



T.C.
TARIM VE ORMAN BAKANLIĞI
Strateji Geliştirme Başkanlığı

Türkiye Büyük Millet Meclisi -
Türkiye Büyük Millet Meclisi
Başkanlığı
Tarih: 19/02/2026 15:34
Sayı: E-120.07.03-1803146



Sayı : E-54045643-610-23514752
Konu : Soru Önergeleri (7/36824)

7/36824
GK 52

TÜRKİYE BÜYÜK MİLLET MECLİSİ BAŞKANLIĞINA

İlgi : 28.11.2025 tarihli ve E-43452547-120.07.04-1748470 sayılı yazınız.

İlgi'de kayıtlı yazı ekinde alınan, Adana Milletvekili Sayın Ayhan BARUT'a ait 7/36824 esas nolu yazılı soru önergesine ilişkin Bakanlığımızın cevabi görüşü Ek'te sunulmaktadır.
Bilgilerinize arz ederim.

İbrahim YUMAKLI
Bakan

Ek: Cevabi Görüş (7/36824) (3 Sayfa)

Bu belge, güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.

Doğrulama Kodu: 4F450449-6658-41D5-BDB5-ED76B06D718F

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

**ADANA MİLLETVEKİLİ SAYIN AYHAN BARUT'A AİT 7/36824 ESAS NUMARALI
YAZILI SORU ÖNERGESİNE DAİR CEVAPLAR**

Bakanlığımız çeşitli kaynaklardan (Alo 174 Gıda Hattı, Cimer, Emniyet/Jandarma, Savcılık, Sağlık Bakanlığı ve ilgili birimleri, kurum ve kuruluşlar, ihbar/şikâyet vb. yollardan) gelen bildirimler üzerine ivedilikle bir ekip oluşturur ve resmi kontrol hazırlık çalışmalarını başlatır. “Gıdanın Resmi Kontrolü ve İdari Yaptırımlar Prosedürü” ne göre denetimlerini yapar ve numunelerini alır. Alınan şüpheli gıda numunelerinde Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği’nde yer alan mikroorganizmalar, pestisitler ve ağır metaller gibi parametreler aranır. Gıda kaynaklı hastalık ihbarlarında ayrıca mezkûr Kodekste yer alan “EK-3 Patojen Mikroorganizmalar” da aranır. Yapılan analizlerde tespit edilen olumsuzluk oranları az olmakla beraber genelde uygun olmayan muhafaza koşullarından, personelin hijyen yetersizliğinden veya özellikle mevlit, düğün yemeği gibi organizasyonlarda üretilen yemeklerin tekrar tekrar ısıtılarak tüketilmesinden kaynaklı üreyen mikroorganizmalar (Bacillus cereus, Staphylococcus aureus) tespit edilmektedir.

Bakanlığımıza iletilen zehirlenme ihbarlarının büyük çoğunluğu hastaneye çeşitli nedenlerle giden vatandaşlarımızın (mide üşütmesi, yediği yemeğe karşı intoleransı olan vs.) önlem olarak zehirlenme şüphesi ile Bakanlığımıza müracaatı neticesinde oluşmaktadır. Tüketilen gıdanın kesin olarak enfeksiyon veya zehirlenmeye sebep olduğunu iddia etmek için gıdada tespit edilen mikroorganizmalara ait suş ile insandan alınan klinik örneklerde saptanan (gaita, idrar, mide özsuyu vb.) suşların eşleşmesi gerekmektedir. Yapılan çoğu ihbarda tıp doktorları tarafından koyulan bir besin zehirlenmesi teşhisi bulunmamakla birlikte Bakanlığımız zehirlenme şüphesi üzerine bile olsa tüm ihbarları aynı gün içerisinde değerlendirerek gerekli tüm resmi kontrollerini yapmaktadır.

Cumhuriyet Başsavcılıkları, herhangi bir ölüm olayında yaptıkları soruşturma kapsamında kişinin tükettiği gıdalardan numune alınmasını talep etmektedir. Bu durum tamamen soruşturma gereği istenmekte olup kişinin tükettiği gıdadan zehirlenerek öldüğüne dair kesin bir bulgu değildir. Bakanlığımız veri sisteminde tarafımıza bildirilen her bildirim (gıda kaynaklı zehirlenme olsun veya olmasın) “gıda kaynaklı hastalık” olarak kayıt altına alınmaktadır. Bu nedenle Bakanlığımıza bildiri yapılan her zehirlenme vakası gıda kaynaklı hastalık yaşandığına dair kesin bir veri değildir.

Gıda kaynaklı zehirlenmelerle ilgili 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu kapsamında gerekli tüm iş ve işlemler yapılmış olup söz konusu zehirlenmelere istinaden alınan gıda numunelerine ait muayene ve analiz raporu sonucunda mevzuata aykırılık tespit edilenler hakkında Türk Ceza Kanunu'nun Kamunun Sağlığına Karşı Suçlar hükmünün bulunması ihtimaline karşın Cumhuriyet Başsavcılığına suç duyurusunda bulunulmuştur. Bu nedenle adli sürecin devam ettiği işletmeler hakkında resmî açıklamalarda bulunulmamaktadır. Ayrıca gıda kaynaklı hastalık yaşandığı iddia edilen, kamu kurum ve kuruluşlarında hazır yemek hizmeti veren işletmelere yapılan resmi kontrollerde mevzuata aykırılık tespit edilenler hakkında 5996 sayılı Kanun kapsamında gerekli yasal işlemler uygulanmıştır.

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.

