



# GIDA GÜVENLİĞİ SİSTEMİ BELGELENDİRMESİ

## EK 1: BK SERTİFİKASI KAPSAM BEYANLARI

## İÇİNDEKİLER

<b>1. Amaç</b>	<b>2</b>
<b>2. Kapsam</b>	<b>2</b>
<b>3. Genel gereksinimler</b>	<b>2</b>
<b>4. Belirli gereksinimler</b>	<b>4</b>
4.1 Gıda zinciri kategorisi BIII – bitkisel ürünlerin işlem öncesi işlenmesi	4
4.2 Gıda zinciri kategorisi C – Gıda İmalatı	4
4.3 Gıda zinciri kategorisi D - Hayvan Yemi Üretimi	6
4.4 Gıda zinciri kategorisi E - İkram Hizmeti	6
4.5 Gıda zinciri kategorisi F – ticaret, perakende, toptan ve e-ticaret	7
4.6 Gıda zinciri kategorisi G - Taşıma ve Saklama hizmetleri	8
4.7 Gıda zinciri kategorisi I - Gıda Ambalajı İmalatı	9
4.8 Gıda zinciri kategorisi K - (Biyo) Kimyasalların üretimi	10

## 1. AMAÇ

Bu Ek, FSSC 22000 sertifikasındaki kapsam beyanlarına ilişkin kuralları açıklamaktadır. Tüm kategoriler için genel kuralların yanı sıra münferit kategoriler için örnekler de dahil olmak üzere özel kurallar vardır.

## 2. KAPSAM

FSSC 22000 belgelendirmesi kapsamındaki gıda zinciri kategorileri ve ilgili tedarik zinciri sektörleri, Şema dokümanlarındaki Bölüm 1'de tanımlanmıştır. **İmalat (alt) kategorileri, kuruluş tarafından üretilen son ürüne göre tayin edilir.**

## 3. GENEL GEREKSİNİMLER

Sertifika kapsam beyanı, **aşağıdaki genel gereksinimleri karşılamalıdır:**

- 1) **Kapsam beyanı yanıltıcı olmamalıdır.** Belgelendirilmiş kuruluş tarafından tedarik edilen/**üstlenilen ana** süreç/faaliyet türleri, ürün türlerini ve/veya hizmetleri açıklayan **açık, öz** ve net bir **beyan** olmalıdır. **Belgelendirme kapsamı**, Şema kapsamında olmalı ve BK tarafından denetlenmiş olmalıdır. **Denetim raporu, belgelendirmenin tam kapsamını desteklemek için yeterli nesnel** kanıt içermelidir;
- 2) FSSC 22000 bir ürün belgelendirmesi değil, bir Yönetim Sistemi belgelendirmesidir. Bu nedenle, tüm ürünlerin/süreçlerin veya hizmetlerin ayrı ayrı listelenmesi önerilmez.
- 3) Gıda güvenliğini etkileyen uygulamalı teknolojiler (ör. sterilizasyon, pastörizasyon, fermantasyon, kurutma) **dahil edilmelidir fakat bunlara tüm münferit süreç adımları** (ör. ham maddelerin alınması, ham maddelerin depolanması, karıştırma, mayalama, fırınlama) dahil edilmemelidir.
- 4) Gıda güvenliğinde hayati bir işlevi olduğunda (ör. vakumlu ambalaj, MAP ambalajı) ve/veya gıda güvenliği üzerinde potansiyel bir etkisi olduğunda (ör. cam) ambalaj türü belirtilmelidir.
- 5) **ISO 22003-1:2022, madde 9.1.2.3 uyarınca** promosyon beyanları veya iddiaları dahil edilmez. Mevzuata göre zorunlu olmayan ve **ürün** veya hizmetin belirli özelliklere sahip olduğunu ima eden herhangi bir mesaj ya da temsil niteliğindeki iddialar dahil edilmez. Örnekler arasında sağlık iddiaları, beslenme iddiaları, menşe iddiaları, bir unsuru içermeme iddiaları (ör. alerjen bulunmadığına yönelik iddialar), organiklik, kalite iddiaları bulunur;  
Bir kuruluş bu tür iddialarda bulunduğu anda bunlar, GGYS'nin bir parçası olmaları durumunda soruşturulmalı ancak kapsam beyanında yer almamalıdır;
- 6) Ürün belgelendirmesi anlamına gelebileceğinden marka adlarına izin verilmez;
- 7) İngilizce dili kullanılır ancak **ek olarak** başka bir dil eklenebilir (ör. belgelendirilen kuruluşun bulunduğu ülkenin ana dili);
- 8) Kuruluşun yasal sorumluluğu **ve kontrolü** dışındaki taşeron veya dış kaynaklı süreçleri **dahil edilmez. Ürünlerin veya süreçlerin taşerona verildiği veya dış kaynaklı olduğu durumlarda, ISO 22000:2018 madde 7.1.6 ile 8.1 gereksinimleri geçerli olmaya devam eder ve objektif kanıtlar denetim raporuna kaydedilmelidir;**
- 9) Şirket adları dahil edilmez;
- 10) **"Ve benzeri" veya "vb" gibi terimler içermez;**

- 11) FII alt kategorisi geçerli olmadığı sürece ticaret, komisyonculuk gibi faaliyetleri kapsamamalıdır;
  - 12) Gıda/yem dışı ürünlere, süreçlere veya hizmetlere atıfta bulunmaz (ör. farmasötik ve kendi kendine ilaç kullanımı ürünlerine, tütüne, kozmetiğe, ev ile kişisel bakım ürünlerine ve mürekkebe\* atıfta bulunulmamalıdır). \*Bu, doğrudan bir gıda maddesine uygulanan mürekkebi içermez (ör. söz konusu mürekkep belgelendirilmiş olabileceğinden, bir yumurtanın kabuğunda tarih kodu için kullanılan mürekkep);
  - 13) Faaliyetlerin, süreçlerin, ürünlerin veya hizmetlerin kuruluşların faaliyetlerinin yasal sorumluluğuna göre tanımlandığı şekilde son ürünlerin gıda güvenliği üzerinde bir etkiye sahip olabileceği durumlarda; belgelendirme kapsamındaki faaliyetler, süreçler, ürünler veya hizmetler için istisnalar içermez (ISO 22003-1:2022 9.1.2.3), izin verilen hariç tutmaların geçerli olduğu koşullarda bu durum raporda gerekçelendirilmeli ve sertifikada kapsam beyanının bir parçası olarak hariç tutmaya atıfta bulunulmalıdır; sertifikadaki kapsam beyanında "İstisnalar geçerlidir: (hariç tutulan ürünler/süreçler/hizmetler)" biçiminde belirtilmelidir;
  - 14) Ayrı bir faaliyet olarak Geliştirme ve Tasarım içermez. Bu faaliyetlere yalnızca, FSSC 22000 belgelendirme kapsamı dahilindeki bir işleme veya üretim faaliyetinin bir parçası ve aynı tüzel kişiliğin bir parçası olduğunda izin verilir;
  - 15) Saklama, depolama ve dağıtım, teslimat, tedarik ile sevk işlemleri (tesis içinde veya dışında) imalat kapsam (BIII, C, D, I ve K kategorileri) beyanına yalnızca şu durumlarda eklenebilir:
    - şirketin kendi üretimine adanmış olduğunda;
    - denetlenen gıda güvenliği yönetim sistemine dahil olduğunda ve
    - aynı tüzel kişiliğin parçası (ör. kuruluşa ait) olduğunda.
3. taraf Lojistik Hizmetlerinin verildiği durumlarda (bir bağlı kuruluşa/kardeş şirkete sağlanan lojistik hizmetler dahil) G kategorisi geçerlidir.
- 16) "Satış" kelimesinin kullanılmasına izin verilmez: Bir imalatçı, ürünlerini satması gerekeceğinden (iş hayatında olmasının birincil nedeni) her zaman satış faaliyetleri içinde olacaktır. Ancak gıda imalat standardında satış süreci için herhangi bir hüküm veya özel gereksinim yoktur, bu nedenle satışlar denetlenebilir değildir ve kapsam beyanında yer alamaz. Aynı gereksinim; pazarlama, ihracat ve/veya ithalat gibi satış kelimesiyle eş değer ya da buna benzer kelimeler için de geçerlidir.

## 4. BELİRLİ GEREKSİNİMLER

FSSC 22000 belgelendirmesi kapsamındaki gıda zinciri kategorileri ve ilgili tedarik zinciri sektörleri, şema dokümanlarındaki Bölüm 1'de tanımlanmıştır.

### 4.1 GIDA ZİNCİRİ KATEGORİSİ BIII - BİTKİSEL ÜRÜNLERİN İŞLEM ÖNCESİ İŞLENMESİ

Bitkisel ürünlerin işlem öncesi işlenmesi, dönüştürülmemiş bitkisel ürünleri kapsar.

Kapsam beyanı, işlenen bitki ürününün türünü içermelidir.

#### ÖRNEKLER

Sertifika kapsam beyanı	Kabul edilebilir	Yorumlar ve öneriler
Üzümlerin ayıklanması, paketlenmesi ve soğukta saklanması.	Evet	

### 4.2 GIDA ZİNCİRİ KATEGORİSİ C - GIDA İMALATI

- 1) Ürünlerin belirli hassas tüketici gruplarına yönelik olduğu koşullarda bu durum kapsam beyanında belirtilmelidir (ör. bebek maması, küçük çocuk maması, özel tıbbi amaçlı yiyecekler, özel beslenme ihtiyaçlarına yönelik yiyecekler vb.).
- 2) Evcil hayvan yemi üretimi için, evcil hayvan yemi türünün (ör. kuru, yaş, ödülleri) yanı sıra hedef hayvan grubuna (köpekler, kediler....) değinilmelidir
- 3) Gıda imaları sürecinden elde edilen yan ürünler, kapsam beyanında "yem endüstrisinde kullanım için" ifadesiyle veya eş değer ifadelerle belirtilmeleri koşuluyla dahil edilebilir. Bu, yalnızca gıda imalat sürecinden kaynaklanan az miktarda atık ürünün (hayvan yemine uygun olan) hayvan yemi için ham madde olarak sağlandığı durumlarda geçerlidir.

## ÖRNEKLER

Sertifika kapsam beyanı	Kabul edilebilir	Yorumlar ve öneriler
<b>Yumurta üretimi</b>	Kısmi	Bu durumda, yumurtaların tasnif edilmesi ve paketlenmesi gibi gerçek faaliyetlerin tarif edilmesi daha uygun olacaktır.
<b>Bitkisel yağların üretimi ve ambalajlanması.</b>	Kısmi	Yağ üretimi yapan (sıkma, özütleme) bir şirket için üretim terimi uygun olurken yalnızca yağı karıştırıp şişelere dolduran bir şirket için üretim terimi yanıltıcı ve yanlış olabilir.
<b>Zeytinyağı üretimi (sıkma, kışa hazırlama, süzme ve doldurma).</b>	Evet	Bu durumda üretimden ne kastedildiği açıktır ve genellikle tavsiye edilmese de burada işleme adımlarının eklenmesi gerekir.
<b>Yemeye hazır yemeklerin geliştirilmesi ve tasarımı.</b>	Hayır	Geliştirme ve tasarımın ayrı faaliyetler olarak değerlendirilmesine izin verilmez. Bu tür faaliyetlere yalnızca, FSSC 22000 belgelendirme kapsamı dahilindeki bir işleme veya üretim faaliyetine ek olarak ve aynı tüzel kişiliğin bir parçası olduğunda izin verilir.
<b>Unlu mamullerin üretimi (kruvasan, küçük yuvarlak ekmekler, kekler ve tatlı çörekler).</b>	Evet	<b>Kapsam beyanı yalnızca unlu mamullerden bahsetmemeli ve ana ürün türleri dahil edilmelidir.</b>
<b>Teneke kutu ve cam şişelerde paketlenmiş alkolsüz içeceklerin üretimi ve bu içeceklerin bileşeni olarak karbondioksit üretimi.</b>	Evet	Kapsam beyanı, iki tür üretim faaliyetini doğru bir şekilde tanımlar <b>(C ve K Kategorisi)</b> .
<b>Plastik şişelere ham yapılardan hava basınçlı kalıplama yapılması ve gazlı alkolsüz içeceklerin şişelenmesi.</b>	Evet	<b>Ön kalıplardan</b> hava basınçlı kalıplama işlemi, gıda kapsamı ve ÖGP standardı ISO/TS 22002-1 kapsamındadır. Ayrıca bu, aynı üretim sürecinin bir parçasıysa Gıda kapsamına dahil edilebilir.
<b>Kemirgenler için kuru evcil hayvan yemi imalatı.</b>	Evet	

### 4.3 GIDA ZİNCİRİ KATEGORİSİ D - HAYVAN YEMİ ÜRETİMİ

- Hedef hayvan grubu belirtilmelidir (ör. büyükbaş hayvan, tavuk,...)

#### ÖRNEKLER

Sertifika kapsam beyanı	Kabul edilebilir	Yorumlar ve öneriler
<b>Büyükbaş hayvanlar için kuru yem karışımlarının üretimi ve nakliyesi.</b>	Evet	Taşıma işlemi şirkete aitse izin verilir.

### 4.4 GIDA ZİNCİRİ KATEGORİSİ E - İKRAM HİZMETİ

#### ÖRNEKLER

Sertifika kapsam beyanı	Kabul edilebilir	Yorumlar ve öneriler
<b>Otel restoranında servis edilen yemeye hazır sıcak ve soğuk et ile sebze yemeklerinin üretimi</b>	Evet	
<b>Uçuş ikram hizmetine yönelik gıda üretimi: soğuk yemekler, süslenmiş pastalar dahil.</b>	Hayır	Bu, <b>C kategorisi dahilinde</b> bir imalat kapsamı beyanıdır.  E, yalnızca fiili ikram hizmeti tüketicilere yapıldığında geçerlidir.
<b>Hava yolu yemeklerinin yeniden ısıtılması ve yolculara servis edilmesi</b>	Evet	Yemekler yeniden ısıtıldığından ve tesiste doğrudan tüketici tüketimine sunulduğundan kapsama dahildir.
<b>Festivallerde yemek servisi yapan bir seyyar satıcıda farklı dolgular ile dürüm üretimi.</b>	Evet	
<b>Yemeklerin merkezi bir mutfakta imal edilmesi ve çeşitli konumlarda servis edilmesi.</b>	Hayır	Tesis dışı ikram yemekhanelerinde ve endüstriyel mutfaklarda üretilip hemen tüketime sunulmayan ürünler CIII kategorisi altında yer almaktadır.
<b>Düğün ve konferanslar gibi etkinlikler için yemek üretimi. Tesis dışında hazırlanır ve etkinlik konumuna teslim edilir.</b>	Hayır	

## 4.5 GIDA ZİNCİRİ KATEGORİSİ F - TİCARET, PERAKENDE, TOPTAN VE E-TİCARET

### Gıda zinciri kategorisi FI:

- 1) FI kategorisi perakende ve toptan satış kategorisi olup buna imalat süreçleri dahil değildir.
- 2) Kapsam dahilinde, yalnızca önceden hazırlanmış yiyecekler için son bir işlem adımı gerçekleştirmeye hizmet eden mağaza içi faaliyetlere izin verilir (ör. **yemeye hazır gıdaların tekrar ısıtılması**, et veya balık kesimi) ve bunlar kapsam beyanında belirtilmelidir.
- 3) Hangi tür faaliyetlerin yürütüldüğünün belirtilmesi gerekmektedir (yani toptan veya perakende).
- 4) **Toptan satış faaliyetleri, diğer endüstrilere ve tüketicilere büyük/toplu miktarlarda mal satan organizasyonlardır.**
- 5) FI kategorisine ürünlerin fiziksel olarak saklanması dahildir.

### ÖRNEKLER

Sertifika kapsam beyanı	Kabul edilebilir	Yorumlar ve öneriler
<b>Konserve et ve sebze ürünlerinin toptan ticareti.</b>	Evet	
<b>Meyve ve sebzelerin yıkanması, kesilmesi, paketlenmesi ve toptan satışı.</b>	Hayır	Yıkama, kesme ve paketlenme imalat kapsamlarıdır.
<b>Şu mağaza içi faaliyetler de dahil olmak üzere soğutulmuş ve dondurulmuş paketli sebzeler, etler, balıklar ile süt ürünlerinin son tüketicilere perakende <b>satışı</b>: peynir ve balıkları kesme ve paketlenme.</b>	Evet	
<b>Bir süpermarket ürün yelpazesinin son tüketicilere <b>perakende satışı</b> (et ve et ürünleri, balık, içecekler, kuru ürünler, sebze ve meyveler, unlu mamuller, derin dondurulmuş ürünler).</b>	Evet	
<b>Gıda kullanımı için ambalaj malzemelerinin toptan ticareti.</b>	Evet	
<b>Oda sıcaklığında saklanabilen ve soğutulmuş gıda maddelerinin internet üzerinden <b>perakende ticareti</b></b>	Evet	Bu bir E-ticaret faaliyetidir.



**Gıda zinciri kategorisi FII:**

FII kategorisi, komisyonculuk ve ticaret faaliyetleri kategorisidir.

Ürünlerin fiziksel olarak saklanması veya imalat süreçlerini içermez. FII kategorisi yalnızca idari faaliyetleri içerir.

**ÖRNEKLER**

Sertifika kapsam beyanı	Kabul edilebilir	Yorumlar ve öneriler
Soğutulmuş et ürünlerinin ticareti ve komisyonculuğu (vakumlu paketlenmiş sığır eti ile domuz eti)	Evet	
Plastik gıda ambalaj malzemelerinin ticareti	Evet	
Hayvan yemi imalatı ve ticareti	Evet	Hem imalat için D kategorisine hem de ticaret için FII kategorisine ilişkin belgelendirme içerdiği sürece.

**4.6 GIDA ZİNCİRİ KATEGORİSİ G - TAŞIMA VE SAKLAMA HİZMETLERİ**

G kategorisindeki bir kapsam beyanı asgari olarak aşağıdaki unsurları içermelidir:

- Sağlanan hizmet türü (ör. nakliye, saklama, çapraz sevkiyat),
- İşlenmiş ürün türleri (ör. gıda ürünü grubu, ambalaj malzemeleri, hayvan yemi),
- Yiyecek ve/veya yemin saklandığı **ve/veya taşındığı** andaki faaliyet koşulları (uzun ömürlü, soğutulmuş, dondurulmuş),
- Taşımacılık faaliyetleri için taşıma araçları (ör. kara yolu, hava, su, demir yolu, toplu, konteynerler).

**ÖRNEKLER**

Sertifika kapsam beyanı	Kabul edilebilir	Yorumlar ve öneriler
Yiyeceklerin oda sıcaklığında saklanması ve kara yoluyla taşınması.	Evet	
Et ve et ürünlerinin dondurularak saklanması.	Evet	

Sertifika kapsam beyanı	Kabul edilebilir	Yorumlar ve öneriler
<b>Meyvelerin saklanması ve taze ananas ticareti.</b>	Evet	Hem G kategorisine hem de FII kategorisine ilişkin belgelendirme içerdiği sürece.
<b>Nakliye, lisans ve ihracat dokümanlarının düzenlenmesi.</b>	Hayır	Kuruluş fiziksel saklama ve/veya taşıma sağlamadığından buna izin verilmez.

## 4.7 GIDA ZİNCİRİ KATEGORİSİ I - GIDA AMBALAJI İMALATI

Malzemelerin türü (ör. plastik, kağıt ve karton, metal, cam) sertifika kapsam beyanında "gıda (veya yem) endüstrisinde kullanım amaçlı" ifadesiyle belirtilmelidir.

### ÖRNEKLER

Sertifika kapsam beyanı	Kabul edilebilir	Yorumlar ve öneriler
<b>Tıp, kimyasal-teknik, gıda ve hijyen ürünleri için esnek ambalajların geliştirilmesi, sıkma ile basınçlı ekstrüzyonu, gravür baskısı, laminasyonu, dilinmesi ve dönüştürülmesi.</b>	Hayır	Sadece gıda ürünlerine yönelik ambalaj malzemelerine izin verilir.
<b>Gıda endüstrisi için plastik lamine tüplerin imalatı.</b>	Evet	
<b>Lolipop çubuklarında ve dondurma yapımında kullanılmak üzere tahta çubuk imalatı.</b>	Evet	
<b>Gıda endüstrisinde kullanılmak üzere karton kutu imalatı ve baskısı.</b>	Evet	
<b>Reçineden ön kalıp üretimi ve plastik şişelerin basınçlı kalıplama işlemi.</b>	Evet	Reçine kullanılarak ön kalıbı oluşturulan ve ardından üflenen şişeler, ambalajlama faaliyeti olarak değerlendirilir ve ek olarak ambalajlama kapsamında da yer alacaktır.

Sertifika kapsam beyanı	Kabul edilebilir	Yorumlar ve öneriler
Gıda endüstrisinde kullanıma yönelik ve gıda ürününün bir parçası olarak satılması amaçlanan kağıt bardak üretimi.	Evet	Kullanım amacı ve gıda endüstrisi dahildir. Yalnızca perakende olarak satılan kağıt bardaklara izin verilmez.

## 4.8 GIDA ZİNCİRİ KATEGORİSİ K - (BİYO) KİMYASALLARIN ÜRETİMİ

Kapsam beyanı, bu ürünlerin gıda veya yem endüstrisinde kullanılmasının amaçlandığına atıfta bulunacaktır.

Üretilen ürün, imal edildiği ülkede yasal olarak gıda katkı maddesi olarak sınıflandırılıyorsa K Kategorisi olarak sınıflandırılmalıdır. Yasal olarak gıda katkı maddesi şeklinde değil, gıda bileşeni şeklinde sınıflandırılıyorsa C Kategorisi (ör. uzun ömürlü gıda içeriği için CIV) olarak sınıflandırılmalıdır.

### ÖRNEKLER

Sertifika kapsam beyanı	Kabul edilebilir	Yorumlar ve öneriler
Gıdaya uygun katı CO <sub>2</sub> (Kuru Buz) üretimi.	Evet	
İçecek endüstrisinde kullanım için sıvı aroma imalatı.	Evet	
Gıda endüstrisindeki CIP sistemlerinde kullanılmak üzere temizlik maddelerinin imalatı.	Hayır	Temizlik maddeleri FSSC 22000 kapsamında değildir.
Gıda endüstrisinde kullanım amaçlı gıda gazlarının (Azot, Oksijen, Argon, Azot Dioksit, Karbondioksit, Hidrojen) ve gaz karışımlarının üretimi.	Evet	
Yem endüstrisinde kullanılmak üzere koruyucu, antioksidan ve topaklanma önleyici maddelerin üretimi.	Evet	



# GIDA GÜVENLİĞİ SİSTEMİ BELGELENDİRMESİ

## EK 2: BK DENETİM RAPORU GEREKSİNİMLERİ

## GİRİŞ

Bu doküman, denetim raporlamasının üst düzey olmasını sağlamak amacıyla geliştirilmiştir ve FSSC 22000 denetim raporlarında gereken içerik ve detay düzeyi bakımından asgari gereksinimler ve beklentiler belirlenmektedir.

