Tüketici Hukuku Enstitüsü

www.tuketicihukukukongresi.com

6

17-18-19 KASIM 2016
TÜKETİCİ HUKUKU KONGRESİ

17-18-19 NOVEMBER 2016
CONGRESS ON CONSUMER LAW

SEKTÖREL BAZDA
TÜKETİCİ HUKUKU UYGULAMALARI

İsmail ÇAKIR | Av. Hakan TOKBAŞ | Prof. Dr. Fehim ÜÇIŞIK | Prof. Dr. Hamide ZAFER

12 Bankaya Karşı 3 Kat Tazminat Davası

Bankacılık ve Finans | İnşaat | Otomotiv | Elektronik Mallar
Reklam | Tıp ve İlaç | E-Ticaret | Gıda | Sigorta | Simsarlık
Enerji Sektörlerinde Tüketici Hukuku ve Uygulamaları
Avukatlık Ücret Sözleşmeleri Bakımından Tüketici Hukuku
Tüketici Hukuku'nda Yargılama ve Usul Hukuku Kuralları

ARİSTO

2017

İsmail ÇAKIR
Av. Hakan TOKBAŞ
Prof. Dr. Fehim ÜÇIŞIK
Prof. Dr. Hamide ZAFER

SEKTÖREL BAZDA TÜKETİCİ HUKUKU VE UYGULAMALARI 2016 – 2017

12 Bankaya 3 Kat Tazminat Davası | Bankacılık ve Finans | İnşaat | Otomotiv | Elektronik Mallar | Reklam | Tıp ve İlaç | E-Ticaret | Gıda | Sigorta | Simsarlık | Enerji Sektörlerinde Tüketici Hukuku ve Uygulamaları,

Avukatlık Ücret Sözleşmeleri Bakımından Tüketici Hukuku, Tüketici Hukuku'nda Yargılama ve Usul Hukuku Kuralları

ARİSTO

Aristo Yayınevi Yayınları : 31

Hukuk Dizisi : 31

1.Baskı – Mayıs 2017 - İstanbul

5846 sayılı Kanun uyarınca bu kitabın birinci basısının dijital iletişim, CD'ye kayıt, elektronik kitap olarak yayımı ve mevcut veya ileride geliştirilebilecek her türlü araçla çoğaltılması ve yayılması hakları da dâhil olmak üzere; 5846 yasa anlamında çoğaltma, yayma ve diğer tüm yayın hakları yalnızca ve münhasıran **Aristo Yayınevi**'ne aittir. Kitabın tamamının veya bir kısmının mevcut veya ileride geliştirilebilecek herhangi bir araç veya teknikle çoğaltılması, yayılması ve herhangi bir şekil veya yöntemle ticaret alanına konu edilmesi kesinlikle yasaktır. Aksine hareketler **Aristo Yayınevi**'nin saklı tutmuş olduğu haklarının ihlali anlamını taşır.

Aristo Yayınevi, olabilecek bütün hak ihlallerine karşı kanuni haklarını kullanmaya, fikri hak ve emeği korumaya kararlıdır.

ISBN : 978-605-67438-0-1

Yayınevi : ARİSTO YAYINEVİ
Enstitü Danışmanlık Hizmetleri LTD. ŞTİ.
Adres : İcadiye Mah. Sıvacı Ferhat Sok. No: 9
Adalet Köşkü Üsküdar-İstanbul
Tel : 0216 334 6966
Faks : 0216 334 5915
Web : aristoyayinevi.com
Mail : aristo@aristoyayinevi.com

Baskı-CİLT : Oğul Matbaacılık - Cafer Hayta
Adres: Davut Paşa Cad. Güven İş Merkezi B Blok
No: 301-302 Zeytinburnu-İstanbul
Tel: +90 (212) 567 20 77
Sertifika No: 27591

GIDA SEKTÖRÜNDE TÜKETİCİ HUKUKU VE UYGULAMALARI

Oturum Başkanı: *Çelik Ahmet ÇELİK (Tazminat Hukukçusu - Araştırmacı - Yazar)*

SONUÇ BİLDİRGESİNDEN:

Yrd. Doç. Dr. Özlem TÜZÜNER (İstanbul Sabahattin Zaim Üniversitesi)

MSG'nin (Mono Sodyum Glutamat) tüketicinin sağlığını tehdit ettiğini ispatlayan bilimsel bulgular yığını dikkate alındığında, Türkiye'deki MSG serbestîsi eleştiriye layık görülmüştür.

Yrd. Doç. Dr. Özlem TÜZÜNER (İstanbul Sabahattin Zaim Üniversitesi)

TÜKETİCİNİN SAĞLIĞI VE MONO SODYUM GLUTAMAT

ÖZET

Mono sodyum glutamat, E621 koduyla anılan gıda katkı maddesidir. Bilimsel bulguların ekseriyeti, MSG'nin tüketicinin sağlığını tehdit ettiği yönündedir. Mukayeseli tüketici ve gıda hukuku perspektifinde, tüketicinin sağlığını tehdit ettiği iddia edilen işbu rizikolu katkı maddesi, serbesti ve sınırlama şeklinde iki farklı olasılıkla düzenlenir. Meselâ Kanada ve Amerika Birleşik Devletleri gıda ve tüketici hukukları federal boyutta incelendiğinde serbesti rejimi görülür. Buna karşılık, Avrupa Birliği'nde, özel olarak İspanya, Fransa ve İngiltere Birleşik Krallığı'nda sınırlı kullanımına izin verilir. Ayrıca MSG, İsviçre'de de, ancak sınırlı vaziyette kullanılabilir. Dünyada pek çok ülkede sınırlı kullanımına izin verilen bu katkı maddesinin Türkiye'de tamamen serbest bırakılması eleştiriye layıktır.

Anahtar Kelimeler: Mono Sodyum Glutamat, Tüketicinin Sağlığı, Serbesti ve Sınırlama

CONSUMER'S HEALTH AND MONO SODIUM GLUTAMAT

Assist. Prof. Özlem Tüzüner (Ph. D.)*

ABSTRACT

Monosodium glutamate is a food additive referred to as E621. Most of the scientific findings are that MSG threatens the health of the consumer. In the perspective of comparative consumer and food law, the present additive claimed to threaten the health of the con-

*İstanbul Sabahattin Zaim University Law Faculty Civil Law Department

sumer, is regulated in two different possibilities as freedom or restriction (limitation). For example, when Canada and the United States food and consumer laws are examined at federal level, the free MSG regime is seen. In contrast, limited (restricted) use is permitted in the European Union, specifically in Spain, France, the United Kingdom of Great Britain, and also in Switzerland. As this additive is allowed for limited use in many countries around the world, it is worthy of criticism that it is not restricted in Turkey at all.

Keywords: Monosodium glutamate, Consumer Health, Freedom and Restriction

GİRİŞ

Tüketici hukukunun en önemli amaçlarından biri tüketicinin sağlığını korumaktır. Gerek yürürlükteki Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun[793], gerek mülga Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun[794], bu amacı dile getirir (TKHK. m. 1). Tüketicinin sağlığa yönelik hakkı, öncelikle güvenilir gıdadan geçer. 1960'lı yıllardan itibaren tüketicinin sağlığa yönelik hakkına cevap vermek adına, kozmetik ve teknolojik ürünlere ek olarak gıda ürünleri ve ilaçlar hakkında da, gerek ulusal, gerek uluslararası düzeyde düzenlemeler yapılmıştır[795].

Gıda ürünleri hakkındaki düzenlemeler, sürdürülebilir beslenme üzerinden sürdürülebilir kalkınmayı şekillendirir. Kanun koyucu, tüketicinin beslenme tarzını düzenlerken, gelecek nesilleri düşünerek hareket etmelidir[796]. Tüketicinin sağlığını koruma amacına hizmet eden düzenlemelerden biri de gıda katkı maddeleri hakkındadır. 1990'lı yıllarda başlayan gıda ve ilaç katkı maddesi düzen-

793 RG. T. 23.11.2013, S. 28835; 6502 Sayılı Kanun.

794 RG. 8.3.1995, 22221; 4077 sayılı Kanun.

795 **Atamer Yeşim M.**, Devletler Özel Hukuku'nda Tüketicinin Korunması, İHMF, C. LV, Y. 1996, s. 421-447, s. 423.

796 **Yıldırım Fadıl M.**, Sürdürülebilir Beslenme Açısından Tüketicinin Korunması ve Ekmek İsrafının Önlenmesi, 3. Tüketici Hukuku Sempozyumu Sektörel Bazda Tüketici Hukuku ve Uygulamaları, Editörler: **Tokbaş Hakan/Üçışık Fehim**, Bilge Yayınevi, Ankara, 2014, s. 459-466, s. 461.

lemelerinde *mono sodyum glutamat* kısıtlaması da yer alır. Türk gıda ve tüketici hukuklarında MSG kullanımı tamamen serbesttir. MSG'nin sağlığa zararlı olduğu yönündeki güçlü iddialar karşısında, bu serbestiyi sorgulama ihtiyacı duyulmuştur. Oysa 2014 yılında yapılan bir anket, tüketicilerin gıda güvensizliği düzeyini, yüzde on dokuz, çok endişeli; yüzde kırk yedi, endişeli tespit etmiştir[797]. Tüketicilerin endişesini besleyen her bir gıda güvenlik tehdidi, tabii ki ayrı ayrı incelenmelidir. İşte MSG de incelenmesi elzem risikoların başında gelir.

Bu çalışmada, öncelikle MSG hakkında kısa bilgiler sunulacak; ardından, MSG'nin sağlık üzerindeki etkilerine dair olumlu ve olumsuz iddialar paylaşılacak; daha sonra, Türk Gıda ve Tüketici hukuklarındaki MSG düzenlemesine yer verilecektir. Mukayeseli gıda ve tüketici hukuku da araştırılacaktır. Böylece, elde edilen karşılaştırmalı veriler farklı disiplinlerle harmanlanarak, tüketicinin sağlığa ve bilgiye yönelik hakları açısından Türkiye'deki MSG serbestisi eleştirilecektir. Bu noktada, tüketicinin aşırı MSG'li ürünlere karşı korunması ve bunlar hakkında tüketimden önce aydınlatılması savunulacaktır. Nihayet, sonuç bölümü, ulaşılan tespit ve önerilerin kısa tekrarından ibarettir.

I- MSG HAKKINDA KISA BİLGİLER

MSG, glutamat amino asidinin sodyum tuzudur. Bu sodyum tuzu hazır gıdalarda lezzet artırıcı olarak kullanılır. İlk defa 1865 yılında keşfedilen bu katkı maddesi, yine ilk defa 1909 yılında, gıda üretim ve ticaretinde kullanılmıştır. Uzun yıllar MSG'nin münhasır bir tadı bulunmadığına inanılsa da, son yıllarda, MSG'nin basit bir aroma artırıcı değil, *umami* olarak adlandırılan beşinci tadı verdiği tespit edilmiştir. En başta Çin ve Japon mutfaklarında, ayrıca cips, salça, salam, sosis, hazır çorba, et suyu bulyon, her türlü sos yanı sıra, konserve, dondurulmuş ve hazır gıdalarda, hatta pastane ürünlerinde bile, Türkiye, Fransa, İspanya, İngiltere Birleşik

[797] **İbrahimoğlu Nuray**, Medyanın Gıda Güvenliği Algısına Etkisi, 4. Tüketici Hukuku Sempozyumu Sektörel Bazda Tüketici Hukuku ve Uygulamaları, Editörler: **Tokbaş Hakan/Üçışık Fehim**, Bilge Yayınevi, Ankara, 2015, s. 402-404, s. 403.

Krallığı, İsviçre dâhil pek çok ülkede yaygın olarak kullanılır[798]. Ayrıca tahıllar, tahıla dayalı ürünler, çay, sıvı yağ, süt ve süt ürün-

[798] **Kerestecioğlu Can/Erdoğan Nursu/Uğur Sezen Kadriye/Aktaş Gülnihal**, MSG Yararlı mı, Zararlı mı?, Danışman: **Helvacıoğlu Fatma**, s. 1-6, s. 1; 17.10.2016 tarihinde http://tip.baskent.edu.tr/kw/upload/600/dosyalar/cg/sempozyum/ogrsmpzsnm13/13.P3.pdf adresinden erişildi.

Yurttagül Mine/Ayaz Aylin, Katkı Maddeleri: Yanlışlar ve Doğrular, Sağlık Bakanlığı Yayın No: 727, Ankara, 2008, s. 11, 19.

Bayraktar Birgül, Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Trabzon Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü Haber Bülteni, Y. 8, S. 86 (Şubat 2014), s. 2.

Yaralı Engin, Gıda Katkı Maddeleri, s. 1-147, s. 116; 18.10.2016 tarihinde http://www.akademik.adu.edu.tr/myo/cine/webfolders/File/ders%20notlari/Katki%20maddeleri.pdf adresinden erişildi.

Karakuş Şeren Suzan, Tat Almayı Etkileyen Faktörler (*Factor Affecting Perception of Taste*), Journal of Tourism and Gastronomy Studies, C. 4, S. 1, Y. 2013, s. 26-34, s. 27; 19.10.2016 tarihinde http://www.jotags.org/Articles/2013_vol1_issue4/2013_vol1_issue4_article4.pdf adresinden erişildi.

Uzel Burak, Monosodium Glutamat, 16.9.2011 tarihinde internete konulan bu esere 18.10.2016 tarihinde https://burakuzel-md.com/2011/09/16/monosodium-glutamat/ adresinden erişildi.

Erden Çalışır Zeynep/Çalışkan Deniz, Gıda Katkı Maddeleri ve İnsan Sağlığı Üzerine Etkileri, Ankara Eczacılık Fakültesi Dergisi, C. 32, S. 3, Y. 2003, s. 193-206, s. 199.

Uslu Duysal/Tosun Halil, Glutamik Asit Üretimi ve Genel Kullanım Alanları, Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, C. 8, S. 2, Y. 2013, s. 18-28, s. 19.

Misner Bill, Monosodium Glutamate (MSG), Glutamic Acid, Glutamine Review, p. 1-5, p. 1, 2; 19.10.2016 tarihinde http://www.hammernutrition.com/downloads/msg.pdf adresinden erişildi.

Arslan Gülcan, Gıda Katkı Maddeleri ve Yeni yapılan Dioksimlerin Gıda Katkı Maddesi Olarak Kullanılabilirliğinin Araştırılması, Selçuk Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Danışman: **Özcan Emine**, Yüksek Lisans Tezi, Konya, 2011, s. 34, 140.

Vural Nevin, Besin Analizleri, Ankara Üniversitesi Eczacılık Fakültesi Yayın No: 69, Ankara, 1992, s. 13.

Canıtezer Tuba/Topaktaş Mehmet, Mono Sodyum Glutamat (MSG)'ın İnsan Periferal Lenfositlerinde Kardeş Kromatid Değişimleri Üzerine Bir İnceleme, Çukurova Üniversitesi Fen ve Mühendislik Bilimleri Dergisi, C. 28, S. 2, Y. 2012, s. 76-85, s. 76, 77; 19.10.2016 tarihinde http://fbe.cu.edu.tr/tr/makaleler/cild28sayi2-76-85.pdf adresinden erişildi.

leri ile bebek mamaları zenginleştirilmeye ve dolayısıyla MSG kullanımına müsait mamullerdir[799]. Sadece gıdalarda değil, ilaçlarda da MSG kullanıldığı eklenmelidir[800].

Bu katkı ajanın bir görevi mevcut lezzeti artırmak ile *umami* denilen beşinci tadı tattırmak; diğer görevi ise, diyetle alınan sodyum miktarını azaltmaktır[801]. Sosis deneylerinde, örneklerde, hem sodyum azaltılmakla yasal sodyum sınırlarında kalınması, hem de örneklerin duyusal değerlendirme skorlarının oldukça yüksek çıkması sonuçlarına erişilmiştir[802].

Keban barajındaki gümüş balıklarından elde edilen balık etinin sığır etiyle birleştirilerek sucuk üretilmesi deneyi esnasında sekiz gram MSG kullanıldığı yönünde bkz. **Arslan Ali/Dinçoğlu Ahmet H./Gönülalan Zafer**, Gümüş Balığından Fermente Sucuk Üretimi Üzerine Deneysel Çalışmalar, Kafkas Üniversitesi Veterinerlik Fakültesi Dergisi, C. 7, S. 1, Y. 2001, s. 47-54, s. 49; 19.10.2016 tarihinde http://vetdergi.kafkas.edu.tr/extdocs/7_1/47_54.pdf adresinden erişildi.

Matte Michel, Le glutamate de sodium, définition et danger (1ère partie), 19.10.2016 tarihinde http://michelmatte.com/le-glutamate-monosodique-definition-et-danger/ adresinden erişildi.

Carreño Carbonero Rocío María, Glutamato Monosódico "La Trampa De Los Alimentos Sabrosos", Trastornos de la Conducta Alimentaria, 2013/17, p. 1863-1876, p. 1865, 1866; 19.10.2016 tarihinde http://www.tcasevilla.com/archivos/glutamato_monosodico_y_obesidad.pdf adresinden erişildi.

799 **Kanberoğlu Saydan Gülşah/Meral Raciye**, Fonksiyonel Gıdalar, Dicle Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, C. 2, S. 1, Y. 2013, s. 28-35, s. 31; 19.10.2016 tarihine http://www.dufed.org/upload/sayi/3/ DUFED-00027.pdf adresinden erişildi.

