



AFET BESLENME GRUBU ÇALIŞTAY RAPORU

20-21 Temmuz 2026
İstanbul



TÜRK
KIZILAY

AFET VE TOPLUM HİZMETLERİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
AFET HAZIRLIK VE RİSK AZALTMA DİREKTÖRLÜĞÜ

Çalıştayımıza değerli katkıları ve katılımlarıyla destek veren Afet Beslenme Grubu üyelerimize; kamu kurumları, belediyeler, üniversiteler, özel sektör, sivil toplum kuruluşları ve Birleşmiş Milletler kuruluşlarını temsilen katılım sağlayan tüm kıymetli paydaşlarımıza teşekkürlerimizi sunarız.

Çalıştay sürecine bilgi, deneyim ve görüşleriyle katkı sağlayan tüm paydaşlarımızın değerli katkılarının, afet ve acil durumlarda Afet Beslenme Grubu çatısı altındaki çalışmalarımızın geliştirilmesine ve iş birliğinin güçlendirilmesine önemli ölçüde katkı sağlayacağına inanıyoruz.

Ayrıca, çalıştay raporunun hazırlanarak yayına sunulmasındaki özverili çalışmalarından dolayı Kızılay Akademi Direktörlüğü personeline teşekkür ederiz.

YÖNETİCİ ÖZETİ

Türk Kızılay afet ve acil durumlarda beslenme hizmetlerinin etkin, koordineli ve sürdürülebilir bir şekilde yürütülmesini kurumsal önceliklerinden biri olarak görmekte ve bu doğrultuda iş birliği ile koordinasyon mekanizmalarının güçlendirilmesine özel önem vermektedir.

Türkiye Afet Müdahale Planı (TAMP) kapsamında beslenme hizmetlerinin ana çözüm ortağı olarak üstlendiği sorumluluğun bir yansıması olarak oluşturulan Afet Beslenme Grubu; kamu kurumlarını, yerel yönetimleri, sivil toplum kuruluşlarını, özel sektörü ve üniversiteleri ortak bir koordinasyon yapısı altında bir araya getirerek afet öncesi hazırlık süreçlerinin geliştirilmesini, mevcut kapasitenin görünür kılınmasını ve beslenme hizmetlerine ilişkin sürdürülebilir iş birliği modellerinin kurumsallaştırılmasını hedeflemektedir.

Bu bütüncül yaklaşım çerçevesinde; Afet Beslenme Grubu'nun ve Beslenme Akreditasyonu'nun tanıtılması, çalışma yapısı ile iş birliği modelinin ilgili kurum ve kuruluşlarla paylaşılması ve beslenme hizmetlerine yönelik mevcut kapasite ile katkı alanlarının değerlendirilmesi amacıyla düzenlenen "Afet Beslenme Grubu Çalıştayı" 20-21 Temmuz 2026 tarihlerinde İstanbul'da Afet Beslenme Grubu üyelerinin katılımıyla gerçekleştirilmiştir. Bu kapsayıcı yapının, kurumların farklı kademelerinden gelen deneyim ve katkıların ortak bir hedef etrafında buluşturulmasını amaçlamaktadır.

Çalıştayda beslenme grubunun çalışmalar dört ana başlık altında incelenmiştir:

- Afet Beslenme Grubu Yapısı ve İşleyişi
- Afetlerde Beslenme Akreditasyon Kılavuzu Görüş ve Önerileri
- Afetlerde Beslenme Hizmetlerinde Üretim Süreci
- Afetlerde Beslenme Hizmetleri Dağıtım ve Lojistik Süreci

tik kategoriler oluşturulmuş ve çalıştay çıktıları bütüncül bir çerçeveye oturtulmuştur.



Raporda her bir konu başlığı bağımsız bir bölüm olarak ele alınmıştır. Her bölümde en yüksek puanı almış önerilerin listesi ardında buna ilişkin değerlendirmeler sunulmuştur. Çalıştay kapsamında on bir masa oluşturulmuş ve her masaya bir moderatör ile raportör atanmıştır. Belirlenen dört ana konu başlığı her masada konuşulmuş; her masa her konu için kendi değerlendirmelerini yaparak önerilerini iletmıştır. Böylece tüm temalar, on bir masa katılımcılarının farklı perspektifleriyle çok yönlü incelenmiştir. Oturumların ardından her konuyla ilgili masalardan toplanan öneriler moderatörler ve raportörler tarafından üç öneri altında birleştirilmiş ve bu öneri maddeleri tüm katılımcılar tarafından oylanarak puanlanmıştır.

Çalıştay sonrasında yürütülen analiz sürecinde ise masalardan gelen toplam 131 öneri içerik analizi yöntemiyle sistematik biçimde değerlendirilmiştir. Öneriler arasındaki ortak yönler belirlenerek tematik kategoriler oluşturulmuş ve çalıştay çıktıları bütüncül bir çerçeveye oturtulmuştur.

BULGULAR VE GENEL DEĞERLENDİRME

Afet Beslenme Grubu Yapısı ve İşleyişi

Çalıştayın “*Afet Beslenme Grubu Yapısı ve İşleyişi*” başlıklı birinci oturumunda; grubun yapısı ve işleyişi, olağan ve olağanüstü durumlarda koordinasyon, logo kullanımı ve iletişim, tatbikat süreçleri, yerel yönetimlerin gruba entegrasyonu ile saha bilgi yönetimi ve raporlama konuları ele alınmış; katılımcılardan gelen toplam 32 öneri oylanarak benzer öneriler tek başlık altında birleştirilmek suretiyle puanlanmış ve önem sırasına göre değerlendirilmiştir. Elde edilen bulgular, önerilerin belirli birkaç stratejik eksende yoğunlaştığını ortaya koymaktadır.

Öne çıkan ilk bulgu, önerilerin en yüksek puanı ortak **bir dijital platform** kurulması yönünde topladığıdır. Bu kapsamda, paydaşların kapasitelerini tek bir sistemde bir araya getiren, web tabanlı ve mobil uyumlu bir üye ve kapasite yönetim platformu ile afet süreçlerinde standart ve sağlıklı bir raporlamayı mümkün kılacak ortak bir dijital raporlama platformunun oluşturulması talep edilmiştir. İkinci temel eksen, **beslenme hizmetlerine yönelik mevzuat ve kılavuzların oluşturulması ile standartlaştırma çalışmalarıdır**; kapsayıcı bir Afet Beslenme Grubu Yönetmeliğinin yürürlüğe alınması, standart organizasyon şemasının ve yetki-sorumluluk el kitabının hazırlanması bu başlığın öne çıkan önerileridir. Bunları, afet öncesinde paydaşların kapasite ve görev bölgelerinin belirlenerek bölgesel eşleşme sisteminin kurulması ile eğitim ve tatbikat faaliyetleriyle beslenme grubunu güçlendirme önerileri izlemektedir.

Genel olarak değerlendirildiğinde oturumdan çıkan öneriler afet beslenme önceden planlanmış, standartlaştırılmış ve dijital altyapıyla desteklenen proaktif bir modelin ihtiyacına işaret etmektedir. Önerilerin ortak paydası; kapasitenin görünür ve ölçülebilir kılınması, paydaşlar arası koordinasyonun tek bir merkezden ve ortak sistemler üzerinden yürütülmesi, hizmet standartlarının mevzuatla güvence altına alınması ve grubun eğitim ile tatbikatlar yoluyla sürekli hazır tutulmasıdır.

Afetlerde Beslenme Akreditasyon Kılavuzu Görüş ve Önerileri

Çalıştayın “*Afetlerde Beslenme Akreditasyon Kılavuzu Görüş ve Önerileri*” başlıklı ikinci oturumunda; akreditasyon kılavuzunun içeriği ve kapsamı, akreditasyon kapasitelerinin doğrulanması, bireysel ve kurumsal akreditasyon, akreditasyon ekibinin görev ve sorumlulukları, kısa ve uzun dönem beslenme hizmetleri ile akreditasyon kategorileri ele alınmış; katılımcılardan gelen toplam 33 öneri oylanarak benzer öneriler tek başlık altında birleştirilmek suretiyle puanlanmış ve önem sırasına göre değerlendirilmiştir. Bulgular, önerilerin akreditasyon sürecinin içerik yönünden zenginleştirilmesi ve kalite ile sürdürülebilirliğinin güvence altına alınması eksenlerinde yoğunlaştığını göstermektedir.

İçeriğin zenginleştirilmesine yönelik bulguların başında, en yüksek puanı alan özel gereksinimli bireyler ile bebeklerin beslenmesinin ayrıntılandırılması gelmektedir; bu kapsamda özel beslenme kategorisinin alt kırımlarının belirlenmesi ve 0-2 yaş grubu için tamamlayıcı beslenmenin ayrı bir standart olarak tanımlanması öne çıkmıştır. Akreditasyon ekiplerinin nitelik ve yapısına ilişkin olarak; beyan edilen kapasitelerin teknik değerlendirilmesinde AFAD personelinin görevlendirilmesi, operasyonel ekiplerde teknik personel (tesisatçı, elektrik ve gıda teknikeri vb.) bulundurulması ve Türk Kızılay öncülüğünde sertifikalı eğitimler için bir Afet Beslenme Akademisi kurulması yüksek puan alan öneriler arasında yer almıştır. Hizmetin sürekliliği ve güvenilirliğine dönük olarak ise ekiplerin asgari görev gün sayısının belirlenmesi, akreditasyonun belge, logo ve QR kod ile sahada görünür kılınması, üyelerin sağlık muayenelerinin (portör muayenesi, sağlık raporu ve aşı belgeleri) takibi ve akreditasyon kategorilerinin performans kriterleri doğrultusunda periyodik olarak değerlendirilmesi önerilmiştir.

Genel olarak değerlendirildiğinde ikinci oturumun bulguları akreditasyonu tek seferlik bir belgelendirme işlemi olmaktan çıkarak kapsayıcı, ölçülebilir ve dönemsel olarak denetlenen dinamik bir kalite güvence sistemine dönüştürme yönünde güçlü bir eğilime işaret etmektedir. Önerilerin ortak paydası; kılavuzun özel beslenme gereksinimlerini de kapsayacak biçimde içerik yönünden derinleştirilmesi, akreditasyon ölçütlerinin nitelikli insan kaynağı ve sağlık standartlarıyla güçlendirilmesi ve sürecin periyodik izleme yoluyla sürdürülebilir kılınmasıdır.

Afetlerde Beslenme Hizmetlerinde Üretim Süreci

Çalıştayın “Afetlerde Beslenme Hizmetlerinde Üretim Süreci” başlıklı üçüncü oturumunda; mutfak kurulum alanları, altyapı gereksinimleri ve atık yönetimi, standart menü kullanımı, gıda hijyeni ile hijyen standartlarının sağlanması ve özel beslenme ihtiyacı olan bireylere yönelik hizmetler ele alınmış; katılımcılardan gelen toplam 33 öneri oylanarak benzer öneriler tek başlık altında birleştirilmek suretiyle puanlanmış ve önem sırasına göre değerlendirilmiştir. Bulgular önerilerin, üretim sürecinin mutfak kurulum alanlarının altyapısının hazırlanması, standardizasyonun sağlanması ve menülerin içeriklerinin ekseninde yoğunlaştığını ortaya koymaktadır.

