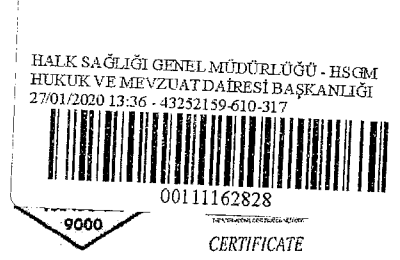




T.C. SAĞLIK BAKANLIĞI
HALK SAĞLIĞI
GENEL MÜDÜRLÜĞÜ

7/7164 GK 75
T.C.
SAĞLIK BAKANLIĞI
Halk Sağlığı Genel Müdürlüğü



Sayı : 43252159
Konu : Yazılı Soru Önergesi Cevabı

TÜRKİYE BÜYÜK MİLLET MECLİSİ BAŞKANLIĞINA

İlgi : 14/01/2019 tarihli ve 43452547-120.07-413773 sayılı yazınız.

İzmir Milletvekili Murat BAKAN tarafından verilen “Norovirüsün tanı ve tedavisi ile salgınlarnın önlenmesine yönelik denetimlere ilişkin” 7/7164 esas numaralı yazılı soru önergesinin cevabı ektedir.

Arz ederim.

Dr. Fahrettin KOCA
Sağlık Bakanı

Ek : Önerge cevabı (3 Sayfa)



T.C. SAĞLIK BAKANLIĞI
HALK SAĞLIĞI
GENEL MÜDÜRLÜĞÜ

T.C.
SAĞLIK BAKANLIĞI
Halk Sağlığı Genel Müdürlüğü



İzmir Milletvekili Murat BAKAN tarafından verilen “Norovirüsün tanı ve tedavisi ile salgınların önlenmesine yönelik denetimlere ilişkin” 7/7164 sıra sayılı yazılı soru önergesinin cevabıdır.

Tüm dünyada erişkin ve çocuklarda görülen ishallerin önemli bir kısmından sorumlu olan, şebeke suları, yiyecek ve içecekler aracılığıyla bulaşan Norovirüs enfeksiyonu, insandan insana temasla da bulaşabilmektedir. Virüs bulantı, kusma, halsizlik, karın krampları ve ishal belirtileri ile ortaya çıkmaktadır. Hastalık her yaştan kişiyi etkileyebilmektedir. İshal şikayeti ile hekime başvuran erişkinlerin yaklaşık %20’sinden norovirüsler sorumludur. Norovirüsler aynı zamanda virüslerden kaynaklanan ishal salgınlarının %60-95’ini oluşturmaktadır.

Sağlık uzmanlarının verdiği bilgilere göre, gıda, su, kişisel temaslar ve çevresel yüzeyler aracılığıyla kolay bulaşma olduğundan Norovirüs ile ilişkili salgınların kontrolü güç olur. Su ve gıda kaynaklarının kontamine olmasını önleyici önlemler alınmalı, su kaynağına yüksek klor konsantrasyonları uygulanmaktadır. Kontamine çevre %5-10 oranında sulandırılan çamaşır suyu ile temizlenmelidir.

Norovirüs bugünlerde İstanbul çevresinde görülen enfeksiyonların başında gelmektedir. İlk üç günlük periyotta hastaları perişan eden Norovirüs, dış ortamda bir ay gibi uzun süre canlılığını korurken, özellikle çocuklar arasında lokal salgınlara neden olabilmektedir. Norovirüs salgınlarının nedenlerini araştıran uzmanlar, iyi pişirilmeyen midye ve istiridye tüketiminin beraberinde Norovirüs salgınlarında artışa neden olduğunu tespit etmiştir.

