

İZLENEBİLİRLİK PROSEDÜRÜ

1. AMAÇ

Bu ISO 22000 Gıda Güvenliği İzlenebilirlik Prosedürünün amacı ürünlerinin tanımlanması ve izlenmesi ile ilgili bir yöntem belirlemektir.

2. İLGİLİ DÖKÜMANLAR

Bu prosedürün uygulanması ile ilgili doküman bulunmamaktadır.

3. SORUMLULUK

Bu prosedürün uygulanmasından Tüm personel sorumludur.

4. PROSEDÜR

4.1 Ürün Tanımı

ÖRNEK GIDA A.Ş. 'de toplu yemek üretim ve satış ve pazarlaması yapılmaktadır. ÖRNEK GIDA A.Ş. içerisinde ve sevkiyat aşamalarında ürünler firmanın stok kodları ve ürün kataloglarında verilen tanımlamalar ile tanımlanırlar.

4.2 Ürünlerin izlenmesi

Ürünler raf ömrü ve sınırlı kullanım süresi bulunan ürünlerdir. Bu ürünler ÖRNEK GIDA A.Ş. 'den çıkışlarında aşağıda verilen yöntemlerle izlenirler

Üretim tarihi ürünlerin üretimlerinin tamamlanıp soğuk hava depolarından çıktıkları tarihlerdir.

Ambalaja göre ürünlerin izleme yöntemleri ve tanımlama yöntemleri de değişir. Ancak üretim tarihi tüm ürünlerde izlemenin en temel kriterini oluşturur.

Üretim tarihi belirlenen ürünler muayene ve deney formları ve proses kontrol formları ile geriye doğru tüm üretim süreçlerinde izlenebilir. Ürünler satın alım esnasında giriş kalite kontrolü ile takip edilir. Böylece satıştan satın almaya kadar tüm süreçlerde ürünleri izlemek mümkün olmaktadır.

REVIZYON NEDENİ :	HAZIRLAYAN	ONAYLAYAN