

ÖRNEK GIDA A.Ş. KALİTE YÖNETİM SİSTEMİ EL KİTABI

REVİZYON NO : 00
REV TARİHİ : ---
YAYIN TARİHİ : 13.11.2015

HAZIRLAYAN
YÖNETİM TEMSİLCİSİ

ONAYLAYAN
GENEL MÜDÜR

KALİTE&GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ EL KİTABI

BÖLÜM 1 : İÇİNDEKİLER

Yayın Tarihi : 13.11.2015

Revizyon No : 00

Revizyon Tarihi : -

Sayfa No : 1/2

<u>Madde</u>	<u>Bölüm</u>	<u>Revizyon Durumu</u>
-	İçindekiler	00
-	Kapsam ve Tanıtım	
4	Entegre Yönetim Sistemi Şartları	00
4.1	Genel Şartlar	
4.2	Dokümantasyon Şartları	
4.2.2	Doküman Kontrolü	
4.2.3	Kayıtların Kontrolü	
5	Yönetimin Sorumluluğu	00
5.1	Yönetimin Desteği	
5.2	Gıda Güvenliği & Kalite Politikası	
5.3	Entegre Yönetim Sistemi Planlaması	
5.4	Sorumluluk, Yetki	
5.5	Gıda Güvenliği Ekip Lideri	
5.6	İletişim	
5.7	Acil Durum Hazırlığı ve Tepki	
5.8	Yönetimin Gözden Geçirmesi	
5.8.2	Gözden Geçirme Girdileri	
5.8.3	Gözden Geçirme Çıktıları	
6	Kaynak Yönetimi	00
6.1	Kaynakların Sağlanması	
6.2	İnsan Kaynakları	
6.2.2	Yeterlilik, Farkında Olma (Bilinç) ve Eğitim	
6.3	Altyapı	
6.4	Çalışma Çevresi	
7	Güvenli Ürünlerin Planlanması ve Gerçekleştirilmesi	00
7.1	Genel	
7.2	Ön Şart Programları (PRP'ler)	
7.3	Tehlike Analizi Yapabilmek için Ön Şartlar	
7.3.2	Gıda Güvenliği Ekibi	
7.3.3	Ürün Özellikleri	
7.3.4	İstenen Kullanım	
7.3.5	Akış Diyagramları, proses aşamaları ve kontrol tedbirleri	
7.4	Tehlike Analizi	

HAZIRLAYAN :
HACCP Temsilcisi

ONAYLAYAN :
Genel Müdür

KALİTE&GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ EL KİTABI

BÖLÜM 1 : İÇİNDEKİLER

Yayın Tarihi : 13.11.2015

Revizyon No : 00

Revizyon Tarihi : -

Sayfa No : 2/2

- 7.5 Operasyonel Ön Şart Programlarının geliştirilmesi
- 7.6 HACCP Planının geliştirilmesi
- 7.7 Önşartları(PRP'ler) ve HACCP Planını oluşturacak ilk bilgi ve dökümanların güncellenmesi
- 7.8 Doğrulama Planlaması
- 7.9 İzlenebilirlik Sistemleri
- 7.10 Uygunsuzluğun Kontrolü

- 8 Gıda Güvenliği Yönetim Sisteminin Geçerli Kılınması, Doğrulanması ve İyileştirilmesi 00
- 8.1 Genel
- 8.2 Tedbirlerin geçerli kılınması
- 8.3 İzleme ve Ölçmenin kontrolü
- 8.4 Gıda Güvenliği Yönetim Sisteminin Doğrulanması
- 8.4.1 İç Denetim
- 8.4.2 Birincil Doğrulama Kayıtlarının Değerlendirilmesi
- 8.4.3 Doğrulama Faaliyetlerinin Sonuçlarının Analizi
- 8.5 İyileştirme
- 8.5.1 Sürekli İyileşme
- 8.5.2 Gıda Güvenliği Yönetim Sisteminin Güncellenmesi

HAZIRLAYAN :
HACCP Temsilcisi

ONAYLAYAN :
Genel Müdür

KALİTE&GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ EL KİTABI

BÖLÜM 2 : KAPSAM VE TANITIM

Yayın Tarihi : 13.11.2015

Revizyon No : 00

Revizyon Tarihi : -

Sayfa No : 1/1

2.1 KALİTE&GIDA GÜVENLİĞİ EL KİTABININ AMACI:

Bu El Kitabı;

ÖRNEK A.Ş. de çalışanlarca uygulanan Kalite&Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi 'nin, bir ekip çalışmasının ürünü olduğunu göstermektedir. Bu şekilde tüm çalışmalar benimsenerek, sistemin sürekli gelişmesi sağlanmaktadır.

- Et kesim ve satış pazarlama hizmetleri, müşteriye gıda güvenliği sağlanmış ürünler sunmak.
- Çalışanlarımızın güvenlik ve kişisel gelişiminin ön planda olduğu bir çalışma ortamı sağlamak

Kapsam

Kalite Gıda Güvenliği Yönetim Sistemimiz et üretimi hizmetlerinin planlanması, üretimi ve sunumudur. Proseslerimiz, satınalma, üretim ve servis olarak belirlenmiştir.

Ürün Kapsamı

Et kesim ve satış pazarlama hizmetleri

2.2 Kuruluş Bilgisi



www.ÖRNEK.com.tr

HAZIRLAYAN :
HACCP Temsilcisi

ONAYLAYAN :
Genel Müdür

KALİTE&GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ EL KİTABI

**BÖLÜM 4 : GIDA GÜVENLİĞİ
YÖNETİM SİSTEMİ ŞARTLARI**

Yayın Tarihi : 13.11.2015

Revizyon No : 00

Revizyon Tarihi : -

Sayfa No : 1/2

4.1 Genel

ÖRNEK GIDA A.Ş. Kalite&Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi, ISO 22000:2005 standardına dayanır. Bu el kitabında anlatılan Kalite&Gıda Güvenliği Sistemi tüm firma çalışanları için uygulama sorumluluğu getirir. Kalite& Gıda Güvenliği Sistemi, Yönetim Temsilcisi tarafından oluşturularak Genel Müdür tarafından onaylanarak yürürlüğe girer ve tüm firma içerisinde uygulanarak sürekliliği sağlanır ve etkinliği sürekli olarak iyileştirilir.

Yönetim Sistemimiz, ISO 22000 Standardında istenenler, GIDA GÜVENLİĞİ sistemi prensipleri ve firmamız prosesleri göz önüne alınarak dokümanite edilmiştir.

ÖRNEK GIDA A.Ş. de GIDA GÜVENLİĞİ Sistemi için ihtiyaç duyulan prosesler, ürün tanımları, akış şemaları, tasarlanmış kullanım , tehlike analizleri, ön şart programları, Gıda Güvenliği Planları hazırlanmış; bunların firmadaki uygulamaları belirlenmiş; sistemin etkinliği, izlenmesi, ölçülmesi, analiz edilmesi, sürekli iyileştirilmesi açıklanmıştır. Ayrıca sistemin çalıştırılmasını ve izlenmesini desteklemek için gereken kaynak ve bilginin hazır bulundurulması üst yönetim tarafından sağlanmıştır. Belirlenen kontrol noktaları, standardın şartlarına uygun olarak yönetilmektedir.

4.2 Dokümantasyon Şartları

ÖRNEK GIDA A.Ş. GIDA GÜVENLİĞİ Sistemi dokümantasyonu, KALİTE&GIDA GÜVENLİĞİ Politikası, KALİTE& GIDA GÜVENLİĞİ Hedefleri, KALİTE&GIDA GÜVENLİĞİ El Kitabı, Prosedürler, Proses Akışları, Ön Şart ve Operasyonel Ön Şart Programları, Haccp Planları, Talimatlar, Görev Tanımları, Formlar, Hammadde Spektleri ve Dış Kaynaklı Dokümanlar' dan oluşmaktadır.

