**İSTANBUL TEKNİK ÜNİVERSİTESİ**

**GÜVENLİ VE SÜRDÜRÜLEBİLİR GIDA YÖNETİMİ YÖNERGESİ**

**BİRİNCİ BÖLÜM**

**Amaç, Kapsam, Dayanak ve Tanımlar**

**AMAÇ**

**Madde 1-** Bu Yönergenin amacı, İTÜ Rektörlüğü sorumluluk ve yetki alanı içinde İTÜ yerleşkelerinde faaliyet gösteren gıda üretimi ve satış yerleri ile yemekhane hizmetlerinin güvenli ve sürdürülebilir bir şekilde yönetiminin sağlanmasına ilişkin esasları düzenlemektir.

**KAPSAM**

**Madde 2-** Bu yönerge, tüm İTÜ yerleşkelerinde,

1. Tüm personelin ve öğrencilerin güvenli gıdaya erişiminin sağlanması,
2. Sürdürülebilir bir gıda yönetimi ve paydaşların bilgilendirilmesi

konularına ilişkin hukuki, idari ve teknik esasları, bu esaslar doğrultusunda politika ve program oluşturulmasına yönelik ilkeleri, düzenlemeleri ve bunların uygulanmasına ilişkin hükümleri kapsar.

**DAYANAK**

**Madde 3-** Bu yönerge;

* 17 Aralık 2011 tarih ve 28145 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanarak yürürlüğe giren “Gıda Hijyeni Yönetmeliği”,
* 29 Aralık 2011 tarih ve 28157 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanarak yürürlüğe giren “Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği”,
* 2 Nisan 2015 tarih ve 29314 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanarak yürürlüğe giren “Atık Yönetimi Yönetmeliği”,
* 12 Temmuz 2019 tarih ve 30829 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanarak yürürlüğe giren “Sıfır Atık Yönetmeliği”,
* 19 Şubat 2020 tarih ve 31044 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanarak yürürlüğe giren “Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği”

esasları dikkate alınarak hazırlanmış olup, ayrıca

* İstanbul Teknik Üniversitesi Atık Yönetimi Yönergesi,
* TS EN ISO 22000 - Gıda güvenliği yönetim sistemleri - Gıda zincirindeki tüm kuruluşlar için şartlar

kapsamında belirtilen hususlar göz önünde bulundurulmuştur.

**TANIMLAR**

**Madde 4-** Bu Yönergede adı geçen;

1. Üniversite: İstanbul Teknik Üniversitesini;
2. Güvenli ve Sürdürülebilir Gıda Komisyonu (GSGK): Yönergede belirtilen görevleri yürütmek üzere oluşturulan komisyonu,
3. Birimler: Üniversitenin bütün yerleşkelerindeki yemekhaneler, restoranlar, kantinler, kafeteryalar gibi işletmeleri,
4. Birim Sorumlusu: “c” bendinde belirtilen birimlerin idari yöneticisini,
5. Sıfır atık: İsrafın önlenmesini, kaynakların daha verimli kullanılmasını, oluşan gıda atıklarının azaltılmasını, etkin toplama sisteminin kurulmasını ve atıkların geri dönüştürülmesini kapsayan atık önleme yaklaşımı olarak tanımlanan hedefi,
6. Sıfır açlık: Tüm bireylerin, her yerde, ihtiyaç duydukları güvenilir, sağlıklı ve besleyici gıdaya erişimini sağlamak için birlikte çalışmayı,
7. Gıda güvenliği: Sağlıklı ve besleyici gıdaların üretiminde hammadde eldesi, işleme, depolama, dağıtım ve tüketim aşamalarında fiziksel, kimyasal ve biyolojik zararlıların bertaraf edilmesi için alınan tedbirler bütününü,
8. Sürdürülebilirlik: Üretim ve çeşitliliğin devamlılığı sağlanırken insanlığın yaşamının daimi kılınabilmesini,
9. Sürdürülebilir gıda: Tüm bireylerin mevcut gıda ihtiyaçlarının karşılanmasında sosyal, ekonomik ve çevresel bazda gerekli tedbirler alınarak gelecek nesillerin gıdaya erişimi ve beslenme ihtiyaçlarının gözetildiği gıda sistemlerini

ifade etmektedir.

**İKİNCİ BÖLÜM**

**Genel Esaslar, Yürütme Esasları, Yönetim Birimleri, Görev ve Yükümlülükler**

**GENEL ESASLAR**

**Madde 5-** Üniversite sorumluluk ve yetki alanları içindeki tüm gıda işletmeleri, aşağıdaki ilkeler doğrultusunda yönetilir:

1. Tüm paydaşların güvenli ve sağlıklı gıdaya erişiminin sağlanması esastır.
2. Sürdürülebilir gıda politikası çerçevesinde tüm paydaşların kesintisiz, sürdürülebilir gıdaya ulaşımının sağlanması; sıfır atık ve sıfır açlık hedeflerine ulaşmaya yönelik stratejiler belirlenmesi esastır.

