

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
TUTANAK DERGİSİ



8'inci Toplantı
23 Kasım 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.- Komisyon Başkanı İsmail Tamer 'in, Komisyonun çalışmalarına ilişkin açıklaması

III. – AÇIKLAMALAR

1.- Çorum Milletvekili Lütfiye İlksen Ceritoğlu Kurt'un, Komisyonun Şanlıurfa çalışma ziyareti programına katılanlara ve ilgililere teşekkür ettiğine ilişkin açıklaması

2.- İstanbul Milletvekili Durmuş Ali Sarıkaya'nın, Komisyonun görev süresi bitse de ilgililerle çalışmalara devam edeceklerine, bunun bir başlangıç olduğuna ilişkin açıklaması

IV.- SUNUMLAR

1.- ETİ Teknoloji ve Ürün Geliştirme Grup Başkanı Dr. Ahmet Görgülü'nün, glutensiz ürünün üretiminden tüketiciye ulaşana kadar olan aşamalardaki sorunlar ve çözüm önerileri, toplum ve doktor farkındalığını artırmak için yaptıkları çalışmalar hakkında sunumu

2.- Yrd. Doç. Dr. Sibel Akme Mehmet Şekerler'in, çölyaklı birey ve ailelerin gerçek yaşantılarını yansıtan alıntılar ve bu deneyimler üzerine yorumları hakkında sunumu

3.- Ege Glutensiz Yönetim Kurulu Başkanı Vedat Kurdoğlu'nun, glutensiz ürünlerdeki gıda güvenliği, üretim ve sonrasında sorunlar ve çözüm önerileri hakkında sunumu

4.- Ankara Glutensiz Beslenme ve Gıda Kontrol Derneği Yöneticisi Tülin Kurtul Demirhan'in, çölyak hastalarının sosyal hayata alışmakta yaşadıkları zorluklar ve toplumsal bilinçlendirmenin şart olduğu hakkında sunumu

5.- Adana Çölyak Derneği Başkanı Mehmet Tanrıseven'in, glutenin özellikleri, geliştirdikleri “gluten scanner” adlı barkod okuma uygulaması ve hazırladıkları alışveriş rehberi hakkında sunumu

6.- Antalya Çölyak Derneği Başkanı Hakan Yılmaz'ın, glutensiz diyet uygulama ve analizdeki sorunlar, çözüm önerileri, PTT Kart ve kamu spotunun hazırlanması gerektiği hakkında sunumu

V.- ARAŞTIRMA KOMİSYONLARI

A) GÖRÜŞMELER

1.-Sunumlara ve Komisyonun yapacağı çalışmalara 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

8'inci Toplantı
23 Kasım 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 11.16'da açıldı.

Komisyon Başkanı İsmail Tamer, Komisyonun çalışmalarına,

Çorum Milletvekili Lutfiye İlksen Ceritoğlu Kurt, Komisyonun Şanlıurfa çalışma ziyareti programına katılanlara ve ilgililere teşekkür ettiğine,

İstanbul Milletvekili Durmuş Ali Sarıkaya, Komisyonun görev süresi bitse de ilgililerle çalışmalara devam edeceklerine, bunun bir başlangıç olduğuna,

İlişkin birer açıklamada bulundular.

ETİ Teknoloji ve Ürün Geliştirme Grup Başkanı Dr. Ahmet Görgülü tarafından, glütensiz ürünün üretiminden tüketiciye ulaşana kadar olan aşamalarındaki sorunlar ve çözüm önerileri, toplum ve doktor farkındalığını artırmak

Yrd. Doç. Dr. Sibel Akme Mehmet Şekerler tarafından, çölyaklı birey ve ailelerin gerçek yaşantılarını yansıtan alıntılar ve bu deneyimler üzerine yorumları,

Ege Glutensiz Yönetim Kurulu Başkanı Vedat Kurdoğlu tarafından, glütensiz ürünlerdeki gıda güvenliği, üretim ve sonrasındaki sorunlar ve çözüm önerileri,

Ankara Glutensiz Beslenme ve Gıda Kontrol Derneği Yöneticisi Tülin Kurtul Demirhan tarafından, çölyak hastalarının sosyal hayata alışmakta yaşadıkları zorluklar ve toplumsal bilinçlendirmenin şart olduğu,

Adana Çölyak Derneği Başkanı Mehmet Tanrıseven tarafından, glutenin özellikleri, geliştirdikleri“gluten scanner” adlı barkod okuma uygulaması ve hazırladıkları alışveriş rehberi,

Antalya Çölyak Derneği Başkanı Hakan Yılmaz tarafından, glütensiz diyet uygulama ve analizdeki sorunlar, çözüm önerileri, PTT Kart ve kamu spotunun hazırlanması gerektiği,

Hakkında birer sunum yapıldı.

Sunumlara ve Komisyonun yapacağı çalışmalara ilişkin bir görüşme yapıldı.

Komisyon gündeminde görüőülecek başka konu bulunmadığından saat 13.29'da toplantıya son verildi.



23 Kasım 2017 Perşembe

BİRİNCİ OTURUM

Açılma Saati: 11.16

BAŞKAN: İsmail TAMER (Kayseri)

BAŞKAN VEKİLİ: Celil GÖÇER (Tokat)

SÖZCÜ: Durmuş Ali SARIKAYA (İstanbul)

KÂTİP: Bennur KARABURUN (Bursa)

BAŞKAN – Değerli milletvekili arkadaşlarım, değerli çölyak dernek başkanları, Komisyonumuza davet ettiğimiz, dışarıdan gelen değerli misafirlerimiz, basın mensupları; hepinizi saygıyla selamlayarak Komisyonumuzun çalışmasını başlatıyorum.

II.- OTURUM BAŞKANLARININ KONUŞMALARI

1.- Komisyon Başkanı İsmail Tamer'in, Komisyonun çalışmalarına ilişkin açıklaması

BAŞKAN – Şu ana kadar yapmış olduğumuz çalışmalarla birlikte Komisyonumuz önemli mesafeler katetti. Özellikle, eksik olan, çölyak hastalarının ihtiyacı olan ve raporumuzda belirtip alabileceğimiz tedbirler aşağı yukarı, genel anlamda belirlenmiş oldu. Aralık ayının 19'unda Komisyon çalışmalarımızı tamamlamış olacağız, raporumuzu da Meclis Başkanlığımıza iletmış olacağız.

Geçen hafta itibarıyla Urfa'ya bir ziyaretimiz oldu. Urfa ziyareti dolu dolu geçti diyebiliriz. Oradaki çölyaklı aileleri ziyaret ettik. Urfalı arkadaşlarımızın -sağ olsunlar- bize misafirperverlikteki son derece yakın ve sıcak ilgileriyle birlikte Urfa ziyaretimizi tamamlamış olduk.

Komisyonumuz şu ana kadar aşağı yukarı çalışmalarında... Göreve başlama tarihimiz 13/6/2017. Komisyon -çalışma süresini- bitiş tarihini 19/12/2017 olarak belirledik. Bir ay da ek zaman aldık. 8 tane Komisyon toplantısı yapıldı. 24 kişi bu toplantıda dinlendi. Komisyona sunulan önerge sayısı 1, görevlendirilen uzman sayısı 6, bilgi ve belge talep sayısı 6. Yine çalışma ziyaretlerinde, özellikle Şanlıurfa'da yaklaşık 50 kişi kadar dinleme yapılmış oldu. Biraz önce ifade etmiş olduğum gibi yine, 19 Aralıkta da raporumuzu yazıp Türkiye Büyük Millet Meclisi Başkanımıza sunmuş olacağız. Tekrar, çalışmalarımızda başarılar diliyorum.

Misafirlerimize söz vermeden önce milletvekili arkadaşlarım arasında söz almak isteyen var mı?

LÜTFİYE İLKSEN CERİTOĞLU KURT (Çorum) – Sayın Başkanım, ben bir teşekkür etmek istiyorum.

BAŞKAN – İlksen Hanım, buyurun.

III. – AÇIKLAMALAR

1.- Çorum Milletvekili Lütfiye İlksen Ceritoğlu Kurt'un, Komisyonun Şanlıurfa çalışma ziyareti programına katılanlara ve ilgililere teşekkür ettiğine ilişkin açıklaması

LÜTFİYE İLKSEN CERİTOĞLU KURT (Çorum) – Günaydın arkadaşlar. Öncelikle, kusura bakmayın, biraz da yol hâli...

Ben de Şanlıurfa'yla ilgili, başta Hasan Doğan Başkanım olmak üzere tüm katılımcılara ve hassasiyetinden dolayı Şanlıurfa Belediyesine, Haliliye Belediyesine teşekkür etmek istiyorum.

Zamanımız da az kaldı ama yolun da sonuna geldiğimize inanıyorum. Şu birliktelik bizim ciddi anlamda bir yol katettiğimizi gösteriyor. İnşallah sizler için, bizler için, Türkiye için faydalı kararları

hep birlikte vereceğiz.

Sizleri tanıdığımız için hepinize teşekkür ediyorum, çok memnuniyetimi bildirmek istiyorum. Yol arkadaşlığı Komisyon arkadaşlığından daha iyiydi, yolda, seyahatte tanıdıklarımıza da teşekkür etmek istiyorum.

Sağ olun.

BAŞKAN – Evet, İlkten Hanım teşekkür ediyoruz.

Durmuş Ali Bey, buyurun.

2.- İstanbul Milletvekili Durmuş Ali Sarıkaya'nın, Komisyonun görev süresi bitse de ilgililerle çalışmalara devam edeceklerine, bunun bir başlangıç olduğuna ilişkin açıklaması

DURMUŞ ALİ SARIKAYA (İstanbul) – Değerli Başkanım ve değerli arkadaşlarımız, değerli candaş, yoldaş ailelerimiz; hepinizi saygıyla selamlıyorum.

İlkten Hanım'ın sözüyle devam edeyim, aslında yolun sonunda değil de inşallah yolun başındayız daha. Yani Komisyonun sonu olabilir ama bu ailelerle daha yolun başındayız. İnşallah ailelerimizle, çölyak derneklerimizle, paydaş şirketlerle, özel sektörle birlikte inşallah çok güzel hizmetlere adım atacağız.

Ben, arkadaşlarım, Başkanım, iktidar partisi, muhalefet partisi, eminim hepimiz bu Komisyon tarihi bittiği andan itibaren de yine sizlerin emirlerinizde olmaya devam edeceğiz. Yani bu başlangıç çalışmasıydı, nüve çalışmasıydı, inşallah bu temeller üzerinde çok daha iyi çalışmalar yapacağız. Onun için, biz sadece üç aylık çölyak komisyonu üyesi değiliz, inşallah görevimiz bitene kadar bu Komisyonun aktif üyesi olacağız.

BAŞKAN – Çok teşekkür ediyorum Durmuş Ali Bey'e, bu görüşlerine canıgönülden biz de katılıyoruz. Zaten daha önceki ifadelerimizde, konuşmalarımızda, sohbetlerimizde ve Komisyon çalışmalarımızda bu duygularını her zaman derinden hissederek ifade etmiştik. Aynı duygular içerisinde bundan sonra da çölyaklı hastaların yanında, çölyak dernekleriyle birlikte çalışmalarımızı devam ettireceğiz. Komisyonumuz belki 19 Aralıkta bitecek ama bizim onlarla olan bu birlikteliğimiz inşallah uzun bir süre de devam eder diye düşünüyorum.

Teşekkür ediyorum.

Değerli arkadaşlar, şimdi ETİ İcra Kurulu Üyesi, Teknoloji ve Ürün Geliştirme Grup Başkanı Doktor Ahmet Görgülü buyurun.

Ahmet Bey, süreniz yirmi dakika, ek süre isterseniz verebiliriz.

IV.- SUNUMLAR

1.- ETİ Teknoloji ve Ürün Geliştirme Grup Başkanı Dr. Ahmet Görgülü'nün, glütensiz ürünün üretiminden tüketiciye ulaşana kadar olan aşamalarındaki sorunlar ve çözüm önerileri, toplum ve doktor farkındalığını artırmak için yaptıkları çalışmalar hakkında sunumu

ETİ TEKNOLOJİ VE ÜRÜN GELİŞTİRME GRUP BAŞKANI DR. AHMET GÖRGÜLÜ – Sayın Başkanım, çok teşekkürler, bu fırsatı bize verdiniz.

Biz biraz geç katıldık, belki biraz iletişim problemleri nedeniyle geç haberdar olduk. Epeyce süredir Komisyonun devam ettiğini öğrenmiş olduk sizden ama geç de olsa güç olmasın, bundan sonrası için biz de katkılarımızı vermek isteriz.

BAŞKAN – Yok, yok sırayla, biz sizi ancak bugüne planlamıştık, yoksa geç falan diye bir şey yok.

Buyurun.

ETİ TEKNOLOJİ VE ÜRÜN GELİŞTİRME GRUP BAŞKANI DR. AHMET GÖRGÜLÜ – Sayın vekillerimize, basın mensuplarına ve çölyak derneği başkanlarına da “Hoş geldiniz.” diyoruz.

Biz kısa, çok özet tutmaya çalışacağız. ETİ uzun yıllardır çölyak hastaları için birtakım ürünleri yapmaya çabılıyor, buradan da bir katkı, kâr gözetmeden yapmaya çalışıyor. Kısaca hikâyesini de anlatacağız size.

Ben Ahmet Görgülü. Arkadaşım Gülin Özkan pazarlama tarafından, o pazarlama tarafından biraz ışık tutacak bize. Adem Bey de Kurumsal İlişkiler Müdürümüz, çok eski ETİ’cidir kendisi, hem kalite, ürün kalitesi hem üretim tesisleri hem teknoloji tarafında oldukça bilgi sahibidir. Ben de Teknoloji ve Ürün Geliştirme Grup Başkanım, aynı zamanda İcra Kurulu Üyesiyim.

Şimdi size hangi içerikte tanıtım yapacağız?

Bir: ETİ’yi çok kısa, sizi sıkmadan iki slaytla ETİ ne yapar, neyin nesidir onu anlatacağız.

İkincisi: Tabii, bizim haddimize değil ama Türkiye’deki çölyak ve... Tabii fenilketonüriyi de biz buna dâhil ettik, onların sesini çok duymadık burada ama onlar da kritik durumlar diye biliyoruz. Birkaç toplantıya katıldık, belki onları da bir şekilde dâhil etmemiz lazım.

BAŞKAN – Bilgi açısından ifade edelim: Fenilketonüri ve diğer metabolik hastalıklarla ilgili bu Komisyonunda çok şey konuşuldu.

Buyurun.

ETİ TEKNOLOJİ VE ÜRÜN GELİŞTİRME GRUP BAŞKANI DR. AHMET GÖRGÜLÜ – Tamam Başkanım.

Onunla ilgili de çok kısa, bizim... Tabii dediğimiz gibi, burada çok uzman arkadaşlarımız var, konunun içinde olan arkadaşlarımız var, mutlaka bizden çok daha fazla bilgiye sahiplerdir ama biz kısa bir tablo hazırladık.

ETİ Pronot artık markalaşmış bir ürün. Onunla ilgili, hikâyesini anlatacağız, nasıl süreçlerden geçtik, ne dertlerimiz var; onlardan bahsedeceğiz. Gülin Hanım biraz pazardan bahsedecek, hangi ürünler var, bunların fiyat skalaları nelerdir; onlardan bahsedecek. Dünyada bu trend nasıl yürüyor, ondan bahsedecek Gülin Hanım biraz. Zorluklarımızdan, özellikle ürün geliştirme, teknoloji, üretim tarafındaki zorluklardan bahsedeceğiz. Haddimiz olmayarak “Neler yapılabilir?”i de burada size getirmiş olacağız. Bir de ETİ Pronot bizim için artık bir marka, ETİ’nin bir “asset”i. Onunla ilgili gelecek planlarımız nelerdir; onlarla ilgili kısa bilgi vereceğiz.

ETİ 1961 yılında Sayın Firuz Kanatlı tarafından kurulmuş -18 Ekimde kendisini kaybettik, Allah rahmet eylesin- bir aile şirketi. 1972 yılında anonim şirket hâline geliyor. Aralık 2015’te biz Bilim, Sanayi ve Teknoloji Bakanlığının onayıyla AR-GE merkezi hâline geldik. Şu anda 100’e yakın AR-GE personeliyle, gıda mühendisi, makine mühendisi, elektrik mühendisiyle çalışmamızı sürdürüyoruz.

Bugün sadece üretim tesislerinde 6.850 çalışanımız var. Günde 1.250 ton ürün yapıyoruz. 56 tane markamız var. Kek, bisküvide, gofrette Türkiye’de 1’inci sırada, çikolata ve barda kuvvetli 2’nci olarak gözüküyor ETİ. 2016 İSO firma sıralamasında firmalar arasında Türkiye’nin 27’nci sırasında yer alıyor ETİ. Toplamda 2016 üretim tonajı, yurt içi, yurt dışı dâhil 315 bin ton; 2017’de 350 bin tonlar civarında üretim yapacağız.

10 tane lokasyonumuz var, fabrikamız var, tesisimiz var. Bir tanesi bunun yurt dışında, Romanya’da yeni açtık, iki yıldır faaliyette; tamamen ETİ’nin fabrikasıdır. Diğer fabrikalarımız yurt içinde. Bir tane de makine fabrikamız var kendi makinelerimizi yaptığımız.

Dediğim gibi, bu konuda çok bilgi sahibi olan arkadaşlarımız var. Yani görülme sıklığının yüzde 1

ile binde 3 arasında olduğu literatürden edindiğimiz bilgilerle gözüküyor. 250 ile 750 bin hasta olduğu söyleniyor. Biz sadece bunun onda 1'ine tanı konulduğunu biliyoruz yani 25 ile 75 bin civarında hasta olduğunu zannediyoruz ama bu potansiyel daha büyük zannedirim.

Fenilketonüri birazcık daha az, belki tanısı da az konulmuş. 30 bin civarında fenilketonüri hastası olduğu söyleniyor. Her yıl 400 hastanın da katıldığı söyleniyor.

Tabii, glüten rahatsızlığı olan arkadaşlarımız bilirler -dün akşam bir makale okudum- sürekli glutene az da olsa maruz olan insanların immün sisteminde de sorunların zamanla çıktığı söyleniyor, sadece anlık semptomlar değil, onun dışında da arızaların çıktığı söyleniyor. Bunları aldığımız kaynaklar gözüküyor.

