

BOĞAZİÇİ ÜNİVERSİTESİ

GÜVENLİ VE SÜRDÜRÜLEBİLİR GIDA YÖNETİMİ YÖNERGESİ

BÖLÜM BİR

Amaç, Kapsam, Dayanak ve Tanımlar

AMAÇ

Madde 1. Bu Yönergenin amacı, Boğaziçi Üniversitesi Rektörlüğünün sorumluluk ve yetkisi dahilinde, Boğaziçi Üniversitesi yerleşkelerinde faaliyet gösteren gıda üretim ve satış yerleri, kafeterya ile yemekhane hizmetlerinin güvenli ve sürdürülebilir yönetimine ilişkin esasları düzenlemektir.

KAPSAM

Madde 2. Bu Yönerge, Boğaziçi Üniversitesi'nin tüm yerleşkelerinde aşağıdaki konulara ilişkin hukuki, idari ve teknik ilkeleri, bu ilkeler doğrultusunda politika ve programların oluşturulmasına ilişkin ilke ve düzenlemeleri ve bunların uygulanmasına ilişkin hükümleri kapsar.

- Tüm personel ve öğrencilerin güvenli gıdaya erişiminin sağlanması,
- Sürdürülebilir gıda yönetimi ve paydaşların bilgilendirilmesi.

TEMEL

Madde 3. Bu Yönerge aşağıdaki ilkeler dikkate alınarak hazırlanmıştır.

- 17 Aralık 2011 tarih ve 28145 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan “Gıda Hijyeni Yönetmeliği”,
- 29 Aralık 2011 tarih ve 28157 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan “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”

Ayrıca bu Yönerge hazırlanırken aşağıdaki hususlar dikkate alınmıştır.

- Boğaziçi Üniversitesi Atık Yönetimi Yönergesi,
- TS EN ISO 22000 - Gıda güvenliği yönetim sistemleri - Gıda zincirinde yer alan tüm kuruluşlar için gereklilikler

TANIMLAR

Madde 4. Bu Yönergede, aşağıda belirtilen ifadeler aşağıdaki tanımlara atıfta bulunmaktadır:

- a. Üniversite: Boğaziçi Üniversitesi,
- b. Güvenli ve Sürdürülebilir Gıda Komisyonu (GSGK): Yönergede belirtilen görevleri yerine getirmek üzere kurulan komisyonu,
- c. Birimler: Üniversitenin tüm yerleşkelerinde yer alan kafeterya, restoran, kantin, kafeterya, yemekhane gibi işletmeler, Birim Sorumlusu: "c" bendinde belirtilen birimlerin idari yöneticisini,
- d. Sıfır Atık: İsrafin önlenmesi, kaynakların daha verimli kullanılması, gıda atıklarının azaltılması, etkin bir toplama sisteminin kurulması ve atıkların geri dönüştürülmesini içeren atık önleme yaklaşımı olarak tanımlanan hedefi,
- e. Sıfır Açlık: Tüm bireylerin, her yerde, ihtiyaç duydukları güvenli, sağlıklı ve besleyici gıdaya erişimini sağlamak için birlikte çalışmayı,
- f. Gıda Güvenliği: Sağlıklı ve besleyici gıdaların üretiminde, hammaddenin elde edilmesi, işlenmesi, depolanması, dağıtımı ve tüketimi aşamalarında fiziksel, kimyasal ve biyolojik zararlıların yok edilmesi için alınan önlemlerin bütünü,
- g. Sürdürülebilirlik: Üretimin ve çeşitliliğin sürekliliğini sağlarken, insanlığın yaşamını sürdürülebilir kılmak,
- h. Sürdürülebilir Gıda: Tüm bireylerin mevcut gıda ihtiyaçlarının karşılanması için sosyal, ekonomik ve çevresel temelde gerekli önlemlerin alınarak gelecek nesillerin gıda ve beslenme ihtiyaçlarına erişiminin dikkate alındığı gıda sistemleri.

