



University : Ege University  
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



#### EGE UNIVERSITY ETHICAL SOURCING POLICY

Ege University acts in line with the principles of social responsibility, environmental management and economic sustainability in the procurement processes of goods and services. It attaches importance to the preference of suppliers with a high level of environmental awareness in supplier evaluations with an environment-oriented management system approach that includes green purchasing, transformation and logistics activities. In line with ethical sourcing, it adopts a fair, transparent and egalitarian approach by considering the health, safety and welfare of its employees, the students and the public it serves, and the suppliers of goods and services. It attaches importance to confidentiality and privacy in service delivery. It contributes to the dissemination and development of ethical resource use in the institution and society.

In the services and activities carried out with the understanding of Sustainable Green Campus; it is essential to use existing resources such as human, money, goods and materials effectively, economically and efficiently in accordance with the relevant legislation. While planning the expenditures of the appropriations allocated to the institution, it is ensured that wastefulness is prevented by paying attention to meeting the needs.

It is ensured that the procurement processes are carried out within the scope and principles of the Circular on Savings Measures published in the Official Gazette No. 32549 and in line with the principles of maximum savings, through low-cost joint procurement. Goods and services that can be provided by the State Supply Office (DMO) are procured through the DMO. Procurement of goods and services is carried out electronically in accordance with the Public Financial Management and Control Law No. 5018 and Public Procurement Law No. 4734 in accordance with the principle of transparency and competition among the willing companies through centralised procurement according to open tender procedures and principles.

Ege University prevents unregistered, forced and child labour by providing its employees with a fair working environment in accordance with the legislation of the Labour Law No. 4857 and the Social Security and General Health Insurance Law No. 5510, respecting the principles of social justice, equality and human rights. Respects the rights of employees to organise and bargain collectively. The Occupational Health and Safety Coordinatorship is a unit established with the aim of providing/ensuring the minimum measures, practices and regulations to be taken in order to improve occupational health and safety in line with a certain standard for all units, annexes and employees sharing the common environment, interns, people who enter the university's responsibility boundaries for the purpose of providing services, and the legal basis of the legislation is the Occupational Health and Safety Law No. 6331, which entered into force on 30.12.2012. With this law, it is aimed to prevent hazards arising from work, environment and social activities, to provide a healthy and safe



University : Ege University

living and working environment, thus minimising damaging events that may affect those sharing the environment. In line with the ethical sourcing policy, it is ensured that the companies that supply goods and services fulfil their responsibilities towards their personnel within the scope of the Occupational Health and Safety Law No. 6331 with the article included in the procurement technical specifications.

### Responsible Production at Ege University

Ege University is strongly committed to advancing sustainable and responsible production through innovative research, institutional policies, and practical campus applications. The university's approach aligns with Türkiye's Zero Waste Regulation and the United Nations Sustainable Development Goal 12, focusing on efficient resource use, waste prevention, and circular production systems.

Ege University contributes directly to sustainable production and material circularity by integrating research, industry collaboration, and applied sustainability education. The results not only reduce production-related waste and emissions but also generate scalable technological models for sustainable manufacturing. The university's ISO 14001-certified Environmental Management System ensures that all production and procurement processes are continuously improved within a circular economy framework.

| Key Action / Initiative                                            | Description and Impact                                                                                                                                                                                                                                    | Evidence / Link                                                      |
|--------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| <b>BESTMER - Green Transformation with Biomass Energy Training</b> | Training program organized by the Biomass Energy Systems and Technologies Research Center (BESTMER) to promote bio-based production and renewable energy integration. Supports substitution of fossil-based materials with sustainable biomass resources. | <a href="#">BESTMER Green Transformation with Biomass Energy</a>     |
| <b>Waste Geo-Materials Recycling Project</b>                       | EU-funded project developing innovative methods to reuse construction and geological waste materials, preventing resource depletion and minimizing landfill use.                                                                                          | <a href="#">Waste Geo-Materials Recycling Project</a>                |
| <b>Kapok Fiber Sustainable Product Development Project</b>         | Research on developing biodegradable fibers for outdoor gear using kapok fiber, replacing conventional synthetic plastics with sustainable alternatives.                                                                                                  | <a href="#">Kapok Fiber Sustainable Product Development</a>          |
| <b>MARIPET - Reducing Fishery Waste Project</b>                    | Innovation in fisheries aimed at recycling and reusing plastic components from marine environments, reducing plastic pollution and supporting circular production in the fishing industry.                                                                | <a href="#">MARIPET Project - Reducing Fishery Waste</a>             |
| <b>ISO 14001 Environmental Management Certification</b>            | University-wide environmental management system that embeds sustainability criteria into procurement, waste, and production processes to ensure continuous improvement.                                                                                   | <a href="#">Ege University ISO 14001 Environmental Certification</a> |



