

## ÖN GEREKSİNİM PROGRAMLARI PLANI

DÖK. NO	PL-01
REV. NO	00
YAYIN TAR.	
REV. TAR.	
SAYFA NO	1 / 8

ÖGP PLANI	UYGUNLUK	İŞLETMEDEKİ YAPISI	SORUMLU	PERİYOT
<b>1.ÇEVRE:</b> 1.İşyeri koruma altına alınmış mı?	Evet	Girişler kontrol altına alınmıştır.	Üretim Sorumlusu	Yenileme yapıldıkça
2.İşyerinde katı, sıvı ve gaz atıkları için gerekli önlemler alınmış mı?	Evet	Katı atıklar belediye çöplüğüne, sıvı atıklar kanalizasyona atılmaktadır. İşyerinde gaz atığı yoktur.	Üretim Sorumlusu	Aylık
3. Bulaşmaya yol açacak yığınları, su birikintileri, zararlıların yerleşmesine yol açacak ortamlar giderilmiş mi?	Evet	İşletme çevresi profesyonel ilaçlama firması tarafından ilaçlanmaktadır. Giderler fosseptiğe bağlı.	GG ekibi	Aylık
<b>2.BİNA:</b> 1.Zemin su geçirmez, yıkanabilir ve dezenfekte edilebilir nitelikte malzeme ile kaplı mı?	Evet	Üretim alanının zemini mermerdir.	GG ekibi	Yenileme yapıldıkça
2.Zeminde yeterli kapasitede ve uygun yapıda su toplama kanalları var mı?	Hayır	Üretim alanında depolarda diğer kısımlarda kullanma suyu olarak şebeke suyu kullanılmaktadır. Giderler uygun ve yeterlidir.	GG ekibi	-
3.Bina içindeki duvarlar temizliğe ve dezenfeksiyona uygun malzeme ile kaplı mı?	Evet	Üretim duvarları bakteri-küf karşı fayans yapılmıştır.	GG ekibi	Yenileme yapıldıkça
4.Zemin, duvarlar ve tavan temiz mi?	Evet	İşletme ve Personel Hijyen-Sanitasyon Programına göre temizlikleri yapılmaktadır.	Üretim Sorumlusu	Haftalık
5.Kapı ve pencerede sinek, böcek vb. zararlıların girişini engelleyecek tedbirler alınmış mı?	Evet	İşyerinin dışı açılan kapıları sürekli kapalı tutulmaktadır. İmalatın dışı açılan kapıları, pencereleri ince gözenekli, temizlenebilir özellikte tel ile kaplanmıştır.	GG ekibi	Üretim anının ilk yapılışında
6.İşyerinin üretim yapan bölümlerinin dışarıya açılan kapılarında dezenfektanlı paspaslar var mı?	Evet	Bölüm geçişlerinde dezenfektanlı paspas mevcuttur.	GG ekibi	Haftalık
7.İşyerinde kullanılan su içme suyu niteliğinde mi?	Evet	Şebeke suyu kullanılmakta ve her ay belediye internet sitesinden su analiz raporları alınmaktadır.	GG ekibi	Aylık
8.İşyerinde havalandırma yeterli mi?	Evet	Havalandırma yeterlidir.	GG ekibi	6 ayda bir
9.Aydınlatma gün ışığına eşdeğer bir şekilde mi yapıyor mu?	Evet	Aydınlatma floresanla yapılmaktadır.	GG ekibi	Üretim anının ilk yapılışında

