



Unive : Ege  
Country : Turkey  
Web Address :  
[www.ege.edu.tr](http://www.ege.edu.tr)



## 12.2.1 : Ethical resource policy

### 12.2.1.1. Having a policy on obtaining food and material resources ethically

#### **“Studies in the new period”**

The “ISO 9001 Quality Management System and ISO 14001 Environmental Management System Certificate Presentation Ceremony” was held at Ege University (EU), which has internalized quality as a culture and has made significant strides in accreditation in recent years. The certificate presentation ceremony, which took place in the Conference Hall of the Faculty of Science of EU, was attended by Rector Prof. Dr. Necdet Budak, university senior management, senate members, unit quality representatives and academic-administrative staff.

With the ISO 9001 Quality Management System certificate, it will make it even more sustainable for us to monitor and manage all our operational processes in our university in the best way. With the ISO 14001 Environmental Management System Certificate, it will develop our environmental perspective, which goes beyond our legal obligations, with an organized management structure, and will enable us to monitor and manage all our environmental sustainability efforts, especially zero waste, even better.

These quality certificates also cover our local product production facilities located on our campus. This proves that the products produced have risen to world standards.

Also, ISO 14001 shows that we are within the framework of standards in resource management and waste management.

Rector Prof. Dr. Necdet Budak, who emphasized that they did not limit the studies carried out within the scope of TS EN ISO 14001:2015 and TS EN ISO 9001:2015 to higher education services, said, “Our dairy products production service, bakery products production service and test and analysis services that we provide outside the university, which we produce in different units of our university, are also included in the scope of our certificate.

Unive : Ege



<https://www.euegeajans.com/index.php/2024/01/05/eu-tum-birimleriyle-ts-en-iso-140012015-cevre-yonetim-sistemi-ve-90012015-kalite-yonetim-sistemi-belgesi-aldi/>

All recruitment processes at Ege University are determined within the framework of transparency and ethical rules. The Administrative and Financial Affairs Department has published the material procurement processes on its website. Ege University has developed a policy to create a reliable product and sustainable environment-oriented management system based on green supply chain principles in the food and supplies procurement process, which includes purchasing, transformation and logistics activities in order to meet the needs of students, academics and administrative staff (<https://imidb.ege.edu.tr/files/ege.edu.tr/icerik/asurec/teknik-isler-sureci.pdf>).





Univ... Eco

### EGE ÜNİVERSİTESİ SÜRDÜRÜLEBİLİR YEŞİL ÜNİVERSİTE STRATEJİK PLANI

**Yeşil Üniversite Yönetim Sistemi**

- Yeşil üniversite politikası ve stratejisi oluşturulması.
- Müfredatı gözden geçirilerek yenilenebilir.
- Okulda sürdürülebilirlik eğitimi.
- 15 EN 9001:2009 - ISO 14001 ve ISO 50001 Yönetim Sistemleri.
- Yeni teknolojilerle enerji verimliliği artırılması.
- Yerel ve ulusal bir yeşil üniversite kurulumu.

**Sürdürülebilir Enerji Yönetimi**

**Karbon Ayak İzinini Azaltılması**

- Yeni binaların ve kuyuların yapılması.
- Okulda sürdürülebilirlik eğitimi.
- Yerel ve ulusal enerji verimliliği artırılması.
- Yerel ve ulusal enerji verimliliği artırılması.

**Sürdürülebilir Atık Yönetimi**

**Sıfır Atık**

- Tatlılık ve diğer ürünlerin kullanılabilirliği.
- Okulda sürdürülebilirlik eğitimi.
- Okulda sürdürülebilirlik eğitimi.
- Okulda sürdürülebilirlik eğitimi.

**İklim Değişimi ile Mücadele ve Uyum**

- Okulda sürdürülebilirlik eğitimi.
- Okulda sürdürülebilirlik eğitimi.
- Okulda sürdürülebilirlik eğitimi.

**Sürdürülebilir Su Kullanımı**

**Su Ayak İzinini Azaltılması**

- Okulda sürdürülebilirlik eğitimi.
- Okulda sürdürülebilirlik eğitimi.
- Okulda sürdürülebilirlik eğitimi.

**Sürdürülebilirlik Farkındalığının Oluşturulması**

- Okulda sürdürülebilirlik eğitimi.
- Okulda sürdürülebilirlik eğitimi.
- Okulda sürdürülebilirlik eğitimi.

**Yeşil Yapılandırma**

- Okulda sürdürülebilirlik eğitimi.
- Okulda sürdürülebilirlik eğitimi.
- Okulda sürdürülebilirlik eğitimi.

**Çevre Dostu Ulaşım Sistemi**

- Okulda sürdürülebilirlik eğitimi.
- Okulda sürdürülebilirlik eğitimi.
- Okulda sürdürülebilirlik eğitimi.

### Ege Üniversitesi

### Yeşil Üniversite Rehberi

2017

### EGE ÜNİVERSİTESİ SÜRDÜRÜLEBİLİR YEŞİL ÜNİVERSİTE STRATEJİK PLANI

Bornova - İZMİR  
Haziran, 2016

### EGE ÜNİVERSİTESİ

EGE ÜNİVERSİTESİ  
'ISO 14001: 2015 ÇEVRE YÖNETİM SİSTEMİ VE EKO ETİKET FİZİBİLİTE RAPORU'

İş bu Fizibilite Raporu İzmir Kalkınma Ajansı tarafından desteklenmiştir.

