



doi: 10.33188/vetheder.1103537

Derleme Makalesi / Review Article

Sokak gıdaları: Halk sağlığı ve Kuzey Kıbrıs'tan örnekler

Fatma Kaya YILDIRIM^{1,a*}, Beyza H. ULUSOY^{1,b}

¹ Yakın Doğu Üniversitesi Veteriner Fakültesi Gıda Hijyeni ve Teknolojisi Bölümü, Lefkoşa, KKTC

MAKALE BİLGİSİ /

ARTICLE
INFORMATION:

Geliş / Received:

14 Nisan 22

14 April 22

Revizyon/Revised:

25 Mayıs 22

25 May 22

Kabul / Accepted:

31 Mayıs 22

31 May 22

Anahtar Sözcükler:

Gıda Güvenliği,
Sokak Gıdası,
Halk Sağlığı,
Yeme-İçme Kültürü,
Kuzey Kıbrıs

Keywords:

Food Safety,
Street Foods,
Public Health,
Food and Beverage
Culture,
Northern Cyprus

ÖZET:

Sokak gıdaları çoğunlukla satıldıkları ülkenin veya bölgenin yerel mutfak kültürlerini temsil eden yerel, mevsimlik ve taze içeriklerden oluşmaktadır. Dolayısıyla, bu gıdalar yöresel yemek alışkanlıkları için oldukça değerli olup, kültürel ve sosyal mirasın korunmasında da önemli bir rol oynamaktadırlar. Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü'ne (FAO) göre her gün yaklaşık 2,5 milyar insan sokak gıdası tüketmektedir. Bu açıdan bakıldığında tüketim hacmi büyük olan sokak gıdalarında güvenli tedarik önemli bir gündem maddesidir. Yeme-içme kültürünün bir parçası olan sokak gıdası kavramının nesiller boyu yaşatılması sosyo-ekonomik açıdan önem taşımaktadır. Kıbrıs'ın tarihi boyunca birçok yönetimin idaresine girmiş olması, Kuzey Kıbrıs Türk mutfak kültürünün de çok zengin bir yapıya sahip olmasına sebep olmuştur. Adanın kendine has sokak gıdaları gastronomi turizminin geliştirilmesi, bölge kaynaklarının sürdürülebilirliği ve ekonomik kazanımları açısından büyük önem taşımaktadır. Sokak gıdalarının çeşitliliği sokaklarda, pazarlarda, festivallerde kendini göstermektedir. Bu derlemede de sokak gıdaları global bakış açısı ile tanımlanmış, gıda güvenliği açısından değerlendirilmiş ve Kuzey Kıbrıs kültürüne ait sokak gıdalarından bahsedilmiştir.

Street food: Public health and examples from Northern Cyprus

ABSTRACT:

Street foods mostly consist of local, seasonal and fresh ingredients that represent the local culinary culture of the country or region where they are sold. Therefore, these foods are very valuable for local food habits and play an important role in the preservation of cultural and social heritage. Organization (FAO), approximately 2.5 billion people consume street food every day. From this point of view, safe supply is an important agenda item in street foods with a large consumption volume. It is socio-economically important to keep the concept of street food, which is a part of the eating and drinking culture, alive for generations. The fact that Cyprus has been under the administration of many civilizations throughout its history has caused the Turkish cuisine culture of Northern Cyprus to have a very rich structure. The development of the island's unique street food gastronomy tourism is also of great importance in terms of the sustainability of the resources and economic gains. The diversity of street foods shows itself in the streets, markets and festivals. In this review, street foods are defined with a global perspective, evaluated in terms of food safety and street foods belonging to the Northern Cyprus culture are mentioned.

1. Giriş

Yeme-içme kültürünün önemli bir parçası; sokak gıdaları:

Sokak gıdaları; geleneksel yeme-içme kültürümüz içinde önemli bir yere sahip yiyecek grubudur. Sokak gıdalarına karşı halk arasında sağlık riski açısından olumsuz bir önyargı olmasına rağmen tüketim sıklığı ve miktarı yüksek gıdalardır. Ülkemizde olduğu kadar dünya çapında da yemek kültürünün bir parçası haline gelmiştir. Tüm sosyal sınıflardan insanların tükettiği bu gıdalar içeriği, işleme, pazarlaması, tüketimi ve temsil ettikleri kültür bakımından geniş bir çeşitlilik gösterirler. Sokak gıdalarının birçok ülkede yiyecek kültürünün bir parçası olduğu ve çalışan bireylerin tercihi olduğu çok sayıda çalışmada ortak görüş olarak sunulmaktadır (1-8). Araştırmalarda sokak gıdalarının, ev ekonomisine de yardımcı olduğu fikri ortaya konmaktadır (8-11).

