



T.C.
TARIM VE ORMAN BAKANLIĞI
Strateji Geliştirme Başkanlığı

Türkiye Büyük Millet Meclisi
Başkanlığı
Tarih: 19/02/2026 10:52
Sayı: E-120.07.03-1802761



Sayı : E-54045643-610-23514315

Konu : Soru Önergeleri (7/38526)

TÜRKİYE BÜYÜK MİLLET MECLİSİ BAŞKANLIĞINA

7/38526
S.K.83

İlgi : 12.01.2026 tarihli ve E-43452547-120.07.04-1775544 sayılı yazınız.

İlgi'de kayıtlı yazı ekinde alınan, Uşak Milletvekili Sayın Op. Dr. Ali KARAOBA'ya ait 7/38526 esas nolu yazılı soru önergesine ilişkin Bakanlığımızın cevabi görüşü Ek'te sunulmaktadır.

Bilgilerinize arz ederim.

İbrahim YUMAKLI
Bakan

Ek: Cevabi Görüş (7/38526) (2 Sayfa)

Bu belge, güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.

Doğrulama Kodu: 0DC74566-9A15-4ACE-BCEB-C8BA4A06E6EE

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: Vahdettin ŞANLI

Mühendis

Telefon No: (312) 258 85 96





T.C.
TARIM VE ORMAN BAKANLIĞI
Strateji Geliştirme Başkanlığı

**UŞAK MİLLETVEKİLİ SAYIN OP. DR. ALİ KARAÖBA'YA AİT 7/38526 ESAS
NUMARALI YAZILI SORU ÖNERGESİNE DAİR CEVAPLAR**

Gıda kaynaklı hastalıkların izlenmesi “Gıda Kaynaklı Hastalıklara İlişkin Resmi Kontrol Prosedürü” kapsamında yürütülmektedir. Bu kapsamda 81 il tarım ve orman müdürlüğümüzde, Bakanlığımıza bağlı gıda kontrol laboratuvarlarında ve Sağlık Bakanlığı'na bağlı il sağlık müdürlüklerinde irtibat noktaları belirlenmiş olup söz konusu gıda kaynaklı salgın durumlarında koordineli hareket edilmektedir.

Gıda kaynaklı hastalık bildirimini alınır alınmaz resmi kontrol süreci başlatılmaktadır. Hastalığın meydana geldiği yer ile üretim yerinde aynı gün içerisinde resmi kontrol gerçekleştirilmekte; şikâyetle konu ürünlerden ve risk oluşturabilecek hammaddelerden numune alınmaktadır. Alınan numuneler ivedilikle laboratuvara gönderilmekte ve hızlı analiz yöntemleriyle gerekli incelemeler yapılmaktadır.

Gıda kaynaklı salgın ihbarlarında eş zamanlı olarak il sağlık müdürlüklerince su numuneleri alınmakta; gıda numunelerine ait analiz sonuçları, talep edilmesi halinde insanlardan alınan klinik örneklerle karşılaştırılmak üzere il sağlık müdürlükleri ile paylaşılmaktadır.

Analiz sonuçlarında uygunsuzluk tespit edilmesi halinde durum, kamunun sağlığına karşı suçlar kapsamında değerlendirilmek üzere savcılığa suç duyurusunda bulunmaktadır.

Savcılık kararına istinaden ilgili işletme hakkında Türk Gıda Kodeksi hükümlerine aykırılık kapsamında idari işlem uygulanmaktadır.

Bakanlığımızca yapılan gıda kaynaklı vaka ve salgın bildirimleri sektörel bazda sınıflandırılmakta olup eğitim kurumu yemekhanelerine ilişkin ayrı bir kayıt sistemi bulunmamaktadır.

Bakanlığımızca gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemelere ilişkin düzenlemeler, 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu ve ilgili mevzuat kapsamında gerçekleştirilmektedir.

Gıda resmi kontrolleri; Bakanlığımız ve il tarım ve orman müdürlüklerimizce hazırlanan yıllık numune alma programlarının yanı sıra şüphe, şikâyet, ihbar, Alo 174 Gıda Hattı, Tarım İletişim Merkezi (TİMER) ve Cumhurbaşkanlığı İletişim Merkezi (CİMER) kapsamında şikâyet edilen ürün ve firmalara yönelik olarak da gerçekleştirilmektedir.

Resmi kontrollerin sıklığı "İşletmelerin Riske Dayalı Denetim Sıklığının Belirlemesi Prosedürü" çerçevesinde belirlenmekte olup herhangi bir risk durumunda bu sıklık artmaktadır. Bu doğrultuda, sektör bazında denetim sıklığı 1 ay ile 1 yıl arasında değişmekte olup her işletme yılda en az bir kez denetlenmektedir.

