

GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ KILAVUZU

1. KAPSAM

Bu kılavuz ISO 22000:2018 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi şartlarının, tesisimizde hammadde girişinden, müşterinin ve çalışanların ürünü tüketmesine kadar olan gıda üretim ve servis uygulamalarında; risklerin belirlenmesi, belirlenen riskler öncesinde ve sonrasında önlem alınması, alınan önlemlerin uygulanması için planlamanın yapılması, planlanan önlemlerin kontrolünün sağlanması için, izlenecek adımları kapsamaktadır. Bu uygulamaların geçerli kılınması, doğrulanması, izlenebilirliğinin sağlanması da bu kapsam dahilinde yer almaktadır.

2. SORUMLULUK ve YETKİ

Üst yönetim, gıda güvenliği yönetim sisteminin etkin işlemesi ve sürdürülmesini sağlamak için, kuruluş içinde, yetki ve sorumlulukları görev tanımlarında tanımlamış ve bildirilmiştir. Tüm personelin, Gıda Güvenliği ekip liderine, gıda güvenliği yönetim sistemi ile ilgili sorunları rapor etme sorumluluğu verilmiştir. Gıda Güvenliği ekip liderinin faaliyetleri başlatmaya ve kayıt altına almaya dair, tanımlanmış yetki ve sorumluluğu vardır. Kılavuzun hazırlanmasından Gıda Güvenliği Ekip Lideri, onaylanmasından Genel Müdür ve yürütülmesinden Gıda Güvenliği Ekibi başta olmak üzere tüm gıda üretim, depolama, servis personeli ve gıda üretimi ve servis yapılan alanların temizliğinden sorumlu temizlik personeli sorumludur.

2.1. YÖNETİMİN SORUMLULUĞU

Kuruluşumuzun üst yönetimi, Gıda güvenliği yönetim sistem şartlarının uygulanması, geliştirilmesi ve etkinliğinin sürekli iyileştirilmesine yönelik taahhüdünü aşağıdaki şekilde gerçekleştirir; Kuruluş çalışanlarına mevzuat ve müşteri şartlarını yerine getirmenin önemini, Gıda güvenliği sistem dokümantasyonu, toplantılar, eğitim faaliyetleri, birebir görüşmeler, elektronik ortam dahil yazılı ve sözlü iletişim araçlarını kullanarak ve tutum ve davranış modeli ile iletir. Gıda güvenliği politikasını belirleyip, tüm çalışanlara ileterek (Eğitimler dahil) ve kuruluş içerisinde belirli noktalara asarak anlaşılmasını temin eder. Gıda güvenliği yönetim sisteminin uygunluğunu ve etkinliğini değerlendirilmesi için yönetimi gözden geçirme faaliyeti yaparak ve müşteri şartlarını karşılayacak hizmeti elde etmek için gerekli olan makine, tesisat, donanım, eğitilmiş personel ve bilgi kaynaklarının bulunabilirliğini sağlayarak ispatlar.

HAZIRLIK - KONTROL
Kalite Müdürü



ONAY
Genel Müdür



1. KALİTE ve GIDA POLİTİKAMIZ

Alya Hotels olarak, müşteri memnuniyetini sağlayarak rekabet gücümüzü artırabileceğimize, yer aldığımız pazarlarda çok daha iyi yerlere gelebileceğimize inanmaktayız.

- Hedefimiz, taahhüt etmiş olduğumuz ürünleri/hizmetleri yüksek kalitede ve en iyi şekilde vermektir. Bunu başarabilmek için en değerli desteği, alanında uzman takım arkadaşlarımızdan almaktayız.
- Takım arkadaşlarımız için misafirlerimize kaliteli ve güvenilir ürün/hizmet sunabilmek ve mesleki açıdan sürekli olarak kendilerini geliştirebilmeleri adına eğitimler düzenlemekteyiz.
- Kalite ve Gıda Güvenliği Yönetim Sistemlerini sürekli iyileştirmekte, etkinliğini artırmak için takım arkadaşlarımızla ve tedarikçilerimizle karşılıklı faydaya dayanan iş birliğini sürdürmekteyiz.
- Misafirlerimize ve takım arkadaşlarımıza kaliteli ve güvenilir ürün/hizmet sunabilmek için uygun tedarikçi seçiminden başlayarak sunuma kadar geçen gıda zincirinin her aşamasında güvenli, hijyenik ortam ve uygulamalar sağlamaktayız.
- Yasal ve düzenleyici şartlara uygunluk sağlayarak faaliyetlerimizi devam ettirmekteyiz.
- Misafirler, takım arkadaşlarımız ve diğer taraflardan gelebilecek geri bildirimleri, yasal mevzuatların da ötesinde misafir odaklı bakış açısı ile adil ve tarafsız olarak değerlendiririz.
- Mevcut kalite ve şikâyetleri ele alma sistemimizin, her bir takım arkadaşımız tarafından bilinçli uygulanması, hizmet kalitemizin ve müşteri memnuniyetinin sürekli olarak iyileştirilmesine katkı sağlamaktadır.

2.2. Yönetimin Hedefleri

Amacımız;

Bütün üretimlerimizde hammaddeden ve tedarikçilerimizden tüketiciye kadar oluşacak Gıda Güvenliği ile ilgili tüm riskleri önceden belirleyip yok etmek,

Tüm çalışanlarımızın katılımı ile tehlikeler kaynağında yok edilerek sıfır gıda güvenliği riski elde etmek,

Ürün ve proseslerle ilgili projeler hazırlanırken gıda güvenliğine etkileri dikkate alınarak riskler kaynağında önlemek,

Üretimlerimiz sırasında meydana gelebilecek herhangi bir gıda güvenliği riski durumunda riski en az düzeye indirecek tedbirler planlanıp acilen uygulamaktır.

Bu kapsamda; Faaliyet gösterdiğimiz Turizm sektöründe yüksek seviyede misafir memnuniyeti ilkemizden asla vazgeçmeden, misafirlerimizin ve çalışanlarımızın ihtiyaç ve beklentilerini ön planda tutarak,

- Ürünlerimizi hijyenik koşullarda ve kaliteli olarak üretmeyi,
- Her zaman güvenilir bir tesis olmayı,
- Gıda Güvenliği konusunda ilgili yasal mevzuatlara uymayı ve bunların takibini yapmayı,

HAZIRLIK - KONTROL
Kalite Müdürü



ONAY
Genel Müdür



GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ KILAVUZU

- Gıda Güvenliği konusunda teknolojik gelişmeleri takip etmeyi,
- Çalışanlarımızın Gıda Güvenliği bilincinin artırılması için periyodik eğitim planları hazırlamayı ve uygulamayı,
- Gıda Güvenliği Sistemimizi güncel gelişmeler doğrultusunda sürekli iyileştirmeyi,
- Çalışanlarımızın sürekli iyileştirme faaliyetlerine katkı da bulunmalarını sağlamayı taahhüt ederek sektörde örnek bir tesis olmak Gıda Güvenliği Politika'mızdır.

3. TANIMLAR ve TERİMLER

Gıda Güvenliği: Gıda ürünlerinin amaçlanan şekilde işlenmesi veya tüketilmesi halinde tüketiciye zarar vermeyeceğinin güvencesidir.

Gıda Zinciri: Gıdanın ve içindekilerinin birincil üretiminden tüketimine kadar olan, üretim proses, dağıtım, depolama ve hazırlama gibi birbirini takip eden basamaklar ve işlemler.

Gıda Güvenliği Tehlikesi: Gıdanın kendisi ya da gıdada bulunan biyolojik, kimyasal veya fiziksel etmenler vasıtasıyla olumsuz sağlık etkisine yol açma potansiyeli.

Gıda Güvenliği Politikası: Üst Yönetim tarafından resmi olarak ifade edildiği gibi, gıda güvenliği ile ilgili bir kuruluşun tüm niyeti ve istikameti.

Son Ürün: Kuruluş tarafından başka bir prosese ve dönüşüme uğratılmayan ürün (sunuma hazır olan ürün.)

Akış Şeması: Aşamaların, sıraları ile etkileşimlerinin, sistematik ve şematik gösterimi.

Kontrol Önlemi (Önleyici Faaliyet): Gıda Güvenliği tehlikesini önlemek veya elemine etmek ya da kabul edilebilir düzeye indirmek için uygulanabilecek işlemler ve faaliyetler.

Ön Koşul Programı (ÖKP): Gıda Güvenliği ve Gıda Zinciri boyunca gerekli hijyenik ortamı sağlayarak uygun bir üretim yapmak, son ürünün güvenli bir şekilde hazırlanmasının sağlamak ve insan tüketimi için güvenli gıdalar sunmak için temel koşullar ve faaliyetler.

Operasyonel Ön Koşul Programı (OPÖKP): Olası gıda güvenlik tehlikelerini ve/veya üründe ya da proses ortamında gıda güvenliği tehlikelerinin kontaminasyonu veya çoğalmasını kontrol altına almak için zorunlu olduğu tehlike analizleriyle tanımlanan ön gereksinim programı.

Kritik Kontrol Noktası (KKN/CCP): Gıda Zincirinde, bir gıda tehlikesini önlemek, gidermek veya kabul edilebilir bir düzeye indirmek için kontrolün uygulanabildiği ve gerekli olduğu bir yer, prosedür, proses basamağı veya bağlantı.

Kritik limit: Kabul edilme durumunun kabul edilmeme durumundan ayrıldığı kriter.

İzleme: Bir dizi planlı inceleme ve ölçüm yaparak kontrol önlemlerinin tasarlanmış şekilde yürüyüp-yürümediğini belirlemek.

Kritik Sınır: Kabul edilebilirlik ile kabul edilemezliği birbirinden ayıran bir değer / ölçüt.

