

TÜRKİYE BÜYÜK MİLLET MECLİSİ

ÇÖLYAK HASTALIĞININ TEŞHİS AŞAMASININ, SEBEPLERİNİN, SONUÇLARININ VE BU HASTALIĞA MARUZ KALANLARA SAĞLANABİLECEK YARDIMLARIN ARAŞTIRILARAK ALINMASI GEREKEN ÖNLEMLERİN BELİRLENMESİNE İLİŞKİN KURULAN MECLİS ARAŞTIRMA KOMİSYONU

TUTANAK DERGİSİ



5'inci Toplantı
26 Ekim 2017 Perşembe



(TBMM Tutanak Hizmetleri Başkanlığı tarafından hazırlanan bu Tutanak Dergisi'nde okunmuş bulunan her tür belge ile konuşmacılar tarafından ifade edilmiş ve turnak içinde belirtilmiş alıntı sözler aslına uygun olarak yazılmıştır.)

İÇİNDEKİLER

Sayfa

- I.- GÖRÜŞÜLEN KONULAR
II.- OTURUM BAŞKANLARININ KONUŞMALARI

1.- Oturum Başkanı İsmail Tamer'in, 19 Kasım'da Komisyonun çalışma süresinin biteceğine ve bir aylık ek süre talep edeceklerine ilişkin açıklaması

III.- SUNUMLAR

1.- Glutensiz Ada Yönetim Kurulu Üyesi Bilge Köroğlu'nun, üretici olarak karşılaştıkları zorluklar ve çözüm önerileri, marketlerin raf bedeli almamaları gerektiği ve ürüne ulaşım kolaylığı hakkında sunumu

2.- NUSTİL Genel Müdürü Özgür Erdoğan'ın, teşhis oranının yükseltilmesi gerektiği, glutensiz ürünlere kolay ulaşılması, çölyaklıların sosyal ortamlara rahat katılabilmeleri, ithalatta yaşadıkları sorunlar, sponsor oldukları etkinlikler ve diğer sosyal aktiviteleri hakkında sunumu

3.- Doğu Akdeniz Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğretim Üyesi Süleyman Engin'in, glutene alternatif madde çalışmaları, glutensiz mutfak ve bölümlerindeki eğitim hakkındaki sunumu

4.- Kocaeli Çölyak Eğitim, Kültür, Yardımlaşma ve Dayanışma Derneği Başkanı Nesrin Atar'ın, okullarda, hastanelerde glutensiz ürün bulmakla ilgili sorunlar, glutensiz ürün etiketleri ve farkındalığın artırılması gerektiği hakkında sunumu

IV.- ARAŞTIRMA KOMİSYONLARI

A) GÖRÜŞMELELER

1.- Sunumlara ve Komisyon olarak önerilere ilişkin görüşmeler



TÜRKİYE BÜYÜK MİLLET MECLİSİ
ÇÖLYAK HASTALIĞININ TEŞHİS AŞAMASININ, SEBEPLERİNİN, SONUÇLARININ
VE BU HASTALIĞA MARUZ KALANLARA SAĞLANABİLECEK YARDIMLARIN
ARAŞTIRILARAK ALINMASI GEREKEN ÖNLEMLERİN BELİRLENMESİNE İLİŞKİN
KURULAN MECLİS ARAŞTIRMASI KOMİSYONU

5'inci Toplantı
26 Ekim 2017 Perşembe

I.- GÖRÜŞÜLEN KONULAR

TBMM Çölyak Hastalığının Teşhis Aşamasının, Sebeplerinin, Sonuçlarının ve Bu Hastalığa Maruz Kalanlara Sağlanabilecek Yardımların Araştırılarak Alınması Gereken Önlemlerin Belirlenmesine İlişkin Kurulan Meclis Araştırması Komisyonu saat 11.10'da açıldı.

Oturum Başkanı İsmail Tamer, 19 Kasım'da Komisyonun çalışma süresinin biteceğine ve bir aylık ek süre talep edeceklerine ilişkin bir açıklamada bulundu.

Glutensiz Ada Yönetim Kurulu Üyesi Bilge Köroğlu tarafından, üretici olarak karşılaştıkları zorluklar ve çözüm önerileri, marketlerin raf bedeli almamaları gerektiği ve ürüne ulaşım kolaylığı,

NUSTİL Genel Müdürü Özgür Erdoğan tarafından, teşhis oranının yükseltilmesi gerektiği, glutensiz ürünlere kolay ulaşılması, çölyaklıların sosyal ortamlara rahat katılabilmeleri, ithalatta yaşadıkları sorunlar, sponsor oldukları etkinlikler ve diğer sosyal aktiviteleri,

Doğu Akdeniz Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğretim Üyesi Süleyman Engin tarafından, glutene alternatif madde çalışmaları, glutensiz mutfak ve bölümlerindeki eğitim

Kocaeli Çölyak Eğitim, Kültür, Yardımlaşma ve Dayanışma Derneği Başkanı Nesrin Atar tarafından, okullarda, hastanelerde glutensiz ürün bulmakla ilgili sorunlar, glutensiz ürün etiketleri ve farkındalığın artırılması gerektiği,

Hakkında birer sunum yapıldı.

Sunumlara ve Komisyon olarak önerilere ilişkin bir görüşme yapıldı.

Komisyon gündeminde görüşülecek başka konu bulunmadığından saat 13.30'da toplantıya son verildi.

26 Ekim 2017 Perşembe

BİRİNCİ OTURUM

Açılma Saati:11.10

BAŞKAN: İsmail TAMER (Kayseri)

BAŞKAN VEKİLİ : Celil GÖÇER (Tokat)

SÖZCÜ: Durmuş Ali SARIKAYA (İstanbul)

KÂTİP: Bennur KARABURUN (Bursa)

BAŞKAN – Değerli arkadaşlar, çok değerli milletvekili arkadaşlarım, değerli basın mensupları, Çölyak Komisyonumuzun değerli üyeleri, çok değerli misafirlerimiz; oturumumuza başlamadan önce, uzaktan gelen, Komisyonumuzu şereflendiren değerli misafirlerimize hoş geldiniz diyoruz öncelikle.

II.- OTURUM BAŞKANLARININ KONUŞMALARI

1.- Oturum Başkanı İsmail Tamer'in, 19 Kasım'da Komisyonun çalışma süresinin biteceğine ve bir aylık ek süre talep edeceklerine ilişkin açıklaması

BAŞKAN - Malum olduğu gibi çölyak hastalığıyla ilgili hastalığın araştırılması, teşhisi, tedavisi, aynı zamanda almamız gereken tedbirler ve varsa eksikliği olan kanunları hazırlamak, çıkarmak adına Komisyonumuz kuruldu ve yaklaşık iki aydan beri de Komisyonumuz çalışmalarına devam ediyor.

Aslında biraz şanssız bir Komisyon gibi gözüktü çünkü Komisyon kuruldu, hemen tatile girdi Meclis. Uzun bir ara verdik ve ara verdikten sonra şimdi de Komisyonumuz, biliyorsunuz üç aylık süre içerisinde çalışmalarını bitirmek zorunda, eğer yetişmezse bir aylık bir ek süre talep edebilir. Şu an bana uzman arkadaşlarımızın vermiş olduğu bilgiler doğrultusunda da 19 Kasım'da Komisyonumuz çalışmalarının normal süresi bitmiş oluyor. Çok kısa bir zaman kalmış gibi gözüküyor ama biz ek süremizi alacağız ve Aralığın sonuna doğru da inşallah çalışmalarımızı bitirir, çölyaklı hastalarımıza, umut bekleyen hastalarımıza bir ışık tutmuş oluruz diye temenni ediyoruz.

Bugün Komisyonumuzda dinleyeceğimiz 4 değerli misafirimiz var. Birinci sırada Bilge Köroğlu -hoş geldiniz tekrar Bilge Hanım- Glutensiz Ada Yönetim Kurulu üyesi; ikinci sırada Özgür Erdoğan -henüz yok herhâlde, gelir- Nustil Genel Müdürü; üçüncü sırada Süleyman Engin Doğu Akdeniz Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünden; dördüncü sırada Nesrin Atar Hanım –Nesrin Hanım, tekrar hoş geldiniz diyoruz- Kocaeli Çölyak Eğitim, Kültür, Yardımlaşma ve Dayanışma Derneği Başkanı olarak Komisyonumuzu teşrif ettiler.

Süresi yirmi dakika olmak üzere Bilgi Köroğlu Hanım'a mikrofonu takdim ediyorum.

Buyurunuz.

III.- SUNUMLAR

1.- Glutensiz Ada Yönetim Kurulu Üyesi Bilge Köroğlu'nun, üretici olarak karşılaştıkları zorluklar ve çözüm önerileri, marketlerin raf bedeli almamaları gerektiği ve ürüne ulaşım kolaylığı hakkında sunumu

GLUTENSİZ ADA YÖNETİM KURULU ÜYESİ BİLGE KÖROĞLU – Öncelikle teşekkür edeyim bize bu fırsatı verdiğiniz için.

Ben üretici firma Glutensiz Ada adına konuşmak istiyorum. Önünüzdeki o turuncu kataloqlarda ürettiğimiz ürünlerle ilgili kısa bir bilgiyi bulabilirsiniz. İşin açığı biz bu işe daha küçük çaplı başladık ve sosyal sorumluluk projesi olarak başladı ve amacımız Askıda Ekmek Projesi'yle bu ürünlere

ulaşamayan ihtiyaç sahiplerine ulaşmaktı. Bu beş yıllık dönemde -ilk kuruluşumuz beş yıl öncesine dayanıyor- Askıda Ekmek Projesi'yle ihtiyaç sahiplerine yani şu ana kadar ayda 2 bin ekmekten beş yıllık hesabı yapabilirsiniz. Daha sonrasında şirketimize gelen yoğun talepler üzerine -esasen biz hani gıda sektöründe çok faaliyet göstermiyoruz, grup şirketiyiz- biz bu işi fabrikasyona geçirdik ve bir fabrika yatırımı yaptık. Şu an fabrikamızda 50'ye yakın insan çalışmakta, işçimiz çalışmakta ve bizim fabrikamız tamamen yerli sermayeyle kurulmuş bir fabrika ve tamamen glütensiz ürünler üretiyoruz. 14 tane ürünümüz var; bunların içerisinde donuklar var, ekmek grubu ve atıştırmalık grubu. Türkiye'de ilk donuk ürünleri yapan fabrikasyon anlamında bizim firmamız ve hatta şunu söyleyebilirim, dünyada ilk lahmacunu yapan bizim firmamız. Ama tabii, şimdi bunları yaparken de karşılaştığımız zorluklar da oldu. En başta, kuruluş aşamasında zorluklarla karşılaştık. Neden diyeceksiniz, çünkü fabrikada makine parkını hazırlarken normal makinelerle bu ürünleri üretemiyorsunuz. Onun için hepsini özellikle yurt dışından getirdik ve bayağı bir maliyetli oldu.

AHMET SELİM YURDAKUL (Antalya) – Fabrika İstanbul'da mı?

GLUTENSİZ ADA YÖNETİM KURULU ÜYESİ BİLGE KÖROĞLU – Fabrikamız İstanbul'da, evet.

Bu özel bir hamur olduğu için bütün makineler yurt dışında ve özel olarak üretildi ve bunun çok uzun bir AR-GE çalışması oldu bayağı bir maliyetli bir AR-GE çalışması oldu bu. Bu AR-GE çalışmasında tabii biz hani bir destek görmedik, tamamen kendi sermayemizle yapmış olduğumuz bir çalışma oldu bu. Daha sonrasında, merkezi İstanbul'da olduğu için hiçbir teşvikten faydalanamadık. Genelde teşvikler biliyorsunuz Anadolu'ya veriliyor. Kurulustan sonra üretim aşamasında da zorluklarımız devam ediyor. Şu an üretime geçtik, üretime başladık hatta marketlere de ürün veriyoruz.

Türkiye'de bu sektör bilinmediği için eğitimsiz insanlar. Yani çalışanlar da eğitimsiz, uzmanlar da eğitimsiz, gıda mühendisleri bile bu konuda çok fazla bilgi sahibi değil. Yani bunların bence eğitilmesi gerekiyor. İş gücü anlamında çok zor iş gücü buluyoruz; hem kalifiye hem kalifiye olmayan elemanı çok zor buluyoruz. Yani kendimiz onları eğitmek durumunda kalıyoruz.

Bunun reçeteleri ithal ürünlerle olduğu için ham maddeler çok pahalı. Yani bizim amacımız, aslında bu ürünün üretim maliyetini düşürüp tüm Türkiye'ye ulaştırmak. Ama tabii üretim maliyetimiz çok yüksek; ikincisi bu.

Üretici sayısı az olduğu için ham madde fiyatları çok yüksek; karşılaştığımız zorluklardan bir tanesi de bu.

Bir de şöyle bir şey var: Bizim kullandığımız tüm ürünlerin “glütensiz” onayı alması gerekiyor ve firmalar da risk almamak için bu onayı vermekten kaçınıyorlar. Yani diyeceksiniz ki işte “Ürünlerinizde süt kullanıyorsunuz ya da peynir kullanıyorsunuz, bunun neden onayını istiyorsunuz?” Bunu almak zorundayız çünkü çapraz bulaşma diye bir olay var ve aynı hattan eğer glütenli ürün üretilmişse tamamen zehir gibi bir şey oluyor. Onun için kullandığımız ham maddelerin hepsinin onaylı olması gerekiyor; bu da maliyeti artırmış oluyor. Çünkü firmalar bunu vermek istemiyor. Yani en azından, firmalara bu konuda bir baskı yapılabilir hani ürünlerinizin glütenli olup olmadığı konusunda üzerinde bir ibare olsun gibisinden kullandığımız.

Onun dışında, üretimin aşamasında da dediğim gibi, AR-GE'si çok maliyetli ve bunu dağıtmak da bir zorluk. Biz pazara çıkmış durumdayız ve pazara çıktığımızda şöyle söyleyeyim, zincir marketlerle görüşüyoruz ve zincir marketler bizden raf bedeli istiyorlar. Yani şu an isim zikretmeyeyim ama şöyle

söyleyeyim; ürünlerimizin bir tanesine 50 bin euro istediler atıştırılmalık grubunda bir ürün için ve “Eğer bize münhasırlık vererseniz bunu 10 bin euroya düşürürüz.” dediler. Düşünün bir atıştırılmalık üründe, ekmekte 100 bin lira isteyenler var, donuk ürünlerde tutturabildiklerine...

AHMET SELİM YURDAKUL (Antalya) – Raf bedeli mi?

GLUTENSİZ ADA YÖNETİM KURULU ÜYESİ BİLGE KÖROĞLU – Raf bedeli, evet.

AHMET SELİM YURDAKUL (Antalya) – Aylık mı, yıllık mı?

GLUTENSİZ ADA YÖNETİM KURULU ÜYESİ BİLGE KÖROĞLU – Yani girmek için giriş bedeli gibi bir şey. Yani “Bu ürününüzü rafa koyabilmemiz için bize 50 bin Euro bir raf bedeli vereceksiniz.” diyorlar. Yani bu çölyaktan ve gluten duyarlılığından mustarip insan sayısı belki şu an araştırmalarda tam belli değil ama yani nüfusun yüzde 2’si ile 5’i arasında olduğunu düşünüyoruz, araştırmalar onu gösteriyor. Biz de birtakım araştırmalar yaptırttık ve bizim sizden talebimiz, bu marketlerin yüzde 1’nin raflarına bile bu ürünün konulması zorunlu olsa bir çözüm olur yani gerçekten ciddi rakamlar bunlar.

Bir de bu AR-GE için özellikle destek verilmesi gerekiyor. Zaten, dediğim gibi, hani, bu işi bilen insan az olduğu için önce eğitimini verip ondan sonra ürünün çalışmasını yapabiliyoruz. Bu ürünle ilgili ihracatta çok talep var ama biz ilk önce Türkiye’ye bu ürünü dağıtalım, doğudan batıya herkes bu ürüne ulaşsın, makul fiyatlarla ulaşsın istiyoruz ama yurt dışından da çok talepler var, Singapur’dan, Orta Doğu’dan. Onun için hani bunlarla da ilgili teşvikler olabilir diye düşünüyoruz.

Şöyle söyleyeyim: Bu ürünün sadece marketlerde değil, okul kantinlerinde bile olması gerekiyor. Yani şöyle söyleyeyim: Biz fabrika işine işin açığı talep üzerine geçtik yani insanların ricalarıyla, baskılarıyla. Çünkü çocuğunuzu okula gönderiyorsunuz, cebine koyacak bir ürün yok yani. En basitinden, okul kantinlerinde bir ya da iki ürün olması lazım. Bu Askıda Ekmek Projesi’nde çok ihtiyaç sahipleri geliyor bize. “Bir ekmek” diyeceksiniz, insanlar ekmeği bulamıyorlar ve çok vahim bir şey bu.

Bizim başka projelerimiz de var. Biz şimdi bu ürünü raflara koyduktan sonra derneklerimizle bir çalışma yapmak istiyoruz. Zaten kuruluş aşamasında İstanbul dernekleri bize ürün danışmanlığı konusunda, diğer konularda, çölyakı anlamamız konusunda danışmanlık ve yardımcı oldular. Şimdi, dernek başkanlarıyla birlikte satış noktaları ve glutensiz mutfaklar yapmak istiyoruz çünkü nihai tüketiciye ancak onların yardımıyla ulaşabiliriz. Biz, bu ürünün maliyetini düşürdükten sonra bu ürünü herkese ulaştırabileceğiz.

LÜTFİYE İLKSEN CERİTOĞLU KURT (Çorum) – Fiyatlarınız ne civarda?

GLUTENSİZ ADA YÖNETİM KURULU ÜYESİ BİLGE KÖROĞLU – Fiyatlarımız şöyle: Normal bir bisküvi 1 lira, 2 lira. Bunun ithali 10 lira, 10 beş lira, 20 lira; bizim 5 ile 6 arasında.

LÜTFİYE İLKSEN CERİTOĞLU KURT (Çorum) – Bir ekmek ne kadar?

GLUTENSİZ ADA YÖNETİM KURULU ÜYESİ BİLGE KÖROĞLU – Ekmeklerimiz de 6 lira, 5 lira, 7 lira arasında ama bizim amacımız 5 lira, 6 liraya satmak değil, bunu 2 liraya, 3 liraya satmak.

LÜTFİYE İLKSEN CERİTOĞLU KURT (Çorum) – Nişasta bazlı mı?

GLUTENSİZ ADA YÖNETİM KURULU ÜYESİ BİLGE KÖROĞLU – Nişasta da bazlı, karışım unlarımız var yani bir kısım nişasta bazlı.

BENNUR KARABURUN (Bursa) – Yerli ile yabancı arasında fark yok mu yani?

GLUTENSİZ ADA YÖNETİM KURULU ÜYESİ BİLGE KÖROĞLU – Şöyle söyleyeyim: Yerli ile yabancı arasında... Hani, bu ürünü ben kullanmıyorum, kullananlara sorabilirsiniz, dernek başkanlarımıza.

BENNUR KARABURUN (Bursa) – Hayır, yani o ürünler nasıl?

GLUTENSİZ ADA YÖNETİM KURULU ÜYESİ BİLGE KÖROĞLU – Şöyle söyleyeyim: Bizim ürünlerimiz daha ucuz, çok çok daha ucuz.

BAŞKAN – Değerli arkadaşlar, araya girmek zorundayım.

Konuşmacımız konuşmalarını bitirsin, not alalım, sonra...

GLUTENSİZ ADA YÖNETİM KURULU ÜYESİ BİLGE KÖROĞLU – Yo, yo, ben soru-cevap şeklinde konuşabilirim.

BAŞKAN – Soru-cevap şeklinde gitmiyoruz yalnız.

GLUTENSİZ ADA YÖNETİM KURULU ÜYESİ BİLGE KÖROĞLU – Tamam, çok pardon.

BAŞKAN – İsterseniz şöyle yapalım Bilge Hanım: Siz “Ben bitirdim, soru-cevaba geçiyorum.” dersiniz, ben size o şekilde şey yapabilirim. Ondan sonra soralım çünkü karışıyor.

GLUTENSİZ ADA YÖNETİM KURULU ÜYESİ BİLGE KÖROĞLU – Ben bitirdim, soru-cevap alabiliriz.

BAŞKAN – O zaman, buyurun.

CEYHUN İRGİL (Bursa) – Peki, o zaman, hemen basit bir şey soracağım, ailelerin de merak ettiği bir şey bu.

GLUTENSİZ ADA YÖNETİM KURULU ÜYESİ BİLGE KÖROĞLU – Buyurun.

CEYHUN İRGİL (Bursa) – Raf bedelleri eğer olmazsa mesela siz ürünlerinizin ücretini ne kadar düşürebilirsiniz, ne oranda düşer?

GLUTENSİZ ADA YÖNETİM KURULU ÜYESİ BİLGE KÖROĞLU – Şimdi, şu var: Raf bedellerini biz vermemek için zaten çok sıkı pazarlık yapıyoruz ama bizim ürünün fiyatını düşürebilmemiz için ham madde maliyetlerini daha çok düşürmemiz lazım. Yani şöyle söyleyeyim: Normal un ile glutensiz un arasında neredeyse 1’e 10 fark var. Benim kullandığım un 10 liraysa, 20 liraysa, 30 liraysa normal un 2 lira, 5 lira en fazla ya da diyelim un dışında kullandığım bazı malzemeler var yurt dışından getirilen, onların ciddi maliyetleri var ama tabii, raf bedelleri de bizi zorluyor, bir de dağıtım açısından zorluyor.

Şöyle söyleyeyim: Donuk ürünü dağıtırken bütün dağıtım ağını ben kendim kurdum yani kimse buna yanaşmak istemiyor. Diyorlar ki: “Bu ürünün talebi ne kadar?” Ürünün talebini şu an bilemiyoruz ki piyasa şu an belli değil. Onun için “Hem raf bedeli isterim hem ürünü sen dağıtacaksın.” diyor. Bunları da göze alıyoruz, ürünün dağıtımını da yapıyoruz çünkü artık insanlar bize sitem ediyorlar, diyorlar ki: “Markete gidiyoruz, ürününüzü bulamıyoruz.” Aslında bizden kaynaklı değil yani markete biz ürünü gönderiyoruz, onlar istedikleri gibi dağıtıyorlar.