800 Meselâ idrar yolları enfeksiyonlarında kullanılan bir antibiyotikte %2,5 MSG (120mg/3.03mg) kullanıldığı yönünde bilgiler içeren URO-VAXOM prospektüsüne 19.10.2016 tarihinde http://pdf.ilacprospektusu. com/13682-uro-vaxom-kapsul-kub.pdf adresinden erişildi.

801 **Yamaguchi Shizuko/Takahashi Chikahito**, Interactions of Monosodium Glutamate and Sodium Chloride on Saltiness and Palatability of a Clear Soup, Journal of Food Science, Vol. 49, Iss. 1, January 1984, p. 82-85, p. 82.

Brandsma, 2006; **Ekmekçi Mesut**, Tuzu Azaltılış Pastırma Üretiminde Potasyum Klorür Ve Kalsiyum Klorür Kullanımının Bazı Kalite Özellikleri Üzerine Etkileri, Ankara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Danışman: **Candoğan Kezban**, Yüksek Lisans Tezi, Ankara, 2012, s. 14'ten naklen.

802 Ruusunen vd., 2001; **Ekmekçi**, s. 15'ten naklen.

Gıda Katkı Maddeleri Genel Standartları (*Codex Alimentarius General Standard for Food Additives* 192-1995), kullanılabilir gıda katkı maddelerini sıralayarak, bunları standartlara bağlamıştır. CODEX STAN 192-1995 uyarınca, MSG'nin katkı maddesi kodu E621 şeklindedir. Dondurulmuş, fermente edilmiş, kurutulmuş, tuzlanmış ve pişirilmiş et, balık ve tavuk ürünlerinde, kahve ve bitki çaylarında, kuru pasta, *noddle* ve benzeri ürünlerde, ayrıca mantar, lahana ve aloevera gibi dondurulmuş veya fermente yahut konserve edilmiş bitki ve sebzelerde MSG kullanılabilir. CODEX STAN 192-1995, MSG'nin kullanım oranını standarda bağlamamıştır; iyi üretim uygulamaları (*Good Manufacturing Practices*) terimiyle somut ürün ve yararlanılan gıda teknolojisine bağlı olarak serbest bırakmıştır[803].

MSG hakkında kısa bilgiler başlığı altında son olarak, bu katkı ajanının varlığının anlaşılmasında yaşın önemli bir faktör olduğuna işaret edilebilir. Yaşlı kişiler, genç kişilere oranlandığında, yaşlı kişilerin MSG tanıma eşiklerinin daha düşük olduğu tespit edilmiştir[804].

II- MSG'NİN TÜKETİCİNİN SAĞLIĞINA ETKİLERİ

Uluslararası sağlık ve gıda otoriteleri ve bunların izdüşümü olan ulusal kurumlar, MSG'nin tüketicinin sağlığına herhangi zararlı etkisinin bulunmadığını ileri sürer. Buna karşılık, bilimsel çalışmalar aksini ispatlar. Bu görüşler, aşağıda iki ayrı başlık altında sunulacaktır.

A-ZARARLI OLMADIĞI İDDİASI

MSG'nin tüketicinin sağlığını olumlu veya olumsuz yönde etkilemediği hususu, uluslararası ve ulusal kurumlarca ağız birliği hâlinde dile getirilir. Amerika Birleşik Devletleri Yiyecek ve İlaç Yönetimi (*Food and Drug Administration*), belli miktarlarda alın-

[803] Gıda Katkı Maddeleri Genel Standartları'nın güncel versiyonuna 19.10.2016 tarihinde http://www.fao.org/gsfaonline/docs/CXS_192e.pdf adresinden erişildi.

[804] Schiffman, Miller, Zimmerman, Graham, ve Erikson, 1994; **Karakuş Şeren**, s. 27'den naklen.

dığında MSG'nin çoğu insan için güvenli olduğunu açıklar. FDA, bu açıklamasında, astım, migren ve epilepsi konularında duyarlı kişileri güvenilirlikten hariç tutar[805]. Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi ve Dünya Sağlık Örgütü Ortak Uzmanlar komitesi MSG için güvenilir beyanında bulunur[806].

Yiyecekler İçin Bilimsel Komite (*Scientific Committee for Foods*), otuz yedinci seri raporunda, bazı erişkinlerde alerjik reaksiyona sebep olması çekincesiyle MSG'yi güvenilir bulur. SCF'ye göre, baharat, fıstık ve benzeri maddeler de, aynen MSG gibi alerjik reaksiyona sebep olabilir[807].

Avusturalya Yeni Zelanda Gıda Standartları (*Food Standards Australia New Zealand*), bilimsel çalışmaların büyük çoğunluğu tarafından MSG'nin güvenilir bulunduğuna işaret eder. FSANZ, sülfitlerin astım hastalığını tetiklemesine benzer bir şekilde MSG'nin de bazı kişilerde alerjik reaksiyonlara sebep olabileceğini belirtir[808].

Birleşmiş Milletler Dünya Sağlık Örgütü Gıda ve Tarım Organizasyonu (*Food and Agriculture Organization of the United Nations World Health Organization*) tarafından kaleme alınan Beslen-

---

805 **Kerestecioğlu/Erdoğan/Uğur Sezen/Aktaş**, s. 2. **Bayraktar**, s. 2. **Yaralı**, s. 32, 36. **Uslu/Tosun**, s. 20. **Misner**, p. 2. **Arslan**, s. 13. **Canıtezer/Topaktaş**, s. 77.

Ayrıca bkz. **Lateef Mehreen/Siddiqui Kauser/Saleem Muhammed/ Iqbal Lubna**, Estimation of Monosodium Glutamate by Modified HPLC Method in Various Pakistani Spices Formula, Journal of The Chemical Society Of Pakistan, Vol. 34, Iss. 1, Y. 2012, p. 39-42, p. 39; 19.10.2016 tarihinde http://jcsp.org.pk/ArticleUpload/3939-19476-1-CE.pdf adresinden erişildi.

Yentür Gülderen/Bayhan Aysel, Gıdalarda Monosodyum Glutamatın Katkı Maddesi Olarak Kullanılması, Gıda Dergisi, C. 14, S. 1, Y. 1989, s. 39-42, s. 41; 19.10.2016 tarihinde http://www.gidadernegi.org/TR/Genel/BelgeGoster.aspx?F6E10F8892433CFFA79D6F5E6C1B43FF9269CBD5F33DDD98 adresinden erişildi.

806 **Bayraktar**, s. 2.

807 **SCF**, Reports of the Scientific Committee for Food (Thirty-seventh series), p. 1-39, p. 14; 19.10.2016 tarihinde a http://aei.pitt.edu/40846/1/37th_food.pdf adresinden erişildi.

808 **FSANZ**, MSG in food, September 2015, 19.10.2016 tarihinde http://www.foodstandards.gov.au/consumer/additives/msg/Pages/default.aspx adresinden erişildi.

me Buluşmaları 48A Numaralı Seri Raporu (*FAO Nutrition Meetings Report Series No. 48A*), MSG hakkında ayrıntılı değerlendirme ihtiva eder. 24.7.1970 tarihli FAO raporuna göre, erişilebilir bilimsel literatürün tamamı tarandıktan sonra MSG'nin sistemik rahatsızlık yarattığı veya ölüme sebep olduğu yönünde kesin delil bulunamamıştır. Bebek besinleri binde dört eklenmiş MSG içerebilir. Bir anda ve yüksek miktarda tüketilmedikçe MSG insan sağlığı açısından güvenilirdir[809].

Gıda Katkı Maddeleri Hakkında Ortak Uzman Komitesi (*The Joint Expert Committee on Food Additives*), esasen CODEX STAN 192-1995 metnine bilimsel destek vererek MSG'nin güvenilir olduğu açıklamasına katılır. Ayrıca JECFA kilogram başına bir miligram MSG'yi kimyevi olarak inceleyerek içerisinde eter etanol ve suda çözülebilen glutamat ve sodyum bulunduğunu tespit eder[810].

Avrupa Gıda Bilgilendirme Konseyi (*European Food Information Council*), MSG ve aspartam hakkında açıklama yapar. EUFIC, MSG'ye atfedilen olumsuz sonuçların bilimsel olarak ispat edilemediğini, baş ağrısı ve vücutta karıncalanma gibi hislerin psikolojik olabileceğini veya bazı kişilerde rastlanan alerjiden ibaret olduğunu ilân eder[811].

Görüldüğü üzere, WHO, EUFIC, SCF, JECFA, FDA, FSANZ ve FAO gibi halk sağlığı ve gıda bilimlerinin saygın otoriteleri, MSG'yi güvenilir addetmektedir[812]. Nihayet, buraya kadar anılan

---

809 **Birleşmiş Milletler Dünya Sağlık Örgütü**, Gıda ve Tarım Organizasyonu Beslenme Buluşmaları 48A Numaralı Seri Raporu, 19.10.2016 tarihinde http://www.inchem.org/documents/jecfa/jecmono/v48aje09.htm adresinden erişildi.

810 **The Joint Expert Committee on Food Additives**, Monosodium L-Glutamate, 19.10.2016 tarihinde http://www.fao.org/ag/agn/jecfa-additives/specs/Monograph1/Additive-292.pdf adresinden erişildi.

811 **Informes EUFIC 06/2008**, Los aditivos alimentarios, 19.10.2016 tarihinde http://www.eufic.org/article/es/expid/review-aditivos-alimentarios/ adresinden erişildi.

Food Today EUFIC 11/2002, The Facts on Monosodium Glutamate, 19.10.2016 tarihinde http://www.eufic.org/article/en/artid/monosodium-glutamate/ adresinden erişildi.

812 **Carreño Ignacio/Vergano Paolo**, Uses and Potential Abuses of "*Negative Claims*" in the EU: The Urgent Need for Better Regulation, European

uluslararası ve ulusal gıda ve sağlık otoritelerini destekler vaziyette, MSG'nin zararlı olmadığına yönelik az sayıda bilimsel bulgu veya görüşe de rastlanmıştır[813].

B-ZARARLI OLDUĞU İDDİASI

MSG'nin çeşitli hastalıkların etkeni olduğuna ve zehirli etkiler gösterdiğine dair literatürde ciddî çalışmalar yer alır. Bu tür bulgular, MSG'nin zararlı olup olmadığı noktasında şüphe uyandırıcıdır[814].

MSG'nin yalnızca alerji, astım, migren ve epilepsi konularında duyarlı kişilerde değil, bütünüyle halk sağlığına zararlı olduğu sayısız bilim adamı tarafından iddia edilir. Özellikle, gözlere zarar verdiği, beyinde aşkın *nöron* ölümleriyle birlikte hafıza ve öğrenme bozukluğuna, *Alzheimer*, *Parkinson* ve *Huntington* hastalıklarına neden olduğu ve epilepsi ataklarını tetiklediği, iç organlarda toksin birikimine zemin hazırladığı, ayrıca kandaki glikoz, insülin ve kötü kolesterol düzeylerini artırarak obeziteye ve diyabete sebep olduğu iddia edilmektedir. MSG'nin halk sağlığını tehdit eden toksik etkisi bulunduğu yönündeki iddialardan en önemlisi, fetüsü etkilemesi ve

---

Journal of Risk Regulation (EJRR), Vol. 4, Y. 2014, p. 476, 477; 19.10.2016 tarihinde http://www.lexxion.de/pdf/ejrr/ejrr_2014_04-009.pdf adresinden erişildi.

813 MSG'nin hücrelerin moleküler yapısını mutasyona uğratan (*mutagenique*) etkisinin bulunmadığı yönünde bkz. **Akın Alihan/Sümer Sibel**, Gıda Katkı Maddelerinden Sodyum Nitrit ve Monosodyum Glutamatın Salmonelle/Mikrozom Test Sistemiyle Mutajenik Etkilerinin Araştırılması, Mikrobiyoloji Bülteni, C. 25, Y. 1991, s. 94-107, s. 94, 105; 19.10.2016 tarihinde http://www.mikrobiyolbul.org/managete/ fu_folder/1991-01/1991-25-01-094-107.pdf adresinden erişildi.

Ayrıca MSG'nin insan periferal kan lenfositlerinde *in vitro* kardeş kromatid değişim ve artışına sebep olduğu fakat bunun önem arz etmediği yönünde bkz. **Canıtezer/Topaktaş**, s. 76, 83.

MSG'nin genel olarak güvenli olduğu yönünde bkz. **Hodgson Aurora Saulo**, Some Facts about Monosodium Glutamate (MSG), 19.10.2016 tarihinde http://www.ctahr.hawaii.edu/oc/freepubs/pdf/FN-8.pdf adresinden erişildi.

814 **Uslu/Tosun**, s. 25.

anne sütüne geçmesidir[815]. Gerek hayvanlar, gerek insanlar üzerindeki deneyler, MSG'nin yeme bozukluğu yanı sıra obeziteyi tetiklediğine ve vücudun doğal yeme düzeni getirme fonksiyonunu engellediğine işaret eder. Halk sağlığını tehdit eden sorunların başında gelen obezite sorununda artış, MSG kullanımıyla açıklanabilir. Çünkü MSG yalnızca, karbonhidrat ve yağ alımını rahatlatmakla kalmaz; aynı zamanda, gen bozucu etkisiyle, birden çok nesle, olumsuz tesirini aktarır[816].

---

[815] *Alzheimer*, *Parkinson* ve *Huntington* gibi sinir dejenerasyonları yönünden bkz. **Boran Mustafa**, Hanefi Mezhebinde Yiyecek ve İçeceklerde Helâllik ve Haramlık Ölçüleri, Çanakkale On Sekiz Mart Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Danışman: **Ayengin Tevhid**, Doktora Tezi, Çanakkale, 2016, s. 224.

Epilepsi yönünden bkz. **Gültekin Fatih**, Gıda Katkı Maddeleri ve Hastalıklar, 1. Ulusal Helâl ve Sağlıklı Gıda Kongresi, Gıda Katkı Maddeleri Sorunlar ve Çözüm Önerileri, 19-20 Kasım 2011, Ankara, s. 157-161; 19.10.2016 tarihinde http://www.helalvesaglikli.org/docs/kongre/1/sozlu_bildiriler/22_gida_katki_maddeleri_ve_hastaliklar_prof_dr_fatih_gultekin.pdf adresinden erişildi.

Karaciğer hasarı ve diğer zehirleyici/zararlı etkiler yönünden bkz. **Sharmo Amod**, Monosodium glutamate-induced oxidative kidney damage and possible mechanisms: a mini-review, Journal of Biomedical Science (2015) 22:93, p. 1-6; 19.10.2016 tarihinde http://download.springer.com/static/pdf/890/art%253A10.1186%252Fs12929-015-0192-5.pdf?originUrl=http%3A%2F%2Fjbiomedsci.biomedcentral.com%2Farticle%2F10.1186%2Fs12929-015-0192-5&token2=exp=1477165877~acl=%2Fstatic%2Fpdf%2F890%2Fart%25253A10.1186%25252Fs12929-015-0192-5.pdf*~hmac=f6339edbe54462e225e41cbb916ba1efe9f3fc6cf7bcaa6750e19682eda3adbc adresinden erişildi.

Obezite ve insülin direnci yönünden bkz. **Uzel Burak**, Monosodium Glutamat, 16.9.2011 tarihinde internete konulan bu esere 18.10.2016 tarihinde https://burakuzel-md.com/2011/09/16/monosodium-glutamat/ adresinden erişildi.

MSG'nin sağlığa zararlı olduğu yönünde ayrıca bkz. **Kerestecioğlu/Erdoğan/Uğur Sezen/Aktaş**, s. 3, 4. **Bayraktar**, s. 2. **Erden Çalışır/Çalışkan**, s. 199. **Uslu/Tosun**, s. 20. **Yentür/Bayhan**, s. 39-41. **Misner**, p. 1. **Canıtezer/Topaktaş**, s. 77, 78.

[816] **Carreño Carbonero**, p. 1865-1868.

Bezelye konservesinde kullanılan MSG'nin tüm konsantrasyonlarında bezelye üzerinde genotoksik etki yarattığı tespit edilmiştir[817]. Konserve ile satışa sunulan ürünlerin MSG katkısıyla toksine dönüşmesi halk sağlığını tehdit edicidir.

Yakın çalışmalar, MSG'nin iştah arttırdığını gösterir (*indican que aumenta el apetito*). MSG'nin iştah artırması, mezkûr katkı maddesinin obezite artışını açıklayan parametrelerden biri olduğunu ispatlar[818].

MSG'nin nöron hasar ve ölümüne yol açtığı ve bunun baş ağrısı semptomu olarak nüksettiği buraya kadar açıklanmıştır. İşte bu nöron hasar ve ölümünü, dolayısıyla baş ağrısını azaltmak veya yok etmek için iki öneride bulunulur. Öncelikle, MSG'nin gıda sektöründe, insan tarafından tolere edilemeyen yüksek yüzdelik oranlarında kullanıldığına işaret edilir. Bunun için, hazır gıda üretiminde kullanılan MSG oranının insana uygun tolerans aralığına çekilmesi önerilir. İkincisi, MSG içeren hazır gıdalara (C) vitamini eklenmesi MSG'nin nöronlara verdiği hasarı azaltır[819].

MSG'nin alerjik reaksiyonlara açık hassas kişilerde ölüme kadar olumsuz sonuçlar yaratabilen anafilaksiye yol açtığı da aktarıl-

---

817 **Kömür Didem/Hekimbaşı Tülay S./Darçın Selcen E.**, Gıda Lezzet Arttırıcılarından Monosodyum Glutamat'ın Bezelye (*Pisum sativum* L.) Üzerine Genotoksik Etkisi (Bildiri Özeti), Ulusal Botanik Bitki Bilimi Kongresi (25-28 Ekim 2014), Özet Kitapçığı, s. 5; 19.10.2016 tarihinde http://www.botanik.web.tr/Userfiles/file/Özet%20Kitapçığı.pdf adresinden erişildi.

