

BYFARKET

KARKAS PLANI

ÜRÜN GRUBU

KARKAS

DOKÜMAN NO - TARİH

PL 7.5 03 REV.00 - 25.07.2024

No	OÖGP KP	Süreç	Süreç Sorumlusu	Önleyici Faaliyet	İzleme				Düzeltilme	Doğrulama					
					Kritik Limit	Ne	Nasıl	Sıklık		Kayıt	Kim	Ne	Nasıl	Sıklık	Kim
1	OÖGP	Girdi Kontrol	Muayne Hekimi Et Parçalama Sorumlusu	Tedarikçi yetkinliği Tedarikçi Risk Analizi		Karkasların, parça etlerin merkez sıcaklığı 0 - 4 °C arasında olmaması sonucu mikrobiyal gelişim	Sıcaklık Kontrol Talimatı Uyarınca	Her Araç		Muayne Hekimi Et Parçalama Sorumlusu	Ölçüm sonunda bu sıcaklık aralığında olmayan ürünler tanımlanır. Doğrulanmasından sonra ürünler imha ya da sevk edilir. Gerekirse depo bakıma alınır. Personele eğitim verilir.	Etlerin merkez sıcaklık değerlerinin sıcaklık kontrol talimatı uyarınca kontrol edilip edilmediği	Geçmiş sıcaklık kontrol kayıtları ve gözlem	Ayda bir	Yönetim Temsilcisi
2	KP	Girdi Kontrol	Muayne Hekimi	Gelen etlere ait veteriner sağlık raporu		Sığır gövde etleri, ırk, yaş, cinsiyet, etlilik ve yağlılık durumuna göre kendine has görünümde, cüsedde, kokuda ve renkte olmalı, kan, pislik (dışkı, sindirim organı muhteviyatı gibi) ve yabancı maddelerle kirlenmiş bulunmamalıdır	Görsel Kontrol	Her Parti Her araç		Muayne Hekimi	Yapılan görsel kontrol sonucunda istenilen kalitede olmayan karkaslar ayrılarak iade edilir. Yanlışlıkla da olsa böyle bir karkas depoya konulmuş ise ayrılır ve iade edilir. Bölüm personeline eğitim verilir veya görev değişimi.	Karkasların istenilen özellikte kabul edilip edilmediğinin kontrolü	Geçmiş kontrol kayıtları ve gözlem	Ayda bir	Yönetim Temsilcisi


HAZIRLAYAN
YÖNETİM TEMSİLCİSİ

ONAYLAYAN
BYFARKET GIDA
GENEL MÜDÜR
SARAYVE TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ
Etiler Mah. 14. Sokak Kat: Gözde Apt.
No: 1/10 Beşiktaş / İSTANBUL
Tic. Sic. No: 278507/53519

KARKAS PLANI

PL 7.5 03 REV.00 - 25.07.2024

DOKÜMAN NO - TARİH

KARKAS

ÜRÜN GRUBU

URUN GRUBU				İzleme						Doğrulama					
No	KKN OÖGP KP	Süreç	Süreç Sorumlusu	Önleyici Faaliyet	Kritik Limit	Ne	Nasıl	Sıklık	Kayıt	Kim	Düzeltilme	Ne	Nasıl	Sıklık	Kim
3	KP	Girdi Kontrol	Muayne Hekimi Et Parçalama Sorumlusu	Taşıyıcı araca ait dezenfeksiyon belgesi. Sağlık raporu		Taşıyıcı araç kasa içi temiz olmalı. Etler araç yüzüne değmemeli. Karkaslar askıda olmalı. Karkaslar kefenli olmalı ve kefen tüm karkası örtmeli. Karkaslar üzerinde mezbahayı tanımlayıcı mühür olmalı.	Görsel Kontrol	Her Parti Her araç	FR 7.5 - 02	Muayne Hekimi	Dezenfeksiyon belgesi olmayan araçlar ile sağlık raporu bulunmayan karkaslar kabul edilmez. Yapılan kontrol sonucunda kefensiz, araç yüzüne temas ettiği ve mühürsüz görülen karkaslar tanımlanır ve iade edilir.	Gelen araçlara ait dezenfeksiyon belgesi ve etlere ait sağlık belgesi istenilip istenilmediğinin kontrolü	Geçmiş dezenfeksiy on ve sağlık belgeleri kontrolü, gözlem	Yılda bir	İç denetim ekibi
4	OÖGP	Girdi Kontrol	Muayne Hekimi	Gelen etlere ait veteriner sağlık raporu		Karkas üzerinde omurluk olması sonucu sınır sistemi hastalıklarının insana geçmesi	Görsel Kontrol	Her Parti Her araç	FR 7.5 - 02	Muayne Hekimi	Yapılan görsel kontrol sonucunda omurluk bulunan karkaslar tanımlanır ve omurlukları bıçak ile çıkarılır. Bıçak daha sonra dezenfekte edilir. Tedarikçi firmaya uyarı / ikaz yazısı yazılır. Gerekirse tedarikçi değişimi.	Karkas üzerinde omurluklu kabul ve depolama yapılıp yapılmadığının kontrolü	Geçmiş kontrol kayıtları, müşteri şikayetleri ve gözlem	Ayda bir	Yönetim Temsilcisi



HAZIRLAYAN
YÖNETİM TEMSİLCİSİ

BY İNAYET AYAN
SANAYİ GENEL MÜDÜR
Esenler Mah. Kerkük Cad. Gözde Apt.
No: 11/C Beşiktaş / İSTANBUL
Pendik / T.C. : 3850753519

