



T.C.
TARIM VE ORMAN BAKANLIĞI
Strateji Geliştirme Başkanlığı

Türkiye Büyük Millet Meclisi -
Türkiye Büyük Millet Meclisi
Başkanlığı
Tarih: 20/05/2025 17:17
Sayı: E-120.07.03-1631468
2025 AİLE YILI

7/24642 GK 115

Sayı : E-54045643-610-19279343

Konu : Soru Önergesi (7/24642)

TÜRKİYE BÜYÜK MİLLET MECLİSİ BAŞKANLIĞINA

İlgi : 05.03.2025 tarihli ve E-43452547-120.07.04-1592895 sayılı yazınız.

İlgi'de kayıtlı yazı ekinde alınan, Niğde Milletvekili Sayın Ömer Fethi GÜRER'e ait 7/24642 esas nolu yazılı soru önergesine ilişkin Bakanlığımızın cevabi görüşü Ek'te sunulmaktadır.

Bilgilerinize arz ederim.

İbrahim YUMAKLI
Bakan

Ek: Cevabi Görüş (7/24642) (1 Sayfa)

Bu belge, güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.

Doğrulama Kodu: 69EBBEBF-20F9-4C64-9F02-EE3AC7405E71

Doğrulama Adresi: <https://www.turkiye.gov.tr/tarim-ebys>

Üniversiteler Mahallesi Dumlupınar Bulvarı No: 161 06800 Çankaya / ANKARA

Tel: (0312) 287 33 60

www.tarimorman.gov.tr Kep: tarimveormanbakanligi@hs01.kep.tr

KEP Adresi : tarimveormanbakanligi@hs01.kep.tr

Bilgi için: Levent BOZKURT

Mühendis

Telefon No: (312) 258 85 96





T.C.
TARIM VE ORMAN BAKANLIĞI
Strateji Geliştirme Başkanlığı

**NİĞDE MİLLETVEKİLİ SAYIN ÖMER FETHİ GÜRER'E AİT 7/24642 ESAS
NUMARALI YAZILI SORU ÖNERGESİNE DAİR CEVAPLAR**

10.03.2025 tarihi itibarıyla ülkemizde 9 ilde toplam 14 adet yumurta ürünleri işleme tesisi bulunmaktadır.

İşletmelerin resmi kontrolleri “İşletmelerin Riske Dayalı Denetim Sıklığının Belirlenmesi Prosedürü”ne göre yapılmakta ve denetim sıklığı işletmenin ürettiği veya tüketime sunduğu ürün riski ve işletmenin teknik ve hijyenik koşullarından kaynaklanan risk ile orantılı olmaktadır. Uygunsuzluk tespit edilen işletmelerin denetim sıklığı artırılmaktadır.

Ayrıca “Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği” kapsamında gıda işletmecisi üretim hijyeni kriterlerine uygunluğu sağlamak için Salmonella analizini de içeren numune alınmasının temininden sorumludur. Uygun olmayan sonuçların çıkması halinde ise işletmelerin söz konusu Yönetmelik maddeleri gereği düzeltici faaliyetleri uygulamaları gerekmekte olup tüm bu hususlar yapılan denetimlerde resmi kontrol görevlileri tarafından tetkik edilmektedir.

Gıda işletmecisi, Gıda Hijyeni Yönetmeliği’nde belirlenen genel ve özel hijyen gerekliliklerini yerine getirirken “Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği” Ek-1, Ek-2 ve Ek-3’te gıdalar için belirlenen mikrobiyolojik kriterlere uygunluğun sağlanmasından sorumludur.

2024 yılında 84.273 numune Ulusal Salmonella Kontrol Programı (USKP) kapsamında yapılan bu analizlerde salmonella sonuçları %1’in altındadır. USKP kapsamında resmi kontrol numunelerinde sürdürülen serotiplendirme sonuçlarına göre insan sağlığı için önem arz eden *S. Enteritidis* ve *S. Typhimurium* baskın serotip olarak tespit edilmemiştir.

Bakanlığımızca 2024 yılı içinde et ve et ürünleri konusunda faaliyet gösteren üretim yerlerine yönelik asgari teknik ve hijyenik açıdan 12.441 adet resmi kontrol gerçekleştirilmiştir. Mevzuata aykırılık tespit edilen durumlarda gerekli yaptırımlar uygulanmaktadır.