Ayrıca bkz. **Balım Gökşin**, Çin Tuzunun Zararları Nelerdir? (Birinci Bölüm), 19.10.2016 tarihinde

http://goksinbalim.com.tr/main/kurumsal_alt/tr/cin-tuzunun-msg-zararlari-nelerdir adresinden erişildi.

818 **Guerrero Cenarro Teresa/Chércoles Ruiz Esther**, La importancia del etiquetado, Curso de Actualización en Pediatría 2016, Madrid, Lúa Ediciones 3.0, p. 357-367, p. 365; 19.10.2016 tarihinde https://www.aepap.org/sites/default/files/4t2.11_la_importancia_del_etiquetado.pdf adresinden erişildi.

819 **Xiong Jennifer S./Branigan Debbie/Li Minghua**, Deciphering the MSG controversy, International Journal of Clinical and Experimental Medicine, Vol. 2, Y. 2009, p. 329-336, p. 329; 19.10.2016 tarihinde https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC2802046/pdf/ijcem0002-0329.pdf adresinden erişildi.

maktadır. Diğer taraftan, anafilaksiden daha düşük dozda hassasiyet, halk dilinde restoran sendromu, bir nevi alerjiyle açıklanır. Öyle ki astım nöbeti, baş dönmesi, mide bulantısı, kaşıntı, kızarma şişme ve kalp sıkışması gibi solunum, dolaşım ve sindirim sistemleri yanı sıra deride beklenmedik reaksiyonlar MSG'nin istisnai yan etkileridir[820].

Alerjisi olan kişilerde, MSG'li herhangi bir gıdadan bir parça yenilmesi üzerine, dakikalar içinde başlayan ciltte kızarma, yanma, karıncalanma veya uyuşma, göğüste sıkışma, hatta nefeste daralma gibi bulgular, saatler içinde yavaş yavaş geriler[821]. Ayrıca, MSG,

---

820 **Erkan Tülay**, Gıdalardaki Katkı Maddeleri, Türk Pediatri Arşivi, C. 45, Y. 2010, s. 315-318, s. 317; 19.10.2016 tarihinde http://www.turkpediatriarsivi.com/sayilar/212/buyuk/315-318.pdf adresinden erişildi.

Doğru Mahmut/Bostancı İlknur, Anafilaksi ve Anafilaksideki Gelişmeler, Çocuk Dergisi, C. 11, S. 2, Y. 2011, s. 43-53, s. 49; 19.10.2016 tarihinde http://www.journalagent.com/cocuk/pdfs/ CD_11_2_43_53.pdf adresinden erişildi.

Keskin Özlem/Tuncer Ayfer, Anafilaksi, Hacettepe Tıp Dergisi, C. 36, Y. 2005, s. 98-104, s. 101; 19.10.2016 tarihinde http://www.tip.hacettepe.edu.tr/actamedica/2005/sayi_2/baslik6.pdf adresinden erişildi.

Aji Yafet Dolly, Besin Zehirlenmeleri, İstanbul Üniversitesi Cerrahpaşa Tıp Fakültesi Sürekli Tıp Eğitimi Etkinlikleri, Besin Zehirlenmeleri Sempozyumu (8-9 Haziran 1998), s. 153-162, s. 156; 19.10.2016 tarihinde http://www.ctf.edu.tr/stek/pdfs/07/0711dya.pdf adresinden erişildi.

Koçak Kadir A., Anafilaksi Tedavisi, Güncel Pediatri (Elektronik Dergi), C. 6, Y. 2008; 19.10.2016 tarihinde http://www.guncelpediatri.com/makale_518/Anafilaksi-Tedavisi adresinden erişildi.

Oflu Tolunay Ayşe, Anafilaksi, Kocatepe Tıp Dergisi, S. 16, Y. 2015, s. 77-82, s. 79; 19.10.2016 tarihinde http://www.kocatepetipdergisi.aku.edu.tr/PDF/OCAK2015/12.pdf adresinden erişildi.

Erdenen Füsun, Besin Alerjileri, İstanbul Tıp Dergisi, Y. 1998, S. 1, s. 29-32, s. 30; 19.10.2016 tarihinde http://www.istanbulmedicaljournal.org/sayilar/25/buyuk/29-32.pdf adresinden erişildi.

821 **Besli Esen Gülser/Ergüven Müferet**, Çocuklarda Besin ve Mantar Zehirlenmeleri, Çocuk Enfeksiyonları Dergisi, C. 3, Y. 2009, s. 126-131, s. 128; 19.10.2016 tarihinde http://www.cocukenfeksiyon.org/sayilar/18/buyuk/126-131.pdf adresinden erişildi.

migren ataklarını tetikleyen unsurlardan biridir[822]. MSG'nin ergen ve çocuklarda baş ağrısına sebep olduğu da bilinmektedir[823].

MSG'nin alerjik reaksiyon etkisiyle paralel yönde gıda hoşgörüsüzlüğü (*l'intolerance*) etkisi de bulunur. Çoğu zaman gıda hoşgörüsüzlüğü, aslında bir gıdada değil, bu gıdanın içinde kullanılan MSG benzeri katkı maddesinde kaynağını bulur[824].

MSG'yi kitle imha silahı şeklinde niteleyen başka bir görüşte, bu katkı ajanının lezzet algısını bozduğu iddia edilir. Öyle ki, aslında eser miktarda et, yani protein içeren hazır gıdadan sanki yeter miktarda protein varmışçasına tat alınması, tat reseptörleriyle beyne yanlış sinyaller gönderilmesine sebep olur[825].

---

822 **Demirci Kadir/Demirci Seden/Akpınar Abdullah/Demirdaş Arif/Atay Meltem İnci**, Migren Hastalarında Yeme Tutumunun Değerlendirilmesi, Nöropsikiyatri Arşivi, C. 52, Y. 2015, s. 367-370, s. 367; 19.10.2016 tarihinde http://www.noropsikiyatriarsivi.com/sayilar/431/buyuk/367-3702.pdf adresinden erişildi.

823 **Öner Naci/Günca Özgür/Yolsal Emele Güner**, Adolesan ve Çocuklarda Baş Ağrıları, Sürekli Tıp Eğitimi Dergisi, C. 12, S. 8, Y. 2003, s. 298-300, s. 300; 19.10.2016 tarihinde http://www.ttb.org.tr/STED/sted0803/adolesan.pdf adresinden erişildi.

824 **Levent Tamer Semra**, Gıda İntoleransı, s. 1-35, s. 23; 19.10.2016 tarihinde http://sasder.org/sunumlar/ulusal-kongre4/3_9_Semra%20 Levent.pdf adresinden erişildi.

Besin hoşgörüsüzlüğünde gıdaların tanımlanamayan yan etkileri bakımından aynı yönde bkz. **Aytar Tuğçe H./Alsaffar Aylin A.**, Yetişkinlerin Besin İntolerans Testlerine Yaklaşımının Saptanması, Uluslararası Hakemli Akademik Spor Sağlık Ve Tıp Bilimleri Dergisi, S. 3, C. 2, Y. 2013 (Nisan-Mayıs-Haziran), s. 20-30, s. 23; 19.10.2016 tarihinde http://arastirmax.com/system/files/dergiler/25024/makaleler/2/3/arastrmx_25024_2_pp_20-30.pdf adresinden erişildi.

825 **Balım Gökşin**, Çin Tuzunun Zararları Nelerdir? (İkinci Bölüm), 19.10.2016 tarihinde http://goksinbalim.com.tr/main/kurumsal_alt/tr/ cituzunun-msg-zararlari-nelerdir-ikinci-bolum adresinden erişildi.

Meksika'da yapılan bir araştırmada, farelere MSG'li su verilir. Farelerin vücut ağırlığıyla doğru orantılı bir şekilde suyun içindeki MSG miktarı giderek artırılır. Sudaki MSG miktarı deneyin optimum düzeyine ulaşınca, farelerin normalde içecekleri sudan yüzde otuz sekiz daha fazla su içtikleri ve normalde yedikleri gıdadan yine yüzde otuz sekiz daha fazla gıda aldıkları tespit edilir (**Sánchez Arteaga María Elizabeth**, Efectos de la dieta alta en glutamato monosódico sobre el peso corporal, la preferencia de sabores y el aprendizaje contextual en ratas, Universidad Autónoma de

III- GIDA VE TÜKETİCİ HUKUKLARINDA MSG

MSG'nin hukuk düzeninde işgal ettiği alanlar oldukça çeşitlidir. Söz konusu lezzet artırıcı katkı maddesi, anayasa ve vergi gibi kamu hukuku dallarını meşgul ettiği gibi, tüketici ve gıda gibi karma hukuk dallarını da ilgilendirir. Aşağıda gıda ve tüketici hukuklarını kapsayacak boyutta, hem Türk Hukuku'na, hem de mukayeseli hukuka yer verilecektir. Yalnız yeri geldikçe, MSG'nin kamu hukuku dallarını ilgilendiren boyutuna da değinilecektir. Karşılaştırma bölümünde, Avrupa Birliği, İngiltere Birleşik Krallığı, Fransa, İsviçre, İspanya ve Kanada hukukları araştırılmıştır.

A-TÜRK HUKUKU

Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararname'nin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun[826] ve "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"[827] doğrudan MSG'den bahsetmez. Fakat anılan kanun gıda katkı maddesinin tanımını vermekle MSG'nin gıda katkı maddesi olduğunu dolaylı olarak açıklar (GÜTDK. m. 3). Ayrıca katkı maddesi hususunun, normlar hiyerarşisi bakımından yönetmelik düzeyine tekabül eden gıda kodeksinde düzenlendiğine işaret eder (GÜTDK. m. 7). Gerçekten Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği, gıda katkı maddelerinin yatay gıda kodeksiyle düzenlendiğini belirtir (TGKY. m. 1, 2, 4-d). "Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği"[828] ise, glutamik asit ibaresiyle MSG'nin kullanımına izin verir (GKMY. M. 4-ğ). Bu yönetmeliğe eklenen listede, "renklendiriciler ve tatlandırıcılar dışındaki katkı maddeleri" başlığı altında, E621 koduyla MSG'ye açıkça yer veri-

---

Querétaro Facultad de Ciencias Naturales Licenciatura en Nutrición, Tesis Individua, Dirigido por: **Saucedo Miranda María Isabel**, Querétaro, Noviembre 2012; 19.10.2016 tarihinde http://ri.uaq.mx/bitstream/123456789/1386/1/ RI000940.pdf adresinden erişildi.

826 RG. 5.6.2004, S. 25483; 5179 Sayılı Kanun.

827 RG. T. 29.12.2011, S. 28157 (3. Mükerrer); 19.10.2016 tarihinde http://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2011/12/20111229M3-5.htm adresinden erişildi.

828 RG. T. 30.6.2013, S. 28693; 19.10.2016 tarihinde http://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2013/06/20130630-4.htm adresinden erişildi.

lir. Nihayet, "Renklendiriciler ve Tatlandırıcılar Dışındaki Gıda Maddeleri Tebliği"[829], MSG'yi, birden fazla fonksiyonu olan gıda katkı maddeleri arasında yine E621 koduyla anar.

İlgili yönetmelik ve tebliğlerde kullanımına izin verilen lezzet artırıcılar arasında, MSG ve nükleotitler sayılır[830]. Türkiye'de, MSG, E621 koduyla, ürün etiketlerinde anılmalıdır[831]. E koduyla güvenilir şeklinde nitelenen MSG, ülkemizde kullanımına izin verilen aşağı yukarı üç yüz adet katkı maddesinden yalnızca biridir[832].

Oysa MSG'nin "renklendirici ve tatlandırıcı dışında" veya "birden fazla fonksiyonu olan" şeklinde sınıflandırılması, reel bir yaklaşım değildir. Çünkü MSG'nin "renklendirici ve tatlandırıcı dışında" herhangi bir katkı maddesi olmadığı; bilakis, lezzet artırıcı ve/veya beşinci tat katıcı olduğu malumdur. Bu nedenle, Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği'nde, ayrıca Renklendiriciler ve Tatlandırıcılar Dışındaki Gıda Maddeleri Tebliği'nde, MSG'nin bilimsel gerçeklere aykırı sınıflandırılması terk edilmeli; bu katkı maddesinin lezzet yanıltıcı veya ekstra lezzet artırıcı olduğu hususu yasa koyucu tarafından açıkça dile getirilmelidir.

Bazı milletvekilleri, MSG hakkında Türkiye Büyük Millet Meclisi'ne soru önergesi sunar. Sorularda özetle, *Ajinomoto*[833] isimli firmanın Türkiye'de faaliyet gösterip göstermediği; bu firmanın, İstanbul'daki otel ve restoranlara yüzlerce kilo MSG satıp satmadığı; kaçak işletmelerde bu lezzet tuzunun kullanılıp kullanılmadığı; MSG'nin gıda mühendisleri tarafından bindelik oranlarla eser miktarda gıdalara eklenmesi gerekirken, sair tuzlu yemek ve pastane ürünlerinde bilinçsiz ve kontrolsüz biçimde kullanılıp kul-

---

829 Türk Gıda Kodeksi-Renklendiriciler ve Tatlandırıcılar Dışındaki Gıda Maddeleri Tebliği'ne 19.10.2016 tarihinde http://www.istanbulsaglik.gov.tr/w/mev/mev_tebl/tebl_temel_saglik/Renklendiriciler_ve_tatlandiricilar.pdf adresinden erişildi.

830 **Arslan**, s. 140.

831 **Erden Çalışır/Çalışkan**, s. 195.

832 **Erkan**, s. 317.

833 *Ajinomoto* MSG patentini haiz Japonya merkezli uluslararası şirkettir. Bu şirket hakkında ayrıntılı bilgiye 19.10.2016 tarihinde https://tr.wikipedia.org/wiki/Ajinomoto adresinden erişildi.

lanılmadığı hususlarına değinilir. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı ise, MSG kullanımının ülkemizde serbest olduğu; ithalat ihracat mevzuatına uygun surette her şirketin ülkemizde MSG satabileceği; eğer restoran veya otellerde gıda hukukuna aykırı kullanım şikâyeti varsa bununla ilgili alo gıda hattına telefon açılabileceği cevaplarını beyan eder[834].

Bakanlık tarafından verilen bu cevapların eksik olduğu düşünülmektedir. Tüketicinin sağlığına layık olduğu ihtimamı göstermek adına, Bakanlık hiç olmazsa şu hususlara değinmeliydi. İlk etapta Bakanlık, mukayeseli hukuktan yararlanarak, önergede anılan bindelik oranına mutlaka değinmiş olmalıydı. Ayrıca benzeri şüphelerin önceden re'sen veya şikâyet üzerine değerlendirip değerlendirilmediği de açıklanabilirdi. Böylesine soruların milletvekilleri tarafından dile getirilmesine gerek kalmaksızın, bakanlık müfettişleri, görevleri icabı zaten bu araştırmaları çoktan yapmış olabilirdi. Nitekim yukarıda açıklandığı üzere, gıda bilimi, 90'lardan bu yana MSG'nin zararlarını sorgulamaktadır. Otel, restoran ve pastane ürünlerinde sağlığa uygun olduğu iddia edilen miktarı aşkın MSG kullanılıp kullanılmadığını düzenli tahlillerle denetleme görevi tabii ki ilgili Bakanlık üzerindedir. Nitekim satışından yüzde on sekiz KDV alınıyorsa ve ihracatına özendirici kredi veriliyorsa, tüketicinin sağlığını koruma misyonuna uygun olarak MSG denetimleri başlatılmalı ve bu denetimler sürdürülmelidir[835].

---

834 Soru önergelerine ve ilgili bakanlık tarafından tanzim edilip TBMM'ye sunulan cevap metinlerine 19.10.2016 tarihinde http://www2.tbmm.gov.tr/d23/7/7-8728c.pdf, http://www2.tbmm.gov.tr/d24/7/7-14133sgc.pdf ve http://www2.tbmm.gov.tr/d24/7/7-10616sgc.pdf adreslerinden erişildi.

835 İstanbul Vergi Dairesi Başkanlığı tarafından kaleme alınan 31.10.2012 tarihli özelgede, MSG teslimlerinde geçerli katma değer vergisi oranının yüzde on sekiz olduğu açıklanmıştır (Gelir İdaresi Başkanlığı İstanbul Vergi Dairesi Başkanlığı Mükellef Hizmetleri KDV Grup Müdürlüğü tarafından 31.10.2012 tarihinde hazırlanan özelgeye 19.10.2016 tarihinde http://dguder.org/Webkontrol/IcerikYonetimi/Dosyalar/monosodyum-glutamat-teslimlerinde-kdv-orani-hk-76h_ozelge_g689_anyDhTv9.pdf adresinden erişildi).

B- MUKAYESELİ HUKUK

Türkiye'deki MSG serbestinin isabetli olup olmadığını tartışırken, karşılaştırmalı tüketici hukuku yanı sıra karşılaştırmalı gıda hukukunda MSG'nin nasıl düzenlendiği araştırılmalıdır. Çünkü mukayeseli çalışma sayesinde, Avrupa Birliği, Fransa, İspanya, İngiltere Birleşik Krallığı ve İsviçre hukuklarından elde edilen veriler, Türkiye'deki serbestinin isabetli olup olmadığına işaret eder.