HAZIRLAYAN  
GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ

ONAYLAYAN  
GENEL MÜDÜR

## ÖN GEREKSİNİM PROGRAMLARI PLANI

DÖK. NO	PL-01
REV. NO	00
YAYIN TAR.	
REV. TAR.	
SAYFA NO	2 / 8

10.Bina içinde yeterli sayıda ve ağızları kapalı çöp bidonları var mı?	Evet	Ağızları kapaklı yeterli sayıda çöp bidonları mevcuttur.	Üretim Sorumlusu	Yenileme Yapıldığında
11.İşyerinde bina ve ekipman temizliğini kontrol eden sorumlu var mı?	Evet	Kalite Yönetim Temsilcisi bina ve ekipmanların temizlik kontrolünden sorumludur.	GG Ekibi	Her Üretimde
12.İşyerinde böcek, kemirgen mücadelesi uygun şekilde yapılıyor mu?	Evet	Haşere ve Kemirgen mücadelesi için uzman kişiler tarafından gerekli tedbirler alınmıştır.	GG Ekibi	Ayda 2 kere
13.Tavan yüksekliği üretilen ürüne ve alet ve ekipmana göre uygun mu?	Evet	Uygun	GG Ekibi	Yenileme yapıldığında
14.İşleme alanlarındaki sıcaklık üretilen ürüne uygun mu?	Evet	Ortam sıcaklığı ürün güvenliği açısından uygun	GG Ekibi	Her Üretimde
15.Üretimde kullanılan tüm alet ve ekipman sağlığa uygun malzemeden kolay ve iyi temizlenebilir, pürüzsüz ve kontaminasyona yol açmayacak özellikte mi ?	Evet	Tüm alet ve ekipmanlar sağlığa uygun ve pürüzsüz, dezenfeksiyona uygundur.	GG Ekibi	Yenileme yapıldığında
16.Bina tesisat, malzeme, alet ve ekipmanın onarım, boya, badana ve periyodik bakımları aksatılmadan yapılıyor mu?	Evet	Bakıma tabi işletme cihazları listesindeki bakım periyotlarına göre bakımlar yapılmaktadır.	GG Ekibi	Her bakımda
17.İşyeri zararlı canlılar ile toz ve duman gibi çevresel kirleticilerin girmesini önleyecek biçimde tesis edilmiş mi?	Evet	İşyeri girişleri zararlı canlılar ile toz ve duman girmesini önleyecek şekilde kapatılmıştır.	GG Ekibi	Yenileme yapıldığında
18.Zemin işyerinin özelliğine göre su geçirmez, kaygan olmayan, yıkanabilir, çatlak oluşturmayan temizlik ve dezenfeksiyona uygun malzemeden yapılmış mı ve sıvı atıkların akabilmesi için yeterli eğime sahip mi?	Evet	Üretim alanının zemini mermer yapılmıştır.	GG Ekibi	Yenileme yapıldığında
19.Duvarlar, yapılan işin özelliğine göre su geçirmeyen, yıkanabilir zararlı canlıların yerleşmesine izin vermeyen pürüzsüz ve açık renkli malzemeden yapılmış, çatlak olmayan , kolay temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir özellikte midir?	Evet	Üretim duvarları temizlik ve dezenfeksiyona uygun, fayans yapılmıştır.	GG Ekibi	Yenileme yapıldığında
20.Pencereler ve benzeri açık yerler kirlenmeye izin vermeyecek biçimde, ince gözenekli, kolay sökölüp takılabilir, temizlenebilir, sürekli bakımları yapılabilir özellikte tel ile kaplı mı? Pencere eşiklerinin raf olarak kullanılmamasına dikkat ediliyor mu?	Evet	Pencereler ve imalatın dışı açılan kapıları ince gözenekli, temizlenebilir özellikte tel ile kaplanmıştır.	GG Ekibi	Yenileme yapıldığında