Pronot'un hikâyesinden biraz bahsedeceğiz size. Amacımız neydi? Çölyak hastası olan arkadaşlarımıza, kardeşlerimize temel gıdaların yanı sıra atıştırılabilir ürünlerle de biz hizmet verebiliriz diye düşündük. Tabii ki tek hizmet vermek değil, aynı zamanda, dedik ya 10 kişiden 1 kişiye tanı konmuş, aslında biraz farkındalığa da ihtiyaç var her kesimde; hem sağlık çalışanları tarafında hem üreticiler tarafında hem belki dernekler tarafında farkındalık yaratmak da amacımızı ve bilinç oluşturmaktı. Bir başka amacımız da aslında şu masa üzerinde gördüğümüz ürünlerin paket fiyatları 25 ila 30 lira arasında, bizim ürünlerimiz 3,5-4 lira civarında; bu ithal ürünleri yerli ürünlerle ikame edip tüketicilerin daha az para ödeyerek, cebinden daha az para çıkarak bu ürünlere kavuşmasını sağlamaktı.

Hikâyesinden biraz bahsedelim size. Aslında ETİ kâr amaçlı yapmamış bu işi. 2002 yılında bizim kurucu Başkanımıza bir anne telefonla ulaşıyor ve çocuğunun hasta olduğunu söylüyor. Hikâye aslında böyle başlıyor. Tabii ki o zamana kadar bizim bununla ilgili çok fazla, ne teknoloji ne girdi hiçbir bilgimiz yok. Cerrahpaşa Tıp Fakültesi Çocuk Sağlığıyla beraber çalıştık ve Türkiye'de ilk Pronot glutensiz ürününü 2002 yılında yaptık.

Daha sonra tabii tüketiciler bunu duyunca bizimle görüşmeye, konuşmaya başladılar ve ihtiyaçlarının birazcık daha temel gıdalar, tuzlu gıdalar olduğunu anladık. 2011 yılına geldiğimizde 4 tane daha ürün yaptık. Bunların içerisinde yine kurabiyeler, kek ve bebek bisküvisi var. 2011 yılına geldiğimizde... Belki Gülin Hanım bundan sonrasını biraz daha anlatabilir.

ETİ PAZARLAMA MÜDÜRÜ GÜLİN ÖZKAN – Herkese tekrar merhaba. ETİ Pazarlama Müdürüyüm, fonksiyonel ürünlerden sorumluyum, Pronot da sorumlu olduğum markalardan biri.

Ahmet Bey bahsetti, Pronot'un macerası 2003 yılında başladı. 2003 yılında, çölyak hastalarının tüketimine uygun olarak Türkiye'nin ilk ve tek glutensiz bisküvi lansmanı yapıldı. 2011 yılına geldiğimiz zaman, tabii ki tüketicilerle görüşmeye başladık, birçok "focus" grup yaptık ve onların ihtiyaçlarını anlamaya çalıştık. Dolayısıyla, bu ürün portföyünü yeni artı 4 ürünle birlikte geliştirdik, tuzlu bisküviler, kek, bebek bisküvisi ve kakaolu bisküvi bunlardan birkaçıydı. Tabii, süreç böyle bitmedi, 2013 yılına geldiğimiz zaman, bir web sitesi açtık "www.colyaklayasamak.com.tr" biraz sonra bu sitenin içeriğinden de bahsedeceğim fakat bu sitenin içerisine bir şey ekledik, o da şu: Web sitesi üzerinden on-line alışveriş imkânı sunduk tüketicilere ve insanlar artık bulundukları yerlerde bir Pronot ürününe ulaşmasa dahi web sitesinden ürün siparişinde bulunabiliyor ve evlerine de o ürünü alabiliyor oldular. Bizim Pronot'la sürecimiz devam ediyor, yapacak daha çok şey var, dolayısıyla, bu Komisyonun çıktıları zaten bunun habercisi olacak çünkü konjonktüre baktığımız zaman da bundan on, on beş yıl öncesinden çok farklı. Artık çölyak hastaları kadar gluten duyarlılığına sahip olan insanların da sayısı arttı ve bu, bir trend hâline dönüştü aslında.

Biz, 2011 yılında, Eti Pronot "relansman"ını yaparken bir basın toplantısı gerçekleştirdik. Bu basın toplantısındaki amaç da toplumu bilgilendirmek, farkındalığı artırmak ve çölyak hastalarının

yaşamlarına destek olmaktadır. Bu basın toplantısını şimdiki Yönetim Kurulu Başkanımız Firuz Kanatlı ve Yönetim Kurulu Üyesi Gülden Kanatlı'yla birlikte gerçekleştirdik ve yanlarında da o dönem çalıştığımız gastrolog doktorumuz vardı.

Biraz “colyaklayasamak.com.tr” sitesinden bahsetmek istiyorum. Dedğim gibi, bu, rehber niteliğinde bir web sitesi aslında. İçerisinde neler var: Bir kere, bir doktorumuz var. Bu doktor, hastaların sorularına bilimsel olarak cevap veriyor. Yine, bu site içerisinde yemek tariflerini, glutensiz menüsü olan restoranları, hastalıkla ilgili demeklerin ulaşım bilgilerini ve hatta glutensizlikle ilgili olarak bir sürü bilimsel veriyi içeriyor.

Biz, tabii ki bu Pronot markasını sosyal sorumluluk bilinciyle üretiyoruz. Yüksek girdi ve proses maliyetlerine katlanıyoruz ve bir kâr amacımız yok. Kâr amacımız olmadığı gibi zaten eksi kârla üretim yapıyoruz ve sürdürüyoruz. Buradaki temel hikâye tüketicilerin ihtiyaçlarını karşılamaktır. 2010 yılından bugüne toplamda 123 ton gibi bir rakamda glutensiz ürün ürettik.

Biraz ürünlerden bahsedelim istersiniz.

ETİ TEKNOLOJİ VE ÜRÜN GELİŞTİRME GRUP BAŞKANI DR. AHMET GÖRGÜLÜ – Aslında ürünleri arkadaşlarımız yakinen biliyor. Birincisi bebek bisküvisi. İçeriğine baktığımız zaman, aslında protein seviyesi de düşük ama fenilketonüri hastalarının tüketebileceği seviyede değil. Bebekler için uygun bir ürün ama gluten miktarı tabii ki bizim üzerinde çok hassasiyetle durduğumuz, dünya standardı olan 20 ppm'in altında yani milyon gramda 20 gramın altında, bizim ürünlerimizin hepsi öyle. Hepsinden tek tek bahsetmeyeceğim. Özellikle bir tanesinin -biz daha sonra fenilketonüri hastalarına bakan doktorlardan öğrendik- aynı zamanda fenilketonüri hastaları için de uygun olduğunu biliyoruz. Bu ürünümüzün içerisindeki protein 0,3 gram, bunu fenilketonüri hastaları da tüketebiliyorlar, hatta bize “Diğerlerinin de protein seviyesini düşürürseniz biz de kullanabilir duruma geliriz.” diye müracaatları oldu. Onunla ilgili çalışmalarımız devam ediyor. Zeytinli var.

Tabii biliyoruz, daha çok fazla ürüne ihtiyaçları var, zorlukları dinledikten sonra bunlarla ilgili biraz daha sizinle fikir teatisinde bulunacağımızı düşünüyorum.

ETİ PAZARLAMA MÜDÜRÜ GÜLİN ÖZKAN – Demin de bahsettiğim gibi, biz, 2003'te bu markanın lansmanını yaparken ve “relansman”ını da 2010 yılında gerçekleştiren konjonktür bugünkünden çok farklıydı ve farkındalık aslında en büyük problemdi. İki yönlü farkındalık en büyük problemdi. Bir, tüketici farkında değildi yani hastalar aslında çölyak hastası olduğunun farkında değildi ve hekimler de buna tanı koymakta zorlanıyordu, dolayısıyla orada da bir farkındalık problemi vardı.

Biz, tüketiciyi bilinçlendirmek için neler yaptık: Bir basın toplantısı sonrasında geniş çaplı basın ilanları, gazetelerde “advertorial”ler yaparak bu hastalığı anlatmaya çalıştık. Bu, 2003 yılında kullandığımız basın ilanıydı. İki çocuk görseli ve aralarında fark var mı? Aslında ikisi de çocuk, ikisinin de ihtiyaçları birbiryle aynı ama bir tanesi çölyak hastası; dolayısıyla, dikkat çekmeye çalıştık.

Yine 2007 yılında “Biz teşekkür ederiz.” şeklinde çölyak hastalarına teşekkür ettiğimiz bir ilan kullandık.

Bu farkındalığı göstermek için yine 2011'de kullandığımız bir diğer ilan: Hastalığın en önemli semptomlarını ortaya çıkardık. Amacımız burada şuydu: Hâlsizlik mi hissediyorsunuz, karın ağrısı mı, kusma mı, ishal mi hissediyorsunuz? Bir bakın, burada bir problem olabilir demektir. Gördüğünüz gibi, bunlar, tamamen çölyak hastalığı için bir farkındalık yaratmaya yönelik ilanlardı ve hastalığı tanıttık.

Yine, 2012 yılında, biraz daha bu hastalığın altını çizmeye çalıştık. “700 bine yakın çölyaklı var ve 10 bini farkında.” dedik ve ürünlerimizi tanıtmaktan ziyade hastalık hakkında derin bir şekilde bilgi vermeye çalıştık.

Sonrasına -demin bahsettim- bir web sitesi kurduk “colyaklayasamak.com.tr” bu web sitesinde neler vardı: Hastalık hakkında detaylı bilgi, yine doktora danışma fonksiyonu, on-line alışveriş imkânı sunduk ve talep hâlinde de hastaya en yakın satış noktasına ürün gönderiminde bulunacağımızı belirttik.

Yine, o dönem geniş çaplı sağlık programlarına katıldık. Uzman doktorlarla birlikte bu hastalığın konuşulmasını sağladık, ürünlerimizi tanıttık.

Televizyonda alt bant reklamları uyguladık. Hep bu reklamlar dikkat çekmek üzerine kuruluydu, hâlsizlik, karın ağrısı, kusma ya da ishal olan insanlarda en azından bu hastalığı sorgulama şansı yaratmaya çalıştık. “Hâlsizlik, karın ağrısı, kusma, ishal çölyak belirtisi olabilir, lütfen aile hekiminize danışınız, hayat glutensiz de tatlı.” dedik.

Bir diğer farkındalık yaratmaya çalıştığımız kesim hekimler, uzmanlardı. Burada, hastanelerde, kongrelerde seminerlere katılım sağladık. Eti Pronot hakkında bilgilendirici broşürler, ürün kitleri dağıttık. Burada, derneklerimizle elimizden geldiğince yakın temasla o dönemde çalışabilme şansı yakaladık. Toplamda 5 bin gastroloğa ulaştık, 20 bin aile hekimiyle görüştük. Bu broşürlerde de -dediğim gibi- Eti Pronot’u tanıtmaktan ziyade hep hastalığı anlatmaya çalıştık. Burada görüyorsunuz: Hastalığın teşhisi nasıl konur? Çölyak hastalarının uygulaması gereken glutensiz diyet ve Eti Pronot hakkında bilgi verdik.

Biraz pazardan ve buradaki ürünlerden bahsetmek istiyorum. Aslında, burada numuneleri de getirdik. Demin de bahsettiğim gibi, Türkiye’deki ilk ve tek glutensiz bisküvi markası Eti Pronot fakat pazarda ciddi ağırlığı olan ithal markalar var. Bunların en başında Schar markası geliyor, sarı ambalajla gördüğümüz ürünler. Çok geniş bir ürün portföyü var. Alman bir marka. Ekmeği, grisini, çikolatası, gofreti, tatlı, tuzlu kurabiyesi, hastaların birçok temel ihtiyacını karşılıyor fakat fiyatlarına baktığımız zaman 25 ile 35 TL arasında fiyatlara sahip olduğunu görüyoruz. Bu, kilogram fiyatına baktığımız zaman, Eti Pronot ürünlerinin neredeyse beş yüz katına denk geliyor çünkü Eti Pronot’un fiyatları 2 ile 4 TL arasında değişiyor. Bu, çok ciddi bir fiyat ayrımı. Tabii, bu firmanın avantajlarına, dezavantajlarına baktığımız zaman, özel üretim tesisleri var Almanya’da, global bir markadan bahsediyoruz zaten. Dolayısıyla, ürün çeşitliliği çok fazla. Bütün çölyak hastalarının tüm ihtiyaçlarını karşılayacak nitelikte. Verimli üretim yapıyorlar çünkü butik olmayan, aslında büyük bir glutensiz üretim tesisleri var fakat yüksek fiyattalar çünkü ithal ürünler bunlar ve dağıtım güçleri çok sınırlı. Dolayısıyla, hastalar çok daha az bulabiliyorlar bu ürünleri, ancak yüksek marketlerde bunlar bulunabiliyor.

Bir diğer marka Gullon. Yine, bunun da fiyatları 25-35 TL arasında.

Yerli üreticilere baktığımız zaman, Eti Pronot’u zaten yeterince tanıttım size, biraz sonra yaşadığımız zorluklardan da bahsediyor olacağız ama bir de yeni dönemde çıkan fırın ve pastane üreticileri var aslında. Glutensiz Ada bunlardan bir tanesi. Şurada gördüğümüz turuncu ambalajlı ürün. Yerli ürün olmasına rağmen, fiyatların yine 6 ile 8 TL arasında olduğunu görüyoruz. Bu marka da sadece glutensiz ürünler üretiyor. Dolayısıyla, Eti Pronot’a nazaran tabii ki daha üretim kolaylığına sahip ve daha çeşitli ürünler sunabiliyor.

Biz, şu an 5 tane ürüne sahibiz, demin de bahsettim 2 ile 4 TL arasında fiyatlarımız değişiyor. Ulaşılabilir fiyattayız. Bulunurluğumuz diğer markalara nazaran oldukça fazla fakat yaşadığımız sıkıntı, çeşidimiz az. Bunun nedenlerine biraz sonra Ahmet Bey’le değineceğiz.

İstanbul Halk Ekmek, Ankara Halk Ekmek gibi fırınlar var. Bunlar biraz daha ekmek grubunda, nişasta, un grubunda ürünlere sahip, yine fiyatlarının 5 ile 8 TL arasında olduğunu görüyoruz. Tabii, bu markanın en büyük avantajı kendi satış dağıtım kanallarına sahip olması.

Biraz dünyada neler oluyor bundan bahsetmek istiyorum. Mutlaka konuşmuşsunuzdur bundan

önce yaptığımız toplantılarda ama çarpıcı rakamlar var. Amerika’da 100 kişiden 21’i diyetlerinde glutensiz ürünler tercih etmeye çalışıyor. Bu 21 kişinin 7’si ise hiçbir şekilde gluten tüketmemeye çalışıyor. Artık glutensiz üretim yapan firmalar büyük...

BAŞKAN – Son bir dakika ama ek süre verebiliriz.

ETİ PAZARLAMA MÜDÜRÜ GÜLİN ÖZKAN – Biz ek süre rica edeceğiz.

Artık bu, butik markalardan büyük markalara da geçmeye başladı. Glutensiz ürün lansman sayısı son yıllarda yüzde 36’dan yüzde 46’ya yükseldi. En ihtiyaç duyulan ürünler de glutene sahip olan ürünler yani kahvaltılık ürünler ve tuzlu ürünler. Tuzlu ürünlere baktığımız zaman, ürün lansman sayısının yüzde 36’dan seneler içinde yüzde 44’e çıktığını görüyoruz.

Şimdi, zaten son bölüme geldik: Zorluklar ve neler yapılabilir.

Demin de bahsettik, yaşadığımız en büyük problem farkındalık. Hem toplumsal hem de doktor farkındalığının artırılmasına ihtiyaç var.

Aşağıda gördüğünüz rakam bizim web sitemize giren insan sayısı. Ne zaman bu web sitesinde bir iletişimde bulunsak yani farkındalığı artırıcı bir reklam desteğinde bulunsak aylık oturum sayısı artıyor fakat birtakım bütçe sebepleriyle biz bu desteği kestiğimiz zaman bunun yine aşağı indiğini görüyoruz. Dolayısıyla, burada ürünlerle ilgili farkındalığı artırmaya yönelik reklam ve tanıtım desteklerine ihtiyacımız var. Yine bu hastalık hakkında bilgilendirici kamu spotları, hastane ve derneklerle iş birliği ve tanıtıcı föylere yine ihtiyacımız var.

Her ne kadar Eti Pronot yüksek potansiyel satış noktalarında listede olsa da dağıtım aslında yeterince yüksek değil. Bizim Burçak ürünümüz 100 noktanın 96’sında dağıtılırken Pronot’un dağıtılabilirdiği yer sayısı yalnızca yüzde 30. Dolayısıyla, üçte biri oranında bir bulunurluğa sahip. Dolayısıyla, buradan, yeni satış noktalarının oluşturulması noktasında desteğe ihtiyacımız var. Belki belli büyüklükteki satış noktalarında bu tip ürünler için bir satış zorunluluğu getirilmesini ya da özel rafların oluşturulmasını talep edebiliriz.

Ben burada sözü Ahmet Bey’e bırakayım.

ETİ TEKNOLOJİ VE ÜRÜN GELİŞTİRME GRUP BAŞKANI DR. AHMET GÖRGÜLÜ – Ben, hıza toparlamaya çalışacağım.

Tabii, bu ürünler kolay ürünler değil, özel üretim ve reçete gerektiren ürünler. Ürün geliştirme tarafına baktığımız zaman, özet olarak söyleyeceğim şu: Bir kere kullanacağınız girdi sayıları çok sınırlı. Buğday ununu hayatınızdan çıkardığınız zaman -glüten buğday unu ve diğer tahılların büyük bölümünde var- karbonhidratça zengin bileşenleri kullanmak zorundasınız. Bunun iki tane sıkıntısı oluyor. Bir: Bir kere yapıyı oluşturamıyorsunuz, beklediğiniz kalitede, tüketicinin rahatlıkla, güvenle yiyebileceği bir yapı olmuyor, sert, kabarmamış ürünler çıkabiliyor. İki: Karbonhidratın başka arızaları çıkıyor. Onu hekimlerimiz daha iyi söyleyecek, bunun ilerisinde obezite, kalp damar hastalıkları gibi hastalıkların da tetiklendiğini söyleyebiliriz. Demek ki bileşenler açısından kısıtlarımız var. Bu bileşenlerle ilgili olarak bizim yeni arayışlara, yeni tekniklere ihtiyacımız var. Tabii, bu özel bileşenler yerine daha kıymetli bileşenler de kullanabiliyorsunuz; süt, peynir proteinleri, yumurta proteinleri gibi. Bunlar tabii reçete maliyetlerini yukarı doğru çekiyor.