Sokak gıdası farklı kaynaklarda benzer şekilde tanımlanmıştır. Buna göre, sokak gıdası; “sokaktaki satıcılar tarafından hazırlanan ve o anda tüketilmek üzere satışa sunulan gıda olarak tanımlanmaktadır” (2;12). Sokak gıdaları, her an tüketime hazır ve pahalı olmayan besleyici maddeler olarak tanımlanmaktadır (13).

Her an tüketime hazır olan bu gıdaları genel olarak 3 grup altına toplayabiliriz (7). i) Pişirilmeden yemeğe hazır gıdalar ii) önceden hazırlanarak satış sunulan gıdalar ve iii) satış alanında hazırlanarak servis edilen gıdalar. Sokak gıdaları sadece sokaklarda sınırlı kalmayıp, açık veya kapalı pazarlar ile fuar ve festival alanlarında da satılmaktadır. Bu gıdaların satış biçimleri de sabit veya gezici olarak motorlu araçlar, bisikletler, seyyar arabalar, sepetler, stantlar, çadırlar, büfeler veya tezgâhlar şeklinde değişiklik göstermektedir.

Türkiye’de, yapılan bir çalışmada sokak gıdalarının, tüketim yoğunluğu ve toplumu sokak gıdalarına yönelen algı sorgulanmıştır (2). Çalışmanın sonucunda; sokak gıdaları hakkında ortaya konan olumsuz yargı ve propagandalara rağmen, genelde öğrenciler olmak üzere toplumun her kesiminden bireyin çeşitli sebeplerle tercih ettiği gıdaların başında geldiği bildirilmiştir. Öğrencilerin %75,5’inin sokak gıdalarını ara sıra, %18,9’unun genelde tükettiğini tespit etmişlerdir. En çok tercih edilen sokak gıdası anlamlı farkla simit/poğaç olmuştur (%56) bunu ekmek arası köfte/kebab/döner (%12) izlemiştir. Katılımcıların %8,5’i sokak gıdalarını kesinlikle tüketmediklerini belirtmişlerdir.

Sokak gıdalarına halk sağlığı penceresinden bir bakış:

Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü’ne (FAO) göre her gün yaklaşık 2,5 milyar insan sokak gıdası tüketmektedir. Bu açıdan bakıldığında tüketim hacmi büyük olan sokak gıdalarında güvenli tedarik önemli bir gündem maddesidir (13;14). Patojen mikroorganizmaların gıdaya bulaşması, iyi yıkanmamış eller, yiyeceklerin hazırlanması ve servis edilmesi sırasında giyilen önlükler gibi kirli giysiler yoluyla gerçekleşebilmektedir (15). Uygunsuz kişisel hijyen, satış alanında sanitasyon eksikliği, kontamine kaplar, sokak gıda satıcıları tarafından kullanılan arıtılmamış su, patojenlerin gıdalar yoluyla insanlara bulaşması için bir kanal görevi görmektedir (7;8). Patojen mikroorganizmalar ile kontamine olmuş gıdalar çeşitli akut ve kronik gıda kaynaklı hastalıklara neden olabilmektedir (16). Sokak gıdalarının üretiminde yetersiz sıcaklık uygulaması, yiyeceklerin depolanmasında uygunsuz koşullar gıda kaynaklı salgınlara neden olabilecek sebeplerdendir (17). Bu bağlamda Dünya Sağlık Örgütü ile FAO, sokak gıdalarına yönelik rehber niteliğinde olmak üzere; gıda güvenliği gereksinimleri ve uygulamaları, tehlike analizi tabanlı gıda güvenliği stratejileri ve sokak satıcılarına yönelik gıda güvenliği önlemleri konusunda programlar geliştirmiştir (12;18-20).

