

Osmanlı Devleti'nde gıda kontrolüne bakış

Prof. Dr. Nuran Yıldırım



1948 yılında Edirne'de doğdu. Edirne Kurtuluş İlkokulu, Edirne Lisesi Ortaokulu ve Edirne Lisesi'ni bitirdi. 1970'te İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü'nden mezun oldu. Aynı yıl göreve başladığı İÜ Tıp Fakültesi Tıp Tarihi ve Deontoloji Bölümünde 1982'de doktor, 1991'de doçent, 1996'da profesör oldu. Halen aynı yerde öğretim üyesi olarak görevini sürdürmektedir.

Beslenme amacıyla kullanılan gıda maddeleri ve yine bu gayeyle üretilen yiyeceklerin, insan sağlığını bozmayacak şekilde tüketilmesi gerekir. Hijyen kurallarına uygun üretilip satılmayan gıda maddeleri kimi bulaşıcı hastalıkların kaynağıdır. Kirli su; kolera, tifo, paratifo, dizanteri ve çocuk ishallerine neden olur. Süt, kaymak ve tereyağı ile; tüberküloz, Malta humması (dalgalı humma), tifo, paratifo, kızıl, difteri, anjin septik, süt çocuğu ekzeması, Barlow hastalığı ve çocuk skorbütü geçebilir. Dondurma, midye-istiridye ve sebzeler de tifo ile paratifo kaynağı olabilir. Hayvan etlerinden; tenya sürfeleri (pişmemiş ette), trişin (domuz etinde)

gibi parazitler, tüberküloz (sığır etinde), şarbon (sığır, at ve koyun etinde) gibi bakteriler bulaşabilir. Ayrıca bütün yiyeceklerde canlı olarak bulunan salmonella grubu bakteriler ve stafilokoklar besin zehirlenmelerine neden olur. Bu hastalıklardan korunmak için izlenmesi gereken en emin yol, gıda maddelerinin sağlıklı koşullarda üretimini, depolanmasını ve satışını yani sağlığa zarar vermeyecek biçimde üretilip halka ulaştırılmasını sağlamaktır. Gıda maddelerinden ileri gelen bulaşıcı hastalıklardan korunmak, gıda maddelerinin üretimden tüketime kadar her evrede kontrol edilmesiyle mümkündür. Osmanlı Devleti'nde bu anlamdaki gıda kontrolleri sağlık teşkilatı ile belediye teşkilatının kurulup

gelişmesiyle gündeme gelmiştir. Bu teşkilatlar bulunmadığı zamanlarda bütün esnaf İhtisap Ağaları-Muhtesipler (belediye zabıta müfettişleri) aracılığıyla kontrol edilirdi. İhtisap Ağaları *ihtisap resmi* adı verilen vergileri toplar, çarşı ve pazarlarda satılan malların fiyatını, tartısını ve kalitesini denetler, dükkânların temiz tutulmasını, kamuya açık yerlerde geleneklere ve ahlak kurallarına uyulmasını sağlar, bunlara aykırı davranışları cezalandırırdı. 1826'dan sonra İhtisap nazırlarının başında bulunduğu teşkilat; güvenlik işlerinde kolluk kuvvetlerine yardımcı olur, çarşı-pazar düzeni, kente giriş çıkışlar ve bazı vergilerin toplanması ile ilgilenirdi. Esnafın temizliğine ve sattığı malın hilesiz olmasına dikkat ederdi.



Fırınları, aşçı ve kebabçı dükkânlarını denetlerdi. Mikropların varlığının bilinmediği bu dönemde gıda maddeleriyle bunları üreten esnafın, daha çok kâr amaçlı hileli gıda maddeleri (eksik gramajlı ekmeğe, halis olmayan tereyağı) satıp satmadıkları kontrol edilir, sağlık açısından denetlenmezdi. Mikropların varlığı kanıtlanıp bulaşıcı hastalıkların etkenleri bulunduğundan ve kimyasal analiz yöntemleri geliştikten sonra gıda maddelerinin analizi, gıda maddeleri üreticileri ile satıcılarının kontrolü önem kazanmıştır. Osmanlı Devleti'nde ilk kolera salgınının çıktığı 1831 yılından itibaren, herhangi bir yerde kolera salgını çıktığında alınan ilk tedbirlerden biri, bazı yiyeceklerin yasaklanmasıydı.

Kolera salgınlarında yiyeceklere yönelik önlemler

1831'deki ilk kolera salgınında halkı hastalık hakkında bilgilendirmek amacıyla, Osmanlı Devleti'nin resmi gazetesi olan *Takvim-i Vekayi*'de dönemin tanınmış Fransız hekimlerinin kolera hakkında hazırlanmış oldukları bir talimat aynen yayımlanmıştı. Bu talimatta; vücudun içki gibi hararet getirici şeylerden kollanması, ağır yiyeceklerden sakınılması, özellikle hıyar, marul, hindiba, yer elması gibi sebzeler yenmesi öneriliyordu. Ayrıca içme suyunun gayet saf ve berrak olmasına dikkat edilmeliydi. Hatta süzgeçten geçirilip içine pek az sirke katmakta fayda vardı. Bu sırada Hekimbaşı olan Mustafa Behçet Efendi (1774-1834), Padişaha sunduğu bir yazısında, tecrübe sahiplerinin hastalık kaynağı kabul edilen "fesad-ı havadan/bozulmuş havadan" korunmak için, zeytinyağlı ağır yemeklerle süt ve sütlü gıdaların insan bedeninde bu hastalığa müsait bir zemin oluşturduğunu beyan ettiğini naklederek çarşı pazarda satılan; zeytinyağlı baharlı dolma, zeytinyağında pişmiş lokma, baklava, çörek, börek, sütlü muhallebi, kurabiye ve revani gibi yiyeceklerin bir müddet satışının yasaklanmasını, ekşi meyveler ile sirke, soğan, sarımsak dışındaki meyvelerin askerlere de men edilmelerini önermişti.