Belgelendirme Kuruluşları **yalnızca zorunlu FSSC 22000 denetim raporlarını kullanacaktır. Tamamlanan denetim raporu, açık bir şekilde FSSC 22000 Şeması gereksinimlerinin kuruluş tarafından ele alındığı ve ISO/IEC 17021-1:2015 ile GFSI gereksinimlerinin karşılandığını ortaya koyacaktır.**

### Bu Ek:

1. Tüm Bütünlük Programı Değerlendirme Sorumluları tarafından, Belgelendirme Kuruluşunun FSSC 22000 denetim raporlama gereksinimlerine **uygunluğunu** tayin etmek üzere kullanılacaktır;
2. Tüm Belgelendirme Kuruluşları tarafından sağlam bir belgelendirme süreci olmasını **sağlamak için denetim raporunun içerik gereksinimlerine ilişkin inceleme** ve belgelendirme kararı **sürecine dahil olan denetçiler ve personele** eğitim vermek üzere kullanılacaktır.

ISO/IEC 17021-1:2015, madde 9.4.8.2 ve 9.4.5.1 gereğince: “denetim raporu, bilgiye dayalı bir belgelendirme kararının alınabilmesi için denetime dair doğru, mücmel ve net bir kayıt sunacaktır”. Ayrıca, “denetim türüne dair gereksinimlerle tutarlı kanıt ve sonuçlara atıfta bulunan denetim bulguları (uygunluğu özetleyen ve uygunsuzluğu detaylandıran denetim bulguları...)” da dahil edilecektir.

GFSI Versiyon 2020.1 Bölüm 2 – 5.17: Belgelendirme Programı Sahibi, denetim raporunun GFSI kabul kapsamı ile ilgili belirtilen tüm Belgelendirme Programı gereksinimlerinin denetim sırasında değerlendirildiğine dair kanıt içerdiğinden ve değerlendirme sonucunu açık bir şekilde ifade ettiğinden emin olacaktır.

Bu dokümanda, denetim raporlarına **dahil edilmesi** gereken asgari denetim raporu içeriği detaylandırılmaktadır.

Birden çok tesis belgelendirme durumunda, sırasıyla konsolide uygunsuzluk raporu ve her bir tesise ilişkin raporlar dahil olmak üzere Merkezi İşlev için ayrı (merkez ofis raporuna benzer) raporlar oluşturulabilir. Böyle bir durumda, tesis raporları bu Ekte belirtilen içerik gereksinimlerini karşılayacaktır.

Alternatif olarak, Merkezi İşlev bilgileri dahil olacak şekilde birden çok tesisli kuruluş için bir denetim raporu oluşturulabilir. **Böyle bir durumda**, denetlenen her bir tesis hakkında spesifik bilgiler **gereklidir** ve bu Ekin içeriğine **uygun olmalıdır**. Denetim raporunun özet kısımları, Şema gereksinimlerinin her bir tesiste denetlendiğini gösteren destekleyici nesnel kanıtlarla birlikte her tesiste nelerin denetlendiğini net bir şekilde yansıtabilecektir. Merkezi İşlevlerin asgari içeriği; iç denetimlere, grup tarafından nasıl yönetildiğine ve kontrol edildiğine ve iç denetçilerin yetkinliğine dair detaylar dahil olmak üzere merkezi İşlevlerin bir açıklamasını içerecektir. FSSC 22000 Ek gereksinim 2.5.18 ile atıfta bulunulan gereksinimler, raporun Merkezi İşlev kısmına dahil edilecektir.

## TALİMATLAR

1. Bu dokümanda, denetim raporunun her bir kısmındaki asgari gereksinimler belirlenmektedir. ISO 22000 maddeleri için, ilgili ÖGP'ler ve ek FSSC 22000 gereksinimleri her bir kısımda dokümanite edilmesi gereken asgari içeriği açıklamaktadır.
2. Mavi yazı tipindeki metin, denetim raporunda detaylandırılması beklenenlere dair genel bir bakış sağlar. Kapsamlı bir liste olarak hazırlanmamıştır ve denetçilerin, maddelerdeki tüm gereksinimleri değerlendirdiğini nesnel kanıt ve uygun denetim izleri ile destekleyerek ortaya koyması gerekir.
3. Soru listeleri - maddeye göre özet kısmı şunları içerecektir:
  - a) Bu kısımdaki maddelere uygunluğu veya uygunsuzluğu ortaya koymak için değerlendirilen kanıt dahil olmak üzere kısma dair genel bakış.
  - b) Soru listesi özetleri, kavrayış ve genel bir bakış sağlamak için yeterince detaylı olmalı ve aşırı basitleştirilmemeli veya sadece "gerekliliklere uygunluk not edildi" veya benzer etkide başka muğlak açıklamalar içermemelidir.
4. **Bildirilen uygunsuzluklar ile ilgili olarak aşağıdakiler geçerli olacaktır:**
  - a. **Uygunsuzluklar** FSSC 22000 içinde birden fazla maddeye karşı rapor edilmemelidir;
  - b. Uygunsuzluk her zaman en spesifik maddeye göre yazılmalı ve sistemik bir sorun tanımlanmadığı sürece gruplandırılmamalıdır. Böyle bir durumda, **uygunsuzluğun** daha yüksek bir dereceye (yani majör düzeye) yükseltilmesi beklenir.
  - c. Uygunsuzluklar, uygunsuzluğu gerekçelendirmek için nesnel kanıtlara atıfta bulunmalı ve gereksinimin neden karşılanmadığını açıkça tanımlamalıdır;
  - d. **BK tarafından düzenlenen Uygunsuzluk Raporu, bu Ekte kısım 3.3'te yer alan içerik gereksinimlerini karşılayacaktır. BK Uygunsuzluk raporu her bir denetim için Güvence Platformuna yüklenecektir.**
5. **İstisnai durumlarda, belirli gereksinimler uygulanamaz (Geçerli Değildir) kabul edilebilir. Bir gereksinimin Geçerli Değil olarak kabul edilmesi halinde, denetim raporunun ilgili kısmına uygun gerekçe kaydedilmelidir. Not: Bu, yalnızca denetim raporunda Geçerli Değil seçeneğinin belirlenemediği maddeler için geçerlidir; diğer tüm maddeler tamamen denetlenecektir.**
6. Ek 1, Kısım 3 gereksinimleri uyarınca sertifika kapsamına Tasarım ve Geliştirmenin eklenmesine izin verilen durumlarda, GGYS ile sürecin görüşülmesi dahil olmak üzere nelerin denetlendiğini dokümanite etmek için özel dikkat gösterilmelidir. Buna, denetim planında, denetim programında ve denetim raporunda tasarım ve geliştirme sürecinin detaylandırılması dahildir.
7. Denetim sırasında BİT'den yararlanılan durumlarda kullanılan BİT türüne dair detaylar ve BİT kullanılarak hangi maddelerin/departmanların denetlendiği denetim raporu ve denetim planında açıkça belirtilmelidir ve Ek 5'teki gereksinimler karşılanmalıdır.
8. Belgelendirme Kuruluşları, gözetim denetimleri dahil olmak üzere tüm belgelendirme denetimleri için, içeriği bu Ekteki gereksinimleri karşılayacak şekilde, **Vakıf tarafından sunulduğu biçimde tam FSSC denetim raporunu** müşterilere yayınlamalıdır. Tam denetim raporu ISO 22000:2018, ilgili ÖGP standartları ve ek FSSC 22000 gereksinimlerine ilişkin denetim soru listelerini içermektedir.
9. **ISO/IEC 17021-1 uyarınca denetim raporu kuruluşa sunulmalıdır. Kuruluşa sunulan ekler uygunsuzluk raporunu, denetim planını ve denetim programını içerecektir.**
10. **Eksiksiz denetim paketi** nihai denetim raporu, denetim planı, denetim programı, **dürüstlük beyanı**, katılım kaydı ve **uygunsuzluk raporları** dahil olmak üzere PDF ekler ile birlikte **Güvence Platformuna** yüklenecektir. **Destekleyici denetim dokümantasyonu, Güvence Platformuna** yüklemeyi kolaylaştırmak için sıkıştırılmış bir **dosya** olarak **yüklenecektir. Uygunsuzlukların kapatılması için Güvence Platformuna destekleyici kanıtların yüklenmesi gerekmez. Güvence**

Platformuna yüklenecek uygunsuzluk detayları ve zorunlu alanlar her zaman İngilizce doldurulacaktır.

Notlar:

- 1) Bu Ek, gıda imalatı denetimleri için tasarlanmıştır ve bu örnekte ISO/TS 22002-1:2009 ÖGP soru listesi kullanılmaktadır. Gıda Zinciri Kategorisi BIII, C ve K için geçerlidir.
- 2) Gıda Zinciri Kategorisi A, D, E, FI, G veya I için, ÖGP standardına bağlı olarak içerik değişse de ilgili ÖGP standardının özet kısımlarındaki detay düzeyi, bu Ekte yansıtılanlarla uyumlu olacaktır.
- 3) Her durumda, denetim raporunda tüm denetim gereksinimlerinin kapsandığından ve yansıtıldığından emin olmak adına FSSC web sitesinde bulunan en son FSSC 22000 PK karar listesini doğrulayın.
- 4) Denetim ekleri: Doküman taramaları yüklenirken bunlar okunaklı ve iyi kalitede olmalıdır.

## AŞAMA 1 DENETİM RAPORU

### 1. KURULUŞ DETAYLARI

#### 1.1 KURULUŞ PROFİLİ

<b>Tescilli yasal ad</b>	Belgelendirilecek kuruluşun adı
<b>COID</b>	FSSC Belgelendirilen Kuruluş Tanımlama kodu
<b>Yasal veya resmi şirket sicil numarası</b>	Yasal sicil için geçerli referans (ör. işletme sicil numarası)
<b>Konum/Adres</b>	Tam <b>fiziksel</b> adres (veya <b>fiziksel</b> adresin olmadığı durumlarda tesis konumuna dair başka benzersiz tanıttıcı, yani GPS, GLN vb.)
<b>Teknik irtibat kişisi</b>	Ad soyadı: İşlev/iş rolü: E-posta adresi:
<b>Ticari/pazarlama irtibat kişisi</b>	Ad soyadı: İşlev/iş rolü: E-posta adresi:
<b>Denetlenen kuruluşun genel tanımı</b>	Şirketin kısa tarihçesi; örneğin ne kadar süredir piyasada olduğu, özel amacı/önceki kullanım, ana pazarlar (yerel/uluslararası) Üretilen ürünlere/sağlanan hizmetlere, ana süreçlere, işleme hattı sayısına, ilgili durumlarda <b>Merkez Ofis</b> veya tesis dışı faaliyetler dahil olmak üzere kuruluş yapısına dair genel bakış; Gıda güvenliğine ilişkin karmaşıklık ve risk düzeyi. **Pazarlama dili <b>dahil edilmeyecektir</b> **
<b>Dönemsel faaliyetlere genel bakış</b>	<b>Hangi</b> dönemsel faaliyetlerin gerçekleştirildiğini açıklayın. (Örneğin: • Sert çekirdekli meyvelerin işlenmesi Eylül - Ekim • <b>Kök</b> sebzelerin işlenmesi Mart – Ekim) Geçerli değilse “Yok” ile belirtin

#### 1.2 MERKEZ OFİS (GEÇERLİ OLDUĞU DURUMLARDA)

<b>Tescilli yasal ad</b>	Sertifikaya dahil edilecek Merkez ofisin adı
<b>Merkez ofisin Konumu/Adresi</b>	Tam <b>fiziksel</b> adres (veya <b>fiziksel</b> adresin olmadığı durumlarda tesis konumuna dair başka benzersiz tanıttıcı, yani GPS, GLN vb.)
<b>Merkez ofis denetim tarihi</b>	
<b>Merkez ofis denetimi süresi (saat cinsinde)</b>	
<b>Tesis sayısı</b>	Merkez ofis işlevleri kapsamında dahil edilecek tesis sayısı



<b>Merkez ofis işlevlerinin tanımı</b>	<p>Merkez Ofiste, belgelendirilen tesisler için ortak olarak hangi işlevlerin yürütüleceğini açıklayın. Örneğin: satınalım, insan kaynakları <b>yönetimi</b>, vb.</p> <p>Merkez ofisin ayrı olarak mı yoksa tesis denetimlerinin <b>bir parçası olarak mı</b> denetlendiğini belirtin. <b>Merkez ofisin birden fazla tesis ile bağlantılı olduğu durumlarda her zaman ayrı bir merkez ofis raporu oluşturulacaktır.</b></p>
--	---

### 1.3 TESİS DIŞI FAALİYETLER (GEÇERLİ OLDUĞU DURUMLARDA)

<b>Tesis adı</b>	Tesis dışı <b>yerleşkelerin adı</b>
<b>Konumlar/Adres</b>	Tam <b>fiziksel</b> adres (veya <b>fiziksel</b> adresin olmadığı durumlarda tesis konumuna dair başka benzersiz tanıttıcı, yani , GPS, GLN vb.)
<b>Tesis dışı faaliyet denetim tarihi</b>	
<b>Tesis dışı faaliyet denetim süresi (saat cinsinde)</b>	
<b>Konumlardaki faaliyetler</b>	<p>Aynı tüzel kişilik ve aynı GGYS kapsamında yer aldığı durumlarda <b>bir</b> tesis dışı konumda gerçekleştirilen faaliyetleri açıklayın (bkz. <b>FSSC 22000 Şeması gereksinimleri</b> Bölüm 3, kısım 5.2.2). Örneğin:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Tesis dışı saklama</li> <li>b) Tesis dışı imalat</li> <li>c) Çapraz yükleme</li> </ul>

### 1.4 BİRDEN ÇOK TESİS (GEÇERLİ OLDUĞU DURUMLARDA)

<b>Grubun tescilli yasal adı</b>	Belgelendirilecek grubun adı
<b>Yasal veya resmi şirket sicil numarası</b>	Yasal sicil için geçerli referans (ör. işletme sicil numarası)
<b>Birden çok tesisli kuruluşun Konumu/Adresi</b>	Tam <b>fiziksel</b> adres (veya <b>fiziksel</b> adresin olmadığı durumlarda tesis konumuna dair başka benzersiz tanıttıcı, yani GPS, GLN vb.)
<b>Merkezi İşlevler denetim tarihi</b>	
<b>Merkezi İşlevler denetimi süresi (saat cinsinde)</b>	
<b>Merkezi İşlevlere Genel Bakış</b>	Ayrıca bkz. FSSC 22000 Ek gereksinimi <b>2.5.18</b>
<b>Gruptaki tesis sayısı</b>	Grup sertifikasına dahil edilen tesis sayısı
<b>Adresler, denetim tarihleri ve faaliyet</b>	

(kapsam) ile birlikte dahil edilen tesislerin listesi	
---	--

## 2. DENETİM DETAYLARI

BK Adı ve ofis konumu (ana BK değilse)	Yerel ofis ise BK ve ofis adı
Akredite eden	Burada Akreditasyon Kuruluşunun adını belirtin veya geçici lisans söz konusu ise akredite edilmemiş olarak belirtin
Denetim dili	Denetimin yapıldığı dil; çevirmen kullanıldıysa detay belirtin
Denetim hedefleri	Bkz. ISO 22003-1:2022 – 9.3.2
Denetim kriterleri	Normatif dokümanlar, yani ISO 22000:2018, spesifik ÖGP standartları ve FSSC 22000 ek gereksinimleri (Versiyon 6); Kuruluşun yönetim sisteminin tanımlı süreçleri ve dokümantasyonu; Yasal ve düzenleyici gereksinimler ve müşteri gereksinimleri
Denetim Sunumu	BİT Denetim yaklaşımı/Tam Tesiste/Tam uzaktan denetim Uygulanabilir şekilde BİT kullanımının kapsamını detaylandırın.
Denetim tarihleri	Başlangıç ve bitiş tarihi GG/AA/YYYY
Denetim Süresi Aşama 1	Saat cinsinde, örneğin 8 saat (1 Adam-Gün = 8 saat)

### 2.1 DENETİM KAPSAMI

Gıda zinciri (alt) kategorisi	Kapsam beyanını destekleyen gıda zinciri (alt) kategorileri (birden çok gıda zinciri kategorisi geçerli olabilir, bkz. Şema Bölüm 1, Tablo 1)
Kapsam beyanı	Ek 1 gereksinimleri uyarınca kapsam beyanı. İstisnaların geçerli olduğu durumda istisna, kapsam beyanına (ayrıca sertifikaya ve Güvence Platformuna) dahil edilecektir
İstisnalar (uygun ve detaylı olduğunda)	Kapsam istisnalarını açıklayın ve Ek 1 gereksinimleri uyarınca kapsam istisnasını desteklemek üzere yeterli gerekçeyi sunun.
Kapsam beyanının doğrulanması	Kapsam beyanının, kuruluş faaliyetlerinin doğru bir yansıması olduğunu teyit edin

### 2.2 DENETİM PLANI

Denetim planından sapma:	Denetim planı sapmalarını ve uygun durumlarda nedenlerini açıklayın
--------------------------	---

## 2.3 DENETİM EKİBİ

Ad	İşlev	Denetim sunum yöntemi	Tarih/tarihler	Süre (saat cinsinde)
Denetçi adı	Baş denetçi, denetçi, çevirmenler, teknik uzman, şahit, öğrenciler, gözlemciler dahildir	Yani uzaktan/tesiste	GG/AA/YYYY	Örneğin 8 saat

Not: Tablo, denetim tarihine ve denetim ekibi söz konusuysa denetim ekibi üyesine göre tamamlanacaktır ve denetim için **harcanan gerçek süreyi** yansıtacaktır. Bunun denetim planından farklı olması halinde, denetim planı sapması kısmına gerekçe kaydedilecektir – 2.2.

## 3. DENETİM SONUÇLARI

### 3.1 MÜŞTERİLERİN AŞAMA 2 İÇİN HAZIR OLMA DURUMUNA GENEL BAKIŞ

<b>Yasal, düzenleyici ve müşteri gereksinimlerini karşılama becerisi dahil yönetim sistemi dokümantasyonu</b>	Müşteri GGYS, oluşturulan dokümantasyon düzeyi ve geçerli mevzuat ve müşteri gereksinimlerine (uygulama düzeyi dahil) genel bakış. <b>Düzenleyici hususlarına uygunlukla ilgili olarak incelenen ilgili düzenleyici onaylarını/yetkilerini detaylandırın.</b>
<b>Müşterinin tesise özgü koşulları (ortam; ekipman ve süreçler)</b>	Tesis çevresinin ve herhangi bir harici riskin özet açıklaması. Temel süreçlerin ve kullanılan temel ekipmanların kısa listesi.
<b>Kuruluş planlaması ve kontrolü</b> <b>Aşağıdakilere ilişkin durum:</b> a) Anahtar performans b) Süreçler c) Hedefler d) Yönetim sisteminin işleyişi	ISO 22000 madde 4, 5, 6, 7 Anahtar performans, süreçler, hedefler ve yönetim sisteminin işleyişi ile ilgili durum. <b>GGYS'nin kuruluşların gıda güvenliği politikasını hayata geçirmek üzere tasarlanıp tasarlanmadığını ve GGYS'nin, dahili ve harici iletişim için düzenlemelerinin olup olmadığını detaylandırın.</b> <b>Kuruluşun, GGYS'nin harici olarak geliştirilen unsurlarını uygulayıp uygulamadığını teyit edin. Uygulanmışsa kuruluş için uygun olup olmadığını, ISO 22000, ilgili ÖGP standardı ve FSSC ek gereksinimlerine göre geliştirilip geliştirilmediğini ve güncel tutulup tutulmadığını teyit edin.</b>
<b>ÖGP'ler, HACCP sistemi ve oluşturulan kontrollerin düzeyine dair genel bakış dahil olmak üzere operasyonel planlama ve kontrol</b>	ISO 22000 madde 8 Aşağıdakilerin bir özetini ekleyerek HACCP sistemine dair genel bakış sağlayın: <ul style="list-style-type: none"> <li><b>İşletmeye uygun ÖGP'ler,</b></li> <li>Belirlenen önemli gıda güvenliği tehlikeleri ve türleri,</li> <li>Tehlike değerlendirmesi ve kontrol önlemlerinin seçimi ve kategorizasyonu için kullanılan metodolojiler (O-ÖGP ve KKN),</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Eylem kriterleri/kritik limitler</b>, izleme sistemleri ve <b>eylem kriterleri/kritik limitlerin ihlali için düzeltici eylemler dahil O-ÖGP ve KKN'ye Genel Bakış</b>,</li> <li>• Validasyon süreci uygulaması ve sonuçları,</li> <li>• Doğrulama faaliyetleri uygulama durumu,</li> <li>• Tehlike kontrol planının uygulanma düzeyine ilişkin genel açıklama</li> <li>• <b>Dış kaynaklı süreçler üzerinde tesis kontrollerini detaylandırın.</b></li> </ul>
<b>İç Denetim</b>	ISO 22000 madde 9 Tarihler, prosedür/sisteme genel bakış, sonuçlar, etkililik vb. ile tam iç denetim yapıp yapılmadığını teyit edin.
<b>Yönetim İncelemesi</b>	ISO 22000 madde 9 Bir Yönetim İncelemesinin yapıp yapılmadığını teyit edin, inceleme tarihini ve girdi ve çıktı gereksinimleri dahil etkililiği belirtin.

### Aşama 2 Hazır Olma Durumu için İnceleme

<b>Kaynakların tahsisi</b>	Denetim süresinin uygun olup olmadığını veya ek süre gerekip gerekmediğini teyit edin.
<b>Planlama ihtiyaçları</b>	Aşama 2 için herhangi bir özel planlama gerekip gerekmediğini (yani <b>geçerli olduğu şekilde vardiyalar sırasında ya da farklı zamanlarda veya konularda</b> belirli faaliyetlerin gerçekleşip gerçekleşmediğini) detaylandırın.