HAZIRLIK - KONTROL
Kalite Müdürü



ONAY
Genel Müdür



GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ KILAVUZU

Karar Ağacı: Tanımlanmış bir ilgili tehlike için, o tehlikenin hangi proses basamağında kontrol edilmesi (Kritik Kontrol Noktası) gerektiğini belirlemek amacıyla her bir proses basamağına ve her bir ham maddeye uygulanabilen sorular dizisidir.

HACCP: Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları.

HACCP Denetimi: Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi faaliyetlerinin ve ilgili sonuçların planlanan düzenlemelere uygun olup olmadığını ve bu düzenlemelerin etkin olarak uygulanmaya konulup konulmadığı ve amaçları gerçekleştirmek için uygun olup olmadığını belirlemek için yapılan sistematik inceleme.

Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi: Tehlikeleri tanımlayan, değerlendiren, kontrol eden ve yöneten, HACCP Sistemi ve OGP önlemlerini içeren sistem.

İzleme: Bir kritik kontrol noktasının kontrol altında olup olmadığını veya bir OGP prosedürüne uyulup uyulmadığını saptamak için, kontrol parametrelerinin gözlenmelerinin veya ölçülmelerinin planlı dizisi.

Tehlike: Tüketilmesi sırasında gıda maddesinde bulunduğu, gıda maddesinin güvenli olmamasına sebep olabilen kimyasal, biyolojik veya fiziksel madde / organizma,

Tehlike Analizi: Hangi tehlike ve şartların gıda güvenliği ile ilgili olduğuna ve dolayısıyla CCP Planında ele alınması gerektiğine karar vermek için, bu tehlike ve şartlara ve bunların bulunmasına yol açan hususlara ilişkin bilgilerin toplanması ve değerlendirilmesi süreci.

Sapma: Kritik limitler içinde çalışmada ortaya çıkan başarısızlık durumuna sapma denir.

Hammadde: Bir ürünün üretiminde kullanılan ve ürünün bir parçasını oluşturan madde; örneğin, ana maddeler, katkı maddeleri, işleme yardımcıları ve gıda güvenliği üzerinde etkisi olan ambalajlama malzemeleri ve benzeri maddeler.

Düzeltilme: Tespit edilen uygunsuz durumu elimine etmek için gerçekleştirilen faaliyet.

Düzeltilici faaliyet: Tespit edilen uygunsuzluğun veya diğer istenmeyen durumun nedenlerinin giderilmesi,

Geçerli kılma: KKN Planı ve Operasyonel ön gereksinim programı tarafından yürütülen kontrol önlemleriyle elde edilen verilerin etkinlik düzeyinin belirlenmesi.

Doğrulama: Objektif ölçütlerle yerine getirilen spesifik gereksinimlerin onaylanması.

4. GIDA GÜVENLİĞİ UYGULAMALARI

4.1. Gıda Güvenliği Politika ve Hedefleri

Üst Yönetim, gıda güvenliği ile ilgili tehlikelerin tanımlanması, değerlendirilmesi ve kontrolü için sağlayacağı kaynaklar ile ilgili amaçlarını ve hedeflerini **2.2 Yönetimin Politika ve Hedefleri (sayfa 1-2)** kısmında belirlemiştir. Bu politika ve hedefler üst yönetim tarafından onaylanarak tüm çalışanlara ve misafirlere duyurulur. Politika ve hedefler yasal koşullarda değişiklik olduğunda veya ihtiyaç

HAZIRLIK - KONTROL
Kalite Müdürü



ONAY
Genel Müdür



GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ KILAVUZU

doğrultusunda güncellenir. Belirlenen hedeflerin değerlendirmeleri haftalık toplantılarda ve genel değerlendirme de Yönetim Gözden Geçirme Toplantılarında yapılır.

4.2. Gıda Güvenliği Ekibinin Belirlenmesi

Üst Yönetim tarafından taahhüt edilen Politika ve Hedefler doğrultusunda, Gıda Güvenliği Sistemi ile ilgili faaliyetler, üretilen ve hazırlanan ürünler, bu ürünlerle ilgili olan girdiler, üretim aşamalarından kaynaklanabilecek misafir ve personel sağlığını tehdit edebilecek tehlikeler konusunda bilgi ve tecrübeye sahip kişilerden oluşan ve Gıda Güvenliği Ekip Lideri yönetiminde faaliyetlerini sürdüren bir ekip kurulmuştur.

Gıda Güvenliği Ekibi ürün proses ve Gıda Güvenliği Sistemi ile ilgili herhangi bir problemi belirlemek, gerekli kayıtları tutmak, ilgili kontrolleri yapmak ve problemler oluştuğunda ilgili önleyici ve düzeltici faaliyetleri başlatmak ve izlemekten sorumludur.

Gıda Güvenliği Ekibi doğrudan Genel Müdür tarafından, **Gıda Güvenliği Ekibi Organizasyon Şemasında (GGK02 Ş01)** belirlenen görevlere göre atanır. Ekip; Gıda Güvenliği Ekip Lideri, Ekip Üyeleri ve kritik uygulamalarla ilgili sorumlulardan oluşur. Bu ekipte üretimden, sevkiyattan, depolamadan vb. uygulamalardan sorumlu ve süreçlere hâkim, tehlike ve risk analizi yapabilme konusunda yeterli kişilerin bulunması dikkate alınır. Ataması yapılan Ekip Lideri ve Üyelerin Görevleri **Gıda Güvenliği Ekibi Organizasyon Şemasında (GGK02 Ş01)** tanımlanan Görev tanımlarıyla belirlenir ve görev tanımları bu kişilere imzalatılarak teslim edilir.

4.3. Ön Gereklilik Programları

ÖGP, güvenli ve sağlığa zarar vermeyen gıda üretimi için gerekli temel çevresel ortamı ve işleme ortamını sağlayan gereklilikleri kapsamaktadır. Ön Koşullar belirlenirken, yasal şartlar, müşteri şartları, kodeks prensipleri ve uygulama şekilleri, ulusal, uluslararası ve sektör standartları dikkate alınır ve bunlardan faydalanılır.

Bu amaçla sistemimizde, gereklilikleri tanımlamak ve ilgili sorumlulukları belirlemek amacıyla **Ön Koşullar Planı (GGK02 P01)** oluşturulmuştur.

4.4. Hammadde ve Son Ürün Kriterleri

Son ürünlerin hazırlanmasında kullanılacak olan hammaddelerin tanımları **Girdi Ürün Kriter Tablosunda (GGK02 T01)** tanımlanır. Hammaddelerin işlenmesiyle ortaya çıkan son ürün, müşteri tarafından tüketime hazır olan ürün özellikleri **Son Ürün Kriter Tablosunda (GGK02 T02)** tanımlanır. Kriterler Gıda Güvenliği Ekip Lideri ve Üyeleri tarafından, güncel mevzuat takip edilerek oluşturulur. Kriterler oluşturulurken hammaddeler ve son ürünler gruplandırılır.

HAZIRLIK - KONTROL
Kalite Müdürü



ONAY
Genel Müdür



GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ KILAVUZU

Hammaddelerin satın alınmasında ve girdi kontrollerinde Girdi Ürün Kriter Tablosunda tanımlanan kriterlerden yararlanır. Son ürünlerin kalite kontrollerinde Son Ürün Kriter Tablosunda tanımlanan kriterlerden yararlanır. Girdi kontrollerinde ve son ürün kalite kontrollerinde, kriterlere uygun olmayan ürünler kabul edilmez veya imha edilir.

4.5. Tesis Yerleşimi ve Altyapı

Gıda Güvenliği Ekibi tarafından tesis yerleşimi kuş bakışı olarak hazırlanır. Çevresel tehlikeler, personel girişleri, hava akımları, hammadde girişleri, çiğ gıda alanları, pişmiş gıda alanları, çöp çıkışları, çöp kova yerleri, üfleyci menfezler ve diğer tehlike unsurlarıyla, mutfaklar yerleşim planı ve donanım özellikleri **Mutfak Yerleşim Planında (GGK02 P09)** gösterilir. Plan çizimlerinin, olası tehlikeleri tanımlayabilecek ve değerlendirebilecek detayda, yeterince açık ve ayrıntılı hazırlanmasına dikkat edilir. Bu tür yerler çapraz bulaşmanın nasıl ve hangi etkenlerden oluşabileceğine dair daha net bilgiler verir. Bu şematik yerleşim düzenlerine bakarak süreç bazında tehlike analizleri yapılır. Mevcut yerleşim düzeninde herhangi bir değişiklik yapılması durumunda şema üzerinde güncelleştirme yapılır ve değişiklikten etkilenen süreçlerle ilgili tekrar tehlike analizi yapılır. Tehlike analizi gerek işletmede, gerekse çevrede oluşabilecek değişikliklerde Gıda Güvenliği Ekibi tarafından revize edilir.

4.6. ÜRETİM AKIŞ ŞEMASI

Gıda güvenliği yönetim sistemi tarafından kapsanan ürün ve proses kategorileri için Gıda Güvenliği Ekibi tarafından **İş Akış ve Proses Kontrol Planı (SP08 P03)** hazırlanır. Akış şemaları gıda güvenliği risklerinin ortaya çıkması, artması olası meydana gelişleri için değerlendirmeye temel sağlamaktadır. **İş Akış ve Proses Kontrol Planı (SP08 P03)** yılda en az bir kez yerinde doğrulanır ve kayıt altına alınarak saklanır.

Akış şemaları aşağıdaki hususları içermektedir.

- Operasyon adımlarının sırası ve etkileşimi
- Dış kaynaklı ya da taşeronla verilen işler
- Hammadde, muhteva ya da ara ürünlerin akışa girdiği noktalar
- Yeniden işleme ya da geri dönüşümler
- Son ürün, ara ürün, yan ürünlerin atıkların serbest kaldığı ya da ortadan kaldırıldıkları noktalar.