HAZIRLAYAN  
GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ

ONAYLAYAN  
GENEL MÜDÜR

## ÖN GEREKSİNİM PROGRAMLARI PLANI

DÖK. NO	PL-01
REV. NO	00
YAYIN TAR.	
REV. TAR.	
SAYFA NO	3 / 8

21. Kapılar pürüzsüz ve su geçirmeyen yüzeylere sahip mi?	Evet	Kapılar PV malzemeden yapılmıştır. Düz, pürüzsüz kir birikmeyecek şekilde yapılmıştır.	GG Ekibi	Yenileme yapıldığında
22. Tavan donanımları buharlaşma ve damlamadan dolayı gıda ve hammaddelerin doğrudan ya da dolaylı olarak kirlenmesine neden olmayacak biçimde tesis edilmiş ve kolay temizlenebilir özellikte mi?	Evet	Tavanlar, buharlaşma ve damlama yapmayacak yüksekliktedir.	GG Ekibi	Yenileme yapıldığında
23. İşyeri gün ışığına eşdeğer bir şekilde aydınlatılmakta mı, Aydınlatma tabi renkleri değiştirmeyecek özellikte yapılmış mı, asılı haldeki aydınlatma cihazlarında muhafaza bulunuyor mu, üretim bölgesindeki camlar film tabakasıyla kaplı mı?	Evet	Aydınlatma gün ışığına eşdeğer özellikte aydınlatılmaktadır. Aydınlatma cihazlarında muhafaza bulunmaktadır. Üretim bölgesindeki risk oluşturabilecek camlar film tabakasıyla kaplatılmıştır.	GG Ekibi	Yenileme Yapıldığında
24. Sıcaklığın aşırı oranda yükselmesini, buharın yoğunlaşmasını, toz oluşumunu önlemek ve kirli havayı değiştirmek için mekanik veya/doğal havalandırma sistemi sağlanmış mı? Açıklıklar üzerinde bir ızgara veya aşınmayan malzemeden yapılmış koruyucu düzenek kurulmuş mu, ızgaralar temizlenmek için kolayca temizlenebilir nitelikte midir?	Evet	Sıcaklık kontrolleri için hava fanları bulunmaktadır.	GG Ekibi	Yenileme Yapıldığında
25. İşyeri çevresinde kirliliğe yol açacak çöp ve atık yığınları su birikintileri ve zararlı canlıların yerleşmesine uygun ortamların oluşmasını önleyici tedbirler alınıyor mu?	Evet	İşyeri çevresinde çöp ve atık yığınları ve su birikintileri ve zararlı canlıların yerleşmesini önlemek için temizlenmektedir.	Üretim sorumlusu	Aylık
26. İşyerinin özelliğine göre işletme girişinde hammaddenin tozlanmasını, kirlenmesini ve bozulmasını engelleyecek önlemler alınmış mıdır?	Evet	İşletme girişleri hammaddenin tozlanmasını, kirlenmesini ve bozulmasını engelleyecek şekilde kapatılmıştır.	Üretim sorumlusu	Haftalık
<b>3.ALET-EKİPMAN:</b>				
1. İşyerinde kullanılan tüm alet ve ekipmanlar teknik donanımlar, asit, alkali, tuz, buhar ve benzerlerine karşı dayanıklı mı?	Evet	Tüm alet ve ekipmanlar paslanmaz çelikten yapılmıştır.	GG Ekibi	Yenileme Yapıldığında
2. Kullanılan makine, alet ve ekipmanlar temizlik ve dezenfeksiyona uygun mu?	Evet	Makine, alet ve ekipmanlar temizlik malzemeleri ve dezenfektan miktarları listesine göre temizlenip dezenfekte edilir.	GG Ekibi	Yenileme Yapıldığında
3. Kullanılan makine, alet ve ekipmanlar temiz mi?	Evet	Makine, alet ve ekipmanlar temizlik planına göre temizlenip dezenfekte edilir.	Temizlik Personeli	Her üretimden sonra
4. Kullanılan makine, alet ve ekipmanlar temizlik ve bakımı engellemeyecek şekilde yerleştirilmiş mi?	Evet	Tüm alet, ekipman ve makine yerleşim planına göre yerleştirilmiştir.	GG Ekibi	Yenileme Yapıldığında
5. Kullanılan makina, alet ve ekipmanların işleme alanına	Evet	Hijyen Talimatı hazırlanmış ve eğitimlerle duyurulmuştur	GG Ekibi	Yenileme