Oturumda en yüksek puanı, üretimin fiziki temelini oluşturan mutfak kurulum alanları başlığı almıştır; bu kapsamda alanların afet öncesinde belirlenerek altyapılarıyla birlikte kullanıma hazır tutulması, teknik gereksinimlerin gözetilmesi, yaşam merkezlerinden uzak konumlandırılması ve mobil araçlar ile sahra mutfakları için temiz su erişiminin sağlanması öne çıkmıştır. İkinci temel eksen, ortak standartlar çerçevesinde yürütülmesini sağlayacak mevzuat çalışmalarıdır; standart menü ve referans değerlerin belirlenmesi, afet gıdaları ile mutfak altyapısının standartlaştırılması, HACCP ve ISO 22000 gibi gıda güvenliği ve atık yönetimi sistemlerinin kurulması ve süreçleri kapsayan standart kontrol listelerinin hazırlanması bu başlık altında değerlendirilmiştir. Bunları; menülerin kalori ve besin değerleri ile hassas grupların ihtiyaçları ve yöresel mutfak kültürü gözetilerek belirlenmesi, toplu beslenmeden kaynaklanan gıda atıklarının sıfır atık yönetmeliği kapsamında önlenmesi, gıda güvenliği ve hijyenin dış denetimlerle güvence altına alınması, eğitim faaliyetleri, sıcak yemek dağıtım noktalarının AFAD mobil uygulaması üzerinden afetzedelere duyurulması ve özel beslenme gruplarına yönelik standartlaştırma önerileri izlemektedir.

Genel olarak değerlendirildiğinde, üçüncü oturumun bulguları afet beslenmesinde üretim sürecinin; önceden planlanmış altyapılar üzerinde, tanımlı gıda güvenliği ve hijyen standartlarıyla ve besin değeri ile kültürel uygunluğu gözetilen menülerle yürütülen, denetlenebilir ve sürdürülebilir bir yapıya kavuşturulması gerektiğine işaret etmektedir.

Afetlerde Beslenme Hizmetleri Dağıtım ve Lojistik Süreci

Çalıştayın “Afetlerde Beslenme Hizmetlerinde Dağıtım ve Lojistik Süreci” başlıklı dördüncü oturumunda; sıcak yemek dağıtım organizasyonu, güvenlik ve kalabalık yönetimi, kuru gıda ile soğuk zincir gerektiren ürünlerin depolanması, beslenme hizmetlerinin farklı yerleşimlere ulaştırılması ve sahada görevlendirilecek üretim ve dağıtım araçlarının tasarımı ile konumlandırılması ele alınmış; katılımcılardan gelen toplam 33 öneri oylanarak, benzer öneriler tek başlık altında birleştirilmek suretiyle puanlanmış ve önem sırasına göre değerlendirilmiştir. Bulgular, önerilerin depolama altyapısının önceden kurulması ile dağıtımın koordineli, güvenli ve erişilebilir biçimde yürütülmesi eksenlerinde yoğunlaştığını ortaya koymaktadır.

Oturumda açık ara en yüksek puanı, bölgesel ve merkezi lojistik ile gıda depolama altyapısının (soğuk zincir dâhil) afet öncesinde oluşturulması başlığı almıştır; bu kapsamda şehir içlerinde uygun depo alanlarının ve güvenli kamu binalarının değerlendirilmesi, bölgesel gıda depolarının kurulması, soğuk bölgede ön lojistik alanlarının hazırlanması ve TAMP çözüm ortaklığı doğrultusunda geçici, bölgesel ve merkezi depolama yapısının paydaşlarla koordineli yürütülmesi öne çıkmıştır. Bunu; erişimin zorlaştığı bölgeler için akredite motokurye, offroad ve dron gibi alternatif/mobil ulaştırma çözümleriyle güzergâhların önceden planlanması, hassas gruplara yönelik enteral/parenteral ürünlerin modüler paketleme sistemiyle dağıtılması, dağıtım ile ilgili ulusal mevzuat ve kılavuzların oluşturulması, kolluk kuvvetlerinin güvenlik ve saha koordinasyonuna dâhil edilmesi, yerel gönüllü ile halk ve özel sektör araçlarından yararlanılması, TAMP kapsamında yetki-talep-yaptırım çerçevesinin netleştirilmesi, akut ve uzun dönem menü/tedarik yaklaşımı ve araç tasarımlarının standartlaştırılması izlemektedir.

Genel olarak değerlendirildiğinde dördüncü oturumun bulguları afet beslenmesinde dağıtım ve lojistiğin; afet öncesinde kurulmuş depolama altyapıları üzerinde, önceden planlanmış güzergâhlar ve standart araçlarla, tanımlı yetki ve sorumluluklar çerçevesinde yürütülen koordineli bir sisteme dönüştürülmesi gerektiğine işaret etmektedir.

GENEL SONUÇ

Çalıştayın dört oturumundan gelen önerilerle elde edilen bulgular bir bütün olarak değerlendirildiğinde Afet Beslenme Grubu'nun tepkisel bir yapıdan; afet öncesinde planlanmış, standartlaştırılmış ve dijital altyapıyla desteklenen proaktif bir sisteme geçiş yönünde güçlü ve tutarlı bir iradeyle yola çıkmasının gerekliliği görülmektedir. Oturumlar farklı süreçlere odaklanmakla birlikte öneriler birkaç ortak stratejik eksende bulunmaktadır: paydaş kapasitesinin görünür ve ölçülebilir kılınarak ortak bir dijital platform üzerinden yönetilmesi; hizmetin her aşamasının mevzuat, kılavuz ve akreditasyon ölçütleriyle standartlaştırılması; kaynakların, altyapının ve görev bölgelerinin afet öncesinde belirlenerek hazır bulundurulması; eğitim ve tatbikatlarla kurumsal hazır bulunuşluğun sürekli kılınması ve hassas gruplar ile özel beslenme ihtiyaçlarının üretimden dağıtıma kadar tüm süreçlerde gözetilmesidir. Bu doğrultuda önerilerin hayata geçirilmesi için Türk Kızılay'ın koordinasyonunda; ortak dijital platformun kurulması, akreditasyon kılavuzunun güncellenmesi, bölgesel eşleşme ve lojistik altyapısının oluşturulması ile eğitim ve denetim mekanizmalarının kurgulanmasını içeren, önceliklendirilmiş ve takvimlendirilmiş bir yol haritasının oluşturulması, çalıştayın kurumsal kapasiteyi güçlendirme ve afetlere müdahale sistemini bütüncül biçimde geliştirme yönündeki temel çıktısı olarak değerlendirilmektedir.

GİRİŞ

Türk Kızılay, afete hazırlık, afete müdahale ve afet iyileştirme süreçlerinde yürüttüğü çok boyutlu faaliyetlerle toplumsal dayanıklılığın artırılmasında ulusal ölçekte öncü bir rol üstlenmektedir. Bu kapsamda afet ve acil durumlarda beslenme hizmetlerinin değişen ihtiyaçlara ve sahadaki dinamiklere yanıt verebilecek şekilde esnek, koordineli ve sürdürülebilir bir yapı içinde yürütülmesi büyük önem taşımaktadır. Kurumun ilgili birimleri, sahada beraber çalıştığı beslenme hizmetleri alanında faaliyet gösteren farklı kamu kurumları, yerel yönetimler, sivil toplum kuruluşları, özel sektör ve üniversitelerin ortak bir stratejik çerçevede buluşturulması, etkinlik ve verimliliği artırarak afet beslenme yönetiminde kurumsal kapasitenin güçlendirilmesini hedeflemektedir.

Bu hedefler doğrultusunda düzenlenen Afet Beslenme Grubu Çalıştay; Afet Beslenme Grubu'nun ve Beslenme Akreditasyonu'nun tanıtılması, kurumlar arası iş birliği modelinin paylaşılması, mevcut kapasite ve katkı alanlarının değerlendirilmesi ile beslenme hizmetlerine yönelik iyileştirme ve gelişim alanlarının belirlenmesi amacıyla gerçekleştirilmiştir.

Çalıştayın İşleyişi ve Uygulama Süreci

Çalıştay planlanırken ana konular belirlenmiş, katılımcılara gönderilmiştir. Katılımcılara ana konular altında hangi konuları tartışabilecekleri anketle sorularak fikirleri alınmış ve konu başlıkları çalıştaydan önce belirlenmiş, çalıştayda bu ana ve alt konuların görüşülmesi talep edilmiştir.

İki gün süren çalıştay kapsamında on bir masa oluşturulmuş, her masada bir moderatör ve bir raportör görevlendirilmiştir. İlk gün öğleden sonra "Afet Beslenme Grubu Yapısı ve İşleyişi" ile "Afetlerde Beslenme Akreditasyon Kılavuzu Görüş ve Önerileri"; ikinci gün sabah "Afetlerde Beslenme Hizmetlerinde Üretim Süreci" ile "Afetlerde Beslenme Hizmetleri Dağıtım ve Lojistik" başlıkları dört ayrı oturumda, her bir masada tartışılmıştır. Her oturumun sonunda her bir masadan azami üç öneri çıkması beklenmiş, çıkan öneriler masa moderatör ve raportörleri tarafından düzenlenerek katılımcıların oylamasına sunulmuştur. Oylamanın akabinde masa raportörleri tarafından oturumda çıkan öneri ve önerilerin aldığı oylar sayılarak ana raporlama sorumlularına bir sonraki oturum başlamadan gönderilmiştir.

Ana raporlama sorumluları tarafından gelen öneriler ve puanlar konsolide edilmiş, benzer öneriler ve puanları aynı başlık altında verilmiş ve en yüksek puandan en düşüğe sıralanarak sunum hazırlanmıştır. İkinci gün öğleden sonraki oturumda öneriler haziruna sunulmuştur.

Analiz ve Raporlama Yöntemi

Oylanan toplam 131 öneri ve önerilerin aldıkları puanlar her bir oturum için ayrı ayrı birleştirilmiş ve çalıştay sonrasında yürütülen analiz aşamasında içerik analiziyle sistematik biçimde incelenmiştir. Öneriler arasındaki ortak yönler ve tekrar eden temalar belirlenerek kategoriler oluşturulmuş, benzer veya birbirini tamamlayan maddeler bir araya getirilerek özetlenmiştir.

Rapordaki her bir bölüm, çalıştayda ele alınan konu başlığına karşılık gelecek şekilde bağımsız olarak yapılandırılmıştır. Bölümlerin başlangıcında katılımcılar tarafından en yüksek oy alan öneriler öncelik sırasına göre sunulmuş ve bu öneriler ilgili başlığın ana kategorileri olarak değerlendirilmiştir. Analiz sürecinde ortaya çıkan ve görece düşük oy alan öneriler her bölümün sonunda ayrıca ele alınmıştır. Böylece oylanan tüm önerilere raporda yer verilmiştir.

Çalıştay çıktılarının analizi sonucunda "dijitalleşme, standardizasyon, mevzuat hazırlama, fiziki ve lojistik altyapı oluşturma ile insan kaynağı kapasitesinin geliştirilmesi" gibi başlıklar stratejik öncelikleri olarak öne çıkmıştır denilebilir.



