığımız üzerinde olumsuz etkileri olabilecek koruyucular, yapay katkı maddeleri ve diğer kimyasalları içerir. Bu maddeler metabolizmamızı bozarak enerji üretimi ve kullanımında dengesizliklere yol açabilir. Ayrıca, bağışıklık sistemimizin işlevini tehlikeye atarak bizi enfeksiyonlara ve hastalıklara karşı daha duyarlı hale getirebilirler. Ayrıca, DNA'mızda mutasyonlara ve değişikliklere katkıda bulunarak uzun vadeli sağlık sorunlarına yol açabileceğinden, bu tür ürünleri tüketmenin genetik etkileri de göz ardı edilemez.

Son yıllarda gıda sektöründe giderek artan binlerce üründe milyonlarca katkı maddesi kullanıldığı gerçeğinden yola çıkarsak, günümüzde insanlar hazır gıdaları tüketmekte sakınca görmediği için bir günde yaklaşık olarak 2000 çeşit katkı maddesi tüketmektedir. Yoğurttan-sucuğa, cipten-bisküvilere, kekten-gofretlere, gazlı içeceklerden-meyve sularına, diş macunundan-sakıza, dondurmadan-ketçapa-salçaya-ekmeğe kadar market raflarındaki tüm ürünlerin içinde bulunan katkı maddeleri ve tağşiş ürünler toplumu zehirlemeye ve hasta etmeye devam ediyor.

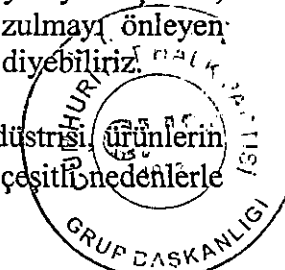
Son dönemlerdeki denetimlerle birlikte yapılan tahlillerde yüzlerce firmanın binlerce çeşit ürününde taklit ya da tağşiş yaptığı tespit edildi. Yani vatandaşa at, eşek, domuz eti yediren firmalar her yıl artıyor Vatandaşa at, eşek ve domuz eti yediren firmalar her yıl bakanlık tarafından açıklanıyor ama bir çözüm bulunamıyor.

Ne Sağlık Bakanlığı ne Gıda Tarım Bakanlığı ne Adalet Bakanlığı ne İçişleri Bakanlığı görevini tam anlamıyla yerine getiriyor. Bu sahtekarlığı yapan firmalarla ve sahipleriyle ilgili gerekli yaptırımlar yapılmadığı için ya da caydırıcı önlemler alınmadığı için bu firma sahipleri ne hapis yatıyor nede yüksek para cezası ödüyor. Vatandaşa yedirdikleri sağlığa zararlı etler ve sahte gıdalardan elde ettikleri yüksek paralarda yanlarına kar kalıyor.

İşin özüne bakıldığında gıda ürünlerinde sahtekarlık yapanlara karşı caydırıcı önlemler olmadığı için bu sahtekarlar yeni firma açarak başka isimlerle ve ortaklarla bu işlerine devam ediyor. Maalesef vatandaşta da devlet tarafından yeterince korunamadığı için bu sahte ürünleri tüketmeye devam ediyor.

Market raflarında tükettiğimiz gıda ürünlerinin içindeki katkı maddelerini şöyle bir saymaya başlasak; tatlandırıcı, tat verici, kıvam arttırıcı, kıvam koruyucu, beyazlatıcı, renk koruyucu, bozulmayı önleyen maddeler, nem tutucular, boya, aroma derken bu liste uzayıp gitmektedir. Saymakla bitmez diyebiliriz.

Evet, gıda katkı maddeleriyle ilgili endişeler, giderek artan bir konu haline geldi. Gıda endüstrisi ürünlerin raf ömrünü uzatmak, tatlandırmak, renklendirmek ve doku özelliklerini değiştirmek gibi çeşitli nedenlerle



katkı maddeleri kullanıyor. Bu süreçlerin denetlenmesinde gıda ve tarım bakanlıkları, tüketicilerin sağlığını korumak adına sıkı düzenlemeler getirmekte ve belirli standartlara uyulmasını sağlamak için çaba göstermesi gerekirken sosyal medyanın yayınlamasıyla birlikte her geçen gün birçok gıda skandalına daha rastlıyoruz.