Ayrıca saklanması ve kontrol edilmesi gereken sistem kayıtları da bulunmaktadır.

Kalite&Gıda Güvenliği Sistemi içerisindeki dokümanların kodlanmasında çeşitli kısaltmalar kullanılmıştır :

P .XX	Prosedürler
PH.XX	Proses Akışları
TL.XX	Talimatlar
FR.XX	Formlar
GT.XX	Görev Tanımları
SP.XX	Hammadde Spektleri
HP.XX	Haccp Planları
PL :	Plan
XX :	Bölüm kodu
TR :	Tehlike ve Risk Analizi
CCP :	CCP 'ler İçin Kritik Limit
ÜT :	Ürün Tanımları
DF :	Doğrulama Faaliyetleri
YY :	Sıra numarası

HAZIRLAYAN :
GIDA GÜVENLİĞİ Temsilcisi

ONAYLAYAN :
Genel Müdür

KALİTE&GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ EL KİTABI

**BÖLÜM 4 : GIDA GÜVENLİĞİ
YÖNETİM SİSTEMİ ŞARTLARI**

Yayın Tarihi : 13.11.2015

Revizyon No : 00

Revizyon Tarihi : -

Sayfa No : 2/2

ÖRNEK GIDA A.Ş. Kalite&Gıda Güvenliği El Kitabı, tüm doküman sistemine referans teşkil edecek şekilde, Yönetim Temsilcisi tarafından hazırlanır ve Genel Müdür tarafından onaylanarak yürürlüğe girer. Bu El Kitabı, firmamızın amacını, politikasını, hedeflerini, kuruluşunu içerir, şirket içi yetki ve sorumlulukları tanımlar. GIDA GÜVENLİĞİ El Kitabı içerisinde Kalite&Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi kapsamı tamamen anlatılarak dokümante prosedürlere atıf yapılır. Kalite&Gıda Güvenliği El Kitabı, güvenli gıda üretiminin tüm aşamalarını içerecek şekilde hazırlanmıştır ve Kalite&Gıda Güvenliği Sistemi için bir referans teşkil eder.

4.2.2 Doküman Kontrolü

Doküman ve veriler basım öncesi yetkili personel tarafından kontrol edilerek onaylanır. Kontroller güncel dokümanların kullanım için hazır olmasını, geçersiz/güncelliğini yitiren dokümanların kullanımdan alınmasını sağlar.

Dökümanları hazırlayan personel gerektiği durumda, dökümanları inceler, günceller ve yayınlanmadan önce tekrar onaylar.

Her bir dokümanın revizyon durumunu tanımlayan “ana liste” Yönetim Temsilcisi tarafından güncelleştirilir ve muhafaza edilir.

Uygun doküman kullanımını sağlamak için dokümanların güncel revizyonlarının belirlenen noktalarda bulunmaları sağlanır. Güncelliğini yitiren dokümanlar kullanım alanlarından uzaklaştırılır veya saklanması durumunda uygun bir işaretleme yöntemi ile istenmeyen kullanımının önlenmesi sağlanır.

Dış kaynaklı dökümanlar belirlenmiştir ve güncelliği takip edilmektedir.

İlgili Doküman :

Doküman ve Kayıtların Kontrolü Prosedürü

4.2.3 Kayıtların Kontrolü

Kayıtlar, firmamız Entegre Sisteminin çalışmasında ispat unsuru taşıyan ve geçmişte yapılan uygulamaların izlenmesine olanak tanıyan özel dokümanlardır. Kayıtlar saklanma öncelikleri göz önüne alınarak belirlenir. Kayıtların saklanma süreleri ile saklama sorumlulukları belirlenir.

ÖRNEK GIDA A.Ş. de kayıtların okunabilir olarak kalması, kolaylıkla ayırt edilmesi ve tekrar elde edilebilmesi sağlanır.

Kayıtların belirlenmesi, muhafazası, korunması, tekrar elde edilebilir olması, saklama süreleri ve elden çıkarılması için gereken kontroller belirlenmiş ve aşağıda atıf yapılan prosedürde detaylı olarak belirtilmiştir.

İlgili Doküman :

Doküman ve Kayıtların Kontrolü Prosedürü

HAZIRLAYAN :
GIDA GÜVENLİĞİ Temsilcisi

ONAYLAYAN :
Genel Müdür

GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ EL KİTABI

BÖLÜM 5 : YÖNETİMİN SORUMLULUĞU

Yayın Tarihi : 13.11.2015

Revizyon No : 00

Revizyon Tarihi : -

Sayfa No : 1/4

5.1 Yönetimin Desteği

Üst yönetim, Kalite&Gıda Güvenliği Sisteminin oluşturulması, uygulanması, geliştirilmesi ve etkinliğinin sürekli iyileştirilmesi için taahhütlerin yerine getirilmesini sağlamaktadır. Bu amaçla :

- Yasal şartlar ve mevzuat şartları kadar, müşteri ile üzerinde anlaşılan şartların da yerine getirilmesinin önemi tüm kuruluş çalışanlarına, her platformda iletilmektedir.
- Kalite&Gıda Güvenliği politikası oluşturulmuştur.
- Kalite&Gıda Güvenliği Hedefleri belirlenmiştir.
- Kalite&Gıda Güvenliği Sistem gözden geçirmesi yapılmaktadır.
- Kaynakların bulunabilirliği sağlanmaktadır.

Sektörel bilgiler, bu konu ile ilgili yayınlar ve toplantılara, fuarlara katılımlar ile elde edilir.

5.2 Kalite&Gıda Güvenliği Politikası

Üst yönetim, kuruluşun amacına ve gıda zinciri içindeki konumuna uygun, yasal şartlara ve müşterilerle uzlaşılan gıda güvenliği şartlarına uymayı, gıda zincirindeki etkileştiği ilgili birimler ile etkin bir iletişim sağlamayı, Kalite&Gıda Güvenliği Sistemi 'nin etkinliğinin sürekli iyileştirilmesini ve şartlara uygunluk için bir taahhüt içerecek şekilde Kalite&Gıda Güvenliği Politikası oluşturmuştur.

Kalite&Gıda Güvenliği Politikası, hedeflerin oluşturulması ve gözden geçirilmesi için bir çerçeve oluşturacak şekilde ve revize edilebilir formatta hazırlanmıştır ve sürekli uygunluk için Yönetimin Gözden Geçirme faaliyetlerinde ele alınarak gözden geçirilmektedir. Kalite&Gıda Güvenliği Politikası, kuruluş içinde iletilmesini ve anlaşılmasını sağlamak üzere işletmede asılı olarak bulundurulmaktadır ve konu ile ilgili eğitimler düzenlenerek her çalışana iletilmiştir.

5.3 Kalite&Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Planlaması

Kuruluş, kapsamında belirtilen ürünler için gıda güvenliğinin garanti edilmesi, gıda zinciri boyunca iletişimin sağlanması, sistemin güncellenmesi ve doğrulanması için gıda güvenliği yönetim sistemini planlamaktadır.

Kuruluşun ilgili fonksiyon ve seviyelerinde, ölçülebilir ve Kalite&Gıda Güvenliği Politikasıyla tutarlı Hedefler oluşturulmuştur. Bu hedefler 6 ayda bir ele alınarak gözden geçirilir. Belirtilen hedefler gerçekleştirilememişse nedeni araştırılarak düzeltici faaliyet gerektiren durumlarda Düzeltici Faaliyet başlatılır. Hedefler duruma göre revize edilir yada yeniden belirlenir.

