

## **EK - 2 : Afet Bölgesinde Kurulacak Aşevleri**

Meydana gelen afetın niteliği, coğrafi koşulları, önceden ön görülemeyen değişkenler nedeniyle afet alanında aşevleri farklılıklar gösterebilir. Ancak sıcak yemek üretimi yapılacak aşevlerinde Malzeme Kabul ve depo alanı, yemek hazırlık alanı, yemek üretim bölümü ve bulaşık yıkama bölümleri bulunmalıdır. Ayrıca sıcak yemek dağıtımlarının yapılacağı yemek dağıtım noktaları planlanmalıdır.

### **2.1 Depo ve Malzeme Kabul Alanı**

Aşevlerinde kurulacak malzeme kabul depolama alanları beslenme hizmetine yönelik olarak piyasadan alınan ve/veya bağış olarak gelen malzemelerin muhafaza edildiği aşevi ihtiyaçlarının karşılandığı alanlardır. Genel depolama kriterlerine ve gıda depolamasına uygun olarak belirlenmeli ve iklimlendirme koşulları ile hava sirkülasyonunu sağlanmalıdır.

Et, balık, tavuk, et ürünleri, yumurta ve yumurtalı yiyecekler, süt ve süt ürünleri, pişmiş yemekler, vakumlu paketlenmiş ürünler, kapağı açılmış konserveler, yağlar, taze sebzeler, taze meyveler, soslar, kremler vb. çabuk bozulan ürünler uygun sıcaklıklarda muhafaza edilmelidir.

Et ve sakatat, et ürünleri üretim tesisine gelir gelmez hemen işlem görmeyecek ise soğuk depo veya şok muhafaza deposuna alınmalı ve taze etlerin +4 °C ve sakatatın +3 °C, dondurulmuş et ve sakatatın -12 °C ve derin dondurulmuş et ve sakatatın -18 °C sıcaklıktan daha yüksek dereceli odalarda depolanmaması gerekir.

### **2.2 Hazırlık Alanı**

Depolardan alınan gıda ürünlerinin pişirmek üzere hazırlandığı bölümdür. Hazırlık bölümlerinde kullanılan ekipmanlar, kesiciler/doğrayıcılar, tezgahlar ve gıda ile temasta bulunan her türlü ekipman halk sağlığına zarar vermeyecek özelliklerde ve ilgili yönetmeliklere uygun olarak seçilmelidir.

### **2.3 Üretim Alanı**

Afet bölgelerinde yemeklerin üretildiği alandır. Yangın ihtimalinin en yüksek olduğu bu kısımda gerekli tedbirler alınmalı, özel söndürme sistemleri düşünölmelidir. Pişmiş yemeklerin en fazla 2 saat içinde servis edilmesi ve tüm yemeklerin üstü servis yapılana kadar kapalı tutulmasının sağlanmalıdır. Pişirme işlemi sonucu oluşan duman, ısı ve kokunun uygun ortamlara transferi sağlanmalıdır. Pişirme ekipmanları ilgili yönetmeliklere uygun olarak seçilmeli ve kullanılmalıdır.

### **2.4 Dağıtım Organizasyonu**

Yemek Dağıtımları, yerel koşullara uygun, adil, uyumlu, cinsiyet, engellilik, dini ve etnik köken vb. gibi ayrımlar yapmaksızın şeffaf ve tarafsız olarak gerçekleştirilmelidir. Dağıtım yapılmadan önce ilgili mevzuat çerçevesinde çıkarılan yemekten numune alınarak muhafaza edilmelidir. Yemek dağıtım noktaları afetzedelerin kolay erişim sağlayabileceği güvenli alanlardan seçilmeli ve dağıtım esnasında hijyen kurallarına uygun koruyucu ekipmanlar kullanılmalıdır.

## 2.5 Numune Alımı

T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı; Gıda Güvenliği Ve Kalitesinin Denetimi Ve Kontrolüne Dair Yönetmelik (EK-5) kapsamında numune alımı sırasında uyulması gereken kurallar belirlenir.

Numune alımı için dikkat edilmesi gereken hususlar;

- Numune alacak kişide önlük, maske, bone, kolluk bulunmalıdır.
- Eller hijyenik bir şekilde yıkanmalı, tek kullanımlık lateks eldiven giyilmelidir.
- Numune kapları en az 200 g veya 200 ml örnek alınabilecek hacimde ve geniş ağızlı olmalıdır.
- Numune alınacak kaplar temiz, steril, kuru, kapalı olmalı ve numune homojen bir şekilde dağıtılmalıdır.
- Alınan numunenin ağzı kapatılıp soğutulduktan sonra buzdolabına koyulmalıdır.
- Numune kabının üzerine ilgili tarih ve öğün bir etikete yazılarak yapılandırılmalıdır.
- Numuneler buzdolabında (0) – (+ 4) derecede 72 saat bekletilir.
- Buzdolabında 72 saati dolduran numuneler imha edilir.

## 2.6 Afetlerde Kullanılacak Menüler

Afet ve acil durumlar öncesinde ülkenin coğrafi koşulları ve kültürel özellikleri dikkate alınarak kişi başına enerji gereksinimi günlük ortalama 2.100 kcal olacak şekilde haftalık veya 15 günlük yemek menüleri planlanır.

Afetin ilk saatlerindeki beslenme ihtiyacı, hazırlanması ve dağıtımı kolay olan çorba, kumanya ve hazır yemekler ile karşılanır. Sabit aşevi, modüler aşevi veya mobil aşevlerinin kurulumuna müteakip planlanan yemek menüleri doğrultusunda üretim yapılarak uygun şartlarda dağıtımı sağlanır. Üretilen sıcak yemekler, Kızılay tarafından hazırlanıp gönderilen menüye göre gerçekleştirilir.

Afet menüsü içeriği; mevsimsel şartlar, özel gereksinimli bireyler ve lojistik imkânlar doğrultusunda değişiklik gösterebilir. Fakat afetzedeler için asgari standartlar korunmalıdır. Özel gereksinimli bireyler için ayrı menüler veya ek gıdaların sunulması gerekmektedir.

Afet ve acil durumlarda uygulanmak üzere menüler Kızılay tarafından hazırlanmaktadır. Kızılay gerekli görülmesi halinde menülerde değişiklik yapılabilmektedir.