

	<b>ISO 22000 Kalite El Kitabı</b>	<b>DOK. NO</b>	<b>:ENTEK-00</b>
		<b>REV. NO</b>	<b>:00</b>
		<b>SAYFA NO</b>	<b>:1 / 44</b>
		<b>YAYIN TAR.</b>	<b>:</b>
		<b>REV. TAR.</b>	<b>:</b>

# **ISO 22000**

## **Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Örnek El Kitabı**

### **K.E.K.**

©BU KİTABIN HER HAKKI SAKLI OLUP FİRMA YÖNETİMİNİN İZİNİ OLMADAN TAMAMI VEYA BİR KISMI ÇOĞALTILAMAZ.

<b>KONU</b>	<b>ISO 9001:2008</b>	<b>ISO 22000:2005</b>
<b>FİRMA TANITIMI</b>	*	*
Kapsam	*	*
Kapsam Dışı Alanlar	*	*
<b>ATIFTA BULUNULAN REFERANSLAR</b>	*	*
<b>TERİMLER VE TANIMLAMALAR</b>	*	*
<b>KALİTE YÖNETİM SİSTEMİ PRENSİPLERİ</b>	*	*
<b>ENTEGRE YÖNETİM SİSTEMİ – GENEL</b>	<b>4.0</b>	<b>4.0</b>

<b>HAZIRLAYAN KALİTE YÖNETİM TEMSİLCİSİ</b>	<b>ONAYLAYAN GENEL MÜDÜR</b>

<b>ISO 22000 Kalite El Kitabı</b>	<b>DOK. NO</b>	:ENTEK-00
	<b>REV. NO</b>	:00
	<b>SAYFA NO</b>	:2 / 44
	<b>YAYIN TAR.</b>	:
	<b>REV. TAR.</b>	:

<b>Genel Şartlar</b>	4.1	4.1
<b>Dokümantasyon Şartları</b>	4.2	4.2
Genel	4.2.1	4.2.1
Entegre Yönetim Sistemi El Kitabı	4.2.2	
Doküman ve Kayıtların Kontrolü	4.2.3, 4.2.4	4.2.2, 4.2.3, 7.7
<b>YÖNETİMİN SORUMLULUĞU</b>	5.0	5.0
<b>Yönetimin Taahhüdü</b>	5.1	5.1
<b>Müşteri Odaklılık</b>	5.2	-
<b>Acil durumlara hazırlılık ve müdahale</b>	-	5.7
<b>Yönetim Politikası</b>	5.3	5.2
<b>Planlama</b>	5.4	
Kalite ve Gıda Güvenliği Planlar ve Hedefler	5.4.1	
Entegre Yönetim Sistemi Planlaması	5.4.2	5.3, 8.5.2
<b>Sorumluluk, Yetki ve İletişim</b>	5.5-5.5.1	5.6-5.4
Yönetim Temsilcisi ve Gıda Güvenliği Ekib Lideri	5.5.2	5.5
İç ve Dış İletişim	5.5.3	5.6.2
<b>Yönetimin Gözden Geçirmesi</b>	5.6	5.8
Genel	5.6.1	5.8.1
Gözden Geçirme Girdisi	5.6.2	5.8.2
Gözden Geçirme Çıktısı	5.6.3	5.8.3
<b>KAYNAK YÖNETİMİ</b>	6.0	6.0
<b>Kaynak Sağlanması</b>	6.1	6.1
<b>İnsan Kaynakları</b>	6.2	6.2
Genel	6.2.1	6.2.1
Yeterlilik, Farkında Olma (Bilinç) ve Eğitim	6.2.2	6.2.2
<b>Alt Yapı</b>	6.3	6.3, 7.2
<b>Çalışma Ortamı</b>	6.4	6.4, 7.2
<b>HİZMET / ÜRÜN GERÇEKLEŞTİRME</b>	7.0	7.0
<b>Hizmet/Ürün Gerçekleştirmenin Planlanması</b>	7.1	7.1
Ürüne bağlı şartların belirlenmesi	7.2.	7.3.4,7.3.5, 5.6.1, 5.6.1
<b>Tasarım ve Geliştirme</b>	7.3.	7.3,7.4,7.5, 7.6,8.4.2,8.5.2, 7.8, 8.2, 5.6.2
<b>Satınalma</b>	7.4.	7.3.3
Satınalma Prosesi	7.4.1.	7.3.3
Satın Alma Bilgisi	7.4.2.	7.3.3
Satın Alınan Ürünün Doğrulanması	7.4.3.	7.3.3

<b>HAZIRLAYAN KALİTE YÖNETİM TEMSİLCİSİ</b>	<b>ONAYLAYAN GENEL MÜDÜR</b>

<b>ISO 22000 Kalite El Kitabı</b>	<b>DOK. NO</b>	:ENTEK-00
	<b>REV. NO</b>	:00
	<b>SAYFA NO</b>	:3 / 44
	<b>YAYIN TAR.</b>	:
	<b>REV. TAR.</b>	:

<b>Üretim ve Hizmetin Sağlanması</b>	<b>7.5.</b>	
Üretim ve Hizmet Sağlamanın Kontrolü	<b>7.5.1.</b>	<b>7.2,7.6.1,8.2</b>
Üretim ve Hizmet Sağlanması İçin Proseslerin Geçerliliği	<b>7.5.2.</b>	
Tanımlama ve İzlenebilirlik	<b>7.5.3.</b>	<b>7.9</b>
Müşteri Mülkiyeti	<b>7.5.4.</b>	
Ürünün Muhafazası	<b>7.5.5.</b>	<b>7.2</b>
İzleme ve Ölçme Cihazlarının Kontrolü	<b>7.6</b>	<b>8.3</b>
<b>ÖLÇME, ANALİZ VE İYİLEŞTİRME</b>	<b>8.0</b>	<b>8.0</b>
<b>Genel</b>	<b>8.1.</b>	<b>8.1</b>
<b>İzleme ve Ölçme</b>	<b>8.2.</b>	<b>8.4</b>
Müşteri Memnuniyeti	<b>8.2.1.</b>	
İç Denetim	<b>8.2.2.</b>	<b>8.4.1</b>
Proseslerin izlenmesi ve Ölçülmesi	<b>8.2.3.</b>	<b>7.6.4</b>
Hizmetlerin /Ürünlerin İzlenmesi ve Ölçülmesi	<b>8.2.4.</b>	<b>8.4.2</b>
<b>Uygun Olmayan Hizmetin/Ürünün Kontrolü</b>	<b>8.3.</b>	<b>7.6.5,7.10</b>
<b>Verilerin Analizi</b>	<b>8.4.</b>	<b>8.2,8.4.3</b>
<b>İyileştirme</b>	<b>8.5.</b>	<b>8.5</b>
Sürekli İyileştirme	<b>8.5.1.</b>	<b>8.5.1</b>
Düzeltilici Faaliyetler	<b>8.5.2.</b>	<b>7.10.2</b>
Önleyici Faaliyetler	<b>8.5.3.</b>	<b>5.7,7.2</b>

### FİRMA TANITIMI

**ÜNVANI** :  
**ADRES** :  
**TEL** :  
**FAKS** :  
**WEB** :  
**E-POSTA** :

<b>HAZIRLAYAN KALİTE YÖNETİM TEMSİLCİSİ</b>	<b>ONAYLAYAN GENEL MÜDÜR</b>

<b>ISO 22000 Kalite El Kitabı</b>	<b>DOK. NO</b>	:ENTEK-00
	<b>REV. NO</b>	:00
	<b>SAYFA NO</b>	:4 / 44
	<b>YAYIN TAR.</b>	:
	<b>REV. TAR.</b>	:

**FAALİYET KONUSU : f**

Firma Kırmızı parçalama, kıyma ve köfte güvenilir ürünlerin tüketiciye sunulması amacıyla, düzgün işleyen bir sistemin oluşturulması ve korunması temeline dayalı bir gıda üretim tesisinin ürettiği ürünleri satmaktadır.

Bu konuda üretim tesisinde çalışanlara sürekli verilen sağlıklı gıda ve hijyen eğitimlerine büyük bir önem vermektedir.

Ham ürünün kaynağından başlayarak, tüketiciyle buluştuğu ana kadar sıkı bir denetim sürecinden geçen ürünlerimiz, kaliteye verdiğimiz önemin büyüklüğünün bir göstergesidir.

Kuruluşumuzda **KALİTE YÖNETİM SİSTEMİ** kapsamında, **TS EN ISO 9001:2008** Şartlarından Kapsam Dışı Tutulan Maddeler:

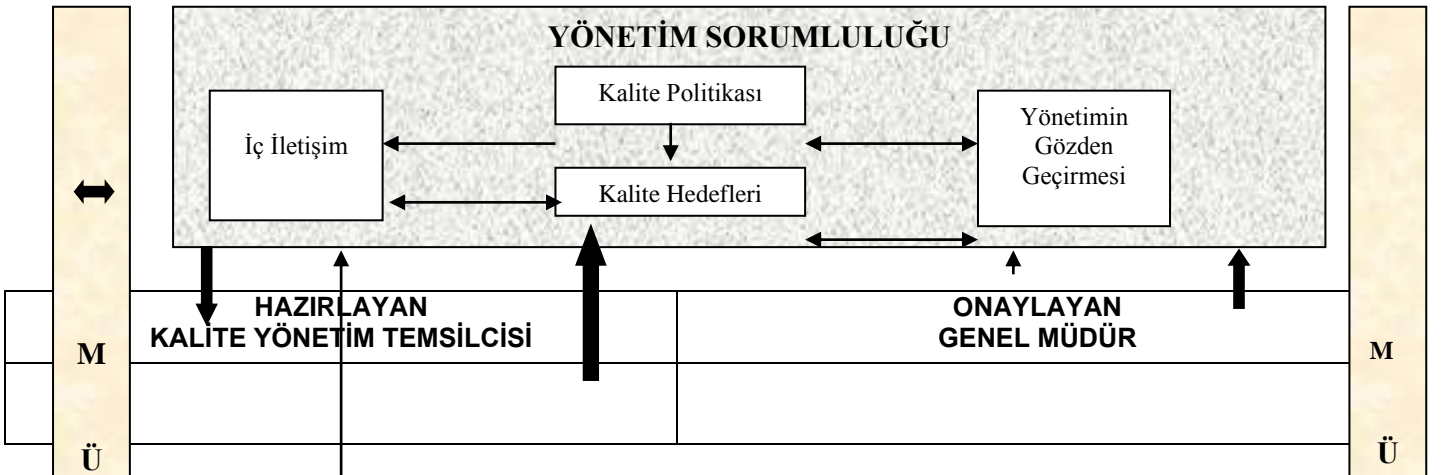
Sıra No	Madde No	Madde Adı	Hariç Tutma Gerekçesi
01	7.3	Tasarım ve Geliştirme	Kuruluşumuzda Tasarım ve Geliştirme Faaliyetleri yürütülmediği için kapsam dışı bırakılmıştır.
02	7.5.2	Üretim ve hizmet sağlanması için proseslerin geçerliliği	Kurumumuzun hizmetleri içerisinde hizmeti sunduktan sonra doğrulayamadığımız yani hizmet sunum sonrası hizmetin kalitesini izleyip ölçemediğimiz türden hizmetlerimiz olmadığı için standardın bu maddesi kurumumuzda hariç tutulmuştur.
03	7.5.4	Müşteri Malı (varlığı)	Üretimin hiçbir aşamasında işletmemizde müşteri malı kullanılmadığı ve bulunmadığından hariç tutulmuştur.

**Kalite ve Gıda Güvenliği Politikası** : POL-01 de tanımlanmıştır.

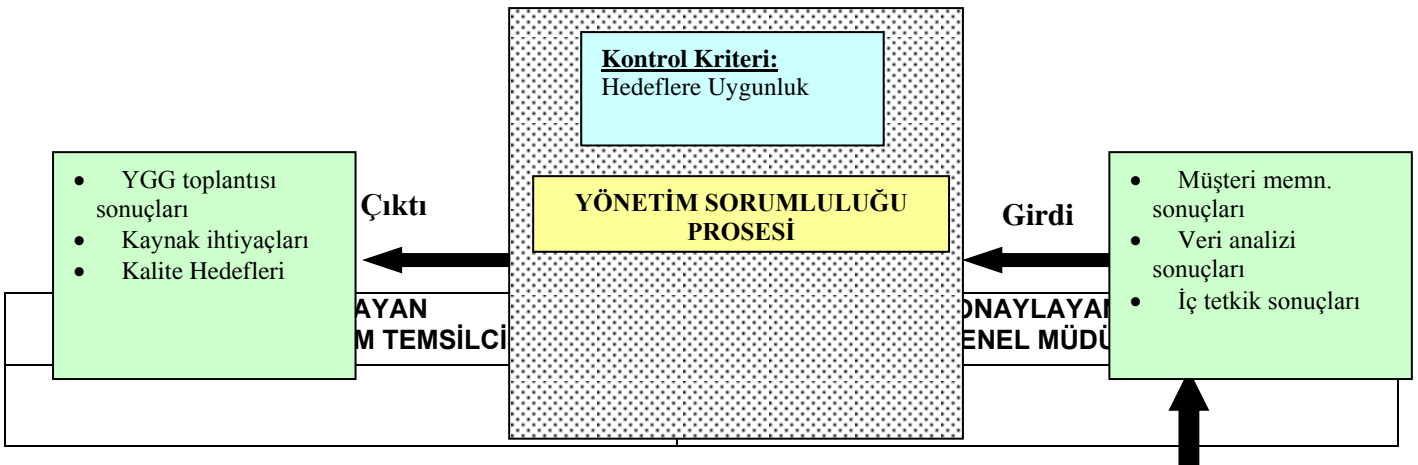
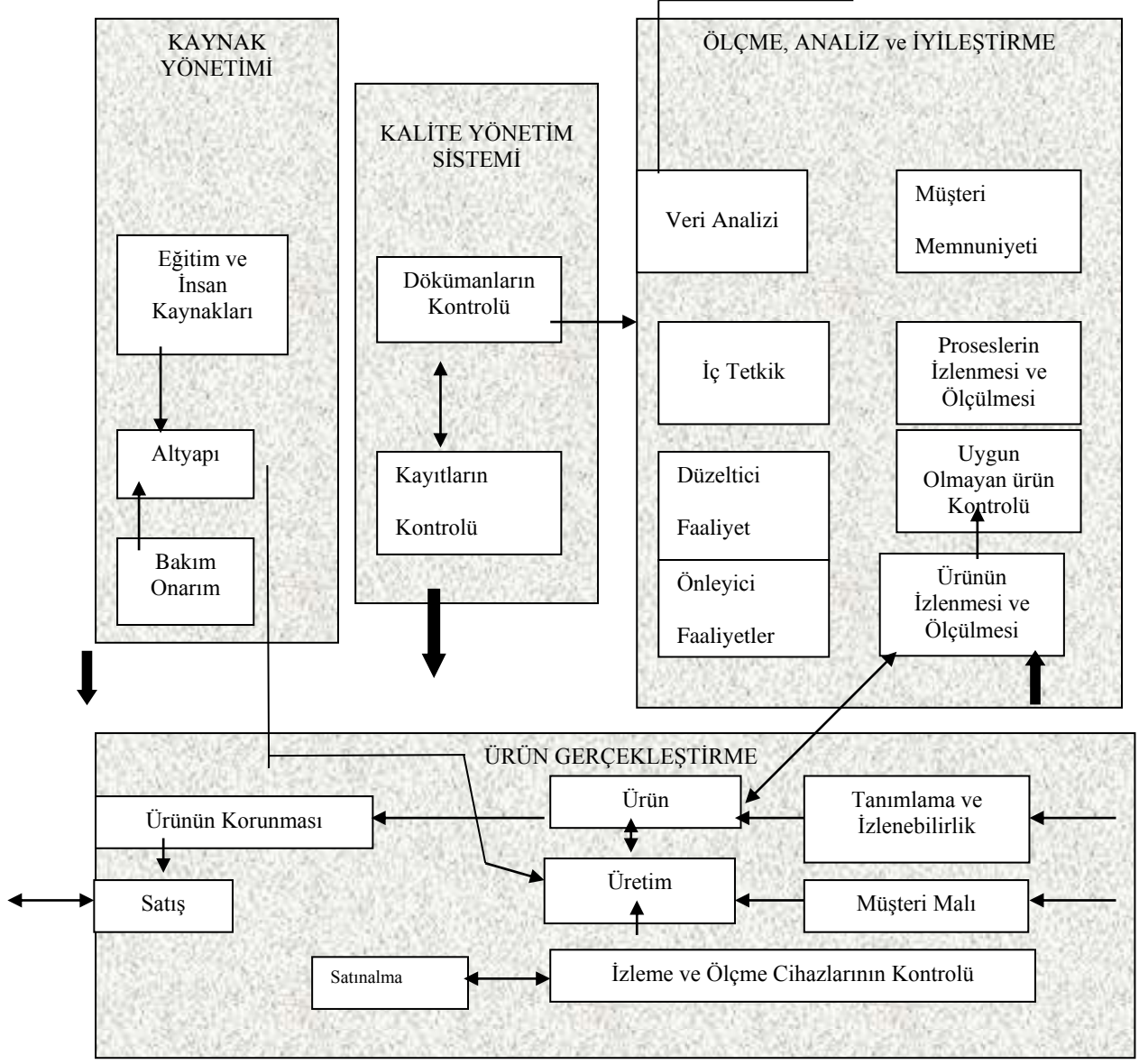
**Kalite ve Gıda Güvenliği Hedefleri**: HDF-01 de tanımlanmıştır.

