Umut Oran
Basın Açıklaması
18.01.2014

GIDA TERÖRÜ VAR HALK SAĞLIĞI TEHLİKEDE HÜKÜMET NEREDE?

Ulusal güvenlik ve terörle mücadeleden sonra, halk sağlığı ve gıda teröründe de AKP yetersiz ve başarısız

- **Türkiye'de <u>kaçak ve kayıt dışı gıdalar halk sağlığını tehdit ediyor</u>**
- **Dönerden sucuğa, zeytinyağından peynire, tereyağından tavuk etine, pirinçten bala neredeyse her türlü gıda maddesinin sahteciliği çok yaygın:**
  - ***Yoğurda bitkisel yağ ve jelatin katılıyor,***
  - ***Jelatin, domuzun deri veya kemiklerinin kaynatılmasıyla elde ediliyor.***
  - ***Kıymalı pideye domuz eti kıyması katılıyor.***
  - ***Tavuk kemikleri öğütülüp salama katılıyor.***
  - ***Üretim tarihi geçmiş, küflenmiş peynirin yeniden eritilip kalıplara dökülerek kaşar, krem peynir veya eritme peynirine dönüştürülüyor,***
  - ***Boyanmış iç yağdan kıyma yapılıyor,***
  - ***Zeytinyağına rafine ay çiçeği, kanola, fındık yağı karıştırılıyor,***
  - ***Salam, sosis ve sucukların içine deri, sakatat ve etsel atıklar ile baharatlanmış soya karıştırılıyor,***
  - ***Zeytinler kimyasal boya ile siyahlaştırılıyor,***
  - ***Sütün yağı alınarak yağ yerine margarin karıştırılıyor,***
  - ***Sahte pekmez ve sahte çikolata üretilip satılıyor,***
  - ***Sarımsak kireç suyunda soyularak, sucuk, salam imalatında kullanılıyor,***
  - ***Toz ve pul biberlere kiremit tozu karıştırılıyor,***
  - ***Baharatların içine kurutulmuş ot ve saman karıştırılıyor,***
  - ***Tatlandırıcı ve şeker karışımlı sahte ballar piyasada,***
  - ***Deri, bağırsak, paça ve sakatatlar, tavuk dönerde kullanılıyor,***
  - ***Metil alkol içeren sahte içkiler piyasaya veriliyor,***
  - ***Gıdaların üretim aşamasında bilinçsizce ilave edilen tatlandırıcı, lezzet verici ve koruyucu maddeler halk sağlığını tehdit ediyor.***
- **<u>Hükümet</u> halk sağlığını tehdit eden, özellikle hamile, çocuk ve yaşlılarda ölümlere yol açan gıda terörüyle <u>mücadelede yetersiz</u> kalıyor.**
- **Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'na bağlık yaklaşık 43 bin gıda üreticisi işletmeye karşılık, kayıt dışı üretim ve satış yapan 450-500 bin civarında işletme bulunuyor.**
- **Yaklaşık iki yıldır Tarım Bakanlığı hileli gıda üreten-satan firmaları teşhir ediyor. Ancak 5 bin dolayındaki denetçiyle 500 binin üzerinde işyerinin sağlıklı bir şekilde denetlenmesi, aksaklıkların tespiti, sorumlularının cezalandırılması ve teşhiri olanaksız.**
- **Gelir düzeyi düşük büyük halk kesimlerinin çaresiz biçimde ucuz ürünlere yönelmesi, onları bu tür hileli ürünler tüketme tuzağına düşürüyor ve ciddi sağlık riskleri ile karşı karşıya getiriyor.**

- **Hileli gıda sektörünün bu denli büyümesinde denetimlerin yetersiz kalması etkili oluyor.**

Taklit ve sahte üründe dünya üçüncüsü olan Türkiye'de en büyük tehlike ise gıda alanında yaşanıyor. Dönerden sucuğa, zeytinyağından peynire, tereyağından tavuk etine, pirinçten bala neredeyse her türlü gıda maddesinin sahteciliği yaygın biçimde devam ediyor.