HAZIRLAYAN  
GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ

ONAYLAYAN  
GENEL MÜDÜR

## ÖN GEREKSİNİM PROGRAMLARI PLANI

DÖK. NO	PL-01
REV. NO	00
YAYIN TAR.	
REV. TAR.	
SAYFA NO	4 / 8

yerleştirilmesi üretilen ürüne ve üretim akış şemasına uygun mu?				Yapıldığında
6.Gıda ile temas eden materyal uygun mu?	Evet	Gıda ile temas eden materyallerin gıdaya uygunluk belgeleri mevcuttur.	GG Ekibi	Her yeni parti mal alındığında
7.İşyerine ait sıvı atık sistemi korozyondan etkilenmeyen özellikte temizlik ve bakımları kolayca yapılabilecek şekilde düzenlenmiş ve sıvı atık miktarını kaldıracabilecek hacimde mi?	Evet	Sıvı atıklar için giderler bulunmaktadır.	GG Ekibi	Yenileme Yapıldığında
<b>4.PERSONEL:</b> 1.Çalışan personelin sağlık kontrol raporları var mı, ve kontroller periyodik olarak yaptırılıyor mu?	Evet	Üretim personelinin sağlık kontrolleri periyodik olarak yaptırılmaktadır.	GG Ekibi	6 ayda bir
2.Üretim alanında çalışan personelin takıları çıkarılmış mı?	Evet	Üretim alanında takı takmak yasaktır.	GG Ekibi	Günlük
3.Üretim ve diğer alanlarda çalışan personelin uygun ağız maskesi, başlık var mı?	Evet	Günlük kontrolleri yapılmaktadır. Üretime iş elbisesiz, iş terliksiz ve bonesiz girmek yasaktır.	GG Ekibi	Günlük
4.Çalışan personel kişisel bakım kurallarına uyuyor mu?	Evet	Personele hijyen ve sanitasyon kurallarıyla ve personelin kişisel temizliğiyle ilgili eğitimler verilmektedir	GG Ekibi	Günlük
5.İşyerinde dışarıdan gelenler için özel giysiler var mı?	Evet	Günlük kontroller yapılmaktadır. Üretime iş elbisesiz, iş terliksiz ve bonesiz girmek yasaktır.	GG Ekibi	Her girişte
6.Çalışan personelin başlık,temiz iş elbisesi, ayak giysisi var mı?	Evet	Çalışan personel temiz iş elbisesi, bone ve iş terliği kullanmaktadır.	GG Ekibi	Günlük
7.Gıda maddeleri ile temas halinde olan personelin üretimi hijyen kurallarına uygun biçimde yapması ve kişisel hijyen konusunda sürekli eğitimi sağlanmış mı?	Evet	Personele hijyen ve sanitasyon kurallarıyla ve personelin kişisel temizliğiyle ilgili eğitimler verilmektedir.	GG Ekibi	Eğitim Planı
8.Gıda işleme alanında çalışan personelin görev başındayken kişisel temizliğe özen gösterdiği, tırnakların kısa kesilmiş olması, ellerin sürekli temiz tutulması, açıkta yara olmaması kontrol ediliyor mu?	Evet	Günlük kontroller yapılmaktadır.	GG Ekibi	Günlük
9.Giysiler kolay temizlenebilir yapıda ve temiz tutulmakta mıdır?	Evet	Giysiler kirlendiği zaman değiştirilmekte temiz tutulmaktadır.	GG Ekibi	Günlük
10.Üretim esnasında herhangi bir şey yemek, tütün kullanmak sakız çiğnemek, tükürmek ve gıdalara doğru hapşırma, öksürme gibi davranışlar yasaklanmış mıdır?	Evet	Bu tür davranışlar yasaklanmış personele bildirilmiştir ve kontrol edilmektedir.	GG Ekibi	Günlük
11.Kişisel eşyalar ve giysilerin gıda maddelerinin işlendiği alanlarda bulundurulmamasına dikkat ediliyor mu?	Evet	Eşyalar ve giysiler üretim alanında bulunmaz. Soyunma odasında bulunmaktadır.	GG Ekibi	Günlük