1847'de İstanbul'da başlayan ikinci salgında hekimbaşı, insan vücuduna muzır bazı meyve ve yiyecekleri yasaklatmıştı. İstanbul'daki askeri hastanelerin sorumlusu, Mekteb-i Tibbiye-i Şahane emraz-ı umumiye (patoloji) ve iç hastalıkları muallimi ve Avusturya Hastanesi Direktörü Dr. Lorenz M. K. Rigler (1815-1862), bu salgın hakkında yazdığı makalede, hükümetlerin taze meyve ve sebze ile deniz ürünlerinin satışını yasaklayıp içki tüketimini sıkıca kontrol etmesi gerektiğini vurgulamıştı. Salgın zamanlarında yiyeceklere dikkat edilerek mide sağlığının korunması hedefleniyordu. Çünkü mide, vücudu

koleraya karşı koruyan bir kalkan görevi görüyordu. Sağlıklı midede daima var olan asitli ortamda kolera virüsleri yaşayamıyor bu yüzden bağırsaklara gidip hastalık yapamıyordu. Oysa ufak bir hazımsızlıkta midenin asit dengesi bozuluyor, virüsler bağırsaklara geçebiliyordu. Bu da hastalık demekti. İşte bunun için kolera salgınları sürerken hazımsızlığa yol açabilecek durumlardan sakınmak gerekiyordu.

Koleranın sularla bulaşıp yayıldığı kanıtlandıktan sonra su ürünleri ile dereler, kuyular gibi kaynaklarla sulanıp yetiştirilen sebze ve meyvelerin yasaklanması da gündeme gelmişti. 1865'teki Büyük Salgın'da, Zabtiye Müşiriyeti'nde kurulan komisyonun önerisi üzerine ham meyve satılmamasına dikkat olunması için zabıtaya emirler verilmişti. Komisyon ayrıca, kıvrıcık ve siğir eti külbastısı ile piliç kebabı, taze balık ile sebzelerden taze fasulye, enginar ve patates yenmesini, keçi ve inek eti yanında yoğurt ve kaymaktan sakınılmasını tavsiye etmişti. Meyvelerden de iyi olmuş armut dışında karpuz, kavun, üzüm ve hıyarın zararlı olduğu belirtilmişti. Bu salgında İstanbul'da hıyar üretimi ve tüketimi yasaklanmış olduğu halde Müslüman tebaadan "insanın alnına ne yazıldıysa o olur" gerekçesiyle bahçelerinde hıyar yetiştirip yiyenler vardı. Bu salgın başladıktan sonra Tedabir-i Sıhhiye Komisyonu, "koleranın yayılmasında etkili olduğu tıbben anlaşılmıştır" gerekçesiyle karpuz ve kavunun şehre getirilmesini ve satılmasını yasaklamıştı. Zabtiye Müşiriyeti de gazetelere verdiği ilânla bu yasağı halka duyurmuştu. Ayrıca kolera yüzünden İstanbul'da et fiyatları artmış, Rumeli'den kasaplık hayvan getirtilip satılmıştı. Salgın sona erdiğinde yasaklanan yiyeceklerin satışı serbest bırakılmıştı.

1893-1895 salgınında Şehremaneti Hıfzıssıhha-i Umumiye Komisyonu, dışarıdan İstanbul'a yemiş getirilmesinin, ayrıca yaş incir, mısır, muz, şeftali, hıyar, muşmula ile sebzelerden patlıcan ve domates ile kavun ve karpuz satışının yasaklanmasını önermişti. Padişah iradesiyle bu yiyecekler yasaklanmış ancak panik olmaması için satışın hükümet tarafından yasaklandığının ilân edilmesi, soranlara "meyveler çürüdüğü için gelmiyor" şeklinde bir açıklama yapılması istenmişti. İstanbul'da sebze ve etlerin açıkta satılmaması için kesin emirler verilmişti. Ama yine de sağda solda gizlice patlıcan ve domates satılıyor, alenen sokaklarda bağırarak satıldığı bile oluyordu. Bulaşma vasıtası kabul edildiğinden midye satışı da yasaklanmıştı. Hıfzıssıhha-i Umumiye Komisyonu salgın olmadığı zamanlarda da yağlar, pastırma, sucuk, kavurma gibi her türlü yiyecek ve içeceği teftiş edip sağlığı

Osmanlı Devleti'nde gıda kontrolleri, sağlık teşkilatı ile belediye teşkilatının kurulup gelişmesiyle gündeme gelmiştir. Bu teşkilatlar bulunmadığı zamanlarda İhtisap Ağaları *ihtisap resmi* adı verilen vergileri toplar, çarşı ve pazarlarda satılan malların fiyatını, tartısını ve kalitesini denetler, dükkânların temiz tutulmasını, kamuya açık yerlerde geleneklere ve ahlak kurallarına uyulmasını sağlar, bunlara aykırı davranışları cezalandırır.

zararlı olanları yasaklardı. Bu salgında en çok kolera vakası görülen yerlerden biri Toptaşı Bimarhanesi'ydi. Koleraya, Bimarhane Başhekimisi Dr. Castro'nun satın aldığı çürük sebze ve meyveler ile bayat etlerin neden olduğu yolunda şikâyetler üzerine konunun araştırılması, ayrıca Bimarhane'ye gelen su yollarının da kontrol edilmesi emredilmişti. Aynı yıllarda Kilis'teki salgın sırasında incir ve kavun gibi rast gele yenince hazımsızlık ve ishal yapan sebze ve meyveler yasaklanmıştı. Bunu işiten yaşlı Müftü, medresenin kapısına oturup bir tabak incir getirtmiş ve etrafına toplanan yüzlerce kişinin gözü önünde, "*Kur'an-ı Kerim'de övülen bu mübarek meyve zararlı olur muymuş?*" diyerek hepsini yiyip bitirmişti. O gece hastalanan müftünün sabahleyin ölmesini tıbbi bir keramet olarak niteleyen Dr. Şerefeddin Mağmumi, böylece sağlık heyetinin halkın gözünde aklandığını nakletmektedir.

1893-1895 salgınının söndüğü ilân edilince sebze tüccarı bir dilekçe verecek; domates, patlıcan, hıyar, kavun ve karpuz satışının serbest bırakılmasını istemişti. Bunun üzerine hastalık olmayan yerlerden getirilmek, ham veya çürük olmamak koşuluyla istenen izin verilmişti. Kısa süre sonra kolera vakalarının yeniden artması nedeniyle yapılan inceleme sonunda insanların çoğunlukla midye, istiridye, salyangoz, tarak ve ahtapot gibi deniz ürünleri yedikten sonra koleraya yakalandığı anlaşılmış ve



1831'deki ilk kolera salgınında halkı hastalık hakkında bilgilendirmek amacıyla, Osmanlı Devleti'nin resmi gazetesi olan *Takvim-i Vekayi*'de dönemin tanınmış Fransız hekimlerinin kolera hakkında hazırlamış oldukları bir talimat aynen yayımlanmıştı. Bu talimatta; vücudun içki gibi hararet getirici şeylerden kollanması, ağır yiyeceklerden sakınılması, özellikle hıyar, marul, hindiba, yer elması gibi sebzeler yenmesi öneriliyordu.