Ülkemizde adeta bir "gıda terörü" yaşanıyor. Gıdada sahteciliği 3 ana başlık altında toplamak mümkün: **Et, süt ve diğer ürünler**…

Gıdada en büyük tehlike et ve süt ürünlerinde... Kıymalı pideye domuz eti kıyması katılıyor. Tavuk kemikleri öğütülüp salam yapımında kullanılıyor. Hayvanların kemikleri, zarları, tavuk derileri, bağırsakları toplanarak mekanik kıyma haline getirilip halka satılıyor, gıda teröristleri, çöpe atılması gereken atıkları halka satarak, yediriyorlar. Mekanik kıymalar döner yapımından sucuğa, lahmacundan kebaba kadar her üründe karşımıza çıkabiliyor.

Yoğurda bitkisel yağ ve jelatin katılıyor, jelatin, domuzun deri veya kemiklerinin kaynatılmasıyla elde ediliyor. Küf tutmuş ve bayat peynirler eritilerek, eritme peyniri olarak satılıyor.

Sahteciliğin çok yaygın olduğu diğer ürünlerin başında ise sigara, içki, kozmetik, ilaç, zeytin, zeytinyağı ve bal geliyor.

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından çıkarılan gıda kodeksleri ve yönetmelikler aslında birçok ürünün içeriğini nasıl hazırlanacağını, yetiştirileceğini net olarak ortaya koyuyor. Ancak halk sağlığını tehdit eden, özellikle hamile, çocuk ve yaşlılarda ölümlere yol açan gıda terörüne karşı mücadelede hükümet yetersiz kalıyor.

Türkiye Ziraatçılar Derneği'nin yaptığı bir araştırmada saptanan başlıca hileli üretim yöntemleri şunlar:

EKMEKTE AFLATOKSİN VE ZARARLI KİMYASALLAR

- ✓ Ekmeği beyazlatmak için hamuruna karbonat katılıyor.
- ✓ Ekmeğin geç bayatlamasını sağlamak, su kaldırma oranını artırmak, olduğundan daha büyük göstermek, kabartmak gibi amaçlarla ekmek yapımında çok çeşitli enzim ve kimyasal madde kullanılıyor. Bu maddelerin bir kısmı belirli bir dozdan fazla kullanıldığında insan sağlığına zararlı hale gelebiliyor.
- ✓ Kepekli ekmek ve çavdar ekmeği gibi özel ürünlerde bazı "merdivenaltı fırınlarda" gıda boyası ya da kakao kullanılıyor.
- ✓ Paket içinde dilimlenmiş olarak satılan ekmeklerin bayatlaması sonucu "aflatoksin" oluşuyor. Bu nedenle bu tür ekmekleri alırken üretim tarihi ve son

kullanım tarihlerine iyi dikkat etmek, paket açıldığında küf kokusu alınırsa ekmeği tüketmemek, hemen tüketilmiyorsa buzdolabında saklamak gerekiyor.

- ✓ Ekmeklerin içine konulduğu geri dönüşüm ürünü poşetler ekmeğin kalitesini olumsuz etkiliyor.

PEYNİRE KİREÇ KATILIYOR

- ✓ Ufalanmış peynir birleştirilip yeniden kalıplanıyor
- ✓ Peynire bitkisel yağ karıştırılıyor
- ✓ Küf tutmuş ve bayatlamış peynirler eritilerek krem (eritme) peynir haline getiriliyor.
- ✓ Beyaz peynir, içine kireç katılarak parlak hale getiriliyor.
- ✓ Nişasta ve bitkisel yağ katılmış döküntü beyaz peynirler yağlı tulum peyniri olarak satılıyor.
- ✓ Küflü kaşarlar eritme peyniri yapılıyor.

