

## GIDA GÜVENLİĞİ RİSK ANALİZ PLANI

ÜRETİM AŞAMASI	İLGİLİ ÜRETİM GRUBU	RİSK TÜRÜ	RİSK	RİSK ALTINDA OLAN ÜRÜNLER	OLUŞABİLECEK RİSKİN KAYNAĞI	KABUL EDİLEBİLİR RİSK SEVİYELERİ	(1. AŞAMA) RİSKİN AZALTILMASI GÜVENLİ GIDA ÜRETİMİ İÇİN GEREKLİ Mİ?	(2.AŞAMA) RİSKİN KONTROLÜ İLE TANIMLANAN SEVİYELERE ULAŞILABİLİR Mİ? (Evet ise kontrol yöntemi yazınız)	KONTROL YÖNTEMİNİN RİSK SEVİYESİ VEYA OLUŞMA SIKLIĞI ÜZERİNDEKİ ETKİNLİK DERECESİ VE NEDENİ	KONTROL YÖNTEMİNİN İNSAN SAĞLIĞI ÜZERİNDEKİ ETKİNLİK DERECESİ VE NEDENİ	KONTROL YÖNTEMİNİN İZLENME GEREKLİLİK DERECESİ VE NEDENİ	KKN OPG
HAMMADDE ALIM	• KAHALTI GRUBU • SOĞUK GRUBU • SICAK GRUBU • PASTANE GRUBU	BİYOLOJİK	Alınan ürünlerde mikrobiyal üremenin artması sonucu ürünlerin bozulmuş olması	Alımı yapılan tüm gıda maddeleri	Tedarikçi uygunsuz üretim koşulları veya tedarikçi uygunsuz depolama koşulları	Bozulmuş olarak gelen hiçbir ürün kabul edilmez.	EVET Lütfen İkinci Aşamaya Geçiniz	EVET	ORTA	ORTA	ORTA	OPERASYONEL ÖN GEREKLİLİK
								Depo sorumlusu ve ürünü kullanan personel tarafından duyuşal kontrol yapılır.	Ürünler alım aşamasında tek tek kontrol edilememektedir.	Risk ancak oluştuğunda veya ürün açıldığında fark edilebilir.	İzlenmediği durumlarda oluşabilecek riskler diğer aşamalarda fark edilebilir. Ayrıca tedarikçilerle bu tür sorunlar nadiren yaşanmıştır.	
HAMMADDE ALIM	• KAHALTI GRUBU • SOĞUK GRUBU • SICAK GRUBU • PASTANE GRUBU	BİYOLOJİK	Alınan ürünlerin uygun olmayan sıcaklık koşullarında sevkıyatı sonucu mikrobiyal üremenin artması	Alımı yapılan tüm gıda maddeleri	Tedarikçi uygunsuz sevkıyat koşulları	Soğuk Gıdalar en fazla +8°C'de, donmuş gıdalar en fazla -15°C'de kabul edilebilir.	EVET Lütfen İkinci Aşamaya Geçiniz	EVET	YÜKSEK	YÜKSEK	YÜKSEK	KRİTİK KONTROL NOKTASI
								Alınan malzemelerde sıcaklık kontrolünün yapılması ve kayıt altına alınması	Sıcaklık ölçümleri ile riskin varlığını takip etme aşamasında kesin veriler elde edilebilmektedir.	Ürünün alım aşamasında uygunluğu diğer aşamalarda oluşabilecek riskleri azaltır.	İzlenmediği durumlarda oluşabilecek riskler diğer aşamalarda fark edilemeyecektir.	
HAMMADDE ALIM	• KAHALTI GRUBU • SOĞUK GRUBU • SICAK GRUBU • PASTANE GRUBU	FİZİKSEL	Alınan ürüne saplanmış veya ürün üzerinde metal, cam, toz, toprak vb. yabancı madde bulunması	Plastik ambalajlı ürünler, çuvala gelen ürünler, taze sebze ve meyve, taze et, ekmek, koli ile gelen ürünler	Tedarikçi uygunsuz üretim koşulları veya tedarikçi uygunsuz depolama ve sevkıyat koşulları	Ürün üzerine saplanmış vaziyette herhangi bir cisim bulunmamalıdır. Aşırı kirli gelen ürünler kabul edilmemelidir.	EVET Lütfen İkinci Aşamaya Geçiniz	EVET	ORTA	ORTA	ORTA	OPERASYONEL ÖN GEREKLİLİK
								Depo sorumlusu ve ürünü kullanan personel tarafından duyuşal kontrol yapılır.	Ürünler alım aşamasında tek tek kontrol edilememektedir.	Risk ancak oluştuğunda fark edilebilir.	İzlenmediği durumlarda oluşabilecek riskler diğer aşamalarda fark edilebilir. Ayrıca tedarikçilerle bu tür sorunlar nadiren yaşanmıştır.	