HAZIRLAYAN  
GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ

ONAYLAYAN  
GENEL MÜDÜR

<b>ÖN GEREKSİNİM PROGRAMLARI PLANI</b>			DÖK. NO	PL-01
			REV. NO	00
			YAYIN TAR.	
			REV. TAR.	
			SAYFA NO	5 / 8
12. hijyen kurallarına uygun üretim ve kişisel hijyen konularında düzenli eğitim sağlanmış mı?	Evet	Yıllık Eğitim Planı hazırlanmıştır. Eğitim kayıtları muhafaza edilmektedir.	GG Ekibi	Yıllık
13. Haccp uygulayan işletmelerde, haccp ve iyi uygulama rehberlerinin uygulanmasından sorumlu kişilerin, haccp ilkelerinin uygulanması ile ilgili yeterli eğitimi almaları sağlanmış mı?	Evet	Personel Eğitim Kartlarına aldıkları eğitimler işlenmiştir.	GG Ekibi	Yıllık
14. Personellere düzenli olarak eğitimler verilmekte mi?	Evet	Yıllık Eğitim Planı hazırlanmıştır. Eğitim kayıtları muhafaza edilmektedir.	GG Ekibi	Yıllık
<b>5.PERSONEL BÖLÜMÜ:</b>				
1.İşyerinde ayrı bölümler halinde ve uygun sayıda tuvalet, duş, soyunma odaları var mı?	Evet	İşyerinde işçiler için yeterli sayıda tuvalet, soyunma odası vardır.	GG Ekibi	Yenileme Yapıldığında
2.Tuvaletler üretim alanı dışında ve direkt üretim yerine açılmayacak şekilde konumlandırılmış mı, hijyen kurallarını hatırlatıcı levhalar mevcut mu?	Evet	Tuvaletler üretim alanı ve depo dışındadır. Hijyen kurallarını hatırlatıcı levhalar konulmuştur.	GG Ekibi	Yenileme Yapıldığında
3.Tuvalet ve el yıkama yerlerinde devamlı sıcak ve soğuk su ve sıvı sabun, dezenfektan, el kurutma cihazı veya kağıt havlu var mı?	Evet	El yıkama yerlerinde devamlı sıcak ve soğuk su ve sıvı sabun, dezenfektan, kağıt havlu vardır.	GG Ekibi	Yenileme Yapıldığında
4.Tuvalet önünde dezenfektanlı paspas var mı?	Evet	Dezenfektanlı paspas bulunmaktadır.	GG Ekibi	Yenileme Yapıldığında
5.Soyunma odalarında personel adedi kadar elbise dolabı var mı?	Evet	Personel sayısı kadar dolap bulunmaktadır.	GG Ekibi	Yenileme Yapıldığında
6.İşyerinde işçilerin dinlenme, yemek yeme , çay vb. ihtiyaçların giderileceği yeteri büyüklükte bölüm var mı?	Evet	Soyunma ve dinlenme odası personelin ihtiyaçlarını karşılayacak şekilde hazırlanmıştır.	GG Ekibi	Yenileme Yapıldığında
7.Sosyal tesise ait atıklar kapalı sistemde kanalizasyona, kanalizasyon bulunmayan yerlerde uygun yapılmış fosseptiklere bağlanmış mı?	Evet	Atıklar kapalı sistemde kanalizasyona verilmektedir.	GG Ekibi	Aylık
8.İşyerinde ilkyardım malzemesi bulunuyor mu?	Evet	Üretim alanında ilkyardım dolabı mevcuttur.	GG Ekibi	Yenileme Yapıldığında
<b>6.DEPOLAR:</b>				
1.İşyerinde hammadde ve yarı mamul depoları birbirinden ayrı bölümler halinde mi?	Evet	Hammadde ve mamul maddeler ayrı bölümlerde bulunmaktadır.	GG Ekibi	Yenileme Yapıldığında
2.Depolar işletme kapasitesine uygun büyüklükte mi?	Evet	Depolar işletme kapasitesine uygun büyüklüktedir.	GG Ekibi	Yenileme Yapıldığında
4.Ambalaj maddeleri kontaminasyona yol açmayacak şekilde ambalajlı muhafaza ediliyor mu?	Evet	Tüm Mamul maddeler ve ambalaj malzemeleri palet üzerinde bulunmaktadır.	GG Ekibi	Yenileme Yapıldığında
5.Dezenfektan ve temizlik malzemeleri ayrı bir bölümde	Evet	İşletme alanından ayrı bir bölümde muhafaza edilmektedir.	GG Ekibi	Yenileme
<b>HAZIRLAYAN</b>			<b>ONAYLAYAN</b>	
<b>GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ</b>			<b>GENEL MÜDÜR</b>	

