



T.C.
ÇALIŞMA VE SOSYAL GÜVENLİK BAKANLIĞI
Strateji Geliştirme Başkanlığı



2025 AİLE YILI

7/30695

Sayı : Z-81625851-610- 282
Konu : Soru Önergesi (7/30695)

19.10.2025

TÜRKİYE BÜYÜK MİLLET MECLİSİ BAŞKANLIĞINA

İlgi : 22.07.2025 tarihli ve E-43452547-120.07.04-1669528 sayılı yazınız.

İlgi yazınız ile İstanbul Milletvekili Sayın İskender BAYHAN tarafından yöneltilen 7/30695 Esas Numaralı yazılı soru önergesine ilişkin cevap aşağıda sunulmuştur.

“Ülkemizde 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu ile yüksek standartlara sahip bir mevzuat alt yapısı oluşturulmuş, iş sağlığı ve güvenliği alanında yaşanan sorunlara çözümler getirilmiştir. Değişen ve gelişen koşullara göre iyileştirme çalışmaları yapılmaktadır.

15/06/2013 tarihli ve 28678 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanarak yürürlüğe giren Biyolojik Etkenlere Maruziyet Risklerinin Önlenmesi Hakkında Yönetmelikte, ‘herhangi bir enfeksiyona, alerjiye veya zehirlenmeye neden olabilen, genetik olarak değiştirilmiş olanlar da dâhil şeklinde tanımlanmış mikroorganizmalar, hücre kültürleri ve insan endoparazitleri’ olup bu Yönetmelik kapsamında, çalışanların işyerindeki biyolojik etkenlere maruziyetinden kaynaklanan veya kaynaklanabilecek sağlık ve güvenlik risklerinin önlenmesi ve bu risklerden korunmasına dair asgari hükümler düzenlenmektedir. Ayrıca 20/07/2013 tarihli ve 28713 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanarak yürürlüğe giren İşyeri Hekimi ve Diğer Sağlık Personelinin Görev, Yetki, Sorumluluk ve Eğitimleri Hakkında Yönetmelik hükümlerine göre işyeri hekimlerinin kantin, yemekhane, yatakhane, kreş ve emzirme odaları ile soyunma odaları, duş ve tuvaletler dahil olmak üzere işyeri bina ve eklentilerinin genel hijyen şartlarını sürekli izleyip denetleyerek, çalışanlara yürütülen işin gerektirdiği beslenme ihtiyacının ve uygun içme suyunun sağlanması konularında işverene tavsiyelerde bulunması gerekmektedir. Bunlara ek olarak 17/07/2013 tarihli ve 28710 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanarak yürürlüğe İşyeri Bina ve Eklentilerinde Alınacak Sağlık ve Güvenlik Önlemlerine İlişkin Yönetmelik hükümlerine göre işverenlerin yemeklerini işyerinde yemek durumunda olan çalışanlar için, rahat yemek yenebilecek nitelik ve genişlikte, uygun termal konfor ve hijyen şartlarını haiz yeteri kadar ekipman, araç, gereç ile donatılmış yemek yeme yeri sağlaması gerektiği, tuvalet ve lavaboları ise insan ve çevre sağlığı yönünden risk oluşturmayacak şekilde su depolarından, su geçen yerlerden, gıda maddelerinin depolandığı veya işlendiği yerlerden uzak yerleştirilmesi gerektiği hüküm altına alınmıştır.

Kanun kapsamında tüm işverenlerin; mesleki riskleri önlemesi, eğitim ve bilgi verilmesi dâhil her türlü tedbiri alması, iş sağlığı ve güvenliği açısından gerekli organizasyonu yapması, gerekli araç ve gereçleri sağlaması, sağlık ve güvenlik tedbirlerini değişen şartlara uygun hale getirmesi, risk değerlendirmesini gerçekleştirmesi, çalışanları sağlık gözetiminden geçirmesi ve mevcut durumun iyileştirilmesi için çalışmalar yapması gerekmekte olup ayrıca çalışana görev verirken, çalışanın sağlık ve güvenlik yönünden işe uygunluğunu göz önüne almalıdır.

Bakanlığımızca yıl içinde yürütülen iş teftişi faaliyetleri, geçmiş yıllara ait istatistikî veriler, ulusal politikalar ve ihtiyaçlar göz önünde bulundurularak, çalışma hayatının riskleri ve öncelikleri ile Bakanlığımızın kaynakları dikkate alınarak programlı teftişler ve program dışı teftişler şeklinde yürütülmektedir. Programlı teftişler, çalışma hayatındaki sorunların değerlendirilmesi ve önceliklendirilmesi sonucu belirlenen alanlarda veya sektörlerde yahut özel bir risk grubu hedeflenerek belirlenen işyerlerinde çalışma hayatı ile ilgili mevzuat hükümlerinin uygulanmasının denetlenmesi amacıyla gerçekleştirilen teftişlerdir. İncelemelerden oluşan program dışı teftişler ise programlı teftişler dışında kalan ihbar, şikâyet vb. talepler üzerine veya Bakanlığa intikal eden evraklardan teftiş hizmetiyle bağdaşır nitelikte olanların teftiş programına alınması sonucu gerçekleştirilmektedir.”

Bilgilerinize arz ederim.

Prof. Dr. Vedat IŞIKHAN
Bakan