Gıda güvenilirliği açısından tüketicinin korunmasını sağlamak amacıyla gıda işletmecisinin, gıdanın birincil üretiminden son tüketiciye arzına kadar uyması gereken gıda hijyenine ilişkin genel kuralları Gıda Hijyeni Yönetmeliği ve yönetmelik kapsamında hazırlanmış rehber doküman olan Toplu Tüketim Yerleri İçin Hijyen Esasları ve İyi Uygulama Kılavuzu ile belirlenmiştir.

Bakanlığımızca gıda işletmelerinde yapılan resmi kontrollerde; işletmenin asgari teknik ve hijyenik koşulları, gıda hijyeni, personel hijyeni, işletmede mevzuata uygun üretim yapılıp yapılmadığı, izlenebilirlik, muhafaza koşulları gibi gıda güvenilirliği kriterleri esas alınmakta olup gerekli görüldüğünde gıda numuneleri alınarak üretilen, satılan ve toplu tüketime sunulan gıdaların Türk Gıda Kodeksi'ne uygunluğunun tespiti için muayene ve analizleri yaptırılmaktadır.



T.C.
TARIM VE ORMAN BAKANLIĞI
Strateji Geliştirme Başkanlığı

Gıda Hijyeni Yönetmeliğın “Genel İlkeler” başlıklı 6’ncı maddesinin birinci fıkrasının (c) bendinde “Ortam sıcaklığında güvenilir bir şekilde muhafaza edilemeyen özellikle soğukta muhafazası gereken gıdalarda, soğuk zincirin korunması gereklidir.” hükmü yer almaktadır. Yapılan kontrollerde mevzuatta belirlenen asgari teknik ve hijyenik şartları taşımadığı tespit edilen söz konusu işletmeler ile ürünlerine 5996 sayılı Kanun kapsamında idari yaptırım uygulanmaktadır.

Ayrıca 5996 sayılı Kanun’un 24’üncü maddesinin birinci fıkrasında yer alan “Gıda veya yem işletmecileri izlenebilirliği sağlamak amacıyla, üretim, işleme ve dağıtımın tüm aşamalarında, sorumluluğundaki gıda veya yemin, gıda veya yeme ilave edilecek her türlü maddenin ve gıdanın elde edildiğı hayvanın takibinin yapılabilmesi için, bir sistem oluşturmak ve talep hâlinde bu bilgileri Bakanlığa sunmak zorundadır.” hükmüne aykırı olarak resmi kontrollerde izlenebilirliği sağlamadığı tespit edilen işletmelere yine Kanun’un 40’ıncı maddesi (i) bendi gereğince idari yaptırım uygulanmaktadır.

2025 yılında 81 ilde 8.049 gıda kontrol görevlisi tarafından toplam 1.365.585 yurtiçi gıda resmi kontrolü gerçekleştirilmiştir. Yapılan resmi kontroller kapsamında 33.680 adet idari para cezası uygulanmış, 593 adet işletme hakkında savcılığa suç duyurusunda bulunulmuştur. Uygulanan idari para cezalarının toplam tutarı 2.771.617.437 TL’dir

Eğitim-öğretim dönemlerinde okullar, yaz okulları ve kamplarda bulunan kantin ve yemekhaneler her sömestrde en az bir kez olmak üzere yılda en az iki kez denetlenmektedir. Denetimlerde hijyen şartları ile satışa sunulan gıdaların Türk Gıda Kodeksi’ne uygunluğu kontrol edilmektedir.

Ayrıca, okul kantin ve yemekhaneleri Millî Eğitim Bakanlığınca oluşturulan Sağlık Bakanlığı ve Bakanlığımızın içinde bulunduğu il/ilçe denetim ekipleri tarafından da denetlenmektedir.

Bakanlığımız 5996 sayılı Kanun ile Okul Kantinlerine Dair Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliğı ve Okul Kantinlerine Dair Özel Hijyen Kılavuzu çerçevesinde okul kantin ve yemekhanelerinin gıda güvenilirliğine yönelik resmi kontrollerini yürütmektedir.

Bununla birlikte Bakanlığımız, hassas tüketici grupları arasında yer alan öğrencilerin bilinçlendirilmesi amacıyla okullarda eğitim gören öğrencilere gıda güvenilirliği ile gıda israfı ve kayıpları konularında eğitim verilmektedir.