

SABANCI ÜNİVERSİTESİ

GIDA GÖZETİM VE ANALİZ HİZMET ALIMINI TEKNİK ŞARTNAMESİ

ANA KAFETERYA YEMEK VE KULLANMA SUYU TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. ALINACAK HİZMET'İN KONUSU

Her ay bilgileri hizmet veren laboratuvara iletilecek olan yemek ve kullanma suyu numuneleri Ana Kafeterya' dan alınacak ve aşağıdaki listelerde uygun olan paketlere göre işleme alınacaktır.

2. FİRMADA İSTENİLEN TEKNİK ŞARTLAR

Hizmet verecek firma Laboratuvar Hizmetleri ile ilgili TS EN ISO/IEC 17025:2017 Standartlarına göre TÜRKAK'dan akredite edilmiş olmalıdır. Muayene Hizmetleri ile ilgili olarak TS EN ISO/IEC 17020:2017 Standardına göre akredite olması tercih sebebidir. Çalışılacak olan su numunelerinin analiz metotlarının ulusal ve uluslararası geçerli metot olması gerekmektedir.

3. ALINACAK HİZMET'İN ŞARTLARI

3.1. Hizmet almak istenilen gün ve saati, analizinin yapılması istenilen yemeklerin isimleri ve denetim planı tarafınızca belirlenen yetkiliye e-mail ile gönderilecektir.

3.2. Analiz sonuçları ayrı ayrı pdf dosyası şeklinde 7(yedi) takvim günü içerisinde üniversite yetkilisine e-mail ile iletilecektir.

3.3. Analiz sonuçları raporlandığında , Sabancı Üniversitesi yetkilisi ile email olarak paylaşılacaktır.

İşletmelerin açıklık ve kapalılık durumuna göre aylık analiz sayıları değişim gösterebilir.

4. NUMUNE ALIMI

Mikrobiyolojik muayene ve analiz için firmanın denetim personeli tarafından alınacak olan numunelerin doğru bir şekilde örneklenmesi ve laboratuvara ulaştırılması, böylelikle de güvenilir sonuçların elde edilmesi sağlanmalıdır. Su numunesi steril poşet/steril kutu ile alınacak, üstüne numune ile ilgili bilgiler yazılacaktır (yemek numunesinde olduğu gibi). Aşağıdaki adetlerde numune alınması planlanmıştır. İşletmelerin açıklık ve kapalılık durumuna göre analiz sayıları değişim gösterebilir. Kullanma suyu numunesi ayda bir kez, hazır yemek numuneleri ise ayda bir kez Üniversite Yetkilisinin belirleyeceği çeşitlerden toplam 7 adet(örneğin: 1 çorba, 1 et yemeği, 1 tavuk yemeği, 1 vejeteryen yemek, 1 salata, 1 zeytinyağlı, 1 tatlı) tarafınızca alınacaktır.

Gıda	Mikroorganizmalar	Numune alma adedi	Limitler
Su			
Parametreler	<i>E. coli</i> cfu/100 ml	1	Bulunmamalı
	Toplam koliform bakteri cfu/100ml	1	Bulunmamalı
	Enterekok/Fekal Streptococ cfu/250ml	1	Bulunmamalı

