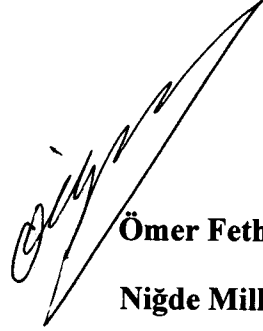


TÜRKİYE BÜYÜK MİLLET MECLİSİ BAŞKANLIĞI'NA

Aşağıdaki sorularımın Anayasa'nın 98 ve TBMM İçtüzüğü'nün 96. Ve 99. Maddeleri uyarınca T.C. Tarım ve Orman Bakanı Sn. Vahit KIRIŞÇI tarafından yazılı olarak yanıtlanmasını arz ederim.

Saygılarımla.15.04.2022



Ömer Fethi Gürer
Niğde Milletvekili

İşyerleri başta olmak üzere farklı alanlarda toplu beslenmeyi gerçekleştiren mutfak işletmeciliği önemli bir boyuta ermiştir bu durum sürecin sağlıklı ve denetlenebilir bir süreçte devamını gerekli kılmaktadır.

Kaliteli hammadde kullanımı, depolama şartları ve ekipman uygunluğu, işleme ve sunum, eğitilmiş personelin üretimde yer alması izlenmesi gereken süreçlerdir. Kaliteli ve güvenli yemek üretimi bu şartlar ile sağlanabilir.

- 1- Ülkemizde toplu yemek üretimi yapılan işyeri sayısı kaçtır?
- 2-İşyerinde yemek üreten ve işçilerine yemek veren işyeri sayısı kaçtır?
- 3- Kaç işyerinde Gıda Mühendisi görev yapmaktadır?
- 4- Kaç iş yerinde kaç kişi son üç yılda Gıda zehirlenmesi ile tedavi altına alınmıştır?
- 5- 2021 yılında kaç yemek üretim tesisi, kaç fabrika ve işyeri yemek üretim tesisi, kaç Restoran ve lokanta yemek üretilen mutfakta denetim yapılmıştır kaç işyeri uygunsuz üretim nedeni ile ceza verilmiştir?
- 6- Sağlık ve hijyen koşullara uygun hizmet vermeyip kapatma cezası verilen işyeri var mıdır?
- 7- Bakanlığınızın ülke genelinde Gıda denetimi ve lokanta, Restoran, yemekhane, işyeri yemekhanesi, denetlemekle görevli elemanı vardır?
- 8- Ortalama günde kaç denetim yapmaktadırlar?
- 9- Hiç denetim görmemiş yemek üretim tesisi Restoran lokanta yemekhane var mıdır?
- 10- Bakanlık olarak Belediyeleri bu yetkilendirme konusunda kanunun verdiği yetkiye dayanarak yazılı denetim için sorumlu kıldığınız son 5 yılda ceza alan bir belediye var mıdır varsa hangi belediyelerdir?
- 11- Belediyelere Bakanlığa çekilmiş denetim ve ceza yetkisinin sağlanması için bir çalışma düşünüyor musunuz?