Sihhiye Komisyonu bunların yenmesini yasaklamıştı. Hıristiyan cemaatlerinin ruhani başkanlarına perhiz zamanlarında bu deniz ürünlerinin yenmemesini sağlamaları tebliğ edilmişti. Bu yasağın yararı görüldüğünden ertesi sene artış gösteren kolera vakaları nedeniyle tekrar ruhani liderler bu konuda uyarılmıştı. Ertesi yıl kolera vakalarının görülmemesi üzerine Cezayir-i Bahr-i Sefid vilayeti ve havalisinin yegâne ticaretinin ahtapot ve emsali deniz ürünleri mamulâtı olduğu dikkate alınarak kuru tuzlu ahtapotlar ile tarak, salyangoz, midye, istiridye ve emsalinin İstanbul'a girmesinde bir sakınca görülmemişti. Kolera vakalarının yeniden artması karşısında Avrupalı bir uzmana ihtiyaç duyulmuş ve Münih'ten Dr. Rudolf Emmerich (1852-1914) davet edilmişti. Dr. Emmerich, İstanbul'da yaptığı incelemeler sonunda, sokaklarda açıkta satılan gıda maddelerinin kapalı kaplarda satılmasını, örtülü pazar yerleri yapılmasını, gıda maddelerinin kontrolü için özel bir yer açılıp memurlar tayin edilmesini önermişti. 1912 yılında Kayseri'de kolera hüküm sürdüğü sırada pastırma yapmak için evlerinin içinde

fazla miktarda zayıf hayvanın ruhsatsız olarak kesildiği haber alınmış ve bu işi yapan pastırmacı esnafına para cezası kesilmişti. 1913'te İstanbul'da kolera vakaları artınca Şehremaneti, Haliç'in buraya açılan mecralar (kanalizasyonlar) yüzünden daima kirli bir halde olduğunu dile getirerek Polis Müdüriyet-i Umumiyetine Haliç'te midye toplanmasının kesinlikle yasak olduğunu hatırlatmıştı.

Gıda maddelerinin kontrolü

Bazı gıda maddelerinin sağlığa zararlı olduğu, 1831 yılında çıkan ilk kolera salgını sırasında gündeme gelmiş ve koleraya neden olduğu düşünülen yiyecekler Hekimbaşı tarafından yasaklanmıştı. Daha sonra Osmanlı Devleti'nin her yöresinde çıkan salgınlarda alınacak tedbirleri, karantina teşkilatının karar mercii olan Meclis-i Tahaffuz/Sihhiye Meclisi belirlemeye başladı. Bu dönemde Osmanlı Devleti'nde sağlık işlerini yönetecek bir teşkilat bulunmadığı gibi belediye teşkilatı da yoktu. 1840 yılında Mekteb-i Tibbiye-i Şahane'ye (Askeri Tıp Okulu) bağlı olarak kurulan Meclis-i Tibbiye içindeki bir şube sivil sağlık işlerine bakıyordu. Bu meclis daha sonra genel sağlığı ilgilendiren bütün hususlara bakmak üzere Nezaret-i Umur-ı Tibbiye-i Mülkiye ve Sihhiye-i Umumiye adıyla yeniden organize edildi (1869). Daha sonra bu meclis Sihhiye Müdüriyet-i Umumiyesi'ne ve Türkiye Büyük Millet Meclisi Hükümeti'nin kurulmasıyla da Umur-ı Sihhiye ve Muavenet-i İçtimaiye Vekâleti'ne yani bugünkü Sağlık Bakanlığı'na dönüştü. Gıda meseleleri 1840 yılından itibaren bu kurumların görevleri arasındaydı. 1852 yılında Hekimbaşılık lağvedildikten sonra Kırım Savaşı sırasında İstanbul'da sadece Beyoğlu bölgesine hizmet vermek üzere ilk belediye dairesi kurulmuştu (1854). İleriki yıllarda İstanbul'un bütün semtlerini ve ülkenin bütünü kapsayacak şekilde gelişen belediye teşkilatının temel görevlerinden biri, beldesinde yaşayanların sağlığını korumak amacıyla yiyecek ve içecekleri ve bunları üreten satanları kontrol etmektir. 1883 yılında haftada bir gün toplanmak üzere kurulan Meclis-i Sihhiye-i Umumiye, İstanbul gümrüklerine gelen ve şehir içinde satılan yiyecek ve içecekten dolayı ortaya çıkan şikâyetlere bakardı.

Adı geçen bu kurumlar zaman zaman hazırladıkları talimatnamelerle gıda meselelerine düzen vermeye çalışmışlardır. 1903 yılında yürürlüğe giren; *Mamulât-ı Dahiliyeden Olan Sade Yağlarının Muhafaza-i Safiyetine Dair Nizamname*, Osmanlı Devleti sınırları içinde sütten elde edilen sade yağların içine hiç bir yabancı madde katmadan doğal halde kullanılıp satılması mecburiyetini getirmişti (1. madde). Şehir ve kasabalarda

yağ alınıp satılan ve külliye miktarında yağ imal eden edilen yerlerin belediye tabip ve memurları tarafından sürekli olarak teftiş edilmesi (3. madde) ve bu kurallara uymayanlara uygulanacak cezaları içermekteydi.

II. Meşrutiyet'ten sonra, etinden veya süttünden yararlanılmak amacıyla satılan büyükbaş hayvanlar İstanbul Vilayeti Baytar Müfettişliği tarafından muayene ediliyor, hastalık tespit edilen hayvanlar belediye tarafından kesiliyordu. Bir inekçi esnafının Rusya'dan getirdiği ineklerin hasta olduğu anlaşılınca belediye tarafından kesilmişti. Arşiv belgelerinden Sütlüce'de bir Tüberkülin Tahaffuzhanesi'nin faaliyette olduğu anlaşılıyor. İnekçi esnafı Mustafa'nın Sivastopol'den getirdiği 13 baş sağmal inek burada muayene edilmiş ve ikisinin hasta olduğu ortaya çıkmıştı. Sağlam çıkan 11 inek sahibine iade edilmiş, hastalıklı iki inek de sahibinin rızasıyla geldikleri yere iade edilmek veya Tophane mezbahalarında kesilmek üzere Tüberkülin Tahaffuzhanesi'nde alikonulmuştu.