## 3.2 ENDIŞE VERİCİ ALANLAR

Sayı (#)	Gereksinim referansı (standart)	Madde	Bulgu detayları
1	Örnek: ISO22000: 2018	Örnek 7.1.6	Gereksinim ile ilgili sorunu detaylandırın ve nesnel kanıt sağlayın.

## 3.3 DENETİM SONUCU

<input type="checkbox"/>	<b>Tekrarlanacak Aşama 1 denetimi</b>
<input type="checkbox"/>	<b>Aşama 2 denetimine geçin</b>

Feragatname: Denetim, denetim sırasında mevcut bilgilerin örnekleme sürecine dayanır.

## AŞAMA 2 DENETİM RAPORU

### 1. KURULUŞ DETAYLARI

#### 1.1 KURULUŞ PROFİLİ

<b>Tescilli yasal ad</b>	
<b>COID</b>	FSSC Belgelendirilen Kuruluş Tanımlama kodu
<b>Yasal veya resmi şirket sicil numarası</b>	Yasal sicil için geçerli referans (ör. işletme sicil numarası).
<b>Konum/Adres</b>	Tam <b>fiziksel</b> adres (veya <b>fiziksel</b> adresin olmadığı durumlarda tesis konumuna dair başka benzersiz tanıttıcı, yani GPS, GLN vb.).
<b>Teknik irtibat kişisi</b>	Ad soyadı: İşlev/İş rolü: E-posta adresi:
<b>Ticari/pazarlama irtibat kişisi</b>	Ad soyadı: İşlev/İş rolü: E-posta adresi:
<b>Denetlenen kuruluşun genel tanımı</b>	Şirketin kısa tarihçesi; örneğin ne kadar süredir piyasada olduğu, özel amacı/önceki kullanım, ana pazarlar (yerel/uluslararası). Üretilen ürünlere/ <b>sağlanan hizmetlere</b> , ana süreçlere, işleme hattı sayısına, ilgili durumlarda <b>Merkez Ofis</b> veya tesis dışı faaliyetler dahil olmak üzere kuruluş yapısına dair genel bakış; Gıda güvenliğine ilişkin karmaşıklık ve risk düzeyi. <b>**Pazarlama dili dahil edilmeyecektir**</b>
<b>Önceki denetimden bu yana önemli değişiklikler</b>	Önceki denetimden bu yana kuruluşta yapılan her türlü anahtar değişikliği tanımlayın.
<b>Dönemsel faaliyetler</b>	<b>Hangi</b> dönemsel faaliyetlerin gerçekleştirildiğini <b>açıklayın</b> . (Örneğin: • Sert çekirdekli meyvelerin işlenmesi Eylül- Ekim • <b>Kök</b> sebzelerin işlenmesi Mart – Ekim) <b>Geçerli değilse "Yok" ile belirtin</b>

## 1.2 MERKEZ OFİS (GEÇERLİ OLDUĞU DURUMLARDA)

Tescilli yasal ad	Sertifikaya dahil edilecek Merkez ofisin adı.
<b>Merkez ofisin Konumu/Adresi</b>	Tam <b>fiziksel</b> adres (veya <b>fiziksel</b> adresin olmadığı durumlarda tesis konumuna dair başka benzersiz tanıttıcı, yani GPS, GLN vb.).
<b>Merkez ofis denetim tarihi</b>	
<b>Merkez ofis denetimi süresi (saat cinsinde)</b>	
<b>Tesis sayısı</b>	Merkez ofis işlevleri kapsamında dahil edilecek tesis sayısı.
<b>Merkez ofis işlevlerine genel bakış</b>	Merkez Ofiste, belgelendirilen tesisler için ortak olarak hangi işlevlerin yürütüleceğini açıklayın. Örneğin: satınalım, insan kaynakları <b>yönetimi</b> , vb. <b>Merkez ofisin ayrı olarak mı yoksa tesis denetimlerinin bir parçası olarak mı denetlendiğini belirtin. Merkez ofisin birden fazla tesis ile bağlantılı olduğu durumlarda her zaman ayrı bir merkez ofis raporu oluşturulacaktır.</b>

## 1.3 TESİS DIŞI FAALİYETLER (GEÇERLİ OLDUĞU DURUMLARDA)

<b>Tesis adı</b>	Tesis dışı <b>yerleşkelerin adı</b>
<b>Konumlar/Adres</b>	Tam <b>fiziksel</b> adres (veya <b>fiziksel</b> adresin olmadığı durumlarda tesis konumuna dair başka benzersiz tanıttıcı, yani , GPS, GLN vb.).
<b>Tesis dışı faaliyet denetim tarihi</b>	
<b>Tesis dışı faaliyet denetim süresi (saat cinsinde)</b>	
<b>Konumlardaki faaliyetler</b>	Aynı tüzel kişilik ve aynı GGYS kapsamında yer aldığı durumlarda <b>bir</b> tesis dışı konumda gerçekleştirilen faaliyetleri açıklayın (bkz. <b>FSSC 22000 Şeması gereksinimleri</b> Bölüm 3, kısım 5.2.2). Örneğin: a) Tesis dışı saklama b) Tesis dışı imalat c) Çapraz yükleme

## 1.4 BİRDEN ÇOK TESİS (GEÇERLİ OLDUĞU DURUMLARDA)

<b>Grubun tescilli yasal adı</b>	Belgelendirilecek grubun adı
<b>Yasal veya resmi şirket sicil numarası</b>	Yasal sicil için geçerli referans (ör. işletme sicil numarası)
<b>Birden çok tesisli kuruluşun Konumu/Adresi</b>	Tam <b>fiziksel</b> adres (veya <b>fiziksel</b> adresin olmadığı durumlarda tesis konumuna dair başka benzersiz tanıttıcı, yani GPS, GLN vb.)

<b>Merkezi İşlevler denetim tarihi</b>	
<b>Merkezi İşlevler denetimi süresi (saat cinsinde)</b>	
<b>Merkezi İşlevlere Genel Bakış</b>	Ayrıca bkz. FSSC 22000 Ek gereksinimi 2.5.18
<b>Gruptaki tesis sayısı</b>	Grup sertifikasına dahil edilen tesis sayısı
<b>Adresler, denetim tarihleri ve faaliyet (kapsam) ile birlikte dahil edilen tesislerin listesi</b>	

## 2. DENETİM DETAYLARI

<b>BK Adı ve ofis konumu (ana BK değilse)</b>	Yerel ofis ise BK ve ofis adı
<b>Akredite eden</b>	Burada Akreditasyon Kuruluşunun adını belirtin veya geçici lisans söz konusu ise akredite edilmemiş olarak belirtin
<b>Denetim dili</b>	Denetimin yapıldığı dil; çevirmen kullanıldıysa detay belirtin
<b>Denetim hedefleri</b>	Bkz. ISO17021-1 – 9.3.1.3
<b>Denetim kriterleri</b>	Normatif dokümanlar, yani ISO 22000: 2018, spesifik ÖGP standartları ve FSSC 22000 ek gereksinimleri (Versiyon 6); Kuruluşun yönetim sisteminin tanımlı süreçleri ve dokümantasyonu; Yasal ve düzenleyici gereksinimler ve müşteri gereksinimleri
<b>Denetim türü</b>	Aşama 2, gözetim, geçiş, yeniden belgelendirme
<b>Haberli/Habersiz</b>	
<b>Denetim karmaşıklığı</b>	Bağımsız FSSC 22000 denetimi Başka bir standartla birleştirilmiş/entegre Detayları sağlayın:
<b>Denetim sunumu</b>	BİT Denetim yaklaşımı/Tam Tesiste/Tam uzaktan denetim Uygulanabilir şekilde denetim sırasında kullanılan BİT kapsamını detaylandırın
<b>Denetim tarihleri</b>	Denetim başlangıç tarihi Denetim bitiş tarihi
<b>Denetim Süresi</b>	Saat cinsinde, örneğin 8 saat (1 Adam-Gün = 8 saat)
<b>Denetim süresinden sapma</b>	Denetim süresinin hesaplanan süreden farklı olduğu durumlarda gerekçe sağlayın

<b>Denetimin bir parçası olarak dahil edilen ilaveler</b>	Varsa ilave ve denetim süresini belirtin
<b>Önceki denetimden bu yana yapılan ürün geri çağırımları (gıda güvenliği)</b>	Evet/Hayır Cevabınız evet ise detayları sağlayın.
<b>Önceki denetimden bu yana yapılan ürün geri çekmeler (gıda güvenliği)</b>	Evet/Hayır Cevabınız evet ise detayları sağlayın.

## 2.1 DENETİM KAPSAMI

<b>Gıda zinciri (alt) kategorisi</b>	Kapsam beyanını destekleyen gıda zinciri (alt) kategorileri (birden çok gıda zinciri kategorisi geçerli olabilir, bkz. <b>Şema Bölüm 1, Tablo 1</b> )
<b>Kapsam beyanı</b>	Ek 1 gereksinimleri uyarınca kapsam beyanı. İstisnaların geçerli olduğu durumda istisna, kapsam beyanına (ayrıca sertifikaya ve <b>Güvence Platformuna</b> ) dahil edilecektir
<b>İstisnalar (uygun olduğunda, gerekçe dahil)</b>	Kapsam istisnalarını açıklayın ve <b>Ek 1 gereksinimleri uyarınca kapsam istisnasını desteklemek üzere yeterli gerekçeyi sunun.</b>
<b>Kapsam beyanının doğrulanması</b>	Kapsam beyanının, kuruluş faaliyetlerinin doğru bir yansıması olduğunu teyit edin

## 2.2 DENETİM PROGRAMI VE PLANI

<b>Denetim programından sapma</b>	Denetim programını ve nedenlerini etkileyen sorunları açıklayın. Yok ise, "Yok" olarak belirtin
<b>Denetim planından sapma</b>	Denetim planı sapmalarını ve uygun durumlarda nedenlerini açıklayın

## 2.3 DENETİM EKİBİ

Ad	İşlev	Denetim sunumu	Tarih/tarihler	Süre (saat cinsinde)
Denetçi adı	Baş denetçi, denetçi, çevirmenler, <b>teknik uzman</b> , şahit, öğrenciler, gözlemciler dahildir	Yani uzaktan/tesiste	GG/AA/YYYY	<b>Yani 8 saat</b>

Not: Tablo, denetim tarihine ve denetim ekibi söz konusuysa denetim ekibi üyesine göre tamamlanacaktır ve denetim için **harcanan gerçek süreyi** yansıtabacaktır. Bunun denetim planından farklı olması halinde, denetim planı sapması kısmına gerekçe kaydedilecektir – 2.2.



## 2.4 ÖNCEKİ DENETİM

### 2.4.1 DENETİM DETAYLARI ÖNCEKİ DENETİM

<b>Denetim türü</b>	Aşama 1, Aşama 2, Gözetim, Yeniden Belgelendirme, Geçiş
<b>Haberli/Habersiz</b>	
<b>Denetim tarihleri</b>	GG/AA/YYYY
<b>Mevcut BK değilse önceki denetimi gerçekleştiren BK</b>	Transfer durumunda, önceki BK adını belirtin
<b>Önceki denetimde bildirilen NC'ler hakkında uygulanan eylemler</b>	Uygun olduğu şekilde, kuruluşun daha önce tanımlanan her türlü uygunsuzluğun temel nedenlerini belirleme becerisi hakkında ve söz konusu durumları düzeltmek ve bunların tekrar meydana gelmesini önlemek için uygulanan eylemlerin etkililiği hakkında yorumlar ekleyin. Ayrıca, düzeltici eylem için kuruluşun resmi süreçlerinin yeterliliği hakkında yorumlar eklenmelidir.

## 3. DENETİM SONUÇLARI

### 3.1 YÖNETİCİ ÖZETİ

<b>Denetim özeti</b>	<p>Genel kapsamlı özet – GGYS'nin performansını anlamak ve herhangi bir eksikliği çözmek için hangi eylemlerin uygulanması gerektiğini anlamak üzere kuruluşun üst yönetim düzeyinde hedeflenir.</p> <p>Aşağıdakilere ilişkin kanıt özeti ile birlikte yönetim sisteminin etkililiği ve uygunluğuna dair bir beyan sunun:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>a) Yönetim sisteminin geçerli gereksinimleri, gıda güvenliği hedeflerini ve beklenen sonuçları karşılayabilme kapasitesi</li><li>b) Son denetimden bu yana kuruluşun hedeflerine yönelik kaydettiği ilerleme (ilk belgelendirme için bu kısımda, kuruluşun denetim amaçlarına ilişkin yeterli düzeyde başarıyı henüz geliştirmedeğinin kabul edilmesi gerekebilir)</li><li>c) Üst yönetimin farkında olması gereken önemli gıda güvenliği konuları (majör/kritik bulgular; geri çağırma trendleri vb.)</li><li>d) İç denetim ve yönetimin incelemesi süreci</li><li>e) Önceki denetim sonuçlarının detaylı sonucu</li><li>f) Yeniden belgelendirme denetimi için; GGYS'nin üç yıllık döngü boyunca nasıl geliştiğini belirtin</li></ul> <p>Yönetici özetinin yapısı, ana raporun sırasını takip etmelidir.</p>
<b>Denetim hedeflerinin yerine getirildiğinin teyidi</b>	Olumlu ifade: boş bırakmayın. Bir hedef gerçekleştirilmediyse nedenini belirtin
<b>Çözülmemiş sorunlar</b>	Denetim sonucunda elde edilen çözülmemiş tüm sorunları (ör. bulgular, bulgu derecelendirmeleri vb. ile ilgili fikir ayrılıkları) kaydedin.

### 3.2 DENETİM BULGULARININ ÖZETİ

# Kritik uygunsuzluklar	
# Majör uygunsuzluklar	
# Minör uygunsuzluklar	

### 3.3 UYGUNSUZLUKLAR

#### KRİTİK UYGUNSUZLUKLAR

#	Gereksinim Referans (std., madde)	NC beyanı (objektif kanıtlar dahil)	Temel Neden Analizi (neden ortaya çıktığını belirleyin)	Düzeltilici Eylem Planı (tekrarlamayı önleyici eylem; sorumlu kişi, tamamlama tarihi)	Düzeltilme (birincil sorunu çözmek için)	Düzeltilmenin kabulü, CAP ve kanıt (denetçi ve tarih)
1	Örneğin: ISO 22000:2018 §7.1	Gereksinim sapmasına ilişkin net bir açıklama sağlayın. Detaylı nesnel kanıt sağlayın. Gıda güvenliği üzerindeki potansiyel veya fiili etkiyi belirtin.	Müşteri tarafından tamamlanır	Müşteri tarafından tamamlanır	Müşteri tarafından tamamlanır	Denetçinin adı ve Temel neden analizi, CAP ve düzeltmeyi kabul tarihi
2						
<b>Askıya alma tarihi: GG/AA/YYYY</b>						
<b>Takip Denetimi</b>						
<b>Takip denetimi tarihi: GG/AA/YYYY</b>						
<b>NC'yi kapatmak için incelenen Nesnel Kanıt:</b> NC'yi çözüme kavuşturmak ve kapatmak için kanıt detayı sağlayın.						
<b>Takip denetiminin sonucu:</b>				Askıya alma işlemini kaldırın ve sertifikayı yeniden etkinleştirin/sertifikayı geri çekin		

## MAJÖR UYGUNSUZLUKLAR

#	Gereksinim Referans (std., madde)	Uygunluk beyanı (nesnel kanıtlar dahil)	Temel Neden Analizi (neden ortaya çıktığını belirleyin)	Düzeltilici Eylem Planı (tekrarlamayı önleyici eylem; sorumlu kişi; tamamlama tarihi)	Düzeltilme (birincil sorunu çözmek için) <b>ve uygulanan Düzeltilici Eylem (tekrarlamayı önlemek için)</b>	İncelenen Nesnel Kanıt (NC'yi kapatmak için)	Düzeltilmenin kabulü, CAP, <b>uygulanan düzeltilici eylem ve kanıt</b> (denetçi ve tarih)
1	Örneğin: ISO 22000:2018 §7.1	Gereksinim sapmasına ilişkin net bir açıklama sağlayın. Detaylı nesnel kanıt sağlayın. Gıda güvenliği üzerindeki potansiyel veya fiili etkiyi belirtin.	Müşteri tarafından tamamlanır	Müşteri tarafından tamamlanır	Müşteri tarafından tamamlanır	NC'yi kapatmak için incelenen kanıtları belirtin, yani doküman adı ve numarası	Denetçi adı ve Temel neden analizi, CAP, düzeltme, <b>uygulanan düzeltilici eylem ile nesnel kanıt kabul tarihi</b>
2							
3							
4							
<b>Tesiste kapatma:</b>		Evet/Hayır	<b>Tesiste takip denetimi tarihi (geçerli olduğu durumlarda)</b>		GG/AA/YYYY		

## MİNÖR UYGUNSUZLUKLAR

#	Gereksinim Referans (std., madde)	NC beyanı (nesnel kanıtlar dahil)	Temel Neden Analizi (neden ortaya çıktığını belirleyin)	Düzeltilici Eylem Planı (tekrarlamayı önleyici eylem; sorumlu kişi; tamamlama tarihi)	Düzeltilme (birincil sorunu çözmek için)	İncelenen Nesnel Kanıt (düzeltilme ile ilgili)	Düzeltilmenin kabulü ve CAP (denetçi ve tarih)
1	Örneğin: ISO 22000:2018 §7.1	Gereksinim sapmasına ilişkin net bir açıklama sağlayın. Detaylı nesnel kanıt sağlayın.	Müşteri tarafından tamamlanır	Müşteri tarafından tamamlanır	Müşteri tarafından tamamlanır	Düzeltilme için incelenen kanıtları belirtin, yani doküman adı ve numarası	Denetçinin adı ve Temel neden analizi, CAP, düzeltilme ve nesnel kanıt kabul tarihi
2							
3							
4							

Denetçi, denetim sonunda kuruluştan uygunsuzlukların yazılı kabulünü almalıdır.

### 3.4 DENETİM ÖNERİSİ

<b>İlk sertifika verildi</b>	Evet <input type="checkbox"/> Hayır <input type="checkbox"/> Geçerli değil <input type="checkbox"/>
<b>Belgelendirme devam ettirildi</b>	Evet <input type="checkbox"/> Hayır <input type="checkbox"/> Geçerli değil <input type="checkbox"/>
<b>Yeniden belgelendirme verildi</b>	Evet <input type="checkbox"/> Hayır <input type="checkbox"/> Geçerli değil <input type="checkbox"/>

### 3.5 DENETİM SÜRESİ

<i>Tesiste denetim süresi hesaplaması – bkz. Tablo B.1, ISO 22003-1:2022 ve V6 Bölüm 3, madde 4.3, 5.2 ve 5.3</i>	
<b>HACCP çalışmalarının sayısı</b> (ürün grupları ile bağlantılı)	Ürün grubuyla bağlantılı HACCP çalışmalarının sayısını belirtin
<b>Çalışan sayısı (FTE)</b> <i>(T<sub>FTE</sub> belirlemek için denetim süresi hesaplamasında kullanılır)</i>	FTE = dönemsel işçiler dahil toplam çalışan sayısı + gıda güvenliği üzerinde etkisi olan üretimde çalışmayan personel; ancak benzer faaliyetlerin olduğu vardiyalar varsa FTE = dönemsel işçiler ve gıda güvenliği üzerinde etkisi olan üretimde çalışmayan personel dahil olmak üzere ana vardiyadaki çalışanların sayısı
<b>Vardiya sayısı</b>	
<b>Ana vardiyadan farklıysa vardiya başına faaliyetlerin açıklaması</b>	Faaliyetlerin vardiyalar arasında farklı olduğu durumlarda, vardiya başına faaliyetlere kısa bir genel bakış sağlayın
<b>Denetim hazırlık süresi (saat cinsinde)</b>	Ör. 2 saat
<b>Denetim raporlama süresi (saat cinsinde)</b>	Ör. 8 saat

Yukarıdaki zorunlu alanların tamamlanmasına ek olarak denetim süresi hesaplaması, her bir denetim için ayrı bir doküman olarak FSSC Güvence Platformuna yüklenmelidir. Güvence Platformuna yüklenen denetim süresi hesaplayıcı formülü ve ilk belgelendirme denetimi, gözetim denetimi ve yeniden belgelendirme denetimi için tüm adımlarla birlikte hesaplamayı içermelidir.

**Feragatname:** Denetim, denetim sırasında mevcut bilgilerin örnekleme sürecine dayanır.

## 4. SORU LİSTELERİ

Not: Soru listeleri her durumda alt-alt madde düzeyine kaydedilmese de uygunsuzlukların belirlendiği durumlarda, kuruluşa sağlanan BK uygunsuzluk kaydı ve raporun uygunsuzluk özeti kısmında geçerli olan ve bu şekilde belirtilen hallerde ilgili alt-alt maddeye göre belirtilmelidir.

### 4.1 ISO 22000:2018

ISO 22000:2018		Uygun.		Derece	Hayır ise – detaylı NC	NC#
Madde	Gereksinim	Evet	Hayır	Minör/Majör/ Kritik		
<b>4</b>	<b>Kuruluş kapsamı</b>					
4.1	Kuruluşu ve bağlamını anlama	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
4.2	İlgili tarafların ihtiyaç ve beklentilerini anlama	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
4.3	Gıda güvenliği yönetim sisteminin kapsamını belirleme	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
4.4	Gıda güvenliği yönetim sistemi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

Özet:

GGYS'nin amaçlanan sonuçları elde etme kapasitesini ve bunun GGYS'nin sürekli iyileştirmesi ile nasıl uyumlu olduğunu etkileyen **tanımlanan** dahili ve harici **sorunların örnekleri** (olumlu ve olumsuz etmenler) dahil olmak üzere kuruluş bağlamında bir genel bakış sağlayın. Bu kısma, ISO 22000:2018 madde 6.1.2 ile çapraz referans verilebilir. Gıda güvenliği ile ilgili yasal, düzenleyici ve müşteri gereksinimlerini karşılamak ve güncel bilgi sağlamak için hangi mekanizmaların uygulandığını **detaylandırın**. İlgili olan durumlarda tüm devlet veya düzenleyici inceleme bulgularının durumunu özetleyin ve GGYS'yi etkileyen tüm önemli mevzuat değişikliklerini ve tesisin bu değişiklikleri etkili bir şekilde benimseyip benimsemediğini dahil edin.

