

BY FARKET

**BY FARKET ET GIDA ÜRÜNLERİ SAN VE
TİC.LTD. ŞTİ**

GIDA GÜVENLİK EL KİTABI

DOKÜMAN NO : GGEK

REVİZYON NO : 00

YAYIN TARİHİ: 25.07.2024

BY FARKET	GIDA GÜVENLİĞİ EL KİTABI	DOKÜMAN NO : GGEK
		REVİZYON : 00
		SAYFA : 1 / 5
		YAYIN TARİHİ : 25.07.2024

KONU	STANDART NO	SAYFA
KAPAK SAYFASI	-	-
İÇİNDEKİLER	0	1
KALİTE EL KİTABI REVİZYON LİSTESİ	0	2
ÖNSÖZ	0	3
ŞİRKET PROFİLİ	0	3-4
ÖN GEREKSİNİMLER	0	5
KAPSAM	0	5-6
TERİMLER VE TARİFLER		
KALİTE YÖNETİM SİSTEMİ	4	7
*Genel	4.1	7
*Dökümantasyon Şartları	4.2	8
*Genel	4.2.1	8
*Kalite El Kitabı	4.2.2	8
*Dokümanların Kontrolü	4.2.3	9
*Kayıtların Kontrolü	4.2.4	9
YÖNETİMİN SORUMLULUĞU	5	10
*Yönetimin Taahhüdü	5.1	10
*Müşteri Odaklılık	5.2	10
*Kalite Politikamız	5.3	10
*Planlama	5.4	11
*Kalite Hedefleri	5.4.1	11
*Kalite ve Gıda Güvenliği Yönetim Sisteminin Planlanması	5.4.2	11
*Sorumluluk, Yetki ve İletişim	5.5	12
*Sorumluluk ve Yetki	5.5.1	12
*Yönetim Temsilcisi	5.5.2	12
*İç İletişim	5.5.3	13
*Yönetimin Gözden Geçirilmesi	5.6	14
*Genel	5.6.1	14
*Gözden Geçirme Girdisi	5.6.2	14
*Gözden Geçirme Çıktısı	5.6.3	14
KAYNAKLARIN YÖNETİMİ	6	15
*Kaynakların Sağlanması	6.1	15
*İnsan Kaynakları	6.2	15
*Genel	6.2.1	15
*Yeterlilik, Farkında Olma, (Bilinç) ve Eğitim	6.2.2	15
*Altyapı ve Çalışma Ortamı	6.3/6.4	16
ÜRÜN GERÇEKLEŞTİRME	7	17
*Ürün Gerçekleştirmenin Planlanması	7.1	17
*Müşteri İle İlişkili Prosesler	7.2	18
*Ürüne Bağlı Şartların Belirlenmesi	7.2.1	18
*Ürüne Bağlı Şartların Gözden Geçirilmesi	7.2.2	18
*Müşteri İletişim	7.2.3	19,20

HAZIRLAYAN: Yönetim Temsilcisi	ONAYLAYAN: Genel Müdür
---------------------------------------	-------------------------------

BY FARKET	GIDA GÜVENLİĞİ EL KİTABI	DOKÜMAN NO : GGEK
		REVİZYON : 00
		SAYFA : 2 / 5
		YAYIN TARİHİ : 25.07.2024

*Tasarım	7.3	21
*Satınalma	7.4	22
*Satınalma Prosesi	7.4.1	22,23
*Satınalma Bilgisi	7.4.2	24
*Satınalınan Ürünün Doğrulaması	7.4.3	24
*Üretim ve Hizmet Sağlaması	7.5	25
*Üretim ve Hizmet Sağlanmasının Kontrolü	7.5.1	25
*Üretim ve Hiz. Sağlanması İçin Proseslerin G.	7.5.2	25
*Tanımlama ve İzlenebilirlik	7.5.3	26
*Müşteri Malı	7.5.4	27
*Ürünün Korunması	7.5.5	28
*İzleme ve Ölçme Cihazlarının Kontrolü	7.6	29
ÖLÇME ANALİZ İYİLEŞTİRME	8	30
*Genel	8.1	30
*İzleme ve Ölçme	8.2	30
*Müşteri Memnuniyeti	8.2.1	30
*İç Tetkik	8.2.2	31
*Proseslerin İzlenmesi Ölçülmesi	8.2.3	32
*Ürünün İzlenmesi ve Ölçülmesi	8.2.4	32
*Uygun Olmayan Ürünün Kontrolü	8.3	33
*Veri Analizi	8.4	34,35
*İyileştirme	8.5	36
*Sürekli İyileştirme	8.5.1	36
*Düzeltilici ve Önleyici Faaliyet	8.5.2/8.5.3	37

REVİZYON LİSTESİ

SIRA NO	SAYFA NO	AÇIKLAMA	TARİH	REV. NO	YAPAN

HAZIRLAYAN: Yönetim Temsilcisi	ONAYLAYAN: Genel Müdür
	BY FARKET GIDA SANAYİ VE TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ Esenler Mah. Kerkük Cad. Gözde Apt. No:11/C Pendik / İSTANBUL Pendik V.D.: 3850753519

BY FARKET	GIDA GÜVENLİĞİ EL KİTABI	DOKÜMAN NO : GGEK
		REVİZYON : 00
		SAYFA : 3 / 5
		YAYIN TARİHİ : 25.07.2024

ÖNSÖZ

Bu el kitabı , Firmamızın Kalite ve Gıda Güvenliği planı, programı ve hedeflerini ortaya koyar. Hizmet, Yönetim ve Pazar yapısının sürekli değişim gösterdiği günümüzde, Firmamız Kaliteyi ve Gıda Güvenliğini sağlamayı yaşam tarzı olarak benimsemek, müşteriye tatmin etmek, dürüst ve prensipli kararlarla maksimum kalitede hizmet sunmayı kendisine amaç edinmiştir.

Tarım ve Orman Bakanlığı kanun ve yönetmelikleri ile Kalite yönetimi Sistemi ve Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi ilkelerine paralel olarak, Firmamızın ISO 22000:2018 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemine göre faaliyetlerini düzenlemiştir.

Firmamız hizmet verdiği ve ürün sunduğu müşterilerinin, taleplerinin iyi tespit edilmesi ve firmamızın çalışma yöntemi ile gelişen teknolojiyi takip ederek, müşterilerinin memnuniyetini en iyi ve hızlı şekilde karşılamaktadır.

ŞİRKET PROFİLİ

BY FARKET ET GIDA ÜRÜNLERİ SAN VE TİC.LTD. ŞTİ. Kırmızı et Parçalama, Kıyma, Hazırlanmış Et Karışımları (Köfte, Hamburger köfte, Soslu et, Döner) Üretimi ve Satışı konusunda kaliteden ödün vermeden hizmet vermeyi bir ilke haline getirmiştir. Bu yolculuğumuz 2024 yılında aynı hassasiyetle devam etti.

Sürekli gelişip büyümeyi ilke edinmekteyiz.Kalitemizi, asla bozmadan bir firmadır.Her zaman kaliteden ödün vermemek ve müşteri kaybetmemek en önemli hedefimiz olmuştur..Sağlam adımlar atıp varolmanın ;daha kalıcı sonuçlar doğuracağı bilincindeyiz.

Hedefimiz ' Kayıtsız Şartsız Müşteri Memnuniyetini sağlamaktır.

BY FARKET ET GIDA ÜRÜNLERİ SAN VE TİC.LTD. ŞTİ bünyesinde aynı kalitede, istenilen zamanda ve mümkün olan en düşük fiyatla müşteriye ürün sunmakla mümkündür.

BY FARKET ET GIDA ÜRÜNLERİ SAN VE TİC.LTD. ŞTİ. olarak bunları sağlayabilmemiz için ISO 22000:2018 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemini araç görmekteyiz.Şirket üst yönetimi ile birlikte tüm bölümlerin ana hedefi kalite yönetim sistemini işletmek ve “ toplam kalite için ilk adım” olarak belirlenmiştir.

HAZIRLAYAN: Yönetim Temsilcisi	ONAYLAYAN: Genel Müdür BY FARKET GIDA SARAY VE TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ Esenler Mah. Kerkük Cad. Gözde Apt. No:11/C Pendik / İSTANBUL Pendik V.D.: 3850753519
---------------------------------------	---

BY FARKET	GIDA GÜVENLİĞİ EL KİTABI	DOKÜMAN NO : GGEK
		REVİZYON : 00
		SAYFA : 4 / 5
		YAYIN TARİHİ : 25.07.2024

ŞİRKETİN ÜNVANI	BY FARKET ET GIDA SANAYİ VE TİCARET LTD. ŞTİ.
ŞİRKET SAHİBİ	EFE ÖZTÜRK
ŞİRKET ADRESİ	Esenler Mah. Kerkük Cad. No: 11 / C Pendik - İSTANBUL
TEL	90 216 370 69 69
SORUMLU YÖNETİCİ	BERHMAN ÖZDEMİR

KAPSAM

Firma kapsamımız :

Kırmızı et Parçalama, Kıyma, Hazırlanmış Et Karışımları (Köfte, Hamburger köfte, Soslu et, Döner) Üretimi ve Satışı

KAPSAM DIŞI MADDELER

7.3 TASARIM VE GELİŞTİRME

BY FARKET ET GIDA ÜRÜNLERİ SAN VE TİC.LTD. ŞTİ. bünyesinde ürünlerimiz için daha önceden belirlenmiş ve dokümante edilmiş üretim metotları ve girdi ürünler kullanıldığından dolayı, tasarım veya geliştirme faaliyetleri uygulanmamaktadır. Bu nedenle bu madde kapsam dışı bırakılmıştır.

7.5.2 ÜRETİM VE HİZMET SAĞLANMASI İÇİN PROSESLERİN GEÇERLİLİĞİ

Firmada elde edilen ürünler izleme ve ölçme ile doğrulanmaktadır. Bu nedenle Üretim ve Hizmet Sağlanması İçin Proseslerin Geçerliliği kapsam dışıdır.

7.5.4 MÜŞTERİ MÜLKİYETİ

BY FARKET ET GIDA ÜRÜNLERİ SAN VE TİC.LTD. ŞTİ. bünyesinde müşteriye ait bilgi belge ve hammadde kullanılmamakta olup kapsam dışı bırakılmıştır.

HAZIRLAYAN: Yönetim Temsilcisi	ONAYLAYAN: Genel Müdür
--------------------------------	------------------------

BY FARKET	GIDA GÜVENLİĞİ EL KİTABI	DOKÜMAN NO : GGEK
		REVİZYON : 00
		SAYFA : 5 / 5
		YAYIN TARİHİ : 25.07.2024

İLGİLİ MEVZUATLAR – ÖN GEREKSİNİMLER

VETERİNER HİZMETLERİ, BİTKİ SAĞLIĞI, GIDA VE YEM KANUNU
GIDA HİJYENİ YÖNETMELİĞİ
GIDA İŞLETMELERİNİN KAYIT VE ONAY İŞLEMLERİNE DAİR YÖNETMELİK
TÜRK GIDA KODEKSİ ET, HAZIRLANMIŞ ET KARIŞIMLARI VE ET ÜRÜNLERİ
TÜRK GIDA KODEKSİ MİKROBİYOLOJİK KRİTERLER YÖNETMELİĞİ
GIDA ve YEMİN RESMİ KONTROLLERİ DAİR YÖNETMELİK
TÜRK GIDA KODEKSİ GIDA KATKI MADDELERİ YÖNETMELİĞİ
TÜRK GIDA KODEKSİ GIDA ETİKETLEME VE TÜKETİCİLERİ BİLGİLENDİRME
YÖNETMELİĞİ
TÜRK GIDA KODEKSİ GIDA VE TÜKETİCİLERİN BİLGİLENDİRME YÖNETMELİĞİ
HAKKINDA KILAVUZ
TÜRK GIDA KODEKSİ PESTİSİTLERİN MAKSİMUM KALINTI LİMİTLERİ YÖNETMELİĞİ
TÜRK GIDA KODEKSİ BUŞANLAR YÖNETMELİĞİ

HAZIRLAYAN:Yönetim Temsilcisi

ONAYLAYAN:Genel Müdür

BY FARKET GIDA
SANAYİ VE TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ
Esenler Mah. Kerkük Cad. Gözde Apt.
No:11/G Pendik / İSTANBUL
Pendik V.D.: 3850753519

BY FARKET	GIDA GÜVENLİĞİ EL KİTABI	DOKÜMAN NO : GGEK
		REVİZYON : 00
		SAYFA : 1 / 2
		YAYIN TARİHİ : 25.07.2024

TERİMLER VE TARİFLER

1.Gıda Güvenliği: Amacına uygun olarak hazırlandığı ve/veya yendiği zaman gıdanın tüketiciye zarar vermemesi kavramı.

