

**SABANCI UNİVERSİTESİ**  
**KİRACI İŞLETME EL+EKİPMAN KÜLTÜRÜ VE YEMEK**  
**MİKROBİYOLOJİK ANALİZ TEKNİK ŞARTNAMESİ**  
**1 OCAK-31 AĞUSTOS 2020**

**1. ALINACAK HİZMET'İN KONUSU**

Ayda, 2(iki) kere 8(sekiz) işletmenin ve 3(üç) kere de 3(üç) işletmenin Gıda Güvenliği ve Hijyen Denetimi yapılacaktır. Her işletmeden 2 Personel El Kültürü (S.aureus ve E.coli sayımı) , 2 Ekipman Kültürü (Toplam Aerobik Mezofilik Bakteri ve Toplam Koliiform sayımı) alınacaktır. Ayda 3(üç) kere birbirinden farklı olacak şekilde 1 işletmeden, 1 yemek ve 1 su numunesi alınıp mikrobiyolojik analizi yapılacak ve raporlanacaktır. Yemek analizi Türk Gıda Kodeksi güncel Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği uygun olarak yapılacaktır. Su analizi ; ISO veya APHA Metod'a göre yapılacaktır. İşletmelerin açıklık ve kapallık durumuna göre analiz ve denetim miktarları değişim gösterebilir.

**2. FİRMADA İSTENİLEN TEKNİK ŞARTLAR**

Hizmet verecek firma Muayene Hizmetleri ile ilgili olarak TS EN ISO/IEC 17020:2005 ve Laboratuvar Hizmetleri ile ilgili TS EN ISO/IEC 17025:2010 Standartlarına göre TÜRKAK'dan akredite edilmiş olmalıdır.

**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 yapacaktır.

**3.2.** Analiz sonuçları (2 Personel el kültürü , 2 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 Sertifikayla birlikte Üniversite Yetkilisi adına Sabancı Üniversitesi Orta Mahalle, Üniversite Caddesi No: 27 34956 Tuzla-İstanbul adresine ödemesi tarafınızca yapılarak kargo ile gönderilecektir.

**3.4.** İşletme bazlı azami analiz miktarları ve tipleri EK-1 'de verilmiştir.

**3.5.** Yemek mikrobiyolojik analiz limitleri aşağıdaki sayfada belirtilmiştir.

  
Mihailif SONUVA  


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

U. B. İnanç Mühürü Sonuçlu

(\*) MPN/EMS (en multemel sayı) yöntemine göre

*M. Güneş* Mücahit SONUNAL  
*D.Ş.*

**SABANCI ÜNİVERSİTESİ**  
**EK-1**  
**KIRACI İŞLETME DENETİMLERİ TEKNİK ŞARTNAMESİ**

FİRMA 1	FİRMA 2	FİRMA 3	FİRMA 4	FİRMA 5	FİRMA 6	FİRMA 7	FİRMA 8	FİRMA 9	FİRMA 10	FİRMA 11	YILLIK	
											AYLIK	YILLIK
starbucks	fasshane	şimarmaris	good feel	köpükü	piazza	lokma	küçük ev	simt sarayı üretim	simt sarayı Diller okulu	simt sarayı MDBF	4/AY	600
PERSONEL	E. coli cfu/gr	4/AY	4/AY	4/AY	6/AY	6/AY	4/AY	4/AY	4/AY	4/AY	50	600
EL KÜLTÜRÜ	S. aureus cfu/gr	4/AY	4/AY	4/AY	6/AY	6/AY	4/AY	4/AY	4/AY	4/AY	50	600
EKİPMAN KÜLTÜRÜ	Aerobik mez. Bakteri	4/AY	4/AY	4/AY	6/AY	6/AY	4/AY	4/AY	4/AY	4/AY	50	600
	Toplam koliform bakteri cfu/100ml	4/AY	4/AY	4/AY	6/AY	6/AY	4/AY	4/AY	4/AY	4/AY	50	600
Tüketime hazır (pişirilmiş) her türlü enterokoksinler, Stafilokokal	E. coli cfu/gr		1/AY		1/AY		1/AY		1/AY		4	48
	S. aureus cfu/gr		1/AY		1/AY		1/AY		1/AY		4	48
	25 gr'da enterokoksinler,		1/AY		1/AY		1/AY		1/AY		4	48
	B. cereus cfu/gr		1/AY		1/AY		1/AY		1/AY		4	48
	Salmonella spp. 25 gr.'da		1/AY		1/AY		1/AY		1/AY		4	48