1- Avrupa Birliği Hukuku

Avrupa Birliği Hukuku'nda, gıda katkı maddeleri altı başlıkta incelenir: renklendiriciler (*colorantes*), koruyucular (*conservantes*), antioksidanlar (*antioxidantes*), tatlandırıcılar (*edulcorantes*), koyulaştırıcılar (*espesantes*) ve diğerleri (*otros*). İşte MSG, altıncı başlık, yani "diğerleri" başlığı altında sayılır[836].

Türkiye Cumhuriyeti Merkez Bankası Bankacılık ve Finansal Kuruluşlar Genel Müdürlüğü (Kambiyo Mevzuatı Müdürlüğü) tarafından 4.10.2016 tarihinde yayınlanan "İhracat ve Döviz Kazandırıcı Hizmetler Reeskont Kredisi Uygulama Talimatı (Bankalar)" uyarınca, MSG "tıpta ve eczacılıkta kullanılan kimyasal ve bitkisel kaynaklı ürünler" statüsündedir. Böylece MSG'nin ihraç edilmesi, döviz kazandırıcı hizmet olarak bankalar aracılığıyla kullandırılan kredi finansmanına layık görülmüştür. TCMB tarafından yayınlanan uygulama talimatında, MSG'nin bilimsel gerçeklere zıt düşen vaziyette "tıpta ve eczacılıkta kullanılan kimyasal ve bitkisel kaynaklı ürün" şeklinde nitelenmesi hatalıdır. MSG, bitkisel kaynaklı değildir, tamamen kimyasaldır. Üstelik ürün değil, katkı maddesidir. Diğer taraftan, Türkiye'de MSG üretip ihraç eden şirketler bakımından kredi finansmanının isabetli olup olmadığı bu çalışmanın sınırlarını aşan bir tartışma konusudur. Yine de, sağlığa yararlı olduğuna kesin gözle bakılan hammadde ve ürünlerin Türkiye'nin ihracat portföyüne alınması uluslararası itibar bakımından daha isabetlidir (Bu uygulama talimatına 19.10.2016 tarihinde http://www.tcmb.gov.tr/wps/wcm/connect/aad68542-acec-4961-b991-19fe476a615d/İhracat+ve+Döviz+Kazandırıcı+Hizmetler+Reeskont+Kredisi+Uygulama+Talimatı+(Bankalar-25082016).pdf?MOD=AJPERES&CACHEID=ROOTWORKSPACEaad68542-acec-4961-b991-19fe476a615d adresinden erişildi).

836 **JM García**, Lista De Los Aditivos Alimentarios Permitidos Actualmente En La Unión Europea Y Sus Números E, p. 1-3; 2.11.2010 tarihinde internete konulan bu listeye 19.10.2016 tarihinde http://histolii.ugr.es/EuroE/NumerosE.pdf adresinden erişildi.

MSG'yi doğrudan düzenleyen yönerge ve direktifler anılabilir. Renklendirici ve Tatlandırıcı Dışında Katkı Maddeleri Hakkında 20 Şubat 1995 tarihli ve 95/2/AB Numaralı Avrupa Parlamentosu ve Konseyi Direktifi (*European Parliament and Council Directive No 95/2/EC of 20 February 1995 on food additives other than colours and sweeteners*)[837], MSG'nin gıdalarda kullanılabilir katkı maddesi olduğunu açıklar. Şöyle ki, glutamik asidin katkı fonksiyonu olmayan amino asit tuzları dışında bırakılması MSG'nin katkı maddesi olduğunun kabul edildiğini gösterir (art. 1/5-g). Diğer İzin Verilen Katkılar başlıklı ve IV numaralı ek listede, MSG, E621 koduyla sayılır. Bebek gıdası, anne sütü devam formülü, özel tıbbî amaçlı gıdalar yanı sıra kilo kontrolü için bütünsel diyet yerini alan gıdalar haricinde MSG, tek başına ve kombinasyonla bir kilogram başına on gram kullanılabilir.

Gıda Katkı Maddelerine Birlik Listesi Getirerek Avrupa Birliği Parlamentosu ve Konseyi'nin 1333/2008 Numaralı Yönergesi Ek II'yi Değiştiren 11 Kasım 2011 Tarihli ve 1129/2011 Numaralı Komisyon Yönergesi (*Commission Regulation (EU) No 1129/2011 of 11 November 2011 Amending Annex II to Regulation (EC) No 1333/2008 of the European Parliament and of the Council by establishing a Union list of food additives*)[838], "Tatlandırıcı ve Renklendirici Dışında Kalan Katkılar" başlıklı listesinde, yine E621 ibaresiyle MSG'yi anar. Bu yönergenin anılan listesinde de, MSG'nin tek başına veya kombinasyonla, ancak bir kilogramda on gram kul-

---

Díaz de Lezana Lucía/Cuetos Yolanda/Abadía Lourdes/Bados Aurora, Guía sobre notificación y control de alimentos especiales, Enero 2013, p. 1-24, p. 9; 19.10.2016 tarihinde http://www.euskadi.eus/contenidos/informacion/sanidad_alimentaria/es_1247/adjuntos/Gu%C3%ADa%20sobre%20notificación%20y%20control%20de%20alimentos%20especiales.pdf adresinden erişildi.

837 20 Şubat 1995 tarihli ve 95/2/AB Numaralı Avrupa Parlamentosu ve Konseyi Direktifi'ne 19.10.2016 tarihinde https://www.fsai.ie/uploadedFiles/European_Parliament_and_Council_Directive_No_95_2_EC.pdf adresinden erişildi.

838 11 Kasım 2011 Tarihli ve 1129/2011 Numaralı Komisyon Yönergesi'ne 19.10.2016 tarihinde http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32011R1129&from=EN adresinden erişildi.

lanılabileceği limiti belirtilir; ayrıca, kendi grubundaki diğer tuzlarla aynı şekilde glutamik asit olarak etikette gösterilmesi beklenir[839].

Bebekler ve Genç Çocuklar, Özel Tıbbî Amaç İçin Gıdalar ve Kilo Kontrolü İçin Bütünsel Diyet Yerine Geçme Hakkında ve 92/52/EEC Numaralı Konsey Direktifi'ni, 96/8/EC, 1999/21/EC, 2006/125/EC ve 2006/141/EC Numaralı Komisyon Direktifleri ile 41/2009 (EC) ve 953/2009 (EC) Numaralı Konsey ve Komisyon Yönergelerini İptal Eden 12 Haziran 2013 Tarihli 609/2013 (EU) Numaralı Avrupa Birliği Parlamentosu ve Konseyi Yönergesi (*Regulation (EU) No 609/2013 of The European Parliament and of The Council of 12 June 2013 on food intended for infants and young children, food for special medical purposes, and total diet replacement for weight control and repealing Council Directive 92/52/EEC, Commission Directives 96/8/EC, 1999/21/EC, 2006/125/EC and 2006/141/EC, Directive 2009/39/EC of the European Parliament and of the Council and Commission Regulations (EC) No 41/2009 and (EC) No 953/2009*)[840] de birlik listesi getirir (Art. 15). 15'inci Maddenin 1'inci Fıkrasında İşaret Edilen Liste, gıda gruplarına göre kullanılabilecek katkı maddelerini tek tek tayin eder. Kısacası, bebek ve genç çocuklar ile özel tıbbî amaçlara yönelen gıdalara, ayrıca bütünsel diyet yerine geçen gıdalara glutamik asit konulamaz.

Avrupa Birliği Gıda Hukuku'nda, temiz etiketleme (*clean labelling*) dalgasıyla, MSG, aspartam, gluten içermez ve benzeri (*MSF-free, aspartame-free, gluten-free*) etiketler sorgulanmakta ve bu konuda acil düzenlemeye gidilmesi önerilmektedir. Çünkü Avrupa Birliği çapında, belirli bazı besinler ve glüten haricinde böylesine olumsuz iddialar (*negative claims*) düzenlenmemiştir. Öyle ki, tüketicilerin korkularıyla oynayan bu etiketlerin kullanılmasında,

---

[839] 1129/2011 Numaralı Komisyon Yönergesi hakkında aynı yönde bilgiler için ayrıca bkz. **Diaz de Lezana/Cuetos/Abadía/Bados**, p. 19. **Carreño/Vergano**, p. 477.

[840] 12 Haziran 2013 Tarihli 609/2013 (EU) Numaralı Avrupa Birliği Parlamentosu ve Konseyi Yönergesi'ne 19.10.2016 tarihinde http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32013R0609&qid=1477175649158&from=EN adresinden erişildi.

tam, güvenilir ve delile dayanan (*complete, reliable and evidence-based*) kurallar getirilmelidir[841].

2- İngiliz Hukuku

İngiltere Birleşik Krallığı, doğal olarak Avrupa Birliği Hukuku ile uyumlu düzenlemeler getirmiştir. Çeşitli Gıda Katkıları Yönetmeliği 1995 (*The Miscellaneous Food Additives Regulations 1995*)[842], MSG'nin kilogram başına on gram kullanılabileceğini, yani oranın yüzde bir olduğunu düzenlemiştir. Fakat Liste-6 (*Schedule 6)* ve Liste-7 (*Schedule 7*) uyarınca bebekler ve genç çocuklar için formüle edilmiş gıdalarda, ayrıca kuru pasta, tereyağı, katkısız süt ürünleri, bal, bütün işlenmemiş gıdalar, kahve ve maden suyunda MSG kullanılması yasaktır.

İngiltere Birleşik Krallığında *Derbyshire* Kontluk Konseyi (*Derbyshire County Council*) 6.12.2010 tarihinde kabine üyeleriyle buluşur. Söz konusu kontluk, kabine üyelerine, Kültür ve Toplum Hizmetleri Stratejik Direktörü Raporu (*Report of the Strategic Director Cultural and Community Services*) sunar. Bu raporda, Çin Paket Servis Yemeklerinde MSG Miktarı (*Levels of monosodium glutamate in Chinese takeaway meals*)[843] incelenir. Rapora göre, sadece *Derbyshire* Kontluk bölgesinde yüz altmış Çin paket servis restoranı bulunmaktadır. Rast gele on beş numune satın alınarak laboratuvara inceletilir. Bunlardan dördü, kilogram başına on gram

---

841 **Carreño/Vergano**, p. 469, 470.

842 Çeşitli Gıda Katkıları Yönetmeliği 1995'e 19.10.2016 tarihinde http://www.legislation.gov.uk/uksi/1995/3187/made adresinden erişildi.
Ayrıca bkz. **Food Standards Agency**, Food Additives Legislation Guidance Notes, March 2002, London, p. 1-50, p. 43; 19.10.2016 tarihinde http://tna.europarchive.org/20130923112735/http://www.food.gov.uk/multimedia/pdfs/guidance.pdf adresinden erişildi.

843 **Derbyshire County Council**, Meeting with Cabinet Member-Communities 6 December 2010, Report of the Strategic Director Cultural and Community Services, Levels of monosodium glutamate in Chinese takeaway meals (Çin Paket Servis Yemeklerinde MSG Miktarı başlıklı *Derbyshire* Kontluğu Raporu), p. 1-4; 19.10.2016 tarihinde http://www.derbyshire.gov.uk/images/Tscm%20165b%20MSG%20levels%20%20Chinese%20Take%20away%20foods%20-%206th%20December%202010_tcm44-155898.pdf adresinden erişildi.

oranını ihlâl etmektedir. Hatta bir numunede, yasal oranının iki buçuk katı oranında MSG kullanıldığı ortaya çıkmıştır.

3- Fransız Hukuku

Fransız Hukuku, MSG kullanımını, Avrupa Birliği Hukuku'ndan daha sıkı şartlara bağlamıştır. Özellikle Fransa'da kabul gören oranın daha düşük olduğuna dikkat çekilmelidir. İnsan Beslenmesine Yönelik Gıdalarda Kullanılabilen Katkılara Yönelik 2.10.1997 Tarihli Kararnameyi Değiştiren 9.10.2001 Tarihli Kararname (*Arrêté du 9 octobre 2001 modifiant l'arrêté du 2 octobre 1997 modifié relatif aux additifs pouvant être employés dans la fabrication des denrées destinées à l'alimentation humaine*)[844], E620 kodlu glutamik asidi (*E620 Acide glutamique*) ve E621 kodlu MSG'yi (*E621 Glutamate mono sodique*), hem saflık ve PH değerleriyle; hem de kilogram başına iki mili gram (*pas plus de 2 mg/kg*) dolgu oranıyla sınırlamıştır[845].

4- İspanya Hukuku

Avrupa Birliği Hukuku başlığı altında yukarıda anılan 1129/2011 Numaralı Komisyon Yönergesi İspanya'da aynen uygulama alanı bulmuştur. 20.2.2002 tarihinde yürürlüğe giren 1.2.2002 tarihli ve 142/2002 Sayılı Kraliyet Kararnamesi (*Real Decreto*

---

[844] İnsan Beslenmesine Yönelik Gıdalarda Kullanılabilen Katkılara Yönelik 2.10.1997 Tarihli Kararnameyi Değiştiren 9.10.2001 Tarihli Kararname'ye 19.10.2016 tarihinde https://www.legifrance.gouv.fr/ affichTexte.do ?cidTexte=JORFTEXT000000408234 adresinden erişildi.

[845] Fransa'da Gümrük ve Dolaylı Vergiler Genel Müdürlüğü, Endonezya Menşeli MSG İthalatçıları İçin Uyarı (*Avis aux importateurs de glutamate mono sodique originaire d'Indonésie*) kaleme almıştır. Bu uyarıda, Endonezya orijinli MSG'nin Birlik topraklarına ithalatında geçici antidumping (*antidumping provisoire à l'importation sur le territoire de l'Union de l'hydrogène glutamate de sodium-glutamate de mono sodium originaire d'Indonésie*) uygulaması dile getirilmiştir (Fransa Gümrük ve Dolaylı Vergiler Genel Müdürlüğü'nün Endonezya menşeli MSG ithalatçılarına yönelik bildirimine 19.10.2016 tarihinde http://www.douane.gouv.fr/Portals/0/fichiers/datadouane/avis-importateurs/2014/2014-glutamate-monosodique-dad-provisoire-id.pdf adresinden erişildi).

142/2002 de 1 febrero)[846] uyarınca MSG, nihai tüketiciye doğrudan satılan katkı maddesi (*aditivos de venta directa al consumidor final*) şeklinde anılır (RD 142/2002. art. 5). Bu Kararname'nin IV numaralı eki (*anexo IV*), MSG'nin tek başına veya kombinasyonla, ancak bir kilogramda on gram kullanılabileceğini belirtir[847]. Amerika Birleşik Devletleri'nde olduğu gibi İspanya'da da, tuz ve şeker türevleri yanı sıra, vitaminler ve MSG gibi aşağı yukarı yedi yüz madde, genel olarak güvenilir kabul edilen maddeler (*las sustancias GRAS*) kategorisindedir[848].

5- İsviçre Hukuku

Gıdalarda Kabul Edilen Katkılar Hakkında Federal İç İşleri Departmanı Yönetmeliği (*Ordonnance du DFI sur les additifs admis dans les denrées alimentaires*)[849], MSG kullanımını şöyle belirlemiştir. 1.1.2014 tarihinde yürürlüğe girmiş 25.11.2013 tarihli Yönetmelik uyarınca MSG, gıdalarda kullanılabilir katkıdır. Gerçekten, E620, E621, E622, E623, E624 ve E625 kodlu katkılar, tek başına veya birlikte, glutamik asit (*acide glutamique*) ibaresiyle etikette belirtilerek ve 5'inci ekteki istisnalara uyularak kullanılabilir. Ölçü kilogram başına on gram, yani yüzde birdir.

6- Kanada Hukuku

Kanada Hukuku, MSG konusunu, katkı maddesi kabul etmeyip, lezzetlendirici saydığı için federal perspektifte düzenlememiş-

---

[846] 1.2.2002 tarihli ve 142/2002 Sayılı Kraliyet Kararnamesi'ne 19.10.2016 tarihinde https://www.boe.es/boe/dias/2002/02/20/pdfs/A06756-06799.pdf adresinden erişildi.

[847] 142/2002 Sayılı Kraliyet Kararnamesi hakkında aynı yönde bilgiler için ayrıca bkz. **Carreño Carbonero**, p. 1876.

[848] **Embajada España**, Nota Informatıva: La reglamentación de estados unıdos sobre adıtıvos en alımentos (Adıtıvos Autorızados), p. 1-17; 19.10.2016 tarihinde http://www.ribeirasacra.org/media/documentos/REGLAMENTACIoNEEUUADITIVOSALIMENTOS.pdf adresinden erişildi.

[849] Gıdalarda Kabul Edilen Katkılar Hakkında Federal İç İşleri Departmanı Yönetmeliği'ne 19.10.2016 tarihinde https://www.admin.ch/opc/fr/classified-compilation/20121974/201401010000/817.022.31.pdf adresinden erişildi.

tir[850]. Gerçekten, 1985 yılından bu yana yürürlükte olan Gıdalar ve İlaçlar Hakkında Kanun (*Loi sur les aliments et drogues*)[851], MSG hakkında hiçbir düzenleme içermez.