HAMMADDE ALIM	• KAHALTI GRUBU • SOĞUK GRUBU • SICAK GRUBU • PASTANE GRUBU	FİZİKSEL	Alınan ürün ambalajlarında yırtık, delik, çatlak, darbe vb. durumlar yüzünden ürünün hava alması ve bozulması	Alımı yapılan tüm ambalajlı (cam,metal,poşet) ürünler	Tedarikçi uygunsuz sevkıyat koşulları	Ambalajlarda aşırı şekil bozukluğu ve yırtık, delik bulunmamalıdır.	EVET Lütfen İkinci Aşamaya Geçiniz	EVET	ORTA	ORTA	ORTA	OPERASYONEL ÖN GEREKLİLİK
								Depo sorumlusu ve ürünü kullanan personel tarafından duyuşal kontrol yapılır.	Ürünler alım aşamasında tek tek kontrol edilememektedir.	Risk ancak oluştuğunda fark edilebilir.	İzlenmediği durumlarda oluşabilecek riskler diğer aşamalarda fark edilebilir. Ayrıca tedarikçilerle bu tür sorunlar nadiren yaşanmıştır.	
HAMMADDE ALIM	• KAHALTI GRUBU • SOĞUK GRUBU • SICAK GRUBU • PASTANE GRUBU	KİMYASAL	Alınan ürünlerde limitlerin üzerinde kimyasal kalıntı bulunması veya ürünlere kimyasal bulaşma olması	Taze sebze ve meyveler, çuval ile gelen ürünler, taze et, ekmek	Tedarikçi uygunsuz üretim koşulları veya tedarikçi uygunsuz depolama ve sevkıyat koşulları	Ürünler üzerinde veya yapısında kimyasal kalıntı bulunmamalıdır.	EVET Lütfen İkinci Aşamaya Geçiniz	HAYIR				
								Riskin sürekli kontrolü yapılamamaktadır.				
DEPOLAMA	• KAHALTI GRUBU • SOĞUK GRUBU • SICAK GRUBU • PASTANE GRUBU	BİYOLOJİK	Ürünlerin uygun olmayan depolama sıcaklığı nedeniyle ürünlerde mikrobiyolojik üremenin artması	Tüm gıda maddeleri	Uygun olmayan sıcaklıkta depolama koşulları	Soğuk Gıdalar en fazla +5°C'de, donmuş gıdalar en fazla -18°C'de kabul edilebilir muhafaza edilir.	EVET Lütfen İkinci Aşamaya Geçiniz	EVET	YÜKSEK	YÜKSEK	YÜKSEK	KRİTİK KONTROL NOKTASI
								Tüm depo sıcaklık kontrollerinin ölçülerek kayıt altına alınması	Sıcaklık ölçümleri ile riskin varlığını takip etme aşamasında kesin veriler elde edilebilmektedir.	Sıcaklık ölçümlerinin periyodik olarak kontrolü oluşabilecek riskleri engelleyecektir.	İzlenmediği durumlarda oluşabilecek riskler diğer aşamalarda fark edilebilir.	
DEPOLAMA	• KAHALTI GRUBU • SOĞUK GRUBU • SICAK GRUBU • PASTANE GRUBU	BİYOLOJİK	Ürünlerin son kullanma tarihlerinin geçmesi nedeniyle mikrobiyal üremenin artması	Tüm gıda maddeleri	İlk Giren İlk Çıkar prensibine uyulmaması	Depolarda son kullanma tarihi geçmiş ürün bulunmamalıdır.	EVET Lütfen İkinci Aşamaya Geçiniz	EVET	ORTA	ORTA	ORTA	OPERASYONEL ÖN GEREKLİLİK
								Depo sorumlusu tarafından ürünlerin kontrol edilmesi, ürünlerin ilk girenlerin ilk çıkmasını sağlayacak şekilde istiflenmesi	Ürünlerin ambalajları üzerindeki son kullanma tarihlerine bakılır, ancak ürünler tek tek kontrol edilememektedir.	Risk ancak oluştuğunda fark edilebilir.	İzlenmediği durumlarda oluşabilecek riskler diğer aşamalarda fark edilebilir. Depolarda bu tür sorunlar nadiren yaşanmaktadır.	