Gıda kontrol ve denetim hizmetlerinde Bakanlığımıza bağlı 39 adet Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü, Bursa Gıda ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü ve Ulusal Gıda Referans Laboratuvar Müdürlüğü olmak üzere, toplam 41 adet Kamu Gıda Kontrol



T.C.
TARIM VE ORMAN BAKANLIĞI
Strateji Geliştirme Başkanlığı

Laboratuvar Müdürlüğü faaliyet göstermektedir. Bu laboratuvarların teknik kapasitesinin artırılmasına yönelik çalışmalar yürütülmekte olup gıda kontrol laboratuvarlarının teknik alt yapısı güçlendirilerek mevcut analiz kapsamaları, kapasiteleri genişletilmektedir.

Kurum ve kuruluşlar, dışardan hazır yemek hizmeti alımı yapmaya veya sahip olduğu olanakları ile kendi bünyesinde yemek üretimi yapmaya kendi inisiyatifleriyle karar vermektedir. Bakanlığımız ihale süreçlerine dahil olmamaktadır.

Diğer taraftan Bakanlığımızın temel gıda güvenilirliği politikası; Kodeks Alimentarius ve AB müktesebatı ile uyumlu olarak hazırlanan mevzuat çerçevesinde, ülke genelinde “Çiftlikten Çatala Gıda Güvenilirliği” noktasından hareketle, tamamlayıcı ve etkin bir gıda güvenilirliği sistemini oluşturmaktır.

Gıda maddelerini üreten gıda işletmecisi, üretmiş olduğu ürünleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği ve ilgili tebliğlerine uygun olarak üretmek zorundadır. Bakanlığımız gıda işyerlerine yönelik üretmiş oldukları tüm ürünlerin Türk Gıda Kodeksine uygun olup olmadığını tespit etmek amacıyla rutin olarak ayrıca ihbar ve şikâyet üzerine resmi kontrollerini 81 ilde bulunan İl Müdürlüklerince gerçekleştirmektedir. Rutin denetim ve kontrollere ek olarak, Bakanlığımızca merkezi ve bütüncül bir yaklaşımla gıda zincirinin tüm aşamalarında, tüketici sağlığının korunması ve güvenilir gıda arzının sağlanması amacıyla ürün ve risk bazında değerlendirmeler yapılarak Yıllık Gıda Kontrol Planı hazırlanmaktadır.

Bakanlığımız 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu ile ikincil mevzuatı olan Okul Kantinlerine Dair Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği ve Okul Kantinlerine Dair Özel Hijyen Kılavuzu çerçevesinde okul kantin ve yemekhanelerinin gıda güvenilirliğine yönelik resmi kontrollerini yürütmektedir. Bu kapsamda; tüm 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. Resmi kontrollerde amaç; okul kantin ve yemekhanelerinin genel ve özel hijyen şartlarının tespiti ve kantinde satılan gıdaların (ürün özellikleri, etiketleme bilgileri, katkı maddeleri, mikrobiyolojik özellikleri gibi) Türk Gıda Kodeksine uygunluğunun değerlendirilmesidir.

Okul kantinlerinde satılacak gıdalar; Millî Eğitim Bakanlığı “Okul Kantinlerinde Satılacak Gıdalar ve Eğitim Kurumlarındaki Gıda İşletmelerinin Hijyen Yönünden Denetlenmesi” konulu Genelgesi ile belirlenmekte olup 2020 yılında güncellenmiştir. Bu Genelge kapsamında yer alan gıdalar; Sağlık Bakanlığı Okul Sağlığı Bilim Kurulu Kararları doğrultusunda belirlenmiş olup bu konu hakkındaki tedbirler Millî Eğitim Bakanlığınca alınmaktadır. Ayrıca, okul kantinleri Millî Eğitim Bakanlığınca oluşturulan Sağlık Bakanlığı ve Bakanlığımızın içinde bulunduğu il/ilçe denetim ekipleri tarafından da denetlenmektedir.

5996 sayılı Kanun kapsamında market ve restoran zincirlerinde son 3 yılda yapılan denetimlerde en sık karşılaşılan uygunsuzluklar aşağıda sıralanmıştır.

- Son tüketim tarihi geçmiş ürünlerin satışa veya tüketime sunulması,
- Hijyen esaslarına aykırı hareket edilmesi,
- Kayıt yaptırmadan faaliyette bulunulması,
- 1593 sayılı Hıfzıssıhha Kanunu'na aykırı hareket edilmesi ve
- Türk Gıda Kodeksine aykırı faaliyette bulunulması ve işyerinin tamamının veya bir bölümünün gıda güvenilirliği açısından tehlike oluşturmasıdır.

5996 sayılı Kanun'un 30'uncu maddesini birinci fıkrasında “Bu Kanun kapsamındaki gıda ve yem işletmelerinden onaya veya kayıt işlemine tâbi olanlar ile onay ve kayıt işlemlerine ilişkin hususlar Bakanlıkça belirlenir. Onaya tâbi işletmeler için, faaliyete geçmeden önce Bakanlıktan



T.C.
TARIM VE ORMAN BAKANLIĞI
Strateji Geliştirme Başkanlığı

onay alınması zorunludur. Kayıt işlemine tâbi işletmeler, faaliyetleri ile ilgili işletme kayıtlarını Bakanlığa yaptırmak zorundadır.” hükmü yer almaktadır.

Bu kapsamda, 2025 yılında kayıt yaptırmayan 1.594 üretim yerine toplam tutarı 67.201.971 TL idari para cezası uygulanmıştır.

Bakanlıktan onay alması gereken işletmelerden, onay almadan üretim yapan 110 gıda işletmecisine toplam tutarı 22.177.395 TL idari para cezası uygulanmış olup işletmelerin faaliyetleri durdurulmuş ve ürünlerine el konularak mülkiyeti kamuya geçirilmiştir.