



TÜRKİYE BÜYÜK MİLLET MECLİSİ BAŞKANLIĞI
Kanunlar ve Kararlar Başkanlığı

Sayı : Z-43452547-120.07.03-1747564
Konu : Soru Önergesi

26. 11.2025

Sayın Kayıhan PALA
Bursa Milletvekili

İlgi : 06.11.2025 tarihli ve 7/36530 esas numaralı yazılı soru önergeniz.

TBMM bünyesinde yürütülen gıda güvenliği, hijyen ve gıda denetimi uygulamalarına ilişkin ilgi önergenizde yer alan sorularınız ekte cevaplandırılmıştır.
Bilgilerinizi rica ederim.

Bekir BOZDAĞ
Türkiye Büyük Millet Meclisi
Başkanvekili

Ek: Soru Cevabı (3 sayfa)



TÜRKİYE BÜYÜK MİLLET MECLİSİ BAŞKANLIĞI

EK

CEVAPLAR:

Cevap 1.- Türkiye Büyük Millet Meclisi (TBMM) Başkanlığında gıda güvenliği kapsamında hizmet alanlardan gelen dilek ve şikayetler; telefon, e-posta ve internet üzerinden geri bildirim sistemi ile kabul edilmekte, cevaplandırılmakta ve kayıt altına alınmaktadır. 2025 yılı içerisinde 18 adet geri bildirimde bulunulmuş olup, bunlardan yalnızca 1 adedi olumsuz olmuştur. Olumsuz geri bildirimle ilgili aynı konuda başka bir bildirim alınmamıştır. Belirtilen ürünün tedarik süreciyle ilgili kayıtlar gözden geçirilmiş olup herhangi bir olumsuzluğa rastlanmamıştır.

Cevap 2. ve 3.- Meclis Devlet Hastanesine Ekim ayı içerisinde mide-bağırsak şikâyetiyle yapılan başvurular aşağıdaki gibidir:

K52 ICD Kodlu Enfektif olmayan gastroenterit ve kolit: 0 hasta

K52.8 ICD Kodlu Gastroenterit ve kolit diğer, tanımlanmış enfektif olmayan: 0 hasta

K52.9 ICD Kodlu Gastroenterit ve kolit, enfektif olmayan, tanımlanmamış: 4 hasta

A09 ICD Kodlu Diyare ve gastroenterit, enfeksiyöz kaynaklı olduğu tahmin edilen: 68 hasta

R11 ICD Kodlu Bulantı ve kusma: 27 hasta müracaatı olmuştur.

Meclis Devlet Hastanesine 2025 yılı içerisinde toplam 175.000 hasta müracaatı olmuştur. Uluslararası hastalık sınıflama (ICD-10) kodlarına göre 09 (enfeksiyöz kaynaklı olduğu tahmin edilen diyare ve gastroenteritler), R11 (bulantı,kusma) ve K52 (enfektif olmayan diğer gastroenterit ve kolit) tanısı alan kişi sayısı aşağıdaki gibidir:

K52 ICD Kodlu Enfektif olmayan gastroenterit ve kolit: 126 hasta

K52.8 ICD Kodlu Gastroenterit ve kolit diğer, tanımlanmış enfektif olmayan: 16 hasta

K52.9 ICD Kodlu Gastroenterit ve kolit, enfektif olmayan, tanımlanmamış: 200 hasta

A09 ICD Kodlu Diyare ve gastroenterit, enfeksiyöz kaynaklı olduğu tahmin edilen: 592 hasta

R11 ICD Kodlu Bulantı ve kusma: 180 hasta müracaatı olmuştur.

Ankara İl Sağlık Müdürlüğünden alınan bilgilere göre toplam hasta başvuruları içindeki bulantı, kusma, ishal ve halsizlik şikayetleri ile başvuranların oranı bakımından Ankara ilindeki diğer hastanelerle Meclis hastanesi arasında bir farklılık olmadığı görülmektedir.