ENTEGRE ENERJİ ÇEVRE MÜH.TAAH. VE TUR. HİZ. SAN. VE  
TİC. LTD.ŞTİ  
Ağustos 2020



Country : Turkey

Web Address : [www.ege.edu.tr](http://www.ege.edu.tr)



The targets have been set for preferring suppliers with a high level of environmental awareness in supplier evaluations. (requesting ISO 14025 Environmental Product Declaration, Ecolabel Certificate, Energy Star etc. certificates from suppliers, making necessary initiatives to include Lifetime Cost in the legislation in product selection).

[https://cevremerkezi.ege.edu.tr/a-289/ege\\_universitesi\\_s](https://cevremerkezi.ege.edu.tr/a-289/ege_universitesi_s)

[stratejik\\_plani.html](#)

Stratejik Hedef 8: Satın alma, dönüştürme ve lojistik faaliyetlerini de kapsayan çevre odaklı bir yönetim sistemi kurulması,

**Eylem 1:** Kampüs yasal mevzuatlarının elverdiği ölçüde satın alma faaliyetlerinin bu kavram çerçevesinde gerçekleştirilmesi.

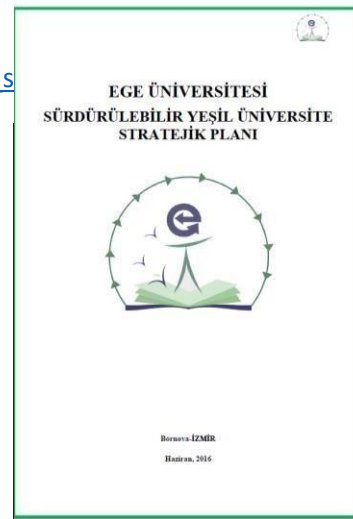
**Eylem2:** Bölgesel tedarikçilerin yeşil satın alma konusunda bilinçlendirilmesi, maksatlı eğitim faaliyetleri ve seminerler düzenlenmesi,

**Eylem-3:** Tedarikçi değerlendirmelerinde çevre odaklı bilinç seviyesi yüksek tedarikçiler tercih edilmesi, ( Bu maksatla tedarikçilerden ISO 14025 Çevresel Ürün Deklarasyonu, Ecolabel sertifikası ,Energy Star vb. sertifikalar talep edilmesi, ürün seçimlerinde Ömür Boyu Maliyet esasına mevzuatta yer verilmesi için gerekli girişimlerde bulunulması)

**Eylem -4:** Kampüsün, tersine lojistik faaliyetleri ile ilgili ilkeleri belirlenerek, gerekli çalışmalar yapılması,

**Eylem 5:** Satın almaya esas Kampüsün lojistik faaliyetleri ile ilgili ilkeleri belirlenerek (daha az nakliyat, merkezi bir noktadan nakliyat, kısa rotalar vb.) bu yönde gerekli çalışmalar yapılması,

2



In Ege University Hospital with a bed capacity of 1840 is treated annually on an average of 1.5 million outpatients and 70-80 thousand inpatients. All of the meals provided for patients, accompanies and staff are made in the hospital kitchen.

Ege University Hospital has ISO 22000 certificate for the period 2018-2021. First certificate date of issue has been november 2015.







Univ : Ege  
 Country : Turkey  
 Web Address : [www.ege.edu.tr](http://www.ege.edu.tr)



Ege University carries out its purchasing and logistics activities within the framework of national legislation. It takes care to carry out its purchasing activities within the framework of sustainable environment-oriented to the extent permitted by its legal regulations, although there is no regulation regarding green procurement in the national legislation.

<https://imidb.ege.edu.tr/tr-3812/mevzuat.html>

Ege University has 3 student cafeterias and 7 staff cafeterias on the main campus. All production activities take place in the kitchen of student cafeteria-1 in the central campus. Every food used in the cafeteria is supplied according to the specifications of the university.

PİRİNC ALIM ŞARTNAMESİ		Sohbetim No: AL-08-07	Yayın Tarihi: 26.08.2014
PİRİNC ALIM ŞARTNAMESİ		Sohbetim No: AL-08-07	Yayın Tarihi: 26.08.2014
1. Ürün Bilgileri		Referans Kriter	
Ürün Tanımı	Kabul Değeri	75 2408	Hisoa 2003
Üretim Metodu	Kabul Değeri	75 2408	Hisoa 2003
Özel Göst. Şartları	Kabul Değeri	Türk Gıda Kodeksi Pirinç Tebliği (Tebliğ No: 2010/60)	75 2408 Hisoa 2003
Kullanım Şekli	Kabul Değeri	Ege Üniversitesi	
2. Duysusal Özellikler		Referans Kriter	
Renk (Görünüş)	Kabul Değeri	Ege Üniversitesi	
Koku	Kabul Değeri	Ege Üniversitesi	
Tat	Kabul Değeri	Ege Üniversitesi	
3. Fiziksel Özellikler		Referans Kriter	
Özellikler	Değer	Referans Kriter	
Raf ömrü	En çok 114.5	Türk Gıda Kodeksi Pirinç Tebliği (Tebliğ No: 2010/60)	
Organik Yabancı Maddeler (Ağırlıkça En Fazla, %)	0,3		
Organik Yabancı Maddeler (Ağırlıkça En Fazla, %)	0,05		
4. Kimyasal Özellikler		Referans Kriter	
Özellik	Değer	Referans Kriter	
5. Mikrobiyolojik Özellikler		Referans Kriter	
Özellik	m	C	m
Koform baktéri	5	2	10 <sup>7</sup>
Maya ve küf	5	2	10 <sup>7</sup>
6. Ağır Metal ve Pestisit		Referans Kriter	
7. GDO Bilgileri		Referans Kriter	
8. Orjin Bilgileri		Referans Kriter	
9. Ambalaj Özellikleri		Referans Kriter	
10. Muhafaza Şartları		Referans Kriter	
11. Nakliye Özellikleri		Referans Kriter	
12. Alarim Özellikleri		Referans Kriter	
13. Gördü Kontrolü		Referans Kriter	
14. Tedarikçi Etiketi		Referans Kriter	
15. Etiket Bilgileri		Referans Kriter	
16. Bilgili Yasal Mevzuatlar		Referans Kriter	
17. Diğer Şartlar		Referans Kriter	
Tedarikçilerin Adı / Ünvanı		Referans Kriter	
Tedarikçilerin Adı Soyadı		Referans Kriter	
Tedarikçilerin Adı Soyadı		Referans Kriter	
Tedarikçilerin Adı Soyadı		Referans Kriter	