I. Oturum:

Afet Beslenme Grubu Yapısı ve İşleyişi

Çalıştayın ilk oturumu “Afet Beslenme Grubu Yapısı ve İşleyişi” başlığı altında gerçekleşmiştir. Oturumda katılımcıların grubun yapısı ve işleyişi, olağan ve olağanüstü durumlarda koordinasyon süreçleri, logo kullanımı ve iletişim faaliyetleri, tatbikat süreçlerinde grubun işlevi, yerel yönetimlerin gruba entegrasyonu ile saha bilgi yönetimi ve raporlama süreçleri hakkında tartışması ve önerilerini sunması istenmiştir. Bu oturumda toplam 32 öneri çıkmış ve oylanmıştır. Gelen benzer öneriler tek bir öneride toplanarak puanlanmış ve yüksekten düşüğe sıralanmıştır.



ÖNERİLER	PUAN
Kapasite ve koordinasyon yönetimi için ortak bir dijital platformun oluşturulması	64
Beslenme hizmetlerine yönelik mevzuat ve kılavuzların oluşturulması; standartlaştırmaların yapılması	55
Ortak dijital raporlama platformunun oluşturulması	33
Potansiyel paydaşların kurumsal hazır bulunuşluluklarının düzeyinin ölçülmesi, gerekli alanların eğitimlerle desteklenmesi, saha faaliyetlerinde aktif değerlendirilmesi, saha faaliyetleri sonrası ölçme değerlendirme çalışmalarının yapılması	30
Afet öncesinde paydaşların kapasiteleri ve görev bölgelerinin belirlenip paylaşılması ve bu şekilde bölgesel eşleşme sisteminin kurulması	29
Afet Beslenme Grubuna yönelik eğitim ve tatbikatların gerçekleştirilmesi	15



Ortak Dijital Platform

Birinci oturum kapsamında öne çıkan öneriler ortak bir dijital platform kurulmasında yoğunlaşmaktadır. Ortak dijital platform iki kısımda ele alınabilir. İlk kısım kapasite ve koordinasyon yönetiminin dijital bir altyapı üzerinden yürütülmesine odaklanmaktadır. Bu doğrultuda Afet Beslenme Grubu paydaşlarının kapasitelerini ortak bir sistemde bir araya getiren, web tabanlı ve mobil uyumlu bir üye ve kapasite yönetim platformunun (yazılımının) oluşturulması önerilmiştir. Teknoloji altyapısının güçlendirilmesi yoluyla koordinasyon süreçlerinde yaşanan sorunların çözülebileceği; her bir paydaşın ortak sistem üzerinden diğer paydaşları görebildiği bir uygulama yazılımının, beslenme hizmetlerine ilişkin üretim, tüketim, anlık stok ve koordinasyon verilerinin canlı olarak takip edilebileceği bir yapıyı mümkün kılacağı değerlendirilmektedir. Ayrıca Kızılay ile bütünlüklü, paydaş kurumların ortak kullanabileceği dijital yemek dağıtım ve envanter raporlama sisteminin geliştirilmesi de öneriler arasındadır. Beslenme Grubu üyelerinin kapasitelerinin AYDES çatısı altında toplanması ve bu verilerin analiz edilmesini sağlayacak bir iş zekâsı çözümünün geliştirilmesi de diğer bir öneridir.

Dijital platformla ilgili gelen önerilerin ikinci kısmı ortak bir raporlama platformunun oluşturulması hakkındadır. Beslenme Grubu üyeleri tarafından afet süreçlerinde standart bir hizmetin sunulması, sunulan hizmetlerin sağlıklı bir şekilde raporlanması, raporlarının tek bir yerden bildirmesi için ortak bir raporlama ekranının veya mobil uygulamasının oluşturulması bu kısmın ana önerisidir. Bu platform veya uygulamayla planlama ve raporlama süreçlerini, sorumlu herkes tarafından rahatça kontrol ve takip edilebilecektir.

BAŞLIK ALTINDAKİ ÖNERİLER	
1.1.	Kapasite ve koordinasyon yönetimi için ortak bir dijital platformun oluşturulması
1.1/1.	Web tabanlı-mobil uyumlu dijital bir üye ve kapasite yönetim platformunun (yazılımının) oluşturulması
1.1/2.	Teknoloji altyapısını güçlendirerek koordinasyon sorunu çözülebilir.
1.1/3.	Her bir paydaşın ortak sistemde birbirini görebildiği aplikasyon yazılımı
1.1/4.	Beslenme Grubu paydaşları için ortak bir üretim, tüketim, anlık stok ve koordinasyonun takip edileceği canlı yazılım sisteminin oluşturulması
1.1/5.	Beslenme Grubu üyelerinin kapasitelerinin AYDES çatısı altında toplanması ve bir iş zekâsı geliştirilmesi
1.1/6.	Kızılay ile entegre, paydaş kurumların ortak kullanabileceği dijital yemek dağıtım ve envanter raporlama sisteminin geliştirilmesi
1.2.	Ortak Dijital Raporlama Platformunun oluşturulması
1.2/7.	Afet süreçlerinde verilen hizmetin sağlıklı raporlanması ve tekdüze bir hizmet sunulması için ortak raporlama ekranı oluşturulmalı
1.2/8.	Bir konsolide raporlama sistemi kurulması ve tüm paydaşların raporları oradan bildirmesi (Türk Kızılay kanalı üzerinden)
1.2/9.	Afet Beslenme Grubuna üye olan tüm kurum, kuruluş ve STK'lar için program (mobil uygulama) geliştirilerek planlama ve raporlama süreçlerini sorumlu herkesin görebileceği alanlar oluşturulmalıdır



Mevzuatın Oluşturulması

Bu oturumun diğer önemli maddesi beslenme hizmetinin mevzuatının oluşturulması ve standartlaştırma çalışmalarının yapılmasıdır. Bu doğrultuda öncelikle yasal çerçevenin güçlendirilmesi amacıyla kapsayıcı bir Afet Beslenme Grubu Yönetmeliği'nin hazırlanarak yürürlüğe alınması; ulusal, bölgesel ve il düzeyinde uygulanabilecek standart bir organizasyon şemasının oluşturulması, paydaşların organizasyon yapısı içindeki yetki ve sorumluluklarının açıkça tanımlandığı bir el kitabının hazırlanması önerilmiştir. Ayrıca yerel ve ulusal düzeyde meydana gelebilecek afetlere karşı sürekli hazırlıklı olunması amacıyla Afet Beslenme Grubu ve akredite kurumların, güncel afet haberlerini ve erken uyarı sistemlerini düzenli takip etmesi; personel, ekipman ve operasyonel kapasitelerini her an göreve hazır durumda bulundurma, afet çalışmalarından deneyim ve tecrübe kazanılması için afetteki çalışmaların standartlaştırılması da önemlidir.

Beslenme Grubu paydaşlarının ortak kapasite bildiriminde bulunması, ortak dağıtım sayılarının belirlenmesi, yemek kazanları ile dağıtım kaplarının standardize edilmesi ve yemek listelerinin ortak standartlar doğrultusunda hazırlanması önerilmiştir. Beslenme Grubu üyeliği evraklarına, kapasite hesaplamalarına esas teşkil edecek bir mutfak ekipmanları kılavuzunun eklenmesi de bu kapsamda ele alınan başlıca öneriler arasındadır.

BAŞLIK ALTINDAKİ ÖNERİLER

1.3.	Beslenme hizmetlerine yönelik mevzuat ve kılavuzların oluşturulması; standartlaştırmaların yapılması
1.3/10.	Ulusal, bölgesel ve il düzeyinde standart organizasyon şeması oluşturulmalı
1.3/11.	Beslenme Grubu üyeliği evraklarına mutfak Ekipmanları kılavuzu eklenmesi (Kapasite hesaplaması için)
1.3/12.	Yasal zeminin oluşturulması amacı ile kapsayıcı bir Afet Beslenme Grubu Yönetmeliği oluşturulmalı ve yürürlüğe alınmalı
1.3/13.	Paydaşların organizasyon yapısına dair yetki ve sorumlulukların yer aldığı bir el kitabı
1.3/14.	Yerel ve ulusal düzeyde meydana gelebilecek afetlere karşı her an hazırlıklı olunması amacıyla, afet beslenme grubu ve akredite kurumların güncel afet haberlerini ve erken uyarıları düzenli olarak takip etmesi; personel, ekipman ve operasyonel kapasitesini göreve hazır durumda bulundurma, deneyim ve tecrübe kazanmaları adına afetteki çalışmalarını standartlaşması
1.3/15.	Beslenme Grubu paydaşlarının ortak kapasite bildiriminde bulunması, ortak dağıtım sayılarının belirlenmesi, yemek kazanları ve dağıtım kaplarının standardize edilmesi ile yemek listelerinin ortak standartlar doğrultusunda hazırlanması



Bölgesel Eşleşme Sisteminin Kurulması

Oturumda tartışılan diğer bir öneri afet öncesinde paydaşların kapasiteleri ve görev bölgelerinin belirlenip paylaşılması ve böylece bölgesel eşleşme sisteminin kurulmasıdır. Afet anında beslenme hizmetlerinin hızlı ve etkin biçimde sunulabilmesi için paydaş kurumların önceden belirlenmiş bir bölgesel eşleşme sistemi çerçevesinde konumlandırılması gerektiği vurgulanmıştır. Bu doğrultuda, afet öncesinde tüm paydaş kurumların operasyonel kapasitelerinin ve görev yapacakları bölgelerin önceden belirlenerek diğer paydaşlarla paylaşılması; böylelikle tüm paydaşların kapasiteleri doğrultusunda tek bir merkezden koordine edilmesi ve müdahale süreçlerinin önceden planlanması önerilmiştir.

Beslenme Grubu paydaşlarına ait mobil mutfak, ikram araçları, bakım ekipmanı gibi kaynakların afet bölgesindeki konumlarının belirlenmesi amacıyla Türk Kızılay bünyesinde keşif ekiplerinin oluşturulması ve bu ekipler aracılığıyla sahadaki koordinasyonun sağlanması gerektiği ifade edilmiştir.

BAŞLIK ALTINDAKİ ÖNERİLER

1.4.	Afet öncesinde paydaşların kapasiteleri ve görev bölgelerinin belirlenip paylaşılması ve bu şekilde bölgesel eşleşme sisteminin kurulması
1.4/16.	Bölgesel eşleşme sisteminin oluşturulması (Lojistik merkezleri, tatbikatlar ve yemek kültürü)
1.4/17.	Afet öncesinde tüm paydaş kurumların operasyonel kapasitelerinin ve görev yapacakları bölgelerin önceden belirlenerek tüm paydaşlarla paylaşılması
1.4/18.	Tüm paydaşların kapasiteleri doğrultusunda tek bir merkezden koordine edilmesi ve önceden planlanması
1.4/19.	Afet Beslenme Grubu paydaşlarının afet bölgesinde (mobil mutfak, ikram araçları, bakım ekipmanı vb.) yerlerinin belirlenmesi için üzere Kızılay keşif ekiplerinin kurulması ve koordinasyonun sağlanması



Eğitimlerle Destekleme

Bu oturumun diğer önemli maddesi Afet Beslenme Grubu paydaşlarının eğitimlerle desteklenmesidir. Eğitim hususu iki kısımda ele alınmıştır. İlki afet akreditasyon süreçlerinde potansiyel paydaşların kurumsal hazır bulunuşlulukların düzeyinin ölçülmesi, gerekli alanların eğitimlerle desteklenmesi, saha faaliyetlerinde aktif değerlendirilmesi, saha faaliyetleri sonrası ölçme değerlendirme çalışmalarının yapılmasıdır.