					Depolama			EVET	ORTA	ORTA	ORTA	

## GIDA GÜVENLİĞİ RİSK ANALİZ PLANI

ÜRETİM AŞAMASI	İLGİLİ ÜRETİM GRUBU	RİSK TÜRÜ	RİSK	RİSK ALTINDA OLAN ÜRÜNLER	OLUŞABİLECEK RİSKİN KAYNAĞI	KABUL EDİLEBİLİR RİSK SEVİYELERİ	(1. AŞAMA) RİSKİN AZALTILMASI GÜVENLİ GIDA ÜRETİMİ İÇİN GEREKLİ Mİ?	(2.AŞAMA) RİSKİN KONTROLÜ İLE TANIMLANAN SEVİYELERE ULAŞILABİLİR Mİ? (Evet ise kontrol yöntemi yazınız)	KONTROL YÖNTEMİNİN RİSK SEVİYESİ VEYA OLUŞMA SIKLIĞI ÜZERİNDEKİ ETKİNLİK DERECESİ VE NEDENİ	KONTROL YÖNTEMİNİN İNSAN SAĞLIĞI ÜZERİNDEKİ ETKİNLİK DERECESİ VE NEDENİ	KONTROL YÖNTEMİNİN İZLENME GEREKLİLİK DERECESİ VE NEDENİ	KKK OPG
DEPOLAMA	• KAHVALTI GRUBU • SOĞUK GRUBU • SICAK GRUBU • PASTANE GRUBU	FİZİKSEL	Depolanan ürünlerin ambalajında hasar meydana gelmesi sonucu ürünün zarar görmesi	Tüm gıda maddeleri	Depolamanın izolasyonunun uygun olmaması, soğutucu panellerin karlama yapması, istif miktarının fazla olması	Ürünlerin ambalajlarında aşırı şekil bozukluğu, yırtık, delik bulunmamalıdır.	<b>EVET</b> <b>Lütfen İkinci Aşamaya Geçiniz</b>	Depoların izolasyonu yapılır, karlanma durumu takip edilir, istif miktarına dikkat edilir.	Ürünler depolama aşamasında tek tek kontrol edilememektedir.	Risk ancak oluştuğunda fark edilebilir.	İzlenmediği durumlarda oluşabilecek riskler diğer aşamalarda fark edilebilir. Depolarda bu tür sorunlar nadiren yaşanmaktadır.	<b>OPERASYONEL ÖN GEREKLİLİK</b>
DEPOLAMA	• KAHVALTI GRUBU • SOĞUK GRUBU • SICAK GRUBU • PASTANE GRUBU	KİMYASAL	Depolanan ürünlere kimyasal bulaşma olması	Tüm gıda maddeleri	Kimyasal maddelerle gıda maddelerinin aynı depolama ortamında bulunması	Ürünler üzerinde veya yapısında kimyasal kalıntı bulunmamalıdır.	<b>EVET</b> <b>Lütfen İkinci Aşamaya Geçiniz</b>	Kimyasal maddeler ve gıda maddelerinin ayrı muhafaza edilmesi	Depoların ayrılması, oluşabilecek riskleri engelleyecektir.	Depoların ayrılması, diğer aşamalarda oluşabilecek riskleri engeller.	İzlenmediği durumlarda oluşabilecek riskler diğer aşamalarda fark edilebilir.	<b>OPERASYONEL ÖN GEREKLİLİK</b>
YIKAMA DURULAMA	• KAHVALTI GRUBU • SOĞUK GRUBU • SICAK GRUBU • PASTANE GRUBU	BİYOLOJİK	Yetersiz ön yıkama, dezenfeksiyon ve durulama işlemi sonucu mikrobiyolojik üremenin artması	Meyve ve sebzeler	Meyve ve sebzelerin üretim ve sevkiyat koşulları nedeniyle üzerlerindeki mikrobiyolojik yükün fazla olması	Ürünlerde ön yıkama, durulama işlemlerinden sonra mikrobiyolojik yükün limit değerlerin altında olması	<b>EVET</b> <b>Lütfen İkinci Aşamaya Geçiniz</b>	Ürünlerin ön yıkama, dezenfeksiyon ve durulama işlemlerinin sırasıyla yapılması. Dezenfeksiyon işleminde kimyasal uygulaması yapılması	Yıkanarak sunuma çıkan ürünlerin mikrobiyolojik kontrolü için periyodik olarak laboratuara analiz verilmesi ile kesin veriler elde edilebilmektedir. Ancak her üründen numune verilememektedir.	Yıkama işleminin sırasıyla yapılması ve laboratuvar analiz sonuçlarıyla etkinliğinin takip edilmesi oluşabilecek riskleri azaltmaktadır.	İzlenmediği durumlarda oluşabilecek riskler diğer aşamalarda fark edilebilir.	<b>OPERASYONEL ÖN GEREKLİLİK</b>
YIKAMA DURULAMA	• KAHVALTI GRUBU • SOĞUK GRUBU • SICAK GRUBU • PASTANE GRUBU	FİZİKSEL	Ön yıkama işleminde ayıklama işleminin yapılamaması, yıkama işlemi sonunda ürünlere bulaşma olabilmesi	Meyve ve sebzeler	Ürünlerin yıkadıktan sonra açıkta bekletilmesi nedeniyle bulaşmaların olabilmesi	Yıkama işlemi sonunda gözle görülebilir yabancı maddeler ürünlerde bulunmamalıdır.	<b>EVET</b> <b>Lütfen İkinci Aşamaya Geçiniz</b>	Yıkama işleminde görevli personel tarafından ürünlerin duyuşal kontrolü yapılır.	Yıkama işlemi ürünlerde toplu olarak yapıldığından tek tek kontrol etme imkanı sağlanamamaktadır.	Risk ancak oluştuğunda fark edilebilir.	İzlenmediği durumlarda oluşabilecek riskler diğer aşamalarda fark edilebilir.	<b>OPERASYONEL ÖN GEREKLİLİK</b>