CEYHUN İRGİL (Bursa) – Peki, siz sadece İstanbul’da mı yani hangi şehirde bunu...

GLUTENSİZ ADA YÖNETİM KURULU ÜYESİ BİLGE KÖROĞLU – Biz şu an zincir marketlere girdik, bütün Türkiye’ye ürün dağılıyor. Yani isterseniz zincir marketlerin isimlerini de verebilirim tek tek.

CEYHUN İRGİL (Bursa) – Yo, yo, onun önemi yok da.

GLUTENSİZ ADA YÖNETİM KURULU ÜYESİ BİLGE KÖROĞLU – Üretimimiz İstanbul’da.

CEYHUN İRGİL (Bursa) – Onu sordum, sadece İstanbul’da mı?

GLUTENSİZ ADA YÖNETİM KURULU ÜYESİ BİLGE KÖROĞLU – Evet, şu an İstanbul’da. Ama şöyle de söyleyeyim: Carrefourlarda var, Migroslarda var, yerel marketlerde var, Çağrı marketlerde var.

CEYHUN İRGİL (Bursa) – Şeyi anlamaya çalıştım, arz-talep sizin sorununuzu çözüyor mu? Çünkü gördüğüm kadarıyla bunun talebi az olduğu için arzını sunmak da kolay değil ya da sunarsınız da maliyet yükselir. İlk toplantılarda söylediğim şey yani üreticilerin en büyük sorunu ya da kaliteli ürün üretmekte ya da ulaştırmaktaki sorun arzın düşüklüğü doğal olarak. Umarım, inşallah da hep düşük olur çünkü hastalık artmasın ama maliyet o zaman çok artıyor.

GLUTENSİZ ADA YÖNETİM KURULU ÜYESİ BİLGE KÖROĞLU – Şöyle bir şey: Arzi var. Neden diyeceksiniz? Çünkü dediğim gibi, biz bunu talep üzerine yaptık, hani durup dururken biz fabrikaya geçmedik. Şöyle de bir durum var: Bu ürünü sadece çölyaklılar veya glüten duyarlılığı olanlar yememeli çünkü şu an herkes risk altında çünkü bu, dünyada artık çok yaygınlaşan bir şey; bir beslenme şeklinde olması lazım. Onun için...

CEYHUN İRGİL (Bursa) – O, ayrı bir tartışma konusu yani o bir iyi beslenme meselesi. Biz, şimdi hastalık boyutunda olanı konuşuyoruz.

GLUTENSİZ ADA YÖNETİM KURULU ÜYESİ BİLGE KÖROĞLU – Şöyle söyleyeyim: Eğer dağıtım konusunda yani bu üründe talep var, onun için maliyetler eğer talebi karşılar neticede dağıtımı yapabilirsek düşer ama en önemlisi, üretim maliyetlerini düşürmek için ham maddelerin ucuzlaması lazım.

BAŞKAN – Ben şunu ifade etmek istiyorum: Yani burada yanlış anlaşılma olmasın. Bence herkes risk altında değil yani öyle bir...

GLUTENSİZ ADA YÖNETİM KURULU ÜYESİ BİLGE KÖROĞLU – Yok.

BAŞKAN – Yani burada beslenme açısından...

CEYHUN İRGİL (Bursa) – Beslenme hayatı açısından...

GLUTENSİZ ADA YÖNETİM KURULU ÜYESİ BİLGE KÖROĞLU – Vallahi bunu ben söyleyemiyorum, dernek başkanlarımız da bu konuda daha aydınlatıcı olurlar yoksa ben kimsenin hani...

BAŞKAN – Çölyaklı hastaları biliyoruz biz, ne kadarını tespit ettiğimizi veya ne kadar olduğunu tahmin edebiliyoruz yani genel anlamda çok sınırları maksimuma çıkarsanız dahi nüfusun onda 1’i kadar tahmin ediliyor. Dolayısıyla...

GLUTENSİZ ADA YÖNETİM KURULU ÜYESİ BİLGE KÖROĞLU – Şöyle bir şey var: Sadece çölyak değil, glüten duyarlılığı da buna çok etken ve birçok hastalığın sebebinin bundan kaynaklı olduğunu ben demiyorum, uzmanlar söylüyorlar.

BAŞKAN – Glüten duyarlılığı çölyak anlamına gelir.

Peki.

Yani biz yanlış bilgiyi ortadan kaldırmak...

GLUTENSİZ ADA YÖNETİM KURULU ÜYESİ BİLGE KÖROĞLU – Yok, yanlış bilgi vermeyelim.

BAŞKAN – Buyurun İlksen Hanım.

LÜTFİYE İLKSEN CERİTOĞLU KURT (Çorum) – Teşekkür ederim Başkanım.

Bilge Hanım, hoş geldiniz.

GLUTENSİZ ADA YÖNETİM KURULU ÜYESİ BİLGE KÖROĞLU – Teşekkür ederim.

LÜTFİYE İLKSEN CERİTOĞLU KURT (Çorum) – Ben un karışımınızın muhteviyatını yani oran olarak değil de -onu merak ediyorum- un karışımı dediğiniz yani bu ürünleri ürettiğiniz bu ne, ithal un mu?

GLUTENSİZ ADA YÖNETİM KURULU ÜYESİ BİLGE KÖROĞLU – Şöyle söyleyeyim: İthal un da var, yerli un da var, nişasta bazlı bizim kendi...

LÜTFİYE İLKSEN CERİTOĞLU KURT (Çorum) – Yerli un neyi kullanıyorsunuz?

GLUTENSİZ ADA YÖNETİM KURULU ÜYESİ BİLGE KÖROĞLU – Yani ben şimdi bütün kullandığım markaları burada... Yani şurada yerli üreticiler belli, birtakım yerli unlar kullanıyoruz. Biz kendi karışımımızı da yapıyoruz. Şöyle söyleyeyim...

LÜTFİYE İLKSEN CERİTOĞLU KURT (Çorum) – O karışımındaki muhteviyat gene yerli unların nişasta bazlı unlarından mı?

GLUTENSİZ ADA YÖNETİM KURULU ÜYESİ BİLGE KÖROĞLU – Şu da var: Bunun nohutunu da kullanabilirsiniz, pirinç unu da kullanabilirsiniz yani bu karışımın... Tek başına şunu kullanıyorum diyemem. Zaten oradaki ürünlerde “içindekiler” bilgisinde de görebilirsiniz.

LÜTFİYE İLKSEN CERİTOĞLU KURT (Çorum) – Nişasta bazlı ürünler mi?

GLUTENSİZ ADA YÖNETİM KURULU ÜYESİ BİLGE KÖROĞLU – Şu var: Nişasta bazlı dışında biz daha sağlıklı ürüne de geçmek istiyoruz ama dediğim gibi, biz şu an 14 tane...

LÜTFİYE İLKSEN CERİTOĞLU KURT (Çorum) – Onu öğrenmek istiyorum yani şu an için genelde nişasta bazlı bu ürünler. Benim kaygım o.

GLUTENSİZ ADA YÖNETİM KURULU ÜYESİ BİLGE KÖROĞLU – Şu an için nişasta bazlı ama AR-GE’imizde 100 tane ürün var, şu an 14 tanesini fabrikasyona geçtik. Eğer bunun dağıtımını yaparsak bir level atlayıp daha sağlıklı besine de geçeceğiz.

LÜTFİYE İLKSEN CERİTOĞLU KURT (Çorum) – Sağ olun Bilge Hanım.

BAŞKAN – Buyurun Sayın İrgil.

CEYHUN İRGİL (Bursa) – Bilge Hanım, öncelikle bu sektörün içinde ve gördüğüm kadarıyla da hani kaliteli bir üretim süreci yürüten bir şirketsiniz veya firmasıınız. Şimdi, burada biraz önce söylediğiniz gibi, orada sizin fikrinizi merak ediyorum çünkü işin içindesiniz hem üretiyorsunuz hem de bu işten belli bir kâr ederek ya da en azından ayakta kalabilecek kadar yürütmek zorundasınız ama sonuçta yapılan şey bir anlamda da bir sosyal hizmet.

GLUTENSİZ ADA YÖNETİM KURULU ÜYESİ BİLGE KÖROĞLU – Sorumluluk projesi.

CEYHUN İRGİL (Bursa) – Sorumluluk projesi. Çünkü neden? Sırf glüten değil, başka bir şeye yönelseniz bu kaliteyle ya da bu sunumla daha yüksek bir alıcı grubuna ulaşabilirsiniz.

Şimdi, burada başından beri tartışıyoruz. Glüten bir alerjicidir özünde yani polen alerjisi gibi diye düşünelim. Milyonlarca insan astım oluyor. Glüten alerjisi olan kişilerin artmasını dilemeyiz.

GLUTENSİZ ADA YÖNETİM KURULU ÜYESİ BİLGE KÖROĞLU – Tabii ki azalmasını istiyoruz.

CEYHUN İRGİL (Bursa) – İşte, burada şu var: O zaman ortaya bir ekonomik gerçeklik çıkıyor yani bir ekonomi teorisi çıkıyor. Ekonomide normalde arz edenler talep edenlerin artmasını ister.

GLUTENSİZ ADA YÖNETİM KURULU ÜYESİ BİLGE KÖROĞLU – Yok, biz istemiyoruz.

CEYHUN İRGİL (Bursa) – Bravo, tamam. Ben size bir ekonomik teoriden bahsediyorum. Ekonomik teoride yani arz eden talep edenin artmasını ister. Soruma geleceğim de önce burada anlamamız lazım.

GLUTENSİZ ADA YÖNETİM KURULU ÜYESİ BİLGE KÖROĞLU – Yok, biz istemiyoruz.

CEYHUN İRGİL (Bursa) – Bravo. Bu bir hastalık ve sorun olduğuna göre talebin artmasını istemiyorsunuz. Talebin artmasını istemiyorsanız o zaman otomatikman maliyet artar, doğru mu?

GLUTENSİZ ADA YÖNETİM KURULU ÜYESİ BİLGE KÖROĞLU – Ama şöyle bir şey: Talebin çölyak nedeniyle artmasını istemiyoruz. Bu bir sonuç itibarıyla herkesin... Çünkü Türk damak tadına hitap eden bir ürün olduğu için normal beslenenler de yiyebilir.

CEYHUN İRGİL (Bursa) – Ama bizi ilgilendiren çölyaklı aileler. Çölyaklı ailelerin artmasını istemiyoruz, çocukların artmasını istemiyoruz. Çünkü, bunların hayatlarını sürdürmesi zorlaşıyor; okey, burada anlaştık. Benim gelmek istediğim nokta şu, ben Komisyonu da uyarmak açısından ve hazırlanacak olan yasa teklifi açısından sizin de bir fikrinizi almak için: Eğer çölyaklıların yani talep edenlerin artmasını istemiyorsak, arz edenin de ayakta kalmasını istiyorsak o zaman bir tek yol var; talep edeni desteklemek gerekir veya arz edeni desteklemek gerekir ekonomik olarak. O yüzden, çölyakla ilgili bir kanun çıkarılırken ya talep edenlere dönük bir destek verilmelidir ya da arz edenleri teşvik etmelidir.

GLUTENSİZ ADA YÖNETİM KURULU ÜYESİ BİLGE KÖROĞLU – Şöyle söyleyeyim: Benim şu an çıkacak kanunla ilgili fikir beyan etmem hani çok doğru olmaz, ben sadece üretici olarak karşılaştığım zorlukları ve üretimde bu zorlukları çözmek için ne yapmam gerektiğini söyleyebilirim. Yani, yoksa talebi ya da arz edeni artırmak veya onların çözümünü bulmak tamamen Komisyonla ilgili, ben sadece buraya durum tespiti amacıyla geldim, bir talep amacıyla gelmedim.

CEYHUN İRGİL (Bursa) – Biz zaten talep değil, fikrinizi merak ediyoruz.

GLUTENSİZ ADA YÖNETİM KURULU ÜYESİ BİLGE KÖROĞLU – Sadece üretimin içinde eğer çözüm olarsa üretim maliyetlerini düşürmek için AR-GE'ye ve üretimi de...

BAŞKAN – Bennur Hanım, buyurun.

BENNUR KARABURUN (Bursa) – Teşekkür ederim.

Öncelikle hoş geldiniz ve sunumunuz için teşekkür ediyoruz.

Anladığım kadarıyla siz hem çölyaklılara hem de besin anlamında bunu tercih eden kişilere karşı bir üretim yapıyorsunuz. Ama, bizim ilgilendiğimiz kısım çölyakla ilgili olan, diğer kısım da önemli tabii ki, bu, bir beslenme şekli. Benim burada az önce de sorduğum gibi, yerli malları çok ucuza alırken ithal ürünleri çok pahalıya yaptığınızı söylüyorsunuz, işte 2 lirayken 10 lira olabiliyor mesela, undan bahsettiniz.

GLUTENSİZ ADA YÖNETİM KURULU ÜYESİ BİLGE KÖROĞLU – Bir yanlış anlaşılma olmasın, yerli ürünleri ucuza alıyorum demiyorum, bunun normal ürünü, normal unla yapılı 2 lira diyorum. Glütinli unla ithali 10 lira, 20 lira, glütinli unla yerlisini ben 5 liraya, 6 liraya veriyorum.

CEYHUN İRGİL (Bursa) – Glütensiz.

GLUTENSİZ ADA YÖNETİM KURULU ÜYESİ BİLGE KÖROĞLU – Ama, amacım glütensiz unla normal una yaklaşmak diyorum.

BENNUR KARABURUN (Bursa) – Normal una yaklaşmak?

GLUTENSİZ ADA YÖNETİM KURULU ÜYESİ BİLGE KÖROĞLU – Evet, normal un fiyatına yaklaşmak istiyorum. Çünkü, şöyle bir şey var: Ben, aslında hukukçuyum, gıda işinden hiç anlamazdım, bu işin ulviliginden, bu işe ihtiyaçtan dolayı ben şirkette bu işe talip oldum. Çünkü, dediğim gibi, biz burada çok küçük çaplı yani bir pastane gibi başladık ama oraya gelen insanların bu ürüne o kadar ihtiyaçlarını görüyorsunuz ki... İsterseniz, izin verirseniz bir anımı anlatayım. Bir bayan geldi, diyor ki: “Ben hem lahmacun yiyeceğim hem pizza yiyeceğim hem mantı yiyeceğim.” Şöyle baktık, dedik ki: “İyi iyi, peki.”, “Ya, ben yıllardır yemiyorum bunu.” dedi, dedik ki: “Tatlı, tiramisu de yer misin?”, “Bilmiyorum, hayatımda hiç yemedim, onu da yemek istiyorum.” dedi. Ya, anneler geliyorlar, ağlıyorlar. Yani, “Çocuğumun okul çantasına ben bir şey koyamıyorum.” diyorlar. E, bunu alabilecek var.

Bir de şu var: Orta kesim diye de bir kesim var yani bu hani diyelim benim ürünümü alabilecek ekonomik seyde...

BENNUR KARABURUN (Bursa) – Pahalı beslenme şekli diyelim biz ona.

GLUTENSİZ ADA YÖNETİM KURULU ÜYESİ BİLGE KÖROĞLU – Ama ithal ürünü alacak ekonomisi yok gibi.

BENNUR KARABURUN (Bursa) – Peki, ithalle yerli arasında çok fark var mı damak tadı anlamında?

GLUTENSİZ ADA YÖNETİM KURULU ÜYESİ BİLGE KÖROĞLU – Şöyle söyleyeyim: Yiyenler var olduğunu söylüyorlar. Bizim de iddiamız şu; yüzde 100 Türk sermayesiyle, yerli sermayeyle Türk damak tadına uygun ürün geliştiriyoruz ve bunu da yani üretim maliyetlerimizi düşürerek mümkün olduğunca herkese ulaştırmaya çalışıyoruz.

BAŞKAN – Ahmet Bey, buyurun.

AHMET SELİM YURDAKUL (Antalya) – Sayın Başkan, değerli üyeler, değerli sivil toplum kuruluşu üyeleri, başkanlar; hepiniz hoş geldiniz, sizler de hoş geldiniz. Öncelikle, sunumunuz için teşekkür ederim.

Benim aklıma takılan soru şu, bir ara cümlede geçerken şöyle dediniz: “Glütensiz mutfak derneklerle yapmak istiyoruz.” Bu ne demek yani glütensiz mutfak derneklerle...

GLUTENSİZ ADA YÖNETİM KURULU ÜYESİ BİLGE KÖROĞLU – Şöyle söyleyeyim: Şimdi biz bu işi evet, marketlerle ulaştırmaya çalışıyoruz nihai tüketiciye ama biz derneklerle de görüşüp satış noktaları yapacağız hem kutulu ürün hem de mutfak şeklinde. Yani, bu nihai tüketiciye en en çok ulaşabilecek bu işte dernekler.

AHMET SELİM YURDAKUL (Antalya) – Yani, bayilik mi vereceksiniz, o anlamda mı?

GLUTENSİZ ADA YÖNETİM KURULU ÜYESİ BİLGE KÖROĞLU – Hayır, şöyle yapacağız... Yok, bayilik de değil. Dernek birini bulacak çünkü biz hani sonuç itibarıyla İstanbul’da bulabiliriz ama Türkiye’nin her yerine biz el atamayız. Dernek bu yeri bulacak, buranın kirasını biz vereceğiz, inşaat maliyetini biz karşılayacağız, daha sonra işletmeyle birlikte bir şekilde hem derneğe kalacak hem bize kalmış olacak. Ama, yatırım maliyetini biz yapacağız. Ve de şöyle bir şey: Biz birtakım derneklerle de zaten çalışma içerisindeyiz, kendi üyelerimiz de var, ihtiyacı olanlara da işte, Askıda Ekmek Projesi’yle bu işi hani bedelsiz olarak...

BENNUR KARABURUN (Bursa) – “Franchising”?

GLUTENSİZ ADA YÖNETİM KURULU ÜYESİ BİLGE KÖROĞLU – Şu var, şöyle bir şey: “Franchising”te bütün yatırımı normalde “franchise” alan yapar ama bizimki öyle bir şey değil yatırımı da biz yapacağız.

LÜTFİYE İLKSEN CERİTOĞLU KURT (Çorum) – Sosyal sorumluluk “franchising”?

GLUTENSİZ ADA YÖNETİM KURULU ÜYESİ BİLGE KÖROĞLU – Yani, yani.

CEYHUN İRGİL (Bursa) – Bir de şey var, o şeyi sağlayabilir. Çok fazla tüketim noktası oluşturduğu için maliyeti de düşürebilir.

LÜTFİYE İLKSEN CERİTOĞLU KURT (Çorum) – Kontrolü de sağlar.

GLUTENSİZ ADA YÖNETİM KURULU ÜYESİ BİLGE KÖROĞLU – Yani, öyle bir şey olacak.

CEYHUN İRGİL (Bursa) – Bursa’da var bir mutfak, kurmuşlar ama başarılı.

GLUTENSİZ ADA YÖNETİM KURULU ÜYESİ BİLGE KÖROĞLU – İstanbul’da da var öyle mutfaklar, bizim mutfağımız var. Biz onu yaygınlaştırmak istiyoruz, zaten zannedersem Bursa herhâlde İstanbul’dan sonra başladı.

BAŞKAN – Evet, Yılmaz Bey, buyurun.

YILMAZ TEZCAN (Mersin) – Sayın Başkanım, teşekkür ediyorum.

Katılımcılara ve konuşma için gelen arkadaşlara en kalbî teşekkürlerimizi sunuyoruz. Gerçekten, burada çok önemli, toplumsal bir konuya değiniyoruz.

Ben, birkaç konuya dikkat çekmek istiyorum ve birkaç da soru sormak istiyorum müsaadenizle. Şimdi raf bedeli 50 bin euroya kadar istediklerini söylüyor, bunu anlayamadım yani firmalar mı raflarında sergilemek için...

GLUTENSİZ ADA YÖNETİM KURULU ÜYESİ BİLGE KÖROĞLU – Şöyle söyleyeyim: Yani, ben ismini söylemeyeyim, zincir marketlerden bir tanesi yani logosunun rengini söyleyeyim isterseniz?

BAŞKAN – Gerek yok.

GLUTENSİZ ADA YÖNETİM KURULU ÜYESİ BİLGE KÖROĞLU – Gerek yok.

YILMAZ TEZCAN (Mersin) – İsim belirtmeyin de...

GLUTENSİZ ADA YÖNETİM KURULU ÜYESİ BİLGE KÖROĞLU – Yok, isim belirtmek istemiyorum. Diyoruz ki: “Bizim glütensiz bir ürünümüz var, bunu glütensiz rafınızda işte satmak istiyoruz.”, diyorlar ki: “Bu ürünü -sadece bisküvi için atıştırma, ekmek için değil- rafa koyabilmem için öncelikle bana bir 50 bin euro vereceksin.” Raf bedeli.

YILMAZ TEZCAN (Mersin) – Tamam, anladım.

Şimdi, bu konuda şöyle tavsiye olabilir yani bu glütensiz ürünlerin büyük marketlerde satış noktasında biz yasa yapımcılar olarak acaba kanuna ücretsizdir diye bir madde ekleyebilir miyiz? Bunu teklif ediyorum.

Diğer bir konu da internet...

GLUTENSİZ ADA YÖNETİM KURULU ÜYESİ BİLGE KÖROĞLU – Bir şey söyleyebilir miyim.

Zaten biz de şunu istiyoruz, diyoruz ki: Bu zincir mağazalarda ya da satış noktalarında belirli bir oranı glütensize ayırmak zorundasınız, yüzde 1’inizi, yüzde 3’ünüzü hani bu girerse bizden bu bedelleri istemezler.

YILMAZ TEZCAN (Mersin) – Bunu biz kanun teklifi olarak ya da işte bir yönetmelikle de olabilir, nasıl olacaksa yasa yapımcılar olarak bunu yapabiliriz diye düşünüyorum.