Kalite&Gıda Güvenliği Sisteminin kurulması ve uygulanması aşamalarında, firma üst yönetimi sistemin ISO 22000 standardında verilen kriterlere uygunluğunun sağlanması ve Kalite&Gıda Güvenliği Hedeflerine ulaşabilme derecesine göre etkinliğinin belirlenmesi açısından değerlendirmesini yapar. Yapılan değerlendirmelere göre Kalite&Gıda Güvenliği

HAZIRLAYAN :
HACCP Temsilcisi

ONAYLAYAN :
Genel Müdür

GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ EL KİTABI

BÖLÜM 5 : YÖNETİMİN SORUMLULUĞU

Yayın Tarihi : 13.11.2015

Revizyon No : 00

Revizyon Tarihi : -

Sayfa No : 2/4

Sisteminin yeniden yapılandırılması ve mevcut elemanlarının revizyonu kararı verilebilir. Alınan kararda uygulama sorumlulukları ve uygulama terminleri de belirlenir. Bu durumda sistemin güvenilirliği sağlanmaktadır.

ÖRNEK GIDA A.Ş. ürünlerinin tehlike analizleri yapılmış, riskler değerlendirilmiş ve HACCP Planları ile Operasyonel Ön Şart Programları hazırlanmıştır. HACCP planları geliştirilirken temel HACCP prensiplerinden yararlanılmıştır.

5.4 Sorumluluk, Yetki

Sistemin etkin işlemesi ve geliştirilmesi için sorumluluklar, yetkiler ve bunlar arasındaki ilişkileri tanımlamak amacıyla Organizasyon Şeması oluşturulmuştur. Sorumlulukların ve yetkilerin tüm çalışanlar için belirlendiği görev tanımları çalışanların ulaşabileceği şekilde dağıtılmıştır ve kuruluş içinde çalışanlar arasındaki iletişim bu şekilde sağlanmaktadır. Kalite&Gıda Güvenliği Sistemi dahilinde, sistemin uygulanması, denetimi, gözden geçirilmesi, güncellenmesi ve iyileştirilmesi amacı ile Gıda Güvenliği Ekibi oluşturulmuştur.

Tüm personel, Haccp sistemi ile ilgili sorunları Haccp Temsilcisine raporlamaktan sorumludur. Haccp Temsilcisi, faaliyetleri başlatmak ve kayıt altına almak ile görevlendirilmiştir.

5.5 Gıda Güvenliği Ekip Lideri

Üst Yönetim, Haccp sistemini kurma, uygulama, sürdürme ve güncelleme sorumluluğuyla birlikte bir Gıda Güvenliği Ekip Lideri atamıştır. Dökümantasyonda Haccp Temsilcisi yada Yönetim Temsilcisi olarak adlandırılacaktır. Haccp Temsilcisinin diğer sorumluluk alanlarının yanı sıra aşağıda belirtilen yetki ve sorumlulukları vardır :

- Haccp Sisteminin kurulması, uygulanması, sürdürülmesi, geliştirilmesi ve güncellenmesinin sağlanması.
- Haccp Sisteminin performansı, uygunluğu ve iyileşmesi ile ilgili üst yönetime rapor verme.
- Gıda güvenliği ekibi oluşturulması ve çalışmalarının organize edilmesi.
- Gıda Güvenliği ekip üyelerinin, konu ile ilgili kurs ve eğitimleri almasının sağlanması

5.6 İletişim

ÖRNEK GIDA A.Ş. , gıda zinciri boyunca tedarikçiler ve taşeronlar, tüketici ve müşteriler, yasal ve düzenleyici otoriteler, sistemi etkileyebilecek kuruluşlar ile etkin bir iletişim oluşturmuş ve sürdürmektedir. Tedarikçi güvencesine dair ürün belgeleri, üretim izinleri, ürün etiket bilgileri, raf ömrü, müşteri şikayetleri, yasal izinler vs. iletişim ile ilgili kayıtlardır. Gıda güvenliği ile ilgili bilginin dışarı iletilmesi yada sistem ile ilgili dış iletişim bilgilerinin sağlanması konusunda Haccp Temsilcisi görevlendirilmiştir. Dış iletişime dair bilgiler, sistemin güncelleştirilmesinde kullanılmakta ve yönetimin gözden geçirme toplantısında girdi olmaktadır.

HAZIRLAYAN :
HACCP Temsilcisi

ONAYLAYAN :
Genel Müdür

GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ EL KİTABI

BÖLÜM 5 : YÖNETİMİN SORUMLULUĞU

Yayın Tarihi : 13.11.2015

Revizyon No : 00

Revizyon Tarihi : -

Sayfa No : 3/4

ÖRNEK GIDA A.Ş. nin bütün fonksiyonları ve personeli arasında etkin bir iletişim vardır. Firma içerisinde iletişim, duyuru panoları, iç yazışmalar ve kayıtlı / kayıtsız toplantılarla sağlanmaktadır.

Gıda güvenliği sistemine etkisi olabilecek değişiklikler(hammadde değişimi, yeni ürün, yeni teknoloji, üretim yöntemi değişikliği, değişen yasalar vb.) konusunda Haccp Ekibinin bilgilendirilmesi sağlanmaktadır. Bu bilgiler, sistemin güncelleştirilmesinde kullanılmakta ve yönetimin gözden geçirme toplantısında girdi olmaktadır.

5.7 Acil Durum Hazırlığı ve Tepki

Gıda güvenliğini etkileyebilecek potansiyel acil durumlar ve kazaları yönetmeye yönelik tedbirler ve programlar oluşturulmuş ve uygulanmaktadır. Bu durumlar aşağıdaki prosedürde anlatılmış ve acil durumlarda yapılacakları ve sorumluları belirlemek için bir Acil Durum Planı yapılmıştır.

İlgili Doküman:

Acil Durum Prosedürü

5.8 Yönetimin Gözden Geçirmesi

Uygunluğun, yeterliliğin, etkinliğin ve sürekliliğin devamlılığını sağlamak için üst yönetim, Gıda Güvenliği Yönetim Sistemini belirli periyotlarda gözden geçirir. Yönetimin Gözden Geçirme Toplantısı yılda en az bir kez olacak şekilde yapılır. Koşullar gerektirdiğinde plan dışı toplantı da yapılabilir. Toplantı, Genel Müdür başkanlığında yapılır ve HACCP Temsilcisi ve Bölüm Yöneticileri katılır. Belirlenen toplantı günü, saati ve toplantı gündemi HACCP Temsilcisi tarafından katılımcılara önceden iç yazışmalarla bildirilir.

Toplantıda İç Tetkik Sonuçları, Müşteri Şikayetleri, Düzeltmeler ve Düzeltici Faaliyetlerin sonuçları, Eğitim Faaliyetleri, Doğrulama Faaliyetleri, Sistemi etkileyebilecek değişiklikler, acil durum, kaza ve geri çekmeler, güncelleme faaliyetleri, iletişim faaliyetleri ve HACCP Hedeflerinden sapmaların nedenlerini belirleme ve çözüme kavuşturma konuları ele alınır, HACCP Sistemi ile ilgili durum değerlendirmesi yapılır. HACCP Sisteminin uygunluk ve etkinliğini sağlamak üzere alınan kararların uygulayıcıları ve mümkünse gerçekleştirme süreleri belirlenir.

Alınan kararlar, gözden geçirme çıktıları olarak HACCP Temsilcisi tarafından Toplantı Tutanağına geçirilerek tüm katılımcılara onaylatılır ve "HACCP Kayıtları" olarak HACCP Temsilcisi tarafından saklanır.

Üst Yönetim, bu toplantılar sonucunda oluşan duruma göre gerekirse yeni politikalar ve hedefler belirler. Toplantıda alınan kararlar için gerekli durumlarda Düzeltici Faaliyet başlatılır. Bu faaliyetleri Genel Müdür başlatır ve HACCP Temsilcisi takip eder.

HAZIRLAYAN :
HACCP Temsilcisi

ONAYLAYAN :
Genel Müdür

GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ EL KİTABI

**BÖLÜM 5 : YÖNETİMİN
SORUMLULUĞU**

Yayın Tarihi : 13.11.2015

Revizyon No : 00

Revizyon Tarihi : -

Sayfa No : 4/4

5.8.2 Gözden Geçirme Girdileri

Yönetimin Gözden Geçirme toplantısında gündem maddeleri aşağıdakileri mutlaka içermelidir.