Cevap 4.- TBMM mutfaklarında TS EN ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi uygulanmaktadır. Bu kapsamda, Tarım ve Orman Bakanlığı gıda denetimleri de yürütülmektedir.

İç Denetimler kapsamında;

- Gıda Güvenliği Ekibi Üyeleri tarafından günlük olarak Gıda Güvenliği Ekibi Günlük Kontrol Formu ile denetimler yapılmaktadır.
- Akşam üretimi için nöbetçi Gıda Güvenliği Ekibi Üyesi tarafından Gıda Güvenliği Akşam Nöbet Kontrol Formu ile denetimler gerçekleştirilmektedir.
- Kurum mutfaklarında, TS EN ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi'nin uygulanmasına yönelik olarak iç tetkikler, Gıda Güvenliği Ekip Üyeleri tarafından hazırlanan iç tetkik planına uygun biçimde İç Tetkik Planı kapsamında yürütülmektedir.
- Tespit edilen uygunsuzluklar için faaliyetler derhal başlatılmaktadır.
- TS EN ISO 22000 standardı gereği iç tetkikler yılda en az bir kez yapılmaktadır.

Dış Denetimler kapsamında;

- TS EN ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi'nin uygunluğu, yetkinliği ve etkinliği; belgelendirme kuruluşu olan Türk Standartları Enstitüsü (TSE) tarafından yılda en az bir kez denetlenmektedir.



TÜRKİYE BÜYÜK MİLLET MECLİSİ BAŞKANLIĞI

- TSE tarafından yapılan dış tetkik sonucunda, TS EN ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sisteminin uygunluğu, yetkinliği ve etkinliği periyodik olarak doğrulanarak belgenin kullanılabilirliği yönünde raporlanmaktadır.
 - TSE tarafından 2 yılda bir gözetim tetkiki, 3 yılda bir ise belge yenileme tetkiki yapılmaktadır.
 - TSE tarafından gerçekleştirilen dış tetkiklerde majör uygunsuzluklar tespit edilmesi halinde gerekli düzeltici işlemler başlatılmaktadır.
 - TSE tarafından yapılan denetimlerde, tespit edilen majör uygunsuzlukların çoğunlukla altyapı ile ilgili olduğu belirlenmiştir.
 - Bu uygunsuzluklar ilgili birimler ile iş birliği içinde giderilmektedir.
 - Ayrıca, Tarım ve Orman Bakanlığı ile Halk Sağlığı Genel Müdürlüğü ekipleri tarafından da yılda en az iki kez denetim yapılmaktadır.
- Son denetimlerde herhangi bir olumsuzluğa rastlanmamıştır.

Cevap 5.- TS EN ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi kapsamında personele verilen eğitimler, periyodik analiz sonuçları ve/veya yapılan gözlem ve kontroller neticesinde değişiklik gösterebilir. Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi çerçevesinde kurum içinde, Eğitim Planına uygun şekilde Gıda Güvenliği Ekip Üyeleri tarafından gerekli eğitimler verilmektedir.

Cevap 6.- TBMM mutfaklarına giren malzemeler, Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi kapsamında oluşturulan planlar çerçevesinde teslim alınmakta ve muhafaza edilmektedir.

1. Hammadde ve Tedarik kapsamında;

- İlgili tedarikçi firmaların getirdiği malzemeler ve hammaddeler, Hammadde Kabul Kontrol Planı kriterlerine göre uygun olup olmadığı yönünden Gıda Güvenliği Ekip Üyeleri (Aşçıbaşı, Aşçı, Pastacı, Ambar Memuru) tarafından kontrol edilmektedir.
- Et ve balık ürünleri ilgili kabul kontrol formlarına kaydedilerek uygunluk açısından değerlendirilmektedir.
- Hammadde Kontrol Planı'na uygun olmayan ürünler için Tedarikçi Hammadde Uygunsuzluk Tespit Formu doldurularak kayıt altına alınmakta ve uygunsuzluk tespit edilen ürünler kısa sürede tedarikçiye iade edilmektedir.
- Onaylı tedarikçiler yılda en az bir kez yapılan Tedarikçi Değerlendirme Formu ile denetlenmektedir. Satın alma birimi tedarikçi değerlendirmelerini Onaylı Tedarikçi Listesi ile güncellemekte ve Tedarikçi Tetkik Planı kapsamında yürütmektedir.