ISO 22000:2018		Uygun.		Derece	Hayır ise – detaylı NC	NC #
Madde	Gereksinim	Evet	Hayır	Minör/Majör/ Kritik		
<b>5</b>	<b>Liderlik</b>					
5.1	Liderlik ve taahhüt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
5.2	Politika	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
5.2.1	Gıda güvenliği politikasını oluşturma	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
5.2.2	Gıda güvenliği politikasını iletme	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
5.3	Kuruluş ile ilgili roller, sorumluluklar ve yetkiler	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

5.3.1	Üst yönetim, ilgili roller için sorumlulukların ve yetkilerin kuruluş içinde atanmasını, iletilmesini ve anlaşılmasını sağlamalıdır	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
5.3.2	Gıda güvenliği ekip lideri şunlardan sorumlu olmalıdır: a) - d)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
5.3.3	Tüm kişiler, GGYS ile ilgili sorunları belirlenen kişilere raporlama sorumluluğuna sahip olmalıdır	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

## Özet:

Değerlendirilen nesnel kanıtlar dahil olmak üzere bir genel bakış sağlayın:

a) Gıda güvenliği politikası ve hedeflerinin üst yönetim tarafından oluşturulduğuna, **bildirildiğine** ve kuruluşun stratejik yoluna uygun ve GGYS'ye entegre olduğuna dair kanıtlar dahil GGYS bakımından üst yönetimin liderliği ve taahhüdü;

b) Kuruluşun GGYS devamlılığını sağlamak için **yeterli kaynağının olduğuna** ve üst yönetim tarafından desteklendiğine dair teyit; GGYS, gıda güvenliği ekibi ve FS ekip lideri sorumluluğu dahil ilgili rollere ilişkin sorumlulukların ve yetkinin belirlendiğine ve iletildiğine (gıda güvenliği ekip liderinin iş tanımının gereksinimleri karşılama dahil) dair teyit;

c) Ekibin üst yönetime raporlama mekanizmalarını ve tüm personelin gıda güvenliği sorunlarını nasıl rapor edebileceğini detaylandırın. Kuruluşun her bir çalışanına, gıda güvenliği kültürü ile bağlantılı olarak politikayı nasıl **sunduğu**;

e) Kuruluş içinde sürekli iyileştirmenin nasıl teşvik edildiği

Özet, (kiminle görüşüldüğü dahil) üst yönetim ile görüşme **yapıldığına** dair **teyit** içermelidir.

ISO 22000:2018		Uygun.		Derece	Hayır ise - detaylı NC	NC #
Madde	Gereksinim	Evet	Hayır	Minör/Majör/ Kritik		
<b>6</b>	<b>Planlama</b>					
6.1	Riskleri ve fırsatları ele almaya yönelik eylemler	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
6.1.1	Kuruluş, GGYS için planlama yaparken, 4.1'de anılan hususları ve 4.2 ile 4.3'teki gereksinimleri göz önünde bulundurmalı ve çözülmesi gereken riskleri ve fırsatları belirlemelidir: a) - d)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			



6.1.2	Kuruluş şunları planlamalıdır: a) - b)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
6.1.3	Kuruluş tarafından riskleri ve fırsatları ele almaya yönelik eylemler şunlarla orantılı olacaktır: a) - c)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
6.2	Gıda güvenliği yönetim sisteminin hedefleri ve bunları gerçekleştirmeye yönelik planlama	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
6.2.1	Kuruluş, ilgili işlev ve düzeylerde GGYS için hedefler oluşturmalıdır. GGYS'nin hedefleri: a) - f)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
6.2.2	Kuruluş, GGYS için hedeflerini nasıl gerçekleştireceğini planlarken şunları belirlemelidir: a) - e)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
6.3	Değişikliklerin planlanması	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

**Özet:**

*GGYS'nin etkililiği ve performansı ile ilgili olarak risklerin ve fırsatların nasıl tanımlandığına ve ele alındığına (eylemler dahil) ve eylemlerin etkililiğinin nasıl değerlendirildiğine dair bir genel bakış sağlayın. Hedefler oluşturulduğu ve SMART'a uygun olduğu; göstermek için örneklerle birlikte izleme ve inceleme süreci ve iletişim süreci (dahili ve harici) açıklanmalıdır*

*Kuruluşun değişiklik planları dahil olmak üzere GGYS içindeki değişikliklerin nasıl ele alındığı. Kuruluşun PDCA ilkelerini göz önünde bulundurarak değişiklikleri uygularken süreç yaklaşımını uygulayıp uygulamadığı. Önceki denetimden bu yana meydana gelen önemli değişikliklerin örneklerini, bunların nasıl yönetildiğini ve (geçerliyse) operasyonel GGYS üzerindeki etkiyi belirtin.*

ISO 22000:2018		Uygun.		Derece	Hayır ise - detaylı NC	NC #
Madde	Gereksinim	Evet	Hayır	Minör/Majör/ Kritik		
<b>7</b>	<b>Destek</b>					
7.1	Kaynaklar	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7.1.1	Genel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7.1.2	İnsanlar	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7.1.3	Altyapı	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7.1.4	Çalışma alanı	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

7.1.5	GGYS'nin harici olarak geliştirilmiş unsurları	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<i>Bu madde, GGYS'nin harici olarak geliştirilmiş unsurlarının olmadığı durumlarda "Geçerli Değil" olarak belirtilebilir</i>	
7.1.6	Harici olarak sağlanan süreçlerin, ürünlerin veya hizmetlerin kontrolü	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7.2	Yetkinlik	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7.3	Farkındalık	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7.4	İletişim	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7.4.1	Genel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7.4.2	Harici İletişim	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7.4.3	Dahili iletişim	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7.5	Dokümante bilgiler	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7.5.1	Genel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7.5.2	Oluşturma ve güncelleme	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7.5.3	Dokümante bilgilerin kontrolü	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7.5.3.1	GGYS ve bu doküman gereğince dokümante bilgiler şunların sağlanması için kontrol edilmelidir: a) - b)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7.5.3.2	Dokümante bilgilerin kontrolü için kuruluş geçerli olduğu şekilde şu faaliyetleri ele almalıdır: a) - d)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

## Özet:

*Değerlendirilen nesnel kanıtlar dahil olmak üzere bir genel bakış sağlayın:*

*Kaynaklar: Yetkinlik ve Farkındalık*

*Kuruluşun kaynak ihtiyaçlarını değerlendirip değerlendirmediyini ve GGYS'yi desteklemek için yeterli kaynağının olup olmadığını detaylandırın. Tanımlanmış ve dokümante edilmiş yetkinlik gereksinimlerinin (eğitim kayıtları dahil) GGYS'nin etkililiğini ve gıda güvenliği performansını etkileyen, kuruluş kontrolü altında çalışan tüm personel için mevcut olduğuna dair teyidi içeren bir genel bakış sağlayın. Harici uzmanlar için gereksinimlerin, yetkinlik ve iş kapsamının detayları (sözleşmede tanımlanabilir). Gıda güvenliği ekibine dair genel bakış sağlayın (birden çok disiplinli, kapsamlar dahilindeki*

*disiplinler/alanlar). Tehlike kontrol planının işlenmesinden sorumlu gıda güvenliği ekibi ve personelinin yetkinliğine dair kanıtları detaylandırın.*

Harici olarak sağlanan süreçlerin, ürünlerin veya hizmetlerin kontrolü

*Harici olarak sağlanan hangi unsurların, süreçlerin (dış kaynaklı süreçler dahil), ürünlerin veya hizmetlerin mevcut olduğunu detaylandırın. Gıda güvenliği üzerindeki etkinin nasıl değerlendirildiği, kontrol kriterlerinin (seçim, değerlendirme, izleme ve yeniden değerlendirme) nasıl belirlendiği, iletişimin nasıl yönetildiği ve etkililiğinin nasıl doğrulandığını detaylandırın.*

Dahili ve Harici İletişim

*Dahili ve harici iletişim mekanizmalarını ve iletişim etkililiğinin nasıl ölçülüp pekiştirildiğini detaylandırın.*

Doküman bilgileri

*Dokümanların (dahili ve harici) ve kayıtların oluşturulması, güncellenmesi, saklanması ve tutulması dahil doküman kontrol sistemine; erişim kontrolleri ve elektronik sistemler için yedek sistemlere dair bir genel bakış sağlayın.*

ISO 22000:2018		Uygun.		Derece	Hayır ise – detaylı NC	NC #
Madde	Gereksinim	Evet	Hayır	Minör/Majör/ Kritik		
<b>8</b>	<b>Operasyon</b>					
<b>8.1</b>	Operasyonel planlama ve kontrol	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
<b>8.2</b>	Ön gereksinim programları (ÖGP'ler)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
<b>8.2.1</b>	Kuruluş (gıda güvenliği tehlikeleri dahil) ürünlerde, ürün işleme ve çalışma alanında kontaminanların önlenmesini ve/veya azaltılmasını kolaylaştırmak üzere ÖGP'leri oluşturmalı, uygulamalı, devamlılığını sağlamalı ve güncellemelidir	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
<b>8.2.2</b>	ÖGP'ler şunlar olmalıdır: a) - d)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

<b>8.2.3</b>	Kuruluş ÖGP'leri seçerken ve/veya oluştururken geçerli yasal, düzenleyici ve mutabık kalınan müşteri gereksinimlerinin tanımlandığından emin olmalıdır. Kuruluş şunları göz önünde bulundurmalıdır: a) - b)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
<b>8.2.4</b>	Kuruluş ÖGP'leri oluştururken aşağıdakileri dikkate almalıdır: a) - l)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
<b>8.3</b>	İzlenebilirlik sistemi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
<b>8.4</b>	Acil duruma hazırlık ve yanıt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
<b>8.4.1</b>	Genel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
<b>8.4.2</b>	Acil durumların ve olayları ele alma	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
<b>8.5</b>	Tehlike kontrolü	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
<b>8.5.1</b>	Tehlike analizini etkinleştirmek için ön adımlar	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
<b>8.5.1.1</b>	Genel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
<b>8.5.1.2</b>	Ham maddelerin, bileşenlerin ve ürünle temas eden malzemelerin özellikleri	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
<b>8.5.1.3</b>	Son ürünlerin özellikleri	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
<b>8.5.1.4</b>	Kullanım amacı	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
<b>8.5.1.5</b>	Süreçleri akış şemaları ve tanımı	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
<b>8.5.1.5.1</b>	Akış şemalarının hazırlanması	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
<b>8.5.1.5.2</b>	Akış şemalarının tesiste teyidi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
<b>8.5.1.5.3</b>	Süreçlerin ve süreç ortamının tanımı	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
<b>8.5.2</b>	Tehlike analizi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

<b>8.5.2.1</b>	Genel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
<b>8.5.2.2</b>	Tehlike tanımlaması ve kabul edilebilir düzeylerin belirlenmesi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
<b>8.5.2.2.1</b>	Kuruluş ürün türü, süreç türü ve süreç ortamı ile bağlantılı olarak makul düzeyde meydana gelmesi beklenen tüm gıda güvenliği tehlikelerini tanımlamalı ve dokümanete etmelidir. Tanımlama şunlara dayalı olmalıdır: a) - e)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
<b>8.5.2.2.2</b>	Kuruluş, her bir gıda güvenliği tehlikesinin mevcut olabileceği, ortaya çıkabileceği, devam edebileceği adımları (örneğin, ham maddelerin alınması, işlenmesi, dağıtılması ve teslimi) belirlemelidir. Kuruluş tehlikeleri tanımlarken aşağıdakileri dikkate almalıdır: a) - c)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
<b>8.5.2.2.3</b>	Kuruluş, mümkün olan her durumda, tanımlanan her bir gıda güvenliği tehlikesinin nihai ürünlerdeki kabul edilebilir düzeyini belirlemelidir. Kuruluş kabul edilebilir düzeyleri belirlerken: a) - c)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
<b>8.5.2.3</b>	Tehlike değerlendirmesi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
<b>8.5.2.4</b>	Kontrol önlemlerinin seçimi ve kategorizasyonu	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

8.5.2.4.1	Kuruluş tehlike değerlendirmesine dayanarak, tanımlanan önemli gıda güvenliği tehlikesini önleyebilecek ya da tanımlanan kabul edilebilir düzeylere azaltabilecek uygun bir kontrol önlemini veya kontrol önlemlerinin birleşimini seçmelidir	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.2.4.2	Ayrıca, her bir kontrol önlemi için sistematik yaklaşım, şunlara ilişkin fizibilite değerlendirmesini içermelidir: a) - c)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.3	Kontrol önlemlerinin validasyonu ve kontrol önlemlerinin birleşimi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.4	Tehlike kontrol planı (HACCP/O-ÖGP planı)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<i>Hiçbir KKN veya O-ÖGP olmadığında bu madde "Geçerli Değildir" olarak belirtilebilir</i>	
8.5.4.1	Genel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.4.2	Kritik sınırların ve eylem kriterlerinin belirlenmesi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.4.3	KKN'lerde ve O-ÖGP'ler için izleme sistemleri	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.4.4	Kritik sınırlar veya eylem kriterleri karşılanmadığında uygulanacak eylemler	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.4.5	Tehlike kontrol planının uygulanması	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.6	ÖGP'leri ve tehlike kontrol planını belirterek bilgilerin güncellenmesi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.7	İzleme ve ölçme kontrolü	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

<b>8.8</b>	ÖGP'ler ve tehlike kontrol planı ile ilgili doğrulama	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
<b>8.8.1</b>	Doğrulama	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
<b>8.8.2</b>	Doğrulama faaliyetlerinin sonuç analizi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
<b>8.9</b>	Ürün ve süreç uygunsuzluklarının kontrolü	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
<b>8.9.1</b>	Genel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
<b>8.9.2</b>	Düzeltilmeler	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
<b>8.9.2.1</b>	Kuruluş KKN'lerde kritik sınırların ve/veya O-ÖGP'ler için eylem kriterlerinin karşılanmadığı durumlarda etkilenen ürünlerin tanımlandığından ve kullanımları ve piyasaya sürülmeleri bakımından kontrol edildiğinden emin olmalıdır	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
<b>8.9.2.2</b>	KKN'lerdeki kritik sınırların karşılanmadığı durumlarda etkilenen ürünler tanımlanmalı ve potansiyel olarak güvenli olmayan ürünler olarak ele alınmalıdır (bkz. 8.9.4)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
<b>8.9.2.3</b>	Bir O-ÖGP için eylem kriterlerinin karşılanmadığı durumlarda, aşağıdakiler yapılmalıdır: a) - c)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
<b>8.9.2.4</b>	Uygunsuz ürünler ve süreçler üzerinde yapılan düzeltmeleri açıklamak için dokümanite bilgiler tutulacaktır, şunlar dahildir: a) - c)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

8.9.3	Düzeltilici eylemler	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.9.4	Potansiyel olarak güvenli olmayan ürünlerin ele alınması	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.9.4.1	Genel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.9.4.2	Serbest bırakma için değerlendirme	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.9.4.3	Uyumsuz ürünlerin elden çıkarılması	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.9.5	Geri çekme/geri çağırma	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

## Özet:

6.1'de belirlenen eylemlerin *nasıl uygulandığı ve kuruluşun istenmeyen değişikliklerin sonuçlarını nasıl yönettiği dahil operasyonel planlama ve kontrol* hakkında bir genel bakış sağlayın. Tüm alt sözleşmeli veya dış kaynaklı süreçler için uygulanan *kontrolleri detaylandırın*.

**Ön Gereksinim Programları (ÖGP'ler):** Tüm münferit ÖGP dokümanlarını burada *listelemeyin*. –ÖGP'ler ile ilgili detayların ilgili ÖGP soru listesinde yansıtıldığını *bu özet kısmında belirtin* (geçerli olduğu şekilde ISO/TS 22002-x). Uygulamanın etkinliği ve genel anlamda tesis genelinde ÖGP'lerin *doğrulaması* hakkında yorum ekleyin.

**İzlenebilirlik Sistemi:** Kuruluşun izlenebilirliği nasıl sağladığı (bir aşağı bir yukarı ilkesi) ve ilgili mevzuat ve müşteri gereksinimlerini karşılayıp karşılamadığını açıklayın. İzlenebilirlik testinin sıklığını (kütle denkligi dahil) ve son testin ne zaman ve hangi ürünle gerçekleştirildiğinden bahsedin. *Bu denetim sırasında denetçi tarafından yürütülen izlenebilirlik alıştırmasını detaylandırın* ve sonuçları bildirin (test edilen ürün, tamamlama hızının kuruluş *prosedürlerine uygun olup olmadığı ve test/kütle denkligi* sonucunu detaylandırın). Kuruluşun yeniden işlemeyi üstlendiği durumlarda izlenebilirliğin nasıl devam ettirildiğini açıklayın.

**Acil duruma hazırlık ve yanıt:** Potansiyel acil durumların *yönetimini* ele alan dokümanı detaylandırın. Son denetimden bu yana herhangi bir acil durum olup olmadığını, *uygulanan eylemlerle birlikte* kuruluşun bunları nasıl ele aldığını ve gereksinimlerin karşılanıp karşılanmadığını detaylandırın. Periyodik testin *sıklığı (ör. yıllık)*, tarihi, niteliği, sonucunu ve prosedürler üzerinde yapılan her türlü değişikliği herhangi bir olay, acil durum veya testlerin ardından dokümanete edin. *Prosedürün su, elektrik veya soğutucu tedariki kesintisi gibi temel hizmetlerdeki kesintilerin yönetimini kapsayıp kapsamadığını detaylandırın*.

**Tehlike kontrolü:** *Ürün tanımları*, kullanım amacı ve hassas gruplar dahil olmak üzere toplanan ön bilgilere dair kısa bir genel bakış. Akış şemalarından bahsedin, *akış şemalarının ne zaman güncellendiğini ve süreç değişikliklerinden sonra revize edilip edilmediğini belirtin*. *Denetçinin denetim sırasında doğruladığı akış şemalarından bahsedin ve gereksinimin karşılanıp karşılanmadığını belirtin*.



*İlgili tehlike türlerinin (kimyasal, fiziksel, mikrobiyolojik, alerjen) tehlike analizinde dikkate alındığını teyit edin. Önemli tehlikeleri, kontrol önlemlerini değerlendirmede ve O-ÖGP ile KKN'leri belirlemede kullanılan metodolojiyi açıklayın. Tüm KKN ve O-ÖGP'lerin valide edildiğini ve bunların etkililiğini teyit edin. Aşağıdaki tabloyu doldurun ve gerekirse ek satırlar ekleyin.*

<b>KKN ve O-ÖGP'lerin denetçi doğrulaması*</b>			
KKN No/O-ÖGP No	Süreç adımının açıklaması:	Kritik sınırlar veya eylem kriterleri	İzleme prosedürü, düzeltme ve düzeltici eylem
Ör. KKN 1	Ör. Isıl işlem	Ör. 3 dakika süreyle 121 °C	Ör. İzleme: XX Düzeltilme: XX Düzeltilici eylem: XX

*\*Tüm KKN ve O-ÖGP'lerin denetim sırasında denetçi tarafından doğrulanması gerekir. Denetim sırasında bir hattın çalışır durumda olmadığı ve fiziksel doğrulamanın yapılamadığı durumlarda, kayıtlar yine de doğrulanmalıdır.*

*Denetim kapsamında kontrol edilen KKN ve O-ÖGP kayıtlarını detaylandırın.*

*Ambalajın gıda dağıtmak ya da gıda üzerinde işlevsel bir etki oluşturmak (ör. raf ömrünü uzatmak) için kullanıldığı durumlarda kuruluş, uygulanan gereksinimleri belirtmiştir. \*\*Tekrardan kaçınmak için FSSC ek gereksinimi 2.5.11'e atıfta bulunulabilir.*

*HACCP incelemesi; süreci, son güncellenmenin yapıldığı tarihi ve bunun yönetim incelemesi ile nasıl ilişkili olduğunu detaylandırın.*

*İzleme ve ölçme kontrolü: İzleme ve ölçüm ekipmanlarının kontrolü için uygulanan süreçleri detaylandırın.*

*ÖGP'ler ve tehlike kontrol planı ile ilgili doğrulama: Uygulanan doğrulama faaliyetlerini ve son ürün örneklerinin test sonuçları dahil örneklenen doküman kanıtları detaylandırın.*

*Ürün ve süreç uygunsuzluklarının kontrolü: son denetimden bu yana kritik sınırların veya eylem kriterlerinin karşılanmadığı durumlarda prosedürün izlenip izlenmediğini ve düzeltici eylemlerin etkililiğinin doğrulanıp doğrulanmadığını detaylandırın. Buna ilişkin örnekleri doküman edin. Kuruluşun potansiyel olarak güvenli olmayan ürünlerin gıda zincirine girmesini nasıl önlediğini ve pozitif serbest bırakma prosedürünü detaylandırın. Son denetimden bu yana meydana gelen uygunsuz ürün örneklerini ve incelenen kayıtlara göre uygulanan eylemleri detaylandırın. Etkili bir geri çağırma sisteminin uygulanıp uygulanmadığı belirtmeli ve yapılan sahte geri çağırma detayları ve bunun etkililiği dahil edilmelidir. Son denetimden bu yana gerçekleşen tüm geri çekmeleri/geri çağırımları ve bunun nasıl incelendiğini, geri çağırma/geri çekme sonucunda yapılan her türlü değişikliği doküman edin. ISO/TS 22002-1: madde 15'te geri çağırımlara ilişkin ek detaylar.*

ISO 22000:2018		Uygun.		Derece	Hayır ise – detaylı NC	NC #
Madde	Gereksinim	Evet	Hayır	Minör/ Majör/Kritik		
<b>9</b>	<b>Performans değerlendirme</b>					
<b>9.1</b>	İzleme, ölçme, analiz ve değerlendirme	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
<b>9.1.1</b>	Genel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
<b>9.1.2</b>	Analiz ve değerlendirme	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
<b>9.2</b>	İç denetim	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
<b>9.2.1</b>	Kuruluş, GGYS'nin aşağıdakilere uyup uymadığına dair bilgi sağlamak için planlı aralıklarla iç denetimler gerçekleştirmelidir: a) - b)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
<b>9.2.2</b>	Kuruluş şunları gerçekleştirmelidir: a) - g)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
<b>9.3</b>	Yönetim incelemesi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
<b>9.3.1</b>	Genel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
<b>9.3.2</b>	Yönetim incelemesi girdisi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
<b>9.3.3</b>	Yönetim incelemesi çıktısı	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

**Özet:**

İzleme, ölçme, analiz ve değerlendirme: Nelerin izlendiğini/ölçüldüğünü ve GGYS değerlendirmesini ve performansını desteklemek için 9.1 gereksinimlerinin karşılanıp karşılanmadığını detaylandırın. ÖGP'ler ile ilgili doğrulama faaliyetlerinin, Tehlike kontrol planının ve iç ve dış denetimlerin sonuçları ve eğilimleri dahil olmak üzere izleme ve ölçme faaliyetlerinden elde edilen bilgilerin analizine dair bir genel bakış sağlayın. Analizin 9.1.2 a-e koşullarını gerçekleştirdiğini ve GGYS güncelleme ve yönetim incelemesi için girdi olarak kullanıldığını teyit edin.

