

# GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ (ISO 22000-2005) İÇ TETKİK SORU LİSTESİ

DÖK NO :LST-05  
REV. NO : 00  
YAYIN TARİHİ :  
REV TARİHİ :  
SAYFA NO : 1 / 12

Standart  
Madde  
No:

Sorular:

AÇIKLAMA  
BULGULAR  
(Uygun/ takip tetkik tarihi/Ek Uygunsuzluk Raporu No'su )

## TETKİKÇİLERİN ADLARI:

## TARİH:

### 4 GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ

**4.1 GENEL ŞARTLAR;**  
Firma gıda güvenliği yönetim sistemi şartlarına uygun olarak üretim yapmayı taahhüt etmiş ve resmi şartları yerine getirmiş mi?

### 4.2 DÖKÜMANTASYON ŞARTLARI;

**4.2.1 GENEL**  
Oluşturulan dökümantasyon;  
1-GG politikası ve hedeflerini,  
2-Kalite veya Gıda Güvenliği el kitabını,standardın öngördüğü prosedürleri,  
3-Proseslerin etkin planlaması,işletilmesi ve kontrolünü sağlamak için ihtiyaç duyulan dökümanları  
4Standardın istediği kayıtları, içeriyor mu?

**4.2.2 DÖKÜMANLARIN KONTROLÜ**  
1-Dokümanların kontrolü ile ilgili dokümante edilmiş prosedür oluşturulmuş mu?  
2-El Kitabı, prosedürler, talimatlar yayınlanmadan önce yeterlilik için onaylanmış mı?  
3-Dokümanların gerektiğinde gözden geçirilmesi, güncelleştirilmesi ve tekrar onaylanması, doküman değişikliklerinin ve güncel revizyon durumunun belirlenmesi sağlanmış mı?  
4-Yürürlükteki dokümanların ilgili baskılarının kullanım yerlerinde bulundurulması, okunabilir olması ve kolaylıkla ulaşılabilmesi sağlanmış mı?  
5-Dış kaynaklı dokümanlar belirlenmiş mi ve dağıtımlarının kontrol altına alınması sağlanmış mı?  
6-Güncelliğini yitirmiş dokümanların, herhangi bir amaçla saklanmaları durumunda, istenmeyen kullanımın önlenmesi için bunlara uygun bir işaret kullanılıyor mu?

# GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ (ISO 22000-2005) İÇ TETKİK SORU LİSTESİ

DÖK NO :LST-05  
REV. NO : 00  
YAYIN TARİHİ :  
REV TARİHİ :  
SAYFA NO : 2 / 12

Standart  
Madde  
No:

Sorular:

AÇIKLAMA  
BULGULAR  
(Uygun/ takip tetkik tarihi/Ek Uygunsuzluk Raporu No'su )

<b>4.2.3</b>	<b>KAYITLARIN KONTROLÜ</b> 1-Kayıtların kontrolü ile ilgili dokümanite edilmiş bir prosedür oluşturulmuş mu? 2-Kalite kayıtları prosedürde ve ilgili dokümanlarda belirtilen sürede saklanıyor mu? 3-Kalite kayıtları uygun ortamda saklanıp, korunuyor mu? 4-Kalite kayıtları kolaylıkla ayırt edilip, tekrar elde edilebiliyor mu? 5-Arşivde bulunan dosyaların tasnifi yapılmış mı? 6-Arşivde aranılan dosyalara kolayca ulaşılabilir mi?(Arşiv planı var mı?)	
<b>5</b>	<b>YÖNETİMİN SORUMLULUĞU</b>	
<b>5.1</b>	<b>YÖNETİMİN TAAHHÜDÜ</b> 1-Gıda güvenliğine yönelik hedefler şirket politikasını destekliyor mu? 2-GG politikası dökümanite edilmiş mi? 3-Firma politikası müşteri şartları yanında,yasal şartlar ve standart şartlarını karşılamayı taahhüt ediyor ve bu konuda tüm çalışanlar bilgilendirilmiş mi? 4-Yönetim gerekli gözden geçirmeleri gerçekleştiriyor mu? 5-Saptanan hedeflerin gerçekleştirilebilmesi için kaynak kullanımı sağlıyor mu?	
<b>5.2</b>	<b>GIDA GÜVENLİĞİ POLİTİKASI</b> 1-Politika kuruluşun gıda zinciri içindeki rolüne uygun hazırlanmış mı? 2-Politika yasal şartlar,müşteri şartları ve standart şartlarına uymayı taahhüt ediyor mu? 3-Kuruluş içindeki tüm çalışanlara iletilmiş,uyguluyor ve devam ettiriliyor mu? 4-Gözden geçiriliyor mu? 5-Politika çalışanlarca benimsenmiş ve şirket hedefleri ile destekleniyor mu?	
<b>5.3</b>	<b>GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİNİN PLANLANMASI</b> 1-Genel şartlarda dahil olmak üzere gıda güvenliğini sağlamaya yönelik yönetim sistemi planlanmış mı? 2-Sisteme yönelik değişiklikler planlanıp uygulanıyor ve geçerlilikleri test ediliyor mu?	
<b>5.4</b>	<b>SORUMLULUK VE YETKİ</b> 1-Kuruluş içinde Gıda Güvenliği Yönetim Sisteminin işlemesi ve	

# GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ (ISO 22000-2005) İÇ TETKİK SORU LİSTESİ

DÖK NO :LST-05  
REV. NO : 00  
YAYIN TARİHİ :  
REV TARİHİ :  
SAYFA NO : 3 / 12

Standart  
Madde  
No:

Sorular:

AÇIKLAMA  
BULGULAR  
(Uygun/ takip tetkik tarihi/Ek Uygunsuzluk Raporu No'su )

	<p>sürdürülebilmesine yönelik görev tanımları hazırlanmış ve ve gerekli bilgilendirmeler yapılmış mı? 2-Tüm personele gıda güvenliğine yönelik problemleri belirlenmiş olan ekibe iletme konusunda ve yetkili personele faaliyetleri başlatma ve kayıt altına almaya dair yetkilendirme yapılmış mı?</p>	
<b>5.5</b>	<p><b>GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ</b></p> <p>1-Bir gıda güvenliği ekibi oluşturulmuş ve ekip organizasyonu yapılmış mı? 2-Gıda Güvenliği Ekip üyelerinin konu ile ilgili eğitim ihtiyaçları sağlanmış mı? 3-Kurulmuş,uygulanan,sürdürülen ve güncellenen bir gıda güvenlik sistemi sağlanmış mı? 4-GG Yönetim sisteminin uygunluğu ve etkinliği konusunda üst yönetim bilgilendiriliyor mu?</p>	
<b>5.6</b>	<p><b>İLETİŞİM</b></p>	
<b>5.6.1</b>	<p><b>DIŞ İLETİŞİM</b></p> <p>1-Aşağıdakilere yönelik olarak gerekli bilgiyi sağlamak için kuruluş etkin düzenlemeler oluşturmuş,uyguluyor ve sürdürülüyor mu?</p> <p>a) Tedarikçi ve taşeronlar, b)Ürün bilgileri( hedef tüketici grupları,özel depolama koşulları,raf ömrü),tetkikler,müşteri şikayetleri,düzeltilmeleri de içeren sözleşme ve sevk irsaliyeleri, c) Yasal ve düzenleyici otoriteler, d)Gıda güvenlik sistemi etkinliği veya değişikliğinden etkilenebilecek diğer kuruluşlar,</p> <p>2-Dış iletişime ilişkin kayıtlar etkin şekilde tutuluyor mu? 3-Dış iletişim konusunda görevlendirilen personelin tanımlanmış yetki ve sorumluluğu bulunuyor mu?</p>	

# GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ (ISO 22000-2005) İÇ TETKİK SORU LİSTESİ

DÖK NO :LST-05  
REV. NO : 00  
YAYIN TARİHİ :  
REV TARİHİ :  
SAYFA NO : 4 / 12

Standart  
Madde  
No:

Sorular:

AÇIKLAMA  
BULGULAR  
(Uygun/ takip tetkik tarihi/Ek Uygunsuzluk Raporu No'su )

5.6.2

## İÇ İLETİŞİM

- 1-Aşağıdaki konularla ilgili olarak Gıda Güvenlik Ekibi bilgilendiriliyor mu?
- o Mevcut ve yeni ürünler
  - o Hammadde,Katkılar,Hizmetler
  - o Üretim sistemi ve Ekipmanları
  - o Üretim sahası çevre
  - o Temizlik – ve dezenfeksiyon programları
  - o Paketleme,depolama,Personel kalifikasyonu ve yeterliliği
  - o Yasal şartlar
  - o Sağlığı tehdit edici konuların tanımlanması
  - o Branşa yönelik ve müşteri spesifikasyon şartları
  - o Dıșarıya yönelik sorunların aktarılması
  - o Şikayetler
- 2-Bu bilgiler ekip tarafından güncelleme faaliyetlerinde kullanılıyor mu?  
3-Bu bilgiler YGG için girdi olarak kullanılıyor mu?