Diğer bir konu internet satışınız var mı? Mesela, internet aracılığıyla örneğin, Van’dan, Hakkâri’den, ne bileyim...

GLUTENSİZ ADA YÖNETİM KURULU ÜYESİ BİLGE KÖROĞLU – Var, internet satışıımız var.

YILMAZ TEZCAN (Mersin) – Her yerde market yok ya da ne bileyim insanlar ulaşamayabilir.

GLUTENSİZ ADA YÖNETİM KURULU ÜYESİ BİLGE KÖROĞLU – İnternet satışıımız var ama şöyle bir şey var: Şimdi internetten satış yaparken de bazı ürünleri gönderemiyorsunuz örneğin donuk ürünleri yani ekmeği, bisküvi grubunu, atıştırmalıkları gönderebiliyorsunuz ama donukla ilgili lojistik problemi var.

YILMAZ TEZCAN (Mersin) - Lahmacun falan...

GLUTENSİZ ADA YÖNETİM KURULU ÜYESİ BİLGE KÖROĞLU - İşte gönderemiyoruz. Lojistiği sadece marketlerde çözdük, şimdi satış noktalarında bunu çözeceğiz.

YILMAZ TEZCAN (Mersin) - Bir de ben özellikle bu içeriğini okudum. Mesela diyelim ki “damalı kurabiye.” Burada benim dikkatimi çeken “Domuz yağı ve ürünlerini içermez.”

GLUTENSİZ ADA YÖNETİM KURULU ÜYESİ BİLGE KÖROĞLU - Tabii, içermiyor.

YILMAZ TEZCAN (Mersin) - Bunu yazdığınız için sizi özellikle kutluyorum. Ceyhun Bey’in de dikkatini çekerek helal ve sağlıklı gıda konusunda tekrar bir daha vurgu yapmak istiyorum. Biliyorsunuz biz Helal Akreditasyon Kurumu kuruyoruz kanunla. Bu Helal Akreditasyon Kurumu Türkiye’de helal gıdalara ya da yiyeceklerle, besinlere ulaşma noktasında yüzde 99’u Müslüman olan bir ülkede ne kadar önemli olduğunu ve hatta katrilyon dolarları içeren bir helal gıda tüketimi olduğunu düşündüğünüzde bütün dünyada, Türkiye’de buna ihtiyaç olduğunu biliyorum. Yani bu konu gerçekten önemli. Size de şu konuda da bir öneride bulunmak istiyorum: Helal akreditasyon noktasında bu gıdalarda helal sertifikası var mı yok mu bilmiyorum ama yoksa da almanız konusunda da bir tavsiyede bulunabilirim.

GLUTENSİZ ADA YÖNETİM KURULU ÜYESİ BİLGE KÖROĞLU - Sayın Vekilim, şu an alınması gereken bütün o akreditasyonlarla ilgili alınmış belgelerimiz mevcut.

CEYHUN İRGİL (Bursa) - Konuyla ilgisi yok bunun.

YILMAZ TEZCAN (Mersin) – Tamamen, çok ilgisi var.

CEYHUN İRGİL (Bursa) - Glütene hiç yok hocam.

YILMAZ TEZCAN (Mersin) - Çünkü mesela “Domuz yağı ve ürünleri içermez.” diye yazmış.

CEYHUN İRGİL (Bursa) - O ayrı. Yasa öyle.

YILMAZ TEZCAN (Mersin) - Hayır, koyabilir.

CEYHUN İRGİL (Bursa) - Yoksa “yok” yazar, bu kadar basit.

GLUTENSİZ ADA YÖNETİM KURULU ÜYESİ BİLGE KÖROĞLU – Biz tüm gerekli başvuruları gereken yerlere yaptık.

BAŞKAN – Değerli arkadaşlar, tüm şeyleri açıyorum ki...

CEYHUN İRGİL (Bursa) - Hocam, bu Sırbistan’da kesilen etler ne olacak? Onlara siz gidin... Onlar helal...

YILMAZ TEZCAN (Mersin) - Ceyhun Bey, sayın vekilim... Benim burada dikkate...

BAŞKAN – Arkadaşlar, konumuz et kesimi falan değil, lütfen konuya dönelim.

CEYHUN İRGİL (Bursa) – Bu bitkisel, hiç alakası yok.

BAŞKAN – Yılmaz Bey burada bir glütenli... Orada özellikle “helal kesim” diye gördüğü bir ibareyi ifade etti herhâlde, domuz yağıyla ilgili.

YILMAZ TEZCAN (Mersin) – “Domuz yağı ürünleri içermez.” diyor, gerçekten bunu takdir ediyoruz, yani bu önemli. Ama şu konuda da bir tavsiyede bulunmak istiyorum: Bütün Müslüman dünyasına açılacasanız helal sertifikası alma noktasında bir girişiminiz var mı? Biz de Türkiye Büyük Millet Meclisi olarak HAK’ı kuruyoruz, Helal Akreditasyon Kurumunu. Şu an için TSE ve SIMIC vasıtasıyla helal sertifikası alınabiliyor. Bu konuda bir girişiminiz var mı, onu sormak istiyorum.

Diğer bir konu da burada “içindekiler” kısmına baktığımda, biz özellikle çölyak hastalarımızın, çocuklarımızın sağlıklı beslenmesini de önemsiyoruz hekim bir milletvekili olarak. O noktada da mesela E-100, E-200 gibi, bu konuya özellikle dikkat ediyor musunuz sağlıklı olması noktasında? Bunu sormak istiyorum.

Teşekkür ediyorum,

BAŞKAN – Teşekkür ederim.

GLUTENSİZ ADA YÖNETİM KURULU ÜYESİ BİLGE KÖROĞLU - Sayın vekilim, biz alınması gereken bütün akreditasyonlara başvurduk ve şu an sertifikalarımız mevcut, onu söyleyebilirim.

Ürünlerle ilgili, sağlığa tabii ki önem veriyoruz hatta birtakım ürünler var çalışmalarımızda, AR-GE’imizde vitamini, proteini çoğaltılmış, hatta karabuğday olsun diğer ürünlerle olsun ama bu ürünlerin bir dağıtımını yapalım ondan sonra ikinci aşama daha daha sağlıklıısını zaten yapacağız ama ilk aşamayı bir geçmemiz lazım. Yani bu ürettiğimiz elzem olan, insanların aradığı bu ürünleri dağıttıktan sonra ikinci aşama daha sağlıklıısı olacak.

BAŞKAN – Behçet Bey, buyurun.

BEHÇET YILDIRIM (Adıyaman) – Değerli Komisyon üyeleri, değerli sunucu arkadaşlar ve katılım gösteren dernek üyesi arkadaşlarım; hepinizi saygıyla selamlıyorum.

Şimdi dikkatimi çeken bir konuda görüş belirtmek istiyorum. Bu son iki, üç toplantıdır hep böyle bu işe ekonomik boyutta yaklaşan firmaları dinliyoruz, gerçekten onların emeğine saygı gösterelim. Ama bence bu Komisyonun amacı bu firmalardan, bu holdinglerden ziyade halkı düşündürmektir. Bu Komisyonun kurulmasını öneren arkadaşların da amacı birilerini zengin etmek veya birilerinin pazarını açmak değil de daha çok mağduriyeti olan, bu konuda mustarip olan derneklerimiz var, insanlarımız var onların sorunlarını çözüm üretmek için bu Komisyon kuruldu. En azından ben bu amaç için bu Komisyondayım.

BAŞKAN – Behçet Bey, çok teşekkür ediyorum bu hassasiyetinize. Yalnız şu var yani burada....

CEYHUN İRGİL (Bursa) - Akıllı iş adamı glütensize yatırım yapmaz.

BAŞKAN – Bitirin de, sonra ben bu konuda bir açıklama yapayım.

Buyurun.

BEHÇET YILDIRIM (Adıyaman) – Şimdi meslekteki günlerime dönüyorum. Bu hastalıktan mustarip insanlarımız, çocuklarımız gelirdi, yedi, sekiz ürünü reçete edip verirdik. Yani bu reçeteden bu ürünleri temin etme aşamasında binlerce zorluk çeken gençlerimiz, çocuklarımız vardı. Bunların sorunlarına nasıl çözüm üretebiliriz? Eğer biz bir kanun tasarısı çıkartacaksak, bu firmalar emek

veriyorlar, onların emeğini göz ardı etmeyelim ama önceliğimiz bu insanları rapordan kurtaralım, bunları normal bir yaşama döndürmemiz için neler yapmamız gerektiği konusuna yoğunlaşalım diyorum.

BAŞKAN – Teşekkür ederim.

Ceyhun Bey gidecek hemen önce ona söz vereceğim. İsterseniz ben kısa bir açıklama yapayım da ondan sonra, çünkü Komisyon...

Değerli arkadaşlar, şimdi Komisyonun amacı sizin de demiş olduğunuz gibi, sizin fikirlerinize saygı duyuyorum, bir kere onun altını çizeyim, ama burada biz bu üreticiyi de dinleyeceğiz, onların problemi nedir ve nasıl onların problemini çözerek oradaki hastalara ulaşabileceğimizi de bilmemiz lazım. Sizin dediğiniz şekilde o gelip de reçete ettiğimiz hastaların raporlarıyla ilgili sıkıntı ne, onun eksikliği de tespit etmemiz lazım. Eksik olan kanunları da birlikte, beraber burada tespit edip neyi çıkarmamız gerektiğini, onu da tespit etmemiz lazım. Dolayısıyla zaten Komisyonun amacı bu. Sadece bir kişiyi dinlemek yanlış olur diye düşünüyorum. Siz şunu ifade edebilirsiniz: “Biraz daha bunları dinledik, iyi kötü bunların problemlerini ortaya koyduk. Biz biraz daha işin bilimsel yönünde eksiklikleri tespit edelim.” demenizi de doğru buluyorum. O açıdan Komisyon, bana göre iyi çalışıyor.

Teşekkür ediyorum.

Evet ,Ceyhun Bey sizi de dinleyelim, siz gideceksiniz çünkü.

CEYHUN İRGİL (Bursa) - Biliyorsunuz Mecliste iki yılda bir grup seçimleri oluyor, bugün Cumhuriyet Halk Partisinin grup seçimi var, o yüzden özür diliyorum.

BAŞKAN – Yalnız Ceyhun Bey aday falan değil, onu açıklayayım arkadaşlar.

CEYHUN İRGİL (Bursa) – Değilim.

O yüzden şu an Komisyonda hiçbir Cumhuriyet Halk Partili yok, arkadaşlarım adına da sizden özür diliyorum. Önemli bir seçim var, o yüzden hepsi oradalar. Ben saygısızlık olmasın diye en azından bir uğramak istedim.

BAŞKAN – Estağfurullah.

CEYHUN İRGİL (Bursa) - Sadece şunu söylemek isterim: Ben Behçet Bey’e bu anlamda, hocama da birer cümleyle bir şey söyleyeceğim. Burada herkesi dinlemekte bir zarar yok yani bu iyi bir şey bir fayda yani. Ne kadar bilgi olursa -kâtip üyemiz için yani bu raporun hazırlanması açısından- en azından dolu dolu... Sadece meseleyi şey için anlamayın yani insan dinlemek... Biraz da biliyorsunuz bir rapor hazırlanacak sonuçta. Ciddi ve sağlıklı bir şey olması lazım. Ama şu konuya katılıyorum: Zaman az, kasım ayına kadar yasal süresi dolacak.

BAŞKAN – Ek süre alacağız arkadaşlar.

CEYHUN İRGİL (Bursa) - Bir ay işte, yasal olarak bir ay alabilirsiniz.

Ben daha önce sizi uyardım zaten, aynı şeyi tekrar söylüyorum, bir an önce hızlanıp hani bir yandan da yasa tekliflerini... Ahmet Hoca bu konuda çok ilgili yani o mesela bir taslak hazırlayabilir, biz destek olabiliriz. Özellikle derneklerin de pratik olarak yaşadıklarından, pratikten dolayı onların hazırlamasını da öneriyorum, hep önerdim. Sizler için de önerim aynı. Size katılmadığım şey şu: Eğer bir insan sadece kâr amaçlı düşünüyorsa, glutensiz iyi bir yatırım alanı değil. Yani insanlar bunu ancak sosyal sorumluluk projesiyle, iyi niyetle yapabilir. “Maliyet pahalı” falan diyorsanız da yurt dışına, size kalmış bir şey. Adam size zorla satmıyor ki, sizin ihtiyacınız var. O zaman onun tedavisi ülkenizde üretmektir, sizin başkalarına da satar, sizin ürünlerinizi ister hâle getirmektir. O zaman buradaki üreticinin de hem maliyeti düşer hem de pazarı büyür yani sonuçta olay bu. Ama bu glutensiz meselesine biz yani

çölyaklılar hep pazar olarak bakmıyoruz, bakmayacağız da. Bizim derdimiz bu ailelerin çocukları buna ulaşmak istiyor. Yoksulluk nedeniyle kimse için ulaşamazlık olmasın. Miktarları fazla değil, Türkiye için de gider değil.

Hocam ismimi geçirdiği için satışmaya cevap veriyorum, Hocam, sadece söylediğimiz şu: Helal ete, helal gıdaya falan karşı değiliz; olsun, insanlar inançları gereği inek yemek istemiyorsa inek yemesin, helal et yemek istiyorsa helal et yesin, ne isterse onu yapsın. Tek söylediğim şey şu başından beri: Bu bir glütensiz meselesi yani tamamı bitkisel bir konu. Hiç, konuyla zaman şey oluyor, tartışma çıkarıyoruz; bir de...

BENNUR KARABURUN (Bursa) – Ceyhun Bey, burada yazıyor da o yüzden söyledim.

CEYHUN İRGİL (Bursa) – Biliyorum ama o zaten standart olarak kullanmıyorsa kullanmıyorum demesi lazım Müslüman bir ülkede. Hindistan’a da gittiğinizde hamburgercilere girdiğiniz zaman onlar da “inek eti yok” yazıyor içinde. Bu öyle, bu doğal bir şey, normal, olur.

Hocam aslında, helal sertifikasyonu kurulduğunu anlatmak istiyor, devamlı onun şeyinde. Ben aynı şekilde “Hak” deyince kul hakkı komisyonu da kurulmasını ve özellikle bu memleketin diğer hırsızlık yolsuzluklarının da, onların da sertifikasyona bağlanmasını rica ediyorum.

BAŞKAN – Ceyhun Bey, Arabistan’daki bir anımı anlatayım, bakın bu size ve tüm arkadaşlara ışık tutsun diye söylüyorum: Gerçek anlamda Müslüman ülkelerde “helal” ibaresi çok önemli, alacağı tüm gıdaları... O zaman ekonomiye katkı açısından da önemli diye düşünüyoruz çünkü büyük oranda Müslüman ülkelere de ihracatımız var, o açıdan o konu anlamlı.

CEYHUN İRGİL (Bursa) – Onu anlıyoruz.

BAŞKAN – Teşekkür ediyoruz o konuda.

CEYHUN İRGİL (Bursa) – Biz önceliğin hani başka helal olan... Yani tek sorun bu değil.

BAŞKAN – Değerli arkadaşlar, şu anda çok ilerledik zamanımız, o açıdan ben burada bu tartışmayı kesiyorum.

YILMAZ TEZCAN (Mersin) – Bir cümle bir şey söyleyeceğim Başkanım, müsaadenizle.

BAŞKAN – Peki, son cümleniz, buyurun.

YILMAZ TEZCAN (Mersin) – Biz Ceyhun Bey’le bunu uzun uzun konuşuruz, hakkı ve hukuku konuşuruz tabii de...

Şimdi, Behçet Bey’e katılıyoruz ama nihayetinde biz burada herkesi dinlemek durumundayız. Buradaki dinlememizdeki amaç çölyak hastalarıyla ilgili bu Komisyona gelene kadar bu konuşmaları duymasaydık ben de mesela “Damdanda düşene sorun.” demişler ya, işte burada çölyak hastası olan yakınlar var, aileler var, anneler var, babalar var, bir kere biz bu ürüne ulaşımı daha da hızlandırmamız, daha da kolaylaştırmamız gerekiyor. Millî ve yerli üretim noktasında arkadaşları tebrik ediyorum. Önlerinde bir engel varsa da hukuki olarak, kanuni olarak, bu konuda da bizim destek olmamız lazım. Sadece bir firma değil, onlarca, yüzlerce böyle firmaların, yerli ve millî firmaların çıkması ve bizim de yasa yapıcılar olarak neler yapabiliriz; mesela, işte raf konusunda, raf bedeli konusunda bir önerimiz... Bilmiyorduk, söylemeseydi bu arkadaşımız; bunu ne yapabiliriz, bu noktada katkımız olur diye düşünüyorum.

Ben tabii, sağlıklı gıda konusunda kitap yazmış hocamız vardı, geçen oturumda da söylemiştim, Profesör Doktor Fatih Gültekin, onun dinlenmesini de özellikle istirham ediyorum.

BAŞKAN – Arkadaşlar isim olarak yazın.

Behçet Bey’e de katkı koymuş olursun onun ifadelerine karşı.

CEYHUN İRGİL (Bursa) – Hiçbir faydası olmasa bile Behçet Bey, Bilge Hanım, en azından bu raf yüzdesi gelir de ücreti de kalkarsa tek başına Komisyona en büyük katkıyı kendi adına yapmış olursun.

BAŞKAN – Arkadaşlar, burada hiç kimsenin katkısını... Gereksiz dinliyoruz diye bir şey yok, tam tersi, herkesten bilgi dağarcığımıza geniş bir şey olacaktır diye düşünüyorum.

GLUTENSİZ ADA YÖNETİM KURULU ÜYESİ BİLGE KÖROĞLU – Son cümle söyleyebilir miyim?

BAŞKAN – Bilge Hanım, otuz yedi dakikadır konuşuyorsunuz, yirmi dakikayı otuz dakikaya çıkarttık.

GLUTENSİZ ADA YÖNETİM KURULU ÜYESİ BİLGE KÖROĞLU – Son kısacık bir şey söyleyeceğim.

BAŞKAN – Buyurun.

GLUTENSİZ ADA YÖNETİM KURULU ÜYESİ BİLGE KÖROĞLU – Sayın vekilim “Bizim öncelikli amacımız çölyaklıları rapor olarak tespit etmek, onları normalleştirmek.” dedi. Şu var: Normalleştirme sürecinde bizim de katkımız olduğunu düşünüyoruz çünkü onlar bir ürünü 10 liraya, 20 liraya alırken 5 liraya düşürdük diyoruz, 2 liraya düşürmeye çalışıyoruz diyoruz. Yani bizim Komisyondan çok fazla bir beklentimiz yok ben sadece burada dediğim gibi baştan itibaren durum tespiti olarak... Komisyondan önce de biz bu üretimi yapıyorduk, daha sonra da yapacağız inşallah.

Sayın vekilim “Glütensiz üretim yapmak akıl kârı değil, ham madde konusunda üretim maliyetleri yerli üretim olsun, düşün.” dedi. Şu var, biz de işte yerli üretim yapıyoruz.

BAŞKAN – Peki, efendim teşekkür ediyoruz.

GLUTENSİZ ADA YÖNETİM KURULU ÜYESİ BİLGE KÖROĞLU – Ben teşekkür ederim beni dinlediğiniz için.

BAŞKAN – İkinci sırada, NUSTİL Genel Müdürü Özgür Erdoğan. Beyefendi, hoş geldiniz.

NUSTİL GENEL MÜDÜRÜ ÖZGÜR ERDOĞAN – Hoş bulduk.

BAŞKAN – Süreniz yirmi dakika.

Buyurun.

2.- NUSTİL Genel Müdürü Özgür Erdoğan'ın, teşhis oranının yükseltilmesi gerektiği, glütensiz ürünlere kolay ulaşılması, çölyaklıların sosyal ortamlara rahat katılabilmeleri, ithalatta yaşadıkları sorunlar, sponsor oldukları etkinlikler ve diğer sosyal aktiviteleri hakkında sunumu

NUSTİL GENEL MÜDÜRÜ ÖZGÜR ERDOĞAN – Öncelikle çok teşekkür ediyorum.

Biz glütensiz pazarında distribütör firma olarak uluslararası bir firma olan Schar glütensiz ürünler firmasının temsilcisiyiz. Yaklaşık on beş yıldır da piyasada faaliyet gösteriyoruz. Bu anlamda sanırım Türkiye'deki ilk firmayız glütensiz ürünler temin eden.

Schar, şu anda hem Türkiye'de hem de Avrupa'da pazar lideri bir firma, dünyada da ilk üç firma arasında glütensiz ürünler arasında. Bu anlamda Türkiye'de elli, elli beş kadar ürün çeşidiyle bütün çölyak hastalarının ihtiyacı olabilecek olan makarna, un, ekmek, kahvaltılık gevreğe kadar her türlü ürünü temin etmeye çalışıyoruz çünkü sürekli tekrarlanan birtakım temel görüşler var; bunlardan birisi, “Attan düşenin hâlini ancak attan düşen anlar. diyorlar. Attan düşen birisi yok bizde, çölyak hastası birisiyle şu anda çalışmıyoruz ama buradaki dernek başkanlarının hepsiyle çok uzun yıllardır birlikte çalışmışlığımız var ve gerçekten her şeyiyle hissedebildiğimize inanıyoruz; bu anlamda da elimizden geldiğince onlara destek vermeye çalışıyoruz.

Evet, şimdi, isterseniz sunumun ana konusuna geçeyim: Burada kafayı çok dağıtmamak için mümkün olduğunca odaklamaya çalıştım. Üç tane sorun üzerinde odaklanmak gerekiyor herhâlde. Birincisi, teşhis oranının hızla yükseltilmesi gerekiyor. ikincisi, uygun fiyatlı, güvenilir... Bunların her birisi bence çok önemli, biri diğerinden daha az önemli ya da daha çok önemli değil. Uygun fiyatlı, güvenilir, kaliteli, lezzetli ürüne yaygın ve kolay ulaşımın sağlanması gerekiyor ve çölyaklının sosyal ortamlarda da rahat yaşayabilmesi gerekiyor. Bu üç madde birbirini aslında bir anlamda takip de ediyor. Önce teşhisi koymalısınız, sonra hasta ilk aşamada karnını doyurabilecek düzeyde, doğru bir şekilde, iyi bir şekilde doyurabilecek düzeyde olmalı, son olarak da toplumsal olarak toplumun içinde var olmalı, burada bir sıkıntı duymamalı.