2.Gıda Zinciri: Bir gıda ve onun bileşenlerinin, ilk üretimden tüketime dek üretim, işlenme, dağıtım, depolama ve taşınmasında yer alan aşamalar ve operasyonlar dizisi

3.Gıda Güvenliği Tehlikesi: Gıdanın kendisi ya da gıdada bulunan biyolojik, kimyasal veya fiziksel etmenler vasıtasıyla olumsuz sağlık etkisine yol açma potansiyeli.

4.Gıda Güvenliği Politikası: Bir kuruluşun, üst yönetimi tarafından resmi olarak ifade edildiği şekliyle gıda güvenliğine ilişkin ayrıntılı niyetleri ve istikameti.

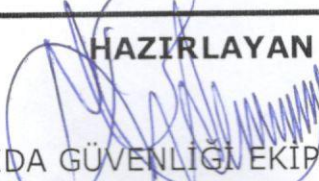
5.Son Ürün: Kuruluş tarafından daha ileri bir işleme veya dönüşüme tabi tutulmayacak ürün.

6.Akış Şeması: Adımların sıralama ve etkileşimlerinin şematik ve sistematik sunumu.

7.Kontrol Önlemleri: Bir gıda güvenlik tehlikesini önlemek veya ortadan kaldırmak ya da kabul edilebilir bir seviyeye indirmek için kullanılabilecek (gıda güvenliği) eylemi veya faaliyeti.

8.ÖGP(Ön Gereksinim Programı): <Gıda güvenliği>Gıda zinciri boyunca gerekli hijyenik ortamı sağlayarak uygun bir üretim yapmak, son ürünün güvenli bir şekilde hazırlanmasını sağlamak ve insan tüketimi için güvenli gıdalar sunmak için temel koşullar ve faaliyetler.

9.Operasyonel ÖGP(Operasyonel Ön Gereksinim Programları): Olası gıda güvenlik tehlikelerini ve/veya üründe yada proses ortamında gıda güvenliği tehlikelerinin kontaminasyonu veya çoğalmasını kontrol altına

HAZIRLAYAN  GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	ONAY BY FARK ET GIDA SARAYI VE TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ Esenler Mah. Kerkük Cad. Gözde Apt. No:11/1 Pendik/İSTANBUL Tic. Sic. No: 3630758319 GENEL MÜDÜR
--	--

BY FARKET	GIDA GÜVENLİĞİ EL KİTABI	DOKÜMAN NO : GGEK
		REVİZYON : 00
		SAYFA : 2 / 2
		YAYIN TARİHİ : 25.07.2024

almak için zorunlu olduğu tehlike analizleriyle tanımlanan ön gereksinim programı.

10.Kritik Kontrol Noktası: Gıda güvenliği tehlikesinin önlendiği veya elimine edildiği yada kabul edilebilir düzeye indirilebildiği, kontrol edilebilen aşama.

11.Kritik Sınır: Kabul edilebilirliği kabul edilemezlikten ayıran kriter.

12.İzleme: Kontrol önlemlerinin amaçlanan şekilde işleyip işlemediğini değerlendirmek için planlanmış bir gözlemler veya ölçümler dizisi yürütmek.

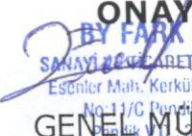
13.Düzeltilme: Tespit edilen uygunsuz durumu elimine etmek için yapılan hareket.

14.Düzeltilici Faaliyet: Tespit edilmiş bir uygunsuzluk veya başka arzu edilmeyen durumun sebebini ortadan kaldırma eylemi.

15.Geçerli Kılma: HACCP planı ve Operasyonel ön gereksinim programı tarafından yönetilen kontrol önlemleriyle elde edilen verilerin etkinlik düzeyinin belirlenmesi

16.Doğrulama: Objektif kanıtların temini yoluyla, belirlenmiş olan gereklerin yerine getirildiğinin teyidi.

17.Güncelleme: Uygulamanın en son verilerle hemen ve/veya planlı olarak gözden geçirilmesi.

 HAZIRLAYAN GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	 ONAY BY FARK ET GIDA SANAYİ VE TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ Esenler Mah. Kerkük Cad. Gözde Apt. No:11/C Pendik / İSTANBUL Tic. Sic. No: 285095 GENEL MÜDÜR
---	---

BY FARKET	GIDA GÜVENLİĞİ EL KİTABI	DOKÜMAN NO : GGEK
		REVİZYON : 00
		SAYFA : 1 / 3
		YAYIN TARİHİ : 25.07.2024

4. GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ

4.1 GENEL ŞARTLAR

BY FARKET ET GIDA ÜRÜNLERİ SAN VE TİC.LTD. ŞTİ. , etkin bir gıda güvenliği yönetim sistemi kurmuş, belgelerini oluşturmuş, uygulamaya koymakta ve bu sistemi korumaktadır ve gerektiği zaman, onu Uluslararası Standartların gereklilikleriyle güncelleştirmektedir.

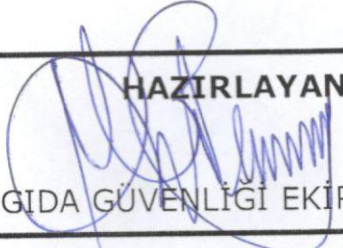
BY FARKET ET GIDA ÜRÜNLERİ SAN VE TİC.LTD. ŞTİ., gıda güvenliği yönetim sisteminin kapsamını tanımlamaktadır. Kapsam, gıda güvenliği yönetim sistemi tarafından belirtilen ürünleri veya ürün kategorilerini, prosesleri ve üretim yerlerini belirlemektedir.

BY FARKET ET GIDA ÜRÜNLERİ SAN VE TİC.LTD. ŞTİ., Sistemin kapsamı içindeki ürünlerle ilgili olarak makul bir şekilde olması beklenebilen gıda güvenliği tehlikelerinin, organizasyonun ürünlerinin, tüketiciye dolaylı veya dolaysız olarak zarar vermeyecek şekilde tanınmasını, değerlendirilmesini ve kontrol edilmesini sağlamaktadır;

Ürünleriyle bağlantılı olan gıda zinciriyle ilgili tüm güvenlik konularında uygun bilgileri iletmektedir;

Tüm organizasyonu kapsayacak şekilde, gıda güvenliği yönetim sisteminin gelişmesi, uygulamaya konulması ve güncelleştirilmesi ile ilgili bilgileri iletmektedir;

Sistemin organizasyonun eylemlerini yansıtmaları ve kontrole tabi gıda güvenliği tehlikeleri ile ilgili en son bilgilerin alınmasını sağlamak amacıyla, gerektiği zaman, gıda güvenliği yönetim sistemini periyodik olarak değerlendirmekte ve güncelleştirmektedir.

 HAZIRLAYAN GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	 ONAY BY FARK ET GIDA SARAYÖL YİĞİT LİMİTED ŞİRKETİ Esenler Mah. Kerkik Cad. Gözde Apt. GENEL MÜDÜR Pendik V.D.: 3850/53519
---	---

BY FARKET	GIDA GÜVENLİĞİ EL KİTABI	DOKÜMAN NO : GGEK
		REVİZYON : 00
		SAYFA : 2 / 3
		YAYIN TARİHİ : 25.07.2024

BY FARKET ET GIDA ÜRÜNLERİ SAN VE TİC.LTD. ŞTİ.'de nihai (son) ürünün uygunluğunu etkileyen herhangi bir prosesi dış kaynaktan sağlamamakta olup, almayı tercih etmesi halinde; organizasyon bu tür proseslerin tam kontrolünü sağlayacak ve bu tür dış kaynaklı proseslerin kontrolü, gıda güvenliği yönetim sistemi içinde tanımlanacak ve belgeleri düzenlenecektir.

Firma kapsamımız "Kırmızı et parçalama, kıyma, hazırlanmış kırmızı et karışımları (köfte, hamburger köfte, soslu et, döner) Üretim ve Satışı " dir.

4.2 DOKÜMANTASYON ŞARTLARI

4.2.1 GENEL

Gıda güvenliği yönetim sistemi dokümantasyonu, Gıda güvenliği yönetim politikasının belgelere geçirilmiş ifadelerini ve ilgili amaçlarını (bakınız, 5.2); Uluslararası standartlar tarafından istenen belgelere geçirilmiş prosedürleri ve kayıtları ve; Gıda güvenliği yönetim sisteminin etkin bir şekilde geliştirilmesi, uygulamaya konulması ve güncelleştirilmesini güvenceye almak amacıyla, organizasyon tarafından ihtiyaç duyulan belgeleri bünyesinde barındırmaktadır.

4.2.2 DOKÜMANLARIN KONTROLÜ

Gıda güvenliği yönetim sistemi tarafından gerek duyulan belgeler kontrol edilmektedir. Kayıtlar özel tipte bir belge olup, 4.2.3'de verilen gerekliliklere göre kontrol edilmektedir.

Kontroller, teklif edilen tüm değişikliklerin, onların gıda güvenliği üzerindeki sonuçlarını ve gıda güvenliği yönetim sistemi üzerindeki etkilerini belirlemek amacıyla, uygulamaya konulmadan önce gözden geçirildiğini güvenceye almaktadır.

 HAZIRLAYAN GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	 ONAY BY FARK ET GIDA SANAYİ VE TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ Esenler Mah. Kırkık Cad. Gözde Apt. GENEL MÜDÜR Fonok V.D.: 3850/33519
---	--

BY FARKET	GIDA GÜVENLİĞİ EL KİTABI	DOKÜMAN NO : GGEK
		REVİZYON : 00
		SAYFA : 3 / 3
		YAYIN TARİHİ : 25.07.2024

Gerekli kontrolleri tanımlamak amacıyla, Yayımından önce uygunluk yönünden belgeleri onaylamak; Gerektiğinde belgeleri gözden geçirmek ve güncelleştirmek ve belgeleri tekrar onaylamak; Belgelerin değişikliklerinin ve güncel revizyon durumlarının gösterilmesini sağlamak; Uygulanabilir belgelerin konuyla ilgili versiyonlarının kullanım noktalarında hazır bulunmasını sağlamak; Belgelerin okunaklı ve kolaylıkla tanınabilir kalmasını sağlamak; Konuyla ilgili dış kaynaklı belgelerin tanınmasını ve onların dağıtımının kontrol edilmesini sağlamak ve; Miadı dolmuş belgelerin istenmeden (kasıtsız) kullanımını engellemek ve eğer herhangi bir amaçla o şekilde tutulacaklarsa uygun bir şekilde tanınmalarını sağlamak İçin Dokümante Edilmiş Bilginin Kontrolü Prosedürü, PR.01 oluşturulmuştur.

İlgili Doküman

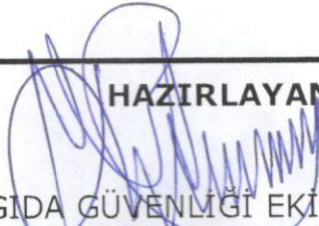
PR 4.2 - 01 Dokümante Edilmiş Bilginin Kontrolü Prosedürü

4.2.3 KAYITLARIN KONTROLÜ

Gerekliliklere uyulduğuna ilişkin kanıtlar ve gıda güvenliği yönetim sisteminin etkin çalıştığına ilişkin kanıtlar sağlamak amacıyla, kayıtlar oluşturulmakta ve bu kayıtlar korunmaktadır. Kayıtlar, okunaklı, kolaylıkla tanınabilir ve yeniden ulaşılabilir (düzeltmeler yapılabilir) durumdadır. Kayıtların tanınması, depolanması, korunması, yeniden ulaşılabilirliği ve yerleştirilmesi için gerekli kontrolleri tanımlamak amacıyla, Dokümante Edilmiş Bilginin Kontrolü Prosedürü, PR 4.2 - oluşturulmuştur.