University : Ege University

| Production Activity                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Description and Responsible Production Aspect                                                                                                                                                                                                                                                   | Evidence / Link                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Menemen Research, Application and Production Farm                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | The university's agricultural campus produces dairy products (milk, cheese, yoghurt, kefir), organic vegetables, and eggs using environmentally responsible and resource-efficient farming methods. Local production supports short supply chains and reduces transportation-related emissions. | <a href="#">Menemen Research and Production Farm - Ege University</a>             |
| Faculty of Agriculture Dairy Processing Unit                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | The Faculty of Agriculture processes its own milk into cheese and other dairy products. Production follows hygiene and quality standards while supporting educational and research activities in food technology.                                                                               | <a href="#">Ege University Faculty of Agriculture Product List (PDF)</a>          |
| Organic and Local Food Sales Point                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | The farm and faculty maintain local sales points within the campus, promoting direct access to healthy and traceable products while minimizing packaging and waste.                                                                                                                             | <a href="#">Ege University Agricultural Faculty</a>                               |
| EGE STORE - University Branded Sustainable Products                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | The university's official online store offers durable, reusable, and low-impact products such as bottles, notebooks, USB drives, and eco-friendly apparel, encouraging reduction of single-use items.                                                                                           | <a href="#">EGE STORE Official Website</a>                                        |
| Research-Based Product Development                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Projects such as biomethane upgrading, biodiesel from waste oil, and digestate valorization contribute to responsible energy and material production with potential for commercialization.                                                                                                      | Ege University Environmental Research Center (ÇEVMER) and BESTMER project outputs |
| <b>In addition to research-driven innovation, Ege University directly contributes to responsible production through its own agricultural and branded product lines, promoting local, low-impact, and educationally integrated manufacturing models."</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                   |
| <p>The "ISO EN:9001 2015 Quality Management System and ISO EN:14001 2015 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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                   |



University : Ege University

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.



Integrated Management System Team

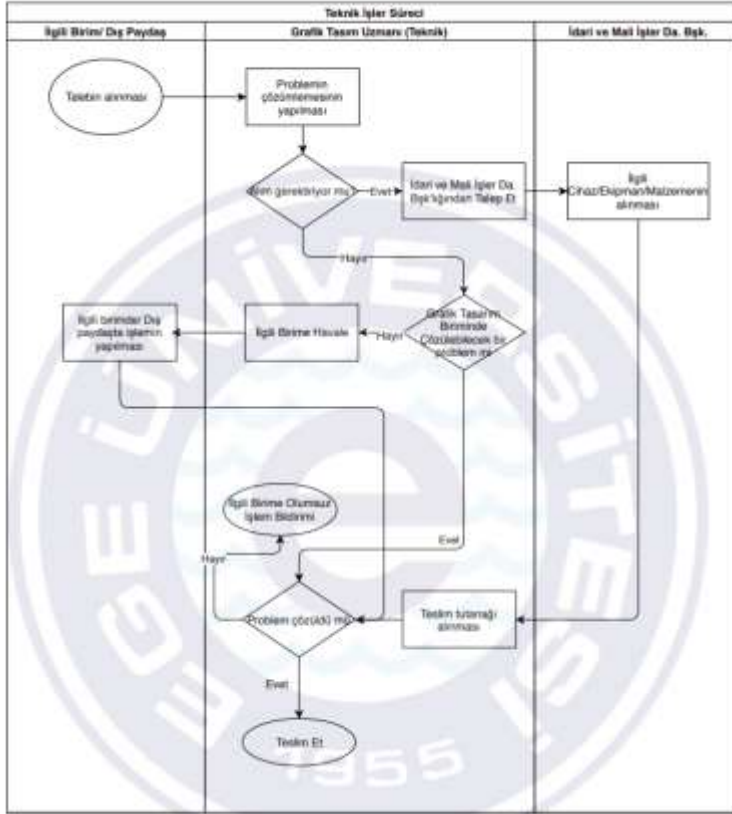
<https://www.euegeajans.com/index.php/2024/01/05/eu-tum-birimleriyle-ts-en-iso-140012015-cevre-yonetim-sistemi-ve-90012015-kalite-yonetim-sistemi-belgesi-aldi/>



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

University : Ege University

needs of students, academics and administrative staff  
(<https://imidb.ege.edu.tr/files/ege.edu.tr/icerik/asurec/teknik-isler-sureci.pdf>).



