|  |  |
| --- | --- |
| Müşteri Kuruluş | æfirmaadiæ |
| Adres | æfirmaadresiæ |
| İletişim Bilgileri | æfirmatelefonæ æfirmafaksæ |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Kapsam | æbelgelendirmekapsamiæ | | | |
| Standard | ISO 9001:2015 | ISO 14001:2015 | ISO 22000:2018 | OIC/SMIIC 1:2019  (Helal) |
| Denetim Tipi | İlk Belgelendirme | Gözetim | Yeniden Belg. | Özel |

|  |  |
| --- | --- |
| Başdenetçi | æbasdenetciadiæ |
| Denetçi | ædenetciadi1æ |
| Denetçi | ædenetciadi2æ |
| İslami Konular Uzmanı | æislamiuzmanadiæ |
| Teknik Uzman | æteknikuzmanadi1æ |
| Teknik Uzman | æteknikuzmanadi2æ |
| Gözlemci | ægozlemciadi1æ |
| Değerlendirici | ægozlemciadi1æ |

|  |  |
| --- | --- |
| Müşteri KuruluşYetkili Temsilcisi | æyonetimtemsilcisiadiæ |

|  |
| --- |
| Bu raporun içeriği, müşteri kuruluşun kendisi ve Aliment dışında gizlidir.  Bu raporun tamamı veya bir kısmının müşteri kuruluşun çalışanları veya Aliment dışında çoğaltılması ve dağıtılması, dağıtımdan önce yazılı mutabakat ile mümkündür (TÜRKAK ve HAK gibi kurumlar hariç).  Bu raporda yer alan uygunsuzluklar, örnekleme usulü yapılan çalışma sonucunu yansıtır ve bu sebeple başka uygunsuzluk olmadığı anlamını taşımaz. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Denetim Tarihi | ædenetimtarihleriæ | Adam/Gün Sayısı | ædenetimzamaniæ |

|  |  |
| --- | --- |
| Denetim Hedefi | 1. Denetim kriterleri kullanılarak, müşterinin yönetim sisteminin veya bir bölümünün uygunluğunun tayini, 2. Yönetim sisteminin yeteneği ile müşterinin uygulanabilir, yasal, düzenleyici ve sözleşme şartlarını karşıladığından emin olunmasının tayini, 3. Müşterinin, belirlenen hedeflere ulaşılabileceği beklentisini güvence altına almak için yönetim sisteminin etkinliğinin tayini, 4. Uygun olması durumunda, yönetim sisteminin potansiyel iyileştirme alanlarının tanımı. |
| Denetim Kriterleri | Standard, prosesler, el kitabı, prosedürler vb. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Denetlenen Adresler | | Tarihler |
| Saha Adresleri | æsubeadresi1æ |  |
| æsubeadresi2æ |  |
| æsubeadresi3æ |  |

\* Saha sayısı 3’den fazla ise gerektiği kadar satır eklenebilir.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Uygulanabilir Olmayan Madde/Hariç Tutma | | |
| Hariç Tutulan/ Uygulanabilir Olmayan Maddeler | Uygulanabilir Olmamanın/Hariç Tutmanın Gerekçeleri | Sonuç  (√/U/G)\* |
| æiso9001harictutulanmaddeleræ | æharictutmagerekcesiæ |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Çalışan Sayısı | ætoplamcalisansayisiæ | Taşeron Çalışan Sayısı | ætaseroncalisansayisiæ | Toplam  Çalışan Sayısı | ætoplamcalisansayisiæ |

|  |
| --- |
| Rapor Özeti |
| æfirmaadiilkæ’ nin, æyonetimsistemleriæ kurulmasında ve işletilmesi konusunda ihtiyaç duyulan dokümantasyonu oluşturduğu ve sistemin etkin bir şekilde yürütüldüğü gözlemlendi.  æfirmaadiilkæ’ nin üst yönetiminin ve personelin bakış açısı ve alt yapı olarak, æyonetimsistemleriæ sistem şartlarına hazır ækysyehazirmiæ gözlemlendi.  Denetim esnasında, ætoplamuygunsuzlukæ adet uygunsuzluk tespit edilmiş olup, bunlardan æmajoruygunsuzlukæ tanesi majör/kritik, æminoruygunsuzlukæ tanesi minör uygunsuzluk olarak belirlendi.  Denetim esnasında, æfirmaadiilkæ’ in bazı yönlerin geliştirmesi gerektiği gözlenmiş bunların bir kısmı rapora iyileştirmeye açık alan olarak belirtildi. |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Toplam majör uygunsuzluk | æmajoruygunsuzlukæ | Toplam minör uygunsuzluk | æminoruygunsuzlukæ | Toplam kritik uygunsuzluk | æmajoruygunsuzlukæ |

|  |  |
| --- | --- |
| Genel | |
| Varsa denetim planından herhangi bir sapma ve nedenleri | Denetim planından herhangi bir sapma söz konusu olmamıştır. |
| Varsa denetim programını etkileyen durumlar | Denetim programında değişiklik gerektirecek her hangi bir durum görülmemiştir. |
| Varsa son denetimden sonra müşterinin yönetim sistemini etkileyen değişiklikler | Son denetimden sonra, æfirmaadiæ’ nin yönetim sistemini etkileyen her hangi bir değişiklik uygulaması görülmemiştir. |
| Varsa çözümlenmemiş hususlar | Çözümlenmemiş her hangi bir husus bulunmamaktadır. |
| Uygulandı ise denetim tipi | Birleşik  Ortak  Entegre |
| Önceki denetimde tespit edilmiş olan uygunsuzluklara ait düzeltici faaliyetlerin etkinlik kontrolü | Önceki denetimde Aşama 1’ de tespit edilmiş olan ædofsayisiæ adet uygunsuzluğa ait düzeltici faaliyetlerin etkinlik kontrolü yapılmış ve ædofkapatilanæ |
| Sertifika, marka ve logo kullanımı | Sertifika, marka ve logo kullanımının uygun olduğu görülmüştür. |
| Yönetim sistem/lerinin uygulanabilir gereklilikler ve beklenen çıktıları karşılama yeteneği | Yönetim sistem/lerinin uygulanabilir şartlar ve beklenen çıktıları karşılayacak yapıda oluşturulduğu ve uygulandığı görülmüştür. |
| İç denetim ve yönetimin gözden geçirmesi prosesleri | æicdenetimyiliæ yılı iç denetimlerinin, tarihleri arasında yapıldığı görüldü.  Toplam ædenetlenenbirimsayisiæ bölüm/birimde iç denetim gerçekleştirildiği görüldü.  İç denetimlerde, æmajoruygunsuzlukæ adet uygunsuzluk belirlendiği görüldü.  æyggyiliæ yılında æyggtarihiæ tarihinde gerçekleştirildiği görüldü.  İlgili standardların girdi ve çıktılarının ele alındığı görüldü. |
| Denetim hedeflerine ulaşma durumu | Denetimde;   1. Denetim kriterleri kullanılarak, müşterinin yönetim sisteminin veya bir bölümünün uygunluğunun tayini, 2. Yönetim sisteminin yeteneği ile müşterinin uygulanabilir, yasal, düzenleyici ve sözleşme şartlarını karşıladığından emin olunmasının tayini, 3. Müşterinin, belirlenen hedeflere ulaşılabileceği beklentisini güvence altına almak için yönetim sisteminin etkinliğinin tayini, 4. Uygun olması durumunda, yönetim sisteminin potansiyel iyileştirme alanlarının tanımı.   görüldüğünden, denetim hedeflerine ulaşılmıştır. |

|  |  |
| --- | --- |
| Gözlemler | |
| No | Olumlu Yönler |
|  |  |
|  |  |
| No | İyileştirmeye Açık Alanlar |
|  |  |
|  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Bulgular | | | |
| No | Standard/Madde No | Uygunsuzluk Sınıfı | Uygunsuzluk Açıklaması |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Denetim Sonucuna İlişkin Denetim Ekibinin Tavsiye Kararı | |
| İlk  Belgelendirme | Sertifika verilmesi |
| Sertifika verilmemesi |
| Takip denetimi yapılması |
| Gözetim | Belgelendirmenin sürdürülmesi |
| Belgelendirmenin askıya alınması |
| Takip denetimi yapılması |
| Yeniden  Belgelendirme | Belgelendirmenin yenilenmesi |
| Belgelendirmenin yenilenmemesi |
| Takip denetimi yapılması |
| Diğer | Kapsam değişikliği yapılması |
| Adres değişikliği yapılması |

|  |
| --- |
| Aliment, gerçekleştirilen her denetimden sonra müşteri kuruluşa denetim raporlarını iletmektedir.  Belgelendirme sözleşmesi gereği raporları, 3 yıllık belgelendirme çevrimi boyunca muhafaza etmeniz ve talep edilmesi durumunda ibraz etmeniz gerekmektedir. |

|  |
| --- |
| Başdenetçi |
| æbasdenetciadiæ |
| İmza |
|  |

*\* Denetimde kullanılmayan standardla ilgili tabloyu siliniz.*

*\* Denetimin entegre olması durumunda; 4, 5 ve 7.2, 7.3, 7.5, 9.2, 9.3 ve 10. maddeler, ortak incelenecektir.*

*\* Ortak incelenen maddelerdeki bulguların, ilk tablodaki ilgili standard maddeleri altında yazılması yeterlidir.*