2. Depolama ve Saklama Koşulları kapsamında;

- Ürün ve hammaddeler, Ürün Hammadde Depolama Koşulları Listesi'nde belirtilen koşullara göre muhafaza edilmektedir.
- Depo sıcaklık ve nem değerleri günde en az iki kez ölçülmekte ve Soğuk Hava Deposu Kontrol Formu'na kaydedilmektedir.
- Malzemeler ve hammaddeler Depo Planı'na uygun şekilde depolanmaktadır.
- Malzemeler ve hammaddelerin etiketlenmesi yapılmakta ve son kullanma tarihlerine uygun olarak etiketlenmektedir. Malzemelerin son kullanma tarihleri kontrol edilmekte; Ürün Hammadde Depolama Koşulları Listesi'ne göre depolara giriş-çıkış ilkesi uygulanmaktadır.
- Depolarda kullanılan ölçüm cihazları periyodik olarak İzleme ve Ölçme Cihazlarının Kontrolü Rehberi'ne göre kalibre edilerek cihazların ölçüm belirsizlikleri tespit edilmektedir.
- Mutfaklarda kullanılan tüm ölçüm cihazları Kalibrasyona Tabi Cihazlar Listesi'ne kaydedilerek kalibrasyon sıklığı belirlenmiştir.



TÜRKİYE BÜYÜK MİLLET MECLİSİ BAŞKANLIĞI

Cevap 7.- Salata büfesi sistemi, servis öncesinde gıda güvenliği ekibi üyeleri ile aşçıbaşı tarafından denetlenmektedir. Büfede kullanılan ürünler ve ekipmanlar (maşa, kaşık vb.) her vardiya başında kontrol edilerek olumsuzluk tespit edilmesi halinde değiştirilmektedir. Üretimden elde edilen ürünlerden, günlük menülerde yer alan tüm ürünler için şahit numune alınmaktadır. Alınan numuneler, Şahit Numune Formu ve Etiketleme Talimatı esaslarına uygun şekilde etiketlenmektedir. Numuneler +4°C sıcaklıkta muhafaza edilmekte ve en az 72 saat süreyle saklanmaktadır. Gıda zehirlenmesi şüphesi durumunda, Şahit Numune Alma Talimatı doğrultusunda ilgili numuneler analiz yapılmak üzere Ankara Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüğüne gönderilmektedir.

Gıda, su, yüzey, personel el swap analizleri Analiz Talimatı doğrultusunda Ankara Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüğüne yaptırılmaktadır. Bu kapsamda;

- Yemekler: yılda 6 defa (2 ayda 1 kez),
 - Pestisitler: yılda 2 defa (6 ayda 1 kez),
 - Ağır Metal: yılda 2 defa (6 ayda 1 kez),
 - Su mikrobiyolojik analizi: yılda 6 defa (2 ayda 1 kez),
 - Su kimyasal analizi: yılda 2 defa (6 ayda 1 kez),
 - Su Klor Tayini: yılda 12 defa (ayda 1 kez),
 - Yüzey Analizi (Tezgâh, Bıçak stabilizatörü vb.): yılda 6 defa (2 ayda 1 kez),
 - Personel El Swapları: Tabldot Mutfağı 1 aşçı 1 garson / Alakart Mutfağı 2 Aşçı 2 Garson olmak üzere toplam 6 personel: yılda 12 defa (ayda 1 kez),
- analiz edilmektedir. Analiz sonuçları ile ilgili olarak olumsuz bir netice bulunmamaktadır.