

ÇADIR VE TOPLANMA ALANLARINDA GIDA VE SU HİZMETİ GÖZLEM RAPORU

Doğal afetler önceden bilinemeyen ancak alınacak önlemlerle oluşabilecek olumsuz sonuçları en aza indirgenebilecek olaylardır. 30.10.2020 cuma günü saat 14.51'de meydana gelen 6,9 şiddetindeki İzmir depremi de bu doğa olaylarından birisiydi. Bir taraftan enkazlarda çalışmalar devam ederken bir taraftan da kurtulan kişiler çadır ve toplanma alanlarında konuşlandırıldı. Barınmayla birlikte en temel ihtiyaçlardan biri olan beslenme ihtiyacı karşılanırken gıda ve su güvenliğinin sağlanması elzemdir. Bunun için barınma alanları hazırlanırken beslenme noktaları da eşzamanlı oluşturulmalıdır. Bu süreçte gıda güvenliğini tehlikeye atmamak adına ilgili kurumlardan gıda mühendisi desteği alınmalıdır.

Depremi ardından tamamıyla iyi niyetle birçok bireysel ya da kurumsal destekçi yardımcı olmaya çalıştı. Ancak bunların tam anlamıyla koordine olmaması sonucu oluşabilecek israfı önlemek adına yardımlar mutlaka tek merkezden yönetilmelidir. Ayrıca gerekli gıda ve su güvenliği şartları sağlanmadığı takdirde, depremin yaraları henüz sarılmaya çalışılırken olası bir gıda zehirlenmesi vakası sonucu can kaybı yaşanabilir. Can kaybı yaşanmasa da, gıda zehirlenmesinin önemli belirtilerinden olan ishal ve kusma görülmesi bile, teknik altyapının eksik olduğu seyyar duş ve tuvalet imkanları dolayısıyla salgına sebebiyet verebilir. Bu durum çok önemli bir halk sağlığı sorununu doğurabilir. Bu gibi durumlara maruz kalmamak için gerekli önlemler en başta alınmalıdır.

Depremzedeler kendilerine tahsis edilen çadırlara yerleştirilirken çadır numarası ile tanımlanacak geçici kimlik kartı benzeri bir uygulama yapılabilir, aynı şekilde alandaki görevlilere de benzer geçici kimlikler tanımlanabilir. Böylelikle alandaki kişi sayısı olabildiğince doğru şekilde tespit edilerek hem yiyecek tedarikinde oluşabilecek israfın hem de ihtiyaç sahipleri dışında kalan kişilerin alanda bulunmasının ve hizmetlere ortak olmasının önüne geçilebilir.

ALAN DURUM TESPİTLERİ

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İzmir Şube Yönetim Kurulu olarak Aşık Veysel Rekreasyon Alanı, Bornova Stadyumu, Şehit Hakan Ünal Parkı ve 75. Yıl Parkı'nda yapmış olduğumu gözlemler neticesindeki tespitlerimiz alttaki gibidir:



Sular yerle temas halinde, uygun olmayan şekilde istiflenmiş, açık alanda, direkt güneş ışığı, toz ve kire maruz bırakılmış.



Ürünler düzensiz ve kirli kaplarla birlikte yerde duruyor, yıkanarak kullanılması gereken gıdalar için böyle bir imkan yok.



Yemekler açıkta ve ortam sıcaklığına maruz bırakılarak servis ediliyor, yemek sıraları bulaşılara açık durumda.



Yiyecekler açıkta, yerle temas halinde, sıcak ya da soğuk tutma üniteleri mevcut değil, soğuk zincirde saklanması gereken ayranlar açıkta, yiyecekler pandemi kurallarına aykırı olarak herkesin temas edebileceği şekilde.



Atıklar kontrolsüz bir biçimde atılmış, konteynerde birikme mevcut, üretim alanına çok yakın, kirli kaplar temiz ürünler ve yiyeceklerle bir arada.



Bornova Stadyumu'nda oluşturulan mobil mutfak ve yemek yeme alanı iyi bir örnek olarak karşımıza çıkmakta ancak buraya sıcak sunum ünitesi ve soğuk dolap sağlanması gerekir.