ædelete9001æ

| ISO 9001:2015 | | |
| --- | --- | --- |
| Şartlar | | Bulgular |
| 4 4.1*\** | KURULUŞUN BAĞLAMI Kuruluş ve bağlamının anlaşılması Kuruluş, amacı ve stratejik yönü ile ilgili olan ve kalite yönetim sistemlerinin amaçlanan sonucuna/sonuçlarına ulaşabilme yeteneğini etkileyen, iç ve dış hususları tayin etmiş mi? Kuruluş bu iç ve dış hususlarla ilgili bilgiyi izlemiş ve gözden geçirmiş mi? | æfirmaadiilkæ’ nin bağlamının anlaşılması için, entegre yönetim sisteminin amaçlanan sonuçlarına ulaşabilme yeteneğini etkileyen iç ve dış hususlarla ilgili bilgilerin, æbaglambelirlemeæ belirlenmiş olduğu görüldü.  Dış huşular: ædishususlaræ  İç Hususlar: æichususlaræ  æfirmaadiilkæ’ nin, iç ve dış hususlarla ilgili bilgiyi, üst yönetim tarafından, æbaglambelirlemeæ ile izlenmekte ve gözden geçirmekte olduğu görüldü. |
| 4.2*\** | İlgili tarafların ihtiyaç ve beklentilerinin anlaşılması Kuruluş, müşteri ve uygulanabilir birincil ve ikincil mevzuat hükümlerini karşılayan ürünleri ve hizmetleri düzenli olarak sağlama yeteneğine etkisi veya potansiyel etkisinden dolayı, aşağıdakileri belirlemiş mi?  a) Kalite yönetim sistemi ile ilgili tarafları, b) Bu ilgili tarafların kalite yönetim sistemi ile ilgili şartları, Kuruluş, bu ilgili taraflar hakkındaki bilgileri ile bu tarafların şartlarını izlemiş, ihtiyaçlarını tespit etmiş ve gözden geçirmiş mi? | æfirmaadiilkæ’ nin, ilgili taraflar ile ihtiyaç ve beklentilerinin bir başka deyişle şartlarının ve bunlardan hangilerinin uygunluk yükümlülükleri olacağının, æbaglambelirlemeæ belirlenmiş olduğu görüldü.  İlgili taraflar: æilgilitaraflaræ  æfirmaadiilkæ’ nin, ilgili taraflar hakkındaki bilgileri ile bu tarafların şartlarını, æbaglambelirlemeæ belirlediği ve gözden geçirmekte olduğu görüldü. |
| 4.3*\** | Kalite yönetim sisteminin kapsamının belirlenmesi Kuruluş, kapsamı belirlemek amacıyla, kalite yönetim sisteminin sınırlarını ve uygulanabilirliğini aşağıdakilere göre tayin etmiş mi? a) Madde 4.1’de atıf yapılan iç ve dış hususları, b) Madde 4.2’de atıf yapılan ilgili tarafların şartlarını, c) Kuruluşun, ürün ve hizmetlerini. Kuruluşun kalite yönetim sisteminin kapsamı, dokümante edilmiş bilgi şeklinde muhafaza ediyor mu?  Kapsam, kapsanan ürün ve hizmet tiplerini belirtiyor mu? Kuruluşun ürün ve hizmetlerinin uygunluğunu, müşteri memnuniyetini artırmayı güvence altına alma yeteneğini ve kabiliyetini etkilememesi durumunda, standardın herhangi bir şartı, uygulanabilir olmayan olarak tayin edilmiş ve gerekçelendirilmiş mi? | æfirmaadiilkæ’ nin, kapsamını belirlerken iç ve dış hususlar ile ilgili tarafların şartlarını ve kendisinin ürün ve hizmetlerini dikkate aldığı görüldü.  Kapsam: “æbelgelendirmekapsamiæ”  Yönetim sistemi kapsamının, ækapsamdokumaniæ belirlenmiş olduğu görüldü.  æfirmaadiilkæ’ nin, æbelgelendirileceksistemleræ standard(lar)ın herhangi bir şartını, uygulanabilir olmayan olarak belirlemediği ve belirtilen kapsam dâhilinde olan tüm şartların uygulandığı görüldü. |
| 4.4 4.4.1  4.4.2 | Kalite yönetim sistemi ve prosesleri Kuruluş, bu standardın şartlarına uygun olarak, ihtiyaç duyulan prosesler ve bunların birbiri ile etkileşimi dahil, uyguladığı, sürekliliğini sağladığı ve sürekli iyileştirme yaptığı bir kalite yönetim sistemi kurmuş mu? Kuruluş, kalite yönetim sistemi için ihtiyaç duyulan prosesleri, aşağıdakileri ve bunların kuruluşun tamamında uygulamalarını tayin etmiş mi? a) Bu proseslerin istenen girdileri ile beklenen çıktılarını tayin etmiş mi? b) Bu proseslerin sırası ve birbirleri ile etkileşimini tayin etmiş mi? c) Proseslerin etkili işletimi ve kontrolünü güvence altına almak için ihtiyaç duyulan kriter ve yöntemleri (izleme, ölçme ve ilgili performans kriterleri dahil) tayin etmiş ve uyguluyor mu? d) Bu prosesler için ihtiyaç duyulan kaynakları tayin etmeli ve varlığını güvence altına almış mı? e) Bu prosesler için yetki ve sorumlulukları belirlenmiş mi? f) Madde 6.1’in şartlarına göre tayin edilmiş risk ve fırsatları belirlenmiş mi?  4.4.2 Kuruluş, ihtiyaç duyulan ölçüde:   1. Bu proseslerin işletimini desteklemek için dokümante edilmiş bilgiyi muhafaza etmekte, 2. Proseslerin planlanan şekilde yürütüldüğünden emin olmak için dokümante edilmiş bilgiyi sürdürmekte midir? | æfirmaadiilkæ’ nin, ilgili standardların gereklilikleri uyarınca bir entegre yönetim sistemi oluşturduğu, uyguladığı, sürdürdüğü görüldü.   * Entegre El Kitabı * Prosedürler * Talimatlar * Tablolar * Listeler * Formlar   İhtiyaç duyulan prosesler ve bu proseslerin etkileşimlerinin, æprosesetkilesimsemasiænda  belirlediği ve æprosessayisiæ adet prosese oluşturulduğu görüldü.  İhtiyaç duyulan prosesler için;  - Girdiler ile beklenen çıktıları, - Etkili işletim ve kontrolü güvence altına almak için ihtiyaç duyulan kriter ve yöntemleri (izleme, ölçme ve ilgili performans kriterleri dahil), - İhtiyaç duyulan kaynakları,  - Yetki ve sorumlulukları, - Risk ve fırsatları  ilgili proses dokümanlarında belirlediği ve uyguladığı görüldü.  Örnek:  æornek442æ |
| 5 5.1 5.1.1 | LİDERLİK Liderlik ve taahhüt Genel Üst yönetim, aşağıdakiler vasıtasıyla kalite yönetim sistemi için liderlik ve taahhüt göstermiş mi? a) Kalite yönetim sisteminin etkinliği için hesap verilebilirliği, b) Kalite politikası ve kalite hedeflerini oluşturulduğu ve bunların kuruluşun stratejik yönü ve bağlamı ile uyumluluğunun güvence altına alınması, c) Kalite yönetim sistemi şartlarının, kuruluşun iş prosesleri ile entegre olduğunun güvence altına alınması, d) Proses yaklaşımı ve risk temelli düşünmenin kullanımının teşvik edilmesi, e) Kalite yönetim sistemi için gerekli kaynakların varlığının güvence altına alınması, f) Etkin kalite yönetimi ve kalite yönetim sistem şartlarına uygunluğun öneminin paylaşılması, g) Kalite yönetim sisteminin amaçlanan çıktılarına ulaşmasının güvence altına alınması, h) Kalite yönetim sisteminin etkinliğine katkı sağlayacak kişilerin, işe alınması, yönlendirilmesi ve desteklenmesi, i) İyileştirmenin teşvik edilmesi, j) Diğer ilgili yönetim görevlilerinin (kendi sorumluluk alanlarına uygulanması bakımından) liderliğini göstermek için desteklenmesi. | Genel Müdür ægenelmuduradiæ’ in, liderlik ve bağlılığının gösterilmesi açısından sorumluluklarını, söylem ve uygulamaları ile gösterdiği görüldü.  Yapılan görüşmeler esnasında Genel Müdür ægenelmuduradiæ’ in;  - Yönetim sisteminin etkinliği için hesap verilebilirlik,  - Yönetim sistemi şartlarının, kuruluşun iş prosesleri ile entegre olduğunu güvence altına almak,  - Yönetim sisteminin etkinliğine katkı sağlayacak kişilerin, işe alınması, yönlendirilmesi ve desteklenmesi  dahil, genel sorumluluğu üstlendiği görüldü.  Ayrıca, denetim sırasındaki söylem ve yaklaşımları ile Genel Müdür ægenelmuduradiæ’ in sistemi sahiplendiği ve EYS’ nin amaçlanan çıktılarını destekleyen bir kültür geliştirmekte, öncülük etmekte ve teşvik etmekte olduğu görüldü. |
| 5.1.2 | Müşteri odağı Üst yönetim, aşağıdakileri güvence altına alarak, müşteri odaklılıkla ilgili liderlik ve taahhüt göstermiş mi? a) Müşteri ihtiyaçlarının ve uygulanabilir birincil ve ikincil mevzuat şartlarının tayin edildiği, anlaşıldığı ve düzenli olarak karşılandığını, b) Ürün ve hizmetlerin uygunluğunu etkileyebilecek risk ve fırsatlar ile müşteri memnuniyetinin artırılması için yeteneğin tayin edilmesi ve belirlenmesini, c) Müşteri memnuniyetinin artırılması odağının sürdürülmesini. | Üst yönetim adına görüşülen æyonetimtemsilcisiadiæ ‘nin, müşteri odaklılıkla ilgili olarak;  a) Müşteri ihtiyaçları ile yasal ve diğer şartların belirlenmesine, anlaşılmasını ve karşılanmasını, b) Ürün ve hizmetlerin uygunluğunu etkileyebilecek risk ve fırsatlar ile müşteri memnuniyetinin artırılması için yapılacakların belirlenmesini, c) Müşteri memnuniyetinin artırılmasının sürdürülmesini  destekleyen bir anlayışa, öncülük etmekte ve teşvik etmekte olduğu kendisi ve ilgili personelle yapılan görüşmeler sırasında görüldü.  æmusteridepartmaniæ, müşterilerin memnuniyetini ölçmek, beklenti ve ihtiyaçlarını tespit etmek, mevcut ürünleri ve yeni ürünleri tanıtmak için rutin olarak müşteri veya potansiyel müşteri ziyaretlerinde bulunduğu görüldü. |
| 5.2 5.2.1  5.2.2 | Kalite Politikası Kalite Politikasının oluşturulması Üst yönetim,  a) Kuruluşun amaç ve bağlamına uygun ve stratejik istikametini destekleyen, b) Kalite hedeflerinin belirlenmesi için bir çerçeve sağlayan, c) Uygulanabilir şartları yerine getirme için bir taahhüt içeren, d) Kalite yönetim sisteminin sürekli iyileştirilmesi için bir taahhüt içeren. Yukarıdakileri karşılayan, uyguladığı ve sürekliliğini sağladığı bir kalite politikası oluşturulmuş mu?  Kalite politikasının duyurulması Kalite politikası: a) Dokümante edilmiş bilgi olarak var mı? Sürekliliği sağlanıyor mu? b) Kuruluş içerisinde duyurulmuş mu? Anlaşılması sağlanmış ve uygulanıyor mu? c) İlgili tarafların erişimine uygun şekilde açılmış mı? | Genel Müdür ægenelmuduradiæ tarafından onaylanmış, æm52dokkoduæ æm52dokadiæ görüldü. Politikanın, æfirmaadiilkæ’nin amaç ve bağlamı ile uyumlu olduğu görüldü.  Ayrıca politikanın;  - Uygunluk yükümlülüklerinin yerine getirileceğine dair bir taahhüdü içerdiği,  - Entegre yönetim sisteminin sürekli iyileştirilmesine dair bir taahhüdü içerdiği  teyit edildi.  æfirmaadiilkæ içerisinde duyurulduğu görüldü.  æfirmaadiilkæ tarafından ilgili tarafların erişimine web sitesinde yayınlanması suretiyle ilgili tarafların erişimine açıldığı/açılmadığı görüldü. |
| 5.3 | Kurumsal görev, yetki ve sorumluluklar Üst yönetim, ilgili görevler için yetki ve sorumlulukların belirlemiş mi? Kuruluş içerisinde duyurulmuş mu? Üst yönetim aşağıdakiler için yetki ve sorumlulukları belirlemiş mi? a) Kalite yönetim sisteminin, bu standardın şartlarını karşılamasının güvence altına alınması, b) Proseslerin istenen sonuçları ortaya çıkarmasının güvence altına alınması, c) Kalite yönetim sisteminin performansı ve iyileştirme (bk. Madde 10.1) için fırsatlar ile ilgili raporlama (özellikle üst yönetime raporlama), d) Kuruluşun tamamında müşteri odaklılığın teşvik edilmesinin güvence altına alınması, e) Kalite yönetim sistemindeki değişiklikler planlanır ve uygulanırken, kalite yönetim sisteminin bütünlüğünün güvence altına alınması. | æfirmaadiilkæ’ in organizasyon yapısını tanımlayan, æorgsemasiæ görüldü.  İlgili görevler için yetki ve sorumlulukların belirlendiği toplam ægorevtanimsayisiæ adet Görev Tanımlarında (ægorevtanimsayidokæ); görev, sorumluluklar, as-üst ilişkisi, vekalet durumlarının belirlenmiş olduğu görüldü.  Örnek;  ægorevtanimlariæ, Görev Tanımları görüldü.  İlgili standardların şartlarını sağlamak üzere Entegre Yönetim Sistemleri Temsilcisi olarak yetki ve sorumluluklar verilen æyonetimtemsilcisiadiæ’ nin, æytatamatarihiæ tarihli yazı ile atandığı görüldü. |
| 6 6.1 6.1.1\*  6.1.2\* | PLANLAMA Risk ve fırsatları belirleme faaliyetleri  Kuruluş, kalite yönetim sistemini planlarken, Madde 4.1’de atıf yapılan hususları, Madde 4.2’de atıf yapılan şartları ve aşağıdakilere atıfta bulunması gereken risk ve fırsatların tayinini değerlendirmiş mi? a) Kalite yönetim sisteminin amaçlanan çıktısına/çıktılarına ulaşabileceğine güvence vermek; b) İstenen etkileri geliştirmek, c) İstenmeyen etkileri önlemek veya azaltmak, d) İyileşmeye erişim.  Kuruluş aşağıdakileri planlamış mı? a) Bu risk ve fırsatları belirleme faaliyetlerini, b) Aşağıdakileri nasıl yapacağını: 1) Faaliyetleri kalite yönetim sistem prosesleri içerisine nasıl entegre edeceği ve uygulayacağını, 2) Bu faaliyetlerin etkinliğini nasıl değerlendireceğini. | Kurumsal risk ve fırsatların ele alınması amacıyla, æriskfirsatproæ oluşturulduğu görüldü.  æriskfirsatformuæ oluşturularak, kurumsal riskler ve fırsatların belirlendiği ve değerlendirildiği görüldü.  Kurumsal risk ve fırsatların belirlenmesinde; iç ve dış hususların,  İlgili taraflar ve bunların şartlarının ve yönetim sisteminin kapsamının dikkate alındığı teyit edildi.  Örnek: æornek611æ    Prosedürde belirtildiği üzere, tolere edilemez, yüksek ve orta riskleri ortadan kaldırmak için, faaliyetler başlatılmadığı görüldü. |
| 6.2 6.2.1  6.2.2 | Kalite hedefleri ve bunlara erişmek için planlama Kuruluş, kalite yönetim sistemi için ihtiyaç duyulan ilgili fonksiyon, seviye ve proseslerde kalite hedeflerini oluşturmuş mu? Kalite hedefleri aşağıdaki gereklilikleri yerine getirir doğrultuda hazırlanmış mı? a) Kalite politikası ile uyumlu olmak b) Ölçülebilir olmak c) Uygulanabilir şartları dikkate almak d) Ürün ve hizmetlerin uygunluğu ve müşteri memnuniyetini arttırmaya uygun olmak e) İzlenmek f) Duyurulmak g) Uygun şekilde güncellenmek Kuruluş, kalite hedeflerini dokümante edilmiş bilgi olarak muhafaza ediyor mu?  Kuruluş, Kalite hedeflerine ulaşmak için planlama yaparken,  a) Ne yapılacağını, b) Hangi kaynakların gerekeceğini, c) Kimin sorumlu olacağını, d) Ne zaman tamamlanacağını, e) Sonuçların nasıl değerlendirileceğini tayin etmiş mi? | æhedefyiliæ yılı için toplam æhedefsayisiæ adet hedef belirlendiği, hedefler ve aksiyonlar için, æhedefdokadiæ oluşturulduğu görüldü.  Hedeflerin, politika ile uyumlu ve ölçülebilir hedefler olarak belirlendiği görüldü.  Örnek:  æornek62æ |
| 6.3 | Değişikliklerin planlanması Kuruluş aşağıdakileri değerlendiriyor mu? a) Değişikliklerin amaçları ve potansiyel sonuçlarını, b) Kalite yönetim sistemini bütünlüğünü, c) Kaynakların varlığını, d) Yetki ve sorumlulukların belirlenmesi veya yeniden belirlenmesini. | Değişikliklerin planlanması için, ædegkontrolproæ uygulandığı görüldü.  Yönetim sisteminde değişiklik ihtiyacı oluştuğunda, yazılı olarak bildirilen konunun ve Üst Yönetimin onayıyla, öngörülen değişikliklerin etkileşim içinde olduğu diğer proseslere olan potansiyel etkiler de göz önüne alınarak, gerekli değişikliklerin uygulamaya konduğu teyit edildi.  Örnek: æornek63æ |
| 7 7.1 7.1.1 | DESTEK Kaynaklar Genel Kuruluş, kalite yönetim sisteminin oluşturulması, uygulanması, sürekliliğinin sağlanması ve sürekli iyileştirilmesi için ihtiyaç duyulan kaynakları tayin etmiş ve devamlılığını sağlıyor mu? Kuruluş aşağıdakileri değerlendiriyor mu? a) Var olan iç kaynakların yetenekleri ve kısıtlamalarını, b) Dış tedarikçilerden neyin tedarik edileceğini. | æfirmaadiilkæ’ in, EYS uygulanması ve sürekli iyileştirilmesi için makina-ekipman, personel-alt yapı-proseslerin işletimi için ortam gibi ihtiyaç duyulan kaynakları belirlediği ve sağladığı görüldü. |
| 7.1.2 | Kişiler Kuruluş, kalite yönetim sisteminin etkili şekilde işletilmesi ile proseslerin işletilmesi ve kontrolü için gerekli personeli tayin ve tedarik etmiş mi? | æfirmaadiilkæ’ in, EYS’ nin ve proseslerin etkili şekilde işletilmesi ve kontrolü için gerekli personeli,  æinsankaynaklariproæ doğrultusunda tayin ve tedarik etmekte olduğu görüldü.  æfirmaadiilkæ’ nin, personel istihdamında, kişinin görev yapacağı pozisyonun gerektirdiği bilgi ve nitelikleri taşıması esas almakta olduğu görüldü.  æmemanketyiliæ yılı için yapılmış æcalisanmemanketiæ görüldü. æanketortalamaæ ortalama ile hedeflenen æankethedefiæ oranında daha iyi bir sonucu çıkmış olduğu görüldü. |
| 7.1.3\* | Altyapı Kuruluş, proseslerin işletilmesi, ürün ve hizmetlerin uygunluğunu elde etmek için gerekli altyapıyı, tayin etmiş, tedarik etmiş ve sürekliliğini sağlamış mı? | æbakimyiliæ yılı bakım faaliyetleri için, æbakimplaniæ oluşturulduğu görüldü.    Bakım periyotlarının, kullanılan makinaların/üretim ekipmanlarının manuel/kılavuzları doğrultusunda belirlendiği ve bakım sonuçlarına göre değiştirilebildiği görüldü.  Bakım Planında; æbakimplanlistesiæ  Örnek: æornek713æ |
| 7.1.4 | Proseslerin işletimi için çevre Kuruluş, proseslerin işletilmesi ile ürün ve hizmetlerin uygunluğa erişimi için gerekli çevreyi tayin etmiş, tedarik etmiş ve sürekliliğini sağlamış mı? | Psikolojik baskı başta olmak üzere insan haklarını koruyucu hükümler dikkate alınarak, proseslerin işletilmesi ile üretimin uygunluğa erişimi için gerekli sosyal, psikolojik ve fiziksel ortam sağlandığı görüldü.  Çalışma ortamı için, ürün ve hizmetlerin uygunluğa erişimi için gerekli çalışmanın gerçekleştirildiği fiziksel, çevresel ve diğer faktörlerin (örnek; æornek714æ) belirlendiği ve sağlandığı görüldü. |
| 7.1.5 | İzleme ve Ölçme Kaynakları  Genel Kuruluş, ürün ve hizmetlerin şartlara uygunluğunu doğrulamak amacıyla izleme ve ölçme kullandığı zaman, geçerli ve güvenilir sonuçları güvence altına almak için ihtiyaç duyulan kaynakları tayin ve tedarik etmiş mi? Kuruluş, sağlanan kaynaklarla ilgili aşağıdakileri güvence altına almış mı? a) Gerçekleştirilen belirli izleme ve ölçme faaliyet tipleri için uygun olduğunu, b) Amaçlarına sürekli uygunluğu güvence altına almak için sürdürülebilir olduğunu. Kuruluş, uygun dokümante edilmiş bilgiyi, izleme ve ölçüm kaynaklarının amaca uygunluğunun kanıtı olarak muhafaza etmiş mi?  Ölçüm izlenebilirliği Ölçüm izlenebilirliği istendiğinde ya da kuruluş tarafından ölçüm sonuçlarının geçerliliği açısından uygunluk sağlamanın önemli bir parçası olarak görüldüğünde, ölçüm teçhizatı aşağıdaki gereklilikleri sağlıyor mu? a) Uluslararası ve ulusal ölçüm standardlarına izlenebilir ölçüm standardlarına karşı, belirlenmiş aralıklarda veya kullanımdan önce kalibre edilmeli veya doğrulanmalı ya da her ikisi birden yapılmalı, b) Durumlarını tayin etmek için tanımlanmalı, c) Kalibrasyon durumu ve sonraki ölçüm sonuçlarını geçersiz kılacak şekilde ayarlamadan, hasardan ve bozulmadan korunmalı olmalıdır Kuruluş, ölçüm teçhizatının istenen amaç için uygun olmadığı zaman, önceki ölçüm sonuçlarının geçerliliğinin olumsuz şekilde etkilendiğini tayin etmiş ve gerekli uygun faaliyetleri gerçekleştirmiş mi? | ækalibrasyonproæ uygulandığı görüldü.  ækalibrasyonplanyiliæ yılı için, ækalibrasyonplaniæ oluşturulduğu görüldü.  ækalibrasyonplaniænda yer alan, ækalibreolcumekipmanlariæ ve diğer tüm ölçüm ekipmanlarının, TÜRKAK tarafından akredite edilmiş olan ækalibrasyonfirmasiæ yaptırıldığı görüldü.  ækalibrasyonfirmasiæ tarafından ækalibrasyonplanyiliæ yılında, ækalibreedilencihzasayæ adet ölçüm ekipmanının kalibrasyonunun yaptırıldığı görüldü. |
| 7.1.6 | Kurumsal bilgi Kuruluş, proseslerinin işletilmesi, ürün ve hizmetlerinin uygunluğa erişmesi için ihtiyaç duyulan sürdürülebilir ve gerekli şekilde ulaşılabilir olan bilgiyi tayin etmiş mi? Değişiklik ihtiyacı ve eğilimleri ele alındığı zaman, kuruluş; mevcut bilgi birikimini değerlendirmiş ve ihtiyaç duyulan herhangi bir ilave bilgiyi ve gerekli güncellemeleri nasıl kazanacağı veya bunlara nasıl erişebileceğini tayin etmiş mi? | æfirmaadiilkæ’ nin, proseslerinin işletilmesi, ürün ve hizmetlerinin uygunluğa erişmesi için ihtiyaç duyulan kurumsal bilgiyi, oluşturulmuş olan prosedür, talimat, kayıtlar vb. dokümante edilmiş bilgide tayin ettiği görüldü.  Örnek: æornek716æ  Değişiklik ihtiyacı ve eğilimleri ele alındığı zaman, æfirmaadiilkæ’ nin; mevcut bilgi birikimini değerlendireceği ve ihtiyaç duyulan herhangi bir bilgiye ilgili dokümante edilmiş bilgiden ve çalışanların bilgi ve tecrübelerinden erişebileceği beyan edildi. |
| 7.2 | Yetkinlik  Kuruluş: a) Kalite yönetim sisteminin performansını ve etkinliğini etkileyen kendi kontrolü altında çalışan kişi/kişilerin gerekli yetkinliğini belirlemiş mi? b) Bu kişilerin, uygun eğitim, öğretim ve tecrübelerini dikkate alarak yeterliliklerini güvence altına alınmış mı? c) Uygulanabildiğinde, ihtiyaç duyulan yeterliliği kazanması için gerekli faaliyetleri yapmış ve bu faaliyetlerin etkinliğini değerlendirmiş mi? Uygun dokümante edilmiş bilgiyi yeterliliğin kanıtı olarak muhafaza etmiş mi? | Personel için yetkinlik kriterlerinin, Görev Tanımlarında belirlendiği ve işe alımlarda bunların dikkate alındığı, özlük dosyalarından incelenerek, teyit edildi.  Örnek: æornek720æ  İşe yeni başlayan her personelin, æoryantasyontakipformuæ ile oryante edildiği görüldü.  Örnek: æornek72æ  Eğitim faaliyetleri için, æegitimveikproæ uygulandığı tespit edildi.  EYS’ nin sürekliliğinin sağlanması ve geliştirilmesi amacıyla ilgili tüm personelin, çeşitli eğitimlere katılmalarının sağlandığı görüldü. Bu amaçla, eğitim ihtiyaçlarının, æegitimtalepformuæ ile belirlendiği ve æegitimplaniæ oluşturulduğu görüldü.  Planlamış eğitimlerden, gerçekleştirilenler incelendi.  æfirmaadiilkæ içerisinde yapılan eğitimlerde, æegitimkatilimformuæ ile eğitime katılanların ve eğitimcinin imzasının alındığı görüldü.  æfirmaadiilkæ dışında gerçekleşen eğitimlerde, eğitim veren kurum ve/veya kişiden eğitim katılım belgesi alındığı görüldü.  æegitimplaniæ nda öngörülen eğitim tarihinde yapılmayan eğitimler için neden yapılamadığının gerekçeleri belirtildiği, gerçekleşemeyen eğitimlerin, gereklilikler göz önünde bulundurularak, bir sonraki yılın æegitimplaniæ na dahil edildiği görüldü.  Bu eğitimlerin etkinliğinin, eğitim sonunda yapılan sınavlar ve æegitimetkinlikdegformuæ yoluyla değerlendirildiği görüldü.  Yetkinliğin kanıtı olarak uygun dokümante edilmiş bilgilerin, özlük dosyalarında muhafaza edildiği teyit edildi. |
| 7.3 | Farkındalık  Kuruluş, kontrolü altında çalışan kişilerin aşağıdakilerin farkında olduğunu güvence altına almış mı? a) Kalite politikası, b) İlgili kalite hedefleri, c) İyileştirilmiş performansın faydaları dahil, kendilerinin kalite yönetim sisteminin etkinliğine katkıları, d) Kalite yönetim sistemi şartlarının yerine getirilmediği durumlarda müdahil olmak. | Çalışanların farkındalığının eğitimler, toplantılar ve bu amaçla oluşturulmuş dokümanlar ile sağlandığı görüldü.    Çalışanların EYS politikası il ilgili bilgisi olduğu görüşülen personel ile teyit edildi.  Ayrıca çalışanların, kendilerinin yönetim sisteminin etkinliğine etkileri ve yönetim sistemi şartlarının yerine getirilmemesine müdahil olmaları konularında bilgilerinin olduğu da teyit edildi.  Politikanın; æpolitikagorusulenæ’ un politikaya hâkim olduğu görüldü. |
| 7.4 | İletişim  Kuruluş; aşağıdaki hususlar dahil olmak üzere kalite yönetim sistemi ile ilgili gerekli olan iç ve dış iletişimleri belirlemiş mi? a) Neyle ilgili iletişim kuracağını, b) Ne zaman iletişim kuracağını, c) Kiminle iletişim kuracağını, d) Nasıl iletişim kuracağını, e) Kimin iletişim kuracağını. | Aşağıdaki hususlar dahil olmak üzere yönetim sistemi ile ilgili gerekli olan iç ve dış iletişimlerin, æiletisimtablosuæ nde belirlenmiş olduğu görüldü:  a) Neyle ilgili iletişim kuracağını, b) Ne zaman iletişim kuracağını, c) Kiminle iletişim kuracağını, d) Nasıl iletişim kuracağını, e) Kimin iletişim kuracağını.  Örnek: æornek74æ |
| 7.5 7.5.1 | Dokümante edilmiş bilgi Genel Kuruluşun aşağıdakileri içeren kalite yönetim sistemi mecvut mu? a) Bu standardda istenen dokümante edilmiş bilgiyi, b) Kuruluş tarafından, kalite yönetim sisteminin etkinliğini artırmak için belirlenen dokümante edilmiş bilgiyi. | Dokümante edilmiş bilgilerin kontrolü için, ædokvekayitkontrolproæ oluşturulduğu görüldü.  æentegreelkitabiænda, yönetim sisteminin;   * Entegre El Kitabı * Prosedürler * Prosesler * Talimatlar * Akış Şemaları * Tablolar * Planlar * Listeler * Formlar * Destek Dokümanlar   içerdiğinin belirlendiği görüldü. |
| 7.5.2 | Oluşturma ve güncelleme Kuruluş; dokümante edilmiş bilgileri oluştururken ve güncellerken aşağıdakileri uygun şekilde güvence altına almış mı? a) Tanımlama ve açıklama (örneğin, bir başlık, tarih, yazar veya referans numarası), b) Format (örneğin, dil, yazılım sürümü, grafikler) ve ortam (örneğin, kâğıt, elektronik), c) Uygunluk ve kifayeti için gözden geçirme ve onay. | ædokvekayitkontrolproænde, dokümante edilmiş bilgilerden dokümanların, ædokhazirlayankisiæ tarafından veya yeterli bilgiye sahip kişi tarafından hazırlanacağı ve ædokonaylayankisiæ tarafından onaylanacağının tanımlandığı görüldü.  Dokümanların güncelliğinin, ægunceldoklistesiæ ile takip edildiği görüldü. |
| 7.5.3 | Dokümante edilmiş bilginin kontrolü Kalite yönetim sistemi ve bu standard tarafından istenen dokümante edilmiş bilgi, aşağıdakileri güvence altına almak için kontrol edilmiş mi? a) İhtiyaç olduğu yer ve zamanda kullanım için varlığı ve uygun olması, b) Uygun şekilde korunması (örneğin, gizliliğin yok olması, uygun olmayan kullanım veya bütünlüğün kaybolması).  Dokümante edilmiş bilginin kontrolü için kuruluş aşağıdaki faaliyetlerden uygulanabilir olanları belirlemiş mi? a) Dağıtım, erişim, kullanım ve tekrar kullanım, b) Niteliğinin korunması dahil, arşivleme ve koruma, c) Değişikliklerin kontrolü (örneğin, sürüm kontrolü), d) Muhafaza ve elden çıkarma. Kalite yönetim sisteminin planlaması ve işletimi için gerekli olduğu, kuruluş tarafından belirlenen dış kaynaklı dokümante edilmiş bilgi, uygun şekilde tanımlanmış mı? Uygunluğun kanıtı olarak muhafaza edilen dokümante edilmiş bilgi, istenmeyen değişikliklere karşı korunma oluşturulmuş mu? | Dokümanların kullanım için varlığı ve uygunluğu için dağıtımlarının elektronik yolla yapıldığı görüldü.  Tutulan kayıtların ilgili klasörlerde veya bilgisayar ortamında muhafaza edildiği görüldü.  Kayıtların saklama süreleri ve sorumlularının, ækayitlarlistesiænde tanımlandığı görüldü.  Saklama süresi sona eren kayıtların, ilgili bölüm sorumlusu veya Entegre Yönetim Temsilcisinin kontrolünde arşive kaldırıldığı veya imha edildiği teyit edildi.  Elektronik ortamda bulunan tüm doküman ve kayıtların, uygun yedeklemeler yapılarak, güvenli şekilde saklandığı görüldü.  Dış kaynaklı dokümante edilmiş bilgilerin güncelliğinin, ædiskaynaklidoklistesiæ ile izlendiği görüldü.  Dış kaynaklı dokümante edilmiş bilgilerin güncelliğinin, Entegre Yönetim Temsilcisi tarafından takip edildiği teyit edildi. |
| 8 8.1\* | OPERASYON Operasyonel planlama ve kontrol Kuruluş, ürün ve hizmet sunmak için şartları karşılamak ve Madde 6’da tayin edilen faaliyetleri gerçekleştirmek için ihtiyaç duyulan prosesleri; aşağıdakiler vasıtası ile planlamamış, oluşturmuş, uygulamamış ve kontrol etmiş mi? a) Ürün ve hizmetler için şartları tayin etmiş mi\* b) Aşağıdakiler için kriter oluşturmalı: 1) Prosesler, 2) Ürün ve hizmet kabulü. c) Ürün ve hizmet şartlarına uygunluğu sağlamak için ihtiyaç duyulan kaynakları tayin etmiş mi?, d) Kriterlere göre proseslere kontrol uygulamamış mı? e) Aşağıdakileri sağlamak için gerekli olan kapsamda, dokümante edilmiş bilgiyi tayin etmiş, muhafaza etmiş ve sürekliliğini sağlamış mı\* 1) Proseslerin planlanan şekilde işletildiğini güvence altına almak, 2) Ürün ve hizmetlerin şartlarına uygunluğunu göstermek. Kuruluş, planlı değişikleri kontrol etmiş ve istenmeyen değişikliklerin sonuçlarını, olumsuz etkilerini azaltacak gerekli faaliyetleri gerçekleştirerek gözden geçirmiş mi? Kuruluş, dışarıya yaptırdığı proseslerin kontrol edildiğini güvence altına almış mı? (bk. Madde 8.4). | Operasyonel planlama ve kontrol faaliyetleri için, æoperasyonprosesæ uygulandığı görüldü.  Ürün/Hizmet planlanmasının, æoperasyonproseshazirlayanæ tarafından yapıldığı görüldü.  Bu çerçevede;  - Ürün ve hizmetler için şartların belirlendiği, - Prosesler, ürün ve hizmet kabulü için şartların belirlendiği görüldü.  Proseslerin planlanan şekilde işletildiğini güvence altına almak, ürün ve hizmetlerin şartlarına uygunluğunu göstermek için kayıtlar oluşturulduğu görüldü (æoperasyonkayitlariæ).  Dışarıya yaptırılan proses olmadığı teyit edildi. |
| 8.2 8.2.1 | Ürün ve hizmetler için şartlar Müşteri ile iletişim Müşteri ile iletişim aşağıdakileri içeriyor mu? a) Ürün ve hizmetle ilgili bilgi sağlanmasını, b) Değişiklikler dahil, elleçleme soruları, sözleşme ve siparişleri, c) Müşteri şikayetleri dahil, ürün ve hizmetlerle ilgili müşterilerden geri bildirimler sağlanmasını, d) Müşteri mülkiyetinin elleçlenmesi ve kontrolünü, e) Beklenmedik durumlar için özel şartlar belirlenmesini (uygun olduğu zaman). | Ürün/hizmetler için şartların, æmusteriiletisimprosesiæ doğrultusunda belirlendiği görüldü.  æiletisimyontemiæ ile iletişim sağlandığı görüldü.  Siparişlerin, æmusterisiparisformuæu ile alındığı ve ürünün/hizmetin müşteri şartlarına uygun sağlanabilirliğinin kontrol edildiği görüldü.  Örnek: æornek8211æ  Şikâyetlerin ele alınması değerlendirilmesi faaliyetleri için, æsikayetyonetimproæ uygulandığı görüldü.  Öncelikle, gelen şikâyetin ilgili ve haklı olup olmadığının değerlendirildiği görüldü.  Şikâyet, ilgili ve haklı ise ele ve 7 iş günü içinde müşteriye cevap verildiği görüldü.  æmusterisikayetdetayiæ  Örnek: æornek8212æ |