İlgili Doküman

PR 4.2 - 01 Dokümante Edilmiş Bilginin Kontrolü Prosedürü

 HAZIRLAYAN GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	 ONAY BY FARK ET GIDA SARAYI VE TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ Esenler Mah. Kerkük Cad. Gözde Apt. No: 11/C Beşiktaş / İSTANBUL Tic. Sic. No: 3050/30519 GENEL MÜDÜR
--	---

BY FARKET	GIDA GÜVENLİĞİ EL KİTABI	DOKÜMAN NO : GGEK
		REVİZYON : 00
		SAYFA : 1 / 7
		YAYIN TARİHİ : 25.07.2024

5. YÖNETİM SORUMLULUĞU

5.1 YÖNETİMİN TAAHHÜDÜ

Üst yönetim, gıda güvenliği yönetim sisteminin geliştirilmesi ve uygulamaya konulmasına yönelik taahhüdüyle ilgili kanıtları sağlamakta ve onun etkinliklerini, Gıda güvenliğinin organizasyonun işletme hedefleri tarafından desteklendiğini göstermek;

Bu uluslararası standartların gerekliliklerinin, değişmeyen ve düzenlenebilir tüm gerekliliklerin, bunun yanında gıda güvenliği ile ilgili olan müşteri ihtiyaçlarının yerine getirilmesinin önemini organizasyona iletme;

Gıda güvenliği politikası oluşturmak;

Yönetimin gözden geçirmelerini yapmak;

Kaynakların elde edilebilirliğini sağlamak suretiyle sürekli olarak iyileştirmektedir.

5.2 GIDA GÜVENLİĞİ POLİTİKASI

Üst yönetim, gıda güvenliği politikasını tanımlamış, dokümente etmiş ve iletmektedir.

Yönetim, gıda güvenliği politikasının; Organizasyonun gıda zinciri içindeki rolüne uygun olduğunu; Hem değişmeyen hem de düzenlenebilir gereklilikleri teyit ettiğini ve müşterinin ihtiyaçlarıyla karşılıklı olarak uyum içinde olduğunu;

Organizasyonun tüm düzeylerinde iletildiğini, uygulamaya konulduğunu ve sürdürüldüğünü; Sürekli uygunluk için düzenlemeler yapıldığını;

Uygun bir şekilde iletişimi yönlendirdiğini; Ölçülebilir hedeflerle desteklendiğini güvence altına almaktadır.

İlgili Doküman

DD 5.3 - 01 Kalite ve Gıda Güvenlik Politikası

5.3 GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİNİN PLANLAMASI

Yönetim

HAZIRLAYAN GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	ONAY BY FARK ET GIDA SARAY VE TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ Genel Mdr. Köknar Çelikkale Apt. No: 11/C, Pendik / İSTANBUL Pendik V.D.: 3850753519
--	---

BY FARKET	GIDA GÜVENLİĞİ EL KİTABI	DOKÜMAN NO : GGEK
		REVİZYON : 00
		SAYFA : 2 / 7
		YAYIN TARİHİ : 25.07.2024

Gıda güvenliği yönetim sistemi planlamasının, gıda güvenliğini destekleyen organizasyonun amaçlarını, bunun yanında 4.1'de verilen gereklilikleri yerine getirmek amacıyla yürütülmesini;

Gıda güvenliği yönetim sistemindeki değişiklikler planlandığı ve uygulamaya konulduğu zaman, gıda güvenliği yönetim sisteminin bütünlüğünün korunmasını sağlamaktadır.

İlgili Doküman

PR 5.6 - 01 Yönetimin Gözden Geçirme Prosedürü

5.4 SORUMLULUK VE YETKİ

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

Tüm personel, gıda güvenliği yönetim sistemi ile ilgili problemleri, belirlenmiş kişi veya kişilere bildirme sorumluluğundadır. Belirlenmiş kişinin, eylemleri başlatma ve kaydetmeye yönelik sorumlulukları ve yetkileri tanımlanmaktadır.

İlgili Doküman

DD 5.5 - 01 Organizasyon Şeması

OEK 01 - 13 Görev Talimatları

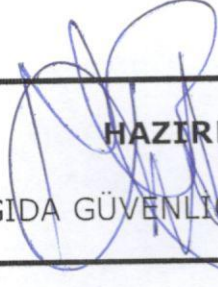
5.5 GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ

Üst yönetim, diğer sorumluluklarla ilgisi olmayan,

Gıda güvenliği ekibini yönetmek (bakınız,7.3.2) ve bu ekibin işini organize etmek;

Gıda güvenliği ekip üyeleriyle ilgili eğitim ve öğretimi sağlamak (bakınız, 6.2.1);

Gıda güvenliği yönetim sisteminin kurulmasını, uygulamaya konulmasını, korunmasını ve güncelleştirilmesini sağlamak ve;

 HAZIRLAYAN GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	 ONAY BY FARKET GIDA SANAYİ VE TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ Esentepe Mah. Kerkük Cad. Gözde Apt. No: 11 Kat: 11 D: 11 Pendik V.D.: 3850753519 GENEL MÜDÜR
--	---

BY FARKET	GIDA GÜVENLİĞİ EL KİTABI	DOKÜMAN NO : GGEK
		REVİZYON : 00
		SAYFA : 3 / 7
		YAYIN TARİHİ : 25.07.2024

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 çalışmalarda dahil edilmektedir. Gıda güvenliği yönetim sistemi dokümanları içerisinde HACCP ekip lideri olarak belirtilen personel Gıda Güvenliği Ekip Liderini tanımlamaktadır.

Gıda güvenliği Ekip Lideri Görev Talimatı

1. Kendisine bağlı müdürlüklerin Kalite Yönetim Sistemine uygun olarak çalışmasını sağlar.
2. Sorumluluğu altındaki müdürlükler tarafından yürütülen faaliyetleri yönlendirir, kendi aralarında koordinesini sağlar.
3. Bağlı müdürlüklerin faaliyetleri ile ilgili uzun, orta ve kısa vadeli plan ve programların hazırlanmasından yada hazırlatılmasından sorumludur.
4. Faaliyet alanı ile ilgili taslakları hazırlar, onaya sunar, onaylananların dağıtılmasını ve uygulanmasını sağlar.
5. Şirketin hedef , strateji ve politikalarının belirlenmesi konusunda öneriler oluşturmaktan bağlı faaliyetlerin denetlenmesinde ve gerekli bilgi akışının sağlanmasından sorumludur.
6. Yurt içinde ve yurt dışında konusu ile ilgili toplantılara katılır.
7. Bağlı müdürlüklerdeki personele hiyerarşik düzen içinde motive eder, çalışma istek ve heyecanı oluşturmaya çalışır, gerektiğinde disiplin kurallarını uygulatır.
8. Astlarına, gerekli gördüğü konularda yetkilerini devreder ve astlarının yetkilerini devrettirir yada astlar, sorumlulukları ile yetkilerini dengeler.
9. Konusu ile ilgili olarak şirketin resmi ve özel kuruluşlarla ilişkilerini yürütür.
10. İşletme içinde bulunan tehlikeleri belirlemek, sorgulamak ve CCP noktalarını, kritik limitleri belirlemek. Düzeltici faaliyet ve doğrulama prosedürlerini oluşturmak ve HACCP dokümanlarının hazırlanmasına yardım etmek.
11. HACCP ön koşul programını işletmeye uygulamak ve eksiklikleri gidermek ve varolan durumu iyileştirmek için faaliyetler başlatmak.
12. HACCP ve hijyen ile ilgili planlara ve gerek görülen eğitimleri gerçekleştirmek ve kayıtlarını tutmak.
13. YGG toplantısında HACCP sistemi ile ilgili verileri sunmak.
14. CCP ve GMP noktalarının takibini yapmak.
15. Günlük ve periyodik hijyen takiplerini gerçekleştirmek, kayıtlarını tutmak.

İlgili Doküman

TL 5.5 - 04 Gıda güvenliği Ekip Lideri Görev Talimatı

5.6 İLETİŞİM

HAZIRLAYAN GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	ONAY BY FARKET GIDA SANAYİ VE TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ Genel Müdür Pendik V.D.: 3850753519
--	---

BY FARKET	GIDA GÜVENLİĞİ EL KİTABI	DOKÜMAN NO : GGEK
		REVİZYON : 00
		SAYFA : 4 / 7
		YAYIN TARİHİ : 25.07.2024

5.6.1 DIŞ İLETİŞİM

Gıda güvenliği ile ilgili konulardaki yeterli bilginin tüm gıda zinciri içinde elde edilebilir olmasını sağlamak amacıyla, **BY FARKET ET GIDA ÜRÜNLERİ SAN VE TİC.LTD. ŞTİ..**,

Tedarikçilerle;

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;*

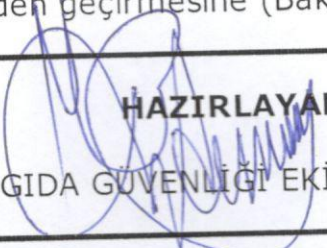
Değişmez ve düzenleyici otoritelerle;

Etkinlik veya gıda güvenliği 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 gıda güvenliği tehlikelerine uygulanır. İletişimlerin kayıtları korunmaktadır.

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

Gıda güvenliği ile ilgili olarak dışarıyla bilgi iletişimi sağlamak amacıyla, belirlenmiş personelin sorumluluğu ve yetkisi tanımlanmaktadır. Kalite Güvence Müdürü görev tanımında bu yetki ve sorumluluk tanımlanmıştır. Dış iletişim aracılığıyla elde edilen bilgiler, sistem güncellemeye (Bakınız, 8.5.2) ve yönetim gözden geçirmesine (Bakınız, 5.8.2) girdi olarak dahil edilmektedir.

 HAZIRLAYAN GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	 ONAY BY FARK ET GIDA SANAYİ VE TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ Esentepe Köyü Çiftlik Yolu Apt. No:11/G Pendik / İSTANBUL Pendik V.D.: 3850753519 GENEL MÜDÜR
--	--

BY FARKET	GIDA GÜVENLİĞİ EL KİTABI	DOKÜMAN NO : GGEK
		REVİZYON : 00
		SAYFA : 5 / 7
		YAYIN TARİHİ : 25.07.2024

İlgili Doküman

PL.5.5 – 01 İç ve Dış İletişim Planı

5.6.2 İÇ İLETİŞİM

BY FARKET ET GIDA ÜRÜNLERİ SAN VE TİC.LTD. ŞTİ. gıda güvenliği üzerinde etkisi olan konularda personelle iletişim kurmak için, etkin düzenlemeler oluşturmuş, uygulamaya koymuş ve korumaktadır.

Gıda güvenliği yönetim sisteminin etkinliğini korumak amacıyla, **BY FARKET ET GIDA ÜRÜNLERİ SAN VE TİC.LTD. ŞTİ.** , gıda güvenlik ekibine 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 ve kuşatıcı çevre;

Temizlik ve sağlık önlemleri programları;

Ambalajlama, depolama ve dağıtım sistemleri;

Personel kalifikasyon düzeyleri ve/veya sorumlulukların ve yetkilerin dağıtılması;

Değişmez ve düzenleyici gereklilikler;

Gıda güvenliği tehlikeleri ve kontrol ölçüleriyle ilgili bilgi,

Organizasyonun gözlemlediği müşteri, sektör ve diğer gereklilikler;

Dışarıyla ilgili taraflardan gelen konuyla ilgili soruşturmalar;

Ürünle ilgili gıda güvenliği tehlikelerini gösteren şikâyetler;

Gıda güvenliği üzerinde etkisi olan diğer koşullar.

Gıda güvenliği ekibi, bu bilginin gıda güvenliği yönetim sisteminin (Bakınız, 8.5.2) güncellenmesine dahil edildiğinden emin olmaktadır. Üst yönetim, konuyla ilgili

HAZIRLAYAN GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	ONAY BY FARKET ET GIDA SANKI VE TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ Etiler Mah. Keçiören İlçe Mh. Etiler Apt. No: 11/6 Pendik / İSTANBUL Pendik V.D.: 3850753519
---	---

BY FARKET	GIDA GÜVENLİĞİ EL KİTABI	DOKÜMAN NO : GGEK
		REVİZYON : 00
		SAYFA : 6 / 7
		YAYIN TARİHİ : 25.07.2024

bilgilerin, yönetimin gözden geçirmesine (Bakınız, 5.8.2) giriş olarak dahil edilmesini sağlamalıdır.

İlgili Doküman

PL.5.5 - 01 İç ve Dış İletişim Planı

5.7 ACİL DURUMLARA HAZIRLIK VE KARŞILIK VERME

Üst yönetim, gıda güvenliğini etkileyen ve gıda zincirindeki organizasyonun rolü ile ilgili olan potansiyel acil durumları ve kazaları yönetmek amacıyla Acil Durum Prosedürü , PL 6.4 – 01 oluşturulmuş, uygulamaya konulmuş ve korumaktadır.