Ancak, bu önlemlerin daha da güçlendirilmesi ve denetimlerin sıklaştırılması önemlidir. Ürünlerin içeriği hakkında şeffaf bilgi sağlanması, tüketicilerin doğru seçimler yapabilmesi için gereklidir. Besin etiketlerini okumak ve içerikleri anlamak da bilinçli alışveriş yapmada önemli bir adımdır.

Ayrıca, tüketicilerin de bilinçlenmesi ve gıda etiketlerini doğru okuyarak, sağlıklı beslenme konusunda daha bilinçli tercihler yapması önemlidir. Burada önemli olan gıdanın içindeki katkı maddelerinin kodlarla gizlenmesi değil, açık bir şekilde ürünün üzerinde yazılmasıdır. Sağlıklı ve doğal beslenme alışkanlıklarının teşvik edilmesi ve gıda endüstrisinin daha sağlıklı ürünler üretmeye teşvik edilmesi, halk sağlığı açısından önemlidir. Bu konuda toplumun bilinçlenmesi, yetkililerin denetimleri ve düzenlemeleri, sağlıklı beslenmeyi teşvik eden politikaları uygulanması önemli adımların başında olabilir.

Uzun ömürlü adı altında satılan bazı gıdalar ve gıda katkı maddeleri, uzun süre raf ömrüne sahip olmaları için kullanılan kimyasallar içerebilir. Bu kimyasalların bazıları sağlık üzerinde olumsuz etkilere neden olabilir ve uzun vadede ciddi sorunlara yol açabilir.

Tatlandırıcılara bakacak olursak; doğal olmadığı gibi hepsi hazmı da bozmaktadır. Diyabete zemin hazırlayan bu tatlandırıcılara ek olarak ise aspartam gibi bazı beyin faaliyetlerini bozan tatlandırıcılar vardır. Bunlar baş ağrısı, baş dönmesi ve bayılmalara sebep olabilmektedir. Dudak, dil ve ayaklarda şişme yapabilmektedir. Aspartam dediğimiz madde, fenilalanin denilen bir aminoasit içermektedir. Bu ise çocuklarımızın geliştirmekte olan üreme organlarına ve beyinlerine hasar verir. Bununla birlikte kısırlık ve zeka geriliği oluşabilir.

2.5 gr kadar olan küçücük basit bir sakızda bile 18 tane katkı maddesi bulunuyor.

Gün içinde dikkat etmeden tüketilen gıdaların içinde yer alan en yaygın gıda katkı maddeleri neler inceleyecek olursak;

Bisphenol-A; Gıda sektöründe ürünlerin bozulmasını önleyen en popüler katkı maddesidir. Östrojen hormonu gibi etkisi bulunan bu katkı maddesinin, yiyeceklerin vücudumuzda östrojen oranının artmasına yol açar. Bu sebeple trombosit üretimi azalır ve vücutta endometriozis oluşumuna sebep olur.

Nitrat-Nitrit; Günümüzde işlenmiş et ürünlerinde en çok kullanılan katkı maddesidir. Bu iki katkı maddesi, hem koruyucu hem renklendirici hem de lezzet artırıcı olarak kullanılmaktadır.

Sodyum Nitrit; Özellikle ülkemizde Nitrat-Nitrit'ten sonra en çok kullanılan türdür. Sosis, salam, pastırma, sucuk gibi işlenmiş etlerde kullanılmaktadır. Bu ürünlerle aldığımız nitrit, vücutta kanserojen maddeler olan nitrosaminler oluşturmaktadır. Nitrosamin, vücudumuzda mutasyonlara ve kansere neden olmaktadır.

Sodyum Sülfid; Gıda sektöründe renk, kıvam korucuyu olmakla birlikte bozulmayı önleyici ve beyazlatıcı olarak kullanılmaktadır. Ülkemizde en sık kullanılan sülfitleyicidir. Fermete içeceklerin ambalajında veya pek çok restoranın salata barında bulunur. Şekerleme, peynir, sakız, dondurma, portakallı içecekler, meyve suları ve bisküvi gibi fırınlanmış ürünlerde de yer alabilen bu madde, hafıza bozukluklarına yol açmaktadır. Pamukkale Üniversitesi Tıp Fakültesi'nde yapılan araştırmalar gösteriyor ki, sodyum sülfid; besin ve ilaç yoluyla alınmadığı zaman öğrenme ve hafıza bozukluklarına neden olduğu gibi göğüste sıkışma, kan basıncının düşmesi, başta yanma hissi, halsizlik gibi sorunlara da sebep olmaktadır. Ayrıca astım hastalarının da astım ataklarını tetiklemektedir.

