

**FIRINCILIK ÜRÜNLERİ ÜRETİM HATTINDA ISO 22000
GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİNİN
KURULMASI**

Ece BAYRAKTAR



T.C.
BURSA ULUDAĞ ÜNİVERSİTESİ
FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ

**FIRINCILIK ÜRÜNLERİ ÜRETİM HATTINDA ISO 22000 GIDA GÜVENLİĞİ
YÖNETİM SİSTEMİNİN KURULMASI**

Ece BAYRAKTAR
0000-0003-2990-4030

Prof. Dr. Ozan GÜRBÜZ
(Danışman)

YÜKSEK LİSANS TEZİ
GIDA MÜHENDİSLİĞİ ANABİLİM DALI

BURSA – 2020
Her Hakkı Saklıdır

TEZ ONAYI

Ece BAYRAKTAR tarafından hazırlanan “FIRINCILIK ÜRÜNLERİ ÜRETİM HATTINDA ISO 22000 GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİNİN KURULMASI” adlı tez çalışması aşağıdaki jüri tarafından oy birliği ile Bursa Uludağ Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı’nda **YÜKSEK LİSANS TEZİ** olarak kabul edilmiştir.

Danışman : Prof. Dr. Ozan GÜRBÜZ

Başkan : Prof. Dr. Ozan GÜRBÜZ
0000-0001-7871-1628
Bursa Uludağ Üniversitesi,
Ziraat Fakültesi,
Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı

İmza

Üye : Doç Dr. Sine ÖZMEN TOĞAY
0000-0002-8851-1803
Bursa Uludağ Üniversitesi,
Ziraat Fakültesi,
Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı

İmza

Üye : Dr. Öğr. Üyesi Adnan Fatih DAĞDELEN
0000-0002-6777-273X
Bursa Teknik Üniversitesi,
Mühendislik ve Doğa Bilimleri Fakültesi,
Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı

İmza

Yukarıdaki sonucu onaylarım

Prof. Dr. Hüseyin Aksel EREN
Enstitü Müdürü
28/09/2020

B.U.Ü. Fen Bilimleri Enstitüsü, tez yazım kurallarına uygun olarak hazırladığım bu tez çalışmada;

- tez içindeki bütün bilgi ve belgeleri akademik kurallar çerçevesinde elde ettiğimi,
- görsel, işitsel ve yazılı tüm bilgi ve sonuçları bilimsel ahlak kurallarına uygun olarak sunduğumu,
- başkalarının eserlerinden yararlanması durumunda ilgili eserlere bilimsel normlara uygun olarak atıfta bulunduğumu,
- atıfta bulunduğum eserlerin tümünü kaynak olarak gösterdiğimi,
- kullanılan verilerde herhangi bir tahrifat yapmadığımı,
- ve bu tezin herhangi bir bölümünü bu üniversite veya başka bir üniversitede başka bir tez çalışması olarak sunmadığımı

beyan ederim.

31/08/2020

Ece BAYRAKTAR

ÖZET

Yüksek Lisans Tezi

FIRINCILIK ÜRÜNLERİ ÜRETİM HATTINDA ISO 22000 GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİNİN KURULMASI

Ece BAYRAKTAR

Bursa Uludağ Üniversitesi
Fen Bilimleri Enstitüsü
Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı

Danışman: Prof. Dr. Ozan GÜRBÜZ

Ülkemizde buğdaydan elde edilen ürünler çok tercih edilmektedir. Bunun sebebi beslenmedeki temel besin maddelerinin ham maddesi olmasıdır. Gelişmekte olan ülkemizin iklim koşullarının elverişli olması tarım alanındaki uygulamalara imkan sağlamaktadır. Unlu mamuller sanayisinin üretim miktarı, iş yeri sayısı gibi değerleri göz önüne alındığında bu sanayinin önemli bir yere ve paya sahip olduğu görülmektedir. Her sektörde olduğu gibi fırıncılık sektöründe de rekabet hızla artmakta ve bu artışın yanında tüketicinin bilinçli ve seçici olması, güvenli gıdayı ve kaliteyi ön plana çıkarmaktadır. Gıda güvenliğini sağlamak amacıyla uluslararası geçerlilik elde etmiş olan ISO 22000 gıda güvenliği yönetim sistemi en çok tercih edilen sistemdir. Bu sistem gıda güvenliğini her aşamada kontrol altında tutmayı hedefleyen gıda güvenliği yönetim sistemidir.

Bu çalışmanın amacı; Bursa ilinde faaliyet gösteren bir gıda işletmesinde ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi'nin fırıncılık ürünleri üretim hattında kurulması ve uygulanmasıdır. Çalışmanın birinci bölümünde unlu mamuller alanı hakkında genel bilgilere, ikinci bölümünde kalite kavramı ile ilgili genel bilgilere ve üçüncü bölümünde ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Standardı ile ilgili bilgilere değinilmiş olup, söz konusu standardın fırıncılık ürünleri üretim hattında kurulumu oluşturulmuştur.

Anahtar Kelimeler: Fırıncılık ürünleri, unlu mamul, kalite, gıda güvenliği, ISO 22000, HACCP

2020, x + 211 sayfa.

ABSTRACT

MSc Thesis

ESTABLISHMENT of ISO 22000 FOOD SAFETY MANAGEMENT SYSTEM in BAKERY PRODUCTS PRODUCTION LINE

Ece BAYRAKTAR

Bursa Uludağ University
Graduate School of Natural and Applied Sciences
Department of Food Engineering

Supervisor: Prof. Dr. Ozan GURBUZ

Products obtained from wheat are preferred in our country. This is because the basic nutrients in nutrition are raw materials. The favorable climatic conditions of our developing country allow applications in the field of agriculture. Considering the values of the bakery industry such as the amount of production and the number of workplaces, it is seen that this industry has an important place and share. As in every sector, competition in the bakery sector is rapidly increasing, and besides this increase, the awareness and selectivity of the customer brings safe food and quality to the fore. In order to ensure food safety, the internationally recognized ISO 22000 food safety management system is the most preferred system. This system is a food safety management system that aims to keep food safety under control at every stage.

The aim of this study is; it is the establishment and implementation of ISO 22000 Food Safety Management System on the bakery products production line in a food business operating in the province of Bursa. In the first part of the study, general information about the field of bakery products, general information about the concept of quality in the second part, and information about ISO 22000 Food Safety Management System Standard in the third part, the installation of the said Standard in the bakery products production line was established.

Keywords: Bakery Products, baked product, quality, food safety, ISO 22000, HACCP 2020, x + 211 pages.

TEŞEKKÜR

Lisans hayatım boyunca hiçbir zaman desteğini esirgemeyen, lisansüstü eğitimim sürecinde danışmanlığımı üstlenerek tez çalışmalarımın her anında değerli bilgileri ile bana yol gösteren, beraber çalışmaktan onur ve mutluluk duyduğum değerli hocam Prof. Dr. Ozan GÜRBÜZ'e saygı, sevgi ve teşekkürlerimi sunarım.

Lisans eğitimi hayatım boyunca olduğu gibi lisansüstü eğitimim boyunca da yanımda olarak ilgi ve tecrübelerini esirgemeyen değerli hocam Dr. Elif YILDIZ'a sevgi, saygı ve teşekkürlerimi sunarım.

İşe başladığım günden beri, hayata attığım adımlarda arkamda duran ve bana desteğini hiçbir zaman esirgemeyen değerli genel müdürüm Sn. Murat YILMAZ'a sonsuz sevgi, saygı ve şükranlarımı sunarım.

Hayatım ve tüm eğitim süreçlerimde destek, inanç ve sevgileri ile bana güç veren, bugünlere gelmemin en büyük emekçisi olan değerli ailem Mehtap BAYRAKTAR, Muhammer BAYRAKTAR, Ceren BAYRAKTAR ve Nebahat ATMACA'ya, her zaman arkamda duran ve desteğini esirgemeyen yol arkadaşım Burak TAN'a sonsuz sevgi, saygı ve şükranlarımı sunarım.

Ece BAYRAKTAR

31/08/2020

İÇİNDEKİLER

	Sayfa
ÖZET.....	i
ABSTRACT	ii
TEŞEKKÜR	iii
SİMGELER ve KISALTMALAR DİZİNİ	viii
ŞEKİLLER DİZİNİ.....	ix
ÇİZELGELER DİZİNİ	x
1. GİRİŞ.....	1
2. KURAMSAL TEMELLER ve KAYNAK ARAŞTIRMASI	2
2.1. Un ve Unlu Mamuller Hakkında Genel Bilgiler	2
2.1.1. Un ve unlu mamuller nedir?.....	2
2.1.2. Un ve unlu namuller tarihçesi	2
2.1.3. Un ve unlu mamullerin önemi.....	3
2.1.4. Türkiye’de un ve unlu mamuller sanayinin durumu	5
2.2. Kalite ve Kalite İle İlgili Kavramlar	7
2.2.1. Kalite tanımı.....	7
2.2.2. Kalitenin tarihsel gelişimi	8
2.2.3. Muayene.....	8
2.2.4. Kalite kontrol	9
2.2.5. Toplam kalite kontrol.....	10
2.2.6. Kalite güvencesi	11
3. FIRINCILIK ÜRÜNLERİ ÜRETİM HATTINDA ISO 22000 KURULUMU	13
3.1. Amaç.....	13
3.2. Yöntem.....	13
3.3. Kapsam.....	13
3.4. Terimler ve Tarifler.....	13
3.4.1. Gıda güvenliği.....	16
3.4.2. Gıda zinciri.....	16
3.4.3. Gıda güvenliği tehlikesi	16
3.4.4. Gıda güvenliği politikası.....	16
3.4.5. Son ürün	16
3.4.6. Akış şeması	17
3.4.7. Kontrol önlemi	17
3.4.8. Ön gereksinim programı	18
3.4.9. Operasyonel ön gereksinim programı	18
3.4.10. Kritik kontrol noktası (KKN) ve kritik limit.....	19
3.4.11. İzleme.....	19
3.4.12. Düzeltme ve düzeltici faaliyet.....	19
3.4.13. Geçerli kılma ve doğrulama	20
3.4.14. Güncelleme	20
3.5. Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi	20
3.5.1. Genel şartlar	20
3.5.2. Dokümantasyon şartları	21
3.6. Yönetimin Sorumluluğu.....	21
3.6.1. Yönetimin taahhüdü	21
3.6.2. Gıda güvenliği politikası.....	22
3.6.3. Gıda güvenliği yönetim sisteminin planlaması	22

3.6.4. Sorumluluk ve yetki	23
3.6.5. Gıda güvenliği ekip lideri.....	23
3.6.6. İletişim	23
3.6.7. Acil durumlara hazırlık ve müdahale.....	24
3.6.8. Yönetimin gözden geçirmesi	24
3.7. Kaynak Yönetimi	25
3.8. Güvenli Ürün Planlama ve Gerçekleştirme.....	25
3.8.1. Genel.....	25
3.8.2. Ön gereksinim programları	26
3.8.3. Tehlike analizlerini gerçekleştirmenin birincil aşamaları ve tehlike analizi.....	26
3.8.4. Operasyonel ön gereksinim programlarının oluşturulması	27
3.8.5. HACCP planının oluşturulması.....	27
3.8.6 OGP ve HACCP planlarında belirtilen başlangıç bilgi ve dokümanların güncelleştirilmesi	27
3.8.7. Doğrulama planlaması	27
3.8.8. İzlenebilirlik sistemi.....	28
3.8.9. Uygunsuzluk kontrolü.....	28
3.9. Gıda Güvenliği Yönetim Sisteminin Geçerli Kılınması, Doğrulanması ve İyileştirilmesi	29
3.9.1. Genel.....	29
3.9.2. Kontrol önlem kombinasyonlarının geçerli kılınması.....	29
3.9.3. İzleme ve ölçmenin kontrolü.....	30
3.9.4. Gıda güvenliği yönetim sisteminin doğrulanması.....	30
3.9.5. İyileştirme	31
4. SONUÇ.....	32
KAYNAKLAR	33
EKLER.....	36
EK 1 Gıda Güvenliği El Kitabı'nın Amacı ve Kapsamı	39
EK 2 Gıda Güvenliği Kapsamı	40
EK 3 Ekmek ve mayalı grubu tehlike analizi ve önlem tablosu 1 ve pasta grubu tehlike analizi ve önlem tablosu 1	41
EK 4 Gıda Güvenliği ve Kalite Politika Dokümanı.....	44
EK 5 Son Ürün Kalite Kontrol Formu	45
EK 6 Üretim akış şemaları	46
EK 7 Bakım Onarım Prosesi.....	51
EK 8 Arıza Bakım-Bildirim Formu	52
EK 9 Makine Bakım-Onarım Sicil Kartı Formu.....	53
EK 10 Palet Kartı	54
EK 11 Malzeme Tanım Kartı	55
EK 12 Numune Kayıt Formu	56
EK 13 Cam ve Sert Plastik Kontrol Formu.....	57
EK 14 Hijyen ve Sanitasyon Kontrol Formu	58
EK 15 Hijyen ve Sanitasyon Prosedürü	58
EK 16 Ziyaretçi Kontrol Formu	61
EK 17 Depo Kontrol Formu.....	62
EK 18 Derece Kontrol Formu	63
EK 19 Ön Gereksinim Programları Prosedürü.....	64
EK 20 ÖGP Planı	67

EK 21 Ön Koşul Doğrulama Soru Listesi.....	68
EK 22 Çapraz Bulaşmayı Önleme Talimatı.....	76
EK 23 El Yıkama Talimatı.....	77
EK 24 İzlenebilirlik Prosedürü	79
EK 25 Girdi Kontrol Formu	81
EK 26 Girdi Kontrol ve Depolama Talimatı.....	82
EK 27 Satın Alma Talimatı.....	84
EK 28 DÖF Prosedürü	86
EK 29 Düzeltici-Önleyici Faaliyet İstek Formu	89
EK 30 DÖF ve Müşteri Şikayetleri Takip Formu.....	91
EK 31 Doğrulama Prosedürü	92
EK 32 Geçerli Kılma ve Doğrulama Planı.....	94
EK 33 GGYS Geçerli Kılma ve Doğrulama Formu	95
EK 34 Uygun Olmayan Ürün Hizmet Kontrol Formu.....	97
EK 35 Personel Yetkinlik Formu	98
EK 36 Kalibrasyon Prosedürü.....	99
EK 37 Kalibrasyon Planı.....	101
EK 38 Atık Kontrol Talimatı	102
EK 39 GGYS-Dokümanların ve Kayıtların Yönetimi Prosedürü.....	103
EK 40 Doküman İstek ve Revizyon Talep Formu	107
EK 41 Arşiv Listesi.....	109
EK 42 Yönetimin Sorumluluğu Talimatı.....	110
EK 43 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Proses Etkileşimi.....	114
EK 44 Üretim Sorumlusu Görev Tanımı	115
EK 45 Usta Görev Tanımı.....	116
EK 46 Şoför Görev Tanımı.....	117
EK 47 Üretime Yardımcı Personel Görev Tanımı.....	118
EK 48 Depo Sorumlusu Görev Tanımı.....	119
EK 49 Doğrulama Ekibi Görev Tanımı	121
EK 50 Acil Durum Ekibi Görev Tanımı	122
EK 51 HACCP Ekibi Görev Tanımı.....	123
EK 52 İnsan Kaynakları Müdürü Görev Tanımı.....	125
EK 53 Genel Müdür Görev Tanımı	126
EK 54 GGYS Ekibi Görev Tanımı	128
EK 55 Gıda Güvenliği Ekip Lideri Atama.....	130
EK 56 Gıda Güvenliği Ekibi Atama	131
EK 57 İletişim Prosedürü	132
EK 58 İç Haberleşme Formu.....	134
EK 59 Acil Durum Prosedürü	135
EK 60 Acil Durum Ekibi Atama.....	137
EK 61 İş Kazası Tutanak Formu	138
EK 62 Yönetimin Gözden Geçirmesi Prosedürü	139
EK 63 Toplantı Tutanak Formu	141
EK 64 Personel Bilgi Formu	142
EK 65 Eğitim Prosedürü	143
EK 66 Yıllık Eğitim Planı	145
EK 67 Eğitim Katılım Formu.....	146
EK 68 Eğitim Değerlendirme Formu.....	148

EK 69 Eğitim Talep Formu.....	149
EK 70 İşletme Hijyen Talimatı	151
EK 71 Personel Hijyen Talimatı	153
EK 72 İçerik Bilgileri Tablosu.....	155
EK 73 Enerji Değerleri Tablosu.....	166
EK 74 Unlu Mamul Haccp Planı	187
EK 75 İzlenebilirlik Prosedürü	188
EK 76 İzlenebilirlik Tutanak Formu	190
EK 77 Uygun Olmayan Ürün-Hizmet Kontrol Prosedürü.....	191
EK 78 Ürün İmha Prosedürü.....	193
EK 79 İmha Tutanağı Formu	198
EK 80 Ürün Geri Çağırma Prosedürü	199
EK 81 Proses Etkileşim.....	201
EK 82 Ölçüm Cihazları Listesi	202
EK 83 İç Tetkik Prosedürü.....	203
EK 84 İç Tetkik Soru Listesi ve Raporu	205
EK 85 Kalite Çemberi.....	210
ÖZGEÇMİŞ	211

SİMGELER ve KISALTMALAR DİZİNİ

Kısaltmalar	Açıklama
DPT	Devlet Planlama Teşkilatı
ÖGP	Ön Gereksinim Programı
PUKO	Planla-Uygula-Kontrol Et-Önlem Al
KKN	Kritik Kontrol Noktası
HACCP	Tehlike Analizleri ve Kritik Kontrol Noktaları
YY	Yüzyıl
MÖ	Milattan Önce
EOQC	Avrupa Kalite Kontrol Organizasyonu
ASQC	Amerikan Kalite Kontrol Derneği
IGC	Uluslar arası Hububat Konseyi
ISO	Uluslar arası Standartlar Örgütü
DÖF	Düzeltilici ve Önleyici Faaliyet
GGYS	Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi

ŞEKİLLER DİZİNİ

	Sayfa
Şekil 2.1. Buğday çeşitleri.....	3
Şekil 2.2. Dünya’da 2020 yılına ait günlük kalori alımının yiyeceklere oranı.....	3
Şekil 2.3. Dünya’da 2011 yılı unlu mamul tüketimi.....	6
Şekil 2.4. Kalite kontrol sisteminin işleyişi.....	8
Şekil 2.5. Kalite güvencesi nedir?.....	11

ÇİZELGELER DİZİNİ

Sayfa

Çizelge 2.1. Türkiye sanayinde işletme sayısının alt sektörlere göre dağılımı.....	5
Çizelge 2.2. Fırın ve pastane işletmelerinde üretilen ürünlerin oransal dağılımı.....	5
Çizelge 2.3. Kalite kontrolünde geriye dönüşüm.....	9
Çizelge 2.4. Kalitede kimlik değişimi.....	10

1. GİRİŞ

Günümüzde gelişen teknoloji ile hız kazanan unlu mamuller sektörü, kendi alanında hizmet veren birçok işletmeyi kapsamakta olup önemli bir paya sahiptir. Gıda sanayini kapsayan oranlara bakıldığında unlu mamuller sektörünün tercihlerin başında geldiği görülmektedir.

Tüketicinin giderek bilinçlendiği ve bu sektörde oluşan talebin fazla olması, kalite ve güvenli gıda kavramının gerekliliğini ortaya çıkarmıştır. Üretim proseslerinin tüm aşamalarında oluşabilecek tehlikeler ürünlerin güvenliğini tehlikeye atmaktadır. Hammadde alımından itibaren tüm işlemlerin kontrol altına alınması tüketiciye güvenilir ürün ulaştırmanın önem noktasını oluşturmaktadır.

Çalışmada önce unlu mamullerin önemi, unlu mamullerin tarihçesi ve kalite kavramının gelişimine yer verilmiş olup sonrasında dünya genelinde standartlara sahip olan ve tüm aşamaların kontrolünü sağlamayı hedefleyen ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi'nin 'Fırıncılık ürünleri üretim hattına' uygulanması gerçekleştirilmiştir.

Sistem içerisinde oluşturulan uygulamaların eksiksiz ve titizlikle yürütülmesi kaliteli ve güvenli ürün üretimi ile hedeflenen başarının gerçekleşmesini sağlayarak, sektörün giderek iyileşmesine katkıda bulunarak, hem üreticiye hem tüketiciye fayda sağlamaktadır.

2. KURAMSAL TEMELLER ve KAYNAK ARAŞTIRMASI

2.1. Un ve Unlu Mamuller Hakkında Genel Bilgiler

2.1.1. Un ve unlu mamuller nedir?

Tahıllardan elde edilen, beslenmede önemli bir noktaya sahip olan karbonhidrat ve vitaminler açısından zengin besinlerdir (Anonim 2012). Unlu mamuller tüketime hazır veya ön işlem uygulanmış, sonrasında farklı işlemlerle tüketime sunulabilen ve hububat unlarından meydana gelmiş pişirilmiş ürünleri oluşturmaktadır. Ekmek, pasta, tatlı ve tuzlu kurabiyeler, kek, çörek, gofret, peksimet, bisküvi vb. ürünler bu gruba dahil olanlarından birkaçıdır (Azapagaoğlu ve ark. 2020).

2.1.2. Un ve unlu mamuller tarihçesi

Buğdaya ait ilk bulguların yaklaşık 10.000 yıl öncesine dayanan ve alınan kültürle Diyarbakır-Karacadağ'da tespiti öngörülmektedir. Buğdayın Anadolu'da 23 yabani ve 400'den fazla çeşidi yer almaktadır (Özberk ve ark. 2016). 9500 yıl öncesinde Konya-Çumra'da yapılan kazılar sonucunda insanların tarım ile uğraştıkları, siyez buğdayı yetiştirdiği ve ekmek yaptığı anlaşılmıştır. İnsanların Mısır'da 5000 yıl önce mezarların duvarlarına işlemiş oldukları görseller ekmek ve ekşi hamurun nasıl yapıldığını anlatmaktadır. Ekşi hamurdan ekmek yapımının zahmetli olmasından dolayı İsrailoğulları ekmeği ekşi maya kullanmadan yapmışlardır. Birbirini etkileyen bu gelişmeler sonrasında yangın riskine karşın Roma İmparatorluğunda 'fırıncılık' mesleğinin doğduğu görülmektedir (Sağdıç 2020).

3500 yıl önce Manisa, Kaymakçı ve Diyarbakır, Karacadağ'da yapılan kazılar ekmeklik buğdayın varlığına dikkat çekmiştir (Atar 2017). Buğday için en önemli dönüm noktalarından birisi pestisitlerin ve azotlu gübrelerin tarımda kullanımının yoğunlaşmasıdır. Kısa boylu bodur buğdayların ıslah edilmesi azotun etkin kullanımını arttırmıştır ve bu sayede 1961-1985 yıllarında dünyada buğday üretimi iki katına çıkmıştır (Atar 2017).

2.1.3. Un ve unlu mamullerin önemi

Ülkemizde buğday ve buğdaydan yapılan ürün tüketiminin birinci sırada olmasının sebebi insan beslenmesindeki temel besin maddelerinin ham maddesi olmasıdır. Buğdaylar botanik yapısına göre 3'e ayrılmaktadır (Şekil 2.1.).



Şekil 2.1. Buğday çeşitleri

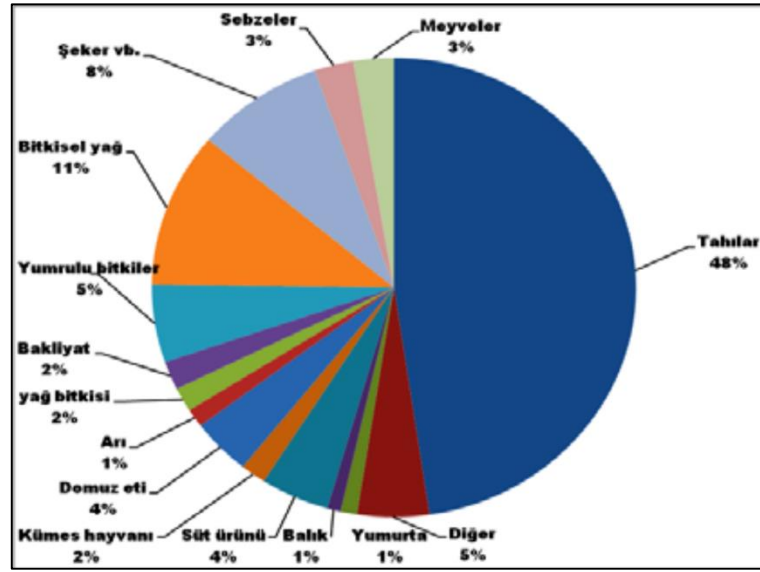
Ayrıca buğdaylar; tane sertliği parametresine göre sert, yarı sert ve yumuşak buğday, tane rengi parametresine göre kırmızı ve beyaz buğday; ekiliş zamanına göre yazlık ve kışlık buğday olarak da gruplandırılmaktadır (Taş ve ark. 2017).

İnsanların gıda ihtiyacını karşılamasında geçmişten bugüne kullanılan buğday Dünya'nın pek çok ülkesinde tercih edilen bir besindir. İnsan sağlığı açısından (kabızlık, kansızlık, ağrı kesici) ve hayvan sağlığı açısından ilaç olarak kullanılmış ve zaman zaman kullanılmaya devam edilmektedir (Atar 2017).

Ülkemizde beyaz ekmek tüketiminin daha çok olmasına karşın, tam tahıl içeren besinlerin besleyicilik ve fitokimyasal bileşenler açısından daha zengin oluşu sağlık yönünden daha yararlı olduğunu göstermektedir. Tam buğday unundan elde edilen ekmeğin tüketimi, kalp rahatsızlarına ve tip 2 diyabet hastalığına büyük ölçüde yarar sağladığı bildirilmiştir. Uzun zaman düzenli kullanımı ile kilo yönetimine fayda sağladığı görülmektedir (Atar 2017). Günde 300 gr ekmek tüketen yetişkin bir birey; enerjinin %30-36'sını, proteinin

%39-42'sini, demirin %12-42'sini, B₁ vitamininin %27-63'ünü, B₂ vitamininin %12-30'unu, kalsiyumun %9-57'sini ve niyasinin %15-27'sini karşılamaktadır (Anonim 2012).

Tahıllar arasında buğdayın payı %19 olup, tahıl ve tahıl ürünleri günlük enerji ihtiyacının %43'ünü sağlamaktadır (Atar 2017). 2020 yılında Dünyada tahıllara ait günlük kalori alımının yiyecekler arasındaki oranına bakıldığında bu pay %48'dir (Şekil 2.2).



Şekil 2.2. Dünyada 2020 yılına ait günlük kalori alımının yiyecekler arasındaki oranı

Bitkinin destek dokusunu oluşturan posa insan sağlığı açısından önemli bir yere sahiptir. Posanın yapısı selüloz, hemiselüloz ve pektin gibi polisakkaritler ile birlikte lignin gibi fenilpropanlar, sindirim sisteminde enzimler tarafından sindirilmez. Buda bağırsaklarda hacim oluşturarak hareketi sağlar. Vücudun kendi salgıladığı ve besinlerden alınan artık maddeler zararlı maddelere dönüşmeden vücuttan atılırlar. Tahılların kepek kısımlarının posa içeriği yüksektir. Posa içeriği yüksek besinlerle beslenmenin bir önemli yanı bağırsak hastalıkları (kanser, divertiker vb) riskinin en aza indirilmesini sağlamasıdır. Posa oranı yüksek olan kepekli ekmeğin tüketimi şeker hastalığına fayda sağladığı bildirilmiştir (Baysal ve ark. 2020).

Koroner kalp rahatsızlığının önemli risk sebebi kan lipidlerinin yüksekliğidir. Buğday kepeğinin kan lipidlerinin yükselmesini önlemesinden dolayı bu problemi yaşayan kişilere kepekli ekmek, çavdar ekmeği ve yulaf önerilmektedir (Baysal ve ark. 2020).

Kepek çinko, kalsiyum, demir gibi mineralleri bağlayarak biyoyararlılığı düşürmektedir. Ancak mayalanma sırasında esnasında kepeğin içinde bulunan fitatlar parçalanarak, mineralleri bağlayıcılığının düştüğü görülmüştür. Mayalanma ekmeğinin vitamin değerini yükseltmekte ve sindirimi kolaylaştırmaktadır. Bu sebeple bu işlem ekmek ve diğer unlu mamullerinin üretiminde son derece önem taşımaktadır (Baysal ve ark. 2020).

2.1.4. Türkiye’de un ve unlu mamuller sanayinin durumu

Gelişmekte olan Türkiye’nin elverişli iklim koşullarına sahip olması tarım uygulamalarına potansiyel olarak imkân sağlamaktadır. Toplam gıda sanayisi içerisinde unlu mamuller sanayisinin özellikle istihdam ve ihracat değerinin yanı sıra üretim miktarı, iş yeri sayısı, kurulu kapasitesi gibi değerleri göz önüne alındığında bu sanayinin önemli bir yere ve paya sahip olduğu görülmektedir (Günalp 2002). Tahminen Türkiye’nin toplam un üretim sığası 32,5 milyon ton olup yaklaşık olarak 14,5 milyon ton fiili üretim yapılmaktadır. Türkiye’de 2002 yılında 2 milyon 602 ton un ihracatı yapılarak ikinci sırada olduğu Uluslararası Hububat Konseyi’nin (IGC) Hububat Piyasa Raporu’nda bildirilmektedir (Anonim 2010a).

Devlet Planlama Teşkilatı’nın (DPT) 9. Kalkınma Planı (2007-2013) Gıda Sanayi Özel İhtisas Raporunun verilerine göre; gıda sanayisindeki sektörlere bakılarak Türkiye’de un ve unlu mamullerin payı %65 olup (Çizelge 2.1.), bu sektör ülke gereksiniminin 3 katı kadar kapasiteye sahip olan güçlü bir koludur (Azabağaoğlu 2020, Anonim 2010b).

Gıda Sanayi Dalları	Pay (%)
Un ve Unlu Mamuller	65,44
Meyve ve Sebze İşleme	11,42
Süt ve Süt Ürünleri	11,06
Tasnif Dışı Ürünler	4,25
Bitkisel Yağ ve Margarin	3,40
Şeker ve Şekerli Ürünler	3,15
Et ve Et Ürünleri	1,07
Su Ürünleri	0,20
Toplam	100,00

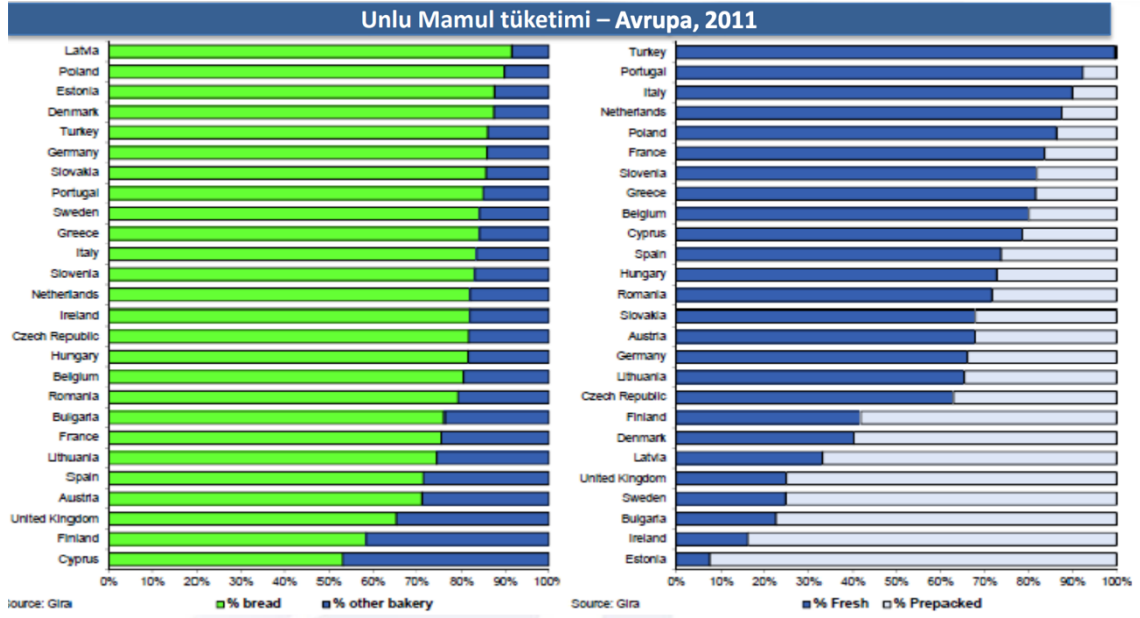
Çizelge 2.1. Türkiye’de Sanayinde İşletme Sayısının Alt Sektörlere Göre Dağılımı (%) (Taş ve ark. 2017).

Fırınlardan unlu mamul ürünleri içerisinde en büyük paya %90 ile ekmek üretimi sahiptir (Çizelge 2.2.). Üretimi gerçekleştirilen ekmek çeşitlerinin içerisinde geleneksel olarak francala tipi ekmek çeşidi en yüksek payda da yer almaktadır. Fırınlardan tost, hamburger, sandviç gibi ekmek çeşitlerini de üretmektedirler. Üretilen unlu mamul çeşitlerinin içerisinde poğaçaya %1’lik ve simit %9’luk üretim oranları ile bu sektörde düşüğe olsa bir paya sahiptir. Bu düşük payın nedeni ise simit ve poğaçaya gibi mayalı grubunun genel olarak pastane işletmeleri tarafından üretiminin gerçekleştirilmesidir (Taş ve ark. 2017).

Fırın		Pastane	
Çeşit	Oran (%)	Çeşit	Oran (%)
Ekmek	90	Unlu Mamul	65
Simit	9	Sütlü Mamul	25
Poğaçaya	1	Yaş Pasta	10
Toplam	100	Toplam	100

Çizelge 2.2. Fırın ve Pastane İşletmelerinde Üretilen Ürünlerin Oransal Dağılımı (Taş ve ark. 2017)

Tüm Dünya’da ekmek tüketimi üstünlüğünü korumakta ve değerini arttırmaktadır (Şekil 2.3.). Türkiye kişi başı ekmek tüketiminde birinci sırada yer almaktadır (Tanyeri O 2016).



Şekil 2.3. Dünyada 2011 Yılı Unlu Mamul Tüketimi (Tanyeri 2016)

2.2. Kalite ve Kalite İle İlgili Kavramlar

2.2.1. Kalite tanımı

Kalite; üretici ve tüketici açısından memnuniyet ve tatmin sağlayacak görünüş, yapı ve güvenli oluşlarını içeren nicel ve nitel bir ölçüttür. Müşteri beklentilerini karşılayıp bu beklentileri aşan ürünler kalitelidir (Erkan ve ark. 2008). Kalitenin kabul görmüş bir tanımı olmamakla birlikte bazı farklı kurum ve kişilere göre tanımları ise şöyledir (Yazıcı 2008).

- Kalite bir ürün ya da hizmetin belirli bir gerekliliği karşılayabilme yeteneklerini ortaya koyan karakteristiklerin tümüdür. (Amerikan Kalite Kontrol Derneği-ASQC)
- Kalite bir ürün ya da hizmetin tüketicinin isteklerine uygunluk derecesidir. (Avrupa Kalite Kontrol Organizasyonu-EOQC)

Farklı tanımlara sahip kalite kavramının açığa kavuşturulabilmesi için çeşitli değerler açısından tanımı ise şöyledir:

Ürüne dayalı tanım: Kalite; ürünün 'fiyatlandırılan' özelliklerinin her birimi tarafından içerilen 'fiyatlandırılmamış' özelliklerinin bütünüdür. (Performans, ömür ve donanım)

Tüketiciye dayalı tanım: Kalite; ürünün tüketicinin çoğu beklenti ve ihtiyaçlarını karşılayabilme kapasitesidir.

İmalatçıya dayalı tanım: Kalite; elde edilen ürünün kendine özgü tüm özelliklerinin hedeflenen ölçüte uygunluk ölçüsüdür.

Değere dayalı tanım: Kalite; ürünün kabul edilebilir fiyatta performans kapasitesini ve maliyete uygunluk derecesini ortaya koymaktır (Kibirtçioğlu 1998).

2.2.2. Kalitenin tarihsel gelişimi

Kalite kelimesi, Latince '*Oualis*' kelimesinden türemiştir ve *qualis* 'gerçekte öyle olmak' anlamı taşımaktadır. Kalite olgusu ile ilgili ilk kayıtlar M.Ö. 2100 yıllara gitmesine karşın kavram şeklinde kabul görmeye başlaması 19. yy.'da gerçekleşmiştir (Erkan ve ark. 2008). Bu kavramın meydana geliş yeri Amerika olmasına karşılık ilk uygulamaları Japonya da yapılmıştır.

Kalite kavramının gelişim süreci muayene, kalite kontrol, toplam kalite kontrol ve kalite güvencesi olmak üzere 4 başlık altında toplanmaktadır (Ortakaya 2016)

2.2.3. Muayene

Endüstri devrimi öncesinde kalite olgusu üretimi yapan kişinin mesuliyeti altındaydı. Endüstri Devrimi esnasında takım tezgâhlarının kurulmasıyla birlikte üretim sistemi ve yapısı karışık hale gelmiştir. İşletmelerin büyümesiyle birlikte ürünün kalitesi ürünü üreten kişiyle bağdaştırılmıştır. 1. Dünya Savaşı'nın sonunda kadar devam etmiş ve savaş

sırasında yaşanan patlamayan bombalar, sık bozulan araçlar gibi durumlar savaşı olumsuz etkilemekteydi. Bu nedenle problemler bir muayeneden geçirilerek ortadan kaldırılmaya başlanmıştır (Yazıcı 2008).

Kalite kavramının tarihsel gelişiminde ilk basamak olan muayene ürünlerin kontrol edilip hataların tespit edilmesidir. Amaç ise problemlili ürünün tüketiciye ulaşmasını önlemektir (Ortakaya 2016). Ancak bu yaklaşım tüketiciyi korumuş fakat üreticide bir takım sıkıntıya sebep olmuştur. Kontrol sonrasında kusurlu tespit edilen ürünler üretici açısından kötü sonuç teşkil etmiştir. Bu şekil doğan sıkıntılarda üretimi yapanı da korumak için istatistiksel kalite kontrol kavramına geçiş yaşanmıştır (Yazıcı 2008).

2.2.4. Kalite kontrol

Kalite kavramının tarihinde bu uygulama 20.yy dayanmaktadır. Britanya’da İngiliz istatistikçiler matematiksel istatistiğin adımlarını atmışlardır (Yazıcı 2008). Kalite kontrol sanayileşme ile birlikte artan üretim ve ürün çeşitliliğinden doğmuştur. Burada gözlem, test etme ve örnekleme gibi metotlarla elde edilen sayısal veriler istatistiksel yöntemlerle değerlendirilerek kalite yorumlanmıştır (Ortakaya 2016). Kalite kontrol sisteminin işleyişi *Planla – Uygula – Kontrol Et – Düzelt* etkileşim prosesine dayanmaktadır (Şekil 2.4.).



Şekil 2.4. Kalite Kontrol Sisteminin İşleyişi (Ortakaya 2016)

Toplam kalite yönetimi; problemin ortadan kalkmasında sayısal verilerin doğrultusunda sistematik bir bakış açısını kapsar. Fakat elde edilen veriler doğru ve yerinde kullanılmadıkça bir yarar sağlamazlar. Bu aşamada elde edilen bulguların karar veren kişi tarafından yeterli olmaması toplam kalite kontrol anlayışının ortaya çıkışına yol açmıştır

(Yazıcı 2008). İstenilen kalite ve varılan kalitenin oluşumunu üretim, talimat, gelişim, uygulanan işlem gibi birçok faktör etki etmektedir (Çizelge 2.3.)



Çizelge 2.3. Kalite Kontrolünde Geriye Dönüşüm (Yazıcı 2008)

2.2.5. Toplam kalite kontrol

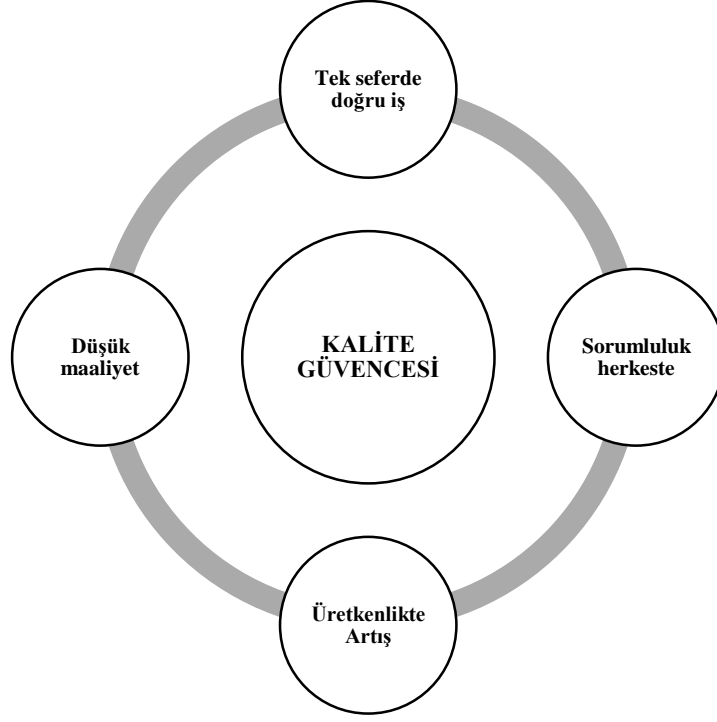
1980 yılından itibaren toplam kalite kontrolün ortaya getirmiş olduğu olumlu etkiler ile birlikte “kalite kontrol örgütünde toplam kalite kontrolü” ve “toplam kalite yönetimi” gibi kavramlarla benimsenmiştir. (Çizelge 2.4.) Armand V. Feigenbaum’a göre “toplam kalite kontrol”; kaliteyi geliştirme, koruma ve iyileştirme çabalarına firmadaki tüm birimlerin katılımına ve müşteri tatminini de dikkate alarak ürün veya hizmetin en ekonomik düzeyde gerçekleştirilmesine yönelik faaliyetler sistemidir (Yazıcı 2008). Anlaşılmakta olduğu gibi toplam kalite kontrol birbirini izleyen tüm aşamalarda kalite göz önünde bulundurularak tüketiciyi tatmin etme olgusudur (Ortakaya 2016). Buradaki en önemli nokta müşteri odaklılıktır (Yazıcı 2008).

Belirleyici Özellikler	Muayene	İstatistiksel Kalite Kontrol	Toplam Kalite Kontrol	Toplam Kalite Yönetimi
Temel prensip	Meydana çıkarma	Kontrol	Koordinasyon, firma Tasarım aşamasında oluşan unsur kalitesizlik ise ortaya çıkmadan önlenmesi gereken bir problem	Süreç ve insan odaklılık
Kaliteye bakış açısı	Çözülmesi beklenen bir problem	Çözülmesi ve izlenmesi gereken bir problem		Koşulsuz müşteri tatmini
Vurgu	Standart ürün	Muayenenin azaltıldığı standart ürün	Tüm üretim hattında kalitesizliğin önlenmesi	Tüm süreçlerde kalitenin paylaşılan vizyon olması
Metot	Örnekleme ve ölçme	İstatistiksel araçlar ve teknikler	Programlar ve sistemler	Yönetim anlayışı ve yönetim sistemi
Kalite uzmanlarının rolü	Muayene çeşitleme hesaplama	Meseleyi tespit ve istatistiksel metotların uygulanması	Kalitenin ölçümü planlanması ve program dizaynı	Kalitenin oluşmasında sinerjinin sağlanması
Kaliteden kim sorumlu	Muayene departmanı	Üretim ve mühendislik bölümü	Üst yönetim, tüm bölümler	Üst yönetim, tüm bölümler ve tüm bireyler
Temel yaklaşım	Kalitede muayene	Kalitede kontrol	Kalitede yapılanma	Yaratılan kalite

Çizelge 2.4. Kalitede Kimlik Değişimi (Yazıcı 2008)

2.2.6. Kalite güvencesi

Kalite güvencesi ürünün ve hizmetin müşterinin beklentilerini karşılayabilmesi için yürütülen çalışmalardır (Ortakaya 2016). Kalite güvencesi kavramının temelini düşük maliyet, tek seferde doğru iş, sorumluluk herkeste ve üretkenlikte artış gibi parametreler oluşturmaktadır (Şekil 2.5.).



Şekil 2.5. Kalite Güvencesi Nedir? (Yazıcı 2008)

Kalite güvencesinin temelinde baştan sona tüm aşamalarda planlanan kalite seviyesinin en az kaynak kullanılarak korunmasıdır. Buradan da anlaşıldığı gibi kalite güvencesi ürünü değil kurulan sistem üzerinde kaliteyi sağlamayı hedeflemektedir. İşlemin yapılmasından sonraki sonuçları değil işlemin yapıldığı anın doğru yapılmasını sağlamaktadır.

Kalite kontrolün pahalı olması, zaman gerektiren işlem olması, son aşamada yapılan kontrollerin sonuçları düzeltmenin zor olması gibi nedenlere bağlı olarak kalite güvence son derece önemli ve gereklidir (Yazıcı 2008).

3. FIRINCILIK ÜRÜNLERİ ÜRETİM HATTINDA ISO 22000 KURULUMU

3.1. Amaç

Bu çalışmada yaklaşık 150 çalışanı bulunan ve bir bölümünde unlu mamuller üretimi yapan ABC şirketinde ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi kurulma aşamalarında yapılması ve uygulanması gerekenler, oluşturulacak dokümantasyon ve ön koşullar incelenmiştir.

3.2. Yöntem

ABC şirketine ait unlu mamuller üretim hattına kurulacak olan ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi, Türk Standartları Enstitüsünden yararlanılarak elde edilen standartlar karşılığında oluşturulan dokümanlar listelenmiştir. Burada dokümanların tebliğ ve takibi için QDMS yazılımı kullanılacaktır. İlgili dokümanlar ek olarak sunulmuştur.

3.3. Kapsam

Gıda Güvenliği Yönetim Sisteminin kapsamı unlu mamuller üretim hattı dokümanlarında belirtilip tebliğ edilmiş olup **Gıda Güvenliği El Kitabı'nın Amacı ve Kapsamı (EK-1)** ve **Gıda Güvenliği Kapsam (EK-2)** dokümanında belirtilmiştir.

3.4. Terimler ve Tarifler

Gıda güvenliği:

Ürünlerin amacına uygun olarak üretilmesi ve tüketilmesi durumunda, tüketicinin zarara uğramayacağını güvence altına alınmasıdır.

Gıda zinciri:

Hammadde alımından başlayan üretimin gerçekleşmesi, uygulamalar, sevkiyat, depolamanın sağlanması şeklinde sıralamanın gerçekleştiği basamakların bütünüdür.

Gıda güvenliği tehlikesi:

Ürünün sahip olduğu ve ya üründe bulunan fiziksel, kimyasal, biyolojik etkilerin aracılığıyla sağlık üzerinde olumsuz etkiye sebep olma olasılığıdır.

Gıda güvenliği politikası:

Yönetimin resmi şekilde belirttiği, gıda güvenliğinin bünyesinde kuruluşu ait istikamettir.

Son ürün:

Herhangi farklı dönüşümlerin gerçekleştirilemeyeceği ürünü ifade eder.

Akış şeması:

Üretim aşamalarının birbirini takip eden basamaklar ve birbiriyle olan etkileşim değerlerinin şema olarak gösterilişidir.

Kontrol önlemi:

Tehlikenin önüne geçilmesi ya da kabul edilme düzeyine indirilmesi amacıyla yürütülen uygulamalardır.

Ön gereksinim programı:

Birbirini takip eden aşamaların tümünde hijyen koşullarının sağlanarak üretimin gerçekleşmesi, son mamulün güvenliğinin elde edilmesi ve tüketime uygun güvenli gıda ortaya koymak amacıyla esas şartlardır.

Operasyonel ön gereksinim programı:

Meydana gelebilecek tehlikeler ile üretim hattında olabilecek bulaşmaların engellenmesi ve artmasını denetim altında tutmak amacıyla tehlike analizleriyle tanımlanmış programdır.

Kritik kontrol noktası (KKN):

Tehlikelerin engellenmesi ya da kabul edilebilecek seviyeye düşürülebildiği aşamadır.

Kritik limit:

Kabul görme niteliğinin kabul görmeme niteliğinden ayrılmasıdır.

İzleme:

Planlanmış olarak yapılan tetkiklerin belirlenmiş şekliyle uygulanıp uygulanmadığını belirlemektir.

Düzeltilme:

Görülen uygun olmayan hali yok etmek amacıyla yapılan faaliyetlerdir.

Düzeltilici faaliyet:

Görülen uygun olmayan halin sebeplerinin ortadan kaldırılmasıdır.

Geçerli kılma:

HACCP planı aracılığı ile yürütülen kontrol önlemleriyle sahip olunan bilgilerin etkinlik seviyelerinin belirlenmesidir.

Doğrulama:

Objektif ölçütlerle yerine getirilen özellikli gereksinimlerin kabul edilmesidir.

Güncelleme:

Mevcut uygulamanın en son bilgilerle düzenli şekilde takip edilmesidir.

Kalite yönetimi:

Kalite amacıyla düzenlemeyi denetleyen aktivitelerdir.

Kalite iyileştirme:

Kalite siteminde sahip olunan kalite koşullarını sağlayarak yeterliliğin artmasının yerine getirilmesi kavramıdır.

Proses:

Girdilerin kullanılarak çıktılarına dönüştürüldüğü, birbirleriyle ilişiği bulunan süreçlerdir.

3.4.1. Gıda güvenliği

Ürünün amacına uygunluk standartlarında hazırlanıp tüketilmesi durumunda tüketene zararda bulunmama yaklaşımıdır.