5.7

## ACİL DURUMLARA HAZIRLIK VE MÜDAHELE

Gıda güvenliğini etkileyebilecek potansiyel acil durumlar belirlenmiş ve bunlara yönelik planlamalar veya prosedürler oluşturulmuş mu?

5.8

## YÖNETİMİN GÖZDEN GEÇİRMESİ

5.8.1

### GENEL

- 1-Üst yönetim,planlanmış belli periyotlarla sistemi uygunluğu,yeterliliği ve etkinliği açısından gözden geçiriyor mu?  
2-Gözden geçirmeye yönelik kayıtlar oluşturulmuş ve muhafaza ediliyor mu?

5.8.2

### GÖZDEN GEÇİRME GİRDİLERİ

- 1- Gözden geçirme girdileri aşağıdakileri kapsıyor mu?
- Faaliyet sonuçları
  - Değişikliklerin Gıda Güvenlik sistemine etkileri
  - Acil durum, kazalar
  - Geri çağırma faaliyetleri
  - Kontrol ve güncelleme faaliyet sonuçları
  - Bir önceki yönetim toplantı sonuçları
  - Dış tetkik sonuçları,

# GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ (ISO 22000-2005) İÇ TETKİK SORU LİSTESİ

DÖK NO :LST-05  
REV. NO : 00  
YAYIN TARİHİ :  
REV TARİHİ :  
SAYFA NO : 5 / 12

Standart  
Madde  
No:

Sorular:

AÇIKLAMA  
BULGULAR  
(Uygun/ takip tetkik tarihi/Ek Uygunsuzluk Raporu No'su )

5.8.3	<b>GÖZDEN GEÇİRME ÇIKTILARI</b> 1- Gözden geçirme çıktıları aşağıdakileri kapsıyor mu? - GGYS , nin uygulama iyileştirmeleri - Gıda Güvenliğinin sağlanması - Kaynak ihtiyaçları - Hedef ve politikanın iyileştirilmesi	
<b>6. KAYNAK YÖNETİMİ</b>		
6.1	<b>KAYNAKLARIN SAĞLANMASI</b> GGYS Sisteminin kurulması,uygulanması,sürekliliği ve iyileştirilmesi için yeterli kaynaklar sağlanmış mı?	
6.2	<b>İNSAN KAYNAKLARI</b> -GG Ekibi ve gıda güvenliği üzerine etkisi olan tüm personel in yetenekleri , uygun eğitimleri almış olduğu,beceri ve deneyime sahip olduğu konusundaki kanıtlar mevcut mu?	
6.2.1	<b>GENEL</b> -GG Ekibi ve gıda güvenliği üzerine etkisi olan tüm personel in yetenekleri , uygun eğitimleri almış olduğu,beceri ve deneyime sahip olduğu konusundaki kanıtlar mevcut mu?	
6.2.2	<b>YETERLİLİK,BİLİNÇ VE EĞİTİM</b> Aşağıda sıralanan faaliyetler tanımlanmış,değerlendirilmiş ve sağlanmış mıdır? -Gıda güvenliği üzerine etkisi olan faaliyetleri yürüten personel için gerekli yeterlilikler , -Personelin gerekli yeterliliklere sahip olmasını sağlamak için, yetişmesi eğitimi veya diğer faaliyetler , -Gıda güvenliği yönetim sisteminin izleme, düzeltme ve düzeltici faaliyetlerinden sorumlu personelin eğitimi, -a, b ve c bentlerinde belirtilenlerin uygulanması ve etkinliği,	

# GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ (ISO 22000-2005) İÇ TETKİK SORU LİSTESİ

DÖK NO :LST-05  
REV. NO : 00  
YAYIN TARİHİ :  
REV TARİHİ :  
SAYFA NO : 6 / 12

Standart  
Madde  
No:

Sorular:

AÇIKLAMA  
BULGULAR  
(Uygun/ takip tetkik tarihi/Ek Uygunluk Raporu No'su )

	<p>-Personel bireysel aktivitesinin gıda güvenliğine olan etkisinin öneminin bilincinde olunması,</p> <p>-Etkin bir iletişimin (Madde 5.6) şartlarının, gıda güvenliğini etkileyebilecek faaliyetler yürüten tüm personel tarafından anlaşılması,</p> <p>-b ve c bentlerinde tanımlanan eğitim çalışmalarını uygun kayıtları</p>	
<b>6.3</b>	<b>ALTYAPI</b> GGYS Standardı şartlarını yerine getirmek için ihtiyaç duyulan alt yapının kurulması ve sürdürülmesi için gerekli kaynaklar sağlanmış mı?	
<b>6.4</b>	<b>ÇALIŞMA ORTAMI</b> GGYS Standardı şartlarını yerine getirmek için ihtiyaç duyulan çalışma ortamının kurulması ve sürdürülmesi için gerekli kaynaklar sağlanmış mı?	
<b>7</b>	<b>GÜVENLİ ÜRÜN PLANLAMA VE GERÇEKLEŞTİRME</b>	
<b>7.1</b>	<b>GENEL</b> Güvenli ürün gerçekleştirmek için ihtiyaç duyulan süreçler planlanmış mı?(HACCP Planı, Operasyonel Ön Gereksinim Programları ve Ön Gereksinimler)	
<b>7.2</b>	<b>ÖN GEREKSİNİM PROGRAMLARI</b>	
<b>7.2.1</b>	-Çalışma ortamından ürüne olası tehlikeler , -Ürünler arası çapraz bulaşmalar(Biyolojik,fiziksel ve kimyasal) -Ürün ve üretim alanındaki GG tehlikelerinin seviyeleri Yukarıdakilerin kontrolüne imkan tanıyan bir ÖGP Planı hazırlanmış mıdır?	
<b>7.2.2</b>	ÖGP 'ler Kuruluşun gıda güvenliği ihtiyaçlarına ,ürünlerin yapısına,işleme tipine ve boyutuna uygun ,bütün üretim hattı boyunca uygulanabilir ve GG Ekibi tarafından onaylanmış mıdır?	
<b>7.2.3</b>	ÖGP ler oluşturulurken uygun bilgilerden yararlanılmış mı? ÖGP ler hazırlanırken aşağıdakiler göz önüne alınmış mı?	

# GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ (ISO 22000-2005) İÇ TETKİK SORU LİSTESİ

DÖK NO :LST-05  
REV. NO : 00  
YAYIN TARİHİ :  
REV TARİHİ :  
SAYFA NO : 7 / 12

Standart  
Madde  
No:

Sorular:

AÇIKLAMA  
BULGULAR

(Uygun/ takip tetkik tarihi/Ek Uygunsuzluk Raporu No'su )

	<ul style="list-style-type: none"><li>-Bina ve yardımcı tesis yapı ve yerleşimleri,</li><li>-Çalışma alanı ve sosyal alanlar,</li><li>-Su,hava,enerji ve diğer yan gereksinimlerin sağlanması,</li><li>-Atık ve kanalizasyon dahil destek hizmetleri,</li><li>-Ekipmanlar,temizlik ve bakım,</li><li>-Satın alınan hammaddeler(ingrediyentler,ambalaj ve kimyasallar dahil)</li><li>-Çapraz bulaşı önlemleri,</li><li>-Personel hijyeni,</li><li>-Haşere kontrolü,</li><li>-Temizlik,sanitasyon,</li></ul>	
<b>7.3</b>	<b>TEHLİKE ANALİZLERİNİ GERÇEKLEŞTİRMENİN BİRİNCİL AŞAMALARI</b>	
<b>7.31.</b>	<b>GENEL</b> Tehlike analizi için gerekli bilgiler kayıtlı,koruma altında ve güncellenmiş midir?	
<b>7.3.2</b>	<b>GIDA GÜVENLİĞİ EKİBİ</b> Bir GG ekibi atanmış mıdır? GG Ekibi yeterli bilgi ve deneyime sahip midir? Ekibin yetkin olduğuna dair kayıtlar mevcut mudur?	
<b>7.3.3</b>	<b>ÜRÜN ÖZELLİKLERİ</b>	
<b>7.3.3.1</b>	<b>HAMMADDELER,İNGREDİYENTLER VE ÜRÜNLE TEMASTA BULUNAN MALZEMELER</b> <ul style="list-style-type: none"><li>-Hammaddelerin biyolojik fiziksel ve kimyasal özellikleri ve orjinleri,</li><li>-Ürün formülasyonları,</li><li>-Üretim metodları,</li><li>-Amabalajlama ve dağıtım yöntemleri,</li><li>-Depolama ve raf ömrü,</li><li>-Kullanım şekli,</li><li>-Satınalma şartnameleri,</li></ul> Yukarıdaki maddelerle ilgili dökümanlar tehlike analizleri yapılmadan önce tanımlanmış mı?	

# GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ (ISO 22000-2005) İÇ TETKİK SORU LİSTESİ

DÖK NO :LST-05  
REV. NO : 00  
YAYIN TARİHİ :  
REV TARİHİ :  
SAYFA NO : 8 / 12

Standart  
Madde  
No:

Sorular:

AÇIKLAMA  
BULGULAR  
(Uygun/ takip tetkik tarihi/Ek Uygunsuzluk Raporu No'su )

<b>7.3.3.2</b>	<b>SON ÜRÜNLERİN ÖZELLİKLERİ</b> Ayrıntılı ürün tanımları hazırlanmış mı?	
<b>7.3.4</b>	<b>TASARLANMIŞ KULLANIM</b> Ürünlerin yanlış kullanımının engellenmesi ve uygun oldukları tüketici gruplarının tanımlanması için ayrıntılı ürün tanımları hazırlanmış mı?	
<b>7.3.5</b>	<b>AKIŞ ŞEMALARI, PROSES AŞAMALARI VE KONTROL ÖNLEMLERİ</b>	
<b>7.3.5.1</b>	<b>AKIŞ ŞEMALARI</b> Akış şemaları aşağıdakileri de içerecek şekilde açık ,kesin ve yeterince ayrıntılı olarak hazırlanmış mı? -Prosesteki tüm aşamaların sırası ve etkileşimi, -Dış kaynaklı tüm süreçler, -Hammadde,ara ürün ve ingrediyeentlerin prosese dahil olduğu noktalar, -Tekrar işleme ve geri dönüşümün olduğu noktalar, -Son ürün,ara ürün,yan ürün ve atıkların serbest kaldığı veya uzaklaştırıldığı noktalar.	
<b>7.3.5.2</b>	<b>PROSES BASAMAKLARININ KONTROL ÖNLEMLERİNİN TANIMLANMASI</b> Kontrol önlemleri,proses parametreleri ve dış gereksinimler tanımlanmış mı?	
<b>7.4</b>	<b>TEHLİKE ANALİZİ</b>	
<b>7.4.1</b>	<b>GENEL</b> Tehlike analizleri hazırlanmış mı?	
<b>7.4.2</b>	<b>TEHLİKELERİN TANIMLANMASI VE KABUL EDİLEBİLİR SEVİYELERİN BELİRLENMESİ</b>	
<b>7.4.2.1</b>	Hammaddeden dağıtıma kadar tüm aşamalarda tehlike analizleri ayrıntılı olarak yapılmış mı?	
<b>7.4.2.2</b>		
<b>7.4.2.3</b>	Belirlenen limitler yasal şartlar,müşteri şartları ve ürünün kullanım amacına uygun mu?	
<b>7.4.3</b>	<b>TEHLİKE DEĞERLENDİRMESİ</b> Tehlike risk ve ortaya çıkabilme olasılığına bağlı olarak değerlendirilmiş mi?	



# GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ (ISO 22000-2005) İÇ TETKİK SORU LİSTESİ

DÖK NO :LST-05  
REV. NO : 00  
YAYIN TARİHİ :  
REV TARİHİ :  
SAYFA NO : 9 / 12

Standart  
Madde  
No:

Sorular:

AÇIKLAMA  
BÜLGULAR  
(Uygun/ takip tetkik tarihi/Ek Uygunluk Raporu No'su )