Yalnız Kanada Gıda Teftiş Ajansı (*Canadian Food Inspection Agency*) tarafından ilân edilen Gıda Etiketleme ve Reklamcılık Kılavuzu (*Guide to Food Labeling and Advertising*)[852], glutamik asit, bundan türev tuzların tamamını ve MSG'yi, daima deklare edilmesi zorunlu (*Which Must Always Be Declared*) içerik sayar. Ayrıca MSG, gıdanın etiketinde belirtilen içerik listesinde her zaman yaygın ismiyle gösterilmelidir (*must always be shown by their common names*). Yine MSG bulunmadığına dair *No-MSG* veya *MSG-Free* gibi iddiaların, domates bazlı doğal olarak MSG barındıran sos ve benzeri ürünlerde; ayrıca, maya özütü, hidrolize bitkisel protein ve özellikle soya proteini içeren gıdalarda kullanılamayacağını, aksi takdirde yanıltıcılık ve aldatıcılıktan bahsedileceğini belirtir.

Son olarak belirtilmelidir ki, Kanada, Gıda Kılavuzunu revize etmektedir. Vatandaşların revizyon hareketine internet üzerinden müdahalesi imkân dâhilindedir[853].

IV- TÜKETİCİYİ MERKEZ EDİNEN TESPİT VE ÖNERİLER

Tüketici hukukunun varlık amaçlarından biri, tüketicinin sağlığını korumak; diğeri ise, doğru bilgilendirilmesini sağlamaktır.

---

850 **Health Canada/Santé Canada**, MSG Questions and Answers, 19.10.2016 tarihinde http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/securit/addit/msg_qa-qr-eng.php adresinden erişildi.

851 Gıdalar ve İlaçlar Hakkında Kanun'un 11.10.2016 tarihli versiyonuna 19.10.2016 tarihinde http://laws-lois.justice.gc.ca/PDF/F-27.pdf adresinden erişildi.

852 Gıda Etiketleme ve Reklamcılık Kılavuzu'na 19.10.2016 tarihinde http://www.alimentheque.com/divers/GuideFoodLabellingAdvertising_CFIA_dec2011.pdf adresinden erişildi.

853 Kanada'da gıda kılavuzunun revizyonu hareketine vatandaşların müdahale imkânı, 19.10.2016 tarihinde http://www.healthycanadians.gc.ca/health-system-systeme-sante/consultations/foodguide-guidealimentaire/index-eng.php ve http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/securit/addit/msg_qa-qr-eng.php adreslerinde tespit edildi.

Dolayısıyla, tüketici hukuku merkez kabul edildiğinde, MSG, tüketicinin sağlığının korunması yanı sıra, doğru reklâm ve etiketle bilgilendirilmesi amaçlarının önemini hatırlatır. Bu başlık altında, tüketicinin, öncelikle sağlığı yönünden; daha sonra, doğru bilgilendirilmesi bakımından, MSG'ye karşı korunması açıklanacaktır.

A-TÜKETİCİNİN SAĞLIĞININ MSG'YE KARŞI KORUNMASI

WHO, EUFIC, SCF, JECFA FAO, FDA ve FSANZ gibi halk sağlığında ve gıda biliminde uzman otoriteler MSG'yi güvenilir addeder. Sağlık ve gıdada uzman uluslararası otoritelerin dünyadaki güç odaklarının güdümünde olduğu söylenemez. Ancak böylesine kuruluşların söz konusu güç odaklarının ekonomik ve politik çıkarlarını tümüyle ihlâl eden görüşler savunması da oldukça uzak ihtimaldir. Tüketici sağlığında, bir maddenin zararlı olmadığına dair azınlık görüşe itibar edilmesi başlı başına şüphe uyandırıcıdır. Bu nedenle, sıradan bir lezzet artırıcı olmayıp, lezzet artırması yanı sıra *umami* denilen beşinci tadı bile yaşatmakla gıda biliminde devrim yaratan MSG hakkında anılan otoritelerce objektif görüş beyan edilmesi zaten hayatın olağan akışına aykırı olurdu.

Çok disiplinli bilimsel çalışmalarda, MSG'nin güvenilir addedildiği görülmemiştir. Yalnız kalp ve kan, daha doğrusu dolaşım sistemi bakımından zararlı olmadığı hususu nadiren ifade edilir. Bilimsel görüşlerin ekseriyeti, MSG'nin tüketicinin sağlığına, özellikle sinir sistemine kısa vadede kesinlikle zarar verdiğine işaret eder. Buna karşılık, uzun vadeli MSG kullanımının, obezite, Alzheimer veya kanser gibi hastalıklarda olasılık artırıcı etken olduğu sonucuna varılabilir. Meselâ, MSG'nin konservenin içindeki bezelyenin genini değiştirerek, onu zehirli yapması yukarıda aktarılmıştır. Demek ki, MSG'li bezelye konservesi, daha tüketilir tüketilmez tüketicinin sağlığı derhal olumsuz etkilenir. Yine gerek farelerde, gerek insanda iştah artırması, kısa vadede aşırı şişmanlığa sebep olur. Astım, migren ve epilepsi konularında duyarlı tüketicilerde, MSG alımı, beklenmedik zararlı sonuçları anında ortaya çıkarır. Diğer taraftan, MSG alımı üzerine, gerek farelerde, gerek insanlarda, normal sınırı aşacak hızda nöron ölümü saptandığı yukarıda aktarıl-

mıştır. İşte bu yüzden, MSG kaynaklı düzenli nöron ölümlerinin uzun vadede Alzheimer benzeri hastalıklara yol açması olasılık dâhilinde görülmüştür.

Bu bilgiler ışığında ulaşılan sıradan sonuç şöyledir: MSG'nin tüketicinin sağlığını dolaşım sistemi bakımından değil ama sinir sistemi bakımından tehdit ettiğine dair ciddî bilimsel veri birikimi mevcuttur.

Tüketicinin korunması, üreticinin ayıba karşı garantisinden ibaret değildir. Tüketicinin korunması, en başta sağlığının her yönüyle öncelenmesi[854]; ayrıca, ona güvenli tüketme imkânı tanınmasıdır[855]. Tüketicinin sağlığının korunması, tüketici hukukunun uluslararası boyutta kabul edilen beş temel amacından biridir[856]. Tüketicinin sağlığının korunmasında ölçü, yüksek koruma düzeyidir. Yüksek koruma düzeyi, sağlık konusundaki seçimlerin güvenilir bi-

---

854 **Ferman Murat**, Tüketicinin Korunması Meselesine Gelişimci Yaklaşım, İstanbul Ticaret Odası Yayın No: 1993-17, İstanbul, 1993, s. 11-13, 18, 24, 25, 63.

855 **Göle Celal**, AET ve Tüketicinin Korunması, Ankara Üniversitesi Siyasal Bilgiler Fakültesi Dergisi, Y. 1979, C. 34, S. 1, s. 175-192, s. 177.

856 **Sirmen Lale**, Tüketici Hukukunun Amacı ve Özellikleri, Prof. Dr. Aydın Zevkliler'e Armağan, Yaşar Üniversitesi Elektronik Dergisi, S. 8, Özel Sayı-2013, C. III, İzmir, 2013, s. 2465-2475, s. 2466. Ayrıca bkz. **Özmumcu Seda**, 6502 Sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun'un Hükümleri ve Yargıtay Kararları Çerçevesinde Tüketici Mahkemelerinin Görev Alanına Giren Uyuşmazlıklara Genel Bakış, DEÜHFD, C. 16, Özel Sayı (Prof. Dr. Hakan Pekcanıtez'e Armağan), Y. 2014 (Basım Yılı: 2015), s. 831-871, s. 833, 834.

Alkış Alpaslan, İslâm Hukuku Açısından Tüketicinin Korunması, Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Temel İslâm Bilimleri Anabilim Dalı, Doktora Tezi, Danışman: **Çeker Orhan**, Konya, 2012, s. 30, 31; 19.102016 tarihinde http://acikerisim.selcuk.edu.tr:8080/ xmlui/bitstream/handle/123456789/1501/308797.pdf?sequence=1 adresinden erişildi.

Gündüz Yılmaz Ali/Kaya Mehmet/Aydemir Cahit, Ahilik Teşkilatı ve Günümüzde Tüketicilerin Korunmasına Yönelik Çalışmalar Üzerine Bir Değerlendirme, Afyon Kocatepe Üniversitesi, İİBF Dergisi, C. XIV, S. 2, Y. 2012, s. 37-54, s. 43, 44, 46.

Ayrıca bkz. **Aydoğdu Murat**, 6502 Sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun'un Getirdiği Yeniliklere Genel Bakış, Sözleşmeye Aykırılık, Ayıplı İfa Kavramlarına Getirdiği Farklı Yaklaşım Ve Bu Konudaki Önerilerimiz, DEÜHFD, C. 15, S. 2, Y. 2013 (Basım Yılı: 2014), s. 1-62, s. 4.

limsel verilere dayandırılmasını ve tüm yeni gelişmelerin gözetilmesini zorunlu kılar[857]. Korumanın niteliği yüksek iken, niceliği, hem canın, hem de aklın bütünsel korunmasını gerektirir[858]. Tüketicinin sağlığında ileri düzey koruma yaratılması, bu hususta bilimsel komiteler kurulmasına bağlıdır[859]. Diğer taraftan, gıda güvenliğine hem önleyici, hem de koruyucu yaklaşmak adına, sağlık konusu her zaman öncelikli kabul edilerek doğru risk analizi yapılmalıdır[860]. Katkı maddeleri gıda güvenliği açısından kimyasal risk teşkil eder. Kimyasal risk, MSG ve benzeri sentetik katkı maddesinin vücutta birikmesi üzerine zehirlenmeye sebep olmasıdır[861]. Gıda zincirinin her aşamasında etkin kontrol şarttır[862]. Görüldüğü üzere tüketicinin sağlığı önemsendiğinde, mezkûr katkı maddesinin zararlı olmadığına dair azınlık görüşe tek başına itibar edilmesi nesnellikten uzak kalır.

---

857 **Deniz Yeşim Bahar**, Avrupa Birliği Tüketici Hukuku İle Türk Tüketici Hukuku'nun Bazı Yönlerinin Karşılaştırmalı Değerlendirilmesi, TAAD, S. 12, Y. 2013 (Ocak), s. 239-254, s. 242.

858 **Alkış**, s. 34.

859 **Çoşkun Şükran** (Sağlık Bakanlığı Avrupa Birliği Koordinasyon Dairesi Başkanlığı), Ulusal Sağlık Programı Çerçevesinde Mevzuat Uyumu, Tüketicinin Sağlık ve Güvenliğinin Korunması, Sağlık Bakanlığı Yayınları, 1. Baskı, Ankara, 2001, s. 8. Ayrıca bkz. **Göle**, s. 179, 180, 184.

860 **İlbeği İbrahim**, Gıda Güvenliği ve Tüketicinin Korunması, Gıda Mühendisliği Dergisi, s. 13-16, s. 14; 19.10.2016 tarihinde http://www.gidamo.org.tr/resimler/ekler/85454e8279be180_ek.pdf?dergi=18 adresinden erişildi.

Mutlu Seval, Gıda Güvenilirliği Açısından Tüketici Davranışları (Adana Kentsel Kesimde Kırmızı Et Tüketimi Örneği), Çukurova Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Tarım Ekonomisi Anabilim Dalı, Doktora Tezi, Danışman: **Yurdakul Oğuz**, Adana, 2007, s. 4, 6, 51-56; 19.10.2016 tarihinde http://traglor.cu.edu.tr/objects/objectFile/e7bSWTUE-492013-8.pdf adresinden erişildi.

861 **Onurlubaş Ebru**, Tüketicilerin Gıda Güvenliği Konusunda Bilinç Düzeylerinin Ölçülmesi: Tokat İli Örneği, Gaziosmanpaşa Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Tarım Ekonomisi Anabilim Dalı, Doktora Tezi, Danışman: **Gürler Zafer**, Ankara, 2015, s. 34, 35; 19.10.2016 tarihinde http://www.tepge.gov.tr/Dosyalar/Yayinlar/cbe01caa06c843b7bbedf42b8e694ded.pdf adresinden erişildi.

862 **Mutlu**, s. 1, 39, 46.

Konu tüketicinin sağlığı olduğunda, itibar edilmesi gereken bilimsel sonuç, MSG'nin zararlı olduğunu ispatlayan verilerdir. Bu verilerin yanlış olduğu alenen ispatlanmadıkça ki ispatlanamamıştır, ancak iki yol tutulabilir. Birincisi, kural olarak MSG kullanımından kaçınılması ve istisnai olarak kontrole tâbi minimum sınırlı kullanıma izin verilmesi yolu izlenebilir. İkincisi, kuvvetli tehlike ihtimaline binaen MSG yasaklanabilir.

MSG'nin serbest bırakılması, 6502 Sayılı Kanun'da dile getirilen tüketicinin sağlığını koruma amacına aykırıdır (TKHK. m. 1). Yasaklama veya sınırlama yollarından herhangi birinin seçilmesi, mezkûr *ratio legis*'in gerçekleşmesine hizmet edebilir. Türkiye'nin tüketici ve gıda hukuku yanı sıra sağlık politikasına göre, kanun koyucu seçimini belirlemelidir.

1- Yasaklama

MSG'nin yasaklanmasıyla, hazır gıda üretim ve satışında herhangi bir zorluk yaşanmayacağı ileri sürülebilir. Bilakis MSG içermeyen hazır gıda tercihe şayan mertebeye ulaşır. Meselâ hazır çorba ürünüyle meşhur uluslararası bir şirket, MSG konusunda radikal değişikliğe imza atmıştır. Her ne kadar Türkiye'de MSG kullanımı konusunda yasak veya sınırlama bulunmasa da, bu şirket, Türkiye'de ürettiği ve pazarladığı hazır çorbalarda MSG kullanmama kararı almıştır. Bu kararını Türkiye'de 2012 yılından bu yana uygulamaktadır[863].

MSG'nin yasaklanması yolunu mantıklı kılan ve MSG'ye kaim başka bir katkı maddesine değinilebilir. Maya özütü, hidroklorik asitle ekmekten elde edilen maya enzimlerinin parçalanması

---

[863] **Şahin Begüm/Kalyoncuoğlu Selma**, *Unilever Knorr*'un Türkiye Pazarı İçin Ürün Kararlarında Uyguladığı Stratejilerin Standardizasyon ve Adaptasyon Kapsamında Değerlendirilmesi, İşletme Araştırmaları Dergisi, C. 6, S. 4, Y. 2014, s. 87-119, s. 112; 19.10.2016 tarihinde http://www.isarder.org/isardercom/2014vol6issue4/vol.6_issue.4_article05_full_text.pdf adresinden erişildi.

Ürün içeriğinden bu katkı maddesi çıkarılınca, ambalajda revizyon ihtiyacı doğmuştur. "*Knorr*, hazır çorbalarının tazeliğini korumak için ambalajlarının yüzeyini üç kat daha kalınlaştırma yoluna gitmiştir" (**Şahin/Kalyoncuoğlu**, s. 112).

sonucu elde edilen doğal bir katkı maddesidir. Maya özütü de, lezzet verici etkiye sahiptir ve eti andıran aroma verir. Bu nedenle, salam, sosis, hazır çorba gibi gıdalarda, pek çok vitamini de doğal olarak bünyesinde bulunduran maya özütü, peki âlâ MSG yerine kullanılabilir[864].

2- Sınırlama

Mukayeseli hukuk penceresinde açıklandığı üzere, MSG sınırlaması, Avrupa Birliği, İspanya, İngiltere Birleşik Krallığı ve İsviçre hukuklarında kilogramda on gram; Fransa'da ise kilogramda iki miligramdır.

Avrupa Birliği Gıda Hukuku'ndaki amaç, tüketicinin sağlığına yönelebilecek tehlikeleri ortadan kaldırmak için yiyecek maddelerinde asgari standartlar saptamaktan ibarettir[865]. Yalnız son yıllarda gözlemlenen politik değişimler, özellikle tüketicinin sağlığının korunması noktasında mükemmeliyetçiliğin terk edildiğini yansıtır. Bunun yerine çerçeve düzenlemeler getirilerek malların serbest dolaşımı üstün tutulmuştur. Buna karşılık, üye ülkeler tarafından malların serbest dolaşımına engel düzenleme getirilmesine izin veren istisnai gerekçelerden biri de halk sağlığının zorunlu kılmasıdır[866]. Her hâlde bu istisnai yetki sayesinde Fransa, Avrupa Birliği'ndeki kilogramda on gram oranını aşağı çekerek, kilogramda iki miligram MSG oranını kabul etmiştir.

Türkiye'de takip edilen tüketici hukuku politikası şu ana kadar Avrupa Birliği Tüketici Hukuku'nu örnekseme yönündedir[867]. Bu

---

[864] **Tangüler Hasan/Erten Hüseyin**, Maya Ekstraktı Üretimi, Gıda Dergisi, C. 29, S. 6, Y. 2004, s. 421-425, s. 421, 422; 19.10.2016 tarihinde http://gida-teknolojisi-dernegi.dergipark.gov.tr/download/article-file/79428 adresinden erişildi.

[865] **Göle**, s. 185.

[866] **Türkoğlu Gökçe H.**, Avrupa Birliği Gıda Hukukunun Temel İlkelerine Dair Kısa Bir Değerlendirme, Yaşar Üniversitesi Dergisi, C. 8 (Özel Sayı), Prof. Dr. Aydın Zevkliler'e Armağan, Y. 2013, s. 2785-2809, s. 2786, 2788, 2792, 2793.

[867] **Akçaal Mehmet/Uyumaz Alper**, 6502 Sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun'un Bazı Hükümlerine (m. 1-16) İlişkin Bir İnceleme, İÜHFD, C. 4, S. 2, Y. 2013, s. 241-276, s. 242.