Çeşitli ülkelerde sokak gıdalarının kalitesini değerlendirmek için yürütülen bazı araştırmalar, sokak gıdalarının gıda kaynaklı hastalıkların nedeni olduğunu göstermektedir (21). Sokak gıdaları ile ilişkilendirilen gıda kaynaklı enfeksiyonlarda rol alan etkenlerin genellikle *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus*, *Salmonella* sp., *Shigella* sp., *Listeria* sp., *Bacillus* sp. ve *Vibrio* sp. olduğu gözlenmektedir (22-24). Malezya’da değişik eyaletlerden toplanan 78 sokak gıdası için yapılan incelemeler neticesinde, örneklerin %32’sinin *Klebsiella pneumoniae* ile kontamine olduğu tespit edilmiştir (25). Bangladeş’de okul bölgelerinden toplanan sokak gıdalarının mikrobiyolojik incelemeleri sonucunda %45’inin gıda güvenliği açısından uygun koşulları sağlamadığı bildirilmiştir (26). Brezilya’da sokak gıdalarının gıda kaynaklı patojenler yönünden taşıyıcı olduğuna dair bilimsel çalışmalar rapor edilmiştir (27;28). Yine Brezilya’da sokak gıdaları üzerine yapılan mikrobiyolojik tarama çalışmasında toplanan sosisli sandviç örneklerinde (n=20), toplam ve fekal koliform ve koagulaz pozitif stafilokok analizleri yapılmıştır. Sonuç olarak; örneklerin %30’u fekal olmak üzere %75’inde toplam koliform tespit edilmiş ve %25’inde koagulaz pozitif stafilokok gözlenilmiş ve Brezilya yasalarında kabul edilebilir azami limitin üzerinde olduğu görülmüştür (29). Johannesburg’da incelenen 51

numune için %22'sinin yine *Bacillus cereus* sayısı yönünden endişe verici olduğu belirlenmiştir (30). Senegal'de sokak gıdası olarak satılan süt ürünlerinden dolayı 200 vakadan fazla gıda zehirlenmesi bildirilmiştir (31). Güney Afrika'da Mangaung sokak gıdaları ve yemek hazırlama yüzeylerinde yapılan mikrobiyolojik tarama çalışmasında *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli*, *Candida guilliermondii*, *Corynebacterium jeikeium*, *Psychrobacter phenylpyruvicus* ve *Peptostreptococcus tetradius* gözlemlendiği belirtilmektedir. Tanımlanan bu gıda kaynaklı bakterilerin varlığı ile bölgede sokak gıdalarının halk sağlığı sorunu oluşturabileceği sonucuna varılmıştır (32). Sokak satıcılarının gıda güvenliğine ters düşen yaklaşımları; gıda hazırlık alanının yetersizliği, pişirme teknikleri, servis ekipmanı, hammadde, ısı-zaman sapması ve bunlara bağlı aksaklıklar şeklinde gruplandırılmaktadır. Sokak gıdaları üzerinde yapılacak detaylı mikrobiyolojik taramalar, gıda sektörünün büyük bir kolu olan sokak satıcılığında kalite ve güvenlik açısından ilerleme olmasını sağlayacaktır (11;24). Hint Okyanusu'nda bir liman kenti ve Mozambik'in başkenti olan Maputo'nun ana caddelerinde ve gayri resmi pazarlarında yer alan 83 farklı satıcıdan 83 yemeye hazır sokak gıdası mikrobiyolojik açıdan incelendiğinde hem sıcak (%76,7) hem de soğuk (%75) yiyeceklerde gıda örneklerinin hijyen yönünden yüksek oranda yetersiz olduğu gözlemlenmiştir. Araştırmada *L. monocytogenes* ve *Salmonella* yönünden negatif gıda güvenliği göstergesi olarak kullanıldığında koagülaz pozitif stafilokok yönünden %25'inin (23/83) güvenli gıda sınıflandırmasının dışında kaldığı bildirilmiştir (11). Brezilya, Espírito Santo, Vitória ve Serra'daki sokak gıdaları satış koşullarının değerlendirildiği diğer bir çalışmada ise başlıca kusurların satıcılarının gıda güvenliğine aykırı tutumlarından kaynaklandığı gözlemlenmiştir. Bu çalışmada analiz edilen 63 sokak gıdası örneğinin %57,1'i mevzuatın izin verdiği limitin üzerinde kontaminasyon sergilediği ve sonuç olarak tüketime uygun görülmediği rapor edilmiştir (13). Kundu vd. (2020) Bangladeş'in Barishal ve Patuakhali şehirlerinde 137 sokak gıda satıcısı arasında bir anket uygulayarak satıcıların sosyo demografisi ve diğer faktörlerin dükkanlarındaki hijyenik uygulamalar üzerindeki etkisini araştırdıklarında katılımcıların sadece %43,1'i hijyenik uygulamalarda iyi bir puan aldığı dolayısıyla buradaki dükkanların hijyenik standartların yükseltilmesi gerektiğini vurgulamışlardır (8).

