

# AFETLERDE BESLENME AKREDİTASYONU 2025



TÜRK  
KIZILAY

## 1. AFETLERDE BESLENME AKREDİTASYONU

### 1.1. Amaç

Akreditasyon sisteminin amacı: Afet ve acil durumlarda afetzedeler ile sahada görevli personelin asgari standartlar ölçüsünde günlük beslenme ihtiyaçlarını karşılamak için kurum ve kuruluşların koordinasyonunu sağlamaktır.

### 1.2. Kapsam

Bu kılavuz; Türkiye Afet Müdahale Planı (TAMP) ile afet ve acil durumlarda alanda hizmet verecek kuruluşların afetzedelere ve sahada görevli personele sunacakları beslenme hizmetinin (kumanya, ikramlık, ekmek, 3 ana öğün sıcak yemek ve ara öğün) üretim ve dağıtımını kapsamaktadır.

### 1.3. Afetlerde Beslenme Hizmeti

Beslenme; sağlığı korumak, geliştirmek ve yaşam kalitesini yükseltmek için vücudun gereksinimi olan besin öğelerini yeterli miktarlarda ve uygun zamanlarda almak için bilinçli yapılması gereken bir davranıştır.

Afetlerde beslenme müdahaleleri afet yönetiminde olduğu gibi çok disiplinli bir yaklaşım olup afetlerde sunulacak beslenme hizmetlerine ilişkin yöntem ve standartları belirlemeyi, yeterli ve dengeli beslenme koşullarını sağlamayı amaçlar.

## 2. BESLENME HİZMETİ SÜRESİ VE VERİLİŞ ŞEKLİ

### 2.1. Kısa Dönem Beslenme Hizmeti

Afet ve acil durumun akut döneminde (0-72 saat) afetzedelerin ve sahada görevli personelin acil beslenme ihtiyacını karşılamak amacı ile pratik, hijyenik ve sağlıklı koşullarda sunulan beslenme hizmet türüdür. Bu dönemde beslenme ihtiyacı yüksek enerjili gıda ürünleri, herhangi bir işlem gerektirmeyen tüketimi kolay, çabuk bozulmayan besin maddeleri ile karşılanır. Akut dönemin sonlanması ile uzun dönem beslenme hizmeti başlamaktadır.

### 2.2. Uzun Dönem Beslenme Hizmeti

Afet alanında beslenme ünitelerinin kurulması sonrasında başlayan dönemdir. Bu dönemde menüler planlanarak üç öğün sıcak yemek hizmeti sunulur. Yemek üretiminin tüm aşamaları (hazırlık, pişirme, dağıtım, depolama vb.) ilgili yönetmeliklere uygun gerçekleştirilir.

## 3. AFET VE ACİL DURUMLARDA BESLENME HİZMETİ KOORDİNASYONU

Afet ve acil durum sonrasında afetzedelerin beslenme ihtiyaçlarının karşılanması ve beslenme hizmeti sunabilecek diğer paydaşların koordinesi, gıda dağıtım standartlarının belirlenmesi, gıda tedarik zincirinin kurulması ve dağıtımının yapılması Türkiye Afet Müdahale Planı (TAMP) çerçevesinde Türk Kızılay'a tevdi edilmiştir.

Afet ve acil durumlar sonrasında alanda beslenme hizmeti sunumu yapmak isteyen tüm paydaşların;

- Afet ve olağanüstü durumlarda beslenme hizmetine başlamadan önce Kızılay ile koordine sağlaması,

- Afet bölgesinde koordinasyon için irtibat sorumlusu belirlenmesi ve beslenme alanında gerçekleştirilecek süreçlerin bu irtibat sorumlusu üzerinden yürütmesi,
- Kızılay tarafından afet sürecinde düzenlenecek koordinasyon toplantıları ile afet sonrası yapılacak değerlendirme toplantılarına katılım sağlaması,
- Kızılay tarafından yönlendirilen alanlarda, belirlenen menüye uygun ve bildirilen miktarlarda yemek dağıtımını gerçekleştirmesi,
- Beslenme hizmetinin her aşamasında gıda hijyeni yönetmeliğine (Ek-2) bağlı kalması,
- Kızılay tarafından görevlendirilecek gıda güvenliği ekiplerinin tavsiyeleri çerçevesinde gerekli düzenlemeleri sağlaması,
- Afetler sonrası kamu otoritelerine ve AFAD'a yapılan raporlamalarda kullanılmak üzere her gün sonunda beslenme hizmetine yönelik olarak yapılan çalışmaların (Ek-4) rapor formatı kullanılarak iletmesi,

hususlarına dikkat etmeleri önem arz etmektedir.

#### 4. İL BAZLI EKİP VE KARMA EKİP AKREDİTASYON ŞARTLARI

Türkiye Afet Müdahale Planı (TAMP) kapsamında Ön İyileştirme Çalışma Grupları bünyesinde yer alan Afet Beslenme Grubundaki destek çözüm ortakları İl Bazlı ve Karma Ekip düzeyde akredite olabilmektedir.

**İl Bazlı Ekip Akreditasyon:** Beslenme hizmeti sunacak tüm paydaşlar, il bazlı olarak bölgesel düzeyde mobil ve sabit kapasiteleri doğrultusunda akredite edilmektedir.