Sabancı Üniversitesi

8 ay ocak-ağustos

Maaşlıt SAKUVA

W. G. G. G.

**SABANCI ÜNİVERSİTESİ**  
**Fakülte ve İdari bina Çay odaları arıtma suyu mikrobiyolojik**  
**analiz**  
**TEKNİK ŞARTNAMESİ**  
**1 OCAK-31 AĞUSTOS 2020**

**1. ALINACAK HİZMET'İN KONUSU**

Her ay Fakülte ve İdari bina Çay odalarından iletilecek listeye göre arıtma suyu numunesi alınacak olup E. coli Sayımı, Clostridium perfringens, Toplam Canlı Mikroorganizma Sayısı (22 °C), Toplam Canlı Mikroorganizma Sayısı (37 °C), Toplam Koliform analizleri çalışılacaktır. Su analizleri aşağıdaki Metotlara göre yapılacaktır.

- E. coli Sayımı - SMEWW 9222 H
- Clostridium perfringens : İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelik
- Toplam Canlı Mikroorganizma Sayısı (22 °C) - TS EN ISO 6222
- Toplam Canlı Mikroorganizma Sayısı (37 °C) - TS EN ISO 6222
- Toplam Koliform - SMEWW 9222 B

**2. FİRMADA İSTENİLEN TEKNİK ŞARTLAR**

Hizmet verecek olan firma Muayene Hizmetleri ile ilgili olarak TS EN ISO/IEC 17020:2005 ve Laboratuvar Hizmetleri ile ilgili TS EN ISO/IEC 17025:2010 Standartlarına göre TÜRKAK'dan akredite edilmiş olmalıdır. 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 email ile iletilecektir.

**4. NUMUNE ALIMI**

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



Mücahit SOMUNAN  


Gıda	Mikroorganizmalar	Numune alma adedi	Limitler
Su			
İnsani Tüketim Amaçlı Sular	<i>E. coli</i> cfu/100 ml	1	Bulunmamalı
	<i>C. perfringens (Sporlar dâhil)</i> Cfu/100ml	1	Bulunmamalı
	Aerobik mez. Bakteri 22°C cfu/100ml	1	
	Aerobik mez. Bakteri 36°C cfu/100ml	1	
	Toplam koliform bakterisi cfu/100ml	1	Bulunmamalı

U. Güneş MİKROBİYOT SONUÇ  
S. N. R.

**SABANCI UNİVERSİTESİ**  
**KİRACI İŞLETME DENETİM TEKNİK ŞARTNAMESİ**  
**1 OCAK-31 AĞUSTOS 2020**

**1. ALINACAK HİZMET'İN KONUSU**

Ayda, 2(iki) kere 8(sekiz) işletmenin ve 3(üç) kere de 3(üç) işletmenin Gıda Güvenliği ve Hijyen Denetimi yapılacaktır. İşletmelerin açıklık ve kapallık durumuna göre denetim miktarları değişim gösterebilir.

**2. FİRMADA İSTENİLEN TEKNİK ŞARTLAR**

Hizmet verecek firma Muayene Hizmetleri ile ilgili olarak TS EN ISO/IEC 17020:2005 ve Laboratuvar Hizmetleri ile ilgili TS EN ISO/IEC 17025:2010 Standartlarına göre TÜRKAK'dan akredite edilmiş olmalıdır.

**3. ALINACAK HİZMET'İN ŞARTLARI**

**3.1.** Hizmet almak istenilen gün ve saati ve denetim planı tarafınızca belirlenen yetkiliye e-mail ile gönderilecektir. İşletmeler aynı gün içerisinde 3(üç) denetçi personel ile tüm gün denetleme yapacaktır.