3.4.2. Gıda zinciri

Hammadde alımından başlayan üretimin gerçekleşmesi, uygulamalar, sevkiyat, depolamanın sağlanması şeklinde sıralamanın gerçekleştiği basamakların bütünüdür.

3.4.3. Gıda güvenliği tehlikesi

Unlu mamuller üretim hattı için tanımlanan tehlikeler ve bu tehlikelere karşı alınabilecek tedbirler **Tehlike Analizi ve Önlem Tablosunda (EK-3)** belirtilmiştir.

3.4.4. Gıda güvenliği politikası

Gıda güvenliği ve kalite politikası, yazılı hale getirilerek tüm çalışanlara tebliğ edilmiştir. İlgili husus **Gıda Güvenliği ve Kalite Politika Dokümanında (EK-4)** belirtilmiştir. Burada tüm yasal ve mevzuat gerekliliklerine uyarak, tüm üretim aşamalarında gıda güvenliği yönetim sistemine bağlı kalarak sürekli gelişmeyle birlikte müşteri memnuniyetini en üst seviyede tutmak hedeflenmiştir.

3.4.5. Son ürün

Kuruluş tarafından başka bir prosese ya da dönüşüme uğratılmayan ürünü ifade eden kavramdır. Burada yapılacak olan kontroller **Son Ürün Kalite Kontrol Formunda (EK-5)** belirtilmiştir.

3.4.6. Akış şeması

Üretim aşamalarının birbirini takip eden basamaklar ve birbiriyle olan etkileşim değerlerinin şema olarak gösterilişidir. Unlu mamuller ürünleri olarak ekmek, mayalı grubu, baklava, kuru pasta ve yaş pasta üretimine ait aşamalar **Üretim Akış Şemaları (EK-6)** sıralamaları gösterilmiştir.

3.4.7. Kontrol önlemi

Tehlikenin önüne geçilmesi ya da kabul edilme düzeyine indirilmesi amacıyla yürütülen uygulamalardır. Bunun için oluşturulmuş kontrol planları, talimatlar, formlar aşağıda listelenmiştir.

Un eleme makineleri, hamur mikserleri, hamur kesme makineleri, yufka açma makineleri, sütlü tatlı dolum makineleri, şekil verme makineleri, paketleme makineleri, tarih basma makineleri, ocaklar ve fırınları kapsayan **Bakım Onarım Prosesi (EK-7)**, **Arıza Bakım-Bildirim Formu (EK-8)** ve **Makine Bakım-Onarım Sicil Kartı Formu (EK-9)**

Sevk edilecek ürünlerin 'ilk giren ilk çıkar' altın kuralına uygun olması için **Palet Kartı Prosesi (EK-10)** ve **Malzeme Tanıtım Kartı (EK-11)**

Ürünlerin kalite ve güvenilirliğinin kontrolü için oluşturulmuş **Numune Kayıt Formu (EK-12)**, **Cam ve Sert Plastik Kontrol Formu (EK-13)**

Üretimin tüm bölümleri için uygulanacak olan genel bölümleri kapsayan ekipmanların, makinelerin, zemin, duvar ve kapıların temizlik kontrollerinin tanımlandığı, soğuk hava depolarına ait depo ve raf temizliği, istifleme şekilleri, yabancı ürün varlığı kontrollerinin tanımlandığı, soyunma odalarına ait duvar, zemin ve dolapların temizlik kontrollerinin tanımlandığı, lavabolara ait temizlik, sabun ve el kurutma havlusu kontrollerinin tanımlandığı **İşletme Hijyen Sanitasyon Kontrol Formu (EK-14)**

Ekipmanların, üretim alanlarının, kontaminasyona sebep olabilecek dış alanların, çalışanların, gıda ile doğrudan veya dolaylı temas eden diğer birimlerin kontrolünü ve

sanitasyon işlemlerinin yapılmasını sağlamak amacıyla **Hijyen ve Sanitasyon Prosedürü (EK-15), Ziyaretçi Kontrol Formu (EK-16)**

Soğuk ve dondurucu dolapların sıcaklığı, rafların, üfleme kanallarının temizlik kontrolü, ürünlerin hava sirkülasyonuna izin verecek şekilde istiflenip istiflenmediği amacıyla **Depo Kontrol Formu (EK-17) ve Derece Kontrol Formu (EK-18)**

3.4.8. Ön gereksinim programı

Birbirini takip eden aşamaların tümünde hijyen koşullarının sağlanarak üretimin gerçekleşmesi, son mamulün güvenliğinin elde edilmesi ve tüketime uygun güvenli gıda ortaya koymak amacıyla esas şartlardır.

İşletme çevresi, işletme dışı, teknik donanım, sanitasyon ve haşere kontrolü, personel hijyeni, çapraz bulaşmaları önleme çalışmaları, tedarikçi kriterleri için **Ön Gereksinim Programlarını kapsayan Ön Gereksinim Programları Prosedürü (EK-19), Ön Gereksinim Planı (EK-20) ve Ön Koşul Doğrulama Soru Listesi (EK-21)** ile her 3 ayda bir ÖGP denetlemesi gerçekleştirilmektedir.

Haşerelere karşı gerekli kontroller belirli periyot aralıklarında dışarıdan anlaşılacak bir firma ile gerçekleştirilmekte olup taşeron prosedürü, çapraz bulaşmanın engellenmesi için **Çapraz Bulaşmayı Önleme Talimatı (EK-22), personel hijyeni için ek olarak El Yıkama Talimatı (EK-23)** oluşturulmuştur.

3.4.9. Operasyonel ön gereksinim programı

Oluşabilecek tehlikelerin (Madde 3.3) ya da üretim süreçlerinde meydana gelebilecek bulaşmaların engellenmesi ve artış göstermesinin kontrolünü sağlamak amacıyla yapılan aktivitelerdir.

3.4.10. Kritik kontrol noktası (KKN) ve kritik limit

Tehlikelerin engellenmesi ya da kabul edilebilecek seviyeye düşürülebildiği aşama kritik kontrol noktasıdır. Kabul görme niteliğinin kabul görmeme niteliğinden ayrılması ise kritik limiti ifade etmektedir.

3.4.11. İzleme

Planlanmış olarak yapılan tetkiklerin belirlenmiş şekliyle uygulanıp uygulanmadığını belirlemektir.

Geriye dönük ürün izlenebilirliğinin kontrol ve sistematikleşmesi amacıyla uygulanan evraklar; **İzlenebilirlik Prosedürü (EK-24)**, **Girdi Kontrol Formu (EK-25)**, **Girdi Kontrol ve Depolama Talimatı (EK-26)**, **Satın Alma Talimatı (EK-27)**'dir.

3.4.12. Düzeltme ve düzeltici faaliyet

Görülen uygun olmayan hali yok etmek amacıyla yapılan faaliyetler düzeltmedir.

Görülen uygun olmayan halin sebeplerinin ortadan kaldırılması uygulamaları ise düzeltici faaliyetleri tanımlamaktadır.

Yönetim sistemleri yönünde hazırlanarak uygulanan tüm prosedür ve iş talimatlarında belirtilen faaliyetleri kapsayacak düzeltici ve önleyici faaliyetlerin belirtildiği **Düzeltilici ve Önleyici Faaliyetler Prosedürü (EK-28)** oluşturulmuştur.

Birimler içerisinde tespit edilen uygunsuzlukların giderildiği, sorumlu kişinin ve temrin tarihi bilgilerini içeren, uygunsuzluğun ortadan kalkması için yapılacak faaliyetlerin takibinin yapıldığı **Düzeltilici – Önleyici Faaliyet İstek Formu (EK-29)** ve **Düzeltilici – Önleyici Faaliyet ve Müşteri Şikayetleri Takip Formu (EK-30)** oluşturulmuştur.

3.4.13. Geçerli kılma ve doğrulama

HACCP planı aracılığı ile yürütülen kontrol önlemleri ile sahip olunan bilgilerin etkinlik seviyelerinin belirlenmesi geçerli kılmadır. Objektif ölçütlerle yerine getirilen özellikli gereksinimlerin kabul edilmesi ise doğrulamayı tanımlamaktadır.

Doğrulama için **Doğrulama Prosedürü (EK-31)** oluşturulmuştur.

Geçerli kılma ve doğrulama için **Geçerli Kılma ve Doğrulama Planı (EK-32)** ve **Geçerli Kılma ve Doğrulama Formu (EK-33)** oluşturulmuştur.

Uygun olmayan veya potansiyel güvenli olmayan ürünleri kapsayan **Uygun Olmayan rn Hizmet Kontrol Formu (EK-34)**, alışanların yetkinliğinin ölçülmesini kapsayan **Personel Yetkinlik Formu (EK-35)**, ortam sıcak ölçerler, soğutucu dolap sıcak ölçerleri kapsayan **Derece Kontrol Formu (EK-18)**, kullanılan tüm cihazları kapsayan **Kalibrasyon Prosedürü (EK-36)** ve **Kalibrasyon Planı (EK-37)**, atıkları kapsayan **Atık Kontrol Talimatı (EK-38)** oluşturulmuştur.

3.4.14. Güncelleme

Mevcut uygulamanın en son bilgilerle düzenli şekilde takip edilmesidir.

3.5. Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi

3.5.1. Genel şartlar

Kuruluşta, etkili gıda güvenliği yönetim sistemi oluşturularak dokümente edilmiş, uygulanarak sürekli hale getiri getirilmiş olup ISO 22000 standardının gereksinimlerine göre gerekli hallerde güncelleme yapılmaktadır.

Kuruluş gıda güvenliği yönetim sisteminin kapsamını (3.3) tanımlamıştır. Bu hususta; tanımlanan ve kontrol edilen ürünlerde olması beklenen gıda güvenliği tehlikelerinin

tüketiciye zarar vermeyeceğini garanti etmiştir. Gıda güvenliği sağlayarak bu yönetim sisteminin gelişme, uygulama ve güncellemeye ait bilgileri bildirmiştir. Gıda güvenliği tehlikelerini kontrol etmek için en son bilgiler dahil edilip periyodik olarak değerlendirmeler yapılarak gerektiği zaman ilgili güncellemeler kapsamında revize edilmektedir.

3.5.2. Dokümantasyon şartları

Gıda güvenliği yönetim sisteminin gereği olan tüm dokümanlar yazılı hale getirilerek kontrol edilmektedir. Bu dokümanlar kuruluşun gıda güvenliği sisteminin gelişimi, uygulanması ve gerektiğinde güncellenmesi için gereklidir.

Dokümanların oluşturulması için **Dokümanların ve Kayıtların Yönetimi Prosedürü (EK-39)** kullanılmaktadır.

Dokümanların gerek görülen güncellemeleri için **Doküman İstek ve Revizyon Talep Formu (EK-40)** kullanılmaktadır.

Kayıt altına alınan verilerin kontrol ve muhafazası için **Arşiv Listesi (EK-41)** kullanılmaktadır.

3.6. Yönetimin Sorumluluğu

3.6.1. Yönetimin taahhüdü

Üst yönetimin; gıda güvenliği yönetim sisteminin uygulanması ve sürekli iyileştirme politikasını benimseyerek, sistemin devamlılığını sağlamak amacıyla vermiş olduğu taahhüt ispatları maddeler halinde belirtilmiştir.

- Şirketin iş hedeflerinin, gıda güvenliği kavramı benimsenerek desteklenmesi
- Gıda güvenliği politikası ile ilgili müşteri isteklerinin yerine getirilmesi yanı sıra, bu standardın koşulları ile yasal ve düzenleyici koşulların karşılanmasının öneminin kuruluşa bildirilmesi,
- Gıda güvenliği politikasının oluşturularak benimsenmesi,

- Yönetim gözden geçirmelerinin devamlılığının sağlanması,
- Kaynakların kullanılabilirliğinin uygulanması.

Taahhütlerimiz;

1. 1.Yasal mevzuatlara ve hijyen kurallarının tümüne uygun üretimin devamlılığını sağlamak.
2. ISO 22000 sisteminin kurallarını yerine getirerek gıda güvenliğini sağlamak.
3. ‘Gıda Güvenliği’ kavramının temele dayandırılması için çalışanlara ilgili eğitimleri vererek gıda güvenliği bilincini aşılacak.
4. Belirlenmiş olan kritik kontrol noktalarında belirlenmiş sıklıkla kontroller gerçekleştirmek ve iç denetim uygulamak.
5. Kurulmuş olan sistemin sürekli gelişim göstermesi için gerekli alt yapıyı kurmak ve kaynakları sağlamak.

Gıda güvenliği yönetim sistemi için **Yönetimin Sorumluluğu Talimatı (EK-42)** oluşturulmuştur.

3.6.2. Gıda güvenliği politikası

Gıda güvenliği politikası oluşturulurken, gıda zinciri içindeki rolüne uygunluğu, müşteri şikayetlerine verilen hassasiyeti, yasal şartlara uygunluğu, tüm aşamalarda gıda güvenliği şartlarının uygulanmasını ve devamlılığın sağlanmasını, sürekli iyileştirme ve uygunluğun sağlanması için güncellenebilir olmasını hedeflemiştir.

Gıda güvenliği ve kalite politikamız **Gıda Güvenliği ve Kalite Politikası (EK-4)** belirtilmiştir.

3.6.3. Gıda güvenliği yönetim sisteminin planlaması

Üst yönetim;

Madde 3.5.1’de verilen koşullar ile birlikte kuruluşun gıda güvenliğini destekleyen amaçlarının karşılanmasını yerine getiren gıda güvenliği yönetim sisteminin

planlanmasını, sürdürülebilir gıda güvenliği yönetim sistemine, sisteme yönelik değişiklikler planlanıp uygulandığı zaman güvenilirliği, sağlamaya yönelik **Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Proses Etkileşimi (EK-43)** oluşturulmuştur.

3.6.4. Sorumluluk ve yetki

Gıda güvenliği yönetim sisteminin etkin işlemesi ve sürdürülebilirliğinin sağlanması için kişilere ait yetkiler belirlenmiştir. Görevlendirmeye uygun oluşturulan personellerin, uygulamaları başlatma ve karar altına alma konusunda sahip olduğu sorumluluk ve yetkileri tanımlanarak yazılı olarak görev tanımları oluşturulmuştur.

Sorumluluk ve yetki için **Üretim Sorumlusu Görev Tanımı (EK-44)**, **Usta Görev Tanımı (EK-45)**, **Şoför Görev Tanımı (EK-46)**, **Üretime Yardımcı Personel Görev Tanımı (EK-47)**, **Depo Sorumlusu Görev Tanımı (EK-48)**, **Doğrulama Ekibi Görev Tanımı (EK-49)**, **Acil Durum Ekibi Görev Tanımı (EK-50)**, **HACCP Ekibi Görev Tanımı (EK-51)**, **İnsan Kaynakları Müdürü Görev Tanımı (EK-52)**, **Genel Müdür Görev Tanımı (EK-53)** oluşturulmuştur.

3.6.5. Gıda güvenliği ekip lideri

Üst yönetim tarafından başka sorumluluklarına bakılmayarak bir gıda güvenliği ekip lideri atanmıştır. Ekibin yetki ve sorumlulukları **Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Ekibi Görev Tanımı (EK-54)** belirtilmiştir.

Buna ek olarak yazılı olarak beyanı için **Gıda Güvenliği Ekip Lideri Atama (EK-55)** ve **Gıda Güvenliği Ekibi Atama (EK-56)** oluşturulmuştur.

3.6.6. İletişim

Gıda güvenliği alanında önem arz eden durumlara ait yeterli bilgili karşılamak açısından dış iletişim, personel ile iç iletişim sistemi oluşturularak uygulamanın devamlılığını sağlamak amacıyla **İletişim Prosedürü (EK-57)** oluşturulmuştur. İletişime ait kayıtların saklanması için **İç Haberleşme Formu (EK-58)** oluşturulmuştur.

3.6.7. Acil durumlara hazırlık ve müdahale

Kuruluş gıda zincirindeki amacına uygun prosedürleri oluşturarak uygulamalı ve devamlılığını sağlamalıdır. Bu amaçla üst yönetimin; oluşabilecek ve etki potansiyeli olan kaza ve acil durumları yönetmesi amacıyla prosedür oluşturulmuştur. Acil durumlar için **Acil Durum Prosedürü (EK-59)** belirtilmiştir.

Oluşabilecek tüm acil durumlar için kontrolün sağlanması amacıyla sorumluların bildirildiği, yazılı metin **Acil Durum Ekibi Atama (EK-60)** oluşturulmuştur. Oluşturulan ekibin potansiyel acil durum ve kazaları yönetmeye yönelik sorumlulukları **Acil Durum Ekibi Görev Tanımında (EK-50)** belirtilmiştir. Olası bir acil durumun kayıt altına alınması ve bildirilmesi için **İş Kazası Tutanak Formu (EK-61)** kullanılmaktadır.

3.6.8. Yönetimin gözden geçirmesi

Sistemin etkinliği, yeterliliği ve uygunluğunun güvence altına alınması için planlanmış belirli aralıklarla üst yönetim tarafından gıda güvenliği yönetim sistemi gözden geçirilmelidir. Gözden geçirme uygulaması gıda güvenliği politikasını içeren, gıda güvenliği yönetim sisteminin ihtiyacı olan değişiklikleri ve sistemin geliştirilmesi için gerekli koşulların değerlendirmesini kapsar.

Yönetimin gözden geçirmesi ile ilgili kayıtlar oluşturulmakta ve muhafaza edilmektedir. Bu kapsamda Yönetimin Gözden Geçirme toplantıları yılda en az 1 kez yapılmaktadır. Ancak şartlar gerektirdiğinde plan zamanı beklenmeksizin toplantı gerçekleştirilmektedir. Genel müdür başkanlığında yürütülen toplantı kalite hedeflerinin gerçekleşmesi, iç kalite tetkik sonuç değerlendirilmesi, müşteri şikayetleri, düzeltici faaliyetler, eğitim faaliyetlerini kapsayarak ilgili konuların uygunluk ve etkinliğinin sağlanmasını belirlemektedir. Bu toplantı girdi ve çıktılarının hazırlanması, sorumluları ve tebliğ edilmesi gibi konular **Yönetimin Gözden Geçirmesi Prosedüründe (EK-62)** belirtilmiştir. Gerçekleşen her toplantının gündemi ve alınan kararlar **Toplantı Tutanak Formuna (EK-63)** kayıt edilerek muhafazası sağlanmaktadır.

3.7. Kaynak Yönetimi

Kuruluş yeterli ve gerekli kaynakları oluşturarak gıda güvenliği yönetim sisteminin kurularak uygulanması, sürekliliğin sağlanması ve sistemin sürekli güncellenerek iyileştirilmesini sağlar.

İnsan kaynakları kapsamında tüm birimlerde özlük ve tahakkuk işlerini belirten **Personel Bilgi Formu (EK-64)**, kişisel beceri ve deneyimlerini belirten **Personel Yetkinlik Formu (EK-35)** oluşturulmuştur.

Tüm birim personellerinin uygun yeterlilikte eğitim seviyesine sahip olması için gerekli konular **Eğitim Prosedüründe (EK-65)** belirtilmiştir.

Amacına uygunluk sağlanması ve personelin gıda güvenliği bilincinde yetiştirilmesi amacıyla **Yıllık Eğitim Planı (EK-66)** oluşturularak kayıt altına alınması için **Eğitim Katılım Formu (EK-67)** ve eğitim veriminin ölçülmesi için **Eğitim Değerlendirme Formu (EK-68)** kullanılmaktadır.

Yıllık eğitim sürelerinin dışında ihtiyacın duyulduğu her zaman tüm personellerin başvurması için **Eğitim Talep Formu (EK-69)** oluşturulmuştur.

Üretim alanlarında hijyenik çalışma ortamının sağlanması ve uyulması zorunlu kurallar **İşletme Hijyen Talimatında (EK-70)**, tüm personelin ve üretim alanında bulunan tüm kişilerin uyması gereken kurallar **Personel Hijyen Talimatında (EK-71)** belirtilmiştir.

3.8. Güvenli Ürün Planlama ve Gerçekleştirme

3.8.1. Genel

Kuruluş, güvenli ürünler gerçekleştirmek için ihtiyaç duyulan süreçleri planlamakta ve geliştirmektedir. Kuruluş planlanan faaliyetlerin ve bu faaliyetlerdeki herhangi bir değişikliğin uygulanması, çalıştırılması ve etkinliğini garanti etmektedir. Bu, ön

gereksinimlerle birlikte operasyonel ön gereksinimler ve/veya HACCP planlarınca takip edilir.

3.8.2. Ön gereksinim programları

Üst yönetim, ön gereksinim programlarını kurup, uygulayıp ve sürdürülebilirliğini sağlayarak aşağıdaki noktaların kontrolüne destek olmuş olur;

- Çalışma ortamı süresinde ürünlerde gıda güvenliği tehlikesine sebep olacak ihtimaller,
- Ürünler arasında çapraz bulaşmalar dahil, ürünlere fiziksel, kimyasal ve biyolojik bulaşmalar,
- Ürünlerde ve ürün işleme ortamında gıda güvenliği tehlikelerinin seviyeleri.

Ön gereksinim programları madde 3.4.8 de incelenmiştir.

3.8.3. Tehlike analizlerini gerçekleştirmenin birincil aşamaları ve tehlike analizi

Tehlike analizlerini yürütmek için basamak ile ilgili tüm bilgiler toplanmakta, korunmakta, güncellenmekte ve kayıt altına alınmaktadır. Kayıtlar muhafaza edilmektedir.

Unlu mamuller üretim hattının tüm aşamalarında meydana gelebilecek tehlikeler, tehlike kaynağı, potansiyel tehlike, kabul sınırı, olasılık, şiddet, risk, kontrol önlemleri ve tüm bu faktörler değerlendirildiğinde ilgili tehlike için alınan kararların ele alındığı **Tehlike Analizi ve Önlem Tablosunda (EK-3)** belirtilmiştir.

Tüm hammaddeler, tehlike analizlerinin yürütülmesi için ihtiyaç duyulan kapsama uygun şekilde reçetelerde tanımlanmaktadır.

Üretimde kullanılacak hammaddelerin belirtildiği **İçerik Bilgi Tablosu (EK-72)** oluşturulmuştur. Üretimi yapılan ürünlerin reçeteli kalite yazılım programı üzerinden oluşturulmuş, ilgili birim ve kişilere tebliğ edilmiştir. Güncelliği sağlanmakta ve üretimin bu reçetelere göre yapılması sürekli takip edilmektedir.

Ürünlerin besin değerlerini kapsayan **Enerji Değerleri Tablosu (EK-73)** oluşturulmuştur.

Gıda güvenliği yönetim sisteminin kapsadığı ürünler ve proseslerin tümü için akış şemaları hazırlanmıştır. Oluşturulan bu şemalar, gıda güvenliği tehlikelerinin olma olasılığı, artma olasılığı ve başlama olasılığının değerlendirilmesini sağlayan temel bir basamaktır. Akış şemaları madde 3.4.6 da belirtilmiştir.

3.8.4. Operasyonel ön gereksinim programlarının oluşturulması

Operasyonel ön gereksinim programları madde 3.4.9 da incelenmiştir.

3.8.5. HACCP planının oluşturulması

HACCP planı tarafından kontrolü sağlanan her bir tehlike için, belirlenen kontrol önlemlerine ait KKN tanımlanmıştır.

Unlu mamuller üretimi için Kritik Kontrol Noktaları (KKN) tanımlanmış ve belirlenen her bir kritik kontrol noktası (KKN) için, tehlike adı, kritik limit, kontrol sıklığı- sorumlusu- yöntemi, düzeltici faaliyet- ilgili tehlikeyi önleme yönteminin belirtildiği **HACCP Planı (EK-74)** hazırlanmıştır.

3.8.6 OGP ve HACCP planlarında belirtilen başlangıç bilgi ve dokümanların güncelleştirilmesi

Operasyonel ÖGP ve/veya HACCP planının oluşturulmasının ardından gerektiğinde ürün akış şemaları, ürün özellik tabloları, kontrol önlemleri güncellenecektir.

3.8.7. Doğrulama planlaması

Doğrulama planlaması, doğrulama çalışmalarının sorumluluklarını, sıklığını, yöntemlerini ve amacını tanımlamaktadır. Bu doğrultuda;

- Ön Gereksinim Programları yürütülmektedir,
- Tehlike analizi (Madde 3.8.3 ve 3.8.4) girdileri sürekli güncellenmektedir,
- Operasyonel ÖGP'ler ve HACCP planı içerisindeki maddeler yürütülmekte olup etkinliğini korumaktadır,
- Tehlike seviyeleri, tanımlanan kabul edilebilir seviyeler içerisinde yer almaktadır.

3.8.8. İzlenebilirlik sistemi

İzlenebilirlik sistemi oluşturularak ürün partilerinin ve kullanılan hammaddelerin, aşamaların ve dağıtım kayıtlarının belirlenmesi sağlanmıştır ve sistem uygulanmaya alınmıştır. Uygulanan bu sistem, tedarikçiden temin edilen hammaddeleri ve son ürünün dağılım yönünü belirlemeye destek olmaktadır.

Potansiyel güvenli olmayan ürünlerin kontrol altında tutularak gerekli zamanlarda ürün geri çekme uygulamasının geçerli kılınmasını sağlayarak sistem değerlendirmesini amaçlayan izlenebilirlik kayıtları belirli süre boyunca muhafaza altına alınmaktadır. Elde edilen kayıtlar yasal standartlara uygun ve müşteri standartlarına uyumludur.

İzlenebilirlik sistemi **İzlenebilirlik Prosedürü (EK-75)** ile tanımlanıp, **İzlenebilirlik Tutanak Formu (EK-76)** ile kayıt altına alınmaktadır.

3.8.9. Uygunsuzluk kontrolü

Kritik kontrol noktalarında kritik limitlerin üstüne çıkıldığında veya operasyonel ÖGP'de kontrol kaybı yaşandığında, etkilenen ürünlerin belirlenerek değerlendirilmesi ve piyasaya arzının engellemesinin kontrol edilmesini sağlamak ve **Uygun Olmayan Ürün ve Hizmet Kontrol Prosedüründe (EK-77)** incelenmektedir.

Gerekli tüm düzeltmeler, onaylayan sorumlu kişiler ve uygunsuz ürünlerin izlenebilirliği amacıyla müşteri şikayetleri dahil olmak üzere uygunsuzluğun nedenini, sonucunu,

önemini içeren tüm bilgiler **Uygun Olmayan Ürün – Hizmet Kontrol Formu (EK-34)** kullanılarak kayıt altına alınıp saklanmaktadır.

Uygun olmayan hammaddelerin ya da üretilen ürünlerin zamanında tespit edilmesi ve gerektiği zamanda geri çağırma politikasının uygulanması son derece önemlidir. Bu politikanın uygulanabilirliğinin sağlanması yasal şartlar uygulanarak, müşteri istekleri göz önünde bulundurularak, şirket politikasının temelinde benimsenmiştir. ISO 22000 Gıda Güvenliği Standartları doğrultusunda uygun olmayan ürünlerin tespit ve kontrolünü sağlayarak ilgili birimlere iletilmesi için **Ürün İmha Prosedürü (EK-78)** uygulamaktadır.

İmha edilecek ürünün yazılı kayıt altına alınıp saklanması için **Ürün İmha Tutanağı (EK-79)** oluşturulmuştur.

Uygun olmadığı ve güvenli ürün ilkesine aykırılığı tespit edilen son ürünlerin gerek duyulduğu zamanlarda geri çağırılarak sahadan toplatılması kararı için **Ürün Geri Çağırma Prosedürü (EK-80)** uygulanmaktadır.

3.9. Gıda Güvenliği Yönetim Sisteminin Geçerli Kılınması, Doğrulanması ve İyileştirilmesi

Sürekli iyileştirme mantığı çerçevesinde toplanan verilerin yorumlanarak *PUKO Planla -> Uygula -> Kontrol Et -> Önlem Al* döngüsünün uygulanması ile süreçlerin ve Kalite Yönetim Sisteminin ve Gıda Güvenliği Yönetim Sisteminin iyileştirilmesi çalışmalarını kapsayan **Proses Etkileşimi (EK-81)** oluşturulmuştur.

3.9.1. Genel

Gıda güvenliği ekibi tarafından tüm kontrol önlemleri denetim altında tutulmakta ve gıda güvenliği yönetim sistemini güçlendirmek için planlamalar yapılarak uygulanması sağlanmaktadır.

3.9.2. Kontrol önlem kombinasyonlarının geçerli kılınması

ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi çerçevesinde karar verilen kontrol önlemlerinin gıda güvenliği tehlikelerinin amaçlanan kontrolünü sağlanmaya uygun yeterlilikte olması, onay görebilir seviyede tehlikeye sahip son mamul elde edilmesini elde etmek amacıyla tanımlanan güvenli gıda tehlikelerinin kontrolüne etkin olması için geçerli kılma işlemleri yapılmaktadır. Geçerli kılma yöntemleri hazırlanan **Geçerli Kılma ve Doğrulama Planında (EK-32)** ayrıntılarıyla anlatılmıştır.

Geçerli kılma sonuçları kontrol önlemleri ve kombinasyonları tekrar değerlendirilerek hammaddelerdeki, üretim yöntemlerindeki, son ürün özelliklerindeki değişiklerin kontrolünü sağlamak amacıyla **GGYS Geçerli Kılma ve Doğrulama Formu (EK-33)** oluşturulmuştur.

3.9.3. İzleme ve ölçmenin kontrolü

Planlanmış takip etme uygulamaları **Kalibrasyon Prosedüründe (EK-36)** detaylı şekilde anlatılmıştır. Kullanılan ekipmanların uygun performans gösterip göstermediğinin kontrolü kalibrasyon merkezinde yapılmaktadır. **Ölçüm Cihazları Listesinde (EK-82)** dokümente edilen ekipmanlara ait izleme ve ölçme kontrol ve sıklığı **Kalibrasyon Planında (EK-37)** belirtilmiştir.

3.9.4. Gıda güvenliği yönetim sisteminin doğrulanması

Kaliteye uygun bir sistem oluşturulması ve sistemin belirlenen gıda güvenliğini sağlamadaki etkinliğinin tespiti için uygulaması gerçekleştirilen tetkik sorumlularını belirlemek amacıyla tüm detayları içeren **İç Tetkik Prosedürü (EK-83)** oluşturulmuştur.

Kurulmuş olan Gıda Güvenliği Yönetim Sisteminin şartlarına uyulup uyulmadığını belirlemek ve gerekli güncellemelerin yapılıp yapılmadığının kontrolünü sağlamak amacıyla uygulanan ve raporlanan **İç Tetkik Soru Listesi ve Raporu (EK-84)** oluşturulmuştur.

3.9.5. İyileştirme

Standartlara uygunluğun sağlanması, sistemin doğru yürütülmesi, iletişim faaliyetleri, gerektiğinde düzeltmelerin planlanması, denetim faaliyetleri iyileştirmenin bütünlüğünü sağlayan parametrelerdir.

Sürekli iyileştirmenin tüm birimlerce sistematik olarak uygulanarak kullanılabilmesi için iyileştirme uygulamalarını kapsayan **Kalite Çemberi (EK-85)** oluşturulmuştur.

4. SONUÇ

Bu çalışmada fırıncılık ürünleri üretim hattının tüm süreçleri gözden geçirilmiş olup ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sisteminin gereklilikleri anlatılarak uygulanmıştır.

Dünya genelinde uygulanarak belirli standarda kavuşmuş ve aşamaların kontrolü açısından önemli yere sahip ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi, işletmelerin güvenli ürün üretmek için kullanabilecekleri bir sistemdir. Sistem içerisinde tanımlanarak oluşturulan her basamağın eksiksiz uygulanması ile kaliteli ve güvenli ürün üretimi, pazar payının yükselişe geçmesi, şirketler açısından maliyetin düşmesi, müşteriler açısından memnuniyetin sağlanması gibi faydaları sağlayarak amacına ulaşmaktadır. Sistem; güvenli gıda politikasıyla uygulanmaya başlanarak pazar payındaki büyüme ilk yılın sonunda minimum %20, tüm aşamaların kontrol altında tutulması sayesinde imha oranındaki azalma minimum %45 olarak hedeflenmiştir.

Üretim aşamalarının tüm süreçlerinde meydana gelebilecek tehlikeler ürünlerin güvenliğini tehlikeye düşürmektedir. Tüketicinin giderek bilinçlenmesi beraberinde kalite ve güvenli gıda talebini doğurmaktadır. Hammadde alımından başlayan süre işleme, paketlenme, depolama ve sevkiyat aşamaları ile birlikte kontrol altına alındığında tüketiciye güvenli ürün ulaştırmak kolaylaşmaktadır. Güvenli ürün, kalite kavramını ile bütünleşmektedir. Oluşturulan sistemin müşteri memnuniyetini karşılama oranı %95 olarak ön görülmüştür.

Modern üretim yöntemleri, tüketicinin memnuniyetini kazanması ile beraber devamlılığı sağlamaktadır. Bu sayede talep gören unlu mamuller sektörü giderek büyümeye ve iyileşmeye devam edecektir. Bu sistem sayesinde karlılık artışı aylık %25 olarak hedeflenmiştir.

Tüm bunlar gösteriyor ki, gıda güvenliğinin sağlandığı her aşamada işletme karlılığı, kalitesi ve güveni de artmaktadır.

KAYNAKLAR

- Anderson, D.F., Day, E.A. 1965.** Quantitative analysis of the major free fatty acids of cheddar cheese. *J. Dairy Sci.*, 47:733-738.
- Anonim, 1985.** Beşinci Beş Yıllık Kalkınma Planı (1985-1989), Yayın No:1975, Ankara.
- Anonim, 2002.** Guidance notes. The appearance of facing bricks. http://www.thebrickbusiness.com/pdfs/pdf_fac-(Erişim tarihi:13.09.2007).
- Anonim, 2003.** Genotyping as a scrapie tool. National Institute of Animal Agriculture, 2003, USA.
- Anonim, 2004.** Bitkisel Üretim-7. T.C. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Yayın Dairesi Başkanlığı, 2004, Ankara.
- Anonim, 2009.** TÜİK, İstatistiklerle Türkiye, 2009. Türkiye İstatistik Kurumu, Yayın no:3352, Ankara.
- Anonim, 2010a.** Belirli Tarım Ürünleri için Sektör Analizi Raporlarının Hazırlanması. <http://www.setbir.org.tr/ana/rapor.asp?uid=4->(Erişim tarihi: 12.03.2010).
- Anonim, 2010b.** The genetics of scrapie susceptibility. [http://www.aphis.usda.gov/animal_health/animal_diseases/scrapie/downloads/s](http://www.aphis.usda.gov/animal_health/animal_diseases/scrapie/downloads/scrapie_genetics.pdf-)
[crapie_genetics.pdf-](http://www.aphis.usda.gov/animal_health/animal_diseases/scrapie/downloads/scrapie_genetics.pdf-)(Erişim tarihi: 05.02.2010).
- Bora, T., Özaktan, H., Yıldız, M. 1994.** Marmara ve İç Anadolu Bölgesinin Bazı İllerinde Kültür Mantarı Üretim Evlerinde Saptanan Fungal ve Bakteriyel Hastalık Etmenleri. TÜBİTAK-TOAG-789 Sayılı Proje Kesin Raporu (Yayınlanmamış Araştırma), Ankara.
- Borchelt, G. 2002.** Choosing the right brick. Mason Contractors 377 Association of America. <http://www.masonry-378magazine.com/10-12/cover.html>; (Erişim tarihi: 25.06.2008).
- Can, M., Etemoğlu, A.B., Avcı, A. 2002.** Experimental study of convective heat transfer under arrays of impinging air jets from slots and circular holes. *Heat and Mass Transfer*, 38(3): 251-259.
- Düzgüneş, O., Akman, N. 1995.** Varyasyon kaynakları. Ankara Üniversitesi, Ziraat Fakültesi Yayınları, Yayın no 1408, Ders Kitabı: 406, 146 s.
- Elmacı, C. 2005.** Sözlü görüşme. Uludağ Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Zootekni Bölümü, Bursa, (Görüşme tarihi: 05.02.2005), e-posta: abc@firma.com.tr
- Ekşi, A. 1988.** Meyve suyu durultma tekniği. Gıda Teknolojisi Derneği Yayınları: 9, 127 s., Ankara.

Ertuğrul, M., Dellal, G., Elmacı, C., Akın, A.O., Pehlivan, E., Soysal M.İ., Arat, S. 2010. Çiftlik hayvanları genetik kaynakların korunması ve sürdürülebilir kullanımı. Türkiye Ziraat Mühendisliği VII. Teknik Kongresi, 11-15 Ocak 2010, Milli Kütüphane, Ankara.

Goldmann, W., Hunter, N., Foster, J.D., Salbaum, J.M., Beyreuther, K., Hope, J. 1990. Alleles of a neural protein gene linked to scrapie in sheep. *Proc. Natl. Acad. Sci.*, 87(7): 2476-2480.

Goldmann, W., Martin, T., Foster, J., Hughes, S., Smith, G., Hughes, K., Dawson, M., Hunter, N. 1996. Novel polymorphisms in the caprine PrP gene: A codon 142 mutation associated with scrapie incubation period. *J. Gen. Virol.*, 77: 2885-2891.

Hayes, H.C., Popescu, P., Dutrillaux, B. 1993. Comparative gene mapping of lactoperoxidase, etinoblastoma, and α -lactalbumin genes in cattle, sheep, and goats. *Mamm. Genome*, 4: 593-597.

Hartl, D.L., Clark, A.G. 1989. Principles of population genetics. Sinauer Associates Inc., Massachusetts, USA, 682 pp.

Isık, E., Ünal, H. 2003. Yerli yapım süt sağma makinasının performans değerlerinin saptanması. Uludağ Üniversitesi, *Ziraat Fakültesi Dergisi*, 17(1): 79-93.

Karaca, O., Akyüz, N., Andiç, S., Altın, T. 2003. Karakaş koyunların süt verim özellikleri. *Turk J. Vet. Anim. Sci.*, 27(3): 589-594.

Kaya, N., Öztürk, F. 2001. Algorithms for Grouping Machining Operations and Planning Workpiece Location Under Dynamic Machining Conditions. *International Journal of Production Research*, 39(15): 3329-3351.

Kestioğlu, K., Yahlı, M. 2006. Yüksek KOİ içerikli tekstil atıksularının kimyasal çökeltim ve adsorpsiyon yöntemleriyle arıtılabilirliği. *Ekoloji Çevre Dergisi*, 15(59): 27-31.

Kunene, N.W., Bezuidenhout, C.C., Nsahlai, I.V. 2008. Use of random amplified polymorphic DNA (RAPD) markers for detecting genetic similarity between and within Zulu (Nguni) sheep populations. The 10 th World Conference on Animal Production, 23-27 November, 2008, Cape Town, South Africa.

Melrose, D.B., McPhedran, R.C. 1991. Electromagnetic processes in dispersive media. Cambridge University Press, New York, USA, 431 pp.

Moody, D.E., Pomp, D., Newman, S., MacNeil, M.D. 1996. Characterization of DNA polymorphism in three populations of Hereford cattle and their associations with growth and maternal EDP in line 1 Herefords. *J. Anim. Sci.*, 74: 1784-1793.

Oner, Y., Elmacı, C. 2006. Milk Protein Polymorphisms in Holstein Cattle. *Int. J. Dairy Technol.*, 59(3): 180-182.

Öner, Y. 2004. Siyah alaca süt sığırlarında süt proteinleri polimorfizmi. *Yüksek Lisans Tezi*, UÜ Fen Bilimleri Enstitüsü, Zootekni Anabilim Dalı, Bursa.

Öztürk, F. 1997. Kırıkkale ve tuzgözü arasındaki bölgenin manyetik ve gravite anomalilerinin incelenmesi. *Yüksek Lisans Tezi*, AÜ. Fen Bilimleri Enstitüsü, Toprak Anabilim Dalı, Ankara.

Prusiner, S.B. 1998. Prions. *Proc Natl Acad Sci.*, 95 (23), 13363-13383.

Porat, R., Pavoncello, D., Lurie, S., McCollum, T.G. 2002a. Identification of a grapefruit cDNA belonging to a unique class of citrus dehydrins and characterization of its expression patterns under temperature stress conditions. *Physiol. Plant.*, 115: 598–603.

Porat, R., Pavoncello, D., Ben-Hayyim, G., Lurie, S. 2002b. A heat treatment induced the expression of a Na⁺/H⁺ antiport gene in citrus fruit. *Plant Sci.*, 162: 957–963.

Ren, J. 2003. Isolation and molecular characterization of the stearoyl-CoA desaturase (SCD) gene affecting fat deposition in pigs. *Ph.D. Thesis*, Faculty of Agricultural sciences, Georg-August-University Göttingen, Germany.

Sahin, R., Bizim, O. 2003. Some subgroups of the extended Hecke groups . *Acta Math. Sci.*, 23(4): 497-502.

Sipos, W., Kraus, M., Schmooll, F., Achmann, R., Baumgartner, W. 2002. PrP genotyping of Austrian sheep breeds. *J. Vet. Med. A.*, 49: 415-418.

Tuncel, E. 2009. Hayvan ıslahı. Uludağ Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Ders Notları No: 46, Bursa, 216 s.

Vilotte, J.L., Soulier, S., Printz, C., Mercier, J.C. 1991. Sequence of the goat α -lactalbumin-encoding gene: Comparison with the bovine gene and evidence of related sequences in the goat genome. *Gene*, 98: 271- 276.

Wilkins, R.J., Davey, H.W. 1997. A polymorphic microsatellite in the bovine leptin gene. *Anim.Genet.*, 28: 376-376.

Yavuzer, G. 2007. The use of computerized Gait Analysis in the assesment of neuromusculoskeletal disorders. *Journal of Physical Medicine and Rehabilitation Sciences*, 10(2): 43-45.

Yeh, F., Yang, R.C., Boyle, T. 2000. Popgene (v.1.32), Microsoft Windowsbased freeware for Population Genetic analysis. <http://www.ualberta.ca/~fyeh/Pop32.exe> (Erişim tarihi: 14.01.2004).

EKLER

EK 1	Gıda Güvenliği El Kitabı'nın amacı ve kapsamı
EK 2	Gıda güvenliği kapsamı
EK 3	Ekmek ve mayalı grubu tehlike analizi ve önlem tablosu 1 ve pasta grubu tehlike analizi ve önlem tablosu 1
EK 4	Gıda Güvenliği ve Kalite Politika Dokümanı
EK 5	Son Ürün Kalite Kontrol Formu
EK 6	Üretim Akış Şemaları
EK 7	Bakım Onarım Prosesi
EK 8	Arıza Bakım-Bildirim Formu
EK 9	Makine Bakım-Onarım Sicil Kartı Formu
EK 10	Palet Kartı
EK 11	Malzeme Tanım Kartı
EK 12	Numune Kayıt Formu
EK 13	Cam ve Sert Plastik Kontrol Formu
EK 14	İşletme Hijyen Sanitasyon Kontrol Formu
EK 15	Hijyen ve Sanitasyon Prosedürü
EK 16	Ziyaretçi Kontrol Formu
EK 17	Depo Kontrol Formu
EK 18	Derece Kontrol Formu
EK 19	Ön Gereksinim Programları Prosedürü
EK 20	ÖGP Planı
EK 21	Ön Koşul Doğrulama Soru Listesi
EK 22	Çapraz Bulaşmayı Önleme Talimatı
EK 23	El Yıkama Talimatı
EK 24	İzlenebilirlik Prosedürü
EK 25	Girdi Kontrol Formu
EK 26	Girdi Kontrol ve Depolama Talimatı
EK 27	Satın Alma Talimatı
EK 28	DÖF Prosedürü
EK 29	Düzeltilici-Önleyici Faaliyet İstek Formu
EK 30	DÖF ve Müşteri Şikayetleri Takip Formu

EK 31	Doğrulama Prosedürü
EK 32	Geçerli Kılma ve Doğrulama Planı
EK 33	GGYS Geçerli Kılma ve Doğrulama Formu
EK 34	Uygun Olmayan Ürün Hizmet Kontrol Formu
EK 35	Personel Yetkinlik Formu
EK 36	Kalibrasyon Prosedürü
EK 37	Kalibrasyon Planı
EK 38	Atık Kontrol Talimatı
EK 39	GGYS-Dokümanların ve Kayıtların Yönetimi Prosedürü
EK 40	Doküman İstek ve Revizyon Talep Formu
EK 41	Arşiv Listesi
EK 42	Yönetimin Sorumluluğu Talimatı
EK 43	Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Proses Etkileşimi
EK 44	Üretim Sorumlusu Görev Tanımı
EK 45	Usta Görev Tanımı
EK 46	Şoför Görev Tanımı
EK 47	Üretime Yardımcı Personel Görev Tanımı
EK 48	Depo Sorumlusu Görev Tanımı
EK 49	Doğrulama Ekibi Görev Tanımı
EK 50	Acil durum Ekibi Görev Tanımı
EK 51	HACCP Ekibi Görev Tanımı
EK 52	İnsan Kaynakları Müdürü Görev Tanımı
EK 53	Genel Müdür Görev Tanımı
EK 54	GGYS Ekibi Görev Tanımı
EK 55	Gıda Güvenliği Ekibin Lideri Atama
EK 56	Gıda Güvenliği Ekibi Atama
EK 57	İletişim Prosedürü
EK 58	İç Haberleşme Formu
EK 59	Acil Durum Prosedürü
EK 60	Acil Durum Ekibi Atama
EK 61	İş Kazası Tutanak Formu
EK 62	Yönetimin Gözden Geçirmesi Prosedürü

EK 63	Toplantı Tutanak Formu
EK 64	Personel Bilgi Formu
EK 65	Eğitim Prosedürü
EK 66	Yıllık Eğitim Planı
EK 67	Eğitim Katılım Formu
EK 68	Eğitim Değerlendirme Formu
EK 69	Eğitim Talep Formu
EK 70	İşletme Hijyen Talimatı
EK 71	Personel Hijyen Talimatı
EK 72	İçerik Bilgileri Tablosu
EK 73	Enerji Değerleri Tablosu
EK 74	Unlu Mamul HACCP Planı
EK 75	İzlenebilirlik Prosedürü
EK 76	İzlenebilirlik Tutanak Formu
EK 77	Uygun Olmayan Ürün-Hizmet Kontrol Prosedürü
EK 78	Ürün İmha Prosedürü
EK 79	İmha Tutanağı Formu
EK 80	Ürün Geri Çağırma Prosedürü
EK 81	Proses Etkileşim
EK 82	Ölçüm Cihazları Listesi
EK 83	İç Tetkik Prosedürü
EK 84	İç Tetkik Soru Listesi ve Raporu
EK 85	Kalite Çemberi

EK 1 Gıda Güvenliği El Kitabı'nın Amacı ve Kapsamı

ABC	GIDA GÜVENLİĞİ EL KİTABI	Sayfa	
		Dök.No	
		Rev.Tarihi	
		Rev. No	
		Yay.Tarihi	
KAPSAM			

Gıda Güvenliği El Kitabı'nın Amacı ve Kapsamı

Kapsam:

ABC Market İşl. Gıda, Unlu Mam. Bilg. Bil. Tek. İnş. Tarım Hay. Yemek İml. Lok. San. Tic. Ltd. Şti. ABC olarak anılacaktır. ABC;

Market İşletme, Gıda, UNLU MAMUL, Yemek imalatı ve satışı,

Et ve Et ürünleri PARÇALAMA, İŞLEME, KIYMA, HAZIRLANMIŞ ET KARIŞIMLARI ve satışı, PEYNİR AMBALAJLAMA VE SATIŞI yapmaktadır.

ABC faaliyetlerini Mudanya/Bursa'da yürütmektedir.

Satın alma, Muayene Deney (Girdi, proses ve son ürün), Üretim, Kalite Kontrol, Depolama, Sevkiyat olmak üzere firmamızda ürünlerimizin üretimini hammadde/yardımcı malzeme tedarikinden şubelere sevki dahil bütün prosesleri sistem içerisine dahil etmiştir, bir başka deyişle hiçbir proses kapsam dışı bırakılmamıştır.

Firmamız taahhüt ettiği işleri gerçekleştirmek için gerekli olan yasal ve mevzuat şartlarını yerine getirerek sürekli iyileştirme çerçevesinde müşteri memnuniyetini sağlar. Üretilen ürünün müşteriye ulaşmaya kadarki tüm aşamalarında kalite ve gıda güvenliği uygulamalarına maksimum özen gösterir, insan ve çevre sağlığı ile ilgili gerekli tedbirleri alır.

HAZIRLAYAN GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	ONAYLAYAN GENEL MÜDÜR
--	----------------------------------

EK 2 Gıda Güvenliği Kapsamı

ABC	GIDA GÜVENLİĞİ EL KİTABI	Sayfa	
		Dök.No	
		Rev.Tarihi	
		Rev. No	
		Yay.Tarihi	
KAPSAM			

KAPSAM

KALİTE YÖNETİM SİSTEMİ KAPSAMI

İşletmemiz;

1. Market işletme, gıda, unlu mamul ve satışı,
2. Et ve et ürünleri parçalama, işleme, kıyma, hazırlanmış et karışımları ve sucuk üretimi,
3. Paketlenmesi,
4. Muhafaza edilmesi,
5. Sevkiyatı,
6. Satış işlemlerini gerçekleştirmektedir.

Bu el kitabı işletmemizin Kalite Yönetim Sistemi ISO 22000 maddelerine uyumunu tanımlar ve işletmemiz Kalite Yönetim Sistemi'nin işleyişine referans oluşturur.

KAPSAM DIŞI MADDELER

Firmamız ISO 22000 versiyonu geçişi yapmış olup, standart maddelerinden aşağıdakiler sistemimizde uygulanmamaktadır.

- 1- Ürün ve Hizmetlerin Tasarımı ve Geliştirilmesi (Tasarım yapılmamaktadır).

REFERANSLAR

Kalite Yönetim Sisteminin kurulması, uygulanması, devam ettirilmesi ve sürekli iyileştirme aşamalarında ISO 22000 standardı referans alınmıştır.