7.4.4	<b>KONTROL ÖNLEMLERİNİN SEÇİMİ VE DEĞERLENDİRİLMESİ</b> Tehlikeler HACCP Planında veya Operasyonel ÖGP ler içinde olmak üzere sınıflandırılmış ve bunları sınıflandırmada kullanılan dökümanlar kayıt altına alınmış mı?	
7.5	<b>OPERASYONEL ÖN GEREKSİNİM PROGRAMLARI</b> Yazılı bir Operasyonel ÖGP var mı? Operasyonel ÖGP ler izleniyor, sorumlular,izleme sıklığı ve düzeltici faaliyetler belirlenmiş ve tüm bunlar kayıt altında mı?	
7.6	<b>HACCP PLANININ OLUŞTURULMASI</b>	
7.6.1	<b>HACCP PLANI</b> Sorumlular,izleme sıklığı,düzeltilici faaliyet ,izleme kayıtları ve kritik limitlerin belirlendiği bir HACCP Planı hazırlanmış mı?	
7.6.2	<b>KRİTİK KONTROL NOKTALARININ TANIMLANMASI</b> CCP ler belirlenmiş mi?	
7.6.3	<b>CCP LER İÇİN KRİTİK LİMİTLERİN BELİRLENMESİ</b> Belirlenmiş CCPler ölçülebilir,yazılı açıklamalarla desteklenmiş ve subjektif olarak belirlenmiş ise eğitim ,talimat ve şartnameler ile desteklenmiş mi?	
7.6.4	<b>CCP LERİ İZLEME SİSTEMİ</b> CCP ler için oluşturulmuş izleme metotları yazılı,sıklığı belirlenmiş,izleme sorumluları belirlenmiş ve ürün kullanılmadan önce izole edilmesini sağlayacak şekilde belirlenmiş mi?	
7.6.5	<b>İZLEME SONUÇLARI KRİTİK LİMİTLERİ AŞTIĞINDA YÜRÜTÜLECEK FAALİYETLER</b> Kritik limitlerin aşılması durumunda yapılması planlanmış düzeltici faaliyetler ,limitlerin tekrar aşılmasını engelleyecek şekilde belirlenmiş mi?	

# GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ (ISO 22000-2005) İÇ TETKİK SORU LİSTESİ

DÖK NO :LST-05  
REV. NO : 00  
YAYIN TARİHİ :  
REV TARİHİ :  
SAYFA NO : 10 / 12

Standart  
Madde  
No:

Sorular:

AÇIKLAMA  
BÜLGULAR  
(Uygun/ takip tetkik tarihi/Ek Uygunluk Raporu No'su )

7.7	<b>ÖGP VE HACCP PLANLARINDA BELİRTİLEN BAŞLANGIÇ BİLGİ VE DÖKÜMANLARIN GÜNCELLEŞTİRİLMESİ</b> -Ürün özellikleri,tasarlanmış kullanım,akış şemaları,proses basmakları ve kontrol önlemleri gerektiğinde güncelleniyor mu?	
7.8	<b>DOĞRULAMA PLANLAMASI</b> Doğrulama planlaması yapılmış,sıklığı,sorumluları,metotları ve amacı belirlenmiş mi?	
7.9	<b>İZLENEBİLİRLİK SİSTEMİ</b> Ürün partilerinin ve bu partilerle ilgili hammadde,proses ve dağıtım kayıtlarının belirlenmesini sağlayacak bir izlenebilirlik sistemi oluşturulmuş ve uygulanıyor mu?	
7.10	<b>UYGUNSUZLUK KONTROLÜ</b>	
7.10.1	<b>DÜZELTMELER</b> Potansiyel güvenli olmayan ürünlerin belirlenmesi ve değerlendirilmesi,bu tür ürünlere uygulanacak düzeltmelerin incelenmesini sağlayacak bir PROSEDÜR oluşturulmuş mudur?	
7.10.2	<b>DÜZELTİCİ FALİYETLER</b> Uygunlukların tekrarlanması,prosesin uygunluklardan sonra tekrar kontrol altına alınması,uygunluğun elemine edilmesi ve tanımlanmasına yönelik bir PROSEDÜR oluşturulmuş mu?	
7.10.3	<b>POTANSİYEL GÜVENLİ OLMAYAN ÜRÜNLERİN KONTROL ALTINDA TUTULMASI</b>	
7.10.3.1	<b>GENEL</b> Potansiyel güvenli olmayan ürünlere yönelik olarak, durumları değerlendirilinceye kadar serbest bırakılmıyor veya bu ürünler dağıtımını gerçekleştirmiş olsa bile geri çağırma yöntemleri belirlenmiş ve	

# GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ (ISO 22000-2005) İÇ TETKİK SORU LİSTESİ

DÖK NO :LST-05  
REV. NO : 00  
YAYIN TARİHİ :  
REV TARİHİ :  
SAYFA NO : 11 / 12

Standart  
Madde  
No:

Sorular:

AÇIKLAMA  
BULGULAR  
(Uygun/ takip tetkik tarihi/Ek Uygunsuzluk Raporu No'su )

	gerektiğinde geri çekilebileceği konusunda yazılı prosedür oluşturulmuş mu?	
7.10.3.2	<b>SERBEST BIRAKMA İÇİN DEĞERLENDİRME</b> Uygunsuzluktan etkilenen her bir parti ürünün kesin sonuçlar alınan değerlendirmeler yapıldıktan sonra serbest bırakıldığına dair kanıtlar oluşturulmuş mu?	
7.10.3.3	<b>UYGUNSUZ ÜRÜN DÜZENLEMESİ</b> Serbest bırakmaya uygun olmayan ürünler için yeniden işleyip güvenli hale getirme veya imhaya dair kayıtlar oluşturulmuş mu?	
7.10.3.4	<b>GERİ ÇEKME</b> Potansiyel güvenli olmayan ürünlerin geri çekilmesi için bir prosedür oluşturulmuş ve geri çekme işlemi ile ilgili sorumlular ve ayrıntıları içeriyor mu?	
8	<b>GGYS NİN GEÇERLİ KILINMASI,DOĞRULANMASI VE İYİLEŞTİRİLMESİ</b>	
8.1	<b>GENEL</b> GG Ekibi doğrulama ve geçerli kılma için gerekli süreçleri planlamış ve yerine getiriyor mu?	
8.2	<b>KONTROL ÖNLEM KOMBİNASYONLARININ GEÇERLİ KILINMASI</b> HACCP Planı ve Operasyonel ÖGP lere yönelik oluşturulmuş kontrol parametreleri uygulanmadan önce veya herhangi bir değişiklikte geçerli kılınıyor mu?	
8.3	<b>İZLEME VE ÖLÇMENİN KONTROLÜ</b> Ölçme ekipman ve metotları; Kalibrasyonları yapılmış,gerektikçe ayarlanıyor,bozulma ve hasarlara karşı koruma altına alınmış ve doğrulama ile kalibrasyon kayıt altına alınmış mı?	
8.4	<b>GGYS NİN DOĞRULANMASI</b>	
8.4.1	<b>İÇ TETKİK</b> Yazılı hale getirilmiş,sorumluluklar,planlama ve yürütülmesi ile ilgili	

# GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ (ISO 22000-2005) İÇ TETKİK SORU LİSTESİ

DÖK NO :LST-05  
REV. NO : 00  
YAYIN TARİHİ :  
REV TARİHİ :  
SAYFA NO : 12 / 12

Standart  
Madde  
No:

Sorular:

AÇIKLAMA  
BULGULAR  
(Uygun/ takip tetkik tarihi/Ek Uygunsuzluk Raporu No'su )

	şartlar ve sonuçların raporlanmasını da içeren bir iç tetkik prosedürü bulunmakta mı?	
8.4.2	<b>DOĞRULAMA SONUÇLARININ DEĞERLENDİRİLMESİ</b> GG Ekibi doğrulama sonuçlarını sistematik olarak değerlendirmekte mi?	
8.4.3	<b>DOĞRULAMA FAALİYETLERİ SONUÇLARININ ANALİZİ</b> Doğrulama sonuçlarının analiz edildiğine ve gözden geçirme girdisi olarak kullanıldığına dair kanıtlar bulunmakta mıdır?	
8.5	<b>İYİLEŞTİRME</b>	
8.5.1	<b>SÜREKLİ İYİLEŞTİRME</b> İletişim kullanımı,iç tetkik,doğrulama sonuçlarının değerlendirilmesi,YGG,sonuçların analizi,geçerli kılmalar,düzeltilici faaliyetlerin üst yönetim tarafından güncellemelerinin yapılması sağlanıyor mu?	
8.5.2	<b>GGYS NİN GÜNCELLEŞTİRİLMESİ</b> Üst yönetim,GGYS nin sürekli güncelleştirilmesini sağlamakta ve bu güncelleme faaliyetleri YGG de girdi olmak üzere kullanılmakta mıdır?	