Example of supplied according to the specifications of Ege University. Detailed Technical specification samples of vegetables, legumes and meat products are given in Annex-1

- [https://sksdb.ege.edu.tr/tr-3843/beslenme\\_hizmetleri\\_sube\\_mudurlugu.html](https://sksdb.ege.edu.tr/tr-3843/beslenme_hizmetleri_sube_mudurlugu.html)
- <https://sksdb.ege.edu.tr/tr-4609/konukeyi.html>
- [https://sksdb.ege.edu.tr/tr-5668/gunun\\_yemek\\_menuyu\\_fotografi.html](https://sksdb.ege.edu.tr/tr-5668/gunun_yemek_menuyu_fotografi.html)

In order to meet the food needs of the university, it is in the direction of using organic products produced in its own research and application centers rather than purchasing based on suppliers. In addition, bread produced by Food Engineering is used in student and staff cafeterias. Organic products produced in research and application centers and bread produced by Food Engineering meet a significant portion of the food needs of the student and staff cafeterias affiliated with the Department of Health, Culture and Sports Nutrition Services. In addition, products (yoghurt, cheese, milk, kefir, buttermilk, egg, olive, vegetable oil, butter, tarhana, ice cream, honey, propolis, seasonal vegetable and fruit fertilizers) produced by the Faculty of Agriculture at the sales points located on the campus. With the sales of the bread produced by Food Engineering, it is in great demand from the local people.



University : Ege  
Country : University  
Web Address : Turk



12 ∞

RESPONSIBLE  
CONSUMPTION  
AND PRODUCTION



Related Link:

[https://agr.ege.edu.tr/tr-1118/uretim\\_ve\\_hizmetler.html](https://agr.ege.edu.tr/tr-1118/uretim_ve_hizmetler.html)

[https://agr.ege.edu.tr/tr-8425/ziraat\\_fakultesi\\_urunleri\\_posteri.html](https://agr.ege.edu.tr/tr-8425/ziraat_fakultesi_urunleri_posteri.html)

<http://agr2.ege.edu.tr/index.php/arastirma-ve-uygulama-merkezleri/mordogan-aras-uyg-deneme-istas>

<https://agr.ege.edu.tr/eng-1141/menemen-resear-app-prod-farm.html>

<https://www.haberhurriyeti.com/haber/3316557/yari-fiyatina-organik-adres-ziraat-fakultesi>



University : Ege University

Country : Turkey

Web Address :

[www.ege.edu.tr](http://www.ege.edu.tr)



12

RESPONSIBLE CONSUMPTION AND PRODUCTION

In this context, Ege University is able to demand suppliers to provide and regularly report certificates regarding safety-related information, quality documents, test results and materials, including hazardous and environmental events, through the University's Procurement Contract Protocol.

In addition, Ege University Scientific Research Coordination Department requires Technical Specifications to be prepared in order to make purchases, quality assurance certificate or product quality certificate can be requested.

[http://bap.ege.edu.tr/files/bap/icerik/bap\\_harcama\\_kural0405.pdf](http://bap.ege.edu.tr/files/bap/icerik/bap_harcama_kural0405.pdf)



Food safety and quality certificate samples of the University's current suppliers





University : Ege University

Country : Turkey

Web Address :

[www.ege.edu.tr](http://www.ege.edu.tr)



RESPONSIBLE  
CONSUMPTION  
AND PRODUCTION

## ANNEX- 1



# PİRİNÇ ALIM ŞARTNAMESİ

Doküman No	AL.KB-07
Yayın Tarihi	26.08.2014
Revizyon No	00
Revizyon Tarihi	---
Sayfa No	1 / 3

1. Ürün Bilgileri	Kabul Değeri	Referans Kriter
Ürün tanımı	Buğdaygiller familyasından Oryza sativa türüne giren kültür bitkilerinin danesi olan çeltiğin, tekniğine uygun olarak yabancı maddelerden arındırılması, kavuzlarının soyulması, danelerin ayrılması, beyazlatılması, toz halindeki kepeğinden ayrılması, parlatılması, boylanması, kırıkların ve pirinç dışındaki diğer maddelerin ayrılması suretiyle elde edilen ürün	TS 2408 Nisan 2003
Üretim Metodu	Buğdaygiller familyasından Oryza sativa türüne giren kültür bitkilerinin danesi olan çeltiğin, tekniğine uygun olarak yabancı maddelerden arındırılması, kavuzlarının soyulması, danelerin ayrılması, beyazlatılması, toz halindeki kepeğinden ayrılması, parlatılması, boylanması, kırıkların ve pirinç dışındaki diğer maddelerin ayrılması suretiyle elde edilir.	TS 2408 Nisan 2003
Özel Girdi Şartları	Pirinç, acılaşmış, ekşimiş, kokuşmuş, küflenmiş olmamalı, yabancı bir tat ve koku, böcek ve böcek parçalarını, kalıntılarını ve yumurtalarını, hayvansal artıklar ve metal parçaları içermemelidir. Pirinçler; kusurlu tane, organik ve inorganik yabancı madde içerikleri açısından Türk Gıda Kodeksi Pirinç Tebliği Ek-1'e uygun olmalıdır. İri uzun taneli, tane boyu 6 mm ve daha fazla, pirinç bin tane kütlesi en az 26 g, kendine has beyaz renkte, uzunluk genişlik oranı yaklaşık 2< -<3 arasında, pirinç tane görünüşü camı, yeni sene mahsulü birinci sınıf pilavlık pirinç olmalıdır. Lekeli ve kırık olmamalıdır. Kırık tane oranı %5'i geçmemelidir. Yüklenici firma merkez mutfağa teslim ettiği malların yetkililerce gösterilen depolara yerleştirilmesinden sorumludur. Bu amaçla her mal tesliminde yeterli insan gücünü bulundurmamak zorundadır.	Türk Gıda Kodeksi Pirinç Tebliği (Tebliğ No: 2010/60) TS 2408 Nisan 2003
Kullanım Şekli	Gıda içinde yemek imalatı sırasında	Ege Üniversitesi