"YAPAY SÜT", "KÖY YOĞURDU" SAHTEKARLIĞI

- ✓ Sütün öz yağı alındıktan sonra yerine yağlı süt izlenimi verecek şekilde katı/margarin yağ karıştırılıyor.
- ✓ Bayat ya da sağlıklı bir şekilde korunmamış sütler kayıtdışı olarak satın alınıp şarküteri ürünleri yapımında kullanılıyor.
- ✓ Peynir altı suyundan ve süt tozundan "**yapay süt**" imal ediliyor.
- ✓ Süt kullanılması gereken ürünlerde (UHT süt ve yoğurtlarda) süt tozu kullanılıyor.
- ✓ Büyükbaş hayvan yağından elde edilen jelatin toz halinde yoğurda katılarak yoğurt kıvamlı hale getiriliyor ve "**köy yoğurdu**" olarak satılıyor.
- ✓ Tereyağına patates ve margarin karıştırılıyor.

HALK BİLMEDEN AT EŞEK ETİ YİYOR

- ✓ Et terbiye edilirken su katılarak ağırlaştırılıyor. Bu et tencereye girdiğinde ağırlığının yaklaşık yüzde 20 sini kaybediyor.
- ✓ Dana kıymaya tavuk kıyması, tavuk sakatatı, boyanmış iç yağ katılıyor.
- ✓ Hazır yemek sektöründe kullanılan kıymalarda dana etine kanatlı eti, **at-eşek** eti, yabancı doku, iç organ karıştırılıyor.
- ✓ Sıhhi olmayan koşullarda üretilen ya da saklanan salam ve sosis gibi ürünlerde **Salmonella** ve **Listeria** adı verilen virüsler üreyebiliyor.
- ✓ Halen yürürlükte olan gıda mevzuatı, işlenmiş et sektöründe, beyaz et karışımlı ürünlere izin verdiği için, mevcut tesislerde kırmızı ve beyaz et üretimi genellikle aynı çatı altında, aynı makina parkı kullanılarak yapılıyor. Bu tesislerde kırmızı ve beyaz et üretimi genellikle aynı çatı altında yapıldığı için "yüzde yüz" ürünlerde bile bu koşul yerine getirilemiyor. Karma ürünlerde karışım oranlarının belirlenmesi de çok zor olduğu için bu durumlarda yapılması gereken karışım oranlarında belirtilen ürünlerin miktarları ile satın alınan ürünün fiyatı arasında bir karşılaştırma yapmak.

- ✓ Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının **karma et** uygulamasına son vermek üzere başlattığı çalışma, üretim aşamasında bu etlerin ayrı ayrı işlenmesini zorunlu kılarken tüketicinin de korunması açısından önemli bir adım oluşturuyor.

SALAM, SOSİS VE SUCUKTA HİLE ÇOK

- ✓ Salam, sosis ve sucukların içine baharatla karıştırılmış soya, hayvansal etsel atıklar, akciğer vb. iç organlar, kireç suyunda soyulmuş sarımsak karıştırılıyor.
- ✓ Son kullanma tarihi geçmiş sucuklar yeni yapılan sucukların içine katılıp yeni imal edilmiş gösteriliyor.

TAVUK ETİNİ ÇAMAŞIR SUYU İLE BEYAZLATIYORLAR

- ✓ Tavuk dönerin içine tavuk derisi, bağırsak, paça ve sakatatlar baharatlanarak karıştırılıyor.
- ✓ Bayat tavuklar çamaşır suyu ile beyazlatılarak taze görüntüsü veriliyor.

ZEYTİNYAĞINDA BÜYÜK SAHTEKARLIK

- ✓ Zeytinyağına pamuk, ayçiçeği, kanola vb. bitkisel yağ karıştırılıyor.
- ✓ Ancak sabun üretiminde kullanılabilecek yüksek asitli yağlar "ısıl işlem"den geçirilip "natürel sızma zeytinyağı" diye satılıyor.
- ✓ Zeytinin rengi koyulaştırılmak ve parlak hale getirilmek tekstil boyası/kimyasal boya kullanılıyor.
- ✓ Zeytinyağının küspesinden elde edilen prina yağı kolon sızması diye adlandırılan yöntemle, zeytinyağının içine karıştırılıyor. Derin dondurucuya 15 dakika bırakılan zeytinyağının bir kısmı donup, bir kısmı donmadığı taktirde bu yağda tağşiş olduğu kolayca anlaşılabiliyor.