Sokak gıdalarından gelebilecek riskin büyük olduğu düşünüldüğünden birçok araştırmacı satıcıların uygulamaları ve bilgi düzeyleri üzerine de odaklanmıştır. Bu doğrultuda yapılmış çalışmalarda ise sokak gıda satıcılarının ve işleyenlerin eğitim seviyelerinin genellikle düşük olduğu, hijyen ve gıda güvenliğiyle ilgili yeterli ve etkin bilgiye sahip olmadıkları gözlemlenmiştir. Brezilya'da sokak gıda satıcılarının gıda güvenliği ve hijyen uygulamalarını araştırmak üzere yapılan bir çalışmanın sonucuna göre satıcıların hijyen uygulamalarının yetersiz ve bu konudaki eğitim düzeylerinin düşük olduğu belirlenmiştir. Aynı çalışmada, satıcıların %95'inin para ve gıda alış-verişi sırasında ellerini yıkamadığı, %33'ünün hiçbir hijyen eğitimi almadığı, %12'sinin ihtiyaç olduğu halde soğuk zincir uygulaması yapmadığı belirtilmiştir (33). Nijerya, Plateau Eyaleti, Jos Kuzey Yerel Yönetim Bölgesi'ndeki sokak gıdası satıcıları arasında gıda güvenliği ve hijyen uygulamasının değerlendirilmesi için 200 kişiye anket uygulanmıştır. Ankete katılanların %81,5'inin gıda hazırlama ve işleme konusunda herhangi bir eğitimi olmadığı gözlemlenmiştir (34). Bangladeş'in Dakka şehrinde yapılan bir başka çalışmada ise sokak gıda satıcılarının yarısından fazlasının (%58) satış anında yiyeceklerin üzerini kapatmadığı, %54'ü kullandıkları eşyaları dükkânında temizlerken, %41'i yol kenarında temizledikleri belirtilmiştir. Aynı çalışmadan elde edilen bilgiler doğrultusunda sokak satıcılarının %100'ünün gıda güvenliği ve gıda servisi / işleme konusunda resmi bir eğitim almadığı ve bu satıcıların %90'undan fazlasının herhangi bir otorite tarafından denetlenmediği tespit edilmiştir (35).

2. Kıbrıs Türk Mutfak Kültürü

Kıbrıs, tarihi boyunca birçok yönetimin idaresine girmiş dolayısıyla birçok kültürü üzerinde barındırmış bir adadır. İki toplumlu bir ada olmasına rağmen, mutfak iki toplumu birleştiren ortak bir paydadır (36;37).

Kıbrıs Türk Mutfak Kültürü, zaman içerisinde kendisine özgü bir çeşit Akdeniz mutfak kültürü versiyonu olmuştur. Akdeniz ve Türk mutfağının ortak özelliklerini yansıtan Kıbrıs Türk Mutfak Kültürü'nün kendine özgü geleneksel yemek ve mezeleri bulunmaktadır (38). Kıbrıs Türk halkı mutfak kültürünü festivallerde de yansıtmaktadır. Kuzey Kıbrıs genelinde düzenlenen bu festivaller, bölge ismi yanısıra o bölgeye özgü gıda ürünlerinin ismi ile de bilinmektedir. Özellikle bahar aylarında olmak üzere farklı noktalarda gerçekleştirilen bu festivallerde kiralanan tezgahlarda sokak gıdası statüsünde ürünler satılmaktadır (Ek 1). Bu tür etkinlikler sadece ekonomik gelir kaynağı

olarak değil köy yerlerindeki sosyalleşmeyi arttırması, yeme-içme kültürünün devam ettirilmesi açısından da önem kazanmaktadır (37).