Üretim tarafına geldiğimiz zaman, tabii ki biz aslında 350 bin ton, günde bin ton dediğimiz ürün üretiyoruz. “Gluten free” ürünler ise, glutensiz ürünler ise ayda 3 ton civarında. Toplam üretimin yanında çok küçük bir miktar. Biz bunun için özel bir tesis yapamadık, yapmadık. Mevcut tesislerin çok iyi temizlenerek yapılması gerekiyor ve tabii bunlar çok detaylı ve uzun temizlikler gerektiriyor. Bu hatları da, düşünmeyin ki küçücük bir fırın, 150-200 metre boyunca fabrika hatları diye düşünün. Evet,

izole etmemiz gerekiyor, bu üretim esnasında da diğer hatlardan izole etmeniz gerekiyor. Çıkan her ürünü kontrol etmeniz lazım, sevke göndermeden önce biz bunu yapmak durumundayız. Burada çalışan personelin farkındalığının da geliştirilmiş olması gerekir ve özel insanların kullanılması gerekiyor. Kiyafetler de ona keza.

Üretim tarafından başka sıkıntımız da bu ürünlerin yapıları; tabii ki glütteni çıkardığımız için, proteini, asıl yapı taşıyı çıkardığımız için paketleme teknolojileri de kritik hâle geliyor çünkü ürünler kırılıyor. Yani, tüketicinin önüne gittiği zaman kırık ürünler çok cazip olmasa gerek. Tabii, bu ambalajlama tekniklerinin kullanılmasıyla da ürün maliyetleri olumsuz etkileniyor.

Özel alanlarda stoklanıyor. Üretmeniz, izole ortamlarda yapmanız yetmiyor, özel alanlarda bunları ayırıştırmanız gerekiyor.

Dediğimiz gibi “montan”lar çok düşük olduğu için, tek vardiya üretim yapıyorsunuz, bu diğer üretim maliyetlerini de olumsuz etkiliyor.

Her ham maddeyi bitirmek zorundasınız, açtığınız her bir ham maddeyi bitirmek zorundasınız. Bitirmezseniz o ham maddeleri tekrar geri kullanamıyorsunuz çünkü çapraz bulaşma riskleri oluşabiliyor.

Teknoloji tarafına geldiğimiz zaman, hattın temizliği demek birçok ekipmanın sökülmesi demek. Hanımlar bilirler, evlerdeki detay temizliğe benzer. Bir sürü ürün var burada, kek diyoruz, ekmek diyoruz, kurabiye diyoruz, bisküvi diyoruz, kraker; bunları zannetmeyelim ki hepsi aynı hatta üretiliyor. Aslında değişik hatlarda üretilmesi gerekiyor. Biz ne yapıyoruz? Esnek bir hat oluşturmaya çalışıyoruz, orada yapmaya çalışıyoruz. İdeali bu, tamamen izole, çok disiplinli esnek hatların kullanılması.

Ambalaj malzemeleri ve girdileri tamamen diğer ürünlerden ayrı yerlerden saklıyoruz. Mümkünse bunların ayrı fabrikalar olması, ayrı lokasyon değil ayrı fabrikalar olması gerekiyor. Analiz cihazları hızlı cevap veren, tüketiciye gitmeden hızlı cevap veren analiz cihazlarının kullanılması gerekiyor. Özel ambalajlama yöntemlerinin kullanılması gerekiyor.

Neler yapılabilir noktasına geldik. Şimdi, tabii, bizim görebildiğimiz kadar, bizim yaşadığımız sıkıntılar doğrultusunda neler yapılabilir? Bir kere, dedik ya, bizim bu mekânları ayırıştırmamız lazım, ayrı fabrikaların oluşması lazım ya da bu işi küçük üreticilere teslim etmemiz lazım. Küçük üreticiler dediğiniz zaman da ne denli ürün kalitesini güvenli tutabiliriz, ne denli bulaşanı engelleyebiliriz, onu düşünmemiz lazım. Yatırım teşvik imkânlarının burada belki önü açılabilir. Bu işi yapacak insanların yatırımlarına devletin sanki altıncı bölge destekleri gibi destek vermesi mümkün olabilir. Hem tüketici tarafında hem üreticinin kullandığı girdiler tarafında vergi ve fonların kaldırılması desteklenebilir. Tabii ki bunu üretim kayıtlı olmak kaydıyla, devlete bu belgeleri ibraz etmek kaydıyla olabilir. Mesela KDV tarafı tüketici tarafından sıfırlanabilir. İthal ürünleri gördük, bu ürünlerin Türkiye’de üretilmesi için belki proje teşviklerinin önü açılabilir. Reklam ve tanıtım destekleri dedik, biz bunu kendi imkânlarımızla yapmaya kalktığımız zaman, zaten zararda... İnanın şu ana kadar Eti 100 bin lira zarar etti, o 132 ton ürünle 100 bin lira zararda. Bir de reklamı falan koyduğunuz zaman bu daha da artacak. Burada belki kamu spotları ve reklam desteği olabilir. Yeni satış noktaları... Biz fenilketonüri hastaları için Sağlık Bakanlığıyla çalışırken bize şu sözü vermişlerdi. “Eczanelerde, hastanelerde size bu ürünler için özel bir köşe ayıralım, hem bu farkındalık için...” Bizim satış gibi çok fazla derdimiz yok ama hastalara ulaşabilecek noktaların artırılması olabilir. Bir de tabii, bir sürü üretici türeyecek, burada küçük üreticiler de olacak, mutlaka bir sertifikasyon gerektiğini düşünüyoruz biz. Sağlık Bakanlığı ve Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının logosunun bu paketler üzerinde olmasını sağlamak lazım. Belli büyüklükteki satış noktaları, bunlar zincir marketler olur veya mesela 200 metrekarenin üzerindeki zincirler olur, buralarda mutlaka ayrı raflar ve zorunluluk getirilmesi olabilir diye düşünüyoruz. Özellikle AR-GE

projeleri konusunda dedik ya iki tarafı keskin bıçak, bir tarafta karbonhidrat ağırlıklı bir beslenmeye gidiyoruz bir tarafta ise glutenden kurtulmaya çalışıyoruz. Artık bilinen yöntemler değil de yeni yöntemler, yeni girdiler, yeni izolasyonlarla AR-GE projelerinin desteklenmesi gerekiyor. Analiz teknikleriyle ilgili hızlı cevap veren... Çünkü, üretimi yapıp bitirdikten sonra geç cevap veren analizleri yapmanız mümkün değil, o ürünü çöpe atmanız lazım. Çok öncesinde hızlı analiz yöntemlerinin ve cihazlarının desteklenmesi gerekiyor. Bir ortak platformun... Ben bu komisyon toplantısı bittikten sonra işin bitmeyeceğini düşünüyorum. “Bir başlangıç” dedi sayın vekilimiz. Gerçekten yeni bir başlangıç bu. Üreticiler, tüketiciler ve kamu kurumlarının da bir arada olduğu hem dertlerin zaman zaman tartışıldığı, yeni ürünlere işaret edildiği, birtakım içgörülerin alındığı ortamların ve planlanan aktivitelerin yürütüldüğü bir platformun olması gerektiğini düşünüyoruz.

ETİ PAZARLAMA MÜDÜRÜ GÜLİN ÖZKAN – Biz Eti Pronot’la çalışmaya devam ediyoruz. Burada yapılacak daha çok şey var, bunun farkındayız. Neler yapacağız? 2018’de, bundan sonraki dönemde, hani planlayabildiğimiz aktivitelerden tek bir sayfada bahsetmek isterim.

Bu yıl ambalajlarımızı değiştiriyoruz. Bunun sebebi ne? O uzman duruşu koruyarak, medikal dilden biraz daha sıcak, biraz daha modern bir noktaya çekmek. Bir diğer yapacağımız şey, web sitemizi değiştiriyoruz; colyaklayasamak.com.tr’den daha geniş bilgi içeriğine sahip, glutensizhayat.com.tr. Burada çölyak hastalığı ve gluten duyarlılığı hakkında detaylı bilgi vermeye devam edeceğiz. Bu hastalık hakkında herkesin anlayabileceği dilde, animasyon videolarla belki de bu hastalığı anlatmaya devam edeceğiz. Doktor röportajlarıyla, insanlara biraz daha samimi gelen bilgi içeriğimiz devam ediyor olacak. Tarifler, hayat kolaylaştıran çözümler yine bir sitenin içeriğinde olan konular olacak.

Hekim farkındalığı tarafından geçmişte yaptıklarımızdan bahsetmiştim. Burada, geçmiş yıllarda olduğu gibi bu yıl da ürün, broşür gönderimlerine devam ederek farkındalığı artırmaya devam edeceğiz.

En büyük ihtiyacımız, Ahmet Bey’in de bahsettiği gibi, yeni ürün AR-GE çalışmaları. Buna devam etmemiz lazım. Bunun devam etmemiz için de sizden destek almamız lazım ki biz çölyak hastalarına ulaşılabilir fiyatta, ulaşılabilir bulunurlukta yeni ürünler geliştirmeye devam edebilelim.

ETİ TEKNOLOJİ VE ÜRÜN GELİŞTİRME GRUP BAŞKANI DR. AHMET GÖRGÜLÜ – Aslında gelecekte ne düşünüyorsunuz? Bu pazarlama bakışını Gülin Hanım söyledi. Üretim tarafına baktığımız zaman aslında şu anda bizim elimizde glutensiz olarak yaptığımız ürünler var fakat izole edemediğimiz için, hatları tam ayırtamadığımız için tüketicilere bunları glutensiz demeden... Mesela, bizim mısır patlağı var “Gong”, bunu sunamıyoruz. Bunlar aslında potansiyel bekliyor. Etimek bizim için çok büyük bir potansiyel ve muhtemelen çölyak hastaları için de çok büyük bir potansiyel olacak ve rahatlıkla tüketilebilecek bir ürün ama oranın ana maddesi un, ekmeğin ana maddesi un olduğu için o kısmı izole etmek... Kocaman bir hat, kocaman bir fabrika, Bozüyük’te bir tane ayrı fabrika bu, bu fabrikada değil de onun daha esnek üretim hatlarında üretebilsek hem kek hem ekmek türü ürünlerle destek verebileceğimizi düşünüyoruz. Tüm ürünleri aslında özel bir fabrikaya taşımayı bizim düşünmemiz lazım bu bilinç arttıktan sonra.

Asıl kritik nokta, demin de bahsettiğimiz gibi, mutlaka ve mutlaka bilim dünyasının bu işin içinde olması lazım. Glütteni bir şekilde izole edip bizim buğday ununu... Atıyorum tamamen, ben bu konunun çok uzmanı değilim ama glutenin buğday unundan izole edilmesiyle yeni ürünlerin geliştirilmesi mümkün olabilir. Bununla ilgili AR-GE çalışmalarının mutlaka hem Bilim, Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı hem TÜBİTAK hem belki Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından oluşturulması, çok ortaklı projelerin oluşturulması lazım.

Biz sabrınız için teşekkür ediyoruz. Süremizi biraz aştık.

BAŞKAN – Biz de çok teşekkür ediyoruz.

Süreniz, otuz dokuz dakika konuştunuz. Aslında süre veriyoruz ama sınırlama da yapmıyoruz çünkü buraya gelmişseniz, görüşlerinizi ifade etmenizde büyük fayda var düşüncesi içerisindeyiz.

Çok teşekkür ediyoruz Eti grubu olarak size.

Şimdi, Yardımcı Doçent Doktor Sibel Akmehmet Şekerler, Boğaziçi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Bölümü öğretim üyesi...

DURMUŞ ALİ SARIKAYA (İstanbul) – Başkanım, sorum vardı.

BAŞKAN – Biz aslında soru soracağız ama isterseniz sunumlar bittikten sonra sorularımızı soralım ilgili...

DURMUŞ ALİ SARIKAYA (İstanbul) – Eti grubuna soracağım.

BAŞKAN – O zaman şöyle yapalım: Haklı olarak milletvekili arkadaşım “Eti grubuna sorularımız var.” diyor. Sibel Hanım, biz soruları aldıktan sonra isterseniz size söz vereyim.

DURMUŞ ALİ SARIKAYA (İstanbul) – Başkanım, teşekkür ediyorum.

Özellikle Eti’ye bu duyarlılığı için, 2002 yılından itibaren başlayan, bu çölyaklı ailelerin hissiyatına ortak olmakla birlikte, onların derdine sosyal sorumluluk çerçevesinde yaptığı hizmetlerden dolayı hem ailelerimiz hem tüm çölyaklılar hem milletim adına teşekkür ediyorum. Gerçekten çok önemli bir görevi ifa ettiniz. Sadece ürün üretmekte değil, aynı zamanda sunumunuzdan da anlıyoruz ki bilinçlendirmeye, hatta doktorlarımızı bilinçlendirmeye kadar varan çalışmalar yapmışsınız, bunun için özellikle teşekkür ediyorum.

Ben de bir çölyak ailesiyim, kızım çölyak ve sizin Eti Pronot kekiniz bizim için hayat kurtarıcı olmuştu. Okul zamanı sabahları kahvaltımız oydu. Diğer markalardan çok daha kaliteli, çok daha çocuğumun yiyerek zevk aldığı bir ürün ürettiğiniz için de özellikle teşekkür ediyorum.

Bu yerli ürünlerle birlikte, yabancı ürünler arasındaki tat ve lezzet farkı... Burada ailelerimizin de ortak kanaati, çok tartıştık, makarnacılarla konuştuk, diğerleriyle konuştuk, sizin de bu ürünlerinizde yakaladığınız kaliteyi AR-GE çalışmalarınızla diğer alanlarda da çeşitlendireceğinize inancımız tam. Biliyoruz ki buradan kâr etmiyorsunuz, hatta dediğiniz gibi, eksidesiniz. Biz de devlet olarak, Meclis olarak, sizin bu sunduğunuz öneri listesindeki, işte vergi muafiyeti olsun, diğer konulardaki çalışmalarını hem iktidar hem muhalefet vekilleri olarak ortak çalışma kararı aldık yani onu da söyleyeyim. Onun için, sizin bu getirdiğiniz somut öneriler için de size ayrıca teşekkür ediyorum.

Tek bir sorum var. Ürünleri söylerken çölyak, gluteni ayırdıktan sonra, “Proteinde şu kadar düşürdük.” dediniz. O bilinçli bir düşürme mi yoksa protein, bir çeşit protein amino asidi olduğu için gluten, mecburen mi düşüyor? Çünkü çölyak zaten başka yerden çok gıda almıyor, bir de oradan hani fenilketonüriye de uyuyor diye, ikisine de uysun diye özellikle mi düşürüyorsunuz? Ben daha önce de toplantılarda söylemiştim, Türk Hava Yolları uçaklarına biniyorduk, glutensiz menü istediğimiz zaman, kalp hastası gibi, şeker hastası gibi bilmem ne, topluyorlardı, bir ürün sunuyorlardı. Dolayısıyla hani çocuk veya işte çölyaklı diğer vitaminleri ve diğer gıdaları alamıyordu. Siz de böyle bir kaygı mı var, yoksa mecburi bir şey mi?

ETİ TEKNOLOJİ VE ÜRÜN GELİŞTİRME GRUP BAŞKANI DR. AHMET GÖRGÜLÜ – Şöyle: Aslında ikisi de doğru. Birincisi bir kere girdilerde sınırlısiniz. O girdilerin getirdiği bir protein düşüklüğü var.

İkincisi: Dedik ya Cerrahpaşa’yla çalışırken, oradaki hekim arkadaşlarımız... Çölyak hastalarının aynı zamanda bağırsaktaki o “defect”ten dolayı birtakım vitamin ve mineralleri kaybettiklerini,

alamadıklarını, ememediklerini de biliyoruz. O nedenle ilave vitamin, mineral ve protein desteğinin olması gerektiğini onlar vasıtasıyla öğrendik ve biz bütün reçetelerimize onu yansıttık.

DURMUŞ ALİ SARIKAYA (İstanbul) – Çok teşekkür ediyorum.

ETİ KAMU VE KURUMSAL İLİŞKİLER MÜDÜRÜ ADEM SARARMIŞ – Ben bir şey söyleyebilir miyim?

BAŞKAN – Buyurun.

ETİ KAMU VE KURUMSAL İLİŞKİLER MÜDÜRÜ ADEM SARARMIŞ – İlk ürünümüzde -sade bir ürün- hemen, hızlı, 2002-2003 yılında yaptığımızda tamamen proteini çıkarıp nişasta bazlı yapılan bir şeydi, dolayısıyla oradaki protein miktarı azaldı. Ama sonrasında, “çeşitlendirme” dediğiniz zaman, otomatikman o yapıyı sağlayabilmek için yumurta, süt proteinleri falan ilave edildiğinden diğer ürünlerimizdeki o protein miktarı başlangıçtaki gibi değil. Onda 100 gramda 0,3 iken diğerlerinde artık 5'lere, 6'lara doğru çıktı.

BAŞKAN – Celil Bey, buyurun.

CELİL GÖÇER (Tokat) – ETİ'ye katılımından ve sunumundan ötürü teşekkür ediyorum. ETİ, tabii, her Türk ailesi için aileden biri aslında. Böyle küçük bir grubumuz için de gösterdiği duyarlılık takdire şayan. Başarı, tabii, teferruatta gizlidir.

Ahmet Bey, bir makaleden bahsettiniz, sürekli glütene maruziyetten dolayı oluşan birtakım komplikasyonlarla ilgili. Bu makaleyle ilgili bilgi verir misiniz? Yanınızda mı? Merak ettim doğrusu.

ETİ TEKNOLOJİ VE ÜRÜN GELİŞTİRME GRUP BAŞKANI DR. AHMET GÖRGÜLÜ – Gönderebilirim, akşam baktım ben ona, bir İtalyan hatta...

CELİL GÖÇER (Tokat) – Sağlıklı bireyler için bahsediyorsunuz değil mi sürekli glütene maruziyet?

ETİ TEKNOLOJİ VE ÜRÜN GELİŞTİRME GRUP BAŞKANI DR. AHMET GÖRGÜLÜ – Evet, evet.

CELİL GÖÇER (Tokat) – Yani çok önemli bir ayrıntı bu çünkü, hani, bütün çalışmaları, projeksiyonları değiştirecek bir çalışma. Merak ettik, onu öğrenmek isteriz.

ETİ TEKNOLOJİ VE ÜRÜN GELİŞTİRME GRUP BAŞKANI DR. AHMET GÖRGÜLÜ – Tamam, size ulaştırabilirim. Ben akşam baktım ona, İtalyan 2-3 tane hocanın yazdığı bir makale.

CELİL GÖÇER (Tokat) – Teşekkür ederim.

BAŞKAN – Teşekkür ediyorum.

Benim de not aldığım bir soru var. Konuşmanızda hanım kardeşimiz şöyle ifade etti: “Bu, farkındalık yaratma adına iki tane sıkıntılı konu var. Birincisi, farkındalığı yaratmak; diğeri de doktorların teşhis zorluğuyla ilgili.” Kaç yıl öncesinden bahsediyorsunuz bunu?