**Organizasyon Şeması**: ORGŞ-01 de tanımlanmıştır.

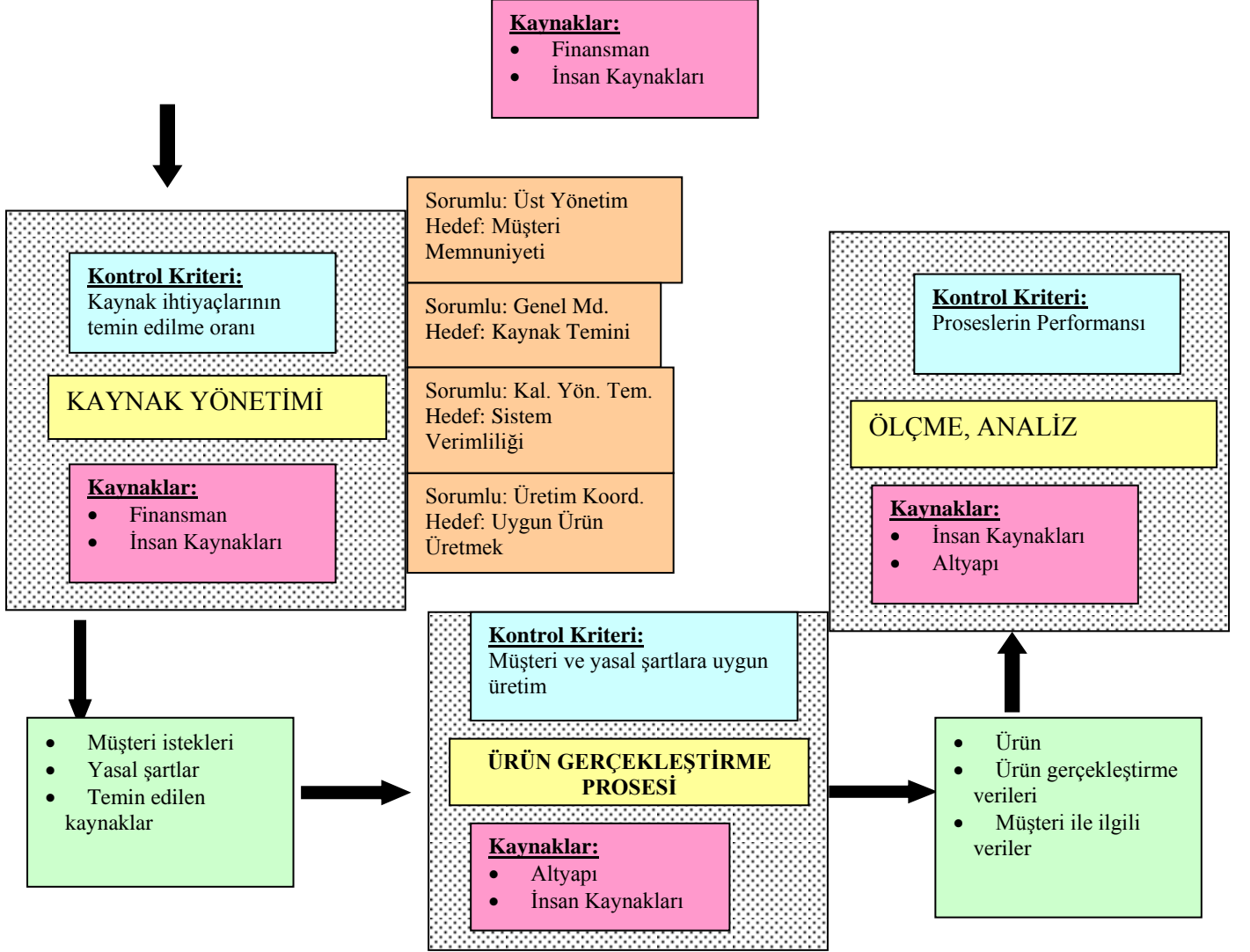
**Gıda Güvenliği Ekibi**: ORGŞ-01 de tanımlanmıştır.



<b>ISO 22000 Kalite El Kitabı</b>	<b>DOK. NO</b>	:ENTEK-00
	<b>REV. NO</b>	:00
	<b>SAYFA NO</b>	:5 / 44
	<b>YAYIN TAR.</b>	:
	<b>REV. TAR.</b>	:



<b>ISO 22000 Kalite El Kitabı</b>	<b>DOK. NO</b>	:ENTEK-00
	<b>REV. NO</b>	:00
	<b>SAYFA NO</b>	:6 / 44
	<b>YAYIN TAR.</b>	:
	<b>REV. TAR.</b>	:



#### ATIFTA BULUNULAN REFERANSLAR

- TSE EN ISO 9001: 2008 , Kalite Yönetim Sistemleri – Şartlar
- TSE EN ISO 22000: 2005 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri-Gıda Zincirindeki Tüm Kuruluşlar İçin Şartlar.

<b>HAZIRLAYAN KALİTE YÖNETİM TEMSİLCİSİ</b>	<b>ONAYLAYAN GENEL MÜDÜR</b>

	<b>ISO 22000 Kalite El Kitabı</b>	<b>DOK. NO</b>	<b>:ENTEK-00</b>
		<b>REV. NO</b>	<b>:00</b>
		<b>SAYFA NO</b>	<b>:7 / 44</b>
		<b>YAYIN TAR.</b>	<b>:</b>
		<b>REV. TAR.</b>	<b>:</b>

## TERİMLER VE TANIMLAMALAR

Bu el kitabı için öncelikle uluslararası standartlar olan, TSE EN ISO 9001:2008 Kalite Yönetim Sistemi, TSE EN ISO 22000: 2005 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri-Gıda Zincirindeki Tüm Kuruluşlar İçin Şartlar verilen temel kavramlar ve tanımlamalar geçerlidir.

**Kontrol:** Proseslerin ve ürünün, politikalar, hedefler ve ürün şartlarına göre izlenmesi ve ölçülmesi ve sonuçların raporlanması.

**Kalite Planlaması:** Kalite Yönetiminin, kalite hedeflerinin belirlenmesi ve bu hedeflerin karşılanması için gerekli operasyonel proses ve ilgili kaynakların temini konusunda odaklanmış bir parçasıdır.

**Kalite Kontrol:** Kalite şartlarının karşılanmasına odaklanmış kalite yönetiminin bir parçasıdır.

**Kalite Güvence:** Kalite şartlarının karşılandığı güvencesi vermeye odaklanmış kalite yönetiminin bir parçasıdır.

**İyileştirme:** Kuruluşun kalite şartlarını karşılama kabiliyetinin artırılmasına odaklanmış kalite yönetiminin bir parçasıdır.

**Çalışma Ortamı:** İşin yapıldığı ortam şartları.

**Denetim Kriteri:** Referans olarak belirlenen politika, prosedür ve gereklilikler.

**Önlem :** proses performansını sürekli iyileştirmek için faaliyetler başlatılması.

**Kritik Kontrol Noktası (CCP):** Gıda güvenliği için bir tehlikeyi yok etmek yada kabul edilebilir seviyelere indirmek için önemli olan ve kontrol uygulanabilen bir proses noktası.

**Kritik Limit:** Kabul edilebiliri, kabul edilemezden ayırmak için kullanılan değer.

**Akış Şeması:** Herhangi bir gıda ürününün üretim aşamalarını veya operasyonlarını göstermek için kullanılan temsili şema.

<b>HAZIRLAYAN KALİTE YÖNETİM TEMSİLCİSİ</b>	<b>ONAYLAYAN GENEL MÜDÜR</b>

	<b>ISO 22000 Kalite El Kitabı</b>	<b>DOK. NO</b>	<b>:ENTEK-00</b>
		<b>REV. NO</b>	<b>:00</b>
		<b>SAYFA NO</b>	<b>:8 / 44</b>
		<b>YAYIN TAR.</b>	<b>:</b>
		<b>REV. TAR.</b>	<b>:</b>

**GGYS:** Gıda güvenliği için önemli olan tehlikeleri belirlemek, değerlendirmek ve kontrol etmek için kullanılan sistem.

**HACCP Planı:** Söz konusu gıda ürününün üretim zincirinde gıda güvenliği için önemli olan tehlikelerin kontrolünden emin olmak için hazırlanmış doküman.

**Tehlike:** Kötü bir sağlık etkisine yol açabilecek biyolojik, kimyasal, fiziksel ajan veya durum ve insanların yaralanması veya sağlığının bozulması (Madde 3.8) veya bunların birlikte gerçekleşmesine sebep olabilecek kaynak, durum veya işlem.

**Tehlike Analizi:** Hangi tehlike ve şartların gıda güvenliği ile ilgili olduğuna ,dolayısıyla HACCP Planında ele alınması gerektiğine karar vermeye ilişkin bilgilerin toplanması ve değerlendirilmesi süreci.

**Risk:** Tehlikeli bir olayın veya maruz kalma durumunun meydana gelme olasılığı ile olay veya maruz kalma durumunun yol açabileceği yaralanma veya sağlık bozulmasının ciddiyet derecesinin birleşimi.

**Risk değerlendirmesi:** Tehlikelerden kaynaklanan riskin büyüklüğünü tahmin etmek ve mevcut kontrollerin yeterliliğini dikkate alarak riskin kabul edilebilir olup olmadığına karar vermek için kullanılan proses.

**İzleme:** Bir CCP'nin kontrol altında olup olmadığını incelemek için önceden planlanmış ölçümlerin veya gözlemlerin yapılması faaliyeti.

**Geçerlilik:** Gerçek delillerin incelenmesi sonucunda istenen amaca ve uygulamaya dönük gerekliliklerin karşılandığının teyit edilmesi.

**Doğrulama:** Belirlenen şartların karşılandığını gösteren objektif delillere dayalı olarak teyit işlemi.

**GMP (İyi Üretim Uygulamaları):** Ürünün iç ve dış kaynaklardan kirlenme olasılığını önlemek veya azaltmak amacıyla, kuruluş ile ilgili iç ve dış şartlara ilişkin koruyucu önlemler.

<b>HAZIRLAYAN KALİTE YÖNETİM TEMSİLCİSİ</b>	<b>ONAYLAYAN GENEL MÜDÜR</b>



	<b>ISO 22000 Kalite El Kitabı</b>	<b>DOK. NO</b>	<b>:ENTEK-00</b>
		<b>REV. NO</b>	<b>:00</b>
		<b>SAYFA NO</b>	<b>:9 / 44</b>
		<b>YAYIN TAR.</b>	<b>:</b>
		<b>REV. TAR.</b>	<b>:</b>

**Kontrol Önlemi (Önleyici Faaliyet):** Potansiyel bir uygunsuzluğun (henüz ortaya çıkmamış) sebebini ortadan kaldırmak için yapılan faaliyet.

**Karar Ağacı:** Tanımlanmış bir tehlike için, o tehlikenin hangi proses basamağında kontrol edilmesi (kritik kontrol noktası) gerektiğini belirlemek amacıyla her bir proses basamağına ve her bir hammaddeye uygulanabilen sorular dizisi.

**Gıda Güvenliği:** Gıda ürünlerinin, amaçlanan şekilde işlenmesi ve/veya tüketilmesi halinde, tüketiciye zarar vermeyeceğinin güvencesi.

**Düzeltilici Faaliyet:** Belirlenen bir uygunsuzluğun ana sebebini ortadan kaldırmak ve tekrarını engellemek için yapılan faaliyet.

## **KALİTE YÖNETİM PRENSİPLERİ:**

### **Müşteri Odaklılık:**

- Müşteri odaklılık müşteri şartlarına, yani kuruluşumuzun ürünlerin yararlananlar tarafından kurumumuza üretilen ve yasalara uygun olarak talep edilen ihtiyaç veya beklentilere uymak olarak nitelendirilmiştir.
- Kurumumuz; sunulan hizmetin yanı sıra yararlanıcıların estetik, duygusal ve sosyal ihtiyaç ve beklentilerine yasal mevzuatlar çevresinde cevap vermeyi ilke edinmiştir.
- Müşteri odaklılığını ilke edinmiş olan kurumumuz hizmetlerin kullanıcıları tarafından nasıl algılandığını ve ne derece memnun kalındığını araştırmak, öğrenmek, değerlendirmek ve harekete geçmek zorunda olduğumuz bilinci doğrultusunda hareket etmektedir.
- Kurumumuzda müşteri memnuniyetinin ölçümünde en yaygın kullanılan yöntemler; müşteri memnuniyet anketleri, öneri ve şikayetlerin yazılı olarak alınıp değerlendirilmesi uygulamalarıdır. Bu yollarla müşterilerimizin hizmet ile ilgili beklenti ve ihtiyaçları belirlenmekte ve sonuçları değerlendirilmektedir.
- Üst yönetime ya da Kalite Yönetim Birimine yazılı veya sözlü olarak gelen müşteri öneri ya da şikayetleri ve anketler sonucu elde edilen veriler 6 ayda bir üst yönetimin bilgisine sunulur. Üst yönetimimiz de bu beklentilerin karşılanması ve müşteri beklentilerinin üzerinde hizmet verilmesi için gerekli çalışmaları başlatır.

<b>HAZIRLAYAN KALİTE YÖNETİM TEMSİLCİSİ</b>	<b>ONAYLAYAN GENEL MÜDÜR</b>

	<b>ISO 22000 Kalite El Kitabı</b>	<b>DOK. NO</b>	<b>:ENTEK-00</b>
		<b>REV. NO</b>	<b>:00</b>
		<b>SAYFA NO</b>	<b>:10 / 44</b>
		<b>YAYIN TAR.</b>	<b>:</b>
		<b>REV. TAR.</b>	<b>:</b>

- Müşteri odaklılık adına yaptığımız bütün faaliyetler yılda 2 kez üst yönetimin ve birim sorumlularının katıldığı Yönetimin Gözden Geçirmesi Toplantılarında görüşülerek müşteri beklentilerini karşılama ile ilgili kararlar alma yanında müşteri tatminini artırıcı kararlar da alınmaktadır.

#### **Liderlik:**

Kurumumuzda liderlik ilkesi; işletmemizin amacını ve yönünü, çalışanına ve müşterilerine güveni, kalite yönetim sistemimiz için gerekli kaynakların sağlanması sorumluluğunu, açık ve dürüst iletişimi destekleyen, politika ve hedeflerini belirleyen ve bu hedef ve amaçlara ulaşmak için stratejilerin uygulanmasını gerçekleştirme yetkinliğine sahip olmak olarak düşünülmektedir.

#### **Çalışanların Katılımı:**

Belirlenen kalite standartlarının yakalanması kuruluşumuzun tüm çalışanlarının kaliteye ve yararlarına içten inanmaları ve gönül vermeleri ile mümkün kılınmaktadır. Çalışanların karar verme, problem çözme ve sürekli gelişim süreçlerine direkt katılımlarının kritik ve önem verilmesi gereken bir yaklaşım olduğu inancından hareketle kurumumuzda her düzeydeki çalışanın katılımına önem verilmektedir. Başlatılan bir kalite çalışmasının başarısı ya da başarısızlığını tüm personel yükleneyeceği için, her düzeydeki çalışmamızın kalbini kazanmak ve işi sahiplenmeleri konusunda motive etmek başarılı sonuçlar elde etmemizi sağlayacaktır.

#### **Süreç Yaklaşımı:**

Arzulanan sonuca ulaşmak için, kurumumuzda tüm faaliyetlerin ve ilgili kaynakların bir süreç olarak ele alınması ve yönetilmesi durumunda daha fazla verim elde edilecektir. Firmamızda etkin yönetmemiz gereken, verimli olmasını istediğimiz faaliyetler sistemimizin parçaları süreçler olarak tanımlanmış ve istenilen sonuçlara daha etkin olarak ulaşılması amaçlanmıştır. Bu faaliyetlerin her biri için etkinlik ve verimlilik kriterleri belirlenmiştir. Faaliyet sorumluları bu değerlere ulaşmak adına faaliyetleri sürekli izleyerek uygulanabilen durumlarda ölçmüşlerdir. Bir bütün olarak bakıldığında birbirleriyle ilişki ve etkileşim içerisinde olan birçok faaliyetimiz olduğu görülmektedir. Süreç etkileşim şeması ile süreçlerin birbirleri ile etkileşimlerinin tanımlanmasıyla hizmetimizin karakteristiğinin kontrol altına alınması sağlanmıştır. Bir faaliyetimizde olumsuz görülmesi durumunda hangi faaliyetlerde ne gibi olumsuzluklar ortaya çıkar ve biz nasıl müdahale etmeliyiz yaklaşımı ile faaliyetlerin birbirlerine

<b>HAZIRLAYAN KALİTE YÖNETİM TEMSİLCİSİ</b>	<b>ONAYLAYAN GENEL MÜDÜR</b>

<b>ISO 22000 Kalite El Kitabı</b>	<b>DOK. NO</b>	:ENTEK-00
	<b>REV. NO</b>	:00
	<b>SAYFA NO</b>	:11 / 44
	<b>YAYIN TAR.</b>	:
	<b>REV. TAR.</b>	:

olan etkileri de yönetilmektedir. Sonuçta bu yaklaşım felsefesiyle birbirlerini etkileyen her bir faaliyet etkin, verimli ve etkilerin olumsuzlukları minimize edilecek şekilde yönetilmektedir.

