

# AFETLERDE BESLENME AKREDİTASYONU 2021



TÜRK  
KIZILAY

## 1. AFETLERDE BESLENME AKREDİTASYONU

### 1.1. Amaç

Afet ve acil durumlarda afetzedenin günlük beslenme ihtiyaçlarını karşılamak üzere asgari standartlar ölçüsünde hazırlıklar yapmak, kurum ve kuruluşların koordinasyonunu sağlamak.

### 1.2. Kapsam

Türkiye Afet Müdahale Planı (TAMP) ile afet ve acil durumlarda alanda hizmet verecek kuruluşların afetten etkilenenlere ve sahada görevli personellere sunacakları kumanya, ikramlık, sabah, öğle, akşam ve ara öğün sıcak yemek üretimi ve dağıtım hizmetlerini kapsar.

### 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, dengeli ve sağlıklı beslenme koşullarını sağlamayı amaçlar.

## 2. BESLENME HİZMETİ SÜRESİ VE VERİLİŞ ŞEKLİ

### 2.1. Kısa Dönem Beslenme Hizmeti

Afet ve acil durumun ilk saatlerinden itibaren afetzedelerin ve sahada görevli personellerin 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. Aşevlerinin kurulumu ve/veya afetzedelerin geçici barınma alanlarında konaklamaya başlamasının ardından sonlandırılarak sıcak yemek hizmetine başlanır.

### 2.2. Uzun Dönem Beslenme Hizmeti

Afetzedeye hizmet sunacak aşevlerinin kurulması sonrasında başlayan dönemdir. Bu dönemde dengeli diyetler ile menüler oluşturulur ve afetzedelere üç öğün sıcak yemek verilir. Yemek hazırlık, pişirme, dağıtım gibi tüm aşamaları ilgili yönetmeliklere uygun gerçekleştirilir.

## 3. AFET VE ACİL DURUMLARDA BESLENME HİZMETİ KOORDİNASYONU

Afet ve acil durum sonrasında afetzedelerin beslenme ihtiyaçlarının karşılanması ve beslenme hizmeti sunumu yapan diğer paydaşların koordinesi, gıda dağıtım standartlarını belirlenmesi, gıda tedarik zincirini kurulması ve dağıtımının yapılması Türkiye Afet Müdahale Planı (TAMP) çerçevesinde Kızılaya 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 sağlanması,
- Kızılay tarafından yönlendirilen alanlarda ve miktarlarda belirlenen menüye uygun yemek dağıtımının gerçekleştirilmesi,
- Afet ve acil durumlar sonrasında kurulacak aşevlerinin ve dağıtım noktalarının asgari hijyen koşullarına uygun olarak düzenlenmesi,
- 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 iletilmesi,

#### 4. 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. Çıkarılacak sıcak yemek miktarına göre ekiplerde görevlendirilecek personel sayıları değişiklik gösterebilmektedir. Beslenme ekipleri A, B ve C sınıfı olarak üç kategoriye ayrılmıştır. Kapasite aralıkları kişi/öğün bazlı olarak aşağıdaki tabloda gösterilmiştir.

KATEGORİ	KAPASİTE (Kişi/Öğün)
A SINIFI	10.000 ve üzeri
B SINIFI	5.000 – 10.000
C SINIFI	1.000 – 5.000

##### 4.1. A Sınıfı Beslenme Ekipleri

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/veya sabit tesise ve insan kaynağına sahip olması gerekmektedir. (Ek-7)

##### 4.2. B Sınıfı Beslenme Ekipleri

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/veya sabit tesise ve insan kaynağına sahip olması gerekmektedir. (Ek-7)

##### 4.3. C Sınıfı Beslenme Ekipleri

C Sınıfı beslenme kategorisine akredite olmak isteyen Kurum/Kuruluş ve STK'ların bir öğünde en az 1.000 – 5.000 kişilik sıcak yemek üretecek mobil/sahra beslenme ekipman kapasitesine ve/veya sabit tesise ve insan kaynağına sahip olması gerekmektedir. (Ek-7)

## 5. EKİP YAPISI, GÖREV VE SORUMLULUKLARI

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

### 5.1. 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.

### 5.2. Yemek Hazırlık Ekibi

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

### 5.3. Yemek Üretim Ekibi

- Belirlenen menüye uygun olan yemek üretimini gerçekleştirir.
- Hazırlanan yemekleri planlanan dağıtım noktalarına uygun olarak ayrıştırılarak dağıtım ekiplerine teslim eder.

### 5.4. Yemek Dağıtım Ekibi

- Sıcak yemeklerin dağıtım noktalarına sevk eder. Dağıtım araçlarının sevk ve idaresini sağlar.
- Belirlenen noktalarda hijyenik şartlara uygun olarak yemek dağıtımını gerçekleştirir.
- Anlık olarak dağıtım raporlamasını gerçekleştirir.

### 5.5. Aşevi 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.

### 5.6. 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.

## 6. AKREDİTASYON ASGARİ STANDART KOŞULLARI

### AFETLERDE BESLENME AKREDİTASYONU

1. Afetlerde beslenme hizmeti sunmak üzere akredite olmak isteyen kuruluş kapasitesi ve kategorisi (*A, B, C Sınıfı Beslenme Ekibi*) ölçüsünde bulunduğu ilde İl Afet ve Acil Durum Müdürlüğüne başvuruda bulunacaktır.
2. Kızılay tarafından yerinde incelemeye tabi tutulan kuruluşun başvuru akredite süreci AFAD'a iletilecektir.
3. Beslenme hizmetini sunacak kuruluş afet bölgesinde en az 5 gün hizmet verebilecek üretim ve dağıtım kapasitesine sahip olacaktır.
4. Başvuru yapan kuruluş kategorisine göre (*A, B, C Sınıfı Beslenme Ekibi*) sıcak yemek üretebilecek araç-gereç, ekipman ve/veya sabit tesis ile bu tesisleri işletebilecek insan kaynağı kapasitesine sahip olacaktır.
5. Afet ve acil durumlarda kurulacak üretim tesisleri, hazırlık üniteleri, pişirme bölümü ve dağıtım noktalarında ekte yer alan yönetmeliklere uygun hizmet verecektir.
6. Afet ve acil durumlarda beslenme hizmetine ilişkin gerçekleştirilen çalışmalar Kızılay tarafından kurulacak raporlama birimine iletilecektir.
7. Afet ve acil durumlarda Kızılay tarafından belirlenen menüler ile göstereceği alanlarda üretim ve dağıtım gerçekleştirecektir.
8. Afet Bölgesinde yürütülen çalışmalar Kızılay koordinesinde sonlandırılacaktır.
9. Afetlerde beslenme hizmeti sunmak üzere akredite olmak isteyen kuruluşlar Türkiye Afet Müdahale Planı (TAMP), Beslenme Hizmeti Çalışma Grubu ana çözüm ortağı olan Kızılay koordinasyonunda hizmet sunacaktır.
10. Başvuru sahibi kuruluş yukarıda belirtilen maddeler doğrultusunda afetlerde beslenme hizmetini gerçekleştirmeyi kabul ve taahhüt eder.