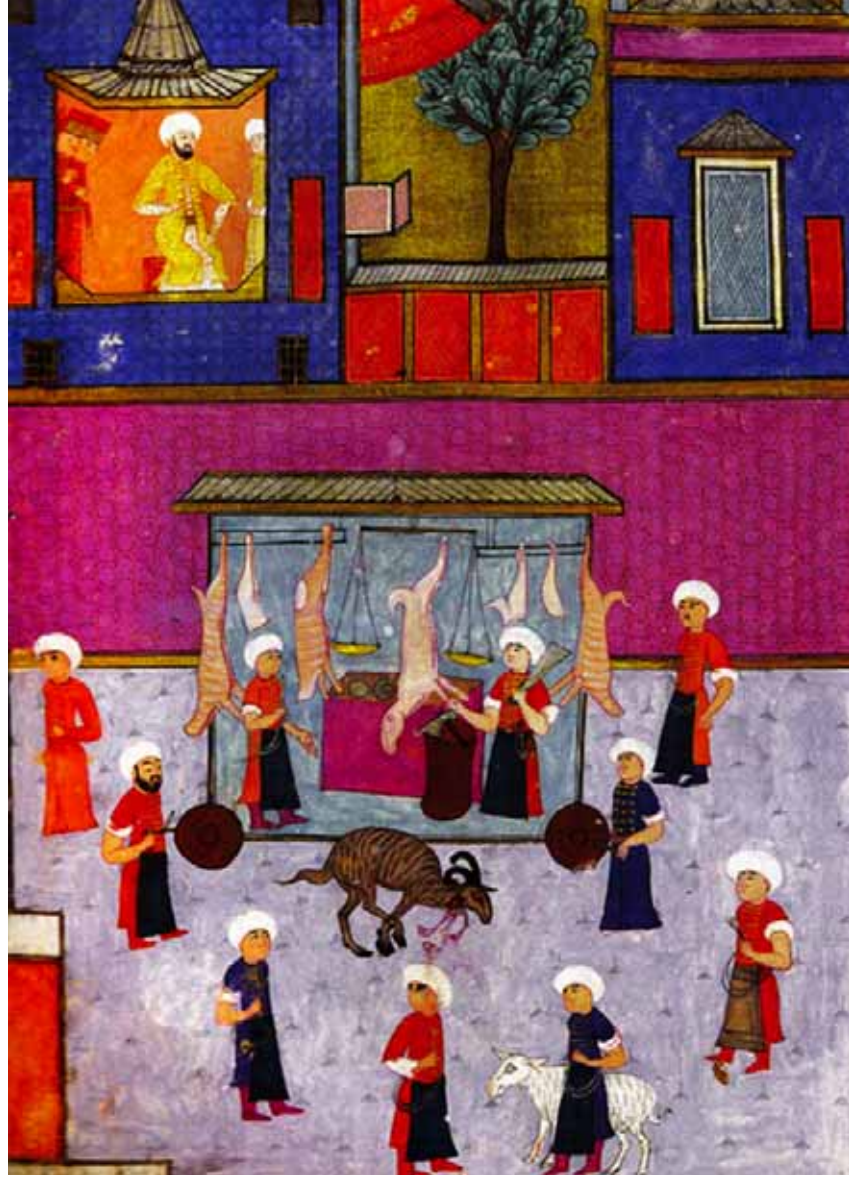
Şehremaneti Sihhiye Müdüriyetinin, hazırladığı *Inek Ahurlarıyla Süthaneler ve Sütler Hakkında Talimatname* (1914) ile belediye dairelerinden ruhsat alınmadıkça İstanbul belediye hudutları dahilinde yeni inek ahırları kurmak ve buralarda süt elde etmek yasaklandı (1. ve 3. maddeler). Bu yeni düzenleme ile inek sahiplerine hayvanları hastalandığında hemen belediye baytarlarına haber verme mecburiyeti getirilerek, hasta hayvan sütü satmaları yasaklandı (26. madde). Ayrıca sütçülerin altı ayda bir belediyeye sağlık durumlarını gösteren bir rapor vermesi esasa bağlandı. Hasta olanlar sütçülük yapmaktan men edilecekti (40. madde). Talimatnamede süt kaplarının niteliği (44-47. maddeler) ile sütçü ve kaymakçı dükkânlarının düzeni de yeni esaslara bağlanmıştı (48-56. maddeler). Diğer taraftan *Kanun-ı Ceza*, 194. madde-i muaddele ile halkın kullandığı kuyu, su yolu, su hazinesi ve bent sularıyla yiyecek ve içecekler, zehir ve bunun gibi bir madde katarak sağlığı tehlikeye atanlar, yiyecek ve içeceklerle ilaç terkiplerini sihhate zarar verecek şekilde, taklit, tağyir ve tağşiş edenler ile bu maddeleri bilerek satışa çıkaranlara uygulanacak cezalar belirtilmişti. Aynı kanunda; tahammür, tefessüh, taaffün veya başka bir nedenle doğal yapısı bozulan yiyecek ve içecekleri bulunduranlar veya satanlar ve her türlü yiyecek ve içeceğin temizliğini sağlamayanlar ile hijyen kurallarına ait emir ve belediye talimatlarına aykırı hareket edenlere verilecek cezalar sayılmıştı (257. madde-i muaddele).

Vilâyât İdare-i Sihhiye Nizamnamesi (1913) ile her vilayete bir sihiye müdürü atanması öngörülmüştü. Sihhiye müdür-

lerinin görevleri arasında; sũthane, gıda imalathane ve fabrikaları, yiyecek içecek satılan dũkkânları teftiş etmek de vardı. Sıhhiye Mũdũriyet-i Umumiyesi'ne bağlı olan Sıhhiye Heyet-i Teftişyesi'nin temel gũrevleri bir nizamname ile belirlendi (1914). Buna gũre; Osmanlı Devleti'ndeki bũtũn sağlık hizmetlerini, belediyelerle vilayetlere bağlı olanlar da dahil bũtũn sağlık kurumlarını ve buralarda çalışan bũtũn sağlık gũrevlilerini, ayrıca sağlıkla ilgili kanun, nizamname ve emirlerin uygulanışını teftiş edecek 13 mũfettiř doğrudan doğruya Sıhhiye Mũdũr-i Umumisi'ne bağlıydı. Sıhhiye Mũdũriyet-i Umumiyesi bu mũfettiřler vasıtasıyla, yiyecek ve içeceklerin sağlığa uygun olup olmadıklarının teftiş edilip edilmediğini, mezbahalarla tabakhanelerin sağlık kurallarına uyup uymadıklarına dikkat eder, içilen suların sağlıklı olup olmadığını kontrol ederdi.