İç denetim: Sıklık, iç denetçilerin yetkinliği ve tarafsızlığı ve düzeltici eylemlerin nasıl ele alındığı dahil olmak üzere iç denetim programına dair bir genel bakış sağlayın. Denetim **programı**, iç denetim sıklığının 9.2.1 (a) uyarınca riske dayalı olduğunu teyit etmelidir. Denetim **programının denetim kriterlerinin bir parçası olarak FSSC 22000 (ISO 22000, ÖGP'ler, FSSC 22000 bölüm 2 ve geçerli PD kararları) ile ilişkili tüm hususları içerip içermediğini ve iç denetim raporlarında yeterli düzeyde yansıtılıp yansıtılmadığını belirtin. Örneklenen iç denetim raporları kayıtlarını detaylandırın. İç denetimler sırasında tanımlanan NC'lere ilişkin düzeltici eylemlerin durumunu (iyileştirme bağlantılı), NC'lerin ele alınmaması veya denetim programında geri kalınması durumunda uygulanacak **takip eylemlerini/doğrulama** ve yükseltme mekanizmalarını belirtin.**

Yönetim incelemesi: Toplantıların sıklığı (**en az yılda bir kez**) ve (liderliğe kadar) üst yönetimin katılımı dahil olmak üzere yönetim incelemesi süreci ve bunun etkililiği hakkında genel bir bakış sağlayın. Yönetim incelemesinde bildirilen tüm önemli sorunlar (dahili/harici riskler/fırsatlar ve planlanan/gerçekleşen önemli değişiklikler) ve kuruluşun bu sorunları etkili bir şekilde ele alıp almadığından bahsedin. Yönetim

*incelemesi çıktısına ve GGYS, Gıda Güvenliği Politikası ve/veya hedefler üzerindeki tüm değişikliklere ve tüm kaynak gereksinimlerine dair bir genel bakış sağlayın. **Yönetim incelemelerinin sonuçlarının kanıtı olarak tutulan dokümanite bilgilerde** tüm hususların (girdiler, 9.3.2 ve çıktılar, 9.3.3) (ör. gündem ve toplantı notları) ele alınıp alınmadığını belirtin ve **son Yönetim İncelemesi tarihini detaylandırın. Yönetim incelemesi çıktısı sonucunda Şema uyarınca GGYS'nin sürekli iyileştirilmesini ve sürdürülmesini sağlamak amacıyla uygun kararların ve eylemlerin uygulandığını teyit edin.***

ISO 22000:2018		Uygun.		Derece	Hayır ise – detaylı NC	NC #
Madde	Gereksinim	Evet	Hayır	Minör/ Majör/Kritik		
<b>10</b>	<b>İyileştirme</b>					
<b>10.1</b>	Uygunsuzluk ve düzeltici eylem	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
<b>10.1.1</b>	Bir uygunsuzluk olduğunda, kuruluş şunları yapmalıdır: a) - e)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
<b>10.1.2</b>	Kuruluş, dokümanite bilgileri aşağıdakilerin kanıtı olarak muhafaza etmelidir: a) - b)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
<b>10.2</b>	Sürekli iyileştirme	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
<b>10.3</b>	Gıda yönetim sisteminin güncellenmesi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

**Özet:**

*Müşteri şikâyetleri de dahil olmak üzere uygunsuzluk ve düzeltici eylem sistemine genel bakış sağlayın. Düzeltici eylemlerin nasıl **ele alındığını detaylandırın; buna, temel neden, benzer NC'lerin mevcut olup olmadığı, düzeltmenin ve düzeltici eylemin, takip/doğrulamanın uygulanması (düzeltici eylem etkinliğinin incelenmesi). Denetim sırasında örneklenen NC'leri/düzeltilen eylemleri detaylandırın.***

*GGYS'nin uygunluğu, yeterliliği ve etkinliği ile ilgili olarak sürekli iyileştirme sağlamak adına yönetim tarafından uygulanan mekanizmaları veya eylemleri açıklayın.*

*GGYS'nin güncellenmesi; GGYS'nin sürekli güncellendiğini ve 10.3'teki gereklilikler dikkate alınarak bunun nasıl izlendiğini ve gerçekleştirildiğini teyit edin.*

## 4.2 ISO/TS 22002-1:2009

ISO/TS 22002-1:2009		Uygun.			Derece	Hayır ise – detaylı NC Geçerli Değil ise – gerekçeyi belirtin	NC #
Madde	Gereksinim	Evet	Hayır	Yok	Minör/ majör/ kritik		
<b>4</b>	<b>Binaların inşaatı ve düzeni</b>						
4.1	Genel gereksinimler	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
4.2	Çevre	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
4.3	Kuruluşların konumları	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				

### Özet:

Genel Gereksinimler: Bina türlerini (yani, üretim, ofisler, depo, atölyeler, depolar vb.), bunların onarım durumunu ve her türlü güncellemeleri ya da değişiklikleri açıklayın.

Çevre: Tesisin bitişiğinde ne tür faaliyetlerin gerçekleştiğini (yani, endüstriyel birimler, açık otlaklar vb.) ve risklerin göz önünde bulundurulup bulundurulmadığını açıklayın. Son inceleme tarihini ve potansiyel kontaminasyona karşı koruma önlemlerinin etkililiğini detaylandırın.

Kuruluş konumu: Tesis sınırlarını açıklayın (çit, bitişik binalar vb.). Tekrarı önlemek için erişim detaylarında, Gıda ÖGP madde 18.2 maddesine atıfta bulunulabilir. Genel tesis bakımı hakkında bilgi verin (bitki örtüsü, yollar, bahçeler, park yerleri ve durgun su).

ISO/TS 22002-1:2009		Uygun.			Derece	Hayır ise – detaylı NC Geçerli Değil ise – gerekçeyi belirtin	NC #
Madde	Gereksinim	Evet	Hayır	Yok	Minör/ majör/ kritik		
<b>5</b>	<b>Tesis ve çalışma alanının düzeni</b>						
5.1	Genel gereksinimler	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
5.2	İç tasarım, düzen ve trafik modelleri	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
5.3	İç yapılar ve bağlantı parçaları	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
5.4	Ekipmanın konumu	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
5.5	Laboratuvar tesisleri	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
5.6	Geçici veya mobil yerleşkeler ve otomatlar	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

5.7	Gıda, ambalaj malzemeleri, bileşenler ve gıda dışı kimyasalların saklanması	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
-----	---	--------------------------	--------------------------	--	--	--	--

## Özet:

Temizlik ve bakım faaliyetleri dahil olmak üzere gıda güvenliği üzerindeki etki bakımından tasarım, düzen, ekipman ve trafik modellerinin yeterliliğine dair yorum ekleyin. Bölgelere ayırma (**ham maddelerin işlenmiş madde alanlarından fiziksel olarak ayrılması**), malzeme ve insan akış modellerini haritalayın.

Zemin, duvar, tavan, teğе yapıları, giderler ve diğer iç yapılar ve bağlantı parçalarının bakımı hakkında yorum ekleyin. Durgun su (yani, giderlerin yeterli olmaması) ve potansiyel cam kırıklarından kaynaklanabilecek riskler (cam, toz, böcek vb.) ve tavan havalandırmaları/fanları vb. olup olmadığını belirtin. **Kullanılmadığında kapıların kapalı veya siperli olup olmadığını belirtin.**

Tesiste Laboratuvar tesislerinin olduğu durumlarda konumu ve mikro/kimyasal testlerin yapıp yapılmadığını ve risklerin kontrol edilip edilmediğini dokümanle edin. Hat içi/hatta test tesislerinin nasıl kontrol edildiğini detaylandırın.

Geçici veya mobil yapıların olduğu, otomatların kullanıldığı yerlerde, tehlikelerin nasıl değerlendirildiğini ve kontrol edildiğini detaylandırın.

**Ham maddelerin (bulk dahil), bileşenlerin, ara ürünlerin, ambalaj malzemelerinin, bitmiş ürünlerin ve gıda dışı kimyasalların saklanmasına ve kuruluşun gereksinimleri nasıl karşıladığına dair genel bir bakış sağlayın. Soğutulmuş veya dondurulmuş saklama alanlarında uygulanan sıcaklık kontrollerini detaylandırın.**

ISO/TS 22002-1:2009		Uygun.			Derece	Hayır ise – detaylı NC Geçerli Değil ise – gerekçeyi belirtin	NC #
Madde	Gereksinim	Evet	Hayır	Yok	Minör/ majör/ kritik		
<b>6</b>	<b>Kamu hizmetleri – hava, su, enerji</b>						
6.1	Genel gereksinimler	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
6.2	Su tedariki	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
6.3	Kazan kimyasalları	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
6.4	Hava kalitesi ve havalandırma	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
6.5	Basınçlı hava ve diğer gazlar	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
6.6	Aydınlatma	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				

## Özet:

**Su tedariki:** Su türünü (içilebilir, içilemez), kullanımını (ör. bileşen, buz, buhar, temizlik, el yıkama vb.), kaynağını (yani, belediye, sondaj suyu, kurum içinde arıtılan su şebekesi) ve uygulanan kontrollerini detaylandırın. Su (çeşitli kullanımlar) için herhangi bir kalite (kimyasal dahil) ve mikrobiyolojik şartnamenin tanımlanıp tanımlanmadığını ve suyun şartnameleri (test türü, sıklık, sonuçlar) ve geçerli olabilecek mevzuat gereksinimlerini belirtin. İncelenen kayıtların örneklerini detaylandırın.

**Kazan kimyasallarının** kullanıldığı durumlarda buharın ürünle doğrudan temas ettiği endişe verici alanlar ve kullanım onayı, saklama, güvenlik önlemleri hakkında bilgi sağlayın.

**Hava kalitesi ve havalandırma:** Havanın bir bileşen olarak mı kullanıldığını yoksa doğrudan ürüne temas edip etmediğini, kuruluşun havanın gereksinimleri karşılamaını nasıl sağladığını (test, şartnameler, kalite inceleme programı vb.) detaylandırın ve incelenen kayıtları dokümanete edin. Hava filtresi değiştirme programı da dahil olmak üzere hava sistemlerinin bakımının kayıtlarını detaylandırın. **Yeterli havalandırma olup olmadığını belirtin.**

Kullanılıyorsa **basınçlı hava ve diğer gazlara** dair bir genel bakış sağlayın (tür, amaç vb.). Kullanılıyorsa ve ürün, ekipman vb. ile doğrudan temas halindeyse onaylı kaynakları, kullanım ve **uygulanan kontrolleri** filtrelenip filtrelenmediği dahil olacak şekilde detaylandırın.

Hijyenik çalıştırma için tüm alanlarda (üretim, saklama vb.) yeterli **aydınlatma** olup olmadığını belirtin; aydınlatma armatürlerinin uygun şekilde korunup korunmadığını ve UV ışıkların nerelerde kullanıldığını belirtin.

ISO/TS 22002-1:2009		Uygun.			Derece	Hayır ise – detaylı NC Geçerli Değil ise – gerekçeyi belirtin	NC #
Madde	Gereksinim	Evet	Hayır	Yok	Minör/ majör/ kritik		
<b>7</b>	<b>Atık bertarafı</b>						
<b>7.1</b>	Genel gereksinimler	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
<b>7.2</b>	Atıklar ve gıda olarak tüketilmeyen veya tehlikeli maddeler için konteynerler	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
<b>7.3</b>	Atık yönetimi ve tahliyesi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
<b>7.4</b>	Giderler ve drenaj	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				

Özet:

Mevcut atık yönetim sistemine ve herhangi bir tehlikeli maddenin tahliye edilmesi gerekiyorsa imha/tahliye sırasında bunun nasıl yönetildiğine ve kontrol edildiğine dair genel bakış sağlayın.

Ticari markalı malzemelerin atıldığı veya imha edildiği durumlarda yeniden kullanım riskinin nasıl yönetildiğini belirtin. Atık tahliye şirketinin sözleşmesini ve imha kayıtlarını doğrulayın.

Giderler; **tasarımları, konumları, akış yönleri, kapasiteleri** ve yerleşke büyüklüğü için uygun olup olmadıkları konusunda bilgi verin.

ISO/TS 22002-1:2009		Uygun.			Derece	Hayır ise – detaylı NC Geçerli Değil ise – gerekçeyi belirtin	NC #
Madde	Gereksinim	Evet	Hayır	Yok	Minör/ majör/ kritik		
<b>8</b>	<b>Ekipman uygunluğu, temizliği ve bakımı</b>						
<b>8.1</b>	Genel gereksinimler	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
<b>8.2</b>	Hijyenik tasarım	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
<b>8.3</b>	Ürün temas yüzeyleri	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
<b>8.4</b>	Sıcaklık kontrol ve izleme ekipmanı	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				

8.5	Üretim yeri, mutfak gereçleri ve ekipmanların temizlenmesi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
8.6	Önleyici ve düzeltici bakım	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				

## Özet:

*Ekipmanın genel durumu da dahil olmak üzere ekipmanın uygunluğu, ürün temas yüzeyleri ve hijyenik tasarım gereksinimleri hakkında genel bir bakış sağlayın. Sıcaklık kontrol ve izleme ekipmanının kullanıldığı durumlarda, tip, izleme ve sıcaklık kontrol önlemleri ve ayrıca ürün şartnamelerini karşılayıp karşılamadığı (sıcaklık gradyanı ve tutma koşulları) açısından termal proses ekipmanı hakkında bilgi verin. Üretim yeri, gereç ve ekipman temizleme sıklıklarını detaylandırın (prosedür/temizlik çizelgesine, temizlik ekipmanının uygunluğuna vb. bakın). Düzeltici bakımın nasıl yürütüldüğü ve geçici düzeltmelerin nasıl ele alındığı da dahil olmak üzere önleyici ve düzeltici bakım programına dair bir genel bakış sağlayın. Yağlayıcıların kullanılıp kullanılmadığını ve bunların gıdaya uygun olup olmadığını belirtin. **Tesiste bakım sonrası temizlik prosedürlerinin uygulanıp uygulanmadığını detaylandırın. Bakım personelinin eğitimi dahil, örneklenen dokümanite bakım kanıtını detaylandırın.***

ISO/TS 22002-1:2009		Uygun.			Derece	Hayır ise – detaylı NC Geçerli Değil ise – gerekçeyi belirtin	NC #
Madde	Gereksinim	Evet	Hayır	Yok	Minör/majör/kritik		
<b>9</b>	<b>Satın alınan malzemelerin yönetimi</b>						
9.1	Genel gereksinimler	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
9.2	Tedarikçilerin seçimi ve yönetimi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
9.3	Gelen malzeme gereksinimleri (ham maddeler/içerikler/ ambalaj)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				

## Özet:

***Tedarikçi risk değerlendirmesi dahil** tedarikçi onay programı ve tedarikçilerin belirtilen gereksinimleri karşıladıklarından emin olmak için bunun nasıl kontrol edildiği, izlendiği ve incelendiğine dair genel bakış sağlayın.*

***Teslimat aracı inceleme** dahil olmak üzere gelen malzemelere yönelik gereksinimlerin oluşturulup oluşturulmadığı, gelen **malzeme** inceleme gereksinimleri ve sıklığı ve uygunsuzlukları ele alma yöntemleri (beklemedeki veya reddedilen ürünlerin ele alınması ve tanımlanması **ve amacı dışında kullanımın önlenmesi**). Bulk teslim alma hatları mevcutsa bunlar tanımlanmalı, kapatılmalı ve kilitlemeli ve uygulanan onay/tahliye sistemleri belirtilmelidir.*

ISO/TS 22002-1:2009		Uygun.			Derece	Hayır ise – detaylı NC Geçerli Değil ise – gerekçeyi belirtin	NC #
Madde	Gereksinim	Evet	Hayır	Yok	Minör/majör/ kritik		
<b>10</b>	<b>Çapraz kontaminasyonun önlenmesine yönelik önlemler</b>						
<b>10.1</b>	Genel gereksinimler	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
<b>10.2</b>	Mikrobiyolojik çapraz kontaminasyon	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
<b>10.3</b>	Alerjen yönetimi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
<b>10.4</b>	Fiziksel kontaminasyon	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
<b>Özet:</b>							
<p><b>Mikrobiyolojik çapraz kontaminasyon:</b> Uygulanan ayırma önlemlerini, bölgelere ayırma, erişim kontrollerini ve trafik modellerini geçerli olduğu şekilde açıklayın.</p> <p><b>Alerjen yönetimi:</b> Ürünlerde alerjenler olup olmadığını, hangi alerjenlerin mevcut olduğunu detaylandırın. Mevcut değilse alerjen içermediğini belirtin. Alerjen farkındalığı eğitimi dahil olmak üzere spesifik eğitimlerden bahsedin. Alerjen beyanlarının yapıldığı durumlarda (etikette veya birlikte sunulan dokümantasyonda), bunların valide edilip edilmediğini ve herhangi bir spesifik mevzuat/müşteri gereksinimini karşılayıp karşılamadığını belirtin. <b>Temizlik, hat değiştirme uygulamaları/ürünleri sıraya alma</b> ve yeniden işlemenin nasıl ele alındığını detaylandırın. <b>**Tekrardan kaçınmak için alerjen yönetimine ilişkin FSSC ek gereksinimlerine atıfta bulunulabilir.</b></p> <p><b>Fiziksel kontaminasyon:</b> Kırılgan (cam/sert plastik) malzeme incelemelerini ve uygulanan kırılma prosedürlerini detaylandırın. Örneklenen tüm kırılma kayıtlarını detaylandırın. <b>**Tekrardan kaçınmak için yabancı madde yönetimine ilişkin FSSC ek gereksinimlerine atıfta bulunulabilir.</b></p>							
<b>11</b>	<b>Temizlik ve sanitasyon</b>						
<b>11.1</b>	Genel gereksinimler	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
<b>11.2</b>	Temizlik ve sanitasyon maddeleri ve araçları	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
<b>11.3</b>	Temizlik ve sanitasyon programları	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
<b>11.4</b>	Yerinde temizlik (CIP) sistemleri	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
<b>11.5</b>	Sanitasyon etkinliğinin izlenmesi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
<b>Özet:</b>							



İlgili süreçler için uygun olup olmadığı, hangi yöntem validasyonlarının gerçekleştirildiği ve temizliğin etkililiğini **kontrol etmek için hangi** izlemenin **uygulandığı** dahil olmak üzere temizlik ve sanitasyon prosedürü/programı (temizlik maddeleri ve araçları dahil) hakkında genel bakış sağlayın.

CIP sistemlerinin kullanıldığı durumlarda, parametreler ve izleme önlemleri ve gereksinimleri dahil olmak üzere CIP programı hakkında detaylı bilgi verin. Hatların, etkin ürün hatlarından ayrıldığını teyit edin.

Parametrelerin karşılandığını göstermek için incelenen kayıtları detaylandırın.

ISO/TS 22002-1:2009		Uygun.			Derece	Hayır ise – detaylı NC Geçerli Değil ise – gerekçeyi belirtin	NC #
Madde	Gereksinim	Evet	Hayır	Yok	Minör/majör/ kritik		
<b>12</b>	<b>Haşere Kontrolü</b>						
12.1	Genel gereksinimler	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
12.2	Haşere kontrol programları	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
12.3	Erişimin engellenmesi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
12.4	Barınak ve istilalar	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
12.5	İzleme ve tespit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
12.6	Eradikasyon	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				

Özet:

Haşere kontrol programını ve bu kısmın gereksinimlerini nasıl kapsadığını açıklayın. Harici şirketlerin kullanılması, operatörlere lisans verilmesi, onaylı kimyasalların kullanılması, izleme sıklığı ve takip eylemlerinin nasıl izlendiği ve uygulandığı konusunda haşere kontrolü sözleşmesinden bahsedin ve nerede eradikasyon gerektiğini ve uygulanan ilgili eylemden de bahsedin. Haşere aktivitesinde tanımlanan tüm trendleri ve bunun nasıl ele alındığını detaylandırın.

ISO/TS 22002-1:2009		Uygun.			Derece	Hayır ise – detaylı NC Geçerli Değil ise – gerekçeyi belirtin	NC #
Madde	Gereksinim	Evet	Hayır	Yok	Minör/majör/ kritik		
<b>13</b>	<b>Personel hijyeni ve çalışan tesisleri</b>						
13.1	Genel gereksinimler	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
13.2	Personel hijyen tesisleri ve tuvaletler	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
13.3	Personel kantinleri ve belirlenmiş yemek yeme alanları	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
13.4	İş kıyafeti ve koruyucu kıyafet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				

13.5	Sağlık durumu	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
13.6	Hastalık ve yaralanmalar	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
13.7	Kişisel temizlik	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
13.8	Kişisel davranış	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				

## Özet:

Çalışanlar, ziyaretçiler ve yükleniciler için kişisel hijyene ilişkin prosedürü ve bunun nasıl uygulandığını ve yönetildiğini detaylandırın. Prosedürlerin/politikaların şirket içinde iletişimi ile de bağlantılı olarak çalışanların kişisel davranışı ve uygulama düzeyi hakkında bilgi verin.

Hijyen tesislerinin (el yıkama, kurutma ve sanitasyon tesisleri vb.) ve tuvaletlerin sayısının ve konumunun yeterli olup olmadığı ve bunların gereksinimleri karşılayıp karşılamadığını belirtin.

Üretim/paketleme/saklama alanlarından uzakta belirlenmiş yemek yeme alanları olup olmadığını detaylandırın. Tesiste ikram tesislerinin mevcut olduğu durumlarda, hijyenik koşulların nasıl devam ettirildiğini ve sıcaklık dahil saklama, pişirme ve tutma konusunda uygulanan kontrolleri detaylandırın.

İş kıyafeti ve koruyucu kıyafet - Kullanılan iş kıyafeti ve koruyucu kıyafetleri ve bunların nasıl kullanıldığını/devam ettirildiğini/yıkandığını (sıklık dahil), farklı bölgelere (yani, ilgili olan durumlarda yüksek riskli alanlar) özgü gereksinimleri ve uygun şekilde eldiven yönetimini detaylandırın.

Sağlık durumu – Kullanılan şirket sistemini (ör. sağlık kontrolü) ve hastalık ve yaralanmaların (yaralar/yanıklar/kesikler) nasıl raporlandığını ve yönetildiğini açıklayın.