Son yıllarda turistler, deniz-kum-güneş dışında özellikle yeme içme kültürlerini inceleme ve deneyimleme seyahatlerini de tercih etmeye başlamışlardır. Böylelikle Ada'nın kendine has sokak gıdaları gastronomi turizminin geliştirilmesi, bölge kaynaklarının sürdürülebilirliği ve ekonomik kazanımları açısından da önem taşımaktadır (39).

Kuzey Kıbrıs'ın geleneksel sokak gıdaları:

Yazılı bilimsel kaynakların taranması sonucunda Kuzey Kıbrıs'ta sokak gıdalarının popüler olduğu görülmektedir.

Tahınlı (Tahınnı): Seyyar arabalarda veya bisikletlerde satılan yufka, tahin ve şekerle yapılan bir tatlıdır.

Çörek (Çöreg): Seyyar arabalarda veya bisikletlerde satılan mayalanmış hamurun üzerini susam, çörek otu ve anasonla kaplayarak pişirilen ekmek türüdür.

Pilavuna: Seyyar arabalarda veya bisikletlerde satılan içerisi hellim, nor, yumurta, nane ve kuru üzüm ile doldurulmuş mayasız hamurla yapılıp fırında pişirilen yiyecektir.

Leblebi (Pasademo): Kâğıt ambalaj içerisinde satılan tatlı kabak çekirdeklerini tuzlayıp kavurarak üretilen kuruyemiştir.

Kayık pasta (Gayık Basta): Seyyar arabalarda veya bisikletlerde satılan pasta hamuru, badem, şeker ve galeta unu ile yapılan küçük pastadır.

Susam helvası (Bastelli/Pastelli): Bölgesel panayırlar ve festivallerde satılan susam, bal, şerbet veya pekmezin karamel kıvamına gelinceye kadar kaynatılması, daha sonra da soğutulması şeklinde yapılan tatlıdır.

Üzüm sucuğu (Sucuk): Bademler iplik üzerine dizilir ve soğutulmaya bırakılmış pekmez içerisine batırıldıktan sonra soğutulmuş satışa sunulur.

Palüze: Bir bardak üzüm suyu ile bir kaşık un karıştırılarak muhallebi kıvamına gelene kadar pişirilir. Sıcakken kaplara alınıp üzerini badem veya ceviz eklenerek servis edilir.

Köfter: Palüzenin tepsilere dökülüp soğutulmasından sonra dilimlenerek güneşte kurutulması ile elde edilir.

Ceviz macunu: Taze cevizler soyulduktan sonra bir süre suda bekletilir ve sonra birkaç saat kireçli suya atılır. Sonra yeniden yıkanıp kireçlerden temizlenir. Cevizlerin içerisine zar kabukları çıkarılan bedem içleri konur ve kaynatılır.

Elma şekeri (Elmalı şeker): Seyyar arabalarda veya bisikletlerde satışa sunulan elma, şeker ve kırmızı gıda boyası ile yapılan yiyecektir.

Keşkek (Herse): Özel günlerde yada davetlerde tavuk göğsü, tereyağı, aşurelik buğday ile yapılan bir yiyecektir.

Şambali (Şammali): Seyyar arabalarda veya bisikletlerde satışa sunulan irmik, şeker ve sütle yapılan şerbetli bir tatlıdır.

Tulumba tatlısı (Bomba datlısı): Seyyar arabalarda veya bisikletlerde satışı yapılan ve herkes tarafından sevilerek yenilen şerbetli bir tatlıdır.

Şamısı (Şamişi): Seyyar arabalarda veya bisikletlerde satışa sunulan hamur, irmik, şeker, yağ ve sütle yapılan şerbetli bir tatlıdır.

Sütlü börek: Seyyar arabalarda veya bisikletlerde satışı olan yufka, süt, irmik ve şekerle yapılan şerbetli bir tatlıdır.

Sulu muhallebi: Seyyar arabalarda veya bisikletlerde satışı olan nişasta ile su karıştırılarak elde edilen muhallebidir. Satış esnasında çukur bir tabağa çıkarılır ve üzerine gül şurubu, şeker ve soğuk su dökülerek servis edilir.

Pamuk şekeri: Toz şekere karıştırılan gıda boyasının hızla dönenen ısıtılmış özel bir alete dökülmesi ile şekerin "pamuk şekline" dönüşmüş halidir.