5. GIDA GÜVENLİĞİ RİSK ANALİZİ

5.1. GIDA GÜVENLİĞİ RİSKLERİNİN TANIMLANMASI

Üretim akış şemalarında ve plan çizimlerinde belirlenen ve doğrulanan, üretimin gerçekleştirilmesi aşamaları, tek tek, hiçbir basamak atlanılmadan **Gıda Güvenliği Risk Analiz Planı (GGK02 P02)** yazılır. Bu planda, hammadde alımdan müşteri tüketimine kadar olan aşamaların risklerin analizleri bulunur. Risk analizleri Gıda Güvenliği Ekibi tarafından yapılır. Risk analizlerinin yapılmasında mevcut ÖGP önlemleri, girdi ürün kriterleri, son ürün kriterleri, plan çizimleri, üretim akış şemaları, kabul edilmiş

HAZIRLIK - KONTROL
Kalite Müdürü



ONAY
Genel Müdür



GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ KILAVUZU

müşteri gereksinimleri ve kaynaklardan elde edilen hastalık bilgileri kullanılır. Üretim, akış şemasındaki sıraya göre her bir basamakta, aşağıda belirtilen oluşması muhtemel bütün tehlikeler, ürün güvenliği ile ilgili sonuçlarına ve oluşma olasılıklarına göre tanımlanır ve değerlendirilir. Bu bakımdan tehlikeler 5 kısımda incelenir ve riski dikkate alınır.

5.1.1. FİZİKSEL RİSKLER

Hammadde ile gelebilecek veya işlemler sırasında ürüne bulaşabilecek ve insan sağlığını olumsuz etkileyecek tüm yabancı maddelerdir. Taş, toprak, tahta, çivi, tel, cam, saç kılı, yaprak, dal parçaları ve pestisit kalıntıları fiziksel tehlike olarak değerlendirilirler.

5.1.2. KİMYASAL RİSKLER

Hammadde ile gelebilecek veya işlemler sırasında ürüne bulaşabilecek ve insan sağlığını olumsuz etkileyecek tüm kimyasal maddelerdir.

- **Kimyasal Gübreler:** Üre, amonyum sülfat, amonyum nitrat, sodyum nitrat, potasyum nitrat, kalsiyum fosfat, amonyum fosfat (mono- ve dibazik), fosforik asit, potasyum klorit, sodyum silikat.
- **Su Yumuşatma Kimyasalları:** Kalsiyum Karbonat, kalsiyum/magnezyum oksit, kalsiyum/magnezyum hidroksit.
- **Yükseltgenme Ajanları:** Potasyum permanganat, hidrojen peroksit, kalsiyum peroksit, kalsiyum hipoklorit, sodyum nitrat.
- **Yüzdürme Ajanları**
- **Pestisitler:** İnsektisit (Böcek Zehri), Rodentisit (Kemirgen Zehri), Herbisit (Zararlı Bitki Zehri), Fungisit (Mantar Zehiri), Antimikrobiyal (Bakteri Önleyici)
- **Dezenfektanlar:** Benzalkonyum klorit, (Alkil Dimetil Benzil Amonyum Klorür), povidon iyodin (polivinilpirolidon–iyodin kompleksleri), glutaraldehit, formalin, hipoklorit.
- **Antimikrobiyal ajanlar:**
- **Organik Kirler:** DDT, PCB'ler, BHA, BHT.
- **Antioksidanlar, koruyucular:**
- Gıda dışı sınıfı ambalajlardan kimyasal göçü. (Formaldehit, Epiklorohidrin, Isofitalik ve terefitalik asit, Bifenoller A & F, BADGE, BFDGE, benzofenon)
- Nakliye arabasından pas, boya, deterjan kalıntısı.
- Antibiyotik ve ilaç kalıntısı ve hormonlar (et, et ürünleri), Kimyasal tehlike olarak değerlendirilirler

5.1.3. MİKROBİYOLOJİK RİSKLER

- Hammadde ile gelebilecek veya işlemler sırasında ürüne bulaşabilecek ve insan sağlığını tehlikeye atacak mikrobiyolojik etkenlerdir. Bu mikrobiyolojik risklerden kaçınmak için öncelikle gıdalarda mikroorganizma gelişimine engel olmak gerekir.

HAZIRLIK - KONTROL
Kalite Müdürü



ONAY
Genel Müdür



Tablo 1. Mikroorganizmaların Gelişimi

Mikroorganizmaların Gelişimine Engel Olmak İçin:	Mikroorganizmaların Başlıca Bulaşma Kaynakları:	Mikroorganizma Gelişmesini Etkileyen Faktörler:
<ul style="list-style-type: none">• Bulaşmayı engellemek,• Bulaştıysa mikroorganizmanın gelişimine engel olmak,• Mikroorganizmayı etkisiz hale getirmek,• Öldürmek gibi adımlar izlenir.	<ul style="list-style-type: none">• Su,• Toprak,• Hava,• Toz,• Bitkiler ve bitkisel ürünler,• Hayvan ve insanların bağırsak sistemleri,• Hayvan yemleri, hayvan deri ve postları,• Gıda kapları,• Gıda işçileri vb.	<p>İç Faktörler:</p> <ul style="list-style-type: none">• Besin maddeleri,• Asitlik, pH,• Su Aktivitesi (a_w),• İnhibitör maddeler, <p>Dış Faktörler, Çevresel Faktörler:</p> <ul style="list-style-type: none">• Ortam Sıcaklığı,• Ortam Nemi, <p>Ortamdaki Gazlar</p>

HAZIRLIK - KONTROL
Kalite Müdürü



GGK02/15.01.2024/00

ONAY
Genel Müdür



GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ KILAVUZU

- **Çiğ Et:** Staphylococcus aureus, Bacillus cereus, Salmonella, Yersinia spp., Listeria monocytogenes, Clostridium perfringens, Aeromonas hydrophila, E. coli EPEC, Brucella spp., Campylobacter jejuni, Clostridium botulinum, Coxiella burnetti, Prionlar, Trichinella (domuz eti), ve yönetmeliklerde tanımlı diğer mikroorganizmalar.
- **Çiğ Kanatlı Eti:** Staphylococcus aureus, Salmonella, Aeromonas hydrophila, Shigella spp. (Çiğ Tavuk: E. coli EPEC, Campylobacter jejuni, Listeria monocytogenes, Clostridium perfringens, Yersinia enterocolitica.), vb.
- **Çiğ Balık:** Salmonella, Listeria monocytogenes, Vibrio parahaemolyticus, Shigella spp., Aeromonas hydrophila, Anisakis simplex ve ilişkili kurtlar, Diphyllbothrium spp., Eustrongylides spp., Nanophyetus spp., Ciguatera, Tetrodotoxin, Scombrotoksin, ve yönetmeliklerde tanımlı diğer mikroorganizmalar.
- **Çiğ Süt:** Hepatit A (HAV), Staphylococcus aureus, Bacillus cereus, E. coli 0157:H7, Salmonella, Listeria monocytogenes, E. coli EIEC, Campylobacter jejuni, Brucella spp., Coxiella burnetti, Mycobacterium tuberculosis, Shigella spp., Streptococcus, Aflatoxins, Prions, Salmonella, Streptococcus, Ascaris lumbricoides (yumurta), ve yönetmeliklerde tanımlı diğer mikroorganizmalar.
- **Sebze Meyve:** Hepatit A (HAV), Listeria monocytogenes (lahana), Shigella spp. (kavun, yeşil soğan, maydanoz, marul), Cryptosporidium parvum, Giardia lamblia (soğan, marul), E. coli 0157:H7 (Marul, kavun). Patulin (Elma, muz, armut, üzüm, şeftali, ananas), Okratoksin (turuncgiller), S. aureus, Enterobacter spp., Klebsiella spp., Clostridium botulinum (lahana), Salmonella typhi (domates, kavun, lahana), Campylobacter jejuni (marul), ve yönetmeliklerde tanımlı diğer mikroorganizmalar.
- **Şarküteri:** Clostridium botulinum (et), Trichinella (Bacon), Staphylococcus aureus, Clostridium perfringens, Streptococcus, (jambon), Salmonella enteridis, Salmonella typhimurium, Staphylococcus aureus, Bacillus cereus, E. coli ETEC, E. Coli O157:H7, Listeria monocytogenes, (peynir), Scombrotoksin (İsviçre peyniri), Brucella spp. (keçi peyniri), ve yönetmeliklerde tanımlı diğer mikroorganizmalar.
- **Konserve:** Clostridium botulinum (füme), Listeria monocytogenes, Nanophyetus spp. (somon), Clostridium botulinum, Okratoksin (fermente balık ürünleri), ve yönetmeliklerde tanımlı diğer mikroorganizmalar.
- **Bakliyat:** Phytohaemagglutinin (Barbunya fasulye), Pyrrolizidine Alkaloidler (baklagil), Bacillus cereus, sarı pirinç zehirlenmesi (Pirinç), Alimentary toxic aleukia (kış ayları boyunca tarlada bekletilmiş hububat), zaeralenon (mısır, buğday, yulaf, arpa, susam), Okratoksin (yer fıstığı, kırmızı ve karabiber, mısır, buğday, kahve, fındık, ekmek), ve yönetmeliklerde tanımlı diğer mikroorganizmalar.
- **Deniz Kabukluları:** Aeromonas hydrophila, Vibrio cholerae, Plesiomonas shigelloides, Anisakis simplex, Hepatit A (HAV), Norwalk virüs ailesi, Vibrio vulnificus, Tetrodotoxin, ve yönetmeliklerde tanımlı diğer mikroorganizmalar.