(*) MPN/EMS (en muhtemel sayı) yöntemine göre

(**) PCR metoduna göre

Gıda	Mikroorganizmalar	Numune alma adedi	Limitler
Hazır yemekler			
Tüketime hazır (pişirilmiş) her türlü et ve sebze yemeği vb	<i>Stafilokokal enterotoksinler. 25 gr'da</i>	1	Bulunmamalı
	<i>B. cereus cfu /gr</i>	1	<1000
	<i>Salmonella spp. 25 gr.'da**</i>	1	Bulunmamalı
Tüketime hazır her türlü salata, şarküteri ürünleri ve soğuk mezeler vb.	<i>E. coli cfu/gr</i>	1	<10
	<i>Stafilokokal enterotoksinler. 25 gr'da</i>	1	Bulunmamalı
	<i>Salmonella spp. 25 gr.'da**</i>	1	Bulunmamalı
	<i>L.monocytogenes 25 gr.'da</i>	1	Bulunmamalı
Tüketime hazır (pişirilmiş) her türlü unlu mamul (makarna, her türlü börek, lahmacun, pide, pizza, mantı vb.)	<i>E. coli cfu/gr</i>	1	<10
	<i>Stafilokokal enterotoksinler. 25 gr'da</i>	1	Bulunmamalı
	<i>B. cereus cfu/gr</i>	1	<1000
	<i>Salmonella spp. 25 gr.'da**</i>	1	Bulunmamalı
Tüketime hazır (pişirilmiş) her türlü tatlı (puding, muhallebi, krema, aşure, su muhallebisi vb.)	<i>Stafilokokal enterotoksinler. 25 gr'da</i>	1	Bulunmamalı
	<i>Salmonella spp. 25 gr.'da**</i>	1	Bulunmamalı
Tartlar ve yağ pastalar (kremalı, çikolatalı, dolgulu, meyveli vb.)	<i>*E. coli ems/gr</i>	1	<3
	<i>S. aureus cfu /gr</i>	1	<1000
	<i>Salmonella spp. 25 gr.'da**</i>	1	Bulunmamalı
	<i>L. monocytogenes 25 gr.'da</i>	1	Bulunmamalı

SABANCI ÜNİVERSİTESİ

KİRACI İŞLETME EL+EKİPMAN KÜLTÜRÜ VE YEMEK

MİKROBİYOLOJİK ANALİZ TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. ALINACAK HİZMET'İN KONUSU

Her ay Üniversite Yetkilisince hizmet veren Laboratuvara bildirilecek plan doğrultusunda işletmelerin Gıda Güvenliği ve Hijyen Denetimi yapılacaktır. Denetim esnasında her işletmeden Personel El Kültürü (S.aureus ve E.coli sayımı) ve/veya Ekipman Kültürü (Toplam Aerobik Mezofilik Bakteri ve Toplam Koliform sayımı) Üniversite yetkilisinin bildireceği plan doğrultusunda alınacaktır. Yemek analizi Türk Gıda Kodeksi güncel Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliğine uygun olarak yapılacaktır. Su analizi ; ISO veya APHA Metod'a göre yapılacaktır. İşletmelerin açıklık ve kapalılık durumuna göre analiz ve denetim miktarları değişim gösterebilir.

2. FİRMADAN İSTENİLEN TEKNİK ŞARTLAR

Hizmet verecek firma Laboratuvar Hizmetleri ile ilgili TS EN ISO/IEC 17025:2017 Standartlarına göre TÜRKAK'dan akredite edilmiş olmalıdır. Muayene Hizmetleri ile ilgili olarak TS EN ISO/IEC 17020:2017 Standardına göre akredite olması tercih sebebidir. Hijyen denetimi yapacak olan kişiler hizmet veren firmanın bordrolu personeli olacaktır. Firma bordrolu kadrosunda en az 3(üç) denetçi personel çalıştıracaktır.

3. ALINACAK HİZMET'İN ŞARTLARI

3.1. Hizmet almak istenilen gün ve saati, analizinin yapılması istenilen yemeklerin isimleri ve denetim planı tarafınızca belirlenen yetkiliye e-mail ile gönderilecektir. İşletmeler aynı gün içerisinde 3(üç) denetçi personel ile tüm gün denetleme yapılacaktır. Denetim esnasında fotoğraflama gerekli görülürse yapılıp, görseller rapora eklenecektir.

3.2. Analiz sonuçları (Personel el kültürü , Ekipman kültürü, yemek ve şebeke suyu analizleri) ve denetim raporu ayrı ayrı pdf dosyası şeklinde 7(yedi) takvim günü içerisinde üniversite yetkilisine e-mail ile iletilecektir.