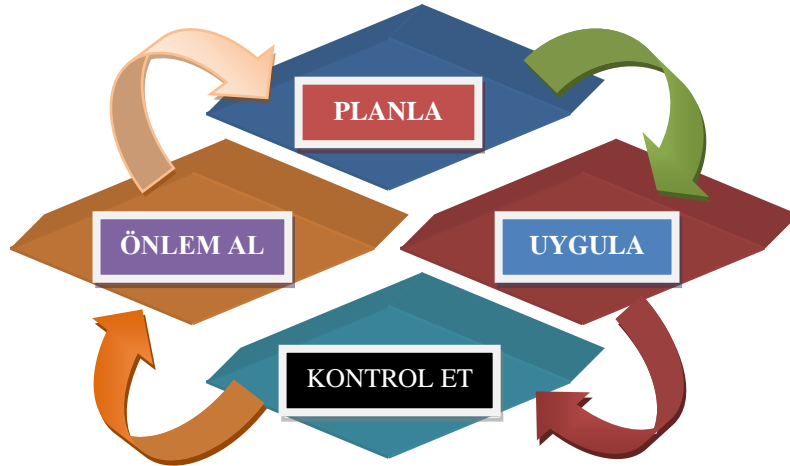
Süreçlerin istenilen sonuca ulaşabilmesi için, aktivitelerine, eğitim ihtiyaçlarına, teçhizata, metotlara, bilgi, malzeme ve diğer kaynaklara önem verilmiştir.

#### **Yönetimde Sistem Yaklaşımı:**

Kuruluşumuz etkinliğini ve verimliliğini artırmak için firmamızda birbirleri ile ilgili süreçlerin bir sistem olarak tanımlanması ve yönetilmesi faaliyetlerinin tamamıdır.

#### **Sürekli İyileştirme:**

Kuruluşumuz sürekli iyileştirme en temel amacımız olup, Kalite Yönetimi Sisteminin sadece başlatılması değil devamlılığını ve kalıcı olmasının daha önemli olduğu anlayışı çerçevesinde aşağıda yer alan döngü her faaliyet için sağlanmaktadır.



Tüm süreçler, süreç etkileşim planında verilen, süreçlerin etkinliğinin ve verimliliğinin sürekli iyileştirilmesi, gelişmelerin uygulanması ve periyodik tetkiklerimizin yapılması ile sağlanmaya çalışılmaktadır. Ayrıca sürekli iyileştirme döngümüzde faaliyetlerin ilerleyen zaman diliminde kalıcı olacak şekilde kurumumuzdaki her kişinin uygun, sürekli iyileştirme araç ve metotlarıyla donatılması için her türlü eğitim çalışmalarına hassasiyetle yaklaşılmaktadır.

#### **Verilere Dayalı Karar Verme:**

<b>HAZIRLAYAN KALİTE YÖNETİM TEMSİLCİSİ</b>	<b>ONAYLAYAN GENEL MÜDÜR</b>

	<b>ISO 22000 Kalite El Kitabı</b>	<b>DOK. NO</b>	<b>:ENTEK-00</b>
		<b>REV. NO</b>	<b>:00</b>
		<b>SAYFA NO</b>	<b>:12 / 44</b>
		<b>YAYIN TAR.</b>	<b>:</b>
		<b>REV. TAR.</b>	<b>:</b>

Kurumumuzun etkin yönetilmesi, ürünlerin planlanması ve ilgili bildirimlerin yapılması için eksiksiz ve güvenilir veri sonuçlarına bakarak değerlendirmeler yapılmaktadır. Bu manada uygun faaliyetlerimizi ve ISO 9001:2008 KYS ve ISO 22000:2005 GGYS standartlarının da kapsayacağı bilgi kaynaklarından elde edilen verilerin periyodik olarak veya gerek duyulması halinde istatistiksel metotlarla analiz işlemleri yapılmaktadır. Özellikle hedeflerle ilgili ölçümlerin alınması, bilgi toplanması, uygun metotlarla analizlerinin yapılması ve bunun değerlendirilmesi sonucunda karar verme ve faaliyet başlatma amacıyla veriler kullanılmaktadır.

#### **Karşılıklı Yarara Dayalı Tedarikçi İlişkisi:**

Kuruluşumuz hammadde ve yardımcı malzemelerin temini için piyasa araştırması yaparak uygun tedarikçilerini seçer ve değerlendirir. Kuruluşumuz yasaklanmış olan tedarikçilerle çalışmamaya özen gösterir.

#### **4. ENTEGRE YÖNETİM SİSTEMİ-GENEL**

##### **4.1. Genel Şartlar**

Kuruluşumuz, bu standartların (TS EN ISO 9001:2008 ve TS EN ISO 22000:2005) öngördüğü şartlara uygun olarak bir kalite ve gıda güvenliği entegre yönetim sistemi oluşturmuş, dokümanete etmiş, uygulamakta, sürekliliğini sağlamak ve gerektiğinde bu uluslar arası standartlara uygun olarak güncelleme yaparak, bunun etkinliğini sürekli iyileştirmektedir.

Kuruluşumuz;

- Entegre yönetim sisteminin gerektirdiği prosesleri ve bütün kuruluştaki uygulamalarını tanımlamış, Sistemin kapsamı içindeki ürünlerle ilgili olarak makul bir şekilde beklenebilen gıda güvenliği tehlikelerinin, organizasyonun ürünlerinin, tüketiciye, çevreye ve işçi sağlığı ve güvenliği dolaylı veya dolaysız olarak zarar vermeyecek şekilde tanımlanmış, değerlendirilmiş ve kontrol edilmesi sağlamıştır;
- Proseslerin sırasını ve birbirleriyle etkileşimlerini tayin etmiştir.
- Proseslerin çalıştırılmasının ve kontrolünün etkinliğini sağlamak için gerekli kriter ve metotları tayin etmiş,
- Sistemin, organizasyonun eylemlerini yansıtması ve kontrole tabi gıda güvenliği tehlikeleri ile ilgili en son bilgilerin alınmasını sağlamak amacıyla, gerektiği zaman, entegre yönetim sistemini periyodik olarak değerlendirmekte ve güncelleştirmektedir

<b>HAZIRLAYAN KALİTE YÖNETİM TEMSİLCİSİ</b>	<b>ONAYLAYAN GENEL MÜDÜR</b>

	<b>ISO 22000 Kalite El Kitabı</b>	<b>DOK. NO</b>	<b>:ENTEK-00</b>
		<b>REV. NO</b>	<b>:00</b>
		<b>SAYFA NO</b>	<b>:13 / 44</b>
		<b>YAYIN TAR.</b>	<b>:</b>
		<b>REV. TAR.</b>	<b>:</b>

- e) Proseslerin çalıştırılmasını ve izlenmesini desteklemek için gereken kaynağın ve bilginin hazır bulundurulmasını sağlamış,
- f) Bu prosesleri ölçmekte, analiz etmekte ve
- g) Planlanmış sonuçları başarmak ve prosesleri sürekli iyileştirmek için gerekli faaliyetleri uygulamaktadır.
- h) Tüm organizasyonu kapsayacak şekilde, entegre yönetim sisteminin gelişmesi, uygulamaya konulması ve güncelleştirilmesi ile ilgili bilgileri iletmektedir;

Bu prosesler, kuruluşumuz tarafından bu standartlara belirtilmiş şartlara uygun olarak yönetilmektedir.

Firmamızda **Dış Kaynaklı Proses yoktur.**

#### **4.2.Dokümantasyon şartları**

##### **4.2.1. Genel**

Entegre yönetim sistemlerinin dokümantasyonu;

- a) Kalite ve gıda güvenliği politikasının ve kalite ve gıda güvenliği hedeflerinin doküman haline getirilmiş beyanlarını,
- b) Entegre el kitabını,
- c) Bu standartların ve Uluslararası standartlar tarafından istenen belgelere geirilmış prosedürleri ve kayıtları
- d) Proseslerin ve entegre yönetim sisteminin etkin planlanması, yürütülmesi, geliştirilmesi güncelleştirilmesi ve kontrolünü sağlamak için kuruluşun ihtiyaç duyduğu dokümanları, bünyesinde barındırmaktadır.

##### **4.2.2. Entegre Yönetim Sistemi El Kitabı**

Kuruluşumuz,

- a) Kalite ve gıda güvenliği yönetim sistemlerinin kapsamı ve herhangi bir hariç tutmanın ayrıntıları ve haklılığını,
- b) Kalite ve gıda güvenliği yönetim sistemleri için oluşturulmuş dokümante edilmiş prosedürleri veya bunlara atıfları,

<b>HAZIRLAYAN KALİTE YÖNETİM TEMSİLCİSİ</b>	<b>ONAYLAYAN GENEL MÜDÜR</b>

	<b>ISO 22000 Kalite El Kitabı</b>	<b>DOK. NO</b>	<b>:ENTEK-00</b>
		<b>REV. NO</b>	<b>:00</b>
		<b>SAYFA NO</b>	<b>:14 / 44</b>
		<b>YAYIN TAR.</b>	<b>:</b>
		<b>REV. TAR.</b>	<b>:</b>

c) Kalite ve gıda güvenliği yönetim sistemleri prosesleri arasındaki etkileşmenin açıklanmasını, içeren bir kalite el kitabı oluşturmuş ve sürekliliğini sağlamaktadır.

**İlgili Doküman:**

**Entegre El Kitabı ENTEK-00**

**4.2.3. Doküman Kontrolü (4.2.2 GGYS)**

Kalite ve gıda güvenliği yönetim sistemleri tarafından gerekli görülen dokümanlar kontrol edilmektedir. Kayıtlar, özel dokümanlar olup Kalite Yönetim Sisteminde madde 4.2.3'te ve Gıda Güvenliği Yönetim Sisteminde 4.2.2'de belirtilen kurallara uygun olarak kontrol edilmektedir.

Aşağıdaki ihtiyaç duyulan kontrolleri açıklamak için dokümante edilmiş bir prosedür oluşturulmuştur.

- Yayımlanmadan önce dokümanların yeterlilik açısından onaylanması,
- Dokümanların gözden geçirilmesi, gerektiğinde güncelleştirilmesi ve tekrar onaylanması,
- Doküman değişikliklerinin ve güncel revizyon durumunun tanımlanmasının sağlanması,
- Yürürlükteki dokümanların ilgili baskılarının kullanım noktalarında bulunabilir olmasının sağlanması,
- Dokümanların okunabilir kalmasının ve kolaylıkla tanımlanabilmesinin sağlanması,
- Dış kaynaklı dokümanların tanımlanması ve bunlarının dağıtımının kontrol altında olmasının sağlanması,
- Güncelliğini yitirmiş dokümanların istenmeyen kullanımının önlenmesi ve herhangi bir amaçla saklanmaları durumunda, uygun bir tanıtımın uygulanması.

**İlgili Doküman:**

**Dokümanların Kontrolü Prosedürü**

**PR-KAL-01**

**4.2.4. Kayıtların Kontrolü (4.2.3 GGYS)**

Kalite ve gıda güvenliği yönetim sistemlerinin şartlara uygunluğunun ve etkin olarak uygulandığının kanıtlanması için oluşturulmakta ve muhafaza edilmektedir. Kayıtların tanımlanması, muhafazası, korunması, tekrar elde edilebilir olması, saklama süresi ve elden çıkarılması için gereken kontrollerin tanımlanması amacıyla dokümante edilmiş prosedür oluşturulmuştur.

**İlgili Doküman:**

<b>HAZIRLAYAN KALİTE YÖNETİM TEMSİLCİSİ</b>	<b>ONAYLAYAN GENEL MÜDÜR</b>

	<b>ISO 22000 Kalite El Kitabı</b>	DOK. NO	:ENTEK-00
		REV. NO	:00
		SAYFA NO	:15 / 44
		YAYIN TAR.	:
		REV. TAR.	:

Entegre Yönetim Sistemi ve Kayıtları Prosedürü

PR-KAL-02

## 5. YÖNETİM SORUMLULUĞU

### 5.1. Yönetimin Taahhüdü

Üst yönetim, kalite ve gıda güvenliği yönetim sistemlerinin uygulanması, geliştirilmesi ve etkinliğinin sürekli iyileştirilmesi için taahhütlerin yerine getirilmesine dair kanıtlarını aşağıdaki yollarla sağlamaktadır;

- Türk Gıda Kodeksi uygun olarak , Tarım ve Köyişleri Bakanlığının izni ile üretim yapılmasıyla,
- Kuruluşa, yasal şartlar ve mevzuat şartları kadar, müşteri şartlarının da yerine getirilmesinin önemini iletilmesiyle,
- Kalite ve gıda güvenliği politikasının oluşturulmasıyla, **(POL-01)**
- Kalite ve gıda güvenliği hedeflerinin belirlenmiş olmasıyla ve güncellenmesiyle **(HDF-01)**
- Yönetimin gözden geçirmesinin yapılmasıyla, **(TL-YNT-03)**
- Kaynakların bulunabilirliğinin sağlanmasıyla. **(PR-KAL-04)**

#### İlgili Dokümanlar:

<b>Kalite ve Gıda Güvenliği Politikası</b>	<b>POL-01</b>
<b>Kalite ve Gıda Güvenliği Hedefleri</b>	<b>HDF-01</b>
<b>Yönetim Gözden Geçirme Talimatı</b>	<b>TL-YNT-03</b>
<b>Kaynak Yönetimi Prosedürü</b>	<b>PR-KAL-04</b>

### 5.2. Müşteri Odaklılık

Kalite ve gıda güvenliği ile ilgili tüm yaklaşımların temel taşlarından birisinin müşteri memnuniyeti olduğuna inanmakta, ancak bunu sağlamanın bir eğitim kurumu için en zor ve en hassas konu olduğu bilinciyle hareket etmekteyiz.

Firmamız üst yönetimince, hizmetimizden yararlananların tatmininin artırılması amacıyla Veri Analizi Talimatında tanımlanmış olduğu şekilde direkt başvuru, anketler, şikayet yoluyla hizmetimizden yararlananların ihtiyaç ve beklentileri en iyi şekilde belirlenmeye çalışılmaktadır. Müşteri beklentilerinin ötesinde neler yapılabilirliği değerlendirilmekte ve elde edilen sonuçlar sürekli takip ve kontrol edilmektedir.

<b>HAZIRLAYAN KALİTE YÖNETİM TEMSİLCİSİ</b>	<b>ONAYLAYAN GENEL MÜDÜR</b>

	<b>ISO 22000 Kalite El Kitabı</b>	DOK. NO	:ENTEK-00
		REV. NO	:00
		SAYFA NO	:16 / 44
		YAYIN TAR.	:
		REV. TAR.	:

**İlgili Dokümanlar:**

<b>Müşteri Şikayet ve Memnuniyet Bilgilendirme Kayıt Formu</b>	<b>FR-STŞ-01</b>
<b>Müşteri Memnuniyeti Değerlendirme Anketi</b>	<b>FR-STŞ-03</b>

**5.3. Kalite ve Gıda Güvenliği Politikası (5.2 GGYS)**

Üst yönetim, kalite ve gıda güvenliği politikasını tanımlamış, dokümante etmiş ve iletmektedir.

Kalite ve güvenliği ve gıda güvenliği politikasının;

- Kuruluşun amacına ve gıda zincirindeki rolüne uygunluğunu,
- Yasal, standartların ve müşterinin ihtiyaçlarıyla karşılıklı olarak uyum içinde olduğunu;
- Entegre yönetim sisteminin etkinliğinin sürekli iyileştirilmesini ve şartlara uygunluk için bir taahhüdü içermesini,
- Kalite hedeflerinin oluşturulması ve gözden geçirilmesi için bir çerçeve oluşturulmasını,
- Kuruluş içinde iletilmesini ve anlaşılmasını,
- Sürekli uygunluk için gözden geçirilmesini, sağlamaktadır.
- Ölçülebilir hedeflerle desteklendiğini güvence altına almaktadır.