| 8.2.2 | Ürün ve hizmetler için şartların tayin edilmesi Müşteriye teklif edilecek ürün ve hizmetler için şartlar tayin edilirken, kuruluş aşağıdakileri güvence altına almış mı? a) Aşağıdakiler dahil ürün ve hizmetler için şartların tanımlandığını: 1) Ürüne uygulanabilir birincil ve ikincil mevzuat şartları, 2) Kuruluşun gerekli olduğunu düşündüğü şartları. b) Kuruluşun, teklif ettiği ürün ve hizmetler için beyan ettiği şartları karşılayabileceğini. | Ürün/hizmetler için şartların tayin edilmesinin, æmusteriiletisimprosesiæ doğrultusunda yürütüldüğü görüldü.  Bu çerçevede;  Siparişlerle ilgili olarak, ürün/hizmetler için şartların tanımlandığının ve ürün/hizmetler için beyan edilen şartların karşılayabileceğinin güvence altına alındığı görüldü.  Örnek: æornek822æ |
| 8.2.3 | Ürün ve hizmetler için şartların gözden geçirilmesi Kuruluş, müşteriye ürünü sağlamayı taahhüt etmesinden önce, aşağıdakileri içeren bir gözden geçirme yapıyor mu? a) Teslimat ve teslimat sonrası faaliyetlerle ilgili şartlar dahil, müşteri tarafından belirtilen şartlar, b) Müşteri tarafından ifade edilmeyen ancak belirtilmiş veya amaçlanan kullanım için gerekli olan şartlar, bilindiğinde, c) Kuruluş tarafından belirtilen şartlar, d) Ürün ve hizmetlere uygulanabilir birincil ve ikincil mevzuat şartları, e) Önceden ifade edilenden farklı sözleşme veya sipariş şartları. Kuruluş, daha önceden tanımlanandan farklı sözleşme veya sipariş şartları ile ilgili hususların çözüldüğünü güvence altına almış mı? Müşteri, şartlarını dokümante edilmiş bir şekilde beyan etmediğinde; müşteri şartları, kabulden önce kuruluş tarafından teyit ediliyor mu?  Kuruluş aşağıdakilerle ilgili dokümante edilmiş bilgiyi, uygulanabildiği şekilde muhafaza ediyor mu? a) Gözden geçirme sonuçları, b) Ürün ve hizmetler için yeni şartları. | Ürün/hizmetler için şartların gözden geçirilmesinin, æmusteriiletisimprosesiæ doğrultusunda yürütüldüğü görüldü.  Gözden geçirme sonuçları ve gözden geçirmeden sonra ortaya çıkan faaliyetlerin kayıtlarının, æmusterisiparisformuælarında belirtildiği, ürün/hizmetler ile ilgili dokümante edilmiş bilgilerin muhafaza edildiği görüldü.  Örnek: æornek822æ |
| 8.2.4 | Ürün ve hizmetler için şartların değişmesi Ürün veya hizmetler için şartlar değiştiğinde kuruluş, ilgili dokümante edilmiş bilginin değiştirilmiş olduğunu ve ilgili personelin değişen şartların farkında olduğunu güvence altına almış mı? | Ürün/hizmetler için şartların değişmesi durumlarının, æmusteriiletisimprosesiæ doğrultusunda yürütüldüğü görüldü.  Ürün/hizmetler için şartlar değiştiğinde, ilgili dokümante edilmiş bilginin değiştirildiği ve ilgili personelin değişen şartların hakkında bilgilendirilmesinin güvence altına alındığı ile ilgili dokümante edilmiş bilgilerin muhafaza edildiği görüldü.  Örnek: æornek822æ |
| 8.3\* 8.3.1 | Ürün ve hizmetlerin tasarımı ve geliştirilmesi Genel Kuruluş, ürün ve hizmetlerin daha sonraki sunumunu güvence altına almak için bir tasarım ve geliştirme prosesi oluşturmuş, uygulamış ve sürekliliğini sağlamış mı? | ætasarim831æ |
| 8.3.2\* | Tasarım ve geliştirmenin planlanması Tasarım ve geliştirmenin aşamaları ve kontrolleri tayin edilirken kuruluş aşağıdakileri değerlendirmiş mi? a) Tasarım ve geliştirme faaliyetlerinin yapısı, süresi ve karmaşıklığı, b) Uygulanabilir tasarım ve geliştirme gözden geçirmeleri dahil, gerekli proses aşamaları, c) Gerekli tasarım ve geliştirme doğrulama ve geçerli kılma faaliyetleri, d) Tasarım ve geliştirme prosesinde yetki ve sorumlulukları, e) Ürün ve hizmetlerin tasarım ve geliştirilmesi için ihtiyaç duyulan iç ve dış kaynakları, f) Tasarım ve geliştirme faaliyetlerinde yer alan personel arasındaki ara yüzlerin kontrol ihtiyaçları, g) Müşteri ve kullanıcıların tasarım ve geliştirme prosesinde yer alma ihtiyaçları, h) Ürün ve hizmetlerin daha sonraki sunumu için şartları, i) Tasarım ve geliştirme prosesi için müşteri ve diğer ilgili taraflarca beklenilen kontrol seviyesi, j) Tasarım ve geliştirme şartlarının karşılandığını göstermek için ihtiyaç duyulan dokümante edilmiş bilgi. | ætasarim8321æ  ætasarim8322æ  ætasarim8323æ |
| 8.3.3\* | Tasarım ve geliştirme girdileri Kuruluş, tasarımı ve geliştirilmesi yapılacak belirli ürün ve hizmet tipleri için önemli şartları belirlemiş ve aşağıdakileri değerlendirmiş mi? a) Fonksiyonel ve performans şartları, b) Önceki benzer tasarım ve geliştirme faaliyetlerinden elde edilen bilgi, c) Birincil ve ikincil mevzuat şartları, d) Kuruluşun uygulamayı taahhüt ettiği standardlar veya uygulama esasları, e) Ürün veya hizmetin yapısından kaynaklanan başarısızlığın potansiyel sonuçları. Girdiler, tasarım amaçlarına uygun mu? Tam ve başka şekilde anlaşılmayacak tarzda girdi var mı? Birbiri ile çatışan tasarım ve geliştirme girdileri çözülmüş mü? Kuruluş, tasarım ve geliştirme girdileri ile ilgili dokümante edilmiş bilgiyi muhafaza ediyor mu? | ætasarim8331æ  ætasarim8332æ  ætasarim8323æ |
| 8.3.4\* | Tasarım ve geliştirmenin kontrolü Kuruluş, aşağıdakileri güvence altına almak için tasarım ve geliştirme prosesine kontroller uyguluyor mu? a) Erişilmesi amaçlanan sonuçların tanımlandığı, b) Tasarım ve geliştirme sonuçlarının şartları karşılama kabiliyetini değerlendirmek için gözden geçirmelerin yapıldığı, c) Tasarım ve geliştirme çıktılarının, girdi şartlarını karşıladığını güvence altına almak için doğrulama faaliyetlerinin yapıldığı, d) Ortaya çıkan ürün ve hizmetlerin, belirtilmiş uygulama veya amaçlanan kullanımı için şartları karşılamasını güvence altına almak için geçerli kılma faaliyetlerinin yapıldığı, e) Gözden geçirme veya doğrulama ve geçerli kılma faaliyetleri esnasında tayin edilen problemler için gerekli herhangi bir faaliyetin yapıldığı, f) Bu faaliyetlerle ilgili dokümante edilmiş bilgilerin muhafaza edildiği. | ætasarim8341æ  ætasarim8342æ  ætasarim8323æ |
| 8.3.5\* | Tasarım ve geliştirme çıktıları Kuruluş, tasarım ve geliştirme çıktılarının aşağıdakileri karşılamasını güvence altına almış ve ilgili dokümante edilmiş bilgileri muhafaza etmiş mi? a) Girdi şartlarını karşıladığını, b) Ürün ve hizmetin sunumu ile ilgili daha sonraki proseslerin uygunluğunu, c) İzleme ve ölçüm şartlarını içermeli veya bunlara atıfta bulunmalı ve uygun olduğunda ürün kabul kriterlerini de içermesini, d) Ürün ve hizmetlerin istenen amacı ile güvenli ve uygun kullanımı için zorunlu olan ürün özelliklerini belirtmesini. | ætasarim8351æ  ætasarim8352æ  ætasarim8323æ |
| 8.3.6\* | Tasarım ve geliştirme değişiklikleri Kuruluş, ürün ve hizmetlerin tasarımı ve geliştirilmesi esnasında veya sonrasında gerçekleştirilen değişiklikleri, şartların karşılanmasına olumsuz bir etki olmamasını güvence altına almak için ihtiyaç duyulan derecede tanımlamış gözden geçirmiş ve kontrol etmiş mi? Kuruluş aşağıdakilerle ilgili dokümante edilmiş bilgileri muhafaza etmiş mi? a) Tasarım ve geliştirme değişiklikleri, b) Gözden geçirme sonuçları, c) Değişiklik yetkisi, d) Olumsuz etkileri önlemek için yapılan faaliyetler. | ætasarim8361æ  ætasarim8362æ  ætasarim8323æ |
| 8.4 8.4.1 | Dışarıdan tedarik edilen proses, ürün ve hizmetlerin kontrolü Genel Kuruluş, dışarıdan tedarik edilen proses, ürün ve hizmetlerin şartlara uygun olmasını güvence altına almış mı? Kuruluş, aşağıdaki durumlarda, dışarıdan tedarik edilen proses, ürün ve hizmetlere uygulanacak kontrolleri tayin etmiş mi? a) Dış tedarikçilerden gelen ürün ve hizmetlerin, kuruluşun kendi ürün ve hizmetleri ile birleştirilmesi amaçlandığında, b) Ürün ve hizmetler, kuruluş adına dış tedarikçiler tarafından doğrudan müşteri/müşterilere tedarik edilirse, c) Kuruluşun kararı ile bir proses veya prosesin bir bölümü, dış tedarikçi tarafından tedarik edildiğinde. Kuruluş, dış tedarikçilerin proses, ürün ve hizmetleri tedarik etme yeteneklerini temel alarak, şartlara göre, değerlendirmek, seçmek, performanslarını izlemek ve yeniden değerlendirmek için kriterler tayin etmiş ve uyguluyor mu? Kuruluş, bu faaliyetler ve değerlendirme sonucunda ihtiyaç duyulan faaliyetlerle ilgili dokümante edilmiş bilgileri muhafaza etmiş mi? | Dışarıdan tedarik edilen proses, ürün ve hizmetlerin kontrolü faaliyetlerinin, æsatinalmaproæ ve æsatinalmaprosesiæ doğrultusunda yürütüldüğü görüldü.  Örnek: æornek841æ  Dış tedarikçileri, değerlendirme, seçme, performanslarını izleme ve yeniden değerlendirme faaliyetlerinin, æsatinalmaproæ ve æsatinalmaprosesiæ doğrultusunda yürütüldüğü görüldü  Tedarikçi seçme, izleme ve yeniden değerlendirme ile ilgili dokümante edilmiş bilgileri muhafaza edildiği görüldü.  Örnek: æornek841æ |
| 8.4.2 | Kontrolün tipi ve boyutu Kuruluş, dışarıdan tedarik edilen proses, ürün ve hizmetlerin, kuruluşun müşteriye düzenli şekilde uygun ürün ve hizmet sağlama yeteneğini olumsuz şekilde etkilememesini güvence altına almış mı? Kuruluş: a) Dışarıdan tedarik edilen proseslerin kuruluşun kalite yönetim sisteminin kontrolünde olduğunu güvence altına almış mı? b) Bir dış tedarikçiye ve tedarik ettiği sonuçlara uygulamayı amaçladığı kontrolleri tanımlamış mı?, c) Aşağıdakileri değerlendirmiş mi? 1) Dışarıdan tedarik edilen proses, ürün ve hizmetlerin, kuruluşun; müşteri ve uygulanabilir birincil ve ikincil mevzuat şartlarını karşılayan ürünü düzenli olarak sağlama yeteneği üzerindeki potansiyel etkisi, 2) Dış tedarikçiler tarafından uygulanan kontrollerin etkinliği. d) Dışarıdan tedarik edilen proses, ürün ve hizmetlerin şartları karşıladığını güvence altına almak için ihtiyaç duyulan doğrulama veya diğer faaliyetleri tayin etmiş mi? | Tedarikçilere uygulanacak kontrolün tipi ve boyutunun belirlenmesi ve bunların uygulanmasına ilişkin faaliyetlerin, æsatinalmaproæ ve æsatinalmaprosesiæ doğrultusunda yürütüldüğü görüldü.  Dışarıdan tedarik edilen proses, ürün ve hizmetlerin şartları karşıladığını güvence altına almak için, ægirdikontrolplaniæ ile faaliyetlerin yürütüldüğü görüldü.  Örnek: æornek841æ |
| 8.4.3 | Dış tedarikçi için bilgi Kuruluş, dış tedarikçiyle paylaşmadan önce, şartların uygunluğunu güvence altına almış mı? Kuruluş, aşağıdakilerle ilgili dış tedarikçiye bilgi sağlıyor mu? a) Tedarik edilecek, proses, ürün ve hizmetler, b) Aşağıdakilerin onaylanması: 1) Ürün ve hizmetler, 2) Yöntemler, prosesler ve teçhizat, 3) Ürün ve hizmetlerin piyasaya sürülmesi. c) Personelin istenen vasıflandırılması dahil yeterlilik, d) Dış tedarikçilerin kuruluş ile etkileşimi, e) Kuruluş tarafından dış tedarikçilerin performansına uygulayacağı kontrol ve izleme, f) Kuruluş veya müşterisi tarafından dış tedarikçinin tesislerinde yapmayı amaçladığı doğrulama veya geçerli kılma faaliyetleri. | Dış tedarikçiyle paylaşılacak şartların uygunluğunu güvence altına almak için faaliyetlerin, æsatinalmaproæ ve æsatinalmaprosesiæ æsatinalmaproæ ve æsatinalmaprosesiæ doğrultusunda yürütüleceği belirtilmesine rağmen, uygulamanın yapılmadığı tespit edildi.  Örnek: æornek841æ |
| 8.5 8.5.1\* | Üretim ve hizmetin sunumu Üretim ve hizmet sunumunun kontrolü Kuruluş, üretim ve hizmetin sunumunu kontrollü şartlarda yürütüyor mu? Kontrollü şartlar uygulanabildiği ölçüde aşağıdakileri kapsıyor mu? a) Aşağıdakileri tanımlayan dokümante edilmiş bilgilerin mevcudiyetini: 1) Üretilecek ürünlerin, sunulacak hizmetlerin veya gerçekleştirilecek faaliyetlerin karakteristikleri, 2) Erişilmesi amaçlanan sonuçlar. b) Uygun izleme ve ölçme kaynaklarının varlığı ve kullanımını, c) Proses veya çıktıların kontrolü için kriterler ile ürün ve hizmetler için kabul kriterlerinin, karşılandığının uygun aşamalarda doğrulanması için izleme ve ölçme faaliyetlerinin uygulanmasını, d) Proseslerin işletimi için uygun altyapı ve çevrenin kullanımı, e) Gerekli vasıflandırma dahil, yeterli olan personel görevlendirilmesi, f) Üretim ve hizmetin sunumu için proseslerin planlanan sonuçlara erişme yeteneğinin, sonuçtaki çıktılar daha sonra izlenemediği veya ölçülemediği durumda, geçerli kılınması ve periyodik olarak yeniden vasıflandırılması, g) İnsan hatalarını önlemek için faaliyetlerin gerçekleşmesi, h) Ürünün piyasaya sürülmesi, teslimatı ve teslimat sonrası faaliyetlerin uygulanmasını kapsamalıdır. | Üretim/Hizmet sunumu faaliyetlerin, æurunhizmetprosesiæ doğrultusunda yürütüldüğü görüldü.  Üretim/Hizmetin kontrollü şartlar şartlarda yürütülmesi için æuretimkaliteplaniæ oluşturulduğu görüldü.  Her üretim/hizmet prosesini tetikleyen noktalar ve proses içerisindeki iş akışı ve referans dokümanlar ve tutulacak kayıtların yer aldığı görüldü.  Her üretim/hizmet prosesi için ayrı ayrı olarak prametreler ve bu parametrelerin kontrol noktalarının belirlendiği görüldü.  Örnek: æornek8511æ  incelendi. Hem üretim/hizmet kontrolü hem de kalite kontroller gerçekleştirildiği görüldü.  f) bendinin, kuruluşun daha sonraki çıktıların izlenemediği durumlar bulunamadığından uygulanabilir olmayan madde olarak belirlendiği görüldü. |
| 8.5.2\* | Tanımlama ve izlenebilirlik Ürün ve hizmetlerin uygunluğundan emin olmak için gerektiğinde, kuruluş çıktıları uygun vasıtalarla tanımlanıyor mu? Kuruluş çıktının durumunu, üretim ve hizmetin sunumu boyunca izleme ve ölçme şartları açısından tanımlamış mı? İzlenebilirlik bir şart olduğunda kuruluş, çıktıların her birine özel olan tanımlamayı kontrol altında bulundurmuş ve izlenebilirliği güvence altına almak için dokümante edilmiş bilgiyi muhafaza edilmiş mi? | Ürün/Hizmet tanımlamalarının her bir ürün/hizmet ve proses için oluşturulan ætanizleproæ uyarınca sağlandığı görüldü.  Örnek: æornek8511æ  incelendi. |
| 8.5.3\* | Müşteri veya dış tedarikçiye ait mülkiyet Kuruluş, kullanım için veya kendi ürünü ve hizmetiyle birleştirilecek müşteri veya dış tedarikçiye ait mülkiyeti tanımlamış, doğrulamış, korumuş ve güvenliğini sağlamış mı? Herhangi bir müşteri veya dış tedarikçiye ait mülkiyet kaybolur, zarar görür veya bir şekilde kullanım için uygun olmadığı tespit edilirse kuruluş, bu durumu müşteriye veya dış tedarikçiye rapor ediyor mu? Durum ile ilgili dokümante edilmiş bilgiyi muhafaza ediyor mu? | Müşteri veya dış tedarikçiye ait mülkiyet ile ilgili faaliyetlerin, æmusterimulkiyetprosesiæ doğrultusunda yürütüldüğü görüldü.  æfirmaadiilkæ, kullanım için veya kendi ürünü/hizmetiyle birleştirilecek müşteri veya dış tedarikçiye ait mülkiyeti tanımladığı, doğruladığı, koruduğu ve güvenliğini sağladığı görüldü.  Örnek: æornek853æ  Herhangi bir müşteri veya dış tedarikçiye ait mülkiyet kaybolur, zarar görür veya bir şekilde kullanım için uygun olmadığı tespit edilirse bu durumun müşteriye veya dış tedarikçiye rapor edileceğinin, æmusterimulkiyetprosesiæ doğrultusunda gerçekleştirileceği görüldü.  Böyle bir gereklilik olmadığı beyan edildi. |
| 8.5.4\* | Muhafaza Kuruluş, üretim veya hizmet sunumu esnasındaki çıktıları, şartlara uygunluğu güvence altına almak için gerekli olduğu derecede muhafaza ediyor mu? | æfirmaadiilkæ bünyesinde, æmuhafazaprosesiæ uygulandığı tespit edildi.  İlgili kayıtların, ædepoteslimformuænun tutulduğu görüldü.  Kayıtlar için ayrıca; æmuhafazayazilimæ yazılımı kullanılıyor.  æmuhafazayazilimæ dan, “Satış Sipariş Listesi” çıktısı alınıyor ve sevkiyat buna göre gerçekleştiriliyor.  Örnek: æornek854æ |
| 8.5.5\* | Teslimat sonrası faaliyetler Kuruluş, ürün ve hizmetlerle ilgili teslimat sonrası faaliyetler için şartları karşılıyor mu? Gerekli teslimat sonrası faaliyetleri tayin ederken, kuruluş aşağıdakileri değerlendiriyor mu? a) Birincil ve ikincil mevzuat şartları, b) Ürün ve hizmetler ile ilgili istenmeyen potansiyel sonuçlar, c) Ürün ve hizmetlerin yapısı, kullanımı ve amaçlanan ömrü, d) Müşteri şartları, e) Müşteri geri bildirimleri. | Teslimat sonrası faaliyetlerin, æteslimatsonrasiprosesiæ doğrultusunda yürütüleceği, ancak, uygulama olmadığı beyan edildi.  Örnek: æornek854æ |
| 8.5.6\* | Değişikliklerin kontrolü Kuruluş, şartlara uygunluğu sürdürmeyi güvence altına almak amacıyla üretim ve hizmet sunumu için değişiklikleri gerekli derecede gözden geçirip ve kontrol ediyor mu? Kuruluş, gözden geçirme sonuçlarını, değişikliğe onay veren kişi/kişileri ve gözden geçirme sonucu ortaya çıkan gerekli herhangi bir faaliyeti tarif eden dokümante edilmiş bilgiyi muhafaza ediyor mu? | Üretim/Hizmet sunumu için değişikliklerin æmadde856æ doğrultusunda yürütüleceği, ancak, böyle bir gereklilik olmadığı beyan edildi. |
| 8.6\* | Ürün ve hizmetin serbest bırakılması  Kuruluş, uygun aşamalarda ürün ve hizmetin şartları karşıladığını doğrulamak için planlı düzenlemeleri uyguluyor mu? Ürün ve hizmetlerin serbest bırakılması, planlanan düzenlemeler başarılı bir şekilde tamamlanmadan, ilgili bir yetkili ve uygulanabilir olduğunda müşteri tarafından onaylanmadığı takdirde gerçekleştiriliyor mu? Kuruluş ürün ve hizmetin serbest bırakılması ile ilgili dokümante edilmiş ve aşağıdakileri içeren bilgiyi muhafaza ediyor mu?  a) Kabul kriterlerine göre uygunluğun kanıtı, b) Sunumu onaylayan kişi/kişilere kadar izlenebilirlik. | Ürün/Hizmetin serbest bırakılması faaliyetlerinin, æserbestbirakmaæ doğrultusunda yürütüldüğü görüldü.  Ürün/Hizmetin serbest bırakılması faaliyetlerinin yürütülmesi için æuretimkontrolformuæ ile kayıtların oluşturulduğu görüldü.  Örnek: æornek8511æ  incelendi. |
| 8.7\* 8.7.1  8.7.2 | Uygun olmayan çıktının kontrolü Kuruluş, şartlara uymayan çıktının, istenmeyen kullanımının veya teslimatının önlenmesi için tanımlanmasını ve kontrol altında bulundurulmasını güvence altına almış mı? Kuruluş, uygunsuzluğun yapısı ile ürün ve hizmetin uygunluğu üzerindeki etkisini esas alarak uygun faaliyetleri gerçekleştirmiş mi? Kuruluş uygun olmayan çıktıyı aşağıdaki yollardan biri veya fazlası ile ele almış mı? a) Düzeltilmesi, b) Sunulan ürün ve hizmetin; ayrılması, karantinaya alınması, geri çağırılması veya askıya alınması, c) Müşterinin bilgilendirilmesi, d) Şartlı kabulü için yetkilendirme elde edilmesi. Uygun olmayan çıktılar düzeltildiğinde, şartlara uygunluğunu göstermek için ürün yeniden doğrulamaya tâbi tutuluyor mu?  Kuruluş, aşağıdakileri kapsayan dokümante edilmiş bilgiyi muhafaza ediyor mu? a) Uygunsuzluğu tanımlayan, b) Yapılan faaliyetleri tanımlayan, c) Herhangi bir şartlı kabulü tanımlayan, d) Uygunsuzlukla ilgili işleme karar veren yetkiliyi tanımlayan. | Uygun olmayan çıktının kontrolünün, æuygunolmayanciktiproæ doğrultusunda yürütüldüğü görüldü.  Uygun olmayan çıktının, ne şekilde ele alınacağı ve şartlara uygunluğunu göstermek için yeniden doğrulamaya tâbi tutulacağının, æuygunolmayanciktiproæ nde belirlendiği görüldü. Kayıtların, æuygunolmayanciktiformuæ ile tutulacağı, ancak böyle bir gereklilik olmadığı beyan edildi.  Örnek:  æornek8512æ |
| 9 9.1 9.1.1 | PERFORMANS DEĞERLENDİRME İzleme, ölçme, analiz ve değerlendirme Genel Kuruluş aşağıdakileri tayin etmiş mi? a) Neyin izlenmesi ve ölçülmesi gerektiğini, b) Geçerli sonuçları güvence altına almak amacıyla ihtiyaç duyulan izleme, ölçme, analiz ve değerlendirme için yöntemlerini, c) İzleme ve ölçmenin ne zaman gerçekleştirmesi gerektiğini, d) İzleme ve ölçme sonuçlarının ne zaman analizi ve değerlendirilmesi gerektiğini. Kuruluş, kalite yönetim sisteminin performansını ve etkinliğini değerlendiriyor mu? Kuruluş, sonuçların kanıtı olarak, uygun dokümante edilmiş bilgiyi muhafaza ediyor mu? | Performans izleme, ölçme, analiz etme ve değerlendirme için, aşağıdakileri içeren, æperformansizlemeplaniæ oluşturulduğu görüldü:  a) Neyin izlenmesi ve ölçülmesi gerektiği,  b) İzleme, ölçme, analiz ve değerlendirme yöntemleri,  c) Performansın neye göre değerlendireceğini gösteren kriterler ve uygun göstergeler,  d) İzleme ve ölçmenin ne zaman gerçekleştirilmesi gerektiği,  e) İzleme ve ölçme sonuçlarının ne zaman analiz edilmesi ve değerlendirilmesi gerektiği.  æperformansizlemeplaniæ nda; toplam æperformansizlemeplansayisiæ konuda planlama yapılmıştır.  Örnek: æornek911æ |
| 9.1.2 | Müşteri memnuniyeti Kuruluş, müşterinin kendi ihtiyaç ve beklentilerinin ne ölçüde karşılandığını algılamasını izliyor mu? Kuruluş, bu bilginin elde edilmesi, izlenmesi ve gözden geçirilmesi için yöntemler tayin etmiş mi? | æmemankettarihiæ’ de, æmemanketiæ yapılmış olduğu görüldü.  æmemanketiænde, toplam æmemanketsorusayisiæ adet soru yöneltilmiş olduğu görüldü.  Tüm müşterilere anket gönderilmiş olduğu, æmemanketdonussayisiæ geri dönüş olduğu görüldü.  Örnek: æornek912æ  Müşteri memnuniyet hedefinin, æmemankethedefyuzdesiæ olarak belirlendiği, anket sonucunda, æmemanketperforaniæ ile hedefin altında bir performans ortaya çıktığı görüldü |
| 9.1.3 | Analiz ve değerlendirme Kuruluş, izleme ve ölçmeden gelen uygun veri ve bilgiyi analiz ediyor ve değerlendiriyor mu? Analiz sonuçları, aşağıdakilerin değerlendirmesi için kullanılıyor mu? a) Ürün ve hizmetlerin uygunluğu, b) Müşteri memnuniyet derecesi, c) Kalite yönetim sisteminin performansı ve etkinliği, d) Planlamanın etkin şekilde yapılıp yapılmadığı, e) Risk ve fırsatları belirlemek için yürütülen faaliyetlerin etkinliği, f) Dış tedarikçilerin performansı, g) Kalite yönetim sisteminin iyileştirme ihtiyaçları. | Analiz ve değerlendirmeler için, æanalizdegtalimatiæ uygulandığı görüldü.  Müşteri memnuniyeti, ürün şartlarına uygunluk, dahil olmak üzere, proseslerin ve ürünlerin özellikleri ve eğilimleri ve tedarikçilerle ilgili veri analizleri, ilgili bölümlerde incelendi.  Örnek: æornek913æ |
| 9.2 9.2.1  9.2.2 | İç denetim Kuruluş, kalite yönetim sisteminin aşağıdakilerle ilgili durumunu belirlemek için planlanan aralıklarda iç denetimler yapıyor mu? a) Aşağıdakilere uygunluğu: 1) Kuruluşun kalite yönetim sisteminin şartlarına, 2) Bu Standardın şartlarına. b) Etkili bir şekilde uygulandığı ve sürekliliğinin sağlandığı.  Kuruluş, a) Sıklık, yöntemler, sorumluluklar, planlama şartları ve raporlama dahil, söz konusu proseslerin önemi, kuruluşu etkileyen değişiklikler ve önceki denetim sonuçları değerlendirilerek, bir denetim programı/programları planlıyor, oluşturuyor ve sürekliliğini sağlıyor mu? b) Her bir denetim için denetim kriteri ve kapsamı belirlenmiş mi? c) Denetim prosesinin objektifliği ve tarafsızlığını güvence altına almak için denetimçiler seçiyor ve denetimleri yapıyor mu? d) Denetim sonuçlarının ilgili yönetime rapor edilmesinin güvence altına almış mı? e) Herhangi bir gecikmeye mahal vermeden uygun düzeltme ve düzeltici faaliyet gerçekleştirilmiş mi? f) Denetim programının uygulanmasının ve denetim sonuçlarının kanıtı olarak dokümante edilmiş bilgiyi muhafaza ediyor mu? | æicdenetimproæ uygulandığı görüldü.  İç denetimler için, æicdenetimplaniæ oluşturulduğu görüldü.  İç denetim planı doğrultusunda, iç denetimlerin, æicdenetimtarihiæ tarihinde yapılmış olduğu görüldü.  İç denetimlerin, æicdenetcileræ tarafından gerçekleştirildiği görüldü. Her bir denetçinin de prosedürleri uyarınca entegre yönetim sistemleri ve iç denetim konularında eğitim almış olduğu görüldü.  Denetçilerin, denetim yapılan fonksiyonlardan bağımsız olmaları gözetilerek görevlendirildikleri görüldü.  İç denetimlerin, æicdenetimsorulistesiæ kullanılarak yapıldığı görüldü.  İç denetimler sonrasında, æicdenetimraporuæ oluşturulduğu görüldü.  İç denetimlerde, æicdenetimuygsayisiæ adet uygunsuzluk bulunduğu görüldü. |
| 9.3 9.3.1 | Yönetimin gözden geçirmesi Genel Üst yönetim, kuruluşun kalite yönetim sisteminin amacına uygunluğunu, yeterliliğini ve etkinliğini sürdürmesini ve kuruluşun stratejik yönü ile uyumluluğunu güvence altına almak için planlı aralıklarla kalite yönetim sistemini gözden geçiriyor mu? | Yönetimin gözden geçirmesi için, æyggdokproænün uygulandığı ve yönetimin gözden geçirmesinin, yılda æyggsayisiæ defa gerçekleştirilmekte olduğu görüldü.  æyggyiliæ yılı YGG’ nin æyggtarihiæ tarihinde gerçekleştirildiği görüldü. |
| 9.3.2 | Yönetimin gözden geçirmesi girdileri Yönetimin gözden geçirmesi aşağıdakileri dikkate alınarak planlanarak gerçekleştiriliyor mu? a) Önceki yönetimin gözden geçirme toplantılarında karar alınan faaliyetlerinin durumu, b) Kalite yönetim sistemi ile ilgili iç ve dış hususlardaki değişiklikler, c) Aşağıdakilerdeki eğilimler dahil, kalite yönetim sisteminin performansı ve etkinliği ile ilgili bilgi: 1) Müşteri memnuniyeti ve ilgili taraflardan gelen geri bildirimler, 2) Kalite hedeflerine erişme derecesi, 3) Proses performansı ile ürün ve hizmetlerin uygunluğu, 4) Uygunsuzluklar ve düzeltici faaliyetler, 5) İzleme ve ölçme sonuçları, 6) Denetim sonuçları, 7) Dış tedarikçilerin performansı. d) Kaynakların varlığı, e) Risk ve fırsatları belirleme faaliyetleri (bk. Madde 6.1) için gerçekleştirilen faaliyetlerin etkinliği, f) İyileştirme için fırsatlar. | Yönetimin gözden geçirmesi için, æyggtoplantiformuæ oluşturulduğu ve uygulandığı görüldü. Girdilerin, tüm ilgili standardları kapsayacak şekilde æyggkonusayisiæ başlıkta oluşturulduğu tespit edildi.  Toplantının æyggkatilimcilaræ katılımı ile gerçekleştirildiği görüldü. |
| 9.3.3 | Yönetimin gözden geçirmesi çıktıları Yönetimin gözden geçirmesi çıktıları, aşağıdaki konularla ilgili karar ve faaliyetleri kapsıyor mu? a) İyileştirme için fırsatlar, b) Kalite yönetim sistemi ile ilgili değişiklik ihtiyacı, c) İhtiyaç duyulan kaynaklar. Kuruluş, yönetimin gözden geçirmesi sonuçlarının kanıtı olarak dokümante edilmiş bilgiyi muhafaza ediyor mu? | Toplantı girdileri ve çıktıları incelendi, ilgili standardların şartlarının karşılandığı görüldü. |
| 10 10.1 | İYİLEŞTİRME Genel Kuruluş iyileştirme için fırsatları tayin etmiş ve seçmiş mi? Müşteri şartlarını karşılamak ve müşteri memnuniyetini arttırmak için aşağıda ki maddeleri içeren gerekli faaliyetleri uyguluyor mu? a) Şartları karşılamak ve bununla birlikte gelecekteki ihtiyaç ve beklentileri de belirleyerek ürün ve hizmetleri iyileştirmek, b) İstenmeyen etkileri düzeltmek, önlemek veya azaltmak, c) Kalite yönetim sisteminin performans ve etkinliğini arttırmak. | æfirmaadiilkæ’ in, iyileştirme için fırsatları belirlemiş ve seçmiş, amaçlanan çıktılara erişmek için gerekli faaliyetleri uygulamakta olduğu görüldü. |
| 10.2 10.2.1  10.2.2 | Uygunsuzluk ve düzeltici faaliyet Bir uygunsuzluk oluştuğunda, şikayetlerden kaynaklananlar dahil, kuruluş: a) Uygunsuzluğa tepki vermeli ve uygulanabildiği şekilde: 1) Uygunsuzluğu kontrol etmek ve düzelmek için faaliyet yapılıyor mu? 2) Sonuçları değerlendiriliyor mu? b) Uygunsuzluğun; tekrar veya başka bir yerde oluşmaması için nedenlerini ortadan kaldırmak amacıyla faaliyet ihtiyacının aşağıdakileri dikkate alarak değerlendiriliyor mu? 1) Uygunsuzluğun gözden geçirilmesi ve analizi, 2) Uygunsuzluğun sebeplerinin tayini, 3) Benzer uygunsuzlukların varlığı veya potansiyel olarak oluşabileceğinin tayini. c) İhtiyaç duyulan herhangi bir faaliyeti gerçekleştiriliyor mu? d) Gerçekleştirilen düzeltici faaliyetlerin etkinliğini gözden geçiriliyor mu? e) Gerektiğinde, planlama esnasında tayin edilen risk ve fırsatları güncelleniyor mu? f) Gerektiğinde, kalite yönetim sisteminde değişiklik yapılıyor mu? Düzeltici faaliyet, karşılaşılan uygunsuzluğun etkisine uygun mu?  Kuruluş, aşağıdakilerin kanıtı olarak dokümante edilmiş bilgiyi muhafaza ediyor mu? a) Uygunsuzlukların yapısı ve peşinden yapılan faaliyet, b) Düzeltici faaliyetlerin sonucu | ædofproæ uygulandığı görüldü.  Düzeltici faaliyet taleplerinin, ædofformuæ ile Entegre Yönetim Temsilcisine iletildiği görüldü.  Başlatılan düzeltici faaliyetlerin, ædoftakipformuæ ile Entegre Yönetim Temsilcisi tarafından takip edildiği görüldü.  ædofyiliæ yılında, toplam ædofsayisiæ DF açılmış olduğu görüldü. ædofkapatilanæ tanesinin kapatılmış, ædofdevamedenæ tanesinin de devam ettiği görüldü.  Örnek: æornek1021æ |
| 10.3 | Sürekli iyileştirme Kuruluş, kalite yönetim sisteminin uygunluğunu, yeterliliğini ve etkinliğini sürekli iyileştiriyor mu? Kuruluş; analiz ve değerlendirmenin sonuçlarını, yönetimin gözden geçirmesi çıktılarını, sürekli iyileşmenin parçası olarak ihtiyaç ve fırsatların belirlenmesinin tayini için değerlendiriyor mu? | Yönetim sisteminin uygunluğunu, yeterliliğini ve etkinliğinin, belirlenen iyileştirme için fırsatlarının (analiz ve değerlendirmenin sonuçlarını, yönetimin gözden geçirmesi çıktıları) uygulanması suretiyle sürekli iyileştirildiği görüldü. |

