|  |  |
| --- | --- |
| Müşteri Kuruluş | TASTOPİA FACTORY GIDA İNŞAAT TAAHHÜT İTHALAT İHRACAT SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ. |
| Adres | MALIKÖY ANADOLU OSB MAHALLESİ ANADOLU OSB 10.CADDE NO:7 SİNCAN/ANKARA |
| İletişim Bilgileri | 0312 255 25 25 0312 255 25 26 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Kapsam | DONUK VE TATLI ÜRÜNLER İLE SANDVİÇ ÜRETİMİ | | |
| Standard | ISO 9001:2015 | ISO 14001:2015 | ISO 45001:2018 |
| ISO 22000:2018 | ISO 50001:2018 | ISO/IEC 27001:2022 |
| OIC/SMIIC 1:2019 | OIC/SMIIC 6:2019 | OIC/SMIIC 9:2019 |
| OIC/SMIIC 17-1:2020 | OIC/SMIIC 24:2020 | |

|  |  |
| --- | --- |
| Başdenetçi | Volkan ÖZÇELİK |
| Denetçi | Atilla YILDIRIM |
| Denetçi | Cem FİDAN |
| İslami Konular Uzmanı | Abdulbaki BEKTAŞ |
| Teknik Uzman |  |
| Teknik Uzman |  |
| Gözlemci |  |
| Değerlendirici |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Müşteri KuruluşYetkili Temsilcisi | ATIF TOKSOY |

|  |
| --- |
| 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 | 04.07.2024, 05.07.2024, 06.07.2024 | Denetim/Gün Sayısı | 6.0 |

|  |  |
| --- | --- |
| 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 | El kitabı, prosesler, prosedürler, yönetmelikler vb. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Denetlenen Saha Adresleri | | Tarih/ler |
| Saha Adresleri |  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

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

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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Çalışan Sayısı | 31 | Taşeron Çalışan Sayısı |  | Toplam  Çalışan Sayısı | 31 |

|  |
| --- |
| Rapor Özeti |
| 04.07.2024, 05.07.2024, 06.07.2024 tarihinde, MALIKÖY ANADOLU OSB MAHALLESİ ANADOLU OSB 10.CADDE NO:7 SİNCAN/ANKARA adresinde faaliyet gösteren, TASTOPİA FACTORY GIDA İNŞAAT TAAHHÜT İTHALAT İHRACAT SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ. ISO 9001:2015, ISO 14001:2015, ISO 22000:2018, ISO 45001:2018, OIC/SMIIC 1:2019 standard(lar)ı doğrultusunda, ilk belgelendirme denetiminin Aşama 1’ i yapılmıştır.  Yönetim sisteminin, genel olarak uygulanabilecek düzeyde oluşturulmuş olduğu görülmüş, sistem kaynaklı uygunsuzluk tespit edilmemiştir.    Denetim sırasında, pek çok alanda iyi hazırlık örnekleri tespit edilmiştir.  Yönetim sistemi uygulamaları, ilk belgelendirme denetiminin 2. Aşamasında incelenecektir. |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Toplam majör uygunsuzluk |  | Toplam minör uygunsuzluk | |  | Toplam kritik uygunsuzluk |  |
| Genel | | | | | | |
| Belgelendirme kapsamının ve sınırların uygunluğu | | |  | | | |
| Denetim hedefine ulaşma durumu | | |  | | | |
| Varsa plandan herhangi bir sapma ve nedenleri | | |  | | | |
| Varsa denetim programını etkileyen durumlar | | |  | | | |
| Varsa çözümlenmemiş hususlar | | |  | | | |
| Uygun olduğu takdirde denetim şekli | | | Birleşik  Ortak  Entegre | | | |

| İncelenecek Konular | Bulgular | Sonuç\* |
| --- | --- | --- |
| Kuruluşa özel gereklilikler  (Kuruluşun yasal statüsü, çalışan sayısı) |  |  |
| Uygunluk yükümlülükleri  (Yasal ve diğer gereklilikler) |  |  |
| Dış kaynaklı hale getirilmiş prosesler |  |  |
| Prosesler ve ekipmanlar |  |  |
| Aşama 2 Denetimine Geçmek İçin Gerekli İspatların Sağlanması |  |  |
| Aşama 2 Denetiminde Dikkat Edilecek Konular |  |  |
| \*Denetim sonucu uygun ise “✓” ile işaretlenecek, uygun değilse “U1, U2, …” şeklinde yazılacaktır. | | |