**İlgili Dokümanlar:**

<b>Kalite ve Gıda Güvenliği Politikası</b>	<b>POL-01</b>
--	---------------

**5.4. Planlama (5.3 GGYS)**

**5.4.1. Kalite ve Gıda Güvenliği Hedefleri**

Üst yönetim, kuruluş içinde, ürün için karşılanması gerekli olan şartlar da dâhil olmak üzere, kalite ve gıda güvenliği hedeflerinin kuruluşun ilgili fonksiyon ve seviyelerinde oluşturulmasını sağlamıştır.

Kalite ve gıda güvenliği hedefleri ölçülebilir, kalite ve gıda güvenliği politikası ile tutarlıdır.

**İlgili Dokümanlar:**

<b>Kalite ve Gıda Güvenliği Hedefleri</b>	<b>HDF-01</b>
<b>Hedef İzleme Formu</b>	<b>FR-KAL-01</b>

<b>HAZIRLAYAN KALİTE YÖNETİM TEMSİLCİSİ</b>	<b>ONAYLAYAN GENEL MÜDÜR</b>



<b>ISO 22000 Kalite El Kitabı</b>	<b>DOK. NO</b>	<b>:ENTEK-00</b>
	<b>REV. NO</b>	<b>:00</b>
	<b>SAYFA NO</b>	<b>:17 / 44</b>
	<b>YAYIN TAR.</b>	<b>:</b>
	<b>REV. TAR.</b>	<b>:</b>

#### 5.4.2. Kalite ve Gıda Güvenliği Yönetim Sistemlerinin Planlanması (5.3 GGYS)

Üst yönetim;

- Kalite ve gıda güvenliği yönetim sistemleri planlamasının, kalite ve gıda güvenliği destekleyen organizasyonun amaçlarını, bunun yanında 4.1'de verilen gereklilikleri yerine getirmek amacıyla yürütülmesini;
- Kalite ve gıda güvenliği yönetim sistemlerindeki değişiklikler planlandığı ve uygulamaya konulduğu zaman, kalite ve gıda güvenliği yönetim sistemlerinin bütünlüğünün korunmasını sağlamaktadır.

#### İlgili Dokümanlar:

<b>Girdi Kalite Kontrol Planı</b>	<b>PL-09</b>
<b>Son Ürün Kalite Kontrol Planı</b>	<b>PL-03</b>
<b>Kalite ve Gıda Güvenliği Politikası</b>	<b>POL-01</b>
<b>Kalite ve Gıda Güvenliği Hedefleri</b>	<b>HDF-01</b>
<b>HACCP Planları</b>	<b>HPL-01... HPL-03</b>
<b>YGG Toplantı Tutanak Formu</b>	<b>FR-YNT-03</b>

#### 5.5. Sorumluluk, Yetki ve İletişim (5.6 GGYS)

##### 5.5.1. Sorumluluk ve Yetki

Yönetim, kalite ve gıda güvenliği yönetim sistemlerinin etkin bir şekilde çalışmasını ve sürdürülmesini sağlamak amacıyla, sorumlulukların ve yetkilerin tanımlanmasını ve organizasyon içinde iletilmesini sağlamaktadır.

Tüm personel, kalite ve gıda güvenliği yönetim sistemleri ile ilgili problemleri, belirlenmiş kişi veya kişilere bildirme sorumluluğundadır. Belirlenmiş kişinin, eylemleri başlatma ve kaydetmeye yönelik sorumlulukları ve yetkileri tanımlanmaktadır. Bunun için görev tanımları ve organizasyon şemasını oluşturmuştur.

#### İlgili Dokümanlar:

<b>Görev Tanımları</b>	<b>GT-01....GT-11</b>
<b>Organizasyon Şeması</b>	<b>ORGŞ-01</b>

##### 5.5.2. Yönetim Temsilcisi (5.5 GGYS)

<b>HAZIRLAYAN KALİTE YÖNETİM TEMSİLCİSİ</b>	<b>ONAYLAYAN GENEL MÜDÜR</b>

	<b>ISO 22000 Kalite El Kitabı</b>	<b>DOK. NO</b>	<b>:ENTEK-00</b>
		<b>REV. NO</b>	<b>:00</b>
		<b>SAYFA NO</b>	<b>:18 / 44</b>
		<b>YAYIN TAR.</b>	<b>:</b>
		<b>REV. TAR.</b>	<b>:</b>

Üst yönetim, diğer sorumluluk alanlarına bakılmaksızın aşağıda belirtilen yetki ve sorumluluklara sahip olacak yönetimden bir üyeyi temsilci olarak atamıştır;

- Kalite, Çevre ve İşçi Sağlığı ve Güvenliği yönetim sistemi için gerekli proseslerin oluşturulmasını, uygulanmasını ve sürdürülmesini sağlamak,
- Kalite, Çevre ve İşçi Sağlığı ve Güvenliği yönetim sisteminin performansı ve iyileştirilmesi için herhangi bir ihtiyaç hakkında üst yönetime rapor vermek,
- Kuruluşta, müşteri şartlarının bilincinde olunmasının yaygınlaştırılmasını sağlamak.

Üst yönetim, diğer sorumluluklarla ilgisi olmayan bir gıda güvenliği ekip lideri atamıştır.

- Gıda güvenliği ekibini yönetmek ve bu ekibin işini organize etmek;
- Gıda güvenliği ekip üyeleriyle ilgili eğitim ve öğretimi sağlamak;
- Gıda güvenliği yönetim sisteminin kurulmasını, uygulamaya konulmasını, korunmasını ve güncelleştirilmesini sağlamak ve;
- Gıda güvenliği yönetim sisteminin etkinliğini ve uygunluğunu organizasyonun üst yönetimine bildirmek, konusunda sorumluluk ve yetki sahibi olan, bir gıda güvenliği ekip lideri atamıştır.

Gıda güvenliği ekip liderinin sorumluluğuna, gıda güvenliği yönetim sistemiyle ilgili meseleler konusunda organizasyonun dışında olan taraflarla uyumlu çalışmada dahil edilmektedir.

#### **İlgili Dokümanlar:**

**Kalite Yönetim Temsilcisi Atama Yazısı**

**Gıda Güvenliği Ekip Lideri Atama Yazısı**

#### **5.5.3. İç İletişim(5.6.2 GGYS)**

Üst yönetim kalite ve gıda güvenliği üzerinde etkisi olan konularda personelle iletişim kurmak için, etkin düzenlemeler oluşturmuş, uygulamaya koymuş ve korumaktadır.

Kalite ve gıda güvenliği yönetim sistemlerinin etkinliğini korumak amacıyla, firmamızda, gıda güvenlik ekibi ve Yönetim temsilcisi zamanla yapılan değişiklikler konusunda, aşağıdakilerle sınırlı olmayacak şekilde bilgi verilmesini sağlamaktadır:

- Ürünler veya yeni ürünler,
- Ham maddeler, katkı maddeleri ve hizmetler;
- Üretim sistemleri ve ekipman;
- Üretim binaları, ekipman yerleşimleri kuşatıcı çevre;
- Temizlik ve sağlık önlemleri programları;
- Ambalajlama, depolama ve dağıtım sistemleri;

<b>HAZIRLAYAN KALİTE YÖNETİM TEMSİLCİSİ</b>	<b>ONAYLAYAN GENEL MÜDÜR</b>

<b>ISO 22000 Kalite El Kitabı</b>	<b>DOK. NO</b>	:ENTEK-00
	<b>REV. NO</b>	:00
	<b>SAYFA NO</b>	:19 / 44
	<b>YAYIN TAR.</b>	:
	<b>REV. TAR.</b>	:

- g) Personel kalifikasyon düzeyleri ve/veya sorumlulukların ve yetkilerin dağıtılması;
- h) Değişmez ve düzenleyici gereklilikler;
- i) Gıda güvenliği tehlikeleri ve kontrol ölçüleriyle ilgili bilgi,
- j) Organizasyonun gözlemlediği müşteri, sektör ve diğer gereklilikler;
- k) Dışarıyla ilgili taraflardan gelen konuyla ilgili soruşturmalar;
- l) Ürünle ilgili gıda güvenliği tehlikelerini gösteren şikâyetler;
- m) Gıda güvenliği ve Kalite üzerinde etkisi olan diğer koşullar.

Gıda güvenliği ekibi, bu bilginin gıda güvenliği yönetim sisteminin güncellenmesine dahil edildiğinden emin olmaktadır. Üst yönetim, konuyla ilgili bilgilerin, yönetimin gözden geçirmesine giriş olarak dahil edilmesini sağlamaktadır

#### **İlgili Dokümanlar:**

**İç ve Dış İletişim Talimatı**

**TL-YNT-02**

**İç Yazışma Formu**

**FR-YNT-02**

#### **5.6.1 Dış İletişim**

Kalite ve gıda güvenliği ile ilgili konulardaki yeterli bilginin tüm gıda zinciri içinde elde edilebilir olmasını sağlamak amacıyla, firmamız

- a) Tedarikçi ve müteahhitlerle;
- b) Özellikle ürün bilgisini (amacına uygun kullanımla ilgili talimatlar, özel depolama gereklilikleri ve uygun raf ömrü gibi), soruşturmaları, sözleşmeleri, düzeltmeleri de dahil edecek şekilde siparişlerin yapılması, müşteri şikâyetlerinin neden olduğu müşteri geri beslemeleri ile ilişkili olarak müşteriler veya tüketicilerle;
- c) Değişmez ve düzenleyici otoritelerle;
- d) Etkinlik veya entegre yönetim sisteminin güncellenmesi üzerinde etkisi olan veya ondan etkilenen diğer organizasyonlarla iletişim kurmak için, etkin düzenlemeler oluşturmakta, uygulamaya koymakta ve sürekliliğini sağlamaktadır.

Bu tür iletişim, gıda zinciri içindeki diğer organizasyonlarla ilişkili olabilen organizasyonun ürünlerinin gıda güvenliği yönünden bilgisini sağlamaktadır. Bu, özellikle gıda zinciri içindeki diğer organizasyonlar tarafından kontrol edilmesi gereken, bilinen kalite ve gıda güvenliği tehlikelerine uygulanır. İletişimlerin kayıtları korunmaktadır.

Değişmez ve düzenleyici otoritelerden ve müşterilerden gelen kalite gıda güvenliği el altında bulunabilir olması sağlanmaktadır.

<b>HAZIRLAYAN KALİTE YÖNETİM TEMSİLCİSİ</b>	<b>ONAYLAYAN GENEL MÜDÜR</b>

<b>ISO 22000 Kalite El Kitabı</b>	<b>DOK. NO</b>	<b>:ENTEK-00</b>
	<b>REV. NO</b>	<b>:00</b>
	<b>SAYFA NO</b>	<b>:20 / 44</b>
	<b>YAYIN TAR.</b>	<b>:</b>
	<b>REV. TAR.</b>	<b>:</b>

Kalite ve gıda güvenliği ile ilgili olarak dışarıyla bilgi iletişimi sağlamak amacıyla, belirlenmiş personelin sorumluluğu ve yetkisi tanımlanmaktadır. Dış iletişim aracılığıyla elde edilen bilgiler, sistem güncellemeye ve yönetim gözden geçirmesine girdi olarak dahil edilmektedir.

#### **İlgili Dokümanlar:**

**İç ve Dış İletişim Talimatı**

**TL-YNT-02**

### **5.6. Yönetimin Gözden Geçirmesi ( 5.8 GGYS)**

#### **5.6.1. Genel ( 5.8.1 GGYS)**

Üst yönetim, kuruluşun kalite ve gıda güvenliği yönetim sistemlerinin, sürekli uygunluğunu, yeterliliğini ve etkinliğini sağlamak için planlanmış aralıklarla gözden geçirmektedir. Bu gözden geçirme, iyileştirme için değerlendirme fırsatları, kalite ve gıda güvenliği politikası, kalite ve gıda güvenliği hedefleri de dahil olmak üzere, kalite ve gıda güvenliği yönetim sisteminde değişiklik ihtiyaçlarını içermektedir.

Yönetimin gözden geçirmelerinden elde edilen kayıtlar muhafaza edilmektedir.

#### **İlgili Dokümanlar:**

**Yönetim Gözden Geçirme Talimatı**

**TL-YNT-03**

**Yönetim Gözden Geçirme Toplantı Tutanak Formu**

**FR-YNT-03**

#### **5.6.2. Gözden Geçirme Girdisi ( 5.8.1 GGYS)**

Yönetimin gözden geçirme girdisi, aşağıda belirtilenler hakkındaki bilgileri içerir; Yönetim gözden geçirmeye giriş aşağıdaki bilgilerle sınırlı olmamak üzere bunlarla ilgili bilgiler içermektedir:

- Dış ve iç tetkiklerin sonuçları,
- Müşteri geri beslemesinde içine alacak şekilde, iletişim eylemlerinin gözden geçirilmesi,
- Proses performansı ve ürün uygunluğu,
- Önleyici ve düzeltici faaliyetlerin durumu,
- Bir önceki yönetimin gözden geçirmesinden devam eden takip faaliyetleri,
- İyileştirme için öneriler.
- Doğrulama eylemlerinin sonuçlarının analizi
- Kalite ve gıda güvenliğini etkileyebilen değişmekte olan koşullar
- Acil durumlar, kazalar ve geri çekmeler
- Sistem güncelleştirme eylemlerinin sonuçlarını gözden geçirme,

<b>HAZIRLAYAN KALİTE YÖNETİM TEMSİLCİSİ</b>	<b>ONAYLAYAN GENEL MÜDÜR</b>

<b>ISO 22000 Kalite El Kitabı</b>	<b>DOK. NO</b>	:ENTEK-00
	<b>REV. NO</b>	:00
	<b>SAYFA NO</b>	:21 / 44
	<b>YAYIN TAR.</b>	:
	<b>REV. TAR.</b>	:

k) Geri çekme terimi geri almayı içine alır.

l) Kalite ve gıda güvenliği hedef ve politikaları gözden geçirme

Verilerin, üst yönetimin, kalite ve gıda güvenliği yönetim sistemlerinin belirtilmiş amaçlarına yönelik bilgilerle ilişki kurmasını sağlayacak şekilde sunulması sağlanmaktadır.

#### **İlgili Dokümanlar:**

**Yönetim Gözden Geçirme Talimatı** TL-YNT-03

**Yönetim Gözden Geçirme Toplantı Tutanağı Formu** FR-YNT-03

#### **5.6.3. Gözden Geçirme Çıktısı**

Yönetimin gözden geçirme çıktısı,

- Kalite ve gıda güvenliği yönetim sistemlerinin ve bu sistemlere ait proseslerin etkinliğinin iyileştirilmesi, geliştirilmesi ve güvenceye alınması
- Müşteri şartları ile ilgili ürünün iyileştirilmesi,
- Kaynak ihtiyaçları.
- Kuruluşun kalite ve gıda güvenliği politikasının ve ilgili amaçların revizyonları ile ilişkili kararları ve eylemleri kapsamaktadır.

#### **İlgili Dokümanlar:**

**Yönetim Gözden Geçirme Talimatı** TL-YNT-03

**Yönetim Gözden Geçirme Toplantı Tutanağı Formu** FR-YNT-03

#### **5.7 Acil Durum Hazırlığı ve Müdahale**

Üst yönetim, kalite ve gıda güvenliğini etkileyen ve gıda zincirindeki organizasyonun rolü ile ilgili olan potansiyel acil durumları ve kazaları yönetmek amacıyla **Acil Durum Planı**, oluşturulmuş, uygulamaya konulmuş ve korunmaktadır.

#### **İlgili Dokümanlar:**

**Acil Durum ve Kazaların Yönetimi Planı** PL-08

## **6. KAYNAK YÖNETİMİ**

### **6.1. Kaynakların Sağlanması**

Kuruluşumuz;

Yönetimin gözden geçirme toplantıları ile entegre yönetim sistemini sürekli gözden geçirerek gerekli olan insan, bilgi, altyapı, çalışma ortamı ve mali kaynakları etkin ve verimli olarak, zamanında temin eder. Böylece entegre yönetim sisteminin uygulanmasını, etkinliğinin sürekli iyileştirilmesini, müşteri şartlarının karşılanmasını ve müşteri memnuniyetinin artırılmasını sağlar.

<b>HAZIRLAYAN KALİTE YÖNETİM TEMSİLCİSİ</b>	<b>ONAYLAYAN GENEL MÜDÜR</b>

	<b>ISO 22000 Kalite El Kitabı</b>	<b>DOK. NO</b>	<b>:ENTEK-00</b>
		<b>REV. NO</b>	<b>:00</b>
		<b>SAYFA NO</b>	<b>:22 / 44</b>
		<b>YAYIN TAR.</b>	<b>:</b>
		<b>REV. TAR.</b>	<b>:</b>

## 6.2. İnsan Kaynakları

### 6.2.1. Genel

Ürün kalitesini ve gıda güvenliği üzerinde etkisi olan eylemleri yürüten diğer personel yetkin olmalı ve uygun eğitim öğretim becerilerine ve deneyime sahip olmalıdır.