2. Duyusal Özellikler	Kabul Değeri	Referans Kriter
Renk Görünüş Koku Tat	Geleneksel yöntemlerle pişirilen pilavlar lapa olmamalı, pişmiş pirinç taneleri kolay dağılmalı, parlak renkte ve kendine has tat ve kokuda olmalı.	Ege Üniversitesi

3. Fiziksel Özellikler		
ÖZELLİKLER	Değer	Referans Kriter
Rutubet	En çok %14,5	Türk Gıda Kodeksi Pirinç Tebliği (Tebliğ No: 2010/60)
Organik Yabancı Maddeler( Ağırlıkça En Fazla, %)	0,3	
İnorganik Yabancı Maddeler(Ağırlıkça En Fazla, %)	0,05	

Hazırlayan		Onaylayan
ÖZLEM ULAŞ ARTAR ÖZEL Sorumlu Mutfak Diyetisyeni	DR.HASAN KEŞKEKOĞLU Yüksek Gıda Mühendisi	Dr.Dyt.DERYA HOPANCI BIÇAKLI Başdiyetisyen Hastane Müd.V.



# PİRİNÇ ALIM ŞARTNAMESİ

Doküman No	AL.KB-07
Yayın Tarihi	26.08.2014
Revizyon No	00
Revizyon Tarihi	---
Sayfa No	2 / 3

4. Kimyasal Özellikler		
Özellik	Değer	Referans Kriter

5. Mikrobiyolojik Özellikleri					
Özellik	n	C	m	M	Referans Kriter
Koliform bakteri	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	TGK Mikrobiyolojik kriterler yönetmeliği
Maya ve küf	5	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>	

6. Ağır Metal ve Pestisit		Referans Kriter
	Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği ve Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliğinde belirtilen limitlere uygun olması beklenir.	

7. GDO Bilgileri	
	Tedarikçi sunmuş olduğu ürüne ait GDO içermediğine dair taahhüname sağlamalıdır.

8. Orijin Bilgileri	
	Orijin bilgileri ürün üzerinde belirtilmelidir.

9. Ambalaj Özellikleri	
Ambalaj Tipi	Ürün ambalajı, GTHB tarafından uygun görülen gıdaya bulaşmayan kalitedeki malzemeden yapılmış olmalıdır. (TGK Gıda İle Temasta Bulunan Madde Ve Malzemeler Yönetmeliği Hükümlerine Uygun Ambalaj Olmalıdır.) Taşıma ve saklama süresinde pirinçlerin iyi kurumasını sağlayacak nitelikte olan uygun malzemeden yapılmış 25-50kg'lık torbalarda olacak, kırık pirinç alınmayacaktır.
Etiket Bilgileri	Her ambalajın üzerine, firmanın ticaret unvanı, adresi, kısa adı, varsa tescilli markası, parti seri kod numarası, işletme kayıt-onay belgesi, malın adı, birden çok malzemenin bileşiminden oluşan ürünler için içindekiler, alerjen bilgisi, ürünün çeşidi, son kullanma tarihi veya tavsiye edilen tüketim tarihi, net kütle, menşei, muhafaza koşulları silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılı olmalıdır. (Ürün etiketi, TGK Etiketleme Yönetmeliği hükümlerine uygun olmalıdır)

10. Muhafaza Şartları	
Raf Ömrü	Uygun şartlarda depolanması koşuluyla etiket üzerinde belirtilen son tüketim tarihi geçerlidir.
Depolama Şekli	Kolilerde veya poşetli olarak yerden yüksekte, rutubet almayacak şekilde. Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin depolanması ve taşınmasında, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin Üçüncü Bölümündeki hükümlere uyulur.

11. Nakliye Özellikleri	
Taşıt Kontrolü	Nakliye aracında yabancı madde, yabancı tat-koku, kimyasal madde bulaşması, görsel kirlilik, ölü canlı haşere varlığı açısından kontrol edilir.
Yükleme Şekli	Paletli veya dökme olarak
Taşıt Özellikleri	Brandalı veya kapalı kasalı araçlarla nem ve yabancı madde-koku bulaşmayacak şekilde nakliye edilir.

Hazırlayan		Onaylayan
ÖZLEM ULAŞ ARTAR ÖZEL Sorumlu Mutfak Diyetisyeni	DR.HASAN KEŞKEKOĞLU Yüksek Gıda Mühendisi	Dr.Dyt.DERYA HOPANCI BIÇAKLI Başdiyetisyen Hastane Müd.V.



# PİRİNÇ ALIM ŞARTNAMESİ

Doküman No	AL.KB-07
Yayın Tarihi	26.08.2014
Revizyon No	00
Revizyon Tarihi	---
Sayfa No	3 / 3

Nakliye Koşulları Koku yayan herhangi bir gıda veya gıda dışı ürünle birlikte taşınmaması gerekir.