Mehmet Akif ERSOY Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü’nden Oğuz GÜRSOY ile Kübra KOCATÜRK tarafından hazırlanan halk sağlığı raporunda Türkiye’de yılda 20 bin 937 ton kum midyesi, 10bin 354 ton deniz salyangozu, 78 ton kara midyesinin insan tüketimi için çıkarıldığı belirtilen araştırmada, kabuklu deniz ürünlerine bağlı salgınların yüzde 83,7’sinin norovirüs, yüzde 12,8’inin Hepatit A virüsünden kaynaklandığı vurgulanmış, salgınların yüzde 58,4’ünün taze istiridye, yüzde 3’ünün dondurulmuş istiridyeden kaynaklanabileceği, İzmir Körfezi’nde yüzde 30, İstanbul Boğazı’nda çıkarılan ürünlerde yüzde 4,5 oranında Norovirüs riski tespit edildiği belirtilmiştir.

Bu bağlamda;

SORULAR:

1) Bakanlığınız Norovirüs tanı ve tedavisi konusunda ne gibi çalışmalar yürütmektedir?

2) Norovirüse sebep olduğu uzmanlarca belirtilen ve gerek büfelerde, gerek restoranlarda gerekse seyyar olarak satışı yapılan midye, istiridye gibi deniz kabuklularının uygun sağlık koşulları altında üretilip üretilmediğinin tespiti için Bakanlığınız, Tarım ve Orman Bakanlığı ile işbirliği içerisinde halk sağlığını koruma amaçlı bir denetim mekanizması yürütmekte midir?

CEVAPLAR:

Bilindiği üzere İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelik; insani tüketim amaçlı suların teknik ve hijyenik şartlara uygunluğu ile suların kalite standartlarının sağlanması, kaynak suları ve içme sularının istihsalı, ambalajlanması, etiketlenmesi, satışı, denetlenmesi ile ilgili usul ve esasları düzenlemektedir.

Bu kapsamda Türkiye genelinde yaklaşık 40.000 şebeke üzerinde bahse konu Yönetmelik hükümleri doğrultusunda izleme, değerlendirme çalışmaları yapılmakta, alınan sonuçlara göre



T.C. SAĞLIK BAKANLIĞI
HALK SAĞLIĞI
GENEL MÜDÜRLÜĞÜ

T.C.
SAĞLIK BAKANLIĞI
Halk Sağlığı Genel Müdürlüğü



politika üretilmektedir. İzleme ve değerlendirme Bakanlığımız İl Sağlık Müdürlükleri tarafından yapıldığı gibi ilgili yerel idarelerce de iç kontrol amacıyla yapılabilmektedir.

İl Sağlık Müdürlükleri yaptıkları kontrol sonucunda, suyun kalitesinin doğrudan ya da dolaylı olarak tüketici sağlığını etkilediğini tespit ettiği durumlarda ilgili yerel idareleri ivedi olarak bilgilendirmekte ve düzeltici önlemlerin alınmasını istemektedir. Tüm sorumluluk ilgili yerel idare üzerinde olmakla birlikte Bakanlığımızca ve Müdürlüklerimizce süreç uygunsuzluk giderilene kadar takip edilmektedir.

Bu doğrultuda;

1) Yönetmelik hükümleri doğrultusunda tüketime sunulan içme kullanma suyu kalitesi Bakanlığımız İl Sağlık Müdürlüklerince izlenmekte ve gerekli değerlendirmeler yapılmaktadır. İlde salgın çıkması halinde Bakanlığımız, İl Sağlık Müdürlüğü personeli ve ilgili yerel idare ile birlikte koordineli olarak salgının bertaraf edilmesi için gerekli çalışmalar yapılmaktadır. Salgın esnasında ildeki şebeke suyunu sağlayan kaynak başta olmak üzere arıtım tesisi, depo ve tüm şebeke hattını temsil edecek şekilde numuneler alınır. Numune sonuçlarına göre kirletici odak belirlenir. Kirletici odak belirlendikten sonra depo temizlenir, şebeke hattı süper klorlama yapılarak klorun en uç noktasında 1,5- 2 ppm olması sağlanır.