YIKAMA DURULAMA	• KAHVALTI GRUBU • SOĞUK GRUBU • SICAK GRUBU • PASTANE GRUBU	KİMYASAL	Dezenfeksiyon işleminde kullanılan kimyasalın dozajının aşılması ve durulama işleminin etkin yapılamaması	Meyve ve sebzeler	Uygun olmayan kimyasal miktarı ve etkin durulama işleminin yapılamaması	Kimyasal olarak kullanılan klorun 80-120 ppm arasında kullanılması, klor kalıntı miktarının 10 ppm'in altında olması	<b>EVET</b> <b>Lütfen İkinci Aşamaya Geçiniz</b>	Klor ölçümünün dozajlama üniteleri ile yapılması, kalıntı miktarının klor kalıntı test kağıtlarıyla ölçülmesi	Dozajlama ünitesi ve klor kalıntı test kağıtlarıyla yaklaşık veriler elde edilebilmektedir.	Daha önce yapılan uygulamalarda durulama suyundaki klor kalıntı miktarının sürekli limitlerin altında olduğu görülmüştür.	İzlenmediği durumlarda havayla temas ettiğinde uçucu nitelikte olan klor miktarı insan sağlığını olumsuz etkileyecek oranlara çıkmamaktadır.	<b>OPERASYONEL ÖN GEREKLİLİK</b>
ÇÖZÜNDÜRME	• KAHVALTI GRUBU • SOĞUK GRUBU • SICAK GRUBU • PASTANE GRUBU	BİYOLOJİK	Uygun olmayan sıcaklık koşulları nedeniyle mikrobiyolojik üremenin artması	Şoklu ürünler	Sıcaklığın yüksek olması	Çözündürme işleminin 5°C'de gerçekleştirilmesi ve ürün merkez sıcaklığı 1°C olduğunda son verilmesi	<b>EVET</b> <b>Lütfen İkinci Aşamaya Geçiniz</b>	Çözündürülen ürünlerde sıcaklık ölçümü yapılarak kayıt altına alınması	Sıcaklık ölçümleri ile riskin varlığını takip etme aşamasında kesin veriler elde edilebilmektedir.	Sıcaklık ölçümlerinin kontrolü diğer aşamalarda oluşabilecek riskleri engelleyecektir.	İzlenmediği durumlarda oluşabilecek riskler diğer aşamalarda fark edilemeyecektir.	<b>KRİTİK KONTROL NOKTASI</b>
ÇÖZÜNDÜRME	• KAHVALTI GRUBU • SOĞUK GRUBU • SICAK GRUBU • PASTANE GRUBU	FİZİKSEL	Çözündürme sırasında ürünlere bulaşma olması	Şoklu ürünler	Çözündürme sırasında açığa çıkan suyun ürünle temas etmesi	Çözündürme işlemi sırasında ve sonrasında çözündürme sıvısı ürünle temas etmemelidir.	<b>EVET</b> <b>Lütfen İkinci Aşamaya Geçiniz</b>	Çözündürme sırasında ürünlerin su tahliyesi çözündürme arabalarında ya da süzgeçli küvetlerde çözündürülmesi	Çözündürülen ürünlerin çözündürme sıvısı ile temasının önlenmesi oluşabilecek riskleri engelleyecektir.	Risk ancak oluştuğunda fark edilebilir.	İzlenmediği durumlarda oluşabilecek riskler diğer aşamalarda fark edilebilir.	<b>OPERASYONEL ÖN GEREKLİLİK</b>
								<b>HAYIR</b>				

## GIDA GÜVENLİĞİ RİSK ANALİZ PLANI

ÜRETİM AŞAMASI	İLGİLİ ÜRETİM GRUBU	RİSK TÜRÜ	RİSK	RİSK ALTINDA OLAN ÜRÜNLER	OLUŞABİLECEK RİSKİN KAYNAĞI	KABUL EDİLEBİLİR RİSK SEVİYELERİ	(1. AŞAMA) RİSKİN AZALTILMASI GÜVENLİ GIDA ÜRETİMİ İÇİN GEREKLİ Mİ?	(2.AŞAMA) RİSKİN KONTROLÜ İLE TANIMLANAN SEVİYELERE ULAŞILABİLİR Mİ? (Evet ise kontrol yöntemi yazınız)	KONTROL YÖNTEMİNİN RİSK SEVİYESİ VEYA OLUŞMA SIKLIĞI ÜZERİNDEKİ ETKİNLİK DERECESESİ VE NEDENİ	KONTROL YÖNTEMİNİN İNSAN SAĞLIĞI ÜZERİNDEKİ ETKİNLİK DERECESESİ VE NEDENİ	KONTROL YÖNTEMİNİN İZLENME GEREKLİLİK DERECESESİ VE NEDENİ	KKK OPG
ÇÖZÜNDÜRME	• KAHVALTI GRUBU • SOĞUK GRUBU • SICAK GRUBU • PASTANE GRUBU	KİMYASAL	Çözündürülen ürünlere kimyasal bulaşma olması	Şoklu ürünler	Ekipman ya da yüzeylerde temizlik kimyasalları kalıntısı	Çözündürülen ürünlere kimyasal kalıntı bulunmamalıdır.	<b>EVET</b> <b>Lütfen İkinci Aşamaya Geçiniz</b>	Riskin sürekli kontrolü yapılamamaktadır.				