Evet, ilk konuyla başlarsak teşhis oranının yükseltilmesi: Türkiye’de şu anda beklenen hasta sayısı 800 bin civarında yüzde 1 olarak kabul edersek çölyak prevalansını. Bu anlamda Türkiye’de Sağlık Bakanlığının verilerine göre 80 bin hastaya teşhis konulmuş durumda yani 100 hastadan...

BAŞKAN – Özgür Bey, ikramlarınız için teşekkür ediyoruz.

NUSTİL GENEL MÜDÜRÜ ÖZGÜR ERDOĞAN – Rica ederiz.

BAŞKAN – Buyurun.

NUSTİL GENEL MÜDÜRÜ ÖZGÜR ERDOĞAN – İkramlarımızın arkasından mesajımız da var, onu da sunumun sonuna saklıyorum.

800 bin hasta bekleniyor, Sağlık Bakanlığının verileri ki en yüksek rakamları oradan aldık, 80 bin hastaya teşhis konulmuş, 100 hastadan 10’una teşhis konulmuş. Eğer SGK’ya giderseniz bu sayı 25-30 binlere düşüyor yani SGK’dan yardım alan hasta sayısı. Ne kabul ederseniz edin yüzde 10’u geçmiyor teşhis almış hasta. Dünyada en iyi örnek Finlandiya ve Finlandiya’da prevalans yine yüzde 1 ila 1,5 beklenirken yüzde 0,55’ine yani 2 ya da 3 hastadan birisine teşhis konulmuş durumda. Bunun da tek sebebi var, yaygın toplumsal sağlık taramaları yapılıyor Finlandiya’da ve bütün diğer Avrupa ülkeleri de Finlandiya’yı örnek alıyorlar bu anlamda.

İkinci konu, gastroenteroloji kliniklerini ziyaret edenlere istisnasız çölyak testinin uygulanması gerekiyor. Bu aslında pratikte çok basit bir konu ama bir türlü yapılamıyor çünkü gastroenteroloji kliniğine giren herhangi bir hasta artık büyük ihtimalle risk altındadır, şüphelidir, zaten kan testi, ELİSA testi; o panel olarak yapılıyor, yapılacak tek şey oraya bir tane de IgA testini eklemek gerekiyor. Bu önemli bir konu. Bunun dışında gastroenteroloji birinci olmak kaydıyla, dermatoloji, çocuk, dâhiliye klinikleri, endokrinoloji, tüp çocuk merkezleri ve aile hekimleri. Burada hepsinin bir sebebi var, birkaçını söyleyeyim: Diyabet hastalarında çölyak olma ihtimali 10 kat artıyor; tüp çocuk, iktidarsızlığın en önemli sebeplerinden birisi çölyak olarak karşımıza çıkıyor; aile hekimlerini de özellikle belirtiyoruz ki topluma en çok dokunan hekim grubu aile hekimleri.

Evet, burada bir broşürümüz de var, aslında broşür Sağlık Bakanlığıyla birlikte yaptığımız bir toplumsal bilinçlendirme çalışmasında kullandığımız broşürdür, 2015 yılındaki büyük bir bisiklet turunda kullandık. Burada şunu anlatmaya çalıştık: Çölyak çok sinsi bir hastalık, bütün diğer hastalıkların belirtileriyle karıştırılabilir. Dolayısıyla her zaman için çölyaka karşı tetikte olmak gerekiyor. Buradaki şekilde göreceksiniz, baştan tutun ayağa kadar her yerde herhangi bir şikâyet çölyakın habercisi olabilir.

Evet, tanı oranının artması için hızlı bir test var dünyada uygulanan, bu test uygulanabilir ama bunun dışında da, demin bahsettiğimiz, hastanelerde zaten kan testleri var, o testler de kullanılabilir ama çölyakta nihayetinde tabii ki kesin tanı biyopsiyle konuyor. Bunların hepsi hızlı bir şekilde halka ulaşmak için kullanılabilecek ilk araçlar.

Evet, ikinci konumuz, uygun fiyatlı, güvenilir, kaliteli, lezzetli ürüne yaygın ve kolay ulaşılması. Burada ana bir konuyla başlayacağım: Bir kere, biz bu dediğimiz hedefe ulaşmak istiyorsak bunun tek koşulu var; gerçekten sağlıklı bir şekilde rekabet edebilen bir pazarın oluşması gerekiyor. Eğer sağlıklı rekabetin koşulları sağlanmazsa bir şekilde zincirde -bu zincirin biraz sonra birazcık üstünden gideceğiz- birileri belki anlamsız bir şekilde katma değeri kendinde topluyor olabilecek ya da verimli olmayan birtakım prosedürler ya da bürokratik süreçlerden dolayı süreçler uzuyordur; bu ikisinden birisidir yani engellerin ortadan kalkması gerekiyor.

Biz ithalatçı gözüyle burada konuşuyoruz ama yanlış anlaşılmasını da istemem, biz ithalatçı gözüyle sorunlara yaklaşacağız fakat hedefimiz sadece biz korunalım değil sağlıklı rekabet oluşsun. Biz zaten bir şekilde elimizden geldiğince burada rekabet etmeye hazırız.

Birinci sıkıntımız, analiz ücretlerinin yüksekliği. Şu anda Türkiye’ye giren her ithal üründe yüzde 25 ile 50 bizim ürünlerimizin maliyetiyle kıyaslandığında ödediğimiz para. Yani 30 bin euroluk kamyonu Türkiye’ye getirdiğimizde biz 7.500 ile 15 bin euro analiz parası ödüyoruz. Bu para laboratuvarlara gidiyor ve belki çok da katma değeri yok çünkü dünyadaki örneklerle baktığımızda, analiz sıklıkları yüzde 0 ile yüzde 10 arasında değişirken Türkiye’de analiz sıklığı yüzde 50 civarındadır. Bu, sadece bizi etkilemiyor. Şu anda yerli üretim yapan firmalar önemli bir şekilde “gerçek, etken ana madde” dediğimiz maddeleri yurt dışından ithal ediyorlar, aynı şekilde onlar da sıkıntı yaşayabiliyorlar ama onların bizden daha şanslı olduğu... Yurt içinden de önemli bir miktar ürünü temin edebiliyorlar. Artı, laboratuvarlar her yıl da fiyatlarını yüzde 10 ile 15 civarında ayarlama imkânı bulabiliyorlar. Biz, bazen bu lükse sahip olamıyoruz.

Analiz sıklık oranlarının yüksekliğinden bahsettik, burayı geçiyorum ama tekrar hatırlatıyorum; dünyadaki analiz sıklıkları maksimum yüzde 0 ile 10’dur. Yerli üretime uygulanan analiz sıklığı tamamıyla üreticinin inisiyatifine bırakılmıştır. Bir de, çok çok nadir olmak kaydıyla piyasa denetimine denk gelirse bazen analizler olabiliyor.

Bunun dışında, ithalat çok uzun sürüyor, birçok prosedür var; etiketlerin kontrol edilmesi, aklınıza gelmeyecek bir sürü prosedür, bunlarla burayı meşgul etmeyeyim şu anda ama otuz ile kırk beş gün arasında biz ithalata vakit harcıyoruz. Bizim en uzun, dünyadaki de en uzundur... Bu arada beş ay ekmeklerimiz, ki aklınıza bir şey gelmesin, “preservative” ya da koruyucu bir madde kullanılmıyor, tamamıyla yüksek teknoloji sayesinde temiz hava denen ortam, ki 2 milyon euroluk bir yatırımdır, bu yatırımlarla o ekmek beş ay boyunca kalabiliyor. Bu beş ay bize... Üretici çok hassas bu konuda, biz hep taze ekmek alıyoruz, bir hafta yolda geçiyor, kırk beş gün ithalatla geçiyor, biz iki ayı sadece bu işle yiyoruz. Ondan sonra da market diyor ki: “Ben bir ay kalan ürünleri koymam rafıma.” Bizim en iyi ihtimalle ürünü satmak için iki ayımız kalıyor. Dolayısıyla da biz çoğu zaman ekmeği çöpe de atıyoruz ya da zararına birçok kampanyalarla ürünleri eritmeye çalışıyoruz. Oysa bu katma değer pekâlâ fiyatlara baştan yansıtılarak çok daha ucuza ürün tedariki sağlanabilir.

Evet, burada, ben başta söylenecek konuyu sona sakladım ama uygun fiyatlı olması gerekiyor, doğru ama “Uygun fiyatlı olsun, biraz güvenlikten taviz verelim, biraz kaliteden taviz verelim.” Böyle bir şeye kimsenin lüksü yok, kimse de bunu istemiyor eminim burada. Bence doğru olanı uygun fiyatlı da olsun lezzetli de olsun sağlıklı da olsun. Lütfen, çölyak hastalarının yerine koyalım kendimizi. “Ne yapalım, yesinler o ekmekleri!” demek gibi bir lüksümüz yok çünkü bu insanlar bir ömür boyu yiyorlar. Ben ilaç sektöründen geliyorum. Daha öncesinde ilaç satıyorduk. Sonuçta, bir kere, suyla içiyor bitiyor ama gıda öyle değil, sadece tedavi için kullanılıyor gibi algılamayalım, bu insanlar karınlarını doyuruyor, bununla sosyalleşecekler, her türlü ihtiyaçlarını gıda vasıtasıyla çözmeye çalışacaklar. Dolayısıyla ürünlerin lezzeti de en az fiyatı kadar, en az güvenliği kadar önemli.

Bizim önerimiz şu: İthal ürünlerdeki fiyat iyileştirmelerine biz hazırız ithal ürünleri getiren bir firma olarak. Bu arada piyasada birçok ithal firma da var. Biz hazırız fiyat düşürmeye ama bu bizim maliyetlerimizin düşmesiyle olabilecektir. Bu olduğu zaman ne olacak? Şu anda, her pazarda, bu doğaldır, bir çeşit referans fiyat oluşturunuz lider firmayla. Referans fiyatı da diğer firmalar takip eder, çok normal. Eğer referans fiyat çok yukarıya oturmuşsa diğer firmalar da doğal olarak kendilerini bu konuda zorlamıyorlar olabilirler. Bu anlamda yapılması gereken, rekabetin önünü açmak gerekiyor. Biz rekabet edebilecek düzeye gelirsek fiyatta ben eminim çölyak hastaları da çok daha kaliteli ürünlere, çok daha uygun fiyatlarla -sadece bizim markamız için konuşmuyorum- bütün markalarda ulaşabileceklerdir.

Burada bahsediyorum aslında, sürekli bahsettiğim konulardan, analiz maliyetlerinin düşmesi için sıklıkların yüzde 0 ila 10 arası bir noktaya çekilmesi -ki dünya standardıdır- analiz birim fiyatlarının gözden geçirilmesi gerekiyor. Bazı ülkelerle kıyasladığımızda yüksek olduğunu gördük laboratuvarlarda uygulanan analiz fiyatlarının. İthalatın uygulamada en fazla yedi iş günü içerisinde tamamlanması mümkün. Bu örnekler birçok yerde var. Bunun için neler yapılabilir? Etiketleme ve elleçlemenin antrepoda değil şirketin deposunda yapılmasına müsaade edilir, bu geçici müsaade olur, eğer bir sıkıntı olursa o ya çözülür ya da çözilemiyorsa geri toplamaya gidilebilir. Bunun dışında piyasa denetimi ithalatçı firmalara da uygulanabilir, ürün çekilir... Sağlık Bakanlığından biz fenilketonüri ürünlerin de ithalatını yapıyoruz ve bir yıl süreyle müsaade alıyoruz. Aynı şey burada da yapılabilir, bir müsaade alınır ve bir yıl süreyle bu müsaade geçerli olur ve birçok sorunun da önüne geçilmiş olur. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının uygulaması da bu yönde olabilir, bu ürünler için en azından böyle bir istisna sağlanabilir.

Aslına bakarsanız, yakın alanlara, yakın coğrafyalara ya da yakın endüstrilere baktığınız zaman çözümler var ama glutensiz gıda herhangi bir gıda gibi sınıflandırılmış durumda, şu anda, neredeyse, Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının bir sürü ithalat prosedürü için konuşuyorum. Belki orada birazcık daha istisna sağlanabilir. Üretim yerinin güvenilirliği denetlenebilir. Yurt dışına gidip ziyaret edilebilir buradaki üretim.

Yani sonuçta aslında vermeye çalıştığım mesaj; biz her türlü çözüme açığız, yeter ki buradaki önümüz açılın ve adil rekabet koşulları oluşsun. Nihayetinde bu fayda tüketiciye yansıyacaktır.

Evet, burada bunları toparlıyoruz. İsterseniz bu slaytı atlayayım.

Son maddede de sosyal ortamlarda rahatça yaşayabilmeleri. Aslına bakarsanız, belki aklınızdan şu geçebilir: Firmanın bu konuya çok eğilmesine gerek yok. Ama biz kendimizde bu hakkı görüyoruz çünkü yıllardır bu işle ilgili çok büyük emek sarf ettik. Burada çölyak dernekleri başkanları var, yine şefimiz burada, kendisiyle de çok önemli projeler yaptık. Nihayetinde, karnımı doyurduktan sonra doğru gıdayla, düzgün, sağlıklı ve besin değeri yüksek olan gıdayla, artık sosyalleşmesi gerekiyor çölyaklının; restorana gidebilmeli, hastanede “Ne yiyeceğim?” diye düşünmemeli, okul kantininden hiç olmazsa bir kraker alabilmeli, hapishaneye düşerse bu adamın ne yapacağı konusunda devletin bir düşüncesi olması gerekir. Bu anlamda ana konular nelerdir? Uygun gıdanın ve ortamın sağlanması, çölyaklının utanmaması yani anlatamadığımız zaman halkın diğer kesimlerine, çölyaklı çölyaklı olduğunu anlatmaktan da utanıyor. Bu, özellikle ergenlerde yaşanan bir sıkıntı. Diyetini bozmak üzere ısrar edilmemesi veya zorlanmaması, diyetine saygı duyulması, gerektiğinde de tolerans sağlanması. Tolerans nedir? Restorana girse yanındaki yemeğini yedirtmiyor; stadyumdan içeriye girecek, “İçeriye yiyecek sokamazsın.” ya da sinemaya girecek, “İçeriye yiyecek sokamazsın.” deniyor. Hâlbuki çölyaklının, bir sürü derdinin arasında, bir de bunlarla uğraşmaması gerekiyor. Peki, bunların her birisini tek tek biz yapabilir miydik? Tabii ki bizim ne yetkimiz var ne sorumluluğumuz var böyle. Ama

ne yapabildik biz? Biz, insanlara haber verebilirdik: “Böyle bir grup var, böyle insanlar var, bunlara saygı duymanız gerekiyor, bunların diyetlerine saygı duymanız gerekiyor.” Bizim de önerimiz hızlı bir bilinçlendirme çalışmasının başlatılması olacaktır. Nasıl? Hekim, diyetisyen, toplum bilinçlendirme çalışmaları eğitimlerle olacaktır tabii ki; restoran, stadyum, sinema, tiyatro ve başka yerlere çölyaklının yiyecek sokmasına müsaade edilmesi; kamu spotları; bilinçlendirme çalışmaları olabilir; büyük nüfuslu kurumlarda, okul, asker ocağı, düğün, cenaze, arkadaş toplantısı, hapishane, yolculuklar, hastanelerde kısıtlı miktarda da olsa raf ömrü yüksek paketli ürünlerden bulundurulması gerekir. Makarnanın ömrü iki yıl. Bir tane restoran bir tane ürün ya da kantin bir yıl miatlı bir tane kraker koysa burada hiçbir sıkıntı olmaz onun için de ekonomik olarak; idari tasarruflar, kararlar bu yönde yeterli olabilir. Son olarak da, diğer sağlık ve sosyal alanlarda glütensiz diyet takip edenlerin engellenmemesi, desteklenmesi, pazarda ürüne ulaşımı da kolaylaştırılabilir.

Evet, burada biz neler yaptık? 2014 yılında Hakan Pekzorlu -keşke o da burada olsaydı, bence çölyaka çok büyük katkısı olmuştur, aktivist kendisi- İzmit’ten yola çıktı, Nesrin Hanım’ın derneğinin olduğu merkezden ve İzmir’e Sema Hanım’ın derneğinin olduğu yere, 500 kilometreyi sırf çölyakla ilgili olarak insanlara haber vermek için yürüdü. Bizim de burada sponsor firma olarak elimizden geldiğince hem aktivistin masraflarına hem de hastalara sponsorluğumuz oldu. Bunun dışında da, tabii, bunu bahane ederek ulusal medyaya ve yerel medyaya ulaştık ve aktivistimiz bizzat broşürü kendisi elle dağıttı. 3 bin kişiye yüz yüze; diğer, medya vasıtasıyla da çok sayıda insana ulaştık.

2014 Mayıs ayında, Dünya Çölyak Günü’nün olduğu ayda yapıldı bu işler. Burada basına yansımalarını görüyorsunuz, aktivistimizi görüyorsunuz. Yine, aynı şekilde, 2015 yılında bisiklet turu yaptık; Ankara’dan başladık, Şebnem Hanım’ın Ankara derneğiyle ve sonra Eskişehir, Antalya, Denizli, Aydın, İzmir, Manisa, Balıkesir, Bursa, İzmit ve İstanbul diyerek 1.750 kilometreyi bisikletle turladı ve gerçekten özellikle bunun çok büyük faydası oldu. Ben ortalıkta, yanımda bile başka insanları konuşurken duydum çölyakla ilgili, glütensizle ilgili, bu hareketten sonra özellikle. Biz burada 10 tane çölyak derneğiyle birlikte çalıştık, 14 şehri gezdik. Köy kahveleri dâhil her yerde broşürler dağıtıldı. 10 bin kişiye yüz yüze ulaştık. Her dernekle şehir toplantıları, şehir yürüyüşleri yapıldı ve yerel ve ulusal medyaya ulaşıldı. Burada, görüyorsunuz, o toplantıyla... Bu arada, bu projeyi biz Sağlık Bakanlığıyla birlikte yürüttük.

2016 yılında da İstanbul’da, Türkiye’deki bütün çölyak dernekleriyle iş birliği içinde olarak Glütensiz Türkiye projesinin önemli bir durak noktasını oluşturduk. Büyük bir otelde bin katılımcının olduğu, 500 çölyak hastasının geldiği büyük bir toplantı yaptık ve 8 konuşmacı -bu konuşmacılar gerek sağlık profesyoneliydi gerekse de başka, konuyla ilgili olabilecek, işte, psikodrama yapan birisi ya da şefimiz Süleyman Engin de- aynı toplantıda bizimle birlikteydi. Burada yoğun bir şekilde bilinçlendirme çalışmalarına devam ettik. Evet, bu da toplantımızdan birtakım kesitler.

Üniversite aktivitelerimiz devam ediyor çünkü bu insanlar burada yetişiyor, otellerin mutfaklarındaki, gastronomide okuyan çocuklar ya da diyetisyenlikte okuyan arkadaşlar. Biz bütün üniversitelerin toplantılarına katılıyoruz, bizzat kendimiz organize etmek üzere fikir veriyoruz. Onun dışında, mutfak aktiviteleri olursa bunlara katılıyoruz, burada da görüyorsunuz, üniversite toplantılarımız, üniversitelerin mutfaklarındaki atölyeler. Bu da bizim kendi mutfağımız; küçük bir mutfağımız var, glütensiz bir mutfak, tek amacı eğitim. Çölyaklılar herhangi bir şekilde bir şey öğrenmek isterlerse biz burada atölyeler düzenliyoruz. Bunların hiçbirisi hasta değil, anaokulu çocukları; sadece çölyak ne, glütensiz ürün ne, birazcık fikirleri olsun; yani, elimizden ne geliyorsa bunu

yapmaya çalışıyoruz. Sadece, tabii, çocuklara yapmadık; buraya diyetisyen öğrencileri, diyetisyenler, gastronomi okullarından, bölümlerinden öğrenciler geldi. Televizyon programları, yarışmalar, ne bulursak elimizden geldiğince sesimizi duyurmaya çalışıyoruz.

Belki dağılımı olabilir, ben sözümü bizi yakan yeri olarak toparlamak istiyorum: Lütfen, ithalatın, en azından glütensiz ürünler için önünü açalım, engelleri kaldıralım. Bir destek beklemiyoruz, engelleri kaldıralım. Engeller kalkarsa burada ortaya ciddi bir katma değer çıkacak. Biz söz veriyoruz, fiyatımıza yansıtacağız. Ben bunu en büyük zincir dâhil görüştüm, onlar da hazırlar marjlarını düşürmeye. Bir miktar daha düşürerek biz uygun fiyatlı ürün verebilelim piyasaya, eminim bunun arkası gelecektir ve sadece fiyat düşmeyecek, yaygınlık sorununu da çözeceksiniz çünkü küçük marketler fiyat yüksek diye bu ürünleri rafına koyamıyorlar ama şimdi, fiyat düştüğü zaman her şey çözülecek.

Teşekkür ediyorum.

BAŞKAN – Teşekkür ediyorum.

Evet, Ahmet Bey, buyurun.

AHMET SELİM YURDAKUL (Antalya) – Teşekkürler sunumunuz için.

Yalnız, şimdi, Özgür Bey, sunumunuz sonrasında aklıma bazı sorular geldi. İlk sorum şu: Diyorsunuz ki “Biz derneklerle birlikte çalışıyoruz.” Peki, o zaman dağıtımda ve çölyak hastalarının -bakın, çölyaktan bahsediyorum, çölyak hastalarından- bu ürünleri bulmakta sorunu yoktur mu diyeceğiz yani? Yani, öyle bir ifade ettiniz ki, “Biz bütün derneklerle zaten çalışıyoruz, sorununuz hiç yok.” O zaman dağıtımda hiçbir sorun yok, ürünleri bulmakta da sorun yok. Öyle ifade ettiğiniz zaman ben şunu anlıyorum: Mesela Artvin ilimizdeki bir okul kantininde ürün var veyahut da Artvin’deki çölyak hastaları herhangi bir markette sizin ürününüzü rahatlıkla bulabiliyor, böyle aklıma geliyor, bu bir.

