

ÖN KOŞULLAR PLANI

ÖN KOŞUL	İLGİLİ YASAL MEVZUAT	UYGUNLUK		AÇIKLAMA	KONTROL YÖNTEMİ	KONTROL SORUMLUSU	KONTROL SIKLIĞI	KAYIT
		UYGUN	UYGUN DEĞİL					
İŞLETME ÇEVRESİ	• Gıda Hijyeni Yönetmeliği	✓		İşyeri çevresinde bulaşmaya ve zararlı oluşumuna neden olacak su vb. birikimler yoktur.	Rutin Görsel Kontrol ve İç Tetkik	Kalite Müdürü Gıda Mühendisi	Gerektikçe ve Yıllık	Performans Kontrol Raporları İÇ TETKİK FORMU (KK01 F01)
İŞLETME İÇİ	• Gıda Hijyeni Yönetmeliği	✓		Tüm zemin fayans kaplıdır. Duvarlar fayans, panel ve pvc'dir. Tavan pvc kaplıdır.	Rutin Görsel Kontrol ve İç Tetkik	Kalite Müdürü Gıda Mühendisi	Gerektikçe ve Yıllık	Performans Kontrol Raporları İÇ TETKİK FORMU (KK01 F01)
HAMMADDE, YARDIMCI MADDE VE KATKI MADDELERİ	• Türk Gıda Kodeksi İlgili Yönetmelikleri	✓		Tüm malzemeler TGK Yönetmeliklerine uygun olarak alınmaktadır.	Hammadde Kabul Kriter Tablosuna göre kontrolün yapılması	Depo Şefi	Günlük	Girdi-Tesellüm Kontrol Formu (SP01 F05-F06)
TEKNİK DONANIM, ALET VE EKİPMAN	• Gıda Hijyeni Yönetmeliği	✓		Tüm Makine ve Ekipmanlar TGK Yönetmeliklerine uygun olarak alınmaktadır. Bakım ve Kalibrasyonları yapılmaktadır.	Arıza veya Deformasyon durumunda Teknik Müdür'e bilgi verilir.	Teknik Müdür	Gerektikçe, Aylık ve Yıllık	Yıllık Makine-Cihaz Bakım Planı (SP02 P01) Kalibrasyon ve Doğrulama Sertifikaları
YASAL MEVZUATA UYGUNLUK	• 5996 Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu • Gıda Hijyeni Yönetmeliği • Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği • Atık Yağların Yönetimi Yönetmeliği	✓		Tüm üretim faaliyetleri kanun ve ilgili yönetmeliklerine uygun olarak gerçekleşmektedir.	Rutin Görsel Kontrol, İç Denetim, Yetkili Kurum Denetimleri	Kalite Müdürü	Gerektikçe, Aylık	Performans Kontrol Raporları İç Tetkik Formu (KK01 F01) Tedarikçi Denetim Raporları (ISIS) Ulusal Atık Taşıma Kayıtları
KİMYASALLAR	• Gıda Hijyeni Yönetmeliği	✓		Tesiste kullanılan tüm kimyasalların MSDS Bilgileri mevcuttur.	Rutin Görsel Kontrol, İç Denetim, Yetkili Kurum Denetimleri	Kalite Müdürü	Gerektikçe ve Yıllık	Performans Kontrol Raporları İç Tetkik Formu (KK01 F01)
AMBALAJLAMA PAKETLEME	• Gıda Hijyeni Yönetmeliği • Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemelere Dair Yönetmelik	✓		Kullanılan paketleme ve ambalaj malzemeleri yasal olarak gıdaya temas edebilir niteliktedir.	Rutin Görsel Kontrol, İç Tetkik, Yetkili Kurum Denetimleri	Kalite Müdürü	Gerektikçe ve Yıllık	Performans Kontrol Raporları İç Tetkik Formu (KK01 F01)
ÇAPRAZ BULAŞMA KONTROLÜ	• Gıda Hijyeni Yönetmeliği	✓		Üretim alanlarına göre bölümler ayrılmıştır. Temiz ve kirli ayrımı, hammadde ve son ürün ayrımı sağlanmaktadır. Cam ve ahşap malzeme kullanılmamaktadır.	Rutin Görsel Kontrol, İç Tetkik, Yetkili Kurum Denetimleri	Kalite Müdürü	Gerektikçe ve Yıllık	Performans Kontrol Raporları İç Tetkik Formu (KK01 F01)