Kalite ve gıda güvenliği yönetim sistemlerinin geliştirilmesi, uygulamaya konulması, işletilmesi ve ölçülmesi için dışarıdan uzman yardımının gerektiği durumlarda, dış uzmanların yetki ve sorumluluklarını tanımlayan anlaşma veya sözleşmelerin kayıtlarının mevcut olması sağlanacaktır.

#### İlgili Dokümanlar:

<b>Kaynak Yönetimi Prosedürü</b>	<b>PR-KAL-04</b>
<b>Yönetim Gözden Geçirme Toplantı Tutanak Formu</b>	<b>FR-YNT-03</b>

### 6.2.2. Yeterlilik, Farkında Olma (Bilinç) ve Eğitim

Kuruluşumuz;

- Ürün kalitesi ve gıda güvenliği üzerine etkisi olan personel için gerekli olan yetkinlikleri tanımlamaktadır.
- Personelin gerekli yetkinliklere sahip olmasını sağlamak için eğitim sağlamakta veya diğer faaliyetleri yapmaktadır;
- Kalite ve gıda güvenliği yönetim sistemlerinin izlenmesinden, düzeltmelerinden veya düzeltici eylemlerinden sorumlu olan personelin eğitilmesini sağlamaktadır;
- Alınan tedbirlerin, yürütmeyi ve a), b), ve c)'nin etkinliğini değerlendirmektedir;
- Personelin, bireysel eylemlerinin kaliteli ve gıda güvenliğine katkı yapmadaki ilgisinin ve öneminin farkında olmasını sağlamak, kalite ve gıda güvenliği hedeflerinin başarılması için personelin nasıl katkıda bulunacaklarını belirler,
- Etkin iletişimin gerekliliğinin, eylemleri kaliteli ürün ve gıda güvenliği üzerinde etkisi olan tüm personel tarafından anlaşılmasını sağlamaktadır ve; b) ve c) 'de tanımlanan eğitim ve eylemlerle ilgili uygun kayıtlar tutulmaktadır.

#### İlgili Dokümanlar:

<b>Kaynak Yönetimi Prosedürü</b>	<b>PR-KAL-02</b>
<b>Eğitim Talimatı</b>	<b>TL-KAL-02</b>
<b>Görev Tanımları</b>	<b>GT-01.....GT-12</b>
<b>Yıllık Eğitim Planı</b>	<b>PL-01</b>

<b>HAZIRLAYAN KALİTE YÖNETİM TEMSİLCİSİ</b>	<b>ONAYLAYAN GENEL MÜDÜR</b>

	<b>ISO 22000 Kalite El Kitabı</b>	<b>DOK. NO</b>	<b>:ENTEK-00</b>
		<b>REV. NO</b>	<b>:00</b>
		<b>SAYFA NO</b>	<b>:23 / 44</b>
		<b>YAYIN TAR.</b>	<b>:</b>
		<b>REV. TAR.</b>	<b>:</b>

### 6.3. Altyapı (KYS-GGYS)

Firmamızda, kaynak ihtiyaçları teknolojik gereksinimler olabileceği gibi, personel, makine-teçhizat, eğitim vb. gereksinimler olarak ortaya çıkmaktadır. Kaynak gereksinimi olması durumunda süreçler belirlendiği şekliyle uygulanmakta ve üst yönetime iletilmekte, üst yönetim tarafından da ihtiyaç duyulan bu kaynaklar temin edilmektedir. Ayrıca Yönetimi Gözden Geçirme toplantılarında da kaynak ihtiyaçları görüşülmekte ve karara bağlanmaktadır.

#### İlgili Dokümanlar:

<b>Kaynak Yönetimi Prosedürü</b>	<b>PR-KAL-04</b>
<b>Ön Gereksinim Programları Planı</b>	<b>PL-00</b>

### 6.4. Çalışma Ortamı (KYS-GGYS)

Kuruluşumuzun üst yönetimi, firmamızın performansını artırmak için, çalışma ortamının motivasyon, tatmin ve çalışanların performansı üzerinde pozitif bir etkiye sahip olmasını sağlama ilkesini benimsemektedir. Firmamızda verilen ürün kalitesini ve güvenliğini direk etkileyen çalışma ortamları ile ilgili şartlar belirlenmiş ve bu şartlar doğrultusunda sürekli iyileştirme faaliyetleri yapılmaktadır.

Çalışanlar için;

- İş yeri yerleşimi,
- Isı, ışık, nem ve hava akımı,
- Temizlik, hijyen ve gürültü
- Çalışanların katılımını üst düzeyde tutacak çalışma metotları,
- Çalışanlar için moral ve motivasyonu arttıracak sosyal imkanlar,
- Çalışanlar için koruyucu donanımlar,

Gibi hususlar göz önüne alınarak üst yönetim tarafından gerekli faaliyetler planlanmakta ve uygulanmaktadır.

#### İlgili Dokümanlar:

<b>Kaynak Yönetimi Prosedürü</b>	<b>PR-KAL-04</b>
<b>El Yıkama Talimatı</b>	<b>TL-KAL-04</b>
<b>Eldiven Kullanma Talimatı</b>	<b>TL-KAL-09</b>
<b>İşçi Sağlığı ve Güvenliği Talimatı</b>	<b>TL-KAL-06</b>
<b>Temizlik Planları</b>	
<b>Haşere Kontrol Sözleşmeleri</b>	

<b>HAZIRLAYAN KALİTE YÖNETİM TEMSİLCİSİ</b>	<b>ONAYLAYAN GENEL MÜDÜR</b>

	<b>ISO 22000 Kalite El Kitabı</b>	<b>DOK. NO</b>	<b>:ENTEK-00</b>
		<b>REV. NO</b>	<b>:00</b>
		<b>SAYFA NO</b>	<b>:24 / 44</b>
		<b>YAYIN TAR.</b>	<b>:</b>
		<b>REV. TAR.</b>	<b>:</b>

## **7. Güvenli ve Kaliteli Ürünlerin Planlaması ve Gerçekleştirilmesi**

### **7.1 Genel**

Firmamız, kaliteli ve güvenliği uygun ürünlerin gerçekleştirilmesi için gerekli olan prosesleri planlamakta ve geliştirmektedir.

Firmamız, planlı eylemlerin ve bu eylemlerdeki herhangi bir değişikliğin etkinliğini gerçekleştirmekte, çalıştırmakta ve güvenceye almaktadır.

Kuruluşumuz, ürünün gerçekleştirilmesi için gerekli prosesleri planlar ve geliştirir.

Güvenli ve kaliteli ürün gerçekleştirme planlamasında, kuruluşumuz aşağıdaki şartları belirlemiştir;

- Ürün için kalite ve gıda güvenliği hedefleri ve şartlar,
- Proseslerin, dokümanların oluşturulması ve ürüne özgü kaynakların sağlanması,
- Ürüne özgü gerekli doğrulama, geçerli kılma, izleme, muayene ve deney faaliyetleri ve ürün kabulü için kriterler,
- Gerçekleştirme proseslerinin ve bunun sonucu meydana gelen ürünün şartları karşıladığına dair kanıtları sağlamak için gereken kayıtlar.
- ÖGP(Prerequisite programme)'leri, bunun yanında Operasyonel ÖGP'leri ve HACCP(Hazard Analysis of Critical Control Points) planını içine alır.

#### **İlgili Dokümanlar:**

<b>Girdi Kalite Kontrol Planı</b>	<b>PL-09</b>
<b>Son Ürün Kalite Kontrol Planı</b>	<b>PL-03</b>
<b>Üretim Talimatları</b>	
<b>Son Ürün Tanımları</b>	<b>ÜT-01...ÜT-012</b>
<b>Ön Gereksinim Programları Planı</b>	<b>PL-00</b>
<b>HACCP Planları</b>	<b>HPL-01...HPL-07</b>
<b>Operasyonel Ön Gereksinim Pr. Planı</b>	<b>OÖGP-01...07</b>

### **7.2. Müşteri İle İlişkili Prosesler**

#### **7.2.1. Ürüne Bağlı Şartların Belirlenmesi (KYS)**

Kuruluşumuz;

- Teslim ve teslim sonrası faaliyetler için şartlar da dahil olmak üzere müşteri tarafından belirtilmiş olan şartlar,

<b>HAZIRLAYAN KALİTE YÖNETİM TEMSİLCİSİ</b>	<b>ONAYLAYAN GENEL MÜDÜR</b>



	<b>ISO 22000 Kalite El Kitabı</b>	<b>DOK. NO</b>	<b>:ENTEK-00</b>
		<b>REV. NO</b>	<b>:00</b>
		<b>SAYFA NO</b>	<b>:25 / 44</b>
		<b>YAYIN TAR.</b>	<b>:</b>
		<b>REV. TAR.</b>	<b>:</b>

- b) Müşteri tarafından beyan edilmeyen ancak belirtilen veya bilinen ve amaçlanan kullanım için gerekli olan şartlar,
- c) Ürünle ilgili yasal ve mevzuat şartlarını,
- d) Kuruluş tarafından belirlenen ilave şartları, belirler.

### 7.2.2. Ürüne Bağlı Şartların Gözden Geçirilmesi

Kuruluşumuz, ürüne bağlı şartları gözden geçirir. Bu gözden geçirme, kuruluşumuzun müşteriye ürünü sağlamayı taahhüt etmesinden önce yapar ve,

- a) Ürün şartlarının tarif edilmiş olmasını,
- b) Önceden ifade edilenlerden farklı olan sözleşme veya sipariş şartlarının çözümlenmesini,
- c) Kuruluşun tarif edilmiş şartları karşılama yeteneğine sahip olmasını, sağlar.

Gözden geçirme sonuçlarının kayıtları ve gözden geçirmeden kaynaklanan faaliyetler sürdürülür.

Müşterinin şartlarını dokümanite edilmiş beyanını sağlamadığı durumlarda, müşteri şartları kabulden önce kuruluş tarafından teyit edilir.

Ürün şartları değiştiğinde, kuruluş, ilgili dokümanların tadil edilmiş ve ilgili personelin bu değişiklikten haberdar edilmiş olmasını sağlar.

### 7.2.3. Müşteri İle İletişim

Kuruluşumuz, aşağıdakilerle ilgili olarak müşteri ile iletişim için etkin düzenlemeleri belirler ve uygular;

- a) Ürün bilgisi,
- b) Tadiller de dahil olmak üzere, başvurular, sözleşmeler veya sipariş alımı,
- c) Müşteri şikayetleri de dahil olmak üzere müşteri geri beslemesi.

## 7.2 Ön Gereksinim Programları (GGYS)

### 7.2.1

Kuruluşumuz, kontrol etmede yardımcı olmak amacıyla,

- a) Çalışma ortamı aracılığıyla ürüne gıda güvenliği zararı verilme ihtimalini;
- b) Ürünler arasındaki çapraz kirlenmeyi (cross contamination, çapraz bulaşma) de içine alacak şekilde, ürünlerin biyolojik, fiziksel ve kimyasal olarak zararlı hale gelmesi ve;
- c) Ürün ve ürün işleme ortamında gıda güvenliği zararı seviyelerini oluşturmakta, yürürlüğe koymakta ve ÖGP'leri korumaktadır.

<b>HAZIRLAYAN KALİTE YÖNETİM TEMSİLCİSİ</b>	<b>ONAYLAYAN GENEL MÜDÜR</b>

	<b>ISO 22000 Kalite El Kitabı</b>	<b>DOK. NO</b>	<b>:ENTEK-00</b>
		<b>REV. NO</b>	<b>:00</b>
		<b>SAYFA NO</b>	<b>:26 / 44</b>
		<b>YAYIN TAR.</b>	<b>:</b>
		<b>REV. TAR.</b>	<b>:</b>

### 7.2.2 ÖGP'ler;

- Gıda güvenliği açısından organizasyonla ilgili ihtiyaçlara uygundur,
- İşlemin boyutuna ve tipine ve imal edilmekte ve/veya işlenmekte olan ürünlerin yapısına uygundur,
- Genel olarak uygulanabilir programlar olarak, ya da özel bir ürüne veya operasyonla ilgili uygulanabilir programlar şeklinde, tüm üretim sistemini kapsayacak şekilde yürürlüğe konulmaktadır,
- Gıda güvenliği ekibi tarafından onaylanmaktadır.

Firmamız yukarıdakilerle ilişkili olan değişmeyen ve düzenleyici gereklilikleri tanıtmaktadır.

### 7.2.3

ÖGP'ler seçildiği ve/veya oluşturulduğu zaman, firmamız uygun bilgileri dikkatle değerlendirmekte ve kullanmaktadır. [Örneğin değişmeyen veya düzenleyici gereklilikler, müşteri gereklilikleri, kabul görmüş yönergeler, Codex Alimentarius Commission (Codex), ve uygulama kodları, ulusal, uluslararası ve sektör standartları]

Firmamız bu programları oluşturduğu zaman aşağıdakileri dikkatli bir şekilde değerlendirmektedir:

- Binaların ve ilgili yardımcı hizmetlerin inşaa ve yerleşimi,
- Çalışma ortamı ve sosyal tesislerde dahil olmak üzere tesislerin yerleşimi,
- Hava, su, enerji ve diğer yardımcı hizmetlerin sağlanması,
- Atık ve lâğım bertarafı gibi destek hizmetler,
- Makinelerin uygunluğu ve temizlik, bakım ve koruyucu bakım yapmaya elverişli olması,
- Satınalma yönetimi (Ham maddeler, katkı maddeleri, kimyasal maddeler ve ambalajlama), tedariklerin/yardımcı maddelerin (Örneğin, su, hava, buhar ve buz ), atıkların (su ve lâğım) ve ürünlerin işlenmesinin (depolama ve nakliye),
- Çapraz bulaşmanın önlenmesi için alınan önlemler,
- Temizlik ve sanitasyon,
- Haşereyle mücadele,
- Personel hijyeni,
- Uygun olan diğer önlemler.

ÖGP'lerin onaylanması planlanmakta ve eğer gerekirse ÖGP'ler değiştirilmekte ve modifikasyonlar –bu değişiklikler- muhafaza edilmektedir.

Dokümanlar, ÖGP'ler içinde bulunan eylemlerin nasıl yönetildiğini belirtmektedir.

<b>HAZIRLAYAN KALİTE YÖNETİM TEMSİLCİSİ</b>	<b>ONAYLAYAN GENEL MÜDÜR</b>

	<b>ISO 22000 Kalite El Kitabı</b>	DOK. NO	:ENTEK-00
		REV. NO	:00
		SAYFA NO	:27 / 44
		YAYIN TAR.	:
		REV. TAR.	:

**İlgili Dokümanlar:**

Girdi Kalite Kontrol Planı	PL-09
Son Ürün Kalite Kontrol Planı	PL-03
Üretim Talimatları	
Son Ürün Tanımları	ÜT-01...ÜT-12
Ön Gereksinim Programları Planı	PL-00
HACCP Planları	HPL-01...HPL-03
Operasyonel Ön Gereksinim Pr. Planı	OÖGP-01...03

**7.3. Tasarım ve Geliştirme**

Kuruluşumuzda tasarım ve geliştirme faaliyetleri mevcut değildir. **KAPSAM DIŞIDIR.**

**7.3 Tehlike Analizine Hazırlık (GGYS)**

**7.3.1 Genel**

Tehlike analizi yapmak için gerekli olan tüm bilgiler, toplanmakta, korunmakta ve güncelleştirilmektedir. Kayıtlar korunmaktadır.

**İlgili Dokümanlar:**

**Tehlike Analizleri** **TEH-01....TEH-03**

**7.3.2 Gıda Güvenliği Ekibi (GGYS)**

Bir gıda güvenliği ekibi atanmıştır.

Gıda güvenliği ekibinin bir çok disiplinle ilgili bilgi birikimi olup, gıda güvenliği yönetim sistemi geliştirmede ve uygulamaya koymada deneyim sahibidirler. Bu, gıda güvenliği yönetim sisteminin kapsamı içindeki organizasyonun ürünlerini, proseslerini, ekipman ve güvenlik tehlikelerini bünyesinde barındırır fakat bunlarla sınırlı olması gerekmez.