**Karma Ekip Akreditasyon:** Beslenme hizmeti sunacak tüm paydaşlar, ulusal (81 İl) düzeyde sadece mobil kapasiteleri doğrultusunda akredite edilmektedir. İl Bazlı Akreditasyonda yer alan personel ve ekipmanlar, Ulusal Akreditasyon kapasitesi dahilinde değerlendirilmeyecektir.

#### 5. AKREDİTASYON KATEGORİLERİ

Afet ve acil durumlar sonrasında etkilenen nüfus ve geçici barınma alanları, toplu barınma alanlarının doluluk oranları gibi birçok husus göz önüne alınarak beslenme ekipleri oluşturulur. Verilecek beslenme hizmetine göre Akreditasyon kategorileri ve ekiplerde görevlendirilecek personel sayıları değişiklik gösterir. Beslenme ekipleri A, B, C, D, E ve F sınıfı olarak 6 kategoriye ayrılmıştır. Akreditasyon kategorileri aşağıdaki tabloda verilmiştir.

SINIF	SINIF TÜRÜ	KAPASİTE (KİŞİ/ÖĞÜN)	PERSONEL SAYISI	
A SINIFI	Sıcak Yemek	10.000+	37 Asil Görevli	18 Yedek Görevli
B SINIFI		5.000-10.000	26 Asil Görevli	14 Yedek Görevli
C SINIFI		3.000-5.000	21 Asil Görevli	12 Yedek Görevli
D SINIFI		1.000-3.000	12 Asil Görevli	9 Yedek Görevli
E SINIFI	İkram Aracı	500+	3 Asil Görevli	3 Yedek Görevli
F SINIFI	Fırın	2.500+	5 Asil Görevli	5 Yedek Görevli

##### 5.1. A Sınıfı Beslenme Akreditasyonu

A Sınıfı beslenme kapasitesine akredite olmak isteyen Kurum/Kuruluş ve STK'ların bir öğünde en az 10.000 kişinin üzerinde sıcak yemek üretecek mobil/sahra beslenme ekipman kapasitesine ve insan kaynağına sahip olması gerekmektedir. (Ek-3)

## 5.2. B Sınıfı Beslenme Akreditasyonu

B Sınıfı beslenme kapasitesine akredite olmak isteyen Kurum/Kuruluş ve STK'ların bir öğünde en az 5.000 – 10.000 kişilik sıcak yemek üretecek mobil/sahra beslenme ekipman kapasitesine ve insan kaynağına sahip olması gerekmektedir. (Ek-3)

## 5.3. C Sınıfı Beslenme Akreditasyonu

C Sınıfı beslenme kategorisine akredite olmak isteyen Kurum/Kuruluş ve STK'ların bir öğünde en az 3.000 – 5.000 kişilik sıcak yemek üretecek mobil/sahra beslenme ekipman kapasitesine ve insan kaynağına sahip olması gerekmektedir. (Ek-3)

## 5.4. D Sınıfı Beslenme Akreditasyonu

D Sınıfı beslenme kategorisine akredite olmak isteyen Kurum/Kuruluş ve STK'ların bir öğünde en az 1.000 – 3.000 kişilik sıcak yemek üretecek mobil/sahra beslenme ekipman kapasitesine ve insan kaynağına sahip olması gerekmektedir. (Ek-3)

## 5.5. E Sınıfı Beslenme Akreditasyonu

E Sınıfı beslenme kategorisine akredite olmak isteyen Kurum/Kuruluş ve STK'ların en az 500 kişilik 1 adet İkram Aracı ekipman kapasitesine ve insan kaynağına sahip olması gerekmektedir. (Ek-3)

## 5.6. F Sınıfı Beslenme Akreditasyonu

F Sınıfı beslenme kategorisine akredite olmak isteyen Kurum/Kuruluş ve STK'ların günlük en az 2.500 adet ekmek üretecek mobil ve/veya sabit ekipman kapasitesine ve insan kaynağına sahip olması gerekmektedir. (Ek-3)

## 6. EKİP YAPISI, GÖREV VE SORUMLULUKLARI

Sıcak yemek üretimi için beslenme ekiplerinin görev ve sorumluluklarına aşağıda yer verilmiştir.

### 6.1. Beslenme Saha Sorumlusu

- Sorumlu olduğu kurum/kuruluş veya Sivil Toplum Kuruluşunu temsil eder. Afet bölgesinde beslenme konusunda koordinasyon ve irtibat sorumlusu olarak görev yapar.
- Sabit veya mobil tesislerin kurulacağı alanları, dağıtım noktalarını Kızılay ile birlikte belirler.
- Tüm süreçlerin hijyen kurallarına uygun olarak yürütmesini sağlar.
- Akreditasyon şartları çerçevesinde gerekli raporlamaları yapar.

### 6.2. Yemek Hazırlık Ekibi

- Yemek üretimi için kullanılacak gıda malzemelerinin kontrollerini yapar.
- Teslim alınan gıdaları üretime hazır hale getirerek yemek üretim ekibine teslim eder.

### 6.3. Yemek Üretim Ekibi

- Belirlenen menüye uygun yemek üretimini gerçekleştirir.
- Hazırlanan yemekleri planlanan dağıtım noktalarının kapasitesine göre dağıtım ekiplerine teslim eder.

### 6.4. Yemek Dağıtım Ekibi

- Üretimi tamamlanan sıcak yemekleri dağıtım noktalarına sevk eder. Dağıtım araçlarının sevk ve idaresini sağlar.

- Belirlenen noktalarda hijyenik şartlara uygun olarak yemek dağıtımını gerçekleştirir.
- Anlık olarak dağıtım raporlamasını gerçekleştirir.