PİŞİRME	• KAHVALTI GRUBU • SOĞUK GRUBU • SICAK GRUBU • PASTANE GRUBU	BİYOLOJİK	Pişirme süre ve sıcaklığının yetersiz olması	Pişirme işlemine tabi tutulan bütün ürünler	Pişirme sıcaklığının düşük olması, Sürenin kısa tutulması	Pişirme işlemi ürün merkez sıcaklığı en az 75°C olacak şekilde en az 2 dakika süre ile uygulanır.	<b>EVET</b> <b>Lütfen İkinci Aşamaya Geçiniz</b>	<b>EVET</b> Pişirilen ürünlere sıcaklık ölçümü yapılarak kayıt altına alınması	<b>YÜKSEK</b> Sıcaklık ölçümleri ile riskin varlığını takip etme aşamasında kesin veriler elde edilebilmektedir.	<b>YÜKSEK</b> Sıcaklık ölçümlerinin kontrolü diğer aşamalarda oluşabilecek riskleri engelleyecektir.	<b>YÜKSEK</b> İzlenmediği durumlarda oluşabilecek riskler diğer aşamalarda fark edilemeyecektir.	<b>KRİTİK KONTROL NOKTASI</b>
PİŞİRME	• KAHVALTI GRUBU • SOĞUK GRUBU • SICAK GRUBU • PASTANE GRUBU	FİZİKSEL	Pişirme sırasında ürünlere bulaşma olması	Pişirme işlemine tabi tutulan bütün ürünler	Pişirme işlemi sırasında ve sonrasında gözle görülebilir yabancı maddelerin ürünlere bulaşması	Pişirilen ürünlere yabancı madde bulunmamalıdır.	<b>EVET</b> <b>Lütfen İkinci Aşamaya Geçiniz</b>	<b>EVET</b> Ürünlerin pişirilmesi sırasında mutfak hijyeni standartlarına uyulması	<b>ORTA</b> Ürünlerin tamamen izole bir ortamda üretimi yapılamamaktadır.	<b>ORTA</b> Risk ancak oluştuğunda fark edilebilir.	<b>ORTA</b> İzlenmediği durumlarda oluşabilecek riskler diğer aşamalarda fark edilebilir.	<b>OPERASYONEL ÖN GEREKLİLİK</b>
PİŞİRME	• KAHVALTI GRUBU • SOĞUK GRUBU • SICAK GRUBU • PASTANE GRUBU	KİMYASAL	Pişirme işlemi sırasında ürünlere kimyasal bulaşma olması	Pişirme işlemine tabi tutulan bütün ürünler	Ekipman ya da yüzeylerde temizlik kimyasalları kalıntısı	Pişirilen ürünlere kimyasal kalıntı bulunmamalıdır.	<b>EVET</b> <b>Lütfen İkinci Aşamaya Geçiniz</b>	<b>HAYIR</b> Riskin sürekli kontrolü yapılamamaktadır.				