HAZIRLIK - KONTROL
Kalite Müdürü



ONAY
Genel Müdür



GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ KILAVUZU

- **Un ve Katkı Maddeleri:** Ergotizm, Claviceps purpurea, (Çavdar ve yulaf unu), ve yönetmeliklerde tanımlı diğer mikroorganizmalar.
- **Baharat:** Aflatoxinler (Baharat, kuru incir, mısır, mısır ürünleri, çerezler), Pyrrolizidine Alkaloidler (bitki çayları), ve yönetmeliklerde tanımlı diğer mikroorganizmalar.
- **Şeker:** (Clostridium perfringens, Bacillus cereus, Salmonella spp, E. Coli spp.), ve yönetmeliklerde tanımlı diğer mikroorganizmalar.
- **Bal:** Grayanotoxin, ve yönetmeliklerde tanımlı diğer mikroorganizmalar.,
- **Toprak Kaynaklı Patojenler:** Cryptosporidium, Salmonella, Campyobacter, E. coli 0157:H7, Yersinia enterocolitica, ve yönetmeliklerde tanımlı diğer mikroorganizmalar.
- **Hava Kaynaklı Patojenler:** Legionella pneumophila, Mycobacterium tuberculosis, Staphylococcus aureus, Corynebacteria diphtheria, ve yönetmeliklerde tanımlı diğer mikroorganizmalar.
- **Su Kaynaklı Patojenler:** E. coli O157:H7, Toxoplasma gondii, Salmonella, Shigella, Campyobacter, Giardia, Cryptosporidium, Clostridium botulinum, Legionella, Vibrio cholerae, Yersinia, ve yönetmeliklerde tanımlı diğer mikroorganizmalar.
- **Personelden bulaşabilecek patojenler:** Salmonella typhi, Shigella spp., Staphylococcus aureus, Streptococcus pyogenes, Ascaris lumbricoides, Norovirüs, Hepatit A (HAV), (Rotavirus, Norwalk virüs ailesi, Campyobacter jejuni, Cryptosporidium parvum, Entamoeba histolytica, Enterohemorrhagic Escherichia coli, Enterotoxigenic Escherichia coli, Giardia lamblia, Nontyphoidal Salmonella, Rotavirus, Taenia solium, Vibrio cholerae 01, Yersinia enterocolitica (ishal olmuş çalışanlardan geçebilir), ve yönetmeliklerde tanımlı diğer mikroorganizmalar, biyolojik tehlike olarak değerlendirilir.

5.1.4. ALERJEN RİSKLER

Hammadde, ara ürün ve son ürün; süt, yumurta, yer fıstığı, ağaçta yetişen kabuklu yemişler (ceviz, fıstık, fındık vb.), balık, deniz ürünleri, soya ve buğday gibi alerjenik özelliğe sahip maddelerden birini veya birden fazlasını içeriyorsa, alerjen maddeler, ambalaj üzerinde belirtilir. Alerjen madde tanımları ilgili yönetmeliklere uygun olarak belirtilmek zorundadır. Ayrıca üretim sırasında reçetelere uygun üretim yapılması, hazırlık esnasında her üretim sonrası kullanılan alet-ekipmanlar ve tezgahların detaylı şekilde **Temizlik Programlarına** göre temizlenip, dezenfekte edilerek alerjenik özelliğe sahip gıdalardan arta kalan artıkların, kırıntıların diğer ürüne geçmesinin önlenmesi sağlanır.

5.1.5. GDO'LU RİSKLER

Hammadde, ara ürün ve son ürünlerin satın alınması esnasında tedarikçi firmadan, GDO (Genetiği Değiştirilmiş Organizmalar); kanola yağı, mısır, pamuk tohumu yağları, papaya, patates, soya fasulyeleri, bal kabağı, şeker pancarı, tatlı mısır ve domatesler gibi) özelliğe sahip maddeler içermediğini gösteren ilgili bakanlıktan almış olduğu belgeler istenir.

5.2. RİSK ANALİZİ

HAZIRLIK - KONTROL
Kalite Müdürü



ONAY
Genel Müdür



GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ KILAVUZU

- **5.1. Gıda Güvenliği Risklerinin Tanımlanması** maddesinde, tanımlanan risklerle ilgili riskin oluşabileceği bölüm ve ilgili aşama **Gıda Güvenliği Risk Analiz Planına (GGK02 P02)** kayıt edilir.
- Depolama, üretim veya servis aşamasında oluşabilecek riskin türü belirlenir.
- Risk türü belirlenen riskin tanımı yapılır.
- Tanımlanan riske göre oluşabilecek tehlike belirlenir.
- Belirlenen muhtemel tehlikenin yaşanması durumundan sonuçları tanımlanır.
- Belirlenen tehlikelerin oluşmasına sebep olan potansiyel nedenler tanımlanır.
- Riskin oluşturacağı tehlikenin gerçekleşme olasılığı **Tablo 2. Risk Derecelendirme Basamakları Tablosuna** göre belirlenir.
- Riskin oluşturacağı tehlikenin gerçekleşmesi sonucu şiddeti **Tablo 2. Risk Derecelendirme Basamakları Tablosuna** göre belirlenir.
- Olasılık ve şiddetin çarpımı **Risk Puanını** belirler.
- Belirlenen Risk puanına göre **Tablo 3. Riskin Önem Durumu Tablosunda** risk derecelendirmesi yapılır.

Tablo 2. Risk Derecelendirme Basamakları

OLASILIK DERECELENDİRME BASAMAKLARI	
0,2	Pratik olarak imkansız / beklenmez.
0,5	Düşük ihtimal / beklenmez fakat mümkün olabilir.
1	Mümkün fakat düşük ihtimal.
3	Nadir fakat olabilir.
6	Yüksek oldukça mümkün.
10	Beklenir / kesin.

ŞİDDET DERECELENDİRME BASAMAKLARI	
0,5	Çok nadir. Yılda bir ya da daha az
1	Oldukça nadir. Yılda bir ya da birkaç kez
2	Nadir. Ayda bir ya da birkaç kez
3	Ara sıra. Haftada bir ya da birkaç kez
6	Sıklıkla. Günde bir ya da daha fazla
10	Sürekli. Sürekli ya da saatte birden fazla

HAZIRLIK - KONTROL
Kalite Müdürü



GGK02/15.01.2024/00

ONAY
Genel Müdür



GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ KILAVUZU

SONUÇ: ŞİDDET x OLASILIK	
1	Kabul edilebilir zarar
7	Maliyetlerin Yükselmesi
15	Mal/Hizmet Kaybı
40	Müşteri Kaybı/Tazminat/Şikayet
60	Finansal Zararın Artması
80	Marka Değeri Azalması
90	Üretim/Hizmet Durması
100	İflas

Tablo 3. Riskin Önem Durumu

Riskin Önem Durumu	Risk Değeri	Karar	EYLEM
1.Derece	$R \leq 20$	Önemsiz Risk	Herhangi bir aktivite gerekmiyor. Uyarı yöntemi yeterli olabilir. Mevcut talimatlar uygulanır.
2.Derece	$20 < R \leq 70$	Olası Risk	Ek kontrol önlemi gerekmiyor veya asgari kontrol önlemi uygulanabilir. Mevcut talimatlar uygulanır.
3.Derece	$70 < R \leq 200$	Önemli Risk	Uzun dönemde iyileştirilmelidir (yıl içinde). Takip gerekli. Risk azaltacak önlemler alınmalı. Faaliyet planı olmalı.
4.Derece	$200 < R \leq 400$	Esaslı Risk	Kısa dönemde iyileştirilmelidir (birkaç ay içinde). Faaliyet planı olmalı.
5.Derece	$R > 400$	Tolerans Gösterilemez Risk	Acil önlem alınmalı. Faaliyet planı olmalı.

6. KRİTİK KONTROL NOKTALARI VE OPERASYONEL ÖN GEREKLİLİK BELİRLEME

5.2. Risk Analizi maddesine göre **Gıda Güvenliği Risk Analiz Planına (GGK02 P02)** kaydedilmiş Kabul Edilemez veya Dikkate Değer Riskler yine aynı formda Tablo 4. Karar Ağacında sorulan sorulara göre doğrudan **Kritik Kontrol Noktalar (KKN'lar)** belirlenir. Sorulara ve verilen cevaplara göre KKN

HAZIRLIK - KONTROL
Kalite Müdürü

ONAY
Genel Müdür


GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ KILAVUZU

olmayan fakat periyodik kayıt ihtiyacı olan riskler **Operasyonel Ön Gereklilik/Koşul Planı (OPÖK)** olarak belirlenir. Belirlenen KKN'ları detaylı olarak tanımlamak için **HACCP Planı (GGK02 P03)** hazırlanır. Belirlenen OPÖK'ları detaylı olarak tanımlamak için **Operasyonel Ön Gereklilik/Koşul Planı (GGK02 P04)** hazırlanır.

7. GIDA GÜVENLİĞİ UYGULAMA PLANI VE OPERASYONEL ÖN GEREKLİLİK PROGRAMININ HAZIRLANMASI

8. KRİTİK LİMİTLERİN BELİRLENMESİ

Belirlenmiş olan Kritik Kontrol Noktaları için, gözlem yapılacak noktada izlenecek değerlerin maksimum ve/veya minimum olması gereken kritik limit değerleri gıda kodeksi yönetmeliklerine, uluslararası standart ve gerekliliklere veya müşteri taleplerine göre belirlenir ve **HACCP Planına (GGK02 P03)**, OPÖK'lar için belirlenmiş kritik limit değerler ise **Operasyonel Ön Koşul Planına (GGK02 P04)** aktarılır. Belirlenen bu değerlerin tehlikelerin önlenmesi, giderilmesi veya azaltılmasını sağlayacak şekilde olmasına dikkat edilir. Kritik limit değerleri standartlardan, bilimsel kaynaklardan veya tecrübelerden yararlanılarak tespit edilebilir.