#### **6.5. Temizlik ve Bulaşık Ekibi**

- Yemek hazırlık, üretim ve dağıtım ekipleri tarafından kullanılan tüm malzeme ve ekipmanların temizliğini sağlar.
- Yemek üretim alanı ve hazırlık bölümünün temizliğini sağlar.

#### **6.6. Gıda Güvenliği Ekibi**

- Yemek hazırlık, üretim ve dağıtım ekipleri yürütülen tüm hizmetlerin gıda güvenliğine uygunluğunu denetler.
- Üretilen her bir yemekten numune alınarak uygun koşullarda muhafaza edilmesini sağlar.
- Süresi dolan numunelerin uygun şekilde imha edilmesini sağlar.

## 7. AKREDİTASYON ASGARİ STANDART KOŞULLARI

### AFETLERDE BESLENME AKREDİTASYONU

1. Afetlerde beslenme hizmeti sunmak üzere akredite olmak isteyen kuruluş kapasitesi ve kategorisi (*A, B, C, D, E, F Sınıfı Beslenme Ekibi*) ölçüsünde bulunduğu ilde İl Afet ve Acil Durum Müdürlüğüne İl Bazlı Ekip ve/veya Karma Ekip Beslenme Akreditasyonu için başvuruda bulunacaktır.
2. İl Bazlı Ekip Akreditasyona başvuran Kurum/Kuruluş ve STK'lar Karma Ekip Akreditasyona da başvurabilirler.
3. İl Bazlı Ekip Akreditasyon düzeyinde Akredite olmuş Kurum/Kuruluş ve STK'ların ekipman ve personel kapasiteleri Karma Ekip Akreditasyon düzeyinde yapılan başvurularda kullanılmaz.
4. Kızılay tarafından yerinde incelemeye tabi tutulan kuruluşun başvuru akredite süreci AFAD'a iletilecektir.
5. Beslenme hizmetini sunacak kuruluş afet bölgesinde en az 7 gün hizmet verebilecek üretim ve dağıtım kapasitesine sahip olacaktır.
6. Başvuru yapan kuruluş kategorisine göre (*A, B, C, D, E, F Sınıfı Beslenme Ekibi*) beslenme hizmeti verebilecek, araç-gereç, ekipman ve/veya sabit tesis ile bu tesisleri işletebilecek insan kaynağı kapasitesine sahip olacaktır.
7. Afet ve acil durumlarda kurulacak üretim tesisleri, hazırlık üniteleri, pişirme bölümü ve dağıtım noktalarında ekte yer alan yönetmeliklere uygun hizmet verecektir.
8. Afet ve acil durumlarda beslenme hizmetine ilişkin gerçekleştirilen çalışmalar Kızılay tarafından kurulacak raporlama birimine iletilecektir.
9. Afet ve acil durumlarda Kızılay tarafından belirlenen menülere göre sıcak yemek üretilecektir.
10. Kızılay tarafından belirlenen alanlarda üretim ve dağıtım gerçekleştirecektir.
11. Afet Bölgesinde yürütülen çalışmalar Kızılay koordinesinde sonlandırılacaktır.
12. Afetlerde beslenme hizmeti sunmak üzere akredite olmak isteyen kuruluşlar Türkiye Afet Müdahale Planı (TAMP), Afet Beslenme Grubu ana çözüm ortağı olan Kızılay koordinasyonunda hizmet sunacaktır.
13. Başvuru sahibi kuruluş yukarıda belirtilen maddeler doğrultusunda afetlerde beslenme hizmetini gerçekleştirmeyi kabul ve taahhüt eder.

## **EK-1 : Yemek Üretim Tesislerinde Uygulanacak Gıda Güvenliği Hususları ve Genel Hijyen Kuralları**

Yemek üretim tesisleri, daima temiz ve iyi durumda bulundurulmalı, tasarımı, yerleşimi ve boyutları açısından yeterli temizleme ve dezenfekte işlemleri yapılmasına elverişli olmalı ve Ek-2 Gıda Hijyen Yönetmeliğinde belirtilen şartları taşımalıdır.

Yemek Üretim tesislerinde çalışan personeller kişisel hijyenlerine dikkat etmeli ve Ek-2 Gıda Hijyen Yönetmeliğinde yer alan hususları dikkate alarak görevlerini yerine getirmelilerdir.

Bu kapsamda, dikkat edilmesi gereken hususlar aşağıda yer almaktadır.

### **1. Personel Hijyeni**

- Aşevlerinde çalışan kişiler uygun, temiz iş kıyafetleri ve koruyucu giysiler (bone, maske, galoş, eldiven vb.) giymelidir. Bu giysiler kolay temizlenebilir olmalı ve temiz tutulmalıdır.
- Mutfağa iş kıyafeti dışındaki giysiler ile girmemelidir.
- İş kıyafetleri aşevi dışında giyilmemelidir.
- Saçlar mutlaka bone içinde tutulmalıdır.
- Üretim ve hazırlama işlerinde mutlaka ağız maskesi kullanılmalıdır.
- Kişisel eşyalar ve giysiler gıdaların işlendiği alanlarda bulundurulmamalı, üretim alanında hiçbir takı takılmamalıdır.
- Gıdalarla taşınması ihtimali olan bir hastalığı veya bulaşıcı yara, deri enfeksiyonları ve ishal gibi hastalığı olan kişilerin işyerinde çalışmasına izin verilmemelidir.
- Çalışan personelin tırnakları kısa ve temiz olmalıdır.
- Eller iyice yıkanmalı ve dezenfekte edilmelidir.
- Mutfak eldivenleri kullanım sonrası sık sık yenileri ile değiştirilmelidir.
- Üretim/işleme/hazırlama/sunum giriş noktalarında bol miktarda mutfak eldiveni bulundurulmalıdır.