ETİ PAZARLAMA MÜDÜRÜ GÜLİN ÖZKAN – Bununla ilgili yaptığımız çalışmalardan aslında demin bahsetmiştim, tekrar altını çizmek isterim. 2010 yılında biz bu ürünün lansmanını yaparken glütensizlik bilgisi aslında bu ana göre çok daha az bilinen bir şeydi. İnsanlar karın ağrısı, halsizlik, ishal gibi hislerle doktora müracaat ettiğinde ilk akla gelen hastalık belirtilerinden biri olmadığını hep uzmanlardan dinlemiştik. Dolayısıyla da hekim farkındalığı yaratmaya bu yolla devam etmeye çalıştık.

BAŞKAN – Neyse, ben bir doktor olarak çok kabul etmedim bu konuyu, onun altını çizeyim, size ifade edeyim.

ETİ PAZARLAMA MÜDÜRÜ GÜLİN ÖZKAN – Peki.

BAŞKAN – Burada çocuk hekimimiz de var. Teşhiste bir zorluk falan yok aslında değil mi?

BEHÇET YILDIRIM (Adıyaman) – Yok.

BAŞKAN – Hatırlamakta, belki hastalığı ilk etapta çölyak diye düşünmeyebilirsiniz çünkü pek çok hastalıkla karışabiliyor...

ETİ PAZARLAMA MÜDÜRÜ GÜLİN ÖZKAN – Evet, akla ilk gelmemesi anlamında söyledim, yanlış ifade ettim galiba.

BAŞKAN – Peki, teşekkür ediyorum.

Başka soru yoksa şimdi diğer sunumumuza geçebiliriz.

Sibel Hanım, süreniz yirmi dakika, ek süre sınırsız.

Buyurun efendim.

2.- Yrd. Doç. Dr. Sibel Akme Mehmet Şekerler'in, *çölyaklı birey ve ailelerin gerçek yaşantılarını yansıtan alıntılar ve bu deneyimler üzerine yorumları hakkında sunumu*

YRD. DOÇ. DR. SİBEL AKMEHMET ŞEKERLER – Teşekkür ederim, inşallah sınırimi aşmayacağım.

Sayın Başkan, değerli milletvekilleri, değerli konuklar ve şu ana kadar bu konuya emek vermiş herkesi selamlıyorum. Çok teşekkür ediyorum söz hakkı verdiğiniz için bizlere.

Şimdi, ben sunumumda size öncelikle çölyaklı birey ve ailelerin gerçek yaşantılarını yansıtan alıntılar ve bu deneyimler üzerine yorumlarımızı paylaşacağım.

Öncelikle, tabii, hangi bakış açısından konuştuğumu size anlatmak istiyorum. Aslında üç farklı şapka var benim. Bilimsel yaklaşım olarak doktoram psikolojik danışmanlık ve rehberlik üzerine, insan gelişimi üzerine ve 2006'dan beri psikolojik danışman ve öğretmen eğitimcisiyim. Çölyak deneyimine kendi bakış açımdan baktığımda çeşitli açıklamalar getirebiliriz.

Öncelikle -bunun detayına çok girmeyeceğim tabii ya da literatürle sizi sıkmayacağım ama öncelikle- herkesin bildiği bir teorem var, Maslow'un ihtiyaçlar hiyerarşisi. Çok net bir şekilde, bu hiyerarşide neredeyse bütün ihtiyaçların aslında tehlikeye girdiğini görüyoruz çölyaklıların yaşamında ve çölyaklıların yaşam kalitesini düşüren sebeplerden bir tanesi de bu.

İlk ihtiyaç, fizyolojik ihtiyaçlar, açlık.

İkinci derecede güvenlik ihtiyacı. Güvende hissedemiyoruz çünkü az önce bana mesela kuru pasta getirildi, onun glutensiz olduğu söylendi, güvendim ama bunu bana söyleyen kişiyi tanımıyorum. Güvendim, çok kesin söyledi ama o nereden geldi, kim üretti, hangi marka bilmiyorum. Bu yemeyeceğimi anlamına gelmiyor, yanlış anlamayın kesinlikle ama çölyaklılar sürekli bu şüphe içinde ve sürekli bunları yaşıyoruz. Bana dikkatlice kısır yapan akrabalarım oldu -kısır, bulgur; bulgur, buğday- çok temiz bir şekilde.

Üçüncü ihtiyaç, aidiyet, sevgi, ait olma hissi. Çocuklar arkadaşlarıyla bazı şeyleri paylaşmıyorlar, ait hissedemiyorlar, o sevgiyi yaşayamıyorlar çünkü sürekli tedirginler.

Dördüncüsü -üçgenden yukarı çıkıyoruz- kendine güven ve başkalarının saygısı. Birçok çölyaklı aslında başkalarının saygısı yerine acıma alıyor. Acımak aslında insani bir duygu ama acımanın ötesine geçmemiz lazım, empatiye geçmemiz lazım.

Son olarak da -Maslow'un ihtiyaçlar piramidinden hatırlarsınız- en üst düzeyde, kendini gerçekleştirme var. Tabii ki bütün diğer ihtiyaçlar tehlike altındayken bir çölyaklının kendini gerçekleştirme söz konusu olamıyor.

Böyle kısa bir teorik giriş yapmak istedim. Erikson’dan bahsedilebilir, bizim derslerimizde çok kullandığımız teoriler bunlar. Erikson’un da mesela ilk aşamasından bahsedebilirim, yine güven, güvenmekle alakalı. Mesela burada birçok ürün var. Biz hakikaten bu ürünlere güveniyoruz, biliyoruz ki bu ürünler bizim için özenle, titizlikle hazırlanıyor ama bizim ilacımız aslında ürünler değil, ilacımız yok bizim, bizim tek ilacımız diyetimizi yapılabilmek.

Bu yıl ben kalitatif nitel çerçeveli bir araştırma projesi başlattım, çölyaklılar ve çölyaklıların aileleriyle görüşüyorum, görüşmeye de devam ediyorum. Az sonra zaten size sunacağım alıntılar araştırmamdan kaynaklı. Veri toplama yöntemi olarak derinlemesine görüşmeler kullandım, gözlemler yaptım, yazılı doküman analizleri yaptım. Size görüşmelerden örnekler sunacağım. Bir yıldır da İstanbul Çölyakla Yaşam Derneği gönüllüsüyüm. Bu gönüllülük çerçevesinde bazı çalışmalarda bulundum. Yeni tanı alanlarına bilgi ve destek verdik. Çölyaklıların sorularını cevapladık, cevaplamaya devam ediyoruz. Her hafta en az üç dört saatimi derneğe vermeye çalışıyorum bir yıldır ve gerçekten, yüzlerce çölyaklıyla tanıştım. Derneğin akademik faaliyetlerine destek ve Ekim 2017’den beri de üniversitedeki topluma hizmet dersim çerçevesinde üniversite öğrencilerinin çölyaklılara nasıl destek verebileceğini araştırıyoruz ve çalışmalarımızı sürdürüyoruz.

Size anlatmak istediğim burada, gönüllülerin zorlandığı anlar. Hasta tanı alıyor, doktorlar derneklere yönlendiriyor hastaları; çok güzel. Bazen hastanedeki diyetisyenlere de yönlendiriyorlar ama genel olarak derneklere başvuruyorlar. Gönüllüler hangi anlarda zorlanıyor? Bu hayatı, nasıl besleneceklerini biz çok güzel anlatabiliyoruz elimizdeki imkânlarla ama tıkanıldığımız, derneklerin yetemediği noktalar var. İlki, tüketimle ilgili soruların cevaplarının ilaç firmalarından ve gıda üreticilerinden alınamaması. Bu bilgiye ulaşamıyoruz. Ulaşıyoruz, debeleniyoruz. Bireyler ulaşamıyor, bize soruyorlar, biz arıyoruz dernekten, yine ulaşamıyoruz. Maddi yetersizlik çeken çölyaklıların yardım talepleri çok yoğun. Çocuklarına diyet pahalı diye diyeti yaptıramayan aileler çok fazla sayıda. Diyeti yapmak istediği hâlde bilgi eksikliğinden dolayı yapamayan aileler... İnternet kullanımı olmayan bir ailenin bu diyeti anlayabilmesi için o çalışmayı gerçekleştirmesi çok zor, duyduklarıyla ve bizden aldıklarıyla yetinmek durumunda. Diyeti yapmak istediği hâlde dışarıda hiç yiyecek bir şey bulamadığı için diyetle uyamayanlar ve devletten beklentilerin derneklere yansıtılması; ben onları “kızgın çölyaklılar” diye adlandırıyorum. Yaşadıkları zorluklarla ilgili muhatap bulamayınca dernekleri bir devlet kuruluşu gibi algılıyor genelde çölyaklılar, hâlbuki dernekler gönüllülük usulü yürüten ortamlar. Geç tanı almaktan dolayı bazı çölyaklılar kızgın olabiliyor. Ben mesela onlardan değilim, ben iki ay içinde hemen tanı almıştım. Yaşadıkları ayrımcılığa karşı yasal yaptırımların olmaması, özellikle okullarda. Besin alerjisi olan çocuklar, sadece çölyaklılar değil, anaokullarından reddediliyor, okula yazdıramıyor çocuğunu. Bunlar konuşulmuştur belki, onun için çok hızlı ilerlemeye çalışacağım.

Üçüncü bakış açım, bizzat yaşayarak deneyimliyorum çünkü hem kendim çölyaklıyım hem de 7 yaşındaki kızım çölyaklı ve her gün deneyimliyorum, her an deneyimliyorum; o yüzden biraz duygusal da bir konu benim için.

Şimdi size getirdiğim alıntılardan başlayalım ve onlarla ilgili yorumlar yapacağım.

2 yaşında tanı almış erkek çocuğun annesi: “Çocuğum 1 yaşındayken 16 kiloydu, sonra birden kilo vermeye başladı, doktor ‘Abartıyorsun.’ dedi, üzerine düşmeseydim doktorlar önemsemedi.” Evet, birçok hekimimiz gerçekten çok bilinçli ama bazen gecikmeler olabiliyor. Burada ebeveynlerin üzerine çok büyük bir sorumluluk biniyor. Ebeveyn uyanık olmak zorunda, ebeveyn “Acaba çölyak olabilir mi?” demek durumunda. Gastroenteroloğa ulaşana kadar belli bir süre geçebiliyor, bununla ilgili birçok hikâye bize ulaştı ama ana sorunlarımızdan biri bu değil, haklısınız, ana sorunumuz başka.

13 yaşındaki bir çölyaklının babası -gerçekten, çok önemli sorunlardan bir tanesi, ilaçlar-

“Herhangi bir ilaçta glüten olup olmadığını öğrenmek hiç kolay değil. Bazı ilaçların kutusunda ya da prospektüsünde yazıyor -aslında çok nadir yazması- yazmayanlar için firmayla iletişime geçiyoruz. Firmanın e-postasına mail atıp cevap beklemek çok önerilecek bir çözüm yolu değil, genellikle cevaplanmıyor, çoğu büyük firmada da durum aynı. Telefonla ulaştığımızda ise operatör genellikle kime bağlayacağını bilemiyor, bir iki kişiye aktarıldıktan sonra bir ihtimal, konuya hâkim yetkili biriyle karşılaşabiliyorsunuz. Bazen de telefon ve e-postanız istenerek dönüş yapılacağı bildiriliyor. Sonuç olarak bilgi almak çok hızlı bir süreç değil, beklemek ve genelde tekrar aramak gerekiyor.” Firmalar bu bilgiyi vermek zorunda hissetmiyorlar. Umarım bu konularda bir çözüm bulunur. Gerçekten, ben mesela yine kendimden örnek vermek istiyorum, iki buçuk aydır öksürüyorum, alerjik bir öksürük, kullanacak ilaç bulamıyorum. İki hafta içtiğim ilacın aslında glütenli olabileceğini iki gün önce öğrendim. Firma diyor ki: “Garanti edemeyiz.” Garanti edemeyince biz o ilacı kullanamıyoruz. “İlaçlarda neden glüten vardır?” diye merak ediyorsanız da mısır nişastası kullanılıyor, o kullanılan mısırın kontaminasyondan bağımsız olup olmadığını, tedarikçilerden o bilgiyi alamadıkları için ilaç firmaları tereddütlü davranıyorlar ve bize bu bilgiyi sağlayamıyorlar.

Çölyaklı çocuk annelerinden bir tanesi -şimdi, anneler kendilerini mutlu etmeye çalışıyorlar- bu anne “Ne mutlu. ‘Glütensiz yaşamda el ele, yürek yüreğe.’ diyorum, ben bunun için ne gerekiyorsa varım.” diyor. Bunu, bu cümleyi sunumumda tutmak istedim. Hakikaten umut ışığı olarak, mesela Komisyonu anneler umut ışığı olarak görüyorlar ve çok umutlular bu Komisyonun çalışmalarından.

Başka bir annenin sözleri: “Glütensiz diyet bir gün, üç gün, beş gün değil, hayat boyu. Üç gün tahammül edersiniz, belki bir ay da idare edersiniz ancak bu, hayat boyu. Büyüene ve kendisine bakabilene dek çocuğunuzun ne yeyip ne içtiğini her gün en az dört kere düşünmek, dört öğününü birden her sokağa çıktığınızda, her adımınızda düşünmek zorundasınız çünkü her şeyin içinde glüten var, her şey glütenli, dışarıda uygun bir yiyecek bulmanız çok zor.” Tabii ki her şey glütenli değil, doğal olarak glütensiz olan birçok ürün var değil mi? Et, süt, yumurta, baklagiller, sebzeler, meyveler, aslında hepsi glütensiz ama yemek kültürümüzden dolayı, doğal olarak glütensiz olan birçok yiyecek glütenli olarak servis ediliyor. Yani pilav mesela bizim için en kolay yiyebileceğimiz şeylerden biri ama şehriyesiz pilav bulamıyorsunuz.

Bir gönüllünün söyledikleri gene yiyeceklerle ilgili: “Dönerin üzerine bile unlu bir sos sürülebiliyor.” Biz döner alırken bile “Üzerinde sos var mı? Ekmeği üzerine bandınız mı?” diye soruyoruz çünkü o kadar kontaminasyon bile bizde enfeksiyon yaratabiliyor. “Zeytinyağlı bir yemeğe bile kıvam artırıcı olarak un eklenebiliyor.” Enginara un katıldığını ben çölyaklı olduktan sonra öğrendim. “Sulu yemeklerin hepsinde bu söz konusu. Balsamik sirke mesela. Kıvam artırıcı ve yapıştırıcı olarak glüten kullanılıyor. Doğal damla sakızı mesela.” Bu gönüllüye o soruyu sormuşlar telefonda ama cevaplayamıyor çünkü bilmiyor doğal damla sakızında glüten var mı, yok mu? Bu bilgiyi sadece firmadan alabilirsiniz. Geçen de onu sordular “Sizce bunda glüten var mı?” diye, o konuşma içerisinde bana sordu, ben de “Bilmiyorum.” dedim, hâlâ bilmiyorum, Oya Hanım belki siz biliyorsunuz, size sorabiliriz.

Yetişkin bir çölyaklı: “Bizim ilacımız yok.” Bu, benim hakikaten çok hoşlandığım alıntılardan ve ben de artık bunu söylüyorum. “Bizim ilacımız yok. İlacımız garsonun, aşçının, bana yemek yapan arkadaşımın dikkati ve özeni. Bir kişinin, hatta sevdiğiniz bir annenizin, yakınınızın en ufak bir ekmek buluşturması, çorbaya şehriye ativermesi birkaç tane, hatası bize çok pahalıya mal oluyor. Bir çölyaklının bağırsakları, bedeni en az altı ay iptal, altı ay kendine gelemiyor.”

Diyetine uymayan -bu arada diyetine uymayan çok fazla sayıda çölyaklı var- çölyaklı (32 yaş) “Diyeti yapmama sebeplerim mi? Çünkü yapılabilecek bir ortam yok. Arkadaşlarımla dışarıda bir şeyler yiyemeyecek miyim?” diye isyanda bulunuyor.

5 yaşında bir kız çocuğu annesi, derinlemesine görüşmelerimden bir tanesi bu görüşme. Bu arada hepsinden izin alındı bu alıntıların kullanılabilmesi için. “Bununla ilgili cevapları hep böyle, hani...” Kızından bahsediyor glütenle ilgili sorular sorduğumda. “Hani ‘Olsun, önemli değil.’ yani 4 yaş, 5 yaş cevapları. İşte ‘Kızım, sana bugün bunu gönderemiyorum, yuvaya, okula.’ falan deyince ‘Olsun anne, ben öbüründen yerim.’ falan derken ama dışarıda gezerken ‘Anne, burası çok güzel koktu, keşke ben de çölyak hastası olmasaydım. Bunlar farklı kokuyor, bu glütenliler çok güzel kokuyor.’ diye dile getirmeye başladı sıklıkla.” Çocuk büyümeye başlıyor ve artık ne kadar kısıtlı bir yaşam alanında yaşadığını fark etmeye başlıyor, hayat kalitesi tabii ki düşüyor. “Tepki vermese de sessizlikle karşılamaya başladı. Tabii, bunlar bizi cevapsız bırakıyor. O yüzden de bizde yani bende olmamasına rağmen –kendisinde çölyak olmamasına rağmen bir çölyaklıyla yaşadığından bahsediyor- ‘Bana koktu, canım istedi, karnım aç, öğle yemeği de yememiştım.’ Tabii, onun yanında bir yere oturup da –kızının yanında- bir şey yemem mümkün değil, çay dışında bir şey içemem. Böyle, hani, kendimle bir an ‘O oynasın, ben yiyeyim.’ diye aklımdan geçiyor ‘Olur mu öyle şey?’ diyorum. O kadar karnım aç ki kısa süreli psikolojik çöküntü yaşadım. Allah’ım bu nasıl olacak böyle ömür boyu?”

