

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
MEMUR YEMEĞİ YÜRÜTME KURULU

19LT. DAMACANA SU	
SORUMLU	Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Baş, Aşçı), Ambar Memuru
REF.STD.NO	Sağlık Bakanlığı tarafından yayınlanan 1.12.2004 tarih ve 25657 sayılı Doğal Mineralli Sular Hakkında Yönetmelikte belirlenen " Doğal Mineralli Su" kriterlerine veya yine Sağlık Bakanlığı tarafından yayınlanan 17.02.2005 tarih ve 25730 sayılı İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelikte belirlenen " Kaynak Suyu " kriterlerine, Gıda Maddelerinin ve Umumi Sağlığı İlgilendiren Eşya ve Levazımın Hususi Vasıflarını Gösteren Tüzüğü'nün 416-428. Maddelerine, TS 266 uygun olmalıdır.
KAYIT	Ürün Ret Kabul Formu, Günlük İaşe Geçici Teslim Belgesi
KONTROL SIKLIĞI	Her alımda gerekli görüldüğü kadar numune incelenecektir.
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
BİYOLOJİK	Koliform (EMS):0 E.coli:0 Enterokok:0 Ref:17.02.2005 tarih ve 25730 sayılı Resmi Gazete`de yayınlanan ilgili yönetmeliğe ve 1.12.2004 Doğal Mineralli Sular Hakkında Yönetmeliğe uygun mikrobiyolojik değerlerde olmalıdır.
KİMYASAL	Plastik ambalaj materyalinin migrasyon testi Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Plastik Madde ve Malzemeler Tebliği ve eklerine uygun olmalıdır. (Ref: RG: 17.07.2013 tarihli 28710 sayılı Tebliğ No: 2013/34-35)
FİZİKSEL	Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Doğal Mineralli suların muhteviyatına ilişkin parametre değerleri 1.12.2004 tarihli Doğal Mineralli Sular Hakkındaki Yönetmeliğin 6. Maddesinde belirtilen sınırları aşmamalıdır. Sular berrak, tortusuz ve renksiz olmalıdır. Sertlik derecesi en fazla 10 Fransız derecesi ve ph 6.5-8.5 olmalıdır. Su içerisinde yabancı madde, ambalaj kalıntısı vb. bulunmamalıdır. Ambalajındaki iletkenlik değeri kaynağındaki (Suyun tam olarak yeryüzüne çıktığı noktadaki "Kaptajındaki " iletkenlik değeri birebir aynı değerlerde olmalıdır.
ORJİN	Yerli Menşei
ÜRETİM METODU	Hiçbir yapay yöntem uygulanmadan kendiliğinden yeryüzüne çıkan ve sürekli akış özelliğinde su kaynağına sahip (kuyulardan pompa ile çıkartılmayan) olmalıdır.
AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ	19 lt.lik damacana şeklindeki kapalı ve sağlığa zararlı olmayan ambalajlarda olmalıdır. Ürün bilgileri etikete veya damacananın üzerine görünür ve anlaşılır bir şekilde yazılmalıdır. Ambalajlama ile ilgili hususlarda Türk Gıda Kodeksi Gıda İle Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği ve bununla ilişkili çıkan gıda ile temas eden madde ve malzemeler tebliğleri hükümleri geçerlidir. Ambalaj üzerindeki işaretleme Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği, Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliğine ve TS 266'a uygun olacaktır. Oriinal ambalajların üzerinde firma adı, bileşenler listesi, net miktarı, tavsiye edilen tüketim tarihi veya son tüketim tarihi, özel muhafaza ve/veya kullanım koşulları, işletmecinin adı veya ticari unvanı ve adresi, işletme kayıt numarası veya tanımlama işareti, menşe ülke, kullanım talimatı, beslenme bildirimi, suyun parti işareti veya numarası, bulunmalıdır. Etiketleme ile ilgili burada belirtilmeyen diğer hususlar Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliğine uygun olmalıdır. Bu kapsam dahilinde de yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır. Taşıma Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS 266'a uygun olacaktır. Taşıma Sağlık Bakanlığı tarafından yayınlanan 20.08.2014 tarih ve 29094 sayılı " Ambalajlı Su Satış Yerleri ile Ambalajlı Su Nakil Araçlarının Tabi Olacağı Usul ve Esaslar Hakkında Tebliğ" e göre bağlı bulunan Halk Sağlığı Müdürlüğünden " Su Taşıma İzin Belgesi" ne sahip araçlarla yapılmalıdır.
DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ	Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3.üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS 266'e uygun olacaktır. Damacana su stoklamaları güneş ışığına direkt maruz kalmayan temiz, kuru ve hijyenik ortamlarda olmalıdır.
ANALİZ PERİYODU	Kurumun isteğine bağlı olarak T.C. Sağlık Bakanlığı Refik Saydam Hıfzısıhha Merkezi Başkanlığı'nda veya Sağlık Bakanlığınca ambalajlı su analizleri için yetkilendirilmiş bir laboratuarda mikrobiyolojik ve kimyasal analizi firma tarafından yaptırılmalıdır

