

HAŞERE MÜCADELE TALİMATI	DOK. NO	TL-KAL-10
	REV. NO	00
	YAYIN TAR.	
	REV. TAR.	
	SAYFA NO	1 / 2

1. AMAÇ

Bu talimatta:

- Haşerelerden kaynaklanacak çapraz kontaminasyonun engellenmesi,
- Gıda güvenliğini sağlanması ve yasal şartlara uyulması,

için etkin bir Haşere Mücadele Sistemi oluşturulması, uygulanması ve sürekli olarak güncellenmesi amaçlanmaktadır.

2. SORUMLULAR

a) Kalite Yönetim Temsilcisi ve Gıda Güvenliği Ekip Lideri: Haşere mücadele sisteminin dış kaynaklı profesyonel firma ile birlikte oluşturulması, takibinin yapılması ve güncelliğinin sağlanmasından sorumludur. Dış kaynaklı firma tarafından yapılan rutin kontrollerde ilgili firma personeline refakat etmek ve gerektiğinde yardım olanaklarını sağlamakla sorumludur

b) Dış Kaynaklı Firma: BAY KÖSE Kalite Yönetim Temsilcisi ve Gıda Güvenliği Ekip Lideri ile koordine bir şekilde haşere mücadelesinin yürütülmesini sağlamak, düzenli periyotlarda haşere kontrollerini yapmak, gerekli durumlarda firma temsilcisinin onayını alarak müdahalelerde bulunmak, tüm bu işlemleri kayıt altına almak ve talep doğrultusunda veri analizleri oluşturmakla sorumludur.

c) Genel Müdür: Haşere mücadelesi için kaynak yönetimini sağlamakla sorumludur.

3. UYGULAMA

3.1 HAŞERE YALITIMININ SAĞLANMASI

- Hammadde depo, ambalaj depo, sevkiyat depo ve tüm üretim kapıları her zaman kapalı tutulur.
- Kapı altları ve çevresinde bulunan boşluklar kapatılır.
- İşletme bulunan özellikle üretim ve depo alanlarında bulunan pencerelere sineklik teli takılır.
- İşletme içi ve dışında bulunan logarların-kanalların üzerine veya çıkışlarına ince tel-sac takılır.
- Fabrika alanına yeni ağaç dikilmez.
- İşletme dışındaki duvara dayalı çim, çiçek vs. dikimi yapılmaz.
- Üretim alanlarına hiçbir evcil hayvanın girmesine izin verilmez. Herhangi bir problem durumunda tüm personel hemen bölüm yöneticisine bilgi vermekle sorumludur.
- Tüm depolama-üretim alanları atık, çöp gibi haşere çekebilecek diğer koşullardan temizlik yoluyla arındırılır.
- Yağmur logarları yılda en az bir kez açılarak temizliği yapılır.
- Dış alandaki yağmur-temizlik sonrası su birikmesi önlenir.

HAZIRLAYAN	ONAY
KALİTE YÖNETİM TEMSİLCİSİ	GENEL MÜDÜR

HAŞERE MÜCADELE TALİMATI	DOK. NO	TL-KAL-10
	REV. NO	00
	YAYIN TAR.	
	REV. TAR.	
	SAYFA NO	2 / 2

3.2 HAŞERE MÜCADELESİ

- Haşere ile mücadelede, yasal izinleri olan profesyonel bir firmadan teknik destek almak amacı ile karşılıklı sözleşme imzalanır.
- Kuş, fare, uçan ve sürüngen zararlıların tesise girdiklerinde tespit edilmesi için yem istasyonları, tuzaklar, yapışkanlı kâğıt ve sinek öldürücü kullanılır.
- Tuzaklar ve içindeki yemler sabitlenir. Tuzaklar yere veya zincirle/misina ile duvara sabitlenir.
- Üretim alanlarında canlı yakalama tuzakları veya zehirsiz yem içeren tuzaklar kullanılır.
- Üretim ve dış alandaki fare tuzaklarının yıkama sırasında veya yağmur nedeniyle ıslanması önlenir.
- Üretim alanında haşere ilacı uygulamasına izin verilir. İstila durumunda sadece ilgili alan ve kaynağında uygulamaya izin verilir. Kalıcı ilaç kullanılmaz. Halk sağlığı ilaçları (Sağlık Bakanlığı Onaylı) kullanılır.
- Elektrikli sinek öldürme/tutucu cihazlar (EFK-EFC) işletme alanlarına, girişlerine, depolara veya uçan haşere girişi olabilecek alanlara etki özelliklerine göre belirli sayılarda yerleştirilir.
- Tuzak ve yem istasyonları ile sinek tutucuların yerleşim planı oluşturulur, işletmenin belirli noktalarına asılır ve güncellenir.

3.3 İZLEME VE DÜZELTİCİ FAALİYETLER

- Dış kaynaklı profesyonel haşere mücadele firması tarafından ayda 2 kere rutin kontroller yapılır.
- Rutin kontrollere ilgili firma personeline Arifoğlu Teknik Servis Sorumlusu refakat eder.
- Rutin kontrollerde herhangi bir haşere varlığının tespit edilmesi durumunda derhal Kalite Yönetim Temsilcisi ve Gıda Güvenliği Ekip Liderine haber verilir.
- Kalite Yönetim Temsilcisi ve Gıda Güvenliği Ekip Liderinin kontrolünde profesyonel firma tarafından haşere mücadelesi yapılır.
- Profesyonel Firma tarafından zararlı mücadele raporu doldurulur.
- Raporlardan bir tanesi profesyonel firmada, bir tanesi ile Kalite Güvence Biriminde muhafaza edilir.
- Kalite Yönetim Temsilcisi ve/veya Gıda Güvenliği Ekip Lideri tarafından düzeltici faaliyet başlatılır, kayıt altına alınır ve takibi yapılır.
- Her kontrol sonrası hazırlanan aktivite raporlarına ve 6 aylık periyotlarda profesyonel firma tarafından hazırlanan veri analizlerine göre yapılması gereken düzeltmeler Kalite Yönetim Temsilcisi ve Genel Müdür ile birlikte planlanır.

HAZIRLAYAN	ONAY
KALİTE YÖNETİM TEMSİLCİSİ	GENEL MÜDÜR