

T.C
Celal Bayar Üniversitesi
Tıp Fakültesi Yerel Etik Kurulu
Karar Formu

KARAR TARİH / NO	19 / 08 / 2015 / 20478486 - 307				
ARAŞTIRMANIN ADI	Manisa il merkezinde erişkinlerin gıda alış verişi sırasında etiket okuma alışkanlığı ile GDO konusunda bilgi düzeyleri				
SORUMLU ARAŞTIRMACI	Yrd. Doç. Dr. Aynur ÇETİNKAYA - CBÜ Sağlık Yüksek Okulu				
ARAŞTIRMA EKİBİ	Doç. Dr. Dilek Özmen,- Arş. Gör. Fatma Uyar,- Arş. Gör. Ali Tayhan,- Arş. Gör. Damla Şahin				
ARAŞTIRMANIN NİTELİĞİ	UZMANLIK TEZİ <input type="checkbox"/>	YÜKSEK LİSANS--DOKTORA TEZİ <input type="checkbox"/>	AKADEMİK AMAÇLI <input checked="" type="checkbox"/>		
DEĞERLENDİRİLEN BELGELER	10 / 07 / 2015 / Tarih ve 249 sayılı; Arş. Gör. Damla ŞAHİN'İN araştırma ekibine dâhil edilmesi Konulu dilekçe				
KARAR BİLGİLERİ	Dilekçe incelenmiş; bilimsel ve Etik açıdan UYGUN olduğuna oy birliği ile karar verilmiştir				
Ünvanı/Adı/Soyadı	Araştırma İle İlişkisi Olan Üye	Toplantıya Katılmayan Üye	Ünvanı/Adı/Soyadı	Araştırma İle İlişkisi Olan Üye	Toplantıya Katılmayan Üye
Prof. Dr. Cengiz KIRMAZ Alerji İmmünoloji BD	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Prof. Dr. Necip KUTLU Fizyoloji AD	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Prof. Dr. Pelin ERTAN Çocuk Sağlığı Hastalıkları AD	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Prof. Dr. Ece ONUR Tıbbi Biyokimya AD	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Prof. Dr. Erhun KASIRGA Çocuk Sağlığı Hastalıkları AD	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Prof. Dr. Canan TIKIZ F. T. R Algoloji AD	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Prof. Dr. Artuner DEVECİ Psikiyatri AD	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Prof. Dr. Gönül Tezcan KELEŞ Anestezi ve Reanimasyon AD	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Doç. Dr. Peyker TEMİZ Patoloji AD	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Prof. Dr. F. Sırrı ÇAM Tıbbi Genetik AD	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Doç. Dr. Murat TAŞ BESYO	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Doç. Dr. Beyhan Cengiz ÖZYURT Halk Sağlığı AD	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Yrd. Doç. Dr. Selim ALTAN Tıbbi Etik AD	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Doç. Dr. Kamil VURAL Farmakoloji	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Yrd. Doç. Dr. Dilek ÇEÇEN Cerrahi Hemşireliği AD	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Yrd. Doç. Dr. Tank ULUÇAY Adli Tıp AD	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Nazlı KÜEY Avukat	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Etik Kurulumuzun kararı yukarıda belirtilmiştir. Araştırma Başvuru Formunun Taahhütname – Bölüm E kısmında belirtilmiş olan hususların dikkate alınarak istenilen bilgilerin Etik Kurulumuza zamanında iletilmesi konusunda bilgilerinizi ve gereğini rica ederim.					
Doç. Dr. Peyker TEMİZ Başkan					

GENETİĞİ DEĞİŞTİRİLMİŞ (GDO'LU) GIDA NEDİR ?

Bir canlının gen dizilimi değiştirilerek ya da bu canlıya çeşitli bakteri, virüs, hayvan ve bitkilerden gen aktararak kendi doğasında bulunmayan bir karakter kazandırılması ile elde edilen gıdalardır.

Herhangi bir ürünün Bakanlık tarafından belirlenen binde 9 eşik değerinin üzerinde GDO ve ürünlerini içermesi halinde; etikette, GDO içerdiğinin açıkça belirtilmesi zorunludur. Ülkemizde genetiği değiştirilmiş tohum ekmek veya ithal etmek yasaktır. Ancak mevzuattaki eksiklikler nedeni ile her yıl iki milyona yakın **GDO'lu mısır, soya, pamuk ve kolza** tohumunun kaçak olarak Türkiye'ye girdiği belirtilmektedir.