## 12.Alerjen Özelliği

Alerjen Kontrolü TGK etiketleme yönetmeliği Ek1 de belirtilen alerjenlerden herhangi birisini içermesi durumunda etikette belirtilerek kuruma bilgi verilmelidir.

## 13.Girdi Kontrolü

Girdi Kontrolü Firmamız tedarikçi tarafından gönderilen analiz sertifikasını kontrol eder, girdi kabul sırasında ayrıca girdi kontrol faaliyetlerini yürütür.

## 14.Tedarikçi Tetkiki

Kurumumuz, tedarikçide, Kalite Yönetimi ve Gıda Güvenliği yönetim sisteminin temel unsurlarının varlığını incelemek üzere tedarikçi tetkiki gerçekleştirebilir. Uygunsuzluk bulunması durumunda tedarikçiden iyileştirme (düzeltici - önleyici faaliyet) planı talep eder ve iyileştirmenin etkinliğini kontrol eder.

## 15.İstenecek Belgeler

Yüklenici firma ilk sefere mahsus İşletme Kayıt/Onay Belgesi, (varsa) KYS (ISO 9001) ve/veya GGYS (ISO 22000) sistem sertifikaları

Firmamız tedarikçilerden satın aldığı ürünlerde bir defaya mahsus olarak ilgili yönetmeliğe göre bedeli tedarikçi tarafından karşılanmak üzere resmi kurumlarda veya yurtiçi/yurtdışı kuruluşlarca akredite olmuş özel bir laboratuvarında akredite analiz yaptırır.

## 16.İlgili Yasal Mevzuatlar

-Türk Gıda Kodeksi Pirinç Tebliği (Tebliğ No: 2010/60)  
-TS 2408 Nisan 2003  
-5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda Ve Yem Kanunu  
-TGK Etiketleme Yönetmeliği  
-Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği ve Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliği  
-Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği  
-Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği  
Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği Taşıma ve Depolama Bölümü

## 17.Özel Şartlar

Her ürün kabulünde duyuusal kontrol için pişme denemesi yapılacaktır.

Tedarikçinin Adı / Ünvanı:  
İletişim Bilgileri:  
Yetkili Kişinin Adı soyadı:  
İmzası:

Hazırlayan		Onaylayan
ÖZLEM ULAŞ ARTAR ÖZEL Sorumlu Mutfak Diyetisyeni	DR.HASAN KEŞKEKOĞLU Yüksek Gıda Mühendisi	Dr.Dyt.DERYA HOPANCI BIÇAKLI Başdiyetisyen Hastane Müd.V.






T.C.  
EGE ÜNİVERSİTESİ  
Mühendislik Fakültesi Dekanlığı  
Gıda Mühendisliği Bölümü

06/11/2020

Sorumlu Tüketim ve Üretim Çalışma Grubuna,

Ege Üniversitesi Tıp Fakültesi Hastanesi hastaları ve personelinin ve Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığına bağlı öğrenci ve personel yemekhanelerinin 2019 yılı ekmeğe ihtiyacı için üretim, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Ekmekçilik Pilot tesislerinde gerçekleştirilmiştir. Tesiste farklı nitelikte (normal, kepekli, tuzsuz, çavdar, tam buğday, tost) ve boyutlarda ekmeğe üretimi ilgili yönetmeliklere uygun olarak gerçekleştirilmekte ve gerekli malzemeler yönetmeliklere uygun belgeleri olan tedarikçilerden sağlanmaktadır. Üretilen ekmeğe kampüs içinde satışa da sunulmaktadır.

Bilgilerinize arz/rica ederim.

  
Prof. Dr. Figen Ertekin  
Gıda Mühendisliği Bölüm Başkanı

Ege Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölüm Başkanlığı E.Ü.Kampüsü 35100 Bornova /İzmir  
Telefon No: +90 (232) 311 30 01 Faks No: +90 (232) 311 48 31  
gidasek@mail.ege.edu.tr

All of the breads used in Ege University cafeterias, social facilities and hospitals are produced in Ege University Food Engineering Bakery Pilot facility in accordance with the regulations regarding bread production.

1. Ürün Bilgileri	Kabul Değeri	Referans Kriter
Ürün tanımı	Hijyenik şartlarda, tekniğine uygun olarak kesilmiş taze piliçlerin tüyleri temizlendikten sonra ızgaralık buttan üst butun ayrılması ile elde edilen, ince derili ve küçük gözenekli, ince kemikli ürünü (eklem yerinden kesilerek but incik kısmı ayrıldıktan sonra geriye kalan kısımları, alt but) ifade eder.	Tük Gıda Kodeksi Yönetmeliği Çiğ Kanatlı Eti ve Hazırlanmış Kanatlı Eti Karışımları Tebliği 221 Tebliğ No: 2006/29
Üretim Metodu	TS 8057'ye göre kesilmiş, soğutulmuş ve sıcaklığı - 2° C ilâ + 4° C olan günlük piliç eti.	
Özel Girdi Şartları	Kasalardaki tavuk etleri su salmış olmayacaktır. Baget dolgun etli, ağırlıkları 130-150 gr. arasında olacaktır. Parça tavuk bagetler günlük kesim olacak, dondurulmuş olmayacak, Her ambalajda bulunan tavuk baget etinin aynı çeşitteki en büyükle en küçük parça arasındaki kütle farkı %10'u (yüzde on) geçmeyecektir.  Yüklenici firma merkez mutfağa teslim ettiği malların yetkililerce gösterilen depolara yerleştirilmesinden sorumludur. Bu amaçla her mal tesliminde yeterli insan gücünü bulundurmaya zorundadır.	Ege Üniversitesi
Kullanım Şekli	Pişirilerek kullanılır.	

