

KEMİKSİZ DANA ETİ ALIMI TEKNİK ŞARTNAMESİ

1.Konu:

Bu teknik şartname Erciyes Üniversitesi Hastaneleri Yemekhanesi için satın alınacak “ Soğutulmuş kemiksiz erkek dana etinin fiziksel özelliklerini, etiketleme ve ambalajlama, denetim, sevkiyat ve numune alma metotlarını konu alır.

2. Fiziksel Özellikler:

2.1. Etlerin kabulü, etler kesilip yüzüldükten sonra soğuk hava deposunda en az 24 saat, en fazla 48 saat içerisinde soğukluğunu muhafaza ederek soğuk hava tertibatlı araçlarla kuruma ulaştırılmalıdır. Etin merkez ısısı 0 C/ +4C arasında olmalıdır.

2.2. Kabul edilecek etler; yüksek besi kondisyonuna sahip azami 30 aylık , kültür ırkı ve merkezleri olan, asgari 200 kg ağırlığındaki sığır karkasların parçalanmasından elde edilmelidir.

2.3. Etler kurumumuz soğuk hava depolarına ücretsiz olarak teslim edilmelidir.

2.4. Etler taze getirilmelidir.Dondurulmuş et olmamalıdır.

2.5. Etler kendine has et görünümünde olmalıdır.

2.6. Kesilen hayvanın safi gövdesi teslim edilecek, kırpıntı(pesvente) et kabul edilmeyecektir.

2.7. Etler, tamamen kemiksiz olmalı, gövde üzerinde hiçbir kemik ve / veya kıkırdak parçası bulunmamalıdır.

2.8. Kesilen hayvanların sakatatı (karaciğer,akciğer,böbrek,yürek,dil,dalak,işkembe vs.) ve kellesi bulunmamalıdır.

2.9. Etler, kan, pislik (dışkı, sindirim organı muhteviyatı gibi) toprak, çamur ve yabancı maddelerle kirlenmiş olmamalıdır. Etler, üzerinde deri parçaları, karın ve göğüs boşluğunda iç organ parçaları bulunmamalı, bilumum sakatata ait iç yağlar olmamalıdır.

2.10. Etlerin genel görünüşü fazla yağlı görünüm yansıtmamalıdır. Etlerin üzerindeki yağlar alınmış olmalı, böbrek yağları, mesane yağları, göğüs boşluk yağları alınmış olmalıdır.

2.11. Etlerin genel görünüşü, kokusu, doğal lezzeti bozuk olmamalıdır. Doğal rengini kaybetmiş, yumuşak ve yapışkan kıvamlı, gevşemiş, fena kokulu, kurtlanmış etler kabul edilmeyecektir.

2.12. Hangi sebeple olursa olsun ilaç alan hayvan eti olmamalıdır.İlaç tesbit edilen etler bütün halinde ilgili firmaya geri iade edilecektir.

2.13. Herhangi bir kimyasalla muamele edilmiş ve/veya boyanmış etler olmamalıdır.

2.14. Hangi sebeple olursa olsun öldükten sonra kesilmiş hayvan etleri olmamalıdır.

2.15. Etler, özel taşıma araçları ile; iki arçelik,iki but olarak dörde parçalanmış ve kemiksiz olarak alınacaktır.

2.16.Etler,et asma kancalarına asılı vaziyette,üzeri etin organoleptik özelliklerini etkilemeyecek,insan sağlığına zararsız,hijyenik bir ambalajla sarılı olarak ve arabanın zeminine temas etmeyecek şekilde getirilmelidir.

Et taşıma araçları;

a) Et taşımaya uygun hijyenik özelliklere sahip olmalıdır.

b) Etler uygun soğutma sistemine sahip, taşıma süresince istenilen ısıyı muhafaza edecek nitelikte 0C/+7C sıcaklık aralığında araçlarla sevk edilecektir.

c) Frigorifik araçlarla hava sirkülasyonunun sağlanacağı kadar boşluk bırakılarak taşınacaktır.

d) Etlerin taşındığı frigorifik araçta kötü koku yayan maddeler, toz, pislik, çöp, saman vb. yabancı maddeler bulunmayacaktır.

