



TÜRKİYE BÜYÜK MİLLET MECLİSİ BAŞKANLIĞINA

Aşağıdaki sorularımın Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanı Sayın M. Mehdi EKER tarafından yazılı olarak cevaplandırılmasını saygılarımla arz ederim.
09/04/2014

Dr. Celal DİNÇER
İstanbul Milletvekili

Günümüzde değişik gıdaları hazırlayan ticari kurumlar ve hazır yemek üreten tesisler üretim, işleme, depolama, hazırlama ve tüketimlerine kadar geçen süreçte uygun şartlarda çalışmaz ve mikrobik bulaşma ve bunların üremelerine engel olma yönünde gerekli tedbirleri almazsa, mikrobik hastalıkların bulaşmasına ve bunların salgına dönüşüp toplumda ciddi bir sağlık sorunu oluşturmaya neden olabilirler. Gıdalarla bulaşan enfeksiyon hastalıkları da, hem gelişmiş hem de gelişmekte olan ülkelerde önemli bir halk sağlığı sorunudur.

Ayaküstü yemek yenilen yerlerde (fast food) ve çeşitli kebabçılarda döner, adana vb. yemeklerin yanında verilen garnitür salata en tehlikeli gıdalar arasındadır. Bu tip yerlerde çoğunlukla salataların iyi yıkanmadığı, salatalarda kullanılan yeşilliklerin ise lağım suyu ile sulanma tehlikesine açık olduğu bilinmektedir. Özellikle doğranmış salataların mikrobiyolojik stabilitesi; işletme hijyeni, hammadde seçimi ve depolama şartları tarafından önemli ölçüde etkilenir. Bu salataların içeriği genelde taze sebzelerdir. Çabuk bozulabilen taze sebzeler yüksek su oranı ve ihtiva ettikleri besin maddelerinden dolayı çok sayıdaki mikrobiyal kontaminantla çok iyi gelişme şartları sağlarlar.

Durum yukarıda açıklandığı gibi halk sağlığı açısından büyük önem taşıyorken, Bakanlığınız tarafından yayımlanan bir kamu bilgilendirme spotunda salataların birimlerinin kontrolü altında olduğu ve her yerde gönül rahatlığıyla yenilebileceği vurgulanmaktadır.

Bu bağlamda;

1. Son bir yıl içinde gıda denetçileriniz tarafından yiyecek sektöründe faaliyet gösteren kaç firma incelenmiştir? Bu incelemeler esnasında salatalardaki mikro organizma, koli basili vb. zararlılar nasıl tespit edilebilmektedir? Usule uygun olmayan kaç firmaya ceza kesilmiştir?
2. Sadece İstanbul ilinde binlerce lokanta, kebabçı, büfe vb. işletmede satılan salatanın malzemesinin yıkanması ve hazırlanmasında hijyen garantisini neye dayanarak veriyorsunuz? Güvenilir gıda Kamu spotuna inanarak "içi rahat bir şekilde" her yerde "salata" yemekten çekinmeyen vatandaşın bu nedenle sağlığına zarar gelmesi durumunda sorumluluk doğmayacaktır?
3. Yukarıda yapılan açıklamalar ışığında kamuyu yanıltıcı bilgiler içerdiği düşünülen kamu spotunu yayından kaldırmayı ve hatta tam tersine özellikle yeşillik içeren salata ürünlerinin birçok tehlikeyi içinde barındırdığını ve bu nedenle temizliğinde emin olmadıkları yerlerde bu tür gıdaları tüketmemeleri konusunda kamuyu aydınlatmayı düşünüyor musunuz?