İlgili Doküman

PR 6.4 – 01 Acil Durum Prosedürü

5.8 YÖNETİMİN GÖZDEN GEÇİRMESİ

5.8.1 GENEL

Üst yönetim, kendisinin sürekli uygunluğunu, yeterliliğini ve etkinliğini sağlamak amacıyla, organizasyonun gıda güvenliği yönetim sistemini planlı aralıklarla gözden geçirmektedir. Bu gözden geçirme, gıda güvenliği politikasını da içine alacak şekilde, gıda güvenliği yönetim sistemine yönelik iyileştirme fırsatlarının ve değişim ihtiyacının değerlendirilmesini içerir. Yönetim gözden geçirmelerinin kayıtları korunmaktadır(Bakınız, 4.2.3).

İlgili Doküman

PR 5.6 – 01 Yönetimin Gözden Geçirme Prosedürü

5.8.2 GÖZDEN GEÇİRME GİRDİSİ

Yönetim gözden geçirme girdileri aşağıdaki bilgilerle sınırlı olmayacak şekilde işin içine sokulmalıdır:

Eski yönetim gözden geçirmelerden itibaren izleme eylemleri;

Doğrulama eylemlerinin sonuçlarının analizi (Bakınız, 8.4.3);

Gıda güvenliğini etkileyebilen değişmekte olan koşullar (Bakınız, 5.6.2);

HAZIRLAYAN GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	ONAY BY FARKET GIDA SANAYİ VE TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ Genel Müdür No: 1176 Pendik / İSTANBUL Pendik V.D.: 3850753519
--	---

BY FARKET	GIDA GÜVENLİĞİ EL KİTABI	DOKÜMAN NO : GGEK
		REVİZYON : 00
		SAYFA : 7 / 7
		YAYIN TARİHİ : 25.07.2024

Acil durumlar, kazalar (Bakınız, 5.7) ve geri çekmeler (Bakınız, 7.10.4);
Sistem güncelleştirme eylemlerinin sonuçlarını gözden geçirme (Bakınız, 8.5.2);
Müşteri geri beslemesini (Bakınız, 5.6.1) de içine alacak şekilde, iletişim eylemlerinin gözden geçirilmesi ve,
Dış denetimler veya ayrıntılı incelemeler.
Geri çekme terimi geri almayı içine alır.
Verilerin, üst yönetimin, gıda güvenliği yönetim sisteminin belirtilmiş amaçlarına yönelik bilgilerle ilişki kurmasını sağlayacak şekilde sunulması sağlanmaktadır.(Yönetimin Sorumluluğu Prosedürü, PR.03).

İlgili Doküman

PR 5.6 01 Yönetimin Gözden Geçirme Prosedürü

5.8.3 GÖZDEN GEÇİRME ÇIKTISI

Yönetim gözden geçirmeden gelen çıktılar,
Gıda güvenliğinin güvenceye alınması(bakınız, 4.1);
Gıda güvenliği yönetim sisteminin etkinliğinin iyileştirilmesi (bakınız, 8.5);
Kaynak ihtiyaçları (bakınız, 6.1) ve;
Organizasyonun güvenlik politikasının ve ilgili amaçların revizyonları (bakınız, 5.2) ile ilişkili kararları ve eylemleri kapsamaktadır(Yönetimin Sorumluluğu Prosedürü).

İlgili Doküman

PR 5.6 - 01 Yönetimin Gözden Geçirme Prosedürü

 HAZIRLAYAN GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	 ONAY BY FARKET GIDA SANAT VE TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ Esenlik Mahallesi, Kızılkaya Sokak, Çarşı Apt. No:11/01 Kat:1 / 34390 Pendik V.D.: 3850753519 GENEL MÜDÜR
--	--

BY FARKET	GIDA GÜVENLİĞİ EL KİTABI	DOKÜMAN NO : GGEK
		REVİZYON : 00
		SAYFA : 1 / 2
		YAYIN TARİHİ : 25.07.2024

6.KAYNAK YÖNETİMİ

6.1 KAYNAKLARIN SAĞLANMASI

BY FARKET ET GIDA ÜRÜNLERİ SAN VE TİC.LTD. ŞTİ. ., gıda güvenliği yönetim sisteminin kurulması, bakımı ve güncelleştirilmesi için yeterli kaynakları sağlamaktadır.

İlgili Doküman

PR 5.6 – 01 Yönetimin Gözden Geçirme Prosedürü

6.2 İNSAN KAYNAKLARI

6.2.1 GENEL

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

Gıda güvenliği yönetim sisteminin 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.

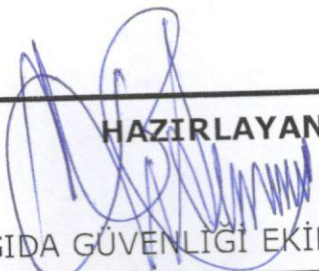
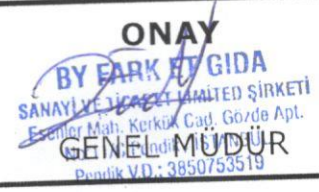
İlgili Doküman

PR 5.6 – 01 Yönetimin Gözden Geçirme Prosedürü

6.2.2 YETERLİLİK, BİLİNÇ VE EĞİTİM

BY FARKET ET GIDA ÜRÜNLERİ SAN VE TİC.LTD. ŞTİ., Eylemleri gıda güvenliği üzerinde etkisi olan personel için gerekli olan yetkinlikleri tanımlamaktadır;

Personelin gerekli yetkinliklere sahip olmasını sağlamak için eğitim sağlamakta veya diğer eylemleri yapmaktadır;

 HAZIRLAYAN GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	 ONAY BY FARKET ET GIDA SANAYİ VE TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ Esentepe Mah. Kerkük Cad. Gözde Apt. GENEL MÜDÜR Pendik V.D.: 3850753519
--	---

BY FARKET	GIDA GÜVENLİĞİ EL KİTABI	DOKÜMAN NO : GGEK
		REVİZYON : 00
		SAYFA : 2 / 2
		YAYIN TARİHİ : 25.07.2024

Gıda güvenliği yönetim sisteminin izlenmesinden, düzeltmelerinden veya düzeltici eylemlerinden sorumlu olan personelin eğitilmesini sağlamaktadır; Yürütmeyi ve a), b), ve c)'nin etkinliğini değerlendirmektedir; Personelin, bireysel eylemlerinin gıda güvenliğine katkı yapmadaki ilgisinin ve öneminin farkında olmasını sağlamaktadır; Etkin iletişimin (bakınız 5.6) gerekliliğinin, eylemleri gıda güvenliği üzerinde etkisi olan tüm personel tarafından anlaşılmasını sağlamaktadır ve; b) ve c) 'de tanımlanan eğitim ve eylemlerle ilgili uygun kayıtlar tutulmaktadır.

PR 6.2 – 01 Eğitim Prosedürü

İlgili Doküman

PR 6.2 – 01 Eğitim Prosedürü

6.3 ALT YAPI

BY FARKET ET GIDA ÜRÜNLERİ SAN VE TİC.LTD. ŞTİ., bu uluslararası standardın gerekliliklerini yerine getirmek için gerekli olan alt yapının kurulması ve korunması için kaynaklar sağlamaktadır.

İlgili Doküman

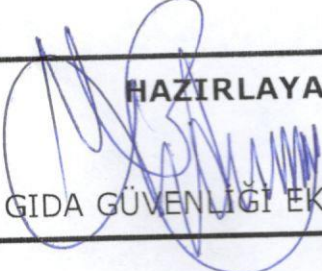
PL 6.3 – 01 Alt Yapı Planı

6.4 ÇALIŞMA ORTAMI

BY FARKET ET GIDA ÜRÜNLERİ SAN VE TİC.LTD. ŞTİ., bu uluslararası standardın gerekliliklerini yerine getirmek için gerekli olan iş ortamının oluşturulması, yönetimi ve korunması için kaynakları sağlamaktadır.

İlgili Doküman

PL 6.4 – 01 Bakım Planı

HAZIRLAYAN  GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	ONAY  BY FARKET GIDA SANAYİ VE TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ Esenler Mah. Kerecek Cad. Gözde Apt. No: 14/5 Beşiktaş / İSTANBUL GENEL MÜDÜR
---	--

BY FARKET	GIDA GÜVENLİĞİ EL KİTABI	DOKÜMAN NO : GGEK
		REVİZYON : 00
		SAYFA : 1 / 20
		YAYIN TARİHİ : 25.07.2024

7. GÜVENLİ ÜRÜN PLANLAMA VE GERÇEKLEŞTİRME

7.1 GENEL

BY FARKET ET GIDA ÜRÜNLERİ SAN VE TİC.LTD. ŞTİ., güvenli ürünlerin gerçekleştirilmesi için gerekli olan prosesleri planlamakta ve geliştirmektedir.

BY FARKET ET GIDA ÜRÜNLERİ SAN VE TİC.LTD. ŞTİ., planlı eylemlerin ve bu eylemlerdeki herhangi bir değişikliğin etkinliğini gerçekleştirmekte, çalıştırmakta ve güvenceye almaktadır. Bu PRP(Prerequisite programme)'leri, bunun yanında operasyonel (işlemsel) PRP' leri ve HACCP(Hazard Analysis of Critical Control Points) planını içine alır.

İlgili Doküman

PR 7.5 – 01 Gıda Güvenliği Prosedürü

7.2 ÖN GEREKSİNİM PROGRAMLARI(ÖGP)

7.2.1 BY FARKET ET GIDA ÜRÜNLERİ SAN VE TİC.LTD. ŞTİ., kontrol etmede yardımcı olmak amacıyla, Çalışma ortamı aracılığıyla ürüne gıda güvenliği zararı verilme ihtimalini; Ürünler arasındaki ters kirlenmeyi (cross contamination, çapraz bulaşma) de içine alacak şekilde, ürünlerin biyolojik, fiziksel ve kimyasal kirlenmesini ve; Ürün ve ürün işleme ortamında gıda güvenliği zararı seviyelerini oluşturmakta, yürürlüğe koymakta ve ÖGP'leri korumaktadır.

İlgili Doküman

PR 7.5 – 02 Ön Gereksinim Prosedürü

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,

HAZIRLAYAN  GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	ONAY BY FARK ET GIDA SANAYİ VE TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ Esenler Mah. Kırkık Cad. Gözde Apt. Nispetiye / Beşiktaş / İstanbul Tic. Sic. No: 369045 GENEL MÜDÜR
---	--

BY FARKET	GIDA GÜVENLİĞİ EL KİTABI	DOKÜMAN NO : GGEK
		REVİZYON : 00
		SAYFA : 2 / 20
		YAYIN TARİHİ : 25.07.2024

Ya genel olarak uygulanabilir programlar olarak, ya da özel bir ürüne veya operasyonla ilgili hatta uygulanabilir programlar şeklinde, tüm üretim sistemini kapsayacak şekilde yürürlüğe konulmaktadır,

Gıda güvenliği ekibi tarafından onaylanmaktadır.

BY FARKET ET GIDA ÜRÜNLERİ SAN VE TİC.LTD. ŞTİ., yukarıdakilerle ilişkili olan değişmeyen ve düzenleyici gereklilikleri tanıtmaktadır.

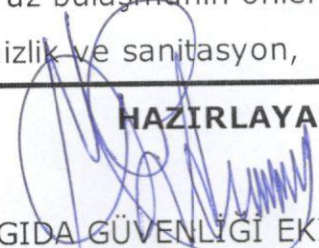
İlgili Doküman

PR 7.5 – 02 Ön Gereksinim Prosedürü

7.2.3 ÖGP'ler seçildiği ve/veya oluşturulduğu zaman, **BY FARKET ET GIDA ÜRÜNLERİ SAN VE TİC.LTD. ŞTİ.**, 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]

BY FARKET ET GIDA ÜRÜNLERİ SAN VE TİC.LTD. ŞTİ., bu programları oluşturduğu zaman aşağıdakileri dikkatli bir şekilde değerlendirmektedir:

Binaların ve ilgili yardımcı hizmetlerin inşa ve yerleşimi,
Çalışma ortamı ve sosyal tesislerde dâhil 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,
Satın alma 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,

HAZIRLAYAN  GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	ONAY BY FARK ET GIDA SANAYİ VE TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ Esenler Mah. Korkuk Cad. No:20 Apt. No: 11/C Pendik / İSTANBUL Tic. Sic. No.: 299000 GENEL MÜDÜR
--	--

BY FARKET	GIDA GÜVENLİĞİ EL KİTABI	DOKÜMAN NO : GGEK
		REVİZYON : 00
		SAYFA : 3 / 20
		YAYIN TARİHİ : 25.07.2024

Haşereyle mücadele,
Personel hijyeni,
Uygun olan diğer önlemler.

ÖGP'lerin onaylanması planlanmakta(Bakınız, 7.8) ve eğer gerekirse ÖGP'ler biraz değiştirilmekte(Bakınız, 7.7) ve modifikasyonlar -bu değişiklikler- muhafaza edilmektedir.