Bu arada Sodyum Sülfid ve Sodyum Nitrit en çok cenin, bebek ve çocuklar üzerinde etki göstermektedir.

Karamel; GM buğday ve GM mısırdan üretilen karameller, renklendirici ve tatlandırıcılar içermektedir. Kansere neden olabilen bu katkı maddeleri, konserve türlerinde, hamburgerlerde, keklerde, pastalarda, bisküvi ve şekerleme çeşitleri gibi pek çok üründe bulunur.



Titanyumdioksit; Titanyumdioksit, en tehlikeli gıda katkı maddelerinden birisidir. Alüminyum kaynaklı olan bu katkı maddesi, nem tutucu ve renklendirici olarak bazı hap ve şekerlemelerde kullanılmaktadır. Toksik veya alerjen olan maddelere karşı aşırı duyarlılığa sebep olabilmektedir. Dünyanın pek çok ülkesinde yasaklanmış bir maddedir.

Aspartam; Sakız, ketçap, sos, çikolata, gazoz, ilaçlar ve diyet yiyecekleri gibi ürünlerde kullanılır. Fenilalanin denilen sentetik bir amino asit içermektedir. Bu madde, kan ve dokularda fenilalanin birikmesini sağlar. Çocukların gelişiminde beyinlerde hasarlara yol açabilmektedir. Göz kapakları, dudak ve ellerde şişmelere sebep olabilir.

Monosodyum Glutamat; Bu gıda katkı maddesi lezzet arttırıcıdır. Pek çok imalathane, restoran ve kafelerde lezzet arttırıcı olarak kullanılmaktadır. Çin, Japon ve Türk mutfağında çok sık kullanılmaktadır. Baş ağrısı, ishal, göğüste sıkışma ve astımlı hastalarda ağır astım atakları tetiklediği görülmüştür.

Formaldehit; Bu katkı maddesi ise ürünlerin bozulmasını önlemek için kullanılır. Formaldehit, kimya endüstrisinde en yaygın kullanılan maddelerden birisidir. Tekstil, halıfleks, boya, lastik, mobilya ve pek çok benzeri ev temizliği ve gündelik yaşam ürünlerinde kullanılmaktadır.

Gıda katkı maddelerinin böylesine çok sık kullanıldığı gıdalar, yıkıcı hastalıkların ortaya çıkmasına sebep olmaktadır. Bunların bazılarını değinecek olursak; hazımsızlık, böbrek be böbrek üstü bezi hastalıkları, üreme organında olan bozukluklar, kısırlık, kist, kanser, diyabet, tiroid, havale, davranış bozukluğu, baş dönmesi, otizm, depresyon, alzheimer, MS gibi pek çok sinirsel ve ruhsal hastalıklarla birlikte düşük tansiyona sebep olmaktadır.

Gıdalarda en çok kullanılan 10 katkı maddesi;

Karmin (E120)

Aspartam (E951)

Glukoz Fruktöz Şurubu

Monosodyum Glutamat (MSG)

Trasn Yağ

Bazı Gıda Boyaları (Sunset Yellow (E110), Tartrazin (E102), Karmoisine(E122), Quinoline (E104), Allura Red(E129))

Sodyum Sülfat (E250)

BHA ve BHT

Sülfür Dioksit

Potasyum Bromat

Katkı Maddelerinin Yararları;

Katkı maddeleri gıdaların daha uzun ömürlü olmasını sağlar.

Gıdaların tat, lezzet ve kokularının çok daha güzel olmasını sağlar.

Gıdaların şekil ve renklerini düzeltir.

Gıdaların görünüşlerini daha güzel bir hale getirir.

Gıdaların kalite ile sağlamlığını korumalarını sağlar.

Gıdalarda hastalık oluşmasına neden olan mikroorganizmaların oluşmasına engel olur.

Gıdaların besleyici ve biyolojik değerlerinin korumalarına yardım eder.

Katkı Maddelerinin Zararları;

Gıdaların doğal lezzetlerinin bozulması.