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
MEMUR YEMEĞİ YÜRÜTME KURULU

İSTENEN BELGELER	1) 5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu kapsamındaki ürünler için " Gıda Sicil veya Gıda üretim sertifikası " verilmelidir.
GENEL HÜKÜMLER	İlgili birimler tarafından siparişi verilen ürün istenilen tarihte en geç 09:30'da teknik şartnameye uygun olarak teslim edilmelidir. Ürünün uygunsuzluğu durumunda aynı gün en geç 11:30'a kadar yeni ürün teslim edilmelidir. Teslimat sırasında en az iki kişi taşıyıcı hazır bulunacak, taşıyıcılarda temiz muşamba önlük, bone ve eldiven bulunacaktır. Su dağıtımında görev alan personel mutlaka temsil ettiği markanın üniformasını giyiyor olmalıdır. Ürün muayene edilip tartıldıktan veya sayıldıktan sonra, yüklenici firma personeli tarafından kurum depolarına yerleştirilecektir.

0,33 lt. PET ŞİŞE SU	
SORUMLU	Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, Aşçı), Ambar Memuru
REF.STD.NO	Sağlık Bakanlığı tarafından yayınlanan 1.12.2004 tarih ve 25657 sayılı Doğal Mineralli Sular Hakkında Yönetmelikte belirlenen " Doğal Mineralli Su" kriterlerine veya yine Sağlık Bakanlığı tarafından yayınlanan 17.02.2005 tarih ve 25730 sayılı İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelikte belirlenen " Kaynak Suyu " kriterlerine, Gıda Maddelerinin ve Umumi Sağlığı İlgilendiren Eşya ve Levazımın Hususi Vasıflarını Gösteren Tüzüğü'nün 416-428. Maddelerine, TS 266 uygun olmalıdır.
YAYIT	Ürün Ret Kabul Formu, Günlük İaşe Geçici Teslim Belgesi
KONTROL SIKLIĞI	Her alımda gerekli görüldüğü kadar numune incelenecektir.
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
BİYOLOJİK	Koliform (EMS):0 E.coli:0 Enterokok:0 Ref:17 .02.2005 tarih ve 25730 sayılı Resmi Gazete`de yayınlanan ilgili yönetmeliğe ve 1.12.2004 Doğal Mineralli Sular Hakkında Yönetmeliğe uygun mikrobiyolojik değerlerde olmalıdır.
KİMYASAL	Plastik ambalaj materyalinin migrasyon testi Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Plastik Madde ve Malzemeler Tebliği ve eklerine uygun olmalıdır. (Ref: RG: 17.07.2013 tarihli 28710 sayılı Tebliğ No: 2013/34-35)
FİZİKSEL	Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Doğal Mineralli suların muhteviyatına ilişkin parametre değerleri 1.12.2004 tarihli Doğal Mineralli Sular Hakkındaki Yönetmeliğin 6. Maddesinde belirtilen sınırları aşmamalıdır. Sular berrak, tortusuz ve renksiz olmalıdır. Sertlik derecesi en fazla 10 Fransız derecesi ve ph 6.5-8.5 olmalıdır. Su içerisinde yabancı madde, ambalaj kalıntısı vb. bulunmamalıdır. Ambalajındaki iletkenlik değeri kaynağındaki (Suyun tam olarak yeryüzüne çıktığı noktadaki "Kaptajındaki " iletkenlik değeri birebir aynı değerlerde olmalıdır.