İkinci sorum: “Analiz parası yüksek.” dediniz. Bu sadece sizin için mi? Yani, analiz parası, devletin koymuş olduğu analiz parası sadece glütensiz mamullerin ithalatı için konulan para mı yoksa tüm gıdalar için, normal bir prosedür çerçevesinde yapılan bir analiz ve onun için alınan bir ücret mi?

Üçüncü sorum ise, daha açıklığa kavuşturabilmek için soruyorum burada çünkü hocam biraz önce bir soru sordu, o soruyla da bağlantılı olarak şunu sormak istiyorum: Şimdi, yapmış olduğunuz etkinlikleri gördüm, işte, yürüyüşler yapıyorsunuz, konferanslar, bin kişi getiriyorsunuz, 5 bin kişi filan. Şimdi, ben de bir doktorem, bu bana şunu hatırlattı sanki: Biz de kongrelere giderdik. Kongrelerde konular olur, o konulara katılımların sağlanması için bazı firmalar sponsor olurdu; bunun farklı farklı alt sorunları var, falan filan, onlara girmiyorum. Şimdi, böyle, bu açıdan değerlendirdiğimiz zaman, afişlerinizde mesela benim özellikle şu dikkatimi çekti: Glütensiz beslenme. Şimdi, siz glütensiz beslenme için konferans yapabilirsiniz, 5 bin kişiyi getirebilirsiniz ama sorun glütensiz beslenmeden ziyade, bu Komisyonumuzun kuruluş amacı, çölyak hastaları. Dolayısıyla, çölyak hastaları için, bu sponsorluk anlamında, bu masraflar çerçevesinde bunu, mesela bir ürününüzü 10 lira yerine 7 liraya veya 5 liraya çekmek daha mantıklı değil mi? Yoksa sizin glütensiz beslenme, dünyada öngörülen veyahut da -benim deyimimle- pompalanmaya çalışılan glütensiz beslenme kavramı içerisinde yapmış olduğunuz etkinlikler hiç önemli değil bizim için yani. Bizim için diyorum, sizin için önemli olabilir. Dolayısıyla, bu yapılan etkinliklerden ziyade farkındalığı artırmak ayrı bir olay çölyak hastaları için, glütensiz beslenme için bu farkındalığı artırmak ayrı bir olay; ikisini karıştırmamak lazım.

Teşekkür ederim.

NUSTİL GENEL MÜDÜRÜ ÖZGÜR ERDOĞAN – Evet, teşekkür ederim çünkü, hani, birtakım mesajlar verirken ister istemez bazılarının da atlandığı oluyor. Bu anlamda, sorular, gerçekten onları açığa çıkarmak anlamında önemli.

Öncelikle birinci sorunuzla başlayayım: Yaygınlık konusu. Aslında yaygınlıkla ilgili çok öyle bir ifadem olduğunu düşünmemiştim.

AHMET SELİM YURDAKUL (Antalya) – Kayıtlarda var.

NUSTİL GENEL MÜDÜRÜ ÖZGÜR ERDOĞAN – Yaygınlıkla ilgili durumu söyleyeyim bence, daha rahat olur. Biz şu anda yaklaşık bin tane noktada satışıyız. Türkiye’de bin tane nokta iyi midir? Değildir. Ama zaten konuşmamı onunla bitirdim. Eğer fiyatları düşürebilirse bütün sorunların üstesinden gelebiliriz, yaygınlığı da çözeriz çünkü yaygınlığı ben sorun olarak görüyorum. Artvin’de -bilmiyorum ben şu anda, örnek verildi ama- Migros varsa ya da Carrefour varsa -ben bu arada isim telaffuz etmiş oldum ama- biz belki varız, belki yokuz, Artvin’de ya da Migros’ta diyelim ki, hâlbuki fiyat düşerse o zaman daha çok cesaret edebilecekler. Neden? Çölyaklı hasta almasa bile başka bir glütensiz diyeti takip eden olabilir.

3’üncü sorunuzla burada bağlayacağım ama çok oraya dalmak istemiyorum. Glütensiz diyet konusunu biz hiç pompalamadık, öyle bir şey kabul etmiyorum ama pompalanıyor, Schar firmasından da özel talimatımız var yani “Kesinlikle glütensiz diyeti pompalamayın.” diyorlar.

AHMET SELİM YURDAKUL (Antalya) – Size demedim zaten.

NUSTİL GENEL MÜDÜRÜ ÖZGÜR ERDOĞAN – Yok, tamam, biz öyle bir şeyi pompalamak taraftarı değiliz ama “Pompalayanlara karşı mısınız?” diye soruyorsunuz, hayır, değilim, belki bunun yan etki olarak faydası vardır çünkü pazar ne kadar büyürse emin olun, o fayda çölyak hastalarına da yansiyacaktır; bu benim kişisel görüşüm. Ama biz pompalamıyoruz.

Şimdi, yaygınlıkla ilgili soruya geri dönersek ben yaygın olduğuna inanmıyorum. Fiyatlar düşerse ama eminim -hep ulusal zincirlerin adlarını konuşuyoruz ama bir sürü yerel zincir var, köşe başındaki bakkal var, şarküteri var- eğer o fiyatlar düşük olursa biz oralara da rahatlıkla erişiriz.

AHMET SELİM YURDAKUL (Antalya) – “Yaygın değil.” diyorsunuz. Ben de onu söylüyorum.

NUSTİL GENEL MÜDÜRÜ ÖZGÜR ERDOĞAN – Yaygın değil diyorum. Aynı yerdeyiz. Tamam.

AHMET SELİM YURDAKUL (Antalya) – Öyle bir ifade etmeye başladınız ki sanki her yerde varmış gibi çünkü bizim çölyak hastalarının genel şikâyeti ürün bulamamak.

NUSTİL GENEL MÜDÜRÜ ÖZGÜR ERDOĞAN – Öyle anlaşıldığı için yanlış anlattım diyeyim ama öyle bir mesaj vermeye hiç çalışmadım, yaygın olduğunu düşünmüyorum. Yaygınlıkla ilgili anlaştık herhâlde, onda bir şeyimiz yok.

Analiz konusunda, analiz sadece bize yok, bütün gıdalara vardır, doğrudur, bize ekstradan glütensiz ürün gelir, glütensiz analizine gideriz, onun dışında bir şey yok. Ama siz bana ithal ürün gösterirseniz ben de size derim ki fiyatlarına da bir bakalım, çok ciddi bir şekilde fiyat farkları vardır yerli ürünle. Ben burada “Glütensiz ürün için istisna olabilir mi?” noktasındayım açıkçası.

Onun dışında, sponsorluk konusu. İlaç firmalarında çalıştığım için uzun yıllar, sorunuza çok iyi anladığımı düşünüyorum. Kesinlikle düşündüğünüz gibi değil çünkü -biraz rakamdan bahsetmek zorundayım- yurt içinde bir hekimin sponsorluğu 3 bin eurodur, yurt dışında 5-6 bin euroya çıkar. Biz bütün aktivitelerimizi bu rakamlarla bitiyorduk. Bu konuda derneklerin çok büyük faydası oldu, bize bütün salonları ücretsiz temin ettiler, biz aktiviste para ödemedik, biz sadece emeğimizi koyduk oraya.

Sizin düşündüğünüz gibi, “Ekstradan keşke bu paraları buraya harcamasaydınız da bunu yapsaydınız...” Öyle bir şey kesinlikle yok, çok ciddi bir emek var, çok ciddi bir katma değer, akıl var diyeceğim ama biz buraya çok büyük bir para koymadık; bu konuda da hep birlikte çalıştık.

BAŞKAN – Peki, teşekkür ediyorum.

Yılmaz Bey, buyurun.

YILMAZ TEZCAN (Mersin) – Teşekkürler Sayın Başkanım. Özgür Bey’e de teşekkür ediyorum.

Tabii, Ahmet Hocam aslında önemli bir noktaya parmak bastı. Bu sponsorlukla alakalı birtakım duygusal ilişkiler olabilir, bu konuda biz böyle bir toplumsal sıkıntıyı Türkiye Büyük Millet Meclisinde nasıl çözebiliriz onu konuşuyoruz. Sponsorlukla alakalı söyleyeceğimiz çok bir şey yok. Fakat derneklerimiz ile özel firmaların birtakım ilişkileri bizi çok ilgilendirmiyor desek yeridir.

Anladığım kadarıyla bu firma yurt dışı menşeli bir firma, değil mi?

NUSTİL GENEL MÜDÜRÜ ÖZGÜR ERDOĞAN – Evet.

YILMAZ TEZCAN (Mersin) – Özgür Bey, Alman mı?

NUSTİL GENEL MÜDÜRÜ ÖZGÜR ERDOĞAN – Alman başlamış, İtalyan şu anda; sahipliği, merkezi İtalya’da.

YILMAZ TEZCAN (Mersin) – Ben şeyi sormak istiyorum, bu çölyak testini biraz daha açabilir misiniz? Yani maliyeti çok yüksek. Bu testle çölyak tanısı mı koyuyoruz, SGK bunu ödüyor mu, Türkiye’deki maliyeti, yurt dışındaki maliyeti nedir? Biraz bilgi almak için soruyorum.

Teşekkürler.

NUSTİL GENEL MÜDÜRÜ ÖZGÜR ERDOĞAN – Teşekkür ederim.

Şimdi, çölyak testine geçtiğimiz zaman, aslında Schar markasının glütensiz ürünlerini konuştuk. Aslında orası başka bir alan oluyor. Biz bu ürünü de finansal anlamda kâr etmek için Türkiye’de bulundurmuyoruz, en azından şu andaki tablomuz bu, sadece prestij amaçlı bulunduruyoruz çünkü biz hastalıklara özel ürünler sağlamaya çalışan bir firmayız, sadece de çölyakla da ilgilenmiyoruz, fenilketonüri de bizim için önemli bir alan bu arada. Çölyak testi Finlandiya’dan temin ettiğimiz bir testtir, başka bir firmadan temin ediyoruz. Neye benzetebilirim, hamilelik testi gibi ya da diyabetlilerin düzenli baktıkları gibi parmak ucundan alınan bir damla kanla yüzde 95 oranında doğruluğu olan, kabaca, her şey içinde bir bir buçuk dakikada işin bittiği bir test. Bu test sonucunda pozitif çıkarsa mesaj şudur: Acilen gastroenteroloji hekimine görün, buradan sonrası onunla devam edecek, diyetine de başlama, diyetle başlamadan gastroenteroloji hekime git. Gastroenteroloji hekimi, yaptığı muayeneler ve biyopsiyle son kararı verecek olan kişidir. “Bu test, tamamen, doğruluk açısından neye yakın?” dersanız, hastane laboratuvarında ELISA testlerinin paneli vardır, onların içinde IgA vardır, o çölyak testiyle aynı doğruluktadır, oradaki uygulanan testle aynı doğruluktadır. Biyopsi kadar yüzde 100 değil ama ELISA kadar yüzde 95 doğrulukla sonuç veriyor.

BAŞKAN – Önemli bir şeyi iddia ediyorsunuz bu testle ilgili, yüzde 95 bilimsel oranda bunun doğruluğu bana göre önemli, öyle az bir şey değil bu.

NUSTİL GENEL MÜDÜRÜ ÖZGÜR ERDOĞAN – Bu testin bir özelliği de sadece çölyak teşhisi için değil, çok önemli bir konu daha var, çölyak hastaları diyetlerine devam ederken bu çocuğu için ise diyetini takip etmek için çocuğun, kendisi içinse kendisi takip ettiğini sanır ama maalesef kaçak bulaşma ihtimali her zaman mevcut, dolayısıyla onu da ortaya çıkarmak açısından aslında düzenli bir şekilde çölyak hastalarının da bunun yaptırmasında fayda var.

UZM. DR. FERDANE PİRİNÇCİ SAPMAZ – Deminden beri dinliyorum anlattıklarınızı. Bilimsel birtakım eksiklikler ve yanlışlıklar var maalesef sunumuzun en başında.

Şimdi, hastalığın prevalansı, bir kere, tüm dünyada yüzde 1. Finlandiya’da yüzde 2,5’tur. Neden böyledir? Çünkü Finlandiya’nın formül mamalarıyla ilgili problemler vardır. Finlandiya’nın formül mamalarında saptanmıştır ki 10 kat daha fazla gluten vardır ve bunun üzerine çocukları çölyak olmaya başlamıştır. Bunu 1980 yıllarında fark etmişlerdir, sonrasında önlemlerini almışlardır ama tabii ki artık, çölyak prevalansları çok artmış olarak saptanmıştır; öncelikle bunu söylemek de var.

İkincisi: Ben vekilimle kesinlikle aynı düşünceye sahibim. Bu glutensiz diyet konusunda bir pompalama var kesinlikle. Normal bir insanın kesinlikle glutensiz beslenmemesi gerekir, bir hekim olarak söylüyorum çünkü özellikle glutensiz beslenmeye başladıktan sonra daha sonrasında glutene maruz kalması onu gluten sensitive enteropathy yapabilir yani böyle vakalarımız var.

YILMAZ TEZCAN (Mersin) – Alışkanlıklar değişiyor.

UZM. DR. FERDANE PİRİNÇCİ SAPMAZ – Aynen öyle, alışkanlıklardan ziyade antikor geliştiriyorlar, öyle sıkıntılar olabiliyor; bunu söylemekte fayda var.

Onun dışında, testle ilgili, zaten transglutaminaz immunoglobulin A bakıyor. Biz bunu hastanemizde yapabiliyoruz, bütün hastanelerimizde yapabiliyoruz, hastanelerimizde bununla ilgili sorunuz yok, tanıyla ilgili de problemimiz yok yani hekimler olarak, bir gastroenterolog olarak tüm arkadaşlarıma kefil olabilirim, bizim tanıyla ilgili bir sorunuz yok. Ama evet, ülkemizin gastroenteroloji doktor sayısı az olabilir, bu konuda sıkıntılarımız olabilir ama tanıyla ilgili problemimiz yok.

YILMAZ TEZCAN (Mersin) – Transglutaminaz immunoglobulin A sadece çölyakta...

UZM. DR. FERDANE PİRİNÇCİ SAPMAZ – Yeterlidir, transglutaminaz immunoglobulin A bakmak şey için yeterlidir. Şunu söylememde fayda var: Yani tarama için, evet, yeterlidir ama asla bir çölyak tanısı sadece transglutaminaz antikorlarıyla bakılamaz. Çölyak tanısı mutlaka ve mutlaka biyopsiyle konur, bunu tekrar söylüyorum.

NUSTİL GENEL MÜDÜRÜ ÖZGÜR ERDOĞAN – Cevap vereyim, soru yok ama itiraz olarak: Yüzde 1 1,5’e ben de kendi kaynağımdan bakıp geldim, doğru olabilir, bu konuda tartışmayacağım ama çölyak testi konusunda aynı noktadayız diye anladım ben, çünkü hastanede çölyak testi uygulansın.

UZM. DR. FERDANE PİRİNÇCİ SAPMAZ – Var zaten.

NUSTİL GENEL MÜDÜRÜ ÖZGÜR ERDOĞAN – Bu kesinlikle verilebilecek bir mesaj değil bizim tarafımızdan. Ama taramalarda çok daha kolay, hastayı her zaman hastaneye çekemeyebiliyorsunuz, kullanılabilir.

UZM. DR. FERDANE PİRİNÇCİ SAPMAZ – Bu konuyla ilgili söyleyeceğim bir şey de var: Taramaları artırmamıza gerek yok. Tarama şöyle, birinci derece akrabalar taranır. Yani bu bizim bugün için çölyak “guideline”ımızda yazan şey budur. Yani 2010’da Amerikan Gastroenteroloji Derneğinin çölyak “guide”ı vardır, son “guide”ımız odur ve bu konuda “Birinci derecede akrabalar taranır.” der. Toplum taraması, bütün topluma çölyak tarayalım gibi bir uygulamamız yok. Bu konuda da bilgilendirmiş olalım.

YILMAZ TEZCAN (Mersin) – Bizim hastanede yaptığımız testler...

UZM. DR. FERDANE PİRİNÇCİ SAPMAZ – Sayın Vekilim, ben şey diye hatırlıyorum: Zannediyorum, benim “transglutaminaz”larım 5,1 lira falan. Yani transglutaminaz immunoglobulin A...

YILMAZ TEZCAN (Mersin) – Şu test 7.500 euro mu?

NUSTİL GENEL MÜDÜRÜ ÖZGÜR ERDOĞAN – Yok, hayır, yani onun tanesi, biz taramalarda kullanım için belediyelere sağladığımız fiyat, kabaca 20 lira civarında bir şey.

DURMUŞ ALİ SARIKAYA (İstanbul) – Laboratuvar?

UZM. DR. FERDANE PİRİNÇCİ SAPMAZ – Laboratuvar 5,1 liraydı, öyle hatırlıyorum, yani en fazla 10 liradır.

BAŞKAN – Arkadaşlar, teşekkür ediyorum.

Doktor Hanım, size de teşekkür ediyorum.

Evet, buyurun Durmuş Ali Bey.

DURMUŞ ALİ SARIKAYA (İstanbul) – Özgür Bey’e teşekkür ediyorum.

Ben biraz geç katıldım. Hemen sondan başlayayım.

Hocam dedi: “Amerikan...”

UZM. DR. FERDANE PİRİNÇCİ SAPMAZ – Onu takip edebiliyoruz Vekilim, bizim “guideline”miz yok.

DURMUŞ ALİ SARIKAYA (İstanbul) – ““Guideline”miz yok.” dediniz de ben... Yani Amerika falan değil, şimdi Türkiye’de yeni bir sistem oluşturmaya çalışıyoruz.

UZM. DR. FERDANE PİRİNÇCİ SAPMAZ – Tabii ki mutlaka.

DURMUŞ ALİ SARIKAYA (İstanbul) – Biz vatandaşımıza değer veriyoruz. Bilinçli bilinçsiz, eğitilmiş eğitimsiz, benim için önemli olan, Yozgat’ın köyünde çölyakın adını duymamış ama çocuğunda sıkıntılı olan bir hastamıza nasıl ulaşacağız? Akrabalarında olmamış, daha önce de teşhis konmamış ama amcası işte 45 yaşında bağırsak kanserinden ölmüş, işte öteki dağ gibi amcası bilmem şu yaşta vefat etmiş ama kimse çölyaktan öldüğünü bilmiyor bunun. Biz bu hastalara nasıl ulaşacağız? Benim derdim bu. Yani Ankara’da, İstanbul’da, benim her zaman tekrar ettiğim gibi, bilinçli, varlıklı insanlar her zaman hastanelere gidip bu taramaya girebilir, akrabalarında görmüş olabilir ve bu bilinçle birlikte çocuklarının hayatını kurtarabilir. Ama ulaşamadıklarımıza biz ne yapacağız? Bu Komisyon olarak bizim çözmemiz gereken en önemli hususlardan birisi bu. 5 lira mı? Devlet 5 lirayı verecek. O bebekten mi, artık 1 yaşında mı, kaç yaşına geldiyse o genel taramayı bizim yapmamız lazım. Bu toplantıların başından beri konuşuyoruz, ülkemizde teşhis konulamayan binlerce hasta var ve bu binlerce hastanın, teşhis konulamayan hastalar, eğitimi az, görece geliri az toplum kesimimizde. Eğer biz bunlara ulaşamıyorsak zaten diğer eğitilmiş, parası olan insanlar zaten bunu yaptırıyor...

UZM. DR. FERDANE PİRİNÇCİ SAPMAZ – Sayın Vekilim, bu konuyla ilgili de şunu söyleyebilirim: Dediğim gibi, toplumsal olarak bizim bir şeyimiz yok, yani bir rehberimiz yok, yani ortaya konmuş bir rehberimiz yok. Yani “Şunu yapalım. Biz toplumu tarayalım.” diyebileceğimiz bir durumumuz yok. Bizim önümüzde maalesef Amerika’nın, Avrupa’nın “guideline”leri var, biz de onları kullanıyoruz. Ya, bu “guide”lere göre, yani ben bir bilim adamı olarak, bir bilim kadını olarak daha doğrusu bunu söyleyebilirim, böyle bir tarama önermiyor. Yani dünyada böyle bir tarama, tüm toplumu tarayalım, bütün toplumun çölyakına bakalım gibi bir durum söz konusu değil. Tarama önerdiği grup, birinci derece akrabalarıdır, onun dışında da semptomatik hastadır. Semptomatik hasta nedir? Şişkinliği vardır, anemisi vardır, kilo kaybı vardır, diyareiktir. Yani bilimsel olarak bunları söyleyebilirim.

YILMAZ TEZCAN (Mersin) – Az semptomatik geliyor mu bu hastalar?

UZM. DR. FERDANE PİRİNÇCİ SAPMAZ – Az semptomatik de gelebilir, işte birinci derece akrabalar da eğer şey varsa hastada. Ama yani şöyle söyleyeyim, dediğim gibi, yani ben bilimsel olarak bunları anlatmak durumundayım, çünkü bu kadar, yani bildiğimiz bu kadar hastalıkla ilgili. Şu an içinde şey yok, tarama programı yok.

MANİSA ÇÖLYAK VE ORGANİK BESLENME DERNEĞİ BAŞKANI HALİM ŞİVECAN - Amerika’da olmamasının sebebi zaten yüzde 1 tanı oranına ulaşmış olmaları olamaz mı? Onlar zaten o oranı yakalamışlar.

UZM. DR. FERDANE PİRİNÇCİ SAPMAZ – Yine oralarda da herkes tanı almış değil, onu söyleyeyim.

DURMUŞ ALİ SARIKAYA (İstanbul) – Hocam, bir de gelenek, görenek, töre, hayata bakış farklarımız var Amerika’yla.