Gıdaların besin öğelerinin kaybolma riski.

Gıda maddelerinin raf ömürlerine dikkat edilmediği takdirde gıdalarda zehir riski.



Katı maddesi bulunan yiyecekler çok fazla tüketilir ise kişide deri döküntüleri, astım hatta kanser riskini teşvik etmesi.

Sonuç olarak faydasının yanı sıra zararları da olan Gıda Katkı maddelerinin hiç tüketilmemesi gerekse de bazen bu durum mümkün olmuyor. Burada önemli olan bu maddeleri yasaların belirlediği şekilde ve miktarda kullanılmasını sağlayarak tehlikeleri olabildiğince minimuma indirmektir.

Özellikle Avrupa ülkelerinde Gıda ve Tarım Bakanlıkları, halk sağlığını korumak amacıyla gıda güvenliği konusunda düzenlemeler ve standartlar belirlemektedir. Tüketicilerin dikkatli olması ve ambalaj üzerindeki içerik bilgilerini okumaları adına kodların yerine içeriğin açık yazılması, vatandaşın gıda etiketlerinde bulunan katkı maddelerini, koruyucuları ve diğer içerikleri kontrol ederek, daha sağlıklı seçimler yapma bilmesine olanak sağlayacağı gibi üreticiyi de katkı maddeleri konusunda daha duyarlı olmaya sevk edebilir.

Bakanlıkların, gıda üreticileri ve satıcılarıyla iş birliği içinde, sağlıklı ve güvenli gıda tedariki için denetimleri sıkılaştırmaları, halk sağlığını korumak için önemli bir adım olacaktır. Ayrıca, tüketicilere bu konuda bilinçlendirme yapılması ve sağlıklı gıda tercihleri konusunda bilgilendirme sağlanması da büyük önem taşımaktadır.

Gıda ürünlerinin güvenliğini sağlama sorumluluğu Gıda ve Tarım Bakanlığı gibi düzenleyici kurumlara aittir. Bu kuruluşlar gıda üretimi, etiketleme ve pazarlama için standartlar oluşturmak ve uygulamakla görevlidir. Gıda ürünleri üzerinde düzenli denetimler ve testler yaparak, uzun ömürlü ürünlerle ilgili potansiyel riskleri tespit edebilir ve bunları azaltmak için uygun önlemleri alabilirler. Ayrıca, düzenleyici kurumlar gıdalarda katkı maddelerinin ve koruyucuların kullanımının izlenmesinde ve düzenlenmesinde çok önemli bir rol oynadığı için bunların güvenli sınırlar içinde olmasını ve tüketicilere zarar vermemesini sağlar. Burada önemli olan bakanlığın ve kurumlarının buradaki denetimi iyi yapması ve gıda güvenliği noktasında standartları çok iyi belirlemesi önemli adımların başında olacaktır.

Özellikle aşırı tüketim ve bazı insanlarda alerjik reaksiyonlara neden olabilen katkı maddeleri bulunmaktadır. Bazı insanlar için koruyucu maddeler, renklendiriciler, tatlandırıcılar veya lezzet arttırıcılar ciddi sağlık sorunlarına yol açabilir. Bu nedenle, gıda katkı maddelerinin kullanımıyla ilgili düzenlemeler ve denetimler, tüketicilerin sağlığını korumak adına son derece önemlidir.

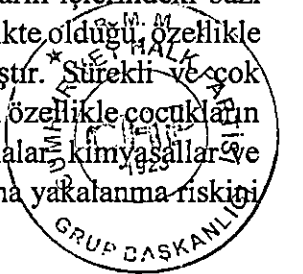
Evet, gıda katkı maddeleri konusu sağlık açısından oldukça önemli ve bu alanda devlet ve hükümet kurumlarının rolü büyük. Gıda güvenliği ve insan sağlığı için gereken önlemleri almak, düzenlemeleri oluşturmak ve uygulamak bu kurumların sorumluluğundadır.

Birçok ülke, gıda güvenliği standartlarını belirlemek ve gıda katkı maddelerinin kullanımını düzenlemek için yasal düzenlemelere sahiptir. Bu kurallar, hangi katkı maddelerinin hangi miktarlarda kullanılabileceğini, hangilerinin yasak veya sınırlı olduğunu belirler. Ayrıca, üreticilerin bu kurallara uyması ve ürünlerin denetlenmesi de önemlidir.