3.3. Analiz sonuçları raporlandığında , fatura ve Kira İşletmelerinin 1 aylık ortalama puanlarının yazılı olduğu Sertifika kampüsteki denetim yapılan mağaza sorumlusuna teslim edilecektir.

3.4. Yemek mikrobiyolojik analiz limitleri aşağıdaki sayfada belirtilmiştir.

(*) MPN/EMS (en muhtemel sayı) yöntemine göre , (**) PCR metoduna göre

Gıda	Mikroorganizmalar	Numune alma adedi	Limitler
Hazır yemekler			
Tüketime hazır (pişirilmiş) her türlü et ve sebze yemeği vb	<i>Stafilokokal enterotoksinler. 25 gr'da</i>	1	Bulunmamalı
	<i>B. cereus cfu /gr</i>	1	<1000
	<i>Salmonella spp. 25 gr.'da**</i>	1	Bulunmamalı
Tüketime hazır her türlü salata, şarküteri ürünleri ve soğuk mezeler vb.	<i>E. coli cfu/gr</i>	1	<10
	<i>Stafilokokal enterotoksinler. 25 gr'da</i>	1	Bulunmamalı
	<i>Salmonella spp. 25 gr.'da**</i>	1	Bulunmamalı
	<i>L.monocytogenes 25 gr.'da</i>	1	Bulunmamalı
Tüketime hazır (pişirilmiş) her türlü unlu mamul (makarna, her türlü börek, lahmacun, pide, pizza, mantı vb.)	<i>E. coli cfu/gr</i>	1	<10
	<i>Stafilokokal enterotoksinler. 25 gr'da</i>	1	Bulunmamalı
	<i>B. cereus cfu/gr</i>	1	<1000
	<i>Salmonella spp. 25 gr.'da**</i>	1	Bulunmamalı
Tüketime hazır (pişirilmiş) her türlü tatlı (puding, muhallebi, krema, aşure, su muhallebisi vb.)	<i>Stafilokokal enterotoksinler. 25 gr'da</i>	1	Bulunmamalı
	<i>Salmonella spp. 25 gr.'da**</i>	1	<i>Bulunmamalı</i>
Tartlar ve yaş pastalar (kremalı, çikolatalı, dolgulu, meyveli vb.)	<i>*E. coli ems/gr</i>	1	<3
	<i>S. aureus cfu /gr</i>	1	<1000
	<i>Salmonella spp. 25 gr.'da**</i>	1	Bulunmamalı
	<i>L. monocytogenes 25 gr.'da</i>	1	Bulunmamalı

El Kùltürü			
Eldivensiz ıplak el	<i>E. coli</i> cfu/el	1	<10
Eldivensiz ıplak el	<i>S. aureus</i> cfu /el	1	<10
Ekipman Kùltürü			
	<i>Aerobik mezofilik bakteri</i> cfu/ekipman	1	<100
	<i>Toplam koliform bakteri</i> cfu/ekipman	1	<10

SABANCI ÜNİVERSİTESİ

KİRACI İŞLETME GÖZETİM TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. ALINACAK HİZMET'İN KONUSU

Her ay Üniversite Yetkilisince hizmet veren laboratuvara bildirilecek olan adette kira işletmesinin Gıda güvenliği ve hijyen denetimi yapılacaktır. İşletmelerin açıklık ve kapalılık durumuna göre denetim miktarları değişim gösterebilir.

2. FİRMADA İSTENİLEN TEKNİK ŞARTLAR

Hizmet verecek firma Laboratuvar Hizmetleri ile ilgili TS EN ISO/IEC 17025:2017 Standartlarına göre TÜRKAK'dan akredite edilmiş olmalıdır. Muayene Hizmetleri ile ilgili olarak TS EN ISO/IEC 17020:2017 Standardına göre akredite olması tercih sebebidir. Hijyen denetimi yapacak olan kişiler hizmet veren firmanın bordrolu personeli olacaktır. Firma kadrosunda en az 3(üç) denetçi personel çalıştıracaktır.