Ben şimdi Türk-Amerikan Dostluk Grubu Başkanıyım. Amerika’yı çok iyi bilirim, hem Dışişleri kökenliyim, diploması kökenliyim. Dolayısıyla, Amerikan toplum yapısını, hayata bakışını, insanlara bakışını biliyorsunuz. Yani, bir kapitalist, böyle sermaye bakışlı insana bakışla bizim âdetlerimiz, örflerimiz, geleneklerimiz, bizim insanımıza bakışımız aynı olamaz. Dolayısıyla, orada insanlar diyebilir ki: “Toplumsal bir kesimini biz göz ardı edebiliriz, onlar ne hâli varsa görsünler.” İşte, derilerinin renkleri farklıysa, bilmem, işte gelir grupları farklıysa biz bunlara...

UZM. DR. FERDANE PİRİNÇCİ SAPMAZ – Ben Türk Gastroenteroloji Derneği üyesiyim. Böyle bir şeyimiz yok.

YILMAZ TEZCAN (Mersin) – Ben de onkoloğum. Bizde NCCN, “guideline”ına bakıp, onkolojide birtakım tedavi protokolleri uygulanıyor.

UZM. DR. FERDANE PİRİNÇCİ SAPMAZ – Bilimsel olarak bunu söyleyebiliriz.

YILMAZ TEZCAN (Mersin) – Tabii iki Amerika’daki bilim adamlarının yaptığı bir şey değil, dünyadaki bütün bilim adamlarının ortaya koyduğu...

UZM. DR. FERDANE PİRİNÇCİ SAPMAZ – Tamam, işte, önerilerde şey yok, toplumun taranması diye bir şey yok, onu tekrar söyleyeyim.

DURMUŞ ALİ SARIKAYA (İstanbul) – Yani Hocam, ben biraz duygusal bakıyorum, Amerika ne derse desin, biz kendi vatandaşımıza bu hizmeti nasıl götüreceğiz? Bunu Sağlık Bakanlığı, SGK, Meclis hep birlikte oturacağız, bunun çözümünü bulacağız.

“Bu ithalatın önündeki engeller kalkarsa fiyatımıza mutlaka yansıtırız, yansıtılacak.” dediniz Özgür Bey. Bununla ilgili böyle bir şeyiniz var mı; bir, iki, üç, dört diye bir listeniz var mı? Öneri listeniz varsa onu da Komisyon olarak alalım sizden.

NUSTİL GENEL MÜDÜRÜ ÖZGÜR ERDOĞAN – Sunumumda var.

DURMUŞ ALİ SARIKAYA (İstanbul) – Tamam, onu da alalım, belki sunumun başında söylediniz, kaçırdım.

Bir de bu “En büyük zincirle konuştum.” dediniz. En büyük zincir kim? Sizin dağıtım zinciriniz mi?

NUSTİL GENEL MÜDÜRÜ ÖZGÜR ERDOĞAN – Bizim dağıtım yaptığımız en büyük perakende zinciri, Türkiye’nin de en büyük perakende zinciri.

DURMUŞ ALİ SARIKAYA (İstanbul) – Yine son bir bilgi, gene belki sunumunuzda olmuş olabilir: Türkiye’deki büyüklüğünüz ne kadar yaklaşık?

NUSTİL GENEL MÜDÜRÜ ÖZGÜR ERDOĞAN – Kişi olarak söyleyeyim isterseniz, 20 kişilik bir firmayız.

DURMUŞ ALİ SARIKAYA (İstanbul) – Ekonomik büyüklüğünüz?

NUSTİL GENEL MÜDÜRÜ ÖZGÜR ERDOĞAN – Yani kabaca 8-10 milyon liralara civarında bir ciromuz var. Ben, burada o soruyu sordunuz, pası attınız, ben mesajı da verdim: Hani yerli üretim çok güzel, yapılınsın ve biz de bu arada yerli üretim yapma yolunda elimizden geldiğince üreticiyi sıkıştırıyoruz, Türkiye’de yapalım üretimi diye. Ama, şunu hatırlatmak istiyorum: Avrupa’da hatırı sayılır -çünkü mutfakta adam ürün üretiyor “Ben glutensiz ürettim.” diye çıkıyor, bunları çıkartırsak- 3 tane firma var ve bunlar da -ki pazarları Türkiye’nin pazarının 40-50 katıdır- sırf kendi ülkeleri için kurulsalardı idare edemezlerdi. Hepsini ihracat şeklinde yani Avrupa ve bütün Orta Doğu, bu yakın Asya pazarlarına dağıtım yapıyorlar. Biraz önce Ceyhan Bey sürekli söyledi “Glutensizi akıllı adam yapmaz.” diye. Hakikaten, çok üretim yapılacaksa bile çok iyi düşünülmesi gerekiyor. Arkasına ihracatı sağlam bir şekilde koymak gerekiyor. Yoksa Türkiye pazarı şu anda İtalya pazarının kırkta 1’i kadardır.

DURMUŞ ALİ SARIKAYA (İstanbul) – Hiç Türkiye’deki büyük üreticilerle irtibatınız oldu mu işte Ülker’dir, Eti’dir?

NUSTİL GENEL MÜDÜRÜ ÖZGÜR ERDOĞAN – Yok, biz eğer üretime girecek olursak kendimiz girebilecek kapasiteyiz.

Şirketin büyüklüğünü sordunuz ama ben sadece bu işle ilgilenen şirketi söyledim yoksa çok büyük bir grup şirketiz biz. Burada çok kıymetli olan şey gerçekten “know how” ve bizim o “know how”ı almamız gerekiyor. Onu da çalıştığımız şey, Schar’ın “know how”ını buraya transfer etmek. Onu becerebilirsek Türkiye’de pekâlâ diğer şeyleri çözebilecek durumdayız.

DURMUŞ ALİ SARIKAYA (İstanbul) – Bu arada “Glutensiz Ada”nın ürünlerini ben denedim, çok memnun kaldım.

GLUTENSİZ ADA YÖNETİM KURULU ÜYESİ BİLGE KÖROĞLU – Efendim, biz yerli üreticisiyiz. Siz yoktunuz Sayın Vekilim.

DURMUŞ ALİ SARIKAYA (İstanbul) – Biliyorum, ben sizi gıyabınızda biliyorum, hatta ürünleriniz geldi, ben tattım, çok güzeldi.

BAŞKAN – Peki, teşekkür ediyorum.

Daha dinleyeceğimiz 2 misafirimiz var.

Burada Süleyman Bey’e söz vereceğim.

Buyurun Süleyman Bey.

3.- Doğu Akdeniz Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğretim Üyesi Süleyman Engin’in, glutene alternatif madde çalışmaları, glutensiz mutfak ve bölümlerindeki eğitim hakkındaki sunumu

DOĞU AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ TURİZM FAKÜLTESİ GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ ÖĞRETİM ÜYESİ SÜLEYMAN ENGİN - Sayın Komisyon Başkanım, sayın vekillerim ve sayın dernek başkanlarım; hepimizi saygıyla selamlıyorum.

Komisyonu davet ettiğiniz için de ayrıca teşekkür ederim.

Doğu Akdeniz Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde görev yapmaktayım, öğretim görevlisi, uzmanım daha doğrusu. Yirmi dört yıllık bir mutfak şefiyim daha doğrusu, zaten mutfığa başladığınızda şef olarak başlıyorsunuz, bayağı bir evrelerden geçiyorsunuz. Yaklaşık olarak da yedi yıl boyunca da glutensiz beslenmeye hayat vermek suretiyle yola çıkmış bir şefim.

2010 yılında yaşamış olduğum bir hadiseden ötürü glutensiz mutfakla tanıştım. Bu hadiseden sonra tabii ki bir şef olarak bu konuya el atmam gerektiğinin kanaatine vardım çünkü o dönemlerde Türkiye’de glutensiz mutfak alanında çalışma yapan hiçbir “franchising” marka, hiçbir restoran, hiçbir şef yoktu maalesef. Bunlarla ilgili ciddi araştırmalar yaptım -ve dayım da doktor, kendisi Antalya’da- glutensiz şef olacaksınız ve üretim gerçekleştirecekseniz, hastalığı çok iyi tanımanız gerektiğinin kanaatine vardım ve bu sebeple dayıma danıştım, doktor kendisi, cerrah kendisi bu arada. O da sağ olsun, kendi özel hastanesi bünyesinde çalışan ilgili doktor arkadaşlara yönlendirip yaklaşık birkaç aylık çalışma sonucunda Türkiye’nin ilk, glutensiz, 70 kalemlik glutensiz menüsünü o dönemlerde çıkardım. Tabii, ilk dönemlerde çok çekiniyordum açıkçası, korkuyordum çünkü hastalığın ciddiyetinin farkına vardıktan sonra ilk bir sene hiç kimseye bir şey pişirip tattırmadım. Zaten, birazdan bahsedeceğim, glutensiz mutfakın 3 tane evresi vardır. Türkiye’deki bütün çölyak dernekleri ve firmalar glutensiz mutfak veya işte glutensiz beslenmenin ya da çölyakla ilgili durumların tabularını bence yıkmış durumdadır. Şu an benim kanaatimce bazı klişeler yaşıyor, bizim bu klişeleri aşmamız lazım öncelikle. Nedir bu klişeler? Seminerlerde, etkinliklerde bizim artık çölyakı anlatmaktan ziyade... Glüten nedir, çölyak nedir, bunları artık geçmemiz gerektiğinin kanaatindeyim. Biz şu an, anlatacağım glutensiz mutfakın 3’üncü evresindeyiz. 3’üncü evresiyle ilgili çözüm şeylerini ben sunacağım, bir uzman olarak, bir şef olarak.

Şu an bulunduğum üniversitede dünyanın ilk, akademik takvime bağlanmış glutensiz mutfak eğitimlerini vermekteyiz. Geçen dönem 17 öğrenciyi mezun ettim, şu anda benim 20 öğrencim var. Bu iki dönemlik süre zarfı içerisinde toplam 34 gencimizi glutensiz şef olarak piyasaya sürdüm.

Az önceki hanımefendinin konuşmasına aslında hem katılıyorum hem katılmıyorum. “Uzmanların yetişmesi gerekir.” demişti kendisi, o konuda kendisine katılıyorum. Şu an uzmanlar yetişiyor, bence bu gençlere de sahip çıkılması gerekir. Mademki bu kadar çok firma var, yerli üretici doğuyor, bu gençleri biz alalım. Benim yetiştirdiğim insanlar bunlar. Bunlar şu an glutensiz mutfığa hâkimler. Glutensiz mutfakta neler yapılır, sıfırdan nasıl üretilir, çölyaklıların yaşam kalitesini nasıl daha iyi hâle getirebiliriz anlamında konuya hâkimler. Bu çocukların hepsi pırıl pırıl gençler, bunlara sahip çıkılabilir, onlar da size yardımcı olacaklardır.

Şimdi, onun dışında glutensiz mutfakın 3 tane evresinden bahsettim. Bunun ilk evresi, ilk tanışma anı yani şimdi ben bir doktor değilim ama çölyakı tanımam gerektiğinin inancında olduğum için -çünkü mutfakta glutensiz bir şeyler pişireceksem hastalığı tanımam lazım- bu konuda dayımdan destek aldım, sağ olsun, doktor beyden.

Şimdi, çölyaklı, çölyaklı olduğunu öğrendikten sonra, hani tıpçılardan o teşhisi aldıktan sonra ilk evreyi yaşıyor. İlk evrede çok sıkıntılı bir süreç yaşıyor çünkü deneyim edinmeye çalışıyor. Bu esnada bir sürü problem yaşıyor, işte, değişik değişik sıkıntılar meydana geliyor kendisi için. İkinci evrede ise kendi kişisel çabasıyla deneyimselleştirilmiş bir mutfak yaratmaya çalışıyor. Burada da hani biraz böyle kısmen iyileştirmiştir ama yine bazı sorunlar yaşamaktadır. Üçüncü evresiyse glutensiz mutfakın, deneyimselleştirilmiş hâlden bahsediyoruz. Biz şu an üçüncü evresindeyiz aslında, üçüncü evresini konuşmamız lazım. İlk iki evresini biz atlattık. çölyakı da anlattık, gluteni de anlattık.

Şimdi, benim kökenim gıda teknikeri aslında. Yani, gıda teknikeri olmadan önce mutfaktaydım. Kendi mutfak altyapımı geliştirmek için o dönem sınıf öğretmenlikleri ve diğer öğretmenlikler geldiği hâlde gıda bölümünü seçtim ve mesleğim böyle olsun istedim. Bu anlamda, diğer, gıda mühendisi meslektaşlarımızla, kimyagerlerle, doktorlarla çok çalışmalar yaptık, bu çalışmalar neticesinde bazı sonuçlara vardım. Şimdi, ben bu sonuçları projeler kapsamında paylaşmaya çalıştım. Nedir bu projeler? 2010'dan bu yana resmî ya da gönüllü bir şekilde 22'ye yakın proje hayata geçirdik ve geçirdim; bunların hepsi belgelidir, bu projelerin. Kimisini firmalarla beraber yaptık, az önce Özgür Bey'in bahsettiği, işte pek çok firmayla beraber yaptık ama genellikle ben aynı zamanda bir proje yazarı olduğum için üniversitede Avrupa Birliği Tanıtım Fonu'ndan, Başbakanlık Tanıtım Fonu'ndan ya da bir SODES'ten ya da kalkınma ajansından -en son Manisa Çölyak Organik Beslenme Derneği, Halim Beylerle beraber- alınan bir destek nihayetinde çok güzel bir çalışma yapıldı.

Şimdi, şu şekilde söyleyeyim: Benim makale ve köşe yazıları var. Bu makale ve köşe yazılarımda glutensiz mutfak sıkıntıları anlatılmıştır. En büyük problem nedir? Ülke olarak biz ekmek olmadan yaşayamaz toplumuz. Aslında Türk mutfağının yüzde 60'ı -yani bir şef olarak bunu söylüyorum, bir uzman olarak bunu söylüyorum- glutensizdir baktığımız zaman fakat hammaddeyi çok fazla tanımadıkları için çölyaklılar ya da yavaş yavaş tanımaya başladıkları için -ki dernekler bu konuda çok güzel çalışmalar yaptı- yavaş yavaş o bilinç de artıyor. Türk mutfağının yüzde 60'ı glutensizdir, bununla ilgili çalışmalar yapabilmek adına projeler geliştirdik. Şimdi, bizim en büyük problemimiz unlu maluller, işte ekmektir, börektir, çörektir, simittir; en büyük sıkıntımız buna benzer mamullerin üretilmemesi, masaya gelmemesi ve çölyaklının bunları yiyememesi. İşte, kantinlerde çocukların yalnız kalması, okullarda ya da sosyal alanlarda, restoranlarda, kafelerde dışarıya çıkamaması, işte bir doğum günü partisi ya da bir doğum günü olduğunda bunu dışarıda kutlayamaması. Ben kendi bağlı bulunduğum ya da danışmanlık hizmeti verdiğim markalara, franchising markalara glutensiz menüler verdim. Bizim aşçı derneklerimiz var, gönüllü bir şekilde derneklere verdim, "Alın arkadaşlar bu menüleri, kendi bağlı olduğunuz franchising markalara dayatın, dağıtın. çölyaklılar dışarı çıksın yani hani çok fazla böyle sıkıntı yaşamassınlar, onlar da böyle sosyal hayata karışsınlar." dedim.

Şimdi, şöyle söyleyeyim: Bugün pek çok yerli ve yabancı firma var, hakikaten de çok katkı sağlıyorlar, yardımcı olmaya çalışıyorlar ama ben bir şef olarak hammaddeyi üretme konusunda birçok çalışma yaptım. Bunu da kendi üniversitemde, Sağlık Bilimleri Fakültesinde bulunan Profesör Doktor Tanju Besler Hocamızla, Ankara Üniversitesinde Mühendislik Fakültesi Moleküler Genetik Bilim Dalından Profesör Doktor Duygu Özel, yine aynı şekilde üniversitemizden, Gıda Mühendislik Fakültesinden Doçent Doktor Başak Sungur... Şimdi, bu hocalarımızla birlikte yapmış olduğumuz araştırmalar sonuçlandı. Bunun sonucunda biz neye vardık? Bugün, "glüten" dediğimiz, işte proteinin viskoelastik yapısı yani özelliğini taklit edebilecek hammadde üzerinde, maddeler üzerinde yoğunlaştık. Benim görevim budur, bir şef olarak bu üretimi nasıl daha sadeleştirebilirim, nasıl daha güzel bir şekilde, çölyaklıların benden istediği ürünü, o kokusuz hâliyle, o tatsız tuzsuz... Yani çünkü genellikle evde denemelerinin sonucunda bu sonuca varıyorlar. Aslında yöntemler ve teknikleri, taktikleri onlara iyi bir şekilde aktardığınız takdirde bu sorunların hepsi ortadan kalkmış olacaktır onlar için.

Şimdi, benim hâlihazırda şu an geliştirmiş olduğum bir proje var, hani bir firmaya sunduk. Sağ olsunlar kabul ettiler, destek olacaklarını da söylediler. Ben buradaki bütün çölyak dernek başkanlarına şu an ilan ediyorum, ifade ediyorum: İlerleyen zamanlarda sadece bana desinler ki "Şefim, biz sana mutfağı bulduk, gel, şu lisenin şu üniversitenin mutfağını kullan." Başka hiçbir şey istemiyorum onlardan, bir talepte bulunmuyorum. Geri kalanını ben gönüllü bir şekilde, bütün masraflarımı yine aynı şekilde firma karşılamak suretiyle, hani uçaktır, konaklama, onun dışında zaten herhangi bir talepte bulunmuyorum, bulunmadım. Burada şunu yapacağız: Atıyorum, X şehir, X dernek bütün üyelerini

getirsin, bağlı olan bütün çölyaklıları, ben bu yedi yıllık süre zarfı içerisinde edindiğim tecrübeyi bir şef olarak... Çünkü yani temel sorun budur. Yani, anneler çocukları için evde üretim yapamıyor, çölyaklılar kendisi için üretim yapamıyorlar, yapamadıkları için mutsuz oluyorlar. “Gelin, arkadaşlar, ben bildiğim her şeyi sizlerle paylaşmaya hazırım.” diyebileceğim bir proje geliştirdim. Bu projeyi ben devletimize, kamu kurumlarına da sunmayı düşünüyorum. Çünkü geçmiş dönemlerde Türkiye’nin ilk Avrupa Birliği gastronomi projesini hayata geçirmiş bir şef olarak... Projenin ismi de Mardin’de Gastronomi Meslek Eğitiminin Geliştirilmesi Projesi. Bu projede 14 ayrı faaliyet vardı, bu faaliyetlerden bir tanesi de glütensiz beslenme, hayat verme faaliyetiydi. Burada, Türkiye’nin güneydoğusu, Türkiye’nin Güney Doğu Anadolu Bölgesi maalesef batıdaki çölyaklılara oranla daha şansızlar çünkü orada bilgiye ulaşma konusunda biraz daha sıkıntılar vardır.

BAŞKAN – Süleyman Bey, konuşmanıza yön vermeniz açısından ben size bir şey söyleyeyim: Şu ana kadar on dakikadır sizi dinliyoruz ama ne yaptığınızı hâlâ şey yapmadınız. Yani, siz şimdi şef olarak...

DOĞU AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ TURİZM FAKÜLTESİ GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ ÖĞRETİM ÜYESİ SÜLEYMAN ENGİN – Oraya geleceğim ben, oraya geleceğim.

BAŞKAN – Bakın, bize net olarak şunu söyleyin: “Şef olarak ben glütensiz gıdaları pişirirken şöyle bir lezzet katıyorum veya şu şekilde yapıyorum.” gibi bir şey olursa bize daha çok faydalı olacak. O açıdan, şimdi o söylemiş olduğunuz şeyler hepimizin malumu, zaten dinliyoruz, şey yapıyoruz. Lütfen siz dayınızdan değil de siz kendi şeyleriniz ne var, onları ifade edin.

DOĞU AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ TURİZM FAKÜLTESİ GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ ÖĞRETİM ÜYESİ SÜLEYMAN ENGİN – Tamam efendim, zaten konuyu oraya getirmeye çalışıyorum.

Şimdi, ben az önce bahsettim; gluten, hamurun kabarmasından sorumlu bir proteindir. Glütene çektığınız zaman aküsüz bir arabaya benzer. Nasıl hareket ettireceksiniz? İşte o arabayı hareket ettirme konusunda geliştirdiğim formüller var, bunu ifade etmeye çalışıyorum. Yani lezzetin matematiğini zaten biz aktarıyoruz yani önemli olan şu an glütene alternatif olabilecek maddeler ortaya çıkarmak. Bunları ortaya çıkardık.

BAŞKAN – Ne onlar? Ne çıkardınız ortaya?

DOĞU AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ TURİZM FAKÜLTESİ GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ ÖĞRETİM ÜYESİ SÜLEYMAN ENGİN – Şimdi şöyle: Şimdi, ben bir şef olarak ilk glütensiz unla tanıştığım zamanda onu işlemekte çok zorlandım. Ya elimde yırtılıyordu, ya kabarmıyordu ya da bir şekilde fermantasyon gerçekleşmiyordu ve ekmek olmuyordu. Çıkan ekmek de ya sert oluyordu ya da işte...

BAŞKAN – Şöyle bir şey sorabilir miyim? Siz mutfağınızda diğer gıdalarla ilgili -biliyorsunuz, glütene temas çok önemli- ne gibi tedbirler aldınız, ne yaptınız? Bize bunlardan bahsederseniz daha faydalı olacak.

DOĞU AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ TURİZM FAKÜLTESİ GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ ÖĞRETİM ÜYESİ SÜLEYMAN ENGİN – Şimdi, çapraz bulaşmanın önüne geçecek bir eğitim paketinden zaten az önce size bahsettim. Zaten gittiğimiz yerlerde bunların eğitimlerini aktarıyoruz.

BAŞKAN – Ne yapıyorsunuz? Eğitimde ne veriyorsunuz?