Devlet ve hükümet kurumları, tüketicileri bilinçlendirmek, besin değerlerini anlamalarına yardımcı olmak ve sağlıklı gıda seçimlerine teşvik etmek için eğitim ve bilgilendirme kampanyaları düzenleyebilir. Ayrıca, düzenli olarak güncellenen bilimsel araştırmaları takip ederek, gıda katkı maddelerinin sağlık üzerindeki etkilerini değerlendirerek politika ve düzenlemelerini revize edebilirler.

Bu konuda yapılan düzenlemeler ve denetimler, toplumun sağlığını korumak için önemli bir rol oynar. Transparent ve güncel bilgilendirme, tüketicilerin bilinçli tercihler yapmalarına olanak tanırken, sağlıklı gıda üretimi ve tüketimi için de önemli bir dayanak oluşturur.

Kanser riski gibi birçok hastalığa zemin hazırladığı için eleştirilmekte olan hazır gıdaların içlerindeki bazı katkı maddelerinin, gıda boyalarının ve dayanıklılığı artırıcı kimyasalların kanserojen özellikte olduğu, özellikle çocuklar üzerinde daha da fazla olumsuz etkileri olduğu bilimsel olarak kanıtlanmıştır. Sürekli ve çok miktarda tüketildiklerinde bu gıdalar nedeniyle kanser riski de artmaktadır. Bundan dolayı özellikle çocukların hazır gıdalardan mümkün olduğunca korunması oldukça önemli bir konudur. Araştırmalar kimyasallar ve çeşitli katkı maddelerinin yer aldığı hazır gıda tüketiminin yetişkinlerde kanser hastalığına yakalanma riskini

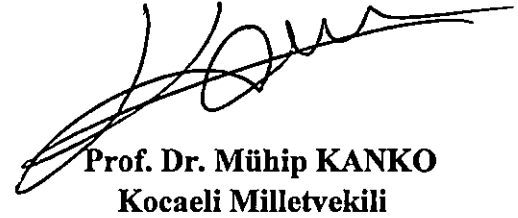


%30, çocuklarda ise %60'a kadar artırdığını belirtmiştir. Bunların yanında hazır gıdalar, kanserle birlikte şeker, tansiyon, kalp ve damar hastalıklarını artırmakta, çocuklarda gelişimi ve boy uzamasını engellemektedir. Boyalı ve işlenmiş şekerli gıda maddelerinin erken ergenliğin ve şeker hastalığının artış göstermesine sebebiyet verdiği de bilinen bir durumdur. Hazır gıda tüketimi, Türkiye'de de büyük tartışma yaratan GDO'lu, yani Genetiği Değiştirilmiş Organizmalı ürünler ve DNA'ları ile oynanmış maddeler içerdiği için riskli bir durum yaratmaktadır.

Sahte bal, sahte zeytinyağı, at ve eşek eti, limit üstü katkı maddesi, kullanılması toplumun güven duygusunu azalıyor. Böyle bir ortamda vatandaşın etiket okuyarak kendisini koruya bilmesi çok zor. Koruyacak olan Tarım ve Orman Bakanlığı ve ilgili kurumlarıdır. O nedenledir ki Türkiye'de resmi otorite Tarım ve Orman Bakanlığı. Gıda Kodeksi, yatay ve dikey mevzuatların hepsini Tarım ve Orman Bakanlığı hazırlıyor, resmi denetim yetkisi de kendisinde. Gıda güvenliği standartlarını ve gıda standartlarını da Türk Standartları Enstitüsü belirliyor. Türkiye'deki bütün üretim tesislerini, depoları, satış noktalarını ve toplu tüketim yerlerini de Tarım ve Orman Bakanlığı denetliyor.