örnekseme, gerek 4077, gerek 6502 sayılı kanunların gerekçesinde anılır[868]. Demek ki, Türkiye'de de yasa koyucu tarafından, Avrupa

---

Altop Atilla, Türk Hukuku'nda, Avrupa Birliği Hukuku'nda ve Uygulamada Tüketici Kavramı, İstanbul Kültür Üniversitesi Hukuk Fakültesi Dergisi, Y. 2004, C. 3, S. 1-2, s. 3-14, s. 3.

Aygen Gül F., Tüketicilerin Besin Etiketi İncelenmesi Konusundaki Tutum ve Davranışları, İşletme Araştırmaları Dergisi, Y. 2012, C. 4, S. 3, s. 28-54, s. 29; 19.10.2016 tarihinde http://www.isarder.org/tr/2012cilt4no3/Vol.4_Issue3_03_full_text.pdf adresinden erişildi.

Pektaş Özcan, Tüketicinin Korunması, Tüketici Yayınları, Ankara, 2012, s. 32-36.

Tüketici kredilerinde Avrupa Birliği Hukuku'nun örnek alınması yönünde bkz. **Ceylan Ebru**, Avrupa Birliği Hukuku'nda ve Türk Hukuku'nda Tüketici Kredileri, TBB Dergisi, S. 79, Y. 2008, s. 35-60, s. 37, 42.

Tüketici kredisi yönünden ilgili Avrupa Birliği yönergeleriyle kıyaslama için ayrıca bkz. **Altop Atilla**, Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun ve Türk Borçlar Kanunu Çerçevesinde Tüketici Kredisi Sözleşmeleri, Uluslararası Tüketici Hukuku Sempozyumu, 24-25 Kasım 2011 Metinler Kitabı, Editörler: **Öztürk Bahri/Ulusan İlhan M.**, İstanbul Kültür Üniversitesi Yayınları No: 189, İstanbul, 2013, s. 80-95, s. 81.

İşyeri dışında kurulan sözleşmeler hakkında Türk Tüketici Hukuku düzenlemesinde ilgili direktifin örnek alındığı yönünde bkz. **Kabaş Esen**, 6502 Sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun'la İşyeri Dışında Kurulan Sözleşmelere İlişkin Olarak Getirilen Değişiklikler, GÜHFD, C. XIX, S. 3, Y. 2015, s. 73-100, s. 74, 75.

Tüketici satım sözleşmelerindeki düzenlemenin ilgili direktifle büyük ölçüde örtüştüğü yönünde bkz. **Atamer Yeşim M.**, Tüketici Satım Sözleşmelerine İlişkin TKHK. M. 4 -Eleştiriler ve Revizyon Teklifleri-, BATİDER, Y. 2007, C. 24, S. 1, s. 81-106, s. 81, 82.

Atamer Yeşim M./Baş Ece, Avrupa Birliği Hukuku İle Karşılaştırmalı Olarak 6502 Sayılı Yeni Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun Uyarınca Satım Sözleşmesinde Ayıptan Doğan Sorumluluk, İBD, Y. 2014, C. 88, S. 1 (Özel Sayı), s. 19-60, s. 20 vd. Aynı yönde bkz. **Aydoğdu**, s. 4.

4077 Sayılı Kanun'da Avrupa'daki gelişmelerin dikkate alınmadığı ve aceleyle kanun yapıldığı yönünde bkz. **Atamer Yeşim M.**, Devletler Özel Hukuku'nda Tüketicinin Korunması, s. 424.

4077 Sayılı Kanun'da Avrupa'daki gelişmelerin dikkate alındığı yönünde bkz. **Gündüz/Kaya/Aydemir**, s. 46, 47.

[868] 6502 Sayılı Kanun'un genel gerekçesi yanı sıra madde gerekçelerine 19.10.2016 tarihinde http://www.istanbulbarosu.org.tr/images/haberler/tbmmss490.pdf adresinden erişildi.

Birliği Hukuku'nda ve anılan birliğe üye ülkeler yanı sıra İsviçre'de olduğu gibi MSG kullanım oranı netleştirilebilir. Kontrollü ve minimumda sınırlı MSG kullanımı politikasına Türkiye'de geçilirse, Fransa'daki kilogram başına iki miligram oranın seçilmesi önerilir.

B-TÜKETİCİNİN MSGL'Lİ ÜRÜNLER HAKKINDA ALDATILMAMASI

Tüketicinin doğru bilgiye ulaşma hakkı ve bu hakkın korunması 6502 Sayılı Kanun'da dile getirilmiştir (TKHK. m. 1). Tüketici, aldatıcılığa karşı, haksız ticarî uygulama yasağıyla ve ticarî reklâm kurallarıyla korunur (TKHK. m. 61, 62). Diğer taraftan, etiketin yalnızca fiyat ayrıntılarını değil, ürünün tüm ayırt edici özelliklerini yansıtması kuraldır (TKHK. m. 54). Bu kural gereği, tüketicinin satın almayı düşündüğü gıda ürününde MSG bulunup bulunmadığını ürün etiketinden öğrenmesi en doğal hakkıdır.

Tüketicinin böylesine aldatılma ve suiistimallere karşı korunması, kısacası doğru etiket ve dürüst reklâmla bilgilendirilmesi, önleyici tüketici hukuku düzenlemesidir[869]. Aldatıcı reklâm sadece yanlış bilgi sunmakla ortaya çıkmaz; aynı zamanda tüketicinin karar verme sürecini etkileyecek esaslı unsurların gizlenmesi de yanıltıcılık sıfatıyla aldatıcılığı karşılar[870]. Kısacası belirgin özelliklerde eksik bilgi verilmesi de aldatıcı reklâmdır[871]. Gıda ürününde MSG bulunup bulunmadığı, hiç şüphesiz tüketicinin satın alma

---

Ayrıca bkz. **Karakocalı Ahmet/Kurşun Ali Suphi**, Tüketici Hukuku (6502 Sayılı Kanun ve İlgili Yönetmeliklere Göre), Aristo Yayınevi, İstanbul, 2015, s. 6, dpn. 21. **Pektaş**, s. 30-32.

869 **Altop**, s. 4. Ayrıca bkz. **Altop**, Tüketici Kredisi Sözleşmeleri, s. 81.

870 **Akipek Şebnem**, 6502 Sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun Kapsamında Ticarî Reklamlar, 3. Tüketici Hukuku Sempozyumu Sektörel Bazda Tüketici Hukuku ve Uygulamaları, Editörler: **Tokbaş Hakan/Üçışık Fehim**, Bilge Yayınevi, Ankara, 2014, s. 482-489, s. 485.

871 **Özsunay Ergun/Özsunay Murat**, Millî Şerh 6502 Sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun Şerhi, Madde 61, Editörler: **Tokbaş Hakan/Tüzüner Özlem**, Aristo Yayınevi, 1. Baskı, İstanbul, 2016, s. 958-1022, s. 991.

davranışını etkileyen esaslı unsurdur. Dolayısıyla bu husus gizlendiğinde, aldatıcı reklâm söz konusudur.

Gıda içeriğinde MSG bulunduğu hususunun üretici veya satıcı tarafından açıklanması, reklâm ve etikette doğruluk ve dürüstlük ilkesi gereğidir. Esasen insan sağlığına zararlı ürünlerin reklâma konu edilmesi bile tartışmalıdır. Etik ikilem şu şekildedir: *fast food* veya MSG'li hazır gıda satıcılarına reklâm izni verilmesi durumunda insan sağlığına zararlı davranış desteklenirken, izin verilmemesi durumunda satıcının yasal ürününü satma özgürlüğü sınırlanmaktadır. Önemli olan etik hataya sebep olunmaması, tüketicinin sağlığa zararlı bir üründe yararlı kanısıyla kandırılmamasıdır[872].

Tüketicinin tat algısını bozan MSG, hem yanıltıcı, hem de aldatıcıdır[873]. Özellikle "hidrolize soya proteini" şeklinde yalan beyanlarla maskelenmesi tüketiciyi aldatmaktadır[874]. MSG'nin varlığını gizleyen diğer adlar şöyle sıralanabilir: hidrolize bitkisel protein, bira veya sair maya özütü, kesilmiş süt (*whey*) proteini ve dokulu protein (*textured protein*)[875]...

Esasen baharatların içinde de ekseriyetle %2.6 ile %7.7 arasında değişen oranlarda MSG kullanılmaktadır[876]. Ürün etiketlerinde, MSG içeren baharatlar, sadece baharat olarak geçmemeli, varsa içindeki MSG'ye dürüstçe işaret edilmelidir.

---

872 Sigara reklâmları yönünden bkz. **Aktuğoğlu Karpat Işıl**, Tüketicinin Bilgilendirilmesi Sürecinde Reklâm Etiği, Küresel İletişim Dergisi, S. 2, Y. 2006-Güz, s. 1-20, s. 9; 19.10.2016 tarihinde http://globalmediajournaltr.yeditepe.edu.tr/hakemli%20yazilar%20pdf/12Işıl%20KARPAT%20AKTUGLU.pdf adresinden erişildi.

873 **Balım Gökşin**, Çin Tuzunun Zararları Nelerdir? (İkinci Bölüm), 19.10.2016 tarihinde http://goksinbalim.com.tr/main/kurumsal_alt/tr/ cituzunun-msg-zararlari-nelerdir-ikinci-bolum adresinden erişildi.

874 **Uzel Burak**, Monosodium Glutamat, 16.9.2011 tarihinde internete konulan bu esere 18.10.2016 tarihinde https://burakuzel-md.com/2011/09/16/monosodium-glutamat/ adresinden erişildi.

875 **Douillard's John**, Avoid Hidden MSG In The Health Food Aisle, 19.10.2016 tarihinde http://lifespa.com/sneaky-names-for-msg-check-your-labels/ adresinden erişildi.

876 **Lateef/Siddiqui/Saleem/Iqbal**, p. 39.

İngiltere'de rastgele seçilen restoran ürünlerinin laboratuvarda test ettirildiği ve yüksek düzeyde MSG sonucu ile karşılaşıldığı yukarıda aktarılmıştır. Türkiye'de milletvekilleri tarafından meclise sunulan soru önergesinde *fast food* restoranlarında ve pastanelerde *over dose* MSG kullanımından bahsedildiği de yukarıda açıklanmıştır. Kısacası, Türkiye'de *franchise* zinciri şeklinde faaliyet gösteren *fast food* ve poğaça restoranlarında, ayrıca pastanelerde MSG içeren gıdalar satıldığı hususu iddia konusudur. Böyle bir yola başvuran restoran, mağaza veya pastane, menüsünde ve/veya dükkanının görünen yerinde bu konuyu açıklığa kavuşturmalıdır.

Gıdada kullanılan MSG'nin ürün etiketinde belirtilmemesi veya hidrolize bitkisel protein, maya özütü, kesilmiş süt proteini ve dokulu protein gibi aldatıcı isimlerle maskelenmesi, haksız ticarî uygulamadır (TKHK. m. 62). Aslında MSG içeren bir ürünün böyle bir katkı maddesi içermiyormuşçasına yalan beyanla reklâma konulması, aldatıcı reklâmdır (TKHK. m. 61).

Ürünün ayırt edici özelliklerini gösteren etiket kuralı da dikkate alınmalıdır (TKHK. m. 54). Tüketicinin sağlığını tehdit ettiği, özellikle alerji, astım, migren, restoran sendromu ve gıda hoşgörüsüzlüğü gibi reaksiyonları tetiklediği hususu, bilimsel anlamda artık hem maruf, hem de meşhur olduğundan, MSG içeriği, alerjen rizikosu gereği, etikette belirtilmelidir.

Medyanın tüketiciyi aydınlatma fonksiyonu yanı sıra, onun korunması adına kamu oyu oluşturma işlevi de bulunur. Medya tüketicinin sağlığının korunması amacıyla kanun koyucuyu yeni hukukî düzenlemeler yapmaya sevk edebilir. Anketlerde tüketiciler, tüketicinin korunması prensibinden, ayrıca ilgili kanun ve kurumlardan ekseriyetle haberdar çıkar. Bu anket sonuçları medyanın her iki işlevini de yerine getirdiğini gösterir[877]. Aslında tüketiciyi beslenme

[877] **Avşar Zakir**, Tüketicinin Bilgilendirilmesi, Eğitimi ve Bilinçlendirilmesinde Medyanın Rolü ve Önemi, Selçuk İletişim, Y. 2001, C. 2, S. 1, s. 3-15, s. 5-8; 19.10.2016 tarihinde http://www.selcuk.edu.tr/dosyalar/files/009/dergi/3/cilt2_sayi1_temmuz2001.pdf adresinden erişildi.
Anketlerde tüketicilerin bilgili ve bilinçli çıktığı yönünde ayrıca bkz. **Kızılaslan Nuray/Kızılaslan Halil**, Tüketicilerin Satın Aldıkları Gıda Maddeleri ile İlgili Bilgi Düzeyleri ve Tutumları (Tokat İli Örneği), Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, Y. 2008, C. 22, S. 2, s. 67-74, s. 67, 73.

konusuna eriştiren medya araçlarından en yaygını televizyondur[878]. İşte medya, hatta bilhassa televizyon, MSG'nin arz ettiği riskler ve MSG'li ürünler konularında tüketiciyi aydınlatmalı, dahası MSG konusunda kamuoyu oluşturarak, kanun koyucuyu, bu katkı maddesine miligram sınırlaması getirmeye sevk etmelidir.

Kullanılabilir MSG miktarının sınırlanması konusunda, medyaya ek olarak, tüketici örgütleri de faaliyete geçebilir. Çünkü tüketici örgütleri tüketicinin sağlık ve güvenliğini temin amacıyla tüketici hareketleri başlatabilir; üretici işletmelerle tüketiciler arasındaki mesafeyi kısaltabilir[879]. Böylece, tüketici örgütleri tarafından, MSG kullanan üreticilerin, kullanmamaya teşvik edilmesi önerilebilir.

SONUÇ

Bu çalışmanın Türkiye'de uygulanagelen MSG serbestisinin terk edilmesinde ve tüketicinin sağlığını tehdit eden serbesti yerine sınırlama veya yasaklama rejiminin kabul edilmesinde ışık tutması ümit edilir. Böylece, işbu çalışma sayesinde ulaşılan tespit ve öneriler aşağıda sıralanmıştır.

- MSG, glutamat amino asidinin sodyum tuzudur. Bu sodyum tuzu, hazır gıdalarda lezzet artırıcı olarak kullanıldığı gibi, basit bir aroma artırıcı olmaktan ziyade, esasen *umami* şeklinde adlandırılan beşinci tadı yaşatır. Dünyada, gıda sektöründe, hazır gıda ürünleri ekseriyetle MSG içerir. Buna ek olarak restoran, pastane ve otellerde servis edilen pek çok hazır olmayan gıda ürününde de MSG kullanılır.

Fatura alma, sözleşme ve kullanım kılavuzu okuma gibi katkı maddeleri dışında kalan konularda tüketicinin bilinçsiz olduğu yönünde bkz. **Tüketici ve Çevre Eğitim Vakfı**, Tüketicinin Korunması ve Haklarına İlişkin Bilinç Düzeyi Araştırması, Editörler: **Babaoğul Müberra/Sürgit Betül E.**, Ankara, 2010, s. 9, 10. Ayrıca bkz. **Aygen**, s. 47.

878 **Aktaş Nazan/Cebirbay Ali M.**, Tüketicilerin Beslenme Bilgilerine Erişmede Kullandıkları Kitle İletişim Araçları Üzerine Bir Araştırma, Karadeniz Sosyal Bilimler Dergisi, Y. 3, S. 11, s. 47-56, s. 53.

879 **Hayta Bayazıt Ateş**, Tüketicinin Korunmasında Tüketici Örgütlerinin Rolü ve Önemi, Kastamonu Eğitim Dergisi, C. 15, S. 1, Y. 2007, s. 13-20, s. 14, 19.

- MSG'nin tüketicinin sağlığını tehdit ettiği veya güvenilir olduğu yönünde zıt iki bakış açısı bulunur. WHO, EUFIC, SCF, JECFA, FDA, FSANZ ve FAO gibi halk sağlığı ve gıda bilimlerinin saygın otoriteleri, MSG'yi güvenilir addeder. Buna karşılık, sayısız bilimsel çalışmada, MSG'nin migren, astım, migren, epilepsi, restoran sendromu ve gıda hoşgörüsüzlüğü gibi reaksiyonları tetiklediği ve alerjen olduğu hususu maruf ve meşhur bilimsel bulgudur. Diğer taraftan, iştah algısını ve göz sinir iletimini bozması yanı sıra, beyinde aşkın nöron ölümlerine yol açması nedeniyle, obezite, *Alzheimer*, kanser, *Parkinson* ve *Huntington* gibi hastalıklara sebep olduğu yönünde yayınlar mevcuttur.
- Epilepsi, astım, migren ve alerji duyarlı kişilerde derhâl olumsuz sonuçlar doğuran bu gıda katkı maddesinin nöron ölümlerini arttırması sebebiyle gelecekte çeşitli sinir sistemi rahatsızlıklarına sebep olduğu hakkında kayda değer bilimsel çalışmalar bulunur. Kısacası, MSG'nin tüketicinin sağlığını, dolaşım sistemi bakımından değil ama sinir sistemi yönünden tehdit ettiğine dair ciddî bilimsel veri birikiminden bahsedilebilir.
- Tüketici sağlığında, bir maddenin zararlı olmadığına dair azınlık görüşe itibar edilmesi başlı başına şüphe uyandırıcıdır. Tüketicinin sağlığı korunurken, dolayısıyla halk sağlığı rizikoları hesaplanırken, nitelik, yüksek düzey korumadır; nicelikte ise, en önemli parametre gelecek nesillerdir. Sağlık ve gıdada uzman uluslararası otoritelerin dünyadaki güç odaklarının güdümünde olduğu söylenemez. Ancak böylesine kuruluşların söz konusu güç odaklarının ekonomik ve politik çıkarlarını tümüyle ihlâl eden görüşler savunması da oldukça uzak ihtimaldir. Bu katkı maddesinin tüketiciye zarar vermediği ve güvenilir olduğu iddiası, nesnellikten uzak gözükmektedir.
- Tüketicinin MSG'li gıda ürünlerinden korunması bakış açısında, işbu gıda katkı maddesinin yasaklanması veya sınırlanması ihtimal dâhilindedir. Mukayeseli hukuk penceresinde, MSG'yi yasaklayan ulusal bir hukuka rastlanmamış-

tır. Yalnız Avrupa Birliği, İngiltere Birleşik Krallığı, İspanya yanı sıra İsviçre hukuklarında kilogram başına on gram, yani maksimum yüzde bir oranı geçerlidir. Fransa'da ise kilogram başına iki miligram şeklinde daha sınırlı MSG rejimi yürürlüktedir.