Bir diğer öneriyse Afet Beslenme Grubuna yönelik eğitim ve tatbikatların gerçekleştirilmesidir. Çalıştay kapsamında, afet beslenme hizmetlerinin niteliğinin ve sürekliliğinin sağlanmasında eğitim ve tatbikat faaliyetlerinin belirleyici bir rol oynadığı vurgulanmıştır. Bu doğrultuda öncelikle il bazında yürütülen AFAD tatbikatlarının yanı sıra Afet Beslenme Grubu üyelerine özel beslenme tatbikatlarının da düzenlenmesi gerektiği vurgulanmıştır. Yemek üretimi ve dağıtımında görevlendirileceklere üniversitelerle iş birliği yapılarak Temel Afet Beslenmesi ve Gıda Hazırlama Eğitimi verilmesi de öneriler arasındadır.

Diğer Öneriler

Ana başlıklandırma yapılamayan, birden fazla yargı içeren münferit öneriler aşağıda puanlarıyla sunulmuştur.

ÖNERİLER	
25.	Mutfağı olan Kamu Kurum ve Kuruluşlarının afet hallerinde inisiyatif almasının özendirilmesi (Maddi-Manevi)
26.	Afetlerde Beslenme Grubu üyelerinin kaynaklarını birbirleriyle paylaşması
27.	Tüm Belediye ve İl Özel İdare gibi yerel yönetim kuruluşlarının akreditasyona dâhil edilmesine teşvik edilmesi
28.	Olağan ve olağanüstü haller için ön hazırlık yapılması
29.	Afet ve acil durumlarda hammadde sıkıntısı yaşayan üyelere paydaşlar ve Türk Kızılay tarafından destek sağlanması
30.	Bir Beslenme Grubu üyesinin her ay diğer grup üyelerini ağırlayarak birbirlerini, kapasitesini tanıtması
31.	Yerel yönetimlerin desteklerinin artırılması
32.	Sadece paydaşlara yönelik tatbikatların gerçekleştirilmesi

BAŞLIK ALTINDAKİ ÖNERİLER

1.5.	Afet Beslenme Grubuna yönelik eğitim ve tatbikatların gerçekleştirilmesi
1.5/20.	Afet beslenme yol haritasının oluşturularak Afet Beslenme Grubuna üye olmadan önce üyelere yönelik eğitim ve tatbikatların düzenlenmesi
1.5/21.	Yemek üretimi ve dağıtımında görev alacak tüm kurum personeline ve gönüllülere, üniversiteler iş birliğiyle 'Temel Afet Beslenmesi ve Gıda Hazırlama Eğitimi' verilmesi ve bu eğitimin akreditasyon sürecinde zorunlu bir kriter olarak değerlendirilmesi
1.5/22.	Tatbikatların yerel ve ulusal yönetimler tarafından desteklenerek yılda en az bir kez olacak şekilde hem saha hem de masa başı olarak gerçekleştirilmesi
1.5/23.	İl bazlı gerçekleştirilecek AFAD tatbikatlarının yanı sıra afet beslenme grubu üyelerine özel de beslenme tatbikatı yapılmalıdır
1.6./24.	Potansiyel paydaşların kurumsal hazır bulunuşlulukların düzeyinin ölçülmesi, gerekli alanların eğitimlerle desteklenmesi, saha faaliyetlerinde aktif değerlendirilmesi, saha faaliyetleri sonrası ölçme değerlendirme çalışmalarının yapılması



II. Oturum:

Afetlerde Beslenme Akreditasyon Kılavuzu Görüş ve Önerileri

Çalıştayın ikinci oturumu “Afetlerde Beslenme Akreditasyon Kılavuzu Görüş ve Önerileri” başlığı altında gerçekleşmiştir. Oturumda katılımcıların kılavuzun içeriği ve kapsamı, akreditasyon kapasitelerinin doğrulanması, bireysel ve kurumsal akreditasyon, akreditasyon ekibinin görev ve sorumlulukları, kısa ve uzun dönem beslenme hizmetleri ve akreditasyon kategorileri hakkında tartışması ve önerilerini sunması istenmiştir. Bu oturumda toplam 33 öneri çıkmış ve oylanmıştır. Gelen benzer öneriler tek bir öneride toplanarak puanlanmış ve yüksekten düşüğe sıralanmıştır.



ÖNERİLER	PUAN
G sınıfı özel gereksinimli bireyler ve bebeklerin beslenmesinin ayrıntılarının belirlenmesi	31
Akreditasyon kapsamında beyan edilen kapasite ve yeterliliklerinin teknik değerlendirilmesinde AFAD personelinin de görevlendirilmesi	25
Beslenme gruplarında teknik personelin bulundurulması	23
Türk Kızılay öncülüğünde Afet Beslenme Akademisi kurulması (Beslenme grubu üyesi personellere sertifikalı eğitimler düzenlenmesi)	21
Beslenme Grubu üyelerinin afet bölgesindeki asgari görev gün sayısının belirlenmesi	19
Akredite olan paydaşların sabit ve mobil tesislerine akredite olduğuna dair belge logo ve QR kod eklenmesi	19
Üyelerin sağlık muayenelerinin takibi	16
Akreditasyon kategorilerinin performans kriterleri doğrultusunda periyodik olarak değerlendirilmesi	16



Özel Gereksinimli Bireyler ve Bebeklerin Beslenmesi

Bu oturumda afet süreçlerinde özel gereksinimli bireyler ile bebeklerin beslenme ihtiyaçlarının karşılanmasına yönelik standartların ayrıntılı biçimde tanımlanması gerektiği vurgulanmıştır. Bu doğrultuda özel beslenme kategorisinin (G sınıfı) alt kırımlarının belirlenmesi ve emziren anneler başta olmak üzere özel gereksinimli bireylerin beslenme ihtiyaçlarının belirlenerek Beslenme Akreditasyon Kılavuzu'na eklenmesi önerilmiştir. Ayrıca 0-2 yaş grubu çocuklara yönelik tamamlayıcı beslenme hizmetlerinin, Beslenme Akreditasyon Kılavuzu kapsamında ayrı bir standart olarak tanımlanmasının gerekliliği de ifade edilmiştir

BAŞLIK ALTINDAKİ ÖNERİLER

2.1.	G sınıfı özel gereksinimli bireyler ve bebeklerin beslenmesinin ayrıntılarının belirlenmesi
2.1/1.	G sınıfı; özel gereksinimli bireylerin beslenmesi ayrıntılı olarak kılavuza işlenmesi ve ihtiyaçların spesifik olarak belirlenmesi. (emziren anne vb.)
2.1/2.	0-2 yaş grubu çocuklara yönelik tamamlayıcı beslenme hizmetlerinin Beslenme Akreditasyon Kılavuzu kapsamında ayrı bir standart olarak tanımlanması ve bu hizmete yönelik akreditasyon kriterlerinin oluşturulması
2.1/3.	Özel beslenme kategorisi olan G grubunun alt kırımlarını belirleyerek kılavuza eklenmesi

AFAD Personelinin Görevlendirilmesi

Akreditasyon kapsamında beyan edilen kapasite ve yeterliliklerinin teknik değerlendirilmesinde AFAD personelinin de görevlendirilmesi öneri yüksek puan öneriler arasındadır. (2.2.)

BAŞLIK ALTINDAKİ ÖNERİLER

2.2./4	Beslenme akreditasyonu teknik değerlendirme sürecinde AFAD personeli görevlendirilmesi
--------	--

Teknik Personelin Bulundurulması

Oturumda afet beslenme hizmetlerinin kesintisiz ve güvenli biçimde yürütülebilmesi için operasyonel ekiplerde teknik personel bulundurulmasının önemine dikkat çekilmiştir. Bireysel akreditasyon sürecinde tanımlı meslek gruplarının teknik personeli de kapsayacak şekilde genişletilmesi önerilmiş; A ve B gruplarında zorunlu, diğer gruplarda ise opsiyonel olmak üzere tesisatçı, elektrik teknikeri ve gıda teknikeri gibi teknik personelin görevlendirilmesinin uygun olacağı ifade edilmiştir.

BAŞLIK ALTINDAKİ ÖNERİLER

2.3.	Teknik personelin bulundurulması
2.3/5.	A ve B gruplarında zorunlu, diğer gruplarda opsiyonel olarak teknik personel (tesisatçı, elektrik-teknikeri vb.) bulundurulmalı
2.3/6.	Bireysel akreditasyon sürecindeki meslek gruplarının teknik personeller de eklenerek artırılmalı

Afet Beslenme Akademisinin Kurulması

Oturum sonunda öne çıkan diğer bir husus Beslenme Grubu üyelerine sertifikalı eğitimlerin düzenlenmesi amacıyla Türk Kızılay öncülüğünden Afet Beslenme Akademisinin kurulmasına dair ifade edilen öneri olmuştur. (2.4.)

BAŞLIK ALTINDAKİ ÖNERİLER

2.4./7. Afet Beslenme Akademisinin kurulması

Asgari Görev Gün Sayısının Belirlenmesi

Afet süreçlerinde beslenme hizmetlerinin sürekliliğinin ve ön görülebilirliğinin sağlanması amacıyla ekiplerin görev sürelerine ilişkin standartların belirlenmesi gerektiği vurgulanmıştır. Beslenme Grubu üyelerinin akreditasyon sınıflarına göre afet bölgesinde asgari kaç gün hizmet vermesi gerektiğinin ve akredite olacak ekiplerin çalışma sürelerinin kılavuza açıkça eklenmesi önerilmiştir.

BAŞLIK ALTINDAKİ ÖNERİLER

2.5. Beslenme Grubu üyelerinin afet bölgesinde asgari görev gün sayısının belirlenmesi

2.5/8. Kılavuza; Beslenme Grubu üyelerinin, akreditasyon sınıflarına göre afet bölgesinde asgari kaç gün hizmet vermesi gerektiğinin eklenmesi

2.5/9. Beslenme Grubu üyelerinin afet sırasında ne kadar süre hizmet verebileceği bildiriminin zorunlu hale getirilmesi

2.5/10. Kılavuzda akredite olacak ekiplerin çalışma sürelerinin belirtilmesi

Akreditasyona Dair Belge, Logo ve QR Kullanımı

Akreditasyon sürecinin görünürlüğünün artırılması ve paydaşların akreditasyon durumunun sahada kolaylıkla teyit edilebilmesi amacıyla akredite olan paydaşların sabit ve mobil tesislerine akredite olduklarını gösteren belge, logo ve QR kod eklenmesi önerilmiştir. (2.6.)

BAŞLIK ALTINDAKİ ÖNERİLER

2.6. Akreditasyona dair logo ve QR kullanımı



Üyelerin Sağlık Muayeneleri

Gıda güvenliğinin ve hizmet kalitesinin sağlanması amacıyla beslenme hizmetlerinde görev alacak personelin sağlık durumuna ilişkin standartların akreditasyon sürecine dâhil edilmesi gerektiği vurgulanmıştır. Bu doğrultuda akredite olacak üyelerin portör muayenelerinin yapılması; bireysel ve kurumsal akreditasyon şartları kapsamında ilgili personelden sağlık raporu ile gerekli aşı belgelerinin talep edilmesine yönelik bir maddenin kılavuza eklenmesi önerilmiştir.