### **2. Beslenme Üretim Alanı Hijyeni**

- Beslenme üretim alanının çevresinde, tesisi olumsuz etkileyecek ve çapraz bulaşmaya neden olabilecek kirletici unsurlar (toz, koku vb.) olmamalıdır.
- Yüzeyler; üzerinde kir birikmesine, yabancı maddelerin gıda maddelerine bulaşmasına, yoğunlaşmış sıvı veya küf oluşumuna yol açmayacak şekilde tasarlanmalıdır.
- Zararlıların vektörlerin üretim alanına girişini engelleyici önlemler alınmalıdır.
- Özellikle hazırlama bölümlerinde fiziksel tehlike oluşturabilecek malzemeler kullanılmamalı, bu bölgelerdeki pencere camları plastik filmler ile kaplanmalıdır.
- Atık su kanalları (drenajlar) kolay temizlenebilir, zararlı (haşere, kemirgen vb.) girişini, koku çıkışını ve atık sıvıların geri basmalarını önleyecek şekilde olmalıdır.

### 3. Alet ve Ekipman Hijyeni

- Sıcak yemek üretiminde kullanılacak her ekipman gıda grubuna göre sınıflandırılarak renk sistemine uygun kullanılmalıdır.
- Yemek üretim alanlarında yiyeceklere doğrudan teması olan tüm ekipmanların çok iyi temizlenmesi gerekmektedir.
- Temasın yoğun olduğu yüzeyler (özellikle çığ besinlerin bulunduğu) uygun sıcaklıklarda deterjanlı suyla temizlenmeli ve çok iyi durulanmalıdır.
- Kullanılan tüm ekipmanlar gün sonunda uygun temizleyicilerle temizlenip bir sonraki kullanım için hazır bırakılması gerekmektedir.
- Tüm alet ve ekipmanlar düzenli aralıklarla kontrollerden geçirilmeli, kullanıma uygun olup olmadığına bakılmalıdır.
- Çalışma tezgahlarının üstüne oturma gibi uygunsuz davranışlardan kaçınılmalıdır.
- Uygun olmayan ekipmanların (kırık, çizik, pas vb.) gerek görülmesi durumunda beslenme hizmeti sırasında veya sonlandırıldığında bakım onarım işlemlerinin yapılması ya da prosedürlere uygun olarak imha sürecinin başlatılması gerekmektedir.

### 4. Temizlik Ekipman ve Malzemelerinin Muhafazası

- Temizlikte kullanılan alet ve ekipman, temizlik ve dezenfeksiyon maddeleri gıda maddelerinin bulunduğu alanların dışında uygun kapalı yerlerde muhafaza edilmelidir.
- Aşevlerinde temizlik ve dezenfeksiyon amacına yönelik olarak kullanılan maddeler ile bazı gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin güvenilir hale getirilmesi amacıyla kullanılan dezenfektanlar Sağlık Bakanlığından onaylı olmalıdır.
- Temizlik ve dezenfektan maddeleri, karışıklığa ve tehlikeli durumlara sebep olmaması açısından boş gıda maddesi veya karışım kaplarına konulmamalıdır.
- Temizlik ve dezenfektan maddeleri gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerden ayrı yerlerde muhafaza edilmelidir.

### 5. Besin Hijyeni

- Sebze ve meyveler toz, topraktan arındırmak için uzun süre akan su altında yıkanmalıdır.
- Soğuk zinciri kırılmış ürünler tekrar soğuması için dolaplara kaldırılmamalı ve asla kullanılmamalıdır.
- Dondurulmuş ürünler çözdürüldükten sonra bekletilmemeli ve hemen kullanılmalıdır.
- Çözdürülmüş ürünler asla tekrar dondurulmamalıdır.
- Gıdaların temizlenmesinde hiçbir deterjan ve kimyasal kullanılmamalıdır.
- Çapraz bulaşmayı önlemek için pişirme işlemi uygulanacak ürünler ile çığ olarak kalacak ısı işlem görmeyecek ürünler birbirlerinden ayrı alanlarda bulundurulmalıdır.

- Her ürün grubu kendine özgü tezgâh ve bıçaklarda işlem görmelidir.

#### 6. Besinlerden Numune Alma

**Numune:** Muayene ve analiz amacıyla alınan, üzerinde tarih, numuneyi alan personelin ismi, numune sıcaklığı ve alındığı kitleyi, partiyi her yönüyle temsil edebilecek miktar ve nitelikte olan gıda maddesi olarak tanımlanabilir.

- 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 300 g veya 300 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 yapıştırılmalıdır.
- Numuneler buzdolabında (0) – (+ 4) derecede 72 saat bekletilir.
- Buzdolabında 72 saati dolduran numuneler imha edilir.