Work flow chart used when purchasing

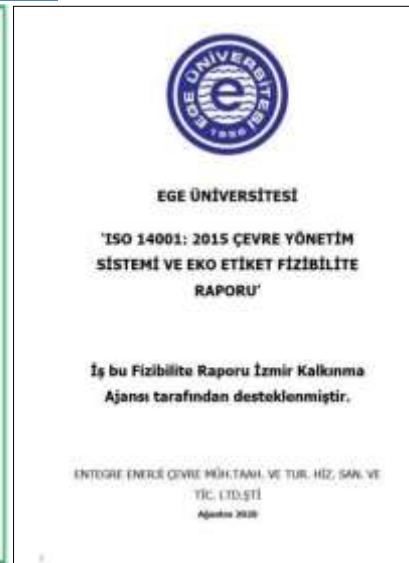
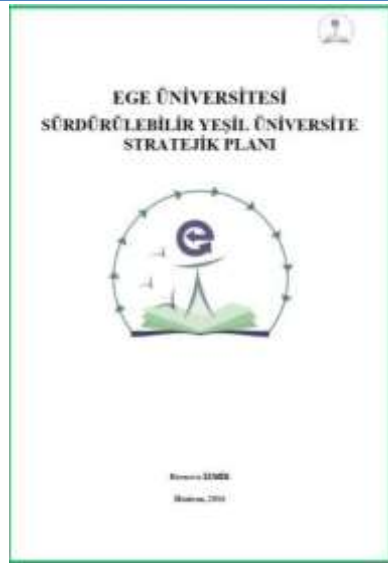
In addition, policies related to all purchases can be accessed by everyone on the web page of the Administrative financial affairs department.

([https://imidb.ege.edu.tr/tr-3819/yatirim\\_harcamalari\\_sube\\_mudurlugu\\_gorev\\_tanimi.html](https://imidb.ege.edu.tr/tr-3819/yatirim_harcamalari_sube_mudurlugu_gorev_tanimi.html))

Ege University has been working to establish an environment-oriented management system that includes purchasing, transformation and logistics activities according to the Sustainable Green University Strategic Plan published in 2016.



University : Ege University





University : Ege University  
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\\_surdurulebilir\\_yesil\\_universite\\_stratejik\\_plani.html](https://cevremerkezi.ege.edu.tr/a-289/ege_universitesi_surdurulebilir_yesil_universite_stratejik_plani.html)

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 cafeterias are ISO 22000 certified and the certificates are valid until 2025.





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



RESPONSIBLE  
CONSUMPTION  
AND PRODUCTION

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>

By the academic year of 2022-2023, Ege University hosts 59925 students and 10180 academic and administrative staffs. 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.