İKİNCİ BÖLÜM

Genel İlkeler, Yönetim İlkeleri, Yönetim Birimleri, Görev ve Yükümlülükler

GENEL İLKELER

Madde 5. Üniversitenin sorumluluk ve yetki alanına giren tüm gıda işletmeleri ve birimler aşağıdaki ilkelere uygun olarak yönetilir:

- a. Tüm paydaşların güvenli ve sağlıklı gıdaya erişiminin sağlanması esastır.
- b. Sürdürülebilir gıda politikası çerçevesinde tüm paydaşların gıdaya sürekli, sürdürülebilir erişiminin sağlanması, sıfır atık ve sıfır açlık hedeflerine ulaşacak stratejilerin belirlenmesi esastır.

YÖNETİM İLKELERİ

Madde 6. Güvenli ve Sürdürülebilir Gıda Yönetimi Yönergesi, Boğaziçi Üniversitesi Güvenli ve Sürdürülebilir Gıda Komisyonu tarafından yürütülür. İlgili işlerin yürütülmesi

Rektörlük/Dekanlık/Müdürlük veya idare tarafından görevlendirilecek personel tarafından karşılanır.

YÖNETİM BİRİMLERİ

Madde 7. Yönetim birimleri aşağıdaki şekilde tanımlanır:

- a. Güvenli ve Sürdürülebilir Gıda Komisyonu: Rektör tarafından görevlendirilen öğretim üyeleri ile Sağlık, Kültür ve Spor Daire Başkanı, Yemek Hizmetleri Şube Müdürü, İdari ve Mali İşler Daire Başkanı ve Genel Sekreter Yardımcısından oluşur. Komisyon üyelerinin görev süresi üç (3) yıldır. Komisyon üyesi, görev süresinin bitiminden önce Rektör tarafından yeniden görevlendirilebilir veya görevden alınabilir.
- b. Güvenli ve Sürdürülebilir Gıda Komisyonu Başkanı: Güvenli ve Sürdürülebilir Gıda Komisyonu üyeleri arasından Rektör tarafından görevlendirilen bir Öğretim Üyesi .

GÖREV VE YÜKÜMLÜLÜKLER

Güvenli ve Sürdürülebilir Gıda Komisyonu

Madde 8. Güvenli ve Sürdürülebilir Gıda Komisyonu, Boğaziçi Üniversitesi yerleşkelerinde eğitim, öğretim, araştırma, üretim, hizmet ve diğer faaliyetler amacıyla tüketilen gıda ürünlerinin güvenli ve sürdürülebilir yönetimi ile ilgili tüm süreçlerde birimlerin çalışmalarının koordinasyonundan Yönergenin doğru ve etkin bir şekilde uygulamasından sorumludur. Boğaziçi Üniversitesi Rektörlüğü'nün sorumluluk ve yetkisi alanı içerisinde ilgili tüm faaliyetler bu Yönerge kapsamında yer almaktadır. Boğaziçi Üniversitesi Rektörlüğü'nün sorumluluk ve yetkisi ile aynı zamanda yönergenin doğru ve etkin uygulanması da önemlidir. Komisyon bu sorumluluğunu Rektörlük'ten aldığı yetkiyle yerine getirir. Komisyon'un görev ve sorumlulukları:

- a. Yönergenin uygulanmasında karşılaşılan zorlukları belirlemek, zorlukların üstesinden gelmeye yönelik çözümler üretmek ve bu Yönergenin Uygulama Esaslarını belirlemek,
- b. 3. maddede belirtilen mevzuatta veya diğer durumlarda değişiklik olması durumunda Yönergenin gözden geçirilerek güncellenmesi,
- c. Tüm paydaşların katılımına yönelik eğitimler ve bilgilendirme/farkındalık artırma toplantıları düzenlemek,
- d. Birim görevlilerinin/amirlerinin toplantıya davet edilmesi,
- e. Gıda hizmetlerinin Sağlık, Kültür ve Spor Dairesi Başkanı veya görevlendireceği komisyon tarafından değerlendirilmesi, gıda hizmetlerinin bu Yönerge hükümlerine uygun olarak yürütülüp yürütülmediğinin değerlendirilmesi ve her yılın değerlendirme sonuçlarının rapor olarak Rektörlüğe sunulması,
- f. Gıda kayıp ve israfını azaltacak stratejilerin belirlenmesi,
 - İsrafın önlenmesine yönelik bilgilendirme posterlerinin hazırlanması ve duyuruların yapılması,
 - Üretim planlaması,
 - Üretilen, tüketilen ve atılan gıda atık miktarlarının ve türlerinin belirlenmesi ve kayıt alınarak aylık raporlanması,
 - Üretim fazlasının değerlendirilmesine yönelik stratejilerin belirlenmesi,