Gıda güvenliği ekibinin gerekli bilgiye ve deneyime sahip olduğunu gösteren kayıtlar muhafaza edilmektedir

**İlgili Dokümanlar:**

**Eğitim sertifikaları ve diplomalar**

<b>HAZIRLAYAN KALİTE YÖNETİM TEMSİLCİSİ</b>	<b>ONAYLAYAN GENEL MÜDÜR</b>

	<b>ISO 22000 Kalite El Kitabı</b>	<b>DOK. NO</b>	<b>:ENTEK-00</b>
		<b>REV. NO</b>	<b>:00</b>
		<b>SAYFA NO</b>	<b>:28 / 44</b>
		<b>YAYIN TAR.</b>	<b>:</b>
		<b>REV. TAR.</b>	<b>:</b>

### 7.3.3 Ürün Karakteristikleri (GGYS)

#### 7.3.3.1 Ham maddeler, katkı maddeleri ve ürünle temas eden maddeler

Tüm ham maddeler, katkı maddeleri ve ürünle temas eden maddeler, aşağıdakileri içine alacak şekilde, tehlike analizinin yapılmasının gerektiği sınıra kadar uygun şekilde dokümente edilmiştir:

- Biyolojik, fiziksel ve kimyasal özellikler,
- Katkıları ve işleme yardımcılarını da içerecek şekilde formüle edilmiş katkı maddelerinin bileşimi,
- Köken (Orjin),
- Üretim yöntemi,
- Ambalajlama ve dağıtım yöntemleri,
- Depolama koşulları ve raf ömrü,
- Kullanım ve/veya işlemeden önce hazırlık ve/veya elden geçirme,
- Gıda güvenliği ile ilişkili kabul kriterleri veya kullanım amaçlarına uygun olan satın alınan maddelerin veya katkı maddelerinin spesifikasyonları,

Satın alma bilgisi, satın alınacak ürünü açıklar ve uygun olduğu yerlerde, aşağıdakileri içerir;

- Ürün onayı, prosedürler, proses ve donanım için şartlar,
- Personelin niteliği için şartları,
- Kalite ve gıda güvenliği yönetim sistemleri şartları.

Kuruluşumuz, tedarikçilere iletilmeden önce belirlenmiş satın alma şartlarının yeterliliğini sağlar.

Firmamız yukarıdakilerle ilişkili olan değişmez ve düzenleyici gıda güvenliği gerekliliklerini tanımlamaktadır.

Tanımlamalar, gerektiği zaman, 7.7'ye uygun şekilde, belli bir tarihe kadar tutulmaktadır.

#### İlgili Dokümanlar:

##### Ham madde Spesifikasyonları

ÜT-01...ÜT-12

#### 7.3.3.2 Son Ürünlerin Karakteristikleri (GGYS)

Son ürünlerin karakteristikleri, tehlike analizinin yapılması gerekli sınıra kadar aşağıdaki bilgileri içerecek şekilde, uygun olarak dokümente edilmiştir Ürün adı veya benzer tanımlama,

- Bileşim,
- Gıda güvenliği ile ilgili biyolojik, kimyasal ve fiziksel özellikler,
- Amaçlanan raf ömrü ve depolama koşulları,
- Ambalajlama,
- Gıda güvenliği ve/veya hazırlama, taşıma ve kullanım talimatlarıyla ilgili etiketleme,

<b>HAZIRLAYAN KALİTE YÖNETİM TEMSİLCİSİ</b>	<b>ONAYLAYAN GENEL MÜDÜR</b>

	<b>ISO 22000 Kalite El Kitabı</b>	<b>DOK. NO</b>	<b>:ENTEK-00</b>
		<b>REV. NO</b>	<b>:00</b>
		<b>SAYFA NO</b>	<b>:29 / 44</b>
		<b>YAYIN TAR.</b>	<b>:</b>
		<b>REV. TAR.</b>	<b>:</b>

f) Dağıtım yöntemi/yöntemleri.

Firmamız yukarıdakilerle ilişkili olarak değişmeyen veya düzenleyici gıda güvenliği gerekliliklerini tanımlamıştır.

Tanımlamalar, gerektiği zaman, 7.7'ye uygun şekilde, belli bir tarihe kadar tutulmaktadır.

**İlgili Dokümanlar:**

**Son Ürün Tanımları**

**ÜT-01....ÜT-12**

#### **7.3.4 Amaçlanan (Bilinçli/Amacına Uygun) Kullanım (GGYS)**

Amaçlanan kullanım, son ürünün makul bir şekilde işleme tabi tutulmasının beklenmesi ve istemeyerek de olsa makul bir şekilde yanlış işleme tabi tutma (Handling) olasılığı ve son ürünün yanlış kullanımı dikkatli bir şekilde değerlendirilmeli ve tehlike analizinin yapılmasının gerektiği sınıra kadar dokümente edilmiştir(**Ürünlerin Tanımı**).

Her bir ürün için kullanıcı grupları ve uygun olan yerlerde tüketici grupları belirlenmekte ve özel gıda güvenliği tehlikelerine karşı hassas olduğu bilinen tüketici grupları dikkate alınmaktadır.

Kuruluşumuz;

- e) Teslim ve teslim sonrası faaliyetler için şartlar da dahil olmak üzere müşteri tarafından belirtilmiş olan şartlar,
- f) Müşteri tarafından beyan edilmeyen ancak belirtilen veya bilinen ve amaçlanan kullanım için gerekli olan şartlar,
- g) Ürünle ilgili yasal ve mevzuat şartlarını,
- h) Kuruluş tarafından belirlenen ilave şartları, belirler.

**İlgili Dokümanlar:**

**Son Ürün Tanımları**

**ÜT-01....ÜT-12**

#### **7.3.5 Akış Diyagramları, Proses Adımları ve Kontrol Ölçüleri (GGYS)**

##### **7.3.5.1 Akış Diyagramları**

Kalite ve gıda güvenliği yönetim sistemlerinin kapsamındaki ürünler veya proses kategorileri için akış diyagramları hazırlanmaktadır. Akış diyagramları, gıda güvenliği tehlikeleriyle ilgili mümkün olayları, artış veya ortaya çıkışı değerlendirmek için bir baz oluşturmaktadır.

Akış diyagramları, açık, hassas ve yeterince ayrıntılıdır. Akış diyagramlarında, uygun şekilde, aşağıdakiler bulunmaktadır:

- a) Operasyondaki tüm adımların sırası ve etkileşimi,

<b>HAZIRLAYAN KALİTE YÖNETİM TEMSİLCİSİ</b>	<b>ONAYLAYAN GENEL MÜDÜR</b>

	<b>ISO 22000 Kalite El Kitabı</b>	<b>DOK. NO</b>	<b>:ENTEK-00</b>
		<b>REV. NO</b>	<b>:00</b>
		<b>SAYFA NO</b>	<b>:30 / 44</b>
		<b>YAYIN TAR.</b>	<b>:</b>
		<b>REV. TAR.</b>	<b>:</b>

- b) Tüm dış kaynaklı prosesler ve dışarıya ihale edilen işler,  
c) Ham maddelerin, katkı maddelerinin ve ara ürünlerin akışa girdiği yerler,  
d) Yeniden işlemenin ve geri döndürmenin (recycling) olduğu yerler,

7.8'e uygun şekilde, gıda güvenliği ekibinin akış diyagramlarının hassasiyetini yerinde yaptıkları kontrolle onaylamaktadır. Onaylı akış diyagramları, kayıtlı olarak korunmaktadır.

**İlgili Dokümanlar:**

**Akış Şemaları** **AKŞ-01....AKŞ-03**  
**Akış Şeması ve CCP Doğrulama Formu** **FR-KAL-10**

**7.3.5.2 Proses adımlarının ve kontrol ölçülerinin tanımı (GGYS)**

Mevcut kontrol ölçüleri, proses parametreleri ve/veya onlara gösterilen özen veya gıda güvenliğini etkileyen prosedürler, tehlike analizinin yapılmasının gerektiği sınıra kadar tanımlanmaktadır.

Seçimi ve kontrol ölçülerine gösterilen özeni etkileyen dış gereklilikler (örneğin, düzenleyici otoritelilerden veya müşterilerden gelen ) de tanımlanmaktadır.

Tanımlar 7.7'ye uygun şekilde güncelleştirilmektedir.

**İlgili Dokümanlar:**

**Tehlike Analizleri** **TEH-00.....TEH-03**  
**Akış Şemaları** **AKŞ-01.....AKŞ-03**

**7.4. Satın Alma (7.3.3 GGYS)**

**7.4.1. Satın Alma Prosesi**

Kuruluşumuz, satın alınan ürünün, belirtilen satın alma şartlarına uygunluğunu sağlar. Tedarikçiye ve satın alınan ürüne uygulanan kontrolün tipi ve içeriği, satın alınan ürünün bir sonraki ürün gerçekleştirilmesine olan etkisine veya nihai ürüne bağımlıdır.

Kuruluşumuz, tedarikçilerini, kuruluş şartlarını karşılayan ürün sağlama yeteneği temelinde değerlendirir ve seçer. Seçme, değerlendirme ve tekrar değerlendirme için kriterler oluşturulur. Değerlendirme sonuçları ve bu değerlendirme sonucu olarak ortaya çıkan gerekli faaliyetlerin kayıtları muhafaza edilir.

**İlgili Dokümanlar:**

**Tedarikçi Değerlendirme Talimatı** **TL-STA-01**  
**Tedarikçi Değerlendirme Formu** **FR-STA-02**

<b>HAZIRLAYAN KALİTE YÖNETİM TEMSİLCİSİ</b>	<b>ONAYLAYAN GENEL MÜDÜR</b>

	<b>ISO 22000 Kalite El Kitabı</b>	<b>DOK. NO</b>	<b>:ENTEK-00</b>
		<b>REV. NO</b>	<b>:00</b>
		<b>SAYFA NO</b>	<b>:31 / 44</b>
		<b>YAYIN TAR.</b>	<b>:</b>
		<b>REV. TAR.</b>	<b>:</b>

**Onaylı Tedarikçi Listesi**

**FR-STA-03**

#### **7.4.2. Satın Alma Bilgisi**

Satın alma bilgisi, satın alınacak ürünü açıklar ve uygun olduğu yerlerde, aşağıdakileri içerir;

- d) Ürün onayı, prosedürler, proses ve donanım için şartlar,
- e) Personelin niteliği için şartları,
- f) Kalite yönetim sistemi şartları.

Kuruluşumuz, tedarikçilere iletilmeden önce belirlenmiş satın alma şartlarının yeterliliğini sağlar.

#### **İlgili Dokümanlar:**

**Hammadde Spesifikasyonları**

**ÜT-01...ÜT-12**

#### **7.4.3. Satın Alınan Ürünün Doğrulaması**

Kuruluşumuz, satın alınan ürünün belirtilmiş satın alma şartlarını karşılamaını sağlamak için muayene ve diğer gerekli faaliyetleri oluşturur ve uygular. Kuruluşumuz veya müşterilerimiz, tedarikçinin yerinde doğrulama yapmak istediğinde, kuruluş satın alma bilgisinde, talep edilen doğrulama düzenlemelerini ve ürünün serbest bırakılma metodunu belirtir.

#### **İlgili Dokümanlar:**

**Hammadde Kabul Formu**

**FR-STA-01**

**Girdi Kalite Kontrol Planı**

**PL-09**

#### **7.4 Tehlike Analizi (GGYS)**

##### **7.4.1 Genel**

Gıda güvenliği ekibi, hangi tehlikelerin kontrol edilmesi gerektiğini, güvenliği sağlamak için gerekli olan kontrolün derecesini ve hangi kontrol ölçülerinin birbiriyle bağlanması gerektiğini belirlemek amacıyla, tehlike analizi yapmaktadır.

#### **İlgili Dokümanlar:**

**Tehlike Analizleri**

**TEH-00.....TEH-03**

#### **7.4.2 Tehlikelerin Tanımlanması ve Kabul Edilebilir Seviyelerin Belirlenmesi (GGYS)**

**7.4.2.1** Makul olarak ürünün tipi, prosesin tipi ile bağlantılı şekilde olması beklenen tüm gıda güvenliği tehlikeleri ve gerçek işleme tesisleri tanınmakta ve kaydedilmektedir. Tanıma,

<b>HAZIRLAYAN KALİTE YÖNETİM TEMSİLCİSİ</b>	<b>ONAYLAYAN GENEL MÜDÜR</b>

	<b>ISO 22000 Kalite El Kitabı</b>	<b>DOK. NO</b>	<b>:ENTEK-00</b>
		<b>REV. NO</b>	<b>:00</b>
		<b>SAYFA NO</b>	<b>:32 / 44</b>
		<b>YAYIN TAR.</b>	<b>:</b>
		<b>REV. TAR.</b>	<b>:</b>

- İlk bilgiye ve 7.3'e göre toplanan verilere;
- Deneyime;
- Mümkün olan sınıra kadar, epidemiyolojik ve diğer teknik verileri içine alan dış bilgiye,
- Son ürünlerin, ara ürünlerin ve tüketimdeki gıdanın güvenliği ile ilgili olabilen gıda güvenliği tehlikeleri konusunda gıda zincirinden alınan bilgilere dayanmaktadır.

Gıda güvenliği tehlikesinin ortaya çıkabileceği bütün adım/adımlar (ham maddelerden işleme ve dağıtımına kadar) gösterilmektedir.

#### 7.4.2.2 Tehlikeler belirlendiği zaman,

- Birbiri ardından gelen ve belli bir işlemi takip eden adıma;
- Proses ekipmanına, yardımcı tesislere/hizmetlere ve;
- Gıda zinciri içindeki birbirinin ardından gelen ve takip eden adımlara önem verilmektedir.

7.4.2.3 Belirlenen gıda güvenliği tehlikelerinin her biri için, son üründeki gıda güvenliği tehlikesinin kabul edilebilir seviyesi mümkün olan her zaman belirlenmektedir. Belirlenen seviyelerin değişmez ve düzenleyici gereklilikleri, müşteri gıda güvenliği gereklilikleri, müşteri ve diğer ilgili verilerle amacına uygun kullanım hesaba katılmaktadır. Doğrulama ve belirlemenin (tayinin) sonucu kaydedilmektedir.

#### İlgili Dokümanlar:

**Tehlike Analizleri**

**TEH-00.....TEH-03**

#### 7.4.3 Tehlike Analizi (GGYS)

Saptanan her bir gıda güvenliği tehlikesi için, tehlikenin ortadan kaldırılması veya kabul edilebilir bir düzeye indirilmesinin güvenli gıdaların üretimi için önemli olup olmadığını veya yerine getirilecek olan tanımlanmış kabul edilebilir düzeyleri sağlamak amacıyla kontrolünün gerekli olup olmadığını belirlemek amacıyla, tehlike değerlemesi yapılmaktadır.

Her bir gıda güvenliği tehlikesi, mümkün olan şiddetine ve onların meydana gelme ihtimaline göre değerlendirilmektedir. Kullanılan metodoloji tanımlanmalı ve gıda güvenliği tehlike değerlemesinin sonuçları kaydedilmektedir.

Tehlike analizini baz alarak, gıda güvenliği tehlikesini engelleme, ortadan kaldırma veya tanımlanmış kabul edilebilir bir düzeye indirme yeteneği olan uygun kontrol ölçüsü bileşimleri seçilmektedir.

Bu seçimde, açıklanmış olan kontrol ölçülerinin, her biri saptanmış olan gıda güvenliği tehlikelerine karşı etkinliği gözden geçirilmektedir.

<b>HAZIRLAYAN KALİTE YÖNETİM TEMSİLCİSİ</b>	<b>ONAYLAYAN GENEL MÜDÜR</b>



<b>ISO 22000 Kalite El Kitabı</b>	<b>DOK. NO</b>	<b>:ENTEK-00</b>
	<b>REV. NO</b>	<b>:00</b>
	<b>SAYFA NO</b>	<b>:33 / 44</b>
	<b>YAYIN TAR.</b>	<b>:</b>
	<b>REV. TAR.</b>	<b>:</b>

Seçilen kontrol ölçüleri, onların işlemlerle ilgili ÖGP'ler aracılığıyla mı yoksa HACCP planıyla mı yönetileceğine göre kategorize edilmektedir.

Seçim ve kategorilere ayırma, aşağıdakilerle ilgili değerlendirmeleri içeren mantıksal yaklaşımla yürütülmektedir:

- Kontrol ölçülerinin, uygulanan kesinlikle (hassasiyetle) bağlantılı olarak saptanan gıda güvenliği tehlikesi üzerindeki etkisi,
- Kontrol ölçülerinin, izleme için fizibilitesi (örneğin, anlık düzeltmeleri zamanında yapma yeteneği )
- Kontrol ölçülerinin, diğer kontrol ölçüleriyle bağlantılı olan sistem içindeki yeri,
- Kontrol ölçüleri veya önemli proses değişkenlerinin işlevlerini yerine getirmesindeki başarısızlık (arıza) olasılığı,
- İşlevleri yerine getirmedeki başarısızlık durumunda ortaya çıkan sonuçların şiddeti,
- Tehlike veya tehlikeleri ortadan kaldırmak veya seviyelerini önemli oranda düşürmek için özel olarak oluşturulmuş veya uygulanmış kontrol ölçüleri olup olmadığı,
- Sinerjistik etkiler(iki veya daha fazla ölçü arasında, tek tek toplamından daha yüksek olan birleştirilmiş etkilere yol açacak şekilde meydana gelen etkileşim )

HACCP planına ait olacak şekilde kategorize edilmiş kontrol ölçüleri 7.6'ya uyumlu bir şekilde uygulamaya konulmaktadır. Diğer kontrol ölçüleri ise, 7.5'e göre işlemlerle ilgili ÖGP'ler gibi uygulamaya konulmaktadır.

Bu kategorilere ayırmada kullanılan metodoloji ve parametreler dokümanlarda açıklanmakta ve değerlendirme sonuçları kaydedilmektedir.