Erhan GENÇ
Erciyes Üniversitesi
Tıp Fakültesi Hastaneleri

Uzm.Dyt. N. İlçin MİRZA
BESİLENME VE
Erciyes Üniversitesi
Sağlık Uygulama ve Araştırma Merkezi

e) Et taşıma aracının iç yüzeyleri düzgün, paslanmaz, etin organoleptik özelliklerini etkilemeyecek bir malzemeden yapılmış, temizlik ve dezenfeksiyona uygun nitelikte olması gerekmektedir.

f) Et taşıma araçları amacı dışında kullanılmamalı, koku yayan ve/veya kirli başka mal taşınmamalıdır.

2.16. Etlerin tesliminde görevli personeller; kolay temizlenebilir, açık renkli, temiz başlık, çizme veya özel ayakkabı, eldiven, maske, çalışma kıyafetleri ve koruyucu kıyafetler giymelidir.

2.17. Etlerin tesliminde görevli personellerin, resmi bir sağlık kuruluşu tarafından tifo, paratifo A ve B, salmonellosis, dizanteri, hepatitis, tüberküloz, bulaşıcı deri hastalıkları ve benzeri hastalıklar yönünden kontrol edildiği ve sağlıklı olduğunun raporunun her 3 ayda bir muayene komisyonuna ibrazı şarttır.

2.18. Gelen etler muayene komisyonu tarafından kontrol edilecek, şartnameye uygun olmayan etler iade edilecektir.

2.19. İade edilen et miktarı en geç bir gün içinde temin edilecek, temin edilmediği takdirde Kurum istediği yerden etini alacak, bedelini müteahhit firma ödemek zorunda kalacaktır.

2.20. Et siparişleri, Kurumun ihtiyacı doğrultusunda haftada 2 kez yapılacak olup, istenilen miktarlar en fazla 3 gün öncesinden yüklenici firmaya yazılı kati sipariş ile bildirilecektir. Etler kati siparişte belirtilen teslim tarihinde en geç saat 9 a kadar Hastanemiz yemekhanesine teslim edilecektir.

2.21. Menşei itibari ile ithal et kesinlikle kabul edilmeyecektir.

2.22. Üniversite işbu sözleşmede kayıtlı miktarlardan $\pm$ %20 et alıp, almamakta serbesttir.

2.23. Etler aşağıdaki standartlara uymalıdır:

HAZIRLANMIŞ KIRMIZI ET KARIŞIMLARI İÇİN MİKROBİYOLOJİK KRİTERLER

	n	c	m	M
Aerobik mezofilik bakteri	5	2	$5,0 \times 10^5$	$5,0 \times 10^6$
<i>Escherichia coli</i> O157:H7	5	0	25 g'da bulunmamalı	
<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	$5,0 \times 10^2$	$5,0 \times 10^3$
<i>Bacillus</i> spp.	5	2	$1,0 \times 10^4$	$1,0 \times 10^5$
<i>Clostridium perfringens</i>	5	2	$2,0 \times 10^1$	$1,0 \times 10^2$
<i>Pseudomonas</i>	5	2	$5,0 \times 10^4$	$5,0 \times 10^5$
Toplam küf ve maya	5	2	$1,0 \times 10^3$	$1,0 \times 10^4$
<i>Salmonella</i> spp.	5	0	25 g'da bulunmamalı	

n : Analize alınacak numune sayısı

c : m ile M arasındaki sayıda mikroorganizma ihtiva eden kabul edilebilir en fazla analize alınacak numune sayısı

m : (n – c) sayıdaki analize alınacak numunenin 1 gramında bulunabilecek kabul edilebilir en fazla mikroorganizma sayısı

M : c sayıdaki analize alınacak numunenin 1 gramında bulunabilecek kabul edilebilir en fazla mikroorganizma sayısı

* Tabloda verilen değer katı besiyeri için olup, sıvı besiyerinde bu değer 30 M olarak alınır.