- Organik atıkların ve bitkisel atık yağların uygun şekilde bertaraf edilmesi
- g. Özellikle öğrenciler arasında sıfır açlık hedefi doğrultusunda gerekli önlemlerin belirlenmesi/değerlendirilmesi,
 - Yemek bursu sağlanması,
 - Kampüslerdeki su sebilleri aracılığıyla ücretsiz çorba ve su temin edilmesi,
 - Düşük fiyatlı ve besleyici gıda alternatiflerinin sunulması,
- h. Satın alma aşamasında gıdanın yerel üreticilerden tedarik edilmesi,
- i. Rektörlük tarafından görevlendirilen yetkili kişilerce belirlenen fiyat listelerine uygunluğun denetlenmesi,
- j. Mevsimlik gıda ürünlerinin kullanımı,
- k. Özel beslenme seçeneklerinin (vegan, vejetaryen, çölyak hastası, gıda intoleransı vb.) artırılması,
- l. Tüketicilerin besin değeri ve alerjen riskler konusunda bilgilendirilmesine yönelik önerilerin (menülerde ve/veya poster şeklinde) sunulması,
- m. Sağlıklı beslenmeye yönelik stratejilerin geliştirilmesi ve paydaşların bilgilendirilmesi (Dengeli beslenme, kalori değeri, trafik ışığı sistemi - tuz, yağ ve şeker içeriğinin azaltılması, karbon emisyon oranlarının azaltılması),
- n. Plastik ambalaj atıklarının azaltılması, geri dönüşüme uygun ambalaj malzemelerinin tercih ve teşvik edilmesi,
- o. Çevre dostu temizlik ve dezenfeksiyon malzemelerinin kullanımının teşvik edilmesi,
- p. Sürdürülebilir gıda konusunda farkındalığın artırılmasına yönelik stratejilerin belirlenmesi,
 - Eğitimler, etkinlikler, bilgilendirici poster ve duyurular, sosyal medya faaliyetlerinin geliştirilmesi, öğrenci yarışmalarının düzenlenmesi

Birim Sorumlusu

Madde 10. Birim Sorumlusunun görev ve sorumlulukları şunlardır:

- a. Birimde “Güvenli ve Sürdürülebilir Gıda Yönetimi Yönergesi” ilkelerinin yerine getirilmesinin sağlanması,
- b. Komisyon/kurulun sorumluluğundaki birimden talep ettiği verileri GSGK'ye bildirmek,
- c. Varsa gıda güvenliğini tehdit edebilecek durumlara ilişkin toplanan verilerin değerlendirilmesi ve sorunun ortadan kaldırılması için gerekli tedbirlerin alınması,
- d. Ünitede derlenen tüm bilgi ve istatistiklerin GSGK'ye iletilmesi.

GÜVENLİ VE SÜRDÜRÜLEBİLİR GIDA KOMİSYONUNUN KARAR VERME SÜRECİ

Madde 11. Komisyon, üye tam sayısının salt çoğunluğuyla toplanır ve toplantıya katılanların yarısından bir fazlası ile karar alır. Komisyon olağan toplantılarını üç (3) ayda bir yapar ve gerektiğinde komisyon başkanının çağrısı üzerine olağanüstü de toplanabilir. Ayrıca birim temsilcilerinin katıldığı genişletilmiş toplantılar da düzenleyebilir.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

İcra ve İcra

YÜRÜRLÜK

Madde 12. Bu yönerge Üniversite Yönetim Kurulu tarafından kabul edildiği tarihte yürürlüğe girer.

UYGULAMAK

Madde 13. Bu yönerge hükümlerini Rektör yürütür.