

GIDA GÜVENLİĞİ GEÇERLİ KILMA FORMU**Doğrulama Tipi**

İlk Geçerlilik:	Sadece 3. bölüm doldurulur.
Değişiklik Geçerliliği:	Tehlike analizindeki, HACCP planı veya Operasyonel ön gereksinim programlarındaki değişiklikler nedeniyle yeniden değerlendirilmesi. Bölümlerin tamamı doldurulur.
Yıllık Geçerlilik:	Operasyonel Ön Gereksinim Programlarının ve HACCP planının yıllık yeniden değerlendirilmesi. Tüm bölümler doldurulur.

1. Bölüm Proses ve Ürünün Değerlendirilmesi

Konu	Evet/Hayır E/H	Evet İse Tanımla	Gıda Güvenliği Etkisi	HACCP Planı veya Tehlike analizinde Değişiklik İhtiyacı Var Mı?
Ürün tanımı değişti mi?				
Girdi malzemeleri değişti mi?				
Depolama yöntemi değişti mi?				
Yeni tedarikçiler var mı?				
Proses akış şeması değişti mi?				
Ekipman değişti mi?				
Çalışanlar değişti mi?				
Üretim kapasitesi değişti mi?				

2. Bölüm Ürün Güvenliği Bilgilerinin Değerlendirilmesi

Konu	Evet/Hayır E/H	Evet İse Tanımla	Gıda Güvenliği Etkisi	HACCP Planı veya Tehlike analizinde Değişiklik İhtiyacı Var Mı?
KKN'larda sapma oldu mu?				
Benzer ürünlerle ilgili geri çağırma yaşandı mı?				
Yeni ve oluşmakta olan tehlikeler var mı?				
Gıda güvenliğiyle ilgili müşteri şikâyetleri var mı?				

GIDA GÜVENLİĞİ GEÇERLİ KILMA FORMU**Doğrulama Tipi**

İlk Geçerlilik:	Sadece 3. bölüm doldurulur.
Değişiklik Geçerliliği:	Tehlike analizindeki, HACCP planı veya Operasyonel ön gereksinim programlarındaki değişiklikler nedeniyle yeniden değerlendirilmesi. Bölümlerin tamamı doldurulur.
Yıllık Geçerlilik:	Operasyonel Ön Gereksinim Programlarının ve HACCP planının yıllık yeniden değerlendirilmesi. Tüm bölümler doldurulur.

3. Bölüm KKN'larının, Kritik Limitlerin, İzleme, Düzeltici Faaliyeti, KKN'ların Geçerliliği, Kayıt Alma Yöntemlerinin Yeterliliğinin Değerlendirilmesi. Güncel KKN Dokümantasyonu ile Operasyonel Ön Gereksinim Programlarının Gözden Geçirilmesi.

Konu	Evet/Hayır E/H	Evet İse Tanımla	Gıda Güvenliği Etkisi	HACCP Planı veya Tehlike analizinde Değişiklik İhtiyacı Var Mı?
İş akış şemaları etkin ve doğru olarak oluşturulmuş mu?				
Operasyonel Ön gereksinim programlarının ve HACCP planının izleme sistemi etkin ve doğru olarak oluşturulmuş mu?				
Tehlike analizinde belirtilen operasyonel ön gereksinim programları tehlikelerin azaltılmasında etkin mi?				
KKN'lar tehlikeleri kontrol etmekte mi?				
Kritik limitler yeterli mi?				
Operasyonel Ön gereksinim programlarının ve HACCP planının İzleme yöntemi ve sıklığı sapmaları tespit edebilmekte mi?				
Kayıt alma yöntemleri yeterli mi?				
Proses izleme cihazlarının kalibrasyonu doğrulama kapsamında yapılmakta mı?				
Doğrulama faaliyetleri kapsamında müşteri şikayetleri incelenmekte mi?				
Doğrulama, kayıtların gözden geçirilmesini içermekte mi?				
Swap analizleri sanitasyon uygulamalarının yeterliliğini göstermekte mi?				
Uygunsuzluk raporları sapmaları ve yapılanları tam olarak ifade etmekte mi?				
İzlenebilirlik sistemi test edilmiş mi? Etkin bir şekilde izlenebilirlik sağlanmakta mı?				
KKN kayıtları kontrol edilmekte mi?				
KKN lerde sapmalar varsa gözden geçirilmekte mi?				
HACCP tetkikleri yapılmış mı?		İŞLEMİ YAPAN		ONAYLAYAN