- Türkiye'de MSG kullanımının serbest bırakılması, tüketicinin sağlığını tehdit eden rizikoların başında gelir. Kanun koyucunun sınırlama veya yasaklama rejimlerinden birini tercih etmesi acil hukukî ihtiyaçtır. Kontrollü ve minimumda sınırlı MSG kullanımı politikasına Türkiye'de geçilirse, Fransa'daki kilogram başına iki miligram oranın seçilmesi önerilir.
- Tüketicinin aldatılma ve suiistimallere karşı korunması, kısacası doğru etiket ve dürüst reklâmla bilgilendirilmesi, önleyici tüketici hukuku düzenlemesidir. Tüketicinin satın almayı düşündüğü gıda ürününde MSG bulunup bulunmadığını ürün etiketinden öğrenmesi en doğal hakkıdır. MSG içeren ürünlerin etiketinde bu dolgu, açıkça belirtilmelidir.
- Gıdada kullanılan MSG'nin ürün etiketinde belirtilmemesi veya hidrolize bitkisel protein, kesilmiş süt proteini yahut dokulu protein gibi aldatıcı isimlerle maskelenmesi, haksız ticarî uygulamadır.
- Tüketicinin karar verme sürecini etkileyecek esaslı unsurların gizlenmesi, kısacası belirgin özelliklerde eksik bilgi verilmesi aldatıcı reklâmdır. Bu bakış açısında, MSG içeren gıda ürünü reklâmında bu hususun gizlenmesi peki âlâ aldatıcı reklâmdır.
- Tüketici örgütleri ve medya, MSG'li gıda ürünleri ve MSG kaynaklı riskler konusunda tüketiciyi aydınlatmaya davet edilir. Ayrıca, tüketici örgütleri ve medyanın, MSG konusunda kamuoyu oluşturarak, kanun koyucuyu, bu katkı maddesine miligram sınırlaması getirmeye sevk ve teşvik etmesi ümit edilir.

KAYNAKÇA

I- ESERLER

Aji Yafet Dolly, Besin Zehirlenmeleri, İstanbul Üniversitesi Cerrahpaşa Tıp Fakültesi Sürekli Tıp Eğitimi Etkinlikleri, Besin Zehirlenmeleri Sempozyumu (8-9 Haziran 1998), s. 153-162; 19.10.2016 tarihinde http://www.ctf.edu.tr/stek/pdfs/07/0711dya. pdf adresinden erişildi.

Akçaal Mehmet/Uyumaz Alper, 6502 Sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun'un Bazı Hükümlerine (m. 1-16) İlişkin Bir İnceleme, İÜHFD, C. 4, S. 2, Y. 2013, s. 241-276.

Akın Alihan/Sümer Sibel, Gıda Katkı Maddelerinden Sodyum Nitrit ve Monosodyum Glutamatın Salmonelle/Mikrozom Test Sistemiyle Mutajenik Etkilerinin Araştırılması, Mikrobiyoloji Bülteni, C. 25, Y. 1991, s. 94-107; 19.10.2016 tarihinde http://www.mikrobiyolbul.org/managete/fu_folder/1991-01/1991-25-01-094-107.pdf adresinden erişildi.

Akipek Şebnem, 6502 Sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun Kapsamında Ticarî Reklamlar, 3. Tüketici Hukuku Sempozyumu Sektörel Bazda Tüketici Hukuku ve Uygulamaları, Editörler: **Tokbaş Hakan/Üçışık Fehim**, Bilge Yayınevi, Ankara, 2014, s. 482-489.

Aktaş Nazan/Cebirbay Ali M., Tüketicilerin Beslenme Bilgilerine Erişmede Kullandıkları Kitle İletişim Araçları Üzerine Bir Araştırma, Karadeniz Sosyal Bilimler Dergisi, Y. 3, S. 11, s. 47-56.

Aktuğoğlu Karpat Işıl, Tüketicinin Bilgilendirilmesi Sürecinde Reklâm Etiği, Küresel İletişim Dergisi, S. 2, Y. 2006-Güz, s. 1-20; 19.10.2016 tarihinde http://globalmediajournaltr.tepe.edu.tr/hakemli%20yazilar%20pdf/12Işıl%20KARPAT%20AKTUGLU.pdf adresinden erişildi.

Alkış Alpaslan, İslâm Hukuku Açısından Tüketicinin Korunması, Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Temel İslâm Bilimleri Anabilim Dalı, Doktora Tezi, Danışman: **Çeker Orhan**, Konya, 2012; 19.102016 tarihinde http://acikerisim.selcuk.edu.tr:8080/xmlui/bitstream/handle/123456789/1501/308797.pdf?sequence=1 adresinden erişildi.

Altop Atilla, Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun ve Türk Borçlar Kanunu Çerçevesinde Tüketici Kredisi Sözleşmeleri, Uluslararası Tüketici Hukuku Sempozyumu, 24-25 Kasım 2011 Metinler Kitabı, Editörler: **Öztürk Bahri/Ulusan İlhan M.**, İstanbul Kültür Üniversitesi Yayınları No: 189, İstanbul, 2013, s. 80-95. (Altop, Tüketici Kredisi Sözleşmeleri).

Altop Atilla, Türk Hukuku'nda, Avrupa Birliği Hukuku'nda ve Uygulamada Tüketici Kavramı, İstanbul Kültür Üniversitesi Hukuk Fakültesi Dergisi, Y. 2004, C. 3, S. 1-2, s. 3-14.

Arslan Ali/Dinçoğlu Ahmet H./Gönülalan Zafer, Gümüş Balığından Fermente Sucuk Üretimi Üzerine Deneysel Çalışmalar, Kafkas Üniversitesi Veterinerlik Fakültesi Dergisi, C. 7, S. 1, Y. 2001, s. 47-54; 19.10.2016 tarihinde http://vetdergi.kafkas.edu.tr/_extdocs/7_1/47_54.pdf adresinden erişildi.

Arslan Gülcan, Gıda Katkı Maddeleri ve Yeni yapılan Dioksimlerin Gıda Katkı Maddesi Olarak Kullanılabilirliğinin Araştırılması, Selçuk Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Danışman: **Özcan Emine**, Yüksek Lisans Tezi, Konya, 2011.

Atamer Yeşim M., Devletler Özel Hukuku'nda Tüketicinin Korunması, İHMF, C. LV, Y. 1996, s. 421-447.

Atamer Yeşim M., Tüketici Satım Sözleşmelerine İlişkin TKHK. M. 4 -Eleştiriler ve Revizyon Teklifleri-, BATİDER, Y. 2007, C. 24, S. 1, s. 81-106.

Atamer Yeşim M./Baş Ece, Avrupa Birliği Hukuku İle Karşılaştırmalı Olarak 6502 Sayılı Yeni Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun Uyarınca Satım Sözleşmesinde Ayıptan Doğan Sorumluluk, İBD, Y. 2014, C. 88, S. 1 (Özel Sayı), s. 19-60.

Avşar Zakir, Tüketicinin Bilgilendirilmesi, Eğitimi ve Bilinçlendirilmesinde Medyanın Rolü ve Önemi, Selçuk İletişim, Y. 2001, C. 2, S. 1, s. 3-15; 19.10.2016 tarihinde http://www.selcuk.edu.tr/dosyalar/files/009/dergi/3/cilt2_sayi1_temmuz2001.pdf adresinden erişildi.

Aydoğdu Murat, 6502 Sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun'un Getirdiği Yeniliklere Genel Bakış, Sözleşmeye Aykırılık, Ayıplı İfa Kavramlarına Getirdiği Farklı Yaklaşım Ve Bu Konudaki Önerilerimiz, DEÜHFD, C. 15, S. 2, Y. 2013 (Basım Yılı: 2014), s. 1-62.

Aygen Gül F., Tüketicilerin Besin Etiketi İncelenmesi Konusundaki Tutum ve Davranışları, İşletme Araştırmaları Dergisi, Y. 2012, C. 4, S. 3, s. 28-54; 19.10.2016 tarihinde http://www.isarder.org/tr/2012cilt4no3/Vol.4_Issue3_03_full_text.pdf adresinden erişildi.

Aytar Tuğçe H./Alsaffar Aylin A., Yetişkinlerin Besin İntolerans Testlerine Yaklaşımının Saptanması, Uluslararası Hakemli Akademik Spor Sağlık Ve Tıp Bilimleri Dergisi, S. 3, C. 2, Y. 2013 (Nisan-Mayıs-Haziran), s. 20-30; 19.10.2016 tarihinde http://arastirmax.com/system/files/dergiler/25024/makaleler/2/3/arastrmx_25024_2_pp_20-30.pdf adresinden erişildi.

Balım Gökşin, Çin Tuzunun Zararları Nelerdir? (Birinci Bölüm), 19.10.2016 tarihinde http://goksinbalim.com.tr/main/ kurumsal_alt/tr/cin-tuzunun-msg-zararlari-nelerdir adresinden erişildi.

Balım Gökşin, Çin Tuzunun Zararları Nelerdir? (İkinci Bölüm), 19.10.2016 tarihinde http://goksinbalim.com.tr/main/ kurumsal_alt/tr/cituzunun-msg-zararlari-nelerdir-ikinci-bolum adresinden erişildi.

Bayraktar Birgül, Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Trabzon Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü Haber Bülteni, Y. 8, S. 86 (Şubat 2014), s. 2.

Besli Esen Gülser/Ergüven Müferet, Çocuklarda Besin ve Mantar Zehirlenmeleri, Çocuk Enfeksiyonları Dergisi, C. 3, Y. 2009, s. 126-131; 19.10.2016 tarihinde http://www.cocukenfeksiyon.org/sayilar/18/buyuk/126-131.pdf adresinden erişildi.

Boran Mustafa, Hanefi Mezhebinde Yiyecek ve İçeceklerde Helâllik ve Haramlık Ölçüleri, Çanakkale On Sekiz Mart Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Danışman: **Ayengin Tevhid**, Doktora Tezi, Çanakkale, 2016, s. 224.

Canıtezer Tuba/Topaktaş Mehmet, Mono Sodyum Glutamat (MSG)'ın İnsan Periferal Lenfositlerinde Kardeş Kromatid Değişimleri Üzerine Bir İnceleme, Çukurova Üniversitesi Fen ve Mühendislik Bilimleri Dergisi, C. 28, S. 2, Y. 2012, s. 76-85; 19.10.2016 tarihinde http://fbe.cu.edu.tr/tr/makaleler/cild28sayi2-76-85.pdf adresinden erişildi.

Carreño Carbonero Rocío María, Glutamato Monosódico "La Trampa De Los Alımentos Sabrosos", Trastornos de la Conducta Alimentaria, 2013/17, p. 1863-1876; 19.10.2016 tarihinde http://www.tcasevilla.com/archivos/glutamato_monosodico_y_obesidad.pdf adresinden erişildi.

Carreño Ignacio/Vergano Paolo, Uses and Potential Abuses of "*Negative Claims*" in the EU: The Urgent Need for Better Regulation, European Journal of Risk Regulation (EJRR), Vol. 4, Y. 2014, p. 476, 477; 19.10.2016 tarihinde http://www.lexxion.de/pdf/ejrr/ejrr_2014_04-009.pdf adresinden erişildi.

Ceylan Ebru, Avrupa Birliği Hukuku'nda ve Türk Hukuku'nda Tüketici Kredileri, TBB Dergisi, S. 79, Y. 2008, s. 35-60.

Çoşkun Şükran (Sağlık Bakanlığı Avrupa Birliği Koordinasyon Dairesi Başkanlığı), Ulusal Sağlık Programı Çerçevesinde Mevzuat Uyumu, Tüketicinin Sağlık ve Güvenliğinin Korunması, Sağlık Bakanlığı Yayınları, 1. Baskı, Ankara, 2001.

Demirci Kadir/Demirci Seden/Akpınar Abdullah/Demirdaş Arif/Atay Meltem İnci, Migren Hastalarında Yeme Tutumunun Değerlendirilmesi, Nöropsikiyatri Arşivi, C. 52, Y. 2015, s. 367-370; 19.10.2016 tarihinde http://www.noropsikiyatriarsivi.com/sayilar/431/buyuk/367-3702.pdf adresinden erişildi.

Deniz Yeşim Bahar, Avrupa Birliği Tüketici Hukuku İle Türk Tüketici Hukuku'nun Bazı Yönlerinin Karşılaştırmalı Değerlendirilmesi, TAAD, S. 12, Y. 2013 (Ocak), s. 239-254.

Díaz de Lezana Lucía/Cuetos Yolanda/Abadía Lourdes/Bados Aurora, Guía sobre notificación y control de alimentos especiales, Enero 2013, p. 1-24; 19.10.2016 tarihinde http://www.euskadi.eus/contenidos/informacion/sanidad_alimentaria/es_1247/adjuntos/Gu%C3%ADa%20sobre%20notificación%20y%20control%20de%20alimentos%20especiales.pdf adresinden erişildi.

Doğru Mahmut/Bostancı İlknur, Anafilaksi ve Anafilaksideki Gelişmeler, Çocuk Dergisi, C. 11, S. 2, Y. 2011, s. 43-53; 19.10.2016 tarihinde http://www.journalagent.com/cocuk/pdfs/CD_11_2_43_53.pdf adresinden erişildi.

Douillard's John, Avoid Hidden MSG In The Health Food Aisle, 19.10.2016 tarihinde http://lifespa.com/sneaky-names-for-msg-check-your-labels/ adresinden erişildi.

Ekmekçi Mesut, Tuzu Azaltılış Pastırma Üretiminde Potasyum Klorür Ve Kalsiyum Klorür Kullanımının Bazı Kalite Özellikleri Üzerine Etkileri, Ankara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Danışman: **Candoğan Kezban**, Yüksek Lisans Tezi, Ankara, 2012.

Erden Çalışır Zeynep/Çalışkan Deniz, Gıda Katkı Maddeleri ve İnsan Sağlığı Üzerine Etkileri, Ankara Eczacılık Fakültesi Dergisi, C. 32, S. 3, Y. 2003, s. 193-206.

Erdenen Füsun, Besin Alerjileri, İstanbul Tıp Dergisi, Y. 1998, S. 1, s. 29-32; 19.10.2016 tarihinde http://www.istanbulmedicaljournal.org/sayilar/25/buyuk/29-32.pdf adresinden erişildi.

Erkan Tülay, Gıdalardaki Katkı Maddeleri, Türk Pediatri Arşivi, C. 45, Y. 2010, s. 315-318; 19.10.2016 tarihinde http://www.turkpediatriarsivi.com/sayilar/212/buyuk/315-318.pdf adresinden erişildi.

Ferman Murat, Tüketicinin Korunması Meselesine Gelişimci Yaklaşım, İstanbul Ticaret Odası Yayın No: 1993-17, İstanbul, 1993.

Göle Celal, AET ve Tüketicinin Korunması, Ankara Üniversitesi Siyasal Bilgiler Fakültesi Dergisi, Y. 1979, C. 34, S. 1, s. 175-192.

Guerrero Cenarro Teresa/Chércoles Ruiz Esther, La importancia del etiquetado, Curso de Actualización en Pediatría 2016, Madrid, Lúa Ediciones 3.0, p. 357-367; 19.10.2016 tarihinde https://www.aepap.org/sites/default/files/4t2.11_la_importancia_del_etiquetado.pdf adresinden erişildi.

Gültekin Fatih, Gıda Katkı Maddeleri ve Hastalıklar, 1. Ulusal Helâl ve Sağlıklı Gıda Kongresi, Gıda Katkı Maddeleri Sorunlar ve Çözüm Önerileri, 19-20 Kasım 2011, Ankara, s. 157-161; 19.10.2016 tarihinde http://www.helalvesaglikli.org/docs/kongre/1/sozlu_bildiriler/22_gida_katki_maddeleri_ve_hastaliklar_prof_dr_fatih_gultekin.pdf adresinden erişildi.

Gündüz Yılmaz Ali/Kaya Mehmet/Aydemir Cahit, Ahilik Teşkilatı ve Günümüzde Tüketicilerin Korunmasına Yönelik Çalışmalar Üzerine Bir Değerlendirme, Afyon Kocatepe Üniversitesi, İİBF Dergisi, C. XIV, S. 2, Y. 2012, s. 37-54.

Hayta Bayazıt Ateş, Tüketicinin Korunmasında Tüketici Örgütlerinin Rolü ve Önemi, Kastamonu Eğitim Dergisi, C. 15, S. 1, Y. 2007, s. 13-20.