| Ege University Logo  |  | PİRİNÇ ALIM ŞARTNAMESİ   |  | Tarih: 01.08.2023             |  |
|----------------------|--|--------------------------|--|-------------------------------|--|
| 1. Genel Bilgiler    |  | Alınan Malın Adı: PİRİNÇ |  | Alınan Malın Miktarı: 1000 kg |  |
| 2. Teknik Özellikler |  | 3. Teslimat Şartları     |  | 4. Diğer Şartlar              |  |
| 3. Teslimat Şartları |  | 4. Diğer Şartlar         |  | 5. Diğer Şartlar              |  |
| 4. Diğer Şartlar     |  | 5. Diğer Şartlar         |  | 6. Diğer Şartlar              |  |
| 5. Diğer Şartlar     |  | 6. Diğer Şartlar         |  | 7. Diğer Şartlar              |  |
| 6. Diğer Şartlar     |  | 7. Diğer Şartlar         |  | 8. Diğer Şartlar              |  |
| 7. Diğer Şartlar     |  | 8. Diğer Şartlar         |  | 9. Diğer Şartlar              |  |
| 8. Diğer Şartlar     |  | 9. Diğer Şartlar         |  | 10. Diğer Şartlar             |  |
| 9. Diğer Şartlar     |  | 10. Diğer Şartlar        |  | 11. Diğer Şartlar             |  |
| 10. Diğer Şartlar    |  | 11. Diğer Şartlar        |  | 12. Diğer Şartlar             |  |
| 11. Diğer Şartlar    |  | 12. Diğer Şartlar        |  | 13. Diğer Şartlar             |  |
| 12. Diğer Şartlar    |  | 13. Diğer Şartlar        |  | 14. Diğer Şartlar             |  |
| 13. Diğer Şartlar    |  | 14. Diğer Şartlar        |  | 15. Diğer Şartlar             |  |
| 14. Diğer Şartlar    |  | 15. Diğer Şartlar        |  | 16. Diğer Şartlar             |  |
| 15. Diğer Şartlar    |  | 16. Diğer Şartlar        |  | 17. Diğer Şartlar             |  |
| 16. Diğer Şartlar    |  | 17. Diğer Şartlar        |  | 18. Diğer Şartlar             |  |
| 17. Diğer Şartlar    |  | 18. Diğer Şartlar        |  | 19. Diğer Şartlar             |  |
| 18. Diğer Şartlar    |  | 19. Diğer Şartlar        |  | 20. Diğer Şartlar             |  |
| 19. Diğer Şartlar    |  | 20. Diğer Şartlar        |  | 21. Diğer Şartlar             |  |
| 20. Diğer Şartlar    |  | 21. Diğer Şartlar        |  | 22. Diğer Şartlar             |  |
| 21. Diğer Şartlar    |  | 22. Diğer Şartlar        |  | 23. Diğer Şartlar             |  |
| 22. Diğer Şartlar    |  | 23. Diğer Şartlar        |  | 24. Diğer Şartlar             |  |
| 23. Diğer Şartlar    |  | 24. Diğer Şartlar        |  | 25. Diğer Şartlar             |  |
| 24. Diğer Şartlar    |  | 25. Diğer Şartlar        |  | 26. Diğer Şartlar             |  |
| 25. Diğer Şartlar    |  | 26. Diğer Şartlar        |  | 27. Diğer Şartlar             |  |
| 26. Diğer Şartlar    |  | 27. Diğer Şartlar        |  | 28. Diğer Şartlar             |  |
| 27. Diğer Şartlar    |  | 28. Diğer Şartlar        |  | 29. Diğer Şartlar             |  |
| 28. Diğer Şartlar    |  | 29. Diğer Şartlar        |  | 30. Diğer Şartlar             |  |
| 29. Diğer Şartlar    |  | 30. Diğer Şartlar        |  | 31. Diğer Şartlar             |  |
| 30. Diğer Şartlar    |  | 31. Diğer Şartlar        |  | 32. Diğer Şartlar             |  |
| 31. Diğer Şartlar    |  | 32. Diğer Şartlar        |  | 33. Diğer Şartlar             |  |
| 32. Diğer Şartlar    |  | 33. Diğer Şartlar        |  | 34. Diğer Şartlar             |  |
| 33. Diğer Şartlar    |  | 34. Diğer Şartlar        |  | 35. Diğer Şartlar             |  |
| 34. Diğer Şartlar    |  | 35. Diğer Şartlar        |  | 36. Diğer Şartlar             |  |
| 35. Diğer Şartlar    |  | 36. Diğer Şartlar        |  | 37. Diğer Şartlar             |  |
| 36. Diğer Şartlar    |  | 37. Diğer Şartlar        |  | 38. Diğer Şartlar             |  |
| 37. Diğer Şartlar    |  | 38. Diğer Şartlar        |  | 39. Diğer Şartlar             |  |
| 38. Diğer Şartlar    |  | 39. Diğer Şartlar        |  | 40. Diğer Şartlar             |  |
| 39. Diğer Şartlar    |  | 40. Diğer Şartlar        |  | 41. Diğer Şartlar             |  |
| 40. Diğer Şartlar    |  | 41. Diğer Şartlar        |  | 42. Diğer Şartlar             |  |
| 41. Diğer Şartlar    |  | 42. Diğer Şartlar        |  | 43. Diğer Şartlar             |  |
| 42. Diğer Şartlar    |  | 43. Diğer Şartlar        |  | 44. Diğer Şartlar             |  |
| 43. Diğer Şartlar    |  | 44. Diğer Şartlar        |  | 45. Diğer Şartlar             |  |
| 44. Diğer Şartlar    |  | 45. Diğer Şartlar        |  | 46. Diğer Şartlar             |  |
| 45. Diğer Şartlar    |  | 46. Diğer Şartlar        |  | 47. Diğer Şartlar             |  |
| 46. Diğer Şartlar    |  | 47. Diğer Şartlar        |  | 48. Diğer Şartlar             |  |
| 47. Diğer Şartlar    |  | 48. Diğer Şartlar        |  | 49. Diğer Şartlar             |  |
| 48. Diğer Şartlar    |  | 49. Diğer Şartlar        |  | 50. Diğer Şartlar             |  |
| 49. Diğer Şartlar    |  | 50. Diğer Şartlar        |  | 51. Diğer Şartlar             |  |
| 50. Diğer Şartlar    |  | 51. Diğer Şartlar        |  | 52. Diğer Şartlar             |  |
| 51. Diğer Şartlar    |  | 52. Diğer Şartlar        |  | 53. Diğer Şartlar             |  |
| 52. Diğer Şartlar    |  | 53. Diğer Şartlar        |  | 54. Diğer Şartlar             |  |
| 53. Diğer Şartlar    |  | 54. Diğer Şartlar        |  | 55. Diğer Şartlar             |  |
| 54. Diğer Şartlar    |  | 55. Diğer Şartlar        |  | 56. Diğer Şartlar             |  |
| 55. Diğer Şartlar    |  | 56. Diğer Şartlar        |  | 57. Diğer Şartlar             |  |
| 56. Diğer Şartlar    |  | 57. Diğer Şartlar        |  | 58. Diğer Şartlar             |  |
| 57. Diğer Şartlar    |  | 58. Diğer Şartlar        |  | 59. Diğer Şartlar             |  |
| 58. Diğer Şartlar    |  | 59. Diğer Şartlar        |  | 60. Diğer Şartlar             |  |
| 59. Diğer Şartlar    |  | 60. Diğer Şartlar        |  | 61. Diğer Şartlar             |  |
| 60. Diğer Şartlar    |  | 61. Diğer Şartlar        |  | 62. Diğer Şartlar             |  |
| 61. Diğer Şartlar    |  | 62. Diğer Şartlar        |  | 63. Diğer Şartlar             |  |
| 62. Diğer Şartlar    |  | 63. Diğer Şartlar        |  | 64. Diğer Şartlar             |  |
| 63. Diğer Şartlar    |  | 64. Diğer Şartlar        |  | 65. Diğer Şartlar             |  |
| 64. Diğer Şartlar    |  | 65. Diğer Şartlar        |  | 66. Diğer Şartlar             |  |
| 65. Diğer Şartlar    |  | 66. Diğer Şartlar        |  | 67. Diğer Şartlar             |  |
| 66. Diğer Şartlar    |  | 67. Diğer Şartlar        |  | 68. Diğer Şartlar             |  |
| 67. Diğer Şartlar    |  | 68. Diğer Şartlar        |  | 69. Diğer Şartlar             |  |
| 68. Diğer Şartlar    |  | 69. Diğer Şartlar        |  | 70. Diğer Şartlar             |  |
| 69. Diğer Şartlar    |  | 70. Diğer Şartlar        |  | 71. Diğer Şartlar             |  |
| 70. Diğer Şartlar    |  | 71. Diğer Şartlar        |  | 72. Diğer Şartlar             |  |
| 71. Diğer Şartlar    |  | 72. Diğer Şartlar        |  | 73. Diğer Şartlar             |  |
| 72. Diğer Şartlar    |  | 73. Diğer Şartlar        |  | 74. Diğer Şartlar             |  |
| 73. Diğer Şartlar    |  | 74. Diğer Şartlar        |  | 75. Diğer Şartlar             |  |
| 74. Diğer Şartlar    |  | 75. Diğer Şartlar        |  | 76. Diğer Şartlar             |  |
| 75. Diğer Şartlar    |  | 76. Diğer Şartlar        |  | 77. Diğer Şartlar             |  |
| 76. Diğer Şartlar    |  | 77. Diğer Şartlar        |  | 78. Diğer Şartlar             |  |
| 77. Diğer Şartlar    |  | 78. Diğer Şartlar        |  | 79. Diğer Şartlar             |  |
| 78. Diğer Şartlar    |  | 79. Diğer Şartlar        |  | 80. Diğer Şartlar             |  |
| 79. Diğer Şartlar    |  | 80. Diğer Şartlar        |  | 81. Diğer Şartlar             |  |
| 80. Diğer Şartlar    |  | 81. Diğer Şartlar        |  | 82. Diğer Şartlar             |  |
| 81. Diğer Şartlar    |  | 82. Diğer Şartlar        |  | 83. Diğer Şartlar             |  |
| 82. Diğer Şartlar    |  | 83. Diğer Şartlar        |  | 84. Diğer Şartlar             |  |
| 83. Diğer Şartlar    |  | 84. Diğer Şartlar        |  | 85. Diğer Şartlar             |  |
| 84. Diğer Şartlar    |  | 85. Diğer Şartlar        |  | 86. Diğer Şartlar             |  |
| 85. Diğer Şartlar    |  | 86. Diğer Şartlar        |  | 87. Diğer Şartlar             |  |
| 86. Diğer Şartlar    |  | 87. Diğer Şartlar        |  | 88. Diğer Şartlar             |  |
| 87. Diğer Şartlar    |  | 88. Diğer Şartlar        |  | 89. Diğer Şartlar             |  |
| 88. Diğer Şartlar    |  | 89. Diğer Şartlar        |  | 90. Diğer Şartlar             |  |
| 89. Diğer Şartlar    |  | 90. Diğer Şartlar        |  | 91. Diğer Şartlar             |  |
| 90. Diğer Şartlar    |  | 91. Diğer Şartlar        |  | 92. Diğer Şartlar             |  |
| 91. Diğer Şartlar    |  | 92. Diğer Şartlar        |  | 93. Diğer Şartlar             |  |
| 92. Diğer Şartlar    |  | 93. Diğer Şartlar        |  | 94. Diğer Şartlar             |  |
| 93. Diğer Şartlar    |  | 94. Diğer Şartlar        |  | 95. Diğer Şartlar             |  |
| 94. Diğer Şartlar    |  | 95. Diğer Şartlar        |  | 96. Diğer Şartlar             |  |
| 95. Diğer Şartlar    |  | 96. Diğer Şartlar        |  | 97. Diğer Şartlar             |  |
| 96. Diğer Şartlar    |  | 97. Diğer Şartlar        |  | 98. Diğer Şartlar             |  |
| 97. Diğer Şartlar    |  | 98. Diğer Şartlar        |  | 99. Diğer Şartlar             |  |
| 98. Diğer Şartlar    |  | 99. Diğer Şartlar        |  | 100. Diğer Şartlar            |  |

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/konukevi.html>

[https://sksdb.ege.edu.tr/tr-5668/gunun\\_yemek\\_menusu\\_fotografi.html](https://sksdb.ege.edu.tr/tr-5668/gunun_yemek_menusu_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 oils, 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 University  
Country : Turkey  
Web Address : [www.ege.edu.tr](http://www.ege.edu.tr)

12 ∞

RESPONSIBLE  
CONSUMPTION  
AND PRODUCTION



Related Link:

1. [https://agr.ege.edu.tr/tr-1118/uretim\\_ve\\_hizmetler.html](https://agr.ege.edu.tr/tr-1118/uretim_ve_hizmetler.html)
2. [https://agr.ege.edu.tr/tr-8425/ziraat\\_fakultesi\\_urunleri\\_posteri.html](https://agr.ege.edu.tr/tr-8425/ziraat_fakultesi_urunleri_posteri.html)
3. <http://agr2.ege.edu.tr/index.php/arastirma-ve-uygulama-merkezleri/mordogan-aras-uyg-deneme-istas>
4. <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)



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)



## ANNEX-1

|                                                                                   |                                                                 |                 |            |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|-----------------|------------|
|  | <h1 style="text-align: center;">PİRİNÇ<br/>ALIM ŞARTNAMESİ</h1> | 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<br>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<br>Nisan 2003                                                                       |
| Özel Girdi Şartları | <p>Pirinç, acılaşmış, ekşimiş, kokuşmuş, küflenmiş olmamalı, yabancı bir tat ve koku, böcek ve böcek parçalarını, kalıntıları ve yumurtalarını, hayvansal artıklar ve metal parçaları içermemelidir.</p> <p>Pirinçler; kusurlu tane, organik ve inorganik yabancı madde içerikleri açısından Türk Gıda Kodeksi Pirinç Tebliği Ek-1'e uygun olmalıdır.</p> <p>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&lt; -&lt;3 arasında, pirinç tane görünüşü camısı, yeni sene mahsulü birinci sınıf pilavlık pirinç olmalıdır.</p> <p>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 bulundurmak zorundadır.</p> | <p>Türk Gıda Kodeksi Pirinç Tebliği<br/>(Tebliğ No: 2010/60)<br/>TS 2408<br/>Nisan 2003</p> |
| Kullanım Şekli      | Gıda içinde yemek imalatı sırasında                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Ege Üniversitesi                                                                            |

| 2. Duyusal Özellikler          | Kabul Değeri                                                                                                                                        | Referans Kriter  |
|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| Renk<br>Görünüş<br>Koku<br>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<br>Sorumlu Mutfak Diyetisyeni | DR.HASAN KEŞKEKOĞLU<br>Yüksek Gıda Mühendisi | Dr.Dyt.DERYA HOPANCI BIÇAKLI<br>Başdiyetisyen Hastane Müd.V. |
|                                                     |                                              |                                                              |

|                                                                                   |                                                                 |                 |            |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|-----------------|------------|
|  | <h1 style="text-align: center;">PİRİNÇ<br/>ALIM ŞARTNAMESİ</h1> | 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> | T GK 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 Yönetmeliđinde belirtilen limitlere uygun olması beklenir. |                 |

| 7. GDO Bilgileri |                                                                                   |
|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|                  | Tedarikçi sunmuş olduğu ürüne ait GDO içermediğine dair taahhütname 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. (T GK 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, T GK 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 Yönetmeliđinin 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<br>Sorumlu Mutfak Diyetisyeni | DR.HASAN KEŞKEKOĞLU<br>Yüksek Gıda Mühendisi | Dr.Dyt.DERYA HOPANCI BIÇAKLI<br>Başdiyetisyen Hastane Müd.V. |
|                                                     |                                              |                                                              |

|                                                                                   |                                   |                 |            |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|-----------------|------------|
|  | <b>PİRİNÇ<br/>ALIM ŞARTNAMESİ</b> | 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. |
|-------------------|----------------------------------------------------------------------------------|

|                            |                                                                                                                                                  |
|----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>12.Alerjen Özelliği</b> |                                                                                                                                                  |
| Alerjen Kontrolü           | TGK etiketleme yönetmeliği Ek1 de belirtilen alerjenlerden herhangi birisini içermesi durumunda etikette belirtilerek kuruma bilgi verilmelidir. |

|                          |                                                                                                                                                |
|--------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>13.Girdi Kontrolü</b> |                                                                                                                                                |
| Girdi Kontrolü           | Firmamız tedarikçi tarafından gönderilen analiz sertifikasını kontrol eder, girdi kabul sırasında ayrıca girdi kontrol faaliyetlerini yürütür. |

|                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>14.Tedarikçi Tetkiki</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                             | Kurumumuz, tedarikçide, Kalite Yönetimi ve Gıda Güvenliği yönetim sisteminin temel unsurlarının varlığını incelemek üzere tedarikçi tetkiki gerçekleştirebilir.<br>Uygunsuzluk bulunması durumunda tedarikçiden iyileştirme (düzeltici - önleyici faaliyet) planı talep eder ve iyileştirmenin etkinliğini kontrol eder. |

|                              |                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>15.İstenecek Belgeler</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                              | 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. |

|                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>16.İlgili Yasal Mevzuatlar</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                   | -Türk Gıda Kodeksi Pirinç Tebliği (Tebliğ No: 2010/60)<br>-TS 2408 Nisan 2003<br>-5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda Ve Yem Kanunu<br>-TGK Etiketleme Yönetmeliği<br>-Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği ve Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliği<br>-Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği<br>-Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği<br>Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği Taşıma ve Depolama Bölümü |

|                        |                                                                   |
|------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| <b>17.Özel Şartlar</b> |                                                                   |
|                        | Her ürün kabulünde duyu kontrol için pişme denemesi yapılacaktır. |

Tedarikçinin Adı / Ünvanı:

İletişim Bilgileri:

Yetkili Kişinin Adı soyadı:

İmzası:

|                                                     |                                              |                                                              |
|-----------------------------------------------------|----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| Hazırlayan                                          |                                              | Onaylayan                                                    |
| ÖZLEM ULAŞ ARTAR ÖZEL<br>Sorumlu Mutfak Diyetisyeni | DR.HASAN KEŞKEKOĞLU<br>Yüksek Gıda Mühendisi | Dr.Dyt.DERYA HOPANCI BIÇAKLI<br>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 ekmek 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 ekmek üretimi ilgili yönetmeliklere uygun olarak gerçekleştirilmekte ve gerekli malzemeler yönetmeliklere uygun belgeleri olan tedarikçilerden sağlanmaktadır. Üretilen ekmekler kampüs içinde satışa da sunulmaktadır.

Bilgilerinize arz/rica ederim.

Prof. Dr. Egen 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.

|                                                                                   |                                    |                 |            |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|-----------------|------------|
|  | <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      |

| 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 <b>130-150 gr.</b> 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.<br><br>Yüklenici firma merkez mutfağa teslim ettiği malların yetkililerce gösterilen depolara yerleştirilmesinden sorumludur. Bu amaçla her mal tesliminde yeterli insan gücünü bulundurmak zorundadır. | Ege Üniversitesi                                                                                                   |
| Kullanım Şekli      | Piştirilerek 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<br>Sorumlu Mutfak Diyetisyeni | DR.HASAN KEŞKEKOĞLU<br>Yüksek Gıda Mühendisi | Dr.Dyt.DERYA HOPANCI BIÇAKLI<br>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      |

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

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

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

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

|                                                     |                                              |                                                              |
|-----------------------------------------------------|----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| Hazırlayan                                          |                                              | Onaylayan                                                    |
| ÖZLEM ULAŞ ARTAR ÖZEL<br>Sorumlu Mutfak Diyetisyeni | DR.HASAN KEŞKEKOĞLU<br>Yüksek Gıda Mühendisi | Dr.Dyt.DERYA HOPANCI BIÇAKLI<br>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        | 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 ilaç 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 |

|                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|
| <b>7. GDO Bilgileri</b>                                                           |
| Tedarikçi sunmuş olduğu ürüne ait GDO içermediğine dair taahhütname sağlamalıdır. |

|                            |
|----------------------------|
| <b>8. Orijin Bilgileri</b> |
| 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.<br>HAYVANSAL GIDALAR İÇİN ÖZEL HİJYEN KURALLARI YÖNETMELİĞİ 2014 E UYGUN OLMALIDIR.                                                     |

|                                                     |                                              |                                                              |
|-----------------------------------------------------|----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| Hazırlayan                                          |                                              | Onaylayan                                                    |
| ÖZLEM ULAŞ ARTAR ÖZEL<br>Sorumlu Mutfak Diyetisyeni | DR.HASAN KEŞKEKOĞLU<br>Yüksek Gıda Mühendisi | Dr.Dyt.DERYA HOPANCI BIÇAKLI<br>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        | 4 / 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 yıllık analiz planları dikkate alınır. |

| 14. Tedarikçi Tetkiki                                                                                                                                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Firmamız, tedarikçiye, Gıda Güvenliği Yönetim Sisteminin temel unsurlarının varlığını incelemek üzere tedarikçi tetkiki gerçekleştirebilir.          |
| Uyumsuzluk bulunması durumunda tedarikçiden iyileştirme (düzeltici - önleyici faaliyet) planı talep eder ve iyileştirmenin 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 |
|-----------------------------|
|-----------------------------|

| Hazırlayan                                          |                                              | Onaylayan                                                    |
|-----------------------------------------------------|----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| ÖZLEM ULAŞ ARTAR ÖZEL<br>Sorumlu Mutfak Diyetisyeni | DR.HASAN KEŞKEKOĞLU<br>Yüksek Gıda Mühendisi | Dr.Dyt.DERYA HOPANCI BIÇAKLI<br>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        | 5 / 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  
Hayvansal Gıdaların Resmi Kontrollerine İlişkin Özel Kuralları Belirleyen Yönetmelik  
TS 12325 Tavuk eti

#### 17. Özel Şartlar

Özel bir şart belirtilmemiştir

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

| Hazırlayan                                          |                                              | Onaylayan                                                    |
|-----------------------------------------------------|----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| ÖZLEM ULAŞ ARTAR ÖZEL<br>Sorumlu Mutfak Diyetisyeni | DR.HASAN KEŞKEKOĞLU<br>Yüksek Gıda Mühendisi | Dr.Dyt.DERYA HOPANCI BIÇAKLI<br>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: | EDİT Çevre Yönetimi    | Protokol:     | B131 K131  |
| Suyun adresi:   | Hastane Giriş Su Sebhi | Geliş tarihi: | 07.02.2022 |

| Ölçüt                                     | İstenen ölçütlerin sonuçları | İzin verilen en yüksek değer                                 |
|-------------------------------------------|------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| <b>Fiziksel bakı</b>                      |                              |                                                              |
| Renk                                      | <5                           | 5 birim                                                      |
| Bulanıklık                                | <5                           | 5 birim                                                      |
| pH                                        | 7                            |                                                              |
| <b>Kimyasal bakı</b>                      |                              |                                                              |
| Toplam sertlik (fraksiyon sertlik demonu) | 34                           | 0-7 yumaşık<br>8-14 orta sert<br>15-30 sert<br>≥ 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 bakı</b>                |                              |                                                              |
| Escherichia Coli (100 ml)                 | 0                            | Sıfır (0)                                                    |
| Koliform Bakteri (100 ml)                 | 0                            | Sıfır (0)                                                    |
| Total Bakteri (1 cc)                      | 35                           | 200'e kadar                                                  |
| Klor                                      | 0                            | 0.5 ppm                                                      |

Suuz değeri, 17.02.2022 tarih ve 25730 sayılı resmi gazetele yayımlanan insan tüketim amaçlı sular hakkında yönetmeliğe göre belirlenmiştir.

Not: Analiz dahil edilen değişkenler çerçevesinde içme ve kullanma suyu **güzel**.

\*\*Örnek numarasının altında kayıtlı analizlerden herhangi birinde değişiklik.

Ayhan Üçkardeşler  
Halk Sağlığı Anabilim Dalı  
Laboratuvar Sorumlusu

Doç. Dr. Hür Hacıoğlu  
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: | EDİT Çevre Yönetimi     | Protokol:     | B131 K131  |
| Suyun adresi:   | Patoloji Çıkıp Su Sebhi | Geliş tarihi: | 11.02.2022 |

| Ölçüt                                     | İstenen ölçütlerin sonuçları | İzin verilen en yüksek değer                                 |
|-------------------------------------------|------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| <b>Fiziksel bakı</b>                      |                              |                                                              |
| Renk                                      | <5                           | 5 birim                                                      |
| Bulanıklık                                | <5                           | 5 birim                                                      |
| pH                                        | 7                            |                                                              |
| <b>Kimyasal bakı</b>                      |                              |                                                              |
| Toplam sertlik (fraksiyon sertlik demonu) | 32                           | 0-7 yumaşık<br>8-14 orta sert<br>15-30 sert<br>≥ 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 bakı</b>                |                              |                                                              |
| Escherichia Coli (100 ml)                 | 0                            | Sıfır (0)                                                    |
| Koliform Bakteri (100 ml)                 | 0                            | Sıfır (0)                                                    |
| Total Bakteri (1 cc)                      | 20                           | 200'e kadar                                                  |
| Klor                                      | 0                            | 0.5 ppm                                                      |

Suuz değeri, 17.02.2022 tarih ve 25730 sayılı resmi gazetele yayımlanan insan tüketim amaçlı sular hakkında yönetmeliğe göre belirlenmiştir.

Not: Analiz dahil edilen değişkenler çerçevesinde içme ve kullanma suyu **güzel**.

\*\*Örnek numarasının altında kayıtlı analizlerden herhangi birinde değişiklik.

Ayhan Üçkardeşler  
Halk Sağlığı Anabilim Dalı  
Laboratuvar Sorumlusu

Doç. Dr. Hür Hacıoğlu  
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)