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
MEMUR YEMEĞİ YÜRÜTME KURULU

ORJİN	Yerli Menşei
ÜRETİM METODU	Hiçbir yapay yöntem uygulanmadan kendiliğinden yeryüzüne çıkan ve sürekli akış özelliğinde su kaynağına sahip (kuyulardan pompa ile çıkartılmayan) olmalıdır.
AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ	0,33 lt.'lik pet şişe şeklindeki kapalı ve sağlığa zararlı olmayan ambalajlarda 12 veya 24'lü koliler halinde olmalıdır. Ürün bilgileri etikete veya şişe üzerine görünür ve anlaşılır bir şekilde yazılmalıdır. Ambalajlama ile ilgili hususlarda Türk Gıda Kodeksi Gıda İle Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği ve bununla ilişkili çıkan gıda ile temas eden madde ve malzemeler tebliğleri hükümleri geçerlidir. Ambalaj üzerindeki işaretleme Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği, Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliğine ve TS 266'a uygun olacaktır. Oriinal ambalajların üzerinde firma adı, bileşenler listesi, net miktarı, tavsiye edilen tüketim tarihi veya son tüketim tarihi, özel muhafaza ve/veya kullanım koşulları, işletmecinin adı veya ticari unvanı ve adresi, işletme kayıt numarası veya tanımlama işareti, menşe ülke, kullanım talimatı, beslenme bildirimi, suyun parti işareti veya numarası, bulunmalıdır. Etiketleme ile ilgili burada belirtilmeyen diğer hususlar Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliğine uygun olmalıdır. Bu kapsam dahilinde de yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır. Taşıma Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS 266'a uygun olacaktır. Taşıma Sağlık Bakanlığı tarafından yayınlanan 20.08.2014 tarih ve 29094 sayılı " Ambalajlı Su Satış Yerleri ile Ambalajlı Su Nakil Araçlarının Tabi Olacağı Usul ve Esaslar Hakkında Tebliğ" e göre bağlı bulunan Halk Sağlığı Müdürlüğünden " Su Taşıma İzin Belgesi" ne sahip araçlarla yapılmalıdır.
DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ	Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3.üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS 266'e uygun olacaktır. Pet su stoklamaları güneş ışığına direkt maruz kalmayan temiz, kuru ve hijyenik ortamlarda olmalıdır.
ANALİZ PERİYODU	Kurumun isteğine bağlı olarak T.C. Sağlık Bakanlığı Refik Saydam Hıfzısıhha Merkezi Başkanlığı'nda veya Sağlık Bakanlığınca ambalajlı su analizleri için yetkilendirilmiş bir laboratuarda mikrobiyolojik ve kimyasal analizi firma tarafından yaptırılmalıdır.
İSTENEN BELGELER	1) 5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu kapsamındaki ürünler için " Gıda Sicil veya Gıda üretim sertifikası " verilmelidir.
GENEL HÜKÜMLER	İlgili birimler tarafından siparişi verilen ürün istenilen tarihte en geç 09:30'da teknik şartnameye uygun olarak teslim edilmelidir. Ürünün uygunsuzluğu durumunda aynı gün en geç 11:30'a kadar yeni ürün teslim edilmelidir.Teslimat sırasında en az iki kişi taşıyıcı hazır bulunacak, taşıyıcılarda temiz muşamba önlük, bone ve eldiven bulunacaktır. Su dağıtımında görev alan personel mutlaka temsil ettiği markanın üniformasını giyiyor olmalıdır. Ürün muayene edilip tartıldıktan veya sayıldıktan sonra, yüklenici firma personeli tarafından kurum depolarına yerleştirilecektir.

Su Grubu Teknik Şartnamesi tarafımızca hazırlanmıştır. 01.11.2018

Hayva Aybala GÜRBÜZ
Diyetisyen

Özay Menteş YILMAZ
Gıda Mühendisi

Özlem ERKOÇ
Diyetisyen