æ/delete9001æ

ædeletecysæ

| ISO 14001:2015 | | |
| --- | --- | --- |
| Şartlar | | Bulgular |
| 4 4.1*\** | KURULUŞUN BAĞLAMI Kuruluş ve bağlamının anlaşılması Kuruluş, amacıyla ilgili olan ve çevre yönetim sistemlerinin amaçlanan çıktılarına ulaşmak için yeteneğini etkileyen iç ve dış hususları tayin etmiş midir? Bu hususlar, kuruluş tarafından etkilenen ve kuruluşu etkileme potansiyeli olan çevre durumlarını kapsamakta mıdır? | æfirmaadiilkæ’ nin bağlamının anlaşılması için, entegre yönetim sisteminin amaçlanan sonuçlarına ulaşabilme yeteneğini etkileyen iç ve dış hususlarla ilgili bilgilerin, æbaglambelirlemeæ belirlenmiş olduğu görüldü.  Dış huşular: ædishususlaræ  İç Hususlar: æichususlaræ  æfirmaadiilkæ’ nin, iç ve dış hususlarla ilgili bilgiyi, üst yönetim tarafından, æbaglambelirlemeæ ile izlenmekte ve gözden geçirmekte olduğu görüldü. |
| 4.2*\** | İlgili tarafların ihtiyaç ve beklentilerinin anlaşılması Kuruluş, aşağıdakileri belirlemiş midir?   1. Çevre yönetim sistemi ile ilgili tarafları 2. Bu ilgili tarafların ilgili ihtiyaç ve beklentilerini (bir başka deyişle şartlar) 3. Bu ihtiyaç ve beklentilerden hangilerinin uygunluk yükümlülükleri olacağını | æfirmaadiilkæ’ nin, ilgili taraflar ile ihtiyaç ve beklentilerinin bir başka deyişle şartlarının ve bunlardan hangilerinin uygunluk yükümlülükleri olacağının, æbaglambelirlemeæ belirlenmiş olduğu görüldü.  İlgili taraflar: æilgilitaraflaræ  æfirmaadiilkæ’ nin, ilgili taraflar hakkındaki bilgileri ile bu tarafların şartlarını, æbaglambelirlemeæ belirlediği ve gözden geçirmekte olduğu görüldü. |
| 4.3*\** | Çevre yönetim sisteminin kapsamının belirlenmesi Kuruluş, kapsamı belirlemek amacıyla çevre yönetim sisteminin sınırlarını ve uygulanabilirliğini belirlemiş midir?  Bu kapsam belirlenirken, kuruluş aşağıdakileri değerlendirmiş midir?   1. Madde 4.1’de atıf yapılan iç ve dış hususları 2. Madde 4.2’de atıf yapılan uygunluk yükümlülüklerini 3. Kuruluşun, kurumsal birim, fonksiyon ve fiziksel sınırlarını 4. Kuruluşun, faaliyet, ürün ve hizmetlerini 5. Kuruluşun, kontrol ve etkiyi gerçekleştirmek için yetki ve yeteneğini   Kapsam belirlendikten sonra, kuruluşun kapsama dahil bütün faaliyetleri, ürünleri ve hizmetlerinin çevre yönetim sistemine dahil edilmiş midir?  Kapsam, dokümante edilmiş bilgi şeklinde muhafaza edilmekte ve ilgili tarafların erişimine açık mıdır? | æfirmaadiilkæ’ nin, kapsamını belirlerken iç ve dış hususlar ile ilgili tarafların şartlarını ve kendisinin ürün ve hizmetlerini dikkate aldığı görüldü.  Kapsam: “æbelgelendirmekapsamiæ”  Yönetim sistemi kapsamının, ækapsamdokumaniæ belirlenmiş olduğu görüldü.  æfirmaadiilkæ’ nin, æbelgelendirileceksistemleræ standard(lar)ın herhangi bir şartını, uygulanabilir olmayan olarak belirlemediği ve belirtilen kapsam dâhilinde olan tüm şartların uygulandığı görüldü. |
| 4.4 | Çevre yönetim sistemi  Kuruluş, çevre performansını arttırmak dahil amaçlanan çıktılara ulaşmak için, bu standardın şartlarına uygun olarak, prosesler ve bunların etkileşimi dahil, kurduğu, uyguladığı, sürdürdüğü ve sürekli iyileştirdiği bir çevre yönetim sistemi mevcut mu?  Kuruluş, çevre yönetim sistemini kurarken ve sürdürürken Madde 4.1 ve Madde 4.2’de elde edilen bilgileri de değerlendirmiş mi? | æfirmaadiilkæ’ in, ilgili standardların gereklilikleri uyarınca bir entegre yönetim sistemi oluşturduğu, uyguladığı, sürdürdüğü görüldü.  æfirmaadiilkæ’ in, entgre yönetim sistemini kurarken ve sürdürürken Madde 4.1 ve Madde 4.2’de elde edilen bilgileri de değerlendirmiş olduğu görüldü.  Örnek:  æornek44æ |
| 5 5.1 5.1.1 | LİDERLİK Liderlik ve taahhüt Üst yönetim, aşağıdakiler vasıtasıyla, çevre yönetim sistemi için liderlik ve taahhüt göstermiş mi?  a) Çevre yönetim sisteminin etkinliği için hesap verilebilirliği,  b) Çevre politikası ve çevre amaçlarının oluşturulduğu ve bunların kuruluşun stratejik yönü ve bağlamı ile uyumluluğunun güvence altına alınması,  c) Çevre yönetim sistemi şartlarının, kuruluşun iş prosesleri ile entegre olduğunun güvence altına alınması,  d) Çevre yönetim sistemi için gerekli kaynakların varlığının güvence altına alınması,  e) Etkin çevre yönetimi ve çevre yönetim sistem şartlarına uygunluğun öneminin paylaşılması,  f) Çevre yönetim sisteminin amaçlanan çıktılarına ulaşmasının güvence altına alınması,  g) Çevre yönetim sisteminin etkinliğine katkı sağlayacak personelin yönetilmesi ve desteklenmesi,  h) Sürekli iyileştirmenin teşvik edilmesi,  i) Diğer ilgili yönetim görevlerinin (kendi sorumluluk alanlarına uygulanması bakımından) liderliğini göstermek için desteklenmesi. | Genel Müdür ægenelmuduradiæ’ in, liderlik ve bağlılığının gösterilmesi açısından sorumluluklarını, söylem ve uygulamaları ile gösterdiği görüldü.  Yapılan görüşmeler esnasında Genel Müdür ægenelmuduradiæ’ in;  - Yönetim sisteminin etkinliği için hesap verilebilirlik,  - Yönetim sistemi şartlarının, kuruluşun iş prosesleri ile entegre olduğunu güvence altına almak,  - Yönetim sisteminin etkinliğine katkı sağlayacak kişilerin, işe alınması, yönlendirilmesi ve desteklenmesi  dahil, genel sorumluluğu üstlendiği görüldü.  Ayrıca, denetim sırasındaki söylem ve yaklaşımları ile Genel Müdür ægenelmuduradiæ’ in sistemi sahiplendiği ve EYS’ nin amaçlanan çıktılarını destekleyen bir kültür geliştirmekte, öncülük etmekte ve teşvik etmekte olduğu görüldü. |
| 5.2 | Çevre politikası  Üst yönetim, kuruluşun çevre politikasını tanımlamış mı? Uygulayarak sürekliliğini sağlıyor mu?  Çevre yönetim sisteminin tanımlı kapsamı dâhilinde bu politikanın:  a) Kuruluşun; yapısı, ölçeği ve faaliyetleri, ürünleri ve hizmetlerinin çevresel etkileri dâhil, kuruluşun amaç ve bağlamı ile uygunluğunu,  b) Çevre hedeflerinin belirlenmesi için bir çerçeve sağlaması,  c) Kirliliğin önlenmesi ve kuruluşun bağlamına uygun diğer belirli taahhüt/taahhütler dâhil, çevrenin korunmasını içeren bir taahhüt,  d)Uygunluk yükümlülüklerinin yerine getirileceğine dair bir taahhüdü içermesi,  e) Çevre performansının arttırılması için çevre yönetim sisteminin sürekli iyileştirilmesine dair bir taahhüdü içermesi  sağlanıyor mu?  Çevre politikası;   * Dokümante edilmiş bilgi şeklinde muhafaza ediliyor mu? * Kuruluş içerisinde duyurulmuş mu? * İlgili tarafların erişimine açık mı? | Genel Müdür ægenelmuduradiæ tarafından onaylanmış, æm52dokkoduæ æm52dokadiæ görüldü. Politikanın, æfirmaadiilkæ’nin amaç ve bağlamı ile uyumlu olduğu görüldü.  Ayrıca politikanın;  - Uygunluk yükümlülüklerinin yerine getirileceğine dair bir taahhüdü içerdiği,  - Entegre yönetim sisteminin sürekli iyileştirilmesine dair bir taahhüdü içerdiği  teyit edildi.  æfirmaadiilkæ içerisinde duyurulduğu görüldü.  æfirmaadiilkæ tarafından ilgili tarafların erişimine web sitesinde yayınlanması suretiyle ilgili tarafların erişimine açıldığı/açılmadığı görüldü. |
| 5.3 | Kurumsal görev, yetki ve sorumluluklar  Üst yönetim, ilgili görevler için yetki ve sorumlulukların belirlendiğini ve kuruluş içerisinde duyurulduğunu güvence altına almış mı?  Üst yönetim aşağıdakiler için yetki ve sorumlulukları belirlemiş mi?  a) Çevre yönetim sisteminin, bu standardın şartlarını karşılamasının güvence altına alınması,  b) Çevre performansı dahil, çevre yönetim sisteminin performansının üst yönetime rapor edilmesi. | æfirmaadiilkæ’ in organizasyon yapısını tanımlayan, æorgsemasiæ görüldü.  İlgili görevler için yetki ve sorumlulukların belirlendiği toplam ægorevtanimsayisiæ adet Görev Tanımlarında (ægorevtanimsayidokæ); görev, sorumluluklar, as-üst ilişkisi, vekalet durumlarının belirlenmiş olduğu görüldü.  Örnek;  ægorevtanimlariæ, Görev Tanımları görüldü.  İlgili standardların şartlarını sağlamak üzere Entegre Yönetim Sistemleri Temsilcisi olarak yetki ve sorumluluklar verilen æyonetimtemsilcisiadiæ’ nin, æytatamatarihiæ tarihli yazı ile atandığı görüldü. |
| 6 6.1 6.1.1\* | PLANLAMA  Risk ve fırsat belirleme faaliyetleri  Genel  Kuruluş; Madde 6.1.1 ila Madde 6.1.4’te belirtilen şartları karşılamak için, uyguladığı ve sürekliliğini sağladığı gerekli proses/prosesleri oluşturmuş mu?  Kuruluş, çevre yönetim sistemi için planlama yaparken, aşağıdakileri değerlendirilmiş mi?  a) Madde 4.1’de atıf yapılan hususları,  b) Madde 4.2’de atıf yapılan şartları,  c) Kendi çevre yönetim sisteminin kapsamını  Aşağıdakilere atıfta bulunması gereken, Madde 4.1 ve Madde 4.2’de tanımlanan; çevre boyutları, uygunluk yükümlülükleri ile diğer hususlar ve şartları ile ilgili riskleri ve fırsatları tayin etmiş mi?  - Çevre yönetim sisteminin amaçlanan çıktılarına ulaşabileceğine güvence vermek,  - Kuruluşu etkileyecek dış çevresel şartlar için potansiyel etkiler dâhil, istenmeyen etkilerin önlenmesi veya azaltılması,  - Sürekli iyileştirmeyi sağlamak.  Kuruluş, çevre yönetim sisteminin kapsamı içerisinde, potansiyel acil durumları (çevresel etkileri olabilecek olanlar dahil) belirlemiş mi?  Kuruluş aşağıdakilerle ilgili dokümante edilmiş bilgileri muhafaza ediyor mu?  - Belirlenmesi gereken risk ve fırsatlar,  - Madde 6.1.1 ila Madde 6.1.4’te istenen proses/prosesler (bunların planlı bir şekilde yürütüldüğünden emin olunacak şekilde). | Kurumsal risk ve fırsatların ele alınması amacıyla, æriskfirsatproæ oluşturulduğu görüldü.  æriskfirsatformuæ oluşturularak, kurumsal riskler ve fırsatların belirlendiği ve değerlendirildiği görüldü.  Kurumsal risk ve fırsatların belirlenmesinde; iç ve dış hususların,  İlgili taraflar ve bunların şartlarının ve yönetim sisteminin kapsamının dikkate alındığı teyit edildi.  Örnek: æornek611æ    Prosedürde belirtildiği üzere, tolere edilemez, yüksek ve orta riskleri ortadan kaldırmak için, faaliyetler başlatılmadığı görüldü. |
| 6.1.2\* | Çevre boyutları  Kuruluş, çevre yönetim sisteminin tanımlanmış kapsamında, faaliyet, ürün ve hizmetleri ile ilgili kontrol edebileceği, etkileyebileceği ve bunlarla ilişkili çevre boyutlarını yaşam döngüsü yaklaşımını değerlendirerek belirlemiş mi?  Kuruluş, çevre boyutlarını belirlerken aşağıdakileri dikkate almış mı?  a) Faaliyet, ürün ve hizmetlerdeki; planlı veya yeni gelişmeler dahil değişiklikler ile yeni veya değiştirilmiş faaliyetler,  b) Normal olmayan durumlar ve öngörülemeyen acil durumlar.  Kuruluş, önemli çevresel etkileri olan veya olabilecek boyutları, bir başka deyişle, önemli çevre boyutlarını, oluşturulmuş kriterleri kullanarak belirlemiş mi?  Kuruluş, önemli çevre boyutlarını kuruluş içerisinde uygun şekilde, farklı seviyelerde ve fonksiyonlarda duyurulmuş mu?  Kuruluş aşağıdakilerle ilgili dokümante edilmiş bilgilerin sürekliliğini sağllıyor mu?  - Çevre boyutları ve ilgili çevresel etkileri,  - Önemli çevre boyutlarını tayin etmek için kullandığı kriterleri,  - Önemli çevre boyutlarını. | Çevre boyutlarının belirlenmesi ve önemli çevre boyutlarının belirlenmesi amacıyla değerlendirilmesi için, æcevreboyutdegproæ oluşturulduğu görüldü.  Çevre boyutlarının ve etkilerinin belirlenmesi ve değerlendirilmesi için, æcevreboyutdegformuæ oluşturulduğu ve önemli çevre boyutlarının belirlendiği görüldü.  æcevreboyutdegformuæ da, yaşam döngüsü yaklaşımının değerlendirildiği teyit edildi.  Örnek: æornek6121æ  Çevre boyutları belirlenirken;  - Faaliyet, ürün ve hizmetlerdeki; planlı veya yeni gelişmeler dahil değişiklikler ile yeni veya değiştirilmiş faaliyetler,  - Normal olmayan durumlar ve öngörülemeyen acil durumların  dikkate alındığı teyit edildi.  Örnek: æornek6122æ  Önemli çevre boyutlarının, æfirmaadiilkæ içerisinde ilgili seviyelerde ve fonksiyonlarda duyurulması amacıyla “Duyuru Panosu” nda asıldığı teyit edildi. |
| 6.1.3\* | Uygunluk yükümlülükleri  Kuruluş, aşağıdaki maddeleri içeren uygunluk yükümlülüklerini dokümante edilmiş bilgi olarak muhafaza ediyor mu?  a) Çevre boyutları ile ilgili uygunluk yükümlülüklerini belirlemiş ve bunlar erişilebilir olmasını sağlamış mı?  b) Bu uygunluk yükümlülüklerinin kuruluşa nasıl uygulanacağını belirlemiş mi?  c) Çevre yönetim sistemlerini; kurarken, uygularken, sürekliliğini sağlarken ve sürekli iyileştirirken bu uygunluk yükümlülüklerini dikkate almış mı? | Uygunluk yükümlülüklerinin belirlenmesi ve yönetimi için,  æyasalmevzuatproæ oluşturulduğu görüldü.  Çevre boyutları ile ilgili uygunluk yükümlülüklerinin güncelliğinin takibi için, æyasalmevzuattakipformuæ oluşturulduğu ve güncellik takibinin aylık olarak yapıldığı görüldü.  Herhangi bir mevzuat değişikliği olması durumunda æmevzuatdegduyuruformuæ ile tüm personele duyurusunun yapıldığı görüldü.  Örnek: æornek613æ |
| 6.1.4\* | Planlama faaliyeti  Kuruluş aşağıdakileri planlamış mı?  a) Aşağıdakileri belirlemek için yapılacak faaliyetleri:  1) Önemli çevre boyutlarını,  2) Uygunluk yükümlülüklerini,  3) Madde 6.1.1’de tanımlanan risk ve fırsatları.  b) Aşağıdakileri nasıl yapacağını:  1) Çevre yönetim sistem prosesleri (bk. Madde 6.2, Madde 7, Madde 8 ve Madde 9.1) veya diğer iş proseslerindeki faaliyetleri; entegre etmek ve uygulamak,  2) Bu faaliyetlerin etkinliğinin değerlendirilmesi (bk. Madde 9.1).  Kuruluş; bu faaliyetleri planlarken, teknolojik seçenekleri ile finansal, operasyonel ve işle ilgili diğer şartları değerlendirmiş mi? | Planlama faaliyetleri için;  - Çevre boyutlarının belirlenmesi ve önemli çevre boyutlarının belirlenmesi amacıyla değerlendirilmesi için, æcevreboyutdegproæ  - Kurumsal risk ve fırsatların ele alınması amacıyla, æriskfirsatproæ oluşturulduğu görüldü.  Çevre yönetim sistem prosesleri veya diğer iş proseslerindeki faaliyetleri; entegre etmek, uygulamak ve faaliyetlerin etkinliğinin değerlendirirken, teknolojik seçenekler ile finansal, operasyonel ve işle ilgili diğer şartların dikkate alındığı teyit edildi.  Örnek: æornek614æ |
| 6.2 6.2.1  6.2.2 | Çevre hedefleri ve bunlara ulaşmak için planlama  Çevre hedefleri  Kuruluş, önemli çevre boyutlarını ve ilgili uygunluk yükümlülüklerini dikkate alarak, risk ve fırsatları değerlendirerek, kuruluş içerisinde ilgili fonksiyonlarda ve seviyelerde, çevre hedeflerini oluşturmuş mu?  Çevre hedefleri:  a) Çevre politikası ile tutarlı mı?  b) Ölçülebilir mi? (uygulanabildiğinde),  c) İzleniyor mu?  d) Duyurulmuş mu?  e) Uygun şekilde güncellenmiş mi?  Kuruluş, çevre amaçlarını dokümante edilmiş bilgi olarak muhafaza ediyor mu?  Çevre hedeflerine ulaşmak için faaliyetlerin planlanması  Çevre hedeflerine ulaşmak için planlama yaparken, kuruluş:  a) Ne yapılacağını,  b) Hangi kaynakların gerekeceği,  c) Kimin sorumlu olacağını,  d) Ne zaman tamamlanacağını,  e) Sonuçların nasıl değerlendirileceğini belirlemiş mi?  Kuruluş, çevre amaçlarına erişmek için yapılacak faaliyetlerin, kuruluşun diğer iş prosesleri ile entegre edilebileceğini değerlendirmiş mi? | æhedefyiliæ yılı hedefleri ve aksiyonlar için, æhedefdokadiæ oluşturulduğu görüldü.  Hedeflerin, politika ile uyumlu ve ölçülebilir hedefler olarak belirlendiği görüldü.  Örnek:  æornek62æ |
| 7 7.1 | DESTEK  Kaynaklar  Kuruluş, çevre yönetim sisteminin oluşturulması, uygulanması, sürdürülmesi ve sürekli iyileştirilmesi için ihtiyaç duyulan kaynakları belirlemiş ve sağlıyor mu? | Yönetim sisteminin oluşturulması, uygulanması, sürdürülmesi ve sürekli iyileştirilmesi için ihtiyaç duyulan kaynakların belirlenmiş ve sağlanmış olduğu görüldü. |
| 7.2 | Yetkinlik  Kuruluş;  a) Çevre performansını ve uygunluk yükümlülüklerini yerine getirme yeteneğini etkileyen kendi kontrolü altında çalışan kişi/kişilerin gerekli yetkinliğini belirlemiş mi?  b) Bu kişilerin, uygun eğitim, öğretim ve tecrübeleri dikkate alınarak yeterliliklerini garanti altına almış mı?  c) Çevre boyutları ve çevre yönetim sistemi ile ilgili eğitim ihtiyaçlarını belirlemiş mi?  d) Uygulanabilir olduğunda, ihtiyaç duyulan yetkiniğin kazanılması için faaliyet yapılması ve bu faaliyetlerin etkinliğini değerlendirmiş mi?  Kuruluş, yetkinliğin kanıtı olarak uygun dokümante edilmiş bilgiyi muhafaza ediyor mu? | Personel için yetkinlik kriterlerinin, Görev Tanımlarında belirlendiği ve işe alımlarda bunların dikkate alındığı, özlük dosyalarından incelenerek, teyit edildi.  Örnek: æornek720æ  İşe yeni başlayan her personelin, æoryantasyontakipformuæ ile oryante edildiği görüldü.  Örnek: æornek72æ  Eğitim faaliyetleri için, æegitimveikproæ uygulandığı tespit edildi.  EYS’ nin sürekliliğinin sağlanması ve geliştirilmesi amacıyla ilgili tüm personelin, çeşitli eğitimlere katılmalarının sağlandığı görüldü. Bu amaçla, eğitim ihtiyaçlarının, æegitimtalepformuæ ile belirlendiği ve æegitimplaniæ oluşturulduğu görüldü.  Planlamış eğitimlerden, gerçekleştirilenler incelendi.  æfirmaadiilkæ içerisinde yapılan eğitimlerde, æegitimkatilimformuæ ile eğitime katılanların ve eğitimcinin imzasının alındığı görüldü.  æfirmaadiilkæ dışında gerçekleşen eğitimlerde, eğitim veren kurum ve/veya kişiden eğitim katılım belgesi alındığı görüldü. |
| 7.3 | Farkındalık  Kuruluş, kontrolü altında çalışan kişilerin aşağıdaki hususların farkında olduğunu güvence altına almış mı?  a) Çevre politikası,  b) Önemli çevre boyutları ve kendi işlerinde, önemli çevre boyutları ile ilgili oluşan veya potansiyel çevresel etkileri,  c) Geliştirilmiş çevre performansın faydaları dahil, kendilerinin çevre yönetim sisteminin etkinliğine etkileri,  d) Kuruluşun uygunluk yükümlülüklerini yerine getirememesi dahil, çevre yönetim sistemi şartlarının yerine getirilmemesine müdahil olmaları. | Çalışanların farkındalığının eğitimler, toplantılar ve bu amaçla oluşturulmuş dokümanlar ile sağlandığı görüldü.    Çalışanların EYS politikası il ilgili bilgisi olduğu görüşülen personel ile teyit edildi.  Ayrıca çalışanların, kendilerinin yönetim sisteminin etkinliğine etkileri ve yönetim sistemi şartlarının yerine getirilmemesine müdahil olmaları konularında bilgilerinin olduğu da teyit edildi.  Politikanın; æpolitikagorusulenæ’ un politikaya hâkim olduğu görüldü. |
| 7.4  7.4.1  7.4.2  7.4.3 | İletişim  Genel  Kuruluş; aşağıdaki hususlar dahil, iç ve dış iletişim için gerekli olan proses/prosesleri oluşturmuş mu? Uyguluyor ve sürekliliği sağlıyor mu?  a) Neyle ilgili iletişim kuracağını,  b) Ne zaman iletişim kuracağını,  c) Kiminle iletişim kuracağını,  d) Nasıl iletişim kuracağını.  İletişim prosesi/prosesleri oluştururken, kuruluş:   * Uygunluk yükümlülüklerini dikkate almış mı? * İletişimde kullanılan bilginin çevre yönetim sisteminden üretilen bilgi ile uyumlu ve güvenilir olduğunu güvence altına almış mı?   Kuruluş, çevre yönetim sistemi ile ilgili iletişimlere cevap verebiliyor mu?  Kuruluş, iletişimin kanıtı olarak dokümante edilmiş bilgiyi uygun şekilde saklıyor mu?  İç iletişim  Kuruluş:  a) Çevre yönetim sistemi ile ilgili değişiklikler dahil, çevre yönetim sistemi ile ilgili bilgileri, kuruluşun farklı seviyelerinde ve fonksiyonlarında uygun şekilde paylaşıyor mu?  b) İletişim proses/proseslerinin, kuruluşun kontrolü altında çalışan kişilerin sürekli iyileştirmeye katkı sağlamasına yardımcı olmasını güvence altına almış mı?  Dış iletişim  Kuruluş; çevre yönetim sistemi ile ilgili bilgileri, oluşturulmuş iletişim prosesi/proseslerinde yer aldığı gibi, uygunluk yükümlülüklerinde belirtildiği gibi dışarı ile paylaşmış mı? | Aşağıdaki hususlar dahil olmak üzere yönetim sistemi ile ilgili gerekli olan iç ve dış iletişimlerin, æiletisimtablosuæ nde belirlenmiş olduğu görüldü:  a) Neyle ilgili iletişim kuracağını, b) Ne zaman iletişim kuracağını, c) Kiminle iletişim kuracağını, d) Nasıl iletişim kuracağını, e) Kimin iletişim kuracağını  Örnek: æornek74æ |
| 7.5 7.5.1 | Dokümante edilmiş bilgi  Genel  Kuruluşun çevre yönetim sistemi aşağıdakileri içeriyor mu?  a) Bu standardda istenen dokümante edilmiş bilgileri,  b) Kuruluş tarafından, çevre yönetim sisteminin etkinliğini arttırmak için belirlenen dokümante edilmiş bilgileri. | Dokümante edilmiş bilgilerin kontrolü için, ædokvekayitkontrolproæ oluşturulduğu görüldü.  æentegreelkitabiænda, yönetim sisteminin;   * Entegre El Kitabı * Prosedürler * Prosesler * Talimatlar * Akış Şemaları * Tablolar * Planlar * Listeler * Formlar * Destek Dokümanlar   içerdiğinin belirlendiği görüldü. |
| 7.5.2 | Oluşturma ve güncelleme  Kuruluş; dokümante edilmiş bilgileri oluştururken ve güncellerken aşağıdakileri uygun şekilde güvence altına almış mı?  a) Tanımlama ve açıklama (örneğin, başlık, tarih, yazar veya referans numarası),  b) Format (örneğin, dil, yazılım sürümü, grafikler) ve ortam (örneğin, kağıt, elektronik),  c) Uygunluk ve doğruluk için gözden geçirme ve onay. | ædokvekayitkontrolproænde, dokümante edilmiş bilgilerden dokümanların, ædokhazirlayankisiæ tarafından veya yeterli bilgiye sahip kişi tarafından hazırlanacağı ve ædokonaylayankisiæ tarafından onaylanacağının tanımlandığı görüldü.  Dokümanların güncelliğinin, ægunceldoklistesiæ ile takip edildiği görüldü. |
| 7.5.3 | Dokümante edilmiş bilginin kontrolü  Çevre yönetim sistemi ve bu standard tarafından istenen dokümante edilmiş bilgi, aşağıdakileri güvence altına almak için kontrol edilmiş mi?  a) Nerede ve ne zaman istenirse, kullanım için varlığı ve uygunluğu,  b) Uygun şekilde korunduğu (örneğin, gizliliğin kaybolmasından, uygun olmayan kullanım veya bütünlüğün bozulması).  Dokümante edilmiş bilgi için, kuruluş aşağıdaki faaliyetlerden uygulanabilir olanları belirlemiş mi?  - Dağıtım, erişim, tekrar erişim ve kullanım,  - Niteliğinin korunması dahil, arşivleme ve korunması,  - Değişikliklerin kontrolü (örneğin, sürüm kontrolü),  - Muhafaza ve elden çıkarma.  Kuruluş tarafından çevre yönetim sisteminin planlanması ve işletimi için gerekli olduğu belirlenen dış kaynaklı dokümante edilmiş bilgi, uygun şekilde tanımlanmış ve kontrol ediliyor mu? | Dokümanların kullanım için varlığı ve uygunluğu için dağıtımlarının elektronik yolla yapıldığı görüldü.  Tutulan kayıtların ilgili klasörlerde veya bilgisayar ortamında muhafaza edildiği görüldü.  Kayıtların saklama süreleri ve sorumlularının, ækayitlarlistesiænde tanımlandığı görüldü.  Saklama süresi sona eren kayıtların, ilgili bölüm sorumlusu veya Entegre Yönetim Temsilcisinin kontrolünde arşive kaldırıldığı veya imha edildiği teyit edildi.  Elektronik ortamda bulunan tüm doküman ve kayıtların, uygun yedeklemeler yapılarak, güvenli şekilde saklandığı görüldü.  Dış kaynaklı dokümante edilmiş bilgilerin güncelliğinin, ædiskaynaklidoklistesiæ ile izlendiği görüldü.  Dış kaynaklı dokümante edilmiş bilgilerin güncelliğinin, Entegre Yönetim Temsilcisi tarafından takip edildiği teyit edildi. |
| 8 8.1\* | OPERASYON  Operasyonel planlama ve kontrol  Kuruluş, çevre yönetim sistemi şartlarını karşılamak ve Madde 6.1 ve Madde 6.2’de tanımlanan faaliyetleri gerçekleştirmek için ihtiyaç duyulan prosesleri oluşturmuş mu? Uyguluyor mu? Kontrol ederek sürekliliğini aşağıdakiler ile sağlıyor mu?  - Proses/ prosesler için operasyonel kriterler oluşturarak,  - Operasyonel kriterlere uygun şekilde, proses/ proseslerin kontrolünü yaparak.  Kuruluş planlı değişikleri kontrol ediyor mu? Gerektiğinde olumsuz etkilerini azaltacak faaliyetleri gerçekleştirerek istenmeyen değişikliklerin sonuçlarını gözden geçiriyor mu?  Kuruluş, dışarıya yaptırdığı proseslerin kontrol edildiği veya yönlendirildiğini güvence altına almış mı? Proses/ proseslere uygulanacak kontrol veya yönlendirmenin tipi ve kapsamı çevre yönetim sistemi içerisinde tanımlanmış mı?  Yaşam döngüsü bakış açısı ile uyumlu olarak, kuruluş:  a) Her bir yaşam döngüsü aşamasını değerlendirerek, ürün veya hizmet için proseslerin tasarımı ve geliştirmesi esnasında, çevre şart/şartlarının tanımlandığını güvence altına almak için uygun kontrolleri oluşturmuş mu?  b) Ürün ve hizmetlerin alımı için uygun çevre şart/şartlarını belirlemiş mi?  c) Uygun çevre şart/şartlarını, taşeronları dahil tedarikçileri ile paylaşılmış mı?  d) Ürün ve hizmetlerinin; taşınması ve sevkiyatı, kullanımı, yaşam sonu işlemi ve elden çıkarılması ile ilgili potansiyel önemli çevresel etkileri konusunda bilgi sağlamaya olan ihtiyacını değerlendirmiş mi?  Kuruluş, proseslerin planlandığı şekilde yapıldığını güvence altına almak için ihtiyaç duyacağı kapsamda dokümante edilmiş bilgiyi muhafaza ediyor mu? | Atık yönetimi için, æatikyonetimproæ uygulandığı görüldü. Atıklar, Entegre Yönetim Temsilcisi tarafından, nihai bertaraf için, æatikizlemeformuæ ile izlendiği ve lisanslı kuruluşlar vasıtasıyla bertarafın gerçekleştirildiği görüldü.  Örnek:  æornek811æ    Kimyasal kullanımı için, ækimyasalkullanimproæ uygulandığı görüldü. Kimyasallar için MSDS’ lerin, Satınalma Birimi tarafından temin edildiği ve Entegre Yönetim Temsilcisine iletildiği görüldü.  Yaşam döngüsü bakış açısı ile uygun kontrollerin oluşturulduğu görüldü. Yaşam döngüsünü girdileri ve ürün/hizmet çıktısına kadar değerlendirildiği æyasamdongusuplaniæ görüldü.  Uygun çevre şartlarını, taşeronları dahil tedarikçileri ile sözleşmeler yapılmak suretiyle paylaşıldığı görüldü.  Örnek: æornek813æ  Ürün/hizmetlerinin; taşınması ve sevkiyatı, kullanımı, yaşam sonu işlemi ve elden çıkarılması ile ilgili potansiyel önemli çevresel etkileri konusunda bilgi sağlama ihtiyacı olmadığı teyit edildi. |
| 8.2\* | Acil duruma hazır olma ve müdahale  Kuruluş, Madde 6.1.1’de tanımlanan muhtemel acil durumlara hazırlık ve bunlara nasıl müdahale edeceği ile ilgili gerekli prosedür/prosedürleri oluşturmuş mu? Uyguluyor mu? ve sürekliliğini sağlıyor mu?  Kuruluş:  a) Acil durumlardan kaynaklanan olumsuz çevresel etkileri önlemek veya azaltmak için faaliyetleri planlayarak müdahaleye hazırlanmış mı?  b) Gerçek acil durumlara müdahale ediyor mu?  c) Acil durum sonuçlarını önlemek veya etkisini azaltmak için acil durumun büyüklüğüne ve muhtemel çevresel etkilerine uygun faaliyetleri gerçekleştiriliyor mu?  d) Planlanan müdahale faaliyetlerini belirli aralıklarla test ediliyor mu? (uygulanabilir olanları),  e) Proses/prosesler ve planlanan müdahale faaliyetlerini, (özellikle acil durumların oluşması ve testlerden sonra) belirli aralıklarla gözden geçiriyor ve revize ediyor mu?  f) İlgili uygun taraflara, kendi kontrolü altında çalışan kişiler dahil, uygun şekilde, acil duruma hazır olma ve müdahale ile ilgili gerekli bilgi ve eğitimi sağlıyor mu?  Kuruluş, proseslerin planlandığı şekilde yapıldığını güvence altına almak için ihtiyaç duyacağı kapsamda dokümante edilmiş bilgiyi muhafaza ediyor mu? | Acil duruma hazır olma ve müdahale için, æacildurumproæ oluşturulduğu görüldü.  Acil durumlar ve bunlara müdahale için, æacildurumeylemplaniæ oluşturulduğu, olası acil durumlar, bunlara müdahale yöntemleri ve sorumluların belirlendiği görüldü.  Acil durumlarda iletişim için, æacildurumiletisimsemasiæ oluşturulduğu görüldü.  æilkyardimsertifikasiæ’ a ait İlkyardım Sertifikası incelendi.  æacildurumtatbikattarihiæ tarihinde tatbikat yapıldığı ve tatbikata toplam ætatbikatkatilimcisayisiæ personel katıldığı görüldü. Tatbikat sonrasında, ætatbikatgozlemraporuæ oluşturulduğu görüldü. |
| 9 9.1 9.1.1 | PERFORMANS DEĞERLENDİRME  İzleme, ölçme, analiz ve değerlendirme  Genel  Kuruluş; çevre performansını izlemeli, ölçmeli, analiz etmeli ve değerlendirmelidir. Kuruluş aşağıdakileri tayin ediyor mu?  a) Neyin izlenmesi ve ölçülmesi gerektiğini,  b) Uygulanabildiğinde, geçerli sonuçları güvence altına almak amacıyla izleme, ölçme, analiz ve değerlendirme yöntemlerini,  c) Kuruluşun çevre performansını neye göre değerlendireceğini gösteren kriterler ve uygun göstergeleri,  d) İzleme ve ölçmenin ne zaman gerçekleştirilmesi gerektiğini,  e) İzleme ve ölçme sonuçlarının ne zaman analiz edilmesi ve değerlendirilmesi gerektiğini.  Kuruluş; kalibrasyonu yapılmış veya doğrulanmış, izleme ve ölçme Makina ve teçhizatının kullanıldığını ve sürekliliğinin sağlandığını uygun şekilde güvence altına almış mı?  Kuruluş, çevre performansını ve çevre yönetim sisteminin etkinliğini değerlendiriyor mu?  Kuruluş, iletişim proses/proseslerinde tanımlandığı ve uygunluk yükümlülüklerinde istenen şekilde ilgili çevre performans bilgisini kuruluş içinde ve dışında paylaşmış mı?  Kuruluş; izleme, ölçme, analiz ve değerlendirme sonuçlarının kanıtı olarak, uygun dokümante edilmiş bilgiyi muhafaza ediyor mu? | Performans izleme, ölçme, analiz etme ve değerlendirme için, aşağıdakileri içeren, æperformansizlemeplaniæ oluşturulduğu görüldü:  a) Neyin izlenmesi ve ölçülmesi gerektiği,  b) İzleme, ölçme, analiz ve değerlendirme yöntemleri,  c) Performansın neye göre değerlendireceğini gösteren kriterler ve uygun göstergeler,  d) İzleme ve ölçmenin ne zaman gerçekleştirilmesi gerektiği,  e) İzleme ve ölçme sonuçlarının ne zaman analiz edilmesi ve değerlendirilmesi gerektiği.  æperformansizlemeplaniæ  Toplam æperformansizlemeplansayisiæ konuda planlama yapılmıştır.  Örnek: æornek911æ |
| 9.1.2\* | Uygunluğun değerlendirilmesi  Kuruluş, uygunluk yükümlülüklerinin yerine getirildiğini değerlendirmek için gerekli olan proses/ prosesleri oluşturmuş mu? Uyguluyor ve sürekliliğini sağlıyor mu?  Kuruluş;  a) Uygunluğun değerlendirme sıklığını tayin etmiş mi?  b)Uygunluğu değerlendirmiş ve gerektiğinde faaliyetleri gerçekleştirmiş mi?  c) Bilgi sağlamak ve uygunluk durumunu anlamayı sürdürüyor mu?  Kuruluş; uygunluk değerlendirmenin kanıtı olarak, uygun dokümante edilmiş bilgiyi muhafaza ediyor mu? | æfirmaadiilkæ’ de, uygunluk değerlendirmeler; æyasalmevzuattakipplaniænda tanımlanan yasal şartlara uygunluğa göre Entegre Yönetim Temsilcisi tarafından æyasalmevzuattakipperioduæ periyotlar ile yapılmakta olup, uygunluk sağlanması durumunda uygun yazılmakta, uygunluğun sağlanmaması durumunda düzeltici faaliyet başlatılmaktadır.  Son uygunluk değerlendirme tarihi: æyasalmevzuattakipsontarihiæ  Uygun olmayan bir durum mevcut değildir.  Örnek: æornek9122æ |
| 9.2 9.2.1  9.2.2 | İç denetim  Genel  Kuruluş, çevre yönetim sisteminin aşağıdakilerle ilgili durumunu belirlemek için planlanan aralıklarla iç denetimler yapıyor mu?  a) Aşağıdakilere uygunluğu:  1) Kuruluşun çevre yönetim sistemi için şartlara,  2) Standardın şartlarına.  b) Etkili bir şekilde uygulandığı ve sürekliliğinin sağlandığı.  İç denetim programı  Kuruluş; sıklık, yöntem, sorumluluk, planlama şartları ve iç denetim raporlamasını içeren iç denetim programı/ programları oluşturmuş ve sürekliliğini sağlıyor mu?  İç denetim programı oluşturulurken, kuruluş; söz konusu proseslerin çevresel önemini, kuruluşu etkileyen değişiklikleri ve önceki denetim sonuçlarını dikkate alıyor mu?  Kuruluş:  a) Her bir denetim için, denetim kriterlerini ve kapsamını tanımlamış mı?  b) Denetim prosesinin objektifliği ve tarafsızlığını güvence altına almak için denetimçileri seçmiş ve denetimi gerçekleştirmiş mi?  c) Denetim sonuçlarının ilgili yönetime rapor edilmesini güvence altına almış mı?  Kuruluş; denetim programının gerçekleştirilmesi ve denetim sonuçlarının kanıtı olarak, dokümante edilmiş bilgiyi muhafaza ediyor mu? | æicdenetimproæ uygulandığı görüldü.  İç denetimler için, æicdenetimplaniæ oluşturulduğu görüldü.  İç denetim planı doğrultusunda, iç denetimlerin, æicdenetimtarihiæ tarihinde yapılmış olduğu görüldü.  İç denetimlerin, æicdenetcileræ tarafından gerçekleştirildiği görüldü. Her bir denetçinin de prosedürleri uyarınca entegre yönetim sistemleri ve iç denetim konularında eğitim almış olduğu görüldü.  Denetçilerin, denetim yapılan fonksiyonlardan bağımsız olmaları gözetilerek görevlendirildikleri görüldü.  İç denetimlerin, æicdenetimsorulistesiæ kullanılarak yapıldığı görüldü.  İç denetimler sonrasında, æicdenetimraporuæ oluşturulduğu görüldü.  İç denetimlerde, æicdenetimuygsayisiæ adet uygunsuzluk bulunduğu görüldü. |
| 9.3 | Yönetimin gözden geçirmesi  Kuruluşun üst yönetimi, planlanan aralıklarla, çevre yönetim sisteminin, uygunluğu, yeterliliği ve etkinliğinin sürekliliğini güvence altına almak amacıyla gözden geçiriyor mu?  Yönetimin gözden geçirmesinde, aşağıdaki hususlar değerlendiriliyor mu?  a) Önceden yapılan yönetimin gözden geçirmeleri sonucunda yapılan faaliyetlerin durumu,  b) Aşağıdakilerle ilgili değişiklikler:  1) Çevre yönetim sistemi ile ilgili iç ve dış hususlar,  2) İlgili tarafların, uygunluk yükümlülükleri dahil ihtiyaç ve beklentileri,  3) Önemli çevre boyutları,  4) Risk ve fırsatlar.  c) Çevre hedeflerina ne dereceye kadar ulaşıldığı,  d) Aşağıdakilerle ilgili eğilimler dahil, kuruluşun çevre performansı ile ilgili bilgi:  1) Uygunsuzluklar ve düzeltici faaliyetler,  2) İzleme ve ölçme sonuçları,  3) Uygunluk yükümlülüklerinin yerine getirilme durumu,  4) Denetim sonuçları.  e) Kaynakların yeterliliği,  f) Şikayetler dahil olmak üzere, ilgili taraflardan gelen bildirim/bildirimler,  g) Sürekli iyileştirmeyle ilgili fırsatlar. | Yönetimin gözden geçirmesi için, æyggdokproænün uygulandığı ve yönetimin gözden geçirmesinin, yılda æyggsayisiæ defa gerçekleştirilmekte olduğu görüldü.  æyggyiliæ yılı YGG’ nin æyggtarihiæ tarihinde gerçekleştirildiği görüldü. |
| 10 10.1 | İYİLEŞTİRME  Genel  Kuruluş, iyileştirme için fırsatları tayin etmiş mi? Çevre yönetim sisteminin amaçlanan çıktılarına erişmek için gerekli faaliyetleri gerçekleştirmiş mi? | Yönetimin gözden geçirmesi için, æyggtoplantiformuæ oluşturulduğu ve uygulandığı görüldü. Girdilerin, tüm ilgili standardları kapsayacak şekilde æyggkonusayisiæ başlıkta oluşturulduğu tespit edildi.  Toplantının æyggkatilimcilaræ katılımı ile gerçekleştirildiği görüldü. |
| 10.2 | Uygunsuzluk ve düzeltici faaliyet  Bir uygunsuzluk oluştuğunda, kuruluş:  a) Uygunsuzluğa tepki veriyor mu? Uygulanabildiği şekilde:  1) Uygunsuzluğu kontrol etmek ve düzelmek için faaliyet yapılıyor mu?  2) Sonuçları ile ilgileniliyor mu? (olumsuz çevresel etkilerini azaltmak dahil).  b) Uygunsuzluğun; tekrar veya başka yerde oluşmaması için, sebeplerini ortadan kaldırmak amacıyla faaliyet ihtiyacının aşağıdakilerle değerlendirilmesi sağlanıyor mu?  1) Uygunsuzluğun gözden geçirilmesi,  2) Uygunsuzluğun sebeplerinin tayini,  3) Benzer uygunsuzlukların varlığı veya potansiyel olarak oluşabileceğinin tayini.  c) İhtiyaç duyulan herhangi bir faaliyetin gerçekleştirilmesi sağlanıyor mu?  d) Gerçekleştirilen düzeltici faaliyetlerin etkinliğinin gözden geçiriliyor mu?  e) Gerektiğinde çevre yönetim sisteminde değişiklik yapılıyor mu?  Düzeltici faaliyet, karşılaşılan uygunsuzluğunun (çevresel etki/ etkileri dâhil) etkisinin önemine uygun olarak mı oluşturulmuş?  Kuruluş, aşağıdakilerin kanıtı olarak dokümante edilmiş bilgileri muhafaza ediyor mu?  - Uygunsuzluğun yapısı ve peşinden gerçekleştirilen faaliyetler,  - Düzeltici faaliyetin sonuçları. | Toplantı girdileri ve çıktıları incelendi, ilgili standardların şartlarının karşılandığı görüldü. |
| 10.3 | Sürekli iyileşme  Kuruluş; çevre performansını geliştirmek için, çevre yönetim sisteminin uygunluğunu, yeterliliğini ve etkinliğini sürekli iyileştiriyor mu? | æfirmaadiilkæ’ in, iyileştirme için fırsatları belirlemiş ve seçmiş, amaçlanan çıktılara erişmek için gerekli faaliyetleri uygulamakta olduğu görüldü. |