Bulgur köftesi: Seyyar arabalarda veya bisikletlerde satışı olan bulgur, kıyma, soğan, maydanoz ve baharatlarla yapılan ve içine limon sıkılarak yenilen bir yiyecektir.

Kabuklu fıstık (Gabuklu Fısdıg/Fısdıg Gunnası): Katlanmış kâğıt ambalaj içerisinde satılan yer fıstığının kabuklu veya kabuğundan soyularak tuzda kavrulması şeklinde tüketime sunulan kuruyemiştir.

Sandviç (Sandüyüç): İsteğe bağlı olarak çörek veya sandviç ekmeği içerisine, hellim peyniri, bolibif (konserve et), isteğe göre haşlanmış tavuk eti, domates, mayonez, bikla (pikles) ve çeşitli turşularla servis edilen soğuk sandviçtir.

Mısır İnciri (Babutsa / Tiken İnciri), Karpuz, Kavun, Portakal, Çilek, Yenidünya vb. meyveler: Yaz aylarında serinletici olarak çok fazla tercih edilen bu meyveler seyyar tezgahlarda her yerde görülebilmektedir.

Enginar (Gafgarıt, Cinara, Yaban cinarası), Hostes (Gafurez): Kuzey Kıbrıs halkı tarafından tüketim potansiyeli yüksek olan her iki bitkinin de özellikle gövde ve çiçek tablaları sokak gıda satıcılarında satışı olmaktadır.

Kuşkonmaz (Ayrelli): Çayırarda, kayalık kıyı şeritlerinde geniş dağılım gösteren ayrelli sokak satıcıları tarafından satışı olan diğer bir yiyecektir. Bitkinin haşlandıktan sonra omlet yada zeytinyağı, tuz ve limon eklenilerek tüketilmesi meşhurdur.

3. Sonuç

Sokak gıdaları, açık alanlarda satılan düşük maliyetli hazır yiyecek grubudur. Ancak, bu gıdaların satış koşullarındaki hijyen eksikliği nedeniyle, halk sağlığı açısından risk oluşturabilme ihtimali vardır. Sokak gıdalarına karşı tedirgin duruşun en önemli hatta belki de yegâne sebebi, bu gıdaların insan sağlığı açısından risk taşıma ihtimali olmasıdır. Diğer yandan açıkta satılan gıdalar ve sokak gıdaları üzerine gerekli ve yeterli bilimsel araştırmalar yapılmadan eleştirmek sadece bir önyargı ve tahminden ileri gidemeyecektir. Yapılan bu derleme ile literatür taramaları sonucunda edinilen bilgiler sokak gıda satışlarının, hala gıda kaynaklı hastalıklara neden olabilecek etkenlerin kaynağı olduğu yönündedir.

Kuzey Kıbrıs'ta ise sokak gıda satıcılarına hem belirlenmiş sabit noktalarda hem de seyyar araçlarında kolaylıkla rastlamak mümkündür. Ayrıca festivallerde halk tarafından bölgeye özgü doğal ve geleneksel kültürel tatlar tezgahlarda satışa sunulmaktadır. Bununla birlikte, Kuzey Kıbrıs'ta sokak gıdalarına yönelik gıda güvenliği taramasının yapılmadığı halk sağlığı açısından ele alınmadığı dikkati çekmektedir. Yeme-içme kültürünün bir parçası olan sokak gıdası kavramının nesiler boyu yaşatılması sosyo-ekonomik açıdan önem taşımaktadır. Buna bağlı olarak güvenli üretim, depolama, satış koşulları geliştirilmeli ve desteklenmelidir. Bu bakış açısıyla denetimler artırılmalı potansiyel tehlikeler belirlenmeli ve öneriler üretilmelidir. Satıcılara yönelik eğitimler organize etmek, güvenli gıda bilincini, bilgisini ve farkındalığını arttırdığı gibi tüketim tercihlerine de yansıtacaktır. Çünkü bu tüketicinin olumsuz önyargısını kırmasını sağlayacak bir girişim olacaktır.

