

## **SDG12: Sustainable Consumption and Production**

Sustainable Consumption and Production goal number twelve among the sustainable development goals; focuses on ensuring and adopting sustainable production and consumption patterns. To achieve economic growth and sustainable development, we need to rapidly reduce our ecological footprint by changing the ways we produce and consume products and resources.

Efficient management of our shared natural resources and the way we eliminate toxic waste and pollutants are also important efforts to achieve this goal.

Reducing food waste per capita globally by fifty percent at the seller and consumer level is an important development point in creating more efficient production and supply chains. Conducting this study can increase food security and enable the transition to a proper economy that uses resources more efficiently.

Our Strong Practices Regarding the Sustainable Consumption and Production Label are as follows:

**Logistics Department Functions** 

Having important policies that can be applied in the supply of food and materials

Policies and processes are already defined for the disposal and recycling of materials.

Classification and measurement and separation of the supplied materials after use

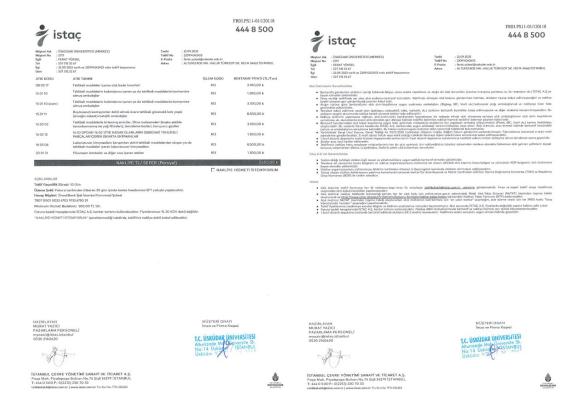
Preparation of Sustainability Report

The supply chain should be controllable and manageable, especially at the point of purchase.

With our improveable practices, our university can be included in the "GreenMetric World University Ranking" application along with the label study and be included in the "Sustainable and Green University" ranking.

Some of the revisions made by our university regarding the Sustainable Consumption and Production Label are as follows:

The document sent to us by the Logistics department for the transportation of hazardous waste is presented as evidence.



•Visual of the slogan "Share the Meat You Cannot Eat with Your Friends" in the cafeteria



Cafeteria Hygiene Checklist



Kontrol Tarihi: 21.12.2022

NO	SORULAR	AÇIKLAMA	SONUÇ
1	Yemedihanenin fiziki yaptu uygun mu? Davarlar ve zemin diz-yizzyli, su geçirmez, yıkanabilir, hapere yerleşunesine izin vermeyen, pürüzsür ve açık renkli malzemelerden yapılmış, çarlak olmayan, kolay benizlenebilir ve üretine uygun mu?		Uygunsazluk var Uygunsazluk yok
2	Tavan yoğunlaşma, damlama, kir birikmesi ve küf oluşmasına izin vermeyecek şekilde düzenlenmiş mi?		Uyganssoduk var Uyganssoduk yok
3	Bulagesa alanenda yağ tutucu var mi?		Uygunsuzluk var Uygunsuzluk yok
4	Kapı vo pencereler sinsk, haşere ve diğer zararlıların girişini engelleyecek pekilde rei, kafes kullanımı halinde kafesler ince gözenekli, kolay temizlenebilir, sökülüp takılabilir özellikte mi? Düzenli bakımları yapolyor ms?		Uygunsuzluk var Uygunsuzluk yok
5	Kapılar düzgün yüzeyli, sıvı ommeyen malzemeden, gerektiğinde kendi kendine kapanabilir özetlikte mi?		Uygunsuzluk var Uygunsuzluk yok
6	Szaklık kontrollerine dair güncel kayıtlar var m/?		Uygunsuzluk var Uygunsuzluk yok
7	Yeterli el hijyeni saglanması için imkanlar mevcut mu?		Uygansazlak var
8	İşyerinde ilkyardını malzemeleri ve dolabı var mı?		Uygunsuzluk var Uygunsuzluk yok
2	Makine ve ekipman yerleşimi uygun mu?		Uygunsuzluk var Uygunsuzluk yok
10	Uygun temirlik ve dezenfeksiyon yapılıyor mu?		Uygunsuzluk var Uygunsuzluk yok
11	Kullandan kimyasal ve dezenfektanlar gida endüstrisine uygun mu? Onaylan var mı?		Uygunsuzluk var Uygunsuzluk yok
12	Su, deterjan ve dezenfektunlar ile bunların çözeltileri aracılığıyla işketmenin, malzeme, alet ve ekiperanun temiclemmesi ve dezenfekte odilmesi sırasında goda maddesinin kirlenmesi ve bulaşımının engelleyecek önlemler alınmış mi?		Uygunsuzluk var Uygunsuzluk yok
13	Atik yösetimine uygun davrandiyor mu? Atik kovalan uygun mu?		Uygunsuzluk var Uygunsuzluk yok
14	Birimde zararlılar ile mücadele kapsamında bir plan		Uygunsuzluk var Uygunsuzluk yok