## ÖN GEREKSİNİM PROGRAMLARI PLANI

DÖK. NO	PL-01
REV. NO	00
YAYIN TAR.	
REV. TAR.	
SAYFA NO	6 / 8

depolanıyor mu?				Yapıldığında
6.Mamul madde ve diğer yardımcı maddeler bulaşmanın ve bozulmanın önleneyeceği koşullarda ayrı ayrı ve zeminle temas etmeyecek şekilde belirli bir yükseklikte uygun bir malzeme üzerinde depolanıyor mu ?.	Evet	Mamul madde ve ambalaj malzemeleri bulaşmanın ve bozulmanın önleneyeceği koşullarda ayrı ve zeminle temas etmeyecek şekilde palet üzerinde bulunmaktadır.	GG Ekibi	Yenileme Yapıldığında
7.İşyerinin özelliğine göre,katı atıkların işyerinden uzaklaştırılıncaya kadar toplanacağı, yıkama ve dezenfeksiyona uygun kapaklı plastik veya paslanmaz metalden yapılmış malzemedir çöp bidonları kullanılıyor mu, bunların üretimi etkilemeyecek yerde bulundurulması ve kesinlikle gıda üretimiyle ilgili işlerde kullanılmaması sağlanıyor mu?	Evet	Yıkama ve dezenfeksiyona uygun kapaklı plastikten yapılmış çöp bidonları kullanılıyor. Üretimi etkilemeyecek yerde ve kesinlikle gıda üretimiyle ilgili işlerde kullanılmamaktadır.	GG Ekibi	Yenileme Yapıldığında
8.Depolarda zararlı canlılar için gerekli önlemler alınmış mı, ve bunlar periyodik olarak kontrol ediliyor mu?	Evet	Uzman kişiler tarafından gerekli önlemler alınmış ve ayda bir kontrolleri yapılmaktadır.	GG Ekibi	Ayda 2 kere
9.Depolarda sağlam ürünler ile haşere bulaşmış / bozuk ürünlerin aynı yerde ve yan yana depolanmamasına dikkat ediliyor mu?	Evet	Depoda ürünler karışmayı önleyecek şekilde depolanmaktadır.	GG Ekibi	Yenileme Yapıldığında
10.Depodaki ürünler periyodik olarak kontrol ediliyor mu?	Evet	Parti numarası ile takip yapılmaktadır.	GG Ekibi	Günlük
11.Depolar periyodik olarak ilaçlanıyor mu ?	Evet	Uzman kişiler tarafından ilaçlanmaktadır.	GG Ekibi	Aylık
<b>7.TEMİZLİK VE DEZENFEKSİYON:</b>				
1.Hijyen kontrol programları yapılmış, bütün alanların temizlenmesinin yanı sıra kritik alanlar malzeme, alet ve ekipmanın temizlik ve dezenfeksiyon şekli ve sıklığı önceden belirlenmiş ve Hijyen kontrol programlarının işyerinin ilgili bölümlerine asılarak yapılan temizlik ve dezenfeksiyon işlemlerinin kayıt altına alınması sağlanmış mıdır?	Evet	Hijyen Talimatı hazırlanmış ve eğitimlerle duyurulmuştur.	GG Ekibi	Eğitim Planı
2.Bakanlıkça izin verilen deterjan ve/veya dezenfektanlar kullanılmakta mıdır?	Evet	Üretim izni bulunan deterjan ve dezenfektanlar kullanılmaktadır.	GG Ekibi	Her partide/yeni ürün alımında
3.Su deterjan ve/veya dezenfektan ve bunların çözeltileri aracılığı ile işletmenin malzeme alet ve ekipmanının temizlenmesi ve dezenfekte edilmesi sırasında gıda maddesinin kirlenmesini engelleyecek önlemler alınmakta mıdır?	Evet	Temizlik ve dezenfeksiyon üretim tamamen bittikten ve gıda maddeleri üretim alanından uzaklaştırıldıktan sonra yapılmakta, gıdaya bulaşması önlenmektedir.	Üretim Sorumlusu	Her üretimden sonra
4.Günlük çalışmaların bitiminden hemen sonra veya uygun zamanlarda gıda maddelerinin işlendiği ortamdaki zemin işleme ilgili kanallar, malzeme alet ve ekipman	Evet	Günlük Üretim sonunda makineler ve zemin temizlenmektedir.	Üretim Sorumlusu	Her üretimden sonra