Dokümanlar, ÖGP'ler içinde bulunan eylemlerin nasıl yönetildiğini belirtmektedir. Ön gereksinim şartları soru listesiyle (LS-24) ön gereksinim şartlarının sağlandığı periyodik olarak kontrol edilmektedir.

İlgili Doküman

PR 7.5 – 02 Ön Gereksinim Prosedürü

7.3 TEHLİKE ANALİZLERİNİ GERÇEKLEŞTİRMENİN BİRİNCİL AŞAMALARI

7.3.1 GENEL

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

7.3.2 GIDA GÜVENLİĞİ EKİBİ

Bir gıda güvenliği ekibi atanmıştır.(Gıda Güvenliği Ekip Listesi, LS 5.5 – 01)

Gıda güvenliği ekibinin birçok 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 (Bakınız, 6.2.2).

HAZIRLAYAN  GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	ONAY BY FARK ET GIDA SANAYİ VE TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ Esenler Mah. Kerkük Cad. Gözde Apt. No:11/C Beşiktaş / İSTANBUL Tic. Sic. No: 3050163319 GENEL MÜDÜR
--	--

BY FARKET	GIDA GÜVENLİĞİ EL KİTABI	DOKÜMAN NO : GGEK
		REVİZYON : 00
		SAYFA : 4 / 20
		YAYIN TARİHİ : 25.07.2024

İlgili Doküman

PR 7.5 – 01 Gıda Güvenliği Prosedürü

7.3.3 ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

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 (Bakınız, 7.4) yapılmasının gerektiği sınıra kadar uygun şekilde dokümante edilmiştir (Standart Satınalma Spesifikasyonu HT 7.5 – 01 / 07)

Biyolojik, fiziksel ve kimyasal özellikler,

Katkıları ve işleme yardımcılarını da içerecek şekilde formüle edilmiş katkı maddelerinin bileşimi,

Köken,

Üretim yöntemi,

Ambalajlama ve dağıtım yöntemleri,

Depolama koşulları ve raf ömrü,

Kullanım ve/veya işlemeden önce hazırlık ve/veya elden geçirme,

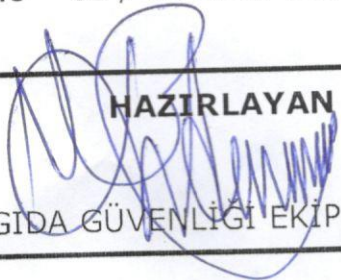
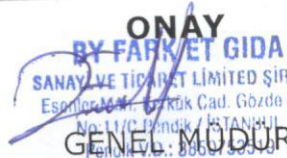
Gıda güvenliği ile ilişkili kabul kriterleri veya kullanım amaçlarına uygun olan satın alınan maddelerin veya katkı maddelerinin spesifikasyonları,

BY FARKET ET GIDA ÜRÜNLERİ SAN VE TİC.LTD. ŞTİ., yukarıdakilerle ilişkili olan değişmez ve düzenleyici gıda güvenliği gerekliliklerini tanımlamaktadır.

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

İlgili Doküman

UT 7.5 – 01 / 06 Ürün Tanımları

 HAZIRLAYAN GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	 ONAY BY FARKET GIDA SANAYİ VE TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ Esenler Mah. 67. Sok. Cad. Gözde Apt. No: 11/C Beşiktaş / İSTANBUL Tic. Sic. No: 286613/03070
--	--

BY FARKET	GIDA GÜVENLİĞİ EL KİTABI	DOKÜMAN NO : GGEK
		REVİZYON : 00
		SAYFA : 5 / 20
		YAYIN TARİHİ : 25.07.2024

7.3.3.2 SON ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

Son ürün özellikleri, tehlike analizinin yapılması için gerekli sınıra kadar aşağıdaki bilgileri içerecek şekilde, uygun olarak dokümante edilmiştir (Ürünlerin Tanımları, ÜT 7.5 - 01-06):

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,

Dağıtım yöntemi/yöntemleri.

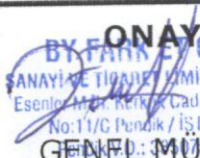
BY FARKET ET GIDA ÜRÜNLERİ SAN VE TİC.LTD. ŞTİ., yukarıdakilerle ilişkili olarak değişmeyen veya düzenleyici gıda güvenliği gerekliliklerini tanımlamıştır. Tanımlamalar, gerektiği zaman, 7.7'ye uygun şekilde, belli bir tarihe kadar tutulmaktadır.

İlgili Doküman

UT 7.5 - 01 - 06 Ürün Tanımları

7.3.4 TASARLANMIŞ KULLANIM

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 değerlendirilmiş ve tehlike analizinin yapılmasının gerektiği sınıra kadar dokümante edilmiştir. Tasarlanmış kullanımlar ürün tanımlarının içinde yer almaktadır.

 HAZIRLAYAN GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	 ONAY BY FARKET ET GIDA SANAYİ VE TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ Esenler Mah. Keçiçe Cad. Gözde Apt. No:11/C Pendik / İSTANBUL Tic. Sic. No: 270900 GENEL MÜDÜR
--	--

BY FARKET	GIDA GÜVENLİĞİ EL KİTABI	DOKÜMAN NO : GGEK
		REVİZYON : 00
		SAYFA : 6 / 20
		YAYIN TARİHİ : 25.07.2024

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.

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

İlgili Doküman

UT 7.5 01 – 06 Ürün Tanımları

7.3.5 AKIŞ ŞEMALARI, PROSES AŞAMALARI VE KONTROL ÖNLEMLERİ

7.3.5.1 AKIŞ DİYAGRAMLARI

Gıda güvenliği yönetim sisteminin 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(Üretim Akış Şemaları, Yerleşim Planları, PL 6.3 – 01).

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

Operasyondaki tüm adımların sırası ve etkileşimi,

Ham maddelerin, katkı maddelerinin ve ara ürünlerin akışa girdiği yerler,

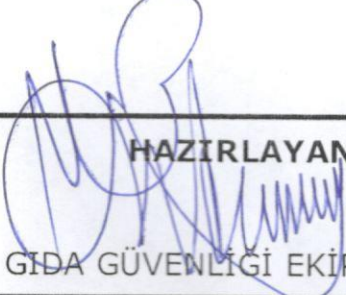
Yeniden işlemenin ve geri döndürmenin (recycling) olduğu yerler,

Son ürünler, ara ürünler, yan ürünler ve atıkların bırakıldığı veya atıldığı yerler.

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

İlgili Doküman

AŞ 7.5 – 01 / 04 Üretim İş akış Şemaları

 HAZIRLAYAN GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	 ONAY BY FARKET GIDA SANAYİ VE TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ Esentepe Mah. Kerkük Cad. Gözde Apt. Pendik Y.D.: 3850/53519 GENEL MÜDÜR
--	--

BY FARKET	GIDA GÜVENLİĞİ EL KİTABI	DOKÜMAN NO : GGEK
		REVİZYON : 00
		SAYFA : 7 / 20
		YAYIN TARİHİ : 25.07.2024

7.3.5.2 PROSES ADIMLARININ VE KONTROL ÖLÇÜLERİNİN TANIMI

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 güncelleştirilmelidir.

İlgili Doküman

PL 7.5 – 03 / 07 Kalite, OÖGP ve HACCP PLANI

7.4 TEHLİKE ANALİZİ

7.4.1 GENEL

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

İlgili Doküman

PR 7.5 - 01 Gıda Güvenliği Prosedürü

TH 7.5 – 01 Tehlike Analizi

Karar Ağacı

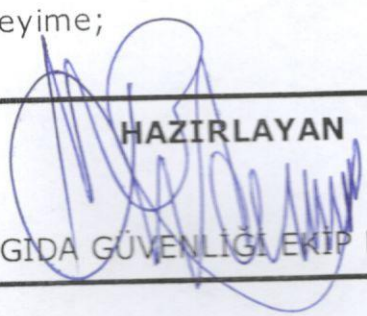
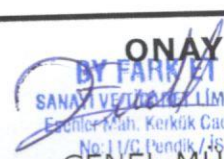
7.4.2 TEHLİKELERİN TANIMLANMASI VE KABUL EDİLEBİLİR

SEVİYELERİN BELİRLENMESİ

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,

İlk bilgiye ve 7.3'e göre toplanan verilere;

Deneyime;

 HAZIRLAYAN GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	 ONAY BY FARKET GIDA SANAYİ VE TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ Esenler Mah. Kerkük Cad. Gözde Apt. No: 11/C Pendik / İSTANBUL Tic. Sic. No: 293073/00001 GENEL MÜDÜR
---	---

BY FARKET	GIDA GÜVENLİĞİ EL KİTABI	DOKÜMAN NO : GGEK
		REVİZYON : 00
		SAYFA : 8 / 20
		YAYIN TARİHİ : 25.07.2024

Mümkün olan sınıra kadar, epidemiyolojik ve diğer teknik verileri içine alan dış bilgiye ve;

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.

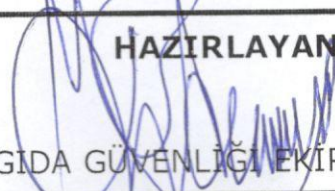
7.4.2.3 Belirlenen gıda güvenliği tehlikelerinin her biri için, son ürünlerdeki gıda güvenliği tehlikesinin kabul edilebilir seviyesi mümkün olan her zaman belirlenmektedir. Belirlenen seviyelerin değişmez ve düzenleyici gereklilikleri, müşteri gıda güvenliği gereklilikleri, müşteri ve diğer ilgili verilerle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

İlgili Doküman

PR 7.5 – 01 Gıda Güvenliği Prosedürü

7.4.3 Tehlike Değerlendirmesi

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

HAZIRLAYAN  GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	ONAY  BY FARK ET GIDA SANAYİ VE TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ Eskişehir MAM, Kerkük Cad. Gözde Apt. No:11/C Pendik / İSTANBUL Ticaret Sic. No: 2856753519 GENEL MÜDÜR
--	---

BY FARKET	GIDA GÜVENLİĞİ EL KİTABI	DOKÜMAN NO : GGEK
		REVİZYON : 00
		SAYFA : 9 / 20
		YAYIN TARİHİ : 25.07.2024

sağlamak amacıyla kontrolünün gerekli olup olmadığını belirlemek amacıyla, tehlike değerlendirmesi yapılmaktadır(Tehlike analizleri TH7.5 – 01).

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

İlgili Doküman

PR 7.5 – 01 Gıda Güvenliği Prosedürü

7.4.4 Kontrol Önlemlerinin Seçimi ve Değerlendirilmesi

7.4.3'deki 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, 7.3.5.2'de açıklanmış olan kontrol ölçülerinin her biri saptanmış olan gıda güvenliği tehlikelerine karşı onun etkinliği yönünden gözden geçirilmektedir. Seçilen kontrol ölçüleri, onların işlemlerle ilgili ÖGP'ler aracılığıyla mı yoksa HACCP planıyla mı yönetileceğine göre kategorize edilmektedir.

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

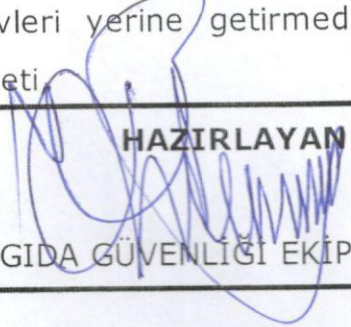
Onun uygulanan kesinlikle (hassasiyetle) bağlantılı olarak saptanan gıda güvenliği tehlikesi üzerindeki etkisi,

Onun izleme için fizibilitesi (örneğin, anlık düzeltmeleri zamanında yapma yeteneği)

Onun 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

 HAZIRLAYAN GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	 ONAY BY FARK ET GIDA SANAYİ VE TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ Esenler Mah. Kerkük Cad. Gözde Apt. No: 10 Kat: 10 / Beşiktaş / İstanbul Pendik V.D.: 3650/36519 GENEL MÜDÜR
---	---

BY FARKET	GIDA GÜVENLİĞİ EL KİTABI	DOKÜMAN NO : GGEK
		REVİZYON : 00
		SAYFA : 10 / 20
		YAYIN TARİHİ : 25.07.2024

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 Doküman

PR 7.5 – 01 Gıda Güvenliği Prosedürü

7.5 OPERASYONEL ÖN GEREKSİNİM PROGRAMLARI OLUŞTURULMASI

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

Program tarafından kontrol edilecek gıda güvenliği tehlikesi/tehlikeleri (Bakınız, 7.4.4),

Kontrol ölçüsü/ölçüleri (Bakınız, 7.4.4)

İşlemsel ÖGP'lerin uygulamaya konulduğunu gösteren izleme prosedürleri,

Eğer izleme işlemsel ÖGP'lerin kontrolde olmadığını gösterirse, yapılacak düzeltmeler ve düzeltici faaliyetler (sırasıyla, bakınız 7.10.1 ve 7.10.2),

Sorumluluklar ve yetkiler,

İzleme kaydı/kayıtları.