Aynı anne devam ediyor: “O on dakika boyunca hayattaki en büyük dert sizinki gibi düşünüyorsunuz ama o an, o dakika bunların söylenmesi size bir şey ifade etmiyor. O on beş dakika boyunca o çöküntüyü yaşayacaksınız. Normalde aç durabilen bir insanım. Bu, psikolojik herhâlde daha çok. Gerçekten ona ulaşamayacağımı biliyor olmanın yarattığı üzüntü. Kızını da alıp ‘Hadi gel şuraya oturalım.’ diyemeyeceğini bilmek ve on dakika onun içinde yaşamak insanın psikolojisini altüst ediyor.” Ve depresyon annelerde çok sık gördüğümüz bir semptom. “Bir nevi tutsaklık hissi mi?” diye soruyorum anneye, bu sözü çok seviyor “Kesinlikle tutsaklık hissi gibi. İşin o tarafında benim incelenmem gerekebilir.” diyor. “Tutsaklık hissini hissettiğim anda konudan soğurum ancak burada konudan uzaklaşmam da mümkün değil, kaçamıyoruz. O his kesinlikle beni kilitliyor. Mesela, eve geldim, ondan sonraki hiçbir işimi yapamadım, yarım kaldı, canım istemedi, ben o günü öyle geçirdim, bir mutsuz ruh haliyle geçirdim ama o mutsuzluğu yaşarken de olay aklımda değil, farkında değilim. Sonra ben uyudum uyandım, ertesi sabah aklıma geldi, olayı sabah fark ettim. O günü de mutsuz geçirmiş oldum.” O an için o çocuğun o bisküviyi yiyememesi belki çok önemli bir şey gibi gelmiyor ama bunlar yıllar içinde biriktikçe, biriktikçe genel bir depresyon hâline yol açabilir, özellikle annelerin ben bu konuda çok hassas bir grup olduğunu düşünüyorum.

İnşallah henüz vaktimi aşmamışımdır.

BAŞKAN – Vaktiniz bitti ama ben devam ettiriyorum.

Buyurun.

YRD. DOÇ. DR. SİBEL AKMEHMET ŞEKERLER – Bitti mi? Çok özür dilerim. Teşekkür ediyorum.

Yaşanan duygular –hızlı geçmeye çalışacağım- siz de tahmin edersiniz ki güçsüzlük hissi, kontrolünün başkasının elinde olması, güvende hissetmemek, farklı hissetmek. İnsanlara ayıp olur hissi, bir yiyeceği reddedince ayıp olur hissi.

Geçen gün benim bir öğrencim bana leblebi getirdi “Hocam, tertemiz, katkı maddesi yok. Üreticiyi aramasını rica ettim, un çuvalıyla taşımışlar leblebiyi, o yüzden yiyemedim. Aslında bana uygundu.

Kabullenilmiş çaresizlik...

LÜTFİYE İLKSEN CERİTOĞLU KURT (Çorum) – Bizim Çorum’da var leblebi, Arzu firmasının.

YRD. DOÇ. DR. SİBEL AKMEHMET ŞEKERLER – Evet, evet, çok şükür, evet.

“Ben zaten yapamıyordum ve yapamayacağım ki.” Korku, endişe, kızgınlık, üzüntü, boş vermişlik,

depresyon, bütün olumsuz duygular, tutsaklık hissi ve umutlu olma çabası tabii ki. Mutlu ve umutlu olma çabası hepimizde var.

Bu alıntıyı veren kişi -yani araştırma çerçevesinde görüşmedim- Alerji Derneği Başkanı Özlem Ceylan, kendi isminin verilmesini de kabul etti. Onun söylediği bazı şeyler çok anlamlı çünkü sadece çölyaklılar değil bütün besin alerjisi olan çocukları ilgilendiren bir mesele üzerinde çalışıyoruz şu anda. “Sadece yeme veya yememe meselesi değil. Zaten yemiyoruz. Bu çocuğu nasıl sisteme sokacağız? Ona eğitim hakkını nasıl vereceğiz? Anneye çalışma hakkını nasıl geri vereceğiz?” diyor. Besin alerjisine sahip çocukları olan annelerin çalışma imkânı yok çünkü okullara kolay kolay çocuklarını gönderemiyorlar. Bu arada, Özlem Ceylan’ın derneğin 40 bin üyesi var yani 40 bin Facebook üyesi var. “Okul öncesi eğitim kurumları tarafından çoğu zaman kayda alınmayan diyetli çocuklarımız için ‘Siz evden yemek getirirseniz diğer aileler de bunu isteyecektir.’” Bizim de başımıza geldi bu. “‘Çocuklar sizin çocuğunuzun yediğine özenecek, isteyecek ve bu bizi zor durumda bırakacaktır.’” deniyor. ‘Bu çocuklar yemekhane yerine sınıfta tek başına yesin.’ ya da ‘Yemekhanede arkadaşlarıyla aynı masada oturmasın.’ şeklinde uygulamalara şahit olmaktayız. Sırf arkadaşlarının yediği pastayı görmesin diye sandalyesi duvara doğru çevrilip ‘Sen kendi yemeğini bu şekilde ye, etrafına bakma.’ şeklinde bir kötü muamele gören çocuğumuzu annesi mecburen okuldan almak zorunda kaldı.” Çok acı olaylar yaşanıyor ve bu çocuk 3 yaşındaymış.

Bu ve benzeri vakalar besin alerjisi nedeniyle diyet yapmak zorunda kalan çocuklarımızın başına sık sık gelmekte. Çölyaklıların da başına geliyor, diyabetlilerin de belki bir nebze, birçok çocuğun başına geliyor.

Bu da direkt alıntı yine, hiçbir müdahale olmadan, 6,5 yaşında bir çölyaklıdan. Soruyorum ona: “Sevmediğin yanları var mı glutensiz olmanın?” “Böyle, bazen tuzsuz, glutensiz yapınca kötü oluyor yemekler bazen, sinir oluyorum, hoşlanmıyorum.” diyor. “Peki, genel olarak bu konuda ne hissediyorsun?” “Birazcık kızgın, birazcık üzgün, birazcık rahatsız, birazcık gıcık.” Ve bunları o kadar hızlı söyledi ki arka arkaya, hazırlamış gibi sanki. “Çölyaklı çocuklar için neler yapılmasını istersin?” diye sordum, “Böyle paketler hazırlanmasını isterim.” dedi. O paketlerle tam neyi kastettiğini anlamadım ama bizim dernekte yapılan kampanyalardaki yardım paketlerini kastediyor olabilir. “Mutlu olsunlar isterim ve alerji... Alerjileri olduklarını bilsinler isterim. Paketli kuruyemiş... Paketli kuruyemiş yememelerini isterim ve özellikle glutensiz yemelerini isterim.” diyor. Paketli kuruyemişleri biliyorsunuz tüketemiyoruz bir firma dışında, sağ olsunlar. Onun da farkında 6,5 yaşında. Paketli kuruyemişe biraz takmış sanırım.

22 yaşında çölyaklı bir kadın: “Bir yıl önce tanı aldım ama yemeye devam ediyorum. Kilitlenip kalıyorum, ağrılarım başlıyor, ellerim ayaklarım tutmuyor.” diyor. Neden diyet yapmadığı sorulduğunda “Tadını beğenmiyorum, eskiden çok iyi yemek yapardım, glutensizleri tutturamadım, hevesim kaçtı.” diyor. Tabii ki böyle durumlarda eğitimle çok kolayca çözebileceğimiz çölyaklı durumları da var, eğitim desteğiyle çözeriz.

Bu, yine üzücü bir vaka, 16 yaşında çölyaklı genç kız: “Hastaneye gittim abla, bütün sonuçlar kötü çıktı, sınırda, hiç yok gibi.” Uzun süredir diyetini yapmaya çalışıyor ama olmuyor diyet. “Vitamin olsun, kan, kemik, hepsi... Endoskopi atacaklar bir daha. ‘Düzelmen lazım, daha kötü olmuşsun. Başka bir hastalığın olabilir.’ dediler. Hiçbir şekilde düzelemin yok. Başka bir şey olabileceğinden şüphelendiler. İnanın psikolojim çok kötü. Üç gündür hep ağlıyorum. Öz güvenim çok az vardı, o da gitti. Tamamen kendimi değersiz hissediyorum ama doktor sorular sordu, hepsine ‘Evet’ dedim. Üzülmüş gibiydi, aynı bana baktı.” Doktorun ona acıdığını hissetmiş ve diyetini yapamıyor. Diyetini neden yapamadığı çok belli değil ama çok ciddi maddi sıkıntılar çeken bir aile. En başta tabii ki ürünlere ulaşması çok zor ama

ulaştıktan sonra da o bilinç...

24 yaşında yeni üniversite mezunu, liseden bahsediyor, “Lise yılları için en uygun seçenek ailemle birlikte yaşamak olurdu ya da kaldığım yurttaki diyetle tamamıyla uyabileceğim bir düzen olmalıydı ki kaldığım yurt özel bir okulun yurdu olmasına ve önceden belli standartlarda anlaşılmamıza rağmen bu mümkün olmamıştı. Aç kalırdım.” diyor. Önerilen katılımda diyetle uyamıyormuş, çünkü aç kalmış. Öneri olarak da şunu söyledi: “Öncelikle çölyaklıların belirlenmesi gerekiyor. Aksi takdirde üzerine çalışılacak ve yetkili mercilere iletilecek uygulanabilir bir projenin varlığı bile sorgulanır hâle geliyor.” Bunu “Üniversitedeki çölyaklılara nasıl destek oluruz?” üzerine konuşmuştu.

Biz kendi üniversitemizde anons yaptık, 15 bin öğrencimiz var, anonsa 2 kişi cevap verdi, 2 çölyaklıya ulaşabildik. Hâlbuki 150 kişi olması gerekiyor. Şimdi afişler hazırlıyoruz “O 150 kişiden biri siz olabilir misiniz?” tarzında ama o kişileri tarama testine getirmek bizim biraz gücümüzü aşıyor.

7 yaşındaki çölyaklının annesi: “Kızım çölyak tanısı aldığı anda hapishaneden çıkmış gibi hissettim. Artık evi tamamen glütensiz yapacaktık. Artık evde ekmek kırıntılarından korkmam gerekmiyordu.” Kendisi de çölyaklı. “Kızım da sonunda sağlığına kavuşacaktı. Ben de çölyaklı olduğum için benden dolayı tarama yapıldı, tanı aldı. Doğduğundan beri uykuya dalma sorunu çekmişti. Yıllarca antihistaminik ilaçlar içti, 2 yaşında reflü, 3 yaşında alerjik bronşit tanısıyla tedaviler gördü. Toz alerjisi sanıldı, evdeki tüm halıları yok ettik. Kimse çölyaktan şüphelenmemişti çünkü 2 yaşındaki kan tahlilinde çölyak çıkmamıştı. 5 yaşındayken rutin tahlil zamanı geçmişti bile ancak ben kâh ‘Çocuk içmeden korkuyor.’ bahanesiyle kâh da ‘Ya bu sefer çıkarsa...’ şeklindeki endişemden tahlile götürmüyordum. Benim çölyak olduğum bilinmese, kızıma uzun süre teşhis konamayabilirdi. Daha nice yıllarımız hastanelerde geçecekti. İlk tanı aldığı anda kısa bir inkâr aşaması geçirdim, üç hafta hiç durmadan ağladım. Bunun nasıl zor bir hayat olduğunu biliyordum. İki yıl geçti, artık ağlamıyorum, ağlamak istemiyorum, sadece çocuğum normal bir hayat sürsün istiyorum. Hüznümlüyüm ama yine de umutluyum.” Belki tahmin edersiniz, bu benim, kendi sözlerim ve kendi deneyimim.

Bize umut olduğunuz için sizlere çok çok teşekkür ediyoruz. Sözlerimi sonlandırırken sadece birkaç noktaya dikkatinizi çekmek istiyorum.

Tanı alanların önemli bir kısmı olumsuz koşullardan dolayı diyetini gerçekleştiremiyor, diyetini her şeye rağmen, gerçekleştirenler de psikolojik çöküntüyle karşı karşıya ve ülkemizde tahminen -bu hesaplamayı öğrencilerimle yaptık- 700 bin tanı almamış kişiden bahsediyorsak bunların 194 bininin çocuk olması gerekiyor ülkemizdeki nüfusa oranlarsak. 194 bin çölyaklı çocuk şu anda Türkiye’nin çeşitli yerlerinde sağlıklı bir şekilde büyüyor veya bazıları hiç büyüyemiyor. Bu çocukların kendileri için herhangi bir önlem alma gibi bir güçleri yok. 700 bin kişi yetişkin diye düşündüğümüzde, bu kişiler kendi sağlıklarının sorumluluğunu alsın diyebiliriz ama 194 bin çocuktan bahsediyorsak gerçekten, burada yapılan iş çok değerli. Umarım, öncelikle tarama programlarıyla başlayarak çok güzel sonuçlar alınır çünkü onlar hepimizin çocukları.

Çok teşekkür ediyorum.

BAŞKAN – Çok teşekkür ediyorum.

Bizim Komisyonumuz özellikle çok duygusal bir komisyon hâline dönüştü, zaten dönüşmesi de gerekiyor ki sonuç alalım. Sizin özellikle derinden hissedip, bir sürü olayı psikolojik açıdan da ayrıca değerlendirmeniz de Komisyonumuz için önemliydi.

Teşekkür ediyoruz.

Soru sormak isteyen var mı arkadaşlar?

Behçet Bey’e söz vereyim, oradan sırayla gelelim bu tarafa doğru.

Buyurun Behçet Bey.

BEHÇET YILDIRIM (Adıyaman) – Sibel Hanım, teşekkür edeceğim, biraz da sitem edeceğim, içimizi kararttınız, bu kadar şey olmaz.

YRD. DOÇ. DR. SİBEL AKMEHMET ŞEKERLER – Çok özür dilerim, kusura bakmayın.

BEHÇET YILDIRIM (Adıyaman) - Gerçekten “Diyabet mi yoksa çölyaklı olmayı mı tercih ederiz?” dersek elbette çölyak biraz daha sempatik gelir bize. Öyle değil mi?

YRD. DOÇ. DR. SİBEL AKMEHMET ŞEKERLER – Şöyle: Karşılaştırmak tabii ki çok güç.

BEHÇET YILDIRIM (Adıyaman) – Çok zor, mutlaka.

YRD. DOÇ. DR. SİBEL AKMEHMET ŞEKERLER – Diyabetlilerde şöyle bir avantajda var tabii ki...

BEHÇET YILDIRIM (Adıyaman) – Müsaade ederseniz ben bitireyim de.

Şunun için söylüyorum: Bizim toplumda da diyabetli epey hasta var. Ben çocuk hekimi olduğum için söylüyorum, özellikle diyabetli çocukların psikolojisini çok iyi anlıyoruz, onların zorlukları... Ben çölyaklı hastalık olarak kabul etmem, bir alerji olarak kabul ediyorum. Özellikle onu da söyleyeyim. Bu alerjiyle nasıl yaşayabiliriz? Bir diyabetliyi nasıl alıştırıyorsak diyabetle yaşamaya, çölyakla nasıl yaşanır, bunun psikolojisini düzeltmek bizlere düşüyor. Biz, bunu raporumuza da ekleyelim. Gerçekten, ilaç kadar bu alerjiyle yaşamamanın biraz umudu olalım, biraz bunları aşılalım. Keyfi olarak diyet tutturana var. Mesela, vejetaryenlerin ben keyfi olarak et yemediklerini düşünüyorum, o kadar insan var ki “Vejetaryenim, ben asla et yemem.” diyor. Bunu da o grup gibi... Bu olayı küçümsemediğim için değil, ben bununla yaşamayı hedef hâline getirdiğim için, psikolojisi çok etkilenmesin diye bunları dile getirmeye çalışıyorum. Yoksa...

YRD. DOÇ. DR. SİBEL AKMEHMET ŞEKERLER – Siz kendiniz mi diyabetlisiniz?

BEHÇET YILDIRIM (Adıyaman) – Hayır canım “Ben çocuk hekimiyim.” diyorum. Yani diyabetle yaşamayı nasıl öğreniyorsak...

YRD. DOÇ. DR. SİBEL AKMEHMET ŞEKERLER – Aynen, size tamamen katılıyorum.

BEHÇET YILDIRIM (Adıyaman) – Onun için tekrar söylüyorum: Bir alerji olarak değerlendiriyorum. Hastaların bu kadar psikolojik çöküntü içerisinde olmasına, bu kadar depresyona girmelerine ne ailelerinin ne de çocukların böyle bir hakkının olmadığını söylüyorum yani belki olabilir ama biz bunları düzeltmek durumundayız, onlara destek vermek durumundayız, bizden ziyade sizin gibi akademisyenlerin, üniversitelerin bu konuda biraz çaba göstermesi gerekiyor. Belki lisede değilse bile üniversite döneminde beslenmeyle ilgili eğitim verenlere, bu beslenme üzerinde mutlaka duralım, çölyakı çok da büyütmeyelim, çok da şey yapmayalım.

BAŞKAN – Yani onunla yaşamayı öğrenelim diyorum.

BEHÇET YILDIRIM (Adıyaman) – Öğrenelim ama bu kadar ağır depresyonlar, bu kadar içimizi karartan bir...

BAŞKAN – Tabloya girmeyelim diyorsunuz.

BEHÇET YILDIRIM (Adıyaman) - ... tabloya girmeyelim. Ben biraz böyle söylüyorum.

BAŞKAN – Peki.

Behçet Bey çocuk hekimi olması münasebetiyle, benim anladığım kadarıyla şöyle diyor: Bir insana “Sen ya diyabet olacaksın ya çölyak olacaksın.” dense -öyle bir şey yok ama, farzımuhal- çölyak olmak daha iyidir. Doğru mu Behçet Bey?

BEHÇET YILDIRIM (Adıyaman) – Evet, söyledim zaten bunu.

BAŞKAN – Aynen. Üç aşağı beş yukarı böyle anladık.

Sizin ekleyeceğiniz bir şey var mı Sibel Hanım?

YRD. DOÇ. DR. SİBEL AKMEHMET ŞEKERLER – Şöyle: Karşılaştırmak çok zor, hepsi farklı deneyimler.

BAŞKAN – Şüphesiz, tabii.

YRD. DOÇ. DR. SİBEL AKMEHMET ŞEKERLER – Ben, burada sadece tanık olarak bulunuyorum. Bu deneyimlere tanık oldum ve size aktarmak istedim. Burada söylenen, yazılan her şey doğru.

BAŞKAN – Çok teşekkür ederiz, biz faydalandık ondan.

YRD. DOÇ. DR. SİBEL AKMEHMET ŞEKERLER – Ama size çok katılıyorum. Diyabetlilere nasıl özel destekler, uyarlamalar yapılmak zorundaysa çölyaklılar için de yapılmalı, bütün besin alerjileri için de yapılmalı. Bazı çözümler o kadar basit ki. Mesela, okullardaki kantinlerde bu bisküvilerden bulundurulması çok basit bir çözüm ve bu yok. Birçok çocuk bu hakka sahip değil mesela.

BAŞKAN – Olacak inşallah.

YRD. DOÇ. DR. SİBEL AKMEHMET ŞEKERLER – Çok basit çözümler olmadığı için bu duruma düşüyorlar, anlatabiliyor muyum size?