**EK - 2 : Gıda Hijyeni Yönetmeliği**

17 Aralık 2011 CUMARTESİ

**Resmî Gazete**

Sayı : 28145

**YÖNETMELİK**Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından:**GIDA HIJYENİ YÖNETMELİĞİ****BİRİNCİ BÖLÜM****Amaç, Kapsam, Dayanak ve Tanımlar****Amaç**

**MADDE 1 – (1)** Bu Yönetmeliğin amacı, gıda güvenilirliği açısından tüketicinin korunmasını sağlamak amacıyla gıda işletmecisinin, gıdanın birincil üretiminden son tüketiciye arzına kadar uyması gereken gıda hijyenine ilişkin genel kuralları belirlemektir.

**Kapsam**

**MADDE 2 –** Bu Yönetmelik; gıda işletmecisinin birincil üretim aşaması dahil üretim, işleme ve dağıtımın tüm aşamalarında gıda hijyenini sağlamak üzere uyması gereken genel hijyen kuralları ile sorumluluklarına ilişkin usul ve esasları kapsar.

**Dayanak**

**MADDE 3 –** Bu Yönetmelik,

- a) 11/6/2010 tarihli ve 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanununun 22 nci, 24 üncü, 27 nci, 28 inci, 29 uncu, 30 uncu, 31 inci, 32 nci ve 34 üncü maddelerine dayanılarak,
- b) 852/2004/EC sayılı Gıdaların Hijyenine İlişkin Avrupa Parlamentosu ve Konsey Tüzüğüne paralel olarak hazırlanmıştır.

**Tanımlar**

**MADDE 4 – (1)** 5996 sayılı Kanunun 3 üncü maddesindeki tanımlara ilave olarak bu maddenin ikinci fıkrasında yer alan tanımlar da geçerlidir.

(2) Bu Yönetmeliğin uygulanmasında;

- a) Ambalajlama/ambalaj: Gıdanın bir kaba doğrudan temas edecek biçimde yerleştirilmesini veya kabın kendisini,
- b) Bakanlık: Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığını,
- c) Bulaşma: Bir tehlikeyi veya başlangıcı,
- ç) Eşdeğer: Aynı hedefleri karşılamaya yetkin olan farklı sistemler veya tedbirleri,
- d) Gıda hijyeni: Tehlikenin kontrol altına alınması ve gıdaların kullanım amacı dikkate alınarak, insan tüketimine uygunluğunun sağlanması için gerekli her türlü önlem ve koşulları,
- e) Gıda işi: Kar amaçlı olsun veya olmasın, kamu kurum ve kuruluşları ile gerçek veya tüzel kişiler tarafından, gıdanın üretimi, işlenmesi ve dağıtımının herhangi bir aşamasıyla ilgili bir faaliyeti,

- f) Hermetik olarak kapatılmış kap: Tehlike girişine karşı güvenlik oluşturmak amacıyla tasarlanmış kabi,
- g) İçilebilir su: 17/2/2005 tarihli ve 25730 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelikte yer alan özelliklere uygun insan tüketimi amaçlı suları,
- ğ) İşleme: Isıl işlem, tütsüleme, kürlenme, olgunlaştırma, kurutma, marinasyon, ekstraksiyon, ekstrüzyon ya da bunların bir veya bir kaçının birlikte uygulanmasını da kapsayan ve başlangıçtaki ürünü temel olarak değiştiren herhangi bir işlemi,
- h) İşlenmemiş ürünler: Hasat edilen, bölünen, parçalara ayrılan, dilimlenen, doğranan, kemiğinden ayrılan, kırılan, yüzülen, soyulan, çekilen, kesilen, temizlenen, ayıklanan, trimlenen, kabuğundan ayrılan, öğütülen, soğutulan, dondurulan, derin dondurulan veya çözündürülen ürünleri de içeren işlemeye tabi tutulmamış gıdaları,
- ı) İşlenmiş ürünler: İşlenmemiş ürünlerin işlenmesi sonucu elde edilen ve üretimleri için gerekli olan veya onlara karakteristik özelliklerini veren bileşenleri içeren gıdaları,
- i) Kanun: 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanununu,
- j) Paketleme/paket: Bir veya birden fazla ambalajlanmış gıdanın ikinci bir kaba yerleştirilmesini veya ikinci kabın kendisini,
- k) Son tüketici: Gıdayı herhangi bir ticari iş veya faaliyet amacıyla kullanmayacak olan en son tüketiciyi,
- l) Temiz deniz suyu: Doğal, yapay veya arıtılmış deniz suyu veya gıdanın sağlık kalitesini doğrudan veya dolaylı olarak etkileyecek düzeyde mikro-organizma, zararlı maddeler veya zehirli deniz planktonu içermeyen tuzlu suyu,
- m) Temiz su: Temiz deniz suyu ve aynı kalitedeki tatlı suyu,
- n) Tesis: Gıda işletmesindeki herhangi bir birimi, ifade eder.

**Çadır, büfe ve seyyar satış araçları gibi taşınabilir ve/veya geçici gıda işletmeleri, öncelikli yerleşim amacı özel konut olan ancak içinde gıdanın düzenli olarak piyasaya arzı için hazırlandığı bina ve satış makineleri için gereklilikler**

**MADDE 12 – (1)** Taşınabilir ve/veya geçici gıda işletmeleri, özellikle hayvanlar ve haşerelerden kaynaklanan bulaşma riskini engelleyecek şekilde tasarlanır, inşa edilir, yerleştirilir, temiz tutulur ve iyi şartlarda korunur.