BAŞLIK ALTINDAKİ ÖNERİLER

2.7.	Üyelerin sağlık muayenelerinin takibi
2.7/12.	Akredite olacak olan üyelerin Portör Muayenelerinin yapılması
2.7/13.	Bireysel ve kurumsal akreditasyonları şartları kapsamında ilgili personelden sağlık raporu, gerekli aşılardan vs. belgelerin istenmesi

Akreditasyon Kategorilerinin Periyodik Değerlendirilmesi

Oturumda akreditasyon sürecinin sürdürülebilirliğinin ve hizmet kalitesinin sürekliliğinin sağlanabilmesi için kriterlerin belirli aralıklarla değerlendirilmesi gerektiği vurgulanmıştır. Paydaşların kapasite ve insan kaynağına ilişkin güncel durumunun yıl içinde dönemsel olarak yerinde izlenmesi ve değerlendirilmesi; akreditasyon kategorilerinin performans kriterleri doğrultusunda periyodik olarak gözden geçirilerek akreditasyon sürecinin dinamik ve sürdürülebilir bir yapıya kavuşturulması önerilmiştir.

BAŞLIK ALTINDAKİ ÖNERİLER

2.8.	Akreditasyon kategorilerinin performans kriterleri doğrultusunda periyodik olarak değerlendirilmesi
2.8/14.	Kapasitenin ve insan kaynağının güncel durumunun yıl içinde dönemsel olarak yerinde izleme ve değerlendirmesinin yapılması
2.8/15.	Akreditasyon kategorilerinin performans kriterleri doğrultusunda periyodik olarak değerlendirilmesi, akreditasyon sürecinin dinamik ve sürdürülebilir bir yapıya kavuşturulması ve hizmet kalitesinin sürekli geliştirilmesi
2.8/16.	Akreditasyon sürecine girmiş ve tamamlanmış kurumların teknik değerlendirilme yapılması ve belirli periyotlarla (senede 1) yerinde kontrol yapılmalı



Diğer Öneriler

Ana başlıklandırma yapılamayan, birden fazla yargı içeren münferit öneriler aşağıda puanlarıyla sunulmuştur.

ÖNERİLER	
17.	Kılavuzda akreditasyon hesaplama yöntemlerinin üretim kapasitesine göre uygulama esaslı tespit edilmesi, yazılan kriterlerin "nokta atışı" seviyede açık ve şeffaf ifade edilmesi
18.	Akreditasyon Kapsamında asgari standartların oluşturulması; standart ekipman listesi, personel yeterlilik kriterleri, zorunlu eğitimler (ilk yardım, hijyen, afetlerde beslenme vb.) ile kurumsal kapasite gerekliliklerinin tanımlanması
19.	Bireysel akreditasyon koşullarının ve uygulama standartlarının belirlenmesi. Bireysel akredite kişilerin kurumsal akredite yapılara entegre olması için hibrit çalışma modelinin geliştirilmesi
20.	Akreditasyon sürecinde gıda mühendisliği yapılanmasının yeniden değerlendirilmesi; paydaş kuruluşlarda koordinatör gıda mühendisi modelinin oluşturulması veya bölgesel gıda mühendisi sistemine geçilmesine yönelik standartların belirlenmesi
21.	Akreditasyon kategorileri noktasında mevcut sınıflara ek olarak ekipman ve personel şeklinde ayrı ayrı akredite başvuru sınıflarının oluşturulması
22.	Kısa dönem afet beslenmesinde sağlıklı atıştırmalıklar geliştirilmesi amacıyla üniversitelerle AR-GE çalışmalarının desteklenmesi
23.	Akreditasyon kriterlerinin il bazındaki riskler, nüfus yapısı ve operasyonel kapasite dikkate alınarak yerel ihtiyaçlar gözetenerek güncellenmesi
24.	Meslek odaları ile iş birlikleri yapılması amacıyla görüşmeler gerçekleştirilmesi
25.	Beslenme akreditasyon kılavuzunda personel ekipman sayısı ve teknik kapasitenin yanı sıra acil dönem beslenme hizmeti sunarken çerçevenin netleştirilmesi ve kılavuza eklenmesi
26.	Sabit ve Mobil üretim tesislerinin, afetlere olan dirençliliğinin ölçülerek akredite edilmesi
27.	Ekip akreditasyon sınıflandırmasındaki personel sayısının yetersiz olduğundan dolayı sayının yükseltilmesi
28.	Akreditasyonlara başvuran insan kaynağının, Beslenme Grubu veya Bireysel Akreditasyon başvurularından sağlanması
29.	Akreditasyon kılavuzunda eksik olan noktalar: uluslararası standartlarla uyumlu hâle getirilmesi, intikal planlaması, gıda atık yönetimi, farklı grupların beslenmelerine ilişkin standart formların kılavuzda ayrı bir başlık altında düzenlenmesi
30.	Yerleşik kapasitedeki endüstriyel fırınların beslenme akreditasyon kılavuzuna dâhil edilmesi
31.	Akreditasyon başvurularında değerlendirilen çizelgelerin (inceleme komisyonu için kontrol çizelgesi) "EK" dosyası olarak eklenmesi
32.	Akreditasyon ekipleri kurularak yerinde tespit ile tatbikat yapılması
33.	Kılavuzdaki kontrol listelerinin gözden geçirilmesi eksikliklerinin giderilmesi envanter bildirimleri ile doğrulama mekanizmasının güçlendirilmesi

III. Oturum:

Afetlerde Beslenme Hizmetlerinde Üretim Süreci

Çalıştayın üçüncü oturumu “Afetlerde Beslenme Hizmetlerinde Üretim Süreci” başlığı altında gerçekleşmiştir. Oturumda katılımcıların mutfak kurulum alanları, altyapı gereksinimleri ve atık yönetimi, standart menü kullanımı, gıda hijyeni ve hijyen standartlarının sağlanması, özel beslenme ihtiyacı olan bireylere yönelik beslenme hizmetleri hakkında tartışması ve önerilerini sunması istenmiştir. Bu oturumda toplam 33 öneri çıkmış ve oylanmıştır. Gelen benzer öneriler tek bir öneride toplanarak puanlanmış ve yüksekten düşüğe sıralanmıştır.



ÖNERİLER	PUAN
Mutfak kurulum alanlarının kullanıma hazır bulundurulması, altyapılarının oluşturulması ve temiz su kullanımı	59
Mevzuat çalışmalarının (standartlaştırma, rehber hazırlama vb.) yapılması	39
Menülerin belirli kriterlere göre belirlenmesi	36
Afetlerde toplu beslenmeden kaynaklanan gıda atıklarının önlenmesine yönelik belediyelerin sıfır atık yönetmeliği kapsamında yaptığı çalışmaların güçlendirilmesi; ve standartlaştırılması	32
Gıda güvenliği ve hijyen standartlarının belirlenmesi ve denetimlerinin yapılması	24
Eğitim çalışmalarının (aşçılık eğitimi, bilgilendirici videolar, dokümanlar vb.) yürütülmesi	21
AFAD'ın mobil uygulaması içerisinde sıcak yemek dağıtım noktalarının afetzedeyi bilgilendirmesi amacıyla yer alması gereklidir.	21
Özel beslenme gruplarına yönelik standartlaştırma (birim görev tanımları, menü belirleme vb.) çalışmalarının yapılması	20



Mutfak Kurulum Alanları

Üçüncü oturumda en çok ön plana çıkan görüşler mutfak kurulum alanlarına yönelik yapılan öneriler olmuştur. Afet anında beslenme hizmetlerinin hızlı biçimde devreye alınabilmesi için mutfak kurulum alanlarının afet öncesi süreçte belirlenerek kullanıma hazır halde bulundurulması gerektiği vurgulanmıştır. Önceden belirlenmiş mutfak kurulum alanlarının altyapısının oluşturulması; bu alanların konumlandırılması aşamasında teknik gereksinimlerin gözetilmesi ve yaşam merkezlerinden mümkün olduğunca uzak mesafelerin tercih edilmesi önerilmiştir. Beslenme hizmeti kapsamında mutfak alanı olarak planlanan yerlerde, yerel yönetimler tarafından gerekli altyapı ve atık yönetimi hizmetlerinin hazır bulundurulması ve bu hususun yasal bir zemine kavuşturulması gerektiği ifade edilmiştir. Mobil araçlar ve sahra mutfakları için temiz su kullanım alanlarının oluşturulması önerilmiştir.

BAŞLIK ALTINDAKİ ÖNERİLER	
3.1.	Mutfak kurulum alanlarının altyapılarının oluşturulması ve temiz su kullanımı
3.1/1.	Önceden belirlenmiş mutfak kurulum alanlarının altyapısının oluşturulması
3.1/2.	Beslenme hizmeti kapsamında mutfak alanı olarak planlanan yerlerde yerel yönetimler tarafından gerekli altyapı hizmetlerinin ve atık yönetimi hazır bulundurulması ve bu hususun da kanunlaştırılması gereklidir
3.1/3.	Mutfak kurulum alanları afet öncesi süreçte belirlenerek kullanıma hazır halde bulundurulmalı; konumlandırma aşamasında teknik gereksinimler gözetilerek yaşam merkezlerinden mümkün olduğunca uzak mesafeler tercih edilmelidir
3.1/4.	Mobil araç ve sahra mutfakları için temiz su kullanım alanlarının oluşturulması. (Temiz su tankeri, arıtma sistemleri vb.)

Mevzuat Çalışmaları

Üçüncü oturumun diğer önemli hususu da afetlerde beslenme hizmetinde mevzuat çalışmalarının gerekliliği üzerine olmuştur. Afet beslenme hizmetlerinin gıda güvenliği ilkeleri çerçevesinde ve ortak standartlar doğrultusunda yürütülebilmesi için kapsamlı mevzuat çalışmalarının yapılması gerektiği vurgulanmıştır. Afetlerde farklı toplulukların ihtiyaçlarını karşılamak için standart menü ve referans değerlerin belirlenmesi; özel durumlar için afet gıdalarının (sıcak yemek, ambalajlı gıda vb.) ve kullanılacak mutfak altyapısının yasal çerçeve doğrultusunda standartlaştırılarak tüm beslenme paydaşlarına aktarılması önerilmiştir. Beslenme hizmetlerinde bağış yoluyla temin edilen malzemelerin israf edilmeden ve etkin biçimde kullanılabilmesi amacıyla kaynaklar ile ihtiyaçların doğru şekilde eşleştirilmesine yönelik sürecin standartlaştırılarak Türk Kızılay koordinesinde yürütülmesi gerektiği ifade edilmiştir.

Bunun yanı sıra, yemek üretim alanlarında gıda güvenliği ve atık yönetimi sistemlerinin (HACCP, ISO 22000 vb.) oluşturulması ve bu sistemlerin sahada uygulanabilirliğinin sağlanması önerilmiştir. Üretim alanları için kapasiteye göre kapalı-açık alan, metrekare, havalandırma ve altyapı gibi teknik ölçütleri içeren standartların belirlenmesi; bağış kabulü, satın alma, hijyen, depolama, üretim ve dağıtım süreçlerini kapsayan standart kontrol listelerinin hazırlanarak tüm paydaşlar tarafından uygulanması gerektiği vurgulanmıştır.