2. Duyusal Özellikler	Kabul Değeri	Referans Kriter
Renk ve Görünüş	Kendine has renk, koku ve görünüşte, parça bütünlüğü bozulmamış olmalı ve kemikler kırık veya parçalı olmamalıdır.	Tük Gıda Kodeksi Yönetmeliği Çiğ Kanatlı Eti ve Hazırlanmış Kanatlı Eti Karışımları Tebliği TS 12325
Tat ve Koku	bozulmamış, kokuşmamış, acılaşmamış, donma yanığına uğramamış, yabancı koku sinmemiş ekşi koku ve bozuk et kokusu olmamalı	

Hazırlayan		Onaylayan
ÖZLEM ULAŞ ARTAR ÖZEL Sorumlu Mutfak Diyetisyeni	DR.HASAN KEŞKEKOĞLU Yüksek Gıda Mühendisi	Dr.Dyt.DERYA HOPANCI BIÇAKLI Başdiyetisyen Hastane Müd.V.

3. Fiziksel Özellikler	Kabul Değeri	Referans Kriter
Yabancı Madde	Herhangi bir organik veya inorganik bulaşma belirtisi (sinek, böcek gibi zararlıların kendileri veya bunların kalıntıları ve yumurtaları, çöp, toprak vb. yabancı madde) görülmecektir. Baget üzerindeki tüyler tamamen uzaklaştırılmış olmalıdır. Eklem yerleri düzgün kesilmiş olmalı, kemik kırığı içermemelidir.	Ege Üniversitesi
Dış Görünüş	Ürünler bozulmuş olmamalıdır. Bozulmayı baskılayacak herhangi bir işlem veya madde uygulanmış olmamalıdır. çürük, morarma olmayacak	

4. Kimyasal Özellikler	Kabul Değeri	Referans Kriter
pH değeri	en çok 6,2	TS 12325
Tiyobarbiturik asit (TBA) değeri	en çok 1,0 mcg MA/g,	
Amonyak	en çok kütlece 30 mg/100g	

5. Mikrobiyolojik Özellikleri	Kabul Değeri	Referans Kriter
Salmonella typhimurium	n: 5, c: 0, 0/25 g-ml (EN/ISO 6579)	T GK Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği
Salmonella enteritidis	n:5 c:0, 0/25 g-ml (EN/ISO 6579)	
Koagulaz pozitif stafilokoklar	n: 5, c: 2, m: 10 <sup>3</sup> , M: 10 <sup>4</sup> (EN/ISO 6888-1 veya 2)	
B. cereus	n: 5, c: 2, m: 10 <sup>3</sup> , M: 10 <sup>4</sup> (EN/ISO 7932)	
Sülfite indirgeyen anaerob	n: 5, c: 2, m: 10 <sup>3</sup> , M: 10 <sup>4</sup> (EN/ISO 7937)	

6. Kalıntı değeri (Ağır Metal, Radyoaktivite, Pestisit, farmakolojik (veteriner ilaç kalıntısı) dioksin ve PCB değeri)	Kabul Değeri	Referans Kriter

Hazırlayan		Onaylayan
ÖZLEM ULAŞ ARTAR ÖZEL Sorumlu Mutfak Diyetisyeni	DR.HASAN KEŞKEKOğLU Yüksek Gıda Mühendisi	Dr.Dyt.DERYA HOPANCI BIÇAKLI Başdiyetisyen Hastane Müd.V.

	<b>TAVUK BAGET ALIM ŞARTNAMESİ</b>	Doküman No	AL.ET-04
		Yayın Tarihi	26.08.2014
		Revizyon No	00
		Revizyon Tarihi	---
		Sayfa No	1 / 5
<b>TAVUK BAGET ALIM ŞARTNAMESİ</b>		Doküman No	AL.ET-04
		Yayın Tarihi	26.08.2014
		Revizyon No	00
		Revizyon Tarihi	---
		Sayfa No	3 / 5

Kurşun	0,1 mg/kg yaş ağırlık max	TGK Bulaşanlar Yönetmeliği
Kadmiyum	0,05 mg/kg yaş ağırlık max	
Dioksinlerin toplamı (WHO/PCDD/F-TEQ)	1,75 pg/g yağ max	
Dioksinler ve dioksin benzeri PCB'lerin toplamı (WHO/PCDD/F-PCB-TEQ)	3,0 pg/g yağ max	
PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 ve PCB180 (ICES - 6) toplamı	40 ng/g yağ max	
Veteriner İlaç Kalıntıları	Hayvansal Gıdalarda Bulunabilecek Farmakolojik Aktif Maddelerin Sınıflandırılması Ve Maksimum Kalıntı Limitlerine Uygun Olmalıdır	TGK Hayvansal Gıdalarda Bulunabilecek Farmakolojik Aktif Maddelerin Sınıflandırılması Ve Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği

#### 7. GDO Bilgileri

Tedarikçi sunmuş olduğu ürüne ait GDO içermediğine dair taahhüname sağlamalıdır.


#### 8. Oriin Bilgileri

Türkiye

#### 9. Ambalaj ve Etiketleme Özellikleri

Ambalaj Tipi	İçindeki malın özelliklerini bozmayan, insan sağlığına zarar vermeyen ve malın dıştan görülmesini engellemeyen nitelikte, GTHB işletme kayıt belgeli firma tarafından üretilmiş polietilen ve benzeri malzemelerden yapılmış ambalajlar içinde mukavva veya plastik dış kasalar içinde teslim edilecektir. Ambalajların kütlesi 50 kg ı geçmemelidir.
Etiketleme Özellikleri	Firmanın ticarî unvanı veya kısa adı, adresi, varsa tescilli markası, Parti numarası, Malın adı, Üretim tarihi, Grubu, tipi, çeşidi, sınıfı, Veteriner sağlık raporu tarihi, Üretim veya son kullanma tarihi. HAYVANSAL GIDALAR İÇİN ÖZEL HİJYEN KURALLARI YÖNETMELİĞİ 2014 E UYGUN OLMALIDIR.