Tablo 4. Karar Ağacı

HAZIRLIK - KONTROL
Kalite Müdürü

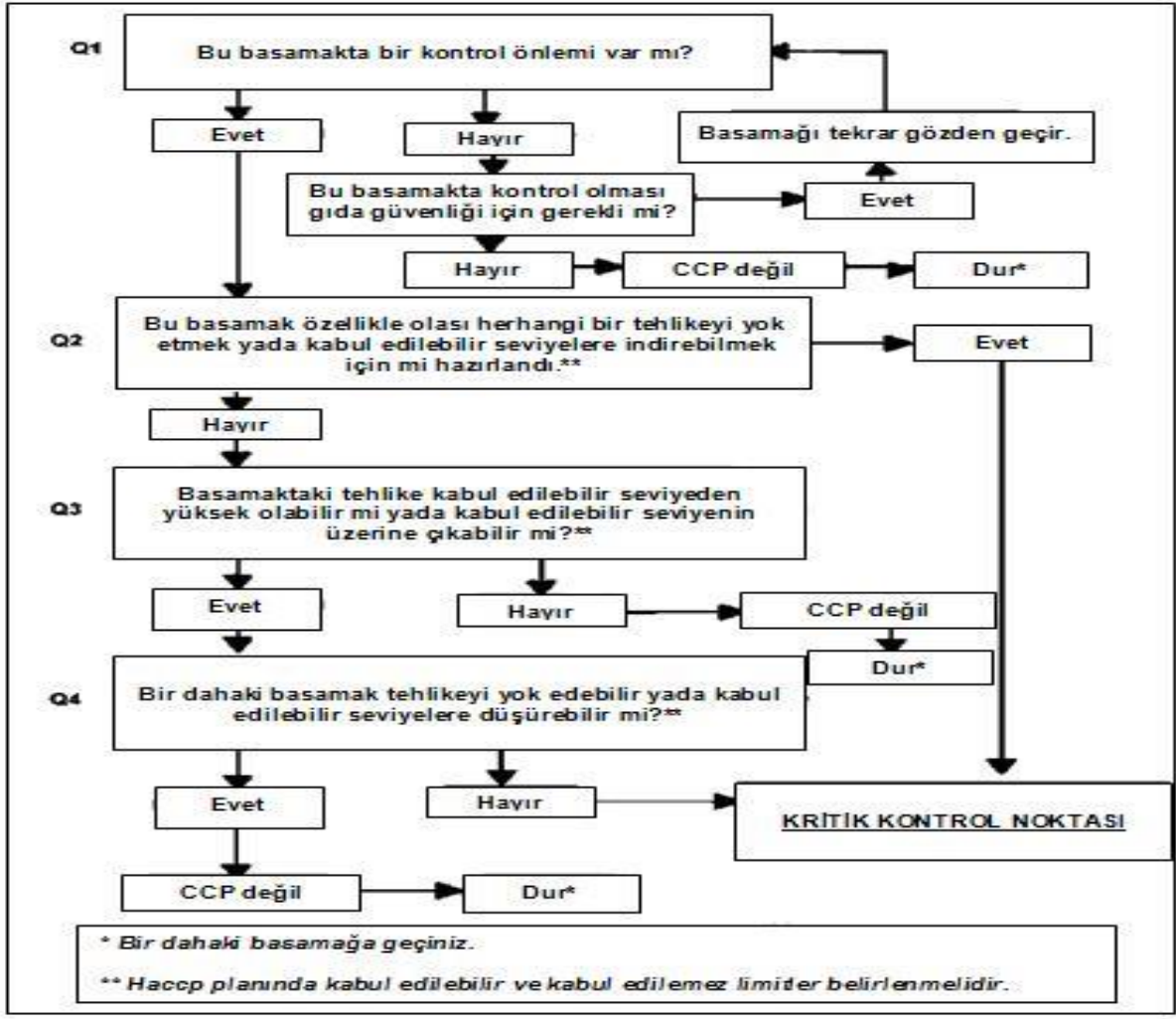


GGK02/15.01.2024/00

ONAY
Genel Müdür



KARAR AĞACI



8.1. KRİTİK LİMİTLERİN İZLEME SİSTEMİNİN BELİRLENMESİ

Tespit edilen KKN'nda ve OPÖKP'nda kimlerin (sorumlu personel), hangi sıklıkla, ne şekilde gözlem veya ölçüm yapacakları, izleme sonucunun kaydedileceği yeri belirten izleme sistemi Gıda Güvenliği Ekibi tarafından tespit edilir. Tespit edilen kişiler ve sıklık HACCP ve Operasyonel Ön Koşul Planına işlenir. İzlemeyi yapan personel, aynı zamanda izleme sonucunun değerlendirilmesinden sorumlu, düzeltmeler başlatmaya da yetkilidir. İzleme sistemi, uygun olmayan ürünün ayrılması, kontrolü veya atılması için kritik limitlere herhangi bir uyumsuzluğu zamanında belirleyecek şekilde oluşturulur.

Tespit edilen KKN'lar ve OPÖKP'ları için izleme sonuçları, ilgili KKN ve OPÖKP için belirlenmiş olan kritik limitlerin dışına çıktığında ve dolayısıyla KKN'ler ve OPÖKP'ler kontrol dışı olduğunu göstermeye başladığında, ne yapılması gerektiği, sürecin eski haline nasıl dönüştürüleceği, hatalı ürünlerin ne

HAZIRLIK - KONTROL
Kalite Müdürü

ONAY
Genel Müdür

yapılacağı Gıda Güvenliği Ekibi tarafından tespit edilir ve HACCP ile OPÖK Planlarında Düzeltici ve Önleyici Faaliyet başlığı altında kaydedilir.

6. GIDA GÜVENLİĞİ SİSTEMİNİN İŞLEYİŞİ

9.1. DOKÜMAN VE KAYITLARIN KONTROLÜ

Tesisimizde oluşturulan dokümantasyon sistemi, kılavuzlardan ve bu dokümanların eklerinden oluşur. Oluşturulan kılavuzlar içerik olarak ilgili standartları ve yasal yönetmelikleri karşılayacak şekilde herhangi bir madde yapısına bağlı kalmadan hazırlanır. Dokümanların hazırlanmasından Gıda Güvenliği Ekibi, onayından Genel Müdür sorumludur.

Doküman ve Kayıtların Kontrolü, Kalite Kılavuzu'nda detaylı olarak anlatılmıştır.

9.2. UYGUNSUZLUK VE İYİLEŞTİRİCİ (DÜZELTİCİ VE ÖNLEYİCİ) FAALİYETLER

Uygunsuzluklar hammadde girdi kontrolde, üretim esnasında, üretim son kontrolde veya müşteri şikayeti söz konusu olduğunda tespit edilebilir. Belirlenmiş olan KKN'lerde kritik limit değerlerinden herhangi bir nedenle sapma olduğunda, acil durumlarda, sabotaj şüphesinde herhangi bir sebeple tesis içinde veya dışında oluşabilecek uygunsuzluklarda **Tutanak (SP03 F31)** yazılır. **Tutanakta (SP03 F31)** uygunsuzluğun neden, kim tarafından ve nasıl kaynaklandığı yazılarak tespit eden sorumlular tarafından onaylanır. Hazırlanan uygunsuzluk **Tutanağı (SP03 F31)** Gıda Güvenliği Ekibi ve ilgili diğer yöneticiler ile değerlendirilir. Değerlendirme sonucunda uygunsuzluk düzeltme ile gideriliyor ise **Tutanağa (SP03 F31)** ilgili uygunsuzluğun değerlendirmesi ve gerçekleştirilecek veya gerçekleştirilen düzeltme aksiyonları kayıt altına alınır. Eğer uygunsuzlukla ilgili gerçekleştirilen düzeltme uygunsuzluğun tekrar oluşmasını engelleyecek nitelikte değil ise İyileştirici Faaliyet başlatılır. İyileştirici Faaliyette uygunsuzluğun potansiyel kök nedeni veya nedenleri belirlenerek bununla ilgili aksiyonlar alınır ve bu aksiyonların Gıda Güvenliği Ekip Lideri tarafından takibi sağlanır. Tüm İyileştirici Faaliyetler, **Düzeltici Önleyici Faaliyet Takip Listesinden (KK01 L04)** takip edilir.

Her durumda da ürün uygunsuzluğu tespit edildiğinde tespit eden kişi tarafından hemen Gıda Güvenliği Ekip Lideri'ne bilgi verilir. Gıda Güvenliği Ekip Lideri, hemen ekibi toplar ve uygunsuzluğun nedenini araştırır. Gıda Güvenliği Ekip Lideri konu ile ilgili **Tutanak (SP03 F31)** tutar. Madde **9.3. İyileştirici (Düzeltici ve Önleyici) Faaliyet Aksiyonları** tanımlanan uygun aksiyonlar hemen başlatılır.

Uygunsuzluk kaynağının hammaddede tespit edildiği dururumda, hemen ilgili hammadde ve bu hammadde ile üretilmiş ürün partisi **İade Bölümüne** yerleştirilir. Uygunsuzluğun durumuna göre ürünler imha edilir veya takip altına alınır. Kullanılmamış hammadde miktarı belirlenir. Hammadde tedarikçisi **Tedarikçi Uygunsuzluğu Formu (SP01 F03)** ile bilgilendirilir ve kalan hammadde tedarikçiye iade edilir. Uygunsuzluk **Onaylı Tedarikçi Değerlendirme Formuna (SP01 F02)** işlenir.

HAZIRLIK - KONTROL
Kalite Müdürü



ONAY
Genel Müdür



Uygunsuzluğun durumuna göre tedarikçi ile çalışmaya devam edilmesine veya edilmemesine Gıda Güvenliği Ekip Lideri ve Genel Müdür tarafından karar verilir.

Uygunsuzluğun üretim ve üretimin son kontrolünde belirlenmesi durumunda, hemen uygunsuzluğun asıl kaynağı belirlenir. Uygunsuzluktan etkilenen ürünler İade Bölümüne yerleştirilir ve incelenir. Uygunsuzluğun durumuna göre ürünün yeniden işlenmesine veya imhasına karar verilir. Ürünün yeniden işlenmesi durumunda, yeniden işlem gören ürün partisi takip altına alınır. Asıl kaynağı belirlenen uygunsuzluk için İyileştirici Faaliyet başlatılarak, uygunsuzluk takip altına alınır ve tekrar oluşması önlenmeye çalışılır.