#### **İlgili Dokümanlar:**

**Tehlike Analizleri**

**TEH-00.....TEH-03**

### **7.5. Üretim ve Hizmetin Sağlanması**

#### **7.5.1. Üretim ve Hizmet Sağlamanın Kontrolü**

Kuruluşumuz, kontrollü koşullar altında üretim ve hizmet sağlamayı planlar ve yürütür.

Kontrollü koşullar, uygulanabildiğinde;

- Ürünün özelliklerini açıklayan bilgilerin bulunabilirliği,
- Gerekli olduğunda, çalışma talimatlarının bulunabilirliği,
- Uygun donanımın kullanımı,
- İzleme ve ölçme cihazlarının bulunabilirliğini ve kullanımını,
- İzleme ve ölçmenin uygulanmasını,

<b>HAZIRLAYAN KALİTE YÖNETİM TEMSİLCİSİ</b>	<b>ONAYLAYAN GENEL MÜDÜR</b>

	<b>ISO 22000 Kalite El Kitabı</b>	<b>DOK. NO</b>	<b>:ENTEK-00</b>
		<b>REV. NO</b>	<b>:00</b>
		<b>SAYFA NO</b>	<b>:34 / 44</b>
		<b>YAYIN TAR.</b>	<b>:</b>
		<b>REV. TAR.</b>	<b>:</b>

f) Serbest bırakma, teslimat ve teslimat sonrası faaliyetlerin uygulanmasını kapsar.

### 7.5.2. Üretim ve Hizmetin Sağlanması İçin Proseslerin Geçerliliği (Özel Prosesler)

Kuruluşumuzda Özel Proses Olmadığı için **KAPSAM DIŞIDIR**.

### 7.5.3. Tanımlama , İzlenebilirlik ve Geri Çağırma (7.9 GGYS)

Firmamız ürün partilerini ve onların ham maddeler, işleme ve teslim kayıtları kümeleriyle ilişkisinin saptanmasını sağlayan bir izlenebilirlik sistemi kurmuş ve uygulamaktadır.

İzlenebilirlik sistemi, ara tedarikçilerden ve son ürünün ilk dağıtım yolundan gelen malzemeyi tespit edebilmektedir.

İzlenebilirlik kayıtları, potansiyel olarak güvensiz ürünlerin ve ürünün geri çekilmesi durumunda işleme tabi tutulmasını sağlamak amacıyla, sistem değerlendirme için tanımlanmış bir periyotta sürdürülmektedir. Kayıtlar, değişmeyen ve düzenleyici gerekliliklerle ve müşteri gereklilikleriyle uyum içindedir ve son ürün partisinin tespit edilmesini esas almaktadır.

#### İlgili Dokümanlar:

**Bildirme ve Geri Çağırma Prosedürü**

**PR-08**

### 7.5.4. Müşteri Malı (Varlığı)

Firmamızda herhangi bir müşteri malı kullanılmamaktadır. **KAPSAM DIŞIDIR**

### 7.5.5. Ürünün Korunması (KYS)

Kuruluşumuz, iç proses süresince ve amaçlanan teslimatın yerine ulaşmasına kadar ürünün uygunluğunu muhafaza eder. Bu muhafaza, tanımlamayı, taşımayı, ambalajlamayı, depolamayı ve korumayı içerir. Muhafaza ürünü teşkil eden parçalara da uygulanır.

### 7.5 Operasyonel Ön Koşul Programlarının (ÖGP's)(ÖKP'ları) Oluşturulması (GGYS)

Her bir program için, operasyonel ÖGP'ler dokümante edilmekte ve aşağıdaki bilgileri içermektedir:

- Program tarafından kontrol edilecek gıda güvenliği tehlikesi/tehlikeleri,
- Kontrol ölçüsü/ölçüleri
- Operasyonel ÖGP'lerin uygulamaya konulduğunu gösteren izleme prosedürleri,

<b>HAZIRLAYAN KALİTE YÖNETİM TEMSİLCİSİ</b>	<b>ONAYLAYAN GENEL MÜDÜR</b>

<b>ISO 22000 Kalite El Kitabı</b>	<b>DOK. NO</b>	<b>:ENTEK-00</b>
	<b>REV. NO</b>	<b>:00</b>
	<b>SAYFA NO</b>	<b>:35 / 44</b>
	<b>YAYIN TAR.</b>	<b>:</b>
	<b>REV. TAR.</b>	<b>:</b>

- d) Eğer izleme operasyonel ÖGP'lerin kontrolde olmadığını gösterirse, yapılacak düzeltmeler ve düzeltici faaliyetler
- e) Sorumluluklar ve yetkiler,
- f) İzleme kaydı/kayıtları.

**İlgili Dokümanlar:**

<b>Tehlike Analizleri</b>	<b>TEH-00.....TEH-03</b>
<b>GGYS Uygulama Prosedürü</b>	<b>PR-KAL-10</b>
<b>Eğitim Talimatı</b>	<b>TL-KAL-02</b>
<b>El Yıkama Talimatı</b>	<b>TL-KAL-04</b>
<b>Eldiven Kullanım Talimatı</b>	<b>TL-KAL-09</b>
<b>İşçi Sağlığı ve Güvenliği Talimatı</b>	<b>TL-KAL-06</b>
<b>Üretim Talimatları</b>	<b>TL-ÜRT-01....TL-ÜRT-23</b>
<b>Yıllık Eğitim Planı</b>	<b>PL-01</b>
<b>İşletme Hijyen ve Sanitasyon Planı</b>	<b>PL-06</b>
<b>Yıllık Bakım Planları</b>	<b>PL-02</b>
<b>Üretim Formları</b>	

**7.6 İzleme ve Ölçme Cihazlarının Kontrolü (8.3 GGYS)**

Kuruluşumuz, belirtilmiş izleme ve ölçme yöntemlerinin ve ekipmanın izleme ve ölçme prosedürlerinin performansını sağlamaya yeterli olduğuna ilişkin kanıtlar ortaya koymaktadır.

Geçerli sonuçları sağlamanın gerekli olduğu yerde kullanılan ölçme ekipmanı ve yöntemleri,

- a) Belirli aralıklarla veya kullanımdan önce, ulusal ve uluslararası izlenebilir ölçme standartlarına karşı kalibre edilmekte veya doğrulanmakta; böyle standartların olmadığı yerlerde, kalibrasyon veya doğrulama için kullanılan baz kaydedilmektedir;
- b) Eğer gerekirse, ayarlanmakta ve yeniden ayarlanmaktadır;
- c) Belirlenecek kalibrasyon durumunu güvenceye almak için, teşhis edilmektedir;
- d) Ölçme sonuçları geçersiz kılacak ayarlamalardan sakınılmaktadır;
- e) Hasar ve bozulmalardan korunmaktadır.

Kalibrasyon ve doğrulama sonuçlarının kayıtları korunmaktadır.

Ek olarak, ekipman veya proses gerekliliklere uygun bulunmadığı zaman, bilgisayar yazılımının amaçlanan uygulamayı tatmin etme yeteneği doğrulanmaktadır. Bu ilk kullanılmadan önce üslenmeli ve eğer gerekirse yeniden doğrulanmalıdır.

<b>HAZIRLAYAN KALİTE YÖNETİM TEMSİLCİSİ</b>	<b>ONAYLAYAN GENEL MÜDÜR</b>

	<b>ISO 22000 Kalite El Kitabı</b>	<b>DOK. NO</b>	<b>:ENTEK-00</b>
		<b>REV. NO</b>	<b>:00</b>
		<b>SAYFA NO</b>	<b>:36 / 44</b>
		<b>YAYIN TAR.</b>	<b>:</b>
		<b>REV. TAR.</b>	<b>:</b>

**İlgili Dokümanlar:**

**Kalibrasyon Sertifikasyonları**

## **7.6 HACCP Planının Oluşturulması (GGYS)**

### **7.6.1 HACCP Planı (GGYS)**

HACCP planı dokümante edilmekte ve belirlenmiş her bir kritik kontrol noktası (CCP) için aşağıdaki bilgileri içermektedir.

- CCP'de kontrol edilecek gıda güvenliği tehlikesi/tehlikeleri (bakınız, 7.4.4),
- Kontrol ölçüsü/ölçüleri (Bakınız, 7.4.4),
- Kritik sınır/sınırlar (Bakınız, 7.6.3),
- İzleme prosedürü/prosedürleri (Bakınız, 7.6.4),
- Eğer kritik sınırlar aşılsa, yapılacak düzeltmeler ve düzeltici faaliyetler (Bakınız, 7.6.5)
- Sorumluluklar ve yetkiler,
- İzleme kaydı/kayıtları.

**İlgili Dokümanlar:**

**Tehlike Analizleri**

**TEH-00.....TEH-03**

**GGYS Uygulama Prosedürü**

**PR-KAL-10**

**HACCP Planları**

**HPL-01.....HPL-03**

### **7.6.2 Kritik Kontrol Noktalarının Belirlenmesi (GGYS)**

HACCP planı ve CCP'ler tarafından kontrol edilmesi gereken her bir tehlike, saptanmış kontrol ölçüleri için belirlenmektedir (Bakınız, 7.4.4).

**İlgili Dokümanlar:**

**Tehlike Analizleri**

**TEH-00.....TEH-03**

**GGYS Doğrulama Prosedürü**

**PR-KAL-10**

**HACCP Planları**

**HPL-01.....HPL-03**

### **7.6.3 Kritik kontrol noktaları için kritik sınırların belirlenmesi (GGYS)**

Her bir CCP için oluşturulan izlemeler için kritik sınırlar belirlenmektedir.

<b>HAZIRLAYAN KALİTE YÖNETİM TEMSİLCİSİ</b>	<b>ONAYLAYAN GENEL MÜDÜR</b>

<b>ISO 22000 Kalite El Kitabı</b>	<b>DOK. NO</b>	<b>:ENTEK-00</b>
	<b>REV. NO</b>	<b>:00</b>
	<b>SAYFA NO</b>	<b>:37 / 44</b>
	<b>YAYIN TAR.</b>	<b>:</b>
	<b>REV. TAR.</b>	<b>:</b>

Son ürünlerdeki gıda güvenliği tehlikesinin kabul edilebilir düzeyinin aşılmasını sağlamak amacıyla kritik sınırlar oluşturulmuştur.

Kritik sınırların ölçülebilir olması sağlanmıştır.

Seçilen kritik sınırlar için makul değerler, dokümanite edilmiştir.

Subjektif verilere (sözgelimi ürünün, prosesin, taşımanın gözle kontrolü) dayanan kritik sınırlar, talimatlarla veya spesifikasyonlarla ve/veya eğitim ve öğretimle desteklenmektedir.

#### **İlgili Dokümanlar:**

**Tehlike Analizleri**

**TEH-00.....TEH-03**

**GGYS Uygulama Prosedürü**

**PR-KAL-10**

**HACCP Planları**

**HPL-01.....HPL-03**

#### **7.6.4 Kritik Kontrol Noktalarını İzleme Sistemi (GGYS)**

CCP'nin kontrol altında olduğunu göstermek amacıyla, her bir CCP için bir izleme sistemi kurulmuştur. Sistem, kritik sınır/sınırlarla ilgili tüm programlı ölçüleri veya gözlemleri içermektedir. İzleme sistemi, aşağıdakileri kapsayan konuyla ilgili prosedürlerden, talimatlardan ve kayıtlardan oluşmaktadır:

- Yeterli bir zaman çerçevesi içinde sonuçlar veren ölçümler veya gözlemler,
- Kullanılan izleme cihazları,
- Uygulanabilir kalibrasyon yöntemleri (Bakınız, 8.3),
- İzleme sıklığı (periyodu),
- İzleme sonuçlarının izleme ve değerlendirilmesiyle ilişkili sorumluluk ve yetki,
- Kayıt gereklilikleri ve yöntemler.

İzleme yöntemleri ve sıklığı, kullanılmadan veya tüketilmeden önce izole edilecek ürün için kritik sınırın zamanla aşıldığı zamanı belirleme yeteneğindedir.

#### **İlgili Dokümanlar:**

**Tehlike Analizleri**

**TEH-00.....TEH-03**

**GGYS Uygulama Prosedürü**

**PR-KAL-10**

**HACCP Planları**

**HPL-01.....HPL-03**

#### **7.6.5 Sonuçlar kritik sınırları aştığı izlendiği zaman yapılacak işler (GGYS)**

Kritik sınırlar aşıldığı zaman yapılacak planlı düzeltmeler ve düzeltici faaliyetler HACCP planında belirtilmektedir. Faaliyetler, uyumsuzluğun nedeninin saptanmasını, CCP'de kontrol edilen parametre

<b>HAZIRLAYAN KALİTE YÖNETİM TEMSİLCİSİ</b>	<b>ONAYLAYAN GENEL MÜDÜR</b>

	<b>ISO 22000 Kalite El Kitabı</b>	<b>DOK. NO</b>	<b>:ENTEK-00</b>
		<b>REV. NO</b>	<b>:00</b>
		<b>SAYFA NO</b>	<b>:38 / 44</b>
		<b>YAYIN TAR.</b>	<b>:</b>
		<b>REV. TAR.</b>	<b>:</b>

/ parametrelerin tekrar kontrol altına alınmasını ve tekrarların önlenmesini sağlamaktadır (Bakınız, 7.10.3).

Potansiyel olarak güvensiz ürünlerin uygun bir şekilde işleme tabi tutulması için, değerlendirilinceye kadar açığa çıkarılmamalarını sağlamak amacıyla, **Düzeltilmeler ve Uygun Olamayan ürün Prosedürü (PR-KAL-05)** oluşturulmuş ve sürekliliği sağlanmaktadır.

**İlgili Dokümanlar:**

<b>Tehlike Analizleri</b>	<b>TEH-00.....TEH-03</b>
<b>GGYS Uygulama Prosedürü</b>	<b>PR-KAL-10</b>
<b>HACCP Planları</b>	<b>HPL-01....HPL-03</b>
<b>Düzeltilmeler ve Uygun Olamayan ürün Prosedürü</b>	<b>PR-KAL-05</b>

**7.7 Ön Koşul Programları ve HACCP Planı Belirleyen Hazırlık Bilgi ve Dokümanlarının Güncellenmesi (GGYS)**

Operasyonel ÖGP'lerin ve/veya HACCP planının oluşturulmasını izleyerek, organizasyon, eğer gerekirse, aşağıdaki bilgileri güncelleştirmektedir:

- Ürün karakteristikleri,
- Amaçlanan kullanım,
- Akış diyagramları,
- Proses adımları,
- Kontrol ölçüleri,

Eğer gerekirse, HACCP planı ve ÖGP'leri belirten prosedür ve talimatlar değiştirilecektir.

**İlgili Dokümanlar:**

<b>Tehlike Analizleri</b>	<b>TEH-00.....TEH-03</b>
<b>GGYS Uygulama Prosedürü</b>	<b>PR-KAL-10</b>
<b>GGYS Doğrulama Planı</b>	<b>PL-07</b>

**7.8 Doğrulamanın Planlaması (GGYS)**

Doğrulama planlaması, doğrulama faaliyetleri için amaç, yöntemler, sıklıklar ve sorumlulukları tanımlar. Doğrulama faaliyetleri;

- ÖGP'lerin uygulamaya konulduğunu;
- Tehlike analizlerinin sürekli olarak güncellendiğini;

<b>HAZIRLAYAN KALİTE YÖNETİM TEMSİLCİSİ</b>	<b>ONAYLAYAN GENEL MÜDÜR</b>

	<b>ISO 22000 Kalite El Kitabı</b>	<b>DOK. NO</b>	<b>:ENTEK-00</b>
		<b>REV. NO</b>	<b>:00</b>
		<b>SAYFA NO</b>	<b>:39 / 44</b>
		<b>YAYIN TAR.</b>	<b>:</b>
		<b>REV. TAR.</b>	<b>:</b>

- c) Operasyonel ÖGP'lerin ve HACCP planı içindeki elemanların uygulamaya konulduğunu ve etkin olduğunu;
- d) Tehlike seviyelerinin belirlenmiş kabul edilebilir seviyeler içinde olduğunu ve;
- e) Organizasyon tarafından gerek duyulan diğer prosedürlerin uygulamaya konulup, etkin olduğunu doğrulamaktadır.

Planlamanın sonucu, organizasyonun işletme yöntemlerine uygun bir biçimde olmalıdır.

Doğrulama sonuçları kayıt altına alınmakta ve gıda güvenliği ekibine bildirilmektedir. Doğrulama sonuçları, doğrulama aktivitelerinin analiz sonuçlarını sağlamaktadır.

Eğer sistem doğrulaması, son ürün örneklerinin testine ve bu tür testlerin gıda güvenliğinin kabul edilebilir seviyesiyle uyumsuzluk gösterdiği yere dayanırsa, etkilenen ürün partisi uygun olarak potansiyel olarak güvensizmiş gibi işleme tabi tutulmaktadır.