- Bir önceki toplantıda alınan kararların değerlendirilmesi ve takibi
- Doğrulama Faaliyetlerinin sonuçlarının analizi
- Gıda Güvenliğini etkileyebilecek değişiklikler
- Acil durumlar, Kazalar ve Geri Çekmeler
- Müşteri geri besleme dahil iletişim faaliyetleri
- Sistem güncelleme faaliyetleri
- Dış denetimler ve Kontroller

5.8.3 Gözden Geçirme Çıktıları

Yönetimin Gözden Geçirme toplantısı sonucunda, çıkan sonuçlar aşağıdaki kararları ve faaliyetleri içermelidir :

- Gıda Güvenliğinin Sağlanması
- Gıda Güvenliği Yönetim Sisteminin etkinliğinin iyileştirilmesi
- Haccp Politikasının ve ilgili görevlerin revizyonu
- Kaynak ihtiyaçları

HAZIRLAYAN :
HACCP Temsilcisi

ONAYLAYAN :
Genel Müdür

KALİTE&GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ EL KİTABI

BÖLÜM 6 : KAYNAK YÖNETİMİ	Yayın Tarihi : 13.11.2015	Revizyon No : 00
	Revizyon Tarihi : -	Sayfa No : 1/3

6.1 Kaynakların Sağlanması

Üst yönetim; Kalite&Gıda Güvenliği Sisteminin kurulması, uygulanması, sürdürülmesi, güncellenmesi ve etkinliğinin sürekli iyileştirilmesi için gerekli kaynakları belirler ve sağlar. Üst yönetim, Yönetimi Gözden Geçirme Toplantılarında ihtiyaçları ve talepleri dinleyerek, gerekli olan kaynakları görüşmekte ve belirlemektedir.

6.2 İnsan Kaynakları

Gıda Güvenliğini etkileyebilecek işleri yapan tüm personel gerekli eğitim, öğrenim, beceri ve deneyime sahiptir. Gıda Güvenliğini etkileyebilecek işleri yapan personelin yeterli olması için gereken eğitimler şirket içi eğitimlerle tamamlanmaktadır. HACCP sisteminin devamlığının sağlanması için HACCP Ekibine ve diğer çalışanlara gerekli eğitimler verilir.

6.2.2 Yeterlilik, Farkında Olma (Bilinç) ve Eğitim

Gıda Güvenliğini etkileyen faaliyetleri yürüten personel gerekli niteliklere göre seçilmekte, eğitimi sağlanmakta veya eğitim ihtiyaçlarını karşılamak için tedbirler alınmaktadır. Gıda güvenliği sisteminde izleme, düzeltme ve düzeltici faaliyetten sorumlu personel eğitilmektedir.

HACCP Temsilcisi, personel ile görüşerek her yıl sonunda, personelin eğitim ihtiyaçlarını belirleyerek Yıllık Eğitim Planını hazırlar ve Genel Müdür onayına sunar. Onaylanmış plana göre eğitimi verecek olan kişi veya kuruluşlarla temasa geçilir. HACCP Temsilcisi, sorumlu yöneticiler için firma dışı uzmanlardan eğitim alınmasını sağlar. Plan harici eğitim ihtiyaçları haftalık toplantılarda bölüm yöneticileri tarafından üst yönetime ve HACCP Temsilcisine iletilir. HACCP Temsilcisi tarafından değerlendirilen eğitimler planlanarak yönetimin onayına sunulur. Eğitim ihtiyaçları aşağıda belirtilen durumlarda ortaya çıkabilir :

- HACCP Yönetim Sistemlerinin olumsuz yönde etkilendiği durumlarda
- Sistemde gerçekleştirilecek değişikliklerde
- Teknoloji değişikliklerinde
- İç denetimler sonucunda
- Düzeltme ve Düzeltici Faaliyet gereği
- Müşteri şikayetleri
- Ürün uygunsuzlukları
- İş kazası olması
- Mevzuat değişiklikleri
- İletişim Sorunları
- Yeni işe başlayan personel için,
- İş değiştiren personel için,
- Yeni yöntemlerin devreye alınmasında uygulanacak eğitimler,
- İş talimatlarının anlaşılması amacıyla verilen eğitimler,

HAZIRLAYAN :
HACCP Temsilcisi

ONAYLAYAN :
Genel Müdür

KALİTE&GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ EL KİTABI

BÖLÜM 6 : KAYNAK YÖNETİMİ

Yayın Tarihi : 13.11.2015

Revizyon No : 00

Revizyon Tarihi : -

Sayfa No : 2/3

- İzlenebilirlik, kalite kayıtlarının doldurulması ve test kontrol ölçü aletlerinin kullanımıyla ilgili eğitimler,
- Kuruluş İçi Tetkikçi Eğitimi.

Yönetim, düzenli yapılan toplantılar ile eğitim sürelerini ve eğitim içeriklerini gözden geçirir. Herhangi bir görev unvanındaki personelin alması gereken eğitimler, Yıllık Eğitim Planındaki eğitimlere göre belirtilir. Düzenlenecek eğitimler, HACCP Temsilcisi tarafından ilgili kişilere önceden duyurulur. Eğitimler sırasında, eğitime katılanlar, eğitimin yeri, tarihi ve saati, eğitimi veren ve eğitim süresine ilişkin bilgiler Eğitim Katılım Formu 'na kaydedilir ve Genel Müdürün onayı alındıktan sonra HACCP Temsilcisi tarafından saklanır. Bütün eğitimlerin etkinliği, Eğitim Değerlendirme Formu ile değerlendirilerek, faydası ve tekrarlanma ihtiyacı göz önüne alınır. Ayrıca Personel Eğitim Takip Kartları ile, her personelin aldığı eğitimler de takip edilir.

Yeni iş başı yapan personele uyum eğitimleri uygulanır ve sonuçları Personel Oryantasyon Eğitim Formuna kaydedilerek takibi yapılır. Verilen veya alınan eğitimlerin etkinliği, eğitimi alan personelin yöneticisi tarafından belirlenir ve HACCP Temsilcisi 'ne gerekli kayıtlar iletilir. Değerlendirme sonuçları HACCP Temsilcisi tarafından kontrol edilerek gerektiği durumlarda eğitimlerin tekrarı sağlanır. Planlanan eğitimlere katılmayan personel olması halinde, 2 ay içinde bu eğitimi alması sağlanır.

İşe yeni başlayan kişinin alacağı ilk eğitimler genel olarak aşağıdaki gibidir.

- İşletme Yapısı Hakkında Genel Bilgi
- Görev Tanımı
- Yapacağı İş, Kullanacağı Aletler
- İşçi Sağlığı ve İş Güvenliği
- Hijyen kuralları
- ISO 22000 Gıda Güvenliği Sistemi
- HACCP Hedefleri
- HACCP Politikası
- Çevre Temizliği ve Düzeni
- Yapacağı işe ait teknik bilgiler
- Prosedürler, Talimatlar

Personel firma dışında eğitim alıyorsa, eğitim sonrasında kendisine verilen sertifikadan fotokopi çektilererek Haccp Temsilcisine verir. Sertifikayı Eğitim Takip Kartı ile birlikte dosyalar.

Planlı eğitim olarak ve Oryantasyon eğitimlerinde verilen ISO 22000 Gıda Güvenliği Sistemini geliştirme eğitimleri sistemin sağlıklı ilerlemesi için çok önemlidir. Bu eğitimin kapsamında;

- Genel Hijyen bilinci eğitimleri
- ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sisteminin tanımı
- ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi maddeleri konuları anlatılarak bilinçlendirilmeye çalışılmaktadır.