Gıda işi yapan meslek erbabına “Sıhhat şehadetnamesi”

20. yũzyılın başında gıda maddelerinin kontrolũ yanında gıda maddelerini ũreten ve satan mesleklere mensup kişiilerin de bulaşıcı hastalıklarının olmadığını belgelenmeleri esası benimsenmişti. Dũrũlaceze eski eczacısı İbrahim Romano 1900 yılında Babıalı'ya bir dilekçe vererek, aşçı esnafı arasında frengi ve verem hastalıklarına mũptela kişiiler bulunduğunu ileri sũrũp bu hastalıkların bulaşmasına vasıta olan bu esnafın belediye dairelerindeki Heyet-i Sıhhiyeler tarafından muayene edilmelerini ve ellerine bulaşıcı hastalıkları olmadığına dair birer *Sıhhat şehadetnamesi* (sağlık raporu) verilmesini ũnermiřti. Sıhhat şehadetnamesi karşılığında birer Mecidiye vergi alınması da usul haline gelmeliydi. Konu hakkında gũrũřũ istenen Mekteb-i Tıbbiye-i şahane Nezareti ile şehremaneti'nden gelen cevaplarda, esnaf arasında bulaşıcı hastalığı olanlar bulunabileceğinden, tamamının altı ayda bir muayene edilip ellerine bir Sıhhat şehadetnamesi verilmesi uygun bulunmuştu. Ancak bunlardan harç alınıp alınmaması řũra-yı Devlet tarafından tayin edilmeliydi. Ayrıca Sıhhat şehadetnamesi almayan kalfa ve çırakları yanlarına kabul eden ustalardan da bir miktar nakit para cezası alınmalıydı. Bulaşıcı hastalığı olduğu anlaşılanlar bu sanatı icradan men edileceği gibi başka bir iç bulmakta gũçlũk çekeceklerdi. Bu yũzden muhtaç duruma dũřmeleri uygun değildi. Hasta olduğu için işten çıkarılanlar iyileşinceye kadar hastanelerde ũcretsiz olarak tedavi ettirilmeliydi. Ama İşstanbul'daki birkaç hastanede aceze hastaları bile kabul ve tedavi ettirmek zor iken imkânların bu esnafı kabul ve tedaviye yetmeyeceği muhakkaktı. Bu nedenle ũnce bu hususun dũřũnũlũp mũzakere edilmesi ve bunlar arasında



yabancı devlet tebaasından adamlar da bulunabileceğinden alınacak tedbirlerin ũnce sefaretlere bildirilmesi gerekli gũrũlmũřtũ. řũra-yı Devlet bu konuda uygulanabilir esaslı bir karar almalıydı. Birkaç ay sonra Mekteb-i Tıbbiye-i şahane Nezareti, okul kliniklerine başvuran hastalardan çoğunun frengili olduğunun anlaşılması ũzerine hastalığın yayılmasını ũnlemek amacıyla bazı ũnerilerde bulunmuştu. Bunlar arasında aşçı ve berber dũkkânlarıyla hamamların devamlı olarak teftiş edilmeleri de vardı. I. Daire-i Belediye Hıfzıssıhha Mũfettiřliėi, Bahçekapı'da Hacı Yorgi'nin lokantasında çalışan aşçı yamağı Bodos'un frengi sebebiyle kũçũk dilinin dũřmũř olduğunu Dahiliye Nezareti'ne bildirmişti. Aşçılık sanatı ve benzeri hizmetleri yapması yasaklanan aşçı yamağı Bodos memleketine dũnmũřtũ (1901).

Hakkı Hũsnũ, 13 Ocak 1906 tarihli yazısıyla; ekmekçi, sucu, aşçı, bakkal ve manav gibi esnaf içinde frengi, verem ve diğer akciğer hastalıklarına mũptela olanların her sene Mart ayı başında esnaf tezkiresi alırken belediye daireleri sağlık heyetleri tarafından muayene edilip bulaşıcı hastalıklardan salim olanlara bir meblağ karşılığında birer Sıhhat şehadetnamesi verilmesini ve bunun sũtnine ve hamamcılarla çamaşırcı ve kolacı gibi esnafa da yayılmasını teklif etmişti. Dahiliye Nezareti, şehremaneti'ne bu teklifin bir suretini gũndererek gũrũř

istedi. şehremaneti de; daha ũnce bu konuda bir nizamname tasarısı hazırlanarak řũra-yı Devlet'e gũnderildiėi halde henũz bir cevap alınamadığını ve bu tasarıya gũre icabının yapılmasını uygun gũrdũėũnũ bildirdi. *İnek Ahurlarıyla Sũthaneler ve Sũdler Hakkında Talimatname* (1914) ile sũtçũlerin altı ayda bir belediyeye sağlık raporu vermesi kuralı getirildi ve hasta olanlar sũtçũlũk yapmaktan men edildi (40. madde). 1928 yılında, ekmek yapanların verem, frengi ve uyuz gibi hastalıkları olduğu yolundaki ihbar ũzerine, Sıhhiye Mũdũrũ Dr. Neşet Osman Bey, *Vakit Gazetesi* muhabirine bu fırınlara derhal doktor gũnderildiėini, fırınların ve ekmek yapanların ũç ayda bir muayeneden geçirildiği halde muayeneden hemen sonra hastalananlar olabileceğini, ihbar doğru çıkarsa fırıncı ile hasta amelelerin şiddetle cezalandırılacağını sũylemiřti. Buradan, 1906 yılındaki girişimin uygulamaya girdiğini ve bazı esnafın ũç ayda bir sağlık muayenesinden geçirildiği anlaşılıyor.