(2) Gerekli durumlarda;

- a) Personel hijyeninin yeterli düzeyde sağlanmasına yönelik olarak ellerin hijyenik bir şekilde yıkanması, kurulanması, hijyen kurallarına uyulması, gerekli durumlarda giysi değiştirme yerleri de dahil olmak üzere yeterli imkânlar sağlanır.
- b) Gıda ile temas eden yüzeylerin sağlam, kolay temizlenebilir ve gerekli durumlarda dezenfekte edilebilir olması gerekir. Bu yüzeylerin pürüzsüz, yıkanabilir, korozyona dayanıklı ve toksik olmayan maddelerden üretilmiş olması gerekir.
- c) Çalışma alet ve ekipmanlarının temizliği ve gerekli durumlarda dezenfeksiyonu için yeterli imkânlar sağlanır.
- ç) Gıda işletmesinde yürütülen faaliyetlerin bir parçası olarak, gıdanın temizlenmesi durumunda bu işlemin hijyenik olarak yapılabilmesi için yeterli imkânlar sağlanır.
- d) Yeterli miktarda sıcak ve/veya soğuk içilebilir nitelikte su tedariki sağlanır.
- e) Tehlikeli ve/veya yenmeyen maddelerin ve sıvı veya katı atıkların hijyenik bir şekilde depolanması ve işletmeden uzaklaştırılması için yeterli düzenlemeler yapılır veya imkânlar sağlanır.
- f) Gıdanın yapısına uygun sıcaklık şartlarının korunması ve izlenmesi için yeterli düzenlemeler yapılır veya imkânlar sağlanır.
- g) Gıda mümkün olduğunca bulaşma riskini önleyecek şekilde yerleştirilir.

**Taşıma**

**MADDE 13 –** (1) Gıdanın taşınması için kullanılan araç ve/veya kaplar, gıdayı bulaşmadan korumak için temiz tutulur, bakımlı bir şekilde ve iyi şartlarda muhafaza edilir ve gerekli durumlarda yeterli temizlik ve dezenfeksiyona izin verecek şekilde tasarlanır ve imal edilir.

(2) Taşıma araçlarının ve/veya konteynerlerin içindeki kaplar, bulaşmaya sebep olabileceği için, gıdadan başka herhangi bir maddenin taşınmasında kullanılmaz.

(3) Gerekli durumlarda; gıdalar ile gıda dışındaki maddelerin veya farklı gıdaların aynı anda birlikte konteyner ve/veya taşıma araçları ile taşınması halinde ürünlerin birbirinden yeterince ayrılması sağlanır.

(4) Sıvı, granül ve toz halindeki hazır ambalajlı hale getirilmemiş gıda; gıdanın taşınması için ayrılmış kaplar ve/veya konteyner/tankerlerde taşınır. Bu tür konteynerler, gıdanın taşınması için kullanıldığını göstermek amacıyla, Yalnız Gıda İçindir. şeklinde Türkçe veya Türkçe ile birlikte diğer herhangi bir yabancı dil kullanılarak, açıkça görülebilecek, silinmeyecek ve bu amaca yönelik olarak kullanıldığını gösterecek şekilde işaretlenir.

(5) Araçlar ve/veya konteynerler, sürekli taşınan gıdadan başka herhangi bir madde veya farklı gıdaların taşınmasında kullanılmaları durumunda, bulaşma riskinden kaçınmak için, yüklemeler arasında etkili bir şekilde temizlenir ve gerekli durumlarda dezenfekte edilir.

(6) Gıdalar, araçların ve/veya konteynerlerin içine bulaşma riskini en aza indirecek biçimde yerleştirilir ve korunur.

(7) Gıdaların taşınması için kullanılan araç ve/veya konteynerlerin, gerekli durumlarda taşınan gıdaları uygun sıcaklıklarda muhafaza etmesi ve söz konusu sıcaklıkları izlemeye imkân verecek nitelikte olması gerekir.

**Ekipman ile ilgili gereklilikler**

**MADDE 14 –** (1) Gıda ile temas eden malzeme, alet ve ekipman:

a) Etkili bir şekilde temizlenir ve gerekli durumlarda dezenfekte edilir, temizlik ve dezenfeksiyon işlemi bulaşma riskini önlemek için yeterli sıklıkta yapılır.

b) Bulaşma riskini en aza indirmeyi mümkün kılacak biçimde yapılmış ve bu amaca uygun malzemeden üretilmiş olması, çalışır durumda, bakımlı ve iyi şartlarda tutulması gerekir.

c) Geri dönüşümlü olmayan taşıma kapları ve paketlenme malzemeleri hariç ekipmanın, temizliğe ve gerekli durumlarda dezenfeksiyona imkân verecek biçimde yapılmış ve bu amaca uygun malzemeden üretilmiş olması, çalışır durumda, bakımlı ve iyi şartlarda tutulması gerekir.

ç) Ekipman; kendisinin ve çevresindeki alanın, yeterli temizliğine imkân verecek şekilde yerleştirilir.

(2) Bu Yönetmeliğin amaçlarına ulaşılmasını güvenceye almak için ekipmana gerektiğinde uygun bir kontrol cihazı yerleştirilir.

(3) Ekipman ve taşıma kaplarında korozyonu önlemek için kimyasal maddelerin kullanılması gerektiğinde, bu maddeler iyi uygulama ilkelerine göre kullanılır.

**Gıda atığı**

**MADDE 15 –** (1) Gıda atığı, gıda olarak tüketilmeyen yan ürünler ve diğer atıklar; gıda bulunan ortamlarda birikmelerini engellemek için mümkün olduğunca hızlı bir şekilde uzaklaştırılır.