İlgili Doküman

PR 7.5 – 01 Gıda Güvenliği Prosedürü

PL 7.5 – 03 / 06 Kalite, OÖGP VE HACCP PLANI

HAZIRLAYAN  GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	ONAY  BY FARK ET GIDA SANAYİ VE TİCARET BANKASI ŞİRKETİ Esenler Mah. Kerkir Cad. Gözde Apt. No:11/G Pendik / İSTANBUL GENEL MÜDÜR
---	---

BY FARKET	GIDA GÜVENLİĞİ EL KİTABI	DOKÜMAN NO : GGEK
		REVİZYON : 00
		SAYFA : 11 / 20
		YAYIN TARİHİ : 25.07.2024

7.6 HACCP PLANININ OLUŞTURULMASI

7.6.1 HACCP PLANI

HACCP planı dokümanite edilmekte ve belirlenmiş her bir kritik kontrol noktası (KKN) için aşağıdaki bilgileri içermektedir(HACCP Planları,):

KKN' 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 Doküman

PR 7.5 - 01 Gıda Güvenliği Prosedürü

PL 7.5 – 03 / 06 Kalite, OÖGP VE HACCP PLANI

7.6.2 KRİTİK KONTROL NOKTALARININ TANIMLANMASI

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

İlgili Doküman

PR 7.5 - 01 Gıda Güvenliği Prosedürü

PL 7.5 – 03 / 06 Kalite, OÖGP VE HACCP PLANI

7.6.3 KRİTİK KONTROL NOKTALARI İÇİN KRİTİK LİMİTLERİN BELİRLENMESİ

Her bir KKN için oluşturulan izlemeler için kritik sınırlar belirlenmektedir.

Son ürünlerdeki (Bakınız, 7.4.2) gıda güvenliği tehlikesinin kabul edilebilir düzeyinin aşılmamasını sağlamak amacıyla kritik sınırlar oluşturulmuştur.

HAZIRLAYAN GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	ONAY BY FARK ET GIDA GENEL MÜDÜR ESERLER VE TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ No:11/G Pendik / İSTANBUL Pendik V.D.: 3850783319
---	---

BY FARKET	GIDA GÜVENLİĞİ EL KİTABI	DOKÜMAN NO : GGEK
		REVİZYON : 00
		SAYFA : 12 / 20
		YAYIN TARİHİ : 25.07.2024

Kritik sınırların ölçülebilir olması sağlanmıştır.

Seçilen kritik sınırlar için makul değerler, dokümante edilmiştir.

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

İlgili Doküman

PR 7.5 - 01 Gıda Güvenliği Prosedürü

PL 7.5 – 03 / 06 Kalite, OÖGP VE HACCP PLANI

7.6.4 KRİTİK KONTROL NOKTALARINI İZLEME SİSTEMİ

KKN'nin kontrol altında olduğunu göstermek amacıyla, her bir KKN 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 (frekansı),

İzleme sonuçlarının izleme ve değerlendirilmesiyle ilişkili sorumluluk ve yetki,

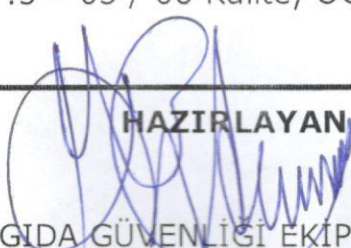
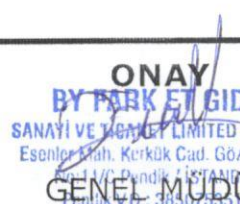
Kayıt gereklilikleri ve yöntemler.

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

İlgili Doküman

PR 7.5 - 01 Gıda Güvenliği Prosedürü

PL 7.5 – 03 / 06 Kalite, OÖGP VE HACCP PLANI

 HAZIRLAYAN GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	 ONAY BY FARK ET GIDA SANAYİ VE TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ Esenler Mah. Kerkük Cad. Gözde Apt. Kat: 1/1 Dündük İşletme Tic. Sic. No: 3830755518 GENEL MÜDÜR
--	--

BY FARKET	GIDA GÜVENLİĞİ EL KİTABI	DOKÜMAN NO : GGEK
		REVİZYON : 00
		SAYFA : 13 / 20
		YAYIN TARİHİ : 25.07.2024

7.6.5 İZLEME SONUÇLARI KRİTİK LİMİTLERİ AŞTIĞINDA YÜRÜTÜLECEK FAALİYETLER

Kritik sınırlar aşıldığı zaman yapılacak planlı düzeltmeler ve düzeltici faaliyetler HACCP planında belirtilmektedir. Faaliyetler, uyumsuzluğun nedeninin saptanmasını, KKN' de kontrol edilen parametre/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, Uygun Olmayan Ürünlerin Kontrolü Prosedürü PR 8.3 – 01 oluşturulmuş ve sürekliliği sağlanmaktadır.(7.10.3).

İlgili Doküman

PR 7.5 - 01 Gıda Güvenliği Prosedürü

PL 7.5 – 03 / 06 Kalite, OÖGP VE HACCP PLANI

PR 8.3 – 01 Uygun Olmayan Ürünlerin Kontrolü Prosedürü

7.7 ÖGP VE HACCP PLANLARINDA BELİRTİLEN BAŞLANGIÇ BİLGİ VE DOKÜMANLARININ GÜNCELLEŞTİRİLMESİ

İşlemsel ÖGP'lerin (Bakınız, 7.5) ve/veya HACCP planının (Bakınız, 7.6) oluşturulmasını izleyerek, organizasyon, eğer gerekirse, aşağıdaki bilgileri güncelleştirmektedir:

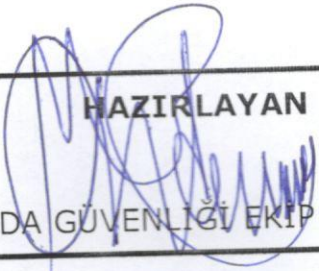
Ürün karakteristikleri (Bakınız, 7.3.3),

Amaçlanan kullanım (Bakınız, 7.3.4),

Akış diyagramları (Bakınız, 7.3.5.1),

Proses adımları (Bakınız, 7.3.5.2),

Kontrol ölçüleri (Bakınız, 7.3.5.2),

 HAZIRLAYAN GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	 ONAY BY FARK ET GIDA SANAYİ VE TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ Esentepe Mah. Korkuk Cad. Gözde Apt. No: 11/6 Pendik / İSTANBUL 306005501 GENEL MÜDÜR
---	--

BY FARKET	GIDA GÜVENLİĞİ EL KİTABI	DOKÜMAN NO : GGEK
		REVİZYON : 00
		SAYFA : 14 / 20
		YAYIN TARİHİ : 25.07.2024

Eğer gerekirse, HACCP planı (Bakınız, 7.6.1)ve ÖGP'leri (Bakınız, 7.2) belirten prosedür ve talimatlar değiştirilecektir.

İlgili Doküman

PR 7.5 - 01 Gıda Güvenliği Prosedürü

PL 7.5 – 03 / 06 Kalite, OÖGP VE HACCP PLANI

7.8 DOĞRULAMA PLANLAMASI

Doğrulama planlaması, doğrulama faaliyetleri için amaç, yöntemler, sıklıklar ve sorumlulukları tanımlar (PL 7.5 - 02 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Doğrulama Planı) Bu faaliyetler;

ÖGP'lerin uygulamaya konulduğunu (Bakınız, 7.2);

Tehlike analizlerine girişin sürekli olarak güncellendiğini (bakınız, 7.3);

İşlemsel ÖGP'lerin(bakınız, 7.5) ve HACCP planı(bakınız, 7.6.1) içindeki elemanların uygulamaya konulduğunu ve etkin olduğunu;

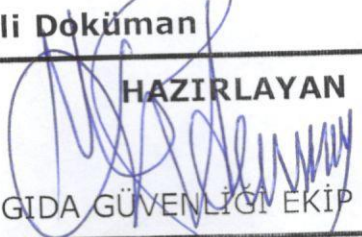
Tehlike seviyelerinin belirlenmiş kabul edilebilir seviyeler (bakınız, 7.4.2) içinde olduğunu ve;

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.(bakınız, 8.4.3)

Eğer sistem doğrulaması, son ürün örneklerinin testine ve bu tür testlerin gıda güvenliğinin kabul edilebilir seviyesiyle uyumsuzluk gösterdiği yere dayanırsa, etkilenen ürün partisi 7.10.3'e uygun olarak potansiyel olarak güvensizmiş gibi işleme tabi tutulmaktadır.

İlgili Doküman

HAZIRLAYAN  GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	ONAY BY FARK ET GIDA SANAYİ VE TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ Esenler Mah. Kerkük Cad. Gözde Apt. Genel Müdür Genel Müdür
---	---

BY FARKET	GIDA GÜVENLİĞİ EL KİTABI	DOKÜMAN NO : GGEK
		REVİZYON : 00
		SAYFA : 15 / 20
		YAYIN TARİHİ : 25.07.2024

PR 7.5 – 01 Gıda Güvenliği Prosedürü

PL 7.5 – 02 Doğrulama Planı

7.9 İZLENEBİLİRLİK SİSTEMİ

BY FARKET ET GIDA ÜRÜNLERİ SAN VE TİC.LTD. ŞTİ., ürün partilerini ve onların ham maddeler, işleme ve teslim kayıtları kümeleriyle ilişkisinin saptanmasını sağlayan bir izlenebilirlik sistemi kurmuş ve uygulamaktadır(İzlenebilirlik Prosedürü PR 7.5 – 03).

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 sözgelimi, son ürün partisinin tespit edilmesini esas almaktadır.

İlgili Doküman

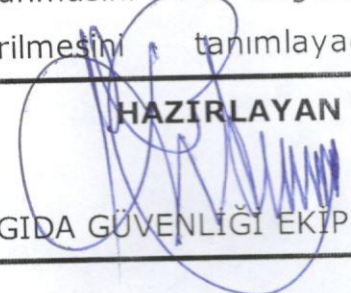
PR 7.5 – 03 Ürün Tanımı ve İzlenebilirlik Prosedürü

7.10 UYGUNSUZLUK KONTROLÜ

7.10.1 DÜZELTMELER

BY FARKET ET GIDA ÜRÜNLERİ SAN VE TİC.LTD. ŞTİ., KKN için kritik sınırlar aşıldığı veya işlemsel ÖGP'nin bir kontrol kaybı olduğu zaman, etkilenen ürünlerin kullanımları ve piyasaya çıkarılmaları açısından teşhis edildiğinden ve kontrol edildiğinden emin olmaktadır.

Düzeltilici ve Önleyici Faaliyet Prosedürü, PR 8.5 – 01 oluşturulmuş ve, Uygun şekilde işleme tabi tutulduklarını belirlemek amacıyla, etkilenen son ürünün saptanmasını ve değerlendirmesini ve; Yapılan düzeltmelerin gözden geçirilmesini tanımlayacak şekilde korunmaktadır. Kritik sınırların aşıldığı

HAZIRLAYAN  GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	BY ONAY BY FARKET ET GIDA TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ Etiler Mah. Kerkük Cad. Gözde Apt. No:11/C Pendik / İSTANBUL Tic. Sic. No: 270900 GENEL MÜDÜR
---	--

BY FARKET	GIDA GÜVENLİĞİ EL KİTABI	DOKÜMAN NO : GGEK
		REVİZYON : 00
		SAYFA : 16 / 20
		YAYIN TARİHİ : 25.07.2024

koşullar altında üretilen ürünler, potansiyel olarak güvensiz ürünlerdir ve 7.10.3'e uygun şekilde işleme tabi tutulmaktadır. İşlemsel ÖGP'lerin uyum sağlamadığı koşullar altında üretilen ürünler, uygunsuzluk durumu/durumları açısından ve onun gıda güvenliği ile ilgili sonuçları bakımından değerlendirilmekte ve gereken yerlerde 7.10.3'e uygun şekilde muamele edilmektedir. Değerlendirmeler kaydedilmektedir.

Tüm düzeltmeler sorumlu kişi/kişiler tarafından onaylanmakta ve uygunsuzluğun, nedenlerin ve sonuçların doğasında olan bilgilerle birlikte, uyum sağlamayan partilerle ilişkili olan izlenebilirlik amaçları için gerekli bilgileri de içerecek şekilde kaydedilmektedir.

