

M. Satuk Buğra KAVUNCU
İstanbul Milletvekili
İYİ Parti Grup Başkanvekili

TÜRKİYE BÜYÜK MİLLET MECLİSİ BAŞKANLIĞINA

Türkiye genelinde son yıllarda otel, restoran, toplu yemek tedarikçileri ve hazır gıda üretim zincirinde meydana gelen zehirlenme vakalarında belirgin bir artış yaşanmaktadır. Turistik bölgelerde otellerde ortaya çıkan toplu rahatsızlanmalar, okul ve kamu yemekhanelerindeki vakalar, hazır tüketim ürünlerinde görülen kontaminasyonlar ve merdiven altı üretim kaynaklı zehirlenmeler, halk sağlığını tehdit eden yaygın bir tabloya dönüşmüş durumdadır. Mevcut durum, hem denetim mekanizmalarının etkinliği hem de gıda güvenliği zincirindeki yapısal sorunların kapsamlı biçimde ele alınmasını zorunlu hâle getirmektedir.

Gıda zehirlenmelerinin sıklığı, erken uyarı sistemlerinin yetersizliği, kurumlar arası koordinasyon eksiklikleri, laboratuvar analiz kapasitesindeki sınırlılıklar ve izlenebilirlik zincirindeki kopukluklar; vatandaşların sağlığını ve ülkemize olan güveni olumsuz etkilemektedir. Otel, yurt ve pansiyon gibi konaklama tesislerinin güvenlik açıklarının belirlenmesi, üretimden tüketime kadar uzanan süreçte gıda güvenliği konusundaki tüm risk alanlarının incelenmesi, denetim modellerinin bilimsel temelde yeniden değerlendirilmesi ve halk sağlığını koruyacak kalıcı çözümlerin oluşturulması amacıyla Anayasa'nın 98. ve TBMM İçtüzüğü'nün 104 ve 105. maddeleri uyarınca bir Meclis Araştırması açılmasını arz ederim.



M. Satuk Buğra KAVUNCU
İstanbul Milletvekili
Grup Başkanvekili

GEREKÇE

Türkiye’de son yıllarda giderek artan gıda zehirlenmeleri, halk sağlığı açısından ciddi bir alarm seviyesine işaret etmektedir. Özellikle 2023–2025 döneminde otellerde, restoranlarda, okul yemekhanelerinde, toplu yemek tedarikçilerinde ve hazır gıda üretim tesislerinde meydana gelen vakalar, gıda güvenliği zincirinin bütün aşamalarında sistematik sorunlar bulunduğunu ortaya koymuştur. Bu süreçten hem vatandaşlarımız hem de ülkemizi ziyaret eden yabancı turistler etkilenmiş; turistik bölgelerde yaşanan toplu rahatsızlanmalar, ülke imajını dahi etkileyen bir halk sağlığı problemi hâline gelmiştir. Gıda zehirlenmesi olaylarının çeşitliliği, tek bir kaynağa değil; denetim, kontrol, hijyen, izlenebilirlik ve kimyasal güvenlik alanlarında yaygın aksaklıklara işaret etmektedir.

Zehirlenme vakalarının önemli bir kısmı mikroorganizmalardan kaynaklanmaktadır. Salmonella, listeria, stafilocok, clostridium ve norovirüs gibi patojenlerin bulaştığı yiyeceklerin tüketilmesi, çok kısa sürede çok sayıda kişiyi etkileyebilmektedir. Özellikle yaz aylarında artan sıcaklık, bozulabilir ürünlerin uygunsuz saklanması ve hızlı tüketim alışkanlıkları risk seviyesini artırmaktadır. Restoran mutfaklarında, okul yemekhanelerinde ve otellerde yapılan hazırlık işlemlerinde görülen hijyen eksiklikleri, soğuk zincirin kırılması, personel eğitimsizliği ve altyapı yetersizlikleri bu vakaların temel nedenleri arasındadır. Buna rağmen mevcut denetim sisteminin bu riskleri önlemede yeterli olup olmadığı tartışmalıdır. Hazır gıda üretim sektöründe ise izlenebilirlik zincirinin zayıflığı ciddi bir sorun alanı oluşturmaktadır. Paketli ürünlerde kontaminasyon tespit edildiğinde geri çekme işlemlerinin gecikmesi ve kamuoyuna yetersiz bilgilendirme yapılması, riskin geniş kitlelere yayılmasına neden olabilmektedir. Gıda güvenliğinin sağlanması için üretimden tüketime kadar her aşamanın denetlenmesi gerekirken, mevcut sistemde denetim sıklığı, analiz kapasiteleri ve laboratuvar süreçleri sınırlı kalmaktadır. Bu nedenle bazı kontaminasyon vakalarının ortaya çıkması gecikmekte, tüketiciler risk altına girmektedir. Bir diğer önemli başlık ise merdiven altı üretim ve kayıt dışı satış noktalarıdır. Büyük şehirlerde yaygınlaşan kontrolsüz hazır gıda satıcıları, uygun olmayan koşullarda üretilen ve saklanan yiyeceklerle halk sağlığını doğrudan tehdit etmektedir. Kaçak alkol olaylarında görüldüğü gibi denetim dışı üretim, çok sayıda insanın hayatını kaybetmesine veya kalıcı sağlık sorunları yaşamasına yol açabilmektedir. Bu nedenle kayıt dışı alanın kontrol altına alınması, yerel yönetimler ve merkezi idare arasındaki koordinasyonun güçlendirilmesi gerekmektedir.

Son dönemde bazı otel vakalarında görüldüğü gibi, gıda zehirlenmesi şüphesiyle başlayan incelemelerde işletmelerde gerçekleştirilen uygunsuz kimyasal uygulamaların da zehirlenmeye yol açabileceği anlaşılmıştır. Bu durum, gıda güvenliği yaklaşımının yalnızca mutfak hijyeniyle sınırlı olmadığını; temizleme maddelerinin kullanımı, haşere mücadele yöntemleri, havalandırma sistemleri ve mekânsal güvenlik gibi unsurların da aynı bütün içinde değerlendirilmesi gerektiğini göstermektedir.

Türkiye’de gıda kaynaklı hastalıklara ilişkin merkezi ve sürekli bir veri toplama sisteminin bulunmaması, olay bazlı raporlamanın düzensiz yapılması ve kurumlar arası bilgi akışının yetersizliği de sorunun yapısal bir yönüne işaret etmektedir. Bu eksiklikler nedeniyle

risk analizi, erken uyarı ve politika üretimi süreçleri gecikmekte; tekrarlayan vakaların önüne geçilememektedir.

Tüm bu nedenlerle, Türkiye’de gıda zehirlenmelerinin tüm yönleriyle incelenmesi, denetim mekanizmalarının etkinliğinin ölçülmesi ve halk sağlığını koruyacak politikaların geliştirilmesi amacıyla bir Meclis Araştırması açılması gerekmektedir.