BAŞLIK ALTINDAKİ ÖNERİLER	
3.2.	Mevzuat çalışmalarının (standartlaştırma, rehber hazırlama vb.) yapılması
3.2/5.	Afetlerde farklı popülasyonların ihtiyaçlarına uygun standart menü ve referans değerlerin belirlenmesi ile özel durumlar için afet gıdalarının (sıcak yemek, ambalajlı gıda vb.) ve kullanılacak mutfak altyapısının yasal çerçeve doğrultusunda standartlaştırılarak tüm beslenme paydaşlarına aktarılması
3.2/6.	Beslenme hizmetlerinde bağış alınan malzemelerin israf edilmeden ve etkin biçimde kullanılabilmesi amacıyla kaynaklar ile ihtiyaçların doğru şekilde eşleştirilmesine yönelik sürecin standartlaştırılarak Türk Kızılay koordinesinde yürütülmesi
3.2/7.	Yemek üretim alanlarında gıda güvenliği ve atık yönetimi sistemlerinin (HACCP, ISO 22000 vb.) oluşturulması ve sahada uygulanabilirliğinin sağlanması
3.2/8.	Üretim alanları için standartlar belirlenmeli (kapasiteye göre kapalı- açık alan, metrekare, havalandırma, altyapı vb.) ve tüm süreçler için kontrol listesi oluşturulmalı
3.2/9.	Bağış kabulü satın alma, hijyen, depolama, üretim ve dağıtım süreçlerini kapsayan standart kontrol listeleri hazırlanmalı ve tüm paydaşlar tarafından uygulanmalı

Menülerin Kriterlere Göre Belirlenmesi

Afet süreçlerinde sunulan beslenme hizmetlerinin niteliğinin ve tutarlılığının sağlanabilmesi için menülerin belirli kriterler doğrultusunda standartlaştırılması gerekmektedir. Afet sürecinin farklı periyotlarına bağlı olarak menü ve beslenme standartlarının belirlenmesi önerilmiştir. Söz konusu standartlar oluşturulurken kalori hesaplarına bağlı olarak besin değerlerinin göz önünde bulundurulması ve hassas grupların ihtiyaçlarının dikkate alınması gerektiği ifade edilmiştir. Menü planlaması yapılırken besin değerlerinin yanı sıra bölgenin yöresel mutfak kültürü ve beslenme alışkanlıklarının da göz önünde bulundurulması önerilmiştir.

BAŞLIK ALTINDAKİ ÖNERİLER	
3.3.	Menünün belirli kriterlere göre belirlenmesi
3.3/10.	Afet zamanındaki menülerin belirli kriterlere ve gramaja tabi olacak şekilde hazırlanması
3.3/11.	Afet süreci periyotlarına bağlı olarak beslenme standartları belirlenmeli, Afet menü standartları oluşturulmalı ve bu standartlar oluşturulurken kalori hesaplarına bağlı olarak besin değerleri göz önünde bulundurulmalı. Hassas gruplar göz önünde bulundurulmalıdır
3.3/12.	Afet durumlarında menü planlaması yapılırken, besin değerlerinin yanı sıra bölgenin yöresel mutfak kültürü ve beslenme alışkanlıkları da dikkate alınmalıdır
3.3/13.	Aynı saatte standart menü ile hizmet verilmeli (Ortak Menü Çalışması)
3.3/14.	Standart yemek menülerinin (3, 5 ve 15 günlük) hazırlanması ve ulusal düzeyde standardize edilmesi
3.3/15.	Afet öncesinde kültürel ve bölgesel farklılıkları gözeten standart afet menülerinde belirli yemek isimleri yerine alternatif üretime imkan sağlayacak genel yemek kategorilerin tanımlanması

Sıfır Atık Çalışmaları

Afetlerde toplu beslenme faaliyetlerinden kaynaklanan gıda atıklarının önlenmesi amacıyla, belediyelerin sıfır atık yönetmeliği kapsamında yürüttüğü çalışmaların güçlendirilmesi ve bu çalışmaların ortak standartlar doğrultusunda yürütülmesi gerektiği vurgulanmıştır. (3.4.)

BAŞLIK ALTINDAKİ ÖNERİLER	
3.4./16.	Sıfır atık yönetmeliği kapsamında yürüttüğü çalışmaların güçlendirilmesi



Gıda Güvenliği ve Hijyen Standartları

Afet süreçlerinde sunulan beslenme hizmetlerinde gıda güvenliği ve hijyen standartlarının en üst düzeyde sağlanabilmesi için etkin bir denetim mekanizmasının oluşturulması gerektiği vurgulanmıştır. Bu doğrultuda gıda güvenliği ve hijyen şartlarının sağlanmasına yönelik dışarıdan denetimlerin yapılması, gerekli durumlarda ilgili kurumlarla protokoller imzalanması; sahada faaliyet yürüten birimlerin önceden haber verilmeksizin ziyaret edilerek denetlenmesi ve elde edilen tespitler doğrultusunda iyileştirme çalışmalarının yürütülmesi önerilmiştir.

Afetlerde gıda güvenliği ve hijyen standartlarının net kılavuzlar ve eğitimlerle desteklenmesi ile Türk Kızılay öncülüğünde bir Mobil Gıda Güvenliği ekibinin kurulması önerilmiştir. Sahra koşullarına yönelik hijyen ve atık yönetimi sertifikasyon çalışmalarının yapılması da önerilmiştir.

BAŞLIK ALTINDAKİ ÖNERİLER	
3.5.	Menünün belirli kriterlere göre belirlenmesi
3.5/17.	Gıda güvenliği ve hijyen şartlarının sağlanması için dışarıdan denetimlerin yapılması. Gerekirse ilgili Kurum ile protokol imzalanması
3.5/18.	Sahada yürütülen birimleri zamansız/dönem dönem ziyaret ederek denetimlerde bulunmalı ve tespitlere göre iyileştirme çalışmaları yapılmalı
3.5/19.	Afet bölgelerinde gıda güvenilirliği ve hijyen standartları, mevcut imkanlar dahilinde en üst düzeyde sağlanmalıdır
3.5/20.	Afetlerde gıda güvenli ve hijyen standartlarının net kılavuz ve eğitimlerle desteklenmesi, Kızılay öncülüğünde Mobil Gıda Güvenliği ekibi kurulması
3.5/21.	Sahra koşulları ile ilgili (hijyen, atık yönetimi vb.) sertifikasyon programı hazırlanarak Beslenme Grubu üyelerinin bu sertifikaları alması ve yetkinliklerinin artırılması

Eğitim Çalışmaları

Afet beslenme hizmetlerinde gıda güvenliği ve hijyen standartlarının sahada etkin biçimde uygulanabilmesi için eğitim faaliyetlerinin çeşitlendirilmesi ve sürekliliğinin sağlanması gerektiği vurgulanmıştır. Bu doğrultuda yemek üretim alanlarına yönelik iyi hijyen uygulamalarını konu alan, kısa eğitim videoları ile infografiklerin hazırlanması önerilmiştir. Ayrıca paydaşlarla belirli periyotlarla Türk Kızılay aşevlerinde uygulamalı olarak afetlerde aşçılık eğitimleri düzenlenmesi ve bu eğitimlere yönelik bir sertifikasyon sürecinin oluşturulması gerektiği ifade edilmiştir.

BAŞLIK ALTINDAKİ ÖNERİLER	
3.6.	Eğitim çalışmalarının (aşçılık eğitimi, bilgilendirici videolar, dokümanlar vb.) yürütülmesi
3.6/22.	Yemek üretim alanları (sabit ve mobil) için iyi hijyen uygulamalarına yönelik QR kod ile erişilebilen kısa eğitim videoları ve infografikler hazırlanması
3.6/23.	Paydaşlarla belli periyotlarla, Türk Kızılay Aşevlerinde uygulamalı olarak Afetlerde aşçılık eğitimleri verilerek sertifikasyon süreci oluşturulması

Sıcak Yemek Dağıtım Noktaları için Afetzedeleri Bilgilendirme

Oturumdaki diğer bir öneri afetzedelerin beslenme hizmetlerine erişiminin kolaylaştırılması amacıyla sunulmuştur. Sıcak yemek dağıtım noktalarının AFAD'ın mobil uygulaması içerisinde yer alması ve bu kanal aracılığıyla afetzedelerin bilgilendirilmesi gerektiği vurgulanmıştır. (3.7./24.)

BAŞLIK ALTINDAKİ ÖNERİLER	
3.7./24.	Yemek dağıtım noktalarının AFAD mobil uygulamasında yer alması



Afet süreçlerinde özel beslenme gereksinimi bulunan bireylerin ihtiyaçlarının etkin biçimde karşılanabilmesi için bu alana yönelik standartların ve görev tanımlarının netleştirilmesi gerektiği vurgulanmıştır. Özel beslenme gruplarına yönelik tüm paydaşların görev tanımlarının oluşturulması ve saha uygulamalarına öncülük edecek bir özel beslenme kılavuzunun hazırlanması önerilmiştir. Afet Beslenme Grubu üyelerinde özel gereksinimli bireyler için asgari standartların belirlenerek asgari düzeyde beslenme kitlerinin bulundurulması ile özel beslenme gereksinimi olan bireylere yönelik merkezi bir üretim modeli oluşturularak özel menülerin hazırlanması gerektiği vurgulanmıştır. Bununla birlikte özel beslenmeye ihtiyaç duyacak bireylerin sayısının tespit edilebilmesi amacıyla ilgili bakanlıklardan veri alınarak ön hazırlıkların tamamlanması ve bu alanda faaliyet gösteren derneklerle protokoller oluşturularak ihtiyaç tespiti yapılması gerektiği ifade edilmiştir.

BAŞLIK ALTINDAKİ ÖNERİLER	
3.8.	Özel beslenme gruplarına yönelik standartlaştırma çalışmalarının yapılması
3.8/25.	Özel beslenme gruplarına yönelik, tüm paydaşların görev tanımlarının oluşturulması ve yönlendirmelere öncülük edecek özel beslenme kılavuzunun oluşturulması
3.8/26.	Özel beslenmeye ihtiyaç duyacak bireylerin sayısını tespit etmek için ilgili bakanlıklardan veri alınarak ön hazırlıkların tamamlanması gereklidir
3.8/27.	Özel gereksinimli bireylerin beslenmelerine yönelik ortak bir kitapçık çalışması
3.8/28.	Beslenme grubu üyelerine afetlere hazırlık, müdahale, kendi hayatlarını idame edebilme, özel gereksinimli bireylerin beslenmesi vb. eğitimlerin verilmesinin sağlanması (AFAD destek gönüllüsü olma teşviği.)
3.8/29.	Beslenme Grubu olarak, özel beslenme gereksinimli bireylere dair derneklerle protokoller oluşturularak ihtiyaç tespiti yapılması
3.8/30.	Afet beslenme grubu üyelerinde özel gereksinimli bireyler için asgari standartlar belirlenerek asgari düzeyde beslenme kitlerinin bulundurulması
3.8/31.	Özel beslenme gereksinimi bulunan bireylere yönelik merkezi üretim modeli oluşturularak özel menülerin hazırlanması

Ana başlıklandırma yapılamayan, birden fazla yargı içeren münferit öneriler aşağıda puanlarıyla sunulmuştur.