Uygunsuzluğun Müşteri Şikayeti sonucunda tespit edilmesi durumunda, hemen müşteriden ürünün yaşattığı problemler hakkında bilgi alınır. Alınan bilgi doğrultusunda ürünün tüketilmesi sonucu zehirlenme, tarif edilmemiş alerjik reaksiyon vb. herhangi bir sağlık problemi yaşanması durumunda hemen ilgili ürün partisi belirlenir. Belirlenen parti ürünlerin hangi müşteriye, ne zaman, kim tarafından, ne kadar dağıtıldığı tespit edilir. Ürün partisinden etkilenen diğer müşterilerin varlığı araştırılır. Araştırma sonucunda etkilenen müşterilerin var olması durumunda, ilgili parti numaralı ürünlerin varsa şahit numuneleri hemen analize gönderilir. Müşteriler tarafından tüketilmeyen ürünler hemen toplanarak tesiste bulunan İade Bölümüne yerleştirilir ve incelenir. Yapılan inceleme ve analiz sonuçları doğrultusunda ürünün uygunsuzluğu belirlenir. Uygunsuzluk ürünün imhasını gerektiriyor ise hemen ilgili ürün partisi imha edilir. İmha edilen ürün partisi için Tutanak tutulur. Ayrıca uygunsuzluğun asıl kaynağı belirlenir. Asıl kaynağı belirlenen uygunsuzluk için İyileştirici Faaliyet başlatılarak, uygunsuzluk takip altına alınır ve tekrar oluşması önlenmeye çalışılır.

9.3. İYİLEŞTİRİCİ (DÜZELTİCİ VE ÖNLEYİCİ) FAALİYET AKSİYONLARI

Ürün Geri Çağırma: Tespit edilen uygunsuzluklar ürünü doğrudan etkiliyor veya etkilemiş ise madde

9.7.4. Geri Çağırma İşlemlerinde tanımlanan işlemler uygulanır.

Karantina: Geri çağrılan ürün öncelikle Gıda Güvenliği Ekibi tarafından Tutanak ile karantina bölgesine alınır. Karantina bölgesine alınan ürün öncelikle kimyasal, fiziksel ve mikrobiyolojik analizlere gönderilir. Analiz süresince ürün herhangi bir nedenle bu bölgeden Gıda Güvenliği Ekibinin onayı olmadan kaldırılamaz. Karantina süresi ürünün analiz periyoduna ve Gıda Güvenliği Ekibinin ürün kontrol periyoduna göre değişiklik gösterebilir. Karantina işlemi ile ilgili tarih, saat, gerekçe vb. açıklamalar Tutanağa işlenir.

Serbest Bırakma: Karantinaya alınmış ürünlerde herhangi bir fiziksel, kimyasal veya biyolojik risk tespit edilmemesi durumunda, Gıda Güvenliği Ekibi tarafından ilgili Tutanağa tarihi, saati ve gerekçesi açıklanarak ürünler tekrar satış veya yeniden işleme için serbest bırakılabilir.

HAZIRLIK - KONTROL
Kalite Müdürü



ONAY
Genel Müdür



GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ KILAVUZU

Yeniden İşleme: Karantina sonrasında serbest bırakılan ürünler yeniden işleme tabi tutulmayı gerektiriyor ise bu işlem gerçekleştirilir. Yeniden işleme ürünün ayıklanmasını ve tekrar paketlenmesini kapsamaktadır. Yeniden işleme alınacak ürünlerin, Gıda Güvenliği Ekibi tarafından ilgili Tutanağa tarihi, saati ve gerekçesi açıklanır.

İmha: Karantinaya alınmış ürünlerde herhangi bir fiziksel, kimyasal veya biyolojik risk tespit edilmesi durumunda ve yeniden işleme sonrasında şeklinde bozukluk tespit edilen ürünlerde, Gıda Güvenliği Ekibi tarafından ilgili Tutanağa tarihi, saati ve gerekçesi açıklanarak ürünler imha edilir.

Karantina, Serbest bırakma, Yeniden İşleme ve İmha tarihleri İyileştirici Faaliyet Takip Listesi'ne kayıt edilir.

9.4. İÇ VE DIŞ DENETİM

Tesisimizde yılda en az bir defa Yönetim Gözden Geçirme Toplantısından önce gerçekleştirilmek koşulu ile İç Denetim gerçekleştirilir. İç Denetim, Gıda Güvenliği Ekibi tarafından gerçekleştirilir. Denetçiler tarafından gerçekleştirilen iç denetimler sonucu oluşan denetim soru listeleri Gıda Güvenliği Ekip Lideri'ne denetim sonunda ulaştırılır. Ekip lideri soru listelerindeki gözlemleri ve uygunsuzlukları toparlayarak **İç Tetkik Formu (KK01 F01)** oluşturur. Rapor onaylanarak yönetimle toplantı yapılarak bildirilir. Belirlenen uygunsuzluklar için 6.2 maddesine göre İyileştirici Faaliyet başlatılır.

9.5. İLETİŞİM VE TOPLANTI YÖNETİMİ

Gıda Güvenliği Ekibi yılda en az bir defa, ISO 22000/HACCP Yönetim Sisteminin periyodik doğrulaması, geçerliliğinin incelenmesi ve sürekliliğinin sağlanması için, Gıda Güvenliği Sistemi Değerlendirme Toplantıları düzenler. Bu toplantılar aşağıda belirtilen bir veya birkaç konuda değişiklik olması durumunda önceden ekip üyelerinin hazırlık yapmaları için, bilgi verilmesi koşulu ile daha sık gerçekleştirilebilir. Toplantı gündemi aşağıda belirtilen konuların tümünü veya birkaçını kapsayabilir. Gerçekleştirilen toplantılar **Toplantı Tutanağı (SP03 F26)** ile kayıt altına alınır.

Konular;

- Kritik Kontrol Noktaları ve OPÖKP önlemleri sonucu ortaya çıkan uygunsuzluklar,
- Yeni ürünler ve hizmetler,
- Gıda güvenliği tehlikelerine ve kontrol önlemlerine ilişkin yeni bilgiler,
- Hammaddeler, katkı maddeleri ve hizmetlerdeki değişiklikler,
- Üretim sistemlerindeki ve donanımındaki değişiklikler,
- Üretim tesislerinde, donanımın yerinde, çevreleyen ortamdaki değişiklikler,
- Temizleme ve dezenfeksiyon programlarındaki değişiklikler,
- Genel olarak ÖKP önlemlerindeki değişiklikler,

HAZIRLIK - KONTROL
Kalite Müdürü



ONAY
Genel Müdür



GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ KILAVUZU

- Hammadde veya kritik ara ürünlerdeki değişiklikler,
- Ambalajlama, depolama ve dağıtım sistemlerindeki değişiklikler,
- Personelin nitelik, sorumluluk ve yetki düzeyindeki değişiklikler,
- Tüketicinin kullanımında ve tüketici gruplarındaki değişiklikler,
- Müşteri, sektör ve işletmenin gözlemlediği diğer gerekliliklerdeki değişiklikler,
- Kuruluş dışındaki ilgili taraflardan gelen sorular ve/ veya ürünle bağlantılı sağlık tehlikesini belirten şikâyetler,
- Yasal gereklilikler ve resmi düzenleyici kurallar,
- Tesisin gerçekleştirilmesini üstlendiği müşteri kuralları, sektör kuralları ve diğer kaynaklardan gelen kurallar,
- Ürün güvenliği üzerinde etkisi olan diğer şartlar/değişiklikler.

9.6. ACİL DURUMLAR

Acil Durum: Fırtına, sel, yangın, deprem gibi doğal afetler, kimyasallar, mazot, LPG, LNG gibi maddelerin taşınması, depolanması ve kullanımı sırasında tesisi etkileyebilecek şekilde oluşan sızıntı, dökülme, patlama ve yangın gibi durumlar, atmosfer, su ve toprağı etkileyebilecek durumlar, gıda üretimi amacıyla hammadde ve ürün temini, taşınması, depolanması ve servisi sırasında meydana gelebilecek ve insan sağlığına olumsuz etkileri doğurabilecek olaylar, kimyasal ve/veya biyolojik etkenlerin sebep olduğu salgınlar, sabotaj ihtimalleri acil durum kapsamındadır.

Acil durumlarda koordinasyonu sağlamak amacıyla üst yönetim tarafından **Acil Durum Ekibi** belirlenmiştir. Belirlenen ekip tüm acil durumlara müdahalede etkin şekilde rol alır. Acil durum ekibi görevleri **Görev Tanımları** ile belirlenmiştir.

Acil durumlarda, tesis çalışanlarının, müşterilerin sağlığına ve çevreye meydana gelebilecek zararları engellemek ve/veya en alt düzeyde tutabilmek amacı ile acil durum ekibi tarafından **Gıda Güvenliği Acil Durum Planı (GGK02 P07)** hazırlanır. Tüm çalışanların bu planı bilmeleri gerekmektedir. Tesiste asılı bulunan planda, doğal afetlerin gerçekleşmesi halinde tahliye yolları ve toplanma yerleri belirtilmektedir.

Yılda en az bir defa Acil Durum Tatbikatı gerçekleştirilir. Acil durum tatbikatlarının gerçekleştirilmesinden Acil Durum Ekibi sorumludur. Tatbikatı yapılan veya gerçekleşen acil durumlarda öncelikle **Tutanak (SP03 F31)** tutulur.

