

Gaziantep Kent Postası



ARALIK 2026
2.SAYI

**Gaziantep'in Ortak Aklı,
Kent Konseyi**
GIDA HİJYENİ

Gaziantep İçin Güvenilir Gıdanın Önemi

Gıda hijyeni; gıdanın üretiminden mutfağa, mutfaktan sofraya kadar olan yolculuğunda mikroorganizmaların çoğalmasını ve bulaşmasını önlemek için alınan önlemler bütünüdür. Temizlik, doğru saklama, çapraz bulaşmayı önleme, yeterli pişirme ve güvenilir hammaddeler bu sürecin temel taşlarıdır.

Evlerde ve işletmelerde uygulanan basit hijyen adımları bile gıda kaynaklı hastalıkların büyük kısmını önleyebilecek güçtedir. Bu nedenle, Kasım sayımızda gıda hijyeninin evde, işletmelerde ve kentin genelinde nasıl sağlanabileceğini detaylarıyla işliyoruz. Bu sayımızda hem uzman bilgilerini hem de halkın görüşlerini bir araya getiren 441 katılımcı ile yapılan Gıda Hijyeni Anketi sonuçlarını da sizlere sunuyoruz.

Gıda Hijyeni Nedir?

Gıda hijyeni, gıdaların üretimden sofraya kadar tüm aşamalarında sağlığı tehdit eden unsurlardan korunmasını sağlayan uygulamaların bütünüdür. Temel amaç "hastalık riskini sıfıra yakın bir seviyeye indirmek"tir.

Beş Adımda Gıda Hijyeni

- » **Temiz Tut:** Eller, tezgahlar ve mutfak gereçleri düzenli temizlenmelidir.
- » **Ayrı Tut:** Çiğ gıdalar pişmiş yiyeceklerle temas etmemelidir.
- » **İyice Pişir:** Yetersiz pişirme mikropları yok etmez.
- » **Güvenli Sıcaklıkta Sakla:** Oda sıcaklığında hızla çoğalan bakterilere fırsat vermeyin.
- » **Güvenilir Hammaddeler Kullan:** Güvenilir üreticilerden alışveriş yapmak riskleri azaltır.

Gıda Hijyeni Neden Önemlidir?

Uygun olmayan koşullarda hazırlanan yiyecekler; Salmonella, E.coli, Listeria gibi bakterilerin hızla çoğalmasına neden olur. Bu durum:

- » Gıda zehirlenmeleri
- » Enfeksiyonlar
- » Çocuk, yaşlı ve bağışıklığı zayıf bireylerde ciddi sağlık sorunları
- » Ekonomik kayıplar

gibi sonuçlara yol açabilir.

Gaziantep gibi yoğun gıda işletmesi bulunan bir şehirde hijyen bilinci şehir sağlığı açısından kritik önemdedir.

Gıda Hijyeni İçin 9 Altın Kural

- » Eldiven ve bone kullanımı
- » Gıdaların kapalı şekilde saklanması
- » Uygun sıcaklıkta bekletilmesi
- » Çiğ ve pişmiş gıdaları ayrı yerlerde saklamak
- » Doğru renk kodlu doğrama tahtasını seçmek
- » Pişirme derecesine dikkat etmek
- » Dondurulmuş gıdaları oda sıcaklığında değil buzdolabında çözdürmek
- » Son tüketim tarihlerini takip etmek
- » Ambalajlı ürünlerin yırtık, sızıntılı olmamasına dikkat etmek

Bu basit uygulamalar, evdeki gıda güvenliğinin temelini oluşturur ve aile bireylerini olası sağlık risklerinden korur.

Çocuklara Gıda Hijyeni Eğitimi: Sağlıklı Alışkanlıklar Küçük Yaşta Başlar

Çocukların doğru hijyen alışkanlıklarını kazanması, hem eğitim kurumlarında hem de evde verilecek küçük ama etkili bilgilerle mümkündür.

El yıkama posterleri, hijyen oyunları ve sağlıklı beslenme etkinlikleri; çocukların bu konuyu eğlenerek öğrenmesini sağlar. Okullarda verilecek kısa eğitimler sayesinde, gıdaya dokunmadan önce ellerin yıkanması, kapalı ambalajlı ürünlerin tercih edilmesi ve yiyeceklerin uygun şartlarda saklanması konusunda farkındalık artırılabilir.