ÖNERİLER	
32.	Standart menü, ürün ağacı oluşturulması ve gıda güvenliği, hijyen uygulamaları algoritmaları oluşturulması için beslenme grubu üyeleriyle bir çalışma grubu oluşturulması
33.	Afet anında STK'ların kendi kapasitelerini hangi lokasyonda kurabilecekleri ile ilgili bilgi ve yönlendirmelerinin elektronik ortamda yapılması

IV. Oturum:

Afetlerde Beslenme Hizmetlerinde Dağıtım ve Lojistik Süreci

Çalıştayın üçüncü oturumu *"Afetlerde Beslenme Hizmetlerinde Dağıtım ve Lojistik Süreci"* başlığı altında gerçekleşmiştir. Oturumda katılımcıların sıcak yemek dağıtım organizasyonu, güvenlik ve kalabalık yönetimi, kuru gıda ve soğuk zincir gerektiren gıdaların depolanması, beslenme hizmetlerinin farklı yerleşimlere ulaştırılması, alanda görevlendirilecek üretim ve dağıtım araçlarının tasarımı ve konumlandırılması hakkında tartışması ve önerilerini sunması istenmiştir. Bu oturumda toplam 33 öneri çıkmış ve oylanmıştır. Gelen benzer öneriler tek bir öneride toplanarak puanlanmış ve yüksekten düşüğe sıralanmıştır.



ÖNERİLER	PUAN
Bölgesel/merkezi lojistik ve gıda depolama altyapısının oluşturulması (soğuk zincir dâhil)	61
Zor erişilen bölgeler için alternatif/mobil ulaştırma ve güzergâh planlaması (offroad, motosiklet, dron, motokurye, GPS)	32
Hassas gruplara yönelik gıda ile enteral/parenteral ürünlerin modüler paketleme sistemiyle hazırlanıp dağıtılması	27
Afet beslenme dağıtımına ilişkin ulusal mevzuat, rehber ve kılavuzların oluşturulması	21
Kolluk kuvvetlerinin dağıtım ve lojistik süreçlerine güvenlik ve saha koordinasyonu kapsamında dâhil edilmesi	19
Yerel gönüllü, göçmen bireyler ile halk/özel sektör araçlarının gönüllülük esasıyla dağıtıma dâhil edilmesi	18
TAMP kapsamında beslenme grubu sorumlusunun yetkisi, talebe dayalı hizmet sunumu ve kurallara uymayanlara yaptırım	17
Akut dönemde bozulmayan/kuru gıda menüleri, uzun dönemde ortak depo ile malzeme tedariği	17
Üretim/dağıtım araçlarının tasarımının ortak ve standart hâle getirilmesi (akreditasyona entegre)	13



Lojistik ve Gıda Depolama Altyapısı

Çalıştay kapsamında, afet süreçlerinde beslenme hizmetlerinin kesintisiz biçimde sürdürülebilmesi için lojistik ve depolama altyapısının afet öncesinde planlanarak hazır bulundurulması gerektiği vurgulanmıştır. Şehir içlerinde uygun lokasyonlarda lojistik depo alanlarının belirlenmesi ve bu kapsamda güvenli kamu binalarının beslenme, barınma ve sağlık gibi hizmetlere uygunluk açısından değerlendirilmesi önerilmiştir. Ayrıca, Türkiye genelinde bölgesel gıda depolarının kurulması ve paydaş kurumlara ait soğuk zincir ürünlerinin bu merkezlerde toplanması; afet yönetimi ile afet alanı güvenliğinin sağlanması amacıyla Beslenme Grubu üyelerinin kullanımına yönelik soğuk bölgede ön lojistik alanlarının oluşturulması gerektiği ifade edilmiştir.

Kuru gıda ve soğuk zincire tabi ürünlerin depolama süreçlerinin bölgesel iklim koşulları dikkate alınarak yürütülmesi gerektiği vurgulanmıştır. Depolama altyapısının bütüncül bir çerçevede ele alınması amacıyla, TAMP çözüm ortaklığı modeli doğrultusunda geçici, bölgesel ve merkezi depolama altyapısının oluşturulması ve lojistik süreçlerin paydaşlarla koordineli biçimde yürütülmesi önerilmiştir. Bu kapsamda, soğuk ve kuru gıda depolarının temin edilmesine yönelik olarak Aile ve Sosyal Hizmetler Bakanlığı lojistik grubundan destek talep edilebileceği değerlendirilmiştir.

BAŞLIK ALTINDAKİ ÖNERİLER

4.1.	Bölgesel/merkezi lojistik ve gıda depolama altyapısının oluşturulması (soğuk zincir dâhil)
4.1/1.	Beslenme araçlarının faydalanabilmesi adına Bölgesel Lojistik HAP merkezlerinin oluşturulması
4.1/2.	Şehir içlerinde uygun lokasyonlarda lojistik depo alanlarının oluşturulması aynı zamanda güvenli Kamu binalarının bu gözle değerlendirilmesi (Beslenme-Barınma-Sağlık vb.)
4.1/3.	Türkiye genelinde bölgesel gıda depolarının oluşturulması ve paydaş kurumların soğuk zincir ürünlerinin bu merkezlerde toplanması
4.1/4.	Afet yönetimi ve afet alanı güvenliği için beslenme grubu üyeleri kullanımı kapsamında soğuk bölgede ön lojistik alanlarının oluşturulması
4.1/5.	Kuru gıda ve soğuk zincire tabi ürünlerin depolama süreçleri, bölgesel iklim koşulları dikkate alınarak yürütülmelidir
4.1/6.	TAMP çözüm ortaklığı modeli doğrultusunda geçici, bölgesel ve merkezi depolama altyapısının oluşturulması ve lojistik süreçlerinin paydaşlarla koordineli yürütülmesi
4.1/7.	Aile ve Sosyal Hizmetler Bakanlığı lojistik grubundan soğuk ve kuru gıda depolarının temin edilmesi için destek istenebilir

Mobil Ulaştırma ve Güzergâh Planlama

Afet bölgelerinde ulaşımın zorlaştığı koşullarda beslenme hizmetlerinin ihtiyaç noktalarına hızlı ve kesintisiz biçimde ulaştırılabilmesi için mobil taşıma çözümlerinin ve güzergâh planlamasının önceden ele alınması gerektiği vurgulanmıştır. Bu doğrultuda, afetlerde dağıtım güzergâhlarının önceden planlanması; erişimin kısıtlandığı bölgeler için akredite motokuryeler, offroad araçlar vb. aracılığıyla alternatif taşıma yöntemlerinin belirlenmesi ve bu süreçlerin GPS ile takip edilmesi önerilmiştir.

BAŞLIK ALTINDAKİ ÖNERİLER

4.2.	Zor erişilen bölgeler için alternatif/mobil taşıma ve güzergâh planlaması (offroad, motosiklet, dron, motokurye, GPS)
4.2/8.	Afetlerde dağıtım güzergâhlarının önceden planlanması, erişimin kısıtlandığı bölgeler için akredite motokuryeler ile alternatif taşıma yöntemlerinin belirlenmesi ve GPS ile takip edilmesi
4.2/9.	Afetlerde dağıtım için offroad, motorsiklet, hava araçları (dron) gibi mobilize gruplarla iş birliği yapmak

Hassas Gruplar

Çalıştay kapsamında, afet süreçlerinde hassas grupların ve toplumun özel beslenme ihtiyaçlarının etkin biçimde karşılanabilmesi amacıyla, bu gruplara yönelik gıda ürünleri ile enteral ve parenteral beslenme ürünlerinin modüler paketleme sistemiyle hazırlanarak dağıtılması ve söz konusu sistemin tüm ilgili paydaşlara aktarılması önerilmiştir. (4.3./10.)

BAŞLIK ALTINDAKİ ÖNERİLER

- | | |
|----------|---|
| 4.3./10. | Hassas grupların özel beslenme ihtiyaçlarına yönelik beslenme ürünlerinin dağıtılması |
|----------|---|

Dağıtıma İlişkin Mevzuat

Oturumda afet süreçlerinde beslenme dağıtım faaliyetlerinin yasal bir zemine dayandırılması ve tüm paydaşlar arasında ortak standartların sağlanması gerektiği vurgulanmıştır. Bu doğrultuda, farklı lokasyonlarda dağıtım süreçlerinin kolaylaştırılabilmesi amacıyla Afet Beslenme Grubu üyelerine özel yasal mevzuatların oluşturulması, karar vericiler ve mülki idare amirleriyle paylaşılması gerektiği ifade edilmiştir.

BAŞLIK ALTINDAKİ ÖNERİLER

- | | |
|----------|--|
| 4.4. | Afet beslenme dağıtımına ilişkin ulusal mevzuat, rehber ve kılavuzların oluşturulması |
| 4.4./11. | Farklı lokasyonlarda dağıtımı kolaylaştırmak için Afet Beslenme Grubu üyelerine özel yasal mevzuatların oluşturulması |
| 4.4./12. | Afetlerde yemek dağıtımına ilişkin ulusal standart, görev ve sorumlulukları içeren rehber/kılavuz hazırlanarak karar vericiler ve mülki idare amirleriyle paylaşılması |

Kolluk Kuvvetlerinin Desteği

Afet bölgelerinde dağıtım ve lojistik faaliyetlerinin güvenli ve düzenli biçimde yürütülebilmesi için kolluk kuvvetlerinin güvenlik ve saha koordinasyonunda destek almak amacıyla bu süreçlere aktif olarak dâhil edilmesi gerektiği vurgulanmıştır. (4.5./13.)

BAŞLIK ALTINDAKİ ÖNERİLER

- | | |
|----------|--|
| 4.5./13. | Dağıtım ve lojistik faaliyetleri noktasında güvenlik ve saha koordinasyonunda kolluk kuvvetlerinden destek almak |
|----------|--|



İnsan Kaynağı ve Yerel Destek

Afet süreçlerinde dağıtım operasyonlarının etkinliğinin artırılması için yerel insan kaynağı ve saha desteğinden yararlanılması gerektiği vurgulanmıştır. Bu doğrultuda afetin meydana geldiği şehri iyi bilen bir Türk Kızılay personeli veya gönüllüsünün; afet alanına gelen paydaşa, konuşlanacağı noktaya ulaşana ve kurulum süreci tamamlanana kadar yardımcı olarak görevlendirilmesi önerilmiştir. Dağıtım süreçlerinde uygun niteliklere sahip yerel gönüllüler ile göçmen bireylerin, yerel otoritelerin de dâhil edilmesiyle destek vermelerinin sağlanması; beslenme ihtiyacı duyulan lokasyonlarda dağıtım operasyonları için gönüllülük esasına dayalı olarak halkın ve özel sektörün araçlarından faydalanılabileceği ifade edilmiştir.

TAMP Kapsamında Koordinasyon, Yetki ve Yaptırım

Afet süreçlerinde beslenme dağıtım faaliyetlerinin belirlenen yetki ve sorumluluklar çerçevesinde, koordineli biçimde yürütülmesi gerektiği vurgulanmıştır. Bu doğrultuda, afet sürecinde dağıtımın yönetmeliğe bağlı olarak yürütülmesi; Beslenme Grubu üyelerinin, beslenme grubu sorumlusunun belirlediği dağıtım noktalarında görev alacaklarını taahhüt etmeleri ve kurallara aykırı davranan kurumlar için yaptırım uygulanması önerilmiştir. Ayrıca, TAMP planı dâhilinde sorumlu grup bilgisi olmadan ya da talep gelmeden hizmet sağlanmaması; sunulan hizmetin beslenme grubu sorumlusunun bilgisi dâhilinde ilerlemesi ve tatbik edilmesi gerektiği ifade edilmiştir.