Düzenleyici kurumların çabalarına ek olarak, tüketici bilinci de uzun ömürlü ürünler ve bunların sağlık üzerindeki etkileri konusunun ele alınmasında önemli bir rol oynamaktadır. Halkın bu tür ürünlerin tüketilmesiyle ilgili potansiyel riskler konusunda eğitilmesi, bireylerin gıda ürünleri satın alırken bilinçli tercihler yapmasını sağlayabilir. Tüketiciler, uzun ömürlü ürünlerin sağlıkları üzerindeki etkilerini anlayarak, doğal içeriklere ve minimum işleme öncelik veren alternatifleri aktif olarak arayabilirler. Ayrıca, gıda etiketlerinin okunması ve anlaşılması konusunda farkındalığın artırılması, tüketicilerin zararlı katkı maddeleri veya koruyucular içerebilecek ürünleri tespit etmelerini ve bunlardan kaçınmalarını sağlayabilir. Aslında alınacak basit önlemler ile gıda terörünün önüne geçilerek bu problem çözülebilir.

Sonuç olarak, piyasadaki tağşiş ürünler ile katkı maddeleriyle uzun ömürlü ürünlerin varlığı, özellikle metabolizma, bağışıklık sistemi işlevi ve genetikle ilgili olarak halk sağlığı için önemli bir tehdit oluşturmaktadır. Gıda güvenliği ihlalleri sebebiyle giderek artan yurttaşların tedavi masraflarını ve sağlık sistemi üzerinde oluşturduğu yükü de hepimiz ülke olarak ödemekteyiz. Gıda ve Tarım Bakanlığı gibi düzenleyici kurumların tüketicilerin refahını korumak için proaktif önlemler alması elzemdir. Buna ek olarak, tüketici bilincinin ve eğitiminin teşvik edilmesi, bireylerin bilinçli seçimler yapmaları ve gıda ürünlerini seçerken sağlıklarına öncelik vermeleri konusunda güçlendirilmeleri açısından çok önemlidir. Bu hususların kapsamlı bir şekilde ele alınmasıyla, uzun ömürlü ürünlerle ilişkili potansiyel risklerin azaltılması ve gıda güvenliği ve halk sağlığı ilkelerinin korunması için adımlar atılması adına, toplum sağlığı adına sorunlarının ve çözüm yollarının derinlemesine araştırılması, eksikliklerinin giderilmesi, gerekli önlemlerin alınması, idari ve kurumsal yasal düzenlemelerin yapılması amacıyla İçtüzüğün 104. ve 105. maddeleri gereğince Meclis Araştırması açılmasını arz ve teklif ederiz.


Prof. Dr. Mühip KANKO
Kocaeli Milletvekili



GEREKÇE

Günümüzde giderek artan dünya nüfusunun gıda ihtiyacını karşılamak adına gıda teknolojisinde kullanılan gıda katkı maddeleri, toplum beslenmesi açısından çok önemli olduğu gibi bu katkı maddeleri ile tağış ürünlerin insan sağlığını tehdit eder boyutlara ulaştığı ürkütücü bir gerçeklik ile karşı karşıyayız.

Gıda endüstrisindeki uzun ömürlü adı altında satılan ürünlerin içeriğindeki bazı koruyucu maddeler, renklendiriciler, tatlandırıcılar ve diğer katkı maddeleri ve işlemler, sağlık üzerinde potansiyel riskler taşımaktadır. Özellikle çocuklar gibi hassas gruplar, bu tür kimyasalların olumsuz etkilerine daha duyarlı olabilirler. Bu ürünlerde kullanılan katkı maddeleri, bazı insanlar için alerjik reaksiyonlara yol açabilir veya uzun vadede sağlık sorunlarına neden olabilir.

Son yıllarda gıda sektöründe giderek artan binlerce üründe milyonlarca katkı maddesi kullanıldığı gerçeğinden yola çıkarsak, günümüzde insanlar hazır gıdaları tüketmekte sakınca görmediği için bir günde yaklaşık olarak 2000 çeşit katkı maddesi tüketmektedir. Yoğurttan-sucuğa, cipsten-bisküvilere, kekten-gofretlere, gazlı içeceklerden-meyve sularına, diş macunundan-sakıza, dondurmadan-ketçapa-salçaya-ekmeğe kadar market raflarındaki tüm ürünlerin içinde bulunan katkı maddeleri ve tağış ürünler toplumu zehirlemeye ve hasta etmeye devam ediyor.

Son dönemlerdeki denetimlerle birlikte yapılan tahlillerde yüzlerce firmanın binlerce çeşit ürününde taklit ya da tağış yaptığı tespit edildi. Yani vatandaşa at, eşek, domuz eti yediren firmalar her yıl artıyor Vatandaşa at, eşek ve domuz eti yediren firmalar her yıl bakanlık tarafından açıklanıyor ama bir çözüm bulunamıyor.

