



## BİR AFET VEYA ACİL DURUMDAN SONRA GIDA GÜVENLİĞİNİ SAĞLAMA\*

Bir afet veya acil durum ortamındaysanız, güvenli olmayan gıdalardan kaynaklanan hastalıkları önlemek için bazı şeyler yapılmalıdır.

### HERHANGİ BİR AFET VEYA ACİL DURUMDAN SONRA:

Afetin evinizin yapısına zarar verdiğinden şüpheleniyorsanız, bacada çatlak ve hasar olup olmadığı kontrol edilene kadar soba ve şöminenizi yemek pişirmek için kullanmayın.

Kıvılcımlar fark edilmeyen bir çatlaktan dışarı çıkarak yangına neden olabilir.

#### AFET SONRASI AŞAĞIDAKİ YİYECEKLERİ ATIN:

- Elektrik kesintileri nedeniyle uygun şekilde soğutulmamış veya dondurulmamış ya da dondurulmuş olup çözülmüş yiyecekler
- Sel suyu veya yağmur suyuyla temas etmiş yiyecekler
- Alışılmadık bir kokusu, rengi veya dokusu olan yiyecekler

Güvenli olmayan yiyecekler, normal görünse ve koksa bile sizi hasta edebilir.

**Şüpheye düştüğünüzde, atın!**

#### ELEKTRİK KESİNTİSİ SIRASINDA VE SONRASINDA:

- **Elektrik yokken buzdolabı ve dondurucu kapılarını mümkün olduğunca kapalı tutun:**
  - Dolu bir dondurucu, kapağını açmazsanız, yiyecekleri 48 saat (yarı doluysa 24 saat) elektriksiz olarak güvende tutacaktır.
  - Kapisını açmazsanız, buzdolabınız elektriği kestiğinizde 4 saate kadar yiyecekleri güvende tutacaktır.
- **Aşağıdaki yiyecekleri atın:**
  - Güç kaynağı 4 saat veya daha uzun süre kapalı kaldığında, buzdolabınızdaki çabuk bozulan tüm yiyecekler (et, kümes hayvanları, balık ve yumurta).
  - Dondurucunuzdaki tüm çabuk bozulan yiyecekler, çözülmüşse.

Yiyecekler hala buz kristalleri içeriyorsa ve buzdolabındaymış gibi soğuksa pişirebilirsiniz.



## BİR AFET VEYA ACİL DURUMDAN SONRA GIDA GÜVENLİĞİNİ SAĞLAMA\*

### SEL SONRASINDA:

Sel suyu veya yağmur suyuyla temas etmiş olabilecek yiyecekler için aşağıdakileri yapın.

- **Aşağıdaki yiyecekleri veya yiyecek kaplarını atın:**

- Alışılmadık bir kokusu, rengi veya dokusu olan yiyecekler
- Su geçirmez olmayan paketlerdeki yiyecekler
- Meyve suyu/süt/bebek maması kutuları dahil karton kaplardaki yiyecekler
- Vidalı kapaklı, çitçit kapaklı, kıvrımlı kapaklı, döner kapaklı ve açılır kapaklı yiyecek kapları
- Ev yapımı konserve yiyecekler (Bunlar dezenfekte edilemezler!)
- Şişen, açık veya hasarlı konserve yiyecekler veya yiyecek kapları

Açtığınızda sıvı veya köpük fışkıran veya içinde rengi solmuş, küflenmiş veya kötü kokan yiyecekler bulunan konserve kutuları veya yiyecek kaplarını atın. **Süpheye düştüğünüzde, atın!**

- **Su basmış gıdalla temas eden yüzeyleri temizleyin ve sanitize edin:**

- Sel sularıyla temas etmişse tahta kesme tahtalarını, biberon emziklerini ve emzikleri atın. Sanitasyon yöntemleri, bu öğelerden sel suyu kirleticilerini gidermek için etkili değildir.
- Bulaşıkları, kapları ve yiyeceklerle temas eden diğer yüzeyleri (buzdolabı çekmeceleri veya mutfak tezgahı gibi) dört aşamalı bir süreçte temizleyin ve sanitize edin:

1. Sıcak, sabunlu suyla yıkayın.

2. Temiz, güvenli su ile durulayın.

3. Temizleyin:

- ✓ *Bir damacana (19 lt) temiz suya 2 çay bardağı (250 mL) kokusuz çamaşır suyu ekleyerek bir solüsyon hazırlayın.*
- ✓ *Eşyaları 1 dakika süreyle bu çamaşır suyu solüsyonunda bekletin (çözeltili eşyaları tamamen kaplamalıdır).*
- ✓ *Çözeltiliye koyamayacağınız öğeler için (tezgah üstü gibi), çözeltiliyi bir bezle uygulayın.*

4. Havayla kurumaya bırakın.

- **Teneke kutularda ve plastik veya metal poşetlerde (esnek, uzun süre dayanıklı meyve suyu paketleri gibi) ticari olarak hazırlanmış yiyecekler nasıl kurtarılır:**

- Mümkünse etiketleri çıkarın. Son kullanma tarihini not edin.
- Kirleri fırçalayın veya silin.
- Kutuları ve poşetleri sıcak, sabunlu suyla yıkayın.
- Kutuları ve poşetleri temiz, güvenli suyla durulayın.
- Kutuları ve poşetleri iki yoldan biriyle sterilize edin:
  - ✓ *Bir damacana (19 lt) temiz suya 2 çay bardağı (250 mL) kokusuz çamaşır suyu eklenerek bir hazırlanmış solüsyonda 15 dakika bekletin VEYA*
  - ✓ *Bir tencereye su koyun, malzemeleri içine koyup 2 dakika kaynatın*
- Kutuları veya poşetleri bir kalemle yeniden etiketleyin. Son kullanma tarihini ekleyin.
- Konserve veya poşet içindeki yiyecekleri mümkün olan en kısa sürede tüketin.

### HASUDER Afet ve Acil Durumlar Çalışma Grubu

\*Kaynak: CDC (<https://www.cdc.gov/foodsafety/keep-food-safe-after-emergency.html>), Erişim Tarihi: 09.02.2023