

ARAÇ KONTROL TALİMATI	DOK. NO	TL-KAL-13
	REV. NO	00
	YAYIN TAR.	
	REV.TAR.	

1. Giriş

Bu talimatta tedarikçilerden satın hammaddelerin gıda güvenliğine uygun olarak boşaltılması ve son ürünlerin gıda güvenliğine uygun olarak yüklenmesi amaçlanmıştır.

2. Talimat

2.1 Hammadde boşaltılmadan veya son ürün yüklemesi yapılmadan önce sevkiyatın yapıldığı/yapılacağı aracın gıda güvenliğine uygun olup olmadığı kontrol edilir.

2.2 Sevkiyat, firma araçları ile yapılır. firma araçlarının temizliğinden aracın şoförü, temizlik kontrolünden ise Sevkiyat Sorumlusu sorumludur.

2.3 Herhangi bir acil durumda Sözleşmede yer alan maddeler Sevkiyat Sorumlusu, Gıda Güvenliği Ekip Lideri ve Genel Müdür'ün kontrolünde ivedilikle işleme alınır.

2.4 Hammadde ve Son Ürün Araç Kontrolünde aşağıdaki maddeler dikkate alınır.

- Araç içi temizliği,
- Koku varlığı,
- Araçta herhangi bir yabancı madde varlığı,
- Haşere varlığı veya kalıntısı,
- Araç zeminine değen gıda maddesi varlığı,
- Ürünlerin doğru yüklenip yüklenmediği,
- Çapraz bulaşma riski olup olmadığı,
- Alerjen ürünler ile temasının engellenip engellenmediği kontrol edilir.

2.5 Araç Sıcaklık Kontrol Formu doldurulur.

2.6 Araç Kontrol Formunda belirtilen maddelerde herhangi bir uygunsuzluk durumunda hemen Gıda Güvenliği Ekip Liderine haber verilir.

2.7 Gıda Güvenliği Ekip Lideri, uygunsuzluğun nedenlerini belirler, düzeltici-önleyici faaliyet başlatır, gerekirse tedarik edilen hammaddeleri reddeder.

2.8 Gıda Güvenliği Ekip Lideri'nin olmadığı durumlarda Kalite Kontrol Sorumlusu vekalet eder.

HAZIRLAYAN	ONAY
KALİTE YÖNETİM TEMSİLCİSİ	GENEL MÜDÜR