Ne Sağlık Bakanlığı ne Gıda Tarım Bakanlığı ne Adalet Bakanlığı nede İçişleri Bakanlığı görevini tam anlamıyla yerine getiriyor. Bu sahtekarlığı yapan firmalarla ve sahipleriyle ilgili gerekli yaptırımlar yapılmadığı için ya da caydırıcı önlemler alınmadığı için bu firma sahipleri ne hapis yatıyor nede yüksek para cezası ödüyor. Vatandaşa yedirdikleri sağlığa zararlı etler ve sahte gıdalardan elde ettikleri yüksek paralarda yanlarına kar kalıyor.

İşin özüne bakıldığında gıda ürünlerinde sahtekarlık yapanlara karşı caydırıcı önlemler olmadığı için bu sahtekarlar yeni firma açarak başka isimlerle ve ortaklarla bu işlerine devam ediyor. Maalesef vatandaşa da devlet tarafından yeterince korunamadığı için bu sahte ürünleri tüketmeye devam ediyor.

Market raflarında tükettiğimiz gıda ürünlerinin içindeki katkı maddelerini şöyle bir saymaya başlasak; tatlandırıcı, tat verici, kıvam arttırıcı, kıvam koruyucu, beyazlatıcı, renk koruyucu, bozulmayı önleyen maddeler, nem tutucular, boya, aroma derken bu liste uzayıp gitmektedir. Saymakla bitmez diyebiliriz.

2.5 gr kadar olan küçücük basit bir sakızda bile 18 tane katkı maddesi bulunuyor.

Sonuç olarak faydasının yanı sıra zararları da olan Gıda Katkı maddelerinin hiç tüketilmemesi gerekse de bazen bu durum mümkün olmuyor. Burada önemli olan bu maddeleri yasaların belirlediği şekilde ve miktarda kullanılmasını sağlayarak tehlikeleri olabildiğince minimuma indirmektir.

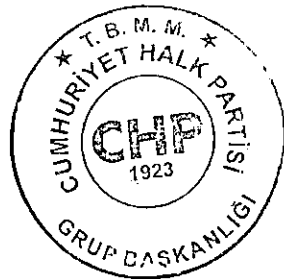
Araştırmalar, kimyasallar ve çeşitli katkı maddelerinin yer aldığı hazır gıda tüketiminin yetişkinlerde kanser hastalığına yakalanma riskini %30, çocuklarda ise %60'a kadar artırdığını belirtmiştir. Bunların yanında hazır gıdalar, kanserle birlikte şeker, tansiyon, kalp ve damar hastalıklarını artırmakta, çocuklarda gelişimi ve boy uzamasını engellemektedir.

Sahte bal, sahte zeytinyağı, at ve eşek eti, limit üstü katkı maddesi, kullanılması toplumun güven-duygusunu azalıyor. Böyle bir ortamda vatandaşın etiket okuyarak kendisini koruya bilmesi çok zor. Koruyacak olan Tarım ve Orman Bakanlığı ve ilgili kurumlarıdır.