 <b>TAVUK BAGET ALIM ŞARTNAMESİ</b>	Doküman No	AL.ET-04
	Yayın Tarihi	26.08.2014
	Revizyon No	00
	Revizyon Tarihi	---
	Sayfa No	1 / 5
<b>TAVUK BAGET ALIM ŞARTNAMESİ</b>	Doküman No	AL.ET-04
	Yayın Tarihi	26.08.2014
	Revizyon No	00
	Revizyon Tarihi	---
	Sayfa No	4 / 5

Hazırlayan		Onaylayan
ÖZLEM ULAŞ ARTAR ÖZEL Sorumlu Mutfak Diyetisyeni	DR.HASAN KEŞKEKOĞLU Yüksek Gıda Mühendisi	Dr.Dyt.DERYA HOPANCI BIÇAKLI Başdiyetisyen Hastane Müd.V.

	<b>TAVUK BAGET ALIM ŞARTNAMESİ</b>	Doküman No	AL.ET-04
		Yayın Tarihi	26.08.2014
		Revizyon No	00
		Revizyon Tarihi	---
		Sayfa No	1 / 5
	<b>TAVUK BAGET ALIM ŞARTNAMESİ</b>	Doküman No	AL.ET-04
		Yayın Tarihi	26.08.2014
		Revizyon No	00
		Revizyon Tarihi	---
		Sayfa No	5 / 5

#### 10. Muhafaza Şartları

Raf Ömrü      Ambalaj üzerinde belirtilmiş olan tarih geçerlidir.

#### 11. Nakliye ve Yükleme Özellikleri

Taşıt Kontrolü	Nakliye aracında yabancı madde, yabancı tat-koku, kimyasal madde bulaşması, görsel kirlilik, ölü canlı haşere varlığı açısından kontrol edilir. Her sevkiyat için taşıt ve sıcaklık kontrolü yapılır.
Yükleme Şekli	Çiğ etler koli veya poşetli palet üzerinde istiflenerek gelir
Taşıt Özellikleri	Frigorifik araçlarla 4°C±2' de gelmeli, nem ve yabancı madde-koku bulaşmayacak şekilde nakliye edilir.

#### 12. Alerjen Özelliği

Et alerjen değildir.

#### 13. Girdi Kontrolü

Hammadde Giriş Kalite Kontrol Formu düzenlenerek Alım Şartnamesindeki verilerin karşılanması sağlanır. Giriş kalite kontrol sırasında yapılamayacak kontroller için (Pestisit kalıntısı, veteriner ilaç kalıntısı vb.) doğrulama veya valik analiz planları dikkate alınır.

#### 14. Tedarikçi Tetkiki

Firmamız, tedarikçide, Gıda Güvenliği Yönetim Sisteminin temel unsurlarının varlığını incelemek üzere tedarikçi tetkiki gerçekleştirebilir.  
Uyumsuzluk bulunması durumunda tedarikçiden iyileştirme (düzeltici - önleyici faaliyet) planı talep eder ve ivilestirmenin etkinliğini kontrol eder.

#### 15. İstenecek Belgeler

Ürüne ait yetkilendirilmiş bayilik belgesi

Tedarikçi değişmediği sürece ilk sefere mahsus olarak İşletme Onay Belgesi

Tedarikçi değişmediği sürece ilk sefere mahsus olarak tedarikçinin güncel ISO belgeleri (ISO 9001, 22000)

Her sevkiyatta Veteriner Sağlık Raporu ve Araç dezenfeksiyon belgesi taşınmalıdır

Firmamız tedarikçilerden satın aldığı ürünlerde bir defaya mahsus olarak ilgili yönetmeliğe göre bedeli tedarikçi tarafından karşılanmak üzere yurtiçi veya yurtdışı kuruluşlarca akredite olmuş bir laboratuvarında analiz yaptırır.

#### 16. İlgili Yasal Mevzuatlar




# TAVUK BAGET ALIM ŞARTNAMESİ

Doküman No	AL.ET-04
Yayın Tarihi	26.08.2014
Revizyon No	00
Revizyon Tarihi	---
Sayfa No	1 / 5
Doküman No	AL.ET-04
Yayın Tarihi	26.08.2014
Revizyon No	00
Revizyon Tarihi	---
Sayfa No	6 / 5

# TAVUK BAGET ALIM ŞARTNAMESİ

Hazırlayan		Onaylayan
ÖZLEM ULAŞ ARTAR ÖZEL Sorumlu Mutfak Diyetisyeni	DR.HASAN KEŞKEKOĞLU Yüksek Gıda Mühendisi	Dr.Dyt.DERYA HOPANCI BIÇAKLI Başdiyetisyen Hastane Müd.V.

