

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
MEMUR YEMEĞİ YÜRÜTME KURULU BAŞKANLIĞI
MEMUR KAFETERİYALARI

19LT. DAMACANA 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.
KAYIT	Ürün Ret Kabul Formu, Günlük İaşe Geçici Teslim Belgesi
KONTROL SIKLIĞI	Her alımda 40 damacananadan 1 örnek.
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	-
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. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 1'inci bölümündeki gibi olacaktır. Ambalajların üzerinde firma adı, adresi, net ağırlığı, parti seri numarası, üretim tarihi ve son kullanma tarihi bulunmalıdır. Ürün bilgileri etikete veya damacananın üzerine görünür ve anlaşılır bir şekilde yazılmalıdır. Su sebillerinin uygun periyotlarda temizlik ve sanitasyon işlemleri yapılmalı, bu işler mutlaka konusunda deneyimli personel ve uygun donanımlar kullanılarak yapılmalıdır. Sebil temizlik ve sanitasyon işlemlerinin hangi yöntemle ve hangi malzemelerle yapılacağı ve bununla ilgili yazılı uygulama prosedürü önceden kurumumuzun görüşüne sunulmalı ve onayımız alınmalıdır. Sebillere uygulanacak temizlik ve sanitasyon işlemleri sonrasında mutlaka kayıt tutulmalıdır. Taşıma, Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3'üncü bölümündeki gibi olacaktır. 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. Suyun taşıma ve dağıtımında görevli bütün personeller yukarıda belirtilen tebliğe uygun olarak Hijyen Eğitim Sertifikasına sahip olacaktır. Su dağıtımında görev alan personel mutlaka temsil ettiği markanın üniformasını giyiyor olmalıdır. Plastik ambalaj materyalinin migrasyon test raporu olmalıdır (toplam migrasyon maksimum 10 md/dm ²)
DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ	Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3.üncü bölümündeki gibi olacaktır. Damacana su stoklamaları güneş ışığına direkt maruz kalmayan temiz, kuru ve hijyenik ortamlarda olmalıdır.
KULLANIM veya İŞLEMDEN ÖNCE HAZIRLAMA ve/veya İŞLEME	-

Yol.

E

[Signature]

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
MEMUR YEMEĞİ YÜRÜTME KURULU BAŞKANLIĞI
MEMUR KAFETERİYALARI

ANALİZ PERİYODU	- Her ay 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. Ürün muayene edilip tartıldıktan veya sayıldıktan sonra, yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna 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.
KAYIT	Ürün Ret Kabul Formu, Günlük İaşe Geçici Teslim Belgesi
KONTROL SIKLIĞI	Her alımda 20 şişeden 1 örnek.
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	-
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.

ide

B

2

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
MEMUR YEMEĞİ YÜRÜTME KURULU BAŞKANLIĞI
MEMUR KAFETERİYALARI

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. 'lık pet şişe şeklindeki kapalı ve sağlığa zararlı olmayan ambalajlarda olmalıdır. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 1'inci bölümündeki gibi olacaktır. Ambalajların üzerinde firma adı, adresi, net ağırlığı, parti seri numarası, üretim tarihi ve son kullanma tarihi bulunmalıdır. Ürün bilgileri etikete veya damacananın üzerine görünür ve anlaşılır bir şekilde yazılmalıdır. Taşıma, Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3'üncü bölümündeki gibi olacaktır. 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. Suyun taşıma ve dağıtımında görevli bütün personeller yukarıda belirtilen tebliğe uygun olarak Hijyen Eğitim Sertifikasına sahip olacaktır. Su dağıtımında görev alan personel mutlaka temsil ettiği markanın üniformasını giyiyor olmalıdır. Plastik ambalaj materyalinin migrasyon test raporu olmalıdır (toplam migrasyon maksimum 10 mg/dm ²)
DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ	Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3.üncü bölümündeki gibi olacaktır. Pet su stoklamaları güneş ışığına direkt maruz kalmayan temiz, kuru ve hijyenik ortamlarda olmalıdır.
KULLANIM veya İŞLEMEN ÖNCE HAZIRLAMA ve/veya İŞLEME	-
ANALİZ PERİYODU	- Her ay T.C. Sağlık Bakanlığı Refik Saydam Hıfzısıhha Merkezi Başkanlığı'nda veya Sağlık Bakanlığınca ambalajlı su analizleri için yetkilendirilmiş bir laboratuvar da 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. Ürün muayene edilip tartıldıktan veya sayıldıktan sonra, yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna yerleştirilecektir.

2 Kalem İçecek Grubu Teknik Şartnamesi tarafımızca hazırlanmıştır. 04.08.2016

Havva Aybala CEYLAN
Diyetisyen



Özlem ERKOÇ
Diyetisyen



Çiğdem ÖZCAN
Diyetisyen