DOĞU AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ TURİZM FAKÜLTESİ GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ ÖĞRETİM ÜYESİ SÜLEYMAN ENGİN – Yani eğitimde biz ekmek nasıl yapılır, onu görüyoruz; çörek nasıl yapılır, börek nasıl yapılır, simit nasıl yapılır, onları görüyoruz biz şu an eğitimlerimizde. Glütensiz yemek daha lezzetli nasıl yapılır, onları görüyoruz. Bunun için geliştirdiğim formüller var ama şimdi bunlar yüzlerce, burada anlatmaya çalışsam bitmez. Ben sadece bunu bir paket hâline getirdim, sunabiliriz.

BAŞKAN – Peki teşekkür ediyorum. Çok sağ olun.

Şimdi son konuşmacımız Nesrin Atar Hanım, buyurun.

Süreniz yirmi dakika sizin de.

4.- Kocaeli Çölyak Eğitim, Kültür, Yardımlaşma ve Dayanışma Derneği Başkanı Nesrin Atar 'ın, okullarda, hastanelerde glütensiz ürün bulmakla ilgili sorunlar, glütensiz ürün etiketleri ve farkındalığın artırılması gerektiği hakkında sunumu

KOCAELİ ÇÖLYAK EĞİTİM, KÜLTÜR, YARDIMLAŞMA VE DAYANIŞMA DERNEĞİ BAŞKANI NESRİN ATAR – Sayın Başkanım, sayın Komisyon üyelerim, değerli katılımcılar; Kocaeli’den, Kocaeli Çölyak ve PKU Yaşam Derneği Başkanı; vekillerimizin dediği gibi, ister “attan düşen” deyin, ister “damdan düşen” deyin, on iki yıllık yaşam dostu bir çölyaklıyım.

Anneden, babadan dinlemek farklı, gerçekten yaşamak çok farklı bu olayı. Ben de naçizane size günlük hayattan yaşadığımız zorlukları aktarmak istiyorum size. İnşallah yirmi dakikaya sığdırabilirim diye düşünüyorum.

Öncelikle, okul öncesi ve zorunlu eğitim, Millî Eğitime bağlı okullarda glütensiz ürünlerin kantinlerde bulundurulmaması ve yemekhaneleri olan okullarda glütensiz menü çıkmaması... Nasıl çözüm olabiliriz? Okul öncesi ve zorunlu eğitimde öncelikle ilgili üniversitelerin derslerinde çölyak konu olarak ele alınmalı, öğretmenler daha okurken bu tanıyı alan çocuklarla karşılaştıklarında nasıl bir yol izlemeleri hakkında bilgiye sahip olmalıdır. Hâlen görevde olan öğretmen ve idarecilerimize sürdürülebilirlik politikasıyla belirli periyotlarda çölyak hakkında seminerler verilmelidir. Okula kayıt olacak çocuklarımız idare ve zaman zaman da eğitimcilerle gerçekten sıkıntı yaşamaktadırlar. Duyarlılıkların artması ve bilinç açısından seminerler büyük önem taşımaktadır.

Öğrencilerimiz eğitimleri süresince okul kantinlerinde glüten içermeyen hiçbir ürün bulamamaktadır. İlgili bakanlığımızın tebliğiyle okullarımızda, kantinlerde bu ürünleri -glütensiz ürün- bulundurma zorunluluğunun getirilmesi çocuklarımızı çok rahatlatacak, arkadaşlarıyla aynı yerlerden bir şey almanın hazzını yaşayacaklardır. Bu çok basit bir eylem gibi gözükse de çölyaklı bir çocuk için çok önemli bir konudur.

Bunu da bir örnekle aktarmak isterim. Bir annemizin aktarımıdır: “Çocuğum kantinden sadece bir şey almak için her gün gidip bir su alıyor, o şeyi yaşamak için.” Öğrencilerimizin gittiği okullarda yemekhane bölümleri varsa mutlaka buradaki görevliler eğitilmeli, glütensiz menüler hazırlanmalı ya da bulundurulma zorunluluğu getirilmelidir çünkü çocuklar evden sürekli beslenme çantaları taşımaktan gerçekten yılgınlığa düşüyorlar. Bu çocuklar çok acımasız da olabiliyor ne yazık ki, özellikle ilköğretim çağındaki çocuklar. Burada aktardığım örneklemeler gerçekten annelerin ağzından birebir alınmış örneklerdir. Çok rencide edecek sözler sarf ediyorlar: “Sen zaten yiyemezsin.”, “Bir lokma yesen ölmezsin ya.” ya da “Sen de ne marka düşkünüsün.” gibi, bu çeşit zorluklarla... Bunlar yaşanan örneklerden sadece birkaçıdır. Burada empati yaparak kendinizi, çocuğunuzu, yakınınızı ve

sevdiklerinizi düşünerek yaşanan zorluğu anlayabilirsiniz. Her gün aileler “Yarın ne yapsam ya da ne pişirsem, çocuğun yanına versem.” diye düşünüyor. Hatta bir ailede iki tane çölyaklı olduğunu düşündüğünüzde hem maliyet hem de çaba iki katı artıyor.

Evet, ben, genelde hayatın içinden örneklemeleri seçtim kendim de dahil olmak üzere. Bir annemizin sizlere seslenişini okumak istiyorum: “Ben, henüz 4 yaşındayken kızına çölyak tanısı konmuş bir anneyim. Kızım tam ana okuluna başlayacakken, arkadaşlarıyla parklarda kraker paylaşıp çikolata ve gofret yiyecekken şu an tek tedavisi ömür boyu glütensizlik olan hayatla tanıştı. Çölyak teşhisini neredeyse ben koydum desem yalan olmaz. Eşimin bir akrabasında vardı ve doktorlara gide gele bu teşhisi ne yazık ki aldık. 4 yaşındaki bir çocuğun elinden ekmeğini alacaktık. Kızıma bu durumu nasıl anlatacaktık? Ben anlatsam da kızım beni nasıl anlayacaktı. Çölyak hastalığının teferruatlarını öğrettiğimde dış ortamlardan soyutlarsak kendimizi, daha kolay olur diye düşündüm ve bunu da başardık. Ama ya dışarıda sokağa çıkacaktık, simitçi, pamuk şekerci, pastanedeki pastalar, poğaçalar ona el sallayacak, fırından mis gibi ekme kokuları saçılacaktı ve ben anlattım kızıma, çok da güzel anlattım, onunla birlikte tüm aile glütensiz beslenmeye başladık ve termosları, her şeyi hallettik ama yine de hayat zordu. Mesela bir gün hiç ummadığım bir markette glütensiz bir kek gördüm, bu duyguyu ‘Sanki tek başıma hiç yabancı dil bilmeden farklı bir ülkede bir tanıdığa rastlamış kadar sevindim.’ diye ifade ediyorum. Bu yaşadıklarımızın yanı sıra bir de çevremizdeki duyarsız insanlardan hiç bahsetmesem mi acaba? Küçük kızıma bu hastalığı ve diyeti anlatabilmişken, kızım da beni şaşırtan bir olgunlukla beni anlamışken maalesef yetişkinlere izah edemiyoruz. Kızım şu anda 8 yaşında, dört yıldır glütensiz besleniyor. Kızıma teşekkür ediyorum, diyetini kendi boyunda iradesiyle sürdürüyor. Bazen üzüldüğümü fark ettiğinde ‘Anneciğim, ben sağlıklı besleniyorum, sen üzülme.’ diyor. ‘Beni üzen, arkadaşlarım, onlardan ayrı yediğim zaman bana uzaylıymışım gibi davranıyorlar.’ İşte o zaman sönüyor dünyanın ışıkları, işte o zaman yeşerttiğimiz ümitleri yakıp çöle çeviriyor çölyak.” Ve devam ediyor.

Gerçekten böyle annenin -özellikle sayın vekilim de buna katılıyordur herhâlde- bir ailenin yaşamından kısa bir anekdot anlattım.

Evet, diğer soruna geçtiğimizde, üniversite hastanelerinde, devlet hastanelerinde, özel hastanelerde glütensiz menü bulmak sorununuz. Tüm hastanelere gittiğimizde sürekli, daha önce de aktardığımız gibi, glütensiz ürün bulamama sorunu yaşıyoruz. Gerçekten bir üyem var ki şeker yüklemesi yapılacaktı ve ekonomik durumu da çok bozuk, kantinden bir şey alamıyor, şeker yüklemesinden sonra tok karna şekeri karnını doyurup veremiyor, yani bu boyutta, gerçekten bu hiç abartmadan size aktardığım bir boyuttur. Hatta, yatan hastalar, refakatçiler de bunlara dâhil, bizler sürekli yanımızda, ben dâhil, yiyeceklerimizi taşıyoruz. Eğer yanımızda bir yiyeceğimiz yoksa aç kalmaya neredeyse mahkûm kalıyoruz.

Bunu kendim yaşadığım için anlatmak istiyorum. Normalde zeytinyağlı yemeklerde gluten bulunmaz ama oradaki aşçılarla konuştuğumda bütün gün yemeğin, ısıtıldığı için ve o kıvamı koruması için içine mutlaka un koyduklarını söylediler. Normalde patates kızartması yiyebiliriz ama aynı kapta sigara böreği ya da galetalı unla bir şey kızarttığınızda o da çapraz bulaşmaya maruz kaldığımız için ne yazık ki onu da tüketemiyoruz.

Yaşamak için yemek, sağlıklı yaşamak için ömür boyu glütensiz beslenmek zorundayız. Bizler aslında olmazsa olmazı değil, normal bireylerin sosyal yaşamda rahatça istedikleri ürünlere ulaştıkları gibi glütensiz bir yaşam oluşturmak için çaba gösteriyor ve sizlerden ümit ediyoruz.

Bununla da ilgili bir aktarımımız var. Bir kızım bir kan tahlili vermeye gitmiş fakat akşama kadar hastanede kalmak zorunda kalmış. Annesi “Yanımızda sadece tost götürdüğümüz için onu yedi ve çocuğumuz aç kaldığı için biz de aç kaldık.” diyor. İnanın, çocukların anne ve babaları da karnını doyurmadan geç saatlere kadar onunla birlikte aç dolaşıyorlar.

Üniversitede okuyan çocuklarımıza geldiğimizde, il dışından kazanan gençlerimiz gerçekten çok sıkıntı yaşıyor, yurtlarda kendilerine uygun yiyecekler bulamıyor. Bunun yanında, bir de ekonomik boyutu var. Üniversite gençliğimizdeki sorunlar... Tabii, ergenlik çağını geçiriyor, gençlik oluyor; kafeteryada, yemekhanelerde, yurtlarda ya da arkadaşlarıyla birlikte gittikleri bir doğum gününde glutensiz ürünler bulamıyorlar. Bunlar karşıdan dinlenirken, bakılırken belki çok sade, basit gibi gözükse de o anı yaşayan insanlar, bireyler için gerçekten çok acı verici. Hatta, daha da ileri gidersek zaman zaman diyetini bozanlarla karşılaşılıyor, hastalığı inkâr yönüne gidenler ya da diyetli olduğunu saklayanlar bile oluyor bu anlamda.

Eğer bu anlattıklarımızı, bütün anlattıklarımızı özetlemek istersem: Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından ambalajlı paketli ürünlerin üzerine açık ve net şekilde “glüten içermez” ibaresinin çiplak gözle okunabilecek büyüklükte yazılmasını talep ediyorum.

Millî Eğitim Bakanlığı tarafından tüm özel eğitimi, zorunlu eğitimi ve üniversite eğitimi de içerisine alan kurumlarda sürdürülebilir bir politika izlenerek belirli periyotlarla seminerler verilmesi, farkındalık yaratmak amacıyla sosyal sorumluluk projelerinin desteklenmesi, yemekhanelerinde ya da kantinlerinde glutensiz ürün bulundurma ve menü oluşturulma konusunun zorunlu hâle getirilmesi ve de denetlenmesi, özel beslenen çocuklarımız ve gençlerimizin diyetlerini aksatmadan devam etmeleri için ikamet ettiği illerdeki en yakın eğitim kurumlarına gidebilme ayrıcalığı tanınması gerekir. Gerçekten bu da çok büyük bir sorun arz ediyor sayın vekillerim.

Sağlık Bakanlığı tarafından belirli periyotlarla çölyak taraması uygulamasının yapılması -daha önce arkadaşlarımız da bahsetti, bunlarla ilintili hastalıkları siz hekimler bizlerden çok daha iyi biliyorsunuz, hatırlatmak adına- dâhiliye, endokrin, psikolog, diyetisyen, diş hekimleri, dermatolog ve kadın doğumcu hekimlerimizin de zaman zaman farkındalığının yükseltilmesi, hastanelerde halka açık seminerler verilmesi, kamu spotlarının hazırlanması, aile hekimlerimizin farkındalığının artırılması ve sağlık ocaklarında broşür ve afişlerin olması, Türkiye’deki tüm çölyaklıların sayısının tespit çalışmalarının daha ileri düzeyde yapılması, ilaç prospektüslerinde de açık ve net olarak “glüten içermez” ibaresinin yazılması gerekir.

Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığının özel beslenen bireylere... Özel beslenen diyorum çünkü bunun içinde PKU’lu hastalar -biliyorsunuz hekimler, fenilketonüriyi bilirsiniz- onlar da glutensiz ve düşük proteinli besleniyorlar. Ne yazık ki ithal ürünler daha çok. Ödenen aylık yardım ücretlerinin enflasyonu baz alarak artırımına gidilmesini, rapor yenileme sürecini iki yıl daha fazla olarak tabii ki bu geçen hafta konuşulan konuların da dikkate alınmasını; Gümrük ve Ticaret Bakanlığının ithal glutensiz ürün fiyatlarının tüketiciye gelinceye kadar 2 ya da 3 katı çıkmasından dolayı gerekli iyileştirme çalışmalarını yapmasını, yerli üreticinin teşviki ve ürün çeşitliliğinin artırılmasını; Türkiye’deki büyük firmaların da -demin konusu geçti- Ülker, Eti gibi firmaların da belirli bir potansiyele sahip firmaların da glutensiz ürün imalatının zorunlu hâle getirilmesini; Turizm Bakanlığından da oteller, restoranlar, kafelerde de glutensiz menü oluşturması zorunluluğu getirilmesini sizlere arz ediyorum.

Eksiklerim, kusurlarım olduysa affola.

Bir de birkaç tane şeyi not aldım tür arkadaşlarım konuşurken, hepsine ayrı ayrı teşekkür ediyorum, hem hocama hem yerli üreticiye hem ithalatçı firmalara.

Taramaların -hocam da dedi, biz altı yıllık bir derneğiz- bağlı bulunduğum şehirde altı yıl öncesi bu kadar ucuz olduğunu açıkçası bilmiyordum. Çünkü bize altı yıl önce “Bu taramalar 50 lira ve devlet bunu karşılayamaz.” dediler. İlgili müdürlüklere başvurduk diyelim sağlıklı ilgili.

Eğer ki devlet bunu -bilemiyorum, Amerika’yı baz alıyor ama- rutin biyokimyaya soktuğunda devletin çölyaklılara verdiği ödeme parasından inanın ki devlet bunlara teşhis koyduğunda daha az yükü olacağına kendi fikrimce inanıyorum. Birçok yan dala birlikte geliyor; kalp hastalıkları, şekerler, endokrin takibi gibi. Emin olun ki -derneğimden örnek vermek istiyorum- bu hafta 72 yaşında bir bey geldi, şeker hastasıymış; geçen hafta 64 yaşında kalp hastası ve şeker hastası bir hanımefendi geldi ve biz her zaman hekimlerimizden aldığımız, öğrendiğimiz ve kitaplardan, hekimlerimizin kitaplarından okuduklarımızla halka tıbbi şeye girmeden küçük bilgilendirmeler yaparız. Bu yan dal hastalıklarla ilerlediği için ne yazık ki birçok gizli çölyak hastaları olduğunu biliyoruz ya da okuduklarımızdan bunu çıkartıyoruz.

Bir de sosyal sorumluluk projesinde -gerçekten kendi yaptığımız projeyi baz alarak, şahsım adına konuşuyorum- “İzmit’ten İzmir’e İz Bırak”, sadece farkındalık yaratmak ve kamuoyunda bir ses duyurmak için gönüllü bir arkadaşımızla derneğimizde 10 çölyaklı ve 6 PKU’lu çocuğumuza yardım yaparak bu sosyal projeyi yürüttük. Türkiye’de yürüyüş anlamında ilk defa budur ve bundan sonrası geldi. Hani, duygusal kısmı gerçekten yok. Ne aktivistimiz ne dernek olarak... Sadece çocukları baz aldık, en azından altı ay onları rahatlatmak adına firmamız bize sponsor oldu.

Kocaeli’nin, tüm Türkiye’nin kalbi gözü gerçekten burada atıyor; sözlerimi bununla noktalamak isterim. Buradan çıkacak, hayatlarımızı kolaylaştıracak... Sosyal yaşamda, her türlü yerde yani ben tanı almadan önceki, on iki yıl önceki hayatımı şu anda da yaşamak istiyorum. Tüm taleplerimiz bunların doğrultusunda.

Saygıyla, sevgiyle selamlıyorum.

Teşekkür ediyorum.

BAŞKAN – Çok teşekkür ediyorum, bize çok önemli ve faydalı bilgiler verdiniz.

IV.- ARAŞTIRMA KOMİSYONLARI

A)GÖRÜŞMELER

1.- Sunumlara ve Komisyon olarak önerilere ilişkin görüşmeler

BAŞKAN – Soru sormak isteyen arkadaşlarımız -Süleyman Bey’i de dinledik, teşekkür ediyoruz kendisine- özellikle Süleyman Bey’e, Nesrin Hanım’a ve diğer arkadaşlarımıza... Ama daha çok, onlarla soru-cevap gibi olmadı. Var mı Süleyman Bey’e soru sormak isteyen arkadaşımız?

Ahmet Bey, buyurun.

AHMET SELİM YURDAKUL (Antalya) – Süleyman Bey’den bir uzman olarak özellikle şeyi isterdim yani ne yapılıyor, ne yaparak çölyak dernekleriyle iş birliği çerçevesinde spesifik -kendinize ait değil, üniversiteye ait değil- üniversitedeki bilgileri bilimsel olaylarda kullanarak çölyak dernekleriyle birlikte nasıl bir katkı sağlanır gibi, bunun detayına girilseydi bizim için daha faydalı olurdu. Neden biliyor musunuz? Biz burada hani bir rapor çıkaracağız ya, o açıdan, sadece önerim ama o sizin kendi şeyiniz, onun için teşekkür ederim

DOĞU AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ TURİZM FAKÜLTESİ GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ ÖĞRETİM ÜYESİ SÜLEYMAN ENGİN – Raporlar var efendim, paylaşabiliriz.

AHMET SELİM YURDAKUL (Antalya) – Evet, sonra o raporu da paylaşabiliriz.

Ben özellikle Nesrin Hanım’a çok teşekkür ederim çünkü dernekleri bire bir dinlemek bize daha da fayda veriyor. Birkaç soru sormak istiyorum spesifik. Şimdi bu ürünü bulamamakla ne kastediyorsunuz yani şunu mu kastediyorsunuz -açık ve net konuşalım Komisyonunda çünkü çare bulmamız lazım- “Ben Kocaeli’de ürünü pahalı olduğu için bulamıyorum.” Bende biraz Karadenizlilik de var ya, böyle net, açık konuşuyorum, o yüzden kusura bakmayın. İki, “Benim, ürünü bulamamakta şöyle bir sorunum var: Marketlerde bulamıyorum veyahut da A firması, A marketi benim ilçemde yok, öbür ilçeye de gidemiyorum, param yok.” gibi mi sorun var? Bununla neyi kastediyorsunuz? Bunu net olarak söylerseniz biz ona göre bir yol çizeriz diye düşünüyorum.

İkinci şey de, şimdi, doktor hanım da burada ama ben de tabii doktor olduğum için şunu belirtmek istiyorum: Mesela, akciğer kanserli hastalar ülkemizde çok büyük bir sorun. Şimdi, biz “Akciğer kanserine yakalanmadan önce hastaları yakalayabilirsek daha az masrafla tedavi ederiz.” prensibi içerisinde hareket ediyoruz göğüs hastalıkları uzmanı olarak. Aynı sorun burada da var mesela. Çölyak hastalığını tarayalım mı? Şimdi, bizde hakikaten tüm Türkiye’de... Şimdi, doktor hanım dedi ki: “Amerikan falan...” Uluslararası rehberler var ama ulusal rehberlerimiz de var. Örnek, Türk doktorların gastroenterolojide olsun, farklı birimler olsun önerileri var, bizim de rehberlerimiz var, sadece şey değil. Mesela, Türk göğüs hastalıklarının rehberi şöyle diyor: “Akciğer kanserli hastaları, kimler kansere yakalanabilir taramasını yapalım mı Türk toplumuna?” diye soru gelince bize şu soruyu soruyor bilim, diyor ki: “Siz bu taramayı yaparak hastanın hayatını uzatabiliyor musunuz?” Yaptık tüm Türkiye’de “Kanserli hastaları tarayalım mı?” diye, uzatamıyoruz maalesef. Yani taramak ile taramamak arasında maalesef uzatamıyoruz. Nasıl yapıyoruz biliyor musunuz? Sigara polikliniklerini aktif hâle getiriyoruz, sigara içmemeyi farkındalık hâline getiriyoruz. Bu daha önemli.

Dolayısıyla biraz önce burada da “Acaba tüm doğan çocukları tarayalım mı, taramayalım mı?” Hakikaten çok önemli soru. Şimdi, mesela, biz buradan desek ki Komisyon olarak, açık yüreklilikle söylüyorum “Bütün doğan çocukları tarayalım.” diye karar alsak Bakanlık şöyle yapacak: Maliye, Sağlık Bakanlığı falan oturacaklar, bir komisyon kuracaklar, bilimsel olarak araştırılacak, ondan sonra ortaya çıkacak. Ama ben şunu istiyorum: Bilimsel olarak bunu yapmak lazım işte, aynı “Akciğer kanserli hastaları tarayalım mı?” diye. Bu bilimsel sonuç bize ne verirse Türk toplumunda ona göre hareket etmek daha doğru. Hem çünkü paramızı da iyi kullanmak zorundayız değil mi ülke olarak, o açıdan.