3. ALINACAK HİZMET'İN ŞARTLARI

3.1. Hizmet almak istenilen gün ve saati ve denetim planı tarafınızca belirlenen yetkiliye e-mail ile gönderilecektir. İşletmelerin hepsi açık olduğunda aynı gün içerisinde 3(üç) denetçi personel ile tüm gün denetleme yapılacaktır. İşletmelerin hepsi açık olduğunda bir ayda en az dört gün kampüse gelinecektir. Denetim esnasında fotoğraflama gerekli görülürse yapılıp, görseller rapora eklenecektir.

3.2. Denetim sonunda işletme yetkilisi ile kapanış toplantısı yapılacak olup, tespit edilen uygunsuzluklar email ile anında kira işletmesine bildirilecektir.

3.3. Denetim raporu ayrı ayrı pdf dosyası şeklinde 7(yedi) takvim günü içerisinde Üniversite Yetkilisine email ile iletilecektir.

3.4. Denetim sonuçları belli olduğunda firma tarafından excel tablolarına puanlar yazılarak Üniversite yetkili ile paylaşılacaktır.

3.5. Firma, analiz sonuçları raporlandığında Kira İşletmelerinin 1 aylık ortalama puanlarının yazılı olduğu sertifikayı hazırlayıp işletmelere teslim edecektir.

3.6. Üniversite denetim sorularının değiştirilmesi ve/veya ek soru eklenip çıkarılmasına müdahale edebilir.

SABANCI ÜNİVERSİTESİ

KİRA İŞLETME KULLANMA SUYU

TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. ALINACAK HİZMET'İN KONUSU

Her ay analizi yapılacak işletmelerin bilgileri hizmet veren laboratuvara iletilecek olan yerlerden kullanma suyu numuneleri alınacak olup aşağıdaki tablodaki parametrelere göre raporlanacaktır.

2. FİRMADA İSTENİLEN TEKNİK ŞARTLAR

Hizmet verecek olan firma Laboratuvar Hizmetleri ile ilgili TS EN ISO/IEC 17025:2017 Standartlarına göre TÜRKAK'dan akredite edilmiş olmalıdır. Muayene Hizmetleri ile ilgili olarak TS EN ISO/IEC 17020:2017 Standardına göre akredite olması tercih sebebidir. Çalışılacak olan su numunelerinin analiz metotlarının ulusal ve uluslararası geçerli metot olması gerekmektedir.

3. ALINACAK HİZMET'İN ŞARTLARI

3.1. Hizmet almak istenilen gün ve saati, analizinin yapılması istenilen su isimleri ve tarafınızca belirlenen yetkiliye e-mail ile gönderilecektir.

3.2. Analiz sonuçları 7(yedi) takvim günü içerisinde üniversite yetkilisine e-mail ile iletilecektir.

Gıda	Mikroorganizmalar	Numune alma adedi	Limitler
Su			
Parametreler	<i>E. coli</i> cfu/100 ml	1	Bulunmamalı
	<i>Koliform Bakteri Cfu/100ml</i>	1	Bulunmamalı
	Enterekok/Fekal Streptococ cfu/250ml	1	Bulunmamalı

4. NUMUNE ALIMI

4.1. Mikrobiyolojik muayene ve analiz için denetim personeli tarafından alınacak olan numunelerin doğru bir şekilde örneklenmesi ve laboratuvara ulaştırılması, böylelikle de güvenilir sonuçların elde edilmesi sağlamalıdır. Su numunesi alınacak steril poşet/steril kutu üstüne, numune ile ilgili bilgiler yazılır (yemek numunesinde olduğu gibi). İşletmelerin açıklık ve kapalılık durumuna göre aylık analiz sayıları değişim gösterebilir.