Genetiği değiştirilmiş gıda üretimi tarımsal ilaç kullanımını azaltma, verimlilikte ve raf ömründe artış sağlama, uygun olmayan iklim koşullarında ürün alabilme ve besin değerini değiştirme gibi gerekçelerle üretilmekte ve bu üretim biçiminin dünyadaki açlığa çare olacağı savunulmaktadır.

Ancak bu üretim biçiminin insan sağlığına zarar verebileceği ve doğal çevreyi bozacağına dair tartışmalar da vardır.

Dünya Sağlık Örgütü de GDO'ların insan sağlığı ve gelişimi için doğrudan risk olasılığı taşıdığını, GDO'larda kullanılan pek çok genin yeni olduğunu ve sağlığa zararlı olup olmadıklarının kanıtlanmadığını bildirmektedir.

GIDA KATKI MADDESİ (GKM) NEDİR?

Tek başına gıda olarak tüketilmeyen veya gıda ham ya da yardımcı maddesi olarak kullanılmayan, besleyici değeri olan veya olmayan, seçilen teknoloji gereği kullanılan maddelerdir.

Doğal katkı maddeleri : Pancar suyundan elde edilen kırmızı renklendirici gibi (E162)

Doğala özdeş katkı maddeleri: Doğadakinin insan tarafından yapılan ikizidir. Vanilya gibi

Yapay katkı maddeleri: İnsan tarafından yapılmıştır. Doğada bulunmaz. Sakkarin gibi

GIDA KATKI MADDESİ NİÇİN KULLANILIR?

- Gıdaların raf ömrünün uzatılması
- Gıdaların tat,koku vb. özelliklerinin geliştirilmesi
- Gıda, kalite özelliklerinin korunması.

DİKKAT !

- ✓ Gıda katkı maddeleri insanlar ya da hayvanlar için doğal besin değildir.
- ✓ Çocuklar birçok gıda katkı maddesine bebeklikten, yetişkinliğe kadar maruz kaldıklarından çeşitli sağlık problemlerine yakalanmaktadır.
- ✓ Bu katkı maddelerinin yan etkileri, gıda alerjileri, bel çevresi ölçüsünün artışı, mineraller ve vitaminlerin emiliminde azalış, kanser ve daha birçok şekilde olabilmektedir.
- ✓ Ekmek ve rafine tuz dahil işlenmiş gıdaların hemen hemen tamamında gıda katkı maddeleri kullanılmaktadır.
- ✓ Gıda katkı maddeleri uluslararası standartlar dikkate alınarak hazırlanan "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği" ne göre kullanıldıklarında sağlık üzerinde zararlı etki göstermezler.
- ✓ Firmaların üretim faaliyetlerinin bu kodekse uygun olup olmadığı, Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı'nın ve Sağlık Bakanlığı'nın ilgili birimleri tarafından denetlenmekte ve uygun bulunan firmalara üretim izni verilmektedir.

SAĞLIK RİSKLERİNİ GÖZARDI ETMEYELİM!

Renklendiricilerin bir bölümü toksik ve kanser yapıcıdır ve kullanımı yasaklanmıştır.

Nitrit ve nitrat sucuk, salam, sosis gibi et ürünlerine parlak kırmızı, pembe renk vermek, kendine özgü tat ve aroma kazandırmak, toksin üretmesini engellemek amacı ile kullanılır. Aşırı kullanımı mide kanserine sebep olur.

"E/EC" KODU: Her gıda katkı maddesine Avrupa Birliği tarafından verilen özel tanıma kodu. *Sınıflandırması*;

Renklendiriciler (E100 -- E181)

Koruyucular (E200 – E290)

Antioksidanlar, Asitlik Düzenleyiciler (E296-E385)

Koyulaştırıcılar, Emülgatörler, Stabilizörler (E400 – E495)

İncelticiler (E500 – E585)

Lezzet Arttırıcılar (E620 – E640)

Mineleyiciler, Tatlandırıcılar (E900 –E1520)

ETİKET: Bir gıdanın ambalajı veya kabı üzerindeki ürünü tanımlayıcı bilgi ve semboller bütünüdür.

Marka Etiketi: Mala veya ambalaja uygulanan marka ismidir.

Tanımlayıcı Etiketler (Bilgi Verici Etiketler): Malın kullanımı, yapısı, bakımı, performansı, boyutu, ağırlığı, içeriği vb özellikleriyle ilgili bilgilerin yer aldığı etiketlerdir.

Dereceleme (Sınıf) Etiketleri: Ürünün kalite özelliklerini bir numara, harf veya sembole belirten etiketlerdir.


Fiyat Etiketi: Ait olduğu malla ilgili tüm vergiler dahil; fiyat, üretim yeri ve ayırıcı özelliklerini içeren etiketlere fiyat etiketi denir.