ÖN KOŞULLAR PLANI

ÖN KOŞUL	İLGİLİ YASAL MEVZUAT	UYGUNLUK		AÇIKLAMA	KONTROL YÖNTEMİ	KONTROL SORUMLUSU	KONTROL SIKLIĞI	KAYIT
		UYGUN	UYGUN DEĞİL					
YABANCI MADDE KONTROLÜ	• Gıda Hijyeni Yönetmeliği	✓		Metal dışında yabancı madde kontrolü görsel olarak yapılmaktadır. Metal dedektörü mevcuttur.	Rutin Görsel Kontrol, İç Tetkik, Yetkili Kurum Denetimleri	Kalite Müdürü	Gereklikçe ve Yıllık	Performans Kontrol Raporları İç Tetkik Formu (KK01 F01)
ETİKETLEME VE ALERJEN KONTROLÜ	Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği	✓		Yasal mevzuata uygun bilgilendirme yapılmaktadır.	Rutin Görsel Kontrol, İç Tetkik, Yetkili Kurum Denetimleri	Kalite Müdürü	Gereklikçe ve Yıllık	Performans Kontrol Raporları İç Tetkik Formu (KK01 F01)
HAVALANDIRMA	• Gıda Hijyeni Yönetmeliği	✓		Havalandırma ve iklimlendirme yasal mevzuata uygun olarak yapılmaktadır.	Rutin Görsel Kontrol, İç Tetkik, Yetkili Kurum Denetimleri	Kalite Müdürü	Gereklikçe ve Yıllık	Performans Kontrol Raporları İç Tetkik Formu (KK01 F01)
AYDINLATMA	• Gıda Hijyeni Yönetmeliği	✓		Tüm aydınlatma ve aydınlatma ekipmanları koruyucuları mevcuttur. Aydınlatma işi niteliğine göre yeterlidir.	Rutin Görsel Kontrol, İç Tetkik, Yetkili Kurum Denetimleri	Kalite Müdürü	Gereklikçe ve Yıllık	Performans Kontrol Raporları İç Tetkik Formu (KK01 F01)
PERSONEL VE ZİYARETÇİ HİJYENİ	• Gıda Hijyeni Yönetmeliği	✓		Günlük personel ve ziyaretçi hijyen kontrolleri yapılarak kayıt altına alınır.	Görsel Kontrol	Mutfak Şefi	Günlük	Mutfak Ziyaretçi Kabul Formu (SP08 F13)
	• Gıda Hijyeni Yönetmeliği	✓		Aylık olarak temizlik ve dezenfeksiyon etkinlik kontrolü yapılmaktadır	El Hijyeni Swab Analizleri	Kalite Müdürü	Aylık	Laboratuvar Analiz Sonuçları
	İşyeri Hekimi ve Diğer Sağlık Personelinin Görev, Yetki, Sorumluluk ve Eğitimleri Hakkında Yönetmelik Madde 9	✓		İşe girişlerde personelin Sağlık, Portör Muayenesi ve Akciğer Filmi raporu alması zorunludur. Senelik yenilenir.	Hastane Rapor Sonuçları	İnsan Kaynakları Müdürü	İşe girişte ve Yılda 1	Sağlık Raporu Portör Raporu Akciğer Raporu Kan Tahlili
EĞİTİM	• Gıda Hijyeni Yönetmeliği	✓		Eğitimler yetkin kişi/veya kuruluşlar tarafından verilmektedir.	Eğitim planının takip edilmesi ve verilen eğitimlerin etkinliğinin ölçülmesi	İnsan Kaynakları Müdürü	Yıllık	Yıllık Eğitim Planı (SP03 P02) Eğitim Katılım Formu (SP03 F29)
	• Hijyen Eğitimi Yönetmeliği	✓		Tüm Üretim çalışanların Hijyen Eğitimi Belgesi Alması Zorunludur	Eğitim sertifikalarının kontrolü	İnsan Kaynakları Müdürü	Her personel girişinde	Hijyen Eğitim Sertifikası
	Çalışanların İş Sağlığı ve Güvenliği Eğitimlerinin Usul ve Esasları Hakkında Yönetmelik Ek1	✓		Tüm Üretim çalışanların Yasal İş Sağlığı ve Güvenliği Alması Zorunludur	Eğitim Kayıtlarının kontrolü	İnsan Kaynakları Müdürü	Her personel girişinde	Eğitim Katılım Formu (SP03 F29)