SOĞUTMA	• KAHVALTI GRUBU • SOĞUK GRUBU • SICAK GRUBU • PASTANE GRUBU	BİYOLOJİK	Soğutma işleminin uygun olmayan sıcaklık ve sürede yapılması	Soğutma işlemine tabi tutulan bütün ürünler ve geri dönüş yapılacak sıcak ürünler	Soğutma işleminde yüksek sıcaklıkta uzun süre uygulama yapılması	Soğutma işlemine tabi tutulacak ürünler, en fazla 2 saat içerisinde 10°C'nin altına soğutulur.	<b>EVET</b> <b>Lütfen İkinci Aşamaya Geçiniz</b>	<b>EVET</b> Soğutulan ürünlere sıcaklık ölçümü yapılarak kayıt altına alınması	<b>YÜKSEK</b> Sıcaklık ölçümleri ile riskin varlığını takip etme aşamasında kesin veriler elde edilebilmektedir.	<b>YÜKSEK</b> Sıcaklık ölçümlerinin kontrolü diğer aşamalarda oluşabilecek riskleri engelleyecektir.	<b>YÜKSEK</b> İzlenmediği durumlarda oluşabilecek riskler diğer aşamalarda fark edilemeyecektir.	<b>KRİTİK KONTROL NOKTASI</b>
SOĞUTMA	• KAHVALTI GRUBU • SOĞUK GRUBU • SICAK GRUBU • PASTANE GRUBU	FİZİKSEL	Soğutma sırasında ürünlere bulaşma olması	Soğutma işlemine tabi tutulan bütün ürünler ve geri dönüş yapılacak sıcak ürünler	Soğutma işlemi sırasında ve sonrasında gözle görülebilir yabancı maddelerin ürünlere bulaşması	Soğutulan ürünlere yabancı madde bulunmamalıdır.	<b>EVET</b> <b>Lütfen İkinci Aşamaya Geçiniz</b>	<b>EVET</b> Ürünlerin soğutulması sırasında mutfak hijyeni standartlarına uyulması, mümkünse soğutma işleminin ani soğutma dolaplarında (blast chiller) yapılması	<b>ORTA</b> Ürünlerin tamamen izole bir ortamda üretimi yapılamamaktadır.	<b>ORTA</b> Risk ancak oluştuğunda fark edilebilir.	<b>ORTA</b> İzlenmediği durumlarda oluşabilecek riskler diğer aşamalarda fark edilebilir.	<b>OPERASYONEL ÖN GEREKLİLİK</b>
SOĞUTMA	• KAHVALTI GRUBU • SOĞUK GRUBU • SICAK GRUBU • PASTANE GRUBU	KİMYASAL	Soğutma işlemi sırasında ürünlere kimyasal bulaşma olması	Soğutma işlemine tabi tutulan bütün ürünler ve geri dönüş yapılacak sıcak ürünler	Ekipman ya da yüzeylerde temizlik kimyasalları kalıntısı	Soğutulan ürünlere kimyasal kalıntı bulunmamalıdır.	<b>EVET</b> <b>Lütfen İkinci Aşamaya Geçiniz</b>	<b>HAYIR</b> Riskin sürekli kontrolü yapılamamaktadır.				
SUNUM	• KAHVALTI GRUBU • SOĞUK GRUBU • SICAK GRUBU • PASTANE GRUBU	BİYOLOJİK	Sunum işleminin uygun olmayan sıcaklık ve sürede yapılması	Sunumu yapılan bütün ürünler	Sunumun uygun olmayan sıcaklıkta ve uzun süre yapılması	Sıcak sunumu yapılan ürünler en az 65°C'de 2 saat; soğuk sunumu yapılan ürünler en fazla 15°C'de 2 saat buféde bekletilebilir.	<b>EVET</b> <b>Lütfen İkinci Aşamaya Geçiniz</b>	<b>EVET</b> Sunumu yapılan ürünlerde sıcaklık ölçümü yapılarak, kayıt altına alınması	<b>YÜKSEK</b> Sıcaklık ölçümleri ile riskin varlığını takip etme aşamasında kesin veriler elde edilebilmektedir.	<b>YÜKSEK</b> Sıcaklık ölçümlerinin kontrolü diğer aşamalarda oluşabilecek riskleri engelleyecektir.	<b>YÜKSEK</b> İzlenmediği durumlarda oluşabilecek riskler diğer aşamalarda fark edilemeyecektir.	<b>KRİTİK KONTROL NOKTASI</b>

## GIDA GÜVENLİĞİ RİSK ANALİZ PLANI

ÜRETİM AŞAMASI	İLGİLİ ÜRETİM GRUBU	RİSK TÜRÜ	RİSK	RİSK ALTINDA OLAN ÜRÜNLER	OLUŞABİLECEK RİSKİN KAYNAĞI	KABUL EDİLEBİLİR RİSK SEVİYELERİ	(1. AŞAMA) RİSKİN AZALTILMASI GÜVENLİ GIDA ÜRETİMİ İÇİN GEREKLİ Mİ?	(2.AŞAMA) RİSKİN KONTROLÜ İLE TANIMLANAN SEVİYELERE ULAŞILABİLİR Mİ? (Evet ise kontrol yöntemi yazınız)	KONTROL YÖNTEMİNİN RİSK SEVİYESİ VEYA OLUŞMA SIKLIĞI ÜZERİNDEKİ ETKİNLİK DERECESİ VE NEDENİ	KONTROL YÖNTEMİNİN İNSAN SAĞLIĞI ÜZERİNDEKİ ETKİNLİK DERECESİ VE NEDENİ	KONTROL YÖNTEMİNİN İZLENME GEREKLİLİK DERECESİ VE NEDENİ	KKK OPG
SUNUM	<ul style="list-style-type: none"> <li>KAHVALTI GRUBU</li> <li>SOĞUK GRUBU</li> <li>SICAK GRUBU</li> <li>PASTANE GRUBU</li> </ul>	FİZİKSEL	Sunum işlemi sırasında ürünlere bulaşma olması	Sunumu yapılan bütün ürünler	Sunum işlemi sırasında ve sonrasında gözle görülebilir yabancı maddelerin ürünlere bulaşması	Sunumu yapılan ürünlere yabancı madde bulunmamalıdır.	EVET Lütfen İkinci Aşamaya Geçiniz	EVET Ürünlerin servislerinde sıcak sunum yapılan noktalarda sunum ekipmanlarının kapaklı olması, tüm sunum ekipmanlarında nefeslik bulunması, servis ekipmanlarının (maşa, kaşık, spatula vb.) değiştirilmesi	ORTA Ürünlerin sunumu, açık büfelerde self servis şeklinde olduğundan kontrol, izleme yöntemiyle sağlanabilmektedir.	ORTA Risk ancak oluştuğunda fark edilebilir.	ORTA İzlenmediği durumlarda oluşabilecek riskler diğer aşamalarda fark edilebilir.	OPERASYONEL ÖN GEREKLİLİK
								HAYIR Riskin sürekli kontrolü yapılamamaktadır.				