9.7. İZLENEBİLİRLİK VE GERİ ÇAĞIRMA

9.7.1. İZLENEBİLİRLİK

Üretim zinciri içerisindeki ürün ve hizmetlerin, veri toplama teknikleri kullanılarak, bulundukları yerlerin zamanında ve doğru biçimde tanımlanması amacıyla izlenebilirlik sistemi kurulmuştur. Üretim ile ilgili

HAZIRLIK - KONTROL
Kalite Müdürü



ONAY
Genel Müdür



tüm girdiler kayıt altına alınır. Hammaddeler girdi aşamasında **Girdi-Tesellüm Kontrol Formuna (SP01 F05-F06)** göre kontrol ve kayıt edilir. Üretim alanına giren ziyaretçiler **Üretim Alanına Giriş ve Çalışma Kurallarına (SP08 K01)** göre kontrol ve kayıt edilir. Üretim alanlarında yapılan temizlikler Temizlik Planlarına göre yapılır ve kayıt altına alınır. Her üretim partisinden şahit numune alınarak son kullanma tarihine kadar bekletilir ve gerekli durumlarda analize gönderilerek kayıtları muhafaza edilir. Üretim için kullanılan su, ekipmanlar, personel el yüzeyi ve üretim yüzeyleri periyodik olarak analiz ettirilerek kayıtları muhafaza edilir. Ekipmanlara yapılan planlı veya plansız bakım kayıtları ve bakım sonrası temizlik kayıtları tutulmaktadır. Ürünlerin depolandığı alanların sıcaklık kayıtları günlük olarak kayıt altına alınmakta ve ölçüm ekipmanları senelik olarak kalibre ettirilmektedir. Üretim alanı haşere ile mücadele kayıtları muhafaza edilmektedir. Personel sağlık kontrolü kayıtları muhafaza edilmektedir.

9.7.2. GERİ ÇAĞIRMA KARARI

Ürünler ile ilgili şikâyet ve geri bildirimlere karşı inceleme faaliyetleri başlatılır. Gıda güvenliği ve kalite açısından kabul edilemez bir durum söz konusu olduğunda ürün geri çekme işlemini başlatma ve yürütme yetkisi Gıda Güvenliği Ekip Lideri bilgisi dahilinde Genel Müdüredir.

9.7.3. İNCELEME VE GERİ ÇEKME KARARININ ALINMASI

Etkilenen ürünlerde inceleme faaliyetleri Gıda Güvenliği ekibi tarafından başlatılır ve madde 6.3'te tanımlanan aksiyonlar alınır. Şahit numuneler üzerinde inceleme gerçekleştirir. Gıda Güvenliği ekibi inceleme için gerektiğinde tarafsız laboratuvar tarafından numune alımını sağlar. Bu partiye ait şahit numuneyi de aynı laboratuvara gönderilerek mikrobiyolojik, kimyasal ve fiziksel analizlerinin yapılmasını sağlar. İnceleme sonuçları gıda güvenliği ve sağlığı tehlikeye sokacak bir durumu gösterir ise hazırlanan tüm ürünler alıkonur ve/ veya geri çekme işlemi Gıda Güvenliği Ekip Lideri bilgisi dahilinde Genel Müdür tarafından başlatılır. Öldürücü ve/veya kalıcı hasarlara neden olabilecek risklerde Gıda Güvenliği Ekip Lideri tarafından ürünü tüketenler bilgilendirir.

9.7.4. GERİ ÇAĞIRMA İŞLEMLERİ

Geri çağırma kapsamında görevler aşağıda belirtilmiştir:

GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	Geri çekme dışında satın alınmış ürünlerin geri çağırılma ihtiyacı olup olmadığı konusunda Gıda Güvenliği ekibi ile birlikte karar verir, Genel Müdür direktifleri doğrultusunda faaliyetleri planlar
GIDA GÜVENLİĞİ EKİBİ	<ul style="list-style-type: none">Geri çekilen ürünlerin ayrı depolanmasını sağlar.6.2 ve 6.3 maddelerine göre geri çekilen ürünlerle ilgili kararların uygulanması kontrol eder.

HAZIRLIK - KONTROL
Kalite Müdürü

GGK02/15.01.2024/00

ONAY
Genel Müdür

GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ KILAVUZU

	<ul style="list-style-type: none"> Her bir geri çekme uygulaması sonunda, Gıda Güvenliği Ekibi bütün ilgili ürünlerin geri toplandığından ve gerekli faaliyetlerin yapıldığından emin olur. Gerektiğinde, geri çekme sonuçları ürünü tüketenlere iletilir. İmha sonrası imha kayıtlarını muhafaza eder.
SEVKİYAT SORUMLUSU	<ul style="list-style-type: none"> Sevk halinde olan, etkilenmiş olabilecek bütün ürünlerin, çekme bölgesine geri dönmelerini sağlar. Sevk edilen ürünlerin nereye, ne zaman, kime ve ne miktarda ürün gönderildiğine dair bilgileri toplar. Geri çekme kararı alınan ürünlerin var ise sevk edilmemişlerini belirler, işaretler, mümkün ise ayrı olarak depolanması sağlar ve bu ürünleri alıkoyar. Dağıtım noktalarından ilgili ürünlerin toplanmasını sağlar. Şahit numunelerin analizlerinin yaptırılmasını sağlar.

9.7.5. GERİ ÇAĞIRMA ETKİNLİĞİNİN DEĞERLENDİRİLMESİ

- Geri çağırma neden olabilecek ilk bilgi geldikten sonra geri çekme kararı alıncaya kadar geçen süre içerisinde etkilenen ürünlerin miktarını belirlemek için gerekli süre,
- Etkilenen ürünlerin bulunduğu yerleri tespit etmek için gerekli süre,
- Etkilenen ürünlere ulaşmak için gerekli süre,
- Tüm ürünlerin geri toplanması ve yapıldı ise geri çağırılması için gerekli süre,
- Geri çağırılan ürün miktarı ile geri toplanması/çağırılması gerekli miktar arasındaki fark,
- Geri çağırma ekibi tarafından değerlendirilir ve geri çağırma sisteminde gerekli iyileştirmeler planlanır.
- Geri çağırma işlemi **Geri Çağırma Planına (GGK02 P05)** göre yapılır ve **Ürün Geri Çağırma ve İzlenebilirlik Formu (GGK02 F02)** ile kayıt altına alınır.

9.7.6. GERİ ÇEKME VE İZLENEBİLİRLİK TATBİKATI

Yılda bir kez geri çekme ve izlenebilirlik tatbikatı uygulanarak sistemin çalışıp çalışmadığı kontrol edilir.

GERİ ÇEKME / ÇAĞIRMA İŞLEMLERİ

Geri Çekme/ Çağırma Takımının Toplanması



HAZIRLIK - KONTROL
Kalite Müdürü

GGK02/15.01.2024/00

ONAY
Genel Müdür

GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ KILAVUZU

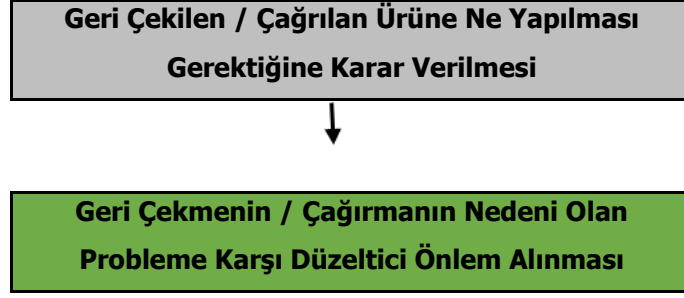


HAZIRLIK - KONTROL
Kalite Müdürü

GGK02/15.01.2024/00

ONAY
Genel Müdür

GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ KILAVUZU



TEKNİK ARIZA VE KALİBRASYON İŞLEMLERİ

Faaliyetlerin yürütülmesi esnasında kullanılan tüm cihaz ve ekipmanlar **Ekipman Listesi**'ne kayıt edilir. Tüm cihaz ve ekipmanların erişilebilen özellikleri ve servis bilgileri de bu listeye kayıt edilir. Ekipman listesinde yer cihaz ve ekipmanlar için **Yıllık Makine-Cihaz Bakım Planı (SP02 P01)** oluşturulur. Bu planda yasal olarak yetkili kuruluşlara yaptırılması gereken ölçüm ve kalibrasyonlar, yetkili mercilere yapılması gereken bildirimler vb. gereklilikler de yer alır.

9.8. GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİNİN DOĞRULANMASI VE GEÇERLİ KILINMASI

Gıda Güvenliği Yönetim Sisteminin aylık doğrulanması kapsamında aşağıdakiler gerçekleştirilir ve **Gıda Güvenliği Geçerli Kılma ve Doğrulama Formu (GGK02 F02)** kaydedilir:

- Ön Gereksinim Programlarının periyodik kontrolü
- HACCP sisteminin gözden geçirilmesi ve gözden geçirmeye ait kayıtlar,
- Yakın geçmişte olmuş geri çağırımların ve ürün imhalarının incelenmesi
- Uygulamaların doğruluğunu ve kritik kontrol noktalarının etkin kontrol edilip edilmediğini görmek için tüm "KKN'lere özel" kontrol faaliyetlerinin /ölçümlerinin, sapmaların ve alınan düzeltici faaliyetlerin değerlendirilmesi,
- Uygulamaların doğruluğunu görmek için tüm "genel" kontrol faaliyetlerinin /ölçümlerinin değerlendirilmesi ve ilgili tehlikelerin etkin olarak kontrol altına alındığının gösterilmesi,

9.8.1. DOĞRULAMA

Gıda Güvenliği Yönetim Sisteminin aylık doğrulanması kapsamında aşağıdakiler gerçekleştirilir ve **Gıda Güvenliği Geçerli Kılma ve Doğrulama Formu (GGK02 F03)** kaydedilir.

