



KARADENİZ TEKNİK ÜNİVERSİTESİ

GÜVENLİ VE SÜRDÜRÜLEBİLİR GIDA YÖNETİMİ POLİTİKASI

POLİTİKANIN AMACI

Bu politika; KTÜ'nün tüm yerleşkelerinde öğrenci, personel ve ziyaretçilere sunulan yemek ve beslenme hizmetlerinde gıda güvenliğini, sağlıklı beslenmeyi, çevre dostu uygulamaları ve kapsayıcı hizmet anlayışını garanti altına almak amacıyla hazırlanmıştır. Politika; gıda hijyeninin sağlanması, beslenme hizmetlerinde sürdürülebilirlik ilkelerinin benimsenmesi ve toplum sağlığına katkı sağlamayı hedefler.

POLİTİKANIN İLGİLİLİĞİ

İlgili Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları (SKA) Kriteri: Bu politika, Birleşmiş Milletler Sürdürülebilir Kalkınma Amaçlarından öncelikli olarak şu hedeflerle ilişkilidir;

- SKA 2: Açlığa Son (Gıda güvenliği ve beslenme)
- SKA 3: Sağlıklı Bireyler
- SKA 12: Sorumlu Üretim ve Tüketim
- SKA 13: İklim Eylemi

İlgili Metrikler:

- THE Impact Rankings
- UI GreenMetric

POLİTİKA KAPSAMI

Politika; Kanuni ve diğer yerleşkelerdeki tüm yemekhaneler, mutfaklar, kantinler, kafeteryalar, gıda otomatları, kampüs içi gıda üretim tesisleri, Farabi Hastanesi mutfağı ve yemek hizmetleri ile üniversite tarafından düzenlenen etkinliklerde sunulan kumanya ve catering hizmetlerini kapsar. Ayrıca gıda alımları, depolama, hazırlama, pişirme, sunum, tüketim ve atık yönetimi süreçlerinin tamamı bu politikanın kapsamındadır. Üniversite bünyesindeki tüm öğrenciler, akademik ve idari personel, sözleşmeli çalışanlar, taşeron firmalar ve ziyaretçiler bu politikaya tabidir.

Hedef Kitle: KTÜ öğrencileri, akademik ve idari personel, ziyaretçiler, taşeron ve tedarikçiler bu politikanın hedef kitlesi içindedir.

Uygulama Alanları: KTÜ yerleşkelerinde yer alan tüm yemekhaneler, mutfaklar, kantinler, kafeteryalar, gıda otomatları, kampüs içi gıda üretim tesisleri, mutfak ve yemek hizmetleri sunan birimler ile üniversite tarafından düzenlenen etkinliklerde sunulan kumanya ve catering hizmetlerinde ve üniversite tarafından yürütülen tüm satın alma süreçlerinde bu politikanın ilkeleri uygulanır.

TEMEL İLKELER VE YASAL DAYANAKLAR

KTÜ, güvenli ve sürdürülebilir gıda yönetimi konusunda aşağıdaki temel ilkelere bağlıdır:

- **Gıda Güvenliği ve Hijyen:** Yerleşkelerde bulunan ve yemek hizmetleri sunan birimlerde hijyen prosedürü, mutfaklarda gıda hijyeni ve gıda güvenliğinin nasıl sağlanacağını tüm hedef kitle için açıkça beyan edilir. Yemek, servis salonları, mutfak vb. alanlarda hijyen önlemleri alınır; servis araç gereçleri temiz tutulur ve rutin ilaçlama takip edilir. Gıda ve su numuneleri düzenli olarak analiz edilerek sonuçlar kayıt altına alınır.
- **Sağlıklı ve Dengeli Beslenme:** Yemek menüleri, gıda mühendisi ve diyetisyen tarafından öğrencilerin enerji ve besin ihtiyaçları gözeticilerle hazırlanır; mevsimlere göre besleyici özellikler dikkate alınır. Menü çeşitliliği artırılır ve porsiyonların yeterliliği kontrol edilir.
- **Sürdürülebilirlik ve Çevre Duyarlılığı:** Gıda maddeleri mümkün olduğunca yerel,



mevsimlik ve çevre dostu üreticilerden temin edilir; organik ve adil ticaret ürünleri tercih edilir. Atık yağlar lisanslı firmalara verilerek ilgili kurumlara raporlanır; Atık Yönetmeliği'ne uygun olarak gıda atıkları ayrıştırılır ve kompostlama projeleri desteklenir.