Hodgson Aurora Saulo, Some Facts about Monosodium Glutamate (MSG), 19.10.2016 tarihinde http://www.ctahr.hawaii.edu/oc/freepubs/pdf/FN-8.pdf adresinden erişildi.

İbrahimoğlu Nuray, Medyanın Gıda Güvenliği Algısına Etkisi, 4. Tüketici Hukuku Sempozyumu Sektörel Bazda Tüketici Hukuku ve Uygulamaları, Editörler: **Tokbaş Hakan/Üçışık Fehim**, Bilge Yayınevi, Ankara, 2015, s. 402-404.

İlbeği İbrahim, Gıda Güvenliği ve Tüketicinin Korunması, Gıda Mühendisliği Dergisi, s. 13-16; 19.10.2016 tarihinde http://www.gidamo.org.tr/resimler/ekler/85454e8279be180_ek.pdf?dergi=18 adresinden erişildi.

Kabaş Esen, 6502 Sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun'la İşyeri Dışında Kurulan Sözleşmelere İlişkin Olarak Getirilen Değişiklikler, GÜHFD, C. XIX, S. 3, Y. 2015, s. 73-100.

Kanberoğlu Saydan Gülşah/Meral Raciye, Fonksiyonel Gıdalar, Dicle Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, C. 2, S. 1, Y. 2013, s. 28-35; 19.10.2016 tarihine http://www.dufed.org/upload/sayi/3/DUFED-00027.pdf adresinden erişildi.

Karakuş Şeren Suzan, Tat Almayı Etkileyen Faktörler (*Factor Affecting Perception of Taste*), Journal of Tourism and Gastronomy Studies, C. 4, S. 1, Y. 2013, s. 26-34; 19.10.2016 tarihinde http://www.jotags.org/Articles/2013_vol1_issue4/2013_vol1_issue4_article4.pdf adresinden erişildi.

Kerestecioğlu Can/Erdoğan Nursu/Uğur Sezen Kadriye/Aktaş Gülnihal, MSG Yararlı mı, Zararlı mı?, Danışman: **Helvacıoğlu Fatma**, s. 1-6; 17.10.2016 tarihinde http://tip.baskent.edu.tr/kw/upload/600/dosyalar/cg/sempozyum/ogrsmpzsnm13/13.P3.pdf adresinden erişildi.

Keskin Özlem/Tuncer Ayfer, Anafilaksi, Hacettepe Tıp Dergisi, C. 36, Y. 2005, s. 98-104; 19.10.2016 tarihinde http://www.tip.hacettepe.edu.tr/actamedica/2005/sayi_2/baslik6.pdf adresinden erişildi.

Kızılaslan Nuray/Kızılaslan Halil, Tüketicilerin Satın Aldıkları Gıda Maddeleri ile İlgili Bilgi Düzeyleri ve Tutumları (Tokat İli Örneği), Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, Y. 2008, C. 22, S. 2, s. 67-74.

Koçak Kadir A., Anafilaksi Tedavisi, Güncel Pediatri (Elektronik Dergi), C. 6, Y. 2008; 19.10.2016 tarihinde http://www.guncelpediatri.com/makale_518/Anafilaksi-Tedavisi adresinden erişildi.

Kömür Didem/Hekimbaşı Tülay S./Darçın Selcen E., Gıda Lezzet Arttırıcılarından Monosodyum Glutamat'ın Bezelye (*Pisum sativum* L.) Üzerine Genotoksik Etkisi (Bildiri Özeti), Ulusal Botanik Bitki Bilimi Kongresi (25-28 Ekim 2014), Özet Kitapçığı, s. 5; 19.10.2016 tarihinde http://www.botanik.web.tr/Userfiles/file/Özet%20Kitapçığı.pdf adresinden erişildi.

Lateef Mehreen/Siddiqui Kauser/Saleem Muhammed/Iqbal Lubna, Estimation of Monosodium Glutamate by Modified HPLC Method in Various Pakistani Spices Formula, Journal of The Chemical Society Of Pakistan, Vol. 34, Iss. 1, Y. 2012, p. 39-42; 19.10.2016 tarihinde http://jcsp.org.pk/ ArticleUpload/3939-19476-1-CE.pdf adresinden erişildi.

Levent Tamer Semra, Gıda İntoleransı, s. 1-35; 19.10.2016 tarihinde http://sasder.org/sunumlar/ulusal-kongre4/3_9_Semra%20Levent.pdf adresinden erişildi.

Matte Michel, Le glutamate de sodium, définition et danger (1ère partie), 19.10.2016 tarihinde http://michelmatte.com/le-glutamate-monosodique-definition-et-danger/ adresinden erişildi.

Misner Bill, Monosodium Glutamate (MSG), Glutamic Acid, Glutamine Review, p. 1-5; 19.10.2016 tarihinde http://www.hammernutrition.com/downloads/msg.pdf adresinden erişildi.

Mutlu Seval, Gıda Güvenilirliği Açısından Tüketici Davranışları (Adana Kentsel Kesimde Kırmızı Et Tüketimi Örneği), Çukurova Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Tarım Ekonomisi Anabilim Dalı, Doktora Tezi, Danışman: **Yurdakul Oğuz**, Adana, 2007; 19.10.2016 tarihinde http://traglor.cu.edu.tr/objects/objectFile/e7bSWTUE-492013-8.pdf adresinden erişildi.

Oflu Tolunay Ayşe, Anafilaksi, Kocatepe Tıp Dergisi, S. 16, Y. 2015, s. 77-82; 19.10.2016 tarihinde http://www.kocatepetipdergisi.aku.edu.tr/PDF/OCAK2015/12.pdf adresinden erişildi.

Onurlubaş Ebru, Tüketicilerin Gıda Güvenliği Konusunda Bilinç Düzeylerinin Ölçülmesi: Tokat İli Örneği, Gaziosmanpaşa Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Tarım Ekonomisi Anabilim Dalı, Doktora Tezi, Danışman: **Gürler Zafer**, Ankara, 2015; 19.10.2016 tarihinde http://www.tepge.gov.tr/ Dosyalar/Yayinlar/cbe01caa06c843b7bbedf42b8e694ded.pdf adresinden erişildi.

Öner Naci/Günca Özgür/Yolsal Emele Güner, Adolesan ve Çocuklarda Baş Ağrıları, Sürekli Tıp Eğitimi Dergisi, C. 12, S. 8, Y. 2003, s. 298-300; 19.10.2016 tarihinde http://www.ttb.org.tr/STED/sted0803/adolesan.pdf adresinden erişildi.

Özmumcu Seda, 6502 Sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun'un Hükümleri ve Yargıtay Kararları Çerçevesinde Tüketici Mahkemelerinin Görev Alanına Giren Uyuşmazlıklara Genel Bakış, DEÜHFD, C. 16, Özel Sayı (Prof. Dr. Hakan Pekcanıtez'e Armağan), Y. 2014 (Basım Yılı: 2015), s. 831-871.

Özsunay Ergun/Özsunay Murat, Millî Şerh 6502 Sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun Şerhi, Madde 61, Editörler: **Tokbaş Hakan/Tüzüner Özlem**, Aristo Yayınevi, 1. Baskı, İstanbul, 2016, s. 958-1022.

Pektaş Özcan, Tüketicinin Korunması, Tüketici Yayınları, Ankara, 2012.

Sánchez Arteaga María Elizabeth, Efectos de la dieta alta en glutamato monosódico sobre el peso corporal, la preferencia de sabores y el aprendizaje contextual en ratas, Universidad Autónoma de Querétaro Facultad de Ciencias Naturales Licenciatura en Nutrición, Tesis Individua, Dirigido por: **Saucedo Miranda María Isabel**, Querétaro, Noviembre 2012; 19.10.2016 tarihinde http://ri.uaq.mx/bitstream/123456789/1386/1/RI000940.pdf adresinden erişildi.

Sharmo Amod, Monosodium glutamate-induced oxidative kidney damage and possible mechanisms: a mini-review, Journal of Biomedical Science (2015) 22:93, p. 1-6; 19.10.2016 tarihinde http://download.springer.com/static/pdf/890/art%253A10.1186%252Fs12929-015-0192-5.pdf?originUrl=http%3A%2F%2Fjbiomedsci.biomedcentral.com%2Farticle%2F10.1186%2Fs12929-015-0192-5&token2=exp=1477165877~acl=%2Fstatic%2Fpdf%2F890%2Fart%25253A10.1186%25252Fs12929-015-0192-5.pdf*~hmac=f6339edbe54462e225e41cbb916ba1efe9f3fc6cf7bcaa6750e19682eda3adbc adresinden erişildi.

Sirmen Lale, Tüketici Hukukunun Amacı ve Özellikleri, Prof. Dr. Aydın Zevkliler'e Armağan, Yaşar Üniversitesi Elektronik Dergisi, S. 8, Özel Sayı-2013, C. III, İzmir, 2013, s. 2465-2475.

Şahin Begüm/Kalyoncuoğlu Selma, *Unilever Knorr*'un Türkiye Pazarı İçin Ürün Kararlarında Uyguladığı Stratejilerin Standardizasyon ve Adaptasyon Kapsamında Değerlendirilmesi, İşletme Araştırmaları Dergisi, C. 6, S. 4, Y. 2014, s. 87-119; 19.10.2016 tarihinde http://www.isarder.org/isardercom/2014vol6issue4/vol.6_issue.4_article05_full_text.pdf adresinden erişildi.

Tangüler Hasan/Erten Hüseyin, Maya Ekstraktı Üretimi, Gıda Dergisi, C. 29, S. 6, Y. 2004, s. 421-425; 19.10.2016 tarihinde http://gida-teknolojisi-dernegi.dergipark.gov.tr/download/article-file/79428 adresinden erişildi.

Türkoğlu Gökçe H., Avrupa Birliği Gıda Hukukunun Temel İlkelerine Dair Kısa Bir Değerlendirme, Yaşar Üniversitesi Dergisi, C. 8 (Özel Sayı), Prof. Dr. Aydın Zevkliler'e Armağan, Y. 2013, s. 2785-2809.

Uslu Duysal/Tosun Halil, Glutamik Asit Üretimi ve Genel Kullanım Alanları, Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, C. 8, S. 2, Y. 2013, s. 18-28.

Uzel Burak, Monosodium Glutamat, 16.9.2011 tarihinde internete konulan bu esere 18.10.2016 tarihinde https://burakuzel-md.com/2011/09/16/monosodium-glutamat/ adresinden erişildi.

Vural Nevin, Besin Analizleri, Ankara Üniversitesi Eczacılık Fakültesi Yayın No: 69, Ankara, 1992.

Xiong Jennifer S./Branigan Debbie/Li Minghua, Deciphering the MSG controversy, International Journal of Clinical and Experimental Medicine, Vol. 2, Y. 2009, p. 329-336; 19.10.2016 tarihinde https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/ articles/PMC2802046/pdf/ijcem0002-0329.pdf adresinden erişildi.

Yamaguchi Shizuko/Takahashi Chikahito, Interactions of Monosodium Glutamate and Sodium Chloride on Saltiness and Palatability of a Clear Soup, Journal of Food Science, Vol. 49, Iss. 1, January 1984, p. 82-85.

Yaralı Engin, Gıda Katkı Maddeleri, s. 1-147; 18.10.2016 tarihinde http://www.akademik.adu.edu.tr/myo/cine/webfolders/File/ders%20notlari/Katki%20maddeleri.pdf adresinden erişildi.

Yentür Gülderen/Bayhan Aysel, Gıdalarda Monosodyum Glutamatın Katkı Maddesi Olarak Kullanılması, Gıda Dergisi, C. 14, S. 1, Y. 1989, s. 39-42; 19.10.2016 tarihinde http://www.gidadernegi.org/TR/Genel/BelgeGoster.aspx?F6E10F8892433CFFA79D6F5E6C1B43FF9269CBD5F33DDD98 adresinden erişildi.

Yıldırım Fadıl M., Sürdürülebilir Beslenme Açısından Tüketicinin Korunması ve Ekmek İsrafının Önlenmesi, 3. Tüketici Hukuku Sempozyumu Sektörel Bazda Tüketici Hukuku ve Uygulamaları, Editörler: **Tokbaş Hakan/Üçışık Fehim**, Bilge Yayınevi, Ankara, 2014, s. 459-466.

Yurttagül Mine/Ayaz Aylin, Katkı Maddeleri: Yanlışlar ve Doğrular, Sağlık Bakanlığı Yayın No: 727, Ankara, 2008.

II- DİĞER KAYNAKLAR

Birleşmiş Milletler Dünya Sağlık Örgütü, Gıda ve Tarım Organizasyonu Beslenme Buluşmaları 48A Numaralı Seri Raporu, 19.10.2016 tarihinde http://www.inchem.org/documents/jecfa/jecmono/v48aje09.htm adresinden erişildi.

Derbyshire County Council, Meeting with Cabinet Member-Communities 6 December 2010, Report of the Strategic Director Cultural and Community Services, Levels of monosodium glutamate in Chinese takeaway meals, p. 1-4; 19.10.2016 tarihinde http://www.derbyshire.gov.uk/images/Tscm%20165b%20MSG%20levels%20%20Chinese%20Take%20away%20foods%20-%206th%20December%202010_tcm44-155898.pdf adresinden erişildi.

Embajada España, Nota Informatıva: La reglamentación de estados unıdos sobre adıtıvos en alımentos (Adıtıvos Autorızados), p. 1-17; 19.10.2016 tarihinde http://www.ribeirasacra.org/media/documentos/REGLAMENTACIoNEEUUADITIVOSALIMENTOS.pdf adresinden erişildi.

Food Standards Agency, Food Additives Legislation Guidance Notes, March 2002, London, p. 1-50; 19.10.2016 tarihinde http://tna.europarchive.org/20130923112735/http://www.food.gov.uk/multimedia/pdfs/guidance.pdf adresinden erişildi.

Food Today EUFIC 11/2002, The Facts on Monosodium Glutamate, 19.10.2016 tarihinde http://www.eufic.org/article/en/artid/monosodium-glutamate/ adresinden erişildi.

FSANZ, MSG in food, September 2015, 19.10.2016 tarihinde http://www.foodstandards.gov.au/consumer/additives/msg/Pages/default.aspx adresinden erişildi.

Health Canada/Santé Canada, MSG Questions and Answers, 19.10.2016 tarihinde http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/securit/addit/msg_qa-qr-eng.php adresinden erişildi.

Informes EUFIC 06/2008, Los aditivos alimentarios, 19.10.2016 tarihinde http://www.eufic.org/article/es/expid/review-aditivos-alimentarios/ adresinden erişildi.

JM García, Lista De Los Aditivos Alimentarios Permitidos Actualmente En La Unión Europea Y Sus Números E, p. 1-3; 2.11.2010 tarihinde internete konulan bu listeye 19.10.2016 tarihinde http://histolii.ugr.es/EuroE/NumerosE.pdf adresinden erişildi.

SCF, Reports of the Scientific Committee for Food (Thirty-seventh series), p. 1-39; 19.10.2016 tarihinde a http://aei.pitt.edu/40846/1/37th_food.pdf adresinden erişildi.

The Joint Expert Committee on Food Additives, Monosodium L-Glutamate, 19.10.2016 tarihinde http://www.fao.org/ag/agn/jecfa-additives/specs/Monograph1/Additive-292.pdf adresinden erişildi.

Tüketici ve Çevre Eğitim Vakfı, Tüketicinin Korunması ve Haklarına İlişkin Bilinç Düzeyi Araştırması, Editörler: **Babaoğul Müberra/Sürgit Betül E.**, Ankara, 2010.

KISALTMALAR

Art	: Madde (*Article*; *Artículo*)
BATİDER	: Banka ve Ticaret Hukuku Dergisi
Bkz	: Bakınız
C	: Cilt
CODEX STAN 192-1995	: Gıda Katkı Maddeleri Genel Standartları (*Codex Alimentarius General Standard for Food Additives* 192-1995),
DEÜHFD	: Dokuz Eylül Üniversitesi Hukuk Fakültesi Dergisi
DFI	: Federal İç İşleri Departmanı (*Département fédéral de l'intérieur*)
EUFIC	: Avrupa Gıda Bilgilendirme Konseyi (*European Food Information Council*)
FDA	: Gıda ve İlaç Yönetimi (*Food and Drug Administration*)
FSANZ	: Avusturalya Yeni Zelanda Gıda Standartları (*Food Standards Australia New Zealand*)
GRAS	: Genellikle Güvenilir Kabul Edilen (*Generally recognized as safe*)
GÜHFD	: Gazi Üniversitesi Hukuk Fakültesi Dergisi
GÜTDK	: Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararname'nin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun
İBD	: İstanbul Barosu Dergisi
İHMF	: İstanbul Üniversitesi Hukuk Fakültesi Mecmuası
Iss	: Sayı (*Issue*)

JECFA	: Gıda Katkı Maddeleri Hakkında Ortak Uzman Komitesi (*The Joint Expert Committee on Food Additives*)
KDV	: Katma Değer Vergisi
m	: Madde
MSG	: Mono Sodyum Glutamat
No	: Numara
p	: Sayfa (*Page; Página*)
RD 142/2002	: 1.2.2002 Tarihli ve 142/2002 Sayılı Kraliyet Kararnamesi (*Real Decreto 142/2002 de 1 febrero*)
s	: Sahife
S	: Sayı
SCF	: Yiyecekler İçin Bilimsel Komite (*Scientific Committee for Foods*)
TBB	: Türkiye Barolar Birliği
TKHK	: Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun
Vol	: Cilt (*Volume*)
Y	: Yıl (*Year*)