BYFARKET

KARKAS PLANI

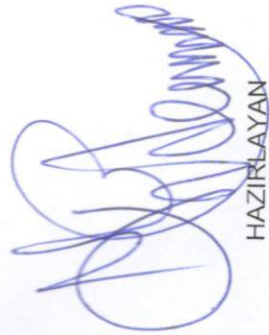
ÜRÜN GRUBU				KARKAS				DOKÜMAN NO - TARİH				PL 7.5 03 REV.00 - 25.07.2024			
No	KKN OÖGP KP	Süreç	Süreç Sorumlusu	Önleyici Faaliyet	Kritik Limit	Ne	İzleme			Düzeltilme	Doğrulama				
							Nasıl	Sıklık	Kayıt		Kim	Ne	Nasıl	Sıklık	Kim
5	KP OÖGP	Depolama	Muayne Hekimi Et Parçalama Sorumlusu	Soğuk odaların periyodik bakımı. Periyodik doğrulamalar Personel eğitimleri.		Karkasların 0 - 4 °C arasında depolanmaması sonucu mikrobiyal gelişim	Sıcaklık Kontrol Taliimatı Uyarınca	Günde 3 kez	FR 7.5 01	Muayne Hekimi Et Parçalama Sorumlusu	Ölçüm sonunda bu sıcaklık aralığında olmayan ürünler tanımlanır. Doğrulamasından sonra ürünler imha ya da sevk edilir. Gerekirse depo bakıma alınır. Personele eğitim verilir.	Geçmiş sıcaklık kontrol kayıtları ve gözlem	Ayda bir	Yönetim Temsilcisi	
6	KP	Sevkiyat	Muayne Hekimi Et Parçalama Sorumlusu	Temizlik kontrolleri, dış kaynaklı analizler		Sevk aracı kasa içi temiz olmalı. Karkaslar parlak kırmızı kendine has renk ve kokuda olmalı. Etler araç yüzeyine değmemeli. Karkaslar askıda olmalı. Karkaslar kefenli olmalı ve kefen tüm karkası örtmeli. Karkaslar üzerinde mezbahayı tanımlayıcı mühür olmalı. Karkas partisine ait Veteriner Sağlık Raporu bulunmalıdır.	Görsel Kontrol	Her Parti	FR 7.5 - 06	Muayne Hekimi Et Parçalama Sorumlusu	Araç kasası yeniden temizletilir. Bölüm personeline eğitim verilir veya eğitim tekrarı. Bulaşı olmuş, kontemine olmuş etler tanımlanır ve uygun olmayan ürün kontrolü prosedürüne göre hareket edilir.	Geçmiş dezenfeksiy on ve sağlık belgeleri kontrolü, gözlem	Yılda bir	İç denetim ekibi	

HAZIRLAYAN
YÖNETİM TEMSİLCİSİBY ONAYLAYAN
SANAYİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
Esentepe Mah. Korkuk Çiğ. Gözde Apt.
No:1/18 Pendik/İstanbul
Pendik/İstanbul 34850/33519

BYFARKET

KARKAS PLANI

ÜRÜN GRUBU				KARKAS		DOKÜMAN NO - TARİH				PL 7.5 03 REV.00 - 25.07.2024				
No	KKK OÖGP KP	Süreç	Süreç Sorumlusu	Önleyici Faaliyet	İzleme					Düzeltilme	Doğrulama			
					Kritik Limit	Ne	Nasıl	Sıklık	Kayıt		Kim	Ne	Nasıl	Sıklık
7	KP	Sevkiyat	Muayne Hekimi Et Parçalama Sorumlusu	Ekipman uygunluğu	Ürünlerin sevk edildiği araç kapısı klipsli numaratör ile kilitlemeli ve numarası irsaliye üzerinde yazılmalıdır.	Görsel Kontrol	Her Araç		Muayne Hekimi Et Parçalama Sorumlusu	Kilbisi koparılmış, klips üzerinde belirtilen numarası eşleşmeyen partiler potansiyel uygunsuz olarak değerlendirilir. Sevkiyat süresince yasal yetkililer tarafından açılan kapak işlemleri tutanak ile kayıt altına alınmalıdır. Aksi durumda sevkiyat personeli hakkında tutanak tutulur ve ifade istenir. araç içerisine bulunan ürünler incelenir. Ambalaj bütünlüğü bozulmuş ürünler imha edilmek üzere ayrılır.	Geçmiş sıcaklık kontrol kayıtları ve gözlem, Türk Gıda kodeksinde tanımlanan mikrobiyoloji k analiz	Yılda bir	İç denetim ekibi	
8	OÖGP	Sevkiyat	Muayne Hekimi Et Parçalama Sorumlusu	Araç soğutucu periyodik bakımları Periyodik doğrulamalar Personel eğitimleri	Sevk sıcaklığının - 4 °C olması sonucu mikrobiyal yük artışı	Sıcaklık Kontrol Taliimatı Uyarınca	Her parti	FR 7.5 - 06	Muayne Hekimi Et Parçalama Sorumlusu	Ölçüm sonunda bu sıcaklık aralığında olmayan ürünler tanımlanır. Doğrulanmasından sonra ürünler imha ya da sevk edilir.Gerekirse araçlar bakıma alınır.Personele eğitim verilir.	Geçmiş sıcaklık kontrol kayıtları ve gözlem, Türk Gıda kodeksinde tanımlanan mikrobiyoloji k analiz	Yılda bir	İç denetim ekibi	



HAZIRLAYAN
YÖNETİM TEMSİLCİSİ

BYONAYLAYAN
SARAYCI
Esenler Mh. Sarayci Caddesi
No: 11/C Beşiktaş / İstanbul
Pendik / İstanbul : 3850753519