İşstanbul'da satılan gıda maddelerinin durumu, 1912

Opr. Dr. Cemil Pařa (Topuzlu, 1866-1958), İşstanbul şehremini (Belediye Başkanı) olarak gũreve başladıktan sonra (21 Aėustos 1912–21 Kasım 1914 ile 5 Mayıs 1919–26 şubat 1920 tarihleri arasında iki kez İşstanbul řehreminiłiėi



yapmıştır), gıda maddesi üretim ve satışını kontrol etmiş ve şu tespitlerde bulunmuştur:

- “Yiyecek ve içecek maddelerinin saflığından ve temizliğinden hiç kimse emin değildi.
- Ekmekler pis fırınlarda tablakârların kirlî ayaklarıyla yoğruluyor ve tartısız olarak oracıkta satılıyordu.
- Fırınlarda camekân olmadığından ekmekler toz toprağa maruz kalıyor, halk da bu suretle bu kirlî, mikroplu ekmekleri yiyordu.
- Ekmekler üstü açık gayet pis küfeler içinde taşınıyordu.
- Manav, aşçı, muhallebici, şekerci, sütçü, yoğurtçu ve bunlar gibi dükkânların hiç birinde camekân yoktu.
- Seyyar satıcılar yiyecek ve içecekleri başlarındaki camekânsız tablalarda ve ellerindeki kutularda açıkta satıyorlardı.
- Bütün kasap dükkânları camekânsızdı. Dükkânların dış kısmına asılan etler gelip geçenlerin üstüne sürüldüğünden toz toprak içinde kalıyordu. Kesilmiş koyunlar hamalların sırtında veya sanklar üstünde; ciğer, baş, işkembe de sınkara geçirilerek omuzlar üzerinde kaldırımlara kanlar, pislikler aka aka gezdiriliyordu. Canlı koyunlar da yine hamalların sırtlarına yükletilerek taşınılmaktaydı.
- Galata ve Fatih’te özel kişilerin elinde gayri sıhhi olarak çalışan bir kaç mezbaha vardı. Kasaplar koyunları dükkânlarının arkasında bulunan küçük aralıkta kesip yüzüyor ve oracıkta satıyordu. Bu sebepten gündüzleri en işlek caddelerden sürü sürü koyun geçiriliyor hatta bu sürüler

arada sırada boş aralarda otlatılıyordu.

- Tavukçular dükkânlarındaki kafesler içinde yüzlerce tavuk ve hindi besliyordu. Tavuk ve hindiileri dükkânlarında kesip temizliyorlar üstelik semiz göstermek için nefesle şişiriyorlardı. Bunların meydana getirdikleri pisliklerden ve kokulardan tavukçu dükkânlarının içinde durmak mümkün değildi.
- İstanbul’da halis süt, yağ ve tereyağı bulmak hemen hemen imkânsızdı. Şehrin içinde çok iptidai ve murdar birçok inek ahır vardı. Hastalıklı hayvanlar pislik içindeydi. O kadar ki ahırlardaki hayvanların nasıl sağıldığını görenler bir daha süt içmeğe cesaret edemezlerdi. Sütler ağızları açık teneke güğümlerde yarı yarıya su katılarak satılıyordu ve hiç bir kontrole tabi değildi.
- Tahta fiçiler içinde taşınan memba suları kontrol edilmiyordu.”

O sırada yürürlükte bulunan *Belediye Talimatnamesi* bu durumu düzeltmeye yeterli değildi. Cemil Paşa, Emniyet-i Umumiye Müdürlüğü ile işbirliği yapıp yeni bir *Zabıta-i Belediye Talimatnamesi* hazırlatıp yürürlüğe girmesini sağladı. Bu yeni talimatnameye gıda maddelerinin halka sağlıklı ulaşmasını sağlayacak maddeler koydurdu. Ancak para cezalarının azlığı nedeniyle sonuç alamayınca, *Belediye Nizamnamesi*’nin, “sağlığa zarar vereceği gerekçesiyle hileli ve karışık gıda maddelerinin toplattırılıp imha edilmesini” öngören maddesini uygulamaya geçirecek yiyecek ve içecek satan dükkânları denetlemeye başladı. Dışarıda dükkânın önüne ve içerideki ekmek satış yerine camekân yaptırmayan,

ekmekleri ayak basılan yerlerde bırakan, bozuk ve tartıca eksik ekmek satan, ayaklarıyla ekmek yoğuran, dükkânının içini temiz tutmayan, ekmek satışı ve hamur yapılan yerlerde çalışan çırak ve ameleye beyaz ketenden gömlek ve beyaz başlık taktırmayan fırınlardaki ekmekleri toplattı. Camekân yaptırmayan ve gıda maddelerini açıkta satan, bozuk mal süren, hile yapan, sırtlarında kesilmiş veya kesilmemiş koyun taşıyan, sırık üstünde ciğer, işkembe ve camekânsız olarak, başının ve omuzunun üstünde yiyecek maddeleri satanların, ayrıca camekân yaptırmayan manav, bakkal muhallebici, sütçü, aşçı, döner kebabçı gibi esnafın mallarını, köprü üstünde ve işlek caddelerde dolaşan seyyar satıcıların bütün eşyalarını kamyon ve süprüntü arabalarına koyarak belediye deposuna kaldırdı. Bu çabalarıyla gıda maddeleri, yiyecek ve içeceklerin halka sağlıklı olarak ulaştırılması yolunda büyük çaba harcayan Şehremini Cemil Paşa; Sütlüce’deki umumi mezbahanın da temelini attırdı. Bu arada Harem İskelesi civarında ufak bir salhane/mezbaha açarak doktor ve baytarların kontrolünde kesim yaptırmaya başladı ve bu yöredeki kasap dükkânlarında hayvan kesilmesini yasakladı. Tavukçu dükkânlarında tavukların arka tarafta ayrı bir yerde kesilmesini sağladı. İçme suyu kaynaklarını temizletip suları kontrol ettirdikten sonra mühürlenmiş fiçilerde sattırdı.

Gıda maddelerinin tahlili

1844 yılında Mekteb-i Tıbbiye-i Şahane’de kurulan Kemikahane (Kimyahane), gıda analizlerinin yapıldığı ilk laboratuvarıdır. Mekteb-i Tıbbiye-i Şahane laboratuvarının 1870 yılına ait fiyat tarifesinden burada sirke, yemeklik yağlar, ekmek ve diğer bazı besin maddelerinin analizlerinin yapıldığı anlaşılmaktadır. İleriki yıllarda Osmanlı Devleti’nde sivil sağlık işlerinin mercii olan Meclis-i Umur-ı Tıbbiye-i Mülkiye ve Sıhhiye-i Umumiye’ye bağlı olarak çalışan bir kimyahane bulunduğu bilinmektedir.