Norovirüs enfeksiyonunun mevcut özel bir tedavi yöntemi ve koruyucu aşısı bulunmamaktadır. Tedavide temel olarak dehidratasyonun (su kaybının) engellenmesi amacıyla sıvı tedavisi uygulanmaktadır. Ayrıca kas ağrısı, baş ağrısı ve kusma gibi klinik bulgulara yönelik olarak ağrı kesici ve bulantıyı önleyici ilaçlarla bulgulara yönelik ilaçlar kullanılmaktadır. Tüm dünyada uygulanan tanı yöntemleri ülkemizde de uygulanmaktadır. Bakanlığımız tarafından toplumu bilgilendirmek amacıyla gıdaların uygun koşullarda hazırlanması ve saklanması ile kişisel hijyen konularında halka yönelik eğitimler yapılmakta, gıda güvenliği ve hijyen konularında hazırlanan afiş ve broşürler sağlık kurumlarımız aracılığıyla vatandaşlarımıza ulaştırılmaktadır.

2) *Tarım ve Orman Bakanlığınca* "İnsanlarda hastalığa neden olan bazı etkenler belirlenmiş patojen etkenlerle kontamine olmuş ve insan sağlığı için tehlike oluşturan ve tüketime uygun olmayan gıda, güvenilir olmayan gıda kabul edilir ve 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanununun 21'inci Maddesi gereğince "Güvenilir olmayan gıda, gıda ile temas eden madde ve malzeme piyasaya arz edilemez." Kanununun 22'nci Maddesi "Gıda işletmecisi Gıda, gıda ile temas eden madde ve malzeme ve yem ile ilgili faaliyet gösteren işletmeciler, kendi faaliyet alanının her aşamasında bu Kanunda belirtilen şartları sağlamak ve bunu doğrulamakla yükümlüdür."

Ayrıca, Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği canlı çift kabuklu yumuşakçaların üretimi ve toplanmasındaki hijyen gereklilikleri başlıklı 36'ncı Maddesi gereğince; "Toplayıcılar, canlı çift kabuklu yumuşakçaları Bakanlık ve uygun durumlarda gıda işletmecisi ile işbirliği içerisinde Hayvansal Gıdaların Resmi Kontrollerine İlişkin Özel Kuralları Belirleyen Yönetmelik kapsamında sadece yeri ve sınırları belirli olan A, B veya C olarak sınıflandırılan üretim alanlarından toplar. Gıda işletmecisi, Bakanlığın sınıflandırmadığı veya sağlık nedenleri ile uygun olmayan alanlardan canlı çift kabuklu yumuşakçaları toplayamaz ve üretmez." Canlı çift kabuklu yumuşakçalar Bakanlığımızca onaylı arındırma ve sevkiyat merkezlerine sadece A sınıfı üretim alanı, yatırma alanı, arındırma merkezi, diğer sevkiyat merkezinden gelmelidir.



T.C. SAĞLIK BAKANLIĞI
HALK SAĞLIĞI
GENEL MÜDÜRLÜĞÜ

T.C.
SAĞLIK BAKANLIĞI
Halk Sağlığı Genel Müdürlüğü



yumuşakçalar Bakanlığımızca onaylı arındırma ve sevkiyat merkezlerine sadece A sınıfı üretim alanı, yatırma alanı, arındırma merkezi, diğer sevkiyat merkezinden gelmelidir.

Yukarıda belirtilen hususlar ile ilgili olarak ilgili Kanun kapsamında gerekli denetimler Bakanlığımız İl ve İlçe Müdürlüklerince yapılmaktadır. Gıda kaynaklı enfeksiyonlar ve zehirlenmeler konusunda Sağlık Bakanlığı ile Bakanlığımız işbirliği içerisinde çalışmalar yürütmektedir.”
denilmektedir.

Gıda ve hayvan kaynaklı hastalık ve salgınlardan toplumun sağlığını korumak amacıyla kaynağında sınırlama ve durdurma yaklaşımı gereği, salgınların meydana gelmesini önlemek, zamanında ve doğru müdahaleler ile yayılımını sınırlandırmak veya durdurabilmek amacıyla gıda kaynaklı zehirlenme ve salgınlarda yapılan tüm çalışmalar Bakanlığımız ile Tarım ve Orman Bakanlığı ile işbirliği sağlanarak yürütülmektedir.

Göstermiş olduğunuz ilgiye teşekkür ederim.