



SDG12: Sürdürülebilir Tüketim ve Üretim

Sürdürülebilir kalkınma hedeflerinden oniki numaralı Sürdürülebilir Tüketim ve Üretim hedefi ; sürdürülebilir üretim ve tüketim kalıpları sağlamaya ve benimsemeye odaklanmaktadır. Ekonomik büyüme ve sürdürülebilir kalkınmayı başarmak için, ürünleri ve kaynakları üretme ve tüketme biçimlerimizi değiştirmek suretiyle ekolojik ayak izimizi hızlı bir şekilde azaltmamız gerekmektedir.

Ortak doğal kaynaklarımızın verimli yönetimi ve zehirli atık ve kirleticileri bertaraf etme biçimimiz de bu amaca ulaşmada önemli çalışmalardır.

Daha verimli üretim ve tedarik zincirlerinin oluşturulmasında, satıcı ve tüketici düzeyinde küresel olarak kişi başına gıda atığının yüzde elli oranında azaltılması önemli bir gelişim noktasıdır. Bu çalışmanın yapılması gıda güvenliğini artırabilir ve kaynakları daha verimli kullanan doğru ekonomiye geçişi sağlayabilmektedir.

Sürdürülebilir Tüketim ve Üretim Etiketiyile İlgili Güçlü Uygulamalarımız aşağıdaki gibidir:

- Lojistik Departmanı Fonksiyonları
- Gıda ve malzemenin tedariki noktasında uygulanabilir önemli politikaların olması
- Malzemelerin bertaraf edilmesi ve geri dönüştürülmesi için halihazırda politika ve süreçlerin tanımlı olması
- Tedarik edilen malzemelerin kullanıldıktan sonra sınıflandırılması ve ölçülünerek ayrıştırılması
- Sürdürülebilirlik Raporunun hazırlanması
- Tedarik zincirinin özellikle satınalma noktasında kontrol edilebilir ve yönetilebilir olması

Yapılan iyileştirilebilir uygulamalarımızla üniversitemiz etiket çalışmasıyla birlikte «GreenMetric World University Ranking» uygulamasına dahil olarak «Sürdürülebilir ve Yeşil Üniversite» sıralamasında yer alabilir.

Sürdürülebilir Tüketim ve Üretim Etiketiyile ilgili üniversitemiz tarafından yapılan revizyonlardan bazıları aşağıdaki gibidir:

- Tehlikeli atıkların taşınmasına yönelik Lojistik departmanı tarafından tarafımıza iletilen belge kanıt olarak sunulmuştur.



FR03.PS11-01/2018
444 8 500

Miyet Adı : ÜSKÜDAR ÜNİVERSİTESİ (MERKEZ)	Tarih : 22.09.2023
Miyet No : 127	Taahhüt No : ZDPA24245
İşletme Adı : FERRAT YÖZSEL	E-Posta : ferrat.yozsel@usta.gov.tr
İşletme No : 137 302 34 37	Adres : ALTUNBAĞCI MAHALLESİ TÜRKSOY SK. NO:14 34462 İSTANBUL
İşletme Adres : 22.09.2023 tarih ve ZDPA24245 nolu taahhüt sözleşmesi	Tel : 137 302 34 37
Sms : 137 302 34 37	