SAHTE BAL FURYASI

- ✓ Ticari glikozun içine bir miktar polen, renklendirici ve esans katılarak sahte bal imal ediliyor. Bu bal "**arı görmemiş bal**" olarak adlandırılıyor.
- ✓ Arıların daha çok ve kolay bal yapabilmesi için arıcılar tarafından bal üretim mevsimlerinde kovanların önüne sakkaroz (şeker şurubu) veya glikoz konuluyor. Böylece gerçek bal özelliği taşımayan "bal" üretiliyor. Bu ballara "arı karnı görmüş bal" deniliyor. Bu sahteciliğin tespit edilmesi ancak ileri teknolojiye sahip gelişmiş laboratuvarlarda mümkün olabiliyor.
- ✓ Ticari balın içine yaklaşık yüzde 10 bal katılarak elde edilen karışım, "**doğal süzme bal**" olarak satılıyor.
- ✓ Petekli ballarda saf balmumundan yapılmış petek kullanılması gerekirken daha ucuz olan petrol ürünü **kanserojen** mum karıştırılmış petek kullanılıyor.
- ✓ Arıcıların kovanlardaki mum güvesine karşı kullandıkları naftalin bala karışıyor. Bu naftalinli bal imha edilmesi gerekirken piyasada satılıyor.

KÜFLÜ ÇAYLAR PİYASADA

- ✓ Türkiye'ye giren kaçak çay miktarında son yıllarda büyük bir artış görülüyor. Kaçak ürün girişi doğası gereği denetim dışı olduğu için bu ürünlerde sahtecilik çok daha yaygın görülüyor. Yerli çay üretimi sırasında depolama dönemi çok önemli. Depolarda uygun koşullarda muhafaza edilmediği için küflenmiş çaylar kullanıma sokuluyor.

KIRMIZI BİBERE KİREMİT TOZU, BAHARAT İÇİNE ADİ OT

- ✓ Kırmızıbibere kiremit tozu ya da kimyasal boyalarla renklendirilmiş yabancı maddeler katılıyor.
- ✓ Karabiberin içine kanserojen özellik taşıyan boya maddeleri ile renklendirilmiş yabancı maddeler karıştırılıyor.
- ✓ Bitkisel baharatların içine kurutulmuş ot karıştırılıyor.

ALKOLLÜ İÇKİDE ÖLÜMCÜL METİL ALKOL

- ✓ Yüksek vergi oranı nedeniyle kaçakçılığın yaygınlaştığı bu sektörde, metil alkol içeren alkollü içecekler (özellikle rakı, viski ve kanyak) büyük bir sağlık riski oluşturuyor. Bu nedenle içkilerin satın alındığı yerin güvenilir olması, dökme içki kullanılan yerlerde içki tüketilmemesi, içkinin bandrolüne ve ambalajına dikkat edilmesi gerekiyor.

HALKIN SAĞLIĞI CİDDİ TEHDİT ALTINDA

Gıda maddeleri genellikle kolay bozulabilir ürünlerdir. Bu ürünlerin sağlıklı koşullarda üretilip saklanması gerekir. Aksi halde sağlık açısından önemli risklere yol açılır. Bu riskler, üretim standartları en yüksek ülkelerde bile ortaya çıkabiliyor. Örneğin, geçtiğimiz yıllarda tüm dünyayı tehdit eden Deli Dana hastalığı Avrupa'dan kaynaklanmıştı. Bu tür yeni hastalıkların henüz niteliği tam olarak bilinemediği için bu tür hastalıkları taşıyan etlerin ve gıda maddelerinin gümrüklerde yapılan kontrollerde belirlenmesinde büyük güçlük yaşanıyor.