HAZIRLAYAN :
HACCP Temsilcisi

ONAYLAYAN :
Genel Müdür

KALİTE&GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ EL KİTABI

BÖLÜM 6 : KAYNAK YÖNETİMİ

Yayın Tarihi : 13.11.2015

Revizyon No : 00

Revizyon Tarihi : -

Sayfa No : 3/3

İlgili Dokümanlar :

Eğitim Planı
Eğitim Katılım Formu
Oryantasyon Eğitimi Kayıt Formu
Eğitim Değerlendirme Formu
Eğitim Takip Kartı

6.3 Altyapı

Güvenli gıda üretimini ve hijyenik koşulları sağlayacak şekilde alt yapıyı oluşturmuştur. Ürün uygunluğunu gerçekleştirecek şekilde ;

- Binalar, çalışma alanları ve ilgili ekipmanlar
- Proses cihazları
- Destek cihazları (ulaşım veya iletişim gibi)

tayin edilmiş, sağlanmış ve uygulanması periyodik bakımlar yoluyla sürdürülmektedir.

İlgili bakım planları, HACCP Temsilcisi tarafından yıllık olarak hazırlanarak, cihazların bakımları bu plan üzerinden takip edilir. Ayrıca makinelerde oluşan arızalar ve bakımlar Makine Bakım – Onarım Formu ile takip edilir. Bakım / Onarım Tarihi, Bakım / Arıza Bilgileri, yapılan işlemler, bakımı yapan kişi ve kontrolör tarafından Makine Bakım – Onarım Formuna işlenerek HACCP Temsilcisi tarafından takip edilir.

İlgili Dokümanlar :

Yıllık Teknik Bakım Planı
Servis Kontrol Kayıtları

6.4 İş Ortamı

İnsanların performansı ve konsantrasyonu üzerinde etkili olabilecek insan ve fiziksel faktörler belirlenmiş ve güvenli gıda üretimini sağlamak için gerekli ortam şartları hazırlanmıştır. Ürünün şartlara uygunluğunu sağlamak için gerekli olan sıcaklık, hijyen, gürültü, ışık, nem, koku, temizlik vb. çalışma ortamları, tesislerin kurulması aşamalarında belirlenmiş ve Haccp sistemi kurma çalışmalarının başında gözden geçirilmiştir.

HAZIRLAYAN :
HACCP Temsilcisi

ONAYLAYAN :
Genel Müdür

GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ EL KİTABI

**BÖLÜM 7 : GÜVENLİ
ÜRÜNLERİN PLANLANMASI VE
GERÇEKLEŞTİRİLMESİ**

Yayın Tarihi : 13.11.2015

Revizyon No : 00

Revizyon Tarihi :-

Sayfa No : 1/6

Güvenli Ürünlerin Planlanması ve Gerçekleştirilmesi

7.1 Genel

Güvenli ürün gerçekleştirilmesi için gerekli olan proses, ilgili talimat, plan, programlar oluşturulmuş ve dokümanite edilmiştir. Güvenli ürün gerçekleştirme planlaması, diğer proseslerin şartları ile tutarlı olacak şekilde gerçekleştirilmiştir.

Bunlar, ön şartlarla birlikte Operasyonel Ön Şartlar ve Haccp Planlarını içermektedir. Ürün için hedefler ve şartlar oluşturulmuş ve proses akışlarında belirlenmiştir. Ürüne özgü tüm kaynaklar ve gerekli ortam temin edilmiştir. Ürüne özgü gerekli doğrulama, geçerli kılma, izleme, muayene ve deney faaliyetleri ile ürün kabulü için kriterler, oluşturulan proses akışlarında belirlenmiştir. HACCP Sistemi kapsamında bulunan ürünler gruplandırılmıştır. Hammadde kabulden servise kadar kullanılan tüm malzemeler processte katıldığı yerler ve kritik kontrol noktaları belirtilmiştir. Üretim proseslerinin ve bunun sonucu meydana gelen ürünün şartları karşılandığına dair kanıtları sağlamak için gereken kayıtlar tutulmaktadır.

İlgili Dokümanlar :

Ön Şart ve Operasyonel Ön Şart Programları
HACCP Planları

7.2 Ön Şart Programları

ÖRNEK GIDA A.Ş., çalışma ortamının bir tehlike oluşturmaması, ürünlerde çapraz bulaşma dahil biyolojik, fiziksel ve kimyasal bir bulaşma olmaması, belirlenen tehlikelerin seviyelerine ve yasal düzenlemelere göre bir Ön Şart Programı oluşturmuş ve uygulamaktadır. Bu program, Haccp Ekibi tarafından onaylanmış ve izlenmektedir.

Müşteri tarafından belirtilmiş şartlar ve müşteri tarafından beyan edilmese dahi ürün ve genel sektör tarafından belirlenmiş ürünün asgari taşınması gereken gıda güvenliği şartları, firmamız tarafından belirlenir. Ayrıca amaçlanan kullanım için gerekli olan ilgili yasal ve mevzuat şartlarını belirlemiştir. Ürüne bağlı şartlar belirlenirken Türk Gıda Kodeksi, İlgili Türk Standardı ve HACCP planları temel oluşturur.

HACCP sistemi kapsamında olabilecek bütün potansiyel tehlike ve riskler tehlikenin önem derecesine göre "önlenebilir" veya "önlenebilir" şeklinde saptanmıştır. Potansiyel tehlikeler kayıt altına alınmış ve yol açabileceği sağlık problemlerinin ciddiyetine göre fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik olarak değerlendirilmiş ve dokümanite edilmiştir.

Üretim, kontrollü koşullar altında gerçekleştirilmektedir. Kontrollü koşullar, ürünün özelliklerini açıklayan bilgileri, gereken durumlar için iş talimatlarını ve bulunabilirliğini, uygun donanımın kullanımını, izleme ve ölçme işlemlerini, ürünü serbest bırakma uygulamasını kapsamaktadır.

Üretim alanı ve diğer yardımcı tesislerin altyapı ve yerleşim özellikleri, çalışma ortamının gereklilikleri uygun şekilde düzenlenmiştir.

Kullanılan makine ve ekipmanlar temizlik ve bakım açısından doğru konumlandırılmış, sürekli olarak bakıma tabidir. Ölçüm cihazları kalibre ettirilir.

HAZIRLAYAN :
HACCP Temsilcisi

ONAYLAYAN :
Genel Müdür

GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ EL KİTABI

**BÖLÜM 7 : GÜVENLİ
ÜRÜNLERİN PLANLANMASI VE
GERÇEKLEŞTİRİLMESİ**

Yayın Tarihi : 13.11.2015

Revizyon No : 00

Revizyon Tarihi : -

Sayfa No : 2/6

Satın alınan malzemelerin , yan gereksinimlerin kontrolü, taşıma ve depolanması uygun şekilde yapılmakta ve kayıtları tutulmaktadır.

Çapraz bulaşmaların önlenmesi amacıyla hijyen kontrolleri yapılmakta ve personel sürekli eğitime tabi tutulmaktadır.

Gıdaya uygun olacak şekilde, gereksinim duyulan su, hava, enerji vb. ihtiyaçlar karşılanmış, bir atık uzaklaştırma sistemi kurulmuştur.

Üretim ortamının, ekipmanların sürekli olarak hijyenik şartlara uygun kalması amacıyla temizlik talimatları, temizlik ve hijyen programları oluşturulmuştur ve bunlar hijyen kontrol formları ile kontrol edilmektedir.

Personel hijyenini sağlamak amacıyla da rutin kontroller yapılmakta ve personele eğitimler verilmektedir.

Ürünle ilişkili ortamların pest kontrolleri sürekli olarak yapılır. Pest kontrol faaliyetleri, bu konuda uzman bir tedarikçi firma tarafından gerçekleştirilir. İlaçlama Servis Raporu doldurtularak, periyot ve yapılan ilaçlama ve işlemler izlenir. İlaçlama kayıtları Haccp Temsilcisi tarafından saklanır.