BEHÇET YILDIRIM (Adıyaman) – Firma ismi vermek istemiyorum ama markete gittiği zaman çocuğun psikolojisi bozuluyor, şöyle oluyor, böyle oluyor dediğiniz zaman, gerçekten, bizim de içimiz kararıyor. Ülker’in ürünleri yoksa Ülker bölümüne girmez, gider Eti standına girer, onun şeyini alır.

YRD. DOÇ. DR. SİBEL AKMEHMET ŞEKERLER – Ama çocuğun okuldan çıkıp markete gibi bir imkânı yok maalesef.

DOÇ. DR. SİBEL AKMEHMET ŞEKERLER – Yani olaya biraz iyimser olarak bakmak istiyorum.

BAŞKAN – Evet, bundan sonra olacak inşallah.

YRD. DOÇ. DR. SİBEL AKMEHMET ŞEKERLER – Bundan sonra, Komisyon sayesinde, sizlerin sayesinde olacak.

BAŞKAN – Peki

Teşekkür ediyorum.

Durmuş Ali Bey buyurun.

DURMUŞ ALİ SARIKAYA (İstanbul) – Sibel Hocam, teşekkür ediyorum. Benim üniversitemden geldiniz. Ayrıca, özellikle sizin rehberlik psikoloji bölümünüzde çok vakit geçirmiştım öğrenciyken.

Benim yaşadıklarımı yaşamışsınız. Daha önce arkadaşlara aktardım çeşitli vesilelerle, onlar biliyorlar, belki onlar için tekrar olacak ama biz de kızımın ilgili -eşim doktor olmasına rağmen, ailemizde, çevremizde bir sürü doktor olmasına rağmen- yıllarca çeşitli alerjilerle uğraştık. En son bir özel hastanede bir doktorumuzun özel itina ile bakması sayesinde şüphe konu ve Gazi Üniversitesinde de biyopsiyle tanıyı aldık. O aşamadan itibaren, kızım yaklaşık yedi sekiz senedir -15 yaşına geldi-di yetine çok sıkı ve düzgün bir şekilde dikkat ediyor. Hocam, kızımın duygudaş olmak için iki yıl da ben beraber diyet yaptım, full. Yine tekrar olacak ama daha önce Başbakanlıkta bürokrattım, Dışişlerinde bürokrattım, milletvekili olmadan önce de milletvekili olduktan sonra da katıldığım bütün toplantılarda istisnasız -Celil Hocam da Başbakanımızın doktoruydu, sağlık ekibinin başıydı, o da şahittir- özellikle şart koştum: “Ben çölyakım, dolayısıyla, benim olduğum yerde bütün çölyaklılara bütün hassasiyetler

gösterilecek.” Bunu, bir duyarlılık oluşması için özellikle yaptım, bindiğim uçaklarda, gittiğim toplantılarda, uluslararası toplantılarda, yemeklerde özellikle yaptım. Yapmıyorlarsa çantamda mutlaka çölyak ekmeğimi getirdim, glütensiz ekmeğimi getirdim, göstere göstere masanın üzerinde açtım, poşetinden çıkardım. Sordular “Nedir?” diye. Bunu özellikle yaptım ki bir duyarlılığı göstermek için. Emin olun, o iki yılda benim tek başıma yaptığım bu mücadele birçok kişinin de bilinçlenmesine vesile oldu. Ta ki 15 Temmuz gecesi diyetimi bıraktım, bunu da kızımınla konuşarak yaptım. Ondan sonra, yine onunla birlikteyken bu diyetime devam ediyorum. Ama gördüm ki bu iki senelik süreçte kızım çok ciddi moral buldu, o psikolojiyi birlikte yaşamaktan güç aldı, onu net hissettim. Behçet Hocamın sözüne o açıdan katılıyorum, içi karartmayalım. Yani bırakın şeker hastalarıyla kıyaslanmayı, ben normal yaşam için buğday tüketenlerden daha şanslı görüyorum çölyaklıları ve kızıma da bunu söylüyorum, sürekli bu pozitif duyguyu vermeye çalışıyorum. Bu çalışmaları okuyup takip etmeye başladıktan sonra... Sizler daha iyi bilirsiniz, 1970’lerden sonra buğdayın genetiğiyle üç defa oynandı. Ben biliyorum ki uluslararası birçok ünlü profesör, ünlü doktor, üst düzey geliri olan hastalarını çölyak diyetine geçirdi. Burada farklı yaklaşımlar var, Celil Hocanın yanında konuşmaktan edep ediyorum ama kızıma özellikle gösteriyorum: “Bak kızım, bu insanlar çölyaklı değiller, buğdayı yiyebilmelerine rağmen, bundan imtina ediyorlar. Ama onlar için geç oldu, yaşları 40 oldu, 50 oldu, 60 oldu. Çok şükür ki, biz Allah’a inanıyoruz, Rabbimizin verdiği belki bize imtihan gibi görülen bir şey bu ama aslında bir nimet. Belki o buğdaya yıllarca maruz kalan insanlarda ileriki yaşlarda çok ciddi sorunlar görülecek ama siz çölyaklılar bundan imtina ettiğiniz için bu size ileride nimet olarak dönecek. Bunu, belki cep telefonu kullanmayan, kullanamayan dağdaki bir çobanın yıllar sonra belki bir beyin kanserine yakalanma riski gibi düşünebiliriz.” Ben, sürekli kızıma bu şekilde pozitif yaklaşımda bulunuyorum ve bunun faydasını da görüyorum.

Genel tarama konusuna yüzde yüz katılıyorum Hocam. Sizden önce yaptığımız toplantılarda çok tartıştık. Ben, genel taramaya mutlaka girmesi taraftarıyım ve bunun için ısrarcıyım, rapora girmesinde de Başkanımıza ve diğer üyelerimize de gerekli baskıyı hep birlikte yapacağız. Sağlık Bakanlığımızla, Sosyal Güvenlik Bakanlığımızla çalışıp bunu kesinlikle genel taramaya sokmamız lazım. “194 bin çölyaklı çocuk, henüz tanı almamış durumda.” diyorsunuz. Bunlar hepimizin çocukları. Hepsinin bu tanıyı almamasında, o hastalığı çekmesinde hepimizin vebali var, sorumluluğu var. Dolayısıyla, devlet olarak masrafi neyse, gereği neyse yapıp bizim, bu çocuklarımızı yeni tanıları konup... Çünkü bu istatistiksel veri, mutlaka var bu toplumda. “Boğaziçi’nde yaptık, 2 kişi çıktı.” diyorsunuz ama 150 kişi var orada.

YRD. DOÇ. DR. SİBEL AKMEHMET ŞEKERLER – Evet.

DURMUŞ ALİ SARIKAYA (İstanbul) - Yıllar geçti, o çocuklar şimdi 18-20 yaşında. Bizim bunu 1 yaşında, 2 yaşında, neyse, altı aylıktan yakalamamız lazım. Onu da tartıştık Hocam, onu da programa gireceğiz. Onu da söyleyeyim size.

Kantinlere mutlaka konulması için, Başkanımız talimat verdi, rapora giriyor Hocam, onun da müjdesini verelim.

YRD. DOÇ. DR. SİBEL AKMEHMET ŞEKERLER – Tarama bence...

DURMUŞ ALİ SARIKAYA (İstanbul) - İlaçlar için, ilaç Eczacılık Kurumuna da herhâlde Başkanımız... Komisyonumuz raporuna girecek. İlaçlar için de şirketlere mecburiyet getirilmesi yönünde kararımız olursa...

BAŞKAN – Zaten haftaya önerilerinizi alacağım rapor için eksiklikler neyse, onu resmî olarak sizden alacağız, sonra haftaya toplanacağız, kendi Komisyon üyelerimiz arasında. 19 Aralıkta raporumuz bitmiş şekliyle ve muhalefet şerhi olmadan böyle bir raporun çıkması için çaba harcayacağız. Çünkü bu

Komisyon dört partinin önerisiyle kuruldu, dört parti de şerh koymadan, ne arzu ediyorsa, eksik neyse onu raporu koyarak ortadan kaldırmak istiyoruz ama herkese tarama testi olayı çok kolay değil, bilimsel olarak da değil. Ben doktor olarak da söylüyorum. O açıdan, o konuda nasıl bir yol buluruz, nasıl bir şey yaparız, yapmak lazım.

DURMUŞ ALİ SARIKAYA (İstanbul) – Daha önce tartışmıştık Sayın Başkanım. İlgili bakanlıklar otursunlar bize bir çözüm üretsinler.

BAŞKAN – Şey yapılabilir ama o konuda yine akademik kişilerin görüşlerinin ön plana çıkması gerekiyor diye düşünüyorum.

DURMUŞ ALİ SARIKAYA (İstanbul) – Son bir sözüm var hazır Hocam da buradayken.

Bir psikolojik destek merkezi, bir danışma hattı, ailelerin belki telefonla ulaşabilecekleri, sorabilecekleri...

BAŞKAN – Çok rahat kurulabilir, o olur. Bakanlık tarafından rahat yapılabilir.

DURMUŞ ALİ SARIKAYA (İstanbul) – Çok teşekkür ediyorum.

BAŞKAN – Ben de teşekkür ediyorum.

Şimdi, üçüncü konuşmacımız, Ege Glutensiz Yönetim Kurulu Başkanı Vedat Kurdoğlu.

Buyurun.

Süreniz yirmi dakika.

3.- Ege Glutensiz Yönetim Kurulu Başkanı Vedat Kurdoğlu'nun, glutensiz ürünlerdeki gıda güvenliği, üretim ve sonrasındaki sorunlar ve çözüm önerileri hakkında sunumu

EGE GLUTENSİZ YÖNETİM KURULU BAŞKANI VEDAT KURDOĞLU – Öncelikle davet için, bize bu imkânı verdiğiniz için teşekkür ederiz.

Sistem Grup olarak otuz yıldır gıda üreten bir firmayız. 2011 yılında sadece glutensiz ürünler üretmek amacıyla bu şirketi kurduk. Bir yıl kurulum ve Ar-Ge çalışmaları sonucu 2012 yılında ürünlerimizin satışına başladık. Glutensiz un ve türevleri ve Türkiye’de ilk olarak modifiye atmosferde paketlenmiş, raf ömrü uzun ekmeği ürettik. Türkiye genelinde yaklaşık olarak şu anda 1.400 noktada satışımızı gerçekleştirmekle birlikte 2017 itibarıyla 9 ülkeye ihracat yapmaktayız, 3 ülkeyle de görüşmelerimiz devam etmekte.

Bu aşamaların tamamını kendi öz sermayemizle yaptık. Bu yatırımı yaparak yıllık yaklaşık 2 milyon dolar gibi bir ithalatı, dolayısıyla döviz kaybını engelleyerek yaklaşık 350 bin dolar civarında da bir ihracat gerçekleştiriyoruz.

Bugüne kadarki firmalar ve konuşmacı arkadaşlarımız zaten ortak konularımızda bir sürü şeye değindi ama biz öncelikle glutensiz ürünlerdeki gıda güvenliğine çok önem vermekteyiz. Glutensiz ürünler ham madde tedariki, üretim aşaması ve sevkiyat aşamasında çok dikkat edilmesi gereken hususlar içermektedir. Bir ham maddenin gluten içermemesi, o ham maddenin çapraz bulaşma riskinden dolayı gluten içermeyeceği anlamına gelmediğinden, her ham madde analizi yapılarak üretim aşamasına alınabilmektedir. Bu durum, analiz maliyetlerinin yüksek oluşu sebebiyle maliyetlere yansımaktadır. Ham madde ve son üründe yapılan bu analizler devletin belirlediği bir laboratuvarla yapılarak, analiz maliyetleri düşürülüp ürünlere yansıtılabilir.

Üretim tesisinin glutensiz ürünleri üretebilmek için uygun şartları sağlıyor olması gerekiyor. Burada karşımıza önemli bir problem çıkmakta; glutensiz gıda üreten firmalar için özel bir ruhsatlandırma şartnamesinin oluşturulması gerekmektedir. Denetimleri de bu aşamalarındaki kritik kontrol noktaları denetlenerek yapılmalıdır. Yani denetime giren ekip ham madde analizini, üretim aşamalarını ve

sevkiyat prosedürlerini denetlemelidir. İlgili bakanlık, gerekli denetimleri gerçekleştirdikten sonra glutensiz ürün üreten firmaları sertifikalandırılmalıdır. Bu sertifikalar ambalajların üzerinde yer alabilir. Tüketici almış olduğu ürünün güvenilirliğinden emin olur çünkü bir ürünün analiz sonucunun glutensiz çıkması, o ürünün ondan sonra glutensiz çıkmayacağı anlamına gelmez.

Önemli konulardan bir tanesi de teşhis konusu, ona da kısaca değinmek istiyorum.

Sivil toplum kuruluşları ve üreticiler bir taraftan ülke çapında çölyak farkındalığı oluşturmak için çeşitli etkinlikler düzenlemekte, ancak sağlık sektörünün yani hekimlerimizin de çölyak farkındalığıyla alakalı bilgilendirilmesi gerektiğini düşünüyoruz. Sizlerin de bildiği gibi, çölyak hastalığı yalnızca gastroenterologları değil birçok branşı ilgilendirmektedir. Burada önemli olan, hastalığın sayısının artmasından ziyade teşhisi konulamamış mevcut hastaların ortaya çıkarılmasıdır. Teşhisi konulamamış hastanın teşhis konulana kadar yaşam kalitesi düşmekte ve hasta, beraberinde birçok sağlık sorunuyla karşı karşıya kalmaktadır. Bu süreçte sağlık harcamaları ile tarama maliyetleri mukayese edilerek taramaya öncelik verilmesi gerektiğini düşünüyoruz.

Çekirdek bir hekim kadrosunun oluşturularak, öncelikle aile hekimlerinden başlamak suretiyle bölgesel konferanslarla doktorların çölyak farkındalığı artırılabilir, hatta Türkiye’de geniş çaplı bir çölyak kongresi düzenlenebilir düşüncesindeyiz.

Ürünlerin bulunabilirliği konusunda, 2016 yılında Antalya’da gerçekleşen bir çölyak seminerinde Türkiye’nin çölyak haritasının acilen çıkarılması gerekliliğini vurgulamıştım, burada da tekrar bunun altını çizmek isterim. Çünkü biz toplumun binde 1’ine hitap eden bir sektöüz. Bu nedenle, glutensiz ürünlerin tüm marketlerde satılması ürünlerin maliyeti açısından mümkün gözükmemektedir. Bu durum ürünlerdeki iade oranlarının artmasına neden olacağından, sürdürülebilir bir satış olamayacaktır. Burada bir örnekleme yapayım; biz 6.500 noktada satış yapan bir market zinciriyle bunu beş ay süreyle denedik ama maalesef başaramadık, sürdüremedik. Hatta Oya Hanım -kendileri de burada- katkı olsun diye aynı marketin değişik şubelerini gezerek oralardan ürün aldığını söyledi.

Fiyatlandırmada değişik fiyatlar var ithal ürünlerde, yerli ürünlerde. Öncelikle, biz, fiyat politikamızı oluştururken hiç bir zaman için ithal ürünleri baz almadık. Bilakis, yerli ürünlerin çıkmasıyla birlikte ithal ürünlerin fiyat artışını da frenledik. Şimdi ben tutanaktan okuyayım: İthalatçı firma, kendi birtakım talepleri doğrultusunda fiyatı düşürebileceklerini ve o fiyatı da yerli üreticilerin baz alacağı şeklinde bir görüş belirtti. Bu ne kadar gerçekçi bilmiyorum çünkü şu anda yüzde 100, yüzde 200’lük farklılıklarımız var bizim. Yani yerli ekmek 6 ile 7,5 bandında satılırken bugün bir ithal ekmek 15-25 bandında, yerli un 15 bandında satılırken ithal un 30 TL bandında satılmakta. İthal ürünlerde ürün bazında analiz yapılırken, bizlerin üretimde kullandığı birçok ham maddede ve ambalajlarda malzeme yurt dışından temin edildiği için her biri için ayrı statüde analiz yaptırıyoruz yani onlarla analiz maliyetleri anlamında hiçbir farklılığımız yok. Hatta bir ekmeğe analiz yaptırırken biz ekmeğin içine giren 8-9 bileşenin analizini yaptırıyoruz.

KDV indirimleri ürünlerin fiyatlarına yansiyabilir, şöyle ki: Bugün normal buğday ununun KDV oranı yüzde 1, dolayısıyla ekmeğin de satışındaki KDV oranı yüzde 1. Bizim ürünlerimizin girdi KDV’lerinin 8-18 aralığı yani yüzde 13 KDV oranı var, satışımızda yüzde 8. Bu iki girdi ve çıktıyı bir şekilde, kanunen de mümkün ise, indirebilirsek KDV’den dolayı ürünlerde ciddi bir ucuzlama sağlanabilir diye düşünüyoruz.

BAŞKAN – Orayı ben anlamadım, KDV’yi biraz açar mısınız?

EGE GLUTENSİZ YÖNETİM KURULU BAŞKANI VEDAT KURDOĞLU – Şöyle söyleyeyim: Şimdi, un alıyorsunuz yüzde 1’le -normal undan bahsediyorum- ekmeği de yüzde 1’le satıyorsunuz.

Şimdi, birçok bileşenden oluşuyor, bu bileşenlerin içinde yüzde 8 KDV'si olan ham madde de var, yüzde 18 olan da var. Dolayısıyla bunlar bizim maliyetimize yansıyor. Satışta da artı yüzde 8'lik bir KDV oranı olduğu zaman...

BAŞKAN – Yüzde 18 olarak ne alıyorsunuz mesela?

EGE GLUTENSİZ YÖNETİM KURULU BAŞKANI VEDAT KURDOĞLU – Ambalaj mesela. Bizim modifiye atmosferde paketlediğimiz ekmek ambalajının ham maddesi, yurt dışından...

BAŞKAN – Ham maddesi yüzde 18.

EGE GLUTENSİZ YÖNETİM KURULU BAŞKANI VEDAT KURDOĞLU – Evet.

Katkı maddelerimiz var, yine aynı şekilde yüzde 18.

BAŞKAN – Gıdalar yüzde 8 diye mi siz orada KDV'yi yüzde 8 olarak ifade ettiniz?

EGE GLUTENSİZ YÖNETİM KURULU BAŞKANI VEDAT KURDOĞLU – Hayır, normal ekmekte yüzde 1 efendim.

BAŞKAN – Yüzde 1, evet.

EGE GLUTENSİZ YÖNETİM KURULU BAŞKANI VEDAT KURDOĞLU – Bizim satışımda yani glutensiz ürünün satışında KDV oranı yüzde 8.