ATIK KODU	ATIK TANIMI	İÇLEM KODU	BERTARAF FİYATI (TL/Ton)
08 03 17	Tehlikeli maddeler (çerem etik beşerî nesnelere)	813	3.000,00 ₺
15 01 10	Tehlikeli maddelerin kalıntıları (çerem ya da tehlikeli maddelerle kontamine olmuş ambalajlar)	813	3.000,00 ₺
15 01 10 (ozon)	Tehlikeli maddelerin kalıntıları (çerem ya da tehlikeli maddelerle kontamine olmuş ambalajlar)	813	3.000,00 ₺
15 01 11	Diğer kimyasal atıklar (çerem etik beşerî nesnelere, tehlikeli gazlar, tehlikeli sıvılar, tehlikeli katı atıklar)	813	8.500,00 ₺
15 02 02	Tehlikeli maddelerle işlenmiş nesnelere, diğer maddelerle boyanmış nesnelere, tehlikeli maddelerle boyanmış nesnelere, tehlikeli maddelerle boyanmış nesnelere	813	3.000,00 ₺
16 05 13	16.02 ÖZDANI 16.03 TZYVE KADAR ÖZLANLARIN DİŞİNDKİ TEHLİKELİ PARÇALARIN İÇEREN İSKANATA İKİPARÇALARI	813	1.900,00 ₺
16 05 08	Laboratuvar atıkları (çerem laboratuvar ekipmanları)	813	8.500,00 ₺
20 01 21	Filozofan tembalar ve diğer çamur çöpler	813	1.900,00 ₺

NAKLİYE TL/SEFER (Porsiyon) 2450,00 ₺

NAKLİYE HİZMETİ İSTEMİYORUM

ACKLAMALAR
Taahhüt Özetleri Sıra No: 10
Özet No: 10
Özet İçeriği: Fatura tarihinden itibaren 30 gün içinde banka hesabımıza EFT yoluyla yapılacaktır.
Hesap Bilgileri: ZiraatBankası Şişli İhtisap Kurumu-02000
TR07 0000 0002 4302 9780 8700 29
Minimum Hizmet Bedeli: 500,00 TL'dir.
Fatura bedeli hesaplamada İSTAC A.Ş. standart şartlarını kullanacaktır. Fiyatlarımıza % 20 KDV dahil değildir.
"NAKLİYE HİZMETİ İSTEMİYORUM" işaretlemeli şekilde, taahhüt noluyla dahil kabul edilecektir.

HAZIRLAYAN
MURAT YAZICI
PAZARLAMA PERSONELİ
myozsel@usta.gov.tr
0330 2462420

MÜŞTERİ ONAYI
İmza ve Firma Kağıdı
T.C. ÜSKÜDAR ÜNİVERSİTESİ
Altunbağcı Mah. Türksoy Sk. No:14 Üsküdar
İstanbul



FR03.PS11-01/2018
444 8 500

Miyet Adı : ÜSKÜDAR ÜNİVERSİTESİ (MERKEZ)	Tarih : 22.09.2023
Miyet No : 127	Taahhüt No : ZDPA24245
İşletme Adı : FERRAT YÖZSEL	E-Posta : ferrat.yozsel@usta.gov.tr
İşletme No : 137 302 34 37	Adres : ALTUNBAĞCI MAHALLESİ TÜRKSOY SK. NO:14 34462 İSTANBUL
İşletme Adres : 22.09.2023 tarih ve ZDPA24245 nolu taahhüt sözleşmesi	Tel : 137 302 34 37
Sms : 137 302 34 37	

NAKLİYE TL/SEFER (Porsiyon) 2450,00 ₺

NAKLİYE HİZMETİ İSTEMİYORUM

ACKLAMALAR
Taahhüt Özetleri Sıra No: 10
Özet No: 10
Özet İçeriği: Fatura tarihinden itibaren 30 gün içinde banka hesabımıza EFT yoluyla yapılacaktır.
Hesap Bilgileri: ZiraatBankası Şişli İhtisap Kurumu-02000
TR07 0000 0002 4302 9780 8700 29
Minimum Hizmet Bedeli: 500,00 TL'dir.
Fatura bedeli hesaplamada İSTAC A.Ş. standart şartlarını kullanacaktır. Fiyatlarımıza % 20 KDV dahil değildir.
"NAKLİYE HİZMETİ İSTEMİYORUM" işaretlemeli şekilde, taahhüt noluyla dahil kabul edilecektir.