Ve o yüzden size bu açıdan çok katılıyorum. Bunu, bilimsel olarak araştırmayı Komisyon olarak ben önereceğim. Eğer hakikaten bilimsel veride çıkarsa, o zaman, dediğimiz gibi, tüm çocuklar aynı fenilketonüri gibi basit bir testle tarayalım ama çıkmazsa o zaman ne yapalım? Çölyaklı hastalara bu masrafı yönlendirelim. Anladınız mı? Yani ona göre yapalım.

Farkındalık olayı çok doğru ama farkındalığı yaparken elimizdeki imkânlarla doğru amaçlarla hareket etmek daha iyi olur diye ifade ediyorum. Katılarınız için de çok teşekkür ediyorum.

BAŞKAN – Teşekkür ediyorum.

Değerli Başkanım, ben de bu tüm toplumda doğan çocukların çölyakla ilgili, araştırmasıyla ilgili şunu ifade edebilirim bir doktor olarak, sahadan gelmiş biri olarak: Böyle bir sistemin olması mümkün değil. Zaten hiçbir ülke de bu işi yapmıyor ama ne yapmamız lazım? Çölyaklı hastaların etrafının, yakınlarının da araştırılması çok daha doğru bir şey olacaktır.

AHMET SELİM YURDAKUL (Antalya) – Ben onu ifade etmek istedim.

BAŞKAN - Ama ben ileride işte, sağ olsun, değerli uzmanımız, doktor hanım burada, inşallah önümüzdeki günlerde onu geniş olarak dinleyeceğiz, bu konuyla ilgili önerilerini alacağız. Şimdi toplumda 70 ila 80 bin arasında teşhis ettiğimiz çölyaklı hastalar var ama 10 katını biz teşhis edemedik diyoruz. Bunda hemfikiriz. İşte, bu 10 katını teşhis etmemizde ne gibi yöntemler bize ifade edecekler, onları dinleyeceğiz.

Ben de gerçekten Nesrin Hanım'a çok teşekkür ediyorum, çok da güzel hazırlanmış. Çok net bilgiler verdiniz, Komisyonumuzu aydınlattınız.

Evet, Durmuş Ali Bey, ben size söz vereyim. Ondan sonra da yavaş yavaş toplantımızı bitireceğiz.

DURMUŞ ALİ SARIKAYA (İstanbul) – Ben sondan başlayayım Başkanım. Teşekkür ederim, hem size hem Ahmet Bey'e.

Sayın vekilimizin sözlerine ben katılıyorum yani bilimsel olarak bunu önerelim.

BAŞKAN – O ayrı, ilerideki, tabii, Komisyona koyabiliriz.

DURMUŞ ALİ SARIKAYA (İstanbul) – Ben ısrar edeceğim bütün çocuklarımızın bu şeyi için. Fenilketonüri, tahmin ediyorum topuk kanından bütün bebeklere bakılıyor değil mi? Yani bunun maliyetleri düşürülerek yani bunun fenilketonüri gibi topuk kanından veya işte hangi yaş aralığına bakılacaksa, hocam daha iyi bilir, yani o şeyi bizim çocuklarımıza koymamız lazım, önlerine koymamız lazım. Nasıl diyorsunuz hani “Sigara için biz farkındalık merkezleri kurduk ve o faydalı oldu.” Bu hastalıkta biliyoruz ki hani sigarayı içip içmemek hani neredeyse bir keyif mevzu. Burada insanlar yaşamak için yiyecek veya yemeyecekler. Yani o yemekten sarfınazar ettikleri anda... En büyük tedavi yöntemi bu, başka bir şey de yok değil mi hocam? Dolayısıyla hani bizim insanlara sigara gibi keyif için bir, ne denir, işte, yenilecek içilecek bir madde değil, bu insanların yaşayacakları hayatı önlerine koymamız lazım. Onun için de, insanların bilmesi gereken tek şey “Ben çölyak mıyım, değil miyim; çocuğum çölyak mı değil mi?”

Dolayısıyla hani daha önce söylediğim gibi farkında olmayan, eğitimi az olan, parası yeterli olmayan vatandaşlarımıza biz bunu sağlarsak bence bu Komisyonun görevi hasıl olmuş olacak.

Süleyman Bey'e özellikle çok teşekkür ediyorum. Sayın Başkanım, Süleyman Bey Komisyon kurulma aşamasından itibaren bizimle irtibata geçti. Hem raporlarıyla hem diğer çalışmalarıyla destek oldu. Onları da biz Komisyonumuza arz edeceğiz.

Benim takip ettiğim kadarıyla hem TRT'de olsun hem diğer üniversitelerde, okullarda çok yoğun bir şekilde toplumu bilgilendirme ve eğitim faaliyetlerinde bulunuyor. Yani bireysel vakıf gibi çalışıyor.

BAŞKAN – Zaten isteyeceğiz. Şimdi, Süleyman Bey'i biz burada dinledik ama Süleyman Bey'den biz çok daha fazla raporlardan faydalanacağız çünkü onun yapmış olduğu tecrübeleri aktarmamız lazım.

DURMUŞ ALİ SARIKAYA (İstanbul) – İşte, Manisa Derneğimiz, atıyorum, Manisa'da yazın büyük bir toplantı yaptılar, işte şirketlerimiz de çalışıyor. Maşallah kendini bu işe adanmış bir insan. Onun için de huzurlarınızda teşekkür etmek istiyorum kendisine.

BAŞKAN – Biz de Komisyonumuz adına, çölyaklı hastalar adına ayrıca teşekkür edelim. İnşallah...

DURMUŞ ALİ SARIKAYA (İstanbul) – Nesrin Hanım'a da çok teşekkür ediyorum. Yani bir duyugudaş, bir paydaş olarak her satırın altına imza atıyorum o yazılanların. Tarım ve Gıda Bakanlığıyla da konuşalım bu tüm paketlere...

BAŞKAN – Nesrin Hanım’ın çok önerisi oldu: Tarım Bakanlığı, Millî Eğitim Bakanlığı, Sağlık Bakanlığı, Çalışma ve... Ve bunlar, zaten bizim de buradaki Komisyonun amaçlarından bir tanesi o, inşallah o eksikliği ortadan... Koordinasyonu sağlayacağız, sağlamak için ne gerekiyorsa onu yapacağız.

DURMUŞ ALİ SARIKAYA (İstanbul) – Okul kantinlerine, okul yemekhanelerine bu bütün gerekli şeyleri emin olun tek tek yazacağız ve Komisyon olarak hem Millî Eğitim Bakanlığımız hem Sağlık Bakanlığımız hem Adalet Bakanlığımız yani cezaevine düşmüş bir vatandaşımıza kadar bizim bunu düşünmemiz lazım. Hem daha önce konuştuğumuz gibi Millî Savunma Bakanlığımız, askerlerimiz, eratımız, bütün hepsini düşünüp onlara göre tedbirlerimizi alacağız.

Teşekkür ederim.

BAŞKAN – Çok teşekkür ediyorum.

Bennur Hanım size söz veriyorum.

Buyurun.

BENNUR KARABURUN (Bursa) – Teşekkür ederim Başkanım.

Bütün katılımcılara, katkı sağlayan herkese ben çok teşekkür etmek istiyorum. Gerçekten de çok faydalı bir toplantı oldu. Öncelikle, az önce konuşan Ahmet Bey’e katılıyorum ben bu test herkese yapılmalı mı konusunda. Düşünün ki bu hastalığı taşımayan kişilere harcadığımız -az önce doktorumuz da söyledi, bir kişiye test için 5,1 lira ödüyoruz diye söyledik- o parayı, glütensiz beslenen insanlara verdiğimiz parayı eklemiş olsak o zaman çok daha faydalı olacağı inancı içerisindeyim. Zaten öyle bir şey ki bu hastalık vücutta bir tepkiyle gösteriyor kendini. Bu konuda doktorlarımıza aslında çok büyük şey düşüyor diye düşünüyorum hastalığın tespiti noktasında. Dediğim gibi, bu test için herkese para vermek yerine glütensiz beslenen hastalarımıza o para kaynağını aktarmanın daha mantıklı olacağını düşünüyorum.

Güzel beslenmeleri için çok güzel bilgiler verdi yine şefimiz. Az önce siz de söylediniz, mutlaka sizden çok faydalanacağımıza inanıyoruz.

Bilge Hanım’a da çok teşekkür ediyorum. Bu raflarla ilgili mutlaka Komisyon raporuna işlenmesi konusunda benim de talebim olacak, en azından raf bedeli alınmasın ve böylece daha çok glütensiz beslenen vatandaşlarımıza ulaşabiliriz diye düşünüyorum.

Ve Nesrin Hanım size çok teşekkür ediyorum. Her böyle çölyaklının hikâyesini dinlediğim zaman çok duyulanıyorum. Rabb’im size şifa versin, hayatınızda hep kolaylıklarla karşılaşın diye dua ediyorum sadece. İnşallah biz de sizlere bu Komisyondan çok hayırlı sonuçlar çıkartırız.

Çok teşekkür ediyorum.

BAŞKAN – Ben de çok teşekkür ediyorum.

Evet, Durmuş Ali Bey, buyurun.

DURMUŞ ALİ SARIKAYA (İstanbul) – Ahmet Hocam bir soru sormuştu Nesrin Hanım’a...

KOCAELİ ÇÖLYAK EĞİTİM, KÜLTÜR, YARDIMLAŞMA VE DAYANIŞMA DERNEĞİ BAŞKANI NESRİN ATAR – İzninizle cevaplamak isterim.

Başkanımızın ifadesini kullanarak... Gerçekten ben burada neredeyse evimde gibi hissediyorum. Çünkü dertlerimizi anlatmaya geldik. Birçok hekimimizin olması, Durmuş Ali Bey’in çocuğunun çölyaklı olması gerçekten çok büyük bir avantaj. Yani hepinize gerçekten inanıyoruz, bunu baştan söylemek isterim. Ve gerçekten burada açık yüreklilikle her şeyi ben size sabaha kadar anlatabilirim yeter ki siz beni dinleyin, vaktiniz olsun.

Ekonomik boyutu çok büyük gerçekten. Ne yazık ki çölyak hastalarının birçoğu, kendi dernek üyelerimden bahsedersem, yüzde 99'u ekonomik gücü olmayan yani asgari ücretli ya da çok az üstü olan bir grup, çocukları ya da çocuğu hasta ya da kendisi hasta. Biz belki İstanbul'a yakın bir şehiriz, Kocaeli olduğumuz için bu ürünleri bulmakta sıkıntı çekmiyoruz açıkçası. Bununla birlikte ekonomik yetersizliğimiz olduğu için alma zorluğu çekiyoruz.

Geçen toplantıda da SGK'yla, ödemelerle ilgili küçücük bir kâğıda not iletmıştim hatırlayanlar vardır belki. Kendi yaş grubuma göre 108 TL alıyorum, çocuklarımız 120 lira alıyor. Çocukları baz alırsak bununla 12 kilo un alabiliyoruz, 1 kilo undan 2 tane ekme yapılıyor, yirmi dört günlük ekmeğe sahipsiniz. Bir erişkin olarak ben ekme çok yemiyorum ama 1 ekmeği bir çocuk neredeyse bir gün civarında tüketebiliyor. Devletin verdiği ödenek sadece ekme parasına yetiyor. Bu çocuk çikolata almayacak mı, kraker almayacak mı, bisküvi almayacak mı ya da evde annesi kektir, ne isterse yapmayacak mı sorusu. Gerçekten ekonomik olarak Türkiye'deki çölyaklıların yüzde 90'ı yeterli beslenememekte. Bunun altını çizmek isterim.

Hem yerli hem ithal üreticilere de teşekkür ediyoruz. Evet, yerli üretici teşvik edilsin, fiyatlar aşağı çekilsin, bununla birlikte ithalde yakaladığımız... Mesela şurada gördüğünüz bir gofret Türkiye'de üretilmiyor. Buradaki çikolata Türkiye'de üretilmiyor. Yani şunların lezzetleri neredeyse glutenli yediğimizle eş değer gibi diyeyim. Hani bire bir değil ama...

BAŞKAN – İşte o şefimize düşüyor. Ben şefimize onun için söylemiştim.

DOĞU AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ TURİZM FAKÜLTESİ GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ ÖĞRETİM ÜYESİ SÜLEYMAN ENGİN – Yapacak altyapımız var artık.

BAŞKAN – Teşekkür ediyoruz.

KOCAELİ ÇÖLYAK EĞİTİM, KÜLTÜR, YARDIMLAŞMA VE DAYANIŞMA DERNEĞİ BAŞKANI NESRİN ATAR – Burada da tabii ki -arz ve talep- ne kadar ucuz olursa, ne kadar çoğalırsa rekabet olur, o kadar da fiyatlar aşağıya düşer. Keşke bu ürünlerin fiyatları o kadar düşse ki, normal ürünler işte 2 liraysa -ekmeğin fiyatını da bilmiyorum açıkçası, almadığım için- bu ekme 3 lira olsa biz buna razıyız. Ama biz bu ekmeği en ucuz 8 liradan başlayıp 15 TL'ye alırsak işte sorun burada başlıyor.

BAŞKAN – Ada dinliyor, Ada ucuzlatacak.

GLUTENSİZ ADA YÖNETİM KURULU ÜYESİ BİLGİ KÖROĞLU – Sayın Başkanım, Nesrin Hanım hiç üzülmesin biz o çalışmayı yapıyoruz. Hatta bir başka market grubuna da ucuz ürün konusunda... Çünkü onlar şöyle söylüyorlar: “Bizim müşteri portföyümüz ekonomik olarak daha altta, hani bize daha ucuz ürün...” Çalıştık ve yapacağız, yeter ki siz bize güvenin ve inanın.

BAŞKAN – Teşekkür ediyorum.

Aytuğ Bey, siz bir şeyler söylemek ister misiniz?

AYTUĞ ATICI (Mersin) – Yok Başkanım.

BAŞKAN – Buyurun.

KOCAELİ ÇÖLYAK EĞİTİM, KÜLTÜR, YARDIMLAŞMA VE DAYANIŞMA DERNEĞİ BAŞKANI NESRİN ATAR – Bir iki konuya da değinmek isterim.

Tarama mevzusunda gerçekten sizlerle hemfikirim. Yüzde 50 taransın mı, yüzde 50 başka bir yere mi dönsün yatırım? Bu böyle biraz...

BAŞKAN – Neyse... Biz bu tarama konusunu biz uzmanlara, doktorlara bıraksak çok daha iyi olacak.

KOCAELİ ÇÖLYAK EĞİTİM, KÜLTÜR, YARDIMLAŞMA VE DAYANIŞMA DERNEĞİ BAŞKANI NESRİN ATAR – Başkanım, şunu neden söyleme gereğini duyuyorum: Gerçekten ben tesadüf çölyak tanısı almış bir yaşam dostuyum. Dahiliye doktorumun farkındalığının yüksek olması, endoskopimi yapan gastroloğumun bu konuda çok bilgili olması... Benim tanı yöntemlerim tam tersinden geliştiği için bunu söyleme gereği hissediyorum. Bende endoskopiyle tanı koydu, kan tahliliyle onaylandı. Yani tam tersi gitti. Bu da gastroloğumun iyi bir farkındalığının olması.

BAŞKAN – Nesrin Hanım, zaten sıkıntımız Türkiye’de gastroenterolog sayımız da 700 civarında. Dolayısıyla o farkındalıkları inşallah önümüzdeki haftalarda dinleyeceğiz Doç. Dr. Ferda Hanım’dan.

KOCAELİ ÇÖLYAK EĞİTİM, KÜLTÜR, YARDIMLAŞMA VE DAYANIŞMA DERNEĞİ BAŞKANI NESRİN ATAR – Son olarak bir cümleyle bitirmek istiyorum.

Farkındalık gerçekten çok önemli. Zaten Sağlık Bakanlığı bunu yaparsa başarılı olur.

Küçük bir espriyle noktalamak istiyorum. “Ben çölyaklıyım.” dediğimde, “Orası neresi?” şehir zannedenler var. “Ben çölyaklıyım.” dediğimde, “O nasıl bir meslek?” diyen var. Yani farkındalık bu yüzden önemli. Bizler dernekler olarak yerel yönetime ve tavana ulaşıyoruz ama ne yazık ki tabana ulaşamıyoruz.

AHMET SELİM YURDAKUL (Antalya) – Komisyon bunun için var.

KOCAELİ ÇÖLYAK EĞİTİM, KÜLTÜR, YARDIMLAŞMA VE DAYANIŞMA DERNEĞİ BAŞKANI NESRİN ATAR – Evet, Komisyonumuz da o yüzden...

AYTUĞ ATICI (Mersin) – Çölyakın içinden mi, dışından mısınız?

BAŞKAN – İçinden, içinden... Çölyakın içinden. Kocaeli Çölyak Dernek Başkanımız.

KOCAELİ ÇÖLYAK EĞİTİM, KÜLTÜR, YARDIMLAŞMA VE DAYANIŞMA DERNEĞİ BAŞKANI NESRİN ATAR – İçindenim. Ve içinde olduğum için bana her türlü soru...

Kocaeli olarak on iki sene önce tanı almış ve karşımda “çölyak” dediğinizde aç kalma psikolojisini yaşayan bir birey olarak...

Teşekkür ediyorum.

BAŞKAN – Aytuğ Bey’e şey olarak... İranlı bir doktor arkadaşımız vardı. İran’a giderken onlar önce Iğdır’a gidiyorlar, oradan Tebriz’e falan geçiyorlar. “İran’a giderken hacı amcanın biri yanıma oturdu.” diyor. “ ‘Oğlum nerelisin?’ dedi” diyor. “İranlıyım amca dedim.” diyor. “Oğlum İran’ın içinden misin, dışından mısın?” dedi...

KOCAELİ ÇÖLYAK EĞİTİM, KÜLTÜR, YARDIMLAŞMA VE DAYANIŞMA DERNEĞİ BAŞKANI NESRİN ATAR – Ben de çölyaklı yaşam dostu olarak tam orta noktasındayım hocam.

BAŞKAN – Durmuş Ali Bey, buyurun.

DURMUŞ ALİ SARIKAYA (İstanbul) – Ben tekrar ısrar edeceğim. Bu tanı konusunda genel tarama yapılınsın. Onun maliyeti inanın bu devlet için çok şey olmaz.

BAŞKAN – Raporlarımıza yazarız.

DURMUŞ ALİ SARIKAYA (İstanbul) – Ben kendi örneğimi vereyim. Benim eşim doktor, ailemde doktorlar var. Hem Türkiye’de hem Amerika’da doktorluk yapan bir sürü doktor birinci derece akrabalarım var.

BAŞKAN – Biz bile fark edemedik diyorsunuz.

DURMUŞ ALİ SARIKAYA (İstanbul) – Biz kaç yıl fark edemedik.

Hacettepede, Gazide, bir sürü yere gittim “inek sütü alerjisi” dediler, başka dediler. Biz yıllarca oyalandık bu konularda. En son İstanbul’da Acıbadem’de bir gastro hocamız “Ya ben şuna bakmak istiyorum.” dedi. Baktı, “Ben şüpheleniyorum. Lütfen biyopsi yapalım.” dedi. Biyopside sonucu aldık. Ama niye ben kızıma yıllarını kaybettireyim? Yani ben sonuçta bir şekilde yakaladım.

Bir de Ahmet Hocam Nesrin Hanım’a bir soru sormuştu “Başka illere gittiğiniz zaman pahalı olarak diye mi bulamıyorsunuz?” diye. Yok. Ben bir yere kızım ile giderken stres basıyor beni, o ilde ekmek bulabilecek miyim, çikolata bulabilecek miyim?

AHMET SELİM YURDAKUL (Antalya) – Ürün yok.

DURMUŞ ALİ SARIKAYA (İstanbul) – Yok.

KOCAELİ ÇÖLYAK EĞİTİM, KÜLTÜR, YARDIMLAŞMA VE DAYANIŞMA DERNEĞİ BAŞKANI NESRİN ATAR – Pahalı ve yok.

BAŞKAN – Değerli arkadaşlar, teşekkür ediyoruz.

Tabii, bu arada, çölyak derneklerinin çok anlamlı ve çok takdire şayan çalışmaları söz konusu. Bunlardan birisi de Urfa Çölyak Derneği Başkanımız Millî Eğitimle beraber 5 ila 12 yaşları arasında çölyaklıları araştırma adına bir çalışma başlatmışlar.

ŞANLIURFA ÇÖLYAK DERNEĞİ BAŞKANI HASAN DOĞAN – Teşekkür ederim bütün vekillerime ve bütün misafirlere.

Biz Urfa’da Millî Eğitim Müdürlüğüyle, Sağlık Müdürlüğüyle beraber bir çalışmaya başladık dernek olarak. 5 ve 12 yaş arası okullarda çölyak taramasına başladık. Tabii, el broşürleriyle, kitaplarımızla, Sağlık Müdürlüğü’nün belirli uzmanlarıyla beraber. İlk başta öğretmenlerle çölyacı tanıttık. Ondan sonra belirli olan çocukları gastroenteroloji doktorumuza ileteceğiz inşallah.

Sabah ben Urfa’dan Ankara’ya gelirken uçağa bindiğim zaman elimde bir kitapçığımız vardı, çölyak kitapçığı, bizim uçaktaki hostese hediye ettim. Hostes “Ben de çölyaklıyım. Nereye gidiyorsunuz?” dedi. “Komisyona gidiyorum.” dedim. “Bizim derdimizi anlatın onlara. Şu an uçakta glutensiz malzeme bulunmuyor. Bunların bulundurulması...” dedi.

Tabii ki bütün konuşmacılara ve misafirlere, ilk başta Süleyman Hocama teşekkür ederim. Tabii, burada çölyaklının derdini sizler daha iyi biliyorsunuz.

Teşekkür ederim Başkanım.

BAŞKAN – Çok teşekkür ediyorum.

Değerli arkadaşlar, toplantımızı burada bitiriyorum. Geldiğiniz için teşekkür ediyorum. Sağ olun.

Kapanma Saati: 13.30

