

BOĞAZİÇİ ÜNİVERSİTESİ

GÜVENLİ VE SÜRDÜRÜLEBİLİR GIDA YÖNETİMİ YÖNERGESİ

BİRİNCİ BÖLÜM

Amaç, Kapsam, Dayanak ve Tanımlar

Amaç

MADDE 1- (1) Bu Yönergenin amacı; BÜ Rektörlüğünün sorumluluk ve yetkisi dahilinde, BÜ yerleşkelerinde faaliyet gösteren gıda üretim ve satış yerleri ile kafeterya ve benzeri hizmetlerinin güvenli ve sürdürülebilir gıda yönetimine ilişkin esasları belirlemektir.

Kapsam

MADDE 2- (1) Bu Yönerge, BÜ yerleşkelerinde aşağıdaki konuları kapsar

- Tüm personel ve öğrencilerin güvenli gıdaya erişiminin sağlanması,
- Sürdürülebilir ve güvenli gıda yönetimi konularında paydaşların bilgilendirilmesi.
- Gıda üretimi ve satış yerlerinin atıkların yönetimi konularında bilgilendirilmesi

(2) Yönerge, bu konularla ilgili olarak hukuki, idari ve teknik ilkeleri içerir ve bu ilkeler doğrultusunda politika ve programların oluşturulmasına ilişkin ilke ve düzenlemeleri ve bunların uygulanmasına ilişkin hükümleri belirler.

Dayanak

MADDE 3- (1) Bu Yönerge, aşağıda belirtilen yönetmeliklerin ve ek dikkate alınan hususların ilkelerine dayanarak hazırlanmıştır. Her biri belirli alanlarda standartları ve gereklilikleri belirleyen resmi düzenlemeler veya uluslararası standartlar olarak görev yapmaktadır.

a) 17 Aralık 2011 tarih ve 28145 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan “Gıda Hijyeni Yönetmeliği”,

b) 29 Aralık 2011 tarih ve 28157 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan “Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği”,

c) 2 Nisan 2015 tarih ve 29314 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanarak yürürlüğe giren “Atık Yönetimi Yönetmeliği”,

d) 12 Temmuz 2019 tarih ve 30829 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanarak yürürlüğe giren "Sıfır Atık Yönetmeliği",

e) 19 Şubat 2020 tarih ve 31044 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanarak yürürlüğe giren “Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği”.

(2) Ek Dikkate Alınan Hususlar:

a)Boğaziçi Üniversitesi Atık Yönetimi Yönergesi,

b) TS EN ISO 22000 - Gıda güvenliği yönetim sistemleri - Gıda zincirinde yer alan tüm kuruluşlar için gereklilikler.

Tanımlar

MADDE 4- (1) Bu Yönergede geçen;

a) Üniversite: Boğaziçi Üniversitesi,

b) Güvenli ve Sürdürülebilir Gıda Komisyonu (GSGK): Yönergede belirtilen görevleri yerine getirmek üzere kurulan komisyonu,

c) Birimler: Üniversitenin tüm yerleşkelerinde yer alan kafeterya, restoran, kantin, kafeterya gibi işletmeler,

d) Birim Sorumlusu: "c" bendinde belirtilen birimlerin idari yöneticisini,

e) Sıfır atık: İsrafin önlenmesi, kaynakların daha verimli kullanılması, gıda atıklarının azaltılması, etkin bir toplama sisteminin kurulması ve atıkların geri dönüştürülmesini içeren atık önleme yaklaşımı olarak tanımlanan hedefi,

f) Sıfır açlık: Tüm bireylerin, her yerde, ihtiyaç duydukları güvenli, sağlıklı ve besleyici gıdaya erişimini sağlamak için birlikte çalışmayı,

g) Gıda güvenliği: Sağlıklı ve besleyici gıdaların üretiminde, hammaddenin elde edilmesi, işlenmesi, depolanması, dağıtımı ve tüketimi aşamalarında fiziksel, kimyasal ve biyolojik zararlıların yok edilmesi için alınan önlemlerin bütünü,

h) Sürdürülebilirlik: Üretimin ve çeşitliliğin sürekliliğini sağlarken, insanlığın yaşamını kalıcı kılmak,

i) Sürdürülebilir gıda: Tüm bireylerin mevcut gıda ihtiyaçlarının karşılanması için sosyal, ekonomik ve çevresel temelde gerekli önlemlerin alınarak gelecek nesillerin gıda ve beslenme ihtiyaçlarına erişiminin dikkate alındığı gıda sistemleri, ifade eder.

İKİNCİ BÖLÜM

Genel İlkeler, Yönetim İlkeleri, Yönetim Birimleri, Görev ve Yükümlülükler

Genel İlkeler

MADDE 5- (1) Üniversitenin sorumluluk ve yetki alanına giren tüm gıda işletmeleri aşağıdaki ilkelere uygun olarak yönetilir:

a) Tüm paydaşların güvenli ve sağlıklı gıdaya erişiminin sağlanması esastır.

b) Sürdürülebilir gıda politikası çerçevesinde tüm paydaşların gıdaya sürekli, sürdürülebilir erişiminin sağlanması, sıfır atık ve sıfır açlık hedeflerine ulaşacak stratejilerin belirlenmesi esastır.

Yönetim ilkeleri

MADDE 6- (1) Güvenli ve Sürdürülebilir Gıda Yönetimi Yönergesi, BÜ Güvenli ve Sürdürülebilir Gıda Komisyonu tarafından yürütülür. İlgili işlerin yürütülmesi Rektörlük tarafından görevlendirilecek personel tarafından karşılanır.

Yönetim Birimlerinin Oluşturulması ve Organizasyon Yapısı:

MADDE 7- (1) Yönetim birimleri şunlardır:

- a) Güvenli ve Sürdürülebilir Gıda Komisyonu,
- b) Gıda Güvenliği Denetim Komisyonu.

(2) **Güvenli ve Sürdürülebilir Gıda Komisyonu**, aşağıda yer alan üyelerden oluşmaktadır:

- a) Genel Sekreter,
- b) Sağlık, Kültür ve Spor Daire Başkanı,
- c) İdari ve Mali İşler Daire Başkanı
- d) Destek Hizmetleri Şube Müdürü,
- e) Kurumsal Veri Yönetimi Şube Müdürü,
- f) Varlık Yönetimi Şube Müdürü,
- g) Yemek Hizmetleri Şube Müdürü,
- c) Kontrol Teşkilatı Koordinatörü.

(3) **Güvenli ve Sürdürülebilir Gıda Komisyonu Başkanı:** Genel Sekreter Komisyon Başkanıdır. Genel Sekreterin olmadığı durumlarda Genel Sekreter Yardımcısı toplantıya başkanlık eder.

(4) **Gıda Güvenliği Denetim Komisyonu**, Gıda ve Sürdürülebilir Gıda Komisyonunun alt komisyonu olup, belirli dairelerin sorumluluk alanlarına göre, aşağıdaki şekilde oluşur:

a) İdari ve Mali İşler Daire Başkanlığı'na bağlı Varlık Yönetimi Şube Müdürlüğü ile sözleşme kapsamında olan işletmeler (Kantin ve Kafeteryalar vb.): Kantin ve Kafeteryalar Kontrol Teşkilatı üyeleri,

b) Sağlık, Kültür ve Spor Daire Başkanlığı Yemek Hizmetleri Şube Müdürlüğüne bağlı olarak yürütülen yemek hizmetini sunan yüklenici firma faaliyetleri (Yemekhane, Yemek Pişirme ve Yemek Dağıtım): Yemek Hizmetleri Şube Müdürlüğü ve Yemekhane, Yemek Pişirme ve Yemek Dağıtım Kontrol Teşkilatı üyeleri,

c) Sağlık, Kültür ve Spor Daire Başkanlığı'na bağlı Sosyal Tesisler Şube Müdürlüğü bünyesinde faaliyet gösteren gıda işletmeleri: Sağlık, Kültür ve Spor Daire Başkanlığı Sosyal Tesisler Şube Müdürlüğü bünyesindeki ilgili üyeler.

Güvenli ve Sürdürülebilir Gıda Komisyonu Görev ve Yükümlülükleri

MADDE 8 – (1) Güvenli ve Sürdürülebilir Gıda Komisyonu, BÜ yerleşkelerinde eğitim, öğretim, araştırma, üretim, hizmet ve diğer faaliyetler amacıyla tüketilen gıda ürünlerinin güvenli ve sürdürülebilir yönetimi ile ilgili tüm süreçlerde birimler arası

koordinasyondan sorumludur. BÜ Rektörlüğünün sorumluluk ve yetkisi ile yönergenin etkin bir şekilde uygulanmasını sağlar.

(2) Komisyonun görev ve sorumlulukları:

- a) Yönergenin uygulanmasında karşılaşılan zorlukları tespit etmek ve çözüm önerileri geliştirmek; bu doğrultuda Yönergenin Uygulama Esaslarını belirlemek,
- b) 3 üncü maddede belirtilen mevzuatta veya diğer durumlarda değişiklik olması durumunda Yönergenin gözden geçirilerek güncellenmesini sağlamak,
- c) Tüm paydaşların katılımına yönelik eğitimler ve bilgilendirme/farkındalık artırma toplantıları düzenlemek,
- d) Rektörlük tarafından görevlendirilen yetkili kişilerce belirlenen fiyat listelerine uygunluğun denetlenmesini sağlamak,
- e) Yemek hizmetlerinin Sağlık, Kültür ve Spor Dairesi Başkanı veya 7 inci maddenin üçüncü fıkrasının (b) bendinde belirtilen üyeler tarafından yemek hizmetlerinin bu Yönerge hükümlerine uygun olarak yürütüldüğünün değerlendirilmesi ve her yılın değerlendirme sonuçlarını Güvenli ve Sürdürülebilir Gıda Komisyonu Başkanı tarafından Rektörlüğe rapor olarak sunulması,
- f) Gıda kayıp ve israfını azaltacak planların belirlenmesi:
 - ea) İsrafın önlenmesine yönelik bilgilendirme posterleri hazırlamak ve duyurular yapmak,
 - eb) Üretim planlaması yapmak,
 - ec) Üretim fazlasının değerlendirilmesine yönelik stratejiler belirlemek,
 - ed) Organik atıkların ve bitkisel atık yağların uygun şekilde bertaraf edilmesini sağlamak.
- g) Özellikle öğrenciler arasında sıfır açlığın sağlanmasına yönelik önlemlerin belirlenmesi/değerlendirilmesi:
 - fa) Düşük fiyatlı ve besleyici gıda alternatifleri sunmak,
 - h) Satın alma sürecinde yerel üreticilerden gıda tedarikini teşvik etmek,
 - i) Mevsimlik gıda ürünlerinin kullanımını artırmak,
 - j) Özel beslenme gereksinimlerine yönelik seçenekleri çeşitlendirmesini sağlamak, (vegan, vejetaryen, çölyak hastası, gıda intoleransı vb.),
 - k) Tüketicileri besin değeri ve alerjen riskleri konusunda bilgilendirmeye yönelik öneriler sunmak (menülerde ve/veya poster şeklinde sunulmak),
 - l) Sağlıklı beslenme stratejileri geliştirmek ve paydaşları bu konuda bilgilendirmek (dengeli beslenme, kalori kontrolü, trafik ışığı sistemi - tuz, yağ ve şeker içeriğinin azaltılması, karbon emisyonlarının azaltılması),
 - m) Plastik ambalaj atıklarının azaltılmasını ve geri dönüşüme uygun ambalaj malzemelerinin kullanımını teşvik etmek,
 - n) Çevre dostu temizlik ve dezenfeksiyon ürünlerinin kullanımını teşvik etmek,
 - o) Atık yönetimi hakkında bilgilendirmek ve etkin olarak uygulanmasını teşvik etmek.

p) Sürdürülebilir gıda konusunda farkındalığın artırılmasına yönelik stratejiler belirlemek;

pa) Eğitimler, etkinlikler, bilgilendirici posterler, sosyal medya faaliyetlerinin geliştirilmesi, öğrenci yarışmalarının düzenlenmek.

(2) Komisyon, üye tam sayısının salt çoğunluğuyla toplanır ve toplantıya katılanların yarısından bir fazlası ile karar alır. Komisyon olağan toplantılarını üç (3) ayda bir yapar ve gerektiğinde komisyon başkanının çağrısı üzerine olağanüstü de toplanabilir. Ayrıca Birim temsilcilerinin katıldığı genişletilmiş toplantılar da düzenleyebilir.

Gıda Güvenliği Denetim Komisyonu Görev ve Yükümlülükleri

MADDE 9- (1) Sağlık, Kültür ve Spor Daire Başkanlığı Yemek Hizmetleri Şube Müdürlüğüne bağlı olarak yürütülen yemek hizmetini sunan yüklenici firma faaliyetleri, bu Yönergenin hükümlerine uygun olarak yürütülüp yürütülmediği, Sağlık, Kültür ve Spor Daire Başkanı veya 7 inci maddenin üçüncü fıkrasının (b) bendinde belirtilen üyeler tarafından en az üç ayda bir denetlenir. Denetim sonucunda hazırlanan rapor Güvenli ve Sürdürülebilir Gıda Komisyonu’nca Rektörlüğe sunulur.

(2) Gıda Güvenliği Denetim Komisyonu'nun görev ve sorumlulukları şunlardır:

- a) İlgili tüm süreçlerde hijyenik standartların dikkate alınması,
- b) Yemek hizmeti verilen mekanların fiziki koşullarının uygunluğunu denetlemek,
- c) Gıda temini, hazırlanması, depolanması ve sunumu süreçlerinde gıda hijyeni ile ilgili tüm aşamaların denetimi ve kontrolü,
- d) Rektörlük tarafından belirlenen fiyat listelerinin uygunluğunu denetlenmek,
- e) Öğrenci ve personelden gelen şikâyet ve istekleri değerlendirerek çözüm önerileri sunmak ve bu süreçleri takip etmek.
- f) İlgili mevzuat ve yönergelerde yapılan değişiklikler doğrultusunda Yönergenin güncellenmesi için Güvenli ve Sürdürülebilir Gıda Komisyonu’na gerekli bilgileri sağlamak.

Birim Sorumlusu

MADDE 10- (1) Birim Sorumlusunun görev ve sorumlulukları şunlardır:

- a) Birimde “Güvenli ve Sürdürülebilir Gıda Yönetimi Yönergesi” ilkelerinin yerine getirilmesinin sağlanması,
- b) Komisyonun sorumluluğundaki birimden talep ettiği verileri Güvenli ve Sürdürülebilir Gıda Komisyonu’na bildirmek,
- c) Varsa gıda güvenliğini tehdit edebilecek durumlara ilişkin toplanan verilerin değerlendirilmesi ve sorunun ortadan kaldırılması için gerekli tedbirlerin alınması,
- d) Ünitede derlenen tüm bilgi ve istatistiklerin Güvenli ve Sürdürülebilir Gıda Komisyonu’na iletilmesi.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

Çeşitli Hükümler

Yürürlük

MADDE 12. Bu Yönerge Üniversite Yönetim Kurulu tarafından kabul edildiği tarihte yürürlüğe girer.

Yürütme

MADDE 13. Bu Yönerge hükümlerini Rektör yürütür.

-----Taslak Çalışmadır-----