Yeni Bir Kent Hareketi: Altın Yıldız Hijyen Rozeti Pro- gramı

Gıda hijyeni konusunda farkındalığı artırmak amacıyla Gaziantep Kent Konseyi olarak Aralık ayında büyük bir adım atıyoruz: Bu program, hijyen standartlarını yükseltmeyi hedefleyen işletmelere verilen ödül niteliğindedir. Sistem tamamen gönüllülük esasına dayalıdır; işletmeler kendi istekleriyle başvurarak hijyen uygulamalarını değerlendirmeye açar. Böylece hem profesyonel hem de toplumsal bir sorumluluk hareketi başlatılmış olur.



İşbu Altın Yıldız Hijyen Rozeti,
Gaziantep Kent Konseyi
tarafından verilmiştir

Gaziantep'in Lezzetine Güven, Hijyenine Altın Yıldız

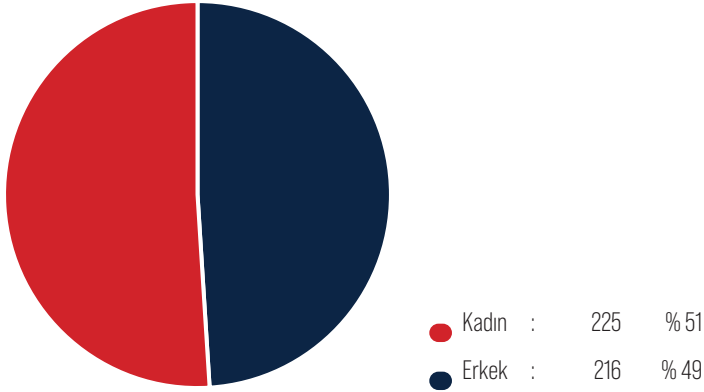
- » **Gönüllü Başvuru:** İşletmeler Kent Konseyi'ne başvurarak sürece katılır.
- » **Bilgilendirme ve Eğitim:** Hijyen kriterleri paylaşılır, gerekiyorsa kısa eğitimler verilir.
- » **Değerlendirme:** Temizlik, saklama, mutfak düzeni, personel hijyeni gibi unsurlar incelenir.
- » **Rozetin Verilmesi:** Kriterleri karşılayan işletmelere Altın Yıldız Hijyen Rozeti ve sertifikası takdim edilir.
- » **Kent Postası'nda Duyuru:** Her ay rozet alan işletmeler kamuoyuyla paylaşılır.

Altın Yıldız Hijyen Rozeti, hem işletmelerin prestijini yükseltecek hem de kent halkının güvenle tercih yapmasına katkı sağlayacaktır.

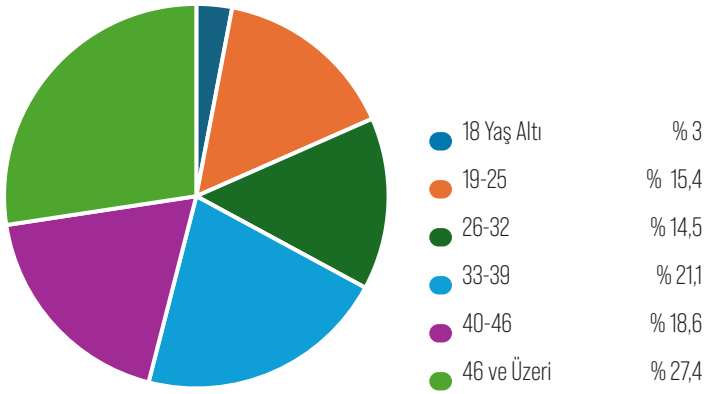
Aralık Ayı Lansmanı: Gaziantep'e Yakışır Bir Başlangıç

Programın resmi lansmanı Aralık ayında gerçekleştirilecektir. Lansmanda programın amacı, kriterleri ve başvuru süreci kamuoyuna açıklanacak; hijyen konusunda örnek uygulamalara sahip işletmeler öne çıkarılacaktır. Gaziantep'in gastronomi kimliğine yeni bir değer katacak bu uygulamanın tüm işletmelere ilham olmasını diliyoruz.