BU BÖLÜM İLE İLGİLİ DOKÜMANLAR

- ISO 22000 Kalite Yönetim Sistemi

HAZIRLAYAN GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	ONAYLAYAN GENEL MÜDÜR
--	--

EK 3 Ekmek ve mayalı grubu tehlike analizi ve önlem tablosu 1 ve pasta grubu tehlike analizi ve önlem tablosu 1

ABC		EKMEK VE MAYALI GRUBU TEHLIKE ANALİZİ					DOK. NO YAYIN TARİHİ REV. TARİHİ REV.NO SAYFANO.				
PROSES BASAMAĞI	TEHLIKE TÜRÜ	ŞİDDET Ölçütü:4 Orta şiddet:3 Düşük şiddet:2 Önemsiz:1	OLASILIK %76-100:4 %51-75:3 %26-50:2 %1-25:1 %0:0	RİSK SKORU (ŞİDDET X OLASILIK)	POTANSİYEL TEHLIKE	ÖNLEYİCİ TEDBİR	S1	S2	S3	S4	KARAR
	B	4	2	8	*Türk Gıda Kodlarında belirtilen limitler üzerinde patojen mikroorganizma içeren ürün kabulü. *Taşıma yapılması sonucu ürüne kontaminasyon *Haşere aktivitesi sonucu ürüne bulaşı	*Taşıma aracının kontrolleri *Araç dezenfeksiyon belgesi *Ürün ve araç sıcaklık kontrolleri *Ürünün duysal ve görsel kontrolleri *Ürün iadesi.	E	H	H	-	O-ÖGP
HAMMADDE KABUL	F	3	2	6	*Taşıma koşulları ve ambalajın yırtık / açık vb. olması sonucu ürüne metal ve ambalaj malzemeleri bulaşması.	*Taşıma aracının kontrolleri *Ham madde kontrolü *Ürün iadesi Gereksinim Programlarına uygun	E	H	H	-	O-ÖGP
AMBALAJ ALIMI	K	2	2	4	*Araç dezenfeksiyon işlemi sırasında ürüne kimyasal bulaşması	*Her ham maddede geldiğinde araçların aracı temizlik kontrolü *Ürün iadesi	E	H	H	-	O-ÖGP
AMBALAJ ALIMI	F	3	2	6	*Yabancı madde varlığı	* ÖGP (Ön Gereksinim Programları) * Matzeme iadesi	E	H	H	-	O-ÖGP
HAMMADDE DEPOLAMA	B	4	2	8	*Uygun olmayan depolama koşulları nedeniyle küf gelişimi *Uygun olmayan depo sıcaklığı sebebiyle mikrobiyel gelişme	*Havalandırma sisteminin uygun yerliktedir olması *Ün çuvallarının çapraz ve aralklı işletilmesi *Soğuk depo kontrolü (sıcaklık, nem) * Depoların ön gereksinim programı dahilinde kontrol altına alınması	E	H	H	-	KKN-1
HAZIRLAYAN GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ							ONAYLAYAN GENEL MÜDÜR				

ABC		EKMEK VE MAYALI GRUBU TEHLİKE ANALİZİ					DOK. NO	YAYIN TARİHİ	REV. TARİHİ	REV. NO	SAYFANO.
HAMMADDE BASAMAĞI	TEHLİKE TÜRÜ	ŞİDDET Ölçütü:4 Orta şiddet:3 Düşük şiddet:2 Önemsiz:1	OLASILIK %76-100:4 %51-75:3 %26-50:2 %1-25:1 %0:0	RİSK SKORU (ŞİDDET X OLASILIK)	POTANSİYEL TEHLİKE	ÖNLEYİCİ TEDBİR	S1	S2	S3	S4	KARAR
S.1 Belirlenen tehlikeye ilgili önleyici faaliyetler var mı? - HAYIR 'sa S.3' e gidin - EVET 'se S.2' ye gidin	S.2 Bu aşama, incelenen tehlikeyi yok edebilir yada kabul edilebilir seviyelere indirilebilir mi? - HAYIR 'sa S.3' e gidin - EVET 'se bu aşama bir CCP dir	S.3 Belirlenen tehlikelere ilgili kontaminasyon kabul edilebilir seviyelerin üstüne çıkabilir mi? - HAYIR 'sa bu aşama bir CCP değildir. - EVET 'se S.4' e gidin	S.4 Daha sonraki proses aşamaları tehlikeyi yok edebilir yada kabul edilebilir seviyelere indirilebilir mi? - HAYIR 'sa bu aşama bir CCP dir. - EVET 'se CCP değli CCP Numarası								
HAMUR YOĞURMA, HAMUR KESME, HAMUR YUVARLAMA İŞLEMLERİ	B	4	2	8	*Üretim ortamının uygun sıcaklıkta olmaması sonucu üründe patojen mikroorganizma gelişmesi ve kontamine olması (Max 4°C) *Personel ve ekipmandan kaynaklı patojen mikroorganizma kontaminasyonu	*Personelin hijyen kurallarına eksiksiz uyması *Ekipman temizliğinin etkin yapılması *Etkin durulama yapılması *Eğitim *Temizlik planlarına uyum ölçümü *Sıcaklık	E	H	E	H	KKN-2
	F	3	2	6	* Ekipmandan yabancı madde bulaşması * Personelden kıl, saç vb. yabancı madde bulaşması	* ÖGP (Ön Gereksinim Programları) * Kişisel hijyen kurallarına uyum * Temizlik planlarına uyum * Personel eğitimi	E	H	H	-	O-ÖGP
	K	2	2	4	*Ekipmanın etkin durulama yapılması sonucu ürüne kimyasal kontaminasyonu	*Etkin durulama yapılması *Temizlik planlarına uyum *Personel eğitimi	E	H	H	-	O-ÖGP
HAZIRLAYAN GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ					ONAYLAYAN GENEL MÜDÜR						

ABC		EKMEK VE MAYALI GRUBU TEHLİKE ANALİZİ					DÖK. NO YAYIN TARİHİ REV. TARİHİ REV. NO SAYFA NO.				
HAM MADDE BASAMAGI	TEHLİKE TÜRÜ	ŞİDDET Ödütücü:4 Orta şiddet:3 Düşük şiddet:2 Önemli:1	OLASILIK %76-100:4 %51-75:3 %26-50:2 %1-25:1 %0:0	RİSK SKORU (ŞİDDET X OLASILIK)	POTANSİYEL TEHLİKE	ÖNLEYİCİ TEDBİR	S1	S2	S3	S4	KARAR
S.1 Belirlenen tehlikeyle ilgili önleyici faaliyetler var mı? - HAYIR' sa Prosesi gözden geçir - EVET' se S.2' ye gidin		S.2 Bu aşama, incelenen tehlikeyi yok edebilir ya da kabul edilebilir seviyelere indirebilir mi? - HAYIR' sa S.3' e gidin - EVET' se bu aşama bir CCP' dir		S.3 Belirlenen tehlikelerle ilgili kontaminasyon kabul edilebilir seviyelerin üstüne çıkabilir mi? - HAYIR' sa bu aşama bir CCP değildir. - EVET' se S.4' e gidin		S.4 Data sonraki proses aşamaları tehlikeyi yok edebilir ya da kabul edilebilir seviyelere indirebilir mi? - HAYIR' sa bu aşama bir CCP' dir. - EVET' se CCP değli CCP Numarası					
AMBALAJLAMA	B	3	1	3	-	-	-	-	-	-	O-ÖGP
	F	3	2	6	* Personelden kl, saç vb. yabancı madde bulaşması * Ambalaj malzemesi uygun şekli de depolanmaması sonucu yabancı madde bulaşması	* Kişisel hijyen kurallarına uyum * Temizlik planlarına uyum * Personel eğitimi	E	H	H	-	O-ÖGP
	K	3	2	6	Ambalaj malzemesinin gıdaya uygun olmamasından dolayı bulaşı	* Tedarikçiden migrasyon testi	E	H	H	-	O-ÖGP
SON ÜRÜN DEPOLAMA	B	4	2	8	* Soğuk dolapların uygun sıcaklıkta çalışması sonucu üründe mikroorganizma gelişmesi ve kontamine olması * Personel ve ekipmandan kaynaklı patojen mikroorganizma kontaminasyonu * Depolama koşullarının uygun olmaması sonucu patojen gelişmesi	* Dolap kontrolü (sıcaklık, nem) * Depoların ön koşullarını programı dahilinde kontrol altına alınması * Personel hijyen kurallarına eksiksiz uyması * Dolap temizliğinin etkin yapılması	E	H	E	H	KKN-3
	F	3	2	6	* Kirli camı lam bulaşması gelebilecek cam parçası * Personelden kl, saç vb. yabancı madde bulaşması	* ÖGP (Ön Gereksinim Programları) * Kişisel hijyen kurallarına uyum * Temizlik planlarına uyum * Personel eğitimi	E	H	H	-	O-ÖGP
	K	2	2	4	* Etkin durulama yapılmaması sonucu ürüne kimyasal kontaminasyonu	* Etkin durulama yapılması * Eğitim * Temizlik planlarına uyum	E	H	H	-	O-ÖGP
SEVKİYAT	B	4	2	8	* Personel ve araçları kaynaklı patojen mikroorganizma kontaminasyonu * Ürünün uygun sıcaklıkta taşınmaması sonucu üründe patojen mikroorganizma gelişmesi ve kontaminasyonu	* Personel hijyen kurallarına eksiksiz uyması * Ekipman temizliğinin etkin yapılması * Etkin durulama yapılması * Eğitim * Araç Sıcaklık Ölçümü	E	H	E	H	KKN-4
	F	3	2	6	* Ekipmandan yabancı madde bulaşması * Personelden kl, saç vb. yabancı madde bulaşması	* ÖGP (Ön Gereksinim Programları) * Kişisel hijyen kurallarına uyum * Temizlik planlarına uyum * Personel eğitimi	E	H	H	-	O-ÖGP
	K	2	2	4	* Aracın etkin durulama yapılmaması sonucu ürüne kimyasal kontaminasyonu	* Etkin durulama yapılması /Eğitim * Temizlik planlarına uyum	E	H	H	-	O-ÖGP
HAZIRLAYAN GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ							ONAYLAYAN GENEL MÜDÜR				

EK 4 Gıda Güvenliği ve Kalite Politika Dokümanı

ABC	GIDA GÜVENLİĞİ EL KİTABI	Sayfa	
		Dök.No	
		Rev.Tarihi	
		Rev. No	
		Yay.Tarihi	
KALİTE POLİTİKASI KALİTE POLİTİKASI			



GIDA GÜVENLİĞİ VE KALİTE POLİTİKAMIZ

GIDA ÜRETİM VE HİZMET SEKTÖRÜNDE ISO 22000:2005 GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ ÇERÇEVESİNDE GIDA GÜVENLİĞİNİ SAĞLAYARAK, TÜM ÜRETİM AŞAMALARINDA YASAL VE MEVZUAT ŞARTLARINA, TS.OIC/SMIIC1 HELAL STANDARDINA VE HELAL BELGELENDİRME ŞARTLARINA UYMAK, SÜREKLİLİĞİ SAĞLAMAK, GIDA GÜVENLİĞİNDEN ÖDÜN VERMEDEN MÜŞTERİ MEMNUNİYETİNİ EN ÜST DÜZEYDE TUTARAK TEKNOLOJİK STANDARTLARA UYGUN, ÇALIŞANLARIMIZLA SÜREKLİ GELİŞMEK.

HAZIRLAYAN GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	ONAYLAYAN GENEL MÜDÜR
--	----------------------------------

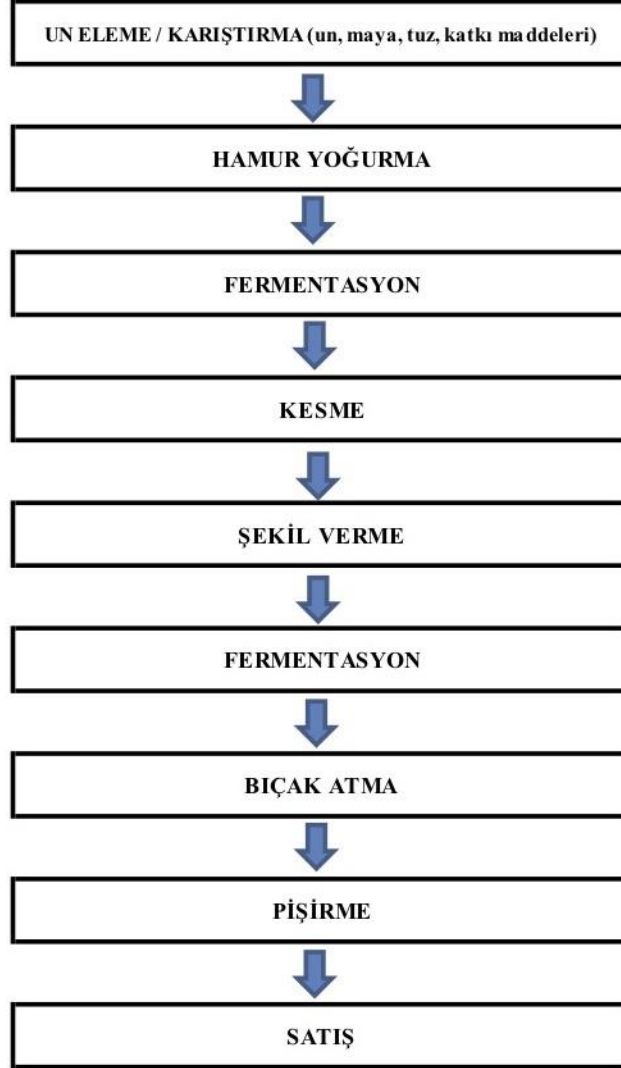
EK 5 Son Ürün Kalite Kontrol Formu

ABC	SON ÜRÜN KALİTE KONTROL FORMU										DOKÜMAN NO	YAYIN TARİHİ	REV. TAR.	REV. NO
	TARİH:													
ÜRETİM ÇEŞİTLERİ (EKMEK VE MAYALI GRUBU)	RENK	KOKU	GRAMAJ	TAD	GORÜNÜM	MAYALAMA	KIZARMA	İÇ SOĞUMA	AMBALAJLAMA ETİKETLEME	SEVİYAT				
MAYALI ÇEŞİTLERİ														
KONTROL EDEN														

HAZIRLAYAN GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	ONAYLAYAN GENEL MÜDÜR
--	--

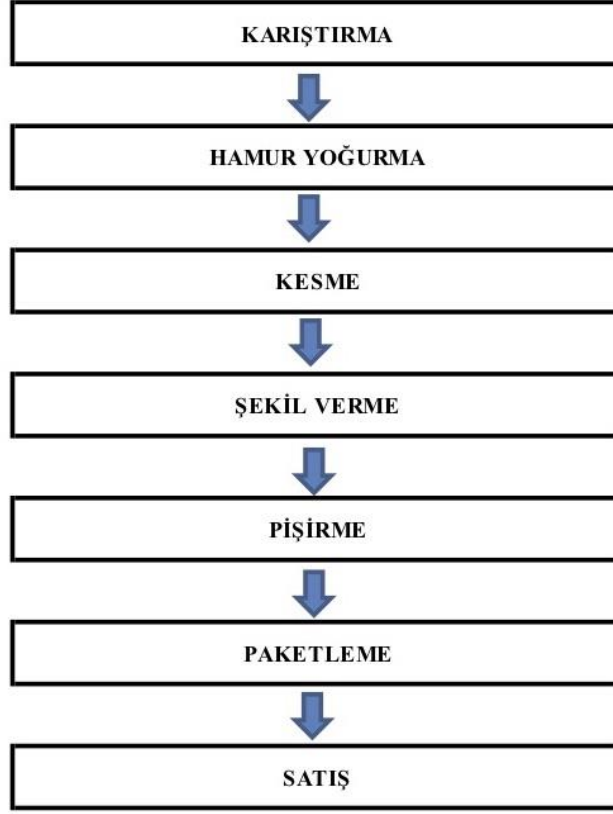
EK 6 Üretim akış şemaları

EKMEK ÜRETİMİ İŞ AKIŞ ŞEMASI



HAZIRLAYAN GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	ONAYLAYAN GENEL MÜDÜR
--	--

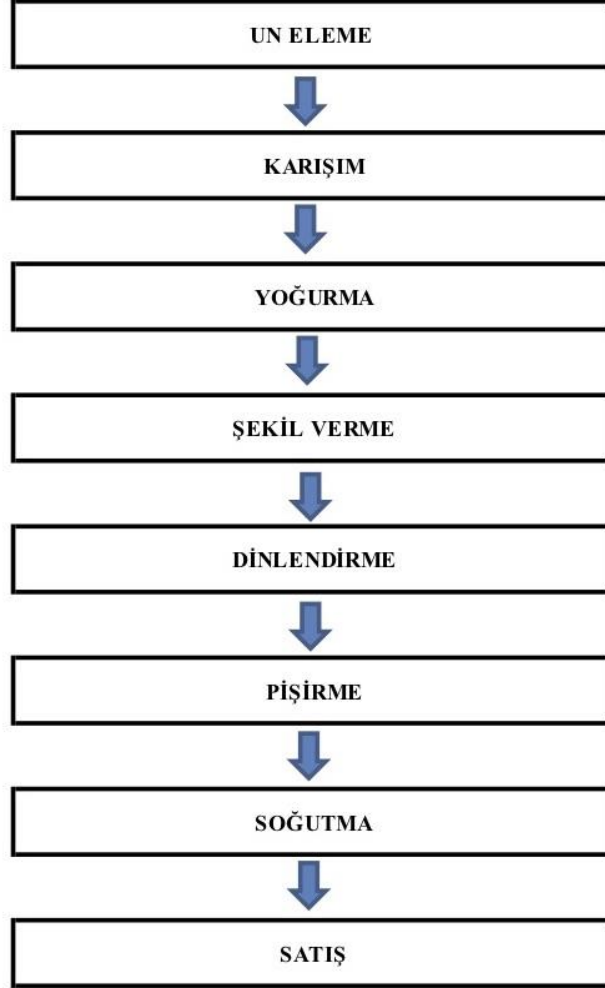
KURU PASTA ÜRETİMİ İŞ AKIŞ ŞEMASI



HAZIRLAYAN
GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ

ONAYLAYAN
GENEL MÜDÜR

MAYALI ÜRETİMİ İŞ AKIŞ ŞEMASI



HAZIRLAYAN
GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ

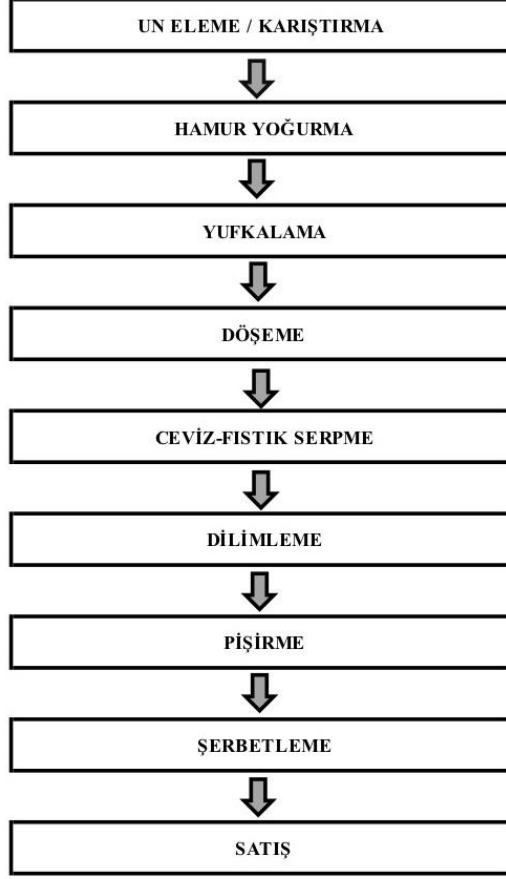
ONAYLAYAN
GENEL MÜDÜR

YAŞ PASTA ÜRETİMİ İŞ AKIŞ ŞEMASI



HAZIRLAYAN GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	ONAYLAYAN GENEL MÜDÜR
--	--

BAKLAVA ÜRETİMİ İŞ AKIŞ ŞEMASI

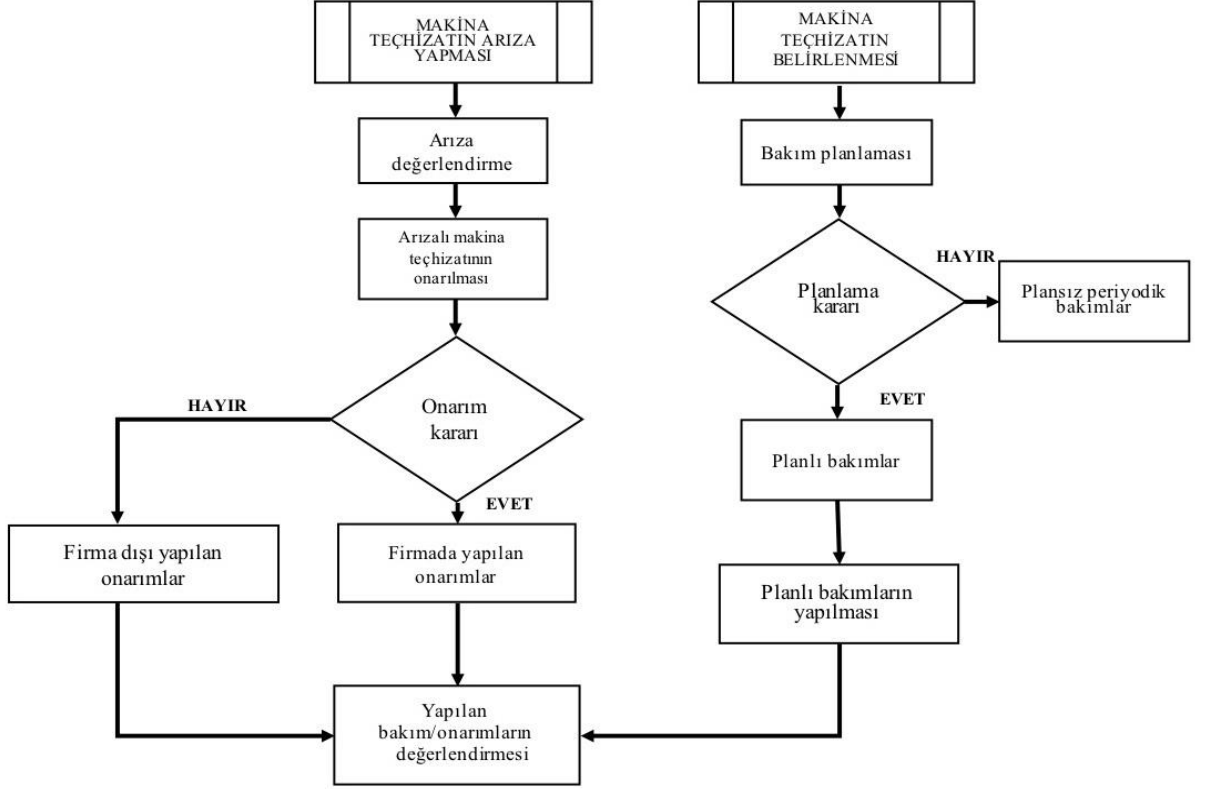


HAZIRLAYAN
GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ

ONAYLAYAN
GENEL MÜDÜR

EK 7 Bakım Onarım Prosesi

ABC	PROSESLER	Sayfa	1/1
		Dök. No	
		Rev. Tarihi	
		Rev. No	
BAKIM ONARIM PROSESİ		Yay. Tarihi	



HAZIRLAYAN GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	ONAYLAYAN GENEL MÜDÜR
--	--

EK 8 Arıza Bakım-Bildirim Formu

ABC		ARIZA/BAKIM BİLDİRİM FORMU		
Dök. No:	Yay. Tar.:	Rev. Tar.:	Rev. No:	Sayfa: 1/1
Bildirimde Bulunan:		Tarih:	Saat:	
Bölüm:		Makine Adı/Kodu:		
Arıza/Bakım Tanımı:				
Arıza Giderme/Bakım Çalışmaları:				
Arıza Giderilme /Bakım Tarihi :		Saat :	İmza:	
HAZIRLAYAN GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ			ONAYLAYAN GENEL MÜDÜR	

EK 9 Makine Bakım-Onarım Sicil Kartı Formu

ABC	FORMLAR	Sayfa	
		Dök.No	
		Rev.Tarihi	
		Rev. No	
		Yay.Tarihi	
MAKİNA BAKIM-ONARIM SİCİL KARTI FORMU			

MAKİNE SİCİL BİLGİLERİ	
Tehizat / Ekipman Adı :	TEKNİK ve SPESİFİK BİLGİLER
Kodu :	
Seri No :	
Kullanım Yeri :	
Markası/Modeli :	

BAKIM / ONARIM BİLGİLERİ								
Sıra No	İşlem Tarihi	Kullanılan Malzeme Adı/Kodu	Miktar	Yapılan İşlem	İşlem Süresi		İşlemi Yapan	İmza
					Başlama Saati	Bitiş Saati		
1								
2								
3								
4								
5								
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								

HAZIRLAYAN GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	ONAYLAYAN GENEL MÜDÜR
--	--------------------------

EK 10 Palet Kartı

ABC	PAKETLENECEK ÜRÜN PALET KARTI			
Doküman No:	Yayın Tarihi:	Revizyon Tarihi:	Revizyon No:	Sayfa No:1/1
PALET NO				
ÜRÜN ADI				
PARTİ NO-ÜRT				
HAZIRLAYAN GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ			ONAYLAYAN GENEL MÜDÜR	

EK 11 Malzeme Tanım Kartı

ABC	MALZEME TANITIM KARTI			
Doküman No	Yayın Tarihi	Revizyon Tarihi	Revizyon No	Sayfa No:

MALZEME ADI- ÖZELLİĞİ	
TEMİN YERİ	
PARTİ NO-STT	
HAZIRLAYAN GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	ONAYLAYAN GENEL MÜDÜR

EK 12 Numune Kayıt Formu

ABC	FORMLAR	Sayfa	
		Dök.No	
		Rev.Tarihi	
		Rev. No	
		Yay.Tarihi	
NUMUNE KAYIT FORMU			

TARİH :	TARİH:	TARİH:	TARİH:
NUMUNE ADI :	NUMUNE ADI :	NUMUNE ADI :	NUMUNE ADI :
TAD :	TAD :	TAD :	TAD :
KOKU :	KOKU :	KOKU :	KOKU :
GÖRÜNÜŞ :	GÖRÜNÜŞ :	GÖRÜNÜŞ :	GÖRÜNÜŞ :
N.ALAN:	N.ALAN	N.ALAN	N.ALAN
TARİH :	TARİH:	TARİH:	TARİH:
NUMUNE ADI :	NUMUNE ADI :	NUMUNE ADI :	NUMUNE ADI :
TAD :	TAD :	TAD :	TAD :
KOKU :	KOKU :	KOKU :	KOKU :
GÖRÜNÜŞ :	GÖRÜNÜŞ :	GÖRÜNÜŞ :	GÖRÜNÜŞ :
N.ALAN:	N.ALAN	N.ALAN	N.ALAN
TARİH :	TARİH:	TARİH:	TARİH:
NUMUNE ADI :	NUMUNE ADI :	NUMUNE ADI :	NUMUNE ADI :
TAD :	TAD :	TAD :	TAD :
KOKU :	KOKU :	KOKU :	KOKU :
GÖRÜNÜŞ :	GÖRÜNÜŞ :	GÖRÜNÜŞ :	GÖRÜNÜŞ :
N.ALAN:	N.ALAN	N.ALAN	N.ALAN
TARİH :	TARİH:	TARİH:	TARİH:
NUMUNE ADI :	NUMUNE ADI :	NUMUNE ADI :	NUMUNE ADI :
TAD :	TAD :	TAD :	TAD :
KOKU :	KOKU :	KOKU :	KOKU :
GÖRÜNÜŞ :	GÖRÜNÜŞ :	GÖRÜNÜŞ :	GÖRÜNÜŞ :
N.ALAN:	N.ALAN	N.ALAN	N.ALAN

HAZIRLAYAN GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	ONAYLAYAN GENEL MÜDÜR
--	----------------------------------

EK 13 Cam ve Sert Plastik Kontrol Formu

ABC	FORMLAR	Sayfa	
		Dök.No	
		Rev.Tarihi	
		Rev. No	
		Yay.Tarihi	
CAM VE SERT PLASTİK KONTROL FORMU			

TARİH:				
CİNSİ	BULUNDUĞU YER	MİKTARI	KONTROL SONUCU	AÇIKLAMA

HAZIRLAYAN GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	ONAYLAYAN GENEL MÜDÜR
--	--

EK 14 Hijyen ve Sanitasyon Kontrol Formu

<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 50px; margin: auto;">ABC</div>	İŞLETME HİJYEN SANİTASYON KONTROL FORMU																													
	Dökü No Yay. Tar. Rev. Tar. Rev. No.																													
	GÜMLER																													
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
KONTROL AYI:																														
GENEL BÖLÜMLER																														
Tezgahlar temizlenmiş mi?																														
Yoğurma makineleri temizlenmiş mi?																														
Kullanılan alet ve ekipman temizliği yapılmış mı?																														
İşletme alanı duvarları temizlenmiş mi?																														
İşletme alanı kapıları temizlenmiş mi?																														
İşletme alanı zeminleri temizlenmiş mi?																														
SOĞUK HAVA DEPOSU																														
Depo ve raflar temiz mi?																														
İstifleme uygun mu?																														
Yabancı ürün var mı?																														
Depo kapısı temizlenmiş mi?																														
SOYUNMA ODALARI																														
Duvarlar temizlenmiş mi?																														
Zemin temizlenmiş mi?																														
Çöpler uzaklaştırılmış mı?																														
Kıyafet dolapları temiz ve düzenli mi?																														
LAVABO VE WC																														
Lavabolar Temizlenmiş mi?																														
Lavabolarla sıvı el sabunu konulmuş mu?																														
Lavabolarla el kurutma havlusu konulmuş mu?																														
Tuvaletler Temizlenmiş mi?																														
Tuvaletlere sıvı el sabunu konulmuş mu?																														
UYGUN OLANLAR (+) , UYGUN OLMAYANLAR (-) OLARAK İŞARETLENİR.																														
HAZIRLAYAN GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ															ONAYLAYAN GENEL MÜDÜR															

EK 15 Hijyen ve Sanitasyon Prosedürü

ABC	PROSEDÜRLER	Sayfa	
		Dök.No	
		Rev.Tarihi	
		Rev. No	
		Yay.Tarihi	
HİJYEN VE SANİTASYON PROSEDÜRÜ			

A. AMAÇ ve KAPSAM

Bu prosedürün amacı işletmemiz ekipmanlarının, üretim alanlarının, kontaminasyona sebep olabilecek dış alanların, çalışanların, gıda ile doğrudan veya dolaylı temas eden diğer birimlerin kontrolünü ve sanitasyon işlemlerinin yapılmasını sağlamaktır.

B. SORUMLULUKLAR

Bu prosedürün uygulanmasından Tüm üretim birimi çalışanları sorumludur. Kemirgen ve haşere mücadelesini yapan firmanın yapmış olduğu işin kontrolü ve takibinden Gıda Güvenliği Ekip Lideri Sorumludur.

C. UYGULAMA

- İşletme ekipmanlarının periyodik temizlikleri İşletme Hijyen Sanitasyon planına göre(P05) yapılır.
- Üretim alanlarının temizliği ve dezenfeksiyonu temizlik personeli tarafından her üretim sonunda ve gerektiğinde yapılır. Çıkan atıklardan evsel atıklar çöp torbalarına konularak çöp kovasına atılır. Üretim sonucu oluşan atıklar Atık Kontrol Talimatında (EK 38) açıklandığı gibi değerlendirilir.
- Dış alanların temizliği, temizlik personeli tarafından İşletme Hijyen Talimatına (EK 70) göre günlük olarak ve kontaminasyona sebep olabilecek kirlenme görüldüğünde anında yapılır. Çıkan atıklar çöp torbalarına konularak çöp kovasına atılır.
- Personel temizliği, çalışan personel tarafından Personel Hijyen Talimatına (EK 71) göre ferdi olarak yapılır ve kontrolü gıda güvenliği ekip lideri tarafından günlük olarak yapılır.
- Dışarıdan gelen ziyaretçiler, ilgili kişi ile telefonda görüşüldükten sonra görüşmeye alınırlar. Ziyaretçi Kontrol Formu (EK 16) uyulması gereken tüm kurallara uymakla mükelleftirler.
- İşletme içi ve dışı kemirgen ile mücadele programı anlaşmalı bir firma ile yapılır. Haşere mücadelede kullanan ilaçların sağlık bakanlığı onay raporu istenir. Firma içerisinde sıklıkla bulunan haşere türleri ve genel özellikleri tespit edilir ve işletmeye giriş kaynakları belirlenir. Haşere mücadelesi yapan tedarikçi firmadan her işlem sonrası yapılan işle ilgili ayrıntılı bir rapor istenir. Uçan haşere (sinek,

vb.) ile mücadele için işletme içinde uçan haşerenin girebileceği yerleri HACCP ekibi belirler ve gerekli görülen yerlere yapışkanlı sineklik yerleştirilmesini sağlar.

- Temizlik için kullanılan kimyasal maddeler Sağlık Bakanlığı'nın iznine tabi olarak üretilen veya ithal edilen ürünlerdir. Helal belgelendirme kapsamında temizlik için kullanılan kimyasallarda alkol bulunmamaktadır. Helal belgelendirme açısından uygunsuz olabilecek kimyasal ürünlerin kullanılmamasına dikkat edilir ve Temizlik malzemeleri üretim ve hammadde stok bölgelerinden uzak, ayrı bir bölümde depolanır ve kullanım talimatına uygun olarak kullanılır.
- İşletme içinde kullanılan tuvalet, lavabo, soyunma odası temizlik personeli tarafından İşletme Hijyen Sanitasyon Formuna (EK 14) göre kontrol edilir.
- İşletmenin bütün birimlerinde temizlik için şebeke suyu kullanılır.
- Her sabah kontaminasyon (fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik) açısından Kritik Kontrol Noktaları Gıda Güvenliği Ekip Lideri tarafından kontrol edilerek Kritik kontrol noktaları izleme formuna (F 37) işlenir. HACCP Planı (EK-74)
- Ham malzemeler ve yardımcı malzemeler işletmede kendilerine özgü depolarda, kontaminasyon (fiziksel, kimyasal, biyolojik) olmayacak şekilde depolanır.

İLGİLİ DÖKÜMANLAR:

İşletme Hijyen Sanitasyon Formu (EK 14)

İşletme Hijyen Talimatı (EK 70)

Personel Hijyen Talimatı (EK 71)

Ziyaretçi Kabul Formu (EK 16)

Kritik Kontrol Noktaları İzleme Formu (F 37)

HAZIRLAYAN GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	ONAYLAYAN GENEL MÜDÜR
--	--

EK 16 Ziyaretçi Kontrol Formu

ABC	FORMLAR	Sayfa	
		Dök.No	
		Rev.Tarihi	
		Rev. No	
		Yay.Tarihi	
ZİYARETÇİ KONTROL FORMU			

ABC	ZİYARETÇİ KONTROL FORMU						Sayfa	
							Dök.No	
							Rev.Tarihi	
							Rev. No	
TARİH	GİRİŞ SAATI	ÇIKIŞ SAATI	ZİYARETÇİ ADI-SOYADI	ZİYARETÇİ HASTALIK/SAĞLIK DURUMU ÖYKÜSÜ	ZİYARET NEDENİ	ZİYARETÇİ İMZA	YÖNETİM KABUL ONAYI	

HAZIRLAYAN GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	ONAYLAYAN GENEL MÜDÜR
--	--

EK 17 Depo Kontrol Formu

ABC	Depo Kontrol Formu	Sayfa	
		Dök.No	
		Rev.Tarihi	
		Rev. No	
		Yay.Tarihi	

Ait Olduğu Ay:

GÜN	09:00	12:00	15:00
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			
21			
22			
23			
24			
25			
26			
27			
28			
29			
30			
31			

HAZIRLAYAN GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	ONAYLAYAN GENEL MÜDÜR
--	--

EK 18 Derece Kontrol Formu

ABC	Derece Kontrol Formu	Sayfa	
		Dök.No	
		Rev.Tarihi	
		Rev. No	
		Yay.Tarihi	

Ait Olduğu Ay:

GÜN	09:00	12:00	15:00
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			
21			
22			
23			
24			
25			
26			
27			
28			
29			
30			
31			

HAZIRLAYAN GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	ONAYLAYAN GENEL MÜDÜR
--	--

EK 19 Ön Gereksinim Programları Prosedürü

ABC	PROSEDÜRLER	Sayfa	
		Dök.No	
		Rev.Tarihi	
		Rev. No	
		Yay.Tarihi	
ÖN GEREKSİNİM PROGRAMLARI PROSEDÜRÜ			

A. AMAÇ

Firmamızın Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi (GGYS) ve Helal Belgelendirme Sistemi içerisinde gıda güvenliği tehlikesi ihtimallerini ön gereksinim programlarıyla kontrol etmek, çapraz bulaşma yollarının kontrolü, üründe ve ürün proses ortamında gıda güvenliğine dair tehlikelerin kontrolünü sağlamak.

B. KAPSAM

Bu prosedür kuruluş alt yapısıyla ilgili tüm programları ve işlemsel ön gereksinim programlarını içermektedir.

C. SORUMLULUK

Bu prosedürün uygulanmasından Gıda Güvenliği Ekip Lideri, ilgili Bölüm Sorumluları ve tüm üretim personeli sorumludur.

D. UYGULAMA

Bu programlar aşağıdaki gibidir:

1. Altyapı Ve Bakım Programları

Gıda güvenliği kapsamında altyapı ve bakım programları üretim bölümünü, soğutucu muhafaza dolaplarını ve diğer depo alanını kapsamaktadır. Bölümler İnşaat ve tesisat projelerinde ayrıntılı olarak görülmektedir. İçerinin havalandırılması amacıyla fanlar ilgili yerlere yerleştirilmiş, su belediye suyundan sağlanmaktadır.

Soğuk depoların gece sıcaklık kontrolünü sağlamak amacıyla sensörlü alarm cihazı kullanılmakta olup arıza durumunda sıcaklık yükselmesi tehlikesine karşılık ilgili kişilerin telefonuna mail giderek haberdar olunmaktadır. İlgili kişiler acil durum telefonları listesinde kayıtlıdır. İşçilerin sağlık muayeneleri yaptırılmakta olup personel dosyasında kayıtlar muhafaza edilmektedir.

ABC' de üretim sonucu katı atıklar mevcuttur. Bunlar ve işletme binasının temizliği sonucu oluşan katı atıklar ağzı kapalı çöp konteynirlerinde biriktirilip Belediye çöplerine atılmaktadır. Atıkların muhafazası Atık Kontrol Talimatına (EK 38) göre yapılır.

2. İşlemsel Ön Gereksinim Programları

1-Personel hijyeni

2-Temizlik ve sanitasyon

3-Zararlılara karşı mücadele

4-Çapraz bulaşmayı önlemek için tedbirler

5-Satın alma yönetimi

İşletmemizde ön gereksinim programlarından kaynaklanabilecek hataları ve bunların yol açabileceği potansiyel tehlikeleri belirlemek amacıyla ÖGP Planı (EK 20) yapılmıştır.

İşletmemizde çalışan personelin hem kendi sağlığı hem de ürüne geçmesi muhtemel tehlikelerden korunmak, çapraz bulaşmaları önlemek amacıyla Personel Hijyen Talimatı hazırlanmıştır. (EK 71)

İşletme girişinde mal kabul ve üretim aşamalarında oluşabilecek muhtemel tehlikelerin önlenmesi amacıyla Hijyen ve Sanitasyon Prosedürü (EK 15) hazırlanmıştır.

Fare, sinek, sivrisinek, diğer böcekler gibi haşerelere karşı mücadele periyodik olarak gerçekleşmekte ve bu konuda dışarıdan bir firma ile çalışılmaktadır. Taşeron Prosedürü, ABC tesislerinde oluşabilecek muhtemel çapraz bulaşmaları önlemek amacıyla bir bölümde kullanılan alet-ekipmanlar diğer bir bölümde kullanılmamaktadır. Personelden oluşabilecek çapraz bulaşmalar için de gerekli önlemler alınmıştır. Personel Hijyen Talimatı (EK 71),El Yıkama Talimatı (EK 23), Çapraz Bulaşmayı önleme talimatı (EK 22).

Satın almalar; tedarikçi değerlendirmeleri sonucunda bizden 70 ve üstü puan almış olan şirketler ile gerçekleşmektedir.

Tüm ön koşul programlarının doğrulamaları Ön Koşul Doğrulama Soru Listesi ile (EK 21) kontrol edilmektedir.

İLGİLİ DÖKÜMANLAR:

ÖGP Planı (EK 20)

Ön Koşul Doğrulama Soru Listesi (EK 21)

HAZIRLAYAN GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	ONAYLAYAN GENEL MÜDÜR
--	--

EK 20 ÖGP Planı

ABC	PLANLAR		Sayfa 1 / 1
			Dök.No
			Rev. Tarihi
			Rev. No
			Yay. Tarihi
ÖGP PLANI			

PROSES ADIMI	TEHLİKE	KONTROL ÖNLEMİ/ ÖNLEYİCİ FAALİYET	KRİTİK LİMİT	İZLEME (KİM,HANGİ SIKLIKTA,NASIL, KAYIT)	DÜZELTİCİ FAALİYET	DOĞRULAMA
*Cam *Tahta *Sert plastik	Kırılan cam veya aşınan plastik nedeni ile ürünlerin yabancı maddelerle kontamine olması	*Pencere camları için cam filmi uygulaması *Lambalar için koruyucu kapak kullanılması *Cam ve sert malzeme kontrol formu kullanılması	*Cam olmamalı *Tahta malzeme kullanılmamalı	Gıda Güvenliği Ekip Lideri tarafından, Cam ve Sert Plastik Kontrol Formu (EK 13) ile kontrol yapılır.	*Ortamdan uzaklaştırma, Ürün zarar görmüşse imha etmek *Ekipman yenilemek *Tezgaah sıyırma veya yenilemek	*Cam ve sert plastik denetlemesi *İç denetim *ÖGP Denetimi
Ekipman ve işletme alanı temizlik ve sanitasyon	Zayıf temizlik nedeni ile bitmiş ürünün kontaminasyonu	*Ekipmanın tam olarak temizliğinden emin olmak *Temizlik planlarının gözden geçirilmesi	Temizlik planına uygunluk	Gıda Güvenliği Ekip Lideri İşletme Hijyen Sanitasyon Kontrol Formu (EK 14) na uygunluğu her gün kontrol eder	Yeniden temizleme Yeniden ve sürekli eğitim	*İç denetim, eğitim kayıtları *ÖGP Denetimi
Personel hijyeni	*Zayıf personel hijyeni nedeni ile bitmiş ürünün kontaminasyonu *Ellerdeki enfeksiyondan kontaminasyonu	*Çalışanların temizliği hijyen kurallarına uyum (personel hijyen talimatı ve çapraz bulaşma talimatına uyulması) *Sağlık muayeneleri *Ellerinde yara olanların ürünle temasının engellenmesi		*Gıda Güvenliği Ekip Lideri Personel Temizlik Kontrol Formuna uygunluğu her gün kontrol eder	Yeniden eğitmek	*İç denetim, eğitim kayıtları *ÖGP Denetimi

HAZIRLAYAN GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	ONAYLAYAN GENEL MÜDÜR
--	----------------------------------

EK 21 Ön Koşul Doğrulama Soru Listesi

ABC	ÖN KOŞUL DOĞRULAMA SORU LİSTESİ			
Doküman No:	Yayın Tarihi:	Revizyon Tarihi:	Revizyon No:	Sayfa No:

1-KURULUŞ ALTYAPI TASARIMI ve TESİSLERİN DURUMU		
1	Kuruluş herhangi bir çevresel bulaşma (kontaminasyon) alanına yakın mı?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
2	Çevre düzenlemesi yapılmış mı?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
3	Bina dışardan gelecek bulaşmalara, haşerelere karşı korunuyor mu?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
4	Çatı ve duvarlar dışarıdan (yağmur suyu, fare v.b) girişini engelleyen ve üretime uygun yapıda mı?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
5	Zemin, duvarlar ve tavan düz yüzeyli kolay temizlenebilir ve üretime uygun mu?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
6	Zemin sıvılarının mazgallara / ızgaralara kolayca akabilecek şekilde bir eğim mevcut mu?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
7	Su giderleri ve diğer atıkların atıldığı kanalizasyon girişlerinde mangal/süzgeç/tel örgü var mı?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
8	Pencerelerde tel örgü var mı?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
9	Pencere camları kırılmaya karşı korumalı veya camın dışında malzemedan yapılmış mı?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
10	Kapılar düzgün yüzeyli sıvı emmeyen malzemedan yapılmış mı?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
11	Çapraz bulaşma oluşabilecek alanlar birbirinden ayrılmış mı?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

12	Kuruluş içinde aydınlatma yeterli seviyede mi?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13	Ampullerin kırılması ve ürüne etkisi önlenmiş mi?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14	Üretimde yeterli havalandırma sağlanıyor mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
15	Havalandırma girişleri filtreli/filtreler uygun bir şekilde temizleniyor mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
16	Kuruluş içinde lağım giderleri ve atık giderleri çapraz kontaminasyonu önleyecek şekilde tasarlanmış mı?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
17	Atıklar için alınan önlemler yeterli mi?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
18	Atıklar için işaretleme yeterli düzeyde mi?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
19	Atık/çöp için kullanılan kaplar Çöp kapları haşere büyümesine ve kötü kokulara olanak vermeyecek şekilde mi tasarlanmış?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
20	Üretim alanında yeterli sayıda el yıkama lavaboları mevcut mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
21	El yıkama yerlerinde yeterli sıcak ve soğuk su mevcut mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
22	Yemek yeme ve soyunma odaları yeterli mi?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
23	Uygun yerlerde “El Yıkama Talimatları” mevcut mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
24	WC, doğrudan üretim alanına açılmıyor şartı sağlanmış mı?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
25	Kuruluş içinde kullanılan aletler kolay temizlenebilen ve aşınmayan malzemedен yapılmış mı ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

26	Temizlik, dezenfeksiyon, malzemeleri ürün deposu, işleme ve paketleme alanında olmamalı şartı sağlanmış mı?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
27	Gıda işleme yerlerinde “içme kalitesinde “ su mevcut mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
28	Suyun sıcaklık ve akış basıncı temizlik ve diğer operasyonlar için yeterli düzeyde mi?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
29	Çalışanların soyunma odaları, tuvaletleri yeterli mi, üretime ve depolara doğrudan açılmamalı şartı yerine getirilmiş mi?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
30	Kuruluşa mal alımının yapıldığı yer, proses yerinden farklı mı?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
31	Kuruluştaki iş akışı, hammadde alımından bitmiş ürüne doğru mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
32	Ekipmanın tasarımı proses için beklenen şekilde mi?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
33	Ekipmanın yerleşimi kolay temizlik, bakım ve dezenfeksiyonu sağlayacak şekilde mi?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
34	Gıdayla temas eden bütün yüzeyler, düzgün satırlı, aşınmaz, toksik olmayan, kırılma çatlama v.b si olmayan ve sık temizlemeye /dezenfeksiyona uygun malzemedan yapılmış mı?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
35	Taşıma / ambalajlama için kullanılan kaplardan gıdaya koku, kimyasal madde yabancı madde geçmesi önlenmiş mi? Gıdaya temas eden ambalaj uygun seçilmiş mi?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
36	Kapaklı taşıma kazanlarının doldurulması, boşaltılması ve temizliği kolay şekilde yapacak ve gıdanın kontaminasyonunu önleyecek şekilde tasarlanmış mı?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
37	Depo zemin ve duvarları kolay temizlenebilir malzemedan yapılmış mı?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
38	Soğutma, dondurma ve muhafaza odaları uygun kapasitede mi?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

2-TAŞIMA, AMBALAJLAMA ve DEPOLAMA		
39	Ambalajlama ve paketleme malzemeleri ayrı bir depoda hijyenik olarak depolanıyor mu?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
40	Gıda taşıma için kullanılan kaplar (örn. Kasalar ve işletme içi kapaklı taşıma kazanları) periyodik olarak temizleniyor mu?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
41	Taşıma / ambalajlama için kullanılan kaplarda / malzemelerde su birikintisi, ıslaklık mevcut olmamalı şartı uygun mu?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
42	Taşıma için kullanılan kapaklı taşıma kazanlarında haşere oluşumu engelleniyor mu?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
43	Taşıma üründe mikrobiyal ve kimyasal bozulmalara sebep vermeyecek sıcaklıklarda yapılıyor mu?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
3-DEPOLAR		
44	Depolarda kullanılan paletler uygun mu ?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
45	Depodaki malzemeler yerden yüksek ve duvardan 30 cm mesafede istiflenmiş mi?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
46	Depodaki stoklanmasında uygun şartlar sağlanmış mı?FIFO ilk gelen ilk çıkar	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
47	Gıdalara koku ya da kimyasal bulaşma yapabilecek malzemeler gıda ve ambalajlama maddelerinden ayrı bir şekilde istifleniyor mu?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
48	Depodaki tüm paketli ürünlerde üretim tarihi v.b yazılı mı?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
49	Depolar temiz ve düzenli bir yapıda mı?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
50	Paketleme malzemeleri temiz bir yerde depolanıyor ve uygun mu?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

51	Deterjan ve dezenfektanlar gıdalardan ayrı bir yerde depolanıyor mu? Temizlik malzemeleri Sağlık Bakanlığı'ndan onaylı mı?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
52	İşletmeye geri gönderilen iadeler uygun bir şekilde etiketleniyor ve izole ediliyor mu? Bununla ilgili bir yöntem belirlenmiş mi?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4-SOĞUK DEPOLAR			
53	Depo sıcaklıkları kayıt altına alınıyor ve izleniyor mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
54	Soğuk hava depolarında, su yoğunlaşması ve ürün üstüne damlaması önlenmiş mi?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5-PERSONEL KİŞİSEL HİJYEN			
55	Kuruluş çalışanları için yazılı bir eğitim programı mevcut mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
56	İşe girişte gıdayla teması olan işlerde çalışacak personele hijyen eğitimi veriliyor mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
57	Orijinal hijyen eğitimi programı belli periyotlarda revize ediliyor mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
58	Üretim proseslerinin gereksinimleri doğrultusunda işbaşı eğitimi veriliyor mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
59	Bakım için gelen firmaların gıda emniyeti ile ilgili bilgisi sorgulanıyor mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
60	Üretim alanında galoş, maske v.b koruyucu ekipmanlar denetleniyor mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
61	İşletmede el yıkama sıvısı, dezenfektan, kurulama havlusu vb.malzemesler denetleniyor mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
62	Bütün personelin gıda işlemine girmeden önce, işe başlamadan önce, kirli malzemelere temasından sonra, dinlenme aralarından sonra, tuvaleti kullandıktan sonra ellerini yıkaması sağlanıyor mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

63	Çalışanlar dezenfektan kullanıyor mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
64	Üretim alanında belirlenmiş kurallara uyum denetleniyor mu?(Sigara içilmesi, sakız çiğnenmesi v.s.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
65	Dışarıda giyilen kıyafetler ve diğer kişisel eşyalar gıda işleme alanına sokuluyor mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
66	Dışardan gıda işleme yerine girecekler için kontaminasyonu önleyici tedbirler alınıyor mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
67	Personelin periyodik olarak sağlık kontrolleri yapılıyor ve izlenebiliyor mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
68	Ellerinde açık yara, çıban v.b olan kişilerin gıdaya teması engelleniyor mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
69	Üretim yerlerine girecek ziyaretçiler uyması gereken hijyen şartları hakkında bilgilendiriliyor mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
70	Üretim yerine girerken ziyaretçiler hijyen ve giyim kurallarına uyuyor mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6-SANİTASYON ve HAŞERE KONTROLÜ			
71	Sanitasyon faaliyetleri ile ilgili kayıt tutuluyor mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
72	Kuruluşun yazılı bir temizleme / dezenfeksiyon (sanitasyon) prosedürü var mı ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
73	Kullanılan temizlik maddeleri ve dezenfektanlar sağlık bakanlığından onaylı mı?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
74	Kuruluş dışardan bir haşere kontrole tabii mi?Haşere ile mücadelede kullanılan ekipman,yöntem?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
75	Kuruluş sineklik kullanımını talimata uygun şekilde yapıyor mu ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
76	Kuruluş içinde haşere kontrolden sorumlu olan kişi biliniyor mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

7-MÜŞTERİ ŞİKÂyetLERİNİN DEĞERLENDİRİLMESİ ve ÜRÜN GERİ ÇAĞIRMA PROSEDÜRÜ		
77	Kuruluşun yazılı bir Şikâyet Değerlendirme Prosedürü var mı?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
78	Prosedürde şikayetlerin nereye kaydedileceği , şikayetlerin kimler tarafından nasıl değerlendirileceği,müşterinin nasıl bilgilendirileceği var mı?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
79	Kuruluşun yazılı bir ürün geri çağırma/çekme prosedürü var mı?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
80	Prosedürde geri çekme yapacak sorumlunun kim olduğu,geri çekilen ürünü nasıl tanımladığı ,nerede tutulacağı ve nasıl kontrol edileceği ,geri çekme işleminde hangi aktivitelerin yapılacağı,ürünün nasıl değerlendirileceği belirlenmiş mi?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
81	Geri çekilen ürünün tanımlanmasıyla ilgili bir yöntem belirlenmiş mi?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
82	Kodlama /ürün tanımı (Örn.Parti-seri no gibi)belirlenmiş ve bunlar biliniyor mu?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
8-CAM, ODUN, METAL vb. YABANCI MADDELERİN ÜRÜNE KARIŞMASININ ÖNLENMESİ		
83	Ürüne cam, odun vb. yabancı maddelerin nereden bulaşacağı belirlenmiş mi?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
84	Cam malzeme kırılmaya karşı korumalı mı?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
9-ÜRETİM		
85	Kasaphaneye gelen hammaddelerin kontrolü yapılıyor mu?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
86	Ürün ve hammadde saklama depoları birbirinden ayrı mı?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
87	Depolama odalarının ısıları düzenli olarak kaydediliyor mu?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

88	KKN ler belirlenmiş ve izleniyor mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
89	Çalışanların giyinme odaları ve tuvaletleri düzenli olarak temizleniyor ve kayıtları tutuluyor mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
90	Çöp ve atıklar her çalışma günü sonunda tesisten uzaklaştırılıyor mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
91	Çöp kovaları belli aralıklarla temizleniyor ve dezenfeksiyonu sağlanıyor mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
92	İşletmede gerekli dokümanlar (talimatlar)kolayca görülebilir yerlere asılmış mı?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

HAZIRLAYAN GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	ONAYLAYAN GENEL MÜDÜR
--	--

EK 22 Çapraz Bulaşmayı Önleme Talimatı

ABC	FORMLAR	Sayfa	
		Dök.No	
		Rev.Tarihi	
		Rev. No	
		Yay.Tarihi	
GİRDİ KONTROL FORMU			

A. AMAÇ

Bu talimatın hazırlanmasındaki amaç firmamızda çalışan tüm personelin kişisel ve işletme hijyen kurallarına uymasını sağlayarak çapraz bulaşmanın engellenmesi için bir yöntem belirlemektir.