ÖNERİLER VE İYİ UYGULAMALAR

- Yemek üretimi alandaki ihtiyaç sahibi kişi sayısı (depremedeler ve görevliler) belirlenerek yapılmalı, böylelikle eksik ya da fazla üretimin önüne geçilmeli.
- Yemek üretim ve/veya dağıtım noktaları çadır ve toplanma alanlarının giriş kapılarından uzak bir noktaya kurulmalı, böylelikle ihtiyaç sahipleri dışında ulaşılmasının önüne geçilmiş olur.
- Üretim sadece mobil/sahra mutfaklarda yapılmalı ya da merkez mutfaklarda üretilip alana uygun taşıma koşulları ile getirilmeli. Üretimler gıda mühendisleri denetiminde yapılmalı.
- Alanda yemek dağıtım noktaları ihtiyaç sahibi kişi sayısına göre oluşturulmalı ve dağıtımlar sadece bu alanda yapılmalı. Dağıtımlar sıcak ve soğuk tutma üniteleri (benmariler ya da portatif chafing dishler ile) ile yapılmalı.
- Yemek üretimi ve dağıtımında görevli personellerin kişisel koruyucu donanımları (maske, bone, kolluk, vb.) kullanması sağlanmalı.
- Yemek dağıtım noktalarında yeterli sayıda masa ve sandalye kurulumu yapılarak yemeklerin sadece burada ve güvenli bir şekilde yenmesi sağlanmalı. Yemeklerin çadırlarda ya da uygun olmayan yerlerde yenmesinin önüne geçilmeli. İhtiyaç sahiplerinin saklama kabı, vs. ile çadırlara yemek götürmelerine izin verilmemeli.
- Yemek dağıtım noktalarında herkesin ulaşabileceği şekilde dezenfeksiyon imkanları bulunmalı.
- Yemek servis alanlarına gelip yemek yiyecek durumda olmayan ihtiyaç sahipleri için (engelli, yaşlı, hasta, vs.) görevlilerin kontrollü olarak yemek götürmeleri sağlanmalı.
- Soğuk zincirle saklanması gereken ürünler için (ör: ayran, sütlü tatlı, soğuk sandviç) portatif soğuk dolaplar temin edilmeli.
- Özel beslenme gereksini olan ihtiyaç sahipleri (çölyak, diyabet, gıda alerjisi, gıda intoleransı, PKU, vb.) tespit edilerek uygun şekilde beslenmeleri sağlanmalı.
- Yemek dağıtım noktalarına alerjen uyarı tabelaları asılmalı.
- Yemeklerin yenmesi için gıdaya uygun, tek kullanımlık servis ekipmanları (köpük tabldot, tabak, çatal kaşık, vb.) kullanılmalı.
- Ekmek ve su tek kullanımlık ambalajlarda sağlanmalı, bu ürünler direkt güneş ışığına maruz bırakılmayacak şekilde depolanmalı ve dağıtılmalı.
- Yemek dağıtımını ve tüketimi sebebiyle çıkacak atıklar için uygun atık alanları oluşturulmalı. Alanda oluşabilecek herhangi bir gıda ve su güvenliği riskine sebebiyet vermeyecek şekilde ve sıklıkta toplanıp bertaraf edilmeli.
- Yemek üretim ve/veya dağıtım noktaları tuvalet, duş gibi noktalardan uzağa kurulmalı.
- Mobil/sahra mutfak ya da merkez mutfak dışında yemek hizmeti sağlamak isteyen bireysel ya da kurumsal destekçilerin, koordinasyon ekiplerinin belirteceği şartları sağlamadan herhangi bir hizmet vermelerine imkan verilmemeli.
- Açık, dökme, tekrar paketlenmiş ürünler yardım olarak kabul edilmemeli.
- Tüm ürünler için STT ve TETT kontrolü yapılmalı, uygun olmayan ürünler kabul edilmemeli.
- Soğuk zincirle saklanıp dağıtılması gereken ürünler için uygun depolama koşulları (+4°C ve/veya -18°C) sağlanmalı.
- Olası ihtiyaç fazlası ürünler tasnif edilerek uygun şartlarda depolanmalı.
- Hiçbir ürün direkt güneş ışığına maruz bırakılmamalı.
- Ürünler direkt zemine temas ettirilmemeli, palet, vb. üzerine konmalı.
- Bebek mamaları kapalı ambalajlı ürün olarak temin edilip dağıtımı yapılmalı.

SONUÇ

İzmir Büyükşehir Belediyesi'ne ait Deprem Master Planında Acil (Afet Sırasında) Planlama Etkinlikler kapsamında afetzede ve yardım ekipleri için gıda ve su güvenliğinin sağlanması geniş kapsamlı olarak ele alınmalıdır.

Gelen hazır yemek dağıtımları, gıda yardımları ve tedariki kamu kurumu niteliğinde bir meslek odası olan Gıda Mühendisleri Odası başta olmak üzere ilgili meslek odalarından temsilcilerle birlikte oluşturulacak komisyonun önerileri doğrultusunda, İzmir Büyükşehir Belediyesi koordinasyonunda yapılmalıdır.

Sağlıklı, güvenilir gıda ve temiz suya erişimin bir insan hakkı olduğu unutulmamalı, doğal afetten sağ kurtulmuş insanlar ve afet alanlarında çalışan arama kurtarma ekipleri gıda güvenliği kaynaklı bir riske maruz bırakılmamalıdır.

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası
İzmir Şube Yönetim Kurulu