Ön Şart Programında yer alan faaliyetlerin nasıl yürütüldüğü detaylı olarak Hijyen Prosedüründe anlatılmıştır. Doğrulama kayıtları saklanmaktadır.

İlgili Dokümanlar :

Hijyen Prosedürü

Hijyen Kontrol Formu

Hijyen Denetim Formu

Personel Kontaminasyon CCP Formu

Lavabo Tuvalet Temizlik Kontrol Formu

Temizlik Kontrol Listesi

Temizlik ve Hijyen Talimatları

Periyodik İlaçlama Kalite Kontrol Formu

İlaçlama Kontrol Formu

Bakım Formları

Satınalma ve Girdi Kontrol Formları

7.3 Tehlike Analizlerini Gerçekleştirmenin Birincil Aşamaları

7.3.2 Gıda Güvenliği Ekibi

Bir Gıda Güvenliği Ekibi oluşturulmuştur. Ekip, firmamızı, ürünlerimizi ve gıda güvenliği sistem gerekliliklerini bilen, deneyim sahibi bir yapıdadır. Ekibin sahip olduğu bilgi ve deneyimi gösteren kayıtlar tutulmaktadır.

7.3.3 Ürün Özellikleri

Tüm hammaddeler, ingradyentler ve ürünle temasta bulunan malzemeler için, biyolojik, fiziksel ve kimyasal özellikler, katkı maddeleri ve ingradyentlerin bileşimi, orijin, üretim metodu, ambalajlama ve dağıtım yöntemleri, depolama koşulları ve raf ömrü, kullanımdan önce hazırlama, gıda güvenliği ile ilgili kabul kriterleri tanımlanmıştır.

HAZIRLAYAN :
HACCP Temsilcisi

ONAYLAYAN :
Genel Müdür

GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ EL KİTABI

**BÖLÜM 7 : GÜVENLİ
ÜRÜNLERİN PLANLANMASI VE
GERÇEKLEŞTİRİLMESİ**

Yayın Tarihi : 13.11.2015

Revizyon No : 00

Revizyon Tarihi :-

Sayfa No : 3/6

Son ürünlerin özellikleri, ürün ismi veya tanımı, bileşimi, gıda güvenliği ile ilgili biyolojik, fiziksel ve kimyasal özellikleri, raf ömrü ve depolama koşulları, ambalajlama, etiketleme ve sunum metotları tanımlanmıştır.

ÖRNEK GIDA A.Ş., iç proses süresince ve amaçlanan kullanıma kadar ürünün uygunluğunu muhafaza etmektedir. Ürünler kendi özelliklerine uygun oluşturulmuş depo ve alanlarda bulundurulurken bozulmaya karşı korunmaktadır. Depolarda koruma şartları HACCP Risk Analizi ve Planlarına uygun olacak şekilde oluşturulur. Her ürün grubuna uygun saklama koşulları belirlenmiş ve depolama talimatlarında belirtilmiştir.

7.3.4 Tasarlanmış Kullanım

Son ürünlerin tasarlanan kullanımı, bunların öğle yada akşam yemeği olarak tüketilmesidir. Tüketici grubu her yaşta, kesimden insanlardır. Spesifik gıda güvenliği tehlikesi olarak gıda alerjileri ve beslenme alışkanlıklarına aykırılıklar göz önünde tutulmaktadır. Özellikle münülerde yer alan değişik yemeklerin içerikleri açıklanmaktadır. Münülerde, alerjen yapıdaki gıdalar için uyarı yer almaktadır.

7.3.5 Akış Şemaları, Prosesler, Kontrol Önlemleri

Ürünler için yemek reçeteleri, ürün grupları ve prosesler için akış şemaları hazırlanmıştır. İşlem aşamalarının sırası ve etkileşimi, dış kaynaklı hizmet ve süreçler, girdilerin dahil olduğu yerler, tekrar işleme ve geri dönüşümün gerçekleştiği yerler, son ürün, ara ürün ve atıkların serbest kaldığı yerler belirtilmiştir. Akış şemaları, Haccp Ekibi tarafından yerinde doğrulanmış ve kaydedilmiştir.

Kontrol önlemleri, bunların seçimini ve hassasiyetini etkileyen şartlarla birlikte tanımlanmıştır.

7.4 Tehlike Analizi

Gıda güvenliği ekibi, gıda güvenliğini sağlamak için hangi kontrol yöntemlerini , seviyesini ve kombinasyonunu belirlemek amacıyla, ürün tipine, proses türüne, fiili üretim alanlarına ilişkin tehlikeleri tanımlamış ve kayıt altına alınmıştır.

Tanımlama, hammadde ve son ürün özelliklerini, deneyimi, dış kaynaklı bilgileri ve gıda zinciri içerisindeki iletişim bilgilerini içermektedir. Tanımlanan her tehlike, kabul edilebilir limiti, yasa ve müşteri gerekliliklerini, amaçlanan kullanımı göz önüne alınıp, belirlenen limitlerin gerekçeleri ve sonuçları kayıt altına alınmıştır.

Her tehlike, insan sağlığına zararlı etkilerine, ciddiyetine ve riskine bağlı olarak değerlendirilmiş ve kaydedilmiştir.

Tehlikelerin önlenmesi, yok edilmesi veya kabul edilebilir seviyeye düşürülmesi için kontrol önlemleri ve kombinasyonları seçilmiştir. Seçilen kontrol önlemleri, tehlikeye etkisi, izlenebilmesi, konumu, yanlışlık olasılığı, hata nedeniyle oluşacak sonuç, sinerjik etkiler değerlendirilerek Operasyonel Ön Şart veya Haccp Planı ile yönetilme ihtiyacına göre sınıflandırılmıştır. Sınıflandırma için kullanılan yöntem ve parametreler tanımlanmış, değerlendirme sonuçları kaydedilmiştir.

HAZIRLAYAN :
HACCP Temsilcisi

ONAYLAYAN :
Genel Müdür

GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ EL KİTABI

**BÖLÜM 7 : GÜVENLİ
ÜRÜNLERİN PLANLANMASI VE
GERÇEKLEŞTİRİLMESİ**

Yayın Tarihi : 13.11.2015

Revizyon No : 00

Revizyon Tarihi : -

Sayfa No : 4/6

7.5 Operasyonel Ön Şart Programları

Operasyonel Ön Şart Programı, tehlikeleri, kontrol önlemlerini, uygulandığını gösteren izleme prosedürlerini, kontrol edilemediğinde gerçekleştirilecek düzeltme ve düzeltici faaliyeti, yetki ve sorumlulukları, izleme kayıtlarını içermektedir.

7.6 HACCP Planı

Haccp Planı, KKN'de kontrol edilen tehlikeleri, kontrol önlemlerini, kritik limitleri, izleme prosedürlerini, kritik limitler aşıldığında gerçekleştirilecek düzeltici faaliyeti, yetki ve sorumlulukları, izleme kayıtlarını içermektedir.

KKN'ler için ölçülebilir kritik limitler ve seçme nedenleri belirlenmiştir.

KKN'larının kontrol altında olduğunu gösterecek bir izleme sistemi oluşturulmuştur. İzleme sistemi, uygun zaman aralığında sonuç veren gözlem yada ölçümleri, izleme cihazlarını, kalibrasyon metotlarını, izleme sıklığını, izleme ve değerlendirme ile ilgili sorumluluk ve yetkiyi, kayıt tutmayı içermektedir.

İzleme metodu ve sıklığı, kritik limitler aşıldığında ürünün tüketilmeden izole edilmesini sağlayacak şekilde belirlenmiştir.

Kritik limitler aşıldığı durumda, düzeltici faaliyet ile uygunsuzluğun nedeni belirlenir, parametreler tekrar kontrol altına alınır, uygunsuzluğun tekrarlanması önlenir. Potansiyel güvenli olmayan ürünler değerlendirilmeden işlem yapılması önlenir.