B. KAPSAM ve SORUMLULUKLAR

Bu talimatın uygulanmasından tüm üretim personeli sorumludur.

C. UYGULAMA:

- El yıkama talimatına (EK 23) uyulmalıdır.
- Eller yıkandıktan sonra kâğıt peçete ile kurutulmalı, kurutma işlemi iş kıyafeti üzerinde yapılmamalıdır (Personel Hijyen Talimatı (EK 71)).
- Et parçalama ve peynir dilimleme için kullanılan bıçaklar başka bir iş için kullanılmamalıdır.
- Hapşırırken; işlem yapılan, üretim alanı üzerine hapşırmamalıdır (Personel Hijyen Talimatı EK (71)).
- İşletme içinde kullanılan kapaklı taşıma kazanlarının dezenfekte olmasına dikkat edilmelidir.
- Sevkiyat araçlarının temizliğine ve araç içinde uygun istiflemeye dikkat edilmelidir.
- Ambalaj deposunun ve ambalaj rafının havalandırılmasına ve ambalajların temiz ortamda muhafazasına dikkat edilmelidir.
- Ziyaretçilerin (işletmeyi ziyarete gelenler, taşeronlar), işletme içersine girişlerinde bone, galoş, önlük kullanmalarını sağlamaya dikkat edilmelidir.
- Bakım onarım çalışmalarından sonra yeterli temizlik yapılmalı ürüne veya üretim ortamına metal tozu, metal parçası, makine yağı bulaşması önlenmelidir.

HAZIRLAYAN GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	ONAYLAYAN GENEL MÜDÜR
--	--

ABC	TALİMATLAR	Sayfa	
		Dök.No	
		Rev.Tarihi	
		Rev. No	
		Yay.Tarihi	
EL YIKAMA TALİMATI			

A. AMAÇ

Bu talimatın hazırlanmasındaki amaç; işletmemizde ürün hazırlığı yaparken elden dolayı oluşabilecek patojenleri yok etmek ve mikroorganizma grubundan oluşabilecek bulaşmaları en küçük seviyelere indirmektir.

B. KAPSAM

Bu talimat firmamızda çalışan tüm personeli ilgilendirmektedir.

C. UYGULAMA

C.1. GEREKLİLİK

1.Tuvalet patojenlerini azaltmak için iki kere el yıkama

Tuvaletten çıktıktan sonra yapılan el yıkamadan sonra ikinci kez el yıkandığı zaman, tırnak uçlarındaki patojenler önemli ölçüde azalır. Parmak uçlarını ve tırnakların içini yıkamanın amacı tuvalet temizliği sırasında bulaşan dışkı atıklarını insan sağlığına zarar veremeyecek seviyelere çekmektir.

2-Gıda maddesi ile çalışırken gıda patojenlerini güvenli seviyelere indirmek için el yıkama

İmalat esnasında parmak uçlarına bulaşanların miktarı orta seviyede olduğundan eller bir kere yıkandığında, ellerdeki patojenler 100 kat azalabilir.

C.2. HAZIRLIK VE UYGULAMA

Yeterli miktarda sıvı sabun ve/veya anti-bakteriyel el dezenfektanı ve tek kullanımlık kâğıt havlu olup olmadığı kontrol edilir. Eksikler varsa giderilir.

1-Ellerin Yıkınması

- 3-5 mL (yarım çay kaşığı)/(otomatik aparatlarda basıldığında gelen miktar kadar) sıvı el deterjanını elin avuç içine alınır,
- El ve bilekler köpürtülerek ve yıkanır,

- Ellerini ve parmak aralarını ovuşturulur,
- Bilekler yıkanır,
- Akan suyun altında parmak uçları, eller ve bilekler iyice durulanır.

2-Kâğıt Havlu İle Ellerin Kurulanması

- Temiz ve atılabilir kâğıtlar ile ellerini ve bileklerini kurula.
- (Kurulama işlemi mikroorganizmaları önemli ölçüde azaltır.)

3-Çalışma Sırasında Ellerin Yıkanması

Çalışmaya başlamadan önce ve üretim alanı dışına çıkılıp dönüldüğünde, eller yıkanmalıdır. Eldivenler ile oluşabilecek çapraz bulaşmaları önlemek için dezenfektan aparatında bulunan ve durulama gerektirmeyen antiseptik ile eldivenler muamele edilir.

HAZIRLAYAN GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	ONAYLAYAN GENEL MÜDÜR
--	--

EK 24 İzlenebilirlik Prosedürü

ABC	PROSEDÜRLER	Sayfa	
		Dök.No	
		Rev.Tarihi	
		Rev. No	
		Yay.Tarihi	
İZLENEBİLİRLİK PROSEDÜRÜ			

A. AMAÇ

Ham maddeden başlayarak bitmiş mamule kadar gerekli olan tanımlamalar ve izlenebilirliğin sağlanması, herhangi bir gıda güvenliği tehlikesi ile karşılaşılma ve ürünlerin geri çekilmesi durumunda kişilerin görev ve sorumlulukları için bir yöntem oluşturmaktır.

B. KAPSAM

Üretilen Ürünler

C. UYGULAMA

C.1. Girdi Kontrol

Tedarikçi firmadan temin edilen ham maddeler üzerinde Girdi Kontrol Formu (EK 25) ile ham madde uygunluk kontrolü yapılır.

C.2. Üretim

Ürün izlenebilirliği ve geri çağırılması için Son Ürün Kalite Kontrol Formu (EK 5) ile üretim takip edilir, her üretilen ürün çeşidinde kullanılan hammadde bilgisi (numara, seri no vs.) forma işlenir.

Etiket bilgisinde seri (parti) numarası ve üretim ve/veya paketleme tarihi bilgisi kullanılır. Üretim/paketleme tarihi izlenebilirlik açısından veri oluşturur. Üretimi biten ürünler etiketlenerek Mamul depoya alınır. Ürünlerin sipariş formu üzerine gramaj bilgisi işlenir. Herhangi bir acil durumda ürünlerin hızlı bir şekilde geri çağırılması için ürünün hangi şubeye, ne zaman, nasıl, kim tarafından, ne kadar sevk edildiği, nihai ürünün bütün şahit numuneleri, bütün hijyen, üretim kontrolleri ve bütün aşamaların kayıtları, bu kayıtlarda gözüken sorumlular dahil olmak üzere üründe hangi hammaddelerin kullanıldığı, hammaddelerin hangi tedarikçilerden alındığı (sipariş ve teslim bilgileri dahil), hammaddelerin bütün girdi kayıtları ve daha pek çok bilgiye yukarıda bahsi geçen formların içeriğinde bulunan seri (parti) no, üretim tarihi ve girdi kontrol takibiyle ulaşmak mümkündür.

İLGİLİ DÖKÜMANLAR:

Girdi Kontrol ve Depolama Talimatı (EK 26)

Girdi Kontrol Formu (EK 25)

Satın Alma Talimatı (EK 27)

Son Ürün Kalite Kontrol Formu (EK 5)

HAZIRLAYAN GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	ONAYLAYAN GENEL MÜDÜR
--	--

ABC	FORMLAR	Sayfa	
		Dök.No	
		Rev.Tarihi	
		Rev. No	
		Yay.Tarihi	
GİRDİ KONTROL FORMU			

TARİH:				
KONTROL EDİLECEK ÜRÜNLER				
		UYGUN	UYGUN DEĞİL	AÇIKLAMA
UN VE MAYA				
	Un skt bilgisi kontrolü			
	Maya skt bilgisi kontrolü			
	Un üretici bilgileri var mı?			
	Maya üretici bilgileri var mı ?			
	Kendine özgü kokuya sahip mi?			
	Taşıma Sıcaklığı (0-4°C)			
	Araç Dezenfeksiyon Belgesi			
KATKI MADDESİ				
	Renk			
	Koku			
	Miktar			
	Ambalaj Kontrol/Etiket			
	Üretim ve SKT			
AMBALAJ -ETİKET MALZEMELERİ				
	Ambalaj Kontrolü			
	Etiket Rulosu Kontrolü			
	Hasar/kırık var mı?			
DETERJAN				
	Ambalaj Kontrolü			
	Hasar /Akma Var mı?			

HAZIRLAYAN GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	ONAYLAYAN GENEL MÜDÜR
--	----------------------------------

EK 26 Girdi Kontrol ve Depolama Talimatı

ABC	TALİMATLAR	Sayfa	
		Dök.No	
		Rev.Tarihi	
		Rev. No	
		Yay.Tarihi	
GİRDİ KONTROL VE DEPOLAMA TALİMATI			

A. AMAÇ

Bu talimatın amacı ABC hammadde ve yardımcı maddelerin kontrolünün sağlanması ve depolama şeklinin belirlenmesidir.

B. KAPSAM

Tüm hammadde, yardımcı madde ve mamul maddenin kontrol ve depolama işlemini kapsar.

C. SORUMLULUKLAR

Bu talimatın uygulanmasından depo sorumlusu ve üretim sorumlusu sorumludur.

D. TANIMLAR

Depo: Herhangi bir hammadde ve işlenen ürünün uygun şartlarda muhafaza edildiği alandır.

E. UYGULAMA

- Hammadde veya yardımcı madde teslim alınırken girdi kontrol formu (EK 25) ve (EK 26) kullanılarak alınır.
- Uygun olmayan malzeme varsa Uygun Olmayan Ürün /Hizmet Kontrol Formu'(EK 34) na işlenir.
- Teslim alınan malzemeler uygun depolara yerleştirilir.
- İstenildiği zaman, istenilen ürün grubu veya partiyi çıkarabilecek şekilde, ürünlerin depoya giriş sırasına göre sevk edilmesi sağlanır.(İlk giren ilk çıkar prensibine göre)
- Gıda maddeleri ile diğer yardımcı maddelerin aynı depoda bulunmamasına dikkat edilir. Birbirleriyle etkileşimi söz konusu maddeler var ise bunlar için önlemler alınır.
- Açık veya hasar görmüş ambalajlar var ise bunlar depolara alınmadan önce Uygun Olmayan Ürün Formu (EK 34) doldurulur. G.G.E.L' ye haber verilir. Kullanılıp kullanılmayacağına karar verildikten sonra uygun şekilde depoya alınır. Hasar gören ambalaj ürünün özelliğini bozmamış ise ürünün depoya sevki ve en kısa sürede kullanımı için G.G.E.L. karar verir.
- Depolanan ürünler arasında hava akımı sağlanacak kadar boşluk bırakılır.

- Depolama yapılırken ürünler ile duvarlar arasında en az 5 cm boşluk bırakılır.
- Soğuk odalara ürün girişleri ve çıkışlarını yaparken depo kapıları uzun süre açık tutulmaz.
- Soğuk odaların 0-4 C°'de olup olmadığı kontrol edilir (Derece Kontrol Formu EK 18), sapma var ise durum üretim sorumlusuna bildirilir.
- Depolardaki yardımcı maddelerin (Ambalaj, deterjan vb.) stokları kontrol edilir ve azalanların alınması için satın alma bölümüne bilgi verilir.
- Sevkiyat araçlarının temizliği kontrol edilir ve derece kontrolü yapılır.

HAZIRLAYAN GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	ONAYLAYAN GENEL MÜDÜR
--	--

EK 27 Satın Alma Talimatı

ABC	TALİMATLAR	Sayfa	
		Dök.No	
		Rev.Tarihi	
		Rev. No	
		Yay.Tarihi	
SATIN ALMA TALİMATI			

A. AMAÇ VE KAPSAM

Bu talimatın hazırlanmasındaki amaç firmamızda satın alım uygulamalarını sistematik hale getirmeyi sağlamak için bir yöntem belirlenmesidir.

B. SORUMLULUKLAR

Bu talimatın uygulanmasından Satın Alma Sorumlusu, Depo Sorumlusu ve Gıda Güvenliği Ekip Lideri sorumludur.

C. UYGULAMA

Firmamızda satın alma dört ana başlık altında incelenir.

- 1) İşletmenin genel giderleri (kırtasiye, yemek, yol, temizlik,nakliye vb. giderler)
- 2) Eğitim hizmetleri, ofis araçları ve gereçleri, yazılım vb.
- 3) Üretim/Ambalajlamanın gerçekleştirilmesi için alınan malzemeler ve hizmetler,
 - Hammadde (Et, peynir, tuz, baharat,v.b.)
 - İlaçlama hizmeti
 - Sarf malzemeler (Dezenfektanlar, ambalaj malzemesi v.b)
- 4)Üretim/Ambalajlama gerçekleştirmesinde kullanılan makine-ekipmanlar

Üretim ve ambalajlama sürecinde ihtiyaç duyulan ürünler üst yönetime iletilir. Belirlenen malzemelerin alım işlemi için tedarikçiler ile gerekli görüşmeler yapılır. Gereken malzemelerin satın alması Üst yönetim tarafından mail veya telefon yolu ile yapılır. Sipariş tarafımızdan Girdi Kontrol Formu (EK 25) veya (EK 26) ile teslim alınır.

Malzeme istek formlarında ilgili birim sorumlusundan alınan bilgiler çerçevesinde tedarikçiden istenen malzemenin özellikleri de belirtilmektedir. Alınmasına karar verilen ürünlerin özellikleri tedarikçiye iletilmeden önce Genel Müdür tarafından kontrol edilir. Malzeme alımlarında yasal şartlar, ulusal ve uluslararası standartlar ve mevzuatlar da göz önünde bulundurulmaktadır (TSE standartları, Helal Belgelendirme Standardı vb.). Hizmet satın alımlarında hizmete özgü satın alma şartları üst yönetim tarafından değerlendirilir. Diğer tüm satın alma aşamaları aşağıda belirtildiği gibi uygulanır. Satın alınan Girdi malzemelerinin, giriş kontrollerinin yapılması ve malzeme kabulünden depo sorumlusu sorumludur. Tedarikçi firmadan temin edilen hammaddeler üzerinde Girdi Kontrol Formu (EK 25) veya (EK 26) ile hammadde uygunluk kontrolü yapılır.

--Bu kontrolde, gelen hammadde karkas et ise karkas et üzerine numaratorle kulak küpe numaralarının işlenmiş olması şartı aranır ve Helal Belgelendirme Sistemi olan firmalar tercih edilir. Araç sıcaklık derecesi kontrol edilir. Uygun görülen karkas soğuk depoya alınır. Hammadde, üretimde kullanılan diğer malzemeler, yardımcı malzemeler ve ambalaj ise katkı maddesi içeriğine(Helal Belgelendirme kapsamında MSG kullanımı ve belgelendirme kuruluşunun belirlediği sakıncalı katkıların olmamasına)özen gösterilir. Kalite ve miktar kontrolü yapılır. Deterjan ise özellikle içeriği kontrol edilir. Helal Belgelendirme kapsamında alkolsüz deterjan kullanımı önemlidir. Uygun olmayan ham maddeler tedarikçiye iade edilir.

--Hammadde peynir ise ambalaj ve tarih kontrolü yapılarak teslim alınır.Ürün/palet üzerindeki parti no ilgili forma kaydedilir.Araç sıcaklık derecesi kontrol edilir.Uygun görülen ürün soğuk depoya alınır.

Firmamız tedarikçilerin takibini yapar. Tedarikçiler; yıl içerisinde alınan malzemelerin

1. Giriş kontrolü,
2. Proses içerisinde kullanım aşamasında çıkan problemler açısından değerlendirilir. Gerekli koşullarda tedarikçi mahallinde kontrol ve değerlendirme gerçekleştirilmektedir.

Yukarıda belirtilen aşamalarda çıkan uygunsuzluklar ilgili Gıda Güvenliği Ekip Lideri tarafından hazırlanan Uygun Olmayan Ürün/Hizmet Kontrol Formu (EK 34) üzerinden kayıt alınır ve değerlendirme yapılır. Tutulan bu formların kayıtları Depo Sorumlusuna iletilir.

Girdi malzeme kontrolü, Girdi Kontrol Formu (EK 25) veya (EK 26) üzerinden yapılır. Gelen malzemeler, depoda, ilgili birim sorumluları tarafından, uygulama alanına gelen malzemeler ise üretim sorumlusu tarafından gerekli kontrolleri yapılmaktadır. Kontrolde sonra Girdi Kontrol Formundaki uygun veya uygun değil sütunu işaretlenerek Girdi Kontrol Formu (EK 25) veya (EK 26) Depo Sorumlusuna aktarılmaktadır.

Gerekli durumlarda belirlenen malzemeler için belirli dönemlerde Gıda Güvenliği Ekip Lideri tarafından spektleri istenebilir.

Sonunda bu formlar üzerinden genel tedarikçi değerlendirmeleri yapılır. Üst yönetime konu ile ilgili bilgi aktarılır.

HAZIRLAYAN GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	ONAYLAYAN GENEL MÜDÜR
--	--

EK 28 DÖF Prosedürü

ABC	PROSEDÜRLER	Sayfa	
		Dök.No	
		Rev.Tarihi	
		Rev. No	
		Yay.Tarihi	
DÖF PROSEDÜRÜ			

A. AMAÇ

Bu prosedürün amacı, ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi faaliyetleri sırasında uygunsuzluğa yol açan ana nedenleri belirlemek, nedenleri ortadan kaldırmak için düzeltici faaliyetleri planlamak, uygulamak, yürütmek ve kontrol etmek, hataya yol açan konuların ortadan kaldırılması ile muhtemel uygunsuzlukların önlenmesi için yapılacak önleyici faaliyetler konularında bir sistem bütünü sağlamak, şubelerimizden ve müşterilerden gelen şikâyetlerin araştırılması ve tekrarının önlenmesi için tedbirler alma konusunda yöntem ve sorumluları belirlemektir.

B. SORUMLULUK

Bu prosedürün uygulanmasından Genel Müdür, Gıda Güvenliği Ekip Lideri başta olmak üzere düzeltici ve/veya önleyici faaliyete konu olan tüm personel sorumludur.

C. TANIMLAR

Uygunsuzluk: Piyasa isteklerine, dokümanite edilmiş GGYS aykırı düşen her türlü olumsuzluk durumudur.

Düzeltilici Faaliyet: GGYS ve Helal Belgelendirme Sisteminin uygulanmasında aksaklığa neden olan durumların giderilmesi için yapılan çalışmalar ve etkinliklerdir.

Önleyici Faaliyet: Potansiyel uygunsuzluk nedenlerinin araştırılarak bir daha tekrarlanmamak üzere ortadan kaldırılması için yapılan çalışmalar ve etkinliklerdir.

DÜZELTİCİ VE ÖNLEYİCİ FAALİYETLER:

Düzeltilici Faaliyetler şu durumlarda istenebilir:

- Yapılan toplantılar sonucunda tespit edilen olumsuzluklarda,
- Bir proses veya işin gerçekleştirilmesi sırasında tekrarlanan sorunlarda,
- KKN limitleri dışına çıkmasında
- Bir iç tetkik sırasında gözlemlenen aykırılıklarda,
- Tedarikçilerden gelen mallarda bir uygunsuzluk tespit edildiğinde,
- ISO 22000:2005 GGYS ve TS.OIC.SMIIC standardına uygun olmayan herhangi bir durum ortaya çıktığında,
- Öneriler
- Ön koşul programlarında aksaklığa neden olan ve gıda güvenliğini etkileyebilecek herhangi bir durumda

Önleyici Faaliyetler ise şu durumlarda istenebilir :

- Yapılan toplantılar sonucunda tespit edilen potansiyel olumsuzluklarda,
- İstatistiksel olarak proses kontrol dışına çıkma eğilimi gösterdiğinde,
- Standart dışı izinler,
- Tetkik sonuçları,
- Gıda Güvenliği kayıtları,
- Müşteri şikayetleri,
- Öneriler,

Bütün bunların dışında firma personeli tarafından da uygulanan herhangi bir aktivite hakkında veya farklı bir konuda Düzeltici ve/veya Önleyici faaliyet isteği olabilir.

Düzeltici faaliyetler DÖF İstek Formu (EK 29) doldurularak açılır. Doldurulan form GGEL'ne verilir. GGEL, düzeltici faaliyete konu olan uygunsuzluğun kaynağı olan kişi ve /veya üretim aşamasını belirleyerek uygulanacak düzeltici faaliyeti ve uygulama süresini belirler.

Önleyici faaliyet yukarıda verilen ve önleyici faaliyet kaynaklarını oluşturan bir konudaki potansiyel uygunsuzluk ile ilgili Genel Müdürün bilgisi dahilinde GGEL tarafından başlatılır. GGEL bu konular ile ilgili olarak elde edilen verileri kontrol ve takip eder. Bu verileri analiz eder ve potansiyel uygunsuzluk olabilecek konuları belirler. Önleyici faaliyet firma içerisinde herhangi birisinin isteği de olabilir. Bu durumda önleyici faaliyeti isteyen kişi sözlü olarak GGYS sorumlularını bilgilendirir. GGEL nin uygun görmesi halinde formu doldurarak yürürlüğe alınır.

GGEL potansiyel uygunsuzluğun niteliğine göre ilgili bölüm sorumlusu ve gerekiyor ise Genel Müdür ile toplantı yapar ve alınan kararları DÖF Formunun önleyici faaliyet kısmına kaydeder.

Düzeltici ve/veya Önleyici faaliyet konusu olan tüm birimler ilgili faaliyetin uygulanmasına aktif olarak katılmasından sorumludur.

Düzeltici ve/veya Önleyici faaliyetin belirlenen süreler içerisinde tamamlanamaması durumunda tamamlanmama nedenleri ile ilgili olarak Genel Müdür bilgilendirilir ve GGEL ile Genel Müdür'ün beraber verecekleri karara göre faaliyet yapılır.

Açılan Düzeltici ve/veya Önleyici faaliyetler DÖF ve Müşteri Şikâyetleri Takip Formu (EK 30) ile takip edilir.

Açılan ve yürütülen düzeltici ve/veya önleyici faaliyetler Yönetimin Gözden Geçirme toplantılarının gündem maddelerinden birisini oluşturur. Bu toplantılarda uygulanan faaliyetlerin etkinliği değerlendirilir ve gerekiyorsa tedbirler alınır.

İLGİLİ DOKÜMANLAR:

DÖF İstek Formu (EK 29)

DÖF ve Müşteri şikâyetleri Takip Formu (EK 30)

HAZIRLAYAN GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	ONAYLAYAN GENEL MÜDÜR
--	--

ABC	FORMLAR	Sayfa	
		Dök.No	
		Rev.Tarihi	
		Rev. No	
		Yay.Tarihi	
DÜZELTİCİ-ÖNLEYİCİ FAALİYET İSTEK FORMU			

UYGUNSUZLUK AÇIKLAMASI VEYA POTANSİYEL UYGUNSUZLUK
İSTEKTE BULUNAN :
UYGULANACAK DÜZELTİCİ VEYA ÖNLEYİCİ FAALİYET

UYGULAMA SOR.		TARİH			
GGYS SORUMLUSU		TERMİN TARİH			
UYGULANAN DÜZELTİCİ VEYA ÖNLEYİCİ FAALİYET DEĞERLENDİRMESİ					
		YENİ TERMİN TARİHİ			
SONUÇ					
BAŞARILI:		YENİ DÖF NO :		İMZA:	

HAZIRLAYAN GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	ONAYLAYAN GENEL MÜDÜR
--	----------------------------------

EK 31 Doğrulama Prosedürü

ABC	PROSEDÜRLER	Sayfa	
		Dök.No	
		Rev.Tarihi	
		Rev. No	
		Yay.Tarihi	
DOĞRULAMA PROSEDÜRÜ			

A. AMAÇ ve KAPSAM

- Bu prosedür ile Gıda Güvenliği Yönetim sisteminin etkinliğinin değerlendirilmesi için kuruluş içi denetimlerin yapılması hedeflenmektedir.
 - Bu prosedür, bütün Gıda Güvenliği Yönetim sisteminin denetimini kapsar.

B. SORUMLULUK

- Bu prosedürün hazırlanmasından Gıda Güvenliği Ekip Lideri, onaylanmasından Genel Müdür uygulanmasından Gıda Güvenliği Ekip Lideri ve Gıda Güvenliği Ekibi sorumludur.

C. UYGULAMA

- **Doğrulama Sisteminin Planlanması**

Gıda Güvenliği (HACCP) Ekip Lideri Gıda Güvenliği Yönetim sisteminin doğrulama yapılacak sistem parametrelerini GGYS Doğrulama ve Geçerli Kılma Formuna (EK 33) kaydeder.

HACCP sistemi doğrulama planı oluşturulurken, doğrulama faaliyetinin Yönetimin Gıda Güvenliği sistemini Gözden Geçirme Toplantılarından önce yapılmasına dikkat edilir. Doğrulama faaliyeti sonrasında elde edilen veriler Yönetimin Gözden Geçirme Toplantılarında ele alınır.

- **Doğrulama Planının İçeriği**

Doğrulama planında kritik kontrol noktalarındaki kritik limitlerin doğrulaması, HACCP planı doğrulaması konuları bulunur.

- **Doğrulamanın Yapılması**

Doğrulama sisteminde Gıda Güvenliği (HACCP) Ekip üyelerinin yanı sıra, İşletme içinde iç tetkik eğitimi almış olan kişiler, Dış Danışmanlar görev alabilir.

Doğrulama planına uygun olarak doğrulama yapılacak birimde, proseste tutulan HACCP kayıtları kontrol edilerek, belirlenen Kritik Kontrol Noktalarının ve limitlerinin doğru tespit edilip edilmediği kontrol edilir.

- **Sonuçların Değerlendirilmesi**

Doğrulaması yapılan Kritik Kontrol noktaları, tehlikeler, kritik limitler, izleme faaliyetlerinin verileri sonucu ve değerlendirmeleri yapılarak bu noktaların veya limitlerin HACCP sisteminin çalışması ve sürekliliğinin sağlanmasındaki etkinliği Ekip

liderliğinde Ekip üyeleri, iç tetkikçiler ve/veya Dış danışmanların katıldığı bir toplantı ile beyin fırtınası esasları çerçevesinde değerlendirilir.

Bu değerlendirme sonucunda Yönetimin Gıda Güvenliği sistemini gözden geçirme toplantılarına kaynak teşkil edecek şekilde Gıda Güvenliği Ekip lideri tarafından bir rapor tutulur. Ön Koşul Doğrulama Soru Listesi (EK 21) doğrultusunda gerçekleştirilir.

- **Düzeltilici Faaliyetler**

Sistemin çalışmasında ve/veya sürekliliğinin sağlanmasında yetersiz olan limitler, kritik noktalar, izleme faaliyetleri için Düzeltme ve Düzeltici Faaliyet Prosedürüne göre hareket edilir.

- **Takip Kontroller**

Düzeltilici faaliyetlerin bitiş tarihinden sonra bir ay içerisinde ilgili birim/proses kayıtları Gıda Güvenliği Ekibi liderliğinde ekip üyeleri tarafından tekrar kontrol edilerek takip doğrulama gerçekleştirilir.

İLGİLİ DÖKÜMANLAR:

Yönetim Sorumluluğu Talimatı (EK 42)

Toplantı Tutanak Formu (EK 63)

Ön Koşul Doğrulama Soru Listesi (EK 21)

GGYS Doğrulama ve Geçerli Kılma Formu (EK 33)

HAZIRLAYAN GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	ONAYLAYAN GENEL MÜDÜR
--	--

ABC	PLANLAR	Sayfa	
		Dök.No	
		Rev.Tarihi	
		Rev. No	
		Yay.Tarihi	
GEÇERLİ KILMA VE DOĞRULAMA PLANI			

Doğrulama faaliyeti	Sıklık	Sorumluluk	Gözden geçiren	Kayıt
HACCP planının ilk doğrulaması -tehlike analizinin gözden geçirilmesi -HACCP planının eksiksiz olduğunun gözden geçirilmesi -akış şeması doğrulanması -KKN lerin görsel kontrolü -Üretimin HACCP planına göre yapılıp yapılmadığının gözden geçirilmesi -HACCP planının geçerliliğinin masada /sahada teyidi	Planın uygulanması öncesi ya da sırasında	GGE	GGEL	GGYS Geçerli Kılma ve Doğrulama Formu
HACCP planının sonraki doğrulamaları	-Üretimde önemli değişiklikler olduğunda -Cihaz değiştiğinde -HACCP te hata olduğunda -Ürünün güvenliği ile kaygılar oluşmaya başladığında -Ürün, gıda kaynaklı hastalık taşıyıcısı olarak açıklandığında	GGE	GGEL	GGYS Geçerli Kılma ve Doğrulama Formu
KKN izleme kayıtlarının HACCP planına uygunluğunun gözden geçirilmesi	HACCP planına göre (belirli aralıklarla/habersiz-rastgele)	GGE	GGEL	KKN Kayıtları
İzleme, sapma ve düzeltici faaliyet kayıtlarının plana uygunluğunun gözden geçirilmesi	Aylık	GGE	GGE	KKN kayıtları DÖF kayıtları Uygun olmayan ürün kayıtları
İzlenebilirlik tatbikatı	Yıllık	GGE	GGEL	Tutanak
Ölçüm cihazlarının kalibrasyonu	Kalibrasyon planına göre	GGEL	GGEL	Kalibrasyon Kayıtları
Müşteri şikâyetlerinin kontrolü	Her müşteri şikâyeti	GGEL	Yönetim	Müşteri şikâyet kayıtları
Uygulamaların ve sonuçlarının HACCP yönetim sistemine uygunluğunun kontrolü	İç tetkik planına göre (Yılda bir kez)	GGEL	Yönetim	İç tetkik kayıtları

HAZIRLAYAN GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	ONAYLAYAN GENEL MÜDÜR
--	--

ABC	FORMLAR	Sayfa	
		Dök.No	
		Rev.Tarihi	
		Rev. No	
		Yay.Tarihi	
GGYS GEÇERLİ KILMA VE DOĞRULAMA FORMU			

HACCP PLANI:			Tarih:		
Geçerliliği Değerlendirenler:					
1-Proses ve ürünün değerlendirilmesi					
Konu	Evet	Hayır	Evet, ise tanımla	Gıda güvenliği etkisi	HACCP Planı veya Tehlike analizinde değişiklik ihtiyacı var mı?
Ürün tanımı değişti mi?					
Reçete değişti mi?					
Girdi malzeme /ambalaj malzemeleri değişti mi?					
Yeni ürün var mı?					
Yeni tüketim biçimi veya depolama yöntemi var mı?					
Yeni tedarikçiler var mı?					
Proses akış şeması değişti mi?					
Ekipman değişti mi?					
Çalışanlar değişti mi?					
Bitmiş ürün dağıtım değişti mi?					
Üretim kapasitesi değişti mi?					
2-Ürün güvenliği bilgilerinin değerlendirilmesi					
Konu					
KKN lerde çok fazla sapma oldu mu?					
Yeni ve oluşmakta olan tehlikeler var mı?					
Gıda Güvenliği ile ilgili müşteri şikâyetleri var mı?					
3-KKN leri, kritik limitleri izleme, , KKN lerin geçerliliği, düzeltici faaliyetler, kayıt alma yöntemlerinin yeterliliğinin değerlendirilmesi, ÖGP lerin gözden geçirilmesi					
Konu					
Tüm tehlikeler tanımlanmış mı?					
Bilimsel-teknik bilgi kullanılmış mı?					
KKN ler tehlikeleri kontrol etmekte mi?					
Kritik limitler yeterli mi?					
İzleme yöntemi ve sıklığı saptamaları tespit edebilmekte mi?					
Düzeltilici faaliyetler uygun olmayan ürünün kontrolünü sağlamakta ve sevk edilmesini önlemektedir mi?					
Kayıt alma yöntemleri yeterli mi?					
Doğrulama kapsamında proses izleme cihazlarının kalibrasyonu yapılmakta mı?					
Doğrulama faaliyetleri kapsamında müşteri şikâyetleri incelenmekte mi?					

Doğrulama, kayıtların gözden geçirilmesini içermekte mi?					
Tehlike analizinde belirtilen ön gereksinim programları tehlikelerin azaltılmasında etkin mi?					

HAZIRLAYAN GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	ONAYLAYAN GENEL MÜDÜR
--	--

ABC	FORMLAR	Sayfa	
		Dök.No	
		Rev.Tarihi	
		Rev. No	
		Yay.Tarihi	
UYGUN OLMAYAN ÜRÜN HİZMET KONTROL FORMU			

ABC	UYGUN OLMAYAN ÜRÜN/HİZMET KONTROL FORMU			
Dök.No:	YayınTar.:	Rev.Tar.:	Rev.No:	Sayfa no:1/1
MÜŞTERİ ADI :			Form Düz. Tarihi :	
YAPILAN İŞ (Ürün/Hizmet) :			Form No :	
UYGUNSUZLUĞUN TESPİT EDİLDİĞİ				
BİRİM :		Tespit Eden :		
SORUMLUSU :				
UYGUNSUZLUĞUN TANIMI VE NEDENLERİ				
DEĞERLENDİRME SONUCU VERİLEN KARAR:				
<input type="checkbox"/> BİRİMCE DÜZELTİLECEK		<input type="checkbox"/> OLDUĞU GİBİ KALACAK		
UYGUNSUZLUĞUN TEKRARLANMAMASI İÇİN YAPILAN İŞLEMLER (İlgili Bölüm Sorumlusu Tarafından Doldurulacak)				
<input type="checkbox"/> DOKÜMAN İSTEK ve REVİZYON TALEBİNDE BULUNULDU				
<input type="checkbox"/> DÜZELTİCİ FAALİYET TALEBİ YAPILDI		TARİH:	DÖF. NO:	
<input type="checkbox"/> DİĞER (AÇIKLANACAK)				
SONUÇ				
HAZIRLAYAN GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ			ONAYLAYAN GENEL MÜDÜR	

Geçerlilik Tipi

İlk Geçerlilik : Sadece 3.bölüm doldurulur

Değişiklik Geçerliliği : Tehlike analizi HACCP planı,veya ÖGP deki değişiklikler nedeniyle yeniden değerlendirilmesi.Bölümlerin tamamı doldurulur.

Yıllık Geçerlilik : HACCP planının yıllık yeniden değerlendirilmesi.Bölümlerin tamamı doldurulur

EK 35 Peronsel Yetkinlik Formu

ABC	FORMLAR	Sayfa	
		Dök.No	
		Rev.Tarihi	
		Rev. No	
		Yay.Tarihi	
Personel Yetkinlik Formu			

Tarih		Form No	
Adı Soyadı			
Çalıştığı Bölüm			
Unvanı			

	YETKİNLİKLER	100	75	50	25
1	Ekip Çalışması ve İşbirliğine Açık Olma				
2	Ekip Liderliği				
3	Hedeflere Ulaşma				
4	Müşteri Odaklı Olma				
5	Karşısındakini Etkileme Gücüne Sahip Olmak				
6	İletişim Yeteneğine (Bilgi Edinme, Bilgi Paylaşımı) sahip olmak				
7	Kendi Kendini Kontrol Etme (Öz Kontrol)				
8	Özgüven				
9	Güvenilirlik (Kişisel Bütünlük)				
10	Esneklik (Değişime Hazır Olma) Kabiliyeti				
11	Araştırmacı Olmak				
12	Analitik Düşünme				
13	Kavramsal Düşünme				
14	Başarma ve Geliştirme İsteği Olması				
15	İşyeri Prensipleri Özümseme				
16	Teknik / Profesyonel / Yönetmelik Uzmanlık				
SONUÇ					

KONTROL:**ONAYLAYAN****DEĞERLENDİRME METODU**

1. Her Unvan için uygun yetkinlikler tespit edilecektir.
2. Tespit edilen yetkinlik için puan verilecektir.
3. Ortalama Puan yandaki şekilde tespit edilecektir.
4. Puanı göre değerlendirme yandaki şekilde yapılacaktır.
5. Sonuç kısmına Değerlendirme Sonuçları yazılacaktır.

Ortalama Puan (OP)= Toplam Puan/Yetkinlik Sayısı

Ör: 8 yetkinlik, puanı 100 ise, Ort. Puan = 800/8=100 Puan

100 – 80	Çok iyi
79 – 60	İyi
59 – 50	Orta

EK 36 Kalibrasyon Prosedürü

ABC	PROSEDÜRLER	Sayfa	
		Dök.No	
		Rev.Tarihi	
		Rev. No	
		Yay.Tarihi	
KALİBRASYON PROSEDÜRÜ			

A. AMAÇ:

Bu prosedürün amacı şirketimizde kullanılan ölçme, test ve ekipmanının doğru çalıştığının garanti altına alınması amacıyla yaptırılacak kalibrasyon faaliyetleri ile ilgili yöntem ve sorumlulukları belirlemektir.

B. SORUMLULUK:

Tüm kalibrasyon işlemlerinin yaptırılması ve izlenmesinden GGEL sorumludur.

C. UYGULAMA:

Firmamızda dış kaynaklandırılan kalibrasyon konusunda yapılan kontrol faaliyetleri aşağıda sıralanmıştır.

Firmada kullanılan ve kalibrasyon yapılması gereken Ölçme Cihazları, Ölçme Cihazları Listesine kaydedilerek kalibrasyonları GGEL tarafından takip edilir. Ölçme Cihazları Listesinde bulunan cihazların kalibrasyonları listede belirtilen periyotlarına göre GGEL tarafından ulusal ve uluslararası standartlara göre izlenebilirliği olan kurumlarda Kalibrasyon Planına göre kalibre ettirilir. Ölçme Cihazının kalibrasyon tarihi gelmeden yaklaşık 10 gün önce GGEL tarafından kalibre edilecek cihazlar anlaşmalı kuruma bildirilir ve randevu alınır. Belirlenen tarihte kalibre ettirilir. Kurum tarafından verilen Kalibrasyon etiketleri, ilgili Ölçme Cihazlarının üzerine yapıştırılır. Kalibrasyon belgeleri daha sonra anlaşmalı kurum tarafından posta ile firmamıza gönderilir. Kalibrasyon sertifikası ve raporları kalite kaydı olarak muhafaza edilir.

Ölçme amacıyla kullanılmayan cihazlar ve kalibrasyon yapan kuruluşun ölçme cihazının hata sınırları içinde olmadığını belirtmesi durumunda veya kullanım dışı (kalibrasyon süresi geçmiş ve hatalı ölçüm yaptığı tespit edilerek onarım/kalibrasyonuna kadar) olan cihazlar

üzerine Ölçüm Amacıyla Kullanılmaz yazılı etiket yapıştırılarak hatalı kullanımları önlenir.

Herhangi bir zamanda doğruluğundan şüphelenen veya hasara uğrayan cihazların doğruluğu araştırılır ve şüphe durumunda yeniden onarım ve kalibrasyon işlemleri başlatılır.

İLGİLİ DÖKÜMANLAR:

Kalibrasyon Planı (EK 37)

Ölçüm Cihazları Listesi (EK 82)

HAZIRLAYAN GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	ONAYLAYAN GENEL MÜDÜR
--	----------------------------------

EK 37 Kalibrasyon Planı

ABC	PLANLAR	Sayfa	
		Dök.No	
		Rev.Tarihi	
		Rev. No	
		Yay.Tarihi	
KALİBRASYON PLANI			

Cihazın Adı	Kullanıldığı Yer	Kalibrasyon Periyodu	Son Kalibrasyon Tarihi	Kalibre Edilecek Tarih
ELEKTRONİK	SEVKİYAT	1 YIL		
ELEKTRONİK TERAZİ	MAMUL TARTIM	1 YIL		
SOĞUK ODA 1	DEPO	1 YIL		
SOĞUK ODA 2	DEPO	1 YIL		
SOĞUK ODA 3	DEPO	1 YIL		
SOĞUK ODA 4	DEPO	1 YIL		
SOĞUK ODA 5	DEPO	1 YIL		
ORTAM SOĞUTUCU	ÜRETİM ALANI	1 YIL		
HAZIRLAYAN GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ		ONAYLAYAN GENEL MÜDÜR		

EK 38 Atık Kontrol Talimatı

ABC	TALİMATLAR	Sayfa	
		Dök.No	
		Rev.Tarihi	
		Rev. No	
		Yay.Tarihi	
ATIK KONTROL TALİMATI			

A. AMAÇ

Firmamızda oluşan atıkların kontrollü bir şekilde ortamdaki uzaklaştırılmasını sağlamak.

B. SORUMLULUK

Bu talimatın uygulanmasından tüm personel sorumludur.

C. UYGULAMA:

ATIK TÜRÜ	BİRİKTİRME YERİ	ATIĞIN OLUŞTUĞU YER
Çöp (evsel atık)	Tekerlekli çöp kutusu	Büro
Ambalaj atığı	Tekerlekli çöp kutusu	Üretim
Gıda atığı	Kafesli tekerlekli konteynırı	Üretim

- İşletmenin içinde tüm personelin rahatlıkla ulaşabileceği yerlere atıkların kaynağından ayrı toplanmasını sağlayacak atık kutuları konulmuştur. Ambalaj atığı ve evsel atık için işletme içindeki tekerlekli çöp kutuları kullanılır. Her iş bitiminde toplanan atıklar ağzı kapalı poşetlerde işletme ana giriş kısmında bulunan çöp konteynırlarına taşınarak işletmeden uzaklaştırılır. Gıda atığı ise kafesli konteynırlara atılır.
- Atık kutuları kirlenmişse temizliği yapılır.
- Atık kutularına yeni poşet geçirilir.

HAZIRLAYAN GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	ONAYLAYAN GENEL MÜDÜR
--	----------------------------------

ABC	PROSEDÜRLER	Sayfa	
		Dök.No	
		Rev.Tarihi	
		Rev. No	
		Yay.Tarihi	
GGYS-DOKÜMANLARIN VE KAYITLARIN YÖNETİMİ PROSEDÜRÜ			

A. AMAÇ: Firmamızın Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi (GGYS) içerisinde proseslerinin tanımlanmasını, dokümantasyon sisteminin metotlarını ve kayıtlama yöntemlerinin sistematize edilmesini sağlamaktır.

B. KAPSAM: Bu prosedür aşağıdaki faaliyetleri içerir:

- GGYS için hazırlanan Prosedürler, Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi planları, talimatlar, formları
- HACCP dokümanlarının hazırlanmasını
- Dokümanların onaylanması, güncellenmesi ve dağıtım
- Dokümanlardaki revizyon durumları ve takibi
- Dış kaynaklı doküman ve bilgi için tutulan dokümanlar

C. SORUMLULUK: GGYS içerisinde bulunan dokümanların hazırlanmasına ve onaylanmasına ilişkin sorumluluklar aşağıdaki tabloda ifade edilmiştir. Burada dokümanın, ilgili faaliyeti tam olarak karşılama durumunun kontrolü bölüm sorumlularındadır. Dokümanların GGYS açısından uygunluğu ise Gıda Güvenliği Ekip Lideri tarafından gerçekleştirilmektedir. Hazırlanan dokümanların tamamı Genel Müdür tarafından onaylanarak yürürlüğe girer.

D. UYGULAMA:

1. Firma içerisinde GGYS kapsamında yürütülen faaliyetler Proses Etkileşim Şeması (EK 43)

tanımlanmıştır. Proses etkileşim şemalarında

- Sıra ve etkileşim
- İlgili doküman veya kayıtlara atıf bilgileri bulunur.

2. Dokümantasyon Şartları:

Firmamızın Gıda Güvenliği Politikası ve Genel Gıda Güvenliği Hedefleri Yönetimin Gözden

Geçirmesi (YGG) kapsamında yılın ilk toplantısında kararlaştırılır. Bu dokümanlar yıl içerisinde yapılacak toplantılarda da ihtiyaç görülmesi halinde revize edilebilir. Gıda Güvenliği Ekip Lideri karar verilen politika ve hedefleri tarih ve revizyon belirtmek sureti ile

dokümante eder ve Genel Müdür'ün onayını aldıktan sonra eğitim uygulamaları ile personele

iletir.