Bulunabilir çeşitlilik konusunda da Türkiye'de on yıl öncesine kadar talebi karşılayacak birçok ürün şu anda mevcut. Ürün çeşitliliği konusunda eksiklerimiz de var ama. Her talep edilen üründe, özünde basit gibi gözükmesine rağmen, ciddi bir AR-GE ve makine ekipmanına ihtiyaç duyulmakta. Eti grubunun da belirttiği gibi, bu ekipmanların her birinin pahalı oluşu sebebiyle yatırım maliyetleri yüksek, sadece iç pazar için sürdürülebilir ve karşılanabilir bir yatırım değildir şu an için. Devlet, bu anlamda ihracat kaydıyla üreticiye bu ekipmanı sağlaması için teşvikler verirse hem ihracat kalemimizi artırır, aynı zamanda düşük fiyatlı bu ürünleri de iç pazara yansıtabiliriz. Yani, koskoca Eti, düşünün o hatta bir yatırım yapamıyor, mevcut hattı temizleyerek yapıyor. Bir gofret hattından bahsedelim, şimdi bizim küçük sanayici olarak böyle bir hat kurmamız sadece şu anki mevcut pazar için mümkün gözükmemekte ama yurt dışında da ciddi bir pazar var. Yani Türkiye glutensiz sektörünü geliştirebilir, ihracat yapabilir, o kapasitedeyiz.

Glutensiz ürünlerin pahalılığından söz ediyoruz. Evet, glutensiz ürünler yapısı itibarıyla pahalı, birçok bileşenden oluşmakta ve ham madde alımlarında bir sıkıntı yaşıyoruz. Şöyle ki: Yani bir Eti gibi, bir Sinangil gibi tonlarca ürün alamıyoruz biz alırken. Biz pazara yönelik ürün alıyoruz yani bir kamyon bazında, bir tır bazında aldığımız ürün ile bir palet veyahut da yarım kamyon aldığınız ham madde fiyatları... Keza lojistikte de aynı anlamda, bir kamyon gönderirseniz çok farklı, bir koli gönderirseniz çok farklı. Ne kadar yapılabilir bilmiyorum, ana madde üreticilerinden bayi fiyatına glutensiz üretim yapan firmalara ürün sağlanabilir mi? O da çok büyük bir etken bizim için.

Tesis, işçilik ve genel gider maliyetlerimiz yüksek çünkü pazar belli. Örneklemem gerekiyorsa, bizim günlük 15 bin ekmek kapasitemiz var, şu an için Türkiye'de en fazla ekmek satan da firmayız ama günlük üretimimiz 1.500-2 bin civarında. Bu da dolayısıyla sabit giderler ve işçilik giderleri maliyetlerimize yansımakta. Tabii büyük kuruluşlarımız -Eti olsun, Sinangil olsun- sosyal sorumluluk çerçevesinde ağırlıklı olarak bu işi yapmakta. Gerçekten de para kazandıklarına ben de inanmıyorum. Ama sosyal sorumluluk anlamında üretimi sürdürülebilir olarak da düşünmüyoruz eğer bu sektörün sanayisini oluşturacaksa. Evet, bugünkü sayılarla sosyal sorumluluk ama yarın bu sayılar arttıkça bu sürdürülebilir olmaktan çıkacak. Ülke olarak bu sektörün sanayileşmesi için çaba harcamamız gerekmekte hep birlikte.

Sosyal sorumluluk olarak da şunu öncelikle ilave etmek istiyorum: Tabii ki sorumlu olduğumuz, ürün sattığımız insanlara sosyal sorumluluk gerekliliğimizi de yerine getirmemiz lazım. Alım gücü düşük -daha önce de belirtmiştim, geçen hafta Urfa’da- asgari ücretle çalışan bir aile düşünün, 4 çocuğu var, 4’ü de çölyaklı. Bize bir sürü duyum geliyor ama çok pahalı bir telefonda mail olarak da duyum alabiliyoruz. Bu doğrultuda, derneklerimizden, dernek başkanlarımızdan ricamız, önce biz olarak bu ricayı gerçekleştirelim, bölgenizdeki gerçekten alım gücü olmayan aileleri tespit edip bu anlamda bizden bedelsiz ürün talep edin, biz bunları gönderelim. Bunu bir adım daha ileri götürebilsek tüm üreticilerden böyle bir katkı da bekleyebiliriz.

Teşekkür ederim.

BAŞKAN – Çok teşekkür ediyorum.

Vedat Bey’e soru var mı arkadaşlar?

Celil Bey, buyurun.

CELİL GÖÇER (Tokat) – Çok teşekkür ediyorum Vedat Bey’e.

Vedat Bey’e değil de Ahmet Bey’e az önceki makale sebebiyle sorduğum soruya... Makaleyi okudum ben şimdi. Size “Gluten hassasiyeti olmayan kişilerde glutene maruziyetten dolayı oluşacak komplikasyon ne?” diye sordum, siz “Evet.” dediniz. Sanıyorum yanlış bir...

ETİ TEKNOLOJİ VE ÜRÜN GELİŞTİRME GRUP BAŞKANI DR. AHMET GÖRGÜLÜ – Evet.

CELİL GÖÇER (Tokat) – Hah. Çünkü, neticede bu istismara da açık olabilir. Hani, gluten hassasiyetiyle ilgisi olmayan insanlar da glutensiz ürünler tüketme yönünde... Aynı zamanda bir pazar. Makale çölyak hastalığı olanlarda uzun süre glutene maruz kaldıklarında oluşabilecek otoimmün hastalıkları incelemiş, bilinen bir makale.

Teşekkür ediyorum Ahmet Bey.

BAŞKAN – Çok teşekkür ediyorum.

Şimdi, çölyak dernek başkanlarımız var. 3 dernek başkanımıza söz vereceğim. Süreleri beşer dakika.

Hakan Yılmaz Bey, buyurun.

ANTALYA ÇÖLYAK DERNEĞİ BAŞKANI HAKAN YILMAZ – Başkanım, biz toplu bir sunum hazırladık, kısa...

BAŞKAN – Üçünüz birden mi hazırladınız?

ANTALYA ÇÖLYAK DERNEĞİ BAŞKANI HAKAN YILMAZ – Evet.

BAŞKAN – Tamam o zaman.

Buyurun.

ANTALYA ÇÖLYAK DERNEĞİ BAŞKANI HAKAN YILMAZ – Giriş, gelişme, sonuç diye yapalım dedik.

En az süre bizde yine.

BAŞKAN – Yok, sizde olur mu? Siz başından beri tüm toplantılarda varsınız. Demek ki o süreyi ona eklememiz lazım. Şu an beş dakika olabilir ama beşerden on beş dakika yani şey değil.

Buyurun.

4.- *Ankara Glutensiz Beslenme ve Gıda Kontrol Derneği Yöneticisi Tülin Kurtul Demirhan’ın, çölyak hastalarının sosyal hayata alışmakta yaşadıkları zorluklar ve toplumsal bilinçlendirmenin şart olduğu hakkında sunumu*

ANKARA GLUTENSİZ BESLENME VE GIDA KONTROL DERNEĞİ YÖNETİCİSİ TÜLİN KURTUL DEMİRHAN – Sayın Başkanım, saygıdeğer vekillerim, sevgili dernek başkanlarım ve katılımcılar; ben Ankara Glütensiz Beslenme ve Gıda Kontrol Derneği adına buradayım. Bir çölyaklı çocuk annesiyim -tanısını da kendim koydum ne yazık ki 2 yaşında- aynı zamanda çocuk hekimiyim.

Ben arkadaşlarımla konuşmasına sadece kısaca bir giriş yapacağım.

BAŞKAN – Tabii, buyurun.

ANKARA GLUTENSİZ BESLENME VE GIDA KONTROL DERNEĞİ YÖNETİCİSİ TÜLİN KURTUL DEMİRHAN – Çölyak hastalığı çağımızın en yaygın otoimmün kalıtsal hastalığı. Sıklığını defalarca belirttik, yüzde 1 civarında, hatta Avustralya’da kadınlarda yüzde 1,9’a kadar çıktığı bulunmuş, Danimarka’da yapılan bir çalışmada otuz yılda her “decade”da ikiye katlanarak artan bir prevalanstan bahsedilmekte. Hâl böyle olunca, bu artan kronik hastalığa sağlık profesyonellerinin kayıtsız kalması çok mümkün olmadığı gibi, sağlık politikalarında da devletimizde yer bulmamız -buradan da belli olacağı üzere- yerinde olmuştur.

Şimdi, tam net olmayacak ama benim verilerime göre de -geçen seneki bir pediatri kongresinde aldığım, dinlediğim bir sayı- 86 bin çölyaklı çocuk olduğu söylenmekte ülkemizde.

DURMUŞ ALİ SARIKAYA (İstanbul) – Kaç yaş aralığında 86 bin Hocam?

ANKARA GLUTENSİZ BESLENME VE GIDA KONTROL DERNEĞİ YÖNETİCİSİ TÜLİN KURTUL DEMİRHAN – O bilgiyi alacağım ben, şimdi Sibel Hanım’la da konuştuk, daha net bir sayı çıkaralım istiyorum.

Çölyaklı çocuklarımızın aileleri çok uzun tüketilemeyecek gıda listeleriyle baş başalar, kendi gıdalarını evde üretip her yere güvenle transport edip tüketmek zorundalar. Dışarıda, kampta, okulda, yemekhanede, kantinde hiçbir yerde yemek yemeleri mümkün değil; bu bir hayal. Eğer tüketirlerse de yüzde 70 ihtimalle “çapraz kontaminasyon” dediğimiz glütene maruz kalacaklar.

2013’te Amerika’da 148 çölyaklı çocuk ailesi araştırılmış ve okul çağı çocuklarının yüzde 40’ı kendilerini okullarında duygusal olarak ve fiziken çok kötü hissettiklerini belirtmişler. Yani bu çocukların yüzde 40’ı, okul çağındaki çocukların yüzde 40’ı kendilerini okul zamanında, okul saatlerinde kötü hissetmekte.

Bu çocuklarımızın hastalıklarından dolayı farklı, utanmış, dışlanmış, izole hissetmelerini istemiyoruz. Sibel Hanım da az önce örnek verdi, ben kendimden de örnek vereyim, çocuğumu bir kreşe yazdırmak istediğimde çok ünlü -ünlüden kastım, bir sürü seminerler veren- bir çocuk gelişimi uzmanı kreşine benim çocuğumu “Grup psikolojisine aykırı.” diye kabul etmedi. Allah razı olsun, başka kreşlerimiz, duyarlı eğitimcilerimiz vardı, çocuğum şu an güvenle kreşine devam ediyor.

Ben her zaman pozitif bir anne oldum, çocuğum da pozitif olsun istedim -katılıyorum o konuda size- “hastalık” kelimesini de yanında kullanmıyorum asla ama tabii şöyle de bir gerçek var: Bir çocuk düşünün, bir anne düşünün bir ömür şu cümleye hapsoluyor... Bunu Amerika’da bir çocuk söylemiş: “Cennete gitmek için sabırsızlanıyorum anne, orada çünkü istediğim her şeyi yiyebileceğim.” Bu da aslında çocuklarımızın yaşadığı psikolojiyi anlatıyor belki.

Sonuç olarak, çölyak hastaları sosyal hayattaki bu kronik duruma alışmakta büyük zorluklar yaşıyorlar. Sektörler arası iletişim, aile, toplum, hekim, diyetisyen ve gıda endüstrisinin bütün kademelerindeki kişilerin bilinçlendirilmesi şart. Bunlar için de neler yapılabilir? Gıda güvenliği ve akılcı teknikleri arkadaşlarım şimdi kısaca toparlayacaklar tekrar.

Çok teşekkür ediyorum Komisyonunuza da.

BAŞKAN – Doktor Hanım, biz de teşekkür ediyoruz.

Buyurun.

5.-Adana Çölyak Derneği Başkanı Mehmet Tanrıseven’in, glutenin özellikleri, geliştirdikleri “gluten scanner” adlı barkod okuma uygulaması ve hazırladıkları alışveriş rehberi hakkında sunumu

ADANA ÇÖLYAK DERNEĞİ BAŞKANI MEHMET TANRISEVEN – Sayın Başkanım, sayın milletvekillerim, sayın çölyaktaşlarım; daha önce katılan konuşmacıları tebrik ediyorum, istesek bu kadar örtüşen bir sunum hazırlayamazdık herhâlde. Daha önce konuşulanların biz bir nebze teklif ve önerilerini özetleyeceğiz. Özellikle de bu sunumu yaparken daha önce konuşulanları tekrardan kaçındık, onun için de anlam bütünlüğünde kopukluklar olabilir.

Ben sunumuma başlıyorum.

Öncelikle, glutenin özelliklerinden bahsediyoruz. Yani çölyaklılara neden zarar verdiğini ve hangi aşamalarda zarar verdiğini anlamak için glutenin özelliklerine bakmak lazım. Havada saatlerce asılı kalabiliyor, bulunduğu ortama yapışıyor, kıvam artırıyor, ucuz ve kolay olarak temin edilebiliyor, paketli gıdaların raf ömrünü uzatıyor ve gıda katkı maddesi olarak sıkça kullanılıyor.

Ülkemizde glutensiz gıda üretimini denetleyen ayrı bir kurum veya kuruluş yok, bunun başka herhangi bir mevzuatı da yok. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından gluten denetimleriyle bu gerçekleştirilmekte.

Daha önceki Komisyon toplantısında Sayın Hocamız, Mahir Turhan Hocamız gluten içermeyen logolu ürünlerde gluten bulunma oranının yüzde 18 gibi büyük bir oran olduğunu söyledi. Şimdi, bu oran “gluten içermeyen”lerde, bir de bunun yanına alerjen uyarısı bulunmayan ürünleri koyduğumuz zaman, bu bizim ne kadar fazla çapraz bulaşmaya maruz kaldığımızın kanıtı olmaktadır. Bununla ilgili, alerjen uyarısı bulunmayan ürünlerle ilgili herhangi bir çalışma yoktur.

Şimdi, ülkemizdeki bir ürünün glutensiz kabul edilmesi için gerekli oran 20 miligramdır. Bu diğer ülkelerde ise Avrupa Birliği, İngiltere, Amerika, Kanada’da aynı şekilde 20 ppm’dir, Arjantin’de 10 ppm; Avustralya, Yeni Zelanda ve Şili’de 3 ppm’dir.

Gene, az önce belirttiğim gibi, bizim için en büyük risk, glutensiz gıdaların yanında normal tükettiğimiz gıdalarda, örneğin salçada, dondurmada, bunlarda glutene maruz kalmamız. Biz bunlar için bir çözüm aramaya başladık. Bunları ilgili kurum ve kuruluşlar yapıcaya kadar dernekler olarak -biz sonradan katıldık, Ankara ve İstanbul derneklerimiz buna başladılar- firmalarla görüşerek daha güvenli firmaları belirlemeye başladılar. Biz de onun arkasından, bu listeler uzayınca bunu daha kolaylaştırmak için bir barkod okuma uygulaması geliştirdik, “Gluten Scanner” isminde. Bizim tercihimiz, bunların tamamının ilgili kurum ve kuruluşlar tarafından yapılmasıdır. Hatta şimdi, biraz sonra bahsedeceğim, mobil uygulamayı ilk geliştirdiğimiz sıra ben Sağlık Bakanlığına ve Tarım Bakanlığına bu uygulamayı götürdüm, “Ben böyle bir uygulama geliştirdim, buyurun, beraber yapalım, bunu sizin yapmanız lazım.” diyerek takdim ettim ancak gerekli dönüşü alamadık.

Uygulamadan kısaca bahsedeyim. Uygulamanın kullanımı çok basit ama arkasındaki emek çok büyük. Ücretsiz olarak “Google Play” mağazalarından indirilebiliyor. Kamera açılıyor, barkodunu okutuyorsunuz ve sonuç geliyor. Yanıt ekranı bu şekilde. Bu, gluten içermeyen anlamına geliyor. Biz bunu yıldız ve girilmez işaretiyle anlamlandırmaya çalıştık. Uygulamamız şu anda Türkiye’de ilk ve tek uygulamadır ve 25 bin indirme sayısı Türkiye’de en çok çölyaklıya ulaşan organizasyondur. Her ay bize katılan üye sayısı da en büyük dernekten daha fazladır. Bunu, bu uygulamayı biz çölyakla tanıştıktan üç ay sonra yazılım ekibiyle beraber geliştirdik. Tamamen kişisel çabalarla geliştirdik. Destek için yerel yönetimlerle, bazı firmalarla görüştük ancak hiçbir destek alamadık. Sevgili dostum,

biraz sonra konuşacak Hakan Yılmaz sayesinde uygulamayı geliştirmek için bir ekip oluşturduk. Şu anda Akdeniz Üniversitesi Teknokentinde uygulamamız güncelleniyor ve inşallah, Komisyon da bitmeden bu uygulamanın yeni versiyonunu da çıkarma projemiz var.

Çapraz bulaşma nedir, kısaca onu özetleyelim. İstenmeyen, zararlı maddelerin, glüten veya mikroorganizmaların bir yolla besinlere bulaşmasıdır. Yani zararlı etkenlerin besinlere dolaylı yoldan bulaşması bizim en büyük sorunumuz. Şimdi, çapraz bulaşma hangi koşullarda meydana gelir, nerelerde meydana gelir? Yani bir ürünün glütensiz üretilmesi tek başına çapraz bulaşmayı önlemeye yeterli değil. Yani bunun için bu saydığımız aşamalar var -evet, bunlar, üretimle ilgili tedbirler alınmış olabilir- mutfak ve üretim/imalat tesisinin hazırlanması, ham madde veya paketli ürün temini sırasında -bu, alışveriş sırasında- besin hazırlama ve hijyen sırasında, pişirme sırasında, servis ve yemek sırasında, depolama ve nakliye sırasında.

Ben burada kısaca başımızdan geçen bir olayı anlatayım. Çölyaklı kızımın bacağı kırıldı. Ben her ihtimale karşı, bulunduğum şehirdeki en iyi özel hastaneye götürdüm, durumunu anlattım, “Tamam.” dediler, diyetisyen arkadaş geldi, “Özel diyet uygulayabiliriz, glütensiz diyet verebiliriz.” dediler. Ben de gizlice mutfaklarına çıktım, mutfaklarını teftiş ettim. Tencerede bir şey kaynıyordu ve kenarlarında un bulaşığı vardı. Ondan sonra ben kesinlikle çocuğuma hiçbir şekilde, dışarıda, kendi eğitimini vermediğimiz hiçbir şey yapmadım. Velev ki mutfakı düzgün olsa bile orada getiren, servis eden kişilerin öncesinde bir ekmekle teması, akabinde onunla beraber servis etmesi bile risk oluşturur. Bunun için yapılacak tüm çalışmalarda bunun bir bütün hâlinde, zincirin tüm halkaları şeklinde görüldüğünü talep ediyoruz. Yani bu zincirin bir halkası bozuk olduğu zaman bu sistem tamamen çökecektir. Yani ürünün ham maddesinden son servis edilmesi, depolanması ve nakliyesi sırasına kadar bütün bu koşulların yerine gelmesinin gerektiğini düşünüyoruz.