ISO/TS 22002-1:2009		Uygun.			Derece	Hayır ise – detaylı NC Geçerli Değil ise – gerekçeyi belirtin	NC #
Madde	Gereksinim	Evet	Hayır	Yok	Minör/ majör/ kritik		
14	<b>Yeniden işleme</b>						
14.1	Genel gereksinimler	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
14.2	Saklama, tanımlama ve izlenebilirlik	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
14.3	Yeniden işleme kullanımı	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

## Özet:

Kuruluşun yeniden işleme yapması halinde saklama, tanımlama ve izlenebilirlik bakımından bu gereksinimlerin nasıl karşılandığını detaylandırın. Kullanıldığında yeniden işlemenin nasıl kaydedildiğini ve incelenen kayıtları detaylandırın. Yeniden işleme kullanımına yönelik şartnamelerin takip edilip edilmediğini belirtin.

ISO/TS 22002-1:2009		Uygun.			Derece	Hayır ise – detaylı NC Geçerli Değil ise – gerekçeyi belirtin	NC #
Madde	Gereksinim	Evet	Hayır	Yok	Minör/ majör/ kritik		
15	<b>Ürün Geri Çağırma Prosedürleri</b>						
15.1	Genel gereksinimler	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				

15.2	Ürün geri çağırma gereksinimleri	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
------	----------------------------------	--------------------------	--------------------------	--	--	--	--

## Özet:

*Kuruluşun bir geri çağırma durumunu yönetmek için uyguladığı süreci/prosedürü açıklayın. Tesiste anahtar irtibat kişileri listesinin olup olmadığını belirtin. Fiili bir geri çağırma meydana geldiğinde detayları, uygulanan eylemleri, kamu uyarılarının değerlendirilip değerlendirilmediğini ve aynı koşullar altında üretilen ürünlerin ya da benzer ürünlerin değerlendirilip değerlendirilmediğini belirtin. \*\*Tektardan kaçınmak için ISO 22000:2018 madde 8.9.5'e atıfta bulunulabilir.*

ISO/TS 22002-1:2009		Uygun.			Derece	Hayır ise – detaylı NC Geçerli Değil ise – gerekçeyi belirtin	NC #
Madde	Gereksinim	Evet	Hayır	Yok	Minör/ majör/ kritik		
16	<b>Depolama</b>						
16.1	Genel gereksinimler	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
16.2	Depolama gereksinimleri	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
16.3	Araçlar, nakil vasıtaları ve konteynerler	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				

## Özet:

*Tesisteki depolama faaliyetlerine ve FIFO, FEFO, sıcaklık ve nem gereksinimleri ve her türlü spesifik ürün veya saklama gereksinimleri dahil olmak üzere standarttaki gereksinimlerin nasıl karşılandığına dair genel bakış sağlayın. Kontrollü atmosfer kullanıldığında nasıl izlendiği (test, sıklık, kayıtlar vb.)*

*ISO/TS 22002-1 madde 5.7 ve 7.3 kapsamında değilse atık malzemeler, kimyasallar ve uygunsuz malzemelere ilişkin alanları detaylandırın.*

*Araçlar, nakil vasıtaları ve konteynerler: bunların kullanım özeti ve kapsamı, sözleşmeli araçlara yönelik kontrol dahil olmak üzere nasıl yönetildiği ve bakımının yapıldığı (temizlik, onarım durumu vb.) ve spesifik sıcaklık ve/veya nem gereksinimleri.*

ISO/TS 22002-1:2009		Uygun.			Derece	Hayır ise – detaylı NC Geçerli Değil ise – gerekçeyi belirtin	NC #
Madde	Gereksinim	Evet	Hayır	Yok	Minör/ majör/ kritik		
17	<b>Ürün bilgileri/tüketici farkındalığı</b>						
17.1	Ürün bilgileri ve tüketici farkındalığı	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				

## Özet:

*İncelenen örnekleri dokümanete edin (etiketler, ambalaj, web siteleri ve reklamlar) ve bilgiye dayalı seçimler yapmalarına olanak sağlayacak şekilde tüketicilere bilgi verilip verilmediğini raporlayın.*

ISO/TS 22002-1:2009		Uygun.			Derece	Hayır ise - detaylı NC Geçerli Değil ise - gerekçeyi belirtin	NC #
Madde	Gereksinim	Evet	Hayır	Yok	Minör/ majör/ kritik		
<b>18</b>	<b>Gıda savunması, biyovijilans ve biyoterörizm</b>						
<b>18.1</b>	Genel gereksinimler	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
<b>18.2</b>	Erişim kontrolleri	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
<p>Özet:</p> <p><i>Gıda savunması: Raporla tekrarı azaltmak için Ek FSSC 22000 gereksinimlerine atıfta bulunulabilir</i></p> <p><i>Erişim kontrolleri: Erişim kontrol önlemlerine, tesis güvenliğine ve bildirilen tüm ihlallere genel bir bakış sağlayın</i></p>							

### 4.3 FSSC 22000 EK GEREKSİNİMLERİ

FSSC 22000 Ek Gereksinimi		Uygun.			Derece	Hayır ise - detaylı NC Geçerli Değil ise - gerekçeyi belirtin	NC #
Madde	Gereksinim	Evet	Hayır	Yok	Minör/ majör/ kritik		
<b>2.5.1</b>	Hizmetlerin ve satın alınan malzemelerin yönetimi (Tüm Gıda Zinciri Kategorileri)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
<p>Özet:</p> <p><i>Harici veya dahili laboratuvarların hangi testleri yaptığını, gıda güvenliği unsurlarının doğrulanması/validasyonu için hangi laboratuvarların kullanıldığını ve bunların ne düzeyde yetkin olduğunu ve analizi yapma kapasitesine sahip olup olmadıklarını (yani ISO17025) detaylandırın. Bir laboratuvarın ISO 17025 sertifikasının olmaması halinde, ör. yeterlilik testi programları, düzenleyici onaylı programlar gibi yetkinlik/kapasite gereksinimlerini nasıl karşıladıklarını dokümante edin.</i></p> <p><i>Dokümante prosedürden de bahsederek ürünlerin yine de belirtilen gereksinimlere uygun olduğundan ve tedarikçinin değerlendirildiğinden emin olmak için acil durumlarda satın alma için izlenen süreci açıklayın. Önceki denetimden bu yana onaylı olmayan tedarikçilerin acil durumda kullanılmasına dair detayları (tarih, tedarikçi, malzeme) sağlayın ve prosedürün etkili bir şekilde izlenip izlenmediğini teyit edin.</i></p> <p><i>Yasaklı madde kontrolüne tabi tutulan hayvan, balık ve deniz ürünlerinin (ör. farmasötikler, veterinerlik ilaçları, ağır metaller ve haşere ilaçları) satın alındığı durumlarda kuruluşun, tedarikçi onay sürecinde buna nasıl dahil edildiğini ve oluşturulan kontrolleri açıklayın;</i></p> <p><i>Gıda güvenliği, kalite, yasal ve müşteri gereksinimlerine uygunluğun devam etmesini sağlamak için ürün (ham madde ve bitmiş ürün) şartnamelerine yönelik inceleme sürecine genel bir bakış sağlayın.</i></p> <p><i>Yalnızca gıda zinciri kategorisi I için: Yasal ve müşteri gereksinimlerini karşılayacak şekilde, geri dönüştürülmüş ambalaj malzemelerinin bitmiş ambalaj malzemesi üretiminde ham madde girdisi olarak kullanılması konusunda oluşturulan kriterlere genel bir bakış sağlayın.</i></p>							

FSSC 22000 Ek Gereksinimi		Uygun.			Derece	Hayır ise – detaylı NC Geçerli Değil ise – gerekçeyi belirtin	NC #
Madde	Gereksinim	Evet	Hayır	Yok	Minör/majör/ kritik		
2.5.2	Ürün Etiketleme ve Basılı Malzemeler (Tüm Gıda Zinciri Kategorileri)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				

## Özet:

Satışın amaçlandığı ülkede nihai ürün etiketi için tesise yönelik mevzuatı detaylandırın. Hem mevzuat ve müşteri gereksinimlerini hem de geçerli olan durumlarda alerjen etiketine yönelik gereksinimleri karşılayarak doğru etiketleme yapılmasını sağlamak için izlenen sisteme dair bir genel bakış sağlayın. Hangi ürün etiketlerinin incelendiğini ve örneklerin gereksinimleri karşılayıp karşılamadığını dokümanete edin. Bulk veya etiketlenmemiş ürünler konusunda; müşteri veya tüketicinin güvenli gıda kullanımını sağlamak için ürün bilgilerinin iletişim yöntemini veya etiketleme sürecini açıklayın.

Ürün etiketi veya ambalajında iddialar yer aldığında, izlenebilirlik ve kütle denkliği dahil olmak üzere ürün bütünlüğünün devam ettirilmesini sağlamak için uygulanan validasyonların ve doğrulamaların kanıtlarını detaylandırın. Ayrıca, aşağıdakiler gibi örneklenen kanıtlardan bahsedin:

- Helal, Koşer veya Organik vb. iddialarını destekleyen geçerli bir sertifika;
- Zengin omega 3 yağ asitleri gibi besin içeriği iddiaları için laboratuvar test sonuçları (2.5.1 gereksinimlerini karşılayan ve yasal gereksinimlere uygun).

Yalnızca gıda zinciri kategorisi I: Basılı materyallerin müşteri gereksinimlerini ve yasal gereksinimleri karşılamasını sağlamak için uygulanan baskı kontrol prosedürleri ve çizim yönetimine genel bakış sağlayın.

FSSC 22000 Ek Gereksinimi		Uygun.			Derece	Hayır ise – detaylı NC Geçerli Değil ise – gerekçeyi belirtin	NC #
Madde	Gereksinim	Evet	Hayır	Yok	Minör/majör/ kritik		
2.5.3	Gıda Savunması (Tüm Gıda Zinciri Kategorileri)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
2.5.3.1	Tehdit Değerlendirmesi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
2.5.3.2	Plan	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				

## Özet:

Bu gereksinimi ele alan prosedürden bahsedin ve aşağıdakileri detaylandırın:

- Tanımlanmış bir metodoloji kullanarak tehdit değerlendirme yapıldığına, hem dahili hem harici olmak üzere ilgili tehditlerin ele alındığında ve kontrol önlemlerinin uygun/yeterli olduğuna dair teyit.
- Tanımlanan önemli tehditler ve doğrulama prosedürleri dahil olmak üzere uygulanan azaltma önlemleri.
- Her türlü ilgili mevzuat (ör. Gıda Savunması Kuralları) ve kuruluşun buna uygunluğu. Herhangi bir yasal gereksinim yoksa bunu not edin.
- Çalışanlar için eğitim ve iletişim stratejisi ve tesis güvenlik önlemleri
- Yalnızca gıda zinciri kategorisi FI: Tedarikçilerin bir gıda savunması planı uygulamasının olduğunun teyidi.

*Gıda Savunması Planının uygulanmasının etkinliğine, kuruluşun GGYS'si tarafından desteklendiğine ve nasıl güncel tutulduğuna ilişkin beyan.*

FSSC 22000 Ek Gereksinimi		Uygun.			Derece	Hayır ise – detaylı NC Geçerli Değil ise – gerekçeyi belirtin	NC #
Madde	Gereksinim	Evet	Hayır	Yok	Minör/majör/ kritik		
2.5.4	Gıda Sahtekarlığını Azaltma (Tüm Gıda Zinciri Kategorileri)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
2.5.4.1	Zafiyet Değerlendirmesi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
2.5.4.2	Plan	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				

Özet:

*Bu gereksinimi ele alan prosedürden bahsedin. Detay*

- Tanımlanan bir metodoloji kullanılarak gıda sahtekarlığı zafiyet değerlendirmesi yapıldığının (yalnızca tesis düzeyinde değil, tedarik zincirinde) ve ilgili zafiyetlerin ele alındığının ve kontrol önlemlerinin uygun/yeterli olduğunun teyidi.*
- Tanımlanan zafiyetler ve doğrulama prosedürleri dahil olmak üzere uygulanan azaltma önlemleri.*
- İlgili mevzuat ve kuruluşun buna uygunluğu. Herhangi bir yasal gereksinim yoksa bunu not edin*
- Yalnızca gıda zinciri kategorisi FII: Tedarikçilerin bir gıda sahtekarlığını azaltma planı uygulamasının olduğunun teyidi.*

*Gıda Sahtekarlığı Planı uygulamasının etkililiğine ve bunun GGYS'nin performans değerlendirmesine nasıl dahil edildiğine dair beyan.*

FSSC 22000 Ek Gereksinimi		Uygun.			Derece	Hayır ise – detaylı NC Geçerli Değil ise – gerekçeyi belirtin	NC #
Madde	Gereksinim	Evet	Hayır	Yok	Minör/majör/ kritik		
2.5.5	Logo kullanımı (Tüm Gıda Zinciri Kategorileri)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

Özet:

*Logonun kullanıldığı yerlerde, nasıl/nerede kullanıldığını dokümante edin ve doğru kullanıldığını teyit edin.*

FSSC 22000 Ek Gereksinimi		Uygun.			Derece	Hayır ise – detaylı NC Geçerli Değil ise – gerekçeyi belirtin	NC #
Madde	Gereksinim	Evet	Hayır	Yok	Minör/majör/ kritik		
2.5.6	Alerjen yönetimi (Tüm Gıda Zinciri Kategorileri)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				

Özet:

*Alerjen yönetim planından bahsedin ve hangi alerjenlerin mevcut olduğunu detaylandırın. Tesiste, ham maddeler ve bitmiş ürünler dahil olmak üzere ele alınan tüm alerjenlerin listesinin olup olmadığının teyidi. Alerjen risk değerlendirmesinin çapraz kontaminasyon dahil tüm potansiyel kaynakları kapsadığının teyidi.*

Saklama, üretim ve potansiyel çapraz kontaminasyon ve personel eğitimi dahil olmak üzere çapraz kontaminasyonu önlemek üzere kullanılan kontrol önlemlerini detaylandırın. Tesiste kapsam dışı alerjenler olduğunda (kapsamdan hariç tutulan ürünlerde yer aldığı veya FSSC 22000 sertifikası kapsamında yer almadığında), türü ve belgelendirme kapsamına dahil edilen ürünlerle ilgili olarak potansiyel risklerin ve çapraz kontaminasyonun kontrol edilip edilmediğini detaylandırın.

Test dahil kontrol önlemlerinin validasyon ve doğrulama kanıtlarını detaylandırın (gerekli durumlarda). Önlem veya uyarı etiketlerinin kullanılıp kullanılmadığını ve bunun gereksinime uygun olup olmadığını detaylandırın. Doğrulama verilerinin trendi dahil olmak üzere son alerjen yönetim planı incelemesinin tarihini belirtin.

FSSC 22000 Ek Gereksinimi		Uygun.			Derece	Hayır ise – detaylı NC	NC #
Madde	Gereksinim	Evet	Hayır	Yok	Minör/majör/ kritik	Geçerli Değil ise – gerekçeyi belirtin	
2.5.7	Çevresel izleme (Gıda Zinciri Kategorisi BIII, C, I ve K)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Bu madde yalnızca FCC A, D, E, F ve G için "Geçerli Değil" olarak belirtilebilir.	

Özet:

Kuruluşun imalat ortamından kontaminasyonu önlemeye yönelik tüm kontrollerin etkililiğinin değerlendirilmesi için dokümente edilmiş bir prosedürle desteklediği şekilde ilgili patojenler, bozuk ürün ve gösterge organizmaları kapsayan risk bazlı çevresel izleme programı uyguladığına dair kanıt sağlayın.

Çevresel izleme programı asgari düzeyde, mevcut olan mikrobiyolojik kontrollerin değerlendirmesini içermeli ve düzenli trend analizi dahil olmak üzere kuruluşun çevresel izleme faaliyetlerini topladığına ve analiz ettiğine dair kanıtlar sağlamalıdır. Hangi izleme faaliyetlerinin üstlenildiğini (mikrobiyolojik), sıklığı, test sonuçlarına dair genel bakışı (trend analizi vb.) ve düzeltici eylemleri ya da gerektiği şekilde programdaki düzenlemeleri açıklayın. Çevresel izleme programının son yıllık inceleme tarihini ve ayrıca meydana gelen tetikleyiciler nedeniyle yapılan tüm incelemeleri belirtin.

Lütfen unutmayın. Bu kısımda, temizlik yer almamalıdır. Temizlik, ÖGP madde 11'de yer almaktadır

FSSC 22000 Ek Gereksinimi		Uygun.			Derece	Hayır ise – detaylı NC	NC #
Madde	Gereksinim	Evet	Hayır	Yok	Minör/majör/ kritik	Geçerli Değil ise – gerekçeyi belirtin	
2.5.8	Gıda güvenliği ve kalite kültürü (Tüm Gıda Zinciri Kategorileri)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				

Özet:

Kuruluşun gıda güvenliği ve kalitesine etki eden tüm bölümlerini kapsayan tanımlanmış faaliyetlerin performans ölçümü ve iletişim, eğitim, çalışan geri bildirimleri ve katılıma özel olarak atıfta bulunarak kuruluş içinde gıda güvenliği ve kalite kültürü hedeflerinin nasıl ele alındığına dair genel bir bakış sağlayın. Kuruluşun hedefler ve zaman çizelgeleri belirlediğine ve sürekli iyileştirme için yönetim incelemesinde gıda güvenliği ve kalite kültürünün ele alındığına dair teyit ile birlikte gıda güvenliği ve kalite kültürü planından bahsedin.

FSSC 22000 Ek Gereksinimi		Uygun.			Derece	Hayır ise – detaylı NC Geçerli Değil ise – gerekçeyi belirtin	NC #
Madde	Gereksinim	Evet	Hayır	Yok	Minör/majör/ kritik		
2.5.9	Kalite kontrol (Tüm Gıda Zinciri Kategorileri)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				

## Özet:

- Kalite politikasından bahsedin ve kuruluşun ölçülebilir kalite hedefleri tanımladığını teyit edin
- Bitmiş ürün şartnameleri için kalite kontrol parametrelerinin tanımlandığını teyit edin ve denetim sırasında doğrulanan örnekleri dahil edin;
- Kalite kontrol ve test ile ilgili ürün serbest bırakma prosedürüne dair genel bir bakış sağlayın.
- Kalite kontrol parametrelerinin sonuçlarının analiz ve değerlendirmesine ve bunun, yönetim incelemesine girdi olarak dahil edilip edilmediğine dair bir genel bakış sağlayın.
- 2.5.9 gereksinimleri uyarınca kalite hususlarının iç denetim programına nasıl dahil edildiğini detaylandırın.
- Birim, ağırlık ve hacim kontrolü için örneklenen doküman kanıtlardan (kayıtlar) ve kalite kontrol prosedürlerinden bahsedin.
- Önceki çalıştırmalara ait etiketleme ve ambalajların hatlardan çıkarılmış olması dahil hat başlatma ve değişiklik prosedürlerinden ve örneklenen doküman kanıtlardan (kayıtlardan) bahsedin.

FSSC 22000 Ek Gereksinimi		Uygun.			Derece	Hayır ise – detaylı NC Geçerli Değil ise – gerekçeyi belirtin	NC #
Madde	Gereksinim	Evet	Hayır	Yok	Minör/majör/ kritik		
2.5.10	Taşıma, saklama ve depolama (tüm Gıda Zinciri Kategorileri)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				

## Özet:

- a) FIFO gereksinimleri ile birlikte FEFO ilkelerini içeren bir tanımlanmış stok rotasyon sistemine genel bakış sağlayın.
- b) **Yalnızca gıda zinciri kategorisi C0:** Kesimin geçerli ve ilgili olduğu durumlarda, ürünlerin soğutulması veya dondurulması ile ilgili olarak sıcaklık ve kesim sonrası süre ile bağlantılı hangi kontroller uygulanmaktadır?
- c) **Yalnızca gıda zinciri kategorisi F1:** İlgili taşıma ve teslimat hizmetlerine genel bakış sağlayın. Taşıma ve teslimat sırasında potansiyel kontaminasyonu en aza indirmeyi amaçlayan koşullar/sistemleri detaylandırın.
- d) Kuruluşun nihai ürünleri için taşıma tankerlerini kullanıp kullanmadığını veya tankerlerde ham madde alıp almadığını detaylandırın. Kullanıyorsa/alıyorsa kuruluşun Şema gereksinimlerini nasıl karşıladığına dair genel bakış sağlayın.



