

GÖVDE DANA ETİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

A-ÜRÜN ÖZELLİKLERİ:

1. Etler, iki yaşını geçmemiş iyi besili erkek dana eti olacaktır.
2. Etler sağlığa uygun koşullarda kesimi yapılmış, kanı akıtılarak yüzülmüş, iç organları, böbrekleri, üreme organları, idrar kesesi ve bunların bağları, yemek borusu çıkarılmış, baş ve ayakları ayrılmış, böbrek yağları, salkım yağları ve pelvis boşluğu yağları alınmış, kuyruğu (4. kuyruk omurundan) kesilmiş, bütün haldeki gövde (*karkas eti*) olacaktır.
3. Gövdeler 4'e bölünmüş olarak gelecek, her bir butun ağırlığı **50-80 kg.** arasında, her bir kolun ağırlığı **60-100 kg.** arasında olacaktır.
-But ve kol miktarı eşit olacak, idarenin siparişi doğrultusunda bu oran değiştirilebilecektir.
4. Ekstra dana gövde eti sınıfına girecek, tam etli az yağlı olacak.
-Etin rengi pembeden koyu pembeye, yağın rengi açık krem olacak, lifleri ince, mermer görüntüsü gibi olmalıdır.
5. Etlerin kemik oranı **%18**'in altında olmalıdır.
6. Etler kesilip gövde haline getirildikten sonra hava cereyanlı ve **18⁰C**'yi aşmayan özel bir yerde asılı olacak gövde sıcaklığı giderilmiş, yüzeyinde su kaybıyla koruyucu ince bir tabaka oluşmuş, soğutma dışında herhangi bir koruyucu işleme tabi tutulmamış, **0-4⁰C**'de asılı olarak muhafaza edilmiş olmalıdır.
7. Etlerin ph değeri **5,4 – 6** sınırları içinde ve etlerin iç ısısı **0-4⁰C** arasında olacaktır.
8. Etler kaşektik (*zayıf, kemik oranı yüksek*) danalardan elde edilmiş olmayacak ve etlerde ikterus (*sarılık*) ve aşı kalıntısı bulunmayacaktır.

B-TAŞIMA ÖZELLİKLERİ:

9. Türk Gıda Kodeksinin ambalaj özelliğine uygun olarak etler temiz, sağlam, kokusuz, hava alabilecek, yağ sızdırmayan, nem çekmeyen özellikte dokunmuş beyaz, krem veya bej renkte bez örtüyle örtünmüş olarak teslim edilecektir.
10. Etler Türk Gıda Kodeksinin 10. bölümüne ilave olarak frigofrik (**-0-4⁰C**) araçlarla taşınacaktır.
-Etin iç ısısı ölçüsü **+4⁰C**'in üstünde olmayacaktır.
-Soğutmalı araçlarda etler çengellere asılı olarak aralarında hava sirkülasyonu sağlayacağı kadar boşluk bırakılarak taşınacaktır.
-Çengeller temiz ve paslanmaz çelikten olacaktır.
-Araç başka bir işte kullanılmayacaktır.
-Araca ait araç dezenfeksiyon raporu etin teslimi sırasında komisyona verilecektir.
11. Sipariş edilen et mutfak ambarına sabah saat **08:00 – 10:00** arasında teslim edilecektir.



C-DENETİM ve MUAYENE ÖZELLİKLERİ:

12. Etlerin sağlık kontrolünden geçirildiğini ve insan tüketimine uygun olduğunu, ayrıca hangi hayvan etine ait olduğunu belirten hayvan sağlığı ve zabıta kanunu ve bu kanuna istinaden çıkarılmış hayvan sağlığı ve zabıta yönetmeliğine uygun olarak sağlık damgasını taşıması zorunludur ve bu damgaların kesinlikle okunabilir olması gerekmektedir.

13. Etlere hiçbir şekilde çamur, toprak, dışkı ve pislik, çöp zehirli madde ve artıkları bulaşmış olmayacaktır.

-Etlere rengi koyu esmer, yeşilimsi olmayacak, mavi-siyah renk oluşumu, matlaşma görülmeyecektir.

-Yapışkanimsı, sümüksü, ekşi kokulu olmayacak, damar uçlarında kan pıhtıları bulunmayacak ve etler yumuşamış, aşırı gevşek, nemli, aşırı sulu olmayacaktır.

