

GGYS GEÇERLİ KILMA VE DOĞRULAMA FORMU

TARİH : 29.07.2015

SAYI : 01

Validasyon Tipi:**İlk geçerlilik**

Sadece 3. bölüm doldurulur.

Değişiklik

Tehlike analizindeki, HACCP planı veya önkoşul programlarındaki değişiklikler nedeniyle yeniden değerlendirilmesi. Bölümlerin tamamı doldurulur.

Geçerliliği**Yıllık Geçerlilik**

HACCP planının yıllık yeniden değerlendirilmesi. Bölümlerin tamamı doldurulur

HACCP Planı:**Tarih:****Geçerliliği Yapanlar:****1. Proses ve ürünün değerlendirilmesi**

Konu	Evet	Hayır	Evet ise tanımla	Gıda güvenliği etkisi	HACCP planı veya Tehlike analizinde değişiklik ihtiyacı var mı?
Ürün tanımı değişti mi?					
Reçete değişti mi?					
Girdi malzemeleri/ambalaj malzemeleri değişti mi?					
Yeni ürün var mı?					
Yeni tüketim biçimi veya depolama yöntemi var mı?					
Yeni tedarikçiler var mı?					
Proses akış şeması değişti mi?					
Ekipman değişti mi?					
Çalışanlar değişti mi?					
Bitmiş ürün dağıtımını değişti mi?					
Üretim kapasitesi değişti mi?					

2. Ürün güvenliği bilgilerinin değerlendirilmesi

Konu	Evet	Hayır	Evet ise tanımla	Gıda güvenliği etkisi	HACCP planı veya Tehlike analizinde değişiklik ihtiyacı var mı?
KKN'larda çok fazla sapma oldu mu?					
Benzer ürünlerle ilgili geri çağırma yaşandı mı?					
Yeni ve oluşmakta olan tehlikeler var mı?					
Gıda güvenliğiyle ilgili müşteri şikayetleri var mı?					

3. KKN'larının, kritik limitlerin, izleme, düzeltici faaliyeti, KKN'ların geçerliliği, kayıt alma yöntemlerinin yeterliliğinin değerlendirilmesi. Güncel KKN dökümantasyonu ile, ön koşul programlarının gözden geçirilmesi

Konu	Evet	Hayır	Evet ise tanımla	Gıda güvenliği etkisi	HACCP planı veya Tehlike analizinde değişiklik ihtiyacı var mı?
Tüm tehlikeler tanımlanmış mı?	⊗		Akış Diyagramlarında Fiziksel Mikrobiyolojik ve Kimyasal Tehlikeler Belirlenmiş.	Tehlikeler Risk Değerlendirmelerine Göre OGP ve OÖGP yada CCP planlarına alınıyor.	HAYIR
Bilimsel-Teknik bilgi kullanılmış mı?	⊗		Türk Gıda Kodeksi ve Ürün Tebliğleri	Sistemin oluşturulmasında özellikle limit belirlemede önemli kaynak	HAYIR
KKN'lar tehlikeleri kontrol etmekte mi?	⊗		Son ürün raporları uygun	Gıda Güvenliğinin çalışma etkinliği için önemli gösterge	HAYIR
Kritik limitler yeterli mi?	⊗		Üç aylık periyotla yapılan mikrobiyal analiz sonuçları uygun	Gıda Güvenliğinin çalışma etkinliği için önemli gösterge	HAYIR
İzleme yöntemi ve sıklığı sapmaları tespit edebilmekte mi?	⊗		Sapmalar tespit edilebiliyor	Kritik limitlerin takip edilebilmesi için önemli	HAYIR
Düzeltilici faaliyetler uygun olmayan ürünün kontrolünü sağlamak ve sevk edilmesini önlemekte mi?	⊗		Uygun olmayan ürünler işaretleniyor ve sevk edilmiyor.		HAYIR
Kayıt alma yöntemleri yeterli mi?	⊗		Yazılı kayıt ve bilgisayar ortamında muhafaza edilir.	Kayıtların Kontrolü ile izlenebilirlik sağlanıyor.	HAYIR
Doğrulama kapsamında proses izleme cihazlarının kalibrasyonu yapılmakta mı?	⊗		kalibrasyon kayıtları uygun	Ölçme etkinliği	HAYIR
Doğrulama faaliyetleri kapsamında müşteri şikayetleri incelenmekte mi?	⊗		müşteri şikayetleri nazizi yapılır		HAYIR
Doğrulama kayıtların gözden geçirilmesini içermekte mi?	⊗		Tutulmuş kayıtlar son olarak ekip lideri tarafından kontrol edilip onaylanır		HAYIR
Tehlike analizinde belirtilen ön koşul programları tehlikelerin azaltılmasında etkili mi?	⊗		Kritik Kontrol Noktaları azaltılmış	Tehlikeler daha kolay kontrol edilir	HAYIR

HAZIRLAYAN
(GIDA GÜVENLİĞİ EKİP ÜYELERİ VE LİDERİ)ONAYLAYAN
YÖNETİM TEMSİLCİSİ
(GIDA GÜVENLİĞİ EKİP ÜYESİ)

G-FORM-148

(SIDA COVERED ENTITIES)