HAZIRLAYAN  
GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ

ONAYLAYAN  
GENEL MÜDÜR

## ÖN GEREKSİNİM PROGRAMLARI PLANI

DÖK. NO	PL-01
REV. NO	00
YAYIN TAR.	
REV. TAR.	
SAYFA NO	7 / 8

temizlenmekte midir?				
5.Malzeme alet ve ekipman temizlendikten sonra mümkün olduğu kadar çabuk kurutulmasına ve temizlikte kullanılan malzemenin yıpranmış ve kirli olmamasına dikkat ediliyor mu?	Evet	Temizlik planları doğrultusunda günlük kontrolleri yapılmaktadır.	GG Ekibi	Hijyen kontrol formları
6.Bütün personelin kurallara uymasını temin etmek için çalışan personelden bir kişiye gözetim sorumluluğu verilmiş mi ?	Evet	Üretim ve GGYS Ekip Lideri kontrolden sorumludur.	GG Ekibi	Yenileme Yapıldığında
<b>8. EVCİL HAYVANLAR VE ZARARLI CANLILAR:</b> 1.Güvenlikle ilgili bölümlerin dışında işyerinde kesinlikle hayvan bulundurulmamasına dikkat ediliyor mu , hayvan bulunan güvenlik bölümleri üretim ve depolama tesislerinden ayrı mı?	Evet	Üretim alanlarında hayvan bulundurmak kesinlikle yasaktır.	GG Ekibi	Yenileme Yapıldığında
2.Zararlı canlılarla mücadele için etkili sürekli ve yeterli bir program yapılmış mı?	Evet	Uzman kişiler tarafından nakledilip ve kullanılması sağlanıyor ve zararlı canlılarla mücadele için mevzuatın izin verdiği ilaçlar kullanılıyor.	GG Ekibi	Yenileme Yapıldığında
3. Zararlı canlılarla mücadele ilaçları veya sağlığı tehlikeye sokabilecek diğer maddeler, üzerinde toksik etkileri ve kullanımları açısından uyarılar bulunan uygun etiketler taşıyor ve sadece bu amaç için kullanılan kilitlenebilir odalar veya depolarda saklanıyor mu?	Evet	Kullanım dışında kapılar sürekli kapalı tutulmaktadır.	GG Ekibi	Üretim olduğu zaman
4.Zararlı canlılarla mücadele ilaçlarının sadece eğitilmiş personel tarafından nakledilip ve kullanılması sağlanıyor ve zararlı canlılarla mücadele için mevzuatın izin verdiği ilaçlar kullanılıyor mu?	Evet	Profesyonel ilaçlama firması ile anlaşmak ilaçların MSDS kontrolü yapmak	GG Ekibi	Her ilaçlama yapıldığında
5.Kullanım dışında kapılar sürekli kapalı tutuluyor mu?	Evet	Üretim alanında kapılar kapalı tutulmaktadır.	GG Ekibi	Yenileme Yapıldığında
6.Kemirgenler için yeterli miktarda kapan/yapışkanlı tuzaklar / mevcut mu ve periyodik olarak kontrolleri yapılıyor mu?	Evet	Kemirgenler için yeterli miktarda kapan / yapışkanlı tuzaklar mevcut. Periyodik kontrolleri yapılmaktadır.	GG Ekibi	Yenileme Yapıldığında
7.Kemirgen kontrolüne yönelik olarak dış alana açılan kapı altı açıklıkları, binaya giren boruların duvar ile bağlantılı olduğu yerlerdeki boşluklar ve bina içindeki logar kapaklarının etrafında yer alan 0.6 cm den geniş tüm	Evet	Dış alana açılan kapı altı açıklıkları, binaya giren boruların duvar ile bağlantı yeri ve logar kapakları etrafı kapatılmıştır. İlaçlama firması kontrolünde takibi yapılmaktadır.	GG Ekibi	Yenileme Yapıldığında

HAZIRLAYAN  
GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ

ONAYLAYAN  
GENEL MÜDÜR

## ÖN GEREKSİNİM PROGRAMLARI PLANI

DÖK. NO	PL-01
REV. NO	00
YAYIN TAR.	
REV. TAR.	
SAYFA NO	8 / 8

aralıklar kapatılmış mı ?				
<b>9.İŞYERİNDE KULLANILACAK SU, BUZ VE BUHAR:</b> 1.Üretimde kullanılan su, Türk Gıda Kodeksine uygun özellikte mi?	Evet	Şebeke suyu kullanılmaktadır. Her ay belediye analiz raporları internet sitesinden temin edilmektedir.	GG Ekibi	Aylık
<b>10.ZİYARETÇİLER:</b> 1.Gıda işleme alanında ziyaretçilerin gıda maddelerini kontamine etmesine önleyici tedbirler alınmalıdır. Bu amaçla ziyaretçilere verilmek üzere koruyucu giysiler bulundurulmalı ve ziyaretçilerin çalışanlar için konulan tüm kurallara uyması sağlanmalıdır.	Evet	Ziyaretçi Hijyen Talimatında gerekli kurallar belirtilmiştir.	GG Ekibi	Her ziyaretçi geldiğinde
<b>11. MEVZUAT:</b> 1.Ürünler Türk Gıda Kodeksi / Mecburi Türk Standartlarına uygun olarak üretiliyor mu ?	Evet	Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği - Türk standartlarına uygun üretim yapılmaktadır.	GG Ekibi	Yenileme Yapıldığında
2.İlgili mevzuat doğrultusunda, iş yeri açma, çalışma ve üretim izinleri alınmış mı ?	Evet	GSM ruhsatı, çalışma izni ve üretim izinleri alınmıştır.	GG Ekibi	Yenileme Yapıldığında

HAZIRLAYAN  
GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ

ONAYLAYAN  
GENEL MÜDÜR