- **Kapsayıcı ve Erişilebilir Beslenme:** Çölyak vb. gıdaya yönelik hastalıkları bulunan kişiler için, glutensiz ürünlere erişimi için kantinlerde ve gıda otomatlarında glutensiz ürünler bulundurulur ve yemekhanelerde glutensiz menülerin hazırlanması planlanır. Vejetaryen, vegan, helal, diyabet ve diğer özel diyet ihtiyaçları olan bireyler için de uygun menü seçenekleri geliştirilir.
- **Yasal Uyumluluk:** Politika; 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu, 2547 sayılı Yükseköğretim Kanunu, Mediko-Sosyal Sağlık, Kültür ve Spor İşleri Dairesi Uygulama Yönetmeliği, Beslenme Hizmetleri Yönergesi ve ilgili Türk Gıda Kodeksi hükümlerine dayanır. Beslenme hizmetlerinin planlanması, üretimi, sunumu ve atık yönetimi süreçlerinin tümünde ulusal ve uluslararası mevzuat ve standartlara uyum sağlanır.

SORUMLULUKLAR VE ROLLER

Uygulayıcı Birimler:

- **Sağlık, Kültür ve Spor Daire Başkanlığı (SKS):** Beslenme hizmetlerinin yürütülmesinden sorumludur; yemek menülerini planlar, hizmet alımı ihalelerini yapar, gıda mühendisleri ve diyetisyenlerle koordineli çalışır; yiyecek hizmeti sunan tüm birimlerde denetim yapar.
- **Beslenme Hizmetleri Yönetim Kurulu:** Ayda en az bir kez toplanarak hizmetlerin yürütülmesini denetler; yemek katılım ücretlerini, burs miktarlarını ve menüleri kararlaştırır.
- **Gıda Mühendisi ve Diyetisyen:** Menülerin sağlıklı ve dengeli hazırlanmasından, gıda ve temizlik malzemelerinin muayenesinden, depolama ve pişirme süreçlerinin kontrolünden ve hijyen uygulamalarının izlenmesinden sorumludur.
- **Kontrol Teşkilatı ve Muayene-Kabul Komisyonu:** Hizmet alımlarının ve yemek üretim süreçlerinin teknik şartnamelere uygunluğunu denetler; yüklenici firma personeli onaylar veya reddeder, ödeme ve hak ediş süreçlerini kontrol eder.
- **Yemekhanelerdeki Mutfak Ekibi:** Sunulan yemeklerin güvenli ve hijyenik hazırlanmasından, üretim alanlarının hijyen kurallarına uymasından sorumludur.
- **Dezavantajlı Gruplar Birimi:** Engelli ve özel diyet gereksinimi olan bireylerin beslenme hizmetlerinde erişilebilirlik ve uygunluk koşullarını sağlar; glutensiz menü hizmeti için talep toplanmasını ve uygulanmasını koordine eder.
- **Sıfır Atık Koordinatörlüğü:** Gıda atıklarının ayrıştırılması, kompostlama ve organik atıkların enerji üretiminde değerlendirilmesi süreçlerini yönetir; atık yağların lisanslı firmalara verilmesini ve belgelerin ilgili kurumlara iletilmesini sağlar.

İzleme Birimleri ve Sorumluları:

- **Rektörlük ve Senato:** Politikanın resmi onayını verir ve gerekli denetimleri yapar. Politikaya yönelik hedeflerin kurumsal önceliklere uygun şekilde gerçekleştirilmesini gözetir.
- **Araştırma Koordinatörlüğü:** Politikanın uygulanma ilerleyişini izler, performans göstergelerine ilişkin verileri toplar ve raporlar. Sürdürülebilirlik Birimi, UI GreenMetric ve THE Impact Rankings gibi sürdürülebilirlik endeksleri için gerekli verileri derler. Ayrıca politika kapsamında gerçekleştirilen faaliyetlerin sonuçlarını analiz ederek iyileştirme önerileri geliştirir.

UYGULAMA ADIMLARI

1. **Risk Değerlendirmesi ve Envanter:** Tüm yemekhanelerde ve kantinlerde gıda güvenliği risk analizi yapılır; mevcut altyapı, stok yönetimi, personel eğitimi, tedarik zinciri ve atık yönetimi süreçleri değerlendirilir.
2. **Menü Planlama ve Sürdürülebilir Tedarik:** Gıda mühendisleri ve diyetisyenler tarafından,