	<b>TAVUK BAGET ALIM ŞARTNAMESİ</b>	Doküman No	AL.ET-04
		Yayın Tarihi	26.08.2014
		Revizyon No	00
		Revizyon Tarihi	---
		Sayfa No	1 / 5
	<b>TAVUK BAGET ALIM ŞARTNAMESİ</b>	Doküman No	AL.ET-04
		Yayın Tarihi	26.08.2014
		Revizyon No	00
		Revizyon Tarihi	---
		Sayfa No	7 / 5

5996 sayılı Veteriner hizmetleri, Bitki sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu  
Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği  
Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliği  
Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği  
Türk Gıda Kodeksi Et ve Et Ürünleri Tebliği  
Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği  
TGK Hayvansal Gıdalarda Bulunabilecek Farmakolojik Aktif Maddelerin Sınıflandırılması  
Ve  
Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği

#### 17. Özel Şartlar

Özel bir şart belirtilmemiştir

Tedarikçinin Adı /

Ünvanı: Yetkili Kişinin Adı

soyadı:

İmzası:

Hazırlayan		Onaylayan
ÖZLEM ULAŞ ARTAR ÖZEL Sorumlu Mutfak Diyetisyeni	DR.HASAN KEŞKEKOĞLU Yüksek Gıda Mühendisi	Dr.Dyt.DERYA HOPANCI BIÇAKLI Başdiyetisyen Hastane Müd.V.





EGE ÜNİVERSİTESİ TIP FAKÜLTESİ HALK SAĞLIĞI ANABİLİM DALI  
SU ANALİZ LABORATUVARI  
35100 Bornova - İzmir  
Tel: (232) 390 2065 - 390 2083  
http://halksagligi.med.ege.edu.tr/

#### İÇME VE KULLANMA SUYU ANALİZ RAPORU

Gönderenin adı:	EÜTF Çevre Yönetimi	Protokol:	B131 K131
Suyun adresi:	Hastane Girişi Su Sebili	Geliş tarihi:	07.02.2022

Ölçüt	İstenen ölçütlerin sonuçları	İzin verilen en yüksek değer
<b>Fiziksel baki</b>		
Renk	<5	5 birim
Bulanıklık	<5	5 birim
pH	7	
<b>Kimyasal baki</b>		
Toplam sertlik (Fransız sertlik derecesi)	34	0-7 yumuşak 8-14 orta sert 15-30 sert ≥ 31 çok sert
Klorür	67	200 mg/l
Amonyak	<0.05	Sıfır (0) mg/l
Nitrit	<0.02	Sıfır (0) mg/l
Nitrat	4.8	50 mg/l
Organik madde	1.1	3.5 mg/l
<b>Bakteriyolojik baki</b>		
Escherichia Coli (100 ml)	0	Sıfır (0)
Koliform Bakteri (100 ml)	0	Sıfır (0)
Total Bakteri (1 cc)	35	300'e kadar
Klor	0	0,5 ppm

Sınır değerler, 17.02.2005 tarih ve 25730 sayılı resmi gazetede yayımlanan insani tüketim amaçlı sular hakkında yönetmeliğe göre belirlenmiştir.

Not: Analize dahil edilen değişkenler çerçevesinde içilmesi ve kullanılması **uygundur**.

\*\*Örnek numunenin alındığı kaynaktan anabilirdim sorumluluğumuzdur.

Aydan Uçkardeşler  
Halk Sağlığı Anabilim Dalı  
Laboratuvar Sorumlusu

Doç. Dr. Hür Hassoy  
Halk Sağlığı Anabilim Dalı  
Öğretim Üyesi



EGE ÜNİVERSİTESİ TIP FAKÜLTESİ HALK SAĞLIĞI ANABİLİM DALI  
SU ANALİZ LABORATUVARI  
35100 Bornova - İzmir  
Tel: (232) 390 2065 - 390 2083  
http://halksagligi.med.ege.edu.tr/

#### İÇME VE KULLANMA SUYU ANALİZ RAPORU

Gönderenin adı:	EÜTF Çevre Yönetimi	Protokol:	B131 K131
Suyun adresi:	Patoloji Çıkışı Su Sebili	Geliş tarihi:	11.02.2022

Ölçüt	İstenen ölçütlerin sonuçları	İzin verilen en yüksek değer
<b>Fiziksel baki</b>		
Renk	<5	5 birim
Bulanıklık	<5	5 birim
pH	7	
<b>Kimyasal baki</b>		
Toplam sertlik (Fransız sertlik derecesi)	32	0-7 yumuşak 8-14 orta sert 15-30 sert ≥ 31 çok sert
Klorür	66	200 mg/l
Amonyak	<0.05	Sıfır (0) mg/l
Nitrit	<0.02	Sıfır (0) mg/l
Nitrat	4.8	50 mg/l
Organik madde	1	3.5 mg/l
<b>Bakteriyolojik baki</b>		
Escherichia Coli (100 ml)	0	Sıfır (0)
Koliform Bakteri (100 ml)	0	Sıfır (0)
Total Bakteri (1 cc)	20	300'e kadar
Klor	0	0,5 ppm

Sınır değerler, 17.02.2005 tarih ve 25730 sayılı resmi gazetede yayımlanan insani tüketim amaçlı sular hakkında yönetmeliğe göre belirlenmiştir.

Not: Analize dahil edilen değişkenler çerçevesinde içilmesi ve kullanılması **uygundur**.

\*\*Örnek numunenin alındığı kaynaktan anabilirdim sorumluluğumuzdur.

Aydan Uçkardeşler  
Halk Sağlığı Anabilim Dalı  
Laboratuvar Sorumlusu

Doç. Dr. Hür Hassoy  
Halk Sağlığı Anabilim Dalı  
Öğretim Üyesi

Periodic analyzes of drinking and utility water are carried out in the water hygiene laboratory of the Faculty of Medicine, Department of Public Health. In this laboratory, bacteriological, physical and chemical analyzes are carried out.

Erişim adresi: [https://halksagligi-med.ege.edu.tr/tr-4014/su\\_analiz\\_laboratuvari.html](https://halksagligi-med.ege.edu.tr/tr-4014/su_analiz_laboratuvari.html)