FSSC 22000 Ek Gereksinimi		Uygun.			Derece	Hayır ise – detaylı NC	NC #
Madde	Gereksinim	Evet	Hayır	Yok	Minör/majör/ kritik	Geçerli Değil ise – gerekçeyi belirtin	
2.5.11	Çapraz kontaminasyonu önlemek için tehlike kontrolü ve önlemler (Tüm Gıda Zinciri Kategorileri)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				

## Özet:

a) *Gıda zinciri kategorisi BIII, C ve I: Ambalajın gıda dağıtmak veya gıda üzerinde işlevsel bir etki oluşturmak (ör. raf ömrü uzatmak) amacıyla kullanıldığı durumlarda hangi ambalajın kullanıldığını ve bunun tehlike analizinin bir parçası olarak değerlendirilip değerlendirilmediğini detaylandırın. Alınan geçerli önlemleri belirtin.*

b) *Yalnızca gıda zinciri kategorisi C0: Geçerli olduğu durumlarda hayvanların insan tüketimine uygun olduğundan emin olmak için barınakta ve/veya iç organ çıkarmadaki denetim sürecine genel bir bakış sağlayın.*

c) *Yalnızca gıda zinciri kategorisi D: Bu gereksinimi ele alan prosedürü belirtin. Formüle edilmiş ürünlere ve ilgili müşteri gereksinimleri ile yasal gereksinimlere genel bir bakış sağlayın. **Hayvan sağlığına advers etkileri olabilecek belirli bileşenler içeren** hangi içeriklerin/katkı maddelerinin kullanıldığını ve bunların nasıl kontrol edildiğini detaylandırın.*

d) *FII hariç tüm gıda zinciri kategorileri: Yabancı madde algılama ekipmanına olan ihtiyacı ve ekipman türünü belirlemek için risk değerlendirmesini ve ekipmanın yönetimi ve kullanımına ilişkin prosedürü belirterek yürürlükteki yabancı madde yönetimine genel bir bakış sağlayın. Risk değerlendirmesine göre yabancı madde tespit ekipmanının gerekli olmadığına karar verilmesi halinde, dokümanite edilmiş kanıt olarak tutulan gerekçelendirmeyi belirtin. Tesisin kırılmaların (metal, seramik, sert plastik vb.) yönetimi için yürürlükte olan prosedürleri olup olmadığını detaylandırın.*

FSSC 22000 Ek Gereksinimi		Uygun.			Derece	Hayır ise – detaylı NC	NC #
Madde	Gereksinim	Evet	Hayır	Yok	Minör/majör/ kritik	Geçerli Değil ise – gerekçeyi belirtin	
2.5.12	ÖGP Doğrulama (Gıda Zinciri Kategorisi BIII, C, D, G, I ve K)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<i>Bu madde yalnızca FCC A, E ve F için Geçerli Değil olarak belirtilebilir.</i>	

## Özet:

*Tesisin (dahili ve harici), üretim ortamının ve işleme ekipmanının gıda güvenliğini sağlamak üzere uygun koşullarda tutulduğunu doğrulamak için yürütülen tesis denetimlerine/ÖGP kontrollerine, sıklık ve bulguların nasıl ele alındığı dahil olmak üzere genel bir bakış sağlayın.*

*Tesis denetimlerinin, ilgili ÖGP standartlarının gerektirdiği ÖGP'leri kapsadığının ve bunun iç denetim için bir girdi işlevi görüp görmediğinin teyidi.*

FSSC 22000 Ek Gereksinimi		Uygun.			Derece	Hayır ise – detaylı NC Geçerli Değil ise – gerekçeyi belirtin	NC #
Madde	Gereksinim	Evet	Hayır	Yok	Minör/majör/ kritik		
2.5.13	Ürün Tasarımı ve Geliştirme (Gıda Zinciri Kategorisi BIII, C, d, E, F, I ve K)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<i>Bu madde yalnızca FCC A ve G için Geçerli Değil olarak belirtilebilir.</i>	

**Özet:**

*Ürün tasarımı ve geliştirme prosedüründen bahsedin. Yeni ürünleri ve değişiklikleri ürün veya imalat süreçlerine dahil etmeye ilişkin sürece genel bir bakış sağlayın. Bu, ortaya çıkan potansiyel tehlikeleri (tehlike analizinde güncelleme), süreç üzerindeki etkiyi, kaynak ve eğitimi, ekipman ve bakımı ve yapılan raf ömrü ve üretim denemelerini kapsamalıdır. Bir önceki denetimden bu yana yapılan yeni ürün geliştirmelerini (varsa) belirtin.*

*Sıklık riske dayalı olmak üzere devam eden raf ömrü doğrulaması için yürürlükteki süreci detaylandırın ve örneklenen kanıtlar sunun.*

*Pişirmeye hazır ürünlerin üretildiği ve pişirme talimatlarının ürün etiketinde/ambalajında verildiği durumlarda, kuruluşun validasyon gerçekleştirdiğini doğrulayın ve örneklenen validasyonları belirtin.*

FSSC 22000 Ek Gereksinimi		Uygun.			Derece	Hayır ise – detaylı NC Geçerli Değil ise – gerekçeyi belirtin	NC #
Madde	Gereksinim	Evet	Hayır	Yok	Minör/majör/ kritik		
2.5.14	Sağlık Durumu (Gıda Zinciri Kategorisi D)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<i>Bu madde, FCC D için Geçerli Değil olarak belirtilemez.</i>	

**Özet:**

*Kuruluşun çalışanların sağlık durumunu izlemek için uyguladığı prosedüre, ziyaretçilere ve yüklenicilere ilişkin sürece ve yasal gereklilikler/kısıtlamalar dahil olmak üzere herhangi bir kısıtlama olup olmadığına dair genel bir bakış sağlayın.*

FSSC 22000 Ek Gereksinimi		Uygun.			Derece	Hayır ise – detaylı NC Geçerli Değil ise – gerekçeyi belirtin	NC #
Madde	Gereksinim	Evet	Hayır	Yok	Minör/majör/ kritik		
2.5.15	Ekipman Yönetimi (FII hariç Tüm Gıda Zinciri Kategorileri)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<i>Bu madde yalnızca FCC FII için Geçerli Değil olarak belirtilebilir.</i>	

**Özet:**

*a) Kuruluşun bir önceki denetimden bu yana herhangi bir yeni ekipman devreye alıp almadığını veya mevcut ekipmanda herhangi bir önemli değişiklik yapıp yapmadığını belirleyin. Bu işlemler yapıldıysa yürürlükteki ekipman satın alma spesifikasyonlarına ilişkin bir genel bakış sağlayın ve kanıtları da dahil olmak üzere Şemanın gerekliliklerini nasıl karşıladığını detaylandırın.*

*b) Yeni ekipman/mevcut ekipmandaki değişiklikler için değişiklik yönetimi sürecine, geçerli olduğu şekilde başarılı devreye almanın örneklenen kanıtları dahil olmak üzere genel bir bakış sağlayın.*

FSSC 22000 Ek Gereksinimi		Uygun.			Derece	Hayır ise – detaylı NC Geçerli Değil ise – gerekçeyi belirtin	NC #
Madde	Gereksinim	Evet	Hayır	Yok	Minör/majör/ kritik		
<b>2.5.16</b>	Gıda kaybı ve israfı (kategori I hariç, Tüm Gıda Zinciri Kategorileri)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<i>Bu madde yalnızca FCC I için Geçerli Değil olarak belirtilebilir.</i>	

**Özet:**

a) Kuruluşun gıda kaybını ve israfını azaltma stratejisine genel bakış sağlayın, belgelenmiş politikayı ve belirli amaç ve hedeflerin belirlenmiş olduğunu belirtin.

b) Bağımlanan ürünleri yönetmek ve ürünlerin tüketim için güvenli olmasını sağlamak üzere uygulanan kontrolleri detaylandırın.

c) Fazla ürünlerin veya hayvan yemi/gıdasına yönelik yan ürünlerin kontaminasyonunu yönetmek için yürürlükteki kontrolleri detaylandırın.

d) Bu süreçlerin yasal gereksinimlere uygun olduğunun ve güncel tutulduğunun teyidi.

FSSC 22000 Ek Gereksinimi		Uygun.			Derece	Hayır ise – detaylı NC Geçerli Değil ise – gerekçeyi belirtin	NC #
Madde	Gereksinim	Evet	Hayır	Yok	Minör/majör/ kritik		
<b>2.5.17</b>	İletişim gereksinimleri (Tüm Gıda Zinciri Kategorileri)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				

**Özet:**

Kuruluşun iletişim gereksinimlerini GGYS'lerine nasıl dahil ettiğini detaylandırın.

a) Kuruluşun bir önceki denetimden bu yana herhangi bir ciddi olayı\* olup olmadığını teyit edin ve yaşandıysa ciddi olayın BK'ye iletilip iletilmediğine ve hangi uygun önlemlerin uygulandığına ilişkin kanıtlara bakın ve

b) Kuruluşun bir önceki denetimden bu yana herhangi bir ciddi durum\*\* olup olmadığını teyit edin ve yaşandıysa ciddi durumun BK'ye iletilip iletilmediğine ve hangi uygun önlemlerin uygulandığına ilişkin kanıtlara bakın.

\*GGYS'yi, yasallığı ve/veya gıda güvenliği veya sertifika bütünlüğü için tehdit oluşturan durumlar da dahil olmak üzere sertifikanın bütünlüğünü etkileyen ciddi olaylar.

\*\*Belgelendirme bütünlüğünün risk altında olduğu ve/veya Vakfın itibarının zedelenebileceği ciddi durumlar.

FSSC 22000 Ek Gereksinimi		Uygun.			Derece	Hayır ise – detaylı NC Geçerli Değil ise – gerekçeyi belirtin	NC #
Madde	Gereksinim	Evet	Hayır	Yok	Minör/majör/ kritik		
<b>2.5.18</b>	Birden Çok Tesis Sertifikası Olan Kuruluşlara İlişkin Gereksinimler (Gıda Zinciri Kategorisi E, F ve G)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<i>Bu madde birden çok tesisli gruplar için Geçerli Değil olarak belirtilemez.</i>	
<b>2.5.18.1</b>	Merkezi İşlev	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

2.5.18.2	İç Denetim Gereksinimleri	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
<p>Özet:</p> <p><u>Merkezi İşlev:</u> Merkezi işleve ve gıda güvenliği sistemine bağlılığın tüm tesislerde nasıl yönetildiğine ve sağlandığına ilişkin bir genel bakış sağlayın. Anahtar roller için rollerin ve sorumlulukların nasıl tanımlandığını ve GGYS'yi yönetmek için yeterli kaynağın mevcut olup olmadığını açıklayın.</p> <p><u>İç Denetimler:</u> İç denetim programına genel bir bakış sağlayın (<b>sıklık dahil</b>); tüm tesislerin, merkezi işlevin ve GGYS'nin dahil edildiğinin ve <b>belgelendirme</b> denetiminden önce denetlendiğinin teyidini sunun. Uygunsuzluklar nasıl ele alınır ve yürürlükte olan herhangi bir eskalasyon mekanizması var mı? Tesis sayısını karşılamak için yeterli sayıda mevcut iç denetçi var mı ve bunlar iç denetçi gereksinimlerini karşılıyor mu? Kontrol edilen yetkinlik kayıtlarına örnekler verin. Teknik inceleme sürecini ve teknik inceleme sorumlularının yetkinlik gereksinimlerini karşılayıp karşılamadığını açıklayın. İç denetçilerin ve teknik inceleme sorumlularının performans izlemesi ve kalibrasyonu nasıl yönetiliyor?</p>							

# FSSC 22000



## GIDA GÜVENLİĞİ SİSTEMİ BELGELENDİRMESİ

### EK 3: BK SERTİFİKA ŞABLONLARI

## GİRİŞ

FSSC 22000 sertifikaları, bu Ekteki şablonlara dayalı olacaktır.

Sertifikanın içeriği **bu Ekte yer alan** şablon, **ISO/IEC 17021-1 gereksinimleri ve Şemanın 3.** Bölümündeki kısım 7.2 ile eşleşmelidir.

Sertifikanın düzeni BK'nin takdirindedir.

Belgelendirilen kuruluşun, FSSC 22000 sertifikasının başka bir dilde kopyasını talep etmesi durumunda, aşağıdaki gereksinimler karşılanmalıdır:

- İngilizce sertifika, sertifikanın orijinal ve geçerli versiyonu olarak kalır ve **Güvence Platformu'na** yüklenir;
- Sertifikanın çevrilmiş kopyası, İngilizce versiyonun tam ve doğru bir temsili olmalıdır ve bu Ekin gereksinimlerini karşılamalıdır;
- BK, sertifikaların çevrilmiş kopyalarını yönetmek ve çevirilerin doğru ve tam olmasını sağlamak için yürürlükte olan bir **sürece** sahip olmalıdır.

**Tam uzaktan denetim sağlandığında ve tam uzaktan denetimin sonucu belgelendirmeyi sürdürmek olduğunda sertifika, şu atıf eklenecek şekilde güncellenmelidir: "Denetim sunumu: Ciddi olay nedeniyle Tam Uzaktan Denetim". Bir sonraki tesiste denetimin ardından (tamamen tesiste veya BİT Denetim Yaklaşımı yoluyla) sertifika güncellenmelidir ve Tam Uzaktan Denetime yapılan atıf kaldırılmalıdır.**

Bu Ekteki şablonlar:

- Tek tesis için FSSC 22000
- Merkez ofis ile FSSC 22000 (bkz. Bölüm 3, kısım 5.2.1)
- Tesis dışı faaliyetler için FSSC 22000 (bkz. Bölüm 3, kısım 5.2.2)
- Birden çok tesis **belgelendirme için** FSSC 22000 (bkz. Bölüm 3, kısım 5.3)

Not: Tesis dışı faaliyetleri olan Kuruluşlar için, konumların ve faaliyetlerin listesi sertifikanın ilavesinde listelenebilir.

## 1. FSSC 22000 - TEK TESİS



Şu kuruluşun Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi:

### **Kuruluşun adı**

**Konum:**

**Konum, Ülke**

Söz konusu kuruluş değerlendirilmiştir ve  
şu gereksinimlerle uyumlu olduğuna karar verilmiştir:

## **FSSC 22000**

Aşağıdaki unsurlardan oluşan gıda güvenliği yönetim sistemleri için belgelendirme şeması:  
ISO 22000: 2018, "uygulanabilir ÖGP standartlarının adı" (ör. ISO/TS 22002-1:2009) ve  
Ek FSSC 22000 gereksinimleri (Versiyon 6).

Bu sertifika aşağıdakilerin kapsamı için geçerlidir:

*Kapsam Beyanı [süreç/faaliyetler, ürün ve/veya hizmet tanımları]*

*Gıda Zinciri Alt Kategorisi [bkz. Bölüm 1, kısım 3'teki tablo]*

*İstisnalar geçerlidir [hariç tutulan ürünlerin/süreçlerin/hizmetlerin açıklaması] (varsa)*

**Denetim Sunumu: Ciddi olay nedeniyle Tam Uzaktan Denetim (varsa)**

**COID kodu:**

Sertifika kayıt numarası:

Belgelendirme karar tarihi:

İlk belgelendirme tarihi:

Düzenleme tarihi:

Geçerlilik bitişi:

Düzenleyen:

Belgelendirme kuruluşunun adı ve adresi

Yetkilendiren:

İmza sahibinin konumu **AK Sembolü**

**QR Kod**

**BK İşareti**

Bu sertifikanın özgünlüğü, [www.fssc.com](http://www.fssc.com) adresinde bulunan FSSC 22000 Belgelendirilen Kuruluşlar veri tabanından doğrulanabilir.

## 2. MERKEZ OFİS İLE FSSC 22000



Şu kuruluşun Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi:

### **Kuruluşun Adı**

**Konum:**

**Konum, Ülke**

Söz konusu kuruluş değerlendirilmiştir ve  
şu gereksinimlerle uyumlu olduğuna karar verilmiştir:

## **FSSC 22000**

Aşağıdaki unsurlardan oluşan gıda güvenliği yönetim sistemleri için belgelendirme şeması:  
ISO 22000: 2018, "uygulanabilir ÖGP standartlarının adı" (ör. ISO/TS 22002-1:2009) ve  
Ek FSSC 22000 gereksinimleri (Versiyon 6).

Bu sertifika aşağıdakilerin kapsamı için geçerlidir:

*Kapsam Beyanı [süreç/faaliyetler, ürün ve/veya hizmet tanımı]*

*Gıda Zinciri Alt Kategorisi [bkz. Bölüm 1, kısım 3'teki tablo]*

*Bu denetime, (Merkez Ofisin adı ve konumu) tarafından yönetilen aşağıdaki merkezi GGYS süreçleri dahil edilmiştir: (merkez ofiste yönetilen GGYS süreçlerini tanımlayın)*

*İstisnalar geçerlidir [hariç tutulan ürünlerin/süreçlerin/hizmetlerin açıklaması] (varsa)*

**Denetim Sunumu: Ciddi olay nedeniyle Tam Uzaktan Denetim (varsa)**

**COID kodu:**

Sertifika kayıt numarası:

Belgelendirme karar tarihi:

İlk belgelendirme tarihi:

Düzenleme tarihi:

Geçerlilik bitişi:

Düzenleyen:

Belgelendirme kuruluşunun adı ve adresi

Yetkilendiren:

İmza sahibinin konumu

AK Sembolü

BK İşareti

**QR Kod**

Bu sertifikanın özgünlüğü, [www.fssc.com](http://www.fssc.com) adresinde bulunan FSSC 22000 Belgelendirilen Kuruluşlar veri tabanından doğrulanabilir.



### 3. TESİS DIŞI FAALİYETLER İÇİN FSSC 22000



Şu kuruluşun Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi:

#### **Kuruluşun Adı**

**Konum:**

**Konum, Ülke**

Söz konusu kuruluş değerlendirilmiştir ve  
şu gereksinimlerle uyumlu olduğuna karar verilmiştir:

#### **FSSC 22000**

Aşağıdaki unsurlardan oluşan gıda güvenliği yönetim sistemleri için belgelendirme şeması:  
ISO 22000: 2018, "uygulanabilir ÖGP standartlarının adı" (ör. ISO/TS 22002-1:2009) ve  
Ek FSSC 22000 gereksinimleri (Versiyon 6).

Bu sertifika aşağıdakilerin kapsamı için geçerlidir:

*Kapsam Beyanı [süreç/faaliyetler, ürün ve/veya hizmet tanımı]*

*Gıda Zinciri Alt Kategorisi [bkz. Bölüm 1, kısım 3'teki tablo]*

*Bu denetim, (konumlar):*

*(ad, adres ve kapsam; her bir konumda) konumlarındaki tesis dışı faaliyetleri içermektedir veya  
birden çok tesis belgelendirme şablonuna benzer bir ilave olarak dahil edilebilir.*

*İstisnalar geçerlidir [hariç tutulan ürünlerin/süreçlerin/hizmetlerin açıklaması] (varsa)*

**Denetim Sunumu: Ciddi olay nedeniyle Tam Uzaktan Denetim (varsa)**

**COID kodu:**

Sertifika kayıt numarası:

Belgelendirme karar tarihi:

İlk belgelendirme tarihi:

Düzenleme tarihi:

Geçerlilik bitişi:

Düzenleyen:

Belgelendirme kuruluşunun adı ve adresi

Yetkilendiren:

İmza sahibinin konumu AK Sembolü

BK İşareti

QR Kod

Bu sertifikanın özgünlüğü, [www.fssc.com](http://www.fssc.com) adresinde bulunan FSSC 22000 Belgelendirilen Kuruluşlar veri tabanından doğrulanabilir.

## 4. FSSC 22000 BİRDEN ÇOK TESİS BELGELENDİRMESİ



Şu kuruluşun Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi:

### **Kuruluşun Adı**

**Konum:**

**Konum, Ülke**

Söz konusu kuruluş değerlendirilmiştir ve  
şu gereksinimlerle uyumlu olduğuna karar verilmiştir:

## **FSSC 22000**

Aşağıdaki unsurlardan oluşan gıda güvenliği yönetim sistemleri için belgelendirme şeması:  
ISO 22000: 2018, "uygulanabilir ÖGP standartlarının adı" (ör. ISO/TS 22002-1:2009) ve  
Ek FSSC 22000 gereksinimleri (Versiyon 6).

Bu sertifika aşağıdakilerin kapsamı için geçerlidir:

*Kapsam Beyanı [süreç/faaliyetler, ürün ve/veya hizmet tanımı]*

*Gıda Zinciri Alt Kategorisi [bkz. Bölüm 1, kısım 3'teki tablo]*

*Bu denetim, İlave 1'de detaylı olarak açıklanan şekilde birden çok tesis faaliyetini içermektedir*

*İstisnalar geçerlidir [hariç tutulan ürünlerin/süreçlerin/hizmetlerin açıklaması] (varsa)*

**Denetim Sunumu: Ciddi olay nedeniyle Tam Uzaktan Denetim (varsa)**

**COID kodu:**

Sertifika kayıt numarası:

Belgelendirme karar tarihi:

AK Sembolü

İlk belgelendirme tarihi:

Yetkilendiren:

Düzenleme tarihi:

İmza sahibinin konumu

Geçerlilik bitişi:

Düzenleyen:

Belgelendirme kuruluşunun adı ve adresi

BK İşareti

**QR Kod**

Bu sertifikanın özgünlüğü, [www.fssc.com](http://www.fssc.com) adresinde bulunan FSSC 22000 Belgelendirilen Kuruluşlar veri tabanından doğrulanabilir.

## İLAVE 1

Tek başına bir doküman olarak geçerli değildir ve yalnızca ana sertifika ile birlikte kullanılmalıdır.



Birden çok tesis kuruluşunun adı:

COID kodu:

Sertifika kayıt numarası:

Geçerlilik bitişi:

Tesisin adı	
Tesisin adresi	
Tesisin kapsamı	

Tesisin adı	
Tesisin adresi	
Tesisin kapsamı	

Tesisin adı	
Tesisin adresi	
Tesisin kapsamı	

Tesisin adı	
Tesisin adresi	
Tesisin kapsamı	

Tesisin adı	
Tesisin adresi	
Tesisin kapsamı	

Tesisin adı	
Tesisin adresi	
Tesisin kapsamı	

Tesisin adı	
Tesisin adresi	
Tesisin kapsamı	

Tesisin adı	
Tesisin adresi	
Tesisin kapsamı	

Düzenleyen:

Belgelendirme kuruluşunun adı ve adresi

BK İşareti



# GIDA GÜVENLİĞİ SİSTEMİ BELGELENDİRMESİ

EK 4: AK AKREDİTASYON SERTİFİKASI

## GİRİŞ

Belgelendirme Kuruluşuna verilen akreditasyon sertifikası, bu Ekin gereksinimlerine bağlı olacaktır.

Sertifikanın içeriği bu Ekteki gereksinimlerle eşleşmelidir ancak sertifikanın düzeni AK'nin takdirindedir.

Normatif dokümanlar olarak atıfta bulunulan ISO standartları ve ISO Teknik Özellikleri, Şema Versiyonu ile bağlantılı en son versiyonlara atıfta bulunmalıdır.