(2) Gıda atığı, gıda olarak tüketilmeyen yan ürünler ve diğer atıklar; kapatılabilir kaplarda veya bu Yönetmeliğin amacına uygun alternatif bir sistemle toplanır. Kapların veya alternatif sistemin uygun şekilde yapılmış olması, sağlam durumda muhafaza edilmesi, kolayca temizlenmeye ve gerekli durumlarda dezenfeksiyona uygun olması gerekir.

(3) Gıda atığı, gıda olarak tüketilmeyen yan ürünler ve diğer atıkların depolanması ve işletmeden uzaklaştırılması için gerekli imkânlar sağlanır. Atık depoları; temiz tutulmasına imkân sağlayan, gerekli durumlarda hayvanlardan ve haşerelerden korunacak şekilde tasarlanır ve buna uygun olarak kullanılır.

(4) Bütün atıklar, mevzuatına göre hijyenik ve çevreye zarar vermeyecek şekilde ortamdaki uzaklaştırılır, doğrudan veya dolaylı bulaşma kaynağı olması engellenir.

#### **Su tedariki**

**MADDE 16 – (1)** Gıda işletmesinde kullanılacak su, aşağıdaki şartları sağlayacak şekilde tedarik edilir.

a) Gıdaya bulaşmayı önlemek üzere, her zaman kullanıma hazır ve yeterli miktarda içilebilir su sağlanır.

b) Bütün haldeki balıkçılık ürünlerinde temiz su kullanılabilir. Temiz deniz suyu canlı çift kabuklu yumuşakçalar, canlı denizkestaneleri, canlı gömlekliler ve canlı deniz karından bacaklıları için kullanılabilir. Temiz su, aynı zamanda bu ürünlerin dış temizliği için de kullanılabilir. Temiz suyun kullanılması durumunda, gıdaya bulaşma kaynağı olmasını önlemek amacıyla temiz su tedarikine ilişkin imkân ve prosedürlerin olması gerekir.

(2) Yangın kontrolü, buhar üretimi, soğutma ve benzeri diğer amaçlar için içilemeyen su kullanıldığında, bu suyun gerektiği gibi işaretlenmiş ayrı bir sistem içerisinde dolaşması ve içilemeyen suyun içilebilir su sistemi ile bağlantısının veya içine karışma durumunun olmaması gerekir.

(3) Geri kazanılmış suyun işlemede veya bileşen olarak kullanılması durumunda bulaşma riski oluşturmaması gerekir. Bu suyun kalitesinin gıdanın son halinin sağlığa uygunluğunu etkilemeyeceği hususu Bakanlığa ispat edilmedikçe içilebilir su ile aynı kalitede olması gerekir.

(4) Gıda ile doğrudan veya dolaylı olarak temas eden buz, içilebilir sudan veya bütün haldeki balıkçılık ürünlerini soğutmak için kullanıldığında, temiz sudan elde edilir. Buz, bulaşmadan korunacak şekilde üretilir, muameleye tabi tutulur ve depolanır.

(5) Gıda ile doğrudan temas edecek buhar, sağlık için tehlikeli herhangi bir madde içeremez veya gıdayı bulaştırma ihtimali bulunamaz.

(6) Hermetik olarak kapatılmış kaplar içindeki gıdaya ısıtma işlemi uygulandığında, ısıtma işleminden sonra kapları soğutmak için kullanılan suyun, gıda için bulaşma kaynağı olmaması sağlanır.

#### **Personel hijyeni**

**MADDE 17 – (1)** Gıdanın muameleye tabi tutulduğu alanlarda çalışan bütün personelin, kişisel temizliğini sürdürmeye azami itina göstermesi, temiz ve gerekli durumlarda uygun koruyucu kıyafet giymesi gerekir.

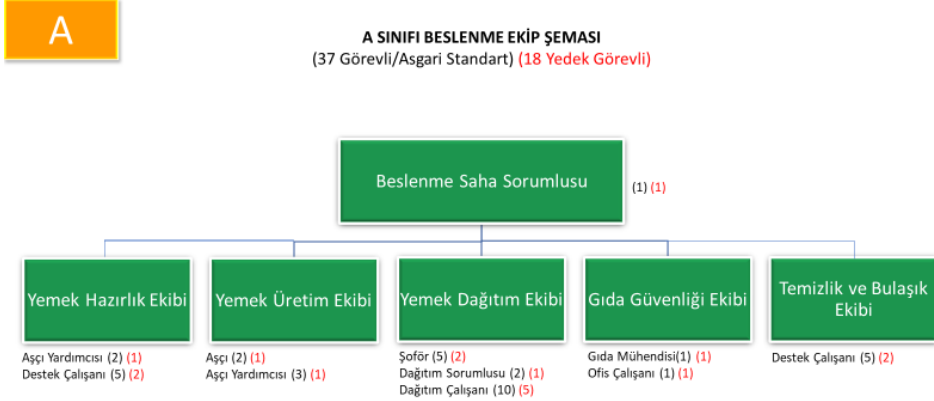
(2) Gıda ile taşınabilen bir hastalığı olan veya bu hastalığın taşıyıcısı durumundaki veya enfekte yara, deri enfeksiyonları, ağrılar veya ishal gibi şikâyetleri olan kişilerin herhangi bir şekilde doğrudan veya dolaylı bulaştırma ihtimali varsa, gıda ile temasına, gıdaları muamele etmesine veya gıdaların muameleye tabi tutulduğu alanlara girmesine izin verilmez.