ZORUNLU ETİKET BİLGİLERİ

- Gıdanın adı
- Bileşenler/içindekiler listesi
- Gıdanın net miktarı
- Son tüketim tarihi, tavsiye edilen tüketim tarihi
- Özel muhafaza koşulları ve/veya kullanım koşulları
- Üretici/ithalatçı/dağıtıcı/ambalaj firmasının adı veya ticari unvanıyla birlikte adresi
- İşletmenin kayıt numarası veya tanımlama işareti
- Menşe ülke
- Kullanım talimatı (gerekliyse)
- Hacim itibarıyla %1,2'den fazla alkol içeren içeceklerde alkol miktarı
- Gıdanın parti işareti veya numarası

Ürünün geri dönüştürülmüş maddeden elde edildiğini gösteriyor.

 Yeşil Nokta" amblemi, o ambalajı piyasaya süren marka sahibinin, Ambalaj Atıklarının Kontrolü yönetmeliği uyarınca geri kazanım sorumluluğunu ÇEVKO'ya devrettiğini gösteriyor.

CE: Bu simge AB üyesi ülkeler arasında malların serbest dolaşımını ifade eder.



Türkiye'nin kodu 869 dur. Ürünün Türkiye'de üretildiği anlamına gelir.

Çevreye ve kendinize daha az zarar veren ürünleri satın alınız.



1. PET veya PETE Polietilen: Genelde su, iki litrelik alkolsüz içecekler ve yağların bulunduğu pet şişelerde kullanılır. Cam gibi şeffaftır. Zararsızdır.

2. HDPE Yüksek yoğunluklu polietilen: Deterjan ambalajları ve pet süt şişesinde bulunur. Zararsızdır.

3. PVC Polivinilklorid: Streç folyo, dış mekanda kullanılan eşyalar, plastik pipo, zemin malzemesi, duş perdeleri, şeffaf ve kabartmalı plastik ambalajlarda kullanılır. Zararlıdır.

4. LDPE Az yoğunluklu polietilen: Kuru temizleme ve çöp torbaları, yemek saklama kaplarında bulunur. Zararsızdır.

5. PP Polipropilen: Şişe kapakları, içecek kamışları, biberon, yoğurt kaplarında vardır. Zararsızdır.

6. PS Polistiren: Yemiş paketleri, plastik bardak-tabak, markette etin satıldığı köpük tabak, hazır paket fastfood ürünlerdedir. Zararlıdır.

7. DiğER: Yemek saklama kapları ve bazı pet şişelerde bulunur. Zararlıdır.

1 porçiyeyi (125 gr) temsil eden gıdaların besin değerleri

Enerji Yağ Karbonhidrat Protein Tuz
64 0,5 1,3 0,9 0,1
g g g g g

	100 gr içinde	100 gr içinde	%RDA
Enerji	864 kJ/204 kcal	100 kcal/418 kJ	
Yağ	34,3 gr	9,8 gr	
Karbonhidrat	2,9 gr	0,3 gr	
Protein	9,0 gr	0,0 gr	
Tuz	0,6 gr	0,7 gr	
Diğer	0,8 gr	0,8 gr	
Diğer	0,4 gr	0,05 gr	
Diğer	0,1 mg	730 1,1 mg	100

Satın alınan ürünle ilgili sorun yaşandığında:

Tüketicinin bulunduğu yerdeki

1-Tüketici Sorunları Hakem Heyetine

2-Tüketici Mahkemelerine başvuru yapılır.

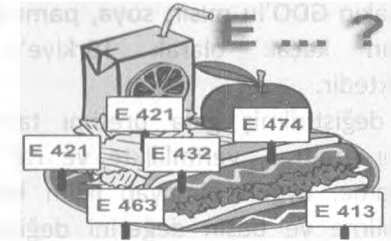
Şikayetin konusunu içeren yazılı dilekçe ve ekinde konuya ait belgeler (fatura, fiş, reklam örneği, satış sözleşmesi vs.) ile başvurulur.

Bu broşür Manisa Sağlık Yüksekokulu Halk Sağlığı Hemşireliği AD. tarafından hazırlanmıştır.
MANİSA, 2014

GDO, KATKI MADDELERİ VE

GIDALARLA ARAMIZDAKİ

KÖPRÜ:ETİKET



**SAĞLIKLI BESLENME, KALİTELİ GIDA
TÜKETME VE BİLİNÇLİ ÜRÜN SATIN
ALMA İLE BAŞLAR.**

SAĞLIĞINIZ İÇİN GIDALARIN ETİKETİNİ OKUYUN.



CELAL BAYAR
ÜNİVERSİTESİ