1. Katılımcıların Cinsiyet Dağılımı (441 Yanıt)

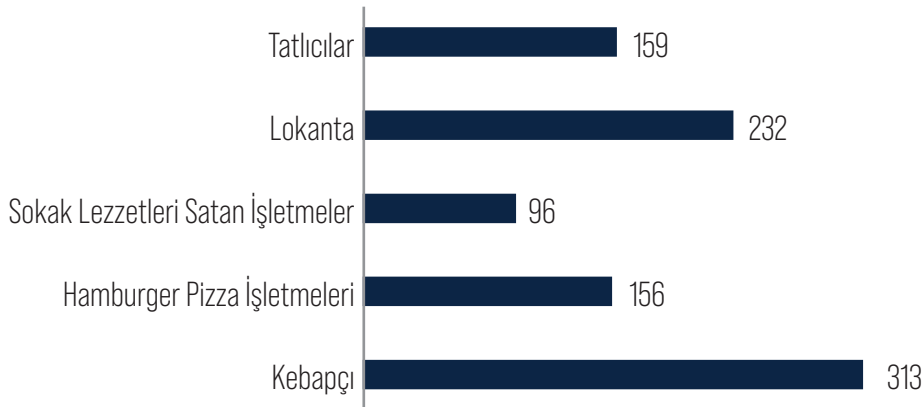


2. Katılımcıların Yaş Dağılımı (441 Yanıt)



Hijyen konusuna en fazla katılım gösteren grup 46 yaş ve üzeridir; yaş arttıkça farkındalık ve hassasiyet artmaktadır.

3. Genellikle hangi tür işletmeleri tercih edersiniz?

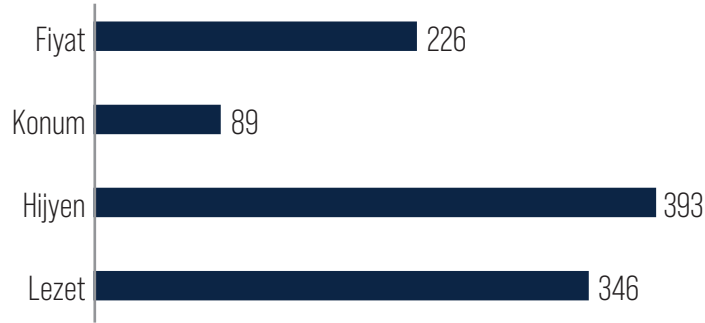


Katılımcıların tercih ettiği işletme türleri arasında:

- » · Kebapçılar,
- » · Lokantalar,
- » · Tatlıcılar,
- » · Fast Food işletmeleri öne çıkmıştır.

4. İşletme seçerken en önemli unsurlar

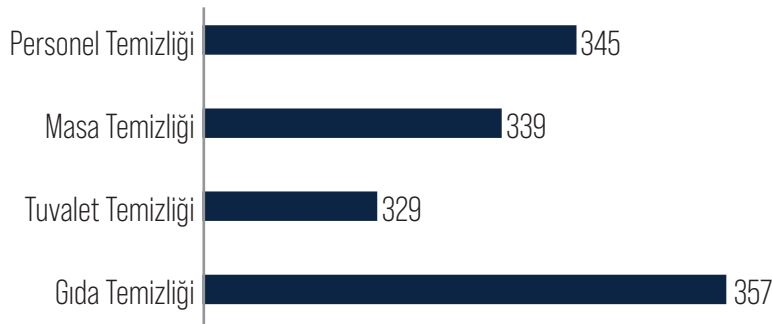
İşletme seçerken sizin için önemli unsurlar nelerdir?



İşletme tercihinde en önemli unsurun **hijyen** olduğunu belirtmişlerdir. Lezzet ikinci sırada yer alırken **fiyat** ise üçüncü sırada yer almıştır.

5. İşletmelerde En Çok Dikkat Edilen Hijyen Unsurları

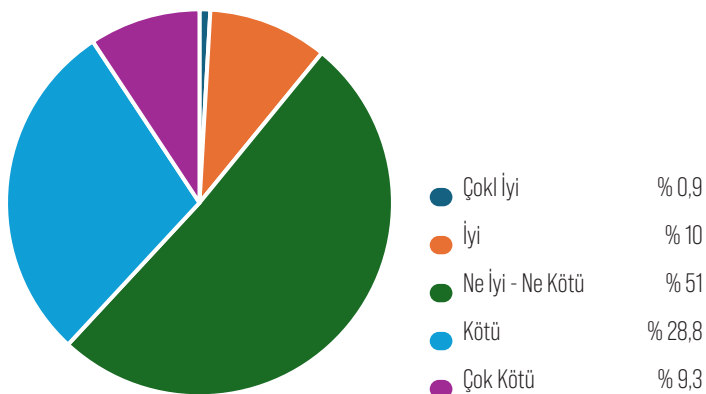
Dışarıda işletmelerde dikkat ettiğiniz hijyen sorunları / problemleri nelerdir?



Katılımcılar, genel olarak gıda temizliği, personel temizliği, masa temizliği ve tuvalet temizliğinin işletmelerde dikkat edilen hijyen problemleri olduklarını ifade etmişlerdir.

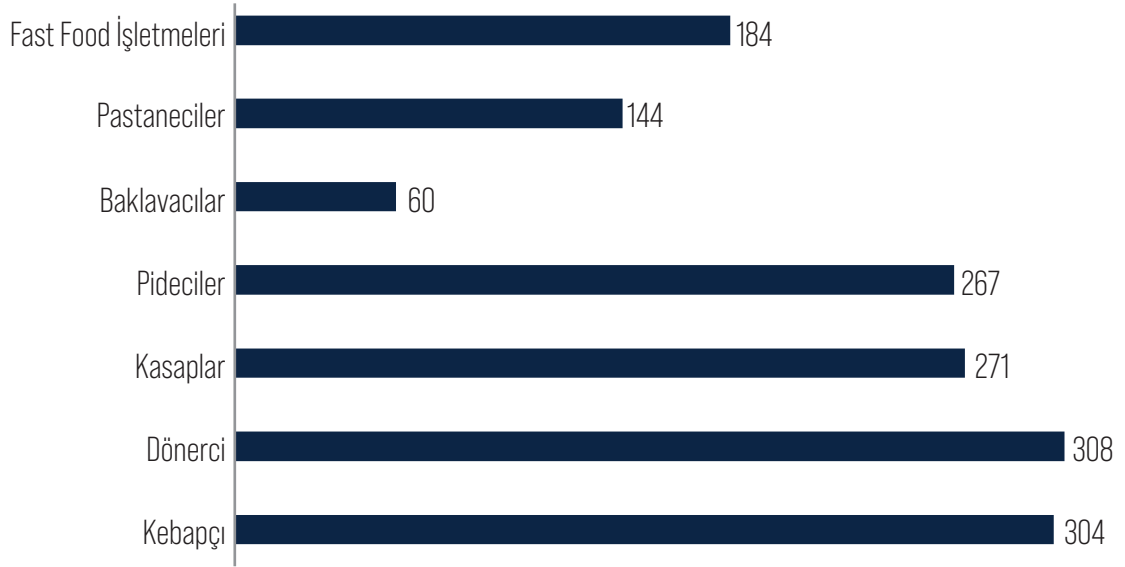
6. Gaziantep'te Genel Hijyen Düzeyi

Gaziantep'teki işletmelerin genel olarak hijyen düzeyini nasıl değerlendiriyorsunuz? (441 Yanıt)



Katılımcıların çoğunluğu [%51'i] Gaziantep'teki işletmelerin hijyen düzeyini ne iyi - ne kötü olarak değerlendirmiştir. Vatandaşların genel algısı orta seviyede olup iyileştirmeye ihtiyaç duyulduğu görülmektedir.

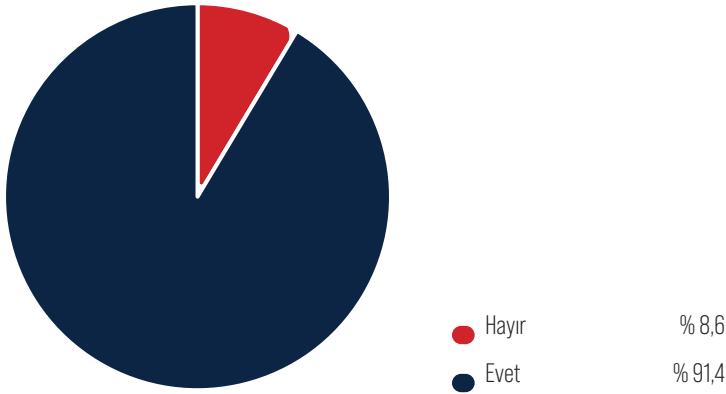
7. Hijyen Sorunu Yaşanan İşletme Türleri



En çok belirtilen riskli işletme türlerine bakıldığında ilk sırada **dönerciler** yer almaktadır. Bunu sırasıyla **kebabçılar, kasaplar ve pideciler** takip etmektedir. Baklavacılar ise **en az riskli** işletme grubu arasında yer almaktadır.

8. Hijyen Sertifikası ve Denetim Belgesi

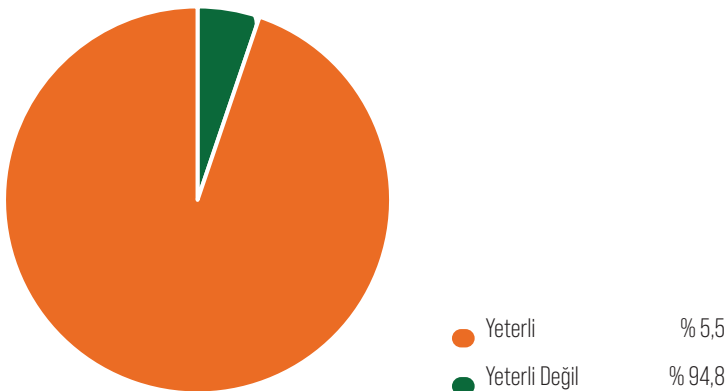
Bir işletmenin hijyen sertifikası veya denetim belgesi olduğunu bilmek sizin için önemli mi? (441 Yanıt)



Katılımcıların çoğunluğu %91,4'ü (403 kişi) işletmelerde hijyen sertifikası veya denetim belgesinin olduğunu bilmenin önemli olduğunu belirtmişlerdir.

9. Resmî Denetimler Hakkında Görüşler

İlgili kurumların yaptığı denetimleri yeterli buluyor musunuz? (441 Yanıt)

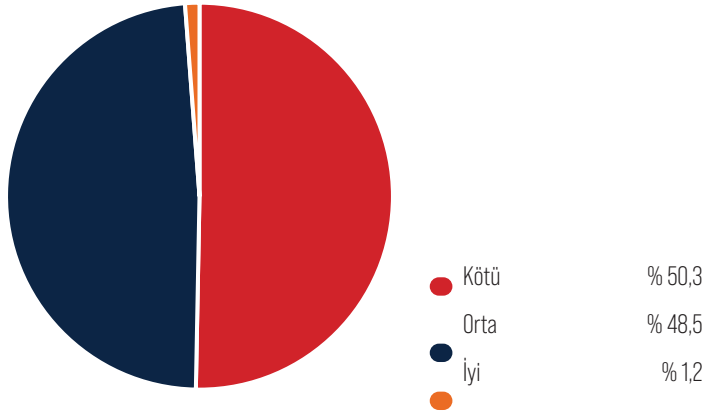


Katılımcıların **418 gibi büyük bir çoğunluğu** denetimleri **yeterli bulmuyor**.

Denetim süreçlerinin hem sıklığı hem görünürlüğü toplumu tatmin etmediğini söylemek mümkündür.

10. Personel Hijyeni Değerlendirmesi

Çalışanların hijyen kurallarına uyumu, kıyafet ve kişisel temizlik durumunu yeterli buluyor musunuz? (441 Yanıt)

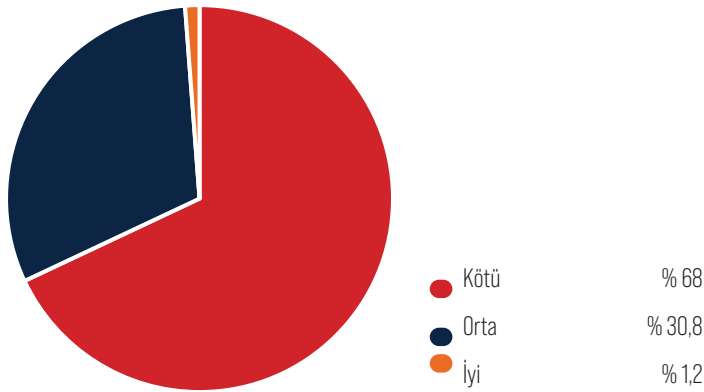


Katılımcıların %50,3'ü (222 kişi) çalışanların hijyen kurallarına uyumu, kıyafet, kişisel temizlik durumunun kötü olduğunu belirtmişlerdir. Bununla beraber %48,5'i (214 kişi) ise orta olarak değerlendirmişlerdir.

Dolayısıyla personellerin hijyen kuralına uyumu, en ciddi sorun alanlarından biri olarak görülmektedir.

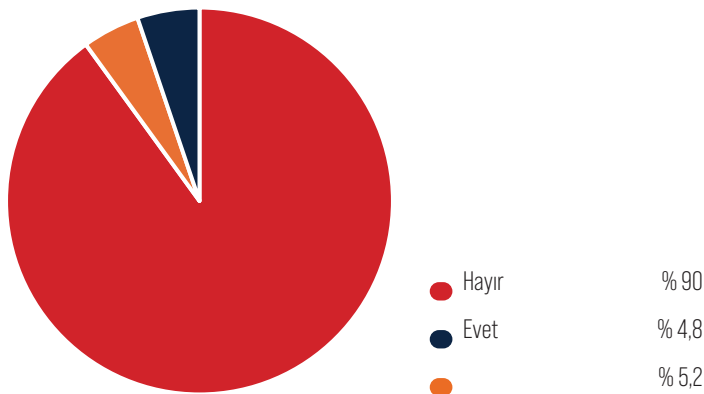
11. İşletmelerde Tuvalet Temizliği

İşletmelerde tuvalet temizliğini nasıl buluyorsunuz? (441 Yanıt)



İşletmelerde tuvalet temizliğinin nasıl olduğuna dair katılımcıların %68'i (300 kişi) kötü yanıtını vermiştir. Tuvalet temizliği halk gözünde en zayıf alanlardan birisi olup acil iyileştirilmesi gerekmektedir.

12. Masa Temizliği ve Kullanılan Malzemeler



Katılımcıların çoğunluğu %90'ı (397 kişi) hayır yanıtını vererek işletmelerde masa temizliği için kullanılan temizlik malzemelerini yeterli ve hijyenik olmadığını belirtmişlerdir. Diğer taraftan %4,8'i (21 kişi) ise evet yanıtını vermiştir. Burada en dikkat çeken yorumlar ise aşağıda gösterilmiştir.

- » · Aynı bezle 10 masa silinmez bu benim gördüğüm düşünün benden önce kaç tane daha silmiştir Allah bilir
- » · Temizlemek için sildikleri bezler aşırı derecede kirli oluyor genelde, hata çoğu masa silindikten sonra yağlı görünüyor.
- » · Tek kullanımlık yüzey temizleyici mendiller de kullanılabilir çözüm olarak kaç yıllık bezlerle siliniyor.
- » · Bence bunun bir standardı olmalı kullanılacak temizlik ürünleri belirlenip işletmelere bildirilmeli sonuçta orada yemek yiyoruz. Her yerde farklı uygulama var ama genellikle ıslak bezle silip geçiyorlar.

» · Aslında en büyük problem masa temizliğinde kullanılan araç gereçler mikrobun yayılmasına sebep oluyor.

Son Söz

Gıda hijyeni; bireysel sağlığın korunmasından toplumsal refahın güçlendirilmesine kadar uzanan en temel sorumluluklarımızdan biridir. Gaziantep'in dünya çapında tanınan zengin gastronomi kültürünü geleceğe taşımanın yolu ise yalnızca lezzeti üretmekten değil, bu lezzeti **en yüksek hijyen standartlarıyla güvence altına almaktan** geçer.

Bu anlayışla hayata geçirdiğimiz **Altın Yıldız Hijyen Rozeti Programı**, kentimizde hijyen bilincini yükseltmeyi, örnek işletmeleri görünür kılmayı ve tüm paydaşlara ilham vermeyi amaçlayan önemli bir adımdır. Bu rozet, bir işletmenin yalnızca temizliğini değil; toplum sağlığına duyduğu saygıyı, özenini ve sorumluluğunu simgileyen değerli bir onur işaretidir.

Gaziantep Kent Konseyi olarak kamu kurumları, yerel yönetimler, işletmeler, üreticiler ve vatandaşlarla birlikte daha hijyenik, daha bilinçli ve daha sağlıklı bir şehir için çalışmalarımızı kararlılıkla sürdürüyoruz. Altın Yıldız Hijyen Rozeti ile başlattığımız bu hareket, kent genelinde bir hijyen kültürü oluşturma yolunda güçlü bir adım olacaktır.

Amacımız; sadece bugünün ihtiyaçlarını karşılamak değil, gelecek nesillere temiz gıda bilinci yerleşmiş, hijyeni yaşam biçimi haline getirmiş bir Gaziantep miras bırakmaktır. Birlikte atacağımız her adım, hem kentimizin gastronomi kimliğini güçlendirecek hem de toplum sağlığını ileriye taşıyacaktır.

Daha temiz mutfaklar, daha güvenli işletmeler, Altın Yıldız'ın ışığında daha sağlıklı yarınlar için birlikte çalışmaya devam edeceğiz.



Soru, Görüş ve Önerileriniz İçin

info@gaziantepkentkonseyi.org