7.7 OGP ve HACCP dökümanlarının güncellenmesi

ÖRNEK GIDA A.Ş. gerekirse ürün özelliklerini, tasarlanmış kullanımı, akış şemalarını, proseslerini, kontrol önlemlerini günceller ve bunlara bağlı olarak Haccp Planı ve Operasyonel Ön Şart programları revize edilir.

7.8 Doğrulama Planlaması

Doğrulama çalışmaları ile OGP'lerin uygulandığı, tehlike analizinin güncelliği, Operasyonel OGP ve Haccp Planının uygulandığı, etkinliği, tehlike seviyelerinin kabul edilebilirliği görülmektedir. Sorumluluklar, sıklık ve metot tanımlanmıştır.

7.9 İzlenebilirlik Sistemi

Firmamız, ürün partilerini, hammaddeleri, proseslerin ve servis kayıtlarının belirlenmesini sağlayan bir izlenebilirlik sistemi kurmuştur. Sistem, tedarikçiden sağlanan girdileri ve son ürünün servisini belirlemektedir.

Girdi malzemeler gerekli kontroller yapıldıktan sonra hammadde kabul etiketleri ile depoya alınır. Müşteriye servis edilen ürünlerin tanımlanması için, masa no ve ürün ismini bulandıran adisyon fişleri kullanılır.

Satın alınan gıdalarda tanımlama ve izlenebilirlik; ürünün kontrol edilip depoya kabul edildiğini belirten Girdi Kontrol Formları ve paketli ürünlerde ambalaj üzerinde yazılı bilgiler (Tedarikçi adı, ürün cinsi, üretim tarihi ve son kullanma tarihi gibi..) yardımıyla sağlanır. Sebze ve meyveler, günlük satın alındığı için bu ürünlerde yalnızca ürün cinsi ile tanımlama yapılır. Genel olarak satın alma tarihi kayıtlarda izlenebilirlik için kullanılır.

HAZIRLAYAN :
HACCP Temsilcisi

ONAYLAYAN :
Genel Müdür

GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ EL KİTABI

**BÖLÜM 7 : GÜVENLİ
ÜRÜNLERİN PLANLANMASI VE
GERÇEKLEŞTİRİLMESİ**

Yayın Tarihi : 13.11.2015

Revizyon No : 00

Revizyon Tarihi : -

Sayfa No : 5/6

Yarı mamul ve ambalajı açılan ürünler için de ürün adı, üretim tarihi, açıldığı tarih ve son kullanma tarihi bulunan etiketler kullanılır.

Ürünlerin izlenmesi, Yemek Menüleri, Üretim Kontrol Formları ile yapılır.

İlgili Dokümanlar :

Menüler

Gıda Sıcaklık ve Süre Kontrol Formu

Sebze Haşlama ve Klorlama Kontrol Formu

Yabancı Madde Kontrol Formu

İlk Giriş Kalite Kontrol Formu

Ambalajı Açılan Ürün Etiketleri

7.10 Uygunsuzluk Kontrolü

Kritik limitler aşıldığında yada operasyonel OGP'da kontrol kaybedildiğinde ürünün tüketiminin önlenmesi ve uygunsuzluğun değerlendirilerek, nedenlerinin belirlenmesi, tekrarlanmasını önleyecek faaliyetin belirlenmesi ve gerçekleştirilmesi amacıyla Düzeltmeler ve Düzeltici Faaliyetler Prosedürü oluşturulmuş ve uygulanmaktadır. Hammadde girişinden başlayıp, üretime hazırlık, üretim, servis ve haccp sistemi ile ilgili, mevcut uygunsuzlukların ortadan kaldırılması için gerçekleştirilecek faaliyetlerdir.

Müşteri şikayetleri, potansiyel olarak uygun olmayan ürünler, iç denetimde belirlenen uygunsuzluklar ve ortaya çıkan uygunsuzluğun anında düzeltilmesinin mümkün olmadığı durumlarda bir daha tekrarlanmasının engellenmesi için uygunsuzluğu tespit eden kişi tarafından Haccp Temsilcisine talepte bulunularak düzeltici faaliyet uygulanır. CCP izleme faaliyetleri sonuçlarına göre, CCP' nin kritik limitten saptığının görüldüğü durumlarda Düzeltici Faaliyet uygulaması başlatılır. Düzeltici faaliyet uygulamaları, Haccp Temsilcisi tarafından izlenir. Uygulama etkinlikleri yönetimin sistemi gözden geçirme toplantılarında değerlendirilir.

Düzeltilme işleminde, etkilenen son ürün belirlenerek, değerlendirilip uygun işlem yapılmakta ve düzeltmenin etkinliği incelenmektedir. Tüm düzeltmeler sorumlu personel tarafından onaylanarak, uygunsuzluğun yapısı, nedeni, sonucu ve önemi kaydedilmektedir.

Potansiyel olarak güvenli olmayan ürünler, durumları değerlendirilinceye kadar kontrol altında tutulmakta ve güvenli olmadıkları belirlenirse ilgililere durum bildirilerek Geri Çekme işlemi başlatılmaktadır. Kontroller, kontrollere cevaplar ve onama yazıları kayıtlarda yer almaktadır.

Ürünün serbest bırakılması için , kontrol önlemlerinin etkinliğinin kanıtlanması, kanıtların hedeflenen performansa uyduğunun ve kabul edilebilir seviyede olduğunu göstermesi, numune alma, analiz ve diğer doğrulama faaliyetlerinin tehlikenin kabul edilebilir seviyede olduğunu kanıtlanması gerekmektedir.

Ürünün serbest bırakılması kabul edilemez ise, tekrar veya ileri işleme, imha etme yapılacak işlemlerdir.

HAZIRLAYAN :
HACCP Temsilcisi

ONAYLAYAN :
Genel Müdür

GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ EL KİTABI

**BÖLÜM 7 : GÜVENLİ
ÜRÜNLERİN PLANLANMASI VE
GERÇEKLEŞTİRİLMESİ**

Yayın Tarihi : 13.11.2015

Revizyon No : 00

Revizyon Tarihi : -

Sayfa No : 6/6

Geri çekmenin zamanında ve eksiksiz olarak yapılabilmesi için , geri çekmeyi başlatma ve yürütme yetkisine sahip bir personel üst yönetim tarafından atanmıştır. Böyle bir durumda konu ile ilgili yasal otoritelere ve müşterilere açıklama yapılmalıdır. Geri çekilen ve stoktaki problemlili partilere yapılacak işlem(İmha, farklı amaçla kullanım, yeniden işlem vb.) belirlenmelidir.

Geri çekme nedeni, kapsamı, sonuçları kayıt altına alınarak, yönetimin gözden geçirme toplantısında görüşülmelidir. Uygun tekniklerin kullanılması amacıyla pratik veya tatbikat yapılmıştır.

İlgili Dokümanlar :

Düzeltilmeler ve Düzeltici Faaliyet Prosedürü

Düzeltici Faaliyet Formu

Geri Çekme Prosedürü

HAZIRLAYAN :
HACCP Temsilcisi

ONAYLAYAN :
Genel Müdür

GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ EL KİTABI

**BÖLÜM 8 : GIDA GÜVENLİĞİ
YÖNETİM SİSTEMİNİN GEÇERLİ
KILINMASI, DOĞRULANMASI VE
İYİLEŞTİRİLMESİ**

Yayın Tarihi : 13.11.2015

Revizyon No : 00

Revizyon Tarihi :-

Sayfa No : 1/3

8.1 Genel

Haccp Ekibi tarafından, kontrol önlemlerini geçerli kılmak ve gıda güvenliği yönetim sisteminin etkinliğini sürekli iyileştirmek için gerekli olan izleme, ölçme, analiz ve geliştirme prosesleri planlanmış ve uygulanmaktadır.