æ/deletecysæ

ædeleteggys18æ

| ISO 22000:2018 | | |
| --- | --- | --- |
| Şartlar | | Bulgular |
| 4 4.1 | Kuruluşun bağlamı  Kuruluşu ve bağlamını anlama  Kuruluş, amacıyla ilgili ve GGYS’sinin istenen sonucunun/sonuçlarının gerçekleştirilmesine ilişkin kabiliyetini olumsuz etkileyen iç ve dış hususları belirlemiş midir?  Kuruluş, bu dış ve iç hususlar hakkındaki bilgileri tanımlamış, gözden geçirmiş ve güncellemiş midir? | æfirmaadiilkæ’ nin bağlamının anlaşılması için, entegre yönetim sisteminin amaçlanan sonuçlarına ulaşabilme yeteneğini etkileyen iç ve dış hususlarla ilgili bilgilerin, æbaglambelirlemeæ belirlenmiş olduğu görüldü.  Dış huşular: ædishususlaræ  İç Hususlar: æichususlaræ  æfirmaadiilkæ’ nin, iç ve dış hususlarla ilgili bilgiyi, üst yönetim tarafından, æbaglambelirlemeæ ile izlenmekte ve gözden geçirmekte olduğu görüldü. |
| 4.2 | İlgili tarafların ihtiyaçlarının ve beklentilerinin anlaşılması  Kuruluş, gıda güvenliğine yönelik geçerli yasal ve düzenleyici gereklilikleri ve müşteri gerekliliklerini karşılayan ürün ve hizmetleri tutarlı şekilde sunma becerisine sahip olmasının sağlanması için kuruluş, aşağıdakileri belirlemiş midir?  a) GGYS ile ilgili taraflar;  b) bu ilgili tarafların ilgili gereklilikleri.  Kuruluş, ilgili taraflar ve gereklilikleri hakkındaki bilgileri tanımlamış, gözden geçirmiş ve güncellemiş midir? | æfirmaadiilkæ’ nin, ilgili taraflar ile ihtiyaç ve beklentilerinin bir başka deyişle şartlarının ve bunlardan hangilerinin uygunluk yükümlülükleri olacağının, æbaglambelirlemeæ belirlenmiş olduğu görüldü.  İlgili taraflar: æilgilitaraflaræ  æfirmaadiilkæ’ nin, ilgili taraflar hakkındaki bilgileri ile bu tarafların şartlarını, æbaglambelirlemeæ belirlediği ve gözden geçirmekte olduğu görüldü. |
| 4.3 | Gıda güvenliği yönetim sisteminin kapsamının belirlenmesi  Kuruluş, kapsamını oluşturabilmek için GGYS’nin sınırlarını ve uygulanabilirliğini belirlemiş midir?  Kapsamda, GGYS’ye dâhil olan ürün ve hizmetler, prosesler ve üretim sahası/sahaları belirtilmiş midir?  Kapsam, nihai ürünlerinin gıda güvenliği üzerinde etkisi olabilecek etkinlikler, prosesler, ürünler veya hizmetleri içermiş midir?  Bu kapsamı belirlerken kuruluş, aşağıdakileri göz önünde bulundurmuş mudur?  a) 4.1’de belirtilen dış ve iç hususlar;  b) 4.2’de belirtilen gereklilikler.  Kapsam dokümante edilmiş bilgi olarak mevcut mudur? ve sürekliliği sağlanmış mıdır? | æfirmaadiilkæ’ nin, kapsamını belirlerken iç ve dış hususlar ile ilgili tarafların şartlarını ve kendisinin ürün ve hizmetlerini dikkate aldığı görüldü.  Kapsam: “æbelgelendirmekapsamiæ”  Yönetim sistemi kapsamının, ækapsamdokumaniæ belirlenmiş olduğu görüldü.  æfirmaadiilkæ’ nin, æbelgelendirileceksistemleræ standard(lar)ın herhangi bir şartını, uygulanabilir olmayan olarak belirlemediği ve belirtilen kapsam dâhilinde olan tüm şartların uygulandığı görüldü. |
| 4.4 | Gıda güvenliği yönetim sistemi  Kuruluş standardın gerekliliklerine uygun şekilde, ihtiyaç duyulan prosesler ve bu proseslerin etkileşimlerini içeren bir GGYS oluşturmuş, uygulamakta, sürekliliğini sağlamakta, güncellemekte ve sürekli iyileştirmekte midir? | æfirmaadiilkæ’ in, ilgili standardların gereklilikleri uyarınca bir entegre yönetim sistemi oluşturduğu, uyguladığı, sürdürdüğü görüldü.  İhtiyaç duyulan prosesler ve bu proseslerin etkileşimlerinin, æprosesetkilesimsemasiænda belirlediği ve æprosessayisiæ adet prosese oluşturulduğu görüldü.  İhtiyaç duyulan prosesler için;  - Girdiler ile beklenen çıktıları, - Etkili işletim ve kontrolü güvence altına almak için ihtiyaç duyulan kriter ve yöntemleri (izleme, ölçme ve ilgili performans kriterleri dahil), - İhtiyaç duyulan kaynakları,  - Yetki ve sorumlulukları, - Risk ve fırsatları  ilgili proses dokümanlarında belirlediği ve uyguladığı görüldü.  Örnek:  æornek442æ |
| 5 5.1 | Liderlik  Liderlik ve taahhüt  Üst yönetim, GGYS açısından liderlik ve taahhüt göstermek amacıyla aşağıdakileri gerçekleştirmekte midir?  a) Gıda güvenliği politikası ve GGYS hedeflerinin oluşturulması ve bunların, kuruluşun stratejik yönü ile uyumlu olmasının sağlanması;  b) GGYS gerekliliklerinin, kuruluşun iş proseslerine entegre olmasının sağlanması;  c) GGYS için gerekli kaynakların mevcut olmasının sağlanması;  d) etkili gıda güvenliği yönetiminin ve GGYS gerekliliklerinin, geçerli yasal ve düzenleyici gerekliliklerin ve gıda güvenliğine ilişkin müşteriyle üzerinde anlaşılan gerekliliklerin öneminin duyurulması;  e) GGYS’nin istenen sonuca/sonuçlara ulaşması için değerlendirilmesinin ve sürekliliğinin sağlanmasının temini;  f) kişilerin, GGYS’nin etkililiğine katkıda bulunmaya yönlendirilmesi ve bu konuda desteklenmesi;  g) sürekli iyileştirmenin teşvik edilmesi;  h) diğer ilgili yönetim pozisyonlarının kendi alanlarında liderliklerini göstermelerine destek olunması; | Genel Müdür ægenelmuduradiæ’ in, liderlik ve bağlılığının gösterilmesi açısından sorumluluklarını, söylem ve uygulamaları ile gösterdiği görüldü.  Yapılan görüşmeler esnasında Genel Müdür ægenelmuduradiæ’ in;  - Yönetim sisteminin etkinliği için hesap verilebilirlik,  - Yönetim sistemi şartlarının, kuruluşun iş prosesleri ile entegre olduğunu güvence altına almak,  - Yönetim sisteminin etkinliğine katkı sağlayacak kişilerin, işe alınması, yönlendirilmesi ve desteklenmesi  dahil, genel sorumluluğu üstlendiği görüldü.  Ayrıca, denetim sırasındaki söylem ve yaklaşımları ile Genel Müdür ægenelmuduradiæ’ in sistemi sahiplendiği ve EYS’ nin amaçlanan çıktılarını destekleyen bir kültür geliştirmekte, öncülük etmekte ve teşvik etmekte olduğu görüldü. |
| 5.2  5.2.1 5.2.2 | Politika  Gıda güvenliği politikasının oluşturulması  Üst yönetim:  a) kuruluşun amacına ve bağlamına uygun;  b) GGYS hedeflerinin oluşturulması ve gözden geçirilmesi için bir çerçeve sunan;  c) yasal ve düzenleyici gereklilikler ve gıda güvenliğine ilişkin müşteriyle üzerinde anlaşılan gereklilikler dâhil, geçerli gıda güvenliği gerekliliklerinin karşılanmasına yönelik bağlılık gösteren;  d) iç ve dış iletişimi yürüten;  e) GGYS’nin sürekli iyileştirilmesine yönelik bağlılık içeren;  f) gıda güvenliğine ilişkin yetkinliğin sağlanmasına yönelik ihtiyacı ele alan bir gıda güvenliği politikası oluşturmuş, uygulamış ve sürekliliğini sağlamakta mıdır?  Gıda güvenliği politikasının duyurulması  Gıda güvenliği politikası;  a) dokümante edilmiş bilgi olarak mevcut ve sürekliliği sağlanmış mı?  b) kuruluşun her kademesinde duyurulmuş, anlaşılmış ve uygulanmakta mı?  c) ilgili tarafların erişimine uygun şekilde açık mı? | Genel Müdür ægenelmuduradiæ tarafından onaylanmış, æm52dokkoduæ æm52dokadiæ görüldü. Politikanın, æfirmaadiilkæ’nin amaç ve bağlamı ile uyumlu olduğu görüldü.  Ayrıca politikanın;  - Uygunluk yükümlülüklerinin yerine getirileceğine dair bir taahhüdü içerdiği,  - Entegre yönetim sisteminin sürekli iyileştirilmesine dair bir taahhüdü içerdiği  teyit edildi.  æfirmaadiilkæ içerisinde duyurulduğu görüldü.  æfirmaadiilkæ tarafından ilgili tarafların erişimine web sitesinde yayınlanması suretiyle ilgili tarafların erişimine açıldığı/açılmadığı görüldü. |
| 5.3  5.3.1  5.3.2  5.3.3 | Kurumsal görev, sorumluluk ve yetkiler  Üst yönetim, ilgili görev pozisyonları için sorumlulukların ve yetkilerin atanmasını ve kuruluş içinde duyurulmasını ve anlaşılmasını sağlamış mı?  Üst yönetim, aşağıda belirtilenler için sorumlulukları ve yetkileri atamış mı?  a) GGYS’nin, bu standardın gerekliliklerine uygunluğunun sağlanması;  b) GGYS performansı hakkında üst yönetime rapor verilmesi;  c) gıda güvenliği ekibinin ve gıda güvenliği ekip liderinin görevlendirilmesi;  d) faaliyetleri başlatma ve dokümante etme konusunda tanımlanmış sorumluluk ve yetkiye sahip kişilerin atanması.  Gıda güvenliği ekip lideri aşağıdakilerden sorumlu tutulmuş mu?  a) GGYS’nin oluşturulması, uygulanması, sürekliliğinin sağlanması ve güncellenmesi;  b) gıda güvenliği ekibinin işlerinin yönetilmesi ve organize edilmesi;  c) gıda güvenliği ekibi için uygun eğitim ve yetkinliklerin sağlanması (bk. 7.2);  d) GGYS’nin etkililiği ve uygunluğu hakkında üst yönetime rapor verilmesi.  Tüm kişiler, GGYS’ye ilişkin sorunları belirlenmiş kişiye/kişilere bildirmekle sorumlu tutulmuş mudur? | æfirmaadiilkæ’ in organizasyon yapısını tanımlayan, æorgsemasiæ görüldü.  İlgili görevler için yetki ve sorumlulukların belirlendiği toplam ægorevtanimsayisiæ adet Görev Tanımlarında (ægorevtanimsayidokæ); görev, sorumluluklar, as-üst ilişkisi, vekalet durumlarının belirlenmiş olduğu görüldü.  Tüm personelin, GGYS ile ilgili sorunları belirlenen kişi ye (Gıda Güvenliği Ekip Lideri) bildirmekle sorumlu olduğu görev tanımlarında görülmüştür.  Örnek:  æornek53æ  ægidaguvenlikekiplistesiæ olarak atanmış olduğu görüldü.  æggekipliderigorevtanimiæ nda, aşağıda verilenlerin yer aldığı teyit edildi:  a) GGYS’nin oluşturulması, uygulanması, sürekliliğinin sağlanması ve güncellenmesi;  b) Gıda güvenliği ekibinin işlerinin yönetilmesi ve organize edilmesi;  c) Gıda güvenliği ekibi için uygun eğitim ve yetkinliklerin sağlanması;  d) GGYS’nin etkililiği ve uygunluğu hakkında üst yönetime rapor verilmesi. |
| 6\*  6.1  6.1.1  6.1.2  6.1.3 | Planlama  Riskleri ve fırsatları ele alma faaliyetleri  GGYS için planlama yaparken kuruluş, 4.1’de atıfta bulunulan hususlar ile 4.2 ve 4.3’te atıfta bulunulan gereklilikleri göz önünde bulundurmuş ve aşağıda belirtilen amaçlarla ele alınması gereken riskleri ve fırsatları belirlemiş midir?  a) GGYS’nin beklenen sonuç(lar)a ulaşabileceğine dair güvence verilmesi;  b) istenen etkilerin artırılması;  c) istenmeyen etkilerin önüne geçilmesi veya bunları azaltılması;  d) sürekli iyileştirmenin sağlanması.  Kuruluş aşağıda belirtilenleri planlamış mıdır?  a) riskleri ve fırsatları ele alma faaliyetleri;  b) aşağıda belirtilenlerin yapılış şekli:  1) faaliyetleri GGYS proseslerine entegre ederek uygulama;  2) bu faaliyetlerin etkililiğini değerlendirme.  Riskler ve fırsatları ele almak için kuruluş tarafından yapılacak faaliyetler aşağıdakiler ile orantılı mıdır? :  a) gıda güvenliği gereklilikleri üzerindeki etkisi;  b) gıda ürün ve hizmetlerinin müşterilere uygun olması;  c) ilgili tarafların gıda zincirindeki gereklilikleri. | Kurumsal risk ve fırsatların ele alınması amacıyla, æriskfirsatproæ oluşturulduğu görüldü.  æriskfirsatformuæ oluşturularak, kurumsal riskler ve fırsatların belirlendiği ve değerlendirildiği görüldü.  Kurumsal risk ve fırsatların belirlenmesinde; iç ve dış hususların,  İlgili taraflar ve bunların şartlarının ve yönetim sisteminin kapsamının dikkate alındığı teyit edildi.  Örnek: æornek611æ    Prosedürde belirtildiği üzere, tolere edilemez, yüksek ve orta riskleri ortadan kaldırmak için, faaliyetler başlatılmadığı görüldü. |
| 6.2  6.2.1  6.2.2 | Gıda güvenliği yönetim sisteminin hedefleri ve bunlara ulaşmanın planlaması  Kuruluş, ilgili işlevlerde ve düzeylerde GGYS’ye ait hedefleri belirlemiş midir?  GGYS’nin hedefleri aşağıdaki maddelere uygun mudur?  a) gıda güvenliği politikası ile tutarlı olmalıdır;  b) ölçülebilir olmalıdır (uygulanabilir ise);  c) yasal ve düzenleyici gereklilikler ve müşteri gereklilikleri dâhil geçerli gıda güvenliği gerekliliklerini  dikkate almalıdır;  d) izlenmeli ve doğrulanmalıdır;  e) bildirilmelidir;  f) uygun olduğunda sürekliliği sağlanmalı ve güncellenmelidir.  Kuruluş, GGYS hedeflerine ilişkin dokümante edilmiş bilgileri tutmakta mıdır?  Kuruluş; GGYS hedeflerine nasıl ulaşacağını planlarken aşağıdakileri belirlemiş midir?  a) ne yapılacağı;  b) hangi kaynaklara ihtiyaç duyulacağı;  c) kimin sorumlu olacağı;  d) ne zaman tamamlanacağı;  e) sonuçların nasıl değerlendirileceği. | æhedefyiliæ yılı için toplam æhedefsayisiæ adet hedef belirlendiği, hedefler ve aksiyonlar için, æhedefdokadiæ oluşturulduğu görüldü.  Hedeflerin, politika ile uyumlu ve ölçülebilir hedefler olarak belirlendiği görüldü.  Örnek:  æornek62æ |
| 6.3 | Değişiklikleri planlama  Kuruluşun personel değişiklikleri dâhil, GGYS’de değişiklik yapma ihtiyacı belirlemesi durumunda, söz konusu değişiklikler planlı bir şekilde gerçekleştirmiş ve bildirmiş midir?  Kuruluş bu değişiklikleri planlarken aşağıda belirtilenleri göz önünde bulundurmuş mudur?  a) değişikliklerin amacı ve bunların potansiyel sonuçları;  b) GGYS’nin sürekli bütünlüğü;  c) değişikliklerin etkili biçimde uygulanabilmesi için kaynakların mevcudiyeti;  d) sorumlulukların ve yetkilerin tahsisi ve yeniden tahsisi. | Değişikliklerin planlanması için, ædegkontrolproæ uygulandığı görüldü.  Yönetim sisteminde değişiklik ihtiyacı oluştuğunda, yazılı olarak bildirilen konunun ve Üst Yönetimin onayıyla, öngörülen değişikliklerin etkileşim içinde olduğu diğer proseslere olan potansiyel etkiler de göz önüne alınarak, gerekli değişikliklerin uygulamaya konduğu teyit edildi.  Örnek: æornek63æ |
| 7  7.1  7.1.1 | Destek  Kaynaklar  Genel  Kuruluş; GGYS’nin oluşturulması, uygulanması, sürekliliğinin sağlanması, güncellenmesi ve devamlı geliştirilmesi için gerekli kaynakları belirlemiş ve sağlamış mıdır?  Kuruluş bu kaynakları belirlerken ve sağlarken aşağıda belirtilenleri göz önünde bulundurmuş mudur?  a) mevcut iç kaynakların ve bunlara ilişkin kısıtlamaların durumu;  b) dış kaynaklara olan ihtiyaç. | æfirmaadiilkæ’ in, EYS uygulanması ve sürekli iyileştirilmesi için makina-ekipman, personel-alt yapı-proseslerin işletimi için ortam gibi ihtiyaç duyulan iç ve dış kaynakları belirlediği ve sağladığı görüldü. |
| 7.1.2 | Kişiler  Kuruluş, etkili bir GGYS’nin işletilmesi ve sürekliliğinin sağlanması için gerekli olan kişilerin yetkin kişilerden oluşmasını sağlamış mıdır?  GGYS’nin geliştirilmesi, uygulanması, işletilmesi ve değerlendirilmesi için dış uzmanların yardımından faydalanıldığında, bu dış uzmanların yetkinliğini, sorumluluğunu ve yetkisini tanımlayan sözleşme veya anlaşmaların kanıtları dokümante edilmiş bilgi olarak tutulmuş mudur? | æfirmaadiilkæ’ in, EYS’ nin ve proseslerin etkili şekilde işletilmesi ve kontrolü için gerekli personeli,  æinsankaynaklariproæ doğrultusunda tayin ve tedarik etmekte olduğu görüldü.  GGYS’ nin uygulanması ve sürekliliğinin sağlanması için gerekli olan kişilerin yetkinliği æggekibilistesiæ kriterleri ile sağlanmış, bu kriterlere uygun atamalar yapılmıştır.  Örnek:  æornek71gidaæ |
| 7.1.3\* | Altyapı  Kuruluş, GGYS’nin gerekliliklerine uygunluğun sağlanması için gerekli altyapının belirlenmesi, kurulması ve sürekliliğinin sağlanması için ilgili kaynakları temin etmiş midir? | æbakimyiliæ yılı bakım faaliyetleri için, æbakimplaniæ oluşturulduğu görüldü.    Bakım periyotlarının, kullanılan makinaların/üretim ekipmanlarının manuel/kılavuzları doğrultusunda belirlendiği ve bakım sonuçlarına göre değiştirilebildiği görüldü.  æbakimplaniæ nda; æbakimplanlistesiæ  Örnek: æornek713æ |
| 7.1.4 | Çalışma ortamı  Kuruluş, GGYS’nin gerekliliklerine uygunluğun sağlanması için gerekli çalışma ortamının kurulması, yönetimi ve sürekliliğinin sağlanması için ilgili kaynakları belirlemiş, temin etmiş ve sürdürmüş müdür? | Psikolojik baskı başta olmak üzere insan haklarını koruyucu hükümler dikkate alınarak, proseslerin işletilmesi ile üretimin uygunluğa erişimi için gerekli sosyal, psikolojik ve fiziksel ortam sağlandığı görüldü.  Çalışma ortamı için, ürün ve hizmetlerin uygunluğa erişimi için gerekli çalışmanın gerçekleştirildiği fiziksel, çevresel ve diğer faktörlerin (örnek; æornek714æ) belirlendiği ve sağlandığı görüldü. |
| 7.1.5 | Gıda güvenliği yönetim sisteminin dışarıda geliştirilen unsurları  Kuruluş, ÖGP’ler, tehlike analizi ve tehlike kontrol planı dâhil, GGYS’nin dışarıda geliştirilen unsurlarını kullanarak kendi GGYS’sini kurmuş, sürekliliğini sağlamış, güncellemiş ve sürekli olarak iyileştirirken temin edilen aşağıdaki unsurların varlığından emin olmuş mudur?  a) bu standardın gerekliliklerine uygun biçimde geliştirildiğinden;  b) kuruluşun sahaları, prosesleri ve ürünlerine uygun olduğundan;  c) kendi prosesleri ve ürünlerine gıda güvenliği ekibi tarafından özel olarak adapte edildiğinden;  d) bu standardın gerektirdiği şekilde uygulandığı, sürekliliğinin sağlandığı ve güncellendiğinden;  e) dokümante edilmiş bilgi olarak tutulduğundan | GGYS’ nin, her hangi bir kısmının, dışarıda geliştirilmediği beyan edildi. |
| 7.1.6 | Dışarıdan tedarik edilen proseslerin, ürünlerin veya hizmetlerin kontrolü  Kuruluş dışarıdan proses ya da ürün tedarik ettiğinde aşağıdakileri sağlamış mıdır?  a) proseslerin, ürün ve hizmetlerin dış tedarikçilerinin değerlendirilmesi, seçilmesi, performansının izlenmesi ve tekrar değerlendirilmesi için gerekli kriterleri oluşturmalı ve uygulamalı;  b) dış tedarikçilere gerekliliklerin yeterli biçimde iletilmesini sağlamalı;  c) dışarıdan tedarik edilen proseslerin, ürünlerin veya hizmetlerin kuruluşun GGYS’nin gerekliliklerini daimî biçimde yerine getirme becerisini olumsuz etkilememesini sağlamalı;  d) bu faaliyetlere ve değerlendirmelerin ve yeniden değerlendirmelerin sonucunda gerekli faaliyetlere ait dokümante edilmiş bilgiyi muhafaza etmelidir. | Dışarıdan tedarik edilen proses, ürün ve hizmetlerin kontrolü faaliyetlerinin, æsatinalmaproæ ve æsatinalmaprosesiæ doğrultusunda yürütüldüğü görüldü.  Örnek: æornek841æ  Dış tedarikçileri, değerlendirme, seçme, performanslarını izleme ve yeniden değerlendirme faaliyetlerinin, æsatinalmaproæ ve æsatinalmaprosesiæ doğrultusunda yürütüldüğü görüldü  Tedarikçi seçme, izleme ve yeniden değerlendirme ile ilgili dokümante edilmiş bilgileri muhafaza edildiği görüldü.  Örnek: æornek841æ |
| 7.2 | Yetkinlik  Kuruluş:  a) gıda güvenliği performansını ve GGYS’nin etkililiğini etkileyen dış tedarikçiler dâhil olmak üzere kontrolü altında çalışan kişilerin gerekli yetkinliğini belirlemiş midir?  b) gıda güvenliği ekibi ve tehlike kontrol planından işletilmesinden sorumlu olanlar dâhil, bu kişilerin uygun öğrenim, eğitim ve/veya deneyimler bağlamında yetkin olduklarından emin midir?  c) gıda güvenliği ekibinin çok disiplinli bilgiye ve GGYS’yi geliştirme ve uygulamada deneyime birlikte sahip olduğundan emin midir? (GGYS kapsamında kuruluşun ürünler, prosesler, donanım ve gıda güvenliği tehlikeleri dâhil, ancak bunlarla sınırlı olmamak üzere);  d) uygulanabilir olduğunda, gerekli yetkinliği edinmek için faaliyetlerde bulunmuş ve gerçekleştirilen faaliyetlerin etkililiğini değerlendirmiş midir?  e) yetkinliğin kanıtı olarak uygun dokümante edilmiş bilgiyi muhafaza etmekte midir? | Personel için yetkinlik kriterlerinin, Görev Tanımlarında belirlendiği ve işe alımlarda bunların dikkate alındığı, özlük dosyalarından incelenerek, teyit edildi.  Örnek: æornek720æ  İşe yeni başlayan her personelin, æoryantasyontakipformuæ ile oryante edildiği görüldü.  Örnek: æornek72æ  Eğitim faaliyetleri için, æegitimveikproæ uygulandığı tespit edildi.  EYS’ nin sürekliliğinin sağlanması ve geliştirilmesi amacıyla ilgili tüm personelin, çeşitli eğitimlere katılmalarının sağlandığı görüldü. Bu amaçla, eğitim ihtiyaçlarının, æegitimtalepformuæ ile belirlendiği ve æegitimplaniæ oluşturulduğu görüldü.  Planlamış eğitimlerden, gerçekleştirilenler incelendi.  æfirmaadiilkæ içerisinde yapılan eğitimlerde, æegitimkatilimformuæ ile eğitime katılanların ve eğitimcinin imzasının alındığı görüldü.  æfirmaadiilkæ dışında gerçekleşen eğitimlerde, eğitim veren kurum ve/veya kişiden eğitim katılım belgesi alındığı görüldü |
| 7.3 | Farkındalık  Kuruluş, kuruluşun kontrolünde iş yapan tüm kişilerin, aşağıda belirtilenlere ilişkin farkındalığa sahip olmasını sağlamış mıdır?  a) gıda güvenliği politikası;  b) görevlerine ilişkin GGYS’nin hedefleri;  c) gıda güvenliği performansının iyileştirilmesi dâhil, GGYS’nin etkililiğine bireysel katkıları;  d) GGYS gerekliliklerine uygun olmama göstergeleri. | Çalışanların farkındalığının eğitimler, toplantılar ve bu amaçla oluşturulmuş dokümanlar ile sağlandığı görüldü.    Çalışanların EYS politikası il ilgili bilgisi olduğu görüşülen personel ile teyit edildi.  Ayrıca çalışanların, kendilerinin yönetim sisteminin etkinliğine etkileri ve yönetim sistemi şartlarının yerine getirilmemesine müdahil olmaları konularında bilgilerinin olduğu da teyit edildi.  Politikanın; æpolitikagorusulenæ’ un politikaya hâkim olduğu görüldü. |
| 7.4  7.4.1 | İletişim  7.4.1 Genel  Kuruluş, aşağıda belirtilenler dâhil, GGYS ile ilgili iç ve dış iletişimleri belirlemiş midir?  a) neyin iletileceği;  b) ne zaman iletileceği;  c) kime iletileceği:  d) nasıl iletileceği;  e) kimin ileteceği.  Kuruluş; etkili iletişim gerekliliğinin, faaliyetleri gıda güvenliği üzerinde etkisi olan tüm personel tarafından anlaşıldığından emin midir? | Aşağıdaki hususlar dahil olmak üzere yönetim sistemi ile ilgili gerekli olan iç ve dış iletişimlerin, æiletisimtablosuæ nde belirlenmiş olduğu görüldü:  a) Neyle ilgili iletişim kuracağını, b) Ne zaman iletişim kuracağını, c) Kiminle iletişim kuracağını, d) Nasıl iletişim kuracağını, e) Kimin iletişim kuracağını.  Örnek: æornek74æ |
| 7.4.2 | Dış iletişim  Kuruluş harici olarak yeterli bilginin iletildiğinden ve bu bilgilerin gıda zincirindeki ilgili taraflara açık olduğundan emin midir?  Kuruluş aşağıdakiler ile etkili iletişim yolları oluşturmuş, uygulamış ve sürdürmekte midir?  a) dış tedarikçiler ve yükleniciler;  b) aşağıdakilere ilişkin müşteriler ve/veya tüketiciler:  1) ürünün gıda zinciri içerisinde veya tüketici tarafından elleçlenmesi, gösterimi, depolanması, hazırlanması, dağıtımı ve kullanımını sağlamak için gıda güvenliğine ait ürün bilgisi;  2) gıda zincirindeki diğer kuruluşlarca ve/veya müşterilerce kontrol edilmesi gereken tanımlı gıda güvenliği tehlikeleri;  3) tadilleri dâhil olmak üzere, sözleşme düzenlemeleri, teklif istemleri ve siparişler;  4) şikâyetler dâhil müşteri ve/veya müşteri geri bildirimi;  c) yasal ve düzenleyici merciler;  d) GGYS’nin etkililiği veya güncellemesi üzerinden etkisi olan veya bundan etkilenecek olan diğer kuruluşlar.  Belirli kişilerin, gıda güvenliğine dair her tür bilginin dışarı iletilmesinde tanımlı bir sorumluluğu ve yetkisi var mıdır? İlgili durumlarda, dış iletişim yoluyla elde edilen bilgiler yönetim gözden geçirmesi ve GGYS’nin güncellenmesi için girdi olarak eklenmiş midir?  Dış iletişim kanıtı dokümante edilmiş bilgi olarak muhafaza edilmiş midir? | Yönetim sistemi ile ilgili gerekli olan iç ve dış iletişimlerin, æiletisimtablosuæ nde belirlenmiş olduğu görüldü.  Örnek: æornek74æ |
| 7.4.3 | İç iletişim  Kuruluş gıda güvenliği üzerinde etkisi olan konuların iletimi için etkili bir sistem kurmuş, uygulamakta ve sürdürmekte midir?  GGYS’nin etkililiğini sürdürmek için, kuruluş gıda güvenliği ekibinin aşağıdakiler konusunda zamanında bilgi sahibi olduğundan emin midir?  a) ürünler veya yeni ürünler;  b) ham maddeler, bileşenler ve hizmetler;  c) üretim sistemleri ve donanım;  d) üretim tesisleri, donanımın yeri ve çevre ortamı;  e) temizlik ve sağlık programları;  f) ambalajlama, depolama ve dağıtım sistemleri;  g) yetkinlikler ve/veya sorumlulukların ve yetkilerin tahsis edilmesi;  h) geçerli yasal ve düzenleyici gereklilikler;  i) gıda güvenliği ve kontrol önlemlerine ilişkin bilgi birikimi;  j) müşteri, sektör ve kuruluşun gözlemlediği diğer gereklilikler;  k) ilgili dış taraflardan gelen teklif istemleri ve iletişimler;  l) nihai ürün ile alakalı gıda güvenliği tehlikelerine işaret eden şikâyetler ve uyarılar;  m) gıda güvenliği üzerinde etkisi olan diğer koşullar.  Gıda güvenliği ekibi, GGYS güncellenirken bu bilgilerin dâhil edildiğinden emin midir?  Üst yönetim, ilgili bilgilerin yönetim gözden geçirmesine girdi olarak dâhil edilmesini sağlamakta mıdır? | Yönetim sistemi ile ilgili gerekli olan iç ve dış iletişimlerin, æiletisimtablosuæ nde belirlenmiş olduğu görüldü.  Örnek: æornek743æ |
| 7.5  7.5.1 | Dokümante edilmiş bilgi  Genel  Kuruluşun GGYS’si aşağıdakileri içermekte midir?  a) bu standardın gerektirdiği dokümante edilmiş bilgi;  b) GGYS’nin etkililiği için gerekli olan, kuruluşça belirlenen dokümante edilmiş bilgi;  c) yasal, düzenleyici merciler ve müşteri tarafından şart koşulan gıda güvenliği gereklilikleri ve dokümante dilmiş bilgiler. | Dokümante edilmiş bilgilerin kontrolü için, ædokvekayitkontrolproæ oluşturulduğu görüldü.  æentegreelkitabiænda, yönetim sisteminin;   * Entegre El Kitabı * Prosedürler * Prosesler * Talimatlar * Akış Şemaları * Tablolar * Planlar * Listeler * Formlar * Destek Dokümanlar   içerdiğinin belirlendiği görüldü. |
| 7.5.2 | Oluşturma ve güncelleme  Kuruluş, dokümante edilmiş bilgiyi oluştururken ve güncellerken, aşağıdakilerin uygun bir şekilde yapılmasını sağlamış mıdır?  a) tanımlama ve açıklama (ör. bir başlık, tarih, yazar veya referans numarası);  b) biçim (ör. dil, yazılım sürümü, şekiller) ve ortam (ör. kâğıt elektronik ortam);  c) uygunluk ve yeterlilik için gözden geçirme ve onaylama. | ædokvekayitkontrolproænde, dokümante edilmiş bilgilerden dokümanların, ædokhazirlayankisiæ tarafından veya yeterli bilgiye sahip kişi tarafından hazırlanacağı ve ædokonaylayankisiæ tarafından onaylanacağının tanımlandığı görüldü.  Dokümanların güncelliğinin, ægunceldoklistesiæ ile takip edildiği görüldü. |
| 7.5.3  7.5.3.1  7.5.3.2 | Dokümante edilmiş bilginin kontrolü  GGYS’nin ve bu dokümanın gerektirdiği dokümante edilmiş bilgi, aşağıdakileri sağlamak üzere kontrol edilmekte midir?  a) bilginin ihtiyaç duyulduğu yer ve zamanda erişilebilir ve kullanıma uygun olması;  b) bilginin yeterli oranda korunması (ör. gizliliğin kaybı, uygun olmayan kullanım veya bütünlüğün bozulmasına karşı).  Dokümante edilmiş bilginin kontrolü için kuruluş, uygulanabilir olduğu ölçüde aşağıdaki faaliyetleri ele almakta mıdır?  a) dağıtım, erişim, geri kazanım ve kullanım;  b) okunaklılığın korunması dâhil olmak üzere depolama ve koruma;  c) değişikliklerin kontrolü (ör. sürüm kontrolü);  d) muhafazası ve elden çıkarılması.  Kuruluşça GGYS’nin planlanması ve işletilmesi için gerekli olduğu tespit edilen dış kaynaklı, dokümante edilmiş bilgi uygun şekilde belirlemekte ve kontrol etmekte midir?  Uygunluğun kanıtı olarak muhafaza edilen dokümante edilmiş bilgiler istenmeyen değişikliklere karşı korunmakta mıdır? | Dokümanların kullanım için varlığı ve uygunluğu için dağıtımlarının elektronik yolla yapıldığı görüldü.  Tutulan kayıtların ilgili klasörlerde veya bilgisayar ortamında muhafaza edildiği görüldü.  Kayıtların saklama süreleri ve sorumlularının, ækayitlarlistesiænde tanımlandığı görüldü.  Saklama süresi sona eren kayıtların, ilgili bölüm sorumlusu veya Entegre Yönetim Temsilcisinin kontrolünde arşive kaldırıldığı veya imha edildiği teyit edildi.  Elektronik ortamda bulunan tüm doküman ve kayıtların, uygun yedeklemeler yapılarak, güvenli şekilde saklandığı görüldü.  Dış kaynaklı dokümante edilmiş bilgilerin güncelliğinin, ædiskaynaklidoklistesiæ ile izlendiği görüldü.  Dış kaynaklı dokümante edilmiş bilgilerin güncelliğinin, Entegre Yönetim Temsilcisi tarafından takip edildiği teyit edildi. |
| 8  8.1 | Operasyon  Operasyonel planlama ve kontrol  Kuruluş, güvenli ürünlerin elde edilmesi gerekliliklerinin yerine getirilmesi ve 6.1’de belirlenen faaliyetlerin aşağıdakiler yoluyla uygulanması için gerekli prosesleri planlamakta, uygulamakta, kontrol  etmekte, sürekliliğini sağlamakta ve güncellemekte midir?  a) prosesler için kriterlerin oluşturulması;  b) kriterlere uygun biçimde proseslerin kontrol edilmesi;  c) proseslerin planlanan şekilde yürütüldüğünü göstermek için gereken ölçüde dokümante edilmiş bilginin muhafazası.  Kuruluş, planlı değişiklikleri kontrol etmekte ve istemsiz değişikliklerin sonuçlarını, olumsuz etkileri uygun biçimde azaltmak için gerektiği şekilde tedbir alarak gözden geçirmekte midir?  Kuruluş, dışarıya verilen proseslerin kontrol edilmesini sağlamakta mıdır?(bk. 7.1.6). | Operasyonel planlama ve kontrol faaliyetleri için, æoperasyonprosesæ uygulandığı görüldü.  Bu çerçevede;  - Prosesler için kriterlerin oluşturulduğu;  - Kriterlere uygun biçimde proseslerin kontrol edildiği;  - Proseslerin planlanan şekilde yürütüldüğünü göstermek için gereken ölçüde dokümante edilmiş bilginin muhafaza edildiği, ilgili kayıtların tutulduğu görüldü.  Örnek:  æoperasyonkayitlariæ  Planlı değişiklikleri kontrol etmek ve kontrol dışı değişikliklerin sonuçlarını, olumsuz etkileri uygun biçimde azaltmak için, gerektiği şekilde tedbir alarak gözden geçirmekte olduğu görüldü. |
| 8.2\*  8.2.1  8.2.2  8.2.3  8.2.4 | Ön gereksinim programları (ÖGP’ler)  Kuruluş, ürünlerde, ürün işlemesinde ve çalışma ortamında kirleticilerin önlenmesini ve/veya azaltılmasını kolaylaştırmak için (gıda güvenliği tehlikeleri dâhil) ÖGP’ler oluşturmuş, uygulamakta, sürekliliğini sağlamakta ve güncellemekte midir?  ÖGP’ler:  a) Kuruluşa ve gıda güvenliğine dair kuruluş bağlamına uygun mudur?  b) çalışmaların büyüklüğüne ve türüne ve üretilen ve/veya elleçlenen ürünlerin yapısına uygun mudur?  c) gerek genel olarak geçerli programlarda gerekse özel bir ürün veya proses için geçerli programlarda tüm üretim sistemi boyunca uygulanmakta mıdır?  d) gıda güvenliği ekibi tarafından onaylanmış mıdır?  ÖGP’ler seçilirken ve/veya oluşturulurken, kuruluş geçerli yasal, düzenleyici ve müşteri ile birlikte uzlaşılan gerekliliklerin tanımlanmasını sağlamış mıdır?  Kuruluş ÖGP’leri oluştururken bu standardın aşağıda belirttiği maddeleri göz önünde bulundurmuş mudur?  a) ISO/TS 22002 serisinin uygulanabilir bölümü;  b) geçerli standartlar, uygulama kuralları ve kılavuzlar.  ÖGP’ler oluşturulurken kuruluş aşağıdakileri göz önünde bulundurmuş mudur?  a) binaların yapılışı, yerleşim planı ve bunlarla ilişkili hizmetler;  b) imar, çalışma alanları ve çalışanlara yönelik tesisler dâhil olmak üzere binaların yerleşimi;  c) hava, su, enerji ve diğer hizmetlerin tedariki;  d) haşere kontrolü, atık ve atık su bertarafı ve destek hizmetleri;  e) temizlik ve bakım için donanımın uygunluğu ve donanıma erişebilirlik;  f) tedarikçi onayı ve güvence prosesleri (ör. ham maddeler, bileşenler, kimyasallar ve ambalajlama);  g) gelen malzemelerin kabulü, ürünlerin depolanması, piyasaya arzı, taşınması ve elleçlenmesi;  h) çapraz bulaşmanın önlenmesi için tedbirler;  i) temizleme ve dezenfeksiyon;  j) kişisel hijyen;  k) ürün bilgisi/tüketici farkındalığı;  l) uygun olduğunda diğerleri.  Dokümante edilmiş bilgiler ÖGP’lerin seçimi, oluşturulması, geçerli izleme ve doğrulamasını içermekte midir? | Ürünlerde, ürün işlemesinde ve çalışma ortamında kirleticilerin önlenmesini ve/veya azaltılmasını kolaylaştırmak için, æoogpplaniæ oluşturulduğu ve uygulandığı görüldü.  ÖGP’ lerin, genel olarak ISO 22000:2018 standardının gerekliliklerini içerdiği görüldü. |
| 8.3\* | İzlenebilirlik sistemi  İzlenebilirlik sistemi, tedarikçilerden gelen malzemeyi ve nihai ürünün dağıtım rotasının ilk aşamasını benzersiz biçimde tanımlamakta mıdır?  Kuruluş izlenebilirlik sistemini oluşturulurken ve uygulanırken, en azından aşağıdakileri göz önünde bulundurmuş mudur?  a) alınan malzeme, bileşen ve ara ürün partilerinin nihai ürünlerle olan ilişkisi;  b) malzemelerin/ürünlerin yeniden işlenmesi;  c) nihai ürünün dağıtımı.  Kuruluş uygulanabilir yasal, düzenleyici ve müşteri gerekliliklerinin tanımlanmasını sağlamakta mıdır?  İzlenebilirlik sisteminin kanıtı olan dokümante edilmiş bilgiler en az ürünün raf ömrünü içerecek şekilde tanımlanan bir süre boyunca muhafaza edilmekte midir? Kuruluş izlenebilirlik sisteminin etkililiğini doğrulamakta ve denemekte midir? | Ürün/Hizmet tanımlamalarının her bir ürün/hizmet ve proses için oluşturulan æizlenebilirlikproæ uyarınca sağlandığı görüldü.  Örnek:  æornek83gidaæ |
| 8.4  8.4.1  8.4.2 | Acil durumlara hazırlık ve müdahale  Genel  Üst yönetim, kuruluşun gıda zincirindeki göreviyle ilgili olan gıda güvenliğini etkileyebilecek olası acil durumlara veya olaylara müdahale etmek üzere prosedürlerin oluşturulmasını sağlamış mıdır?  Bu gibi durum ve olayları yönetmek üzere dokümante edilmiş bilgi oluşturulmuş ve sürekliliği sağlanmış mıdır?  Acil durumların ve olayların ele alınması  Kuruluş:  a) gerçek acil durumlara ve olaylara aşağıdaki şekilde müdahale etmekte midir?  1) geçerli yasal ve düzenleyici gerekliliklerin tanımlanmasını sağlayarak;  2) iç iletişimle;  3) dış iletişimle (ör. tedarikçiler, müşteriler, ilgili kurumlar, medya);  b) acil durumun veya olayın büyüklüğüne ve gıda güvenliğine olası etkisine uygun olarak acil durumun sonuçlarını azaltacak adımlar atmakta mıdır?  c) uygun olduğu durumlarda prosedürleri periyodik olarak denemekte midir?  d) her türlü olayın, acil durumun veya denemelerin ardından gözden geçirme yapmakta ve gerekli olduğu durumlarda dokümante edilmiş bilgiyi güncellemekte midir? | Gıda güvenliğini etkileyebilecek olası acil durumlara hazırlık ve müdahale faaliyetleri için, æacildurumproæ ve æacildurumeylemplaniæ oluşturulduğu ve uygulandığı görüldü. |
| 8.5\*  8.5.1  8.5.1.1 | Tehlike kontrolü  Tehlike analizi için uygulanacak ön aşamalar  Genel  Tehlike analizi yapmak için, gıda güvenliği ekibi tarafından önceden dokümante edilmiş bilgiler toplanmakta, bunların sürekliliği sağlanmakta ve güncellenmekte midir? Bu, aşağıdakilerle sınırlı kalmamak üzere, aşağıdakileri içermekte midir?  a) geçerli yasal ve düzenleyici gereklilikler ve müşteri gereklilikleri;  b) kuruluşun ürünleri, prosesleri ve donanımı;  c) GGYS’ye ilişkin gıda güvenliği tehlikeleri. | Tehlike analizi yapmak için, gıda güvenliği ekibi tarafından bilgilerin toplanmakta ve güncellenmekte olduğu görüldü.  Örnek:  æggtehlikeanaliziplaniæ |
| 8.5.1.2\* | Ham maddelerin, bileşenlerin ve ürünle temas eden malzemelerin karakteristikleri  Kuruluş, uygulanabilir tüm yasal ve düzenleyici gıda güvenliği gerekliliklerinin tüm ham maddeler, bileşenler ve ürünle temas eden malzemeler için belirlenmesini sağlamakta mıdır?  Kuruluş, tehlike analizini gerçekleştirmek için (bk. 8.5.2), gerekli olduğu ölçüde, tüm ham maddeler, bileşenler ve ürünle temas eden malzemelere ilişkin dokümante edilmiş bilgilerin sürekliliğini sağlamakta mıdır?  Bu bilgiler, uygun olduğu ölçüde aşağıdakileri içermekte midir?  a) biyolojik, kimyasal ve fiziksel karakteristikler;  b) katkı maddeleri ve prosesleme yardımcıları dâhil, formüle edilmiş bileşenlerin bileşimi;  c) kaynak (ör. hayvan, mineral veya bitki);  d) menşe yeri (orijin);  e) üretim yöntemi;  f) ambalajlama ve dağıtım yöntemi;  g) depolama koşulları ve raf ömrü;  h) kullanım veya işlemden önce hazırlama ve/veya elleçleme;  i) kullanım amaçlarına uygun olarak, gıda güvenliğine ilişkin kabul kriterleri veya satın alınan malzemelerin ve bileşenlerin özellikleri. | Uygulanabilir tüm yasal ve düzenleyici gıda güvenliği gerekliliklerinin tüm ham maddeler, bileşenler ve ürünle temas eden malzemeler için æhammaddekimlikkartiæ ile hammaddelerin biyolojik, kimyasal ve fiziksel özellikleri, menşe, üretim, ambalajlama ve depolama yöntemleri, hazırlık koşulları ve kullanım amaçlarının tanımlandığı görüldü.  æhammaddekimlikkartiæ nın, ISO 22000:2018 standardının gerekliliklerini karşıladığı görüldü.  Örnek:  æornek8512æ |
| 8.5.1.3\* | Nihai ürünlerin karakteristikleri  Kuruluş, uygulanabilir tüm yasal ve düzenleyici gıda güvenliği gerekliliklerinin, üretilmesi amaçlanan tüm nihai ürünler için belirlenmesini sağlamakta mıdır?  Kuruluş, tehlike analizini gerçekleştirmek için (bk. 8.5.2), gerekli olduğu ölçüde, nihai ürünlerin karakteristiklerine ilişkin dokümante edilmiş bilgilerin sürekliliğini sağlamakta mıdır?  Bu bilgiler, uygun olduğu ölçüde aşağıdakilere ilişkin olmalıdır:  a) ürün ismi veya benzeri tanımlaması;  b) bileşim;  c) gıda güvenliği ile ilgili biyolojik, kimyasal ve fiziksel karakteristikler;  d) öngörülen raf ömrü ve depolama koşulları;  e) ambalajlama;  f) gıda güvenliği ve/veya elleçleme, hazırlama ve amaçlanan kullanım ile ilgili etiketleme;  g) dağıtım ve teslimat yöntemi/yöntemleri. | Uygulanabilir tüm yasal ve düzenleyici gıda güvenliği gerekliliklerinin, üretilmesi amaçlanan tüm nihai ürünler için, æurunkimlikkartiæ nın oluşturulduğu ve uygulandığı görüldü. |
| 8.5.1.4\* | Amaçlanan kullanım  Amaçlanan kullanım, nihai ürünün makul ölçüde beklenen elleçlenmesi ve amaçlanan haricî kullanımı dâhil, makul ölçüde beklenen yanlış elleçlenmesi ve yanlış kullanımı hariç olacak şekilde göz önünde bulundurulmakta ve amaçlanan kullanıma dair bilginin, tehlike analizini gerçekleştirmek için gerektiği ölçüde, dokümante edilmiş bilgi olarak sürekliliği sağlanmakta mıdır? (bk. 8.5.2).  Uygun olduğu yerlerde, tüketici/kullanıcı grupları her bir ürün için tanımlanmış mıdır?  Belirli gıda güvenliği tehlikelerine karşı özellikle duyarlı olan tüketici/kullanıcı grupları tanımlanmış mıdır? | Nihai ürünün amaçlanan kullanımına dair æurunkimlikkartiæ nın oluşturulduğu ve uygulandığı görüldü. |
| 8.5.1.5\* | Akış diyagramları ve proseslerin açıklanması  Akış diyagramlarının hazırlanması  Gıda güvenliği ekibi, ürünler veya ürün kategorileri ile GGYS kapsamındaki prosesler için dokümante edilmiş bilgiler olarak akış diyagramları oluşturmuş, bunların sürekliliğini sağlamış ve güncellemiş midir?  Akış diyagramları, prosese dair bir grafiksel gösterim sağlamakta mıdır? Akış diyagramları tehlike analizinin gerçekleştirilmesinde, gıda güvenliği tehlikelerinin meydana gelme, artma, azalma veya ortaya çıkma olasılıklarının değerlendirilmesi için bir dayanak olarak kullanılmış mıdır?  Akış diyagramları, tehlike analizini gerçekleştirmek için gerekli olduğu ölçüde açık, doğru ve yeterli düzeyde ayrıntılı mıdır? Akış diyagramları, uygun olduğu ölçüde, aşağıdakileri içermekte midir?  a) işletimdeki tüm aşamaların sırası ve etkileşimi;  b) dışarıya yaptırılan tüm prosesler;  c) ham maddelerin, bileşenlerin, işleme yardımcılarının, ambalajlama malzemelerinin, yardımcı ürünlerin ve ara ürünlerin akışa dâhil olduğu yerler;  d) yeniden işleme ve geri dönüşümün gerçekleştiği yerler;  e) nihai ürünlerin, ara ürünlerin, yan ürünlerin ve atıkların serbest kaldığı veya uzaklaştırıldığı yerler.  Akış diyagramlarının yerinde onaylanması  Gıda güvenliği ekibi, akış diyagramlarının doğruluğunu yerinde onaylamakta, uygun olduğu yerlerde akış diyagramlarını güncellemekte ve bunları dokümante edilmiş bilgiler olarak muhafaza etmekte midir?  Proseslerin ve proses ortamının açıklanması  Gıda güvenliği ekibi, tehlike analizini gerçekleştirmek için gerekli olduğu ölçüde, aşağıdakileri açıklamakta mıdır?  a) gıdaların ve gıda olmayan maddelerin işlendiği alanları içeren tesis düzeni;  b) proses ekipmanı ve temas eden malzemeler, proses yardımcıları ve malzemelerin akışı;  c) mevcut ÖGP’ler, proses parametreleri, kontrol tedbirleri (varsa) ve/veya bunların uygulanmasındaki katılık, veya gıda güvenliğini etkileyebilen prosedürler;  d) tercihleri ve uygulanan kontrol tedbirlerinin katılığını etkileyebilen (ör. yasal veya düzenleyici makamlar veya müşterilerden kaynaklanan) dış gereklilikler.  Beklenen dönemsel değişikliklerden ve vardiya düzenlerinden kaynaklanan değişiklikler uygun biçimde eklenmelidir.  Açıklamalar uygun biçimde güncellenmekte ve bunların dokümante edilmiş bilgi olarak sürekliliği sağlanmakta mıdır? | Ürünler veya ürün kategorileri için, æoperasyonkayitlariæ oluşturulmuş ve uygulandığı görüldü.  æoperasyonkayitlariæ nın, ISO 22000:2018 standardının şartlarını karşıladığı görüldü.  æoperasyonkayitlariæ nın, GGYS kapsamındaki prosesler (el dezenfektanı ve yüzey dezenfektanı) için, Gıda Güvenliği Ekibi tarafından yerinde doğrulandığı görülmüştür. |