(3) Gıda işinde çalışan, gıda ile teması olma ihtimali olan ve bu maddenin ikinci fıkrasında bahsedilen belirtileri gösteren kişiler, hastalığını veya belirtilerini ve eğer mümkünse hastalığının sebeplerini gıda işletmecisine bildirir.

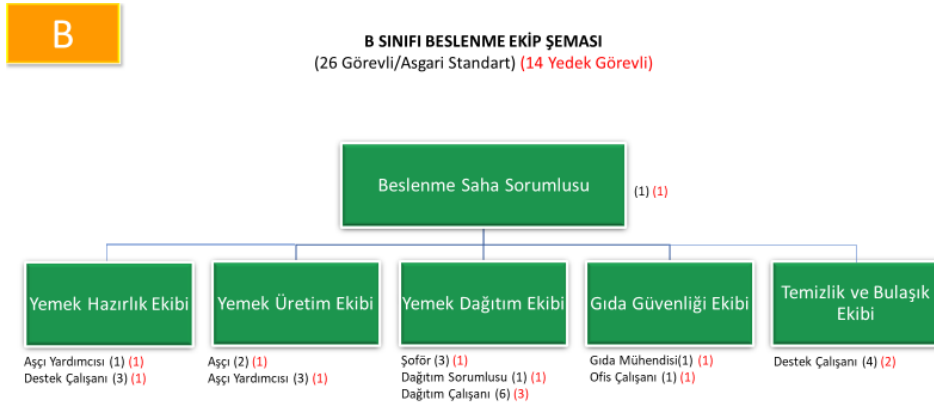
### EK -3 : Afetlerde Beslenme Akreditasyonu Kapasite ve Ekip Standartları

Afetlerde beslenme hizmeti sunmak üzere akredite olmak isteyen kurum ve kuruluşlar kapasitesi ölçüsünde aşağıdaki ekip yapılanmasını oluşturarak uygun kategorilere başvuru sağlayabilirler.

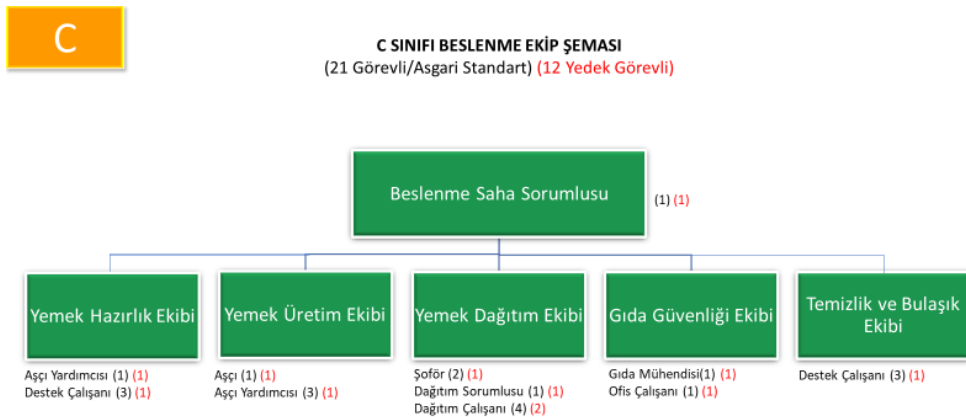
**A Sınıfı Beslenme Ekipleri :** Yemek üretim kapasitesi 10.000 kişi ve üzeri (Kişi/Öğün)



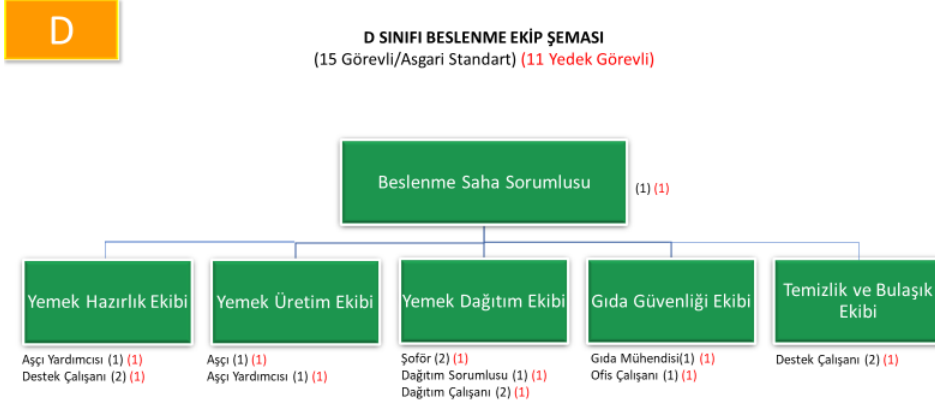
**B Sınıfı Beslenme Ekipleri :** Yemek üretim kapasitesi 5.000-10.000 kişi (Kişi/Öğün)



**C Sınıfı Beslenme Ekipleri :** Yemek üretim kapasitesi 3.000-5.000 kişi (Kişi/Öğün)



## D Sınıfı Beslenme Ekipleri : Yemek üretim kapasitesi 1.000-3.000 kişi (Kişi/Öğün)



## E Sınıfı Beslenme Ekipleri : İkram aracı kapasitesi en az 500 kişi (Kişi/Öğün) ve 1 adet İkram Aracı



## F Sınıfı Beslenme Ekipleri : Günlük en az 2.500 adet ekmeğe üretecek mobil ve/veya sabit ekipman kapasitesine sahip Fırın