3. GGYS Dokümanları ve Dokümanların Kontrolü

Gıda Güvenliği Sistemimizde bulunan dokümanlar şunlardır:

- Prosedürler
- Talimatlar
- İş Akış Şemaları
- Formlar
- Listeler
- HACCP Planları ve Diğer planlar
- Spektler
- Hijyen Sanitasyon Programları
- Destek Dokümanlar (Gıda Güvenliği Politikası, Gıda Güvenliği Hedefleri, Organizasyon Şeması, Tesisat Ve İnşaat projesi)
- Dış Kaynaklı Dokümanlar (Şube Dokümanları, Ulusal ve Uluslararası Standartlar, TS-OIC.SMICC Standardı, Yasal Şartlar)
- İş güvenliği uzmanının hazırladığı dokümanlar

Doküman Grubu	Sorumlular	Onay	Kodlama
El Kitapları	Gıda Güvenliği Ekip Lideri	Genel Müdür	GGEK. XX
Prosedürler	Gıda Güvenliği Ekip Lideri	Genel Müdür	PR.XX
Talimatlar	Bölüm Sorumluları Gıda Güvenliği Ekip Lideri	Genel Müdür	T.XX

İş akış Şemaları	Bölüm Sorumluları Gıda Güvenliği Ekip Lideri	Genel Müdür	İAŞ.XX
Formlar	Bölüm Sorumluları Gıda Güvenliği Ekip Lideri	Genel Müdür	F.XX
Planlar	Bölüm Sorumluları Gıda Güvenliği Ekip Lideri	Genel Müdür	P.XX
Listeler	Bölüm Sorumluları Gıda Güvenliği Ekip Lideri	Genel Müdür	L.XX
Spektler	Gıda Güvenliği Ekip Lideri	Genel Müdür	SP. XX
Destek Dokümanlar	Gıda Güvenliği Ekip Lideri	Genel Müdür	DD. XX
İş Güvenliği Dokümanları	Gıda Güvenliği Ekip Lideri Ekip Listelerinde Belirtilen Personeller	Genel Müdür	ADRP-001

1. GGYS dokümanları üzerinde yapılması istenen güncellemeler Doküman İstek ve Revizyon Talep Formu (EK 40) ile Gıda Güvenliği Ekip Liderine iletilir. Bölüm sorumlusu ile Gıda Güvenliği Ekip Liderinin karşılıklı mutabakatı ile doküman 1.maddede belirtildiği gibi hazırlanır ve yürürlüğe girer. Değişiklik isteğini işletmedeki tüm çalışanlar yapabilir.

2. İşletme içerisinde doküman kodlama yukarıdaki tabloda belirtildiği gibidir. Bu dokümanların XX olarak gösterilen bölümde çift haneli sayısal sıralama uygulanır. (Örnek: 2 nolu İŞ AKIŞI için kod: İAŞ 02; 16 nolu Form için kod: F16). Revizyon için “Rev.” kısaltması ve takiben çift haneli sayısal sıralama uygulanır.

3. Dokümanların dağıtımı; dağıtılacak dokümanın üzerine mavi renkli “KONTROLLÜ KOPYA” vurulur ve bu doküman kaşeli halde belirlenen ihtiyaç kadar çoğaltılır. Gıda Güvenliği Ekip Lideri ilgili bölüm sorumlusuna dokümandan belirlenen ihtiyaç kadar teslim eder. GGEK in dağıtımının kontrolü; el kitabının başında bulunan dağıtım sayfası ile sağlanır. Dokümanın revize olması durumunda, ilgili bölüm sorumlusu teslim aldığı kadar dokümandan kayıt altına almadığı dokümanları Gıda Güvenliği Ekip Liderine teslim eder. Gıda Güvenliği Ekip Lideri kayıt altındaki dokümanları da arşiv klasörlerinden kontrol eder. Orijinal doküman kırmızı renkli “İPTAL” kaşesi vurularak dosyalanır ve arşiv formunda belirtilen saklama süresi ile saklanır. Toplanan dokümanların tamamı orijinali haricinde imha edilir.

4. Dokümanların tamamı manyetik ortamda hazırlanır. Böylelikle okunabilir olması ve kolayca belirlenebilmesi sağlanır.
5. Dış Kaynaklı Dokümanlar, işletme içerisine girince öncelikle Gıda Güvenliği Ekip Lideri ne iletilir. Bu dokümanlar Gıda Güvenliği Ekip Lideri tarafından kaydedilir. Bunların dağıtım ve toplanması 4 ve 5. maddelerdeki gibidir.
6. Dokümanlar her iç denetimde kontrol edilir. Bu işin sorumluluğu Gıda Güvenliği Ekip Liderine aittir.
7. Formlar için sabit format olmayıp her form üzerinde firma logosu/ismi, Rev. No tarihi, form adı ve doküman kodu bulunmak zorundadır. Kullanılacak formlarda uygulamayı yapan için bilgiler olması yeterlidir. Bu dokümanların Gıda Güvenliği Ekip Lideri'nde bulunan orijinallerinin altına hazırlayan ve onaylayan kişiler imza atmaktadır.
9. Helal Belgelendirme Sistemi ve GGYS dokümanları orijinalleri üzerinde ıslak imza bulundurur. Kontrollü olan dokümanlar için dağıtım ve toplama uygulamaları 4 ve 5 no'lu maddelerde anlatılmıştır.

4. Kayıtların Kontrolü

Kayıtlardan sorumlu kişiler, kayıtların uygun muhafazasından da sorumludur. Helal Belgelendirme Sistemi ve GGYS İle İlgili kayıtların sorumluları Prosedürlerde, Talimatlarda, İş Akış Şemalarında belirtilmiştir. Sistem kayıtlarının saklama süreleri; ayrıca ürünün son kullanma tarihi geçinceye kadar ve ilgili yasal mevzuatlara göre sınırlandırılır.

Helal Belgelendirme Sistemi ve GGYS Dokümanları dışında kalan kayıtların firma içerisinde bulunma ve muhafaza yerleri, süreleri Arşiv Listesinde (EK 41) belirtilmiştir.

İLGİLİ DÖKÜMANLAR:

Doküman İstek Ve Revizyon Talep Formu (EK 40)

Arşiv Listesi (EK 41)

HAZIRLAYAN GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	ONAYLAYAN GENEL MÜDÜR
--	----------------------------------

EK 40 Doküman İstek ve Revizyon Talep Formu

ABC	FORMLAR	Sayfa	
		Dök.No	
		Rev.Tarihi	
		Rev. No	
		Yay.Tarihi	
DOKÜMAN İSTEK VE REVİZYON TALEP FORMU			

Tarih	Form No
TALEP TÜRÜ	
<input type="checkbox"/> Yeni Doküman İhtiyaç Talebi	<input type="checkbox"/> Revizyon Talebi
Doküman No :	
Doküman Adı :	
Talep Nedeni :	
Eski Durum :	
Önerilen Durum :	
TALEP EDEN	BİRİM YÖNETİCİSİ ONAYI
Ad Soyad :	Ad Soyad :
Unvan :	Unvan :
Tarih :	Tarih :
İmza :	İmza :
KALİTE YÖNETİM DEĞERLENDİRMESİ	
Talep No :	
Tarih :	

- Talep, Kalite Yönetim Sistemine UYGUN, KABUL edildi.
- Talep, Kalite Yönetim Sistemine UYGUN DEĞİL, RED edildi.
- Açıklama :**

KALİTE YÖNETİM

(Önerilen doküman örneği ekte verilebilir.)

**HAZIRLAYAN
GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ**

**ONAYLAYAN
GENEL MÜDÜR**

EK 41 Arşiv Listesi

ABC	LİSTELER	Sayfa	
		Dök.No	
		Rev.Tarihi	
		Rev. No	
		Yay.Tarihi	
ARŞİV LİSTESİ			

KLASÖR NO	DOKÜMAN ADI	KLASÖRDEKİ DOSYA SAYISI	GELİŞ TARİHİ	SAKLAMA SÜRESİ
01	GİRDİ KONTROL FORMU		31.12.2012	2 YIL
01	GİRDİ KONTROL FORMU		31.12.2012	2 YIL
02	SON ÜRÜN KALİTE KONTROL FORMU		30.12.2013	2 YIL
03	PERSONEL TEMİZLİK KONTROL FORMU		31.12.2013	2 YIL
02	DEPO SICAKLIK KONTROL		31.12.2013	2 YIL
02	İŞLETME HİJYEN SANİTASYON KONTROL		31.12.2013	2 YIL
04	EĞİTİM FORMLARI		31.12.2012	2 YIL
04	EĞİTİM FORMLARI		31.12.2013	2 YIL
05	İMHA TUTANAKLARI		31.12.2012	2 YIL
05	İMHA TUTANAKLARI		31.12.2013	2 YIL
06	ANALİZ RAPORLARI		31.12.2012	2 YIL
06	ANALİZ RAPORLARI		31.12.2013	2 YIL
04	PERSONEL PORTÖR MUAYENE SONUÇLARI		31.12.2012	2 YIL
04	PERSONEL PORTÖR MUAYENE SONUÇLARI		31.12.2013	2 YIL
07	BAKIM ONARIM KALİBRASYON		31.12.2012	2 YIL
07	BAKIM ONARIM KALİBRASYON		31.12.2013	2 YIL
08	ÜRETİM DOKÜMANLARI		31.12.2012	2 YIL
08	ÜRETİM DOKÜMANLARI		31.12.2013	2 YIL

HAZIRLAYAN GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	ONAYLAYAN GENEL MÜDÜR
--	----------------------------------

EK 42 Yönetimin Sorumluluğu Talimatı

ABC	TALİMATLAR	Sayfa	
		Dök.No	
		Rev.Tarihi	
		Rev. No	
		Yay.Tarihi	
YÖNETİMİN SORUMLULUĞU TALİMATI			

A. AMAÇ VE KAPSAM

ABC Üst Yönetiminin Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi (GGYS) çalışmaları için öngördüğü çerçeveyi belirlemektir.

B. SORUMLULUKLAR:

Bu talimatın uygulanmasından Genel müdür ve Gıda Güvenliği Ekip Lideri sorumludur.

C. UYGULAMA:

1. YÖNETİM TAAHHÜDÜ:

Gıda Güvenliği Yönetim Sisteminin geliştirilmesi, uygulanması ve etkinliğinin sürekli iyileştirilmesi için, Gıda Güvenliği Ekip Lideri ve üst yönetim tarafından görevlendirilen personele, ilgili bölüm sorumlularına ve çalışanlarına bilgilendirme yapar. Kuruluşun faaliyet alanı ile ilgili yasal şartları ve mevzuat şartları Gıda Güvenliği Ekip Lideri tarafından takip edilir. Belirtilen sorumlular tarafından dokümanların güncelliği takip edilir. Güncellenen dokümanların içeriği konusunda ilgili sorumlu tarafından gerekli bilgiler çalışanlara duyuru ve/veya eğitimler ile aktarılır. Değişiklik durumunda Doküman İstek ve Revizyon Talep Formu (EK 40) ile revizyonlar yapılır ve G.G.E.L. tarafından ilgili dosyasında muhafaza edilir.

Uygulanan Gıda Güvenliği Yönetim ve Helal Belgelendirme Sisteminin etkinliği ve iyileştirilmesi için yapılacak işlemler İç Tetkiklerde (EK 84) belirlenir. Denetim ile tespit edilen eksikler ve/veya düzeltmeler mevcut ise DÖF kapsamında (EK 28) eksiklerin giderilmesi için faaliyetler Gıda Güvenliği Ekip Liderinin kontrolünde ilgili bölüm sorumlusu tarafından yürütülür.

Müşteri şartları ile ilgili değişiklikler ve talepler ilgili konularda bölüm sorumluları ile yönetim tarafından gerekli değerlendirmeler yapılır. Bu değerlendirmeler sonucunda müşteri şartlarının yerine getirilmesi ile ilgili planlanan veya yapılması gereken çalışmalar eğitimler ve/veya duyurular ile tüm çalışan personele iletilir.

Firmamızın Gıda Güvenliği politikası (EK 4) ile üst yönetimce (Genel Müdür ve bölüm Sorumluları) hazırlanıp onaylandıktan sonra yürürlüğe girer. Personele iletilmesi ve duyurulması eğitim ve panolar vasıtası ile olur. Gıda Güvenliği politikası YGG toplantılarında gözden geçirilir. Değişikliği gerekir ise Doküman İstek ve Revizyon Talep Formu (EK 40) ile değiştirilir.

Firmamızın Genel Gıda Güvenliği hedefleri her yılın ilk Y.G.G. toplantıları vasıtası ile ortaya konur.

2. SORUMLULUK YETKİ VE İLETİŞİM:

ABC içerisinde personelin iş sorumluluğu Personel Görev Tanımları belirtilmiştir. Yürürlüğe giren görev ve sorumlulukların değişikliği Doküman İstek ve Revizyon Talep Formu (EK 40) ile yapılır. Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi dokümanlarının uygun şekilde muhafaza edilmesi ve istendiğinde iade edilmesi zarar görmemesinin sağlanması dağıtım yapılan tüm personelin sorumluluğudur.

3. İLETİŞİM:

3.1. İÇ İLETİŞİM

Firma İçi İletişim: Firmamızda bölümler ve birimler arasındaki iç iletişim iç hatlarla ve mail yolu ile sağlanır. Firma dışına çıktığında cep telefonları ve mail yolu ile iletişim sağlanır.

Gıda Güvenliğini etkileyebilecek şu bilgiler kuruluş içinde gerekli kişi ve alt birimlere bildirilmeli:

- Ürünler ve yeni ürünler
- Hammaddeler, ingredientler ve hizmetler
- Üretim sistemi ve ekipmanlar
- Üretim alt yapı, yerleşim planı ve dış ortam/çevre
- Temizlik ve sanitasyon programı
- Paketleme. Depolama ve dağıtım sistemleri
- Personel yetkinlikleri ve sorumlulukları
- İlgili yasal gereklilikler
- Gıda güvenliği ve Helal Ürün ile ilgili tehlike ve kontrol faaliyetleri bilgileri
- Müşterilerle, sektörle v.b. ilgili olarak kuruluştan beklenen her türlü gereksinimler

- Dış taraftan gelen her türlü sorgulamalar
- Ürünle bağlantılı gıda güvenliği ile ilgili her türlü şikâyet
- Gıda güvenliğini etkileyen diğer şartlar

3.2.DIŞ İLETİŞİM

Firma Dışı İletişim: Firmamızın dışarı ile yazılı iletişimi Firma Antetli Kâğıdı ve gerekli durumlarda Gıda Güvenliği Yönetim Sisteminde tanımlanan diğer faaliyet formları ile fax kullanılarak yapılmaktadır. İnternet ortamında Messenger, Outlook Express gibi iletişim programları kullanılarak tedarikçi ve şubelerle iletişim sağlanır. Firma dışı bazı yazışmalar elektronik posta vasıtası ile gerçekleştirilir. Kayıtlar iletişim programlarının otomatik kayıt sisteminde saklanır. Dış iletişimler aşağıdakileri kapsar:

- Tedarikçiler ve taşeronlar
- Şubeler ve tüketiciler
- Resmi organlar
- Gıda güvenliği yönetim sistemini etkileyen diğer kuruluşlar

4. ACİL DURUM HAZIRLIĞI

ABC de üst yönetim, üretilen gıdanın güvenliği ile ilgili her türlü oluşabilecek acil durum ve kazalara karşı acil durum planı oluşturmuş ve gerekli durumlarda tedbir yöntemlerini belirlemiştir. Acil Durum Prosedürü (EK 59) oluşturulmuştur.

5. YÖNETİMİN GÖZDEN GEÇİRMESİ (Y.G.G.):

Gözden geçirme uygulamaları rutin faaliyetler olup yılda en az 1 kez yapılır. Gerekli durumlarda Üst Yönetim (Genel Müdür ve ilgili bölüm sorumluları) ve Gıda Güvenliği Ekip Lideri yıl içerisinde Y.G.G. toplantılarını plan dışı yapabilir. Toplantıların yeri ve zamanı Toplantı Tutanak Formunda “Toplantı Gündemi” başlıklı yazı ile tüm katılımcılara toplantı öncesi (En az bir hafta) Gıda Güvenliği Ekip Lideri. Tarafından duyurulur. YGG toplantısına Genel Müdür, Gıda Güvenliği Ekip Lideri, bölüm sorumluları ve gerekli durumda ilgili çalışanlar katılır. Toplantı sonrası alınan kararları içeren Toplantı Tutanak Formu (EK 63) Gıda Güvenliği Ekip Lideri tarafından tüm katılımcılara elden dağıtılır.

Toplantılarda asgari görüŖülecek konular Ŗunlardır,

- Tetkik ve doğrulama faaliyetlerinin sonuçlarının analizi
- Gıda Güvenliği Politikası ve Hedefleri
- MüŖteri Geri Beslemeleri, bunlarla ilgili irtibatları
- Proses Performansı ve Ürün Uygunluğu
- Bir önceki YGG toplantısından takip eden faaliyetler
- Gıda güvenliğini etkileyebilecek değişiklikler
- İyileŖtirme için öneriler
- Gıda Güvenliği yönetim sistemi ve Helal Yönetim Sistemi çalıŖmalarıyla ilgili raporlar
- Acil durum ve kazalar ve ürün geri çağırılmaları
- Yeniden gözden geçirme sonuçları ve sistem güncelleŖtirme faaliyetleri

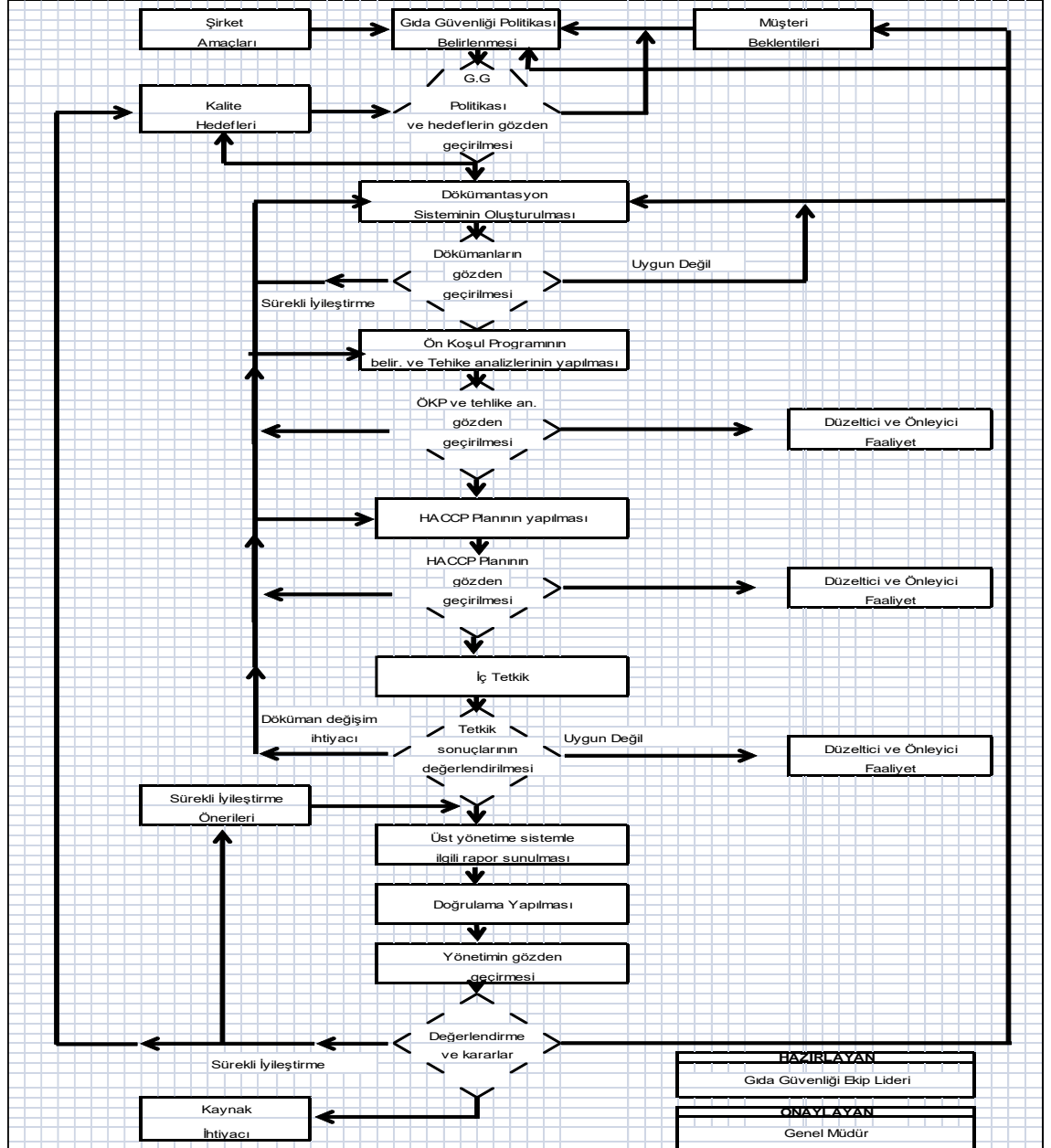
Yönetim Gözden geçirme çıktıları;

- Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi ve proseslerin etkinliğinin iyileŖtirilmesi,
- Gıda güvenliğinin teminatı
- KuruluŖun politika ve hedeflerinin revizyonu,
- Kaynak ihtiyaçları,

Toplantıda görüŖülen konular ile ilgili kayıtlar Toplantı Tutanak Formu (EK 63) ile kayıt altına alınır.

HAZIRLAYAN GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	ONAYLAYAN GENEL MÜDÜR
--	--

ABC	ETKİLEŞİMLER	Sayfa	
		Dök.No	
		Rev.Tarihi	
		Rev. No	
		Yay.Tarihi	
GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ PROSES ETKİLEŞİMİ			



HAZIRLAYAN
GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ

ONAYLAYAN
GENEL MÜDÜR

ABC	ORGANİZASYON EL KİTABI	Sayfa	
		Dök.No	
		Rev.Tarihi	
		Rev. No	
		Yay.Tarihi	
ÜRETİM SORUMLUSU GÖREV TANIMI			

Pozisyon	Üretim Sorumlusu
Üst Pozisyon	Sorumlu Müdür
Alt Pozisyon	Birim Sorumluları (Organizasyon Şemasında belirtilmiştir.)
BU POZİSYONDA ÇALIŞAN KİŞİDE BULUNMASI GEREKEN ÖZELLİKLER	
Öğrenim	En az lise mezunu
Eğitim	HACCP, ISO 22000
Deneyim	Benzer pozisyonda en az 2 yıl
Bilgisayar	-
Yabancı Dil	-

SORUMLULUK VE YETKİLER

- Gıda Güvenliği ve hedefleri doğrultusunda çalışır.
- Kendi birimi ile ilgili gıda güvenliği sisteminin gerektirdiği hedeflerin takip ve ulaşılmasını sağlar.
- Kendi birimi ile ilgili prosedür ve talimatların uygulanmasını sağlar.
- Üretimin koordinasyonundan sorumludur.
- Üretimin düzeninden ve hijyeninden sorumludur.
- Ön gereksinim programlarını Gıda Güvenliği Ekip Lideri ile birlikte programlayıp eksikleri belirler.
- Günlük faaliyetlerin ve operasyonların Gıda güvenliği sistemi ile sürekli uyumlu olmasını sağlar.
- Yönetimin Gözden Geçirmesi toplantıları sonucunda yetki alanı ile ilgili alınan kararların uygulanmasını sağlar,
- Uygun olmayan ürünlerle ilgili Uygun Olmayan Ürün/Hizmet Kontrol prosedürüne göre nihai kararı verir.
- Tespit ettiği aksaklıklarla ilgili düzeltici faaliyet talebinde bulunur.
- Acil durumlarda nelerin yapılması gerektiğini Acil Durum Ekibi ile birlikte koordine eder.

HAZIRLAYAN GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	ONAYLAYAN GENEL MÜDÜR
--	----------------------------------

EK 45 Usta Görev Tanımı

ABC	ORGANİZASYON EL KİTABI	Sayfa	
		Dök.No	
		Rev.Tarihi	
		Rev. No	
		Yay.Tarihi	
USTA GÖREV TANIMI			

Pozisyon	Usta
Üst Pozisyon	Üretim Sorumlusu
Alt Pozisyon	-
BU POZİSYONDA ÇALIŞAN KİŞİDE BULUNMASI GEREKEN ÖZELLİKLER	
Öğrenim	En az ilköğretim mezunu olması
Eğitim	ISO 22000, HACCP eğitimleri almış olması
Deneyim	Benzer pozisyonda en az 1 yıl
Bilgisayar	
Yabancı Dil	-

SORUMLULUK VE YETKİLER

- Gıda Güvenliği ve Helal Belgelendirme Sistemi Politikası ve hedefleri doğrultusunda çalışır.
 - İyi üretim uygulamaları ve helal üretim uygulamalarını bilir ve uygular.
 - Kendisine iletilen talimatlara göre çalışır.
 - Ürün tanımlarına göre hizmet verir.
 - Üstlerinden gelen bilgiye göre üretimi planlar ve planın gerçekleşmesini sağlar.
 - Gerekli durumlarda çalışma ortamı ya da ekipmanı ile ilgili olumsuz durumları üstlerine rapor eder.
 - Hazırladığı bütün ürünlerin numunesini Gıda Güvenliği Ekip Lideri'ne sunar.
 - Bölümü ile ilgili soğuk dolapların düzeninden ve malzemenin sağlıklı korunmasından sorumludur.
 - Bölümün daima temiz ve hijyenik olmasını sağlar.
- Yangın ve güvenlik kurallarını ve yangınla mücadele ekipmanlarını kullanma

HAZIRLAYAN GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	ONAYLAYAN GENEL MÜDÜR
--	----------------------------------

EK 46 Şoför Görev Tanımı

ABC	ORGANİZASYON EL KİTABI	Sayfa	
		Dök.No	
		Rev.Tarihi	
		Rev. No	
		Yay.Tarihi	
ŞOFÖR GÖREV TANIMI			

Pozisyon	Şoför
Üst Pozisyon	Sorumlu Müdür
Alt Pozisyon	-
BU POZİSYONDA ÇALIŞAN KİŞİDE BULUNMASI GEREKEN ÖZELLİKLER	
Öğrenim	En az ilköğretim mezunu olmak
Eğitim	ISO 22000, HACCP
Deneyim	Benzer pozisyonda en az 1 yıl
Bilgisayar	-
Yabancı Dil	-

SORUMLULUK VE YETKİLER

- Gıda Güvenliği ve Helal Belgelendirme Sistemi Politikası ve hedefleri doğrultusunda çalışır.
- Merkez depoya gelen şube siparişlerini alır.
- Son ürün odasındaki ürünleri sipariş listesindeki miktara göre tartarak hazırlar.
- Hazırlanan ürünleri irsaliyeleri ile teslim alıp araca yerleştirir.
- Sevkiyat noktalarına belirlenen sürede ve uygun koşullarda götürülmesini sağlar.
- Aracının temizlik ve dezenfeksiyonuna dikkat eder, soğutucuların çalışır durumda olmasını sağlar.
- Aracın ya da soğutucuların bakımlarına dikkat eder.
- Sevkiyat esnasında aracın hızına ve trafik kurallarına riayet eder.
- Sevkiyat esnasında aracın ve/veya soğutucunun bozulması durumunda GGYS sorumlusuna derhal telefon ile bilgi verir ve Taşıt Kontrol Talimatı'na göre hareket eder.
- Gerektiğinde işletme içerisinde verilen görevleri yerine getirir.

HAZIRLAYAN GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	ONAYLAYAN GENEL MÜDÜR
--	----------------------------------

ABC	ORGANİZASYON EL KİTABI	Sayfa	
		Dök.No	
		Rev.Tarihi	
		Rev. No	
		Yay.Tarihi	
ÜRETİME YARDIMCI PERSONEL GÖREV TANIMI			

Pozisyon	Üretime Yardımcı Personel
Üst Pozisyon	Üretim Sorumlusu
Alt Pozisyon	-
BU POZİSYONDA ÇALIŞAN KİŞİDE BULUNMASI GEREKEN ÖZELLİKLER	
Öğrenim	En az ilköğretim mezunu olması
Eğitim	ISO 22000, HACCP
Deneyim	Benzer pozisyonda en az 1 yıl
Bilgisayar	-
Yabancı Dil	-

SORUMLULUK VE YETKİLER

- Gıda Güvenliği ve Helal Belgelendirme Sistemi Politikası ve hedefleri doğrultusunda çalışır.
- Kendisine iletilen talimatlara göre çalışır.
- Ürün tanımlarına ve talimatlara göre hizmet verilmesini sağlar.
- Periyodik olarak temizlik yapar. Temizlik için kullandığı kimyasalları Helal Belgelendirme Sistemi kapsamında aldığı eğitimlere göre denetler. Olumsuz durumları üstlerine bildirir.
- Üstlerinden gelen bilgiye göre üretimi gerçekleştirir.
- Gerektiği durumlarda çalışma ortamı ya da ekipmanı ile ilgili olumsuz durumları üstlerine bildirir.
- Bölümün daima temiz ve hijyenik olmasını sağlar.
- Bölümle ilgili tamir ve bakımları bildirir.
- Yangın ve güvenlik kurallarını ve yangınla mücadele ekipmanlarını kullanmasını bilir.

HAZIRLAYAN GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	ONAYLAYAN GENEL MÜDÜR
--	----------------------------------

<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;"> ABC </div>	ORGANİZASYON EL KİTABI	Sayfa	
		Dök.No	
		Rev.Tarihi	
		Rev. No	
		Yay.Tarihi	
DEPO SORUMLUSU GÖREV TANIMI			

Pozisyon	Depo Sorumlusu
Üst Pozisyon	Genel Müdür
Alt Pozisyon	-
BU POZİSYONDA ÇALIŞAN KİŞİDE BULUNMASI GEREKEN ÖZELLİKLER	
Öğrenim	En az lise mezunu olması
Eğitim	ISO 22000, HACCP
Deneyim	Benzer pozisyonda en az 1 yıl
Bilgisayar	MS Office programları, İnternet
Yabancı Dil	İngilizce bilmesi tercih nedeni

SORUMLULUK VE YETKİLER

- Gıda Güvenliği ve Helal Belgelendirme Sistemi Politikası ve hedefleri doğrultusunda çalışır.
- Satın alma ve mal kabul ile ilgili talimat ve iş akışlarının uygulanmasını sağlar.
- Depo stok ihtiyaçlarını kaydeder ve zamanında karşılar. İşletmede bulundurulacak asgari, malzeme stok miktarlarını işletmenin ihtiyaçlarını da göz önünde bulundurarak karşılar.
- Depo girişi olan ürünlerin kaydını yapar.
- Depo çıkışı olan ürünlerin kaydını yapar.
- Şirket çıkarları doğrultusunda mal kabulde maliyet düşürücü işlemleri uygulamaktan sorumludur.
- İşletmenin ihtiyacı olan hammadde ve yardımcı malzemelerin gıda güvenliği ve helal belgelendirme sisteminin şartlarını karşılayacak şekilde ve zamanında temini ile ilgili her türlü tedbiri alır.
- Tedarikçilerle ilişkileri takip eder. Tespit ettiği aksaklıklarla ilgili GGEL ile görüşür.

- Stokta bulunan malzemelerin ve ürünlerin, ambalaj ve paketlemeye yarayan malzemelerin belirlenmiş ortam şartlarına uygun bulundurulmasını sağlar.
- Depo içlerinin düzenli durmasını sağlar. İlk giren ilk çıkar (FIFO) kuralına göre çıkış yapar.

HAZIRLAYAN GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	ONAYLAYAN GENEL MÜDÜR
--	----------------------------------

ABC	ORGANİZASYON EL KİTABI	Sayfa	
		Dök.No	
		Rev.Tarihi	
		Rev. No	
		Yay.Tarihi	
DOĞRULAMA EKİBİ GÖREV TANIMI			

Pozisyon	Doğrulama Ekibi
Üst Pozisyon	Genel Müdür
Alt Pozisyon	Gıda Güvenliği Ekip Lideri
BU POZİSYONDA ÇALIŞAN KİŞİDE BULUNMASI GEREKEN ÖZELLİKLER	
Öğrenim	
Eğitim	ISO 22000, HACCP eğitimi almış olmak
Deneyim	Benzer pozisyonda en az 2 yıl
Bilgisayar	
Yabancı Dil	

SORUMLULUK VE YETKİLER

- ISO 22000:2005 GGYS 'nin gereksinimlerinin yerine getirilmesini sağlayan çalışmaların takibini ve doğrulamasını yapar.
- Gıda güvenliği yönetim sistemini olumsuz yönde etkileyen sorunların ortadan kaldırılması için gerekli önlemleri belirler ve
- Geçerli kılma ve doğrulama faaliyetine göre, ön koşul doğrulama soru listesini de kullanarak gıda güvenliği sisteminin iyileştirilmesi amacıyla gıda güvenliği sisteminin performansı konusunda Gıda Güvenliği Ekip Liderine bilgi verir.
- Yönetimin Gözden Geçirmesi toplantıları sonucunda yetki alanı ile ilgili alınan kararların uygulanmasını sağlar.
- Gerekli durumlarda doğrulamalar için numune alıp analizini yaptırır.
- Sapmaların arttığı durumlarda prosesin revize edilmesini sağlar.
- Tespit ettiği aksaklıklarla ilgili düzeltici faaliyet talebinde bulunur.

HAZIRLAYAN GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	ONAYLAYAN GENEL MÜDÜR
--	----------------------------------

ABC	ORGANİZASYON EL KİTABI	Sayfa	
		Dök.No	
		Rev.Tarihi	
		Rev. No	
		Yay.Tarihi	
ACİL DURUM EKİBİ GÖREV TANIMI			

Pozisyon	Acil Durum Ekibi
Üst Pozisyon	Genel Müdür
Alt Pozisyon	Gıda Güvenliği Ekip Lideri
BU POZİSYONDA ÇALIŞAN KİŞİDE BULUNMASI GEREKEN ÖZELLİKLER	
Öğrenim	
Eğitim	ISO 22000, HACCP eğitimi almış olmak
Deneyim	Benzer pozisyonda en az 2 yıl
Bilgisayar	
Yabancı Dil	

SORUMLULUK VE YETKİLER

- ISO 22000:2005 GGYS 'nin gereksinimlerinin yerine getirilmesini sağlayan çalışmaların takibini ve doğrulamasını yapar.
- Acil hallerde izlenecek metodu bilerek acil durumun etkisini ortadan kaldırmak veya etkisini azaltmak için gerekli tedbirleri alır ve uygular.
- Acil Durum Planında belirlenmiş yetkili, sorumlu kişiler ve Üretim Sorumlusu tarafından, acil durumun niteliğine göre, acil durumun üretime, çevreye, iş sağlığına ve iş güvenliğine olan etkisini minimum seviyede tutacak şekilde gerekli faaliyetleri anında yapar. Acil durumun önemini dikkate alınarak gerekli ise hastane, belediye, itfaiye gibi kuruluşları bilgilendirir.
- İş güvenliği uzmanı tarafından yaptırılan tatbikata katılır.
- Gıda zehirlenmesi durumunda hastane ve acil ler ile iletişim halinde bulunulur.
- Acil durum sonuçlarını Gıda Güvenliği Ekip Lideri ile birlikte değerlendirir. Güncelleme gerektiren durumların yönetim gözden geçirme toplantısında kayıt altına alınmasını sağlar.

HAZIRLAYAN GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	ONAYLAYAN GENEL MÜDÜR
--	----------------------------------

EK 51 HACCP Ekibi Görev Tanımı

ABC	ORGANİZASYON EL KİTABI	Sayfa	
		Dök.No	
		Rev.Tarihi	
		Rev. No	
		Yay.Tarihi	
HACCP EKİBİ GÖREV TANIMI			

Pozisyon	Gıda Güvenliği Ekibi
Üst Pozisyon	Gıda Güvenliği Ekip Lideri
Alt Pozisyon	Birim Sorumluları (Organizasyon Şemasında belirtilmiştir.)
BU POZİSYONDA ÇALIŞAN KİŞİDE BULUNMASI GEREKEN ÖZELLİKLER	
Öğrenim	
Eğitim	HACCP Eğitimi almış olmak
Deneyim	Benzer pozisyonda en az 2 yıl
Bilgisayar	
Yabancı Dil	

SORUMLULUK VE YETKİLER

- Gıda Güvenliği Sistemi politikası ve hedefleri doğrultusunda çalışır.
- Kendi birimi ile ilgili gıda güvenli hedeflerinin takip ve ulaşılmasını sağlar.
- Kendi birimi ile ilgili prosedür ve talimatların uygulanmasını sağlar.
- Gıda güvenliğini olumsuz yönde etkileyen sorunların ortadan kaldırılması için gerekli önlemleri belirler.
- Gözden geçirme ve gıda güvenliği sisteminin iyileştirilmesi amacıyla gıda güvenliği sisteminin performansı konusunda Gıda Güvenliği Ekip Liderine rapor verir,
- Günlük faaliyetlerin ve operasyonların Gıda Güvenliği Sistemi ile sürekli uyumlu olmasını sağlar.
- Şirketin hedefleri doğrultusunda şirketin gelişmesini sağlayacak gerekli çalışmaları yapar,
- Müşteri problemleri ve istekleri konusunda prosedür ve talimatlar çerçevesinde kararlar alıp ilgili birimler aracılığıyla uygulanmasını sağlar,
- Yönetimin Gözden Geçirmesi toplantıları sonucunda yetki alanı ile ilgili alınan kararların uygulanmasını sağlar,
- Uygun olmayan ürünlerle ilgili Uygun Olmayan Ürün/Hizmet Kontrol prosedürüne göre Gıda Güvenliği Ekip Lideri ile beraber nihai kararı verir,
- KKN nin belirlenerek takibini ve sapma durumlarında düzeltici faaliyet başlatılmasını Gıda Güvenliği Ekibi Lideri ile birlikte karar verir.
- Gerekli durumlarda doğrulamalar için numune alıp analizini yaptırır.
- Sapmaların arttığı durumlarda prosesin revize edilmesini sağlar.
- Şikâyet sonucu gelen bilgilere göre, Ürün Geri Çağırma Prosedürüne göre hareket eder.

- Tespit ettiği aksaklıklarla ilgili d¼zeltici faaliyet talebinde bulunur.
- Acil durumlarda nelerin yapılması gerektiğini Acil Durum Ekibi ile birlikte koordine eder.
- Ön Gereksinim Programlarını Gıda Güvenliği Ekip Lideri ile birlikte programlayıp eksikleri belirler.

HAZIRLAYAN GIDA G¼VENLİĐİ EKİP LİDERİ	ONAYLAYAN GENEL M¼D¼R
--	----------------------------------

ABC	ORGANİZASYON EL KİTABI	Sayfa	
		Dök.No	
		Rev.Tarihi	
		Rev. No	
		Yay.Tarihi	
İNSAN KAYNAKLARI MÜDÜRÜ GÖREV TANIMI			

Pozisyon	İnsan Kaynakları Müdürü
Üst Pozisyon	Genel Müdür
Alt Pozisyon	-
BU POZİSYONDA ÇALIŞAN KİŞİDE BULUNMASI GEREKEN ÖZELLİKLER	
Öğrenim	En az lise mezunu olmak
Eğitim	-
Deneyim	Benzer pozisyonda en az 1 yıl
Bilgisayar	Muhasebe Programları, internet vb. programları çok iyi derecede kullanabilmek.
Yabancı Dil	-

SORUMLULUK VE YETKİLER

- Şirket personelinin işe giriş/çıkış ve SSK işlemlerinin yapılmasını sağlar.
- Tüm personelin yıllık izin defterlerinin tutulması ve izinlerinin programlanmasını sağlar.
- İşe alınan her türlü personele hizmet akdinin imzalatılmasını sağlar.
- Her türlü personelin vizite kağıdı düzenlenmesi rapor veya işbaşı belgelerinin takibini sağlar.
- Personel özlük dosyalarının ilgili kanunlara göre tam ve eksiksiz olarak düzenlenmesinin sağlar.

HAZIRLAYAN GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	ONAYLAYAN GENEL MÜDÜR
--	----------------------------------

<div style="border: 1px solid black; padding: 10px; display: inline-block;"> ABC </div>	ORGANİZASYON EL KİTABI	Sayfa	
		Dök.No	
		Rev.Tarihi	
		Rev. No	
		Yay.Tarihi	
GENEL MÜDÜR GÖREV TANIMI			

Pozisyon	GENEL MÜDÜR
Üst Pozisyon	-
Alt Pozisyon	Birim Sorumluları (Organizasyon Şemasında belirtilmiştir.)
BU POZİSYONDA ÇALIŞAN KİŞİDE BULUNMASI GEREKEN ÖZELLİKLER	
Öğrenim	Lisans mezunu
Eğitim	-
Deneyim	Benzer pozisyonda en az 5 yıl
Bilgisayar	MS Office, İnternet vb. programları bilmesi tercih nedeni
Yabancı Dil	İngilizce bilmesi tercih nedeni

SORUMLULUK VE YETKİLER

- Gıda Güvenliği ve Helal Belgelendirme Sistemi Politikası ve hedeflerini belirler.
- Firmayı her alanda temsil eder.
- Firmanın yasal ve kanunlardan doğan yükümlülüklerini yerine getirmesi için çalışır.
- Firma birimlerini ve çalışmalarını denetler. Her konuda rapor alır. Değerlendirme ve görevlendirme yapar.
- Firmanın mali kaynaklarını oluşturur. Firma kaynaklarını ve kullanımını kontrol ve koordine eder.
- Firmanın genel gidişatından ve gerekli önlemlerin alınmasından sorumludur.
- Firma çalışanlarının görevlerini yerine getirip getirmediğini kontrol eder.
- Gıda güvenliği sisteminin ve Helal Belgelendirme Sisteminin uygulanmasında çalışanlara destek verir, gerekli zamanlarda denetler, Yönetimin sistemi gözden geçirme toplantılarına başkanlık eder.
- Şirket genel prensiplerine yön verir,
- Belirli periyotlarla Şirket yönetimdeki sorumluları bir araya getirerek iş akışı, eksikliklerin giderilmesi, müşteri şikâyetlerinin değerlendirilmesi, tedarikçilerin değerlendirilmesi ve üretimin iyileştirilmesi çalışmalarının yapılması yönünde politika belirler ve sonuçlarını takip eder,
- Şirketin müşteri portföyünün geliştirilmesine yönelik çalışmalara yön verir,
- ISO 22000 ve Helal Belgelendirme faaliyetlerinin içinde bulunur ve Gıda Güvenliği Ekip Lideri ile her türlü çalışmalarını karşılıklı değerlendirerek onaylar,

- Kalite, Gıda Güvenliği ve Helal Belgelendirme Sistemlerinin devamlılığının sağlanması için gerekli kaynakları temin ve tahsis eder.
- Şirketin mali politikasını belirler bu konuda Şirket yararına gerekli önlemlerin alınması için ilgilileri uyarır,
- Şirketin kısa ve uzun vadeli hedeflerinin belirlenmesini sağlar.
- Personel alma, terfi ettirme, görev değişikliği veya işten atma yetkisi vardır.
- Firma adına her türlü tasarrufta bulunma yetkisi vardır.
- Acil durumlarda nelerin yapılması gerektiğini Gıda Güvenliği Ekibi ile birlikte koordine eder.

HAZIRLAYAN GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	ONAYLAYAN GENEL MÜDÜR
--	----------------------------------

ABC	ORGANİZASYON EL KİTABI	Sayfa	
		Dök.No	
		Rev.Tarihi	
		Rev. No	
		Yay.Tarihi	
GGYS EKİBİ GÖREV TANIMI			

Pozisyon	Gıda Güvenliği Ekib
Üst Pozisyon	Gıda Güvenliği Ekip Lideri
Alt Pozisyon	Birim Sorumluları (Organizasyon Şemasında belirtilmiştir.)
BU POZİSYONDA ÇALIŞAN KİŞİDE BULUNMASI GEREKEN ÖZELLİKLER	
Öğrenim	
Eğitim	ISO 22000, HACCP
Deneyim	Benzer pozisyonda en az 2 yıl
Bilgisayar	
Yabancı Dil	

SORUMLULUK VE YETKİLER

- Gıda Güvenliği hedefleri doğrultusunda çalışır.
- Kendi birimi ile ilgili gıda güvenliği ve helal sistemi hedeflerinin takip ve ulaştırılmasını sağlar,
- Kendi birimi ile ilgili prosedür ve talimatların uygulanmasını sağlar.
- ISO 22000:2005 GGYS 'nin gereksinimlerinin yerine getirilmesini sağlar,
- Gıda güvenliğini ve helalliği olumsuz yönde etkileyen sorunların ortadan kaldırılması için gerekli önlemleri belirler.
- Gözden geçirme ve gıda güvenliği sisteminin iyileştirilmesi amacıyla gıda güvenliği sisteminin ve helal belgelendirme sisteminin performansı konusunda Gıda Güvenliği Ekip Liderine rapor verir,
- Günlük faaliyetlerin ve operasyonların ISO 22000:2005 GGYS ve Helal Belgelendirme Sistemi ile sürekli uyumlu olmasını sağlar,
- Şirketin hedefleri doğrultusunda şirketin gelişmesini sağlayacak gerekli çalışmalarını yapar,
- Müşteri problemleri ve istekleri konusunda prosedür ve talimatlar çerçevesinde kararlar alıp ilgili birimler aracılığıyla uygulanmasını sağlar,
- Yönetimin Gözden Geçirmesi toplantıları sonucunda yetki alanı ile ilgili alınan kararların uygulanmasını sağlar,
- Uygun olmayan ürünlerle ilgili Uygun Olmayan Ürün/Hizmet Kontrol prosedürüne göre Gıda Güvenliği Ekip Lideri ile beraber nihai kararı verir,
- KKN nin belirlenerek takibini ve sapma durumlarında düzeltici faaliyet başlatılmasını Gıda Güvenliği Ekibi Lideri ile birlikte karar verir.
- Gerekli durumlarda doğrulamalar için numune alıp analizini yaptırır.

- Sapmaların arttığı durumlarda prosesin revize edilmesini sağlar.
- Şikâyet sonucu gelen bilgilere göre, Ürün Geri Çağırma Prosedürüne göre hareket eder.
- Tespit ettiği aksaklıklarla ilgili düzeltici faaliyet talebinde bulunur.
- Acil durumlarda nelerin yapılması gerektiğini Acil Durum Ekibi ile birlikte koordine eder.
- Ön Gereksinim Programlarını Gıda Güvenliği Ekip Lideri ile birlikte programlayıp eksikleri belirler.

HAZIRLAYAN GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	ONAYLAYAN GENEL MÜDÜR
--	----------------------------------

EK 55 Gıda Güvenliği Ekip Lideri Atama

ABC	ATAMALAR	Sayfa	
		Dök.No	
		Rev.Tarihi	
		Rev. No	
		Yay.Tarihi	
Gıda Güvenliği Ekip Lideri Atama			

GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ ATAMA YAZISI

Firmamızda ISO 9001:2015 Kalite Yönetim Sistemi, ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi ve DHB-TS OIC SMIC1 Helal Gıda Sistemi'ni kurmak, sürekliliğini sağlamak, gerektiğinde Genel Müdür'e rapor vermek, kuruluşta müşteri isteklerinin yaygınlaşmasını ve sistemin gelişmesini temin için GGEL olarak
..... atanmıştır.

Gıda Güvenliği Ekip Lideri:

1. Kuruluş dışından 3. şahıslara karşı kuruluşumuzu temsil etme yetkisine sahiptir.
2. Kuruluşumuzun haklarını içeride ve dışarıda korumakla yükümlüdür.
3. Dış prosesi yönetme ve yönlendirme yetkisine sahiptir.
4. Eğitim ve belgelendirme kurumlarına karşı kuruluşumuzu temsil eder.

Tüm çalışanlarımıza duyurur, ilgili konularda yardımcı olmalarını rica ederim.

GENEL MÜDÜR

EK 56 Gıda Güvenliği Ekibi Atama

ABC	ATAMALAR	Sayfa	
		Dök.No	
		Rev.Tarihi	
		Rev. No	
		Yay.Tarihi	
Gıda Güvenliği Ekibi Atama			

Firmamızda ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi çalışmalarını yürütmek üzere;

..... Gıda Güvenliği Ekip Lideri
..... Üretim Sorumlusu
..... Depo Sorumlusu

Gıda Güvenliği Ekibi, Temiz ve Sağlıklı Ürün Güvenliği Ekibi olarak atanmışlardır.

Tüm çalışanlarımıza duyurur, ilgili konularda yardımcı olmalarını rica ederim.

GENEL MÜDÜR

EK 57 İletişim Prosedürü

ABC	PROSEDÜRLER	Sayfa	
		Dök.No	
		Rev.Tarihi	
		Rev. No	
		Yay.Tarihi	
İletişim Prosedürü			

A. AMAÇ

Gıda Güvenliğine etkisi olan önemli noktalarla ilgili, personel ile iç iletişimin ve gıda zinciri boyunca, dış iletişim yolu ile gıda güvenliği ile ilgili önemli noktalara dair yeterli bilgiyi sağlamak için etkin düzenlemelerin oluşturulmasını sağlamaktır.

B. KAPSAM

Gıda Güvenliği Yönetim Sisteminin uygulandığı tüm ABC birimlerini kapsar.

C. UYGULAMA

1. Gıda Güvenliğini Etkileyebilecek Değişikliklerin Ele Alınması – İç İletişim:

Personelin görev tanımlarında Gıda Güvenliği Yönetim Sistemindeki olası aksaklıklar halinde üstlerinin, Gıda Güvenliği Ekip Liderinin bilgilendirilmesi sorumluluk olarak tanımlanmıştır.