#### **İlgili Dokümanlar:**

**Tehlike Analizleri**

**TEH-00.....TEH-03**

**GGYS Doğrulama Prosedürü**

**PR-KAL-10**

**GGYS Doğrulama Planı**

**PL-07**

## **8. ÖLÇME (GEÇERLİ KILMA) , ANALİZ (DOĞRULAMA) VE İYİLEŞTİRME**

### **8.1. Genel**

Kuruluşumuz, kontrol ölçülerini veya kontrol ölçüsü bağlantılarını onaylamak, kalite ve gıda güvenliği yönetim sistemlerinin uygunluğunu göstermek, geçerli kılmak, doğrulama ve iyileştirmek için gerekli olan prosesleri planlamakta ve iyileştirmektedir.

Bu, istatistiksel teknikler de dahil olmak üzere, uygulanabilir metotların tayin edilmesini ve bunların genişletilmiş kullanımını da kapsar.

#### **İlgili Dokümanlar:**

**Veri Analizi Talimatı**

**TL-YNT-01**

### **8.2. İzleme ve Ölçme (8.4 GGYS)**

#### **8.2.1. Müşteri Memnuniyeti**

Kalite ve gıda güvenliği yönetim sistemleri performansının ölçmelerinden biri olarak, kuruluşumuz, müşteri şartlarını ne dereceye kadar karşılayıp karşılamadığı hakkındaki müşteri algılaması ile ilgili bilgiyi izler. Bu bilgiyi elde etmek ve kullanmak için metotlar belirler.

#### **İlgili Dokümanlar:**

<b>HAZIRLAYAN KALİTE YÖNETİM TEMSİLCİSİ</b>	<b>ONAYLAYAN GENEL MÜDÜR</b>

<b>ISO 22000 Kalite El Kitabı</b>	<b>DOK. NO</b>	<b>:ENTEK-00</b>
	<b>REV. NO</b>	<b>:00</b>
	<b>SAYFA NO</b>	<b>:40 / 44</b>
	<b>YAYIN TAR.</b>	<b>:</b>
	<b>REV. TAR.</b>	<b>:</b>

**Müşteri Memnuniyet Anketi**

**FR-STŞ-03**

**Müşteri Ziyaret Formu**

**FR-KAL-05**

**Müşteri Öneri Şikayet Formu**

**FR-STŞ-01**

### **8.2.2. İç Tetkik (8.4.1 GGYS)**

Kuruluşumuz, planlı aralıklarla kalite, çevre, işçi sağlığı ve güvenliği ve gıda güvenliği yönetim sistemlerinin;

- Planlanmış düzenlemelere, bu standartların şartlarına ve kuruluşumuz tarafından oluşturulan kalite ve gıda güvenliği yönetim şartlarına uyduğunu ve
- Etkin olarak uygulandığını ve sürdürüldüğünü, teyit etmek için planlı aralıklarla iç tetkikler yerine getirir.

Bir tetkik programı, geçmiş tetkiklerin sonuçları da dahil olmak üzere, tetkik edilecek alanların ve proseslerin önem ve durumları dikkate alınarak planlanır. Tetkik kriterleri, kapsamı, sıklığı ve metotları tarif edilir. Tetkikçilerin seçimi ve uygulanan tetkik, tetkik prosesinin objektifliğini ve tarafsızlığını sağlar. Tetkikçiler kendi işlerini tetkik edemezler.

Tetkiklerin planlanması ve yerine getirilmesi, sonuçların rapor edilmesi, kayıtların muhafaza edilmesi için sorumluluklar ve şartlar dokümente edilmiş bir prosedür içinde tarif edilmiştir.

Tetkik edilmekte olan alandan sorumlu yönetim, tespit edilmiş uygunsuzlukların ve bunların nedenlerinin ortadan kaldırılması için gecikmeksizin tedbirler alınmasını sağlar. Takip faaliyetleri, alınan tedbirlerin doğrulanması ve doğrulama sonuçlarının raporlanmasını da kapsar.

#### **İlgili Dokümanlar:**

**İç Tetkik Prosedürü**

**PR-KAL-03**

**Yönetim Gözden Geçirme Toplantı Tutanak Formu**

**FR-YNT-03**

**İç Kalite Tetkik Raporu**

**FR-KAL-03**

**İç Tetkik Planı**

**PL-05**

**İç Tetkik Soru Listesi**

**LST-04..LST-05**

### **8.2.3. Proseslerin İzlenmesi ve Ölçülmesi**

Kuruluşumuz, gerektiğinde entegre yönetim sistemi proseslerinin ölçülmesi ve izlenmesi için uygun metotları uygular. Bu metotlar, planlanmış sonuçları elde etmeye yönelik proseslerin yeteneğini

<b>HAZIRLAYAN KALİTE YÖNETİM TEMSİLCİSİ</b>	<b>ONAYLAYAN GENEL MÜDÜR</b>



	<b>ISO 22000 Kalite El Kitabı</b>	<b>DOK. NO</b>	<b>:ENTEK-00</b>
		<b>REV. NO</b>	<b>:00</b>
		<b>SAYFA NO</b>	<b>:41 / 44</b>
		<b>YAYIN TAR.</b>	<b>:</b>
		<b>REV. TAR.</b>	<b>:</b>

gösterir. Planlanmış sonuçlar başarısız olduğunda, ürünün uygunluğunu sağlamak için gerektiğinde, düzeltmeler ve düzeltici faaliyetler yapar.

#### **8.2.4. Ürünün İzlenmesi ve Ölçülmesi (8.4.2 GGYS)**

Kuruluşumuz, ürün şartlarının yerine getirildiğini doğrulamak için ürünün karakteristiklerini izler ve ölçer. Bu doğrulama ürün gerçekleştirme prosesinin uygun aşamalarında planlanan düzenlemelere göre gerçekleştirilir.

Kuruluşumuz, planlanan doğrulamanın bireysel sonuçlarını sistematik olarak değerlendirmektedir.

Eğer doğrulama, planlanmış düzenlemeye uygunluk göstermezse, organizasyon gerekli uygunluğu sağlamak için önlemler almaktadır. Bu tür önlemler,

- Mevcut prosedürleri ve iletişim kanallarını
- Tehlike analizlerinin sonuçlarını kurulu Operasyonel ÖGP'ler ve HACCP planını
- ÖGP'leri ve;
- İnsan kaynakları yönetiminin ve eğitim faaliyetlerinin etkinliğini içermekte, fakat bunların gözden geçirilmesiyle sınırlı olmamaktadır.

#### **8.3. Uygun Olmayan Ürünün Kontrolü (7.6.5 ve 7.10 GGYS)**

Kuruluşumuz, belirlenen şartlara uymayan ürünün, yanlışlıkla kullanımının veya teslimatının önlenmesi için tanımlanmasını ve kontrol edilmesini sağlar. Kontroller ve uygun olmayan ürünle ilgili sorumluluk ve yetkiler, dokümanede edilmiş bir prosedür içinde tarif edilmiştir. **(Düzeltilme ve Uygun Olmayan Ürün Kontrolü Prosedürü : PR-KAL-05)**

Kuruluşumuz, uygun olmayan ürünü; aşağıdaki yollardan biri veya birden fazlası ile

- Tespit edilen uygunsuzluğu gidermek için tedbir alınması yolu ile,
- Uygun olmayan ürünün kullanımı, serbest bırakılması veya kabulü için yetkili personelin veya uygulanabildiğinde müşterinin izni ile,
- Ürünün asıl amaçlanan kullanımı veya uygulanmasını engellemek için gerekli önlemlerin alınması ile, ele alır.

Uygunsuzlukların yapısı ve uygunsuzluklardan sonra alınan takip tedbirlerine ait kayıtlar, alınan izinlerin kayıtları da dahil olmak üzere, muhafaza edilir.

<b>HAZIRLAYAN KALİTE YÖNETİM TEMSİLCİSİ</b>	<b>ONAYLAYAN GENEL MÜDÜR</b>

	<b>ISO 22000 Kalite El Kitabı</b>	<b>DOK. NO</b>	<b>:ENTEK-00</b>
		<b>REV. NO</b>	<b>:00</b>
		<b>SAYFA NO</b>	<b>:42 / 44</b>
		<b>YAYIN TAR.</b>	<b>:</b>
		<b>REV. TAR.</b>	<b>:</b>

Uygun olmayan ürün düzeltildiğinde, şartlara uygunluğunu göstermek için ürün yeniden doğrulamaya tabi tutulur.

Uygun olmayan ürün veya teslimatından sonra uygun olmayan ürün tespit edildiğinde, kuruluş, uygunsuzluğun etkilerine veya uygunsuzluğun potansiyel etkilerine karşı uygun tedbirler alır.

#### **8.4. Veri Analizi (8.2 ve 8.4.2 GGYS)**

Kuruluşumuzun, kalite, çevre, işçi sağlığı ve güvenliği ve gıda güvenliği yönetim sistemlerinin etkinliğini ve uygunluğunu göstermek, kalite, çevre, işçi sağlığı ve güvenliği ve gıda güvenliği yönetim sistemlerinin etkinliğinin sürekli iyileştirilmesinin nerelerde yapılabileceğini değerlendirmek için uygun verileri belirler, toplar ve analiz eder. Bu analiz, izleme ve ölçme sonuçlarından çıkan ve diğer ilgili kaynaklardan çıkan verileri kapsar.

Veri analizi aşağıdakilerle ilgili bilgi sağlar;

- Müşteri memnuniyeti,
- Ürün şartlarına uygunluk,
- Önleyici faaliyet için fırsatlar da dahil olmak üzere, proseslerin ve ürünlerin özellikleri ve eğilimleri,
- Tedarikçiler.
- Potansiyel olarak güvensiz ürünlerin daha yüksek sıklıkta tekrarlandığını gösteren trendleri saptamak,
- Denetlenecek alanın durumu ve önemi ile ilgili olan iç denetim programını planlamak için bilgiler oluşturmak,
- Tüm düzeltmelerin ve düzeltici eylemlerin etkin olduğuna ilişkin kanıtlar sağlamak amacıyla yapılmaktadır.

Analiz sonuçları ve bundan kaynaklanan faaliyetler, kaydedilmekte ve uygun şekilde üst yönetim incelemesine bir girdi olarak bildirilmektedir. Bu sonuçlar, aynı zamanda gıda güvenliği yönetim sistemini güncellemek için de kullanılmaktadır.

#### **İlgili Dokümanlar:**

**Veri Analizi Talimatı**

**TL-YNT-01**

#### **8.5. İyileştirme**

##### **8.5.1. Sürekli İyileştirme**

<b>HAZIRLAYAN KALİTE YÖNETİM TEMSİLCİSİ</b>	<b>ONAYLAYAN GENEL MÜDÜR</b>

	<b>ISO 22000 Kalite El Kitabı</b>	<b>DOK. NO</b>	<b>:ENTEK-00</b>
		<b>REV. NO</b>	<b>:00</b>
		<b>SAYFA NO</b>	<b>:43 / 44</b>
		<b>YAYIN TAR.</b>	<b>:</b>
		<b>REV. TAR.</b>	<b>:</b>

Kuruluşumuz Kalite, çevre, işçi sağlığı ve güvenliği ve Kalite Politikasını, ölçülebilir hedeflerini, tetkik sonuçlarını, verilerin analizini, düzeltici ve önleyici faaliyetleri ve yönetimin gözden geçirmesi yolu ile Entegre Yönetim Sisteminin etkinliğini sürekli iyileştirmektedir.

Entegre Yönetim Sisteminin olumsuz etkilenmesi muhtemel durumların tespit edilmesi ve bu durumlar için yürütülecek düzeltici ve önleyici faaliyetler ile ilgili bilgiler Düzeltici ve Önleyici Faaliyetler Prosedüründe (PR-KAL-06) verilmektedir.

### **8.5.2. Düzeltici Faaliyetler (7.10.2 GGYS)**

Kuruluşumuz, ürün kalite seviyemizi ve entegre yönetim sistemi faaliyetlerimizi etkileyen, çevreye zarar verecek, iş sağlığı ve güvenliğine ve yasal mevzuatlara ters düşecek, müşteri memnuniyetsizliğini oluşturacak herhangi bir problem ya da uygunsuzluk çıkması durumunda, tekrarlanmalarını önlemek ve problemi ortadan kaldıracak planlı olarak düzeltici faaliyet çalışmaları yapılmaktadır.

Genel olarak düzeltici faaliyet çalışmasına başlama sebepleri :

- ✓ İşletme faaliyetlerinde devamlılık arz eden bir probleminin baş göstermesi
- ✓ Hata oranında ani ve önemli artış
- ✓ İSG-Ç ile ilgili olarak oluşan kazalar, vakalar, uygunsuzluklar
- ✓ Verimlilikte, kapasitede önemli bir düşüş
- ✓ Çevre Sağlığı ve Güvenliği ile ilgili uygunsuzluk
- ✓ Kaliteyi ya da verimliliği etkileyecek herhangi bir çalışmanın aksaması
- ✓ Müşteriden düzeltici faaliyet çalışması talebi gelmesi,
- ✓ Entegre Yönetim Sistemi iyileştirme önerileri doğrultusunda
- ✓ Her hangi bir Entegre Yönetim Sistemi proseslerinde yaşanan olumsuzluk, uygulama eksikliği veya uygulamanın etkin olmaması
- ✓ İç - Dış denetlemeler sırasında görülen problemler
- ✓ Tedarikçilerden kaynaklanan problemler
- ✓ İş sağlığı ve Güvenliği ile ilgili uygunsuzluk tespit edildiğinde

Düzeltilici faaliyet çalışması her hangi bir personel tarafından başlatılabilir. Düzeltici faaliyet çalışmaları aşağıdaki akışta gerçekleştirilmektedir :

- ✓ Düzeltici faaliyet talebi yapan kişi tarafından uygunsuzluğun tanımı, etkileri ve varsa önerilen çalışma belirtilir,

<b>HAZIRLAYAN KALİTE YÖNETİM TEMSİLCİSİ</b>	<b>ONAYLAYAN GENEL MÜDÜR</b>

	<b>ISO 22000 Kalite El Kitabı</b>	<b>DOK. NO</b>	<b>:ENTEK-00</b>
		<b>REV. NO</b>	<b>:00</b>
		<b>SAYFA NO</b>	<b>:44 / 44</b>
		<b>YAYIN TAR.</b>	<b>:</b>
		<b>REV. TAR.</b>	<b>:</b>

- ✓ Düzeltici Önleyici faaliyet takip formuna kayıt edilir,
- ✓ Uygunsuzluğu giderecek birim yada kişi(ler) tarafından, düzeltici faaliyet talebini incelenerek, uygunsuzluğun sebebini, alınacak acil önlemleri, tekrarlamayı önlemek için alınacak önleyici faaliyetleri belirlenir, Uygunsuzluğun düzeltilmesi ve önleyici faaliyetlerin bitirilme tarihleri belirtilir
- ✓ Düzeltici faaliyet talebi yapan kişi tarafından alınan acil önlem ve yapılacak önleyici faaliyet incelenerek onaylanır,
- ✓ Düzeltici Önleyici faaliyet takip çizelgesine faaliyetlerin sonuçlanması, öngörülen tarihler kayıt edilir,
- ✓ Önleyici faaliyetler gerçekleştirilir.
- ✓ Faaliyet bitiminde, düzeltici faaliyet talebi yapan kişi tarafından sonuçlar incelenir ve onaylanır ve düzeltici faaliyet takip çizelgesine sonuç ve sonuçlanma tarihi kayıt edilir,
- ✓ Tüm düzeltici faaliyetler yönetimin gözden geçirme toplantılarında değerlendirilir.

Yapılan tüm düzeltici faaliyet taleplerinin incelenmesi, kayıt edilmesi ve önleyici faaliyetlerin başlatılması, yönetimin gözden geçirme toplantılarında değerlendirilmesi mümkün olmaktadır.

Tüm Detaylar Düzeltici ve Önleyici Faaliyet Prosedüründe (PR-KAL-6) açıklanmıştır.

### 8.5.3. Önleyici Faaliyet

Kuruluşumuz, oluşmasını önlemek amacıyla potansiyel uygunsuzlukların sebeplerini gidermek için tedbirler alır. Önleyici faaliyetler, potansiyel uygunsuzlukların etkilerine uygun olması sağlanır.

Dokümanede edilmiş bir prosedür;

- Potansiyel uygunsuzlukların ve bunların nedenlerinin belirlenmesi,
- Uygunsuzlukların tekrarını önlemek için gerekli tedbirlerin değerlendirilmesi,
- Gerekli faaliyetlerin belirlenmesi ve uygulanması,
- Alınan tedbirlerin sonuçlarının kayıtları,
- Alınan tedbirlerin yeniden gözden geçirilmesi için,

Şartları tanımlamak üzere oluşturulmuştur.

#### İlgili Dokümanlar:

**Düzeltici ve Önleyici Faaliyetler Prosedürü**

**PR-KAL-06**

<b>HAZIRLAYAN KALİTE YÖNETİM TEMSİLCİSİ</b>	<b>ONAYLAYAN GENEL MÜDÜR</b>