Biz ayrıca dernek olarak gıda güvenliğini daha artırabilmek için bir alışveriş rehberi hazırladık, sitemizde yayınlıyoruz. Şimdi, buradaki amacımız şu: Daha önce derneklerin yaptığı gibi, biz firmalarla görüşüyoruz, yazıyoruz; onlardan bilgileri istiyoruz, ona göre renk kategorileri geliştirdik ve renk kategorilerine göre ürünleri ayırdık. Mesela “gri kategori” dedik, firmanın ürünlerinin üzerinde alerjen uyarısı yok, “Evet, benim ürünümde alerjen uyarısı yoktur.” diye bize yazılı beyan veriyor veya deklarasyon yayınlıyor, biz de bunun üzerine bunu gri kategoriye alıyoruz. Sarı kategorimizde, bu deklarasyon veya yazının yanına analiz raporu da eklendiği zaman biz bunu sarı kategoriye alıyoruz. Bir de biz yeşil kategori yaptık. Biz bu denetimlerin bağımsız kurumlarca veya derneklerce yapılmasının yanındayız, biz de dernek olarak buna başladık. Yani aynı zamanda ben de Glütensiz Beslenme ve Gıda Kontrol Derneğinin Yönetim Kurulundayım. Bu çalışmaları onunla beraber yapıyoruz. Bu ürünleri aynı Gıda, Tarım Bakanlığının denetim sisteminde olduğu gibi, bilinmeyen bir yerden, bilinmeyen bir zamanda Türkiye’nin herhangi bir yerinden temin ederek akredite laboratuvarlarda analiz ettiriyoruz. Bir de turuncu kategorimiz var. Daha önce bazı firmalarla yazışmalar sonucu ürünlerimizi alıyoruz listeye, ancak dönüş olmadığı zaman da biz bunu izlemeye alıyoruz, sonra da listeden çıkarıyoruz.

Teklif ve öneriler kısmına Antalya Dernek Başkanımız Sayın Hakan Yılmaz devam edecek.

BAŞKAN – Buyurun.

6.- Antalya Çölyak Derneği Başkanı Hakan Yılmaz’ın, glütensiz diyet uygulama ve analizdeki sorunlar, çözüm önerileri, PTT Kart ve kamu spotunun hazırlanması gerektiği hakkında sunumu

ANTALYA ÇÖLYAK DERNEĞİ BAŞKANI HAKAN YILMAZ – Değerli Başkanım, değerli milletvekillerim, sevgili çölyaktaşlarım; biz somut bazı teklif ve önerilerde bulunmak istiyoruz. Bütün dostlarımız, bütün derneklerimiz, bütün yetkililer, bütün uzmanlar yaklaşık dört aydır büyük bir özveriyle çalışmakta. Artık bazı şeyleri tekrar edip durmaktan ziyade somut bazı taleplerimiz olmalı

diye düşünüyorum ben. Bu taleplerimize başlıyorum.

Şehir hastanelerinde glütensiz kafe ve restoran açılması zorunluluğunun getirilmesi ve yatan hastaların yemeklerinin ve servis hizmetlerinin buradan temin edilmesi.

Her 10 çölyaklıdan sadece 2'si diyetle uyum sağlayabiliyor. Biraz önce hocamız da aynı şeyden bahsetti yani diyetini yapamıyor veya uyum sağlayamıyor. Bunun en büyük nedeni diyet konusunda yeterince bilgi sahibi olamamaları. Bu konuda Adana Çölyak Derneğimiz Adana Yüreğir Halk Eğitim Merkezi Müdürlüğünde örnek bir çalışma yaptı. Yüreğir Halk Eğitim Merkezi Müdürlüğü bünyesinde glütensiz diyet kursunun mevzuata dâhil edilerek yaygınlaştırılmasını istiyoruz. Yani bütün halk eğitim merkezlerinde bu mevzuatın oturtulması gerekiyor ki annelerimizi ve bu konuda hizmet veren aşçılarımızı ve gıda üretenlerimizi eğitmeliyiz.

Benim üzerinde en çok durduğum konu bu konu, genelde bize sorulan sorular, sosyal medyadan da sorulan sorular bu parasal konular oluyor. Çölyaklılara nakit ödemeye alternatif olarak bizim bir önerimiz olacak. Şu anda, 2017'nin sanırım Nisan veya Mayıs ayından itibaren çölyaklılara yatırılan takviye... “Ücret” diyelim ona artık “maaş” demeyelim çünkü çok cüzi bir miktar. Bu miktarın Komisyon tarafından zaten bir şekilde artırılacağını düşünüyoruz diyelim. Artırılan rakamın ne olduğunun önemi yok, buradaki önem şu: PTT'ye verilmiş bir yetki var şu anda. PTT'yle bir anlaşma sağlamış devletimiz. PTT aracılığıyla tüm Türkiye’de bu ödemeleri gerçekleştirmeye başladılar. Bunu son derece destekledim ben çünkü il, ilçe, köy, kasaba, neredeyse her yerde PTT şubemiz mevcut. Bizim şöyle bir önerimiz olacak: Bir zincir kuralım, bir PTT kart uygulaması başlatalım diyorum. Bütün çölyaklılarımıza PTT kart tahsisi yapalım. Bu, akıllı çip kart şeklinde olsun. Bu kartı aldıklarından dolayı, kaç tane kart olduğunu, bir kere, bileceğiz. Dolayısıyla çölyak haritasına çok büyük bir faydası olacak diye düşünüyorum ben. Bu, mali bir konu olduğu için herkes canıgönülden gidip buna katılmak zorunda kalacak. Para alabilmeleri için PTT kartı almak zorunda kalacaklar. Para almayacaklar aslında orada bir puanlama sistemi olacak. Yani insanlara “Sizin değeriniz 80 lira.” demeyeceğiz, “Sizin değeriniz 120 lira.” demeyeceğiz, “Sizin değeriniz 300 puan.” diyeceğiz. Bu puanları nerede harcayacaklar? Bu puanları... Maalesef şu anda nakit ödenen paraları birçok anne ve babanın, velinin çocuklarına glütensiz ürün almaktansa başka ihtiyaçlarını gidermekle, hatta altın partilerinde altın almakla geçirdiğini ben biliyorum. Dolayısıyla bunun önüne geçmemiz gerekiyor çünkü çocuğun – biraz önce hocamızın da bahsettiği şekilde- kendi başına karar verme yetisi yoktur, 18 yaşına kadar, biliyorsunuz, vasi aracılığıyla hareket ederler. 10 yaşındaki kız çocuğunun veya erkek çocuğunun “Anneciğim, bana glütensiz ürün almadın.” deme şansı olmadığı için, babası, annesi karar verdiği için veya velisi karar verdiği için, bu puan uygulamasına derhâl geçilmesi gerektiğini düşünüyorum.

Bu sayede ne olacak? Zincirin diğer halkasında ticari işletmelerimiz elini bu işin altına sokan yani taşın altına sokan, işte Ege Glutensiz, Schar, ETİ gibi büyük firmalarımız glütensiz reyonlarda, daha önce konuştuğumuz şekilde, Komisyon da dile getirildiği şekilde reyon zorunluluğu getirilecek diye hesap edersek eğer, bu reyonlarda yer alacaklar ve marketlerde bu puanlarla, bu PTT kartla sadece o reyona girmeyi hak eden, sertifikasyondan geçmiş glütensiz ürünler bulunacağı için o reyondan alışveriş yapabilecekler. Yani bir yıl boyunca alışveriş yapmasa bile mecburen bir yıl sonra gidecek, o glütensiz reyondan o çocuğuna ekmeğini, ununu vesairesini temin edecek.

Bu neyi sağlayacak bize? Zincirin diğer halkası şöyle olacak: Biraz önce ETİ firmasından yetkili arkadaşımızın da bahsetmiş olduğu gibi, aslında birçok ürünümüz glüten içermediği hâlde üzerine “glüten içermez” yazamıyoruz biliyorsunuz, uzmanlarımız da sebeplerini açıklamışlardı. Gerekli tesisleri kurarak, “glüten içermez” yazacak şekilde ürün üretim pastanın bu tarafından pay alma yoluna gideceklerini düşünüyorum. Dolayısıyla ürün çeşitliliğinin artmasında, reyonlarda daha çok ürün

görmemizde... Ben bir örnek vereceğim, burada markanın bir önemi yok, biz çölyaklılar olarak Sanset firmasının Tadelle çikolatasını tüketiyoruz. Bu çikolatayı tüketiyoruz ama üzerinde “glüten içermez” yazmıyor, herhangi bir analiz raporu da şu anda mevcut değil. Eğer Tadelle satılmak istiyorsa, çölyaklı tarafından da alınmak istiyorsa bu firma ne yapacak? Analizini yaptıracak, bu reyna koyacak, o puanlardan alışveriş yapılması için elinden geleni yapacak. Bu konuda çocuklarımızın hem diyetini uymasını hem ticari firmaların çeşitliliğinin artmasını... Bir de ticari firmaların genelde bizim önümüze “Kaç tane çölyaklı var? Pazar payı ne kadar? Az olduğunuz için...” Bunu dinledik, yurt dışından gelen arkadaş da anlattı, dedi ki: “Az olduğunuzdan dolayı tesis kurmuyoruz.” Yani sayımızı net belirlemiş olacağız, rakam ortaya net olarak çıkmış olacak, bu karta yüklenen puan belli olacak, alışveriş miktarı da belli olacak, hangi mağazalarda ve marketlerde olduğu da belli olacak. Dolayısıyla yatırımı, çeşitliliği tüketiciyi, üreticiyi, yerli üreticiyi özellikle teşvik etmiş olacağız.

Bizim bu konudaki en büyük şeyimiz analiz. Dönüyoruz, dolaşıyoruz, geliyoruz, yerli firmalarımızın ve ithal firmalarımızın, daha çok ithal firmanın bahsettiği bu analiz zorunluluğu ve... Analiz maliyetlerinden bahsediyor. Ben Vedat Bey’e katılıyorum. Yerli firmalarımızın en az yabancı firmalar kadar analizden muzdarip olduklarını ve daha çok analiz yaptırdıklarını düşünüyorum. En önemli konu aslında bu bahsettiğimiz zinciri kurabilmek. Bu zinciri kurarsak firmalar tarafını, çölyaklılar tarafını, sosyal tarafını, birçok tarafı halletmiş olacağız.

Ben daha fazla konuşmanın çok da anlamlı olduğunu düşünmüyorum çünkü yaklaşık dört aydır, Komisyon Başkanımız başta olmak üzere, biz burada bütün sorunları dile getirdik. En önemli nokta, artık duyarlılığı sağlayabilmek.

Bir eleştirim olacak özür dileyerek. Dört aydır biz bir kamu spotunu hazırlayıp maalesef yayınlamadık. Yani bence burada en başında bu kamu spotu konusu gündeme taşındığında kamu spotunun şu anda dönmüş olması gerekiyordu. Bu da âcizane benim fikrim Değerli Başkanım.

Teşekkür ederim.

BAŞKAN – Ben de teşekkür ederim.

V.- ARAŞTIRMA KOMİSYONLARI

A) GÖRÜŞMELER

1.-Sunumlara ve Komisyonun yapacağı çalışmalara ilişkin görüşmeler

BAŞKAN – Şimdi, komisyonların çalışma dönemi devam ediyor. Çıkacak sonuçlara göre kamu spotunun gerekli veya gereksiz olduğu daha, henüz belirlenmemiş durumda. Şahsi olarak elzem olduğunu düşünebiliyoruz ama burada ezbere bir şey olmaz yani onu söyleyeyim Değerli Kardeşim.

Evet, soru olarak...

Durmuş Ali Bey, buyurun.

DURMUŞ ALİ SARIKAYA (İstanbul) – Üç dernek başkanımıza ve çalışanlarına, gönüldaşlarına çok teşekkür ediyorum, tam damdan düşen sunumları. Dolayısıyla bütün bu önerileri çok değerli buluyorum Başkanım.

BAŞKAN – Şüphesiz.

DURMUŞ ALİ SARIKAYA (İstanbul) – Özellikle PTT kart çok uygulanabilir, çok somut...

ANTALYA ÇÖLYAK DERNEĞİ BAŞKANI HAKAN YILMAZ – Hemen uygulayabiliriz, hemen.

DURMUŞ ALİ SARIKAYA (İstanbul) – Evet.

Aynı zamanda kamu spotu da sizlerin önerileriyle birlikte Komisyon raporumuzda -Başkanımız

talimat verdi- olacak inşallah.

BAŞKAN – Tabii, tabii.

DURMUŞ ALİ SARIKAYA (İstanbul) – Yani tamamlansın diyoruz, hani, bir an önce başlamasında da belki çok fayda olmayabilir. Şu açıdan: Belki ek bazı şeyleri koymamız gerekebilir, eksik olmasın, tamamlayalım, tam resmi görelim.

Bu açıdan da Başkanım, rapor çıktıktan sonra taslak hâlindeyken belki bütün paydaşlarla paylaşıp...

BAŞKAN – Zaten önümüzdeki günlerde aynı şeyi yapacağız. Hem dernek başkanlarımızdan hem milletvekili arkadaşlarımızdan...

DURMUŞ ALİ SARIKAYA (İstanbul) – Hocalarımızdan.

BAŞKAN – ...hocalarımızdan son bir şey alıp artık sonuç yazmaya gelecek, raporun hazırlanmasına gelecek.

DURMUŞ ALİ SARIKAYA (İstanbul) – Yani rapor çıktığında Başkanım, herkesin tatmin olduğu...

BAŞKAN – Rapor çıktığında da herkese hitap edebilecek, herkesi tatmin edebilecek bir şeyin ortaya çıkması lazım.

DURMUŞ ALİ SARIKAYA (İstanbul) – “Şunu unuttuk, şunu eksik bıraktık.” demeyeceğimiz bir rapor olsun inşallah.

BAŞKAN – Değerli arkadaşlar, daha önce sizler belki komisyon toplantılarına çok katılmamış olabilirsiniz, çok doğaldır ama ben aşağı yukarı iki dönemdir milletvekilliği yapıyorum, onu aşkın komisyonda görev aldım; bu üye, başkan yardımcısı, sözcü, vesaire, başkan olarak da aldığım şeyler oldu. Ama şundan emin olun ki: Bu Komisyondaki ifadeleriniz kadar, rahat ettiğiniz kadar hiçbir komisyon yok. Bakın bunu net olarak söyleyeyim.

ANTALYA ÇÖLYAK DERNEĞİ BAŞKANI HAKAN YILMAZ – Sayenizde, teşekkürler.

BAŞKAN – Evet, sağ olun.

Yani bu benim şahsi şeylerimden kaynaklanan bir şey. Tabii, değerli arkadaşlarımla birlikte, onların da pek çok katkıları var.

Bu açıdan, siz çok rahat olun, bu Komisyon, özellikle çölyak komisyonu çok verimli bir şekilde gidiyor. İnşallah sonuçlar da alırsız ve çölyaklı hastalara da verimli bir şekilde yapmak nasip eder çünkü bunda her şey var. Duygusallık var, sıkıntı var, eziyet var, cefa var, sevinç var yani her şey var bu Komisyonda yani bu hastalarda. Dolayısıyla, bakın, sizin şu çalışmanız da takdire şayan bir şey. Yani akıl akıldan üstün, siz yıllardan beri bu dernektesiniz, önce problemleri biliyorsunuz, onu nasıl aşacağımızı yıllarca çalışmış oluyorsunuz, emeğiniz var, alın teriniz var. Dolayısıyla biz onların hepsini burada değerlendireceğiz, değerlendiriyoruz.

Buyurun.

DURMUŞ ALİ SARIKAYA (İstanbul) – Başkanım, siz “Bütün duygular var bu Komisyonda.” dediniz. O duyguları belki de halkımıza da yansıtmak lazım. Bunu yansıtmak için de dizi sektöründe, film sektöründe uğraşan arkadaşlarıma, ben en azından dizilerinde, filmlerinde bir karakterin bir çölyaklı çocuk veya bir çölyaklı anne, baba, bir karakter girmesi için de uğraşıyorum. Bunu da söyleyeyim, inşallah, belki Komisyon raporumuzun bu kültür sanat bölümüne de bir katkı yapabiliriz. Yani belli dizilere, belli filmlere böyle bir karakter girerse halkın bilinçlenmesinde o kamu spotundan çok daha faydalı bir şey olabilir belki.

ANTALYA ÇÖLYAK DERNEĞİ BAŞKANI HAKAN YILMAZ – Çölyaklı sanatçılarımız var

Değerli Vekilim, biliyorsunuz, onlardan belki faydalanılabilir.

BAŞKAN – Şimdi bir bilgi vereyim. Bugün aslında biz PTT Genel Müdürünü de dinleyecektik fakat onların Antalya’da e-ticaretle ilgili önemli bir toplantıları var, Bakan Bey’le filan oradalar. İnşallah önümüzdeki hafta o eksik kalanları dinleyip artık dinleme faslını da bitirmemiz lazım diye düşünüyorum.

Behçet Bey’e de söz vereyim.

Buyurun Behçet Bey.

BEHÇET YILDIRIM (Adıyaman) – Ben üç dernek başkanına ve özellikle meslektaşına teşekkür ediyorum bu güzel sunumları için.

Eğer biz bir rapor hazırlayacaksak -gerçekten ben hakkımdan bile vazgeçip- doktor hanım hem çölyaklı bir çocuk annesi olduğu için onların görüşünü çok çok önemsemeliyiz; hem hekim hem de bu olayı gerçekten bizden çok çok daha ileriye götürecek görüşleri vardır. Mutlaka sizin görüşleriniz bizim rapora yansımali, gerekirse hakkımdan bile feragat ederim.

ANKARA GLUTENSİZ BESLENME VE GIDA KONTROL DERNEĞİ YÖNETİCİSİ TÜLİN KURTUL DEMİRHAN – Sağ olun Vekilim, öyle düşünmeniz bile yeter.

BAŞKAN – Yok, öyle haktan feragat etme yok, o herkese açık yani onun için siz de kullanın o hakkı, onlar da kullansınlar.

Peki, çok teşekkür ediyorum, toplantıyı burada bitiriyorum. Haftaya görüşmek dileğiyle.

Teşekkür ediyorum.

Kapanma Saati: 13.29