| 8.5.2\*  8.5.2.1 | Tehlike analizi  Genel  Gıda güvenliği ekibi, kontrol edilmesi gereken tehlikeleri belirlemek için, ön bilgileri temel alarak bir tehlike analizi gerçekleştirmekte midir? Uygulanan kontrolün düzeyi gıda güvenliğini temin etmekte ve uygun olan yerlerde, kontrol tedbirlerinin bir kombinasyonu kullanılmakta mıdır? | Gıda Güvenliği Ekibinin, kontrol edilmesi gereken tehlikeleri belirlemek için, ön bilgileri temel alarak bir tehlike analizi gerçekleştirdiğini içeren, æggtehlikeanaliziplaniæ oluşturduğu görüldü.  Örnek:  æornek8521æ |
| 8.5.2.2\* | Tehlikelerin tanımlanması ve kabul edilebilir düzeylerin belirlenmesi  Kuruluş; ürün tipine, proses türüne, fiili üretim alanlarına ilişkin olarak makul ölçüde ortaya çıkması beklenen tüm gıda güvenliği tehlikelerini tanımlamakta ve dokümante etmekte midir?  Tanımlama, aşağıdakileri esas almakta mıdır?  a) 8.5.1’e uygun olarak toplanan ön bilgi ve veriler;  b) deneyim;  c) mümkün olduğu ölçüde epidemiyolojik, bilimsel ve diğer geçmiş verileri içeren iç ve dış bilgiler;  d) nihai ürünlerin, ara ürünlerin ve tüketim aşamasındaki gıdanın güvenliğine ilişkin gıda güvenliği tehlikeleri konusunda gıda zinciri içerisindeki bilgiler;  e) yasal ve düzenleyici gereklilikler ve müşteri gereklilikleri.  Kuruluş, bir gıda güvenliği tehlikesinin mevcut olabileceği, ortaya çıkabileceği, artış gösterebileceği veya devam edebileceği aşamayı/aşamaları (ör. ham maddelerin alınması, işleme tabi tutulması, dağıtımı ve teslimi) tanımlamış mıdır?  Kuruluş, tehlikeleri tanımlarken aşağıdakileri göz önünde bulundurmakta mıdır?  a) gıda zincirinde önceki veya akabindeki aşamalar;  b) akış diyagramındaki tüm aşamalar;  c) proses donanımı, yardımcı gereksinimler/hizmetler, proses ortamı ve kişiler.  Kuruluş, mümkün olduğu yerlerde, tanımlanan her bir gıda güvenliği tehlikesinin nihai üründeki kabul edilebilir düzeyini belirlemiş midir?  Kuruluş, kabul edilebilir düzeyleri belirlerken aşağıdakileri yapmakta mıdır?  a) uygulanabilir yasal ve düzenleyici gereklilikler ve müşteri gerekliliklerinin tanımlanmasını sağlamakta mıdır?  b) nihai ürünlerin amaçlanan kullanımını göz önünde bulundurmakta mıdır?  c) ilgili tüm diğer bilgileri göz önünde bulundurmakta mıdır?  Kuruluş, kabul edilebilir düzeylerin belirlenmesi ve kabul edilebilir düzeylerin gerekçelerine ilişkin dokümante edilmiş bilgilerin sürekliliğini sağlamakta mıdır? | Ürün tipine, proses türüne, fiili üretim alanlarına ilişkin olarak makul ölçüde ortaya çıkması beklenen tüm gıda güvenliği tehlikelerinin æggtehlikeanaliziplaniæ nda, tanımladığı görüldü. |
| 8.5.2.3\* | Tehlike değerlendirmesi  Kuruluş, tanımlanan her bir gıda güvenliği tehlikesi için, bu tehlikelerin önlenmesinin veya kabul edilebilir bir düzeye indirilmesinin kati surette gerekli olup olmadığını belirlemek için bir tehlike değerlendirmesi gerçekleştirmiş midir?  Kuruluş, her bir gıda güvenliği tehlikesini, aşağıdakilere göre değerlendirmiş midir?  a) kontrol tedbirlerinin uygulanmasından önce nihai üründe tehlikenin meydana gelme ihtimali;  b) amaçlanan kullanıma ilişkin olarak tehlikenin sağlığa olumsuz etkilerinin şiddeti (bk. 8.5.1.4).  Kuruluş, önemli tüm gıda güvenliği tehlikelerini tanımlamış mıdır?  Kullanılan yöntemler açıklanmış ve tehlike değerlendirmesinin sonuç bilgisinin dokümante edilmiş bilgi olarak sürekliliği sağlanmış mıdır? | Tanımlanan her bir gıda güvenliği tehlikesi için, bu tehlikelerin önlenmesinin veya kabul edilebilir bir düzeye indirilmesinin kati surette gerekli olup olmadığını belirlemek için æggtehlikeanaliziplaniæ nın oluşturulduğu görüldü.  æggtehlikeanaliziplaniæ nın, ISO 22000:2018 standardının gerekliliklerini karşıladığı görüldü. |
| 8.5.2.4\* | Kontrol tedbirinin/tedbirlerinin seçilmesi ve kategorize edilmesi  Kuruluş, tehlike değerlendirmesini esas alarak, tanımlanan önemli gıda güvenliği tehlikelerini önleyebilecek veya bunları tanımlanan kabul edilebilir düzeylere düşürebilecek olan uygun bir kontrol tedbirini veya kontrol tedbirlerinin bir kombinasyonunu seçmiş midir?  Kuruluş, seçilen tanımlanmış kontrol tedbirini/tedbirlerini, O-ÖGP(ler) (bk. 3.30) olarak veya KKN’lerde (bk. 3.11) yönetilecek biçimde kategorize etmiş midir?  Kategorizasyon, sistematik bir yaklaşım kullanılarak gerçekleştirilmiş midir? Seçilen her bir kontrol tedbiri için, aşağıdakilerin bir değerlendirmesi gerçekleştirilmekte midir?  a) işlevini yerine getirmede başarısız olma ihtimali;  b) işlevini yerine getirmede başarısız olduğu durumda meydana gelecek sonucun şiddeti; bu değerlendirme aşağıdakileri içermekte midir?  1) tanımlanan önemli gıda güvenliği tehlikeleri üzerindeki etki;  2) diğer kontrol tedbirine/tedbirlerine bağlı konum;  3) tehlikeleri kabul edilebilir bir düzeye düşürmek için özel olarak oluşturulup oluşturulmadığı ve uygulanıp uygulanmadığı;  4) tek bir tedbir olup olmadığı veya kontrol tedbirinin/tedbirlerinin kombinasyonunun parçası olup olmadığı.  Ek olarak, her bir kontrol tedbiri için sistematik yaklaşım, aşağıdakilerin fizibilitesinin bir değerlendirmesini içermekte midir?  a) ölçülebilir kritik sınırları ve/veya ölçülebilir/gözlemlenebilir faaliyet kriterlerini oluşturmak;  b) kritik sınır ve/veya ölçülebilir/gözlemlenebilir faaliyet kriterleri dâhilinde kalmak için tüm hataların tespiti amacıyla izlemek;  c) hata durumunda düzeltmeleri vaktinde uygulamak.  Karar alma prosesi ve kontrol tedbirlerinin seçimi ve kategorizasyonu bilgisinin, dokümante edilmiş bilgi olarak sürekliliği sağlanmakta mıdır?  Kontrol tedbirlerinin seçilmesi ve katılığını etkileyebilen dış gerekliliklerin de (ör. Yasal ve düzenleyici gereklilikler ve müşteri gereklilikleri) dokümante edilmiş bilgi olarak sürekliliği sağlanmakta mıdır? | Tehlike değerlendirmesini esas alarak, tanımlanan önemli gıda güvenliği tehlikelerini önleyebilecek veya bunları tanımlanan kabul edilebilir düzeylere düşürebilecek olan uygun kontrol tedbirlerini veya kontrol tedbirlerinin bir kombinasyonunu æggtehlikeanaliziplaniæ nında ele aldığı görüldü.  Seçilen tanımlanmış kontrol tedbirinin, O-ÖGP(ler) olarak veya KKN’lerde yönetilecek biçimde æggtehlikeanaliziplaniæ nında kategorize edildiği görüldü.  Örnek;  æornek8524æ |
| 8.5.3\* | Kontrol tedbirinin/tedbirlerinin ve bunların kombinasyonlarının geçerli kılınması  Gıda güvenliği ekibi, seçilen kontrol tedbirlerinin, önemli gıda güvenliği tehlikesi/tehlikelerinin kontrolünü, amaçlanan şekilde gerçekleştirme yeterliliğinin geçerli kılınmasını sağlamakta mıdır? Bu geçerli kılma eylemi, tehlike kontrolü planına eklenecek kontrol tedbirinin/tedbirlerinin ve bunların kombinasyonlarının uygulanmasından önce (bk. 8.5.4) ve kontrol tedbirinde yapılan herhangi bir değişiklikten sonra gerçekleştirilmekte midir?(bk. 7.4.2, 7.4.3, 10.2 ve 10.3).  Geçerli kılmanın sonucu kontrol tedbirinin/tedbirlerinin amaçlanan kontrolü başarma becerisine sahip değilse, gıda güvenliği ekibi kontrol tedbirini/tedbirlerini ve/veya bunların kombinasyonunu/kombinasyonlarını değiştirmekte ve yeniden değerlendirmekte midir?  Gıda güvenliği ekibi, amaçlanan kontrolün sağlanması için geçerli kılma metodolojisinin ve kontrol tedbirinin/tedbirlerinin kapasitesinin ispatının sürekliliğini dokümante edilmiş bilgi olarak sağlamakta mıdır? | Gıda Güvenliği Ekibinin, seçilen kontrol tedbirlerinin, önemli gıda güvenliği tehlikesi/tehlikelerinin kontrolünü, amaçlanan şekilde gerçekleştirme yeterliliğinin geçerli kılınmasını, ækysdogrulamaplanikoduæ ile sağladığı görüldü.  Örnek:  æornek853gidaæ |
| 8.5.4\*  8.5.4.1 | Tehlike kontrol planı (HACCP/O-ÖGP planı)  Genel  Kuruluş, bir tehlike kontrol planını oluşturmuş, uygulamakta ve planın sürekliliğini sağlamakta mıdır? Tehlike kontrol planının dokümante edilmiş bilgi olarak sürekliliği sağlanmakta ve plan, her bir KKN veya OÖGP’deki her bir kontrol tedbiri için aşağıdaki bilgileri içermekte midir?  a) KKN’de veya O-ÖGP tarafından kontrol edilecek gıda güvenliği tehlikesi/tehlikeleri;  b) KKN’de verilen kritik sınır/sınırlar veya O-ÖGP için faaliyet kriterleri;  c) izleme prosedürü/prosedürleri;  d) kritik sınırlar veya faaliyet kriterleri karşılanmadıysa yapılması gereken düzeltme/düzeltmeler;  e) sorumluluklar ve yetkiler;  f) izleme kayıtları. | æhaccpplaniæ ve æoogpplaniæ  nın oluşturulduğu ve uygulandığı görüldü.  æhaccpplaniæ ve æoogpplaniæ  nın, ISO 22000:2018 standardının şartlarını karşıladığı görüldü. |
| 8.5.4.2\* | Kritik sınırlar ve faaliyet kriterlerinin belirlenmesi  KKN’lerde verilene kritik sınırlar ve O-ÖGP’ler için faaliyet kriterleri belirlenmiş midir? Bunların belirlenmesinin gerekçe bilgisinin, dokümante edilmiş bilgi olarak sürekliliği sağlanmakta mıdır?  KKN’lerde verilen kritik sınırlar ölçülebilir midir? Kritik sınırlara uygunluk, kabul edilebilir düzeyin aşılmadığını sağlamakta mıdır?  O-ÖGP’ler için faaliyet kriterleri ölçülebilir ve gözlemlenebilir midir? Faaliyet kriterlerine uygunluk, kabul edilebilir düzeyin aşılmadığının güvencesine katkıda bulunmakta mıdır? | KKN’lerde verilene kritik sınırlar ve O-ÖGP’ler için faaliyet kriterlerin, æhaccpplaniæ ve æoogpplaniæ nında belirlendiği görüldü. |
| 8.5.4.3\* | KKN’lerde ve O-ÖGP’ler için izleme sistemleri  Kritik sınırlar dâhilinde kalmada herhangi bir başarısızlığın belirlenmesi amacıyla, her bir KKN’de, her bir kontrol tedbiri veya kontrol tedbirinin/tedbirlerinin kombinasyonu için bir izleme sistemi oluşturulmuş mudur? Sistem, kritik sınıra/sınırlara ilişkin tüm planlanmış ölçmeleri içermekte midir?  Faaliyet kriterini karşılamada başarısızlığın belirlenmesi amacıyla, her bir O-ÖGP için, kontrol tedbiri veya kontrol tedbirinin/tedbirlerinin kombinasyonu için bir izleme sistemi oluşturulmuş mudur?  Her bir KKN’de ve her bir O-ÖGP için, izleme sistemi, aşağıdakileri içeren dokümante edilmiş bilgileri içermekte midir?  a) yeterli bir zaman çerçevesi içerisinde sonuç veren ölçme ve gözlemler;  b) kullanılan izleme yöntemleri veya aygıtları;  c) uygulanabilir kalibrasyon yöntemleri veya O-ÖGP’ler için, güvenilir ölçme veya gözlemlerin doğrulanması için eş değer yöntemler (bk. 8.7);  d) izleme sıklığı;  e) izleme sonuçları;  f) izlemeye ilişkin sorumluluk veya yetkiler;  g) izleme sonuçlarının değerlendirilmesine ilişkin sorumluluk veya yetki.  Her bir KKN’de, izleme yöntemi ve sıklığı, ürünün zamanında izole edilmesi ve değerlendirilmesine izin vermek için, kritik sınırlar dâhilinde kalmada tüm başarısızlıkların zamanında tespit edilebilmesini sağlamakta mıdır? (bk. 8.9.4).  Her bir O-ÖGP için izleme yöntemi ve sıklığı, başarısızlık olasılığı ve sonuçların şiddeti ile orantılı mıdır?  Yöntem, bir O-ÖGP’nin izlenmesinin gözlemlerden alınan öznel verilere dayandığı yerlerde (ör. Gözle muayene), talimat ve tariflerle desteklenmiş midir? | KKN’de, kontrol tedbirlerinin kombinasyonu için bir izleme sisteminin, æhaccpplaniæ ve æoogpplaniæ nında belirlendiği görüldü. |
| 8.5.4.4\* | Kritik sınırların veya faaliyet kriterlerinin karşılanmadığı durumlardaki faaliyetler  Kuruluş, kritik sınırlar ve faaliyet kriterinin karşılanmadığı zamanlarda yapılması gereken düzeltmeleri (bk. 8.9.2) ve düzeltici faaliyetleri (bk. 8.9.3) belirtmekte ve aşağıdakileri sağlamakta mıdır?  a) potansiyel olarak güvenli olmayan ürünlerin piyasaya sunulmaması (ör. 8.9.4);  b) uygun olmama sebebinin tanımlanması;  c) KKN’de veya O-ÖGP tarafından kontrol eden parametrenin/parametrelerin kritik sınırlar içerisine  dönmesi ve faaliyet kriterlerine uymasının yeniden sağlanması;  d) Tekrarının önlenmesi.  Kuruluş, düzeltmeleri 8.9.2’ye ve düzeltici faaliyetleri 8.9.3’e uygun olarak yapmakta mıdır? | Kritik sınırlar ve faaliyet kriterinin karşılanmadığı zamanlarda yapılması gereken düzeltmeleri ve düzeltici faaliyetlerinin, æhaccpplaniæ ve æoogpplaniæ nında belirlendiği görüldü. |
| 8.5.4.5\* | Tehlike kontrol planının uygulanması  Kuruluş, tehlike kontrol planını uygulamakta ve planın sürekliliğini sağlamakta ve uygulama ispatını dokümante edilmiş bilgi olarak muhafaza etmekte midir? | æhaccpplaniæ ve æoogpplaniæ nın, oluşturulduğu ve uygulamakta olduğu görüldü. |
| 8.6\* | ÖGP’leri ve tehlike kontrol planını belirten bilgilerin güncellenmesi  Tehlike kontrol planının oluşturulmasından sonra kuruluş, gerektiğinde aşağıdaki bilgileri güncellemekte midir?  a) ham maddelerin, bileşenlerin ve ürünle temas eden malzemelerin karakteristikleri;  b) nihai ürünlerin karakteristikleri;  c) amaçlanan kullanımı;  d) proseslerin ve proses ortamının akış diyagramlarını ve açıklamaları.  Kuruluş, tehlike kontrol planı ve/veya ÖGP’nin/ÖGP’lerin güncel olmasını sağlamış mıdır? | Gerekli durumlarda, æogpkontrolplaniæ nda, GGYS şartlarını karşılayacak şekilde güncelleme yapmak üzere, yapının oluşturulduğu görüldü.  Örnek:  æornek86gidaæ |
| 8.7 | İzlemenin ve ölçümün kontrolü  Kuruluş, belirtilen izleme ve ölçüm yöntemlerinin ve kullanılan donanımın, ÖGP/ÖGP’ler ve tehlike kontrol planı ile ilişkili izleme ve ölçüm eylemleri için yeterli olduğuna dair kanıt sunabilmekte midir?  Kullanılan izleme ve ölçüm donanımı,  a) kullanımdan önce belirtilen aralıklarla kalibre edilmiş veya doğrulanmış mıdır?  b) gerekli olduğu şekilde ayarlanmış ve yeniden ayarlanmış mıdır?  c) belirlenecek kalibrasyon durumunu mümkün kılmak için tanımlanmış mıdır?  d) ölçüm sonuçlarını geçersiz kılabilecek (invalidasyon) ayarlamalara karşı emniyete alınmış mıdır?  e) hasar ve bozulmaya karşı korunmakta mıdır?  Kalibrasyon ve doğrulama sonuçları, dokümante edilmiş bilgiler olarak muhafaza edilmekte midir? Tüm donanımın kalibrasyonu, ulusal ve uluslararası ölçüm standartlarına uygun mudur? mevcut bir standart yoksa, kalibrasyon ve doğrulama için kullanılan dayanak, dokümante edilmiş bilgi olarak muhafaza edilmekte midir?  Donanım veya proses ortamının gerekliliklere uygun olmadığının tespit edilmesi durumunda kuruluş, daha önceki ölçme sonuçlarının geçerliliğini değerlendirmekte midir? Kuruluş, donanım veya proses ortamından ve uygun olmama durumundan etkilenen herhangi bir ürüne ilişkin olarak uygun faaliyeti gerçekleştirmekte midir?  Değerlendirme ve sonuçta gerçekleştirilen faaliyet bilgisinin, dokümante edilmiş bilgi olarak sürekliliği sağlanmakta mıdır?  GGYS dâhilinde ölçüm ve izleme için kullanılan yazılım; kullanımdan önce kuruluş, yazılım tedarikçisi veya üçüncü bir tarafça geçerli kılınmakta mıdır? Geçerli kılma faaliyetleri ile ilgili dokümante edilmiş bilgilerin kuruluş tarafından sürekliliği sağlanmakta ve yazılım, zamanında güncellenmekte midir?  Kullanıma hazır ticari yazılımda konfigürasyon/modifikasyon dâhil olmak üzere, değişiklikler olduğu zamanlarda, bu değişiklikler uygulanmadan önce onaylanmakta, dokümante edilmekte ve geçerli kılınmakta mıdır? | ækalibrasyonproæ uygulandığı görüldü.  ækalibrasyonplanyiliæ yılı için, ækalibrasyonplaniæ oluşturulduğu görüldü.  ækalibrasyonplaniænda yer alan, ækalibreolcumekipmanlariæ ve diğer tüm ölçüm ekipmanlarının, TÜRKAK tarafından akredite edilmiş olan ækalibrasyonfirmasiæ yaptırıldığı görüldü.  ækalibrasyonfirmasiæ tarafından ækalibrasyonplanyiliæ yılında, ækalibreedilencihzasayæ adet ölçüm ekipmanının kalibrasyonunun yaptırıldığı görüldü. |
| 8.8\*  8.8.1  8.8.2 | ÖGP’ler ve tehlike kontrol planı ile ilgili doğrulama  Doğrulama  Kuruluş; doğrulama faaliyetleri oluşturmuş, uygulamakta ve sürekliliğini sağlamakta mıdır? Doğrulama planlaması, doğrulama faaliyetleri için amaç, yöntem, sıklık ve sorumlulukları içermekte midir?  Doğrulama faaliyetleri aşağıdaki hususları teyit etmekte midir?  a) ÖGP/ÖGP’ler uygulanmış ve etkili kılınmıştır;  b) tehlike kontrol planı uygulanmış ve yetkili kılınmıştır;  c) tehlike düzeyleri tanımlı, kabul edilmiş düzeyler içindedir;  d) tehlike analizi girdileri güncellenmiştir;  e) kuruluş tarafından belirlenen diğer faaliyetler uygulanmış ve etkili kılınmıştır.  Kuruluş, doğrulama faaliyetlerinin, aynı faaliyetleri izlemekle görevli kişi tarafından yerine getirilmemesini sağlamış mıdır?  Doğrulama sonuçları dokümante edilmiş bilgi olarak muhafaza edilmekte ve iletilmekte midir?  Doğrulama, nihai ürün numuneleri veya doğrudan proses numunelerinin deneye tabi tutulmasına dayanıyorsa ve bu deney numuneleri gıda güvenliği tehlikelerinin kabul edilebilir düzeyine uygun değilse  (bk. 8.5.2.2), kuruluş bu ürün grubunu/gruplarını potansiyel olarak güvenli değil olarak ele almış (bk.8.9.4.3) ve 8.9.3’e uygun olarak düzeltici faaliyetler uygulamış mıdır?  Doğrulama faaliyetleri sonuçlarının analizi  Gıda güvenliği ekibi, GGYS’nin performans değerlendirmesi için girdi olarak kullanılacak olan doğrulama sonuçlarının bir analizini gerçekleştirmiş midir?(bk. 9.1.2). | ædogrulamagecerliplaniæ doğrultusunda doğrulama faaliyetleri oluşturulmuş ve uygulamakta olduğu görüldü.  Doğrulama planlamasının, doğrulama faaliyetleri için amaç, yöntem, sıklık ve sorumlulukları, ædogrulamagecerliplaniæ nda tanımladığı görüldü.    Doğrulama faaliyetlerinin, aynı faaliyeti gerçekleştiren kişi tarafından yapılmadığı görüldü.    ædogrulamagecerliplaniæ içinde yer alan “Ön Gereksinim Doğrulama Faaliyetleri Kapsamında Yapılacak Analizler ve Parametreler Tablosu” görüldü.  Gerçekleştirilen doğrulama faaliyetlerinin sonuçlarının analiz edildiği görüldü.  Örnek:  æornek882æ |
| 8.9  8.9.1 | Ürün ve proses uygunsuzluklarının kontrolü  Genel  Kuruluş, O-ÖGP’lerin izlenmesinden ve KKN’lerden elde edilen verilerin, düzeltme yapma ve düzeltici faaliyet başlatma yetkisine sahip, atanmış ve yetkin kişiler tarafından değerlendirilmesini sağlamakta mıdır? | O-ÖGP’lerin izlenmesinden ve KKN’lerden elde edilen verilerin, düzeltme ve düzeltici faaliyet başlatma yetkisine sahip, atanmış ve yetkin kişiler tarafından değerlendirildiği, ægidaguvenligiproæ ve ædofproæ nde tanımlanmış olduğu görüldü. |
| 8.9.2 | Düzeltmeler  Kuruluş, KKN/KKN’lerde kritik sınırlar ve/veya O-ÖGP’lerde faaliyet kriterleri sağlanmadığı zaman, bu durumdan etkilenen ürünleri belirlenmekte ve kullanım ve piyasaya sunma bakımından kontrol edilmesini sağlamakta mıdır?  Kuruluş, aşağıdakileri içeren dokümante edilmiş bilgi oluşturmuş, sürekliliğini sağlamış ve güncellemiş midir?  a) etkilenen ürünlerin uygun şekilde ele alınmasını sağlayacak bir belirleme, değerlendirme ve düzeltme yöntemi;  b) yapılan düzeltmelerin gözden geçirilmesi için düzenlemeler.  KKN’lerdeki kritik sınırlara uyulmadığında, etkilenen ürünler potansiyel güvenli olmayan ürünler olarak tanımlanmakta ve ele alınmakta mıdır? (bk 8.9.4).  O-ÖGP için faaliyet kriterleri sağlanmadığında, aşağıdakiler yapılmakta mıdır?  a) bu olumsuz durumun gıda güvenliği bakımından yol açacağı sonuçların belirlenmesi;  b) bu olumsuz durumun nedenlerinin belirlenmesi;  c) bu olumsuz durumdan etkilenen ürünlerin belirlenmesi ve 8.9.4 çerçevesinde ele alınması.  Kuruluş, değerlendirme sonuçlarını dokümante edilmiş bilgi olarak muhafaza etmekte midir?  Uygunsuz ürünlerde ve proseslerde yapılan düzeltmeleri tarif eden, aşağıdakileri içeren dokümante edilmiş bilgi muhafaza edilmekte midir?  a) uygunsuzluğun yapısı;  b) bu olumsuz durumun nedeni/nedenleri;  c) uygunsuzluktan kaynaklanan sonuçlar. | KKN için kritik limitler aşıldığında veya operasyonel OGP’ da kontrol kaybedildiğinde, etkilenen ürünlerin kullanımı ve piyasaya arzının önlenmesinin kontrol edilmesinin, æhaccpplaniæ ve æoogpplaniæ nda belirlenmiş olduğu görüldü.  Örnek:  æornek892æ |
| 8.9.3 | Düzeltici faaliyetler  KKN/KKN’lerde kritik sınırlar ve/veya O-ÖGP’lerde faaliyet kriterleri sağlanmadığı durumlarda düzeltici faaliyetlere duyulan ihtiyaç değerlendirilmekte midir?  Kuruluş, uygunsuzlukların tespit edilmesi ve bunlara yol açan nedenlerin ortadan kaldırılması, yeniden oluşmasının önlenmesi ve bir uygunsuzluk tespit edildikten sonra prosesin kontrole geri dönmesi için uygun faaliyetleri belirleyen dokümante edilmiş bilgi oluşturmuş ve sürekliliğini sağlamış mıdır?  Bu faaliyetler aşağıdakileri içermekte midir?  a) müşteri tarafından ve/veya müşterinin şikâyetleri ile ve/veya düzenleyici muayene raporları ile tespit edilen uygunsuzlukların gözden geçirilmesi;  b) kontrol kaybına işaret eden izleme sonuçlarındaki eğilimlerin gözden geçirilmesi;  c) uygunsuzlukların nedenlerinin belirlenmesi;  d) uygunsuzlukların yeniden oluşmamasını sağlamak için gerekli faaliyetlerin belirlenmesi ve uygulanması;  e) gerçekleştirilen düzeltici faaliyetlerin sonuçlarının dokümante edilmesi;  f) etkili olduklarını garanti etmek amacıyla gerçekleştirilen düzeltici faaliyetlerin doğrulanması.  Kuruluş, tüm düzeltici faaliyetler ile ilgili dokümante edilmiş bilgileri muhafaza etmekte midir? | KKN için kritik limitler aşıldığında veya operasyonel OGP’ da kontrol kaybedildiğinde, etkilenen ürünlerin kullanımı ve piyasaya arzının önlenmesinin kontrol edilmesinin, æhaccpplaniæ ve æoogpplaniæ nda belirlenmiş olduğu görüldü.  Örnek:  æornek892æ |
| 8.9.4  8.9.4.1 | Potansiyel olarak güvenli olmayan ürünlerin ele alınması  Genel  Kuruluş, potansiyel olarak güvenli olmayan ürünlerin gıda zincirine girmesini aşağıdakilerin gerçekleştiğini gösteremediği sürece engellemekte midir?  a) endişe konusu gıda güvenliği tehlikesi/tehlikeleri, tanımlanmış kabul edilebilir düzeylere düşürülür;  b) endişe konusu gıda güvenliği tehlikesi/tehlikeleri, gıda zincirine girişten önce tanımlanmış kabul edilebilir düzeylere düşürülür veya  c) ürün, uygunsuzluğa rağmen tanımlı kabul edilebilir gıda güvenliği tehlikesi/tehlikeleri düzeyleri içinde kalmaktadır.  Kuruluş, potansiyel olarak güvenilir olmadığı tespit edilen ürünleri, bu ürünler değerlendirilip elden çıkarma şekli belirlenene kadar kontrolü altında muhafaza etmekte midir?  Kuruluşun kontrolü dışına çıkan ürünlerin daha sonra güvenli olmadığı tespit edilirse, kuruluş, ilgili tarafları haberdar etmekte ve geri çekme/ geri çağırma işlemi başlatmakta mıdır? (bk. 8.9.5).  İlgili tarafların müdahalesi ve verdiği karşılık ile potansiyel olarak güvenli olmayan ürünlerin ele alınması yetkisi, dokümante edilmiş bilgi olarak muhafaza edilmekte midir? | Potansiyel güvenli olmayan ürünlerin GGYS gerekliliklerini karşılamadığı sürece gıda zincirine girmesinin, engellenmesi amacıyla, æuygunolmayanurunproæ nün oluşturulduğu ve uygulandığı görüldü.  Denetim tarihi itibarıyla böyle bir uygulama (geri çekme/geri çağırma) gereği olmadığı beyan edildi. |
| 8.9.4.2 | Piyasaya uygunluk değerlendirmesi  Uygunsuzluktan etkilenen her bir ürün grubu değerlendirilmekte midir?  KKN’de kritik sınırlar içinde kalmayan ürünler piyasaya sunulmakta ve 8.9.4.3’e uygun şekilde ele alınmakta mıdır?  O-ÖGP’ler için faaliyet kriterini karşılamayan ürünler, ancak aşağıdaki koşullardan bir tanesi geçerli ise güvenli olarak piyasaya sunulmakta mıdır?  a) izleme sistemi dışındaki bulgular, kontrol tedbirlerinin etkili olarak uygulandığını göstermektedir;  b) elde edilen bulgular, belirli bir ürün için kontrol tedbirlerinin birleşik etkisinin beklenen performansa (tanımlanan kabul edilebilir düzeylere) uygun olduğunu göstermektedir;  c) numune alma, analiz ve/veya başka geçerli kılma faaliyetlerinin sonuçları, ilgili gıda güvenliği tehlikesi/tehlikeleri için etkilenen ürünlerin tanımlı, kabul edilebilir sınırlara uygun olduğunu göstermektedir.  Ürünlerin piyasaya sunulması ile ilgili değerlendirme sonuçları dokümante edilmiş bilgi olarak muhafaza edilmekte midir? | Uygunsuzluktan etkilenen her ürün partisinin, değerlendireceğine ilişkin yöntemin, ægidaguvenligiproæ nde belirlendiği görüldü.  KKN’de kritik sınırlar içinde kalmayan ürünlerin piyasaya sunulmadığı teyit edildi.  O-ÖGP’ler için faaliyet kriterini karşılamayan ürünlerin, belirlenmiş koşullardan en az bir tanesi geçerli ise güvenli olarak piyasaya sunulacağı teyit edildi.  Denetim tarihi itibarıyla böyle bir uygulama (piyasaya sunmanın değerlendirilmesi) gereği olmadığı beyan edildi. |
| 8.9.4.3 | Uygun olmayan ürünün elden çıkarılması  Piyasaya sunmaya uygun olmayan ürünler şunlar mıdır?  a) gıda güvenliği tehlikesinin kabul edilir sınırlara düşürülmesi için kuruluş içinde veya kuruluş dışında yeniden işleme tabi tutulan veya daha ileri işlemler uygulanan ürünler veya  b) gıda zincirindeki gıda güvenliği etkilenmediği sürece başka kullanımlar için ayrılan ürünler veya  c) imha edilen ve/veya çöp olarak atılan ürünler.  Onaylama yetkisine sahip kişinin/kişilerin kimlik bilgisi dâhil uygunsuz ürünlerin elden çıkarılması ile ilgili dokümante edilmiş bilgi muhafaza edilmekte midir? | Uygun olmayan ürün tanımlamalarının, ægidaguvenligiproæ nde belirlendiği görüldü.  ægidaguvenligiproæ nde,  girdi aşamalarında tespit edilen, proses aşamalarında, müşteriye ulaştıktan sonra tespit edilen ve müşteri tarafından tespit edilen uygun olmayan ürünler ile ilgili yöntemler belirlenmiş olduğu görüldü. |
| 8.9.5 | Geri çekme/geri çağırma  Kuruluş, potansiyel olarak güvenli olmadığı belirlenen nihai ürün gruplarının zamanında geri çekilmesini/geri çağrılmasını, bu işlemini başlatma ve gerçekleştirme yetkisine sahip yetkin kişiyi/kişileri görevlendirmiş midir?  Kuruluş, aşağıdaki konularda dokümante edilmiş bilgi oluşturmuş ve bu bilgilerin güncelliğini sürdürmekte midir?  a) konu ile ilgili taraflara bildiride bulunma (örneğin yasal ve düzenleyici otoritelere, müşterilere ve/veya tüketicilere);  b) geri çekilen/geri çağrılan ürünlere ek olarak, hâlâ kuruluşun stoklarında bulunan ürünler;  c) gerçekleştirilecek faaliyetler sıralaması.  Geri çekilen/geri çağrılan ürünler ve hâlâ stokta bulunan nihai ürünler, 8.9.4.3’e uygun olarak işleme tabi tutulana kadar, güvence altına alınmakta veya kuruluşun kontrolü altında tutulmakta mıdır?  Geri çekme/geri çağıma, nedeni, kapsamı ve sonuçları dokümante edilmiş bilgi olarak muhafaza edilmekte midir? ve yönetim gözden geçirmesinde girdi olarak kullanılmak üzere, üst yönetime rapor edilmekte midir? (bk. 9.3).  Kuruluş, uygun tekniklerin kullanılması yoluyla (örneğin prova veya tatbikat şeklindeki geri çekme/geri çağırma), geri çekme/geri çağırma uygulamakta ve bu uygulamanın etkililiğini doğrulamakta ve dokümante edilen ilgili bilgileri muhafaza etmekte midir? | Potansiyel olarak güvenli olmadığı belirlenen nihai ürün gruplarının zamanında geri çekilmesini/geri çağrılmasının, æurungericagirmaimhaproæ  doğrultusunda gerçekleştirileceği görüldü.  Örnek:  æornek895æ |
| 9  9.1  9.1.1 | Performans değerlendirmesi  İzleme, ölçme, analiz ve değerlendirme  Genel  Kuruluş aşağıdaki hususları belirlemiş midir?  a) neyin izlenmesi ve ölçülmesi gerektiği;  b) uygulanabilirse, geçerli sonuçlar elde etmek için izleme, ölçme, analiz ve değerlendirme yöntemleri;  c) izleme ve ölçmenin ne zaman gerçekleştirileceği;  d) izleme ve ölçme sonuçlarının ne zaman analiz edileceği ve değerlendirileceği;  e) izleme ve ölçme sonuçlarını kimin analiz edeceği ve değerlendireceği  Kuruluş, sonuçların kanıtı olarak uygun şekilde dokümante edilmiş bilgileri muhafaza etmekte midir?  Kuruluş, GGYS performansını ve etkililiğini değerlendirmekte midir? | Performans izleme, ölçme, analiz etme ve değerlendirme için, aşağıdakileri içeren, æperformansizlemeplaniæ oluşturulduğu görüldü:  a) Neyin izlenmesi ve ölçülmesi gerektiği,  b) İzleme, ölçme, analiz ve değerlendirme yöntemleri,  c) Performansın neye göre değerlendireceğini gösteren kriterler ve uygun göstergeler,  d) İzleme ve ölçmenin ne zaman gerçekleştirilmesi gerektiği,  e) İzleme ve ölçme sonuçlarının ne zaman analiz edilmesi ve değerlendirilmesi gerektiği.  æperformansizlemeplaniæ nda; toplam æperformansizlemeplansayisiæ konuda planlama yapılmıştır.  Örnek: æornek911æ |
| 9.1.2 | Analiz ve değerlendirme  Kuruluş, ÖGP ve tehlike kontrol planı ile ilgili doğrulama faaliyetleri sonuçları, (bk. 8.8 ve 8.5.4), iç denetimler (bk. 9.2) ve dış denetimler dâhil, izleme ve ölçmelerden elde edilen uygun veri ve bilgileri analiz ederek değerlendirmekte midir?  Analiz, aşağıda sıralanan amaçlar için yapılmakta mıdır?  a) sistemin genel performansının planlanan düzenlemeleri ve kuruluş tarafından belirlenen GGYS gerekliliklerinin karşılandığının teyit edilmesi;  b) GGYS’nin güncellenmesi ve iyileştirme ihtiyacının belirlenmesi;  c) potansiyel olarak güvenli olmayan ürünlerin daha yüksek olasılıkla ortaya çıkmasının ve proses hatalarını gösteren eğilimlerin tespit edilmesi;  d) denetime tabi tutulacak konuların durumu ve önemi ile ilgili iç denetim programının planlanmasına yönelik bilgilerin toplanması;  e) düzeltme ve düzeltici faaliyetlerin etkili olduğuna dair kanıtların sağlanması.  Analizin sonuçları ve analiz sonucundan kaynaklanan faaliyetler ile ilgili dokümante edilmiş bilgi muhafaza edilmekte midir?  Sonuçlar üst yönetime rapor edilmekte ve yönetim gözden geçirmesinde (bk. 9.3) ve GGYS’nin güncellenmesinde (bk. 10.3) girdi olarak kullanılmakta mıdır? | Analiz ve değerlendirmelerinin uygulandığı görüldü.  Müşteri memnuniyeti, ürün şartlarına uygunluk, dahil olmak üzere, proseslerin ve ürünlerin özellikleri ve eğilimleri ve tedarikçilerle ilgili veri analizleri, ilgili bölümlerde incelendi.  Örnek: æornek913æ |
| 9.2  9.2.1  9.2.2 | İç denetim  Kuruluş, GGYS’nin aşağıdaki hususları karşılayıp karşılamadığına dair bilgi edinmek için planlı aralıklarla GGYS’nin iç denetimini yapmakta mıdır?  a) Sistem, aşağıdakilere uygun mudur?  1) kuruluşun kendi GGYS’sine dair gereklilikler;  2) bu standardın gereklilikleri;  b) etkili olarak uygulanıp sürekliliği sağlanmakta mıdır?  Kuruluş,  a) ilgili proseslerin önemini, GGYS’deki değişiklikleri ve önceki izlemelerin, ölçmelerin ve denetimlerin sonuçlarını hesaba katan, sıklık, yöntemler, sorumluluklar, planlama gereklilikleri ve raporlama dâhil bir denetim programı/programları planlamış, uygulamakta ve sürdürmekte midir?  b) denetim kriterleri ve her bir denetimin kapsamını belirlenmiş midir?  c) yetkin denetçileri seçmiş ve denetim sürecinin nesnellik ve tarafsızlığını sağlamış mıdır?  d) denetim sonuçlarının gıda güvenliği ekibine ve ilgili yönetime raporlandığını garanti etmiş midir?  e) denetim programı ve denetim sonuçlarının uygulanmasına kanıt olarak dokümante edilmiş bilgileri muhafaza etmekte midir?  f) üzerinde anlaşmaya varılmış süre içinde gerekli düzeltmeyi yapmakta ve gerekli düzeltici faaliyetleri gerçekleştirmekte midir?  g) GGYS’nin gıda güvenliği politikasının amaçlarını (bk. 5.2) ve GGYS’nin (bk. 6.2) hedeflerini karşılayıp karşılamadığını belirlemiş midir?  Kuruluşun gerçekleştireceği takip faaliyetleri, alınan tedbirlerin doğrulanmasını ve doğrulama sonuçlarının raporlanmasını kapsamakta mıdır? | æicdenetimproæ uygulandığı görüldü.  İç denetimler için, æicdenetimplaniæ oluşturulduğu görüldü.  İç denetim planı doğrultusunda, iç denetimlerin, æicdenetimtarihiæ tarihinde yapılmış olduğu görüldü.  İç denetimlerin, æicdenetcileræ tarafından gerçekleştirildiği görüldü. Her bir denetçinin de prosedürleri uyarınca entegre yönetim sistemleri ve iç denetim konularında eğitim almış olduğu görüldü.  Denetçilerin, denetim yapılan fonksiyonlardan bağımsız olmaları gözetilerek görevlendirildikleri görüldü.  İç denetimlerin, æicdenetimsorulistesiæ kullanılarak yapıldığı görüldü.  İç denetimler sonrasında, æicdenetimraporuæ oluşturulduğu görüldü.  İç denetimlerde, æicdenetimuygsayisiæ adet uygunsuzluk bulunduğu görüldü. |
| 9.3  9.3.1  9.3.2  9.3.3 | Yönetim gözden geçirmesi  Genel  Üst yönetim, kuruluşun GGYS’ni, bu sistemin uygunluk, yeterlilik ve etkililiğinin sürekliliğini temin etmek için planlanmış aralıklarla gözden geçirmekte midir?  Yönetim gözden geçirmesinin girdileri  Yönetim gözden geçirmesi aşağıdaki hususları dikkate almış mıdır?  a) önceki yönetim gözden geçirmelerinde ele alınan faaliyetlerin durumu;  b) kuruluş yapısındaki değişiklikler ve kuruluşun kapsamı dâhil, GGYS ile ilgili önemli iç ve dış hususlardaki değişiklikler (bk. 4.1);  c) aşağıdaki eğilimler dâhil, GGYS’nin performansı ve etkililiği ile ilgili bilgi:  1) sistem güncelleme sonucu/sonuçları (bk. 4.4 ve10.3);  2) izleme ve ölçme sonuçları;  3) ÖGP’ler ve tehlike kontrol planı ile ilgili doğrulama faaliyetleri sonuçlarının analizi (bk. 8.8.2);  4) uygunsuzluklar ve düzeltici faaliyetler;  5) denetim sonuçları (iç ve dış);  6) muayeneler (ör. düzenleyici kuruluş, müşteri);  7) dış tedarikçilerin performansı;  8) risk ve fırsatların ve bunlara karşılık olarak yapılan faaliyetlerin etkililiğinin gözden geçirilmesi (bk. 6.1);  9) GGYS amaçlarının ne düzeyde yerine getirildiği;  d) kaynakların yeterliliği;  e) bir acil durum, bir olay (bk. 8.4.2) veya meydana gelmiş geri çekme/geri çağırma vakası (bk. 8.9.5);  f) ilgili tarafların istek ve şikayetleri dâhil, dış (bk. 7.4.2) ve iç (bk. 7.4.3) haberleşmeden elde edilen önemli bilgi;  g) sürekli iyileştirme için fırsatlar.  Veri, üst yönetimin bilgiyi GGYS’nin beyan edilen amaçları ile ilişkilendirebilmesini sağlayacak bir şekilde sunulmuş mudur?  Yönetim gözden geçirmesi çıktıları  Yönetim gözden geçirmesine ait çıktılar aşağıdakileri içermekte midir?  a) sürekli iyileştirme fırsatları ile ilgili kararlar ve faaliyetler;  b) kaynak ihtiyaçları ve gıda güvenliği politikasının gözden geçirilmesi ile GGYS amaçları dâhil, GGYS’nin tüm güncellenme ve revizyon ihtiyaçları.  Kuruluş, yönetim gözden geçirmelerinin kanıtı olarak dokümante edilmiş bilgileri muhafaza etmekte midir? | Yönetimin gözden geçirmesi için, æyggdokproænün uygulandığı ve yönetimin gözden geçirmesinin, yılda æyggsayisiæ defa gerçekleştirilmekte olduğu görüldü.  æyggyiliæ yılı YGG’ nin æyggtarihiæ tarihinde gerçekleştirildiği görüldü.    Yönetimin gözden geçirmesi için, æyggtoplantiformuæ oluşturulduğu ve uygulandığı görüldü. Girdilerin, tüm ilgili standardları kapsayacak şekilde æyggkonusayisiæ başlıkta oluşturulduğu tespit edildi.  Toplantının æyggkatilimcilaræ katılımı ile gerçekleştirildiği görüldü.  Toplantı girdileri ve çıktıları incelendi, ilgili standardların şartlarının karşılandığı görüldü. |
| 10  10.1  10.1.1  10.1.2 | İyileştirme  Uygunsuzluk ve düzeltici faaliyet  Bir uygunsuzluk meydana geldiğinde, kuruluş:  a) uygunsuzluğa karşı harekete geçmekte midir? ve geçerli ise,  1) önlem alıp, uygunsuzluğu kontrol altına almış ve düzeltmiş midir?  2) uygunsuzluğun sonuçlarını ele almış mıdır?  b) aşağıdakiler yapılarak uygunsuzluğun tekrar meydana gelmemesi veya başka bir yerde ortaya çıkmaması için uygunsuzluğun sebeplerinin ortadan kaldırılması amacıyla faaliyete geçme ihtiyacını değerlendirmiş midir?  1) uygunsuzluğun gözden geçirilmesi;  2) uygunsuzluğun nedenlerinin belirlenmesi;  3) benzer uygunsuzlukların var olup olmadığının veya potansiyel olarak meydana gelme olasılığının belirlenmesi;  c) ihtiyaç duyulan tüm faaliyetleri uygulamalıdır;  d) gerçekleştirilen düzeltici faaliyetlerin etkililiğini gözden geçirmelidir;  e) gerekli olduğu durumda GGYS’de değişiklikler yapmalıdır.  Düzeltici faaliyetler, karşılaşılan uygunsuzlukların etkileri ile orantılı mıdır?  Kuruluş, dokümante edilmiş bilgileri aşağıdakilerin kanıtı olarak muhafaza etmekte midir?  a) uygunsuzlukların ve akabinde gerçekleştirilen faaliyetlerin niteliği;  b) her türlü düzeltici faaliyetin sonuçları. | ædofproæ uygulandığı görüldü.  Düzeltici faaliyet taleplerinin, ædofformuæ ile Entegre Yönetim Temsilcisine iletildiği görüldü.  Başlatılan düzeltici faaliyetlerin, ædoftakipformuæ ile Entegre Yönetim Temsilcisi tarafından takip edildiği görüldü.  ædofyiliæ yılında, toplam ædofsayisiæ DF açılmış olduğu görüldü. ædofkapatilanæ tanesinin kapatılmış, ædofdevamedenæ tanesinin de devam ettiği görüldü.  Örnek: æornek1021æ |
| 10.2 | Sürekli İyileştirme  Kuruluş, GGYS’nin uygunluğunu, yeterliliğini ve etkililiğini sürekli iyileştirmekte midir?  Üst yönetim, haberleşme (bk. 7.4), yönetim gözden geçirmesi (bk. 9.3), iç denetim (bk. 9.2), doğrulama faaliyetlerinin sonuçlarının analizi (bk. 8.8.2), kontrol tedbiri/tedbirlerinin ve kontrol tedbiri/kontrol tedbirleri kombinasyonu/kombinasyonlarının geçerli kılınması (bk. 8.5.3), düzeltici faaliyetler (bk. 8.9.3) ve GGYS güncellemesi (bk. 10.3) kullanarak kuruluşun GGYS’nin etkililiğini sürekli olarak iyileştirmesini sağlamakta mıdır? | Yönetim sisteminin uygunluğunu, yeterliliğini ve etkinliğinin, belirlenen iyileştirme için fırsatlarının uygulanması suretiyle sürekli iyileştirildiği görüldü. |
| 10.3 | Gıda güvenliği yönetim sisteminin güncellenmesi  Üst yönetim, GGYS’nin sürekli olarak güncellenmesini sağlamakta mıdır? Bu amaca ulaşmak için gıda güvenliği ekibi GGYS’yi planlanmış aralıklarla değerlendirmekte midir? Bu ekip, tehlike analizini (bk. 8.5.2), oluşturulan tehlike kontrol planını (bk. 8.5.4) ve oluşturulan ÖGP’leri (bk. 8.2) gözden geçirmeye gerek olup olmadığını değerlendirmekte midir?  Güncelleme faaliyetleri, aşağıdakileri esas almakta mıdır?  a) iç ve dış haberleşme girdileri (bk. 7.4);  b) GGYS’nin uygunluğu, yeterliliği ve etkililiği konusunda başka bilgilerden sağlanan girdiler;  c) doğrulama faaliyetlerinin (bk. 9.1.2) sonuçlarının analizinin çıktıları;  d) yönetim gözden geçirmeden elde edilen çıktılar (bk. 9.3).  Sistem güncelleme faaliyetleri dokümante edilmiş bilgi olarak muhafaza edilmekte ve yönetim gözden geçirmesine girdi olmak üzere raporlanmakta mıdır? (bk. 9.3). | GGYS’nin sürekli olarak güncellenmesinin sağlanması amacıyla, Gıda Güvenliği Ekibi tarafından, æggekiptoplantiformuæ doğrultusunda, değerlendirme yapıldığı görüldü.  Bu değerlendirmede; tehlike analizi, oluşturulan tehlike kontrol planı ve oluşturulan ÖGP’lerin, gözden geçirmeye gerek olup olmadığının değerlendirildiği teyit edildi.  Örnek:  æornek103æ  Bu değerlendirmelerde, ISO 22000:2018 standardının şartlarının (iç ve dış haberleşme girdileri, GGYS’nin uygunluğu, yeterliliği ve etkililiği konusunda başka bilgilerden sağlanan girdiler, doğrulama faaliyetlerinin sonuçlarının analizinin çıktıları ve yönetim gözden geçirmeden elde edilen çıktılar) ele alındığı teyit edildi. |