ÖN KOŞULLAR PLANI

ÖN KOŞUL	İLGİLİ YASAL MEVZUAT	UYGUNLUK		AÇIKLAMA	KONTROL YÖNTEMİ	KONTROL SORUMLUSU	KONTROL SIKLIĞI	KAYIT
		UYGUN	UYGUN DEĞİL					
TEMİZLİK VE DEZENFEKSİYON	• Gıda Hijyeni Yönetmeliği	✓		Temizlik ve Dezenfeksiyon Planlı olarak belirlenen sorumlular tarafından uygulanmakta ve kontrol edilmektedir.	Uygulama ve Kontrol Formlarının kontrolü	Aşçıbaşı F&B Müdürü	Günlük	Mutfak Temizlik Formu (SP08 F08)
	• Gıda Hijyeni Yönetmeliği	✓		Aylık olarak temizlik ve dezenfeksiyon etkinlik kontrolü yapılmaktadır	Yüzey Hijyeni Swab Analizleri	Kalite Müdürü	Aylık	Akredite Analiz Raporları
DEPOLAMA	• Gıda Hijyeni Yönetmeliği	✓		Depolama alanları yeterli ve stok kurallarına uygun olarak inşa edilmiştir.	Rutin Görsel Kontrol, İç Tetkik, Yetkili Kurum Denetimleri	Kalite Müdürü	Gerektikçe ve Yıllık	Performans Kontrol Raporları İç Tetkik Formu (KK01 F01)
KATI, SIVI VE GAZ ATIK	• Gıda Hijyeni Yönetmeliği	✓		Kağıt, Karton, Plastik vb atıklar yetkili firmaya verilir. Organik Atıklar Belediye tarafından alınır. Sıvı Atıklar drenaj sistemine gönderilir.	Rutin Görsel Kontrol, İç Tetkik, Yetkili Kurum Denetimleri	Aşçıbaşı Teknik Müdür	Gerektikçe ve Yıllık	Performans Kontrol Raporları İç Tetkik Formu (KK01 F01)
	• Atık Yönetimi Yönetmeliği	✓		Tehlikeli Atıklar ilgili yönetmeliklere göre ayrıştırılır, depolanır ve yetkili firmalara teslim edilir.	Yetkili Firmaya verilmesinin kontrolü	Kalite Müdürü	Aylık	Çevre Bakanlığı Atık Yönetimi Uygulaması Atık Yönetim Planı (SP09 P01)
	• Atık Yönetimi Yönetmeliği	✓		Bitkisel Atık Yağ ve Posa Yetkili kuruluşa verilir.	Yetkili Firmaya verilmesinin kontrolü	Kalite Müdürü	Aylık	Bitkisel Atık Yağ Teslim Tutanakları
PERSONEL ALANLARI	• Gıda Hijyeni Yönetmeliği	✓		Personel WC ve Soyunma alanları ayrıdır. Wc doğrudan üretim alanına açılmamaktadır.	Rutin Görsel Kontrol, İç Tetkik, Yetkili Kurum Denetimleri	Kalite Müdürü	Gerektikçe ve Yıllık	Performans Kontrol Raporları İç Tetkik Formu (KK01 F01)
EVCİL HAYVAN VE ZARARLI İLE MÜCADELE	Halk Sağlığı Alanında Haşerelere Karşı İlaçlama Usul ve Esasları Hakkında Yönetmelik	✓		İlaçlama 15 güne bir yetkili bir firma tarafından yapılmaktadır.	Pest kontrol raporlarının incelenmesi	Housekeeper Kalite Müdürü	15 Günde Bir	İlaçlama Kayıtları
İŞYERİNDE KULLANILACAK SU, BUZ VE BUHAR	İnsani Tüketim Amaçlı Sular Yönetmeliği	✓		Sular gerektiğinde ve aylık olarak anlaşmalı akredite laboratuvar tarafından mikrobiyolojik, fiziksel ve kimyasal olarak analiz edilmektedir.	Laboratuvar Analizlerinin raporlarının kontrolü	Teknik Müdür Aşçıbaşı F&B Müdürü Kalite Müdürü	15 Günde Bir	Laboratuvar Analiz Raporları