Akreditasyon kapsamı aşağıda belirtilmiştir:

Normatif dokümanlar	Belgelendirme şeması
ISO 22000, ISO/TS 22002-1, Ek FSSC 22000 gereksinimleri	Aşağıdaki küme ve kategoriler için Gıda Güvenliği Sistemi Belgelendirmesi 22000 (FSSC 22000) Versiyon 6:  Birincil Üretim Kümesi <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kategori B, Bitkilerin yetiştirilmesi veya işlenmesi            BIII: Bitki ürünlerinin işlem öncesi işlenmesi</li> </ul> ISO/IEC 17021-1: 2015 ve ISO 22003-1:2022 uyarınca verilen akreditasyon
ISO 22000, ISO/TS 22002-1, Ek FSSC 22000 gereksinimleri	Aşağıdaki kümeler ve kategoriler için Gıda Güvenliği Sistemi Belgelendirmesi 22000 (FSSC 22000) Versiyon 6:  İnsanlar ve hayvanlar için gıdanın işlenmesi kümesi <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kategori C, Gıda, bileşen ve evcil hayvan gıdalarının işlenmesi            C0: Hayvan – birincil dönüşüm            CI: Bozulabilir hayvansal ürünlerin işlenmesi            CII: Bozulabilir bitki temelli ürünlerin işlenmesi            CIII: Bozulabilir hayvan ve bitki ürünlerinin işlenmesi (karma ürünler)            CIV: Ortama dayanıklı ürünlerin işlenmesi</li> </ul> ISO/IEC 17021-1: 2015 ve ISO 22003-1:2022 uyarınca verilen akreditasyon.
ISO 22000, ISO/TS 22002-6, Ek FSSC 22000 gereksinimleri	Aşağıdaki küme ve kategoriler için Gıda Güvenliği Sistemi Belgelendirmesi 22000 (FSSC 22000) Versiyon 6:  İnsanlar ve hayvanlar için gıdanın işlenmesi kümesi <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kategori D, Yem ve hayvan gıdalarının işlenmesi</li> </ul> ISO/IEC 17021-1: 2015 ve ISO 22003-1:2022 uyarınca verilen akreditasyon.
ISO 22000, ISO/TS 22002-2, Ek FSSC 22000 gereksinimleri	Aşağıdaki küme ve kategori için Gıda Güvenliği Sistemi Belgelendirmesi 22000 (FSSC 22000) Versiyon 6:  İkram Hizmeti/yiyecek hizmeti kümesi <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kategori E, İkram hizmeti/yiyecek hizmeti</li> </ul> ISO/IEC 17021-1: 2015 ve ISO 22003-1:2022 uyarınca verilen akreditasyon.
ISO 22000, BSI/PAS 221, Ek FSSC 22000 gereksinimleri	Aşağıdaki küme ve kategori için Gıda Güvenliği Sistemi Belgelendirmesi 22000 (FSSC 22000) Versiyon 6:  Perakende, nakliye ve saklama kümesi: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kategori F, Ticaret, perakende ve e-ticaret            FI: Perakende/Toptan</li> </ul>

Normatif dokümanlar	Belgelendirme şeması
	ISO/IEC 17021-1: 2015 ve ISO 22003-1:2022 uyarınca verilen akreditasyon.
ISO 22000, Ek FSSC 22000 gereksinimleri	Aşağıdaki küme ve kategori için Gıda Güvenliği Sistemi Belgelendirmesi 22000 (FSSC 22000) Versiyon 6:  Perakende, nakliye ve saklama kümesi: - Kategori F, Ticaret, perakende ve e-ticaret FII: Aracılık/ticaret  ISO/IEC 17021-1: 2015 ve ISO 22003-1:2022 uyarınca verilen akreditasyon.
ISO 22000, ISO/TS 22002-5, Ek FSSC 22000 gereksinimleri	Aşağıdaki küme ve kategoriler için Gıda Güvenliği Sistemi Belgelendirmesi 22000 (FSSC 22000) Versiyon 6:  Perakende, nakliye ve saklama kümesi - Kategori G, Taşıma ve saklama hizmetleri  ISO/IEC 17021-1: 2015 ve ISO 22003-1:2022 uyarınca verilen akreditasyon.
ISO 22000, ISO/TS 22002-4, Ek FSSC 22000 gereksinimleri	Aşağıdaki küme ve kategori için Gıda Güvenliği Sistemi Belgelendirmesi 22000 (FSSC 22000) Versiyon 6:  Paketleme Materyali kümesi - Kategori I, Ambalaj malzemesi üretimi  ISO/IEC 17021-1: 2015 ve ISO 22003-1:2022 uyarınca verilen akreditasyon.
ISO 22000, ISO/TS 22002-1, Ek FSSC 22000 gereksinimleri	Aşağıdaki küme ve kategori için Gıda Güvenliği Sistemi Belgelendirmesi 22000 (FSSC 22000) Versiyon 6:  Biyo/kimyasal kümesi - Kategori K, Kimyasal ve biyokimyasal  ISO/IEC 17021-1: 2015 ve ISO 22003-1:2022 uyarınca verilen akreditasyon.



# GIDA GÜVENLİĞİ SİSTEMİ BELGELENDİRMESİ

**EK 5: BİLGİ VE İLETİŞİM TEKNOLOJİLERİNİN (BİT)  
KULLANIMI İÇİN BK GEREKSİNİMLERİ**



## İÇİNDEKİLER

1. Amaç.....	2
2. Kapsam.....	2
3. BİT kullanarak denetim yürütme .....	2
4. Genel ilkeler .....	3
5. Denetim ekibi .....	7

## 1. AMAÇ

Bu Ekte, FSSC 22000 denetim faaliyetleriyle bağlantılı Belgelendirme Kuruluşları tarafından Bilgi ve İletişim Teknolojilerinin (BİT) kullanımına ilişkin gereksinimler açıklanmaktadır.

## 2. KAPSAM

Bu dokümanın kapsamı şöyledir:

- Bilgi ve İletişim Teknolojilerini (BİT) kullanarak FSSC 22000 denetimlerini gerçekleştirme
- BK Denetçi gereksinimleri ve faaliyetleri

BİT; bilgi toplamak, saklamak, almak, işlemek, analiz etmek ve iletmek için teknolojinin kullanılmasıdır. Akıllı telefonlar, el tipi cihazlar, dizüstü bilgisayarlar, masaüstü bilgisayarlar, drone'lar, video kameralar, giyilebilir teknoloji, yapay zeka ve diğerleri gibi yazılım ve donanımları içerir. BİT kullanımı hem yerel hem de uzaktan denetim/değerlendirme için uygun olabilir.

Teknoloji geliştikçe ve işletmeler üzerindeki zaman kısıtlamaları arttıkça, denetim hedeflerine ulaşmaya devam ederken ve sağlam bir denetim süreci sağlarken denetim faaliyetlerini gerçekleştirmenin alternatif yöntemlerini değerlendirme ihtiyacı doğmuştur.

*Denetim/Değerlendirme Amaçlı Bilgi ve İletişim Teknolojilerinin (BİT) Kullanımı* (en son versiyon) için IAF Zorunlu Dokümanı (MD) 4, BK'ler tarafından bu Ekte belirtilen gereksinimlerle bağlantılı olarak normatif bir doküman şeklinde kullanılmalıdır.

## 3. BİT KULLANARAK DENETİM YÜRÜTME

FSSC 22000 denetimlerini yürütmek için standart yöntem, Şemanın 3. Bölümünde açıklandığı gibi tam tesiste denetimlerdir. FSSC 22000 denetimini BİT kullanan bölünmüş bir süreç olarak sunarak kriterlerin karşılandığı yerlerde artık alternatif, isteğe bağlı bir seçenek uygulanabilir. **Bu** BİT denetim yaklaşımı **olarak anılır**; isteğe bağlıdır ve denetimden önce BK ile belgelendirilen kuruluş **arasında** karşılıklı olarak kararlaştırılmalıdır.

BİT denetim yaklaşımı iki (2) bileşenden oluşur; **bu bileşenler aşağıdaki sırayla teslim edilmelidir**:

**Adım 1: Uzaktan denetim bileşeni**, doküman incelemesinden ve BİT kullanan anahtar personelle yapılan görüşmelerden oluşur.

**Adım 2: Tesiste denetim bileşeni**, GGYS'nin (HACCP dahil), ÖGP'lerin ve üretim sürecinin fiziksel denetiminin ve uzaktan denetim sırasında kapsamayan diğer tüm gereksinimlerin uygulanmasına ve doğrulanmasına odaklanır.

**Önce uzaktan denetim bileşeninin yürütülmesi tercih edilse de sıralamayı tersine çevirerek tesiste denetim bileşeniyle başlanması mümkündür.** Sıralamanın tersine çevrildiği durumlarda, denetçinin uzaktan denetim bileşeninin sonucuna göre bir ürünü/süreç faaliyetini tesiste (yeniden) doğrulaması gerekebilir ve bu, denetçinin bu faaliyeti doğrulamak için tesise geri dönmesi gerekmesine neden olabilir. Bu durumda, BK ve kuruluş bu riski, bu sırayla BİT Denetim Yaklaşımı

Denetiminin sunulmasından önce yazılı olarak kabul etmelidir. Denetçinin doğrulama faaliyeti için tesise dönmesi gerektiğinde, bu yine de olağan denetimin bir parçası olarak kabul edilir ve toplam 30 günlük zaman çerçevesi içinde tamamlanması gerekir. Tüm bileşenler teslim edilene kadar denetim tamamlanmış sayılmaz.

Denetim bileşenleri (uzaktan + tesiste) aynı zamanda bir denetim ekibi kullanıldığında da sağlanabilir.

**Uzaktan denetim** esnasında, değerlendirme faaliyetleri denetlenen kuruluşun fiziksel konumundan farklı bir yerden yapılırken **tesiste denetim** sırasında değerlendirme faaliyetleri, denetlenen kuruluşun fiziksel konumunda gerçekleştirilir.

BK, BİT denetim yaklaşımının uygun bir seçenek olup olmadığını belgelendirilen kuruluşla birlikte belirlemek için bir **fizibilite** değerlendirmesi gerçekleştirmelidir. BK, BİT Denetim Yaklaşımını değerlendirme ve onaylama kriterleri dahil olmak üzere dokümanite edilmiş prosedürlere sahip olmalıdır. Bu **fizibilite** değerlendirmesi, denetim ekibi üyeleri ve denetlenen kuruluş dikkate alınarak denetimden önce yapılmalı ve dokümanite edilmelidir.

**Fizibilite** değerlendirmesi yürütülürken aşağıdaki hususlar dikkate alınmalıdır:

- Belgelendirilen kuruluşun GGYS'sinin ve performans geçmişinin olgunluğu;
- Belgelendirilen kuruluşun, veri koruma ve güvenlik önlemleri dahil olmak üzere uzaktan denetim faaliyetine izin verip vermediği (ör. elektronik biçimde veya doküman okuyucuda kayıtların mevcudiyeti);
- Kullanılacak BİT araçları;
- Belgelendirilen kuruluşun ve/veya BK'nın aynı dilde iletişim kurabilen temsilcilerinin olup olmadığı;
- BK'nın ve belgelendirilen kuruluşun, uzaktan denetim için seçilen ortamda/forumda uzaktan denetimi yürütme kabiliyetine ve yeteneğine sahip olup olmadığı ve
- Denetim süresi ve denetim planlaması üzerindeki etki; örneğin BİT kullanımı nedeniyle daha fazla zamanın gerekli olabileceği durumlar.

## 4. GENEL İLKELER

- BİT denetimi yaklaşımının uygulanabilir bir seçenek olduğu kabul edilirse BİT'nin geçerli, uygun ve etkili olduğunu doğrulamak üzere, kullanılacak BİT araçları planlanan uzaktan denetimden önce belgelendirilen kuruluşla test edilmelidir. Fizibilite aynı zamanda çevrimiçi bağlantı kalitesine de bağlıdır. Zayıf bir bant genişliği veya sınırlı donanım kapasitesi, süreci verimsizlik noktasına kadar yavaşlatabilir.
- Uzaktan denetimden önce denetçiye ve denetim ekibinin diğer üyelerine BİT kullanımına ilişkin uygun destek/eğitim sağlanmalıdır. Bu eğitimlerin kayıtları BK tarafından saklanmalıdır **ve Güvence Platformundaki denetçi kaydına yüklenmelidir.**
- IAF MD4 gereksinimlerine uyulmalıdır. Bu zorunlu doküman, denetim sürecinin bütünlüğü desteklenirken ve sürdürülürken denetimin/değerlendirmenin etkinliğini ve verimliliğini optimize etmek için BİT'nin kullanılmasını sağlamak üzere Belgelendirme Kuruluşlarının ve denetçilerinin izlemesi gereken kuralları tanımlar.
- BK, BİT kullanımı ve personel yetkinliği prosedürlerine IAF MD4 gereksinimlerini dahil etmelidir.
- Veri güvenliği ve gizlilik: BİT kullanımına hazırlanmak için gizlilik, güvenlik ve veri koruma ile ilgili tüm belgelendirme yasal ve müşteri gereksinimleri tanımlanmalı ve bunların etkili

bir şekilde uygulanmasını sağlamak için önlemler alınmalıdır. Bu, hem denetçinin hem de denetlenenin BİT kullanımını ve bu gereksinimleri yerine getirmek için alınan önlemleri kabul ettiği anlamına gelir.

- f) Hem uzaktan denetim hem de tesiste denetim, FSSC 22000 kalifiye denetçileri tarafından yürütülmelidir. **Denetim ekibi, denetimin kapsamını destekleyen gıda zinciri alt kategorileri için birleşik yetkinliğe sahip olmalıdır. Denetimin tesis bileşenini ve ayrıca ürün/süreçle ilgili tüm faaliyetleri (ürün/süreç faaliyetlerini, HACCP çalışmalarını değerlendirme vb.) sağlayan denetçi, gıda zinciri alt kategorileri veya denetimin kapsamına bağlı olarak hiçbir alt kategorinin bulunmadığı durumlarda kategoriler için yetkinliğe sahip olmalıdır.**
- g) Uzaktan denetim bileşeni genellikle 0,5 - 1 gün sürer ve tesiste doğrulama denetimi, düzenli yıllık denetimin toplam süresinin geri kalanı kadar sürer. Tesiste denetim bileşeni 1 günden az olamaz ve toplam denetim süresinin en az %50'sini oluşturmalıdır. Tesiste ve uzaktan geçirilen süre belirlenirken **fizibilite** değerlendirmesinin sonucu ve kuruluşun geçmiş performansı (şikâyetler ve geri çağırımlar dahil) dikkate alınmalıdır. Örneğin **fizibilite** değerlendirmesi, uzaktan denetimin mümkün olduğunu gösterdiyse ancak kuruluşun geçmiş performansı endişeye neden olduysa tesiste geçirilen süre oranının artması beklenir.
- h) Şema kurallarının 3. Bölümündeki hesaplama dayalı olarak toplam denetim süresi, uzaktan denetim **bileşeni** ve tesiste denetim **bileşeni** arasında karşılanmalıdır. Yuvarlama yapıldığında uzaktan denetim **bileşeninin** yapılabilmesi için ek süre gerekebileceği dikkate alınarak süreler en yakın yarım güne yukarı doğru yuvarlanmalıdır. Toplam denetim süresi, hazırlık faaliyetlerini veya raporlamayı içermez ve **Şemadaki** Bölüm 3'te tanımlandığı şekilde bu faaliyetler için ek süre gerekir.
- i) Uzaktan denetim **bileşeni** için denetim planını derlenirken, dikkati artırmak ve göz yorgunluğunu azaltmak için uygun süreler dikkat edilmeli ve daha sık molalara izin verilmelidir. Bu molalar denetim **süresine** dahil edilmez.
- j) Ağ kesintisi, beklenmedik kesintiler veya gecikmeler, erişilebilirlik sorunları veya diğer BİT zorlukları gibi konularda zaman harcanırsa bu süre denetim **süresine** dahil edilmemelidir. Denetimin **süresinin** sağlanmasına ilişkin hükümler oluşturulmalıdır.
- k) Uzaktan ve tesiste denetim **bileşenlerinin** mümkün olduğunca birbirine yakın gerçekleştirilmesi önerilir ancak her durumda denetimin (uzaktan + tesiste) tamamlanması için maksimum zaman çizelgesi 30 takvim gününü geçmemelidir.
- l) Bir istisna olarak ve yalnızca ciddi olaylar söz konusu olduğunda **Şemada tanımlandığı üzere** denetimin tamamlanması için zaman çizelgesi, açık ve dokümanite edilmiş bir imtiyaz süreci ve BK tarafından yapılan risk değerlendirmesine dayalı olarak maksimum 90 takvim gününe uzatılabilir. Risk değerlendirmesi, asgari olarak IAF Bilgi Dokümanı (ID) 3 *Akreditasyon Kuruluşlarını, Belgelendirme Akreditasyon Kuruluşlarını ve Belgelendirilen Kuruluşları Etkileyen Olağan Dışı Olayların veya Koşulların Yönetimi* bölüm 3'teki unsurları dikkate alınmalıdır. Uzatmaya yalnızca denetimin verimliliğinden ve bütünlüğünden ödün verilmeyen durumlarda izin verilir. BK tarafından imtiyaz verildiğinde ve 90 günlük zaman çizelgesi uygulandığında risk değerlendirmesi, denetim dokümantasyonunun bir parçası olarak **Güvence Platformu'na** yüklenmelidir.
- m) Kullanılan BİT'nin düzgün çalışmadığı veya sağlam bir denetim yapılmasını engellediği/zorladığı tüm durumlarda denetim iptal edilmeli ve uygun takip eylemleri belirlenmelidir.
- n) **Bir BİT denetim yaklaşımı denetimi başladıktan sonra ciddi bir olay meydana geldiğinde ve denetimin tam uzaktan denetime dönüştürülmesi gerektiğinde BK, Vakfa bir muafiyet başvurusunda bulunmalıdır. Muafiyet sağlanması durumunda BK, bir risk değerlendirmesi yapmak da dahil olmak üzere Tam Uzaktan Denetim İlavesi gereksinimlerini izlemelidir (Şemanın 3. Bölümü, Kısım 5.10'a bakın) ve üretim sürecinin denetlenmesi de dahil olmak**

üzere tam uzaktan denetim sunulması için BİT'nin uygun olduğundan emin olmak üzere daha ayrıntılı fizibilite değerlendirmesi yapmalıdır.

## 4.1 UYGULANABİLİRLİK

BİT denetim yaklaşımı, rutin belgelendirme sürecinin bir parçası olarak düzenli, yıllık FSSC 22000 denetimleri (gözetim ve yeniden belgelendirme denetimleri) için uygulanabilir ve Şemanın 3. Bölümüne ek niteliğindedir.

**BİT kullanımı, istisnai durumlar veya olaylarda** ve Kurumsal fonksiyonların ayrı ayrı kontrol edildiği Merkez Ofis denetimleri için Aşama 1 denetimlerine uygulanabilir.

Habersiz denetim zamanının geldiği yıllarda, Şemanın Bölüm 3, kısım 5.4'ün gereksinimleri uygulanmaya devam edilirken bu Ekte ana hatları verilen BİT denetim yaklaşımı kullanılabilir. Ön gereksinim, denetimin tesis **bileşeninin** önce gerçekleştirilmesi ve ardından iki denetim bileşeni arasında maksimum 48 saatlik bir süre olacak şekilde bunun doğrudan uzaktan denetim **bileşeniyle** takip edilmesi olacaktır.

### 4.1.1 İLK DENETİMLER

**İstisnai durumlarda veya olaylarda, 1. aşamanın tamamı veya bir kısmı tesis dışında veya BİT kullanılarak uzaktan gerçekleştirilebilir ve bu tamamen gerekçelendirilmelidir (ISO 22003-1:2022, madde 9.3.5).** ISO 17021-1 (9.3.1.2.2) uyarınca Aşama 1 denetiminin amaçları karşılanmalıdır ve bu amaç doğrultusunda **üretim süreçlerini**, iş ortamını ve tesisleri de gözlemlemek üzere BİT (yani canlı video) kullanılmalıdır. Aşama 1 denetim raporu, denetimin uzaktan tamamlandığına, hangi BİT araçlarının kullanıldığına atıfta bulunmalıdır amaçlara ulaşıldığına dair **teyit içermelidir**.

Aşama 2 denetimi, Aşama 1'den sonraki 6 ay içinde tam tesiste denetim olarak yürütülmeli veya Aşama 1 tekrarlanmalıdır. Aşama 2 denetimi için BİT denetim yaklaşımının kullanılmasına izin verilmez.

### 4.1.2 GÖZETİM DENETİMLERİ

Yıllık gözetim denetimleri, BİT denetim yaklaşımı kullanılarak gerçekleştirilebilir. Tam denetim (uzaktan + tesiste) takvim yılı içinde tamamlanmalıdır.

İlk belgelendirmeyi takiben ilk gözetim denetimine BİT denetim yaklaşımı uygulandığında süreç, tam denetimin (uzaktan + tesiste) ilk denetim belgelendirme kararı tarihinden itibaren en fazla 12 ay içinde yapılması sağlanacak şekilde planlanmalıdır. **12 ay içinde tam denetim yapılmadığı takdirde sertifika askıya alınmalıdır.**

### 4.1.3 YENİDEN BELGELENDİRME DENETİMLERİ

Yeniden belgelendirme denetimi, BİT denetim yaklaşımı kullanılarak gerçekleştirilebilir. Uzaktan denetim **bileşeni** yerinde denetim **bileşeniyle** birleştirildiğinde tam tesiste belgelendirme denetimi oluşturur ve her iki bileşen de mevcut sertifikanın süresi dolmadan önce tamamlanmalıdır. ISO/IEC 17021-1: 2015 - 9.6.3.2 gereksinimleri geçerlidir.

## 4.2 DENETİM SÜRECİ

Denetim (uzaktan + tesiste), belgelendirme kapsamına bağlı yetkinlik gereksinimlerini karşılayan nitelikli FSSC 22000 denetçileri tarafından yürütülmelidir. Her durumda tesiste denetim, alt kategoriye sahip bir FSSC 22000 nitelikli baş denetçisi tarafından yürütülmelidir. **Uzaktan ve tesiste bileşenler farklı zamanlarda farklı denetçiler tarafından sunulduğunda** BK'nin yürürlükte olan uygun bir devir teslim/iletişim süreci olmalıdır.

### 4.2.1 UZAKTAN DENETİM BİLEŞENİ

Uzaktan denetim **bileşeni** bir doküman incelemesini ve anahtar personel ile görüşmeleri içermelidir.

**Uzaktan denetim sırasında gerçekleştirilen doküman incelemesinin parçası olarak nelerin dahil edilebileceğine ilişkin örnekler** aşağıda sunulmaktadır:

- Doküman/prosedür incelemeleri;
- Son denetimden bu yana önemli değişiklikler (varsa);
- Ürün geri çağırımları ve önemli şikayetler;
- GGYS hedefleri ve temel süreç performansı, yönetim incelemesi ve iç denetimlerle ilgili durum.

### 4.2.2 YERİNDE DENETİM BİLEŞENİ

Tesiste denetim **bileşeni** Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi (GGYS) uygulaması için doğrulama denetimi görevi görür; üretim süreçlerine, çevreye ve ayrıca uzaktan denetim **bileşeninin** bir parçası olmayan, geri kalan maddelere odaklanır.

Tesiste denetim **bileşeni** ÖGP'lerin asgari denetimini/fiziksel doğrulamasını, izlenebilirlik testini ve GGYS'nin uygulanmasını içermelidir. İkinci bileşen, bunlarla sınırlı olmamak üzere örneğin HACCP sistemini, ÖGP'lerin etkin çalışmasını, süreç akışı diyagramının doğrulamasını, O-ÖGP'yi ve KKN izleme ve doğrulamayı içerir. Gereksinimlerin uygulanmasını sağlamak için uzaktan denetimin bazı bölümlerinin yeniden gözden geçirilmesi gerekebilir.

Şemanın tüm gereksinimleri, uzaktan denetim ile tesiste denetim bileşenleