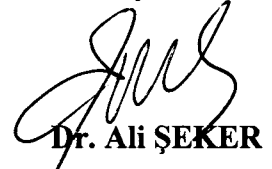




TÜRKİYE BÜYÜK MİLLET MECLİSİ BAŞKANLIĞINA

Aşağıdaki sorularımın Sağlık Bakanı Dr. Fahrettin KOCA tarafından yazılı olarak cevaplandırılmasını arz ve talep ederim. 15.06.2022


Dr. Ali ŞEKER

CHP İstanbul Milletvekili

Gıda zehirlenmesi, bakteri, virüs ve parazit gibi bulaşıcı organizmalardan ya da bunlardan kaynaklanan toksinler ile kontamine (bulaşma) olmuş besinlerin tüketilmesi ve sindirim sistemine girmesinden kaynaklanan bir hastalıktır. Bu organizmalar ya da toksinler besinleri üretim veya işleme aşamalarının herhangi bir bölümünde kontamine edebilir. Kontamine olan besinleri yedikten birkaç saat sonra ortaya çıkabilen gıda zehirlenmesi belirtileri arasında çoğunlukla mide bulantısı, kusma ya da ishal bulunur.

Sağlık Bakanlığı'na Adana Milletvekili Burhanettin Bulut'un soru önergesine verilen yanıtta yer alan verilere göre 2015-2020 yılları arasında sağlık kuruluşlarına gıda zehirlenmesi kaynaklı 18.314.239 başvuru yapılmış ve bu süre içerisinde 1.714 vatandaşımızın gıda zehirlenmesi kaynaklı olarak hayatını kaybettiği ölüm raporlarına geçmiştir.

Tarımsal üretimde kullanılan kimyasallardan kalan pestisitlerin bulaştığı ıspanaktan tüketen yüzlerce insanın zehirlenmesi, tarımsal ihracat yapılan ülke tarafından zararlı kalıntılar nedeniyle iade edilen meyve ve sebzelerin iç pazara sunularak vatandaşlar tarafından tüketilmesi gibi olaylar yanında ülkemizde son aylarda ulusal ve yerel basında toplu gıda zehirlenmesi haberlerine sıklıkla rastlanmaktadır.

18 Mayıs'ta Denizli'de öğrenci pansiyonunda kalan 65 lise öğrencisinin, 7 Haziran Erzincan Fen Lisesinde 122 lise öğrencisinin, 9 Haziran Manisa Alaşehir'de 7 kişinin, 14 Haziran'da Üsküdar'da yurttan kalan 25 öğrencinin gıda zehirlenmesi şüphesiyle hastaneye kaldırıldığı ulusal basında yer almıştır. Ülkede yaşanan ekonomik kriz, yüksek enflasyon ve fiyat artışları sağlıklı gıdaya erişimi zorlaştırmaktadır. Özellikle gençlerin öğün atladığı veya okul çıkışlarında ucuz, pratik ama çabuk bozulma riski taşıyan gıdalara yöneldiği görülmektedir. Fiyat artışları gıdaya erişimi zorlaştırmakta, erişilen gıdanın da bozulma riski taşısa dahi kullanılması eğilimini artırmaktadır. Marketlerde son tüketim tarihi yaklaşan indirimli ürünlere yönelinmektedir. Ancak yüksek elektrik fiyatları da soğutucu gıda muhafaza dolaplarının etkin kullanımının önünde tehdit oluşturmakta, bu da hassas gıdaların daha çabuk bozulmasına sebep olmaktadır. Bu sorunlar toplu gıda üretilen ve tüketilen yurt, kışla, otel, yemekhane, restoran, lokanta gibi kurumlarda daha fazla zehirlenme vakasına sebep olmaktadır. Bu noktalardan hareketle;

1. 2021 ve 2022 (1 Ocak - 15 Haziran itibarıyla) yıllarında ayrı ayrı belirtmek üzere gıda zehirlenmesi olarak anılan gıda kaynaklı mikrobiyolojik hastalık sebebi ile kaç vatandaş hastanelere başvurmuştur?
2. Gıda kaynaklı mikrobiyolojik hastalık sebebi ile hastanelere başvuran vatandaşların yaş gruplarına göre dağılımı nasıldır?
3. 2021 ve 2022 (1 Ocak - 15 Haziran itibarıyla) yıllarında ayrı ayrı belirtmek üzere gıda zehirlenmesi olarak anılan gıda kaynaklı mikrobiyolojik hastalık sebebi ile kaç vatandaş hayatını kaybetmiştir?
4. Gıda kaynaklı zehirlenmeler için Bakanlığınızın hazırladığı bir eylem planı var mıdır?
5. Önümüzdeki aylarda sıcaklıkların giderek artacağı göz önüne alındığında, olası zehirlenme vakası artışlarının önüne geçmek için ne gibi tedbirler alınacaktır?