| No | Standard Gereklilikleri | Bulgular (Dokümante Edilmiş Bilgi) | Sonuç |
| --- | --- | --- | --- |
| ISO 9001:2015- ISO 14001:2015-ISO 45001:2018-  ISO 22000:2018-ISO/IEC 27001:2022-ISO 50001:2018  OIC/SMIIC1/6/9/17-1/23/24 |
|  | Kuruluşun bağlamının anlaşılması |  |  |
|  | İlgili tarafların ihtiyaç ve beklentilerinin anlaşılması |  |  |
|  | Yönetim sisteminin kapsamının belirlenmesi |  |  |
|  | Yönetim sistemi ve prosesleri |  |  |
|  | Politika |  |  |
|  | Kurumsal görev, sorumluluk ve yetkiler |  |  |
|  | Risk ve fırsatlar |  |  |
|  | Hedefler |  |  |
|  | Yetkinlik |  |  |
|  | Farkındalık |  |  |
|  | Dokümante Edilmiş Bilgi |  |  |
|  | Operasyonel planlama ve kontrol |  |  |
|  | İç denetim |  |  |
|  | Yönetimin gözden geçirmesi |  |  |

*\*Denetimde kullanılmayan standardla ilgili tabloyu siliniz.*

| KYS Ek Gereklilikler | ISO 9001:2015 | |
| --- | --- | --- |
| 7.1.3 Altyapı |  |  |
| 7.1.4 Çalışma ortamı |  |  |
| 7.1.5 İzleme ve ölçme kaynakları |  |  |
| 8.5 Ürün/hizmet karakteristiklerini tanımlayan dokümanlar |  |  |

| ÇYS Ek Gereklilikleri | | ISO 14001:2015 |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | 6.1.2 Çevre boyutları |  |  |

| İSGYS Ek Gereklilikleri | | ISO 45001:2018 |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | 5.4 Çalışanların görüşlerinin alınması ve çalışanların katılımı |  |  |
|  | 6.1.2 Tehlike tanımlama ve risk ve fırsatların değerlendirilmesi |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| GGYS Gereklilikler | | ISO 22000:2018 | |
|  | 7.1.3 Altyapı |  |  |
|  | 7.1.4 Çalışma ortamı |  |  |
|  | 8.2 Ön gereksinim programları |  |  |
|  | 8.5 Tehlike kontrolü (Hammadde/ürün tanımları, akış diyagramları, tehlike analizi, geçerli kılmalar, tehlike kontrol planları) |  |  |
|  | 8.7 İzlemenin ve ölçümün kontrolü |  |  |
|  | 8.8 ÖGP’ler ve tehlike kontrol planları ile ilgili doğrulama |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| BGYS Ek Gereklilikler | | ISO/IEC 27001:2022 | | |
|  | 8.2 Bilgi güvenliği risk değerlendirme |  | |  |
|  | 8.3 Bilgi güvenliği risk işleme |  | |  |
|  | Ek-A daki kontroller ve kontrol hedefleri ile ilgili dokümanlar |  | |  |
| Uygulanabilirlik Bildirgesi (SoA) Kod/Revizyon No/Tarih | |  | | |
| SoA aşağıdakileri içerir: | | | | |
| a) Seçilmiş kontroller ve bu kontrollerin hedefleri tanımlanmıştır. Bu seçimlerin dayanakları risk kayıtlarında dokümante edilmiştir. | | | Evet | Hayır |
| b) Ek-A daki kontroller ve kontrol hedeflerinden hariç tutulanlar ve hariç tutma gerekçeleri tanımlanmıştır. | | | Evet | Hayır |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| EnYS Ek Gereklilikleri | | ISO 50001:2018 | |
|  | Enerji tipleri |  |  |
|  | Önemli enerji kullanım sayısı |  |  |
|  | Yıllık enerji tüketimi |  |  |
|  | EnYS için etkin çalışan sayısı |  |  |
|  | 6.3 Enerji gözden geçirmesi |  |  |
|  | 6.4 Enerji performans göstergeleri |  |  |
|  | 6.5 Enerji referans çizgisi |  |  |
|  | 6.6 Enerji verilerinin toplanmasının planlanması |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Helal Ek Gereklilikleri | | OIC/SMIIC1/6/9/17-1/23/24 | |
|  | Gıdanın kaynağı |  |  |
|  | Kesim |  |  |
|  | Gıda işleme |  |  |
|  | Makinalar, araç gereçler, üretim hatları |  |  |
|  | Depolama, teşhir, sunum ve taşıma |  |  |
|  | Hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği |  |  |
|  | Yasal gereklilikler |  |  |
|  | Helal gereklilikler (OIC/SMIIC 9) |  |  |

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

|  |
| --- |
| Aşama 1 Sonucuna İlişkin Denetim Ekibinin Tavsiye Kararı |
| Aşama 2 yapılması uygundur |
| Aşama 2 uygunsuzlukların kapanması durumunda yapılabilir |
| Aşama 2 yapılması uygun değildir |

|  |
| --- |
| 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 |
| Volkan ÖZÇELİK |
| İmza |
|  |