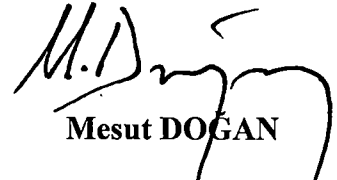




Mesut DOĞAN
Ankara Milletvekili

TÜRKİYE BÜYÜK MİLLET MECLİSİ BAŞKANLIĞINA

Aşağıda belirtilen sorularımın, Tarım ve Orman Bakanı **Sayın İbrahim YUMAKLI** tarafından Anayasa'nın 98 ve TBMM İç Tüzüğü'nün 96'ncı ve 99'uncu maddeleri gereğince yazılı olarak cevaplandırılmasını arz ederim. **09.04.2025**


Mesut DOĞAN
Ankara Milletvekili

Son dönemde, Türkiye'nin çeşitli illerinde fast-food ve döner işletmelerinde yaşanan gıda zehirlenmesi vakaları, halk sağlığının tehdit altında olduğunu bir kez daha gözler önüne sermiştir. Dönercilerin, azalan pişmiş dönerin üzerine çiğ tavuk veya et ekleyerek takviye yapmaları, salmonella gibi ölümcül hastalıkların ortaya çıkmasına neden olmaktadır. Son dönemde sosyal medyada yer alan paylaşımlar, çok sayıda işletmenin bu hatalı uygulamaya başvurduğunu göstermektedir. Geçtiğimiz günlerde, Kocaeli'nin Körfez ilçesinde faaliyet gösteren bir döner işletmesinden yedikleri tavuk döner nedeniyle aynı gün içinde 650'ye yakın kişinin zehirlenmesi, takviye işleminin doğurduğu riskleri, gıda güvenliği ve denetimlerin yetersizliğini bir kez daha gözler önüne sermiştir. Bu tür vakalar, sektördeki denetim eksikliklerinin ve hijyen standartlarına uyulmadığının açık bir göstergesidir.

Bu zehirlenme vakası, fast-food sektöründeki hijyen sorunlarının, doğru saklama koşullarının sağlanmaması ve gıda maddelerinin yanlış pişirilmesi gibi durumların ne kadar ciddi sağlık risklerine yol açabileceğini bir kez daha kanıtlamıştır.

Halk sağlığını korumak ve gıda zehirlenmesi gibi olumsuzlukların önüne geçmek için bu işletmelerin denetim süreçlerinin etkin bir şekilde yürütülmesi büyük önem arz etmektedir. Ancak, gıda sektörü üzerinde uygulanan denetimlerin yetersizliği, halkın güvenli gıda tüketimi konusunda ciddi endişelere yol açmaktadır. Özellikle küçük ölçekli işletmelerde hijyen kurallarına uyulup uyulmadığı, gıda saklama ve pişirme koşullarının standartlara uygunluğu sıkça sorgulanmaktadır.



26602

Mesut DOĞAN
Ankara Milletvekili

Bu bağlamda;

1. Gıda işletmelerine yönelik denetimler ne sıklıkla yapılmaktadır? Mevcut denetim sıklığının, halk sağlığını tehdit eden riskleri engellemeye yeterli olduğunu düşünüyor musunuz?
2. Bakanlığınız, gıda güvenliği ve hijyen standartlarına uymayan işletmelere karşı uygulanan yaptırımların etkinliğini nasıl değerlendirmektedir? Aynı ihlalleri tekrar eden işletmelere yönelik ne gibi caydırıcı cezalar uygulanmaktadır?
3. Fast-food ve döner sektöründeki işletmelerin hijyen kurallarına uyumunu denetlemek amacıyla belirli bir izleme sistemi veya dijital altyapı kurmayı düşünüyor musunuz?
4. Bakanlık, gıda güvenliği ihlalleri ile ilgili şikayetlerin arttığı bölgelerde denetim sayısını artırmayı ve bu bölgelerdeki işletmelerin daha sık denetlenmesini planlamakta mıdır?
5. Küçük ölçekli işletmelerin hijyen standartlarına uyum sağlaması için Bakanlık tarafından herhangi bir eğitim programı veya denetim öncesi rehberlik sağlanmakta mıdır? Bu eğitim programları zorunlu hale getirilmiş midir?
6. Bakanlık, halk sağlığını tehdit eden fast-food ve döner işletmelerine yönelik hızlı ve etkili bir müdahale için ne gibi önlemler almayı planlamaktadır?