- Ön Gereksinim Programlarının periyodik kontrolü,
- HACCP sisteminin gözden geçirilmesi ve gözden geçirmeye ait kayıtlar,
- Yakın geçmişte olmuş geri çağırımların ve ürün imhalarının incelenmesi,

HAZIRLIK - KONTROL
Kalite Müdürü



GGK02/15.01.2024/00

ONAY
Genel Müdür



GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ KILAVUZU

- Uygulamaların doğruluğunu ve kritik kontrol noktalarının etkin kontrol edilip edilmediğini görmek için tüm "KKN'lere özel" kontrol faaliyetlerinin /ölçümlerinin, sapmaların ve alınan düzeltici faaliyetlerin değerlendirilmesi,
- Uygulamaların doğruluğunu görmek için tüm "genel" kontrol faaliyetlerinin /ölçümlerinin değerlendirilmesi ve ilgili tehlikelerin etkin olarak kontrol altına alındığının gösterilmesi,
- Gerçek akış diyagramlarının ve yerleşim planının ilgili dokümantasyona uygunluğu
- Operasyonel Ön Gereksinim Programları (OÖGP) ile ilgili dokümantasyonun gerçek operasyonlara uygunluğu
- Hijyen ve gıda güvenliği ile alakalı müşteri ve tüketici şikayetlerinin incelenmesi /analizi,
- Rastgele örnekleme sonucu yapılan analiz sonuçlarının gözden geçirilmesi,
- İlgili yasalara ve yönetmeliklere uyumun değerlendirilmesi (yasalarda ve yönetmeliklerde gelecekte oluşabilecek değişikliklere de uyum) ve yasalarda / yönetmeliklerde gıda güvenliği konusundaki değişikliklerin belirlenmesi,
- Çalışanların hijyen ve gıda güvenliği ile ilgili bilgi, bilinç ve eğitim durumlarının mevcut ve istenilen seviyeleri arasındaki farklılığın, etkin eğitim toplantılarıyla (iş başı) sonuçlanacak şekilde, gözden geçirilmesi,
- Mevcut dokümantasyonun tutarlılığı
- Kalibrasyon kayıtlarının kontrolü ile ölçüm cihazlarının doğruluğunun doğrulanması
- Mikrobiyal tehlikelerin önlendiğinin doğrulanması

Doğrulama ve faaliyetleri **Gıda Güvenliği Geçerli Kılma ve Doğrulama Planı (GGK02 P08)** ile planlanır ve uygulama kayıtları Gıda Güvenliği Ekip Liderinde saklanır. Doğrulama faaliyetleri Gıda Güvenliği Sistemi Değerlendirme Toplantılarında değerlendirme raporu detaylı olarak görüşülerek, düzeltmelerin planlanması ve yapılması sağlanır.

9.8.2. GEÇERLİ KILMA

Geçerli kılma işlemi, HACCP planları ve Operasyonel Ön Gereksinim Programlarında (OÖGP) onaylamasından ve yürürlüğe girmesinden sonra ve herhangi bir değişiklik yapıldıktan sonra aşağıdaki konuları içerecek şekilde gerçekleştirilir:

- Potansiyel tehlikeler listesinin sağlam bilimsel verilere dayanarak oluşturulması ve tüm tehlikeleri içermesi (Tehlikenin tamamının tanımlanması)
- Tehlikenin önemini tayin eden soruların tümünün sağlam bilimsel ve teknik bilgi kullanılarak cevaplandırılması (Risk değerlendirmenin objektif olması)
- Kontrol faaliyetleri /ölçümlerinin (genel/OÖGP veya özel/KKN), tehlikeleri kontrol altında tutmak, yani önlemek veya gidermek, azaltmak veya kabul edilebilir seviyede tutmak için uygunluğu

HAZIRLIK - KONTROL
Kalite Müdürü



GGK02/15.01.2024/00

ONAY
Genel Müdür



GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ KILAVUZU

- Kontrol parametrelerindeki dalgalanmaların (belirlenmiş kritik limitler içerisinde olan dalgalanmalar) ürünün güvenliğine etkisi.
- Kontrol faaliyetlerini /ölçümlerini izlemek için kullanılan parametreler ve metotların uygunluğu
- Düzeltici faaliyetler uygunluğu, güvenli olmayan ürünlerin serbest kalmasını /sevk edilmesini engellemesi ve durumun hemen düzeltilmesini sağlayacak delillerin varlığı.

Geçerli kılma işlemi tesis yönetiminin onayladığı HACCP Planının yürürlüğe girmesinden önce gerçekleştirilir ve işletmemizin çalışma şartlarında gıda güvenliğini olumsuz etkileyebilecek bir değişiklik olduğunda güncellenir. Sistemin geçerli kılınmasıyla Gıda Güvenliği Ekibi, Gıda Güvenliği Planını destekleyen bilgilerin doğruluğunu ve işletmenin doğru işler yapacağı temin etmektedir.

9.9. YASAL MEVZUAT TAKİBİ

Yasal mevzuat takibi **Dış Kaynaklı Doküman ve Uygunluk Formundan (KK01 L05)** yapılır.

10. İLGİLİ DOKÜMANLAR

Doküman Adı	Dok.No.	Doküman Adı	Dok.No.
Gıda Güvenliği Kılavuzu	GGK02	Gıda Güvenliği Geçerli Kılma ve Doğrulama Planı	GGK02 P08

HAZIRLIK - KONTROL
Kalite Müdürü



GGK02/15.01.2024/00

ONAY
Genel Müdür



GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ KILAVUZU

Ön Koşullar Planı	GGK02 P01	Mutfak Yerleşim Planı	GGK02 P09
Gıda Güvenliği Risk Analiz Planı	GGK02 P02	Gıda Güvenliği Acil Durum Raporu	GGK02 F01
HACCP Planı	GGK02 P03	Ürün Geri Çağırma ve İzlenebilirlik Formu	GK02 F02
Operasyonel Ön Koşul Planı	GGK02 P04	Gıda Güvenliği Geçerli Kılma ve Doğrulama Formu	GGK02 F03
Geri Çağırma Planı	GGK02 P05	Gıda Güvenliği Ekibi Organizasyon Şeması	GGK02 Ş01
Girdi Ürün Kriter Planı	GGK02 P06	Girdi Ürün Kriter Tablosu	GGK02 T01
Gıda Güvenliği Acil Durum Planı	GGK02 P07		

GIDA GÜVENLİĞİ KILAVUZU	ISO 22000:2018 GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMLERİ STANDART MADDELERİ
1. Kapsam	1. Kapsam
2. Sorumluluk ve Yetki	5.3 Kurumsal Görevler, Sorumluluklar ve Yetkiler
2.1 Yönetimin Sorumluluğu	
2.2 Yönetimin Politika ve Hedefleri	5.2 Politika

HAZIRLIK - KONTROL
Kalite Müdürü



GGK02/15.01.2024/00

ONAY
Genel Müdür



GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ KILAVUZU

3. Tanımlar ve Terimler	3. Terimler ve Tanımları
4. Gıda Güvenliği Uygulamaları	
4.1 Gıda Güvenliği Politika ve Hedefleri	6.2 Gıda Güvenliği Yönetim Sisteminin Hedefleri ve Bunlara Ulaşmak İçin Planlama
4.2 Gıda Güvenliği Ekibinin Belirlenmesi	
4.3 Ön Gereklilik Programları	8.2 Ön Gereklilik Programları (PRPs)
4.4 Hammadde ve Son Ürün Kriterleri	8.5.1.2 Son Ürün Özellikleri
4.5 Tesis Yerleşimi ve Altyapı	
4.6 Üretim Akış Şeması	
5. Risk Analizi	6.1 Risklere ve Fırsatlara Yönelik Faaliyetler
5.1 Gıda Güvenliği Risklerinin Tanımlanması	
5.1.1 Fiziksel Riskleri	
5.1.2 Kimyasal Riskler	
5.1.3 Mikrobiyolojik Riskler	
5.1.4 Alerjen Riskler	
5.1.5 GDO'lu Riskler	
6. Kritik Kontrol Noktaları ve Operasyonel Ön Koşul Belirleme	8.5.4.2 Kritik Limitlerin ve Etkinlik Kriterlerinin Belirlenmesi
7. Gıda Güvenliği Uygulama ve Operasyonel Ön Koşul Planlarının Hazırlanması	
8. Kritik Limitlerin Belirlenmesi	8.5.4.2 Kritik Limitlerin ve Etkinlik Kriterlerinin Belirlenmesi
8.1 Kritik Limitlerin İzleme Sisteminin Belirlenmesi	8.5.4.3 KKN'ler ve OPOGP'ler İçin İzleme Sistemleri
9. Gıda Güvenliği Sisteminin İşleyişi	
9.1 Doküman ve Kayıtların Kontrolü	7.5 Dokümante Edilmiş Bilgi
9.2 Uygunsuzluk ve İyileştirici (Düzeltilici ve Önleyici) Faaliyetler	8.9 Ürün ve Proses Uygunsuzluklarının Kontrolü
9.3 İyileştirici (Düzeltilici ve Önleyici) Faaliyet Aksiyonları	
9.4 İç ve Dış Denetim	9.2 İç Denetim
9.5 İletişim ve Toplantı Yönetimi	7.4 İletişim
9.6 Acil Durumlar	8.4 Acil Durumlara Hazırlık
9.7 İzlenebilirlik ve Geri Çağırma	8.9.5 Geri Çekme / Geri Çağırma

HAZIRLIK - KONTROL
Kalite Müdürü



ONAY
Genel Müdür



GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ KILAVUZU

9.7.1 İzlenebilirlik	
9.7.2 Geri Çağırma Kararı	
9.7.3 İnceleme ve Geri Çağırma Kararının Alınması	
9.7.4 Geri Çağırma İşlemleri	
9.7.5 Geri Çağırma Etkinliğinin Değerlendirilmesi	
9.7.6 Geri Çekme ve İzlenebilirlik Tatbikatı	
9.8 Teknik Arıza ve Kalibrasyon İşlemleri	
9.9 Gıda Güvenliği Yönetim Sisteminin Doğrulanması ve Geçerli Kılınması	
9.9.1 Doğrulama	8.8.1 Doğrulama
9.9.2 Geçerli Kılma	
9.10 Yasal Mevzuat Takibi	
10. İlgili Dokümanlar	

HAZIRLIK - KONTROL
Kalite Müdürü



GGK02/15.01.2024/00

ONAY
Genel Müdür