Gıda Güvenliği Ekibi yılda en az bir kez aşağıdaki hususları, Gıda Güvenliği Yönetim Sistemine etkisi açısından değerlendirir ve gerektiğinde değişiklikleri sonuçlandırır:

Kritik kontrol noktaları ve Operasyonel Ön Gereksinim Programlarında ortaya çıkan uygunsuzluklar, Operasyonel Ön Gereksinim Programlarındaki değişiklikler, yeni ürünler,

Hammadde, diğer girdiler, ürünler hizmetlerdeki değişiklikler

Üretim/servis ekipman, tesis veya ortamındaki değişiklikler (akış şeması veya üretim koşullarındaki değişiklikler, yeni makine temini),

Üretim tesislerinde, donanım yerinde, çevreleyen ortamdaki değişiklikler (yerleşim planındaki değişiklikler),

Temizleme ve dezenfeksiyon programlarındaki değişiklikler,

Ambalajlama, depolama ve dağıtım sistemlerindeki değişiklikler,

Personelin nitelik düzeylerindeki ve/veya sorumluluk alanındaki değişiklikler,

Tüketicinin kullanımında ve tüketici gruplarındaki beklenen değişiklikler,

Kuruluş dışındaki ilgili taraflardan gelen sorular ve/veya ürünle bağlantılı sağlık tehlikesini belirten şikâyetler (Müşteri şikâyetler),

Yasal mevzuat, şubelerin şartları ve ilgili standartlardaki değişiklikler

Kuruluşun uyma yükümlülüğünü üstlendiği müşteri kuralları, sektör kuralları ve diğer kurallar,

Tehlikelere ilişkin yeni bilgiler,

Düzeltilici ve önleyici faaliyet gerçekleşmesi,
Gıda güvenliği üzerinde etkisi olan diğer şartlar/değişiklikler.
Gıda Güvenliği Ekibi, bu şartların Gıda Güvenliği Yönetim Sisteminin sürekliliğinin sağlanmasına dâhil edilmesini sağlar.

2.Gıda Güvenliğini Etkileyebilecek Değişikliklerin Ele Alınması-Dış İletişim:

Gıda Güvenliği hakkında herhangi bir bilgiyi dışarı bildirme sorumluluğu ve yetkisi Genel Müdür'ün bilgisi dâhilinde Gıda Güvenliği Ekibindeydir.

Tedarikçiler ve taşıyon firmalar ile iletişimin takibi Gıda Güvenliği Ekibindeydir ve Depo sorumlusundadır.

3.İletişim Metotları: Bütün çalışanlar Yönetim sistemi içerisinde idare ve kontrol yönü ile veya özel durumlarını iletebilmek amaçlı üst yönetimden herhangi bir birim sorumlusu ile iletişim kurmak istemesi durumunda veya müşterisi olan şubeleri, tedarikçiler ve taşıyon firmalar ile görüşme yapmayı telefon ve mail ile sağlar. Çeşitli kademeler ve görev yapan birimler arasındaki iletişim, toplantılar ve yazılı dokümanlar yardımıyla yapılır. Personel ile iletişim genellikle iç yazışma, duyuru bölümünden ilan, eğitim, dokümanlar vb. gibi metotlar kullanılarak yapılır. Acil durumlarda telefon kullanılır. Acil aranacak numaralar belirlenmiş ve personelin görebileceği noktalara asılmıştır. Acil durumlarda şubelere ulaşmak için telefon ve e-posta birlikte kullanılır.

E- posta firma içi haberleşmelerde de kullanılır.

İLGİLİ DÖKÜMANLAR:

İç Haberleşme Formu (EK 58)

HAZIRLAYAN GIDA GÜVENLİĞİ EKİBİNİN LİDERİ	ONAYLAYAN GENEL MÜDÜR
--	----------------------------------

EK 58 İç Haberleşme Formu

ABC	FORMLAR	Sayfa	134
		Dök.No	
		Rev.Tarihi	
		Rev. No	
		Yay.Tarihi	
İç Haberleşme Formu			

KİMDEN	
ÜNVANI	
GİDECEĞİ BÖLÜM/KİŞİ	
KONU	

HAZIRLAYAN GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	ONAYLAYAN GENEL MÜDÜR
--	--

EK 59 Acil Durum Prosedürü

ABC	PROSEDÜRLER	Sayfa	
		Dök.No	
		Rev.Tarihi	
		Rev. No	
		Yay.Tarihi	
Acil Durum Prosedürü			

1. AMAÇ

Bu prosedür, olağan dışı (yangın, patlama, gibi) durumlarda ortaya çıkabilecek acil hallerde sorumlulukları belirlemek, izlenecek metodu açıklamak ve acil durumun etkisini ortadan kaldırmak veya etkisini azaltmak için gerekli tedbirleri almak ve uygulamak için oluşturulan metodu açıklar.

2. KAPSAM

Bu prosedür; tüm acil hallerde ve kazalarda alınacak tedbirleri ve sorumlulukları kapsar.

3. SORUMLULAR

Bu prosedürün hazırlanmasından Gıda Güvenliği Ekip Lideri, uygulamasından prosedürde kendisine sorumluluk verilen birimler sorumludur.

4. PROSEDÜR DETAYI

4.1 Üretimde Acil Haller

4.1.1 Acil durum ve kazalar için; acil durumlarda yetkili ve sorumlu personeller ve yapılması gerekenleri de kapsayacak şekilde Acil Durum Planı; İş güvenliği uzmanı ve Gıda Güvenliği Ekibi tarafından hazırlanır.

4.1.2 İş kazası, yangın, patlama, deprem gibi acil durumlarda Acil Durum Planı paralelinde görevlendirilmiş personel ve Üretim sorumlusu tarafından acil duruma anında müdahale edilir.

4.1.3 Acil Durum Planında belirlenmiş yetkili, sorumlu kişiler ve Üretim Sorumlusu tarafından, acil durumun niteliğine göre, acil durumun üretime, çevreye, iş sağlığına ve iş güvenliğine olan etkisini minimum seviyede tutacak şekilde gerekli faaliyetler anında yapılır. Acil durumun önemi dikkate alınarak gerekli ise hastane, belediye, itfaiye gibi kuruluşlar bilgilendirilir.

4.1.4 Acil durumlara ilgili olarak nelerin yapılması gerektiği konularında personel eğitilir. Acil durum ekiplerinin ve acil durum planlarının etkinliğini sınamak amacıyla İş güvenliği uzmanı tarafından gerektiğinde Acil Durum Planında belirlenmiş personele tatbikat yaptırılır.

4.1.5 Üretimde oluşabilecek iş kazaları sonrasında, yetkili kişi tarafından İş Kazası Tutanak Formunun (EK 61) ilgili bölümleri doldurulur. Kanunların veya yasal mevzuatın zorunlu kıldığı hallerde, kazalar Gıda Güvenliği Ekip Lideri tarafından işyerinde tutulan tutanakla ilgili kuruluşlara bildirilir.

4.1.6 Gıda zehirlenmesi durumunda Ürün Geri Çağırma Prosedürü (EK 80) uygulanır. Dağıtım tarihi, ürünlerin gönderildiği şubeler, varsa depoda kalan ürünler kayıt edilerek ürünler acil olarak geri çağırılır. Ürünler toplanamazsa gazete ve televizyonlara ilan yoluyla duyurulur. Herhangi bir gıda zehirlenmesine karşı hastane ve acil ler ile iletişim halinde bulunulur.

4.1.7 Acil durumlara ait sonuçlar, tutulan raporlarla birlikte Gıda Güvenliği Ekip Liderine ve Depo Müdürüne bildirilir.

4.1.8 Şirketimiz bünyesinde ortaya çıkan acil durumlar ve bu acil durumların sonuçları Gıda Güvenliği Ekip Lideri tarafından değerlendirilir. Yapılan değerlendirme sonucuna göre Acil Durum Planlarının etkin olup olmadığı değerlendirilir, gerekiyorsa Acil Durum Planları revize edilir.

4.1.9 Acil durumlarla ilgili raporlar ve kayıtlar yönetimin gözden geçirme toplantılarında görüşülerek acil durumların olma ihtimalini azaltmaya yönelik tedbirler alınır.

İLGİLİ DOKÜMANLAR

İş Kazası Tutanak Formu (EK 61)

Ürün Geri Çağırma Prosedürü (EK 80)

HAZIRLAYAN GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	ONAYLAYAN GENEL MÜDÜR
--	----------------------------------

EK 60 Acil Durum Ekibi Atama

ABC	ATAMALAR	Sayfa	
		Dök.No	
		Rev.Tarihi	
		Rev. No	
		Yay.Tarihi	
Acil Durum Ekibi Atama			

ACIL DURUM EKİBİ ATAMA YAZISI

ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi ve Helal Belgelendirme sistemini olumsuz etkileyebilecek acil durumlara ilgili aşağıdaki ekip, Acil Durum Ekibi olarak atanmıştır. Acil Durum Ekibin Lideri 'dır.

..... (Depo Müdürü)
..... (Üretim Sorumlusu)
..... (Usta)
..... (Usta)

Tüm çalışanlarımıza duyurur, ilgili konularda yardımcı olmalarını rica ederim.

GENEL MÜDÜR

EK 62 Yönetimin Gözden Geçirilmesi Prosedürü

ABC	PROSEDÜRLER	Sayfa	
		Dök.No	
		Rev.Tarihi	
		Rev. No	
		Yay.Tarihi	
Yönetimin Gözden Geçirilmesi Prosedürü			

A. AMAÇ VE KAPSAM

AMAÇ: ISO 22000:2005 Standardı ve TS.OIC.SMIIC 1 Standardına göre yapılanmış ABCr Kalite Yönetim Sistemi'nin şartlarının uygunluk ve etkinliğinin devamını sağlamak ve geliştirmek amacıyla yapılacak gözden geçirme işlemlerinin esasını belirlemektir.

KAPSAM: Bu prosedür üst yönetim veya onların Kalite Yönetim Sistemi ile doğrudan sorumluluk taşıyan birimlerin yönetim personelinin, uygulanan Yönetim Sistemlerinin belirlenen hedeflerle ve politikalarla uygun çalışılması konusunda kontrol esaslarını kapsar

B. SORUMLULUK

- Yönetimin gözden geçirilmesi toplantılarında alınan kararların ve düzeltici faaliyetlerin takibini yapmaktan,
- Toplantı gününü, saatini ve toplantı gündemini katılımcılara önceden bildirmekten Gıda Güvenliği ekip lideri sorumludur.
- Toplantıya başkanlık etmekten,
- Toplantıda alınan kararların uygulanmasından genel müdür sorumludur.

C. UYGULAMA

- Yönetimin Gözden Geçirilmesi Toplantısı yılda en az bir kez yapılır. Şartlar gerektirdiğinde plan dışı toplantı da yapılır.
- Toplantı; Genel Müdür Başkanlığında yapılır. Gıda Güvenliği Ekip Lideri ve birim sorumluları katılır.
- Belirlenen toplantı günü, saati ve toplantı gündemi Gıda Güvenliği Ekip Lideri tarafından katılımcılara önceden bildirilir.

Toplantı gündeminde aşağıda belirtilen maddeler esas alınır.

- Belirlenmiş kalite hedeflerinin gerçekleştirme derecesi,
- İç Kalite Tetkik Sonuçlarının değerlendirilmesi ve gerekli takip tetkiklerinin sonuçları,
- Müşteri şikâyetleri ve alınan tedbirleri ve sonuçları,

- Düzeltici önleyici faaliyetler ve sonuçları
- Eğitim ihtiyaçları ve yapılan hizmet içi eğitim faaliyetlerinin sonuçları,
- Sistemde meydana gelen değişikliklerin Kalite Yönetim Sistemine aktarılması,
- Helal Belgelendirme Sisteminin uygunluk ve etkinliğini sağlamak üzere alınan uygulamaları ve mümkünse gerçekleştirme süreleri belirlenir.

Gözden Geçirme Çıktısı:

- Gıda Güvenliği Yönetim ve Helal Belgelendirme Sistemi ve proseslerin etkinliğinin iyileştirilmesine yönelik alınan kararlar.
- Müşteri şartları ve ilgili hizmetin iyileştirilmesine dair alınan kararlar ve faaliyetler
- Gıda Güvenliği Yönetim ve Helal belgelendirme Sistemi içinde ihtiyaç duyulan kaynak ihtiyaçları ile ilgili kararlar

Gıda Güvenliği Yönetim ve Helal Belgelendirme Sistemi ile ilgili durum değerlendirmesi yapılır ve iyileştirme için öneriler sözlü olarak verilir. Alınan kararlar toplantı tutanağına geçilerek, Kalite Kayıtları olarak Gıda Güvenliği Ekip Lideri tarafından saklanır. Toplantı tutanağı Gıda Güvenliği Ekip Lideri tarafından katılanlara ve ilgililere dağıtılır. Üst Yönetim, bu toplantılar sonucunda oluşan duruma göre gerekirse yeni politikalar ve hedefler belirleyebilir. Toplantıda alınan kararların uygulanma durumlarını Gıda Güvenliği Ekip Lideri takip eder. Sistemin gözden geçirilmesi sonucunda tespit edilen aksaklıklar ve yeni önerilerin uygulamaya geçirilmesi için DÖF Prosedürü (EK 28) uygulamaya geçirilir.

İLGİLİ DOKÜMANLAR

DÖF Prosedürü (EK 28)

Düzeltici ve Önleyici Faaliyet İstek Formu (EK 29)

Toplantı Tutanağı Formu (EK 63)

HAZIRLAYAN GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	ONAYLAYAN GENEL MÜDÜR
--	----------------------------------

EK 63 Toplantı Tutanak Formu

ABC	FORMLAR	Sayfa	
		Dök.No	
		Rev.Tarihi	
		Rev. No	
		Yay.Tarihi	
Toplantı Tutanak Formu			

Toplantı Tarihi:	Toplantı No:							
TOPLANTININ GÜNDEMİ :								
ALINAN KARARLAR						SORUMLU	TARİH	SONUÇ
TOPLANTIYA KATILANLAR								
ADI SOYADI	İMZA	ADI SOYADI	İMZA	ADI SOYADI	İMZA			
HAZIRLAYAN GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ				ONAYLAYAN GENEL MÜDÜR				

EK 64 **Personel Bilgi Formu**

ABC	FORMLAR	Sayfa	
		Dök.No	
		Rev.Tarihi	
		Rev. No	
		Yay.Tarihi	
Personel Bilgi Formu			

Adı Soyadı :	Referansı :		
Doğum tarihi :	Medeni hali :	Eski personel	<input type="checkbox"/>
Ev adresi :	Askerlik durumu:.....	İlk müracaat	<input type="checkbox"/>
.....	Eski hükümlü ise sebebi:.....		
Ehliyet sınıfı:	Tarih:/...../.....	Telefon no :	
DENEYİM DURUMU (En son iş yerinden geriye doğru)			
İş yerinin adı	Adres / tel	Görev	Süre
1-
2-
3-
4-
Tarih:...../...../.....	İmza:		
Görüşmeye çağırılan :	Ünvanı:.....	Tarih:...../...../.....	İmza :
GÖRÜŞME NOTLARI			
SONUÇ: Red <input type="checkbox"/> Kabul <input type="checkbox"/> Sınava sevk <input type="checkbox"/>			
SINAV BİLGİLERİ Sınav notu <input type="checkbox"/> Red <input type="checkbox"/> Kabul <input type="checkbox"/>			
Görevi:.....		Firma Müdürü	
Ücreti:.....		ONAY	
HİZMET İÇİ EĞİTİM KAYITLARI		DEĞERLENDİRME	
1-
2-
3-
4-
5-
İŞTEN AYRILMA			
Nedeni:.....		Tekrar alınır <input type="checkbox"/>	
Ödenen haklar: İhbar <input type="checkbox"/> Kıdem <input type="checkbox"/> İzin ücreti <input type="checkbox"/>		Tekrar alınmaz <input type="checkbox"/>	
HAZIRLAYAN GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ		ONAYLAYAN GENEL MÜDÜR	

EK 65 Eğitim Prosedürü

ABC	PROSEDÜRLER	Sayfa	
		Dök.No	
		Rev.Tarihi	
		Rev. No	
		Yay.Tarihi	
Eğitim Prosedürü			

1. AMAÇ:

Bu prosedürün amacı şirketimizde çalışan tüm personelin eğitim ihtiyaçlarının tespit edilmesi, eğitim planının hazırlanması, eğitimlerin gerçekleştirilmesi, kayıtlarının tutulması ve ünvanların niteliklerinin belirlenmesi için bir sistem oluşturmaktır.

2. SORUMLULAR:

Bu prosedürün uygulanmasından tüm birimler sorumludur.

3. UYGULAMA:

3.1 Şirketimizin organizasyon şeması Yönetim tarafından belirlenir ve yayınlanır. Organizasyon şemasında verilen ünvanların eğitim, öğrenim, tecrübe ve diğer nitelikleri yönetim tarafından belirlenir. Ünvanların niteliklerinin yazıldığı Personel Yetkinlik Formu (EK 35) Listesi hazırlanır.

3.2 Birim Sorumluları kendisine bağlı olan ünvanların görev, yetki ve sorumluluklarını (Görev Tanımlarını) hazırlar ve onaylar. Görev Tanımları onaylandıktan sonra imza karşılığı çalışanlara duyurulur.

3.3 Şirketin Birim Sorumluları Eğitim Talep Formu'na (EK 69) eğitim ihtiyaçlarını yazarak İnsan Kaynakları Müdürüne gönderir.

3.5 İnsan Kaynakları Müdürü, Birimler tarafından bildirilen eğitim ihtiyaçlarını, talepte bulunan Birim Sorumlusu ve Yönetimle beraber değerlendirir. Yıllık Eğitim Planı (EK 66) hazırlanır. Bu plan İnsan kaynakları müdürü tarafından onaylandıktan sonra birer kopyası yazılı olarak Birim Sorumlularına bildirilir.

3.6 Şirkete gelen eğitimle ilgili tüm davetiye, duyuru ve programlar İnsan Kaynakları Müdürü'nde toplanır. İnsan Kaynakları Müdürü, bu dokümanları inceleyerek gerekli gördüklerini fotokopi ile çoğaltarak ilgili birimlere birer kopyasını gönderir.

3.7 Yıl içerisinde yeni eğitimlere ihtiyaç duyulduğunda, eğitime ihtiyaç duyan birim, iç yazışma ile İnsan Kaynakları Müdürü ne talepte bulunur. İnsan Kaynakları Müdürü, yönetim ve talepte bulunan birim arasında yapılan görüşmelerle bu talebin yapılıp yapılamayacağına karar verir. Yapılmasına karar verilir ise, İnsan kaynakları müdürü Yıllık Eğitim Planı'na (EK 66) ilave eder ve tarihini açıklama kısmına yazar. İnsan Kaynakları Müdürü ve Gıda Güvenliği Ekip Lideri tarafından gerekli olabileceği tespit edilen eğitimler için aynı işlemler yapılır.

3.8 Yıllık Eğitim Planında olup da ertelenen veya iptal edilen eğitimler, İnsan Kaynakları Müdürü ve Gıda Güvenliği Ekip Lideri tarafından eğitim planının açıklama kısmına yazılır ve ilgili birime bilgi verilir.

3.9 Şirket içerisinde verilecek eğitimler, şirket çalışanları tarafından verilecek ise eğitimi verecek olan personel tarafından eğitim notu hazırlanır ve bir kopyası eğitimden önce İnsan Kaynakları Müdürü ne verilir. İnsan kaynakları müdürü bu notları eğitim notu dosyasında arşivi oluşturur. İnsan kaynakları müdürü ihtiyaç duyulduğu takdirde bu notları çoğaltarak eğitime katılanlara dağıtır. Birim içi yapılan eğitimler için Gıda Güvenliği Ekip Lideri tarafından Eğitime Katılan Personel Listesi düzenlenir. Bu listeye katılanların isim ve imzaları alınır.

3.10 Şirket içerisinde ve şirket dışında alınacak eğitimlerin koordinasyonu, yazışmaları ve duyuruları İnsan kaynakları müdürü ve/veya Gıda Güvenliği Ekip Lideri tarafından yapılır. Özel eğitimlerde bu koordinasyon ve iletişimler; eğitim talebinde bulunan Birim Sorumlusu veya İnsan Kaynakları Müdürü ile beraber de yapılabilir.

3.12 Personelin katıldığı eğitimlerde almış olduğu sertifikaların asılları personelin şahsi dosyasına konur. İşten ayrılma durumunda talep ederse şahsına teslim edilir.

3.13 Şirket dışında alınan eğitimlerde, temin edilen eğitim notunun bir kopyası İnsan Kaynakları Müdürü tarafından eğitim notu dosyasında saklanır.

3.14 Personel alımına karar verildikten sonra, işe başlayacak tüm personele iş güvenliği eğitimi, ayrıca çalışacağı birime göre hijyen eğitimi aldırılır. İşe giriş evrakları tamamlandığında personel işe başladığı gün oryantasyon ve işe giriş eğitimi verilir.

4. İLGİLİ DOKÜMANLAR

Eğitim Talep Formu (EK 69)

Eğitim Katılım Formu (EK 67)

Eğitim Değerlendirme Formu (EK 68)

Yıllık Eğitim Planı (EK 66)

Personel Bilgi Formu (EK 64)

HAZIRLAYAN GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	ONAYLAYAN GENEL MÜDÜR
--	----------------------------------

EK 66 **Yıllık Eğitim Planı**

ABC	PLANLAR	Sayfa	
		Dök.No	
		Rev.Tarihi	
		Rev. No	
		Yay.Tarihi	
Yıllık Eğitim Planı			

EĞİTİMİN KONUSU	EĞİTMEN VE KURUM	KATILACAKLAR	SÜRE	P. TARİH	G.TARİH
DETERJAN VE DEZENFEKTAN DOĞRU KULLANIMI TEKRAR			1 SAAT		
HACCP EĞİTİMİ			2 SAAT		
HACCP EĞİTİMİ			3 SAAT		
İYİ ÜRETİM UYGULAMALARI			2 SAAT		
HİJYEN SANİTASYON EĞİTİMLERİ			2 SAAT		

HAZIRLAYAN GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	ONAYLAYAN GENEL MÜDÜR
--	----------------------------------

EK 67 Eğitim Katılım Formu

ABC	FORMLAR	Sayfa	
		Dök.No	
		Rev.Tarihi	
		Rev. No	
		Yay.Tarihi	
Eğitim Katılım Formu			

EĞİTİM PLANINDA						
			VAR	<input type="checkbox"/>	YOK	<input type="checkbox"/>
EĞİTİM TARİHİ	EĞİTİM SÜRESİ VE SAATİ		EĞİTİM YERİ			
EĞİTİMİN KONUSU						
EĞİTİME KATILAN KİŞİLER						
NO	AD-SOYAD / GÖREV	İMZA	NO	AD-SOYAD / GÖREV	İMZA	
1			13			
2			14			
3			15			
4			16			
5			17			
6			18			
7			19			
8			20			
9			21			
10			22			
11			23			
12			24			
<u>ACIKLAMA / DEĞERLENDİRME</u>						

<u>EĞİTİMİ VEREN KİŞİ (AD-SOYAD-UNVAN- İMZA)</u>	
HAZIRLAYAN GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	ONAYLAYAN GENEL MÜDÜR

ABC	FORMLAR	Sayfa	
		Dök.No	
		Rev.Tarihi	
		Rev. No	
		Yay.Tarihi	
Eğitim Değerlendirme Formu			

Eğitimin Konusu:

Eğitimin Tarihi:

Adınız-Soyadınız:

Göreviniz:

1. EĞİTİMİN DEĞERLENDİRİLMESİ					
(Bu bölümü eğitime katılan personel dolduracak)					
Lütfen her bir kriter için görüşlerinize en uygun seçeneği işaretleyiniz.					
Değerlendirme Kriterleri	Kesinlikle Katılıyorum	Katılıyorum	Kısmen Katılıyorum	Katılmıyorum	Kesinlikle Katılmıyorum
1. Eğitimci tarafından, programa katılma amacı ve beklentileri hakkında katılımcılardan yeterli bilgi alındı	()	()	()	()	()
2. Eğitimci tarafından bütün katılımcıların eğitime aktif olarak katılımı sağlandı	()	()	()	()	()
3. Eğitimci tarafından sorularımıza tatmin edici cevaplar verildi	()	()	()	()	()
4. Eğitimci etkin bir sunum yaptı. Anlatım tarzları açık, anlaşılırdı	()	()	()	()	()
5. Program için belirlenen ve işlenen konular, ihtiyacıma cevap verdi	()	()	()	()	()
6. Program için belirlenen süre yeterliydi	()	()	()	()	()
7. Programda sunulan doküman, araç ve gereçlerin niteliği ve sayısı yeterliydi	()	()	()	()	()
8. Programda eğitim araçları etkin ve verimli kullanıldı	()	()	()	()	()
9. Katılımcı sayısı, programın etkinliği ve verimliliği için uygundu	()	()	()	()	()
10. Eğitim salonu, amaca uygundu	()	()	()	()	()
11. Ekleme istedikleriniz...					
2. KATILIMCININ DEĞERLENDİRİLMESİ					
(Bu bölümü personelin bölüm yöneticisi dolduracak)					
Eğitim Performans Kriterleri	1.				3.
	2.				4.
(Yapıldıysa) Sınav Sonucu					

HAZIRLAYAN GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	ONAYLAYAN GENEL MÜDÜR
--	----------------------------------

ABC	FORMLAR	Sayfa	
		Dök.No	
		Rev.Tarihi	
		Rev. No	
		Yay.Tarihi	
Eğitim Talep Formu			

Tarih		Form No	
İSTEK YAPAN			
Adı Soyadı			
Birimi			
Görevi			
ÖNERİLEN EğİTİM HAKKINDA			
İstenen Eğitimin Adı			
Önerilen Eğitim Kurumu			
Önerilen Eğitim Tarihi			
Eğitimin Önceliği	<input type="checkbox"/> Acil	<input type="checkbox"/> Normal	
Bu eğitim kişinin işiyle ilgili hangi ihtiyacı karşılayacaktır?			

Bu eğitimin kişinin performansını nasıl geliştireceğini bekliyorsunuz?			
İSTEK YAPAN			EğİTİM DETAY BİLGİLERİ (Gıda Güvenliği Birimi tarafından doldurulacaktır)
Adı Soyadı			
İmza			
Tarih			
ONAYLAR			
GGEL LİDERİ	GENEL MÜDÜR		

Tarih :		
İmza :		

HAZIRLAYAN GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	ONAYLAYAN GENEL MÜDÜR
--	----------------------------------

EK 70 İşletme Hijyen Talimatı

ABC	TALİMATLAR	Sayfa	151
		Dök.No	
		Rev.Tarihi	
		Rev. No	
		Yay.Tarihi	
İşletme Hijyen Talimatı			

A. AMAÇ: İşletmemizde uyulması gereken temizlik ve hijyen kurallarına bir yöntem belirlemektir.

B. SORUMLULUKLAR: Bu talimatın uygulanmasından tüm üretim personeli sorumludur.

C. UYGULAMA:

2.1. Üretim personeli, Üretim alanına girerken personel giriş kapısını kullanarak soyunma odasına yönelir. Temiz iş kıyafetlerini ve çizmelerini giyerek dezenfektanlı paspastan geçerek üretim alanına girer.

2.2. Dışarıdan gelen ziyaretçilerin üretim alanına alınmadan önce bone, galoş ve önlük kullanmaları personel tarafından sağlanır.

2.3. Üretim alanı ve işletmenin tüm bölümleri iş bitiminde veya -kontaminasyon riski olan durumlarda hemen Hijyen ve Sanitasyon Prosedüründe (EK 15) belirtildiği gibi temizlik personeli tarafından temizlenir.

2.4. Üretimdeki alet ve ekipmanlar (makinalar, tezgahlar) her üretim sonunda Hijyen ve Sanitasyon Prosedüründe (EK 15) uygun olarak temizlik personeli tarafından temizlenir.

2.5. Soğuk odalar, Hijyen ve Sanitasyon Prosedüründe (EK 15) Planında belirtildiği gibi temizlik personeli tarafından temizlenir.

2.6. Tuvaletlerin zemin, fayans ve lavaboları Hijyen ve Sanitasyon Prosedüründe (EK 15) belirtildiği gibi temizlik personeli tarafından temizlenir.

2.7. Soyunma odasının temizliği Hijyen ve Sanitasyon Prosedüründe (EK 15) belirtildiği gibi temizlik personeli tarafından yapılır.

2.8. Üretim alanının dışında kalan alanlar, depolar ve sevkiyatın yapıldığı alan temizlenir. Zemindeki kaba kirlere süpürülerek uzaklaştırılıp yıkama düzeneği ile yıkanır. Atık Konteynırlarının bulunduğu bölüm temizlenir ve düzenli tutulur. Dış demir sürgülü kapı temizlenir ve kapalı tutulur.

2.9. Temizlik araç ve gereçleri de temizlenerek kuruması için kaldırılır. Ve yerine konulur.

2.10. Deterjan ve dezenfektanların uygun miktarlarda kullanılması (otomatik aparata deterjan temini) temizlik personelinin görevidir.

2.11. Tüm alanların temizlenmesinden sonra üretim sorumlusu tarafından son kontroller yapılır.

2.12. İşletmede gerçekleşen bakım-onarım faaliyeti varsa bu alanların temizlenmesine ayrıca dikkat edilmelidir (Bulaşmaların büyük kısmı bakım çalışmalarından sonra gerçekleşir.)

HAZIRLAYAN GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	ONAYLAYAN GENEL MÜDÜR
--	----------------------------------

EK 71 Personel Hijyen Talimatı

ABC	TALİMATLAR	Sayfa	
		Dök.No	
		Rev.Tarihi	
		Rev. No	
		Yay.Tarihi	
Personel Hijyen Talimatı			

A. AMAÇ

Bu talimatın hazırlanmasındaki amaç firmamızda çalışan tüm personelin kişisel hijyen kurallarına uymasında bir yöntem belirlemektir.

B. KAPSAM ve SORUMLULUKLAR

Bu talimatın uygulanmasından tüm üretim personeli sorumludur.

C. TANIMLAR

Hijyen: Gıda maddelerinin güvenilir olarak tüketime sunulması için gıda zincirinin safhalarında alınan tüm önlemler.

D. UYGULAMA

- El kaynaklı bulaşmaları azaltmak için çeşitli durumlarda personel düzenli olarak ellerini yıkamalıdır. Bu durumlar genel olarak şunlardır:
 - 1.Çalışmaya başlamadan önce
 - 2.Çay aralarında, yemekten önce ve sonra, sigara içtikten sonra
 - 3.Tuvaleti kullandıktan sonra
 - 4.Gıda işleme alanından ayrılırken ve döndükten sonra
 - 5.Gıda işleme alanının içerisinde iş değişikliği yapıldığında
 6. Ellerin kontamine olduğundan şüphelenilen durumlarda.

- El yıkama işleminin etkinliği için bu amaçla özel olarak üretilmiş sabun ve dezenfektan kullanılır. Özellikle parmak araları dikkatlice yıkanmalıdır. (El Yıkama Talimatı (EK 23))
- Ellerden gıdalara bulaşmayı engellemek amacıyla eldiven kullanılmalıdır.
- Dışarıda kullanılan giysilerle üretim alanlarına girilmemelidir. Ve bu giysilerin içeride giyilen koruyucu giysilerle teması engellenmelidir.
- Koruyucu giysiler dikkatli bir şekilde giyilmeli, temiz ve bakımlı olmalıdır. Kıyafetler haftada iki kez mutlaka yıkanmalıdır.
- Saçlar özel kep ve bonelerle örtülmelidir.
- Kâğıt, kalem gibi düşebilecek malzemeler çalışma giysilerinin açık ceplerinde taşınmamalıdır.
- Üretim alanında uygun ayakkabı (çizme) kullanılmalıdır.

- Üretim esnasında yüzük, bilezik, künye, küpe gibi takılar ve kol saati takılmamalıdır. Başörtülü bayanlarda iğne (özellikle eşarba dışardan takılan toplu iğneler) kesinlikle kullanılmamalıdır.
- Kuvvetli parfüm, traş losyonu kullanılmamalıdır.
- Gıda ile ilgili üretim ve depolama alanlarında kesinlikle sigara içilmemelidir. Bunun yanında üretim esnasında yemek yemek, çay, kahve vs. içmek, sakız çiğnemek yasaktır.
 - Üretim sırasında kulaklar, ağız, burun, saç kesinlikle ellenmemeli böyle bir şey olursa eller hemen arkasından mutlaka yıkanmalı ve dezenfekte edilmelidir.
 - Doğrudan gıdaların üzerine hapşırarak, burun- kulak karıştırmak gibi alışkanlıklar da kontaminasyona (bulaşmaya) neden olacağından kesinlikle dikkat edilmeli doğru davranışlar kazanılmalıdır. (Ürünün veya ürün işlenen tezgâhın üzerine değil; kolumuz ile ağızımızı kapatarak ve/veya üretim tezgâhının altına eğilerek hapşırarak gibi.)
 - Misafirlerin mümkün olduğunca üretim alanına girmeden üniteyi görmeleri sağlanmalı, üretim alanına girmeleri gerektiğinde bone, galoş, önlük giymeleri sağlanmalı ve bu kurallar daimi olarak uygulanmalıdır.

HAZIRLAYAN GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	ONAYLAYAN GENEL MÜDÜR
--	----------------------------------

ABC	TABLolar	Sayfa	155
		Dök.No	
		Rev.Tarihi	
		Rev. No	
		Yay.Tarihi	
İçerik Bilgileri Tablosu			

ÜRÜN NO (SKU vb.)	ÜRÜN ADI YA DA TANIMI	ÜRÜN AÇIKLAMASI	ALERJEN UYARISI
063403	SEYHAN SPECIAL KEK YUVARLAK 600GR YNB	buğday unu, ay çiçek yağı, toz şeker, karışık meyve konservesi, kuru üzüm, yumurta, kabartma tozu	buğday unu (gluten),yumurta içerir
090580	SEYHAN HAVUCLU PASTA 400GR	fildişi çikolata, şekerli krem şanti,Yumurta, palm katı yağ, havuç miksi.	çikolata,yumurta,süt ürünü(laktoz),buğday unu(gluten) içerir
091996	SEYHAN KARAMELLI PASTA 400GR YNB	puvra şeker , kremşanti. Fil dişi çikolata ,karamel miks toz, şeker	süt ürünü(laktoz),çikolata,buğday unu(gluten) içerir
092688	SEYHAN LIMONLU MIMOZA PASTA 150GR YNB	mimoza kek miksi, yumurta,su, ay çiçek yağı, şekerli ve şekerli kem şanti, toz şeker, limon dolgusu, fildişi para çikolata	buğday unu(gluten),yumurta,süt ürünü(laktoz),çikolata içerir
092787	SEYHAN OREOLU PASTA 150 GR	oreolu kek miksi ,yumurta, su,ay çiçek yağı, şekerli ve şekerli krem şanti , oreo bisküvi , bitter para çikolata	buğday unu(gluten),yumurta,süt ürünü(laktoz),çikolata içerir
094188	SEYHAN BOGURTLENLI MOR PASTA 150GR YNB	mor kek miksi,yumurta,şekerli sıvı şanti,sıvı yağ,fildişi çikolata,toz şeker, toz krema,böğürtlen	buğday unu(gluten),yumurta,süt ürünü(laktoz),çikolata içerir
068291	SEYHAN KOL BOREGI KG YNB	buğday unu,kırma, baklavalık yağ, kuru soğan, su	buğday unu (gluten) içerir
079341	SEYHAN CATAL BOREK ADET YNB	buğday unu,kırma, baklavalık yağ, kuru soğan, su	buğday unu (gluten) içerir
068981	SEYHAN CIG KOFTE KG YNB	bulgur, domates salçası, biber salçası, domates, isot, çiğ köfte baharatı, zeytin yağı, nar ekşisi, sarımsak tozu, maydonoz, taze soğan, su, limon	buğday unu(gluten),biber,isot,çiğköfte baharatı (kırmızı pulbiber,isot,kimyon,nane,kekik,kara biber,reyhan,fesleğen,kişniş),sarımsak tozu içerir
076781	SEYHAN CIG KOFTE 250GR YNB	bulgur, domates salçası, biber salçası, domates, isot, çiğ köfte baharatı, zeytin yağı, nar ekşisi, sarımsak tozu, maydonoz, taze soğan, su, limon	buğday unu(gluten),biber,isot,çiğköfte baharatı (kırmızı pulbiber,isot,kimyon,nane,kekik,kara biber,reyhan,fesleğen,kişniş),sarımsak tozu içerir

068826	SEYHAN GALETA UNU 300GR YNB	buğday unu, su,tuz, yaş maya	buğday unu (gluten) içerir
057734	SEYHAN EKMEK 250GR TEKLI YNB	un, su, tuz ve maya ile elde edilen üründür	buğday unu (gluten) içerir
057736	SEYHAN EKMEK TAVA IKILI 500GR YNB	un, su, tuz ve maya ile elde edilen üründür	buğday unu (gluten) içerir
057737	SEYHAN EKMEK KEPEKLI 400GR YNB	un, su, tuz maya, kepek ile elde edilen üründür	buğday unu (gluten) içerir
057738	SEYHAN EKMEK TOST 400GR YNB	buğday unu, şeker, katı yağ, tuz, maya su ile elde edilen üründür	buğday unu (gluten) içerir
057739	SEYHAN EKMEK KEPEKLI TOST 400GR YNB	buğday unu, şeker, katı yağ, tuz, maya su kepek ile elde edilen üründür	buğday unu (gluten) içerir
057741	SEYHAN EKMEK BAGET SADE 250GR YNB	un, su, tuz ve maya ile elde edilen üründür	buğday unu (gluten) içerir
057743	SEYHAN LOKUM HASHASLI 300GR YNB	un, su, tuz, haşhaş ve maya ile elde edilen üründür	buğday unu(gluten),haşhaş içerir
057744	SEYHAN LOKUM CEVIZLI 300GR YNB	un, su, tuz, ceviz ve maya ile elde edilen üründür	buğday unu(gluten),ceviz içerir
057745	SEYHAN LOKUM ZEYTINLI 300GR YNB	un, su, tuz, zeytin ve maya ile elde edilen üründür	buğday unu (gluten) içerir
057746	SEYHAN EKMEK CAVDAR 400GR YNB	çavdar miksi su maya ile elde edilen üründür	buğday unu (gluten) içerir
057751	SEYHAN RAMAZAN PIDESI 300GR SADE YNB	un, su, tuz ve maya ile elde edilen üründür	buğday unu (gluten) içerir
057752	SEYHAN RAMAZAN PIDESI 480GR SADE YNB	un, su, tuz ve maya ile elde edilen üründür	buğday unu (gluten) içerir
057753	SEYHAN LAVAS 300GR YNB	un, su, tuz ve maya ile elde edilen üründür	buğday unu (gluten) içerir
057754	SEYHAN EKMEK TRABZON 400GR YNB	un, su, tuz ve maya ile elde edilen üründür	buğday unu (gluten) içerir
057756	SEYHAN EKMEK SUSAMLI 300GR YNB	un, su, tuz, susam ve maya ile elde edilen üründür	buğday unu(gluten),susam içerir
057757	SEYHAN EKMEK PAPATYA 300GR YNB	un, su, tuz, susam ve maya ile elde edilen üründür	buğday unu(gluten),susam içerir
057758	SEYHAN EKMEK MISIR 400GR YNB	mısır unu, buğday unu, şeker su maya tuz ile elde edilen üründür	buğday unu (gluten) içerir
057760	SEYHAN EKMEK BALINA KG YNB	tam buğday miksi, çavdar miksi, tam tahıl miksi sarı buğday unu elde edilen üründür	buğday unu (gluten) içerir

057761	SEYHAN EKMEK TANDIR 300GR YNB	un, su, tuz ve maya ile elde edilen üründür	buğday unu (gluten) içerir
057765	SEYHAN CABADA CEVIZLI 300GR YNB	un, su, tuz, zeytin yağı, ceviz ve maya ile elde edilen üründür	buğday unu(gluten),ceviz içerir
057766	SEYHAN CABADA ZEYTINLI 300GR YNB	un, su, tuz, zeytin, zeytin yağı ve maya ile elde edilen üründür	buğday unu (gluten) içerir
058310	SEYHAN LOKUM CEVIZLI TEKLI 100GR YNB	un, su, tuz, ceviz,susam ve maya ile elde edilen üründür	buğday unu(gluten),susam,ceviz içerir
058332	SEYHAN KETE CIKOLATALI YNB	buğday unu, süt, sıvı yağ, katı yağ, şeker, çikolata ve maya ile elde edilen üründür	buğday unu(gluten),süt ürünü(laktoz),çikolata içerir
058351	SEYHAN EKMEK HAMBURGER 400GR YNB	buğday unu, şeker, katı yağ, tuz, maya su ile elde edilen üründür	buğday unu (gluten) içerir
058352	SEYHAN EKMEK SANDWICH 4LU 400GR YNB	buğday unu, şeker, katı yağ, tuz, maya su ile elde edilen üründür	buğday unu (gluten) içerir
058358	SEYHAN EKMEK DOGAL NATUREL 400GR YNB	buğday unu, su tuz maya ile elde edilen üründür	buğday unu (gluten) içerir
058533	SEYHAN EKMEK TAM TAHILLI 400GR YNB	tam tahıl miksi su maya ile elde edilen üründür	buğday unu (gluten) içerir
058836	SEYHAN EKMEK HAMBURGER TEKLI YNB	buğday un, su, tuz ve maya ile elde edilen üründür	buğday unu (gluten) içerir
058843	SEYHAN EKMEK TAM BUGDAY 400GR YNB	tam buğday miksi, su maya ile elde edilen üründür	buğday unu (gluten) içerir
060197	SEYHAN RAMAZAN PIDESI 300GR YUMURTALI YNB	buğday unu, su, tuz ,maya ve yumurta ile elde edilen üründür	buğday unu(gluten),yumurta içerir
060198	SEYHAN RAMAZAN PIDESI 480GR YUMURTALI YNB	buğday unu, su, tuz ,maya ve yumurta ile elde edilen üründür	buğday unu(gluten),yumurta içerir
061059	SEYHAN KIR PIDESI 120GR YNB	buğday unu su tuz maya ve kıyma harcı(kıyma domates soğan ve baharatlar) ile elde edilen üründür	buğday unu(gluten),kırmızı toz biber,karabiber,pulbiber,kekik içerir
061066	SEYHAN EKMEK SARI BUGDAY 400GR YNB	sarı buğday unu, tuz maya ve su ile elde edilen üründür	buğday unu (gluten) içerir
062976	SEYHAN KEBAPLIK PIDE YNB	buğday unu, su, tuz ,maya ve yumurta ile elde edilen üründür	buğday unu(gluten),yumurta içerir
062977	SEYHAN EKMEK TUZSUZ 250GR YNB	buğday unu su maya ile elde edilen üründür	buğday unu (gluten) içerir

066639	SEYHAN KETE CEVIZLI 200GR YNB	buğday unu, süt, sıvı yağ, katı yağ, şeker, ceviz ve maya ile elde edilen üründür	buğday unu(gluten),süt ürünü(laktoz),ceviz içerir
066640	SEYHAN KETE SADE 200GR YNB	buğday unu, süt, sıvı yağ, katı yağ, şeker, ve maya ile elde edilen üründür	buğday unu(gluten),süt ürünü(laktoz) içerir
076441	SEYHAN EKMEK OSMANLI KG YNB	tam buğday miksi, çavdar miksi, tam tahıl miksi sarı buğday, kepek, buğday unu elde edilen üründür	buğday unu (gluten) içerir
076746	SEYHAN EKMEK 3 ADET YNB	un, su, tuz ve maya ile elde edilen üründür	buğday unu (gluten) içerir
077087	SEYHAN EKMEK TAVA 300GR YNB	un, su, tuz ve maya ile elde edilen üründür	buğday unu (gluten) içerir
077088	SEYHAN EKMEK TAM BUGDAY 300GR YNB	tam buğday miksi, su maya ile elde edilen üründür	buğday unu (gluten) içerir
080546	SEYHAN EKMEK EKSI MAYALI 400GR YNB	un tandırlık eksi maya su tuz ile elde edilen üründür,	buğday unu (gluten) içerir
080846	SEYHAN EKMEK TAM BUGDAY 800GR YNB	tam buğday miksi, su maya ile elde edilen üründür	buğday unu (gluten) içerir
081156	SEYHAN EKMEK EKSI MAYALI 700GR YNB	un tandırlık eksi maya su tuz ile elde edilen üründür,	buğday unu (gluten) içerir
087430	SEYHAN EKMEK 7 TAHILLI YNB	un tandırlık, tahıl miks su maya ile elde edilen üründür	buğday unu (gluten) içerir
091100	SEYHAN EKMEK SIYEZ BUGDAY 400GR YNB	siyez buğday miksi, buğday unu, su, tuz, maya ile elde edilen üründür	buğday unu (gluten) içerir
091101	SEYHAN EKMEK BALKAN TANDIR 400GR YNB	stara peka miksi, buğday unu, tuz, su, maya ile elde edilen üründür	buğday unu (gluten) içerir
091742	SEYHAN KETE CESITLERI YNB	buğday unu, süt, sıvı yağ, katı yağ, şeker, ve maya ile elde edilen üründür	buğday unu(gluten),süt ürünü(laktoz) içerir
091984	SEYHAN EKMEK TRABZON 800GR YNB	un, su, tuz ve maya ile elde edilen üründür	buğday unu (gluten) içerir
091985	SEYHAN EKMEK SARI BUGDAY 700GR YNB	sarı buğday unu, tuz maya ve su ile elde edilen üründür	buğday unu (gluten) içerir
092111	SEYHAN EKMEK KIS EKMEGI 300GR	buğday unu, su tuz maya zerdaçal tarçın nane ile elde edilen üründür	buğday unu(gluten),zerdaçal,tarçın,nane içerir
094175	SEYHAN EKMEK BALKAN TANDIR 500GR YNB	stara peka miksi, buğday unu ,tuz, su ,maya ile elde edilen üründür	buğday unu (gluten) içerir
063105	SEYHAN CIKOLATALI KUP 150GR YNB	buğday unu,pralin,süt,toz şeker,palm krema yağ,bitter çikolata,kakao,parça çikolata,şekerli ve şekerli toz krema,su,drop çikolata	buğday unu(gluten),fındık,süt ürünü(laktoz),çikolata,kakao içerir
076774	SEYHAN SUPANGLE 150GR YNB	süt, toz şeker, buğday unu,ayçiçek sıvı yağ, parça çikolata , pandispanya keki,sütlü çikolata,kakao,palm krema yağ, bitter çikolata, pralin	buğday unu(gluten),fındık,süt ürünü(laktoz),çikolata,kakao içerir

076775	SEYHAN PROFITEROLLU KUP 150GR YNB	süt, toz şeker, buğday unu, ayçiçek sıvı yağ, parça çikolata , profiterol hamuru, toz krema, bitkisel sıvı şanti, sütlü çikolata, kakao, palm krema yağ, bitter çikolata, pralin	buğday unu (gluten), fındık, süt ürünü (laktöz), çikolata, kakao, yumurta içerir
076777	SEYHAN SUTLAC 150GR YNB	süt, şeker, vanilya, tarçın, pirinç, mısır nişasta,	süt ürünü (laktöz), vanilya, tarçın içerir
077056	SEYHAN MEYVELİ KUP 150GR YNB	süt, toz şeker, buğday unu, ayçiçek sıvı yağ, parça çikolata , armut, şeftali, bitkisel şekerli sıvı şanti, frambuaz aromalı jole, sütlü çikolata, kakao, palm krema yağ, bitter çikolata, pralin	buğday unu (gluten), fındık, süt ürünü (laktöz), çikolata, kakao içerir
083245	SEYHAN KAZANDIBI 220GR YNB	süt, toz şeker, pirinç	süt ürünü (laktöz) içerir
084305	SEYHAN TRILECE 190 GR	trileçe miks, süt, bitkisel şekerli sıvı şanti, karamel aromalı jole	buğday unu (gluten), süt ürünü (laktöz), karamel içerir
089647	SEYHAN DOKME PROFITEROL 250GR YNB	süt, şeker, tuz, krem şanti , buğday unu , katı yağ , pralin, kakao, yumurta, ay çiçek yağı	buğday unu (gluten), fındık, süt ürünü (laktöz), çikolata, kakao, yumurta içerir
090011	SEYHAN VISNELİ BROWNI 250GR YNB	browni miks, vişne dolgu, vişne, parça çikolata, fındık aromalı çikolata	buğday unu (gluten), çikolata, fındık içerir
091997	SEYHAN KREMALİ KUP 150GR YNB	süt, krem maknolina tozu, vanilya parçacıkları, kakaolu cevizli kek, şekerli ve şekerless krem şanti	süt ürünü (laktöz), vanilya, kakao, ceviz içerir
092183	SEYHAN FINDIK RUYASI YNB	browni miks, fındık aromalı çikolata, fındık	buğday unu (gluten), fındık, çikolata içerir
071347	SEYHAN BURSA KURABIYESİ 300GR YNB	buğday unu, palm krema yağ, tereyağ aromalı yağ, ceviz içi, pudra şekeri	buğday unu (gluten), süt ürünü (laktöz), ceviz içerir
088314	SEYHAN KANDİL SIMIDI 250GR YNB	buğday un , tuz , şeker, yumurta, su , maya, mahlep, susam, pekmez	buğday unu (gluten), yumurta, mahlep, susam içerir
091348	SEYHAN BEZE 90GR YNB	yumurta akı, şeker,	yumurta içerir
058229	SEYHAN YOGURLU KURABIYE YNB	buğday unu, ay çiçek sıvı yağ, toz şeker, karbonat, kuru üzüm, yumurta, yoğurt, kabarta tozu, yer fıstığı, vanilya	buğday unu (gluten), yumurta, süt ürünü (laktöz), yer fıstığı, vanilya içerir
060628	SEYHAN KURU PASTA -TUZLU KG YNB	buğday unu, bitkisel palm katı yağ, yumurta, palm katı krema yağ, maya, susam, çörek otu , tuz, toz şeker	buğday unu (gluten), yumurta, susam, çörek otu içerir
064188	SEYHAN SPECIAL KURABIYE KG YNB	buğday unu , palm yağ, limon suyu , kabartma tozu, elme dolgu, tarçın, ceviz, pudra şekeri , su , ay çiçek yağı	buğday unu (gluten), tarçın, ceviz içerir
069589	SEYHAN KURABIYE 300GR TATLI YNB	buğday unu, bitkisel palm katı yağ, yumurta, palm katı krema yağ, maya, parça çikolata, toz şeker	buğday unu (gluten), yumurta, çikolata içerir