**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.** Analiz sonuçları raporlandığında Kira İşletmelerinin 1 aylık ortalama puanlarının yazılı olduğu Sertifikayla birlikte Üniversite Yetkilisi adına Sabancı Üniversitesi Orta Mahalle, Üniversite Caddesi No: 27 34956 Tuzla-İstanbul adresine ödemesi tarafınızca yapılarak kargo ile gönderilecektir.

**3.5.** İşletme bazlı azami analiz miktarları ve tipleri EK-1 'de verilmiştir.

  
M. G. S.  
Müahit SONURAN

SABANCI ÜNİVERSİTESİ  
EK-1  
KIRACI İŞLETME DENETİMLERİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

SABANCI ÜNİVERSİTESİ		GIDA GÜVENLİĞİ VE HİYEN DENETİMİ																						
starbucks	FİRMA 1	2/AY	FİRMA 2	2/AY	FİRMA 3	2/AY	FİRMA 4	3/AY	FİRMA 5	3/AY	FİRMA 6	3/AY	FİRMA 7	2/AY	FİRMA 8	2/AY	FİRMA 9	2/AY	FİRMA 10	2/AY	FİRMA 11	2/AY	25	300
şimarmaris	fashane	good feel	köpükli	piazza	lokma	küçük ev	simt sarayı	simt sarayı	Diller okulu	MDBF	simt sarayı	simt sarayı	simt sarayı	simt sarayı	simt sarayı	simt sarayı	simt sarayı	simt sarayı	simt sarayı	simt sarayı	simt sarayı	simt sarayı	AYLIK	YILLIK
TOPLAM ANALİZ MİKTARI																								

8 aylık  
200 ocak-agustos

Mr. Green

Misafir + SATILAN



**SABANCI ÜNİVERSİTESİ**  
**ANA KAFETERYA DOĞAL MİNERALLİ SU ANALİZ**  
**TEKNİK ŞARTNAMESİ**  
**1 OCAK-31 AĞUSTOS 2020**

**1. ALINACAK HİZMET'İN KONUSU**

Her ay Ana Kafeterya'dan bilgileri hizmet veren laboratuara iletilecek olan Doğal Mineralli Su numuneleri alınacak olup E. coli Sayımı, Toplam Koliform, Fekal Streptokok (Enterokok) Sayımı, Pseudomonas aeruginosa Sayımı, Staphylococcus aureus, Toplam Canlı Mikroorganizma Sayısı (22 °C), Toplam Canlı Mikroorganizma Sayısı (37 °C), Süfit İndirgeyen Anaerob Bakteri S. analizleri çalışılacaktır. Su analizleri aşağıdaki Metotlara göre yapılacaktır.

- E. coli Sayımı - SMEWW 9222 H
- Toplam Koliform - SMEWW 9222 B
- Fekal Streptokok (Enterokok) Sayımı - TS EN ISO 7899-2
- Pseudomonas aeruginosa Sayımı – SMEWW
- Staphylococcus aureus – SMEWW
- Toplam Canlı Mikroorganizma Sayısı (22 °C) - TS EN ISO 6222
- Toplam Canlı Mikroorganizma Sayısı (37 °C) - TS EN ISO 6222
- Süfit İndirgeyen Anaerob Bakteri S.: TS 8020 EN 26461 -2

**2. FİRMADA İSTENİLEN TEKNİK ŞARTLAR**

Hizmet verecek olan firma Muayene Hizmetleri ile ilgili olarak TS EN ISO/IEC 17020:2005 ve Laboratuvar Hizmetleri ile ilgili TS EN ISO/IEC 17025:2010 Standartlarına göre TÜRKAK'dan akredite edilmiş olmalıdır. 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 email ile iletilecektir.
- 3.3.** Analiz yapılacak olan mikroorganizmalar aşağıdaki sayfada belirtilmiştir.