5 Haziran 1899 günü hizmete giren Hamidiye Etfal Hastanesi’nin kimyahanesinde saraya satın alınan sadeyağ/tereyağı ve zeytinyağı tahlil edilip saf olup olmadıkları kontrol edilirdi. Zaman zaman İstanbul’daki memba sularını da inceleyen bu kimyahane ilk beş yıl içinde 2.213 rügan-ı sade (sadeyağ/tereyağı), 1.192 süt, 28 yemeklik zeytinyağı, 15 balık yağı, 4 şarap, 3 bira, 2 konyak, 11 madensuyu, 11 memba suyu, 3 kuru fasulye, 1 kavun, 1 armut, 1 karpuz, 1 frenk üzümü, 1 vişne, 1 şeftali, 1 incir analiz edilmişti. Ertesi sene hastane için satın alınan ve saray ambarından gönderilen erzak numune-

leriyle Bahriye askerlerinin tayınlarının hileli olup olmadıkları araştırılmıştı. Bu meyanda hastanenin kimyahasında; rugan-ı sade, süt, pirinç, kahve, şeker, un, madensuyu, arpa, Kaliforniya reçeli, karpuz reçeli, domates ve taze fasulye numuneleri incelenmişti. II. Abdülhamid döneminde, Avrupa'dan ithal edilecek müstahzarat, ilaç ve spesiyalitelere ile yağlar, unlar, kahve, çay ve içkilerin muayene edilmesi için gümrüklerde kimya laboratuvarları açıldı. Bu muayeneler *Gümrüklerce İcra Edilecek Muayene-i Sıhhiyeye Dair Nizamnâme* (1906) ile esaslara bağlandı.

Meşrutiyet'in ilânından hemen sonra İstanbul'daki her belediye dairesinde nüfusa göre bir veya daha fazla hekim çalıştırılıyordu. Belediye dairelerinde çalışan hekimlerin görev ve sorumlulukları, *Dersaadet Devair-i Belediye Heyât-ı Tibbiyesinin Vezaifine Dair Talimat* (1910) ile belirlenmişti. Buna göre; belediye hekimleri her gün buldukları belediye dairesi sınırları içinde çarşı pazar dolaşıp satılan yiyecek ve içecekleri gözden geçirecek ayrıca fırın, lokanta ve aşçı dükkânları, kahvehane, gazino, meyhane, berber, manav ve kasap dükkânlarıyla sütçü, paçacı ve işkembecilerin sağlığa uygun çalışıp çalışmadıklarını kontrol edecekti. Fırıncı, kasap, bakkal, berber, sütçü, lokantacı, aşçı, hizmetçiler ile sütnineleri muayene edip bulaşıcı hastalığı olmadığını esnaf tezkerelerine yazacaktı.

II. Meşrutiyet yönetiminin İstanbul Belediyesini yeniden organize etmesinin ardından belediyeye ait sağlık kurumları Müessesat-ı Hayriye-i Sıhhiye İdaresi'ne verilmiş ve bu İdareden bir kimyahane/tahlilhane (analiz laboratuvarı) kurması istenmişti. Bunun üzerine Babıâli caddesinde "Kemal Resimli Kitap İdarehanesi" binası satın alınıp İdare merkezi haline getirilmiş üst katında da yiyecek ve içecekleri analiz edip sağlıklı olup olmadıklarını belirlemek üzere küçük bir kimyahane kurulmuştu (1910). Bu kimyahanede İdareye bağlı Şişli Etfal Hastanesi, Üsküdar Bimarhanesi, Haseki Nisa Hastanesi, Beyoğlu Nisa Hastanesi, Beyoğlu Zükûr Hastanesi, Dârülaceze ve Tebhirhanelerde (Gedikpaşa-Tophane-Üsküdar Dezenfeksiyon İstasyonları) kullanılan her türlü yiyecek, içecek ve ilaçlar muayene ve analiz ediliyordu. 1912 yılında Müessesat-ı Hayriye-i Sıhhiye İdaresi lağvedildikten sonra kapatılan kimyahane, 1913 yılında İbrahim Ethem Ulagay tarafından yeniden yapılandırıldı. Tahlihaneye adıyla anılan bu laboratuvar, ilk 20 ayında, çeşitli gıdalara ait 6 bin 12 analiz yapmıştı. İstanbul Belediyesi Sıhhat İşleri Müdürlüğü 1924 yılında Belediye Kimyahanesi için Saraçhane'de Fatih Belediye Şubesiyle İtfaiye binasının köşesinde yeni

bir bina yaptırdı. O sırada İstanbul'da belediyenin bu kimyahasından başka resmi bir kimyahane yoktu. Meclis-i Umur-ı Tibbiye-i Mülkiye ve Sıhhiye-i Umumiye bünyesindeki kimyahane ise 1 Mart 1913 tarihinde kurulan Sıhhiye Müdüriyet-i Umumiyesi'ne bağlandı. Bunlar dışında eczane laboratuvarlarıyla özel tıbbi tahlil laboratuvarlarında başta yağ, bal, süt, konserveler olmak üzere gıda maddeleri analiz ediliyordu. Pierre Apery'nin Yüksekaldırım'da bulunan eczanesindeki analiz laboratuvarı resmen Altıncı Daire-i Belediye'nin (Beyoğlu Belediyesi) gıda analizlerini yapmakla görevlendirilmişti.

Sonuç olarak Osmanlı Devleti'nde 19. yüzyıl başlarında başlayan gıda kontrolünün II. Abdülhamid döneminde önem kazandığı, gıda analizlerinin belediye hizmetleri arasına alındığı ve II. Meşrutiyet'ten sonra geliştiği söylenebilir.

Kaynaklar

Altun, Mehmet: İ. E. Ulagay İlaç Sanayii Türk A. Ş. 100 yaşında. Osmanlı'dan Günümüze Hayallerin Gerçekleştiği 100 Yıl. İstanbul 2003, 83-85.