Akut ve Uzun Dönem Menü ve Malzeme Tedariki

Afet sürecinin farklı dönemlerine uygun bir beslenme ve tedarik yaklaşımının benimsenmesi gerektiği vurgulanmıştır. Bu doğrultuda, akut dönemde bozulmayan malzemeler ve kuru gıdalardan oluşan menülerin hazırlanması; uzun dönemde ise ortak bir depo aracılığıyla tüm malzemelerin uygun koşullarda tedarik edilmesi önerilmiştir. (4.8./19.)

BAŞLIK ALTINDAKİ ÖNERİLER

4.6.	Yerel gönüllü, göçmen bireyler ile halk/özel sektör araçlarının gönüllülük esasıyla dağıtıma dâhil edilmesi
4.6/14.	Afetin meydana geldiği şehri iyi bilen bir Kızılay personelinin/gönüllünün afet alanına gelen paydaşın konuşlanacağı noktaya kadar ve kurulumun sonuna kadar mihmandar (destekleyici) olarak görevlendirilmesi
4.6/15.	Dağıtım süreçlerinde uygun niteliklere sahip yerel gönüller ve göçmen bireylerin yerel otoritelerin dahil edilmesiyle destek vermelerinin sağlanması
4.6/16.	Beslenme ihtiyacı duyulan lokasyonlarda dağıtım operasyonu için gönüllülük esası ile halk ve özel sektörün araçlarından faydalanılması

BAŞLIK ALTINDAKİ ÖNERİLER

4.7.	TAMP kapsamında beslenme grubu sorumlusunun yetkisi, talebe dayalı hizmet sunumu ve kurallara uymayanlara yaptırım
4.7/17.	Afet sürecinde dağıtımın yönetmeliğe bağlı olarak; beslenme grubu sorumlusunun belirlediği dağıtım noktalarında bulunacağı, beslenme grubu üyeleri tarafından taahhüt edilmeli. Kurallara aykırı davranan kurumlar için yaptırım uygulanmalı
4.7/18.	TAMP planı dahilinde sorumlu grup bilgisi olmadan ya da talep gelmeden hizmet sağlanmaması ve sağlanan hizmetin beslenme grubu sorumlusunun bilgisi dahilinde ilerlemesi ve tatbik edilmesi

BAŞLIK ALTINDAKİ ÖNERİLER

4.8./19.	Afet sürecinin farklı dönemlerine uygun menü ve malzeme tedarikinin gerçekleştirilmesi
----------	--



Üretim Araçlarının Tasarımı

Afet beslenme hizmetlerinde kullanılan üretim ve dağıtım araçlarının ortak standartlara kavuşturulması ve ihtiyaca göre planlanması gerektiği vurgulanmıştır. Araç tasarımlarının Türk Kızılay tarafından akreditasyon sürecine entegre olacak şekilde standartlaştırılması; standart bir araç tasarımı belirlenerek araçların ortak bir yaklaşımla tasarlanması önerilmiştir. Üretim araçlarının tasarımı noktasında ortak hareket edilmesi amacıyla Beslenme Grubu üyelerinin teşvik edilmesi ve imkânlar dâhilinde desteklenmesi gerektiği ifade edilmiştir.

İlaveten üretim ve dağıtım araçlarının ilçe belediye nüfuslarına oranlanarak bir standarda bağlanması; saha operasyonlarında kullanılacak üretim ve dağıtım araçlarının ise alanın konumu ve hedeflenen kişi sayısı dikkate alınarak planlanması önerilmiştir.

BAŞLIK ALTINDAKİ ÖNERİLER

4.9.	Üretim/dağıtım araçlarının tasarımının ortak ve standart hâle getirilmesi (akreditasyona entegre)
4.9/20.	Araç tasarımlarının Kızılay tarafından akreditasyon sürecine entegre olacak şekilde standartlaştırılması
4.9/21.	Üretim ve dağıtım araçlarının ilçe belediye nüfuslarına oranlanarak bir standart getirilmesi
4.9/22.	Saha operasyonlarında kullanılacak üretim ve dağıtım araçları; alanın konumuna ve hedeflenen kişi sayısına göre planlanmalıdır
4.9/23.	Üretim araçlarında tasarım noktasında ortak ilerlemek adına beslenme grubu üyeleri teşvik edilmeli imkân dâhilinde destek olunmalı
4.9/24.	Standart bir araç tasarımı belirlenip ortak bir şekilde araçların dizayn edilmesi

Diğer Öneriler

Ana başlıklandırma yapılamayan, birden fazla yargı içeren münferit öneriler aşağıda puanlarıyla sunulmuştur.

ÖNERİLER

4.10.	Dağıtım kapasitesinin belirlenerek gıda güvenliği ve hijyen odaklı (algoritma/modüler) sistemlerle yaygınlaştırılması
4.10/25.	Yemek dağıtım hijyen ve lojistiğini kolaylaştırıcı modüler sistemlerin oluşturulması
4.10/26.	Paydaşların soğuk ve sıcak dağıtım envanter kapasiteleri belirlenerek oluşturulacak algoritma doğrultusunda gıda güvenliği ve hijyen standartlarında dağıtımların yaygınlaştırılması
4.11./27.	Afet gruplarının iâşesinin toplanma alanına toplu teslimi ve sahada görev dağıtımı
4.12.	Dijital takip/izleme ve bildirim sistemleri (uç lokasyon takibi, soğuk zincir izleme, AYDES üzerinden destek bildirimi)
4.12/28.	Beslenme hizmetlerinin en uç lokasyona ulaştığının da gözlemlenebileceği bir yazılım sistemi oluşturulması
4.12/29.	Afetlerde TAMP çatısı altında verilecek olan destek hizmetlerin (teknik, yakıt vb). AYDES üzerinden paydaşlara bildirilmesi
4.12/30.	Yerel düzeyde soğuk zincir izleme sistemi kurulmalı
4.13./31.	Standart gıda kolileri ve lojistik malzeme setleri ile kolileme/paletleme/sevkiyat standartlarının belirlenmesi
4.14./32.	Sıcak yemek dağıtım organizasyonunun; dağıtım yapılacak konuma, hedeflenen kişi sayısına ve taşıma mesafesine göre planlanması
4.15./33.	Dağıtım noktalarında kalabalığın gruplama yöntemleriyle yönetilmesi

SONUÇ VE GENEL DEĞERLENDİRME

Türk Kızılay, Türkiye Afet Müdahale Planı (TAMP) kapsamında beslenme hizmetlerinin ana çözüm ortağı olarak afet ve acil durumlarda milyonlarca kişiye ulaşan beslenme faaliyetlerinin etkin, koordineli ve sürdürülebilir biçimde yürütülmesinden sorumludur. Bu sorumluluğun bir gereği olarak kurulan Afet Beslenme Grubu; kamu kurumlarını, yerel yönetimleri, sivil toplum kuruluşlarını, birleşmiş milletler kurumları, özel sektörü ve üniversiteleri ortak bir koordinasyon çatısı altında bir araya getirmektedir. Düzenlenen çalıştay, bu geniş paydaş ekosisteminin bilgi ve deneyimini ortak bir masaya taşıyarak afet beslenme sisteminin güçlü yönlerini, gelişime açık alanlarını ve kurumsal kapasitenin daha etkin kullanımına yönelik fırsatları bütüncül bir yaklaşımla değerlendirmeyi amaçlamıştır. On bir masada, dört ana başlık altında tartışılan ve oylanılan toplam 131 öneri, içerik analizi yöntemiyle sistematik biçimde değerlendirilerek bu raporun temelini oluşturmuştur.

Dört oturumdan elde edilen bulgular bir bütün olarak ele alındığında farklı süreçlere odaklanmalarına rağmen önerilerin birbirini tamamlayan ve tutarlı bir stratejik çerçevede bulunduğu görülmektedir. Birinci oturumda öne çıkan ortak dijital platform ve mevzuat ihtiyacı; ikinci oturumda akreditasyon sürecinin içerik yönünden derinleştirilmesi ve dinamik bir kalite güvence sistemine dönüştürülmesi; üçüncü oturumda üretimin fiziki altyapısının afet öncesinde hazırlanması ile standardizasyonun güvence altına alınması; dördüncü oturumda ise depolama ve lojistik altyapısının önceden kurulması ile dağıtımın koordineli, güvenli ve erişilebilir biçimde yürütülmesi talepleri belirginleşmiştir. Bu bulgular, beş temel stratejik öncelikte kesilmektedir: dijitalleşme, standardizasyon ve mevzuat, fiziki ve lojistik altyapının afet öncesinde hazır bulundurulması, insan kaynağı kapasitesinin eğitim ve tatbikatlarla geliştirilmesi ve hassas gruplar ile özel beslenme ihtiyaçlarının üretimden dağıtıma kadar tüm süreçlerde gözetilmesi.

Genel olarak değerlendirildiğinde çalıştayın çıktıları, afet beslenme yönetiminde olaya tepki veren bir anlayıştan; afet öncesinde planlanmış, standartlaştırılmış ve dijital altyapıyla desteklenen proaktif bir modele geçiş yönünde güçlü ve ortak bir iradeye işaret etmektedir. Bu dönüşümün merkezinde, ana çözüm ortağı sıfatıyla Türk Kızılay'ın üstleneceği koordinasyon rolü yer almaktadır. Kapasitenin görünür ve ölçülebilir kılınması, paydaşlar arası koordinasyonun tek bir merkezden ve ortak sistemler üzerinden yürütülmesi, hizmet standartlarının mevzuat ve akreditasyonla güvence altına alınması ve grubun sürekli hazır tutulması; hem hizmet kalitesini ve hesap verebilirliği artıracak hem de kaynakların israf edilmeden, ihtiyaçlarla doğru biçimde eşleştirilerek kullanılmasını sağlayacaktır. Çalıştayın kapsayıcı yapısı, bu ortak aklın yalnızca Türk Kızılay tarafından değil tüm paydaşların katkısı ve sahiplenmesiyle hayata geçirilebileceğini de göstermiştir.

Bu çerçevede, çalıştayın temel çıktısı; ortaya konulan önerilerin Türk Kızılay'ın koordinasyonunda somut adımlara dönüştürülmesi için önceliklendirilmiş ve takvimlendirilmiş bir yol haritasının oluşturulmasıdır. Ortak dijital platformun (üye, kapasite ve raporlama yönetimi) kurulması, Beslenme Akreditasyon Kılavuzu'nun özel beslenme gereksinimlerini de kapsayacak biçimde güncellenmesi, bölgesel eşleşme ile depolama ve lojistik altyapısının afet öncesinde hazırlanması, Afet Beslenme Akademisi öncülüğünde eğitim ve tatbikat mekanizmalarının kurgulanması ve periyodik izleme-denetim sisteminin oluşturulması bu yol haritasının öncelikli başlıklarını oluşturmaktadır. Söz konusu adımların hayata geçirilmesi, afet beslenmesindeki koordinasyonu daha da güçlendirecek; toplumun afetlere karşı dayanıklılığının artırılmasına ve afetlerde hiç kimsenin beslenme ihtiyacının karşılıksız kalmamasına önemli katkı sunacaktır.





TÜRK
KIZILAY

AFET VE TOPLUM HİZMETLERİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
AFET HAZIRLIK VE RİSK AZALTMA DİREKTÖRLÜĞÜ