**YÜRÜTME ESASLARI**

**Madde 6-** Güvenli ve Sürdürülebilir Gıda Yönetimi Yönergesi, İTÜ Güvenli ve Sürdürülebilir Gıda Komisyonu koordinatörlüğünce yürütülür. Konu ile ilgili işlerin yürütülmesi, Rektörlük/Dekanlık/Müdürlük veya idare tarafından görevlendirilecek personelle karşılanır.

**YÖNETİM BİRİMLERİ**

**Madde 7-** Yönetim birimleri:

1. Güvenli ve Sürdürülebilir Gıda Komisyonu: Rektör tarafından tercihen Gıda Müh., Çevre Müh., İşletme Müh. veya Endüstri Müh. Bölümü öğretim üyelerinden görevlendirilen en az iki (2), Sağlık, Kültür ve Spor Daire Başkanı, Yemek İşleri Şube Müdürü, Genel Sekreter olmak üzere en az beş (5) üyeden oluşur.
2. Güvenli ve Sürdürülebilir Gıda Komisyonu Başkanı: Güvenli ve Sürdürülebilir Gıda Komisyonu üyeleri arasından, Rektör tarafından görevlendirilir.
3. Gıda Güvenliği Denetleme Komisyonu: Gıda Mühendisliği Bölümünden bir öğretim üyesi, Sağlık, Kültür ve Spor Daire Başkanı, Yemek İşleri Şube Müdürlüğünden Gıda Müh./Gıda Teknikeri olmak üzere en az dört (4) üyeden oluşur.
4. Bu maddenin a ve b bendinde belirtilen komisyonlarda görev alan üyelerin görev süresi üç (3) yıldır. Görev süresi dolan komisyon üyesi yeniden görevlendirilebileceği gibi görevlendirilmesindeki usul izlenerek görev süresi dolmadan Rektör tarafından görevinden alınabilir.

olarak tanımlanmıştır.

**SORUMLULUK, GÖREVLER VE YÜKÜMLÜLÜKLER**

**Güvenli ve Sürdürülebilir Gıda Komisyonu**

**Madde 8-** Güvenli ve Sürdürülebilir Gıda Komisyonu; İTÜ Rektörlüğünün sorumluluk ve yetki alanı içinde eğitim, öğretim, araştırma, üretim, hizmet ve İTÜ yerleşkelerindeki diğer faaliyetler için tüketilen gıda ürünlerinin güvenli ve sürdürülebilir bir şekilde yönetimine ilişkin tüm süreçlerde birimlerin çalışmalarının eş güdüm içerisinde yürütülmesinden, Yönergenin doğru ve etkin bir şekilde uygulanmasından sorumludur. Komisyon, bu sorumluluğu, Rektörlük Makamından aldığı yetkiyle yerine getirir. Komisyonun görev ve yükümlülükleri:

1. Yönergenin yürütülmesinde karşılaşılan güçlüklerin saptanması, güçlükleri giderecek çözüm önerileri ile çözümlerin üretilmesi ve bu Yönergenin Uygulama Esasları’nın belirlenmesi,
2. Yönergenin, Madde 3’te belirtilen mevzuatta değişiklikler olması veya gerek duyulan diğer durumlarda gözden geçirilip güncellenmesi,
3. Tüm paydaşların katılımına yönelik olarak eğitimlerin ve bilgilendirme/farkındalık oluşturma toplantılarının düzenlenmesi,
4. Birimlerin yetkililerinin/ sorumlularının toplantıya davet edilmesi,
5. Gıda hizmetlerinin bu Yönerge hükümlerine uygun yürütülüp yürütülmediği konusunda Sağlık, Kültür ve Spor Daire Başkanı veya görevlendireceği komisyon tarafından değerlendirilmesi ve her yılın değerlendirme sonuçlarının bir rapor haline getirilerek Rektörlük makamına sunulması,
6. Gıda kayıp ve atıklarının azaltılması için stratejilerin belirlenmesi,
	* İsrafın önlenmesine yönelik bilgilendirme afişlerinin hazırlanması ve duyuruların yapılması,
	* Üretim planlamasının yapılması,
	* Açığa çıkan üretim fazlasının değerlendirilmesine yönelik stratejilerin belirlenmesi,
	* Organik atıklar ile bitkisel atık yağların usulüne uygun olarak bertaraf edilmesi,
7. Özellikle öğrenciler arasında sıfır açlığı temin edecek önlemlerin belirlenmesi/ değerlendirilmesi,
	* Yemek bursu,
	* Yerleşkelerde ücretsiz çorba ve sebiller aracılığıyla su temini,
	* Düşük fiyatlı ve besleyici yiyecek alternatiflerinin sağlanması,
8. Satın alma aşamasında, yerel üreticilerden gıda temininin tercih edilmesi,
9. Rektörlük tarafından görevlendirilen yetkili kişiler tarafından belirlenen fiyat listelerine uyulup uyulmadığının denetlenmesi,
10. Mevsimine uygun gıda ürünlerinin kullanımı,
11. Özel beslenme seçeneklerinin arttırılması (vegan, vejetaryen, çölyak hastası, gıda intoleransı vb.),
12. Tüketicilerin besin değeri ve alerjen riskleri açısından bilgilendirilmesi için öneriler sunulması (Menülerde ve/veya afiş şeklinde sunulması),
13. Sağlıklı beslenmeye yönelik olarak stratejilerin geliştirilmesi ve paydaşların bilgilendirilmesi (Dengeli beslenme, kalori değeri, trafik ışığı sistemi- tuz, yağ ve şeker içeriklerinin azaltılması, karbon emisyon oranlarının azaltılması),
14. Plastik ambalaj atıklarının azaltılması, geri dönüşüme uygun ambalaj malzemelerinin teşviki,
15. Çevre dostu temizlik ve dezenfeksiyon malzemelerinin kullanılmasının teşvik edilmesi,
16. Sürdürülebilir gıda konusunda farkındalığın artırılmasına yönelik stratejilerin belirlenmesi,
	* Eğitimler, etkinlikler, bilgilendirme afiş ve duyuruları, sosyal medyaya yönelik faaliyetlerin geliştirilmesi, öğrenci yarışmalarının düzenlenmesi

olarak belirlenmiştir.

**Gıda Güvenliği Denetleme Komisyonu**

**Madde 9-** Gıda hizmetlerinin bu Yönerge hükümlerine uygun yürütülüp yürütülmediği Sağlık, Kültür ve Spor Daire Başkanı veya görevlendireceği komisyon tarafından en az üç (üç) ayda bir kez denetlenir. Denetim sonucunda hazırlanan rapor Rektörlük makamına sunulur. Komisyonun görev ve yükümlülükleri:

1. Tüm ilgili işlemlerde hijyenik şartların dikkate alınması,
2. Gıda hizmeti sunulan yerlerin fiziki koşullarının uygun olup olmadığının denetlenmesi,
3. Gıdaların temini, hazırlanması, saklanması ve sunumu sürecindeki gıda hijyeni ile ilgili tüm aşamaların denetim ve kontrolünün yapılması,
4. Öğrenci ve personelden gelen şikayet ve taleplerin değerlendirilip çözüm önerilerinin sunulması

olarak tanımlanmıştır.

**Birim Sorumlusu**

**Madde 10-** Birim Sorumlusunun görev ve sorumlulukları aşağıda belirtilmiştir:

1. Biriminde “Güvenli ve Sürdürülebilir Gıda Yönetimi Yönergesi” esaslarının yerine getirilmesinin sağlanmasından,
2. Sorumluluğu dahilindeki birimden komisyon/kurul tarafından istenen verilerin GSGK’ya bildirilmesinden,
3. Varsa, gıda güvenliği açısından tehdit unsuru oluşturabilecek durumlar ile ilgili toplanan verilerin değerlendirilmesi, problem varsa giderilmesi için gerekli tedbirlerin alınmasından,
4. Birimde derlenen tüm bilgi ve istatistiklerin GSGK’ya iletilmesinden

sorumludur.

**GÜVENLİ VE SÜRDÜRÜLEBİLİR** **GIDA KOMİSYONUNUN KARAR ALMA SÜRECİ**

**Madde 11-** Komisyon, üye tam sayısının salt çoğunluğu ile toplanır ve toplantıya katılan kişi sayısının yarısından bir fazlası ile karar alır. Komisyon, olağan toplantılarını her üç (3) ayda bir yapar ve gerek görülmesi halinde komisyon başkanının çağrısı ile olağanüstü toplanabilir. Ayrıca Birimlerin temsilcilerinin de katıldığı genişletilmiş toplantılar düzenleyebilir.

**ÜÇÜNCÜ BÖLÜM**

**Yürürlük ve Yürütme**

**YÜRÜRLÜK**

**Madde 12-** Bu yönerge, Üniversite Senatosu tarafından kabul edildiği tarihte yürürlüğe girer.

**YÜRÜTME**

**Madde 13-** Bu yönerge hükümlerini Rektör yürütür.