Başbakanlık Osmanlı Arşivi (BOA). A. MKT. MHM. 597/8, 15 R. 1314 [23 Eylül 1896]. A. MKT. MHM. 594/18, 17 N. 1311 [24 Mart 1894]. A. MKT. MHM. 594/35, 24 ZA. 1311 [29 Mayıs 1894]. DH. İD. 102/14, 10 S. 1329 [10 Şubat 1911]. DH. İD. 38-2/15, 11 CA. 1330 [28 Nisan 1912]. DH. MKT. 2370/66, 10 RA 1318 [8 Temmuz 1900]. DH. MKT. 2430/116, 29 B. 1318 [22 Kasım 1900]. DH. MKT. 2525/80, 6 CA. 1319 [21 Ağustos 1901]. DH. MKT. 2540/95, 23 C. 1319 [7 Ekim 1901]. DH. MKT. 745/64, 22 ZA 1323 [18 Ocak 1906]. İ. DH. 9472, 6 Ş. 1264 [8 Temmuz 1848]. İ. HUS. 187, 29 S. 1311 [11 Eylül 1893]. İ. HUS. 24 ve 30, 3 RA. 1311 [14 Eylül 1893]. İ. HUS. 43, 18 Ş. 1312 [14 Şubat 1895]. İ. ŞE. 1, 7 N. 1311 [14 Mart 1894]. İ. ŞE. 6, 23 ZA. 1311 [28 Mayıs 1894]. Y. PRK. ZB. 12/47, 29 R. 1311 [9 Kasım 1893].

Dölen, Emre: "1870'li Yıllarda Mekteb-i Tibbiye Laboratuvarında Yapılan Analiz ve İncelemeler", II. Türk Tıp Tarihi Kongresi Kongreye Sunulan Bildiriler. İstanbul, 20-21 Eylül 1990. Türk Tarih Kurumu Basımevi, Ankara 1999, 71-79.

[Ergin], Osman Nuri: Cumhuriyet ve İstanbul Mahalli İdaresi. İstanbul 1933, 58-66.

Ergin, Osman Nuri: Mecelle-i Umûr-ı Belediyeye. İstanbul 1995, C.6, 3088-3089, 3093-3094, 3101-3109, 3119-3123, 3151, 3159-3167, 3586-3587, 3614-3621, 3622-3623. ; C.8, İstanbul 1995, 4492.

"Hamidiye Etfal Hastahane-i Âlisinin İstatistik Mecmua-i Tibbiyesi, Dersaadet Matbaa-i Osmaniye, Altıncı Seneye Mahsusdur, Sene-i Hicriye 1323, Sene-i Maliye 19 Ağustos 1321 [31 Ağustos 1905], İstatistik bölümü, 40.

"Hamidiye Etfal Hastahane-i Âlisinin İstatistik Mecmua-i Tibbiyesi, Dersaadet Matbaa-i Osmaniye, Altıncı Seneye Mahsusdur, Sene-i Hicriye 1325, Sene-i Maliye 19 Ağustos 1323 [31 Ağustos 1907], İstatistik bölümü, 50-52.

Hamlin, Cyrus: Among the Turks. Robert Carter and Brothers, New York 1878, 312-313.

"Le choléra a Constantinople", Gazette Médicale d'Orient, XXX, V, 1895, 65-69.

Mağmumi, Ş.: "Kolera Zamanı Ne Yemeli?", Resimli Gazete, No. 130, 9 Eylül 1309 [21 Eylül 1893].

Mağmumi, Şerefeddin: Bir Osmanlı Doktorunun Anıları. Yüz Yıl Önce Anadolu ve Suriye. Günümüz Diline Çeviren: Cahit Kayra, Büke Yayınları, İstanbul 2001, 222-223.

"Meclis-i Sıhhiye-i Umumiye", Nevsâl-i Âfiyet, İstanbul 1315 [1899], 119-120.

Müessesat-ı Hayriye-i Sıhhiye Müdüriyeti (Direction Générale de L'assistance Publique de Constantinople). İstanbul, Matbaa-i Arşak Garoyan, 1327-1911, 14-15.

Ortaylı, İlber: Tanzimattan Cumhuriyete Yerel Yönetim Geleneği. İstanbul 1985, 116-117.

Pakalın, Mehmet Zeki: Osmanlı Tarih Deyimleri ve Terimleri Sözlüğü, İstanbul 1951, 40-43.

Sakaoğlu, Necdet: "İhtisab", Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi, IV, 143-144.

Takvim-i Vekayi, No.23, 21 ZA. 1247 [22 Nisan 1832].

Takvim-i Vekayi, No.24, 3 Z. 1247 [4 Mayıs 1832].

Takvim-i Vekayi, No.26, 17 Z. 1247 [18 Mayıs 1832].

Tasfir-i Efkâr, No. 316, 24 S. 1282 [19 Temmuz 1865].

Tasfir-i Efkâr, No. 318, 3 RA. 1282 [27 Temmuz 1865].

Tasfir-i Efkâr, No. 322, 19 RA. 1282 [12 Ağustos 1865].

Tasfir-i Efkâr, No. 325, 4 R. 1282 [27 Ağustos 1865].

Tasfir-i Efkâr, No. 330, 23 R. 1282 [15 Eylül 1865].

Topuzlu, Cemil: İstibdat-Meşrutiyet-Cumhuriyet Devirlerinde 80 Yıllık Hâtıralarım. İstanbul 1951, 106-108, 119-121.

Topuzlu, Cemil Topuzlu: 32 sene evvelki, bugünkü, yarıncı İstanbul. İstanbul 1944, 34-36.

Uzluk, Feridun N.: "Kolera Risalesi", Türk Tıp Tarihi Arkivi, C.4 (1935), 145-156.

Uzluk, Feridun N.: "Cholera Asiatica'nın Epidemiy Tarihi Üstüne Bir Araştırma", Türk İliyen ve Tecrübi Biyoloji Dergisi, C.8, 1 (Ankara 1948), 21-30.

Ülman, Yeşim Işıl: Journal de Constantinople'a Göre Mekteb-i Tibbiye-i Adliye-i Şahane'nin Galatasaray Dönemi. Yüksek Lisans Tezi. Danışman: N. Yıldırım, İstanbul 1994, 68.

"Verem, Frengi, Uyuz. Ekmeklerimizi Yapanlar Bu Hastalıklarla Malulermiş", Vakit, 13 Eylül 1928.

Yıldırım, Nuran: "İstanbul Eczanelerinde Hasta Muayenesi ve Tıbbi Tahlil Laboratuvarları", Yeni Tıp Tarihi Araştırmaları 2-3, (Ed. Nil Sarı), İstanbul 1996/97, 71-97.

Yıldırım, Nuran: "Sağlıkta Devr-i Hamidi", II. Abdülhamid Modernleşme Sürecinde İstanbul. Ed. Coşkun

Yılmaz, İstanbul 2010, 251. Yıldırım, Nuran: İstanbul'un Sağlık Tarihi. İstanbul 2010, 19-49.