İlgili Doküman

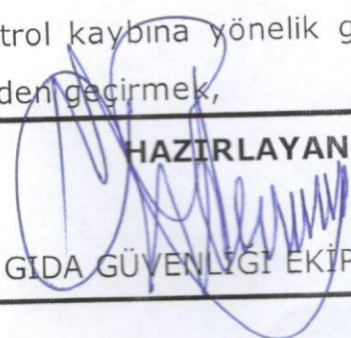
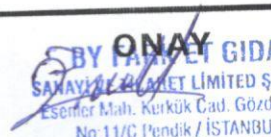
PR 8.3 - 01 Uygun Olmayan Ürünün Kontrolü Prosedürü

7.10.2 Düzeltici Faaliyetler

İşlemsel ÖGP'lerin ve KKN'lerin izlenmesinden çıkarılan veriler, düzeltici eylemleri başlatmak için yeterli bilgisi (Bakınız, 6.2) ve yetkisi (Bakınız, 5.4) olan belirlenmiş kişi/kişiler tarafından değerlendirilmektedir.

Düzeltici faaliyetler, kritik sınırlar aşıldığı zaman (Bakınız, 7.6.5) veya işlemsel ÖGP'lerle uyum olmadığı zaman başlatılmaktadır.

BY FARKET ET GIDA ÜRÜNLERİ SAN VE TİC.LTD. ŞTİ ., uyumsuzlukla karşılaşıldıktan sonra, belirlenmiş uyumsuzluğun nedenini saptamak ve ortadan kaldırmak, tekrarı önlemek ve proses veya sistemi tekrar kontrol altına almak için uygun eylemleri belirten, Düzeltici Ve Önleyici Faaliyet Prosedürü, PR.06 oluşturmuş ve sürdürmektedir. Bu eylemler şunlardır:
Uyumsuzlukları gözden geçirmek (müşteri şikâyetlerini de içine alacak şekilde), Kontrol kaybına yönelik gelişmeleri gösterebilen sonuçları izlemedeki trendleri gözden geçirmek,

HAZIRLAYAN  GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	ONAY  BY FARKET ET GIDA SARAYIN FARKET LIMITED ŞİRKETİ Esenler Mah. Kurkük Cad. Gözde Apt. No:11/C Pendik / İSTANBUL T.C. M. D. M. 07.05.2024 GENEL MÜDÜR
---	---

BY FARKET	GIDA GÜVENLİĞİ EL KİTABI	DOKÜMAN NO : GGEK
		REVİZYON : 00
		SAYFA : 17 / 20
		YAYIN TARİHİ : 25.07.2024

Uyumsuzlukların nedenini/nedenlerini belirlemek,
Uyumsuzlukların olmamasını sağlamak amacıyla, faaliyet ihtiyacını değerlendirmek,
Gerekli olan faaliyetleri belirlemek ve uygulamaya koymak,
Yapılan düzeltici faaliyetlerin sonuçlarını kaydetmek,
Onların etkin olmalarını sağlamak için yapılan düzeltici faaliyetleri gözden geçirmek.

Düzeltilici faaliyetler kaydedilmektedir.

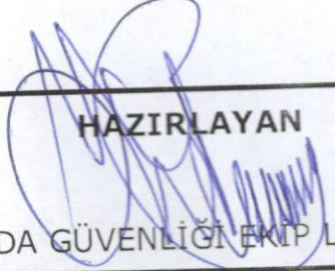
İlgili Doküman

PR 8.5 – 01 Düzeltici / iyileştirici Faaliyetler Prosedürü

7.10.3 POTANSİYEL GÜVENLİ OLMAYAN ÜRÜNLERİN KONTROL ALTINDA TUTULMASI

7.10.3.1 GENEL

Söz konusu gıda güvenliği tehlikesinin/tehlikelerinin tanımlanmış kabul edilebilir bir düzeye düşmesini;
Söz konusu gıda güvenliği tehlikesinin/tehlikelerinin, gıda zincirine girmeden önce tanımlanmış kabul edilebilir bir düzeye düşmesini veya;
Uyumsuzluğa rağmen ürünün hâlâ tanımlanmış gıda güvenliği seviyesini/seviyelerini karşılamaını sağlamak mümkün değilse, **BY FARKET ET GIDA ÜRÜNLERİ SAN VE TİC.LTD. ŞTİ**, uygun olmayan ürünün gıda zincirine girmesini engellemek için gerekli faaliyetleri yapmak suretiyle, uygun olmayan ürünleri işleme tabi tutmaktadır. Uygun olmayan durumdan etkilenen tüm ürün partileri, değerlendirilinceye kadar organizasyonun kontrolü altında tutulmaktadır.

 HAZIRLAYAN GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	 ONAY BY FARK ET GIDA SARAY VE TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ Esenler Mah. Kerkük Cad. Gözde Apt. GENEL MÜDÜR Pendik V.D.: 3850753519
--	---

BY FARKET	GIDA GÜVENLİĞİ EL KİTABI	DOKÜMAN NO : GGEK
		REVİZYON : 00
		SAYFA : 18 / 20
		YAYIN TARİHİ : 25.07.2024

Eğer organizasyonun kontrolüne bırakılan ürünlerin bu kontrolün ardından güvensiz olduğu belirlenirse, organizasyon durumu konuyla ilgili taraflara bildirmekte ve geri çekmeyi başlatmaktadır (Bakınız, 7.10.4).

Geri çekme terimi geri almayı içermektedir.

Potansiyel olarak güvensiz ürünlerle ilgili olan kontroller ve ilgili cevaplar dokümanite edilmektedir.

İlgili Doküman

PR 8.3 – 01 Uygun Olmayan Ürünün Kontrolü Prosedürü

7.10.3.2 SERBEST BIRAKMA İÇİN DEĞERLENDİRME

Uygunsuzluktan etkilenen her bir ürün partisi, sadece aşağıdaki koşulların tümü uygun olduğu zaman güvenli bir şekilde piyasaya çıkarılmaktadır:
İzleme sisteminden başka kanıtlar kontrol ölçülerinin etkin olduğunu göstermektedir,

Kanıtlar, özel bir ürün için kontrol ölçülerinin birleşik etkisinin amaçlanan performansa uygun olduğunu göstermektedir (Yani 7.4.2'ye uygun şekilde saptanmış olarak belirlenmiş kabul edilebilir seviyeler).

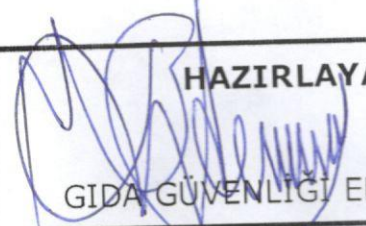
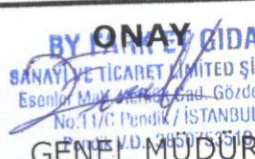
İlgili Doküman

PR 8.3 – 01 Uygun Olmayan Ürünün Kontrolü Prosedürü

PR 7.5 – 03 Ürün Tanımı ve İzlenebilirlik Prosedürü

7.10.3.3 UYGUN OLMAYAN ÜRÜNLERİN ELDEN ÇIKARILMASI

Eğer, ürün partisi satış için kabul edilebilir değilse, değerlendirmenin ardından, ürün partisi aşağıdaki faaliyetlerden biri ile işleme tabi tutulmaktadır.

 HAZIRLAYAN GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	 BY ONAY GIDA SANAYİ VE TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ Esenler Mah. Akmerkezi Cad. Gözde Apt. No:11/C Pendik / İSTANBUL Tic. Sic. No: 295705 GENEL MÜDÜR
---	---

BY FARKET	GIDA GÜVENLİĞİ EL KİTABI	DOKÜMAN NO : GGEK
		REVİZYON : 00
		SAYFA : 19 / 20
		YAYIN TARİHİ : 25.07.2024

Ürün güvenliği tehlikesinin ortadan kalktığını veya kabul edilebilir seviyelere düşürüldüğünü güvenceye almak amacıyla, organizasyonun içinde veya dışında yeniden işleme veya daha ileri düzeyde işleme, imha etme veya atık olarak atma.

İlgili Doküman

PR 8.3 – 01 Uygun Olmayan Ürünün Kontrolü Prosedürü

7.10.4 GERİ ÇEKME

Güvensiz olarak tanımlanmış ürün partilerinin piyasadan tamamen ve zamanında çekilmesini sağlamak ve kolaylaştırmak amacıyla;

a) Üst yönetim, geri çekmeyi başlatmaya yetkili bir personel ve geri çekme işlemini yerine getirmekten sorumlu bir personel atamıştır, ve,

b) **BY FARKET ET GIDA ÜRÜNLERİ SAN VE TİC.LTD. ŞTİ,**

Konuyla ilgili taraflara (örneğin değişmez ve düzenleyici otoriteler, müşteriler ve/veya tüketiciler) bildirmek için;

Geri çekilen ürünlerin, bunun yanında hâlâ stokta tutulan ürünlerin işleme tabi tutulması için ve

yapılacak eylemlerin sıraya konulması için

PR 8.3 – 02 Bilgilendirme ve Geri Çağırma Prosedürü oluşturulmuş ve bu talimatı korumaktadır.

Geri çekilen ürünler güvenli şekilde korunmakta veya imha edilinceye kadar denetim altında tutulmakta, orijinal olarak istenilenin dışındaki başka bir amaçla kullanılmakta, aynı (veya başka) amaçla kullanım için güvenli olduğu belirlenmekte veya güvenli olmalarını sağlayacak şekilde yeniden işlenmektedir.

Geri çekmenin nedeni, boyutu ve sonucu kaydedilmeli ve yönetimin gözden geçirmeye girdi olarak üst yönetime bildirilmektedir (Bakınız, 5.8.2).

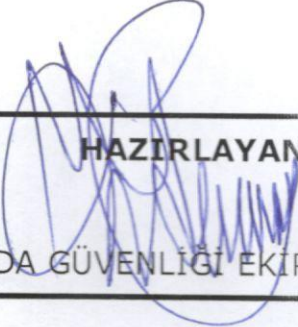
 HAZIRLAYAN GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	 ONAY BY FARKET ET GIDA SARAY VE FARKET LİMİTED ŞİRKETİ Becitir Mah. Kerkük Cad. Gözde Apt. No:11/G Pendik / İSTANBUL Tic. Sic. No: 274919 GENEL MÜDÜR
---	--

BY FARKET	GIDA GÜVENLİĞİ EL KİTABI	DOKÜMAN NO : GGEK
		REVİZYON : 00
		SAYFA : 20 / 20
		YAYIN TARİHİ : 25.07.2024

BY FARKET ET GIDA ÜRÜNLERİ SAN VE TİC.LTD. ŞTİ, uygun teknikler (örneğin, sahte geri çekme veya pratik geri çekme) kullanmak suretiyle geri çekme programının etkinliğini doğrulamakta ve kaydetmektedir.

İlgili Doküman

PR 8.3 – 02 Bilgilendirme ve Geri Çağırma Prosedürü

 HAZIRLAYAN GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	ONAY BY FARK ET GIDA SANAYİ VE TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ Esenler Mah. Kerkük Cad. Gözde Apt. Nispetiye / Beşiktaş / İstanbul GENEL MÜDÜR Pendik V.D.: 3850753519
--	---

BY FARKET	GIDA GÜVENLİĞİ EL KİTABI	DOKÜMAN NO : GGEK
		REVİZYON : 00
		SAYFA : 1 / 6
		YAYIN TARİHİ : 25.07.2024

8. GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİNİN GEÇERLİ KILINMASI, DOĞRULAMASI VE İYİLEŞTİRİLMESİ

8.1 GENEL

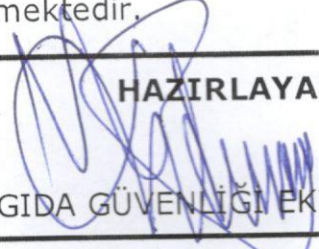
Gıda güvenliği ekibi, kontrol ölçülerini veya kontrol ölçüsü bağlantılarını onaylamak ve gıda güvenliği yönetim sistemini iyileştirmek için gerekli olan prosesi planlamakta ve iyileştirmektedir.