14. Etler damga çizgisi boyunca yukarıdan aşağıya doğru Türk Gıda Kodeksinin kullanılmasına izin verdiği sağlığa zararlı olmayan mavi ve kırmızı renkli boya ile bozulmayacak ve silinmeyecek şekilde sağlık kontrol (*Veteriner*) damgası ile grup işaretinin devamı olarak sınıf işareti ile damgalanacaktır.

-Etin üzerinde kesim tarihi, kalitesi ve grubunu gösteren damga mutlaka olacaktır.

15. Etlerin kesim tarihlerinin bulunduğu mezbaha veteriner onaylı sağlık raporu, et teslimi sırasında verilecektir.

16. Yüklenici etlerin hangi tesiste kesilmiş olduğunu belgelemekle yükümlüdür.

17. Etin tüketimi esnasında etten kaynaklanan bir zehirlenme ve sağlık problemi çıktığı takdirde veya muayene komisyonunun gerekli gördüğü hallerde, T.C Sağlık Bakanlığı veya Üniversiteler tarafından yapılacak Laboratuvar analizleri (ki, bu analizlerin bedeli müteahhit firma tarafından karşılanacaktır) sonucunda ilgili etin Gıda Maddeleri Tüzüğü ve Türk Gıda Kodeksine uygun olmadığını tespiti halinde doğabilecek ek zarar – ziyan ve mesuliyetten müteahhit firma sorumlu tutulacaktır.

18. Muayene Komisyonu etlerin fiziki muayenesini yaparken görsel değerlendirmede temizlenmesi gereken fakat yeterince temizlenmemiş yağ, sinir vb. diğer dokuları temizletecektir.

19. Gelen etlere uygulanan muayene sonucunda, olumsuzluklar tespit edilirse etler iade edilecek ve iade edilen miktar kadar ürün 3 saat içerisinde tekrar getirilecektir.

20. Yüklenici firma idarenin talebi doğrultusunda ürün ile ilgili analiz ve muayene raporlarını idareye sunmalıdır.

- Muayene ve kabul komisyonu tarafından, kimyasal ve bakteriyolojik testlerin analizi için; Merkezi Kafeterya ambarına teslim edilecek ürünler, Gıda Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü Laboratuvarlarına gönderilerek testleri yaptırılacaktır.

-Bundan doğacak masraflar firma tarafından karşılanacaktır.

2

M. B. Z. H.

D-REFERANS ve NORMLAR:

21. Dana etinde bulunabilecek gıda katkı maddeleri, bulaşanlar, pestisit kalıntıları, veteriner ilaç kalıntı düzeyleri ve hijyen ile ilgili Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin ilgili bölümlerinde yer alan hükümlere uygun olacaktır.

22. Şartnamede belirtilmeyen tüm hususlar için Türk Gıda Kodeksi; Çiğ kırmızı et ve hazırlanmış kırmızı et karışımları tebliğ hükümleri geçerli olacaktır.

E-MİKROBİYOLOJİK ÖZELLİKLERİ:

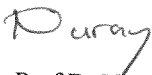
23. Mikrobiyolojik özellikler Türk Gıda Kodeksinin mikrobiyolojik kriterler tebliğine uygun olacaktır.


	n	C	m	M
Aeorobik mezofilik bakteri (kob/g)	5	2	5×10^1	5×10^6
Echerichia coli (kob/g)	5	2	5×10^1	1×10^2
Echerichia coli O157:H7 (kob/g)	5	0	Bulunmamalı	Bulunmamalı
Staphylococcus aureus (kob/g)	5	2	1×10^2	5×10^3
Salmonella (kob)	5	0	25 g'da bulunmamalı	25 g'da bulunmamalı


F- DİĞER HUSUSLAR:


24. Tüm gövde dana etinin kemiğinden ayrıştırılması işleminden yüklenici sorumludur.
-Yüklenici firma personeli SGK kaydının (Sigortalı) olması zorunludur.
-Taşıyıcı personelin kıyafeti temiz olmalı, önlük, bone ve eldiven kullanılmalıdır.

25. Merkezi Kafeteryaya ürün getiren Yüklenici firma elemanları Kurumumuz kılık kıyafet yönetmeliğine uygun şekilde giyinecek, kişisel hijyen kurallarına (Günlük saç-sakal traşı, eldiven, maske, önlük, bone kullanımı) uyacaktır.


Prof. Dr. Muray GÜZELER
Gıda Müh. Böl. Öğr. Üyesi


Prof. Dr. Zerrin ERGİNKAYA
Gıda Müh. Böl. Öğr. Üyesi


Dr. Öğr. Üyesi Hakan BENLİ
Gıda Müh. Böl. Öğr. Üyesi


Hicran AKSOY
Gıda Müh.