3. Denetim:

3.1. T.C. Tarım ve Orman Bakanlığının İl veya İlçe Müdürlüğünden alınmış Gıda İşletmesi Onay Belgesi,

Gıda GENÇ
Gıda İşletmesi
Gıda İşletmesi Hastaneleri

Uzm. Dr. Yalçın MİRZA
BAŞYETİSYEN
Erciyes Üniversitesi
Gıda Güvenliği Araştırma Merkezi

3.2.Gıda Sicil Belgesi (İşyeri Açma ve Çalışma İzin Belgesi),

3.3.Gıda Üretim İzin Belgesi,

3.4. ISO 22000 belgesi ,

3.5. Helal belgesi,

3.6.TS-669 Kasaplık Dana Gövde Etleri Standart Belgesi (belgenin tadil edilmiş son hali ile alınması gerekmektedir.),

3.7.GMP İyi Üretim Uygulamaları Sertifikası bulunmalıdır.

3.8. Verilecek etler gıda mevzuatı tüzüğüne ve TS 669 belgesine uygun nitelikte olmalıdır. TSE Standartlarının etlerle ilgili tüm şartları aranacaktır.

3.9. T.C. Tarım ve Orman Bakanlığının 5/12/2012 tarih ve 28488 Sayılı Resmi Gazetede yayınlanan Tebliğ No: 20012/74 Türk Gıda Kodeksi Taze Et, Hazırlanmış Et ve Hazırlanmış Et Karışımları tebliğinde yapılacak yeni değişiklikler geçerli sayılacaktır.

3.10.Gıda Maddeleri Tüzüğü ve Türk Gıda Kodeksine atıf yapılan hususların muayenesi:

a) Bu hususların muayenesi kati kabul sırasında yapılacak, etin tüketimi esnasında etten kaynaklanan bir zehirlenme ve sağlık problemi çıktığı takdirde veya gerekli görüldüğü durumda, T.C. Sağlık Bakanlığı veya Tarım ve Orman Bakanlığı'nın veya Üniversiteler tarafından yapılacak laboratuvar analizleri sonucunda ilgili etin Gıda Maddeleri Tüzüğü ve Türk Gıda Kodeksine uygun olmadığının tespiti halinde doğabilecek ek zarar-zıyan ve mesuliyetten müteahhit firma sorumlu tutulacaktır.

b)Yılda 2 kez olmak üzere herhangi bir tariftetekabul gören etlere ait numuneler alınacak, T.C Sağlık Bakanlığı veya T.C Tarım ve Orman Bakanlığı'nın veya Üniversiteler tarafından yapılacak laboratuvar analizleri sonucunda ilgili etin Gıda Maddeleri Tüzüğü ve Türk Gıda Kodeksine uygunluğu ölçülecektir.Analizler sonucunda kesilecek olan fatura ilgili müteahhit firma tarafından karşılanacaktır.

c) Kesilen hayvanın kesim öncesi (ante mortem) ve sonrası (post mortem) muayenesinin, İl veya İlçe, Tarım ve Orman Müdürlükleri'nce görevlendirilen sorumlu veteriner hekim tarafından yapıldığı belgelenmeli ve kurumumuza teslim edilmelidir. (Belgede, insan tüketimine uygun olduğu ve muayene tarihi belirtilmelidir.)

d) Etler, damgalı (3285 sayılı Hayvan Sağlığı ve Zabıtası Kanunu'na dayanılarak çıkarılan Hayvan Sağlığı ve Zabıtası Yönetmeliği'nin 101. Maddesinde açıklanan esaslara uygun olarak yapılmış ve Bakanlıkça kabul edilmiş mühürle mühürlenmiş) olmalıdır.

e) Dana gövde etleri, damga çizgisi boyunca yukarıdan aşağıya doğru sağlığa zararsız mavi renkli boyayla bozulmayacak, silinmeyecek ve okunaklı bir şekilde sınıf işareti (dana eti damgası) (yukarıda belirtilen özelliklere ait haiz mezbahanın mührü) ile damgalı olmalıdır.

f)Kesilen hayvanın Tarım ve Orman Bakanlığı'nın tesis kurma ve çalışma izni verdiği birinci sınıf mezbahaya sahip kombinada kesilmiş ve parçalanmış olduğu belgelenmelidir.

Berna GENÇ A
Etiler
Etiler Devlet Hastanesi
Tıp Fakültesi Hastaneleri

Uzm.Dr. Mirza
Baskıyetisyen
Etiler Devlet Hastanesi
Sağlık Uygulama ve Araştırma Merkezi