070776	SEYHAN KURU PASTA -TATLI KG YNB	buğday unu,bitkisel palm katı yağ, yumurta, palm katı krema yağ, maya, parça çikolata, toz şeker	buğday unu(gluten),yumurta,çikolata içerir
076394	SEYHAN KURABIYE 300GR TUZLU YNB	buğday unu,bitkisel palm katı yağ, yumurta, palm katı krema yağ, maya, susam,çörek otu , tuz, toz şeker	buğday unu(gluten),yumurta,susam,çörek otu içerir
081062	SEYHAN UN KURABIYESI 300GR YNB	buğday unu,palm krema yağ,palm katı yağ,pudra şekeri	buğday unu(gluten) içerir
089646	SEYHAN 3KAT 300GR YNB	süt, toz şeker, buğday unu,ayçiçek sıvı yağ,sütlü çikolata,kakao,palm krema yağ, bitter çikolata, pralin,süt,bisküvi,şekersiz sıvı şanti	süt ürünü(laktoz),buğday unu(gluten),kakao,çikolata,findık içerir
091995	SEYHAN LEBLEBİLİ KURABIYE 300GR YNB	leblebi,palm krema yağ,pudra şekeri	leblebi içerir
072102	SEYHAN EKMEK TANDIR MINI 3LU	un, tandırlık eksi maya, su, tuz ile elde edilen üründür,	buğday unu(gluten) içerir
057819	SEYHAN POGACA SADE YNB	bugday unu ,bitkisel palm katı yağ, yumurta, toz seker, yas maya, tuz, yogurt, su	buğday unu(gluten),yumurta,süt ürünü(laktoz) içerir
057820	SEYHAN POGACA ZEYTİNLİ YNB	bugday unu, palm yağ katı yağ, dilim zeytin ,yumurta, toz seker ,maya, tuz, su ,çörek otu, yogurt	buğday unu(gluten),yumurta,çörek otu,süt ürünü(laktoz)
057821	SEYHAN POGACA PEYNİRLİ YNB	bugday unu, palm katı yağ, kasar loru, yumurta, toz seker, maya, tuz, susam, yogurt, su	buğday unu(gluten),yumurta,süt ürünü(laktoz),susam içerir
057822	SEYHAN POGACA PATATESLİ YNB	bugday unu ,palm katı yağ, patates, yumurta, susam, toz seker, maya, tuz, yogurt, su	buğday unu(gluten),yumurta,susam,süt ürünü(laktoz) içerir
057823	SEYHAN POGACA KASARLI YNB	bugday unu, palm katı yağ, kaşar, yumurta, susam, toz seker, maya, tuz, yogurt, su	buğday unu(gluten),yumurta,susam,süt ürünü(laktoz) içerir
057824	SEYHAN POGACA SOSİSLİ YNB	bugday unu, palm katı yağ, ayıciceksıvı yağ, sosis, yumurta , toz şeker, maya, salça, tuz, susam, su,yoğurt	buğday unu(gluten),yumurta,susam,süt ürünü(laktoz) içerir
057825	SEYHAN ACMA SADE YNB	buğday unu, palm katı yağ, ay çiçek sıvı yağ, yumurta, toz şeker, maya, tuz, susam, su	buğday unu(gluten),yumurta,susam içerir
057826	SEYHAN ACMA ZEYTİNLİ YNB	buğday unu, palm katı yağ ,ay çiçek sıvı, yağ, dilim zeytin, yumurta, şeker, maya, tuz, çörek otu, susam, su	buğday unu(gluten),yumurta,çörek otu,susam içerir
057827	SEYHAN ACMA PATATESLİ YNB	buğday unu ,palm katı yağ, ay çiçek sıvı, yağ ,patates, yumurta, toz şeker, maya, tuz, susam, su	buğday unu(gluten),yumurta,susam içerir
057828	SEYHAN ACMA PEYNİRLİ YNB	buğday unu, palm katı yağ, ay çiçek sıvı yağ ,kaşar loru ,yumurta, toz şeker, maya, tuz, susam, su	buğday unu(gluten),süt ürünü(laktoz),yumurta,susam içerir

057829	SEYHAN ACMA SOSISLI YNB	buğday unu, palm katı yağ, ay çiçek sıvı yağ ,sosis, şeker, maya, salça, tuz, susam, su	buğday unu(gluten),susam içerir
057833	SEYHAN SIMIT ISTANBUL YNB	buğday unu, maya, toz şeker, tuz, palm katı yağ, susam, pekmez, su	buğday unu(gluten),susam içerir
057834	SEYHAN SIMIT SUTLU YNB	buğday unu, maya, toz şeker, tuz, palm katı yağ, susam, pekmez, su	buğday unu(gluten),susam içerir
057835	SEYHAN TAHINLI SARMA YNB	buğday unu, toz şeker, tahin ,susam ,ay çiçek yağ, tuz, maya, yumurta, su	buğday unu(gluten),tahin,susam,yumurta içerir
057836	SEYHAN TAHINLI PIDE YNB	buğday unu, toz şeker, tahin, ay çiçek yağı, tuz, maya ,yumurta, su	buğday unu(gluten),tahin,yumurta içerir
057838	SEYHAN PIZZA YNB	buğday unu, toz şeker ,bitkisel katı yağ, domates ,biber ,sosis, dilim zeytin, domates salçası, kaşar, mısır, ay çiçek yağ ,tuz ,maya ,yumurta, su	buğday unu(gluten),süt ürünü(laktoz),yumurta içerir
058230	SEYHAN EV POGACASI KG YNB	buğday unu, palm katı yağ, ay çiçek sıvı yağ, toz şeker, tuz ,dereotu, kaşar loru, maydonoz ,yumurta, yoğurt ,maya ,kabartma tozu ,çörek otu, susam ,su	buğday unu(gluten),süt ürünü(laktoz),yumurta,çörek otu,susam içerir
058333	SEYHAN PONCIK YNB	buğday unu, palm katı yağ, ay çiçek sıvı yağ, toz şeker, tuz ,dereotu, kaşar loru, maydonoz ,yumurta, yoğurt ,maya, kabartma tozu, çörek otu, susam ,su	buğday unu(gluten),süt ürünü(laktoz),yumurta,çörek otu,susam içerir
058341	SEYHAN AY COREGI AD YNB	pasta keki, çikolata ,pralin,portakal dolgu, buğday unu, toz şeker, bitkisel palm katı yağ ,maya, yumurta, su,yer fıstığı	buğday unu(gluten),çikolata,findık,yumurta,y er fıstığı içerir
058345	SEYHAN SADE PUNCH AD YNB	pasta keki, çikolata , pralin,dolgu portakal, buğday unu, toz şeker ,palm katı yağ, su,yer fıstığı	buğday unu(gluten),çikolata,findık,yumurta,y er fıstığı içerir
058353	SEYHAN SOGUK SANDWICH B.PEYNIRLI YNB	un, su, tuz ,maya ve beyaz peynir marul domates ile elde edilen üründür	buğday unu(gluten),süt ürünü(laktoz) içerir
058354	SEYHAN SOGUK SANDWICH KASARLI-SALAMLI YNB	un, su, tuz ,maya ve kaşar salam marul domates ile elde edilen üründür	buğday unu(gluten),süt ürünü(laktoz) içerir
058355	SEYHAN SOGUK SANDWICH KASARLI-SOSISLI YNB	un, su, tuz ,maya ve kaşar sosis domates ile elde edilen üründür	buğday unu(gluten),süt ürünü(laktoz) içerir
060632	SEYHAN KANDIL SIMIDI KG YNB	buğday unu ,tuz, şeker, yumurta, su ,maya, mahlep,susam,pekmez	buğday unu(gluten),yumurta,mahlep,susam içerir
062025	SEYHAN KARISIK PIZZA KG YNB	buğday unu, toz şeker ,bitkisel katı yağ, domates ,biber ,sosis, dilim zeytin, domates salçası, kaşar, mısır, ay çiçek yağ ,tuz ,maya ,yumurta, su	buğday unu(gluten),süt ürünü(laktoz),yumurta içerir

075443	SEYHAN MIDYUM PIZZA YNB	buğday unu, toz şeker ,bitkisel katı yağ, domates ,biber ,sisis, dilim zeytin, domates salçası, kaşar, mısır, ay çiçek yağ ,tuz ,maya ,yumurta, su	buğday unu(gluten),süt ürünü(laktoz),yumurta içerir
075444	SEYHAN MIDYUM TAHINLI YNB	buğday unu, toz şeker, tahin, ay çiçek yağı, tuz, maya ,yumurta, su	buğday unu(gluten),tahin,yumurta içerir
077174	SEYHAN SIMIT TAHINLI YNB	buğday unu,ay çiçek yağı, toz şeker, tuz,maya, tahin, susam, su	buğday unu(gluten),tahin,susam içerir
084232	SEYHAN CITIR TAHINLI 300GR YNB	buğday,unu, palm yağı, yumurta, toz şeker , maya, tahin , susam, üzüm pekmezi	buğday unu(gluten),yumurta,tahin,susam içerir
089552	SEYHAN PRALINLI ACMA YNB	buğday unu,çikolata , yumurta, toz şeker, maya, tuz,susam,yoğurt	buğday unu(gluten),çikolata,yumurta,susam,süt ürünü(laktoz) içerir
094926	SEYHAN KAFKAS COREGI ADET YNB	kaskas çöreği miksi(buğday unu,maya,şeker,peynir altı suyu tozu,zerdeçal,mahlep,yenibahar,zencefil,tarçın),buğday unu,palm katı yağ,toz şeker,tuz ,maya ,su	buğday unu(gluten),süt ürünü(laktoz),zerdeçal,mahlep,yenibahar,zencefil,tarçın içerir
094927	SEYHAN EGE CESNILI EKMEK ADET YNB	ege çeşnili miksi(kuru üzüm,ay çekirdeği içi,keçiboynuzu),maya,tuz,su	buğday unu (gluten) içerir
090670	SEYHAN KURU SEKERPARE 350GR FINDIKLI YNB	buğday unu, palm katı krema yağ,ırmik,yumurta,puda sekeri, kabartma tozu,vanilya,findık	buğday unu(gluten),yumurta,vanilya,findık içerir
090671	SEYHAN KURU KALBURABASTI 350GR YNB	buğday unu , palm yağ, ırmik, yumurta, pudra şekerı,kabartma tozu, vanilya ,	buğday unu(gluten),yumurta,vanilya,hindistan cevizi içerir
060322	SEYHAN SEKERPARE KG YNB	buğday unu, palm katı krema yağ,ırmik,yumurta,puda sekeri, kabartma tozu,vanilya,limon tozu,toz şeker,findık	buğday unu(gluten),yumurta,vanilya,findık, içerir
060631	SEYHAN KALBURABASTI KG YNB	buğday unu, palm katı krema yağ,ırmik,yumurta,puda sekeri, kabartma tozu,vanilya,limon tozu,toz şeker,hindistan cevizi	buğday unu(gluten),yumurta,vanilya,hindistan cevizi içerir
066778	SEYHAN BAKLAVA CEVIZLI KG YNB	buğday unu , ceviz içi, tereyağ, toz şeker, yumurta, mısır nişastası,tuz, limon,su , buğday nişastası	buğday unu(gluten),ceviz,süt ürünü,yumurta içerir
067162	SEYHAN BAKLAVA CEVIZLI OZEL KG YNB	buğday unu , ceviz içi, tereyağ, toz şeker, yumurta, mısır nişastası,tuz, limon,su , buğday nişastası	buğday unu(gluten),ceviz,süt ürünü,yumurta içerir
067164	SEYHAN BAKLAVA CEVIZLI DURUM KG YNB	buğday unu , ceviz içi, tereyağ, toz şeker, yumurta, mısır nişastası,tuz, limon,su , buğday nişastası	buğday unu(gluten),ceviz,süt ürünü,yumurta içerir
067165	SEYHAN BAKLAVA CEVIZLI SARI BURMA KG YNB	buğday unu , ceviz içi, tereyağ, toz şeker, yumurta, mısır nişastası,tuz, limon,su , buğday nişastası	buğday unu(gluten),ceviz,süt ürünü,yumurta içerir

067167	SEYHAN EV BAKLAVASI KG YNB	buğday unu , ceviz içi, tereyağ, toz şeker, yumurta, mısır nişastası,tuz, limon,su , buğday nişastası	buğday unu(gluten),ceviz,süt ürünü,yumurta içerir
067168	SEYHAN KADAYIF CEVİZLİ KG YNB	tel kadayıf, ceviz içi, baklavalık yağ, tereyağ, toz şeker , limon tozu ve limon, su	buğday unu(gluten),ceviz, süt ürünü içerir
067178	SEYHAN BAKLAVA BULBUL YUVASI KG YNB	buğday unu, tereyağ, toz şeker, yumurta,, mısır nişastası, tuz, limon tozu, limon, buğday nişastası, su	buğday unu(gluten),süt ürünü,yumurta içerir
067179	SEYHAN BAKLAVA DILBER DUDAGI KG YNB	buğday unu , ceviz içi, tereyağ, toz şeker, yumurta, mısır nişastası,tuz, limon,su , buğday nişastası	buğday unu(gluten),ceviz,süt ürünü,yumurta içerir
067941	SEYHAN TULUMBA KG YNB	buğday unu,yumurta, ay çiçek sıvı yağ, toz şeker, mısır nişastası, limon tozu	buğday unu(gluten),yumurta içerir
077173	SEYHAN BAKLAVA CEVİZLİ 300GR YNB	buğday unu , ceviz içi, tereyağ, toz şeker, yumurta, mısır nişastası,tuz, limon,su , buğday nişastası	buğday unu(gluten),ceviz,süt ürünü(laktoz),yumurta içerir
078894	SEYHAN PEYNİR TATLISI KG YNB	toz şeker, hindistan cevizi, peynir tatlısı(tuzsuz peynir,irmik,un,yumurta,sodyum bikarbonat)	buğday unu(gluten),hindistan cevizi,yumurta,süt ürünü(laktoz) içerir
081155	SEYHAN BAKLAVA KAYMAKLI KG YNB	buğday unu, tereyağ, toz şeker, yumurta,, mısır nişastası, tuz, limon tozu, limon, buğday nişastası, su	buğday unu(gluten),süt ürünü(laktoz),yumurta içerir
083160	SEYHAN KALBURABASTI 300GR YNB	buğday unu , palım yağ, irmik, yumurta, pudra şekeri. Kabartama tozu, vanilya , limon tozu, toz şeker, hindistan cevizi	buğday unu(gluten),yumurta,vanilya,hindista n cevizi içerir
086923	SEYHAN KADAYIFLI MUHALLEBI 250GR YNB	inek sütü, kavrulmuş kadayıf, şeker, ceviz içi, sıvı şanti	buğday unu(gluten),süt ürünü(laktoz),ceviz içi içerir
087352	SEYHAN SEKERPARE 300GR YNB	buğday unu , palım yağ, irmik, yumurta, pudra şekeri. Kabartama tozu, vanilya , limon tozu, toz şeker, fındık,	buğday unu(gluten),yumurta,vanilya,fındık, içerir
088607	SEYHAN PEYNİR TATLISI 300GR YNB	toz şeker, hindistan cevizi, peynir tatlısı	buğday unu(gluten),hindistan cevizi,yumurta,süt ürünü(laktoz) içerir
091291	SEYHAN BAKLAVA KURU 500GR YNB	buğday unu , ceviz içi, tereyağ, , yumurta, mısır nişastası,tuz , buğday nişastası	buğday unu(gluten),ceviz,süt ürünü(laktoz),yumurta içerir
092657	SEYHAN TULUMBA 250GR	buğday unu , yumurta, sıvı yağ, toz şeker ,mısır nişastası , limon tozu	buğday unu(gluten),yumurta içerir
087179	SEYHAN SUTLU BAKLAVA KG YNB	buğday unu ,ceviz içi, baklavalık yağ, toz şeker, yumurta, mısır nişastası ,tuz, su, buğday nişastası , hindistan cevizi,süt	buğday unu(gluten),ceviz,süt ürünü(laktoz),yumurta,hindistan cevizi içerir
060636	SEYHAN YAS PASTA TEK YNB	yumurta, kakao, toz krema, şekerli ve şekerli şanti, parça	buğday unu(gluten),yumurta,süt ürünleri(laktoz),çikolata içerir

		çikolata , jole, bitter çikolata, pandispanya, çikolata sos, su	
060639	SEYHAN YAS PASTA 0 NO YNB	yumurta, toz krema, krem şanti. Çilek , şekerli ve şekeriz krem şanti, pandispanya ,beyaz çikolata sos,bitter para çikolata	buğday unu(gluten),yumurta,süt ürünleri(laktoz),çikolata içerir
060640	SEYHAN YAS PASTA 1 NO YNB	yumurta, kakao, toz krema, şekerli ve şekeriz şanti, parça çikolata , jole, bitter çikolata, pandispanya, çikolata sos, su	buğday unu(gluten),yumurta,süt ürünleri(laktoz),çikolata içerir
060641	SEYHAN YAS PASTA 2 NO YNB	yumurta, kakao, toz krema, şekerli ve şekeriz şanti, parça çikolata , jole, bitter çikolata, pandispanya, çikolata sos, su	buğday unu(gluten),yumurta,süt ürünleri(laktoz),çikolata içerir
060642	SEYHAN YAS PASTA BATON YNB	yumurta, kakao, toz krema, şekerli ve şekeriz şanti, parça çikolata , jole, bitter çikolata, pandispanya, çikolata sos, su	buğday unu(gluten),yumurta,süt ürünleri(laktoz),çikolata içerir
072231	SEYHAN PASTA RESMI YNB	mısır nişastası ,su ve katkı maddeleri	
072541	SEYHAN MARSHAL PASTA ADET YNB	browni kek miksi, şekeriz krem şanti , çikolatalı sos, bisküvisi , çikolatalı jole, fildişi çikolata, tozşeker, su,yumurta ,ceviz,	buğday unu(gluten),yumurta,süt ürünleri(laktoz),çikolata,ceviz içerir
076233	SEYHAN EKLER 120GR PAKET YNB	buğday unu, ay çiçek yağı, yumurta, toz krema , şekeriz kremşanti, bitter çikolata , sütlü çikolata , çikolata sosu,palm katı yağı, su , çikolata	buğday unu(gluten),yumurta,süt ürünleri(laktoz),çikolata,içerir
079003	SEYHAN PASTA YNB	yumurta, kakao,toz krema , şekerli krem şanti ,parça çikolatalı , şekeriz krem şanti, jole çikolata, bitter çikolata, buğday unu , çikolatalı sos , toz şeker, su , kabartma tozu,pandispanya	buğday unu(gluten),yumurta,süt ürünleri(laktoz),çikolata,ceviz içerir
079690	SEYHAN EKLER KG YNB	buğday unu, ay çiçek yağı, yumurta, toz krema , şekeriz kremşanti, bitter çikolata , sütlü çikolata , çikolata sosu, Palm katı yağı, su , çikolata	buğday unu(gluten),yumurta,süt ürünleri(laktoz),çikolata,içerir
081096	SEYHAN MALAGA YNB	toz şeker,ceviz içi, fildişi çikolata,bitter çikolata, yumurta, browni miks, şekeriz krem şanti, sütlü çikolata, palm katı yağ, çikolata sosu, ayçiçek sıvı yağ, muz, çikolata jole, kavrulmuş yer fıstığı , su	buğday unu(gluten),ceviz,çikolata,yumurta,süt ürünleri(laktoz),yer fıstığı içerir
084557	SEYHAN BATON MALAGA YNB	yumurta, süt, su, sıvı yağ, kakao,ceviz, pralin , un ,tuz, şeker, kabartma tozu,sıvı şanti, çikolata sosu, fildişi çikolata ,kakaolu kek	buğday unu(gluten),ceviz,çikolata,yumurta,süt ürünleri(laktoz) içerir
086935	SEYHAN SPECIAL PASTA TEK YNB	bitkisel palm katı yağ , çikolata, şeker hamuru ,yumurta,kakao,toz krema, şekerli ve şekeriz krem şanti , toz krema,pandispanya	buğday unu(gluten),yumurta,süt ürünleri(laktoz),çikolata,ceviz içerir
089434	SEYHAN MISKET PASTA YNB	toz şeker,ceviz içi,fildişi çikolata, bitter çikolata,yumurta, browni miks , şekeriz krem şanti, sütlü çikolata, palm	buğday unu(gluten),ceviz,çikolata,yumurta,süt ürünleri(laktoz) içerir

		katıyağ, çikolatalı sos, ayçiçek yağı, parça çikolata, su	
091769	SEYHAN RULO PASTA YNB	yumurta, kakako, krema toz, krem şanti, çikolatalı jole, bitter çikolata, pandispanya	buğday unu(gluten),yumurta,süt ürünleri(laktoz),çikolata,ceviz içerir
091998	SEYHAN YAS PASTA TEK PEKMEZLI YNB	pandispanya kek ,yumurta,tarçın,incir pekmezi,sos karamel,çikolata fildişi, toz şeker,krem şanti	buğday unu(gluten),yumurta,tarçın,süt ürünleri(laktoz),karamel içerir
092425	SEYHAN PASTA ORMAN MEYVELI 150GR	kırmızı kek miksi , su, yumurta, ayçiçek sıvı yağ, şekeriz krem şanti,şekerli krem şanti, beyaz krema, fildişi çikolata, orman meyvesi, yaban mersini jolesi , toz şeker, fildişi para çikolata	buğday unu(gluten),yumurta,süt ürünleri(laktoz),çikolata içerir
093361	SEYHAN BATON MALAGA MINI YNB	yumurta, süt, su, sıvıyağ, kakao,ceviz. Pralin , un ,tuz, şeker, kabartma tozu,sıvı şanti, çikolata sosu, fil dişi çikolta	buğday unu(gluten),ceviz,çikolata,yumurta,süt ürünleri(laktoz) içerir
093362	SEYHAN HAVUCLU PASTA MINI YNB	fildişi çikolata, şekeriz kremşanti. Yumurta, palm katı yağ, havuç miksi.	çikolata,yumurta,süt ürünü(laktoz),buğday unu(gluten) içerir

HAZIRLAYAN GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	ONAYLAYAN GENEL MÜDÜR
--	----------------------------------

EK 73 Enerji Değerleri Tablosu

ABC	TABLÖLAR	Sayfa	
		Dök.No	
		Rev.Tarihi	
		Rev. No	
		Yay.Tarihi	
Enerji Değerleri Tablosu			

100 g da ortalama enerji ve besin değerleri	
ENERJİ(kcal/kj)	211,32/883,32
YAĞ(%)	7.76
*Doymuş yağ(%)	45.29
KARBONHİDRAT(%)	31.68
*Şekerler(%)	24.73
PROTEİN(%)	3.69
TUZ(%)	0.17
RUTUBET(%)	55.83
*Kül(%)	1.04
profiterollü kup	

100 g da ortalama enerji ve besin değerleri	
ENERJİ(kcal/kj)	217,79/910,36
YAĞ(%)	9.83
*Doymuş yağ(%)	74.84
KARBONHİDRAT(%)	27.73
*Şekerler(%)	16.71
PROTEİN(%)	4.6
TUZ(%)	0.78
RUTUBET(%)	56.48
*Kül(%)	1.36
kremalı kup	

100 g da ortalama enerji ve besin değerleri	
ENERJİ(kcal/kj)	199,49/833,87
YAĞ(%)	4.65
*Doymuş yağ(%)	88.53
KARBONHİDRAT(%)	35.65
*Şekerler(%)	21.98
PROTEİN(%)	3.76
TUZ(%)	0.3
RUTUBET(%)	54.99
*Kül(%)	0.95
3 kat	

100 g da ortalama enerji ve besin değerleri	
ENERJİ(kcal/kj)	255,91/1069,70
YAĞ(%)	4.63
*Doymuş yağ(%)	54.27
KARBONHİDRAT(%)	47.71
*Şekerler(%)	18.7
PROTEİN(%)	5.85
TUZ(%)	0.18
RUTUBET(%)	40.5
*Kül(%)	1.31
incirli rulo pasta	

100 g da ortalama enerji ve besin değerleri	
ENERJİ(kcal/kj)	421,13/1760,32
YAĞ(%)	24.53
*Doymuş yağ(%)	58
KARBONHİDRAT(%)	45.56
*Şekerler(%)	22.65
PROTEİN(%)	4.53
TUZ(%)	1.35
RUTUBET(%)	23.82
*Kül(%)	1.56
bitter okolatalı pasta 150 gr	

100 g da ortalama enerji ve besin değerleri	
ENERJİ(kcal/kj)	338,92/1416,69
YAĞ(%)	8.52
*Doymuş yağ(%)	54.36
KARBONHİDRAT(%)	60.76
*şekerler(%)	26.92
PROTEİN(%)	4.8
TUZ(%)	0.37
RUTUBET(%)	24.55
*Kül(%)	1.37
karışık meyveli yuvarlak kek	

100 g da ortalama enerji ve besin değerleri	
ENERJİ(kcal/kj)	382,02/1596,84
YAĞ(%)	22.62
*Doymuş yağ(%)	73.69
KARBONHİDRAT(%)	40.07
*şekerler(%)	34.7
PROTEİN(%)	4.54
TUZ(%)	0.25
RUTUBET(%)	31.09
*Kül(%)	1.68
baton malaga	

100 g da ortalama enerji ve besin değerleri	
ENERJİ(kcal/kj)	575,50/2405,59
YAĞ(%)	32.38
*Doymuş yağ(%)	48.85
KARBONHİDRAT(%)	62.64
*şekerler(%)	19.3
PROTEİN(%)	8.38
TUZ(%)	0.22
RUTUBET(%)	3.6
*Kül(%)	1.38
çıtır tahinli kurabiye	

100 g da ortalama enerji ve besin değerleri	
ENERJİ(kcal/kj)	527,09/2203,24
YAĞ(%)	29.65
*Doymuş yağ(%)	53.66
KARBONHİDRAT(%)	58.69
*şekerler(%)	34.24
PROTEİN(%)	6.37
TUZ(%)	0.32
RUTUBET(%)	4.2
*Kül(%)	1.09
tatlı kuru pasta	

100 g da ortalama enerji ve besin değerleri	
ENERJİ(kcal/kj)	453,87/1897,18
YAĞ(%)	25.15
*Doymuş yağ(%)	43.69
KARBONHİDRAT(%)	51.48
*şekerler(%)	42.66
PROTEİN(%)	5.4
TUZ(%)	1.49
RUTUBET(%)	17.39
*Kül(%)	0.58
cevizli baklava	

100 g da ortalama enerji ve besin değerleri	
ENERJİ(kcal/kj)	320,31/1338.90
YAĞ(%)	17.27
*Doymuş yağ(%)	55.24
KARBONHİDRAT(%)	37.87
*şekerler(%)	32.1
PROTEİN(%)	3.35
TUZ(%)	0.14
RUTUBET(%)	40.25
*Kül(%)	1.26
çikolatalı pasta	

100 g da ortalama enerji ve besin değerleri	
ENERJİ(kcal/kj)	298,95/1249,61
YAĞ(%)	16.87
*Doymuş yağ(%)	51.15
KARBONHİDRAT(%)	32.45
*Đekerler(%)	21.57
PROTEİN(%)	4.33
TUZ(%)	0.53
RUTUBET(%)	45.34
*Kül(%)	1.01
ekler	

100 g da ortalama enerji ve besin değerleri	
ENERJİ(kcal/kj)	415.25
YAĞ(%)	27.57
*Doymuş yağ(%)	56.37
KARBONHİDRAT(%)	37.67
*Đekerler(%)	27.27
PROTEİN(%)	4.11
TUZ(%)	0.43
RUTUBET(%)	29.25
*Kül(%)	1.4
havuğlu pasta	

100 g da ortalama enerji ve besin değerleri	
ENERJİ(kcal/kj)	301,36/1259,68
YAĞ(%)	3.28
*Doymuş yağ(%)	51.75
KARBONHİDRAT(%)	63.28
*Đekerler(%)	20.35
PROTEİN(%)	4.68
TUZ(%)	0.85
RUTUBET(%)	27.52
*Kül(%)	1.24

karamelli pasta

100 g da ortalama enerji ve besin değerleri	
ENERJİ(kcal/kj)	310,22/1296,72
YAĞ(%)	15.22
*Doymuş yağ(%)	56.87
KARBONHİDRAT(%)	39.31
*Şekerler(%)	20.85
PROTEİN(%)	3.99
TUZ(%)	0.54
RUTUBET(%)	40.37
*Kül(%)	1.11
limonlu pasta	

100 g da ortalama enerji ve besin değerleri	
ENERJİ(kcal/kj)	435,65/1821,01
YAĞ(%)	22.53
*Doymuş yağ(%)	13.94
KARBONHİDRAT(%)	53.47
*Şekerler(%)	49.62
PROTEİN(%)	4.75
TUZ(%)	0.35
RUTUBET(%)	18.89
*Kül(%)	0.36
tulumba tatlısı	

100 g da ortalama enerji ve besin değerleri	
ENERJİ(kcal/kj)	221,69/926,66
YAĞ(%)	1.53
*Doymuş yağ(%)	13.94
KARBONHİDRAT(%)	42.46
*Şekerler(%)	0.58
PROTEİN(%)	9.52
TUZ(%)	1.19
RUTUBET(%)	44.93
*Kül(%)	1.56

çavdarlı ekmek

100 g da ortalama enerji ve besin değerleri	
ENERJİ(kcal/kj)	300,27/1254,29
YAĞ(%)	1.27
*Doymuş yağ(%)	10.12
KARBONHİDRAT(%)	61.18
*şekerler(%)	0.64
PROTEİN(%)	10.98
TUZ(%)	1.24
RUTUBET(%)	24.66
*Kül(%)	1.91
kepekli ekmek	

100 g da ortalama enerji ve besin değerleri	
ENERJİ(kcal/kj)	252,39/1054,99
YAĞ(%)	1.43
*Doymuş yağ(%)	57.2
KARBONHİDRAT(%)	54.47
*şekerler(%)	tespit edilemedi
PROTEİN(%)	8.41
TUZ(%)	0.44
RUTUBET(%)	38.14
*Kül(%)	0.55
tekli ekmek 250 gr	

100 g da ortalama enerji ve besin değerleri	
ENERJİ(kcal/kj)	174,09/727,69
YAĞ(%)	2.73
*Doymuş yağ(%)	55.42
KARBONHİDRAT(%)	34.6
*şekerler(%)	14.79
PROTEİN(%)	2.78
TUZ(%)	0.42

RUTUBET(%)	59.46
*Kül(%)	0.43
sütlaç	

100 g da ortalama enerji ve besin değerleri	
ENERJİ(kcal/kj)	207,39/866,89
YAĞ(%)	5.43
*Doymuş yağ(%)	64.08
KARBONHİDRAT(%)	37
*Şekerler(%)	20.56
PROTEİN(%)	2.63
TUZ(%)	0.43
RUTUBET(%)	54.04
*Kül(%)	0.9
meyveli kup	

100 g da ortalama enerji ve besin değerleri	
ENERJİ(kcal/kj)	225,27/941,63
YAĞ(%)	7.39
*Doymuş yağ(%)	50.87
KARBONHİDRAT(%)	35.98
*Şekerler(%)	22.9
PROTEİN(%)	3.71
TUZ(%)	0.11
RUTUBET(%)	51.93
*Kül(%)	0.99
çikolatalı kup	

100 g da ortalama enerji ve besin değerleri	
ENERJİ(kcal/kj)	403,11/1685,00
YAĞ(%)	21.87
*Doymuş yağ(%)	74.34
KARBONHİDRAT(%)	46.92
*Şekerler(%)	26.60
PROTEİN(%)	4.65
TUZ(%)	0.14

RUTUBET(%)	25.6
*Kül(%)	0.96
vişneli çikolatalı pasta	

100 g da ortalama enerji ve besin değerleri	
ENERJİ(kcal/kj)	477,85/1997,41
YAĞ(%)	22.61
*Doymuş yağ(%)	53.8
KARBONHİDRAT(%)	59.78
*Şekerler(%)	35.24
PROTEİN(%)	3.15
TUZ(%)	0.14
RUTUBET(%)	12.35
*Kül(%)	2.11
çikolatalı rulo pasta	

100 g da ortalama enerji ve besin değerleri	
ENERJİ(kcal/kj)	284,84/1190,63
YAĞ(%)	11.12
*Doymuş yağ(%)	48.65
KARBONHİDRAT(%)	42.44
*Şekerler(%)	9.76
PROTEİN(%)	3.75
TUZ(%)	0.16
RUTUBET(%)	41.38
*Kül(%)	1.31
böğürtlenli pasta	

100 g da ortalama enerji ve besin değerleri	
ENERJİ(kcal/kj)	289,15/1208,65
YAĞ(%)	8.43
*Doymuş yağ(%)	20.4
KARBONHİDRAT(%)	49.37
*Şekerler(%)	30.513
PROTEİN(%)	3.95

TUZ(%)	0.09
RUTUBET(%)	37.01
*Kül(%)	1.24
krokantlı pasta	

100 g da ortalama enerji ve besin değerleri	
ENERJİ(kcal/kj)	527,81/2206,25
YAĞ(%)	28.25
*Doymuş yağ(%)	18.24
KARBONHİDRAT(%)	62.14
*Şekerler(%)	19.82
PROTEİN(%)	6.25
TUZ(%)	0.05
RUTUBET(%)	3.05
*Kül(%)	0.31
un kurabiyesi	

100 g da ortalama enerji ve besin değerleri	
ENERJİ(kcal/kj)	527,09/2203,24
YAĞ(%)	29.65
*Doymuş yağ(%)	53.66
KARBONHİDRAT(%)	58.69
*Şekerler(%)	34.24
PROTEİN(%)	6.37
TUZ(%)	0.32
RUTUBET(%)	4.2
*Kül(%)	1.09
tatlı kurabiye	

100 g da ortalama enerji ve besin değerleri	
ENERJİ(kcal/kj)	350,81/1466,38
YAĞ(%)	11.93
*Doymuş yağ(%)	56.61
KARBONHİDRAT(%)	56.66
*Şekerler(%)	52.25

PROTEİN(%)	4.2
TUZ(%)	0.39
RUTUBET(%)	26.74
*Kül(%)	0.47
şekerpare tatlısı	

100 g da ortalama enerji ve besin değerleri	
ENERJİ(kcal/kj)	345,61/1444,65
YAĞ(%)	15.21
*Doymuş yağ(%)	46.27
KARBONHİDRAT(%)	43.45
*Şekerler(%)	2.96
PROTEİN(%)	8.73
TUZ(%)	1.25
RUTUBET(%)	30.29
*Kül(%)	2.32
çatal bök	

100 g da ortalama enerji ve besin değerleri	
ENERJİ(kcal/kj)	254,40/1063,39
YAĞ(%)	12.4
*Doymuş yağ(%)	91.51
KARBONHİDRAT(%)	33.29
*Şekerler(%)	30.61
PROTEİN(%)	2.41
TUZ(%)	0.19
RUTUBET(%)	50.94
*Kül(%)	0.96
çilekli pasta	

100 g da ortalama enerji ve besin değerleri	
ENERJİ(kcal/kj)	403,58/1686,96
YAĞ(%)	21.92
*Doymuş yağ(%)	34.52
KARBONHİDRAT(%)	48.96

*Şekerler(%)	36.71
PROTEİN(%)	6.46
TUZ(%)	0.46
RUTUBET(%)	20.71
*Kül(%)	1.95
findık rüyası	

100 g da ortalama enerji ve besin değerleri	
ENERJİ(kcal/kj)	487/2037
YAĞ(%)	26.56
*Doymuş yağ(%)	63.44
KARBONHİDRAT(%)	58.58
*Şekerler(%)	42.79
PROTEİN(%)	3.54
TUZ(%)	0.16
RUTUBET(%)	10.23
*Kül(%)	1.09
incirli mappi	

100 g da ortalama enerji ve besin değerleri	
ENERJİ(kcal/kj)	257,79/1077,56
YAĞ(%)	12.71
*Doymuş yağ(%)	93.29
KARBONHİDRAT(%)	33.01
*Şekerler(%)	26.37
PROTEİN(%)	2.84
TUZ(%)	0.25
RUTUBET(%)	50.24
*Kül(%)	1.2
kestaneli pasta	

100 g da ortalama enerji ve besin değerleri	
ENERJİ(kcal/kj)	207,39/1181,39
YAĞ(%)	11.07
*Doymuş yağ(%)	50.19

KARBONHİDRAT(%)	41.78
*Şekerler(%)	20.74
PROTEİN(%)	3.97
TUZ(%)	0.38
RUTUBET(%)	42.02
*Kül(%)	1.16
orman meyveli pasta	

100 g da ortalama enerji ve besin değerleri	
ENERJİ(kcal/kj)	403,11/1685,00
YAĞ(%)	21.87
*Doymuş yağ(%)	74.34
KARBONHİDRAT(%)	46.92
*Şekerler(%)	26.6
PROTEİN(%)	4.65
TUZ(%)	0.14
RUTUBET(%)	25.6
*Kül(%)	0.96
vişneli çikolatalı pasta (browni)	

100 g da ortalama enerji ve besin değerleri	
ENERJİ(kcal/kj)	240.59
YAĞ(%)	1.43
*Doymuş yağ(%)	40.22
KARBONHİDRAT(%)	48.7
*Şekerler(%)	5.22
PROTEİN(%)	8.23
TUZ(%)	1.19
RUTUBET(%)	40.2
*Kül(%)	1.22
ekşi mayalı ve mini tandır	

100 g da ortalama enerji ve besin değerleri	
ENERJİ(kcal/kj)	269,19/1125,21
YAĞ(%)	4.47

*Doymuş yağ(%)	21.69
KARBONHİDRAT(%)	47.58
*Şekerler(%)	0.38
PROTEİN(%)	9.66
TUZ(%)	1.05
RUTUBET(%)	36.13
*Kül(%)	2.16
sarı buğdaylı ekmek	

100 g da ortalama enerji ve besin değerleri	
ENERJİ(kcal/kj)	313,87/1311,98
YAĞ(%)	4.27
*Doymuş yağ(%)	49.35
KARBONHİDRAT(%)	59.35
*Şekerler(%)	2.22
PROTEİN(%)	9.51
TUZ(%)	1.09
RUTUBET(%)	25.89
*Kül(%)	0.98
tost ekmeği	

100 g da ortalama enerji ve besin değerleri	
ENERJİ(kcal/kj)	396,13/1655,82
YAĞ(%)	8.81
*Doymuş yağ(%)	2.23
KARBONHİDRAT(%)	76.11
*Şekerler(%)	19.45
PROTEİN(%)	3.1
TUZ(%)	0.34
RUTUBET(%)	11.7
*Kül(%)	0.28
güllaç	

100 g da ortalama enerji ve besin değerleri	
---	--

ENERJİ(kcal/kj)	225,10/940,92
YAĞ(%)	5.7
*Doymuş yağ(%)	43.43
KARBONHİDRAT(%)	38.7
*Şekerler(%)	20.64
PROTEİN(%)	4.75
TUZ(%)	0.12
RUTUBET(%)	49.74
*Kül(%)	1.11
süpangle kup	

100 g da ortalama enerji ve besin değerleri	
ENERJİ(kcal/kj)	450,49/1883,05
YAĞ(%)	25.53
*Doymuş yağ(%)	84.37
KARBONHİDRAT(%)	50.06
*Şekerler(%)	25.42
PROTEİN(%)	5.12
TUZ(%)	0.46
RUTUBET(%)	17.82
*Kül(%)	1.47
kakaolu yuvarlak kek	

100 g da ortalama enerji ve besin değerleri	
ENERJİ(kcal/kj)	324,95/1358,29
YAĞ(%)	17.39
*Doymuş yağ(%)	18.9
KARBONHİDRAT(%)	37.79
*Şekerler(%)	18.076
PROTEİN(%)	4.32
TUZ(%)	0.16
RUTUBET(%)	39.39
*Kül(%)	1.11
pekmezli pasta	

100 g da ortalama enerji ve besin değerleri	
---	--

ENERJİ(kcal/kj)	226,00/944,68
YAĞ(%)	7.12
*Doymuş yağ(%)	16.04
KARBONHİDRAT(%)	35.98
*Şekerler(%)	16.996
PROTEİN(%)	4.5
TUZ(%)	0.16
RUTUBET(%)	50.96
*Kül(%)	1.38
muzlu rulo pasta	

100 g da ortalama enerji ve besin değerleri	
ENERJİ(kcal/kj)	259,78/1085,88
YAĞ(%)	4.42
*Doymuş yağ(%)	55.45
KARBONHİDRAT(%)	49.05
*Şekerler(%)	13.56
PROTEİN(%)	5.95
TUZ(%)	0.16
RUTUBET(%)	39.55
*Kül(%)	1.03
frambuazlı rulo pasta	

100 g da ortalama enerji ve besin değerleri	
ENERJİ(kcal/kj)	245,16/1024,77
YAĞ(%)	8.28
*Doymuş yağ(%)	17.86
KARBONHİDRAT(%)	40.1
*Şekerler(%)	11.81
PROTEİN(%)	2.56
TUZ(%)	0.21
RUTUBET(%)	47.93
*Kül(%)	1.13
frambuazlı tek pasta	

100 g da ortalama enerji ve besin değerleri	
ENERJİ(kcal/kj)	576,55/2409,98
YAĞ(%)	36.75

*Doymuş yağ(%)	45
KARBONHİDRAT(%)	53.44
*Şekerler(%)	16.7
PROTEİN(%)	8.01
TUZ(%)	0.14
RUTUBET(%)	1.11
*Kül(%)	0.69
bursa kurabiye	

100 g da ortalama enerji ve besin değerleri	
ENERJİ(kcal/kj)	535,04/2236,46
YAĞ(%)	34.44
*Doymuş yağ(%)	53.32
KARBONHİDRAT(%)	53.35
*Şekerler(%)	3.77
PROTEİN(%)	8.33
TUZ(%)	1.06
RUTUBET(%)	2.92
*Kül(%)	0.96
tuzlu kurabiye	

100 g da ortalama enerji ve besin değerleri	
ENERJİ(kcal/kj)	365,01/1525,74
YAĞ(%)	10.69
*Doymuş yağ(%)	51.13
KARBONHİDRAT(%)	64.35
*Şekerler(%)	32.93
PROTEİN(%)	2.85
TUZ(%)	2.71
RUTUBET(%)	21.62
*Kül(%)	0.49
kalburabastı	

100 g da ortalama enerji ve besin değerleri	
ENERJİ(kcal/kj)	327,86/1370,45
YAĞ(%)	20.14

*Doymuş yağ(%)	17.64
KARBONHİDRAT(%)	32.02
*Şekerler(%)	7.89
PROTEİN(%)	4.63
TUZ(%)	0.88
RUTUBET(%)	41.03
*Kül(%)	2.18
çiğ köfte	

100 g da ortalama enerji ve besin değerleri	
ENERJİ(kcal/kj)	235,73/985,35
YAĞ(%)	10.25
*Doymuş yağ(%)	45.5
KARBONHİDRAT(%)	31.26
*Şekerler(%)	25.67
PROTEİN(%)	4.61
TUZ(%)	0.29
RUTUBET(%)	52.84
*Kül(%)	1.04
dökme profiterol	

100 g da ortalama enerji ve besin değerleri	
ENERJİ(kcal/kj)	366,61/1532,43
YAĞ(%)	2.01
*Doymuş yağ(%)	31.12
KARBONHİDRAT(%)	75.9
*Şekerler(%)	4.63
PROTEİN(%)	12.39
TUZ(%)	0.85
RUTUBET(%)	9.35
*Kül(%)	1.51
galeta unu	

100 g da ortalama enerji ve besin değerleri	
ENERJİ(kcal/kj)	273,33/1142,52
YAĞ(%)	6.62

*Doymuş yağ(%)	57.45
KARBONHİDRAT(%)	50.58
*Şekerler(%)	15.37
PROTEİN(%)	2.7
TUZ(%)	0.17
RUTUBET(%)	39.5
*Kül(%)	0.6
kadayıflı muhallebi	

100 g da ortalama enerji ve besin değerleri	
ENERJİ(kcal/kj)	532,91/2227,56
YAĞ(%)	29.39
*Doymuş yağ(%)	47.76
KARBONHİDRAT(%)	58.11
*Şekerler(%)	23.51
PROTEİN(%)	8.99
TUZ(%)	0.07
RUTUBET(%)	2.25
*Kül(%)	1.26
leblebi kurabiye	

100 g da ortalama enerji ve besin değerleri	
ENERJİ(kcal/kj)	409,01/1709,66
YAĞ(%)	14.25
*Doymuş yağ(%)	68.97
KARBONHİDRAT(%)	63.83
*Şekerler(%)	28.69
PROTEİN(%)	6.36
TUZ(%)	0.45
RUTUBET(%)	14.15
*Kül(%)	1.41
lezzet topu	

100 g da ortalama enerji ve besin değerleri	
ENERJİ(kcal/kj)	228,64/955,71
YAĞ(%)	3.72

*Doymuş yağ(%)	23.04
KARBONHİDRAT(%)	45.71
*Şekerler(%)	11.2
PROTEİN(%)	3.08
TUZ(%)	0.18
RUTUBET(%)	46.45
*Kül(%)	1.04
vişneli çikotalı seyhan pasta	

100 g da ortalama enerji ve besin değerleri	
ENERJİ(kcal/kj)	245,97/1028,15
YAĞ(%)	1.89
*Doymuş yağ(%)	33.6
KARBONHİDRAT(%)	48.07
*Şekerler(%)	0.17
PROTEİN(%)	9.17
TUZ(%)	1.43
RUTUBET(%)	39.89
*Kül(%)	0.98
tam tahıllı ekmek	

100 g da ortalama enerji ve besin değerleri	
ENERJİ(kcal/kj)	246,18/1029,03
YAĞ(%)	1.86
*Doymuş yağ(%)	51.68
KARBONHİDRAT(%)	48.67
*Şekerler(%)	5.83
PROTEİN(%)	8.69
TUZ(%)	0.95
RUTUBET(%)	39.58
*Kül(%)	0.91
tam buğday unlu ekmek	

100 g da ortalama enerji ve besin değerleri	
---	--

ENERJİ(kcal/kj)	404,65/1691,44
YAĞ(%)	20.65
*Doymuş yağ(%)	50.01
KARBONHİDRAT(%)	46.7
*Şekerler(%)	5.84
PROTEİN(%)	8.00
TUZ(%)	1.05
RUTUBET(%)	23.88
*Kül(%)	0.77
kaşarlı poğaç	

100 g da ortalama enerji ve besin değerleri	
ENERJİ(kcal/kj)	385,68/1612,14
YAĞ(%)	4.64
*Doymuş yağ(%)	0.95
KARBONHİDRAT(%)	83.93
*Şekerler(%)	52.82
PROTEİN(%)	2.05
TUZ(%)	0.14
RUTUBET(%)	8.96
*Kül(%)	0.42
cevizli kadayıf	

HAZIRLAYAN GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	ONAYLAYAN GENEL MÜDÜR
--	----------------------------------

ABC	PLANLAR	Sayfa	
		Dök.No	
		Rev.Tarihi	
		Rev. No	
		Yay.Tarihi	
Unlu Mamul Haccp Planı			

	UNLU MAMÜLLER HACCP PLANI											
	DÖK NO	YAYIN TAR.	REV.TAR.	REV.NO	SA YFA NO.	DOĞRULAMA	KAYIT	İZLEME		DÜZELTİCİ FAALİYET	ÖNLEYİCİ FAALİYET	
								YÖNTEM	SIKLIK			KİM
PROSES BASAMAĞI	TEHLİKE	KRİTİK LİMİT	YÖNTEM	SIKLIK	KİM	İZLEME	YÖNTEM	SIKLIK	KİM	DÜZELTİCİ FAALİYET	ÖNLEYİCİ FAALİYET	
KKN 1	HAM MADDE DEPOLAMA	Soğuk oda sıcaklığı max.4 C Depo sıcaklığı max 15-20 C Depo nem oranı max %60	Gözlem Sıcaklık Ölçümü	3 kez/gün	GG Ekip Üyesi	Gözetim	Sıcaklık Ölçümü	3 kez/gün	GG Ekip Üyesi	*Ürün duyusal ve görsel kontrolleri *Sıcaklık ve nem ölçümü	*Müşteriden herhangi bir şikayetin gelmesi durumunda hammaddenin analizinin tekrar yapılması veya şikayet ile ilgili faaliyetin başlaması * DOF Takipleri * Kalibrasyon Sertifikaları * İç denetim sonucu belirlenen uygunsuzlukların giderilmesi için başlatılan faaliyetlerin kontrolü * Hammaddenin imhası	* DOF ve Müşteri Şikayetleri takip formu * Sıcaklık Kontrol Formu * DOF Formu * Kalibrasyon Sertifikaları * Uygun olmayan ürün/hizmet formu * İç denetim kayıtları.
KKN 2	MAKİNALAR	Fiziksel Tehlike: Toz, toprak Personel: takt, saç, kıl Ekipman: tel, aşınmış /üzey kalitesi Biyolojik tehlike: Personelden Mikroorganizma bulaşması Uygun sıcaklık olmasından dolayı mikroorganizma üremesi	Gözlem Sıcaklık Ölçümü	Her partide	GG Ekip Üyesi	Gözetim	Sıcaklık Ölçümü	Her partide	GG Ekip Üyesi	*Sıcaklıkların kulanımından önce ürünün amacından önce analizinin tekrar yapılması veya şikayet ile ilgili faaliyetin başlaması * DOF Takipleri * Kalibrasyon Sertifikaları * İç denetim sonucu belirlenen uygunsuzlukların giderilmesi için başlatılan faaliyetlerin kontrolü * Bakım ve Onarımlar	* DOF ve Müşteri Şikayetleri takip formu * Sıcaklık Kontrol Formu * DOF Formu * Kalibrasyon Sertifikaları * Uygun olmayan ürün/hizmet formu * İç denetim kayıtları.	
KKN 3	SON ÜRÜN DEPOLAMA	*Deponun uygun sıcaklıkta sağlanması sonucu içinde patojen mikroorganizma gelişmesi ve kontamine olması *Personel ve ekipmandan kaynaklı patojen mikroorganizma kontaminasyonu *Depolanma koşullarının uygun olmasının sonucu patojen gelişmesi.	Sıcaklık Ölçümü	3 kez/gün	GG Ekip Üyesi	Sıcaklık Ölçümü	Sıcaklık Ölçümü	3 kez/gün	GG Ekip Üyesi	*Depo kontrolü (sıcaklık) * Depoların ön gereksinim programı dahilinde kontrol altına alınması. *Personelin hijyen kurallarına eksiksiz uyması *Depo temizliğinin etkin yapılması	* Müşteriden herhangi bir şikayetin gelmesi durumunda hammaddenin analizinin tekrar yapılması veya şikayet ile ilgili faaliyetin başlaması * DOF Takipleri * Kalibrasyon Sertifikaları * İç denetim sonucu belirlenen uygunsuzlukların giderilmesi için başlatılan faaliyetlerin kontrolü * Bakım ve Onarımlar	* DOF ve Müşteri Şikayetleri takip formu * Sıcaklık Kontrol Formu * DOF Formu * Kalibrasyon Sertifikaları * Uygun olmayan ürün/hizmet formu * İç denetim kayıtları.
KKN 4	SEVİHYAT	*Personel ve araçtan kaynaklı patojen mikroorganizma kontaminasyonu *Ürünün uygun sıcaklıkta taşınmaması sonucu içinde patojen mikroorganizma gelişmesi ve kontaminasyonu	Sıcaklık Ölçümü	Her sevkiyatta	Şoför	Sıcaklık Ölçümü	Sıcaklık Ölçümü	Her sevkiyatta	Şoför	*Araç bakımı ve onarım *Ürün imhası	*Müşteriden herhangi bir şikayetin gelmesi durumunda hammaddenin analizinin tekrar yapılması veya şikayet ile ilgili faaliyetin başlaması * DOF Takipleri * Kalibrasyon Sertifikaları * İç denetim sonucu belirlenen uygunsuzlukların giderilmesi için başlatılan faaliyetlerin kontrolü * Bakım ve Onarımlar	* DOF ve Müşteri Şikayetleri takip formu * Sevkiyat Aracı Kontrol Formu * DOF Formu * Kalibrasyon Sertifikaları * Uygun olmayan ürün/hizmet formu * İç denetim kayıtları.
HAZIRLAYAN GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ						ONAYLAYAN GENEL MÜDÜR						

EK 75 İzlenebilirlik Prosedürü

ABC	PLANLAR	Sayfa	
		Dök.No	
		Rev.Tarihi	
		Rev. No	
		Yay.Tarihi	
İzlenebilirlik Prosedürü			

A. AMAÇ

Ham maddeden başlayarak bitmiş mamule kadar gerekli olan tanımlamalar ve izlenebilirliğin sağlanması, herhangi bir gıda güvenliği tehlikesi ile karşılaşılma ve ürünlerin geri çekilmesi durumunda kişilerin görev ve sorumlulukları için bir yöntem oluşturmaktır.