4. Kaynaklar

1. Mensah P, Yeboah-Manu D, Owusu-Darko K, Ablordey A. Street foods in Accra, Ghana: How safe are they? Bull. World Health Organ 2002;80:1-14.
2. Sert S, Kapsuz F. Açıkta satılan gıdalar: Öğrencilerin görüşleri ve tercih etme nedenleri üzerine bir araştırma. GTED 2010;5(3):25-35.
3. Choudhury M, Mahanta L, Goswami J, Mazumder M, Pegoo B. Socio-economic profile and food safety knowledge and practice of street food vendors in the city of Guwahati, Assam. India Food Control 2011;22:196-203.
4. Thakur CP, Mehra R, Narula C, Mahapatra S, Kalita TJ. Food safety and hygiene practices among street food vendors in Delhi, India. Int J Curr Res 2013;5(11):3531-3534.
5. Malhotra S. Food Safety Issues Related To Street Vendors. In R. K. Gupta, P. Dudeja, A. S. Minhas (Eds.). Food Safety in The 21st Century (pp. 395-402). Academic Press; 2016.
6. Singh AK, Singh NP, Chaturvedani AK. Food safety and hygiene practices among street food vendors in Noida, Uttar Pradesh, India. Int J Curr Microbiol Appl Sci 2018;7(9):2340-2347.
7. Cumhuri Ö. Sokak gıdalarının güvenliği için risk faktörlerinin değerlendirilmesi. Food and Health 2020; 6(2):128-139.
8. Kundu S, Banna MHA, Sayeed A, Akter S, Aktar A, Islam MA, Proshad R, Khan MSI. Effect of vendors' socio-demography and other factors on hygienic practices of street food shops. J Foodserv Bus Res 2021;1-12.

9. Abrahale K, Sousa S, Albuquerque G, Padrão P, Lunet N. Street food research worldwide: a scoping review. *J Hum Nutr Diet* 2019;32(2):152-174.
10. Hayden TB. Street Food As Infrastructure: Consumer mobility, vendor removability and food security in Mexico city. *Food Cult Soc* 2021;24(1):98-111.
11. Salamandane A, Silva AC, Brito L, Malfeito-Ferreira M. Microbiological assessment of street foods at the point of sale in Maputo (Mozambique). *Food Qual Saf* 2021;5.
12. WHO essential safety requirements for street vended foods. WHO, FNU, FOS, 1996;96:7.
13. Ferrari AM, Oliveira JDSC, São José JFBD. Street food in Espírito Santo, Brazil: a study about good handling practices and food microbial quality. *Food Sci Technol (AHEAD)*, 2021.
14. Da Silva SA, Cardoso RDCV, Góes JÂW, Santos JN, Ramos FP, De Jesus RB, Vale RS, Santos P, Silva T. Street food on the coast of Salvador, Bahia, Brazil: A study from the socioeconomic and food safety perspectives. *Food Control* 2014;40:78-84.
15. Hertanto BS, Nurmalasari CDA, Nuhriawangsa AMP, Cahyadi M, Kartikasari LR. The physical and microbiological quality of chicken meat in the different type of enterprise poultry slaughterhouse: a case study in Karanganyar district. *IOP conference series: Earth and Environmental Science* 2018;102(1):12-51.
16. Nazni P, Jaganathan A. Study on microbial analysis of street-vended food samples sold in Salem district. *Int J Biol Sci* 2014;4(3):75-78.
17. WHO five keys to safer food manual. department of food safety, zoonoses and foodborne diseases, 2006.
18. FAO/WHO basic steps to improve safety of street-vended food INFOSAN Information Note No. 3, 2010.
19. FAO/WHO regional code of practice for street vended foods (Near East), 2013.
20. FAO/WHO regional code of hygienic practice for street-vended foods in Asia. CAC/RCP 76R, 2017.
21. WHO ten facts on food safety, World Health Organization, Geneva, 2010.
22. Hanashiro A, Morita M, Matté GR, Matté MH, Torres EA. Microbiological quality of selected street foods from a restricted area of São Paulo City, Brazil. *Food Control*, 2005;16:439-444.
23. Mankee A, Ali S, Chin AL, Indalsingh R, Khan R, Mohammed F, *et al.* Microbial quality of doubles sold in trinidad. *Food Microbiol* 2005;22: 601-607.
24. Manguat LS, Fang TJ. Evaluation of das kits for the detection of food-borne pathogens in chicken- and meat-based street-vended foods. *J Food Drug Anal* 2013;21:198-205.
25. Haryani Y, Noorzaleha AS, Fatimah AB, Noorjahan BA, Patrick GB. Shamsinar, *et al.* Incidence of klebsiella pneumonia in street foods sold in malaysia and their characterization by antibiotic resistance, plasmid profiling, and RAPD-PCR analysis. *Food Control* 2007;18:847-853.
26. Mamun M, Rahman SM, Turin TC. Microbiological quality of selected street food items vended by school-based street food vendors in Dhaka, Bangladesh. *Int. J Food Microbiol* 2013;166:413-418.
27. Damsceno KSFC, Cardonha AMS. Perfil microbiológico de sanduichesnaturais comercializados Em Natal Nas Lanchonetes Da Universidade Federal Do Rio Grande Do Norte. *Revista Higiene Alimentar*, 1999;13(65):47-50.
28. Leite CC, Sant'Anna ME, de Assis PN, Mariano AP. Hygienic-sanitary quality of the acarajé and its complements, marketed in different tourist points of Salvador city, Bahia, Hig. Aliment 2000;50-4.
29. Kothe CI, Schild CH, Tondo EC, Malheiros PS. Microbiological contamination and evaluation of sanitary conditions of hot dog street vendors in Southern Brazil. *Food Control* 2016;62:346-350.
30. Garin B, Aidara A, Spiegel A, Arrive P, Bastaraud A, Cartel JL. Multicenter study of street foods in 13 towns of four continents by the food and environmental hygiene study group of the international network of pasteurand associated institutes. *J Food Prot* 2002;65(1):14-152.
31. Dawson RJ, Canet C. International activities in street foods. *Food Control* 1991;2:135-139.
32. Moloi M, Lenetha GG, Malebo NJ. Microbial levels on street foods and food preparation surfaces in mangaung metropolitan municipality health SA. *Gesondheid* 2021;26:1407.
33. Cortesea RD, Veirosa MB, Feldman C, Cavalli SB. Food safety and hygiene practices of vendors during the chain of street food production in Florianopolis, Brazil: Across-Sectional study. *Food Control* 2016;62: 178-186.