İlgili Doküman

PL 7.5 – 02 Doğrulama Planı

8.2. KONTROL ÖNLEM KOMBİNASYONLARININ GEÇERLİ KILINMASI

İşlemsel ÖGP'lere ve HACCP planına dahil dilecek kontrol ölçülerinin uygulamaya konulmasından önce ve onun içinde herhangi bir değişiklik yapıldıktan sonra (Bakınız, 8.5.2), **BY FARKET ET GIDA ÜRÜNLERİ SAN VE TİC.LTD. ŞTİ. .**, Seçilmiş kontrol ölçülerinin, onların gösterildiği gıda güvenliği tehlikelerinin amaçlanmış kontrollerini başarabilecek kapasitede olduğunu ve kontrol ölçülerinin, bağlantılı şekilde, tanımlanan kabul edilebilir seviyeleri karşılayan son ürünleri elde etmek amacıyla, saptanmış gıda güvenliği tehlikelerinin kontrolünü sağlama yeteneğinde olduğunu onaylamaktadır (Bakınız, 3.15). Eğer onaylama sonuçları, yukarıdaki elemanların bir veya her ikisinin doğrulanmadığını gösterirse, kontrol ölçüleri ve/veya onun bağlantıları değiştirilmekte ve yeniden değerlemeye alınmaktadır (Bakınız, 7.4.4). Tadilatlar, kontrol ölçülerindeki (Yani, proses parametreleri, özenlilik ve/veya onun bağlantıları) değişiklikleri ve/veya ham maddelerdeki, imalat teknolojilerindeki ve ürün karakteristiklerindeki, dağıtım yöntemlerindeki ve /veya son ürünün amaçlanan kullanımındaki değişikliği/değişiklikleri içermektedir.

 HAZIRLAYAN GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	 BY FARKET GIDA SANAYİ VE TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ Esenler Mah. Sıhhiye Cad. Gözde Apt. No: 11/C Pendik / İSTANBUL Pendik V.D.: 3858753549 GENEL MÜDÜR
---	---

BY FARKET	GIDA GÜVENLİĞİ EL KİTABI	DOKÜMAN NO : GGEK
		REVİZYON : 00
		SAYFA : 2 / 6
		YAYIN TARİHİ : 25.07.2024

İlgili Doküman

PL 7.5 – 02 Doğrulama Planı

8.3 İZLEME VE ÖLÇMENİN KONTROLÜ

BY FARKET ET GIDA ÜRÜNLERİ SAN VE TİC.LTD. ŞTİ., belirtilmiş izleme ve ölçme yöntemlerinin ve ekipmanın izleme ve ölçme prosedürlerinin performansını sağlamaya yeterli olduğuna ilişkin kanıtlar ortaya koymaktadır(Kalibrasyon ve Doğrulama Talimatı, TL 7.6 – 01)

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

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;

Eğer gerekirse, ayarlanmakta ve yeniden ayarlanmaktadır;

Belirlenecek kalibrasyon durumunu güvenceye almak için teşhis edilmektedir;

Ölçme sonuçları geçersiz kılacak ayarlamalardan sakınılmaktadır;

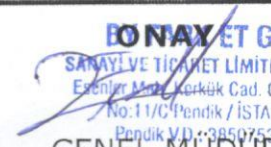
Hasar ve bozulmalardan korunmaktadır.

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 üslenilmeli ve eğer gerekirse yeniden doğrulanmalıdır.

İlgili Doküman

PR 7.6 – 01 Kalibrasyon Prosedürü

 HAZIRLAYAN GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	 BY FARKET GIDA SARAY VE TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ Esenler Mah. Kerkük Cad. Gözde Apt. No:11/C/ Pendik / İSTANBUL Pendik V.D. : 3850753519 GENEL MÜDÜR
--	--

BY FARKET	GIDA GÜVENLİĞİ EL KİTABI	DOKÜMAN NO : GGEK
		REVİZYON : 00
		SAYFA : 3 / 6
		YAYIN TARİHİ : 25.07.2024

8.4 GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİNİN DOĞRULANMASI

8.4.1 İÇ TETKİK

BY FARKET ET GIDA ÜRÜNLERİ SAN VE TİC.LTD. ŞTİ., gıda güvenliği yönetim sisteminin,

Planlanan düzenlemelere, organizasyon tarafından kurulan gıda güvenliği yönetim sistemine ve bu uluslararası standardın gerekliliklerine uygun olduğunu ve;

Etkin bir şekilde uygulamaya konulduğunu ve güncelleştirildiğini belirlemek amacıyla, planlı aralıklarla iç denetimler yapmaktadır.

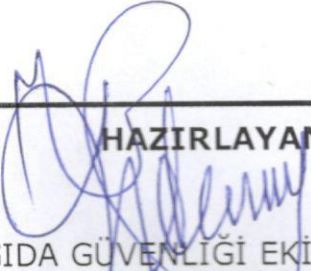
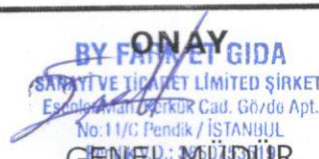
İç denetim programı, denetlenecek proseslerin ve alanların, bunun yanında eski denetimlerden (Bakınız, 8.5.2 ve 5.8.2) kaynaklanan güncelleme eylemlerinin önemini hesaba katarak planlanmaktadır. Denetim kriterleri, kapsamı, sıklığı ve yöntemleri tanımlanmaktadır. Deneticilerin seçimleri ve denetimin yapılışı, denetim sürecinin objektifliğini ve bölünemezliğini güvenceye almaktadır. Denetleyiciler kendi işlerini denetlememektedir.

Denetimi planlama ve yapma ile ilgili sorumluluklar ve gereklilikler ve sonuçları raporlama ve kayıtları sürekli kılma Kuruluş İçi Kalite Tetkik Prosedürü, PR.04 de tanımlanmıştır.

Denetlenecek alan için yönetimin sorumluluğu, belirlenmiş uyumsuzlukları ve onların nedenlerini ortadan kaldırmada gecikme olmaksızın yapılacak eylemleri sağlamaktır. İzleme faaliyetleri, yapılacak eylemlerin doğrulanması ve doğrulama sonuçlarının bildirilmesini içermektedir.

İlgili Doküman

PR 8.2 – 01 Kuruluş İçi Kalite Tetkiki Prosedürü

 HAZIRLAYAN GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	 ONAY BY FARKET GIDA SARAY VE TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ Esatipınan Zeytin Cad. Gözde Apt. No:11/C Pendik / İSTANBUL T.C. NO: 25.07.2024 GENEL MÜDÜR
--	---

BY FARKET	GIDA GÜVENLİĞİ EL KİTABI	DOKÜMAN NO : GGEK
		REVİZYON : 00
		SAYFA : 4 / 6
		YAYIN TARİHİ : 25.07.2024

8.4.2 DOĞRULAMA SONUÇLARININ DEĞERLENDİRİLMESİ

Gıda güvenliği ekibi, planlanan doğrulamanın bireysel sonuçlarını sistematik olarak değerlendirmektedir (Bakınız, 7.8).

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

Mevcut prosedürleri ve iletişim kanallarını (Bakınız 5.6 ve 7.7);

Tehlike analizlerinin sonuçlarını (Bakınız, 7.4), kurulu işlemsel ÖGP'leri (Bakınız, 7.5) ve HACCP planını (Bakınız, 7.6.1);

ÖGP'leri (bakınız, 7.2) ve;

İnsan kaynakları yönetiminin ve eğitim faaliyetlerinin etkinliğini (Bakınız, 6.2) içermekte, fakat bunların gözden geçirilmesiyle sınırlı olmamaktadır.

İlgili Doküman

PR 5.6 – 01 Yönetimin Gözden Geçirme Prosedürü

8.4.3 DOĞRULAMA FAALİYETLERİNİN SONUÇLARININ ANALİZİ

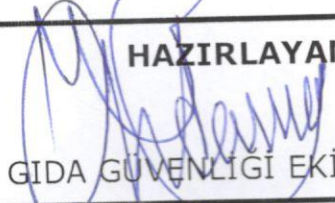
Gıda güvenliği ekibi, iç denetimlerin (Bakınız, 8.4.1) ve dış denetimlerin sonuçlarını da içine alacak şekilde doğrulama faaliyetlerinin sonuçlarını analiz etmektedir. Analizler,

Sistemin genel performansının, planlı düzenlemeleri ve organizasyon tarafından oluşturulan gıda güvenliği yönetim sistemi gerekliliklerini karşıladığını doğrulamak,

Gıda güvenliği yönetim sisteminin güncelleştirme veya geliştirme ihtiyacını saptamak,

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,

 HAZIRLAYAN GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	 ONAY BY FARKET GIDA SANAYİ VE TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ Etiler Mah. Kerkük Cad. Gözde Apt. No:11/C Pendik / İSTANBUL Tic. Sic. No: 293103 GENEL MÜDÜR
--	--

BY FARKET	GIDA GÜVENLİĞİ EL KİTABI	DOKÜMAN NO : GGEK
		REVİZYON : 00
		SAYFA : 5 / 6
		YAYIN TARİHİ : 25.07.2024

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 (Bakınız, 5.8.2). Bu sonuçlar, aynı zamanda gıda güvenliği yönetim sistemini güncellemek için de kullanılmaktadır (Bakınız, 8.5.2).

İlgili Doküman

PR 5.6 – 01 Yönetimin Gözden Geçirme Prosedürü

8.5. İYİLEŞTİRME

8.5.1 SÜREKLİ İYİLEŞTİRME

Üst yönetim, iletişim(bakınız, 5.6), yönetimin gözden geçirmesi(bakınız, 5.8), iç denetim(Bakınız, 8.4.1), bireysel doğrulama sonuçlarının değerlendirilmesi(bakınız, 8.4.2), doğrulama faaliyetlerinin sonuçlarının analizi(bakınız, 8.4.3), kontrol ölçüsü bağlantılarının onaylanması(Bakınız, 8.2), düzeltici faaliyetler(bakınız, 7.10.2) ve gıda güvenliği yönetim sistemi güncelleştirmesini kullanmak suretiyle, gıda güvenliği yönetim sisteminin etkinliğini iyileştirir (Bakınız, 8.5.2).

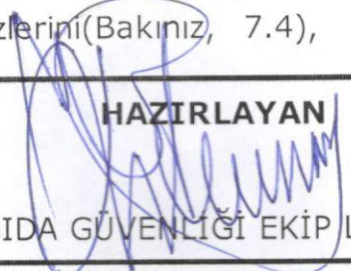
İlgili Doküman

PR 8.4 – 01 İstatistiki Teknikler Prosedürü

8.5.2 GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİNİN GÜNCELLEŞTİRİLMESİ

Üst yönetim, gıda güvenliği yönetim sisteminin sürekli olarak güncelleştirilmesini sağlamaktadır.

Bunu başarmak amacıyla, gıda güvenliği ekibi gıda güvenliği yönetim sistemini planlı aralıklarla değerlendirmektedir. Ekip, daha sonra, tehlike analizlerini(Bakınız, 7.4), kurulu işlemsel ÖGP'leri(Bakınız, 7.5) ve HACCP

HAZIRLAYAN  GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	ONAY BY FARK ET GIDA SARAYI TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ Esenler Mah. Kerkük Cad. Gözde Apt. No:11/C Pendik / İSTANBUL Tic. Sic. No: 334550 GENEL MÜDÜR
---	---

BY FARKET	GIDA GÜVENLİĞİ EL KİTABI	DOKÜMAN NO : GGEK
		REVİZYON : 00
		SAYFA : 6 / 6
		YAYIN TARİHİ : 25.07.2024

planını(Bakınız 7.6.1) gözden geçirmenin gerekli olup olmadığını dikkatlice değerlendirmektedir.

Değerlendirme ve güncelleştirme faaliyetleri,

5.6'da belirtildiği gibi, iletişim, iç ve bunun yanında dıştan gelen girdileri;

Gıda güvenliği yönetim sisteminin uygunluğu, yeterliliği ve etkinliği ile ilgili diğer bilgilerden girdiyi;

Onaylama faaliyetlerinin sonuçlarının (bakınız, 8.4.3) analizinden gelen çıktıyı ve;

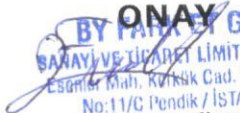
Yönetimin gözden geçirmesinden gelen çıktıyı (Bakınız, 8.4.3)

esas almaktadır.

Sistem güncelleştirme faaliyetleri, uygun bir şekilde, yönetimin gözden geçirmesine girdi olarak kaydedilmekte ve raporlanmaktadır (Bakınız, 5.8.2).

İlgili Doküman

PR 7.5 – 01 Gıda Güvenliği Prosedürü

 HAZIRLAYAN GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	 ONAY BY FARKET GIDA SAHAY VE TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ Esentepe Mah. Korkuk Cad. Gözde Apt. No:11/C Pendik / İSTANBUL T.C. MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI GENEL MÜDÜR
---	---