æ/deleteggys18æ

ædeleteoicsmiicæ

| ædeleteggys18æOIC/SMIIC 1:2019 | | |
| --- | --- | --- |
| Şartlar | | Bulgular |
| 5  5.1  5.1.1  5.1.1.1 | **Gereklilikler****Gıda kaynakları** Hayvansal kökenli gıda  Helal hayvanlar  Aşağıdakiler helal hayvanlar olarak kabul edilir:   1. Sığır, bufalo, koyun, keçi, deve, tavuk, kaz, ördek ve hindi gibi evcilleştirilmiş hayvanlar, 2. Geyik, antilop, dağ keçisi ve yabani sığır gibi yırtıcı olmayan vahşi hayvanlar, 3. Güvercin, serçe, bıldırcın, sığırcık ve devekuşu gibi yırtıcı olmayan kuşlar. 4. Çekirge. | æfirmaadiilkæ bünyesinde, ækesimiyapilanæ gibi hayvanların kesiminin yapıldığı beyan ve tespit edildi.  Başvuru kapsamında yer almadığı için incelenmedi. |
| Alt kategori  CI |
| 5.1.1.2 | Helal olmayan hayvanlar  Aşağıdakiler helal olmayan hayvanlardır:   1. Domuz, köpek ve akraba türler, 2. Allah’ın (cc) adı anılmadan kesilmiş hayvanlar, 3. İslami kurallara göre kesilmemiş hayvanlar, 4. Kendiliğinden ölmüş hayvanlar (Al Maita), 5. Avını öldürmek veya kendini savunmak için uzun sivri dişleri veya ön boynuzu olan, ayı, fil, maymun ve ilgili aileler, kurt, aslan, kaplan, panter, kedi, çakal, tilki, sincap, sansar, köstebek ve gelincik, Asya timsahı ve Amerikan timsahı, vb. kara hayvanları, 6. Atmaca, şahin, kartal, akbaba, kuzgun, karga, çaylak, baykuş gibi keskin pençeleri olan yırtıcı kuşlar, 7. Fare, çıyan, akrep, yılan, yaban arıları ve sıçan ve benzeri haşereler ve zehirli hayvanlar, 8. Kertenkele, salyangoz, böcek ve larva evreleri ve benzeri tiksindirici hayvanlar, 9. İslam’da öldürülmesi yasak olan ağaçkakan, ibibik, karınca ve balarısı gibi hayvanlar (kuşlar ve böcekler dahil olmak üzere), 10. Eşek ve katırlar, 11. Boğulmuş hayvanlar, kafa darbesiyle öldürülen hayvanlar (Nateehah), düşen hayvanlar (Motaradiah), ölümcül ısırık almış hayvanlar (Motaradiah), 12. Bilinçli ve sürekli olarak bir şekilde doğası gereği zararlı maddelerle veya kendi dışkısından beslenen, temiz olması mümkün olmayan (najiis) çiftlik hayvanları.   NOT 1: Kesim işlemi gerçekleştirildikten sonra bile helal hayvanların kaçınılması gereken ve kullanılması halinde, etiket üzerinde belirtilmesi gereken bazı kısımları bulunmaktadır.  NOT 2: Helal olmayan hayvanlardan elde edilen hiç bir içerik helal değildir. | æfirmaadiilkæ bünyesinde, helal olmayan hayvanların kesiminin yapılmadığı, bulundurulmadığı ve helal olmaya aykırı uygulamalar yapılmadığı beyan ve tespit edildi.  Örnek: æornek51121æ  æfirmaadiilkæ ækesimsonrasikacinilanæ bünyesinde, kesim işlemi gerçekleştirildikten sonra, helal hayvanlarla (sığır, koyun, keçi, tavuk ve hindi) ilgili, kaçınılması gereken veya kullanılması halinde, etiket üzerinde belirtilmesi gereken bazı kısımların bulunduğu görüldü.  Örnek: æornek51122æ Sadece dana eti kullanılmıştır, Tavuk ürünleri içememektedir.  æfirmaadiilkæ æjelalolmayanicerikæ bünyesinde, helal olmayan hayvanlardan elde edilen hiç bir içerik kullanılmadığı beyan ve tespit edildi.  Başvuru kapsamında yer almadığı için incelenmedi. |
| Alt kategori  CI |
| 5.1.2 | Su hayvanları   1. Pullu balık, karides çeşitleri, pullu balıkların yumurtaları ve bunların yan ürünleri helaldir. Pulsuz balıklar ve yan ürünleri dâhil olmak üzere diğer su hayvanları helaldir (uygun bir şekilde etiketlenmeleri gerekir. Bakınız Madde 12.1.2.2). 2. Sağlığa zararlı ve zehirli olan hiç bir su hayvanı, zehirli ve zararlı kısımları çıkartılmadığı prosesler helal değildir. | æfirmaadiilkæ bünyesinde, sadece æsuhayvanlariæ pulu balık, karides çeşitleri, pullu balıkların yumurtaları ve yan ürünleri olduğu tespit edildi.  Sağlığa zararlı ve zehirli olan hiç bir su hayvanının zehirli ve zararlı kısımlarının çıkartıldığı proses olmadığı tespit edildi.  Başvuru kapsamında yer almadığı için incelenmedi. |
| Alt kategori  CI |
| 5.1.3 | Amfibiyenler  Hiç bir amfibiyen (kurbağa, semender vb.) helal değildir. | æfirmaadiilkæ bünyesinde, üretilen ürünlerde, amfibiyen (kurbağa, semender vb.) kullanılmadığı beyan ve tespit edildi.  Örnek: æornek513smiicæ  Ürünlerde, amfibiyen kullanılmadığı için incelenmedi. |
| Alt kategori  CI |
| 5.1.4 | Bitkisel kökenli gıdalar  Zararlı ve zehirli bitkiler hariç olmak üzere, bitkiler ve ürünleri helaldir. Zehirli ve zararlı kısımları çıkartıldığında helaldir. | æfirmaadiilkæ bünyesinde, üretilen ürünlerde, zararlı ve zehirli bitkiler ve kullanılmadığı beyan ve tespit edildi.  Örnek: æornek514smiicæ  Ürünlerde, bitkisel kökenli gıdalar kullanılmadığı için incelenmedi. |
| Alt kategori  CII |
| 5.1.5 | İnsan ve hayvan kökenli kan ve diğer maddeler  Hiç bir kan çeşidi veya yan ürünü helal değildir.  İdrar, plasenta, dışkı, kusmuk, meni, sperm ve yumurta dâhil olmak üzere, insanların ve hayvanların deliklerinden çıkan hiç bir sıvı veya nesne helal değildir.  İnsan vücudunun herhangi bir kısmının tüketilmesi helal değildir. | æfirmaadiilkæ bünyesinde, üretilen ürünlerde insan ve hayvan kökenli kan ve diğer maddeler kullanılmadığı beyan ve tespit edildi.  Örnek: æornek515smiicæ  Ürünlerde, İnsan ve hayvan kökenli kan ve diğer maddeler kullanılmadığı için incelenmedi. |
| Kategori  C |
| 5.2  5.2.1 | Hayvan kesim kuralları  Kesilecek hayvanda aranan şartlar   1. Kesilecek hayvan helal hayvanlardan biri olmalıdır. 2. Veterinerlik hizmetlerinden sorumlu kuruluş, kesilecek hayvanın sağlıklı olduğunu teyit eden bir belge yayınlamalıdır. 3. Kesilecek hayvan kesim sırasında canlı olmalıdır. Kesim işlemi hayvanların işkence görmesine neden olmamalıdır. Hayvan canlı durumdayken, hayvanının bir uzvunun kesilmesi yasaktır. 4. Standard veteriner prosedürünün uygulanmasının ardından, sadece uygun yemle beslenmiş hayvanların kesilmesine izin verilir. 5. Hayvanlar uzak bir mesafeden getirilmişse, kesim işleminden önce dinlendirilmeleri gerekir. 6. Hayvanların doğası gereği uygun olmayan maddeler içeren yemle beslenmeleri yasaktır. Hayvan yemleri düzenli olarak diğer hayvanların parçalarını içermemelidir. | - æfirmaadiilkæ bünyesinde, sığır, koyun, keçi, tavuk ve hindi kesildiği tespit edildi.  - Kesilen hayvanlarla ilgili, kesilecek hayvanların sağlıklı olduğunu teyit eden; æveterinersaglikraporuæ il içi kesimlerde, kuruluşun Veteriner Hekimi (adı soyadı) tarafından düzenlenen Nakil Beyannamesi ve Kesime Gönderilecek Hayvanlara Ait Bilgi Formu, il dışı kesimlerde, ilgili (İlçe ismi) )İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü tarafından verilen Veteriner Sağlık Raporu görüldü.  Örnek:  æornek5211smiicæ  XX.YY.ZZ tarihli Nakil Beyannamesi ve XX.YY.ZZ tarihli Kesime Gönderilecek Hayvanlara Ait Bilgi Formu incelendi.  - Kesilecek hayvanların, kesim sırasında canlı olması gereğinin, ækesimtalimatiænda tanımlandığı görüldü.  Örnek:  æornek5212smiicæ  XX.YY.ZZZZ tarihli kesim işlemi izlenerek; kesilecek hayvanların canlı olduğu, hayvanların işkence görmeden kesiminin yapıldığı ve hayvanlar canlı durumdayken, her hangi bir uzvunun kesilmediği gözlemlendi.  - æfirmaadiilkæ bünyesinde, kesim öncesinde, sadece uygun yemle beslenmiş hayvanların kesilmesine izin verildiği, hayvanların doğası gereği uygun olmayan maddeler içeren yemle beslenmediği, yemlerin diğer hayvanların parçalarını içermediği kontrol edildi. æveterinersaglikraporuæ ile teyit edildi.  Örnek:  æornek5213smiicæ  - Hayvanlar, uzak bir mesafeden getirilmişse, getirildiği tarih ve kesim tarihi kesim işleminden önce teyit edildi.  Örnek:  æornek5214smiicæ  XX.YY.ZZ tarihli Nakil Beyannamesi ve XX.YY.ZZ tarihli Kesime Gönderilecek Hayvanlara Ait Bilgi Formu incelendi. |
| Alt kategori  CI |
| 5.2.2 | **Kasap**  1. Kesimi yapacak kasap akli melekeleri yerinde ve İslami kurallara uygun hayvan kesimi kurallarını ve koşulları tam olarak anlamış olan yetişkin bir Müslüman olmalıdır. 2. Kesimi yapacak kasap sağlık, hijyen, sanitasyon ve helal kesim kuralları konusunda yetkili bir kurumdan alınmış helal kesim sertifikasına sahip olmalıdır. | Kesimi yapacak kasap ækasapadiæ’ in akli melekeleri yerinde olduğu ve İslami kurallara uygun hayvan kesimi kurallarını ve koşullarını tam olarak anlamış olan yetişkin bir Müslüman olduğu teyit edildi.  Örnek: æornek522smiicæ …..’ in XX.YY.ZZZZ tarihli eğitim kaydı görüldü.  Kesimi yapacak kasap ækasapadiæ’ nın sağlık, hijyen, sanitasyon ve helal kesim kuralları konusunda eğitim almış olduğu görüldü.  Örnek: æornek522smiicæ |
| Alt kategori  CI |
| 5.2.3 | **Kesimde kullanılacak araçlar ve gereçler**  1. Kesim hatlarının, gıdaya uygun araç ve gereçlerin temiz tutulması ve sadece helal kesim amacıyla kullanılması gerekir. 2. Hayvanın kafasını kesecek olan bıçak keskin ve çelikten yapılmış olmalıdır. 3. Kesim araçları, kütle veya basınçla değil, keskin uçları ile kesmelidir. 4. Kemik, tırnak ve dişler kesim aracı olarak kullanılamaz. | Kesim hatlarının gıdaya uygun olduğu, araç ve gereçlerin temiz tutulduğu, kayıt altına alındığı ve sadece helal kesim amacıyla kullanıldığı teyit edildi.  Örnek:  æornek523smiicæ  XX.YY.ZZ tarihli P.05.FR.04 İşletme Temizlik Kontrol Formu incelendi.  Hayvanın kafasını kesecek olan bıçakların, keskin ve çelikten yapılmış olduğu teyit edildi.  Kesim araçlarının, kütle veya basınçla değil, keskin uçları ile kestiği teyit edildi.  Kemik, tırnak ve dişlerin, kesim aracı olarak kullanılmadığı teyit edildi |
| Alt kategori  CI |
| 5.2.4 | **Kesimhaneler** Kesimhaneler sadece helal hayvanlar ve helal kesim işlemleri için kullanılmalıdır ve Kodeks CAC/RCP 1 veya ISO 22000 veya ISO/TS 22002 standardlarında (tüm bölümlerinde) tanımlanan ön gereksinim programlarının gerekliliklerini karşılamalıdır. Kesimhanelerin fiziksel şartları yasal gereklilikleri sağlamalıdır. Kesimhanenin fiziksel şartları aşağıdaki olanaklara sahip olmalıdır:   1. Sağlık kontrolleri için uygun bir alan sağlayan iniş alanı, 2. Girişte hayvanı kaldırmak için, hayvanın doğasına uygun bir şekilde, elektrikle otomatik veya elle çalışan bir sistemi olan özel bir alan, 3. İş akışının ardışıklığını sağlayan, otomatik, hareketli veya elle çalışan zincir raylı sistem, 4. Sığır ve keçiye özel tasarlanmış olan, çalışanların hayvanların derisini yüzmesine ve karkas hazırlamasına yardım eden, kolay ve verimli çalışma sağlayan sabit veya hareketli yükleme platformları ve indirme alanları, 5. Tartım düzenekleri 6. Karkas yıkama tesisleri (tazyikli su, tercihen otomatik), 7. Kirli aletleri (bıçak, askı, vb.) yıkamak, dezenfekte veya sterilize etmek için her zaman sıcak suyu bulunan kaplar, antiseptik sıvı bulunduran küvetler ve ayakla, dizle veya fotoselle çalışan bir musluğu olan kazan, 8. Sürekli kullanılabilir durumda temiz ve tazyikli su, 9. Tüm dezenfektanlar ve antiseptik sıvıların helal gıda sektöründe kullanılması uygun olanlardan seçilmesi gerekmektedir. Helal gıdalarla temas eden makina veya cihazların temizliği veya bakımı sırasında, helal olmayan veya gıdada kullanılmaması gereken unsur veya madde içeren yağlar veya temizlik sıvıları veya dezenfektanlar kullanılamaz. | Kesimhanenin, sadece helal hayvanlar ve helal kesim için kullanıldığı teyit edildi.  ISO 22000 veya ISO/TS 22002 standardları gerekliliklerini karşılayan, ön gereksinim programlarının tanımlandığı ÖGP dokümanları görüldü.  Örnek: æoogpplaniæ incelendi.  Kesimhanenin fiziksel şartlarının, ækesimhaneyasalsartlaræ Kırmızı Et ve Et Ürünleri Üretim Tesislerinin Çalışma ve Denetleme Usul ve Esaslarına Dair Yönetmelik / Kanatlı Hayvan Eti ve Et Ürünleri Üretim Tesislerinin Çalışma ve Denetleme Usul ve Esaslarına Dair Yönetmeliğin gerektirdiği ve aşağıdaki olanaklara sahip olduğu görüldü.  - Sağlık kontrolleri için uygun bir alan sağlayan iniş alanı,  - Girişte hayvanı kaldırmak için, hayvanın doğasına uygun bir şekilde, elektrikle otomatik veya elle çalışan bir sistemi olan özel bir alan,  - İş akışının ardışıklığını sağlayan, otomatik, hareketli veya elle çalışan zincir raylı sistem,  - Sığır ve keçiye özel tasarlanmış olan, çalışanların hayvanların derisini yüzmesine ve karkas hazırlamasına yardım eden, kolay ve verimli çalışma sağlayan sabit veya hareketli yükleme platformları ve indirme alanları,  - Tartım düzenekleri  - Karkas yıkama tesisleri (tazyikli su, tercihen otomatik),  - Kirli aletleri (bıçak, askı, vb.) yıkamak, dezenfekte veya sterilize etmek için, her zaman sıcak suyu bulunan kaplar, antiseptik sıvı bulunduran küvetler ve ayakla, dizle veya fotoselle çalışan bir musluğu olan kazan,  - Sürekli kullanılabilir durumda temiz ve tazyikli su,  - Tüm dezenfektanlar ve antiseptik sıvıların, helal gıda sektöründe kullanılması uygun olanlardan seçildiği  teyit edildi.  Örnek:  æornek5241smiicæ  P.05 Hijyen ve Sanitasyon Prosedürü  P.05.PL.02 ÖGP Planı  SDS’ler  Helal gıdalarla temas eden makina veya cihazların temizliği veya bakımı sırasında, helal olmayan veya gıdada kullanılmaması gereken unsur veya madde içeren yağlar veya temizlik sıvıları veya dezenfektanlar kullanılmadığı teyit edildi.  Örnek: æornek5242smiicæ Güvenlik Bilgi Formları (SDS) Formları |
| Alt kategori  CI |
| 5.2.5 | **Sersemletme**  1. Hayvanların sersemletilmesi için beyin darbesine maruz bırakılmasına (bilinç kaybı) ilişkin tüm uygulamalar yasaktır. Ancak, elektrik şoku verilmesinin gerekli ve tek çıkar yolu teşkil ettiği durumlarda (örneğin hayvanı sakinleştirmenin gerektiği veya hayvanın direnmek için şiddet uyguladığı hallerde), elektrik akımının uygulanmasına izin verilen süre ve akım değeri OIC/SMIIC 1 standardın Ek A’sında verilen değerlere uygun olacaktır. 2. Sersemletme işlemi sırasında, aşağıdaki kurallar uygulanacaktır:  * Hayvanların sersemletme işleminin sonrasında ve kesim işleminden önce canlı olması gerekir. Canlılığın göstergesi ise kesim sonrası hareketidir. Kesim işleminden önce ölü olan hayvan, ölümcül ısırık/darbe almış (Mawqouza) olarak kabul edilmelidir.   Hayvanların iğneli bir silahla, balta, çekiç yardımıyla veya şişirilerek yere yıkılması yasaktır. | Hayvanların sersemletilmesi için beyin darbesine maruz bırakılmasına (bilinç kaybı) ilişkin her hangi bir uygulama yapılmadığı teyit edildi. æsersemletmeæ Ancak, elektrik şoku verilmesinin gerekli ve tek çıkar yolu teşkil ettiği durumlarda (örneğin hayvanı sakinleştirmenin gerektiği veya hayvanın direnmek için şiddet uyguladığı hallerde), elektrik akımının uygulanmasına izin verilen süre ve akım değeri OIC/SMIIC 1 standardın Ek A’sında verilen değerlere uygun olduğu görüldü.  Örnek:  æornek525smiicæ  Elektrik şoku verilmesi yoluyla hayvanların sersemletme işlemi sonrasında ve kesim işleminden önce canlı olduğu, kesim sonrası hareketi ile gözlemlendi.  Hayvanların iğneli bir silahla, balta, çekiç yardımıyla veya şişirilerek yere yıkılmadığı teyit edildi. |
| Alt kategori  CI |
| 5.2.6  5.2.6.1  5.2.6.1.1 | **Kesim işlemleri** Hayvanların kesim işlemleri  Madde 5.2.1 uyarınca, aşağıdaki gerekliliklerin yerine getirilmesi gerekmektedir:  Kesim öncesi hayvanların sağlık kontrollerinin yapılması  Ölüm öncesi kontrolüne ek olarak, aşağıdaki gerekliliklerin yerine getirilmesi gerekmektedir:   * Kesilecek hayvanların standard muayene metodolojileri uyarınca nitelikli bir veteriner tarafından kontrol edilmesi gerekmektedir; * Gebeliğinin üçte birini tamamlamış olan hayvanların kesilmemesi gerekmektedir. | Kesim öncesi, veteriner æveterineradiæ tarafından, hayvanların sağlık kontrollerinin yapıldığı teyit edildi.  Örnek:  æornek5261smiicæ  XX.YY.ZZ tarihli antemortem muayenesi incelendi.  Gebeliğinin üçte birini tamamlamış olan hayvanların kesilmeyeceğine ilişkin gerekliliğin, ækesimtalimatiænda tanımlanmış olduğu görüldü ve Antemortem (Kesim öncesi) kaydı ile teyit edildi.  Örnek: æornek5262smiicæ Antemortem (Kesim öncesi) kayıtları |
| Alt kategori  CI |
| 5.2.6.1.2 | Hayvanların temizlenmesi  Kesime gönderilen hayvanlar, dışkıdan, idrardan ve çamurdan arındırılmış halde olmalıdır. Kirli hayvanların, varsa padoklarda (etrafı çevreli çayır) temizlenmesi gerekir. | Kesime gönderilen hayvanların, dışkıdan, idrardan ve çamurdan arındırılmış halde oldukları, kirli hayvanların, varsa padoklarda (etrafı çevreli çayır) temizleneceğinin, , æhelalkesimproæ P.18 Helal Kesim Prosedürü (26.08.2020 Rev:00) nda tanımlanmış olduğu görüldü ve uygulama teyit edildi.  Örnek: ætarihlikesimæ |
| Alt kategori  CI |
| 5.2.6.1.3 | Farklı hayvanların karışmasının önlenmesi  Farklı hayvanların padoklara sevki, temizlenmeleri ve kesimhaneye sevki sırasında karışmaması için gereken özen gösterilmelidir. | Farklı hayvanların padoklara sevki, temizlenmeleri ve kesimhaneye sevki sırasında karışmaması için gereken özenin gösterilmesi gerektiğinin, æhelalkesimproæ nda tanımlanmış olduğu görüldü ve uygulama teyit edildi.  Örnek: ætarihlikesimæ |
| Alt kategori  CI |
| 5.2.6.1.4 | Hayvanların kesim alanına yönlendirilmesi  Kesilecek hayvanlar, eğitimli personel tarafından, eziyete maruz kalmadan, bir koridor boyunca kesim alanına yönlendirilmelidir.  Hayvanların içinden geçtiği koridorun sonunda, hayvanların sıra içinde beklemesi ve hareketli bir perde veya bölme yardımıyla, kesilen hayvanları görmemesi sağlanmalıdır. | Kesilecek hayvanların, eğitimli personel tarafından, eziyete maruz kalmadan, bir koridor boyunca kesim alanına yönlendirilmesi gerektiğinin, æhelalkesimproæ nda tanımlanmış olduğu görüldü ve uygulama teyit edildi.  Hayvanların içinden geçtiği koridorun sonunda, hayvanların sıra içinde beklemesi ve hareketli bir perde veya bölme yardımıyla, kesilen hayvanları görmemesi gereğinin æhelalkesimproæ nda tanımlanmış olduğu görüldü ve uygulama teyit edildi.  Örnek: ætarihlikesimæ |
| Alt kategori  CI |
| 5.2.6.1.5 | İşlem   1. Hayvan kaldırıldıktan veya yüzü Kıbleye (Kâbe yönüne) dönük bir şekilde sol tarafına yatırıldıktan sonra kesilmelidir. Hayvan kaldırılırken, uzanması sağlanırken acısı azaltılmalı ve o pozisyonda fazla bekletilmemelidir. 2. Hayvanların kesilmesi sırasında, kasap “Allah’ın adına” anlamına gelen “BİSMİLLAHİRRAHMANİRRAHİM” diyerek besmele çekmeli ve Allah’ın adından başka bir isim anmamalıdır. Aksi takdirde, kesim işlemi helal olma özelliğini yitirir. Allah’ın adının her bir kesimde (zabiha/kesilen hayvan) anılması gerekmektedir. 3. Kesim işlemi her hayvana sadece bir kez uygulanmalıdır. Hayvanın testere makinası ile kesimine ancak kesim sırasında, kesme bıçağının hayvandan geri çekilmemesi şartıyla izin verilir. 4. Helal kesim gırtlağın (Âdem elmas) hemen altında bir noktada boyna ve uzun boyunlu hayvanlarda daha üst kısma kesik atılması ile başlamalıdır. 5. Hayvanların kanamasını ve ölümünü hızlandırmak için, kesim işlemi, soluk borusu (halqum), yemek borusu (mari) ve hem boyun arteri hem de iki şah damarı (wadajain) kesilmelidir. Kanama kendiliğinden gerçekleşmeli ve tamamlanmalıdır. Kanama süresi kanamanın bitmesine ve hayvanın ölümünün tamamlanmasına yetecek kadar uzun olmalıdır. Hayvanın/kuşun omuriliğinin kesilmesine, sadece ölüm sonrasında kanamanın gerçekleşmesi için izin verilir. 6. Devenin kesimi Nahr tekniği ile yapılmalıdır. | Kesim işlemlerinin, ækesimtalimatiæ uyarınca gerçekleştirildiği görüldü.  Hayvan kaldırıldıktan veya yüzü Kıbleye (Kâbe yönüne) dönük bir şekilde sol tarafına yatırıldıktan sonra kesildiği, hayvan kaldırılırken, uzanması sağlanırken acısının azaltılmasının ve o pozisyonda fazla bekletilmemesinin sağlandığı görüldü.  Örnek: ætarihlikesimæ  Hayvanların kesilmesi sırasında, kasabın besmele çektiği ve Allah’ın adından başka bir isim anmadığı ve Allah’ın adının her bir kesimde (zabiha/kesilen hayvan) anıldığı teyit edildi.  Kesim işleminin her hayvana sadece bir kez uygulandığı, teyit edildi.  æhayvankesimyontemiæ  Hayvanın testere makinası ile kesiminin, kesme bıçağının hayvandan geri çekilmeden yapıldığı gözlemlendi.    Helal kesim gerekliliklerine uyulduğu teyit edildi.  Örnek: ætarihlikesimæ |
| Alt kategori  CI |
| 5.2.6.1.6 | Karkas ve sakatatın kesim sonrası kontrolü  Kesim sonrası kontrolü nitelikli bir veteriner tarafından gerçekleştirilmelidir. Karkas veya karkas parçalarının sağlık ve hijyen şartlarını sağlayıp sağlamadığına ilişkin karar CAC/RCP 58’e (Et İçin Hijyenik Uygulama Kuralları) göre verilmelidir. | Kesim sonrası kontrolünün, veteriner æveterineradiæ tarafından æpostportemæPostmortem (Kesim sonrası) kaydı/Formu uyarınca gerçekleştirildiği görüldü.  Örnek: æornek52616æ XX.YY.ZZ tarihli P.08 FR.04 Postmortem (Kesim sonrası) Formu  Karkas veya karkas parçalarının sağlık ve hijyen şartlarını sağlayıp sağlamadığına ilişkin kararın, ækuralyonetmeligiæHayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği ve Gıda Hijyeni Yönetmeliğine göre verildiği teyit edildi.  Örnek: æornek52616æ |
| Alt kategori  CI |
| 5.2.6.1.7 | Karkasın yıkanması ve damgalanması  Yıkama, kurutma, soğutma ve dondurma işlemleri, uygun araç-gereçler ve ekipmanlarla gerçekleştirilmelidir. Damgalama işlemi gıdalarda kullanılmaya uygun ve helal içerikli mürekkep ile yapılmalıdır. Soğutma oda sıcaklığı, en fazla 4°C olmalıdır. | Yıkama, kurutma, soğutma ve dondurma işlemlerinin, uygun araç-gereçler ve ekipmanlarla gerçekleştirildiği ve helal gerekliliklerine uymayan her hangi bir durum olmadığı teyit edildi.  Damgalama işleminin, gıdalarda kullanılmaya uygun ve helal içerikli mürekkep ile yapıldığı teyit edildi.  Örnek: æornek52617æ… tarihli kayıt  Soğutma oda sıcaklığının, … °C (en fazla 4°C olmalıdır) olduğu teyit edildi. |
| Alt kategori  CI |
| 5.2.6.2 | Kanatlı hayvanlarının kesim işlemi   1. Mekanik kesim yapılacağı hallerde, EK C referans doküman olarak kullanılmalıdır. 2. Madde 5.2.1’e ek olarak, aşağıdaki gerekliliklerin yerine getirilmesi gerekmektedir. | Kesim işlemlerinin, ækesimtalimatiæ uyarınca gerçekleştirildiği görüldü.  Örnek: XX.YY.ZZ kesim kayıtları |
| Alt kategori  CI |
| 5.2.6.2.1 | Kanatlı hayvanların kesimhaneye alınması ve kesime sevk edilmesi  Kesimhaneye alınan kanatlı hayvanların mümkün olan en kısa sürede kesime sevk edilmesi gerekmektedir. | Kesimhaneye alınan kanatlı hayvanların, mümkün olan en kısa sürede kesime sevk edildiği teyit edildi.  Örnek: XX.YY.ZZ kesim kayıtları |
| Alt kategori  CI |
| 5.2.6.2.2 | Kanatlı hayvanlarının kesim öncesinde sağlık kontrolünden geçmesi  Kesim öncesindeki kontrole ek olarak, aşağıdaki gereklilikler geçerlidir.   1. Kesilecek kanatlı hayvanlarının, nitelikli bir veteriner tarafından aşağıdaki standard kontrol metodolojileri kullanılarak kontrol edilmesi gerekmektedir. Hasta olduğu tespit edilen veya hasta veya ölü olduğundan şüphe edilen kanatlı hayvanların, alandan çıkartılarak tecrit alanına alınması ve ardından ilgili prosedürün uygulanması gerekmektedir. 2. Alınan kanatlı hayvanların hâlihazırda ölü olup olmadığı kontrol edilmesi veya ölmekte olan kanatlı hayvanlarının hatta alınmamasının sağlanması gerekmektedir. | Kesilecek kanatlı hayvanlarının, veteriner æveterineradiæ tarafından, æpostportemæAntemortem (Kesim öncesi) kayıtları/Formu ile kontrol edildiği görüldü.  Örnek: XX.YY.ZZ tarihli Antemortem (Kesim öncesi) kayıtları  Hasta olduğu tespit edilen, hasta veya ölü olduğundan şüphe edilen kanatlı hayvanların, alandan çıkartılarak tecrit alanına alındığı görüldü.  Örnek: Antemortem (Kesim öncesi) kayıtları  Tecrit alanına alınan kanatlı hayvanların, ölü olup olmadıklarının kontrol edildiği veya ölmekte olan kanatlı hayvanların hatta alınmamasının sağlandığı teyit edildi.  Örnek: Antemortem (Kesim öncesi) kayıtları |
| Alt kategori  CI |
| 5.2.6.2.3 | Kesim işlemi   1. Kasap, İslami kurallara uygun bir şekilde, bir eliyle hayvanın başını tutmalı, onu sıkıca tutup aşağıya doğru eğmeli ve diğer elinde tuttuğu keskin kesim bıçağı ile boğazını kesmelidir. 2. Buna ek olarak, Madde 5.2.6.1.5’de belirtilen dini kurallara riayet edilmelidir. | Kesim sırasında kasabın, İslami kurallara uygun bir şekilde, bir eliyle hayvanın başını tuttuğu, aşağıya doğru eğdiği ve diğer elinde tuttuğu keskin bıçak ile boğazını kestiği teyit edildi.  Örnek: XX.YY.ZZZZ tarihli kesim işlemi |
| Alt kategori  CI |
| 5.2.6.2.3.1 | Otomasyonlu kanatlı hayvan tesislerinde elle kesim  Elle kesim, bir geçerli kılma sisteminin mevcut olduğu durumlarda kullanılabilir. Ürünün elle kesildiğini belirten bir etiketin, ürün üzerine yerleştirilmesi gerekmektedir.   1. Kasap yetişkin bir Müslüman olmalıdır. 2. Kanatlı hayvanların kesimi Madde 5.2.6.1.5.’de yer alan gerekliliklere uygun bir şekilde gerçekleştirilmelidir. 3. Kanama süresi en az 180 saniye olmalıdır. 4. Kesim işlemi, her bir kanatlı hayvan üzerinde sadece bir kez uygulanmalıdır. Hayvanın testere makinası ile kesimine ancak kesim sırasında, kesme bıçağının hayvandan geri çekilmemesi şartıyla izin verilir. 5. Hayvanların kanamasını ve ölümünü hızlandırmak için, kesim işlemi, soluk borusu (halqum), yemek borusu (mari) ve hem boyun arteri, hem de iki şah damarı (wadajain), kesilmelidir. Kanama kendiliğinden gerçekleşmeli ve tamamlanmalıdır. Kanama süresi, kanamanın bitmesine ve hayvanın ölümünün tamamlanmasına yetecek kadar uzun olmalıdır. Hayvanın/kuşun omuriliğinin kesilmesine, sadece ölüm sonrasında kanamanın gerçekleşmesi için izin verilir. | Elle kesimin uygulanması için, geçerli kılma yapıldığı teyit edildi.  Örnek: XX.YY.ZZ tarihli elle kesim etiketi  Ürünün elle kesildiğini belirten bir etiketin, ürün üzerine yerleştirildiği teyit edildi.  Ö Örnek: XX.YY.ZZ tarihli elle kesim etiketi  Kasabın, yetişkin bir Müslüman olduğu teyit edildi.  Kanama süresinin, en az 180 saniye olduğu teyit edildi.  Kesim işleminin, her bir kanatlı hayvan üzerinde sadece bir kez uygulandığı teyit edildi.  Hayvanın testere makinası ile kesimine ancak kesim sırasında, kesme bıçağının hayvandan geri çekilmemesi şartıyla izin verildiği teyit edildi.  Hayvanların kanamasını ve ölümünü hızlandırmak için, kesim işleminin doğru şekilde yapıldığı, kanamanın kendiliğinden gerçekleştiği ve tamamlandığı, kanama süresinin, kanamanın bitmesine ve hayvanın ölümünün tamamlanmasına yetecek kadar uzun olduğu teyit edildi.  Hayvanın omuriliğinin kesilmesine, sadece ölüm sonrasında kanamanın gerçekleşmesi için izin verildiği teyit edildi.  Örnek: ætarihlikesimæ |
| Alt kategori  CI |
| 5.2.6.2.4 | Tüy yolma  Karkas, tüy yolma işlemini kolaylaştırmak amacıyla ısıl işleme tabi tutulmalıdır. Isıl işlemde, kaynar su kullanımına izin verilmez. | Karkasın, tüy yolma işlemini kolaylaştırmak amacıyla ısıl işleme tabi tutulduğu (180-210 saniye arası), ısıl işlemde, kaynar su kullanımına izin verilmediği (max. 50-55 oC) teyit edildi.  Örnek: XX.YY.ZZZZ tarihli üretim kaydı |
| Alt kategori  CI |