34. Emmanuel A, Mangai JM, Kayong EA, Afoi BB, Goshit JD, Naman K, Innocent O. Assessment of practice of food safety and hygiene among food vendors within Jos North Local Government Area of Plateau State, Nigeria. *Int j med health res* 2015;1(2):83-86.
35. Faruque Q, Haque QF, Shekhar HU, Begum S. Institutionalization of healthy street food system in Bangladesh: A pilot study with three wards of dhaka city corporation as a model. *NFPCSP* February 2010.
36. Altan Z. *Gizemli Kıbrıs*. Nicosia North Cyprus 2006.
37. Öze N. Kıbrıs Türk kültüründe kaybolmaya yüz tutmuş geleneksel tatların festivaller üzerinden direnişi. *Issues in Communication, Media and Public Relations* 2018.
38. Özgen L. Food culture in Cyprus Kythrea village within the context of cross-cultural interaction. *DBHAD* 2015;4.
39. Çavuşoğlu M, Çavuşoğlu O. Gastronomi turizmi ve kıbrıs sokak lezzetleri üzerine bir araştırma. *IJCTR* 2(Ek 1) 2018;637-651.

Ek 1. Kuzey Kıbrıs'ta Düzenlenen Festivallerin Bazıları

Gürpınar Mantar Festivali
Kırıkkale Gabbar Festivali
Serdarlı-Babutsa Kültür ve Sanat Festivali
Bağlıköy Palüze Günü
Lefke Verigo Festivali
Akdeniz Ayrelli Festivali
Çamlıbel Domates Festivali
Kalkanlı Çakısdas Festivali
Beyarmudu Patates Festivali
Lefke Ceviz Festivali
Lefke Hurma Festivali
Lefke Yafa Portakal Festivali
Yiğitler Gafgarıt Festivali
Mormenekşe Enginar Festivali
Ozanköy Pekmez Festivali
Yeniboğaziçi Pulya Festivali
Esentepe Zerdali Festivali
Tatlısu Harnup Festivali
Yeşilırmak Çilek Festivali
Zeytin Festivali
Güzelyurt Portakal Festivali
Mehmetçik Belediyesi Üzüm Festivali
Vadili Kabak Festivali
Alayköy Tahıl Festivali