



7/16091 GK 12

T.C.
SAĞLIK BAKANLIĞI
Kamu Hastaneleri Genel Müdürlüğü

Sayı : 89432283-610/
Konu : Yazılı Soru Önergesi Cevabı



TÜRKİYE BÜYÜK MİLLET MECLİSİ BAŞKANLIĞINA

İlgi : 17.09.2024 tarihli ve E. 43452547-120.07.04-1494857 sayılı yazınız.

Bursa Milletvekili Sayın Kayıhan PALA tarafından verilen “Sağlık çalışanlarına sunulan yemek hizmetlerine ilişkin” 7/16091 sıra sayılı yazılı soru önergesinin cevabı ilişikte sunulmaktadır.
Arz ederim.

Prof. Dr. Kemal MEMİŞOĞLU
Bakan

Ek-Önerge Cevabı

Bursa Milletvekili Sayın Kayıhan PALA tarafından verilen “Sağlık çalışanlarına sunulan yemek hizmetlerine ilişkin” 7/16091 sıra sayılı yazılı soru önergesinin cevabıdır.

Sağlık çalışanlarının uzun ve yorucu mesai saatleri boyunca yeterli ve dengeli beslenmeleri hem sağlıklarını korumak hem de nitelikli ve verimli çalışabilmeleri açısından büyük önem taşımaktadır. Ancak, ne yazık ki, basında yer alan yakınmalardan da görüldüğü gibi yemek hizmeti ülkemizdeki bazı hastanelerde yetersiz, niteliksiz ve sağlıksız bir şekilde sunulmaktadır.

Ülkemizin farklı kentlerinde ve farklı sağlık kuruluşlarında görev yapan sağlık çalışanları tarafından; yataklı tedavi kurumlarında yemeklerin porsiyonlarının küçük olduğu, besin değerlerinin düşük olduğu, çeşitliliğinin sınırlı olduğu ve hijyen koşullarının yetersiz olduğu yönünde şikayetler gelmektedir. Bu şikayetler arasında ayrıca; bazı hastanelerde yemeklerden paslı cisimler, sinek, böcek gibi eklenmesi gereken ve cam parçaları gibi yabancı maddelerin çıktığı ve uygun olmayan koruma ve pişirme süreçleri nedeniyle gıda zehirlenmeleri yaşandığına ilişkin olgular paylaşılmaktadır.

Sağlık çalışanlarına sunulan yetersiz ve dengesiz yemek hizmeti; sosyal ve ekonomik hakların bir alt başlığı olan yeterli bir yaşam standardı hakkının ihlal edilmesinin yanı sıra, sağlık çalışanlarının çalışma saatleri içerisinde fiziksel güçlerini zayıflatarak ve konsantrasyonlarını azaltarak çalışma süreçlerini olumsuz etkilemektedir. Bu durum ayrıca diğer çalışanlara göre daha yüksek kronik hastalık riski taşıyan sağlık çalışanları arasında obezite, diyabet, kalp hastalıkları gibi kronik hastalık riskini artırabilir ve hasta güvenliği açısından da risk oluşturabilir. Sağlık çalışanlarının sağlıklı beslenme koşullarının sağlanması ve hastanelerde sunulan yemek hizmetinin kalitesinin artırılması için ivedi olarak önlemler alınması gerekmektedir. Bu bağlamda;

SORULAR:

SORU 1- Sağlık kuruluşlarında sunulan yemek hizmeti hakkında 2023 ve 2024 yılının ilk 8 ayında Bakanlığınıza yapılan şikâyet başvuru sayısı kaçtır?

SORU 2- 2023 yılı ve 2024 yılının ilk sekiz ayında Bakanlığınıza bağlı yataklı tedavi kurumlarında bildirilen gıda zehirlenmesi olgu sayısı nedir?

SORU 3- Sağlık kuruluşlarında sunulan yemek hizmetlerindeki sorunların tespit edilmesi ve çözülmesi amacıyla sağlık kuruluşlarında düzenli olarak denetleme yapılmakta mıdır?

SORU 4- Yapılan şikayetler sonrasında yemeklerin besin değeri, çeşitliliği ve porsiyon büyüklükleri, hijyen koşulları açısından iyileştirme yapılması amacıyla çalışmalar yürütülmüş müdür?

SORU 5- Bakanlığınıza bağlı yataklı tedavi kurumlarında sağlık çalışanlarının sağlıklı beslenme haklarının sağlanması için herhangi bir eylem planı var mıdır?

CEVAPLAR: 1,5.

Bakanlığımıza bağlı sağlık tesislerinde sunulan yemek hizmetleri 13.01.1983 tarihli ve 17927 sayılı Resmi Gazete 'de yayımlanan Yataklı Tedavi Kurumları İşletme Yönetmeliği hükümleri çerçevesinde yürütülmektedir. Bu hizmetlerin sunumu sağlık tesisleri bünyesinde ve hizmet alımı yöntemi ile gerçekleştirilmektedir.

Öte yandan Bakanlığımız tarafından uygulanmakta olan Türkiye Sağlıklı Beslenme ve Hareketli Hayat Programı kapsamında "Toplu Beslenme Sistemleri (Toplu Tüketim Yerleri) İçin Ulusal Menü Planlama ve Uygulama Rehberi" hazırlanmıştır. Bu rehberin amacı; Tüm kamu ve özel kurumlarda (eğitim kurumları, iş yerleri vb) sağlıklı beslenmenin geliştirilmesi için sağlıklı beslenme çevreleri oluşturulması, menü planlamasında sağlığı koruyucu ve geliştirici (enerji, tuz, şeker, yağın azaltılması vb) uygulamaların yapılması, porsiyon kontrolünün sağlanması için standart tarifeler oluşturmak, toplu tüketim yerlerinde kişisel sağlıklı seçimlere olanak sağlayacak menülerin oluşturulmasını teşvik etmek için farkındalık, eğitim çalışmaları yapmak ve mevzuat geliştirmektir. İlgili rehber kaynak olması için tüm kamu kurum ve kuruluşlarına gönderilmiş olup yemek hizmetleri sunumunda bu rehberden faydalanılmaktadır.

Konuya gösterilen ilgiye teşekkür ederim.