8.2 Tedbirlerin geçerli kılınması

Operasyonel OGP ve Haccp Planlarında seçilen kontrol önlemlerinin, tehlikenin kontrolünü sağlamaya yeterli ve etkin olması gerekmektedir. Geçerli kılma bunu doğrulamaz ise , kontrol önlemleri tekrar değerlendirilmeli ve revize edilmelidir.

8.3 İzleme ve ölçmenin kontrolü

ÖRNEK GIDA A.Ş. de kullanılan ve kalibrasyona tabi tutulan tüm ölçme ve test cihazları, Haccp Temsilcisi tarafından belirlenir. Bu cihazların kalibrasyonları, Kalibrasyon Takip kartında belirlenen periyotlarda ve belirlenen kalibrasyon tarihinde Haccp Temsilcisi tarafından kalibre ettirilir. Kalibrasyon hizmetinin sağlandığı firmanın, kalibrasyon yaptırılacak ölçüm alanında izlenebilirliğini kanıtlamış olması şartı aranır. Kalibrasyon periyotları, ölçme ve test cihazlarının tipine, kullanım sıklığına ve kalibrasyon kuruluşundan alınan tavsiyelere göre Haccp Temsilcisi tarafından belirlenir. Kalibrasyon işlemi bittikten sonra, kalibrasyon kuruluşu tarafından verilen kalibrasyon tanımlama etiketleri, ilgili cihazların üzerine yapıştırılır. Kalibrasyon sertifika ve raporları kayıt olarak muhafaza edilir. Gelecek kalibrasyon tarihi, Kalibrasyon Takip Kartına işlenir.

Yeni alınan tüm ölçüm ve test ekipmanları, Haccp Temsilcisi tarafından kalibrasyonları yaptırılarak kullanılır.

Ölçü aleti ve cihazların, bunlara zarar vermeyecek şekilde taşınması ve muhafazası sorumluluğu, kullanıcılara aittir. Bu sürekli uyarılarla belirlenir ve gerekli durumlarda kişilerin üzerine zimmetlenir.

İzleme ve ölçmede kullanılan bilgisayar yazılımının da ilk kullanımdan önce yeterliliği doğrulanmıştır ve gerektiğinde tekrar doğrulanacaktır.

İlgili Dokümanlar :

Kalibrasyon Takip Çizelgesi

8.4 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Doğrulaması

8.4.1 İç Tetkik

ÖRNEK GIDA A.Ş. de oluşturulan HACCP Sisteminin, planlanmış düzenlemelere ve oluşturulan HACCP Sistemi şartlarına ve standartın gereklerine uyduğunu ve etkin olarak uygulandığını ve sürdürüldüğünü ve güncellendiğini doğrulamak için planlı aralıklarla iç tetkikler yapılmaktadır. Bu amaçla iç denetim prosedürleri oluşturulmuş ve uygulanmaktadır.

HAZIRLAYAN :
HACCP Temsilcisi

ONAYLAYAN :
Genel Müdür

GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ EL KİTABI

**BÖLÜM 8 : GIDA GÜVENLİĞİ
YÖNETİM SİSTEMİNİN GEÇERLİ
KILINMASI, DOĞRULANMASI VE
İYİLEŞTİRİLMESİ**

Yayın Tarihi : 13.11.2015

Revizyon No : 00

Revizyon Tarihi : -

Sayfa No : 2/3

Denetimler her yıl başında hazırlanan iç denetim planlarına göre belirlenen zamanlarda ve belirlenen denetçiler tarafından gerçekleştirilir. Denetimler sonunda belirlenen uygunsuzluklar, düzeltici faaliyetler ve tetkik sonuçları raporlanarak kayıt altında tutulur. İç tetkik sonuçları, HACCP sistemini gözden geçirme toplantılarında gündem maddelerinden birisi olarak değerlendirilir.

İlgili Dokümanlar :

İç Denetim Prosedürü

İç Denetim Planı

İç Denetim Raporu

İç Denetim Soru Listeleri

8.4.2. Doğrulama Sonuçlarının Değerlendirilmesi

Doğrulama sonuçları, planlanan düzenlemelerle uyum göstermezse, mevcut prosedürler ve iletişim yolları, tehlike analizleri, Operasyonel Ön Şartlar, Haccp Planları, Ön Şartlar, Eğitim faaliyetleri gözden geçirilir.

8.4.3. Doğrulama Faaliyetlerinin Sonuçlarının Analizi

Haccp Ekibi, iç ve dış tetkik sonuçlarını da içeren doğrulama faaliyetlerinin sonuçlarını analiz eder. Analiz, sistemin koşulları karşıladığını doğrulamalı, sistemin güncellenmesi ve iyileştirilmesi için ihtiyaçları belirlemeli, gıda güvenliğini etkileyebilecek değişimleri saptamayı sağlamalı, iç tetkikte elde edilen bilgilerin değerlendirmesini yapmalı, düzeltici faaliyetlerin etkinliğini ispatlamalıdır.

Analiz sonuçları ve faaliyetleri, sistemin güncellenmesinde ve yönetimin gözden geçirmesinde kullanılmaktadır.

ÖRNEK GIDA A.Ş. HACCP Sistemi içerisindeki tüm prosesler, iç tetkikler, müşteri şikayetleri bulgu ve sonuçları, yapılan muayene ve deneyler kullanılarak ölçülmekte ve izlenmekte, haccp hedeflerine göre değerlendirilmektedir. Yapılan izleme ve ölçümlere ait veriler istatistik olarak analiz edilmekte ve iyileştirme için uygun faaliyetlerin yapılması sağlanmaktadır.

Son ürünün belirlenen şartlara uyduğunu kanıtlamak için, her 3 ayda bir alınan numuneler bir mikrobiyoloji laboratuvarında analiz ettirilir. İçme suyu test raporları her ay tedarikçi firmadan istenir. Ayrıca işletmede kullanılan suyun ve içme suyunun analizleri için alınan numuneler her 3 ayda bir, bir mikrobiyoloji laboratuvarında test ettirilir.

Soğuk depolarda, depolama sırasında, mal kabulde, pişirme sırasında yapılan ölçümlerde, limit dışı oluşan değerler kullanılan bilgisayar programı ile anında belirlenir. Belirlenen sonuçlar Haccp Ekibi tarafından değerlendirilir. Açılan düzeltici faaliyet ile takibi gerçekleştirilir.

HAZIRLAYAN :
HACCP Temsilcisi

ONAYLAYAN :
Genel Müdür

GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ EL KİTABI

**BÖLÜM 8 : GIDA GÜVENLİĞİ
YÖNETİM SİSTEMİNİN GEÇERLİ
KILINMASI, DOĞRULANMASI VE
İYİLEŞTİRİLMESİ**

Yayın Tarihi : 13.11.2015

Revizyon No : 00

Revizyon Tarihi :-

Sayfa No : 3/3

8.5. İyileştirme

8.5.1. Sürekli İyileşme

Üst yönetim, iletişimin kullanımı, iç tetkik, doğrulama sonuçlarının değerlendirilmesi, analizi, kontrol önlemleri ve kombinasyonlarının geçerli kılınması, düzeltici faaliyetler, sistemin güncelleştirilmesi ve yönetimin gözden geçirmesi yolu ile gıda güvenliği yönetim sisteminin etkinliğinin sürekli iyileştirilmesini amaçlamıştır.

8.5.2. Gıda Güvenliği Yönetim Sisteminin Güncellenmesi

Haccp Ekibi, planlanan aralıklarla iç ve dış iletişim verilerini, sistemin işleyişi ile ilgili bilgileri, doğrulama faaliyeti sonuçlarının analizini, yönetimin gözden geçirme toplantısı çıktılarını değerlendirerek ve güncelleyerek; tehlike analizlerini, Ön Şartları, Operasyonel Ön Şart Programlarını ve Haccp Planlarını gözden geçirmeye gerek olup olmadığına karar verir.

HAZIRLAYAN :
HACCP Temsilcisi

ONAYLAYAN :
Genel Müdür