SUNUM	<ul style="list-style-type: none"> <li>KAHVALTI GRUBU</li> <li>SOĞUK GRUBU</li> <li>SICAK GRUBU</li> <li>PASTANE GRUBU</li> </ul>	KİMYASAL	Sunum işlemi sırasında ürünlere kimyasal bulaşma olması	Sunumu yapılan bütün ürünler	Ekipman ya da yüzeylerde temizlik kimyasalları kalıntısı	Sunumu yapılan ürünlere kimyasal kalıntısı bulunmamalıdır.	EVET Lütfen İkinci Aşamaya Geçiniz					
GERİ DÖNÜŞ	<ul style="list-style-type: none"> <li>KAHVALTI GRUBU</li> <li>SOĞUK GRUBU</li> <li>SICAK GRUBU</li> <li>PASTANE GRUBU</li> </ul>	BİYOLOJİK	Geri dönüş işleminin uygun sıcaklıkta yapılmaması	Geri dönüşümü yapılacak bütün ürünler	Sunum ekipmanlarının uygun sıcaklık değerlerinin sağlayamaması	Soğuk sunumu yapılan ürünler 15°C'nin altındaysa, sıcak sunumu yapılan ürünler 65°C'nin üzerindeyse geri dönüşüm için kabul edilebilir.	EVET Lütfen İkinci Aşamaya Geçiniz	EVET Geri dönüşümü yapılacak ürünlere sıcaklık ölçümü yapılarak, kayıt altına alınması	YÜKSEK Sıcaklık ölçümleri ile riskin varlığını takip etme aşamasında kesin veriler elde edilebilmektedir.	YÜKSEK Sıcaklık ölçümlerinin kontrolü diğer aşamalarda oluşabilecek riskleri engelleyecektir.	YÜKSEK İzlenmediği durumlarda oluşabilecek riskler diğer aşamalarda fark edilemeyebilir.	KRİTİK KONTROL NOKTASI
GERİ DÖNÜŞ	<ul style="list-style-type: none"> <li>KAHVALTI GRUBU</li> <li>SOĞUK GRUBU</li> <li>SICAK GRUBU</li> <li>PASTANE GRUBU</li> </ul>	FİZİKSEL	Geri dönüşüm işlemi sırasında ürünlere bulaşma olması	Geri dönüşümü yapılacak bütün ürünler	Geri dönüşüm işlemi sırasında ve sonrasında gözle görülebilir yabancı maddelerin ürünlere bulaşması	Geri dönüşümü yapılan ürünlere yabancı madde bulunmamalıdır.	EVET Lütfen İkinci Aşamaya Geçiniz	EVET Ürünlerin geri dönüşü sırasında mutfak hijyeni standartlarına uyulması, mümkünse soğutma işleminin ani soğutma dolaplarında (blast chiller) yapılması	ORTA Ürünlerin geri dönüşü, tamamen izole bir ortamda yapılamamaktadır.	ORTA Risk ancak oluştuğunda fark edilebilir.	ORTA İzlenmediği durumlarda oluşabilecek riskler diğer aşamalarda fark edilebilir.	OPERASYONEL ÖN GEREKLİLİK
GERİ DÖNÜŞ	<ul style="list-style-type: none"> <li>KAHVALTI GRUBU</li> <li>SOĞUK GRUBU</li> <li>SICAK GRUBU</li> <li>PASTANE GRUBU</li> </ul>	KİMYASAL	Geri dönüş işlemi sırasında ürünlere kimyasal bulaşma olması	Geri dönüşümü yapılacak bütün ürünler	Ekipman ya da yüzeylerde temizlik kimyasalları kalıntısı	Geri dönüş yapılan ürünlere kimyasal kalıntısı bulunmamalıdır.	EVET Lütfen İkinci Aşamaya Geçiniz	HAYIR Riskin sürekli kontrolü yapılamamaktadır.				OPERASYONEL ÖN GEREKLİLİK