- besleyici özellikleri ve mevsimsel ürün çeşitliliği dikkate alınarak aylık yemek listeleri hazırlanır. Menülerde yerel ve organik ürünlerin oranı artırılır; hayvansal proteinlerin yanında bitkisel protein kaynaklarına yer verilir; sürdürülebilir deniz ürünleri tercih edilir.
3. **Hijyen ve Gıda Güvenliği Eğitimleri:** Tüm mutfak ve yemekhane personeline yılda en az iki kez gıda hijyeni ve güvenliği eğitimi verilir; Farabi Hastanesi için hazırlanan hijyen prosedürü kampüs genelinde uyarlanarak uygulanır.
 4. **Özel Diyet ve Kapsayıcılık Programı:** Çölyak hastaları, diyabet, vejetaryen ve vegan beslenme gibi özel diyet ihtiyacı olan bireyler için menüler oluşturulur ve glutensiz ürünlerin temini sağlanır; hasta öğrencilere yönelik formlar hazırlanır ve talep değerlendirmeleri yapılır.
 5. **Atık Yönetimi ve Kompostlama:** Yemek hazırlık süreçlerinden çıkan organik atıklar ayrıştırılır ve kompost tesislerine gönderilir; porsiyon kontrolü ve sipariş yönetimiyle gıda israfı azaltılır; bitkisel atık yağlar lisanslı firmalara verilir ve raporlama yapılır.
 6. **Su ve Enerji Tasarrufu:** Mutfaklarda su ve enerji verimliliği projeleri (düşük akışlı musluklar, enerji verimli pişirme ekipmanları) uygulanır; atık ısı geri kazanım sistemleri değerlendirilir.
 7. **Denetim ve Analiz:** Ayda en az bir kez gıda ve su numuneleri alınarak yetkili laboratuvarlarda analiz yapılır; sonuçlar Beslenme Hizmetleri Birimi tarafından dosyalanır ve gerekli önlemler alınır.
 8. **Farkındalık ve Geri Bildirim:** Menüler, sürdürülebilir gıda ilkeleri ve beslenme tavsiyeleri üniversitenin web sayfasında ve yemekhanelerde duyurulur; beslenme birimi ve menü oluşumu memnuniyet anketleri düzenlenerek kullanıcı geri bildirimleri toplanır ve değerlendirilir.
 9. **İş birliği ve Sürekli İyileştirme:** Yerel üreticiler, belediye ve sivil toplum kuruluşları ile iş birliği yapılarak topluluk destekli tarım, gıda bağış programları ve gıda atıklarının geri kazanımı projeleri yürütülür; gıda güvenliği ve sürdürülebilirlik standartları doğrultusunda politika her iki yılda bir gözden geçirilir.

PERFORMANS GÖSTERGELERİ

Gösterge	Hedef	Doğrulama Kaynağı
Yemekhane menülerinin mevsimlik ve yerel ürün içeriği	2030 yılına kadar %60'ının yerel ve mevsimlik ürün olması	Satın alma kayıtları
Glutensiz ve özel diyet menü sayısı	2030 yılına kadar tüm yemekhanelerde günde en az 1 seçenek	Beslenme hizmetler raporları
Gıda ve su numunelerinin analiz sonuçlarında uygunsuzluk oranı	2030 yılına kadar %0'a indirilmesi	Laboratuvar analiz raporları
Gıda atıklarının kompostlanma/ geri kazanım oranı	2030 yılına kadar en az %50 geri kazanım oranı	Çevre Sorunları UYGAR ve Sıfır Atık Koordinatörlüğü verileri
Gıda hijyeni ve sürdürülebilirlik eğitimine katılan personel oranı	2030 yılına kadar en az %60	SKS kayıtları



Geri bildirim anketlerine katılım ve memnuniyet oranı	2030 yılına kadar en az %70 memnuniyet	Anket sonuçları
Atık yağların lisanslı firmalara düzenli verilme oranı	2030 yılına kadar en az %80'inin raporlanması	Beslenme hizmetleri kayıtları

DENETİM VE RAPORLAMA

- **İzleme Sıklığı:** Performans göstergeleri yıllık değerlendirilir; ilgili göstergeler her yıl ilgili sorumlu birimler tarafından düzenli biçimde izlenir. Göstergelerdeki değerlerin yıl içindeki değişimleri tespit edilerek gerekli önlemler zamanında alınır.
- **Raporlama Sıklığı:** Yıllık veriler; ilgili yılın bitimini takiben altı ay içinde sürdürülebilirlik raporlarına işlenir ve üniversitenin web sitesi üzerinden kamuoyu ile paylaşılır. Dört yıllık veriler ise bir sonraki stratejik planlama dönemine girdi oluşturacak şekilde derlenir. Ayrıca, her yıl elde edilen ilgili veriler UI GreenMetric ve diğer uluslararası sürdürülebilirlik endekslerine raporlanır.
- **Dış Doğrulama:** İlgili göstergeler çerçevesinde üniversitenin performansını belgelemek amacıyla ulusal ve uluslararası sertifikasyon programlarına katılım sağlanır. Katılım programı ve kararı senato tarafından alınır. Bağımsız kuruluşlar tarafından gerçekleştirilecek denetimlerle politikanın uygulanması ve etkileri doğrulanır.
- **Revizyon Koşulları:** Belirlenen performans göstergelerinin hedeflenen değerlerin %60'ına iki yıl üst üste ulaşamaması durumunda veya ulusal/uluslararası mevzuatlarda değişiklik durumunda; politika uygulayıcı birimler tarafından gözden geçirilir, revizyon önerileri hazırlanarak politika yeniden senato onayına sunulur.

YÜRÜRLÜK

- Bu politika, KTÜ Senatosu tarafından onaylandığı tarihten itibaren yürürlüğe girer. Üniversite birimleri, politika hükümlerine uymak ve uygulamakla yükümlüdür.