| 5.2.6.2.5 | Karkasın sağlık kontrolü  Kesim sonrası kontrolüne ek olarak, aşağıdaki kuralların uygulanması gerekmektedir:   1. Her bir karkas, yıkandıktan sonra kontrol edilmelidir. Bu kontrol, üye ülkelerin veterinerlik hizmetlerine ilişkin et kontrol yönetmelikleri veya standardları uyarınca gerçekleştirilmelidir. 2. Fiziksel muayenenin bir teşhise ulaşmak için yeterli olmadığı durumlarda, şüphelenilen madde veya numunenin laboratuvara gönderilmesi ve bu sırada karkasın uygun bir ısıda bir alanda bekletilmesi gerekmektedir. Laboratuvar test sonuçlarını esas alan bir karar alınmalıdır. | Kesim sonrası kontrolüne ek olarak, her bir karkasın, yıkandıktan sonra kontrol edildiği ve bu kontrolün, Kanatlı Hayvan Eti ve Et Ürünleri Üretim Tesislerinin Çalışma ve Denetleme Usul ve Esaslarına Dair Yönetmeliği uyarınca gerçekleştirildiği görüldü.  Örnek: Postmortem (Kesim sonrası) kayıtları  Fiziksel muayenenin bir teşhise ulaşmak için yeterli olmadığı durumlarda, şüphelenilen madde veya numunenin laboratuvara gönderildiği ve bu sırada karkasın uygun sıcaklıkta (4 oC) bir alanda bekletildiği ve laboratuvar test sonuçlarını esas alan bir karar alındığı teyit edildi. |
| Alt kategori  CI |
| 5.2.6.3  5.2.6.3.1 | Kanatlı hayvanların dışındaki hayvanların kesimi  Balık  Balıkların kesilmesine gerek yoktur. Hala canlıyken sudan çıkartılmaları ve ölümlerinin suyun dışında gerçekleşmesi gerekir.  Avlanma sırasında ölü bulunan veya suyun yüzeyinde görülen balıklar helal değildir. | Balıkların kesilmediği ve hala canlı oldukları sudan çıkartıldıktan sonra ölümlerinin gerçekleştiği teyit edildi.  Avlanan balıkların canlı olduğu teyit edildi.  Başvuru kapsamında yer almadığı için incelenmedi. |
| Alt kategori  CI |
| 5.2.6.3.2 | Diğerleri   1. Müslümanlar tarafından Helal olduğu kabul edilen silahlarla avlanılan hayvanlar aşağıdaki koşullar karşılanıyorsa helaldir:  * Silah helal hayvana doğrultulmadan önce “BİSMİLLAHİRRAHMANİRRAHİM” diyerek besmele çekilmesi, * Avlanılan hayvana silahın keskin ucuyla vurulması.  1. Avcı hayvanlar ve/veya avcı kuşlar tarafından avlanılan hayvanlar aşağıdaki koşullar yerine getirildiğinde helal kabul edilir:  * Helal hayvanları avlayan hayvanın/kuşun eğitilmiş olması, * Eğitilen avcı hayvan/kuş güvenli ise (örneğin insan sağlığı için sakıncalı bir hastalığı yoksa), * Eğitilmiş avcı hayvan/kuş serbest bırakılmadan önce “BİSMİLLAHİRRAHMANİRRAHİM” denilerek besmele çekilmiş olması, * Avlanılan hayvanların (ölü veya canlı) eğitilmiş avcı hayvan/kuş tarafından yenilmemiş olması, * Avlanılan hayvanın, eğer canlı yakalanmışsa, İslami kurallara göre kesilmesi. | Başvuru kapsamında yer almadığı için incelenmedi. |
| Alt kategori  CI |
| 5.3 | **Et ve et ürünleri**  1. Madde 5.1.1.1’de tanımlanan helal hayvanların karkaslarından Madde 5.2.6.1 ve Madde 5.2.6.2’ye uygun bir şekilde alınan et, Madde 13’de verilen yasal gereklilikleri karşılamalıdır. 2. Et ve et ürünlerinde kullanılan koruyucu maddeler gibi gıda katkı maddeleri helal olmayan içerik ihtiva edemez veya işlem yardımcı maddeleri dâhil olmak üzere, İslam kurallarına uygun olmayan işleme tabi tutulamaz. 3. Helal olmayan hayvanlardan çıkartılan içerik helal değildir. | Et ve et ürünlerinde kullanılan koruyucu maddelerin ve gıda katkı maddelerinin, helal olmayan içerik ihtiva etmediği, helal olmayan hayvanlardan çıkartılmadığı veya İslam kurallarına uygun olmayan işleme tabi tutulmadığı teyit edildi.  Örnek:  P.06.ÜT.01 Büyükbaş Ürün Spesifikasyonu  P.06.ÜT.01 Büyükbaş Ürün Spesifikasyonu  Kırmızı Et ve Et Ürünleri Üretim Tesislerinin Çalışma ve Denetleme Usul ve Esaslarına Dair Yönetmeliği  Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği ve Gıda Hijyeni Yönetmeliği  Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği ve Gıda Hijyeni Yönetmeliği  Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği  TS 9048  TS 1327  TS 669  TS 670  TS 666  TS 668  TS 8551  TS 8552  TS 8553 |
| Alt kategori  CI |
| 5.4 | **Süt ve süt ürünleri**  1. Madde 5.1.1.1’de tanımlanan süt ve süt ürünleri helaldir. 2. Peynir mayası ve jelâtin gibi gıda katkı maddeleri helal olmayan kaynaklardan imal edilemez. 3. İnsan sütü ve türevleri gıda üretiminde kullanılamaz. | Peynir mayası ve jelâtin gibi gıda katkı maddelerinin, helal olmayan kaynaklardan imal edilmediği, özel bir takım ürünlerde insan sütü ve türevlerini içermediği teyit edildi.  Örnek:  Üretim Akış Şeması  Ürün Spesifikasyonu |
| Alt kategori  CI |
| 5.5 | **Yumurta ve yumurta ürünleri**  1. Madde 5.1.1.1 ve Madde 5.1.2’de tanımlanan helal hayvanlardan elde edilen yumurta ve yumurta ürünleri helaldir. 2. Yumurta ürünleri helal olmayan içerik ihtiva edemez. 3. Balık gibi kesilmesine gerek olmayan hayvanlardan elde edilen yumurtalar güvenli bir şekilde tüketilmeleri suretiyle, helaldir. Yumurtalar helal olmayan ürünler ile işleme tabi tutulamaz. | Yumurtaların, helal olmayan ürünler ile işleme tabi tutulmadığı ve yumurta ürünlerinin helal olmayan içerik içermediği teyit edildi.  Örnek:  Üretim Akış Şeması  Ürün Spesifikasyonu |
| Alt kategori  CI |
| 5.6 | **Tahıl ve tahıl ürünleri, bitkisel ve hayvansal katı ve sıvı yağlar, meyve ve sebzeler ve onların ürünleri, şeker ve şekerleme ürünleri** Tüm gıdaların helal prosesler içeren bir helal kaynaktan imal edilmesi gerekmektedir. | … gıdaların, helal prosesler içeren bir helal kaynaktan imal edildiği teyit edildi.  Örnek: Hammadde analiz raporları |
| Alt kategori  CII |
| 5.7 | **Meşrubat**  1. Zehirli, alkollü veya sağlığa zararlı veya helal olmayan madde içerenler hariç olmak üzere, her türlü su ve alkolsüz meşrubat helaldir. 2. İslami kurallar çerçevesinde, alkol içeren tüm ürünler veya meşrubat yasaktır. Bu yasak, bu ürünlerin veya meşrubatların yemek pişirirken veya şekerlemenin içine konulmasını da içerir. 3. Renklendiriciler, koruyucular gibi meşrubatlarda kullanılan gıda katkı maddeleri, gıdaya uygun olmayan ve helal olmayan içerik ihtiva edemez. | Meşrubatların; zehirli, alkollü, sağlığa zararlı maddeler içermediği teyit edildi.  Meşrubatlarda; renklendiriciler, koruyucular gibi gıda katkı maddelerinin, yasal limitleri aşmadığı teyit edildi.  Örnek: Meşrubat analizi |
| Alt kategori  CII |
| 5.8 | **Bal ve yan ürünleri**  1. Arıların bitki özlerinden toplayarak salgıladıkları ve insan sağlığına zararlı olmayan arıcılık ürünleri (bal, arı poleni, arı sütü) helaldir. 2. Bal içine düşen bal arısı parçaları ve engellenemeyen diğer parçalar helal olarak kabul edilebilir. | Bal ve yan ürünlerinde, helal olarak kabul edilmeyen maddeler olmadığı teyit edildi.  Örnek: Bal analizi raporu |
| Alt kategori  CIV |
| 5.9 | **Besin takviyeleri** Besin takviyeleri, bitki ve hayvanlar gibi helal kaynaklardan imal edilmeli ve helal olmayan içerik ihtiva etmemelidir. | Besin takviyelerinin, bitki ve hayvanlar gibi helal kaynaklardan imal edildiği ve helal olmayan içerik ihtiva etmediği teyit edildi.  Örnek: |
| Kategori  C |
| 5.10  5.10.1 | **Genetiği değiştirilmiş gıdalar (GDG)** İslami kurallara göre helal olmayan, hayvanların veya bitkilerin genetik maddelerinin kullanılması veya değiştirilmesi suretiyle elde edilen genetiği değiştirilmiş organizmalar (GDO’ lar) veya içerik ihtiva eden gıda ve meşrubat helal değildir. | æfirmaadiilkæ de, genetiği değiştirilmiş organizmaların (GDO’ lar) bulunmadığı/kullanılmadığı teyit edildi.  Örnek: Kullanılan hammaddelerin Menşe ülkesi Türkiye olduğu teyit edildi. |
| Kategori  C |
| 5.11 | **Gıda katkı maddeleri ve işlem yardımcıları** Gıda katkı maddeleri de gıda olarak kabul edilir. Helal olmayan içerik ihtiva eden gıda katkı maddeleri de helal değildir. Helal gıdanın üretiminde kullanılan tüm gıda katkı maddeleri ve işlem yardımcıları, üretim prosesleri ve ambalajları dâhil olmak üzere, Helal olmayan maddelerden arındırılmış olmalıdır. | Helal gıda üretiminde kullanılan tüm gıda katkı maddeleri ve işlem yardımcılarının, üretim prosesleri ve ambalajlarının, helal olmayan içerik ihtiva etmediği teyit edildi.  Örnek:  Ürün Spesifikasyonu |
| Kategori  C |
| 5.12 | **Enzimler**  Hammadde, işlem yardımcısı veya son ürün olarak kullanılan enzimler helal kaynaklardan elde edilmelidir ve bu durum etiketinin üzerinde belirtilmelidir. | Hammadde, işlem yardımcısı veya son ürün olarak kullanılan enzimlerin, helal kaynaklardan elde edildiği ve bu durumun etiketinin üzerinde belirtildiği teyit edildi.  Örnek: Ürün Spesifikasyonu |
| Kategori  C |
| 5.13 | **Mikroorganizmalar** Sağlık için zararlı ve/veya zehirli (insanlar için patojenik ve toksijonik) olanlar hariç olmak üzere, bakteri, mantar, maya gibi mikroorganizmalar helaldir. Gıda veya gıda üretiminde kullanılan mikroorganizmalar helal olduğuna inanılan bir kaynaktan/kaynaklardan türetilen kültür ortamı kullanılarak üretilmelidir. Maya özütü veya onlardan elde edilen diğer ürünler bira mayalama prosesinden alınan bira mayasından üretilemez. | Gıda veya gıda üretiminde kullanılan mikroorganizmaların, helal kaynaklardan türetilen kültür ortamı kullanılarak üretildiği, maya özütü veya onlardan elde edilen diğer ürünlerin, bira mayalama prosesinden alınan bira mayasından üretilmediği teyit edildi.  Örnek: Ürün Spesifikasyonu |
| Kategori  C |
| 5.14 | **Ambalaj malzemeleri**  1. Ambalaj malzemeleri, helal olmayan herhangi bir malzemeden üretilemez. 2. Ambalaj malzemelerinin, helal olmayan malzemelerle kirletilmiş ekipman kullanılarak hazırlanması, işlenmesi veya imal edilmesi yasaktır. 3. Hazırlanması, işlenmesi, depolanması veya taşınması sırasında, madde a) veya b)’ de belirtilen gereklilikleri veya diğer helal olmayan malzeme çeşitleri içinde belirtilen gereklilikleri karşılamayan diğer gıda çeşitlerinden, fiziksel olarak ayrı tutulması gerekmektedir. 4. Gıdayla temas eden malzemeler gıdada kullanılmaya uygun olmalıdır ve insan sağlığı için tehlikeli veya helal olmayan malzeme olarak kabul edilen madde içermemelidir. | Ambalaj malzemelerinin, helal olmayan herhangi bir malzemeden üretilmediği, helal olmayan malzemelerle kirletilmiş ekipman kullanılarak hazırlanmadığı veya işlenmediği, gıdada kullanılmaya uygun olduğu ve insan sağlığı için tehlikeli olmadığı teyit edildi.  Örnek: Migrasyon Raporu  Ambalaj malzemelerinin, helal olmayan malzemeler ve diğer gıda çeşitlerinden, fiziksel olarak ayrı tutulduğu teyit edildi.  Örnek: Depolama/Stok kayıtları |
| Kategori  C |
| 5.15 | **Diğer ürünler** Yukarıdaki Madde 5.3 ile Madde 5.14 arasında adı geçmeyen ürünler helal olmayan ürünlerden imal edilemez, alkol ve alkollü ürünler ile işleme tabi tutulamaz. | … ürününün, helal olmayan ürünlerden imal edilmediği, alkol ve alkollü ürünler ile işleme tabi tutulmadığı teyit edildi.  Örnek: Ürün Spesifikasyonu |
| Kategori  C |
| 5.16 | **Gıda hizmeti ve tesisleri** Aşağıdaki gereklilikleri karşılayan tüm gıda hizmetleri ve tesisler helaldir:   1. Madde 5’de yer alan hükümleri karşılayan ürünler, ürün grupları ve maddelerle ilgili ise, 2. Ürünlerin servisinde ve satışında kullanılan araçlar ve gereçler tamamen ayrı tutuluyor ve sadece helal gıda için kullanılıyorsa, 3. Bir tesis normalde helal olmayan üretim yapıyorsa, ama helal üretime geçmek istiyorsa, helal üretime başlamadan önce İslam kuralları (Ek B) uyarınca kapsamlı bir temizlik işlemi gerçekleştirmelidir. Helal üretimden helal olmayan üretime geçiş yapıldıktan sonra yeniden helal üretime geçişe izin verilmez. 4. Tesislerde alkollü içecek servis edilmesine kesinlikle izin verilmez. | Helal olmayan her hangi bir gıda üretilmediği teyit edildi.  Helal olmayan üretim yapılıyorsa, helal üretime başlamadan önce İslam kuralları uyarınca kapsamlı bir temizlik işlemi gerçekleştirildiği teyit edildi.  Örnek: Temizlik Kayıtları  Tesislerde, alkollü içecek servis edilmesine izin verilmediği teyit edildi. |
| Kategori  C |
| 6 | **Gıda İşleme** Aşağıdaki gereklilikleri karşılayan tüm işlenmiş gıdalar helaldir:   1. Ürünler veya bileşenleri İslam kuralları uyarınca helal olmayan kaynaklar içeremez; 2. Ürünler bir maddeyi İslami kurallara göre helal olmadığı kabul edilen miktarda ihtiva edemez; 3. Ürün ve içindekiler güvenli olmalıdır; 4. Ürün helal olmayan maddelerle kirletilmiş ekipman ve tesis kullanılarak hazırlanamaz, işlenemez veya imal edilemez; 5. Hazırlanması, işlenmesi, ambalajlanması, depolanması veya taşıması sırasında, a), b), c) ve d) içinde belirtilen gereklilikleri karşılamayan diğer gıdalardan ve İslami kurallar çerçevesinde helal olmayan diğer maddeler içeren gıdalardan uzak tutulmalıdır; 6. Gıda işleme, helal olmayan gıdaların işlendiği alanda görevli olmayan bir personel tarafından gerçekleştirilmelidir. Eğer tesis helal olmayan üretimden helal üretime geçiş yapmış ise, personel İslami kuralların gerektirdiği yıkama ve temizleme işlemlerini gerçekleştirmeli ve hijyen ve sanitasyon kurallarına uymalıdır. 7. Helal olmayan üretime geçildikten sonra yeniden helal üretime geçiş yapılmasına izin verilmez. | … ürünün veya bileşenlerinin;  - İslam kuralları uyarınca helal olmayan kaynaklar içermediği,  - Her hangi bir maddeyi İslami kurallara göre helal olmadığı kabul edilen miktarda ihtiva etmediği,  - İçindekilerin güvenli olduğu,  - Helal olmayan maddelerle kirletilmiş ekipman ve tesis kullanılarak hazırlanmadığı, işlenmediği veya imal edilmediği,  - İslami kurallar çerçevesinde helal olmayan diğer maddeler içeren gıdalardan uzak tutulduğu,  - İşlemin, helal olmayan gıdaların işlendiği alanda görevli bir personel tarafından gerçekleştirilmediği,  - İslami kuralların gerektirdiği yıkama ve temizleme işlemlerinin gerçekleştirildiği, hijyen ve sanitasyon kurallarına uyulduğu  teyit edildi.  Örnek:  Ürün Spesifikasyonları  Hijyen Talimatı  Satınalma Talimatı  Temizlik Planı |
| Kategori  C |
| 7 | **Makinalar, Araç Gereçler ve İmalat Hatları**  1. Makinaların, araç-gereçlerin, imalat hatlarının helal gıda işlemede kullanılacak gıda maddelerine temas edebilecek kısımları, İslami kurallar çerçevesinde helal olmadığına karar verilmiş olan hiç bir maddeden imal edilemez veya böyle bir madde içeremez ve sadece helal gıda için kullanılabilir. 2. Helal olmayan bir ürünle kirletilmiş durumda olan bir işleme hattının helal üretim hattına dönüştürülmesi halinde, hattın İslami kurallar, hijyen kuralları ve sanitasyon kuralları uyarınca yıkanması ve temizlenmesi gerekir. Dönüşümün ardından, hattın sadece helal gıda için kullanılması gerekir. Eğer hat helal olmayan üretime dönüştürülmüşse, yeniden helal üretime geçilmesine izin verilmez. 3. Gıda ile temas içinde bulunan makina ve cihazların bakımlarında kullanılan yağ gıdada kullanılmaya uygun bir yağ olmalı ve helal olmayan bir içeriğe sahip olmamalıdır. 4. Ürün kalitesini veya sağlığını etkileyen proseste kullanılan ölçüm ve test cihazlarının uygun şekilde bakımı ve kalibrasyonu yapılmalıdır. | Makinaların, araç-gereçlerin, imalat hatlarının helal gıda işlemede kullanılacak gıda maddelerine temas edebilecek kısımları, İslami kurallar çerçevesinde helal olmadığına karar verilmiş olan hiç bir maddeden imal edilmediği veya böyle bir madde içermediği ve sadece helal gıda için kullanıldığı teyit edildi.  Örnek: Üretici talimatları    Helal olmayan bir ürünle kirletilmiş durumda olan bir işleme hattının, helal üretim hattına dönüştürülmesi halinde, hattın İslami kurallar, hijyen kuralları ve sanitasyon kuralları uyarınca yıkandığı ve temizlendiği teyit edildi.  Örnek:  Gıda ile temas içinde bulunan makina ve cihazların bakımlarında kullanılan yağın, gıdada kullanılmaya uygun bir yağ olduğu ve helal olmayan bir içeriğe sahip olmadığı teyit edildi.  Örnek: SDS    Ürün kalitesini veya sağlığını etkileyen proseste kullanılan ölçüm ve test cihazlarının uygun şekilde bakımının ve kalibrasyonunun yaptırıldığı teyit edildi.  Örnek:  Kalibrasyon Sertifikaları  Kalibrasyon Planı |
| Tüm kategoriler |
| 8 | **Depolama, Görüntüleme, Servis ve Taşıma**  1. Depolanan, görüntülenen, satılan veya servis edilen tüm helal gıdaların helal olarak sınıflandırılması ve etiketlenmesi ve her aşamada helal olmayan maddelerle karışmasının veya kirlenmesinin engellenmesi için bu maddelerden uzak tutulması gerekmektedir. 2. Taşıma işlemi ürünün doğasına uygun olmalıdır. Taşıma aracının hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun olması gerekir. | Depolanan, görüntülenen, satılan veya servis edilen tüm helal gıdaların helal olarak sınıflandırıldığı, etiketlendiği ve her aşamada helal olmayan maddelerle karışmasının veya kirlenmesinin engellenmesi için bu maddelerden uzak tutulduğu teyit edildi.  Örnek:  Depolama Talimatı  Depolama/Stok kayıtları    Taşıma işleminin, ürünün doğasına uygun olduğu ve taşıma aracının hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun olduğu teyit edildi.  Örnek: Temizlik kayıtları |
| Tüm kategoriler |
| 9 | **Hijyen, Sanitasyon ve Gıda Güvenliği**   1. Hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği helal gıda hazırlığının ön şartlarını oluşturmaktadır. 2. Helal gıdanın Kodeks CAC/RCP 1 ve diğer ilgili Kodeks ve diğer uluslararası standardlarda belirtilen hijyen ve sanitasyon gerekliliklerini karşılayan bir şekilde hazırlanması, işlenmesi, ambalajlanması, taşınması ve depolanması gerekmektedir. 3. Hijyen ve sanitasyonda kullanılan kimyasalların ve maddelerin helal gıda sektöründe kullanılmak için uygun olması gerekmektedir. 4. Tüm gıda güvenliği tedbirleri, helal gıda sektöründe kullanılmaya uygun olmalıdır. | æfirmaadiilkæ, 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu, Gıda Hijyeni Yönetmeliği ve standartlarda belirtilen hijyen ve sanitasyon gerekliliklerini karşılayan bir şekilde hazırlandığı, işlendiği, ambalajlandığı, taşındığı ve depolandığı teyit edildi. Bu çerçevede, HACCP/Helal Çalışması/çalışmaları incelendi.  Örnek:  ÖGP  HACCP  Hijyen ve sanitasyonda kullanılan kimyasalların ve maddelerin, helal gıda sektöründe kullanım için uygun olduğu teyit edildi.  Örnek: SDS    Tüm gıda güvenliği tedbirlerinin, helal gıda sektörüne uygun olduğu teyit edildi.  Örnek:  ÖGP  HACCP |
| Tüm kategoriler |
| 10  10.1 | **Geçerli Kılma ve Doğrulama****Metotların geçerli kılınması ve doğrulanması** Helal olmayan kaynakların ve içeriğin değerlendirilmesini hedefleyen muayeneler ve testler, ulusal ve uluslararası düzeyde tanınan, geçerli kılınmış ve doğrulanmış muayene ve test metotları ile gerçekleştirilmelidir.  Helal gıdaların kontrol edilmesi amacıyla kullanılan Helal Ürün Doğrulama Teyidine ilişkin test yöntemleri, makul şüphelerin ötesinde, aşağıdaki özellikleri haizdir:  a) Bu metotlar helal gıda kaynağından nesnel bir şekilde tanımlanabilir,  b) Risk odaklı yaklaşıma göre, helal olmayan veya kendi dışkısından beslenen hayvan kökenli unsurlar içeremez,  c) İslami kurallar çerçevesinde kesimin gereklilikleri yerine getirilmelidir (mümkün olduğu hallerde).  Tamamen doğrulanmış, teyit edici metotların (örneğin ilgili matrisler için işbirlikçi testlerle doğrulanan metotlar) uygun ve mümkün olduğunda kullanılması tavsiye edilmektedir. | Helal olmayan kaynakların ve içeriğin değerlendirilmesini hedefleyen muayeneler ve testlerin, ulusal ve uluslararası düzeyde tanınan, geçerli kılınmış ve doğrulanmış muayene ve test metotları ile gerçekleştirildiği teyit edildi.  Örnek:  Ürün Analiz Raporu  Doğrulama Planı |
| Tüm kategoriler |
| 10.2 | **Prosesin geçerli kılınması ve ürünün doğrulanması**   1. Helal gıda üretim prosesleri, ilgili uluslararası standardlarda belirtildiği şekilde geçerli kılınmalıdır ve helal gıda ürünleri Madde 10.1’ de tanımlanan metotlarla doğrulanmalıdır. 2. Ambalajlama Madde 12.1.2’de belirtilen etiketleme şartlarına uygun olmalıdır. | Helal gıda üretim proseslerinin, ilgili uluslararası standardlarda belirtildiği şekilde geçerli kılındığı ve doğrulandığı teyit edildi.  Örnek:  Doğrulama ve Geçerli Kılma Planı  OGP Doğrulama Planı  Ambalajlama Talimatı |
| Tüm kategoriler |
| 11 | **Tanımlama ve İzlenebilirlik**  1. Helal gıda statüsü, tüm üretim prosesi boyunca izleme ve ölçüm gereklilikleri açısından tanımlanmalıdır. 2. İzlenebilirliğin bir gereklilik olduğu durumlarda, ürünün kontrol edilmesi ve ürünün benzersiz tanımının kaydedilmesi gerekir. 3. ISO 22000, ISO 22005 standardları veya Kodeks CAC/RCP 1, helal gıda için gıda izlenebilirliğini tasarlanması ve uygulanmasına ilişkin prensipleri ve temel gereklilikleri verir. Gıda zincirinin herhangi bir adımında faaliyet gösteren bir kuruluş tarafından uygulanabilir. | Helal gıda statüsünün, tüm üretim prosesi boyunca izleme ve ölçüm gereklilikleri açısından tanımlandığı teyit edildi.  Örnek:  Üretim kayıtları  Sevkiyat Formu  İzlenebilirliğin mümkün olduğu ölçüde, ürünün kontrol edildiği ve ürünün benzersiz tanımının kaydedildiği teyit edildi.  Örnek:  Ürün İzlenebilirliği Talimatı  Üretim Kayıtları |
| Tüm kategoriler |
| 12 | **Piyasaya Arz**  1. Ambalajlamanın şekli (ambalajın fiziksel ambalaj biçimi), gıda ürünlerinin etiketlerinin ve reklamlarının içeriği (metin, imge ve resimler) İslam ahlakına aykırı olamaz ve düşmanlık ve nefret duygularını tetiklememelidir. 2. Gıda için kullanılan hak beyanları ürünün doğasıyla ilgili yanlış, yanıltıcı veya aldatıcı veya yanlış izlenim oluşturacak şekilde tasvir edilemez veya arz edilemez ve bu hak beyanlarının gerekçelendirilmesi gerekmektedir. Etiketler diğer işletmecilerin ürünlerine zarar veremez. 3. Yönetim tüm faaliyetlerin uygun şekilde kaydedilmesini sağlamalıdır. Tüm dokümanlar ve kayıtlar muhafaza edilmeli ve takip edilmelidir. | Ambalajlamanın şeklinin (ambalajın fiziksel ambalaj biçimi), gıda ürünlerinin etiketlerinin ve reklamlarının içeriğinin (metin, imge ve resimler), İslam ahlakına aykırı olmadığı, düşmanlık ve nefret duygularını tetiklemediği teyit edildi.  Örnek:  Etiket örneği  T 012 Ambalajlama Talimatı  F025 Çıkış Kalite Kontrol Formu  Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği  Gıda için kullanılan hak beyanlarının, ürünün doğasıyla ilgili yanlış, yanıltıcı veya aldatıcı veya yanlış izlenim oluşturacak şekilde tasvir edilmediği veya arz edilmediği ve bu hak beyanlarının gerekçelendirilmesi gerektiği teyit edildi. Etiketlerin, diğer işletmecilerin ürünlerine zarar vermediği teyit edildi.  Örnek:  Etiket örneği  T 012 Ambalajlama Talimatı  Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği  Yönetimin, tüm faaliyetlerin uygun şekilde kaydedilmesini sağladığı, tüm dokümanlar ve kayıtların muhafaza edildiği ve takip edildiği teyit edildi.  Örnek:  P 001 Dokümantasyon ve Kayıtların Kontrolü Prosedürü  Üretim ve kalite kontrol kayıtları |
| Tüm kategoriler |
| 12.1  12.1.1 | **Paketleme ve etiketleme****Ambalajlama**  1. Helal gıda Madde 5.14’de yer alan gereklilikleri taşıyan ambalajlama malzemeleri kullanılarak uygun bir şekilde ambalajlanmalıdır. 2. Ambalajlama prosesinin temiz, hijyenik, sağlam sanitasyon ve sıcaklık şartlarında gerçekleştirilmesi gerekir. Bu şartlar ürünün güvenliği ve kalitesi açısından uygun olmalıdır. 3. Etin kalitesini ve güvenilirliğini hiç bir şekilde olumsuz etkilenmemesi için karkaslar temiz, yeni, sağlam, kokusuz ambalajlar ile uygun bir şekilde ambalajlanmalıdır. | Ambalajlama prosesinin temiz, hijyenik, sanitasyon ve sıcaklık şartlarında gerçekleştirildiği, bu şartların ürünün güvenliği ve kalitesi açısından uygun olduğu teyit edildi.  Örnek:  Hijyen Kontrol Talimatı  Ambalajlama Talimatı  ÖGP  Temizlik Planı  Etin kalitesinin ve güvenilirliğinin, hiç bir şekilde olumsuz etkilenmemesi için karkasların temiz, yeni, sağlam, kokusuz ambalajlar ile uygun bir şekilde ambalajlandığı teyit edildi.  Örnek: Ambalajlama Talimatı |
| Tüm kategoriler |
| 12.1.2  12.1.2.1 | **Etiketleme** Tüm helal ürünler tanınmaları ve helal olmayan ürünlerden ayırt edilmeleri için uygun bir şekilde etiketlenmelidir. Ambalajı olmadan satılan bazı ürünler için, satış noktasının işaretlenmesi/gösterilmesi mümkündür. | Tüm helal ürünlerin, tanınmaları ve helal olmayan ürünlerden ayırt edilmeleri için uygun bir şekilde etiketlendiği teyit edildi.  Örnek: Etiket görseli |
| Tüm kategoriler |
| 12.1.2.2 | ISO 22000 veya Kodeks CAC/RCP 1 ve CODEX STAN 1 içinde belirtilen gerekliliklere ek olarak, her bir paket okunaklı ve silinmesi mümkün olmayan bir şekilde işaretlenmelidir veya pakete aşağıdaki bilgileri içeren bir etiket yapıştırılmalıdır.   1. Ürünün adı, 2. İçindekilerin listesi, 3. Son tüketim tarihi, 4. Metrik sistemde ifade edilen net içerik (SI sistemi), 5. Üreticinin, ithalatçının ve/veya distribütörün adı, adresi ve ticari markanın adı, 6. İzlenebilirlik için üretimin tarihini ve/veya parti numarasını belirten kod numarası, 7. Menşe ülke, 8. Kullanım talimatları (mevcut olduğu durumlarda), 9. Ürün hayvan kökenli bir içeriğe sahipse, (örneğin yağ, katı yağ, et türevleri ve jelâtin ve peynir mayası gibi özütler), bunun beyan edilmesi gerekir, 10. Bir gıda, GDG içeriyorsa, bu bilginin açık bir şekilde belirtilmesi gerekir, 11. Helal işareti kullanıldığında, yetkili kurum ve sertifika numarasının ürün üzerinde bulunması gerekir; 12. Ürünün doğası (kurutulmuş, taze, dondurulmuş, tütsülenmiş, vb.) 13. Her türlü pullu balık, karides ve pullu balık yumurtası ve onların yan ürünleri “pullu balık” olarak etiketlenmelidir. Yan ürünleri dâhil olmak üzere, diğer su hayvanlarının “pullu olmayan balık ve diğerleri” olarak uygun bir şekilde etiketlenmelidir. | ISO 22000 ve Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği içinde belirtilen gerekliliklere ek olarak, her bir paketin, okunaklı ve silinmesi mümkün olmayan bir şekilde işaretlendiği veya uygun bir etiket yapıştırıldığı teyit edildi.  Örnek:  Etiket örneği  T 012 Ambalajlama Talimatı |
| Tüm kategoriler |
| 12.1.2.3 | Ana et ürünleri için, ISO 22000 veya Kodeks CAC/RCP 1 içinde belirtilen gerekliliklere ek olarak, aşağıdakiler bilgilerin mevcut olması gerekmektedir:   1. Kesim tarihi, 2. İşleme tarihi, 3. Karkasla ilgili bilgiyi içeren veteriner sağlık raporunun/sertifikasının numarası, 4. Mühür değiştirilemez olmalı ve damgalarda kullanılan mürekkep kalıcı ve gıdada kullanmaya uygun olmalıdır. 5. Her bir karkasın (soğutulmuş veya dondurulmuş) nihai ambalajının üzerinde yetkili kuruluşun resmi damgası yer almalıdır. Ambalajda yetkili kişinin kesimin yetkin kurumun gözetiminde gerçekleştirildiğine dair bir damga bulunmalıdır. 6. Helal markası kullandığında, yetki ve sertifika numarası ürünün üzerinde bulunmalıdır. | Ürün üzerinde, ISO 22000 veya Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği içinde belirtilen gerekliliklere ek olarak, uygun bilgilerin mevcut olduğu teyit edildi.  Örnek: Etiket bilgileri  Başvuru kapsamında yer almadığı için incelenmedi. |
| Alt kategori  CI |
| 13 | **Yasal Gereklilikler** Ürün, OIC/SMIIC 1 standardında yer alan gerekliliklere ek olarak, ilgili ülkede yürürlükte olan ilgili gereklilikleri de karşılamalıdır. | Ürünün, yürürlükte olan ilgili gereklilikleri karşıladığı teyit edildi.  Örnek: Yönetmelik, kodeks vb. |
| Tüm kategoriler |

æ/deleteoicsmiicæ