B. KAPSAM

Üretilen ürünlerin tamamını kapsamaktadır.

C. UYGULAMA

C.1. Girdi Kontrol

Tedarikçi firmadan temin edilen ham maddeler üzerinde Girdi Kontrol Formu (EK 25) ile ham madde uygunluk kontrolü yapılır.

C.2. Üretim

Ürün izlenebilirliği ve geri çağırılması için son ürün kalite kontrol formu (EK 5) ile üretim takip edilir, her üretilen ürün çeşidinde kullanılan hammadde bilgisi(numara, seri no vs.) forma işlenir.

Etiket bilgisinde seri (parti) numarası ve üretim ve/veya paketleme tarihi bilgisi kullanılır. Üretim/paketleme tarihi izlenebilirlik açısından veri oluşturur. Üretimi biten ürünler etiketlenerek mamul depoya alınır. Ürünlerin sipariş formu üzerine gramaj bilgisi işlenir. Herhangi bir acil durumda ürünlerin hızlı bir şekilde geri çağırılması için ürünün hangi şubeye, ne zaman, nasıl, kim tarafından, ne kadar sevk edildiği, nihai ürünün bütün şahit numuneleri, bütün hijyen, üretim kontrolleri ve bütün aşamaların kayıtları, bu kayıtlarda gözükten sorumlular dahil olmak üzere üründe hangi hammaddelerin kullanıldığı, hammaddelerin hangi tedarikçilerden alındığı (sipariş ve teslim bilgileri dahil),

hammadelerin bütün girdi kayıtları ve daha pek çok bilgiye yukarıda bahsi geçen formların içeriğinde bulunan seri (parti) no, üretim tarihi ve girdi kontrol takibiyle ulaşmak mümkündür.

İLGİLİ DÖKÜMANLAR:

Girdi Kontrol ve Depolama Talimatı (EK 26)

Girdi Kontrol Formu (EK 25)

Satın Alma Talimatı (EK 27)

Son Ürün Kalite Kontrol Formu (EK 5)

HAZIRLAYAN GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	ONAYLAYAN GENEL MÜDÜR
--	----------------------------------

EK 76 İzlenebilirlik Tutanak Formu

ABC	FORMLAR	Sayfa	
		Dök.No	
		Rev.Tarihi	
		Rev. No	
		Yay.Tarihi	
İzlenebilirlik Tutanak Formu			

KONU: İzlenebilirlik uygulama sonucu

ABC Unlu Mamuller biriminde uygulanan, satış noktasından alınan ve ürünlerinin izlenebilirlik sonuçları aşağıda belirtildiği gibidir.

(Ürün Adı).....: STT:

KULLANILAN FORMLAR: Son Ürün Kalite Kontrol Formu (EK 5), Girdi Kontrol Formu (EK 25)

..... tarihinde üretilen
ürününde.....
..... tespit edilmiştir.

(Ürün Adı).....: STT:

KULLANILAN FORMLAR: Son Ürün Kalite Kontrol Formu (EK 5), Girdi Kontrol Formu (EK 25)

..... tarihinde üretilen
ürününde.....
..... tespit edilmiştir.

HAZIRLAYAN GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	ONAYLAYAN GENEL MÜDÜR
--	----------------------------------

ABC	PROSEDÜRLER	Sayfa	
		Dök.No	
		Rev.Tarihi	
		Rev. No	
		Yay.Tarihi	
Uygun Olmayan Ürün-Hizmet Kontrol Prosedürü			

A. AMAÇ

Firmada oluşabilecek uygunsuzluklar için ve yasal şartlara, helal belgelendirme sistemi şartlarına uymayan ürünün, yanlışlıkla kullanımının veya tesliminin önlenmesi için sistematik yöntem belirlemektir.

B. KAPSAM

Tüm prosesleri kapsar.

C. SORUMLULUK

Bu prosedürün uygulanmasından Gıda Güvenliği Ekip Lideri ve ilgili bölüm sorumluları sorumludur.

D. UYGULAMA:

1. Firmamızda uygun olmayan ürün, aşağıdaki süreçlerde, aşağıda belirtilen sorumlular tarafından şu şekilde belirlenmektedir:

- Satın alınan girdi malzemelerinin, giriş kontrollerinin yapılması ve malzeme kabulünde depo sorumlusu sorumludur. Tedarikçi firmadan temin edilen ham maddeler üzerinde Girdi Kontrol Formu (EK 25) ile ham madde uygunluk kontrolü yapılır. Uygun olmayan ham maddeler tedarikçiye iade edilir.
- Girdi Kontrolleri Depo Sorumlusu ve Gıda Güvenliği Ekip Lideri tarafından yapılır. Ürünlerle ilgili karşılaşılan problemler Uygun Olmayan Ürün/Hizmet Formuna (EK 34) kaydedilir.
- Üretim sırasında yapılan otokontroller ile de ilgili personel tarafından uygun olmayan ürünler belirlenebilir. Karşılaşılan problemler Uygun Olmayan Ürün/Hizmet Formuna (EK 34) kaydedilir.

2. Proses içi kontroller sırasında tespit edilen, düzeltilebilecek uygun olmayan ürünler Gıda Güvenliği Ekip Liderinin ve Üretim Sorumlusunun müdahalesi ile kontrol edilir ve uygun ise üretime dâhil edilir.

Üretim esnasında ve/veya ürünün muhafazası sırasında soğuk zincirin kırılması ile oluşan uygun olmayan ürünler Gıda Güvenliği Ekip Liderinin ve Üretim Sorumlusunun müdahalesi ile kontrol edilir ve uygun ise üretime dâhil edilir. Uygun değilse imha tutanağı (EK 79) ile imha edilir ve atık olarak değerlendirilir.

3. Şubelerin iadesinden kaynaklanan uygun olmayan ürün depo bölümünde belirlenen “RED” bölgesine konur. Bu ürünlerin takibi iade sevk irsaliyesi ile yapılır. Uygunsuz ürünlerin muhafazasından Gıda Güvenliği Ekip Lideri sorumludur. Üretim Sorumlusu Gıda Güvenliği Ekip Lideri ile birlikte ürün hakkında karar verir.

4. Satın alınan Uygun olmayan ürünler hakkında aşağıda verilen kararlardan biri alınır; (Satın Alma Talimatı (EK 27)

- Reddedilecek.
- Olduğu gibi kullanılacak.

Şartlı kabul durumunda yapılması gereken ürün düzeltmeleri vb. uygulamalar Uygun Olmayan Ürün/Hizmet Formunda (EK 34) belirtilir. Gerekirse bu konuda üretim Sorumlusu, Gıda Güvenliği Ekip Lideri ve Genel Müdür toplantı yaparlar ve yapılması gerekenleri karara bağlarlar. Genel Müdür karara bağlanan uygulamaların gerçekleştiğinin kontrolünden sorumludur. Uygulamada bir problem veya ihtimali ortaya çıktığında Düzeltici Önleyici Faaliyet İstek Formu (EK 29) ile düzeltici/önleyici faaliyet başlatılır.

5. Uygunsuz ürün şubelere gittikten sonra şubenin tespitlerinde bir uygunsuzluk çıktığı durumlarda ürün hemen geri alınır. Gıda Güvenliği Ekip Lideri inceleme yapar ve Uygun olmayan ürün/hizmet kontrolü formu (ek 34) düzenler. Eğer personelden kaynaklı bir hata varsa personel uyarılır ve DÖF açılır. Üründe tespit edilen uygunsuzluğa göre ürün tekrar kullanılmak üzere soğuk hava deposuna alınır veya imha edilir (EK 79). Gerekli hallerde DÖF (EK 28) başlatabilir.

6. Şubelerden veya müşterilerden herhangi bir şikâyet gelmesi durumunda, G.G.E.L.’ne telefon veya mail ile bilgi verilir. Uygun Olmayan Ürün/Hizmet Kontrolü Formu (EK 34) ve DÖF ve Müşteri Şikayetleri Takip Formu (EK 30) Gıda Güvenliği Ekip Lideri tarafından incelenir. Konu hakkında üst yönetime belirlenen periyotlarda düzenlenen toplantılar ile bilgi aktarımı yapılır. Uygunsuzluğun tekrarlanmaması için gerekli önlemler alınır ve konu hakkında bilgi, ilgili birim sorumlularına aktarılır; uygunsuzluğun önemi dikkate alınarak, gerekiyorsa DÖF Prosedürüne (EK 28) göre düzeltici-önleyici faaliyet isteğinde bulunulur.

İLGİLİ DÖKÜMANLAR:

Girdi Kontrol Formu (EK 25)

Uygun Olmayan Ürün/Hizmet Formu (EK 34)

İmha Tutanağı (EK 79)

DÖF Prosedürü (EK 28)

DÖF ve Müşteri Şikayetleri Takip Formu (EK 30)

HAZIRLAYAN GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	ONAYLAYAN GENEL MÜDÜR
--	--

EK 78 Ürün İmha Prosedürü

ABC	PROSEDÜRLER	Sayfa	
		Dök.No	
		Rev.Tarihi	
		Rev. No	
		Yay.Tarihi	
Ürün İmha Prosedürü			

1. AMAÇ

Bu prosedürün amacı, ISO 22000 Gıda Güvenliği Standardına uygun olmayan girdi, yarı mamul ve mamullerin zamanında belirlenmesini, dokümanite edilmesini, kontrol altına alınmasını, kontrol altında tutularak yanlışlıkla kullanımının engellenmesini ve sevk edilmiş ürünlerin gerektirdiğinde geri çağrılmasını ve firma politikası, müşteri istekleri ve yasal düzenlemelere uygun olarak değerlendirilmesini garanti altına almak ve ilgili birimlere haber verilmesini sağlamak üzere kurulu bir sistem oluşturmaktır.

2. SORUMLULAR

Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Ekip Lideri: Ürünün ve/veya hizmetteki uygunsuzluğun

belirlenmesinde, kontrollerinde, kayıt altına alınmasında ve alıkonulmasından, onarılan ve ya yeniden işlenen ürün/hizmetin yeniden kontrollerinin yapılmasından ve ISO 22000 dokümanlarının kontrolünden sorumludur.

Üretim Sorumlusu: Uygunsuzlukların giderilmesine yönelik faaliyetlerin belirlenmesinden ve zamanında etkin bir şekilde yürütülmesinden, uygun olmayan ürünün sevk edilmemesinden sorumludur.

Tüm Personeller: Kalite ve Gıda Güvenliği uygunsuzluklarını bildirmekten sorumludur.

3. UYGULAMA

Uygun Olmayan Ürünün - Şüpheli Ürünün Ayrılması: Girdi kontrol faaliyetleri, kalite kontrol faaliyetleri, üretim faaliyet kontrolleri, müşteri şikayetleri, resmi kurum kuruluşların yaptığı denetim ve incelemeler sonrası veya herhangi bir faaliyet sırasında tespit edilen uygun olmayan ürün/şüpheli ürünler, Gıda Güvenliği Ekibi/Üretim tarafından alıkonur, işaretlenir ve gerek duyulduğunda değerlendirme biçiminin belirlenmesini beklemek üzere red bölgesine alınır.

Red bölgesindeki ürünlerin diğer ürünlere herhangi bir şekilde bulaşmasını önlemek üzere önlem alınır.

Kalite İle İlgili Uygunsuzlukların Kontrollü: Hammadde ve yardımcı malzemeler İlgili birim, girdi kalite planlarına uygun şekilde tüm girdilerin kontrollerini yapar, uygun olmayan ürünleri işaretle ve kullanılmasını engelleyerek ilgili sorumluya haber verir.

Gerektirdiği takdirde, tedarikçiye Uygun Olmayan Ürün Formu ve DÖF formu açılarak tedarikçiye iletilir.

Depolama: Depolama süresi içerisinde, depolama koşulları, depo ve sevkiyat hareketleri vb. sebeplerle girdinin yarı mamul veya mamulün kullanılmayacak durumda olduğu ve Gıda Güvenliği açısından tehlike olasılığı belirlenirse, ürün alıkonur ve Uygun Olmayan Ürün Formu (EK 34) doldurulur.

Üretim: Üretim sırasında üretim kontrol faaliyetlerine, kalite planlarına göre ilgili sorumlu tarafından yapılan izleme, muayene ve deneyler sonucunda mamulde veya yarı mamulde tespit edilen uygunsuzluklarda, Üretim sorumlusu ve Gıda Güvenliği Ekip Üyesine haber verilir ve hangi işlem uygulanacağı Uygun Olmayan Ürün Formu doldurularak belirlenir.

Aynı uygunsuzluğun tekrar etmesi durumunda ilgili personel tarafından DÖF formu doldurularak kök sebep tespit edilir.

Sevk Edilmiş Ürünlerde Tespit Edilen Uygunsuzluklar: Ürün ile ilgili müşteri şikayetlerinin değerlendirilmesinin sonrasında, uygunsuzluğun tüketici/müşteri hatası veya ürün kalitesi tespit edilmediği durumlarda ürün ve/veya prosesle ilgili bir faaliyet yürütülmeyebilir.

Sevk edilmiş ürün veya hizmetlerde sonradan tespit edilen uygun olmayan ürünler, müşteri şikayeti, tüketici kalitesi ve ürün güvenliği açısından kabul edilemez bir risk veya yasal mevzuatlara aykırı bir uygunsuzluk tespit edildiğinde bu ürünlerle ilgili hızlı, çabuk ve etkili cevap verebilen ürün geri çağırma işlemi, gerekli değerlendirmeden sonra Genel Müdür onayı ile başlar.

Ürün Geri Çağırma Prosedürüne (EK 80) uygun olarak ürün geri çağırması yapılır.

Geri çekme gerekebilecek uygun olmayan ürünle ilgili değerlendirmenin yapıldığı süre boyunca ilgili ürünlerin veya etkilenen diğer ürünlerin sevkiyatı, dağıtımı ve satışı durdurulur.

Uygun olmayan ürünle ilgili değerlendirme kararı hammadde, yardımcı mamul, mamul ve iadelerle ilgili uygunsuzluklarda Gıda Güvenliği Ekibi, Üretim Sorumlusu ve Genel Müdür onayı ile değerlendirme kararı verilir.

Gerektiğinde deneme üretimi sonrasında ürüne red veya kabul onayı verilir.

Uygun olmayan ürünlerin değerlendirme biçimleri aşağıdaki gibidir:

İmha: Laboratuvar sonuçlarının yasal şartları aşan limitlerde uygunsuz olması, sözleşmeleri gereksinimini karşılamayan ve başka bir şekilde değerlendirilemeyen uygun olmayan ürünlerin uygun yöntemle imha edilmesi veya elden çıkarılmasıdır.

Yeniden İşleme: Kalite ve Gıda Güvenliği açısından objektif delillere dayandırılarak uygun şekilde kullanılmalıdır. (Fiziksel özelliklerin tutmaması, ambalaj - etiket bozukluğu vb. durumlar).

Değerlendirme Kararı (Düzeltilmenin) Gözden Geçirilmesi: Üretim sorumlusu ve GG Ekibi uygunsuzluğun giderilmesine yönelik faaliyetleri takip eder ve ilgili yöneticiye bilgi verir.

KKN ve Operasyonel ÖGP lerdeki Sapmalar

Şüpheli Ürünlerin Bekletilmesi ve Alıkoyma: KKN'larda sapma olması durumunda, GG Ekip üyelerine haber verilir, etkilenen ürünler şüpheli ürün olarak ayrılır, işaretlenir. İlgili bölüm tarafından Uygun Olmayan Ürün Formu (EK 34) doldurulur ve inceleme başlatılır.

Operasyonel ÖGP' lerde uygun olmayan koşullarda üretilen ürünler veya cam kırılması, uygun olmayan depolama şartlarında, kesici alet ve/veya parçası kaybolması, yara bandı kaybolması vb. kazalarda uygunsuzluğun nedenine ve gıda güvenliğiyle ilgili sonuçlarına göre inceleme yapılır.

Gıda güvenliği riski olması durumunda, şüpheli ürün olarak kalite departmanı/ GG Ekibine veya ilgili bölüm yöneticisi tarafından ayrılır, işaretlenir ve Uygun Olmayan Ürün Formu (EK 34) doldurulur.

Gıda Güvenliği Ekip Lideri tarafından inceleme başlatılır.

Şüpheli Ürünlerde İnceleme ve Serbest Bırakma İçin Değerlendirme: GG Ekibi tarafından başlatılan inceleme sonucunda ilgili gıda güvenliği tehlikesinin, belirlenmiş

kabul edilebilir seviyelere indirilmiş olduğu veya uygunsuzluğa rağmen belirlenmiş kabul edilebilir seviyeleri halen karşıladığı veya gıda zincirine girmeden önce kabul edilebilir seviyelere indirilecek olduğu, aşağıdaki yollardan herhangi birisi ile kanıtlanabildiğinde GG ekibi tarafından güvenli gıda olarak serbest bırakabilir.

Kontrol önlemlerinin (KKN'lar, ÖGP'ler, O-ÖGP'ler) etkin olduğunu gösteren etkin izleme sisteminin dışında kanıtlar olması durumunda; kontrol önlemlerinin kombinasyonunun etkisinin, etkilenen üründe, amaçlanan performansa ulaşılmasının sağlandığının kanıtlanması durumunda, örnekleme, analiz ve veya diğer doğrulama sonuçlarının etkilenen ürün partisinin, ilgili gıda güvenliği tehlikesinin belirlenmiş kabul edilebilir seviyelerine uygun olduğunun gösterilmesi durumunda inceleme sonucunda ürünün gıda güvenliği açısından uygun olmadığının tespit edilmesi durumunda, düzeltme kararı, HACCP Planlarına uygun olarak, gerektiğinde ek tedbirler alınarak "Gıda Güvenliği Ekibi" tarafından verilir, Uygun Olmayan Ürün formunda belirtilir ve imha formuna göre imha edilir.

Aşağıdaki Durumlarda Ürün Serbest Bırakılmaz: Bir kritik kontrol noktasında sapma var iken üretilen ürünler, patojen veya toksin ihtiva eden ürünler, yabancı madde içeren ürünler, yasal limitler dışında metal, ağır metal kalıntısı, katkı maddesi içeren ürünler, yasal şartları karşılamada yetersiz ürünler.

Yukarıdaki yazılanların dışında Gıda Güvenliği Ekibi Kalite Bölümü kararı ile farklı uygun olmayan ürünlerde serbest bırakılmaz.

Gıda güvenliği açısından uygun olmayan ürünle ilgili değerlendirme kararı (düzeltme) şüpheli ürünün incelenmesi sonucunda, ürün serbest bırakmaya uygun değil ise, aşağıdaki faaliyetlerden birine göre işlem yapılır.

- a. Kuruluş içinde veya dışından gıda güvenliği tehlikesinin yok edilmesini veya kabul edilebilir, seviyeye indirilmesini sağlayacak şekilde yeniden işleme veya daha ileri seviyede işleme,
- b. Kullanılmaz hale getirmek veya atık olarak bertaraf etmek.

Geri çekme, kalite ve gıda güvenliği açısından uygun olmadığı tespit edilen sevk edilmiş bütün ürün partilerinin tam olarak ve hızlı bir şekilde geri çekilmesini sağlanmasını ve kolaylaştırılması için konu ile ilgili tarafları hızlı bir şekilde bilgilendirmeyi içerir.

Geri çağırma prosedürüne (EK 80) göre geri çekmeyi gerçekleştirir.

Geri çekilen ürünler imha edilinceye, farklı bir amaç için kullanılıncaya, aynı veya farklı bir kullanım için güvenli olduğu tespit edilinceye veya güvenli halde yeniden

işleninceye kadar, Gıda Güvenliği Ekip Lideri tarafından koruma ve gözetim altına alınır.

Geri çekmenin nedeni, kapsamı ve sonuçları Gıda Güvenliği Ekip Lideri tarafından kayıt altına alınır ve üst yönetime Yönetim Gözden Geçirme girdisi olarak raporlanır.

Geri çekmenin nedeni, kapsamı ve sonuçları Gıda Güvenliği Ekip Lideri tarafından geri çekmenin etkinliği, uygun teknikler kullanarak (Örn. Geri çekme tatbikatı veya geri çekme uygulaması) Geri Çağırma Prosedürüne uygun olarak yapılır ve kayıt altına alınır.

Uygunsuzlukların Değerlendirilmesi Gıda Güvenliği Ekip Lideri Uygun Olmayan Ürün Formlarını dosyalar, değerlendirir ve düzeltici faaliyet gerektiren tekrarlayan uygunsuzluklara ilgili düzeltici faaliyet başlatır.

4.İLGİLİ DÖKÜMANLAR:

Uygun Olmayan Ürün/Hizmet Formu (EK 34)

DÖF Formu (EK 30)

Son Ürün Kalite Kontrol Formu (EK 5)

Ürün Geri Çağırma Prosedürü (EK 80)

HAZIRLAYAN GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	ONAYLAYAN GENEL MÜDÜR
--	----------------------------------

EK 79 İmha Tutanağı Formu

ABC	FORMLAR	Sayfa	
		Dök.No	
		Rev.Tarihi	
		Rev. No	
		Yay.Tarihi	
İmha Tutanağı Formu			

İMHA EDİLECEK YARI MAMUL VEYA MAMUL ADI :

İMHA EDİLECEK MİKTAR :

İMHA NEDENİ :

...../...../..... TARİHİNDE
.....ŞUBESİNDEN ALINAN
ÜRÜNÜN DEĞERLENDİRİLMESİ SONUCU UYGUN OLMAYAN ÜRÜNÜN
İMHA EDİLMESİNE KARAR VERİLMİŞTİR.

İMHA KARARI VERENLER

ÜRETİM SORUMLUSU
İMZA

YÖNETİM TEMSİLCİSİ
İMZA

EK 80 Ürün Geri Çağırma Prosedürü

ABC	PROSEDÜRLER	Sayfa	
		Dök.No	
		Rev.Tarihi	
		Rev. No	
		Yay.Tarihi	
Ürün Geri Çağırma Prosedürü			

A. AMAÇ ve KAPSAM

- Bu prosedürün amacı ABC' dE herhangi bir sebeple uygunsuz olduğu saptanan ürünlerin geri çağırılması konusunda bir yöntem belirlemektir.
- Bu prosedür firmamızın her birimindeki uygunsuz ürünleri kapsar.

B. SORUMLULUK

- Bu prosedürün uygulamasından Gıda Güvenliği Ekip Lideri sorumludur.

C. TANIMLAR

Uygunuzluk: Ürünün belirlenen standartların dışında olması, üretilmekte olan ürünün veya yapılan faaliyetlerin ilgili prosedürlere uygun olmaması, gerekli prosedür ve talimatların bulunmaması, iç ve dış denetimlerde ortaya çıkan eksiklikler ve yanlışlıklar gibi belirlenen Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi ve Helal Belgelendirme Yönetim Sistemi kriterlerine uyulmaması durumudur.

A Sınıfı Tehlike: Ölüm riski veya ızdırap verici yaralanma veya hastalık olasılığı olan tehlikedir.

B Sınıfı Tehlike: Ölüm riski ve ızdırap verici yaralanma veya hastalığın oluşma olasılığının düşük fakat mümkün, ciddi bir yaralanma veya hastalık olasılığı olan orta derecede bir yaralanma veya hastalığın çok olası olduğu tehlikedir.

C Sınıfı Tehlike: Ciddi bir yaralanma veya hastalık olasılığının düşük fakat mümkün veya orta derecede yaralanma veya hastalığın mutlaka oluşmayacağı fakat mümkün olduğu tehlikedir.

D Sınıfı Tehlike: Ürün sağlık riski taşımadığı ancak standart dışı olduğu anlaşılan ve şirket imajı için tehlike oluşturan tehlikedir.

D. UYGULAMA

ABC'de bütün müşteri şikâyetleri Gıda Güvenliği Ekip Liderine iletilir. Gıda Güvenliği ekip lideri herhangi bir ürün geri çağırma işi başlatılması gerekip gerekmediğine Gıda Güvenliği Ekibi ile birlikte karar verir; bu geri çekme, bir müşteri şikâyetinden, firma içi ve/veya şubedeki bulgulardan kaynaklanabilir. Ekip elde edilen bilgiye ve ürünün cinsine göre tehlikenin boyutunu belirler. Gıda Güvenliği Ekip Lideri ve Gıda Güvenliği Ekibi

bir ürün geri çağırma işine karar verdikten sonra, geri çağırılacak ürünün tanımlamasını yapar. Ürün ile ilgili bilgiler Uygun Olmayan Ürün Kontrol Formuna (EK 34) kaydedilir. Geri çağırmanın izlenmesi o günkü üretimden alınan şahit numunelerle, Girdi Kontrol Formu (EK 25) ve Son Ürün Kalite Kontrol Formu (EK 5) ile yapılmaktadır. Uygun olmadığı tespit edilen üründen eğer depoda mevcutsa derhal red bölgesine alınır. Ve şubelerden geri çağırılan ürünler ile beraber gıda güvenliği ekip liderinin bilgisi dâhilinde imha edilir.

Tehlike haberini en hızlı bir şekilde ulaştırabilmek için geri çağırma yapacak ekibin (Gıda Güvenliği Ekibi) adları, unvanları, ev adresleri, ev/cep telefon numaraları ilgili yerlerde bulunur. İlan yolu ile veya sessiz geri çağırma uygulanır.

İlan Yolu ile Geri çağırma: Halkın haberdar olduğu geri toplamadır.

Sessiz Geri çağırma: Kamunun haberi olmadan firma bünyesinde fark edilerek kararlaştırılan geri toplamadır.

İLGİLİ DOKÜMANLAR:

Uygun Olmayan Ürün/Hizmet Kontrol Prosedürü (EK 77)

Uygun Olmayan Ürün/Hizmet Kontrol Formu (EK 34)

Müşteri Şikâyet ve Değerlendirme Formu (EK 30)

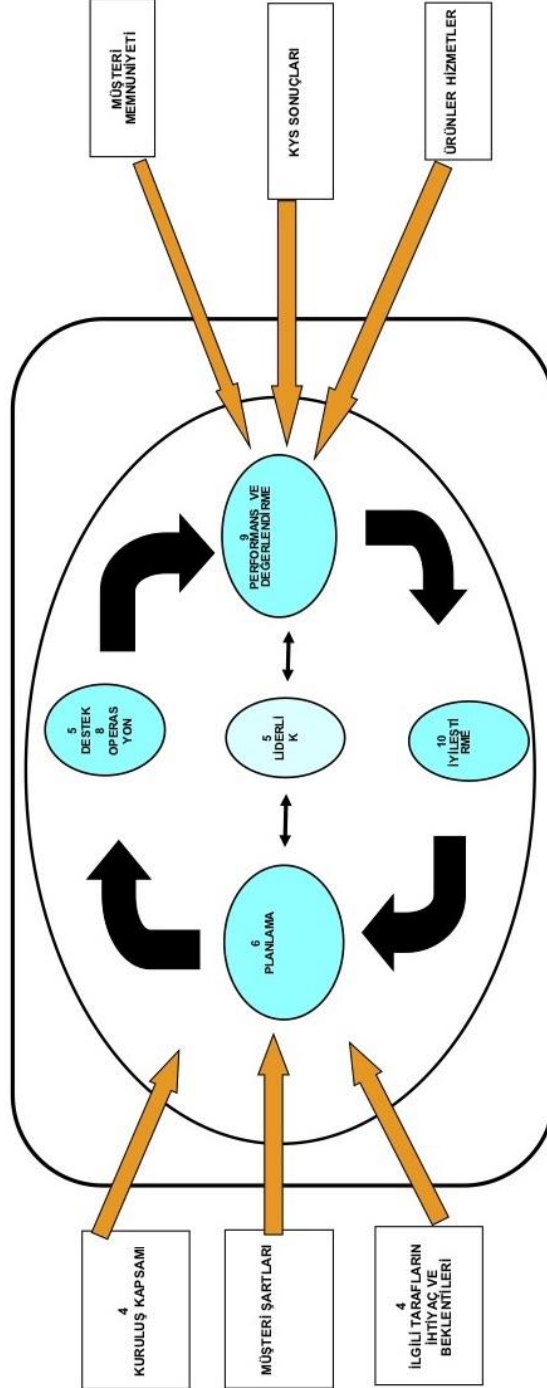
Girdi Kontrol Formu (EK 25)

Son Ürün Kalite Kontrol Formu (EK 5)

Ürün Geri Çağırma Prosedürü (EK 80)

HAZIRLAYAN GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	ONAYLAYAN GENEL MÜDÜR
--	----------------------------------

ABC	KALİTE EL KİTABI		
	Sayfa		
	Dökü No		
	Revizyon Tarihi		
	Rev. No		
	Yayın Tarihi		
PROSES ETKİLEŞİM			



KYS PUKÖ DÖNGÜSÜ
PLANLA-UYGULA-KONTROL ET-ÖNLEM AL

HAZIRLAYAN GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	ONAYLAYAN GENEL MÜDÜR
--	--------------------------

EK 82 Ölçüm Cihazları Listesi

ABC	FORMLAR	Sayfa	
		Dök.No	
		Rev.Tarihi	
		Rev. No	
		Yay.Tarihi	
ÖLÇÜM CİHAZLARI LİSTESİ			

Cihazın Adı	Kalibrasyon Kodu	Cihazın Ölçüm Aralığı	İşletme Kullanım Aralığı	Kullanıldığı Yer	Kalibrasyon Periyodu
ELEKTRONİK BASKÜL		0-300 KG	0- 300 KG	SEVKİYAT TARTIM	1 YIL
ELEKTRONİK TERAZİ		0-30 KG	0-30 KG	MAMUL TARTIM	1 YIL
SOĞUK ODA 1		-50 / + 50 °C	0 – 4°C	DEPO	1 YIL
SOĞUK ODA 2		-50 / +50 °C	0 – 4 °C	DEPO	1 YIL
SOĞUK ODA 3		-50 / +50 °C	0 – 4 °C	DEPO	1 YIL
SOĞUK ODA 4		-5/ +50°C	0 – 4 °C	DEPO	1 YIL
SOĞUK ODA 5 (ŞOK)		-20 / +20 °C	-18 °C	ŞOKLAMA	1 YIL
ORTAM SOĞUTUCU		+	0-(+12) °C	İŞLEME BÖLÜMÜ	1 YIL

HAZIRLAYAN GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	ONAYLAYAN GENEL MÜDÜR
--	----------------------------------

EK 83 İç Tetkik Prosedürü

ABC	PROSEDÜRLER	Sayfa	
		Dök.No	
		Rev.Tarihi	
		Rev. No	
		Yay.Tarihi	
İç Tetkik Prosedürü			

A. AMAÇ

Bu prosedürün amacı, şirketimizde kaliteye ulaşmaya uygun bir sistemin oluşturulduğunu, kaliteyle ilgili faaliyetlerin ve ilgili sonuçlarının Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi ve Helal Belgelendirme yönetim sistemine uygunluğunu, uygulanmakta olan Gıda Güvenliği ve Helal Belgelendirme Yönetim Sisteminin belirlenen gıda güvenliğini sağlamadaki etkinliğini tespit etmek için yapılan İç Denetim faaliyetleri konusunda yazılı bir yöntem oluşturmak ve konu ile ilgili sorumlulukları belirlemektir.

B. SORUMLULUK

Bu prosedürün uygulanmasından Tetkikçiler ve Gıda Güvenliği Ekip Lideri sorumludur.

C. UYGULAMA

Firmamızda her yıl 1 kez, denetlenecek bölümler ve bölümlerin denetlenecekleri tarihleri gösteren İç Tetkik Planı hazırlanır. İç Tetkik Planı, Genel Müdür tarafından onaylandıktan sonra uygulamaya alınır. Bu plan ilgili birimlere kontrollü olarak dağıtılır.

Firmamızda ürün kalitesiyle ilgili çalışan tüm bölümler yılda en az bir kez tetkike tabi tutulurlar. Gıda Güvenliği Yönetim Sisteminin ve Helal Belgelendirme Sisteminin uygulanmasındaki aksaklıkların fazlaşması durumunda, üst yönetim tarafından tetkiklerin sıklığı arttırılabilir. İç Tetkiklerin planlanan tarihte olamaması durumunda GGEL tarafından plan revize edilir.

GGEL tarafından Tetkikleri yapan kişiler firmamız personeli arasından;

- GIDA GÜVENLİĞİ KALİTE YÖNETİM SİSTEMİ TETKİKLERİNİN YAPILMASINDA ESAS ALINAN STANDARTLAR HAKKINDA BİLGİ SAHİBİ OLAN,
- İnceleme, soruşturma, değerlendirme ve rapor yazma ile ilgili Tetkik tekniklerine sahip,
- Planlama, organize etme, iletişim ve yönlendirme gibi bir Tetkik yönetimi için gerekli ek becerileri olan kişiler seçilir.
- İç Tetkik yapacak personelin denetlenen faaliyetle doğrudan sorumluluğu olmamasına, bağımsız olmasına dikkat edilir.

ISO 22000-Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Tetkiki

Tetkik için ISO 22000 Standardının uygulanan prosedürlerin anahtar faaliyetlerinden, talimat, form gibi diğer GGYS dokümantasyonundan, Helal Belgelendirme Sisteminin uygunluk kriterlerinden, bir önceki Tetkik sonuçlarından, Tetkik edilecek bölümün organizasyon yapısından yararlanılır. İç Tetkik soruları belirli bir mantık sırasını takip eder, tespit notları ile Tetkikin detayları İç Tetkik Raporu üzerinde belirlenir.

İç Tetkik açılış toplantısı ile başlar. Bu toplantıya GGEL, Bölüm Sorumlusu, Tetkikçi ve Bölüm Sorumlusunun belirleyeceği diğer ilgili kişiler katılır. Bu toplantıda İlgili Bölüm Sorumlusu; Tetkikin kapsamı, raporlama, düzeltici faaliyetler ve takip Tetkikleri hakkında bilgilendirilir.

Tetkikin yürütülmesi sırasında Tetkikçi açık ve anlaşılabilir sorular sorar. Bu soruları sorarken GGYS Standardı, prosedürler vb. dokümanlardan yararlanır. Bulgularının ve tespitlerinin diğer faaliyetler üzerindeki etkilerini incelerken, bu bulgu ve tespitlerini mutlaka objektif delillere dayandırır. Gözlemlerini mevcut durum üzerinde yaparak bunlara ilişkin notlar tutar. Soru listeleri denetçileri bağlayıcı nitelikte değildir. Denetçiler denetim sırasında sorular sorarak objektif deliller toplar ve bulunan uygunsuzlukları not ederler.

Tetkikin tamamlanmasından sonra bölüm yöneticisi ve gerektiğinde ilgili diğer yöneticilerle toplantı yapılır. Uygunsuzluklar, tavsiyeler (hata olmayıp, ileride hataya yol açabilecek durumlar) belirtilir.

İç Tetkik Raporları, düzeltici faaliyetlerin ve düzeltici faaliyetlerin tamamlanma sürelerinin belirlenmesi amacıyla, GGEL 'ne verilir. Varsa uygunsuzluklar için DÖF Prosedürü uygulanır.

Düzeltilici faaliyet çalışmaları GGEL tarafından takip edilir. Düzeltici faaliyet tamamlanma süresi sonunda, düzeltici faaliyetin uygulanıp uygulanmadığı, uygulandıysa etkinliğin belirlenmesi amacıyla takip tetkikleri yapılır. Düzeltici faaliyet, problemin çözümü için yeterli olmamış ise yeni uygunsuzluk raporu düzenlenir.

Düzeltilici faaliyetin amacına ulaşmaması, uygunsuzlukların ortadan kaldırılmaması durumunda, Yönetime yazılı bilgi verilir.

Yılda bir kez yapılan Yönetimin Sistemi Gözden Geçirmesi Toplantılarında, İç Tetkik Raporları ve ilgili düzeltici faaliyet çalışmaları esas alınır.

İLGİLİ DOKÜMANLAR

İç Tetkik Soru Listesi ve Raporu (EK 84)

DÖF Prosedürü (EK 28)

HAZIRLAYAN GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	ONAYLAYAN GENEL MÜDÜR
--	--

EK 84 İç Tetkik Soru Listesi ve Raporu

ABC	RAPORLAR	Sayfa	
		Dök.No	
		Rev.Tarihi	
		Rev. No	
		Yay.Tarihi	
İç Tetkik Soru Listesi ve Raporu			

Denetlenecek Bölüm :SATIN ALMA VE GİRDİ KONTROLÜ			DÖF		
Aktivite İle İlgili Sorular:	Uygunluk E / H	Denetimle İlgili Olumlu/Olumsuz Bulgular(Rapor)			
1.Satın alma ve girdi kontrolünün akışını belirleyen bir yöntem oluşturulmuş mu?					
2.Depo stokları kontrol edilip ihtiyaçlar önceden belirleniyor mu?					
3.Tedarikçiler değerlendirmeye alınıyor mu?					
4.Tedarikçi listesi oluşturulmuş mu?					
5.Satınalma faaliyetleri helal gıda politikasına uygun yapıyor mu?					
6.Siparişi edilecek malzemelerin özelliklerini içeren kayıtlar mevcut mu?					
7.Mal siparişleri zamanında ve eksiksiz teslim ediliyor mu?					
8.Satın alma takipleri yapıp gelen malzemelerin girdi kontrol talimatına göre kontrolleri yapılıyor mu?					
9.Uygun olmayan malzemeler iade bölümüne ayrılıp, bu uygunsuzluklar ile ilgili düzeltici faaliyetler başlatılıp iyileştirmeye gidiliyor mu?					
Denetçiler	İmza	Bölüm Yetkilisi	İmza	Tarihi / Saat	Açıklama

HAZIRLAYAN GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	ONAYLAYAN GENEL MÜDÜR
--	----------------------------------

Denetlenecek Bölüm :KALİTE YÖNETİMİ					
Aktivite İle İlgili Sorular:	Uygunluk E / H	Denetimle İlgili Bulgular(Rapor)	Olumlu/Olumsuz	DÖF	
1.Doküman kontrolü prosedürü oluşturulmuş mu?					
2.HYS ile ilgili bir yöntem oluşturulmuş mu?					
3.Dokümanlar saklanması gereken yerlerinde mevcut mu?					
4.Dokümanlar sorumluları tarafında imzalanmış mı?					
5.Orijinal dokümanlara orijinal kaşesi, dağıtımı yapılacak olan dokümanlara, kontrollü kopya kaşesi basılmış mı?					
6.Dokümanların revizyonu durumunda numaraları 1 arttırılıyor mu?					
7.Dokümanlar sorumlularına imza karşılığı dağıtılmış mı?					
8.Dokümanların dağıtımını kayıt altına alan bir form mevcut mu?					
9.Dış kaynaklı dokuman listesi oluşturulmuş mu?					
9.Tüm dokümanları kapsayan dokuman listesi oluşturulmuş mu?					
10.Gerekli durumlarda aksaklıkları ve hataları düzeltmek ve önlemek adına düzeltici ve önleyici faaliyetler prosedürü oluşturulmuş mu?					
11.Düzeltilici ve önleyici faaliyetler başlatılıp iyileştirmeye gidiliyor mu?					
12.Düzeltilici ve önleyici faaliyetler kayıt altına alınıyor mu?					
13.Uygunsuz hammadde ve ürünlere uygulanma yapılması gereken şartlarla ilgili bir prosedür ve ilgili form oluşturulmuş mu?					
Denetçiler	İmza	Bölüm Yetkilisi	İmza	Tarihi / Saat	Açıklama

HAZIRLAYAN GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	ONAYLAYAN GENEL MÜDÜR
--	----------------------------------

Denetlenecek Bölüm		EĞİTİM			
Aktivite İle İlgili Sorular:	Uygunluk E / H	Denetimle İlgili Olumlu/Olumsuz Bulgular(Rapor)	DÖF		
1.Kuruluş eğitim faaliyetlerini ve gerekli kaynakları sağlıyor mu?					
2.İşe yeni alınan personelin özlük bilgilerini içeren bir form mevcut mu?					
3.Kuruluş işe yeni alınan personele oryantasyon eğitimi veriyor mu?					
4.Eğitim planları yapılmış mı?					
5.Eğitimler planlanan tarihlerde gerçekleştiriliyor mu?					
6.Verilen eğitimler kayıt altına alınıyor mu?					
7.Kalite politikası oluşturulmuş mu?					
8.Kalite politikası sözlü olarak personele anlatılmış ve personelin görebileceği noktalara asılmış mı?					
9.Görev tanımları personele kontrollü kopya olarak dağıtılmış mı?					
10.Kalite hedefleri oluşturulmuş ve kalite politikası ile tutarlı mı?					
11.Verilen eğitimler değerlendiriliyor ve kayıt altında tutuluyor mu?					
Denetçiler	İmza	Bölüm Yetkilisi	İmza	Tarihi / Saat	Açıklama

HAZIRLAYAN GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	ONAYLAYAN GENEL MÜDÜR
--	----------------------------------

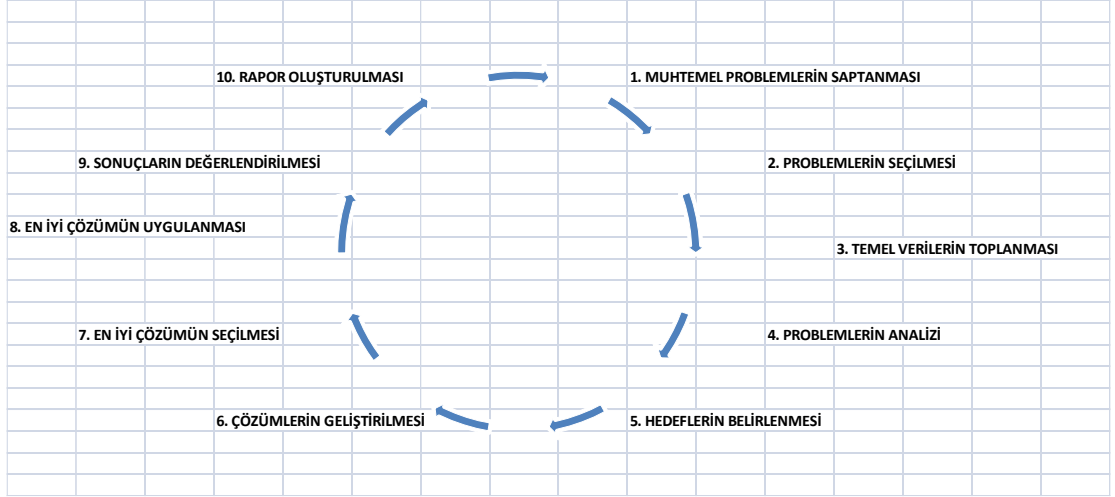
Denetlenecek Bölüm : ÜRETİM					
Aktivite İle İlgili Sorular:	Uygunluk E / H	Denetimle İlgili Olumlu/Olumsuz Bulgular(Rapor)	DÖF		
1. Proses akış diyagramları oluşturulmuş mu?					
2. Tehlike analizleri yapılmış mı?					
3. Kritik Kontrol Noktaları yer alıyor mu? İzleniyor mu?					
4. Ürün üzerinde izlenebilirlik sağlanıyor mu? Bu konuda uygulama mevcut mu?					
5. Uygun Olmayan Ürün ve İzlenebilirlik prosedürü var mı?					
6. Düzeltici faaliyetler yer alıyor mu?					
7. Doğrulama faaliyetleri yer alıyor mu?					
8. Ürün Geri Çağırma Prosedürü ve kayıtları var mı?					
9. Son ürün tanımları mevcut mu?					
10. Temizlik ve hijyen plan, programları oluşturulmuş mu? Plana göre yapılıyor mu?					
10. Haşere kontrol mücadelesi başlatılmış ve belirli periyotlarda devam ettiriliyor mu?					
11. Makine bakım ve onarım planı yapılmış mı?					
12. Makine bakım ve onarım planına göre bakım ve onarım gerçekleştirilip kayıt altında tutuluyor mu?					
13. Makine kullanım talimatları oluşturulmuş ve personelin görebileceği noktalara asılmış mı? ?					
14. Ölçüm aletlerinin kalibrasyonları için bir kalibrasyon planı oluşturulmuş mu?					
15. Kalibrasyonlar planlanan tarihte gerçekleştirilip doğrulanması yapılıyor mu?					
Denetçiler	İmza	Bölüm Yetkilisi	İmza	Tarihi / Saat	Açıklama

HAZIRLAYAN GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	ONAYLAYAN GENEL MÜDÜR
--	----------------------------------

Denetlenecek :SEVKİYAT					
Bölüm					
Aktivite ile İlgili Sorular:		Uygunluk E / H	Denetimle İlgili Olumlu/Olumsuz Bulgular(Rapor)		DÖF
1.Satış ve pazarlama için yöntem belirlenmiş mi?					
2.Müşteri sözleşmeleri mevcut mu?					
3.Müşteriler ile kolay iletişime geçilebilecek müşteri bilgilerini içeren bir form oluşturulmuş ve kullanılıyor mu?					
4.Müşteri istekleri kayıt altına alınıyor mu?					
5.Müşteri memnuniyet ve şikâyet anketleri yapılıyor mu?					
6.Bu anketler sonucunda düzeltici, iyileştirici faaliyetler başlatılıp sonuçlandırılıyor mu?					
7.Ürün stok kontrolleri yapılıyor ve kayıt altında tutuluyor mu?					
8. Sevk edilen ürünler kayıt altında mı?					
Denetçiler	İmza	Bölüm Yetkilisi	İmza	Tarihi / Saat	Açıklama

HAZIRLAYAN GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	ONAYLAYAN GENEL MÜDÜR
--	----------------------------------

ABC	ETKİLEŞİMLER	Sayfa	
		Dök.No	
		Rev.Tarihi	
		Rev. No	
		Yay.Tarihi	
Kalite Çemberi			



HAZIRLAYAN GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	ONAYLAYAN GENEL MÜDÜR
--	--

ÖZGEÇMİŞ

Adı Soyadı : Ece BAYRAKTAR
Doğum Yeri ve Tarihi : Sakarya – 07.06.1993
Yabancı Dil : İngilizce

Eğitim Durumu
Lise : Hendek Anadolu Lisesi
Lisans : Uludağ Üniversitesi / Gıda Mühendisliği
Yüksek Lisans : Uludağ Üniversitesi / Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı

Çalıştığı Kurum/Kurumlar : Uludağ Üniversitesi Beslenme Müdürlüğü / Denetim
Uludağ Üniversitesi Daire Başkanlığı / Denetim
Turgut Seyhan ve Kardeşleri Market İşl. Gıda, Unlu
Mam. Bilg. Bil. Tek. İnş.Tarım Hay.Yemek
İml.Lok.San.Tic.Ltd.Şti. SEYHANLAR / 2017-....

İletişim (e-posta) : ecceebayraktar@gmail.com