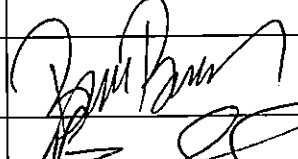
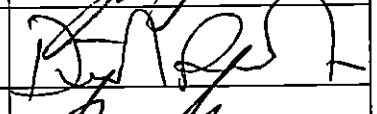
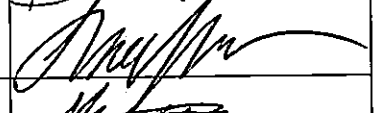
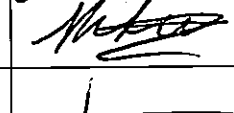
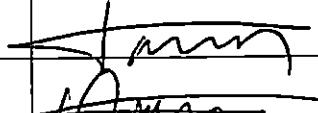
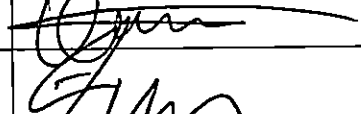
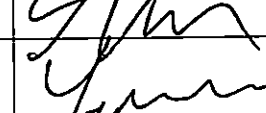
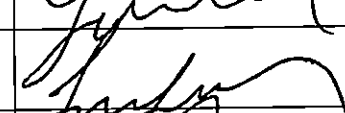
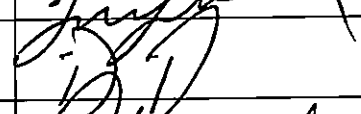
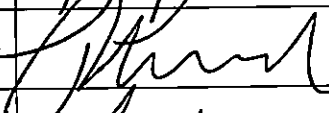
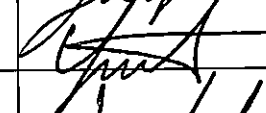
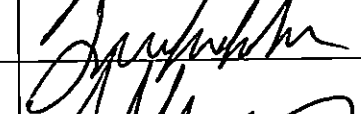
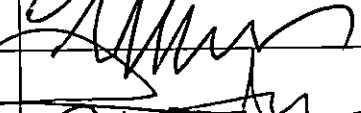
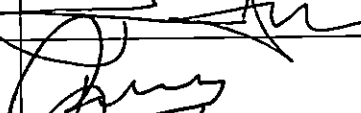
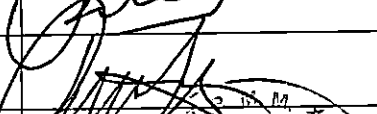
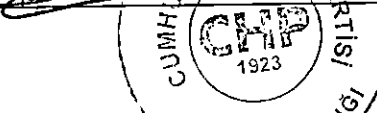


Düzenleyici kurumların çabalarına ek olarak, tüketici bilinci de uzun ömürlü ürünler ve bunların sağlık üzerindeki etkileri konusunun ele alınmasında önemli bir rol oynamaktadır. Aslında alınacak basit önlemler ile gıda terörünün önüne geçilerek bu problem çözülebilir.

Sonuç olarak, piyasadaki taşış ürünler ile katkı maddeleriyle uzun ömürlü ürünlerin varlığı, özellikle metabolizma, bağışıklık sistemi işlevi ve genetikle ilgili olarak halk sağlığı için önemli bir tehdit oluşturmaktadır. Gıda güvenliği ihlalleri sebebiyle giderek artan yurttaşların tedavi masraflarını ve sağlık sistemi üzerinde oluşturduğu yükü de hepimiz ülke olarak ödemekteyiz. Gıda ve Tarım Bakanlığı gibi düzenleyici kurumların tüketicilerin refahını korumak için proaktif önlemler alması elzemdir. Buna ek olarak, tüketici bilincinin ve eğitiminin teşvik edilmesi, bireylerin bilinçli seçimler yapmaları ve gıda ürünlerini seçerken sağlıklarına öncelik vermeleri konusunda güçlendirilmeleri açısından çok önemlidir. Bu hususların kapsamlı bir şekilde ele alınmasıyla, uzun ömürlü ürünlerle ilişkili potansiyel risklerin azaltılması ve gıda güvenliği ve halk sağlığı ilkelerinin korunması için adımlar atılması adına, toplum sağlığı adına sorunlarının ve çözüm yollarının derinlemesine araştırılması, eksikliklerinin giderilmesi, gerekli önlemlerin alınması, idari ve kurumsal yasal düzenlemelerin yapılması amacıyla İçtüzüğün 104. ve 105. maddeleri gereğince Meclis Araştırması açılmasını arz ve teklif ederiz.



..... Sayılı Meclis Araştırma Önergesinin İmza Çizelgesi

AD-SOYAD	SEÇİM BÖLGESİ	İMZA
Bekir Başerengen	Manisa	
Akhebi Bakırköpü	MANİSA	
Yüceler Tüzün	Bilecik	
Daniz Demir	Ankara	
Cumhur Uzun	Muğla	
Nermin Yıldırım Kaya	Hatay	
Gemre Tazuer-	Ankara	
Orhan Şener	Adana	
Mahmut Zorad	Sakarya	
S. Yunus Emre	İstanbul	
Ediz İm	Edirne	
İlhami Özcan	Edirne	
S. Y. Tazuer	Ordu	
Murat Can	Samsun	
Yüksel Tazua	İzmir	
Cumhur Uzun	Uşak	
Murat Emir	Ankara	
Gözen Özcan	Muş	
Hikmet Y. Akıcı	İsparta	
Alt. Özünce	Kahramanmaraş	
Musa Yildiz	Syden	