Bu nedenle en garantili yöntem olarak, gıda ürünlerini kendi ülkemizde sağlıklı koşullarda üretmek ve tüketmek gerekiyor. Ancak ne yazık ki ülkemizde gıda ürünlerinin üretim ve satış aşamalarında yeterli bir denetim bulunmuyor. Bunun sonucunda halkımız bin bir çeşit hileler ve insan sağlığını doğrudan tehdit eden ürünleri tüketmek durumunda kalabiliyor.

Gelir düzeyi düşük büyük halk kesimlerinin çaresiz biçimde ucuz ürünlere yönelmesi, onları bu tür hileli ürünler tüketme tuzağına düşürüyor ve ciddi sağlık riskleri ile karşı karşıya getiriyor. Bunların sonucunda ülkemizde adeta bir "**gıda terörü**" tablosu ortaya çıkıyor.

Hamilede düşük, çocuk ve yaşlıda zehirlenme riski…

Gıda terörü, özellikle et ve sütte kendini gösteriyor. Etin çok çabuk bakteri üreten bir besin olması nedeniyle, hazır kıymalar çok sayıda bakteri barındırıyor. Mekanik kıymalarda yer alan bakteriler hamile kadınlarda düşük tehlikesi yaratıyor, çocuk ve yaşlılarda zehirlenme hatta ölüm riski daha yüksek olabiliyor. Sadece ette değil süt ürünlerinde de aynı sorun yaşanıyor.

CEZA ÖDEYİP ÜRETİME DEVAM EDİYORLAR

Hileli gıdaya karşı uygulanan cezalar caydırıcılıktan uzak...

Hileli üretim yapan firmalar para cezasını ödedikten sonra tekrar üretimine devam ediyor. Çünkü bu firmaların günlük kârı ödedikleri para cezasının çok çok üzerinde…

Firmaların teşhiri doğru bir uygulama olmakla birlikte, denetim elemanı sayısının yetersiz oluşu nedeniyle **etkisi sınırlı** kalıyor.

DENETİM ELEMANI SAYISI YETERSİZ

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'na bağlık yaklaşık 43 bin gıda üreticisi işletmeye karşılık, kayıt dışı üretim ve satış yapan 450-500 bin civarında işletme bulunuyor.

Bu konudan sorumlu **Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, 500 bin işletme ve satış noktasını sadece 5 bin dolayındaki elemanla denetlemeye çalışıyor**.

Yaklaşık iki yıldır Tarım Bakanlığı hileli gıda üreten-satan firmaları teşhir ediyor. Ancak 5 bin dolayındaki denetçiyle 500 binin üzerinde işyerinin sağlıklı bir şekilde denetlenmesi, aksaklıkların tespiti, sorumlularının cezalandırılması ve teşhiri olanaksız.
Hileli gıda sektörünün bu denli büyümesinde denetimlerin yetersiz kalması etkili oluyor.

NEREDEN NEREYE…

Son 12 yıldır, mesleki eğitim bilinçli bir şekilde yapılmadı. Üretim desteklenmedi, gıda sanayicisi rekabet gücünü kaybetti ve Türkiye birçok üründe kontrolsüz, ucuz ithalata ve de denetimsiz, hileli iç üretime mahkum edildi. 2000 yılında tarımda kendi kendine yeten ülkelerden birisi olan Türkiye AKP ile beraber şimdi "net tarım ithalatçısı" oldu. Tahıl ambarı Türkiye buğday, hatta "saman" bile ithal eder oldu. Hayvancılık merkeziydi şimdi kurbanlık koyun ithal ediliyor. Plansız ve denetimin olmadığı ekonomi,üreticinin/sanayicinin rekabetçi olması için yenilikçilik,girişimcilik ve katma değeri yüksek ürünlere yönelmesi teşvik edilmeyen gıda sektörü ne kendine ne halka sağlık şifa olabildi, gıda terörü halkın sağlığını tehdit eder oldu

Not: Hileli-sahte gıda ürünlerine ilişkin liste Türkiye Ziraatçılar Derneği'nin tespitleridir.