HAZIRLAYAN
MURAT YAZICI
PAZARLAMA PERSONELİ
myozsel@usta.gov.tr
0330 2462420

MÜŞTERİ ONAYI
İmza ve Firma Kağıdı
T.C. ÜSKÜDAR ÜNİVERSİTESİ
Altunbağcı Mah. Türksoy Sk. No:14 Üsküdar
İstanbul

- Yemekhane de yer alan «Yiyemediğin Etleri Dostlarınla Paylaş» sloganı görseli



- Yemekhane Hijyen Kontrol Listesi

**YEMEKHANE HİJYEN KONTROL FORMU**

Lokasyon: Merkez Yürütke

Kontrol Tarihi: 21.12.2022

NO	SORULAR	AÇIKLAMA	SONUÇ
1	Yemekhanenin fiziki yapısı uygun mu? Duvarlar ve zemin düz yüzeyli, su geçirmez, yıkanabilir, hijyene uygun şekilde boyanmış ve açık renkli malzemelerden yapılmış, çatlak olmayan, kolay temizlenebilir ve ıslanma uygun mu?		Uygunuzluk var <input type="checkbox"/> Uygunuzluk yok <input checked="" type="checkbox"/>
2	Favon yapılandırma, duvarlar, kılı kırkmacı ve kılıf oluşturma için verilecek şekilde düzenlenmiş mi?		Uygunuzluk var <input type="checkbox"/> Uygunuzluk yok <input checked="" type="checkbox"/>
3	Bulaşma alanında yağ tutucu var mı?		Uygunuzluk var <input type="checkbox"/> Uygunuzluk yok <input checked="" type="checkbox"/>
4	Kapı ve pencereler temiz, hijyene ve diğer zararlıların girişini engelleyecek şekilde mi, kafes kullanımı halinde kafesler ince gözenekli, kolay temizlenebilir, sürtülmeye elverişli özellikte mi? Düzenli bakımları yapıyor mu?		Uygunuzluk var <input type="checkbox"/> Uygunuzluk yok <input checked="" type="checkbox"/>
5	Kapılar düzgün yüzeyli, sıvı emeyen malzemeden, perçinlerinde kendi kendine kapanabilir özellikte mi?		Uygunuzluk var <input type="checkbox"/> Uygunuzluk yok <input checked="" type="checkbox"/>
6	Sıcaklık kontrollerine dair güncel kayıtlar var mı?		Uygunuzluk var <input type="checkbox"/> Uygunuzluk yok <input checked="" type="checkbox"/>
7	Yeterli el hijyeni sağlanması için lekeler mevcut mu?		Uygunuzluk var <input type="checkbox"/> Uygunuzluk yok <input checked="" type="checkbox"/>
8	İçerisinde hijyen malzemeleri ve dolabı var mı?		Uygunuzluk var <input type="checkbox"/> Uygunuzluk yok <input checked="" type="checkbox"/>
9	Makine ve ekipman yerleşimi uygun mu?		Uygunuzluk var <input type="checkbox"/> Uygunuzluk yok <input checked="" type="checkbox"/>
10	Uygun temizlik ve dezenfeksiyon yapıyor mu?		Uygunuzluk var <input type="checkbox"/> Uygunuzluk yok <input checked="" type="checkbox"/>
11	Kullanılan kimyasal ve dezenfektanlar gıda endüstrisine uygun mu? Oranları var mı?		Uygunuzluk var <input type="checkbox"/> Uygunuzluk yok <input checked="" type="checkbox"/>
12	Su, deterjan ve dezenfektanlar ile bulaşma çitacıları aracılığıyla hijyeni, malzeme, alet ve ekipman temizlenmesi ve dezenfeksiyonu sırasında gıda maddelerinin kirlemesi ve bulaşması engelleyecek önlemler alınmış mı?		Uygunuzluk var <input type="checkbox"/> Uygunuzluk yok <input checked="" type="checkbox"/>
13	Atık yönetimine uygun davranıyor mu? Atık kovuları uygun mu?		Uygunuzluk var <input type="checkbox"/> Uygunuzluk yok <input checked="" type="checkbox"/>
14	Birinde zararlılar ile mücadele kapsamında bir plan var mı?		Uygunuzluk var <input type="checkbox"/> Uygunuzluk yok <input checked="" type="checkbox"/>