TEKRAR ISITMA	<ul style="list-style-type: none"> <li>KAHVALTI GRUBU</li> <li>SOĞUK GRUBU</li> <li>SICAK GRUBU</li> <li>PASTANE GRUBU</li> </ul>	BİYOLOJİK	Tekrar ısıtma işleminin uygun sıcaklık ve sürede yapılamaması, tekrar ısıtma işleminin sayısı	Geri dönüşümü yapılan ürünler ve soğutulduktan sonra tekrar ısıtılarak sunulacak ürünler	Geri dönüş sıcaklığının düşük olması, sürenin kısa tutulması, ürünlerin birden fazla sayıda tekrar ısıtmaya tabi tutulması	Ürünler en az 85°C'de 2 dakika süreyle ve en fazla 1 kez olacak şekilde tekrar ısıtma işlemine tabi tutulabilir.	EVET Lütfen İkinci Aşamaya Geçiniz	EVET Tekrar ısıtma işlemi uygulanacak ürünlere ısıtma sıcaklığının ölçülmesi, kayıt altına alınması ve bir ürüne en fazla 1 kez tekrar ısıtma işlemi uygulanması	YÜKSEK Sıcaklık ölçümleri ile riskin varlığını takip etme aşamasında kesin veriler elde edilebilmektedir.	YÜKSEK Sıcaklık ölçümlerinin kontrolü ve işlemin en fazla 1 kez yapılması diğer aşamalarda oluşabilecek riskleri engelleyecektir.	YÜKSEK İzlenmediği durumlarda oluşabilecek riskler diğer aşamalarda fark edilemeyebilir.	KRİTİK KONTROL NOKTASI
								EVET	ORTA	ORTA	ORTA	

## GIDA GÜVENLİĞİ RİSK ANALİZ PLANI

ÜRETİM AŞAMASI	İLGİLİ ÜRETİM GRUBU	RİSK TÜRÜ	RİSK	RİSK ALTINDA OLAN ÜRÜNLER	OLUŞABİLECEK RİSKİN KAYNAĞI	KABUL EDİLEBİLİR RİSK SEVİYELERİ	(1. AŞAMA) RİSKİN AZALTILMASI GÜVENLİ GIDA ÜRETİMİ İÇİN GEREKLİ Mİ?	(2.AŞAMA) RİSKİN KONTROLÜ İLE TANIMLANAN SEVİYELERE ULAŞILABİLİR Mİ? (Evet ise kontrol yöntemini yazınız)	KONTROL YÖNTEMİNİN RİSK SEVİYESİ VEYA OLUŞMA SIKLIĞI ÜZERİNDEKİ ETKİNLİK DERECESİ VE NEDENİ	KONTROL YÖNTEMİNİN İNSAN SAĞLIĞI ÜZERİNDEKİ ETKİNLİK DERECESİ VE NEDENİ	KONTROL YÖNTEMİNİN İZLENME GEREKLİLİK DERECESİ VE NEDENİ	KKN OPG
TEKRAR ISITMA	<ul style="list-style-type: none"> <li>KAHVALTI GRUBU</li> <li>SOĞUK GRUBU</li> <li>SICAK GRUBU</li> <li>PASTANE GRUBU</li> </ul>	FİZİKSEL	Tekrar ısıtma işlemi sırasında ürünlere bulaşma olması	Geri dönüşümü yapılan ürünler ve soğutulduktan sonra tekrar ısıtılarak sunulacak ürünler	Tekrar ısıtma işlemi sırasında ve sonrasında gözle görülebilir yabancı maddelerin ürünlere bulaşması	Tekrar ısıtma yapılan ürünlerde yabancı madde bulunmamalıdır.	<b>EVET</b> <b>Lütfen İkinci Aşamaya Geçiniz</b>	Tekrar ısıtma işlemi sırasında mutfak hijyeni standartlarına uyulması	Ürünlerin tekrar ısıtma işlemi, tamamen izole bir ortamda yapılamamaktadır.	Risk ancak oluştuğunda fark edilebilir.	İzlenmediği durumlarda oluşabilecek riskler diğer aşamalarda fark edilebilir.	<b>OPERASYONEL ÖN GEREKLİLİK</b>
TEKRAR ISITMA	<ul style="list-style-type: none"> <li>KAHVALTI GRUBU</li> <li>SOĞUK GRUBU</li> <li>SICAK GRUBU</li> <li>PASTANE GRUBU</li> </ul>	KİMYASAL	Tekrar ısıtma işlemi sırasında ürünlere kimyasal bulaşma olması	Geri dönüşümü yapılan ürünler ve soğutulduktan sonra tekrar ısıtılarak sunulacak ürünler	Ekipman ya da yüzeylerde temizlik kimyasalları kalıntısı	Tekrar ısıtma yapılan ürünlerde kimyasal kalıntısı bulunmamalıdır.	<b>EVET</b> <b>Lütfen İkinci Aşamaya Geçiniz</b>	<b>HAYIR</b>  Riskin sürekli kontrolü yapılamamaktadır.				<b>OPERASYONEL ÖN GEREKLİLİK</b>