



GIDA TURKISH FOOD  
GÜVENLİĞİ SAFETY  
DERNEĞİ ASSOCIATION

## DEPREMDEN SONRA GIDA GÜVENCESİ VE GIDA GÜVENLİĞİ

### GIDA BAĞIŞI YAPANLAR İÇİN UYARILAR:

1. Bağışlarınızda oda koşullarında muhafaza edilecek ürünleri, vakum, konserve, UHT süt ve meyve suyu gibi ürünleri tercih ediniz.
2. Bağışlarınızı yaparken göndereceğiniz ürünlerin son tüketim tarihi ve tavsiye edilen tüketim tarihlerini kontrol ediniz.
3. Meyve olarak portakal, mandalina gibi elle soyulabilecek, yıkanmaya gereksinim duyulmayacak meyveleri tercih ediniz.
4. Tahin helvası ve protein barları gibi küçük porsiyonlu ve kolay saklanabilen ürünleri tercih ediniz.
5. Bağışlarınızı yağmur, çığ ve sudan vb. etkilenmeyecek şekilde ambalajlayarak sevk ediniz.
6. Kolilerin dışına içinde ne bulunduğunu açık bir şekilde yazınız.

### TOPLU YEMEK HİZMETİ SUNANLAR İÇİN UYARILAR:

#### Hazırlık

1. Yemek hazırlık alanının, atık toplama ve tuvalet ihtiyacı giderilen alanlardan uzakta olmasına dikkat ediniz.
2. Yemek hazırlarken kişisel hijyen kurallarına uyunuz, ellerinizi varsa sabun ile yıkayınız, yoksa mutlaka dezenfektan, kolonya veya Islak mendil kullanınız.
3. Çiğ gıdalardan pişmiş gıdalara çapraz bulaşma olmasını engelleyici önlemler alınız.

4.Elektrik kesintileri dolayısıyla soğuk zincirin bozulmasının yaratabileceği sorunlar nedeniyle menülerde bozulma riski olan gıdalara yer vermeyiniz.

5.Yemek hazırlığı ve servisi yaparken maske ve eldiven kullanınız.

6.Kullanılan hammaddelerin ambalajlarını kontrol ediniz (pakette açılma, konservede bombaj-sızma, tarih kontrolü yapınız).

7.Güvenli olduğu duyurularına dek yemek hazırlığında ve ekipman temizliğinde şebeke suyu kullanmayınız.

8.Kaynağı belli olmayan suları sadece kaynatmak suretiyle kullanınız.

9.Hızlı tüketime uygun ve servisi kolay olduğundan, sandviç dağıtımına ağırlık verebilirsiniz.

## Dağıtım

1.Yemek servisi ile birlikte plastik çatal, bıçak ve kaşık sağlayınız.

2.Pişmiş gıdaları en kısa sürede servis ediniz ortam koşullarında bekletmeyiniz.

3.Çorba dağıtımında kaplardan doğrudan içilebilecek, mümkün olduğunca iri tane içermeyen türler tercih ediniz.

4.Sadece ambalajlı su dağıtınız.

## Temizlik ve Atık Yönetimi

1.Alet ekipmanın temizliğine dikkat ediniz. Mümkünse kaynar su veya dezenfektan kullanınız. Eğer imkanınız varsa yıkama sularınız için klor tableti kullanarak suyu dezenfekte ediniz.

2.Bulaşıcı hastalıkların yayılmasını önlemek için yemek dağıtımı ve tüketimi sebebiyle çıkacak atıklar için uygun atık alanları oluşturunuz ve atıkları üretim alanlarından derhal uzaklaştırınız.

## DEPREMZEDELER İÇİN UYARILAR:

1.Sadece kaynağı belli, ambalajlı olan suları tüketiniz ve kullanınız.

2.Şebeke suyu ve kaynağı belli olmayan suları test amaçlı dahi içmeyiniz.

3.Şebeke suyu ve kaynağı belli olmayan sular mümkünse kaynattıktan sonra kullanabilirsiniz.

4.Bulaşıcı hastalıkların yayılmasını önlemek için hijyen kurallarına uyunuz, el temizliğine dikkat ediniz. Erişilebilirliğe göre, su-sabun, el dezenfektanı, kolonya, ıslak mendil kullanınız.

5.Sıcak servis edilen yemekleri mümkün olduğunca hızlı tüketiniz, kalan yemekleri saklamayınız.

6.Konserve ürünlerde sızma, ambalajda şişme olup olmadığı kontrol ediniz, böyle bir durum varsa tüketmeyiniz.

7.Ambalajlı ürünlerin son kullanma tarihlerini kontrol ediniz.

8.Ambalajlı/konserve gıdaları açtıktan sonra aynı gün içerisinde tüketiniz

9.Bulaşıcı hastalıkların yayılmasını önlemek için çöp ve atıklarınızı yaşam alanınızın dışında tutmaya özen gösteriniz.