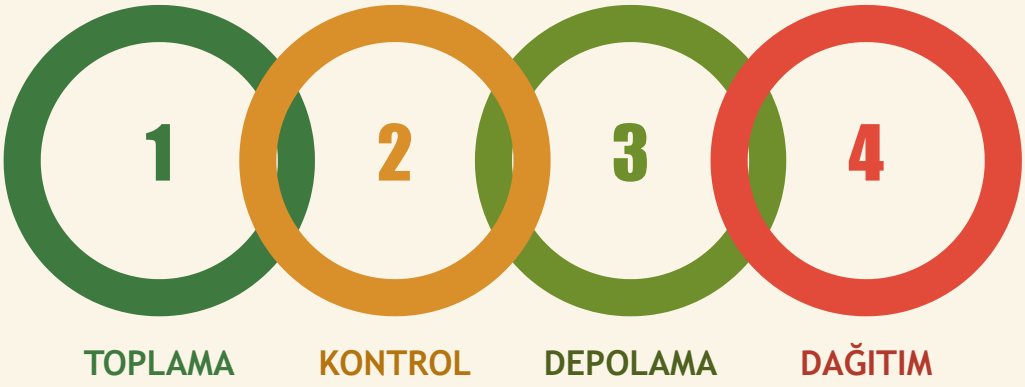
BİLGİLENDİRME KİTAPÇIĞI

GIDA BANKASININ HALKALARI

Bir gıda bankası adım adım nasıl işler?



GİRİŞ

Gıda Bankası Bir Zincirdir

Bir gıda bankası, tek bir işten değil; birbirine bağlı **halkalardan** oluşan bir sistemden ibarettir. Fazla gıda toplanır, güvenli olup olmadığı kontrol edilir, bozulmadan saklanır ve ihtiyaç sahibine onurlu biçimde ulaştırılır. Bu halkalardan biri kopsa zincir işlemez: toplama olmadan kontrol edilecek gıda, kontrol olmadan güvenli bir dağıtım olmaz.

Bu kitapçık, gıda bankacılığının dört temel halkasını sırayla ve anlaşılır bir dille açıklar.

1. **Toplama:** Fazla ve bağış gıdanın uygun kaynaklardan toplanması.
2. **Kontrol ve Güvenlik:** Gıdanın güvenli ve tüketilebilir olduğunun denetlenmesi.
3. **Depolama ve Lojistik:** Gıdanın bozulmadan saklanması ve taşınması.
4. **Dağıtım ve Onur:** Gıdanın ihtiyaç sahibine adil ve onurlu biçimde ulaştırılması.

Her halka bir sonrakini besler. Bu yüzden gıda bankacılığı, dağınık bir yardım değil; **planlı, güvenli ve sürekli** bir dayanışma sistemidir.

1 TOPLAMA

Fazla ve bağışlanan gıdanın, israf olmadan sisteme kazandırılması.

Zincirin ilk halkası, hâlâ tüketilebilir durumdaki fazla gıdanın toplanmasıdır. Amaç, çöpe gidecek sağlam gıdayı kurtarıp ihtiyaç sahibine giden yola sokmaktır.

Neler toplanır, neler toplanmaz?

Uygun olanlar: ambalajı sağlam ve tarihi geçmemiş kuru gıdalar (pirinç, makarna, bakliyat, un, konserve), uzun raf ömürlü ürünler, sağlam taze meyve-sebze, fırından çıkan günlük ekmek fazlası ve uygun koşulda taşınan süt ürünleri. **Uygun olmayanlar:** son kullanma tarihi geçmiş, ambalajı bozuk veya şişmiş, küflenmiş-çürümüş, soğuk zinciri bozulmuş, etiketsiz-tarihsiz ya da kısmen tüketilmiş gıdalar.

Kimlerden toplanır?

Marketler ve zincir mağazalar (raf fazlası, tarihi yaklaşan ürünler), fırınlar, lokanta-otel-catering işletmeleri, üreticiler ve toptancılar/haller, gıda firmaları, bireysel bağışçılar ile okul, işyeri ve site gıda toplama kampanyaları.

Nasıl ve ne sıklıkla toplanır?

Düzenli bir takvimle yürütülür (fırın için günlük, market için haftalık gibi). Toplama; yerinde alım aracıyla, sabit bağış noktaları ve kutularıyla ya da randevulu teslimle yapılır.

Güven ve şeffaflık

Her bağış kaydedilir (tür, miktar, tarih), bağışçıya teşekkür veya teslim belgesi verilir ve bağışın nereye ulaştığı raporlanır. Bu şeffaflık, bağışçının güvenini ve bağışın sürekliliğini sağlar. Türkiye'de gıda bankalarına yapılan bağışlar ayrıca **vergi avantajı ve KDV istisnasıyla** teşvik edilir.

2 KONTROL ve GÜVENLİK

Gıdanın güvenli ve tüketilebilir olduğunun denetlenmesi.

Toplanan her gıda, ihtiyaç sahibine ulaşmadan önce güvenli ve tüketilebilir olup olmadığı açısından denetlenir. Bu halka hem sağlığı hem de gıda bankasına duyulan güveni korur.

Gıda nasıl kontrol edilir?

Ambalaj bütünlüğü, son kullanma tarihi, görünüm, koku ve renk incelenir; konservelerde şişme, pas veya ezik olup olmadığına bakılır; soğuk ürünlerde sıcaklık ve tüm ürünlerde etiket bilgisi kontrol edilir.

"Son kullanma" ve "tavsiye edilen tüketim" tarihi farkı

Son kullanma tarihi (SKT) geçen gıda güvenlik riski taşır ve dağıtılmaz. **Tavsiye edilen tüketim tarihi (TETT / "en iyi ... tarihine kadar")** ise kaliteyle ilgilidir; ambalaj sağlam ve duyusal olarak uygunsa çoğu üründe kısa bir süre daha tüketilebilir. Karar, ürün türüne ve mevzuata göre verilir.

Uygun olmayan gıdaya ne olur?

Ayrı bir alana konur ve kaydedilir; iade edilir veya uygun şekilde imha edilir. Mümkün olduğunda hayvan yemi ya da kompost gibi alt basamaklara yönlendirilerek yine de değerlendirilir.

Hijyen ve kayıt

Temiz çalışma alanı, el hijyeni ve eldiven kullanılır; çiğ-pişmiş ve alerjen ayrımıyla çapraz bulaşma önlenir. Giriş kontrol formuyla izlenebilirlik sağlanır ve gönüllülere hijyen eğitimi verilir.

3 DEPOLAMA ve LOJİSTİK

Gıdanın bozulmadan saklanması ve dağıtım noktasına taşınması.

Kontrolden geçen gıda, dağıtıma kadar bozulmadan saklanır ve uygun koşullarda taşınır. İyi bir depolama ve lojistik, kaybı en aza indirir ve gıdayı güvenle bekletir.

Farklı gıdalar nasıl saklanır?

Kuru gıdalar serin, kuru ve güneş almayan raflarda; taze meyve-sebze havadar ve uygun sıcaklıkta; süt ve et ürünleri buzdolabında; dondurulmuş ürünler derin dondurucuda tutulur. Her tür için ayrı bölüm ve net etiketleme kullanılır.

Soğuk zincir

Soğuk zincir gerektiren ürünlerde sıcaklık termometreyle ölçülür; taşıma izolasyonlu ve kısa sürede yapılır, soğutma kesintisiz tutulur ve sıcaklık kaydı alınır.

Depo düzeni

Depo, **ilk giren ilk çıkar / son kullanma tarihi önceliği (FEFO)** ilkesiyle düzenlenir: tarihi yakın olan önce dağıtılır. Ürünler kategorilere göre raflanır, net etiketlenir; stok listesi tutulur ve düzenli sayım yapılır.

Taşıma ve kaybı azaltma

Gıda; temiz araç ve kaplarla, uygun şekilde ayrıştırılarak, soğuk ürünler için soğutmalı taşımayla götürülür. Doğru stok yönetimi, tarih takibi, fazla stok tutmama ve hızlı dağıtım kaybı en aza indirir.

4 DAĞITIM ve ONUR

Gıdanın ihtiyaç sahibine adil, şeffaf ve onurlu biçimde ulaştırılması.

Zincirin son halkası, gıdanın ihtiyaç sahibine ulaştırılmasıdır. Bu halka, gıda bankacılığını sıradan bir yardımdan ayıran özdür: mesele yalnızca gıdayı vermek değil, bunu **onuru koruyarak** yapmaktır.

İhtiyaç sahibi nasıl belirlenir?

Nesnel ölçütlerle (gelir, hane durumu, yönlendirme) ve muhtar, okul, STK iş birliğiyle belirlenir. Başvurular gizli biçimde değerlendirilir ve kişisel veriler korunur; listeler kimseyle paylaşılmaz.

Dağıtım nasıl yapılır?

Düzenli gıda paketleriyle ya da kişinin kendi seçebildiği "market usulü" yöntemle yapılır. Teslim randevulu veya dönüşümlüdür; ulaşımı zor olanlara ev teslimi sağlanır ve belirli aralıklarla süreklilik korunur.

İnsan onuru

Kişi utandırılmadan, gizlilik içinde ve saygıyla karşılanır; fotoğraf veya isim yayımlanmaz. Kişiye seçim hakkı tanınır ve o, "yardım alan" değil **"hak sahibi"** olarak görülür.

Ayrım yapmama ve geri bildirim

Din, etnik köken, cinsiyet gibi hiçbir ayrım gözetilmez; dağıtım şeffaf ve önceden belirli kriterlerle yapılır. Memnuniyet ve ihtiyaç geri bildirimleriyle süreç sürekli iyileştirilir.

HALKALARI BİRBİRİNE BAĞLAYAN

Zincir Ancak Birlikte İşler

Dört halka birbirine bağlıdır ve aynı sırayı izler:

1 · TOPLAMA 2 · KONTROL 3 · DEPOLAMA 4 · DAĞITIM

Toplama olmadan kontrol edilecek gıda, kontrol olmadan güvenli bir depolama, depolama olmadan da onurlu bir dağıtım olmaz. Bir halka aksarsa tüm zincir zarar görür. Bu yüzden gıda bankacılığı; dikkat, özen ve süreklilik isteyen bütünsel bir sistemdir.

Tüm Halkaların Ortak İlkeleri

- İsrafı önleme
- Gıda güvenliği
- İnsan onuru
- Adalet ve ayrım yapmama
- Şeffaflık
- Süreklilik
- Dayanışma

Sonuç olarak: Gıda bankası, bu dört halka sayesinde israfı azaltır ve ihtiyaç sahibine güvenli, onurlu bir şekilde ulaşır. Sen de fazlanı paylaşarak bu zincirin bir halkası olabilirsin.

İSRAFI AZALT, DAYANIŞMAYI BÜYÜT

Bu kitapçık _____ tarafından hazırlanmıştır. · 2026