**4. NUMUNE ALIMI**

Mikrobiyolojik muayene ve analiz için denetim / numune alım personeli tarafından alınacak olan numunelerin doğru bir şekilde örnekleme ve laboratuara ulaştırılması, böylelikle de güvenilir sonuçların elde edilmesi sağlanmalıdır. Su numunesi alınacak steril poşetin/steril kutu üstüne, numune ile ilgili bilgiler yazılır (yemek numunesinde olduğu gibi). Aşağıdaki adelerde numune alınması planlanmıştır. İşletmelerin açıklık ve kapalılık durumuna göre analiz sayıları değişim gösterebilir.

  
Mücahit SONURAL  


Gıda	Mikroorganizmalar	Numune alma adedi	Limitler
Su			
Doğal Mineralli Su	<i>E. coli</i> cfu/100 ml	1	Bulunmamalı
	Toplam koliform bakteri cfu/100ml	1	Bulunmamalı
	Fekal Streptokoklar cfu/100 ml	1	Bulunmamalı
	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> cfu/100ml	1	Bulunmamalı
	<i>Sülfit reükte eden sporlu anaeroblar</i> (kob/g)	1	Bulunmamalı
	Patojen Stiphylococlar (Kosgulaz pozitif staflokoklar) cfu/100 ml	1	Bulunmamalı
	<i>Salmonella</i> spp. 25 gr.'da	1	Bulunmamalı
	Aerobik mez. Bakteri 22°C cfu/100ml	1	
	Aerobik mez. Bakteri 36°C cfu/100ml	1	

**DOĞAL MİNERALLİ SU MİKROBİYOLOJİK ANALİZ LİMİTLERİ**

U. Güneş Mühürat SORUN

**SABANCI ÜNİVERSİTESİ**  
**KİRA İŞLETME KULLANMA SUYU**  
**TEKNİK ŞARTNAMESİ**  
**2020**

**1. ALINACAK HİZMET'İN KONUSU**

Her ay kullanma suyu analizi yapılacak olan işletmelerin bilgileri Hizmet veren laboratuvara iletilecek olan Kullanma Suyu numuneleri alınacak olup E. coli Sayımı, Clostridium perfringens, Toplam Canlı Mikroorganizma Sayısı (22 °C), Toplam Canlı Mikroorganizma Sayısı (37 °C), Toplam Koliform analizleri çalışılacaktır. Su analizleri aşağıdaki Metotlara göre yapılacaktır.

- E. coli Sayımı - SMEWW 9222 H
- Clostridium perfringens : İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelik
- Toplam Canlı Mikroorganizma Sayısı (22 °C) - TS EN ISO 6222
- Toplam Canlı Mikroorganizma Sayısı (37 °C) - TS EN ISO 6222
- Toplam Koliform - SMEWW 9222 B

**2. FİRMADA İSTENİLEN TEKNİK ŞARTLAR**

Hizmet verecek olan firma Muayene Hizmetleri ile ilgili olarak TS EN ISO/IEC 17020:2005 ve Laboratuvar Hizmetleri ile ilgili TS EN ISO/IEC 17025:2010 Standartlarına göre TÜRKAK'dan akredite edilmiş olmalıdır. 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	E. coli cfu/100 ml	1	Bulunmamalı
	C. perfringens (Sporlar dâhil) Cfü/100ml	1	Bulunmamalı
İnsani Tüketim Amaçlı Sular	Aerobik mez. Bakteri 22°C cfü/100ml	1	
	Aerobik mez. Bakteri 36°C cfü/100ml	1	
	Toplam koliform bakteri cfü/100ml	1	Bulunmamalı

**3.3.** İşletme bazlı azami analiz miktarları ve tipleri EK-1 'de verilmiştir.

*U. Güneş* Mücahit SONUVAL  
*D. N. S.*

#### 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 poşetin/steril kutu üstüne, numune ile ilgili bilgiler yazılır (yemek numunesinde olduğu gibi). İşletmelerin açıklık ve kapallık durumuna göre aylık analiz sayıları değişim gösterebilir.

M. Gürbüz Mücahit SOXUKAL

SABANCI ÜNİVERSİTESİ  
KIRACI İŞLETME DENETİMLERİ TEKNİK ŞARTNAMESİ  
EK-1

starbucks fashane şimarmaris good feel köpükü piazza lokma küçük ev simit sarayı üretim simit sarayı Diller okulu simit sarayı MDBF

SABANCI ÜNİVERSİTESİ		FİRMA 1	FİRMA 2	FİRMA 3	FİRMA 4	FİRMA 5	FİRMA 6	FİRMA 7	FİRMA 8	FİRMA 9	FİRMA 10	FİRMA 11	AYLIK	YILLIK
E. coli cfu/100 ml	1 / AY													
C. perfringens (Sporlar dâhil) Cfu/100ml	1 / AY													
Aerobik mez. Bakteri	1 / AY													
22°C cfu/100ml	1 / AY													
Aerobik mez. Bakteri	1 / AY													
36°C cfu/100ml	1 / AY													
Toplam koliform bakteri	1 / AY													
cfu/100ml	1 / AY													
TOPLAM ANALİZ MİKTARI													4	48

8 ay  
ok-ğusts  
32  
32  
32  
32  
32  
32

Makulif soruwa

Ul. gıvıv

**SABANCI ÜNİVERSİTESİ**  
**ANA KAFETERYA YEMEK VE KULLANMA SUYU TEKNİK**  
**ŞARTNAMESİ**  
**OCAK-AĞUSTOS 2020**

**1. ALINACAK HİZMET'İN KONUSU**

Her ay Ana Kafeterya'dan bilgileri hizmet veren laboratuara iletilecek olan Yemek ve kullanma suyu numuneleri alınacak ve aşağıdaki listede uygun olan paketlere göre işleme alınmalıdır. Kullanma suyu numuneleri E. coli Sayımı, Clostridium perfringens, Toplam Canlı Mikroorganizma Sayısı (22 °C), Toplam Canlı Mikroorganizma Sayısı (37 °C), Toplam Koliform analizleri çalışılacaktır. Su analizleri aşağıdaki Metotlara göre yapılacaktır.

- E. coli Sayımı - SMEWW 9222 H
- Clostridium perfringens : İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelik
- Toplam Canlı Mikroorganizma Sayısı (22 °C) - TS EN ISO 6222
- Toplam Canlı Mikroorganizma Sayısı (37 °C) - TS EN ISO 6222
- Toplam Koliform - SMEWW 9222 B

**2. FİRMADA İSTENİLEN TEKNİK ŞARTLAR**

Hizmet verecek firma Muayene Hizmetleri ile ilgili olarak TS EN ISO/IEC 17020:2005 ve Laboratuvar Hizmetleri ile ilgili TS EN ISO/IEC 17025:2010 Standartlarına göre TÜRKAK'dan akredite edilmiş olmalıdır. 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 kapallık durumuna göre aylık analiz sayıları değişim gösterebilir.

**4. NUMUNE ALIMI**

Mikrobiyolojik muayene ve analiz için denetim personeli tarafından alınacak olan numunelerin doğru bir şekilde örneklenmesi ve laboratuara ulaştırılması, böylelikle de güvenilir sonuçların elde edilmesi sağlanmalıdır. Su numunesi alınacak steril poşetin/steril kutu üstüne, numune ile ilgili bilgiler yazılır (yemek numunesinde olduğu gibi). Aşağıdaki adelerde numune alınması planlanmıştır. İşletmelerin açıklık ve kapallık durumuna göre analiz sayıları değişim gösterebilir.

 M. Güneş Micahit SONUVAN  


Gıda	Mikroorganizmalar	Numune alma adedi	Limitler
Su			
İnsani Tüketim Amaçlı Sular	<i>E. coli</i> cfu/100 ml	1	Bulunmamalı
	<i>C. perfringens (Sporlar dâhil)</i> Cfu/100ml	1	Bulunmamalı
	Aerobik mez. Bakteri 22°C cfu/100ml	1	
	Aerobik mez. Bakteri 36°C cfu/100ml	1	
	Toplam koliform bakteri cfu/100ml	1	Bulunmamalı

U. Güneş Mühür SONUVA  


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

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

U. Özcan  
Mücehit SONAYAN