

## İSTANBUL'DAKİ ARAŞTIRMADA ÜRKÜTEN SONUÇ; SOKAKTA SATILAN ÜRÜNLER TEHLİKE SAÇIYOR

İstanbul'da yapılan araştırma sokakta satılan kokoreç, pilav, tavuk döner, boza, soğuk sandviç gibi yiyeceklerin tehlike saçtığını ortaya çıkardı. 1 yıl boyunca yapılan araştırma sonucu alınan numunelerde salmonella gibi tifoya neden olan bakteriler tespit edildi.

Her ülke ve bölgenin yemek kültürünü yansıtan, renkli ve her zaman erişilebilen, maliyeti düşük yemek kültürünün bir parçası olan sokak lezzetleri; hazırlık aşamasının hızlı ve pratik olması gibi birçok sebepten dolayı tercih ediliyor. İstanbul'da yapılan araştırma, sokak lezzetlerinin tüketiminden doğacak mikrobiyolojik riskleri ortaya çıkardı. Test edilen yiyeceklerin yüzde 65'inde "Staphylococcus Aureus", yüzde 25'inde "E.coli", yüzde 10'unda "Salmonella" gibi patojen bakteriler tespit edildi. Boza ve soğuk sandviç gibi ürünlerde tifoya neden salmonellaya rastlanırken, tavuk pilav ve karışık tostta "Staphylococcus Aureus" ve "E.coli" bakterilerinin olduğu ortaya çıktı.

### BOZA VE SOĞUK SANDVIÇE DİKKAT!

Araştırma sonuçlarını açıklayan İstanbul Gelişim Üniversitesi'nden Dr. Öğretim Üyesi Murat Doğan, "Yüzde 10'luk bir kısımda da Salmonella bulduk. Salmonella da tifoya neden olan bir bakteri. Çok riskli bir bakteri olduğu için bu bulaştığında insanlarda büyük sorunlara neden olabiliyor. Tifo yüzünden geçmişte de milyonlarca insan öldü" dedi.

Numunelerin yüzde 10'luk bölümünde Salmonella bakterisine ulaşıldığına vurgu yapan Doğan, bu bakterinin özellikle boza ve soğuk sandviçte görüldüğü belirtti.

### YİYECEKLERİN YÜZDE 65'İNDE GIDA ZEHİRLENMESİ RİSKİ

Doğan, "Sokak yemeklerinin gıda güvenliği açısından değerlendirilmesiyle ilgili Türkiye'de ilk olan bir araştırma yaptık. Yiyeceklerden aldığımız numunelerinin yüzde 65'inde 'Staphylococcus Aureus' çıktı. Bu mikroorganizma özellikle gıda zehirlenmelerine neden oluyor" diye konuştu.

### HER 4 YİYECEKTEN 1'İNDE E.COLİ BAKTERİSİ BULUNUYOR

Araştırılan numunelerde her 4 yiyecekten 1'nde 'E.coli' bakterisinin bulunduğunu söyleyen Doğan, "Bu da dışkı kaynaklı, halk sağlığını büyük şekilde tehdit eden bir unsur. Sokak yemeklerinde gıda güvenliği açısından büyük problem yaşanıyor. Bu durum bir an önce kontrol altına alınmalı" ifadelerini kullandı. E.Coli bakterisinin bulunduğu yiyecekler arasında; tavuk döner, tavuklu pilav, Arnavut ciğeri, soğuk sandviç ve karışık tost bulunuyor.

## SATICILARIN VE ORTAMLARIN PUANI ÇOK DÜŞÜK

Gelişmiş ülkelerde ve özellikle Japonya'da da sokak yemeklerinin ön planda olduğunu dile getiren İstanbul Gelişim Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Dekan Yardımcısı Dr. Öğretim Üyesi Murat Doğan, "Bunlar hijyenik dizayna göre ve gıda güvenliği açısından standartlara oturtulmuş durumda. Türkiye'de de benzeri çalışmaların yapılması gerekiyor. Resmi olarak sokak yemeklerinin incelenip çözüm bulunması gerekiyor. Bu yiyecekleri hazırlayanların hijyen düzeylerini de ölçtüğümüzde 100 üzerinden 34 puan aldılar. Bu da onların bilgi düzeylerinin yetersiz olduğunu gösteriyor. Ortamlar da gıda güvenliği açısından problemlidir ve bundan da 100 üzerinden 30 puana ulaşıldı. Satıcılardan alınan el örneklerinden de her 10 kişiden 9'unda problem olduğu görüldü. Sokak lezzetlerini hayatımızdan çıkarmayalım ancak sokak yemeklerinin bir an önce denetim altına alınması ve iyi şekillerde dizayn edilmesi gerekiyor. Sokak lezzetleri gastronominin, yemek kültürünün önemli bir unsuru" dedi.

## ELDİVEN TAKMAK ÇÖZÜM DEĞİL

Satıcıların eldiven takmaktan ziyade ellerini sık sık yıkaması gerektiğini dile getiren Doğan, "Eldiven takıp daha sonra o eldivenle hem yiyecekleri hazırlayıp hem de arkasından para verebiliyorlar. Eldiven takması hijyenik olduğu anlamına gelmiyor. Bulunduğu ortamda elini yıkayıp, dezenfekte edebileceği bir ortamın olması gerekiyor. Bu da şu anki koşullarda olmuyor ama bunun bir an önce yapılması gerekiyor" ifadelerini kullandı.

## 3 AŞAMADAN OLUŞAN ARAŞTIRMA 1 YIL SÜRDÜ

Bir yıl süren araştırmaya imza atanlardan İstanbul Gelişim Üniversitesi Gastronomi Bölümü mezunlarından Berna Aydın ise, "Sokak lezzetleri tarihi bakımından çok eskiye dayanan bir yeme içme kültürü. Sokak lezzetlerinin gıda güvenliği açısından 3 aşamadan oluşan bir araştırma düzenledik. Sokak lezzetlerinde mikrobiyolojik kalitesini ölçme amacıyla laboratuvar ortamında inceledik, ardından sokak satıcılarının gıda güvenliği bilgi düzeylerini ölçmek amacıyla anket yönelttik ve son olarak sokak satıcılarından el swap örnekleri aldık ve inceledik. 1 yıl süren bir çalışma sonrasında bu araştırmayı sunduk. Bu araştırmaya başlamadan önce bu konunun daha önce işlenmediğini ve sokak lezzetleri gibi geleneksel bir yeme içme kültürünün daha kapsamlı araştırılması gerektiğini, gıda güvenliği gibi, insan sağlığı için çok önemli bu konuyu kapsamlı bir şekilde hem insanlara hem de literatüre katkı sağlamak amacıyla yapmak istedik" diye konuştu.

## ESNAF KENDİNDEN EMİN

Esnaf ise araştırma sonuçlarının doğru olmadığını söylüyor.

Yaklaşık 15 yıldır döner ustası Bayram Taşkiran, "Etlerimizi en temiz yerlerden alıyoruz. Güzelce terbiyeleyip, dinlendirip, pişiriyoruz. En az 300-350 derecelik bir ateşte pişmesi gerekiyor. Sağlık için el hijyenimize çok dikkat ediyoruz. Maske ve eldiven aynı zamanda depoladığımız yere de dikkat ettiğimiz zaman kesinlikle bir sorun yaşanmıyor" dedi.

Pilavdan tavuk dönere, sosisliden tosta kadar bir çok lezzetin bulunduğu büfenin sahibi Abdülkadir Yılmaz da, "Koronavirüsten önce de hijyenimize dikkat ediyorduk. Hijyene, maskeye, eldivene, titizliğe dikkat ediyoruz. İnsanlar her zaman kaliteyi ve ucuzluğu tercih ediyor" ifadelerini kullandı. Kokoreç satan dükkan sahibi Halil Ece ise, "Tezgahımız açık ve müşterimizin gözünün önünde kurallara uyarak hizmet veriyoruz. Kendimizin yemediği bir şeyi müşteriye de satmıyoruz. Müşteri kazanmak için her zaman iyisini vermemiz lazım dedi. Kendi yaptığı pilavları satarak para kazanan esnaflardan biri de, "Hijyene koronavirüs başlamadan önce de önem veriyordum. Maskemiz ve eldivenimiz olmadan çalışmaya dikkat ederiz. Her müşteri geldiğinde çamaşır sulu bez ile masaları dezenfekte ediyoruz. Gıda işi hiçbir şeye benzemiyor ve her zaman dikkat istiyor. Gündüz hazırladığım pilavı akşam 5-6'ya kadar tezgahta bulunduruyorum. Kalan olursa ihtiyacı olanlara yoksa da sokak hayvanlarına veriyorum" ifadelerini kullandı.

## VATANDAŞ YİYECEĞİ BİLDİĞİ YERDEN ALIYOR

Sokaktaki bazı yiyeceklerin hijyenik olduğuna inanmadığını söyleyen Ali Demir, "Bazıları da evde yapıldığı ve insanların geçimini sağladığı için, ev lezzetini bulmak da mümkün oluyor. Ben evde yapıldığını anlayabiliyorum ve onları tercih ediyorum. Pilav, köfte dışarıda ne satılıyorsa tercih ediyorum" dedi.

Fransa'da yaşayan ve şimdi Türkiye'de olan Nesimi Yılmaz da, "Ben yurt dışındayım ve buraya gelirken bazı lezzetleri tatmayı çok özleyorum. Fakat temizliğinden veya yapılırken uygulanan önlemler bizi tereddüte bırakıyor bu yüzden de çekimser kalıyoruz. Kaliteye önem vermek zorundayız. Kalitenin temizliği getirdiğine inanıyorum. Midye ve tükürük köftesi denilen köfte hoşuma gidiyor ama tereddütteyiz yine de yiyoruz" diye konuştu.

Sokak lezzetlerinde genellikle kokoreç ve et döner sevdiğini söyleyen Ebru Yamak, "Tavuk dönerden de uzak dururum çünkü dışardakilerin daha sağlıksız olduğuna inanıyorum" dedi.

Döner tüketmeyi tercih ettiğini söyleyen Sevgi Öner de, “Kokoreç ve midyeden uzak duruyorum. Döneri de her yerden değil güvendiğim yerlerden tercih ediyorum. Zaten son zamanlarda artık onu bile almak istemiyorum” ifadelerini kullandı.

## **“DÜNYADA GELİR ADALETSİZLİĞİ OLAN ÜLKELERDE KORONAVİRÜS ARTIYOR”**

Dünya’da, koronavirüsün en sık rastlandığı ülkeler arasında yer alan Amerika, Brezilya ve Hindistan gibi ülkeleri değerlendiren Dr. Öğr. Üyesi Onur Özdemir, “Bu üç ülkede vakaların toplamlarına bakıldığında, gelir eşitsizliğinde dünya sıralamasında da en üstlerde konumlandığı görülüyor” dedi.

Alt gelir grubunda yer alan hanehalklarının ve bireylerin sağlık sistemine ulaşmalarında ve mevcut kaynaklardan yararlanmalarında sorunlar olduğunu söyleyen İstanbul Gelişim Üniversitesi’nden Dr. Özdemir, “Çıkan sorunlar bir bütün olarak vakaların artışını gelir eşitsizliğinin yüksek olduğu ülkelerde olağandan daha fazla tetikliyor ve mevcut eğilimi hızlandırıyor” dedi.

## **“PANDEMİ ÖNCESİNDE YÜKSEK BÜYÜME ORANLARINA SAHİPLER”**

Vaka sayılarında ve gelir eşitsizliğinde en üst sıralarda bulunan ülkelerin pandemi öncesinde yüksek büyüme oranlarına sahip olduklarının görüldüğünü ifade eden Dr. Özdemir, “Her ne kadar küresel hasıladan önemli bir pay elde etmiş olsalar da, büyüme sürecine bağlı mevcut kaynakların dağılımında adaletsizliği artıracak dinamikleri de büyük oranda tetikleyerek bu sonuca ulaşmış görülüyorlar. Ayrıca bu durum sadece hanehalkı temelinde ölçülen gelir eşitsizliği düzeylerindeki artış da yaşanmıyor. Üretim birimleri açısından fonksiyonel gelir dağılımı çıktılarında da emek kesiminin oluşan toplam gelirden daha az pay aldığı görülüyor. Bu nedenle, gelir dağılımında yaşanan artan düzeyli adaletsizliğin etkilerini pandemi sürecinde vaka sayıları üzerinden bir kez daha analiz edebiliriz” şeklinde konuştu.

Özdemir konuşmasına şöyle devam etti:

“Her ne kadar bu ülkelerde hükümetler sistemin bir sorunla karşılaşmayacağını vurgulasalar da, en alt gelir grubunda bulunan hanehalklarının büyük bir kesiminin virüse yakalandığı anda gelirlerinin ne kadarını sağlığa ayırabilecekleri önemli bir soru olarak varlığını koruyor. Şöyle ki, özellikle sağlık sektörünün görece pahalı olduğu ülkelerde gelir düzeyi düşük hanehalklarının kendi imkanları dahilinde, herhangi bir yardım almadan virüsle mücadele edecekleri olası görülüyor. Bu nedenle, gelir eşitsizliği yükseldikçe alt gelir gruplarında bulunan hanehalklarının kendi imkanları çerçevesinde salgınla mücadele etmeye çalışmalarının sonucunda kapsamlı bir sağlık müdahalesinden uzak kalarak, virüsün bulaşma riskini artırması olasıdır. Bu durum ayrıca pandemi nedeniyle hali hazırda yaşanan iktisadi ve toplumsal sorunların daha

şiddetlenmesine yol açarak, gelir dağılımındaki adaletsizliğin artış eğilimini gelecek dönemler için hızlandırabilir. Diğer bir deyişle, her bir süreç birbirini etkileme potansiyeline sahip bulunmaktadır. Böylece gelecek dönemde daha ciddi sonuçların ortaya çıkabilmesine neden olabilir.”

#### **44 YAŞINDA ÜNİVERSİTE HAYALİNİ GERÇEKLEŞTİRDİ**

1976 doğumlu Sevda Güneş, Türk Dili ve Edebiyatı bölümünden 44 yaşında mezun olarak üniversite hayalini gerçekleştirdi. Okuma kararının ardından ailesinden ve çevresinden olumsuz tepkiler aldığını söyleyen Güneş, “Bu yola tek başıma çıktım. Azmettim ve başardım” dedi.

İlk, orta ve lise öğrenimini Karabük'te tamamlayan Sevda Güneş, İstanbul Gelişim Üniversitesi Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü'nden 44 yaşında mezun oldu. Şimdilerde İlahiyat Fakültesi'nde ön lisans öğrenimi gören ve akranlarına başarmanın yaşının olmadığını gösteren Güneş, yüksek lisans ve doktora da yapmak istediğini belirterek, “Hayat felsefem öğrenmek ve öğretmek adına. Hem kendim okumayı öğrenmeyi seviyorum hem de çevreme ve yeni gelen nesle faydalı olmak istedim. O yüzden okumayı tercih ettim” dedi.

#### **“GÜZEL BİR MESLEK SAHİBİ OLMAK İSTEDİM”**

“Ben insanoğlunun hayata dair yaşadığı ne varsa aşk, ölüm, yalnızlık, keder, hüzn, ihanet, sadakat gibi duyguları içimde çok yoğun yaşayan bir insanım” diyen Sevda Güneş, “Çok küçük yaşlardan beri bu duyguları yazıya aktararak ifade etmeyi seviyorum. Bu alanda kendimi geliştirmek istedim ve edebiyat dünyasının içinde olmak istedim. Bunun sonucunda da açıkçası güzel bir meslek sahibi olmak istedim. Hayatımda bir takım talihsizlikler oldu ve bunların sonucunda da baya bir sıkıntı yaşadım. Bu zorlu sürecin sonunda almış olduğum bir karardı” diye konuştu.

#### **“İNANDIM, AZMETTİM VE BAŞARDIM”**

Düzenli ve programlı bir şekilde çalışmanın sonucunu başarı ile aldığını ifade eden Güneş, “Yaşım kırk olmuştu. Daha öncesinde yedi kez üniversite sınavına, 3 kez de KPSS'ye girdim. Fakat planlı ve programlı bir çalışma yapmadığım için hatayı kendimde buluyorum ve başarılı olamadım. 2016'da yaşadığım zorlu süreçten sonra aldığım kararla birlikte güzel bir plan ve programla çalışma yapıp başarıya ulaşarak üniversite kazandım” şeklinde konuştu.

#### **“ÜNİVERSİTEYE GİDECEĞİM İÇİN AİLEMDEN VE ÇEVREMDEN TEPKİ ALDIM”**

İlk başlarda yaşından dolayı ailesinden ve çevresinden olumsuz tepki aldığını dile getiren Güneş, “O zamanlar okumamı gereksiz gördüler. Toplumun, ‘Türk hanımı evlilik çağına gelince evlenir, yuva kurup çoluk çocuk büyütür’ diye bir bakış açısı var.

Bu iş biraz kısmet işi diye düşünüyorum. Bu görüşe karşı değilim ama benim hayat felsefem bu noktada biraz farklı olduğu için daha çok faydalı olmayı, kendimi geliştirmeyi tercih ettim. Bu yüzden okumaya karar verdim. Kimseyi dinlemedim ve bu yola tek başıma çıktım. İlk önce inandım, azmettim ve başardım. İnsanın yaşı kaç olursa olsun her şeyi başarabilir, bunun için sadece aldığı karar önemli. Yaşadığımız hayatın içerisinde birçok hatalar ve yanlışlar süzgecinden geçerek bugünlere geliyoruz. O yüzden aldığım karardan dolayı çok mutluyum” ifadelerini kullandı.

#### “40 YAŞINDA OLDUĞUMU SÖYLEDİĞİMDE GÜLENLER OLDU”

İlk ders haftasında sınıftakilerin yaşını öğrenince güldüklerini söyleyen Güneş, “İlk ders haftamızda hocamız, ‘sınıfın en büyüğü kim?’ diye sordu. Kendisi benden küçüktü. Ben de elimi kaldırdım ve ‘40 yaşındayım’ dedim. Sınıftakilerle birlikte herkes çok şaşırıldı. Hatta arka sıralardan gülme sesleri geldi. Sonra sınıfın önüne çıkarak gençlere kısa bir konuşma yaptım. Çevremden de tabii tepkiler oldu. Okuldan da tepkiler oldu ama ben hiçbirisini dinlemedim çünkü kendime inanıyordum. Arkadaşlar da beni tanımayıp neyi başarıp başaramayacağını bilmedikleri için önyargı içerisinde oldular. Sonrasında bu dört yıllık süreçte bunun tamamen farklı bir noktaya geldiğini kendileri de gördüler” dedi.

#### “YENİ JENERASYONLA SIKINTILAR YAŞADIM”

Yeni jenerasyonla sıkıntılar yaşadığını da sözlerine ekleyen Güneş, “Onların bana göre yaşı çok küçüktü, benim çocuğum yaşlarındaydılar. Ben de onların ablaları ve anneleri konumundaydım. Kalabalık sınıflarda ders aldık. Ben de gürültü ve sestən çok fazla rahatsız olan bir insanım. Ders disiplinim çok fazladır. O yüzden kesinlikle derste ses ve gürültü istemediğim için bu konuda baya bir sıkıntı yaşadık. Gençlerin kendi yaş grupları ve ortamları vardı. Ben tek kaldım. Bazen sorunlar yaşadık ama dört yılı birçok acı tatlı anı biriktirerek noktaldık, herkes birbirinden bir şeyler öğrendi” açıklamasında bulundu.

#### “BİR AMACA BAĞLANMAYAN RUH YOLUNU KAYBEDER”

Gençlere önerilerde bulunmayı ihmal etmeyen Sevda Güneş, “Sizler bu ülkenin zehercet taşlarıdır. Montaigne'nin şöyle bir sözü var; ‘Bir amaca bağlanmayan ruh, yolunu kaybeder. Çünkü her yerde olmak hiçbir yerde olmamaktır.’ Bu sözden hareketle lütfen siz de kendinize geleceğiniz ile ilgili çok güzel hedefler belirleyin. On yıl sonra nerede olmak istiyorsanız hayatınızı ona göre şekillendirin. Hayat hiç tahmin ettiğiniz kadar kolay değil. Bugün aileniz varsa yarın olmayabilir, paranız varsa yarın olmayabilir, sağlığınız varsa olmayabilir, hayatta hiçbir şeyin garantisi yok. O yüzden şu anki zamanı nakit bilin ve çok doğru kararlar alın” diye konuştu.

## “YAŞIN HIÇBİR ÖNEMİ YOK ÖNEMLİ OLAN DOĞRU KARARLAR ALMAK”

Kendisi gibi belli sebeplerden dolayı üniversiteye gidememiş ve geç kaldıklarını hissedenler için de yaşın hiçbir önemi olmadığına vurgu yapan Güneş, “Önemli olan dediğim gibi karar almak. Etrafınızda sizi olumsuz yönde etkileyecek, çok insan var. İlk önce insan kendine inanmalı. Siz kendinize inanırsanız eğer, başkaları da size inanacaktır. Neden kendi hayatımızı başkasının etkisinde kalarak yönlendirelim ki. Eğer gerçekleştirmek istediğim bir hedef varsa, buna ben planlı programlı çalışarak elbette ulaşabilirim. Bunun için sadece doğru kararı almak önemli” dedi.

Güneş son olarak kendisinin kaleme aldığı şu satırlarla gençlere seslendi:

“Gençlik yıllarında sanırsın her mevsim bahar

Ak düştüğünde saçlarına anlarsın hayat her mevsim sonbahar.

Gençliğin umudu hayatı yaşamadan tükenmiş.

Bir bilse hayat yaş aldıkça ne zor şeymiş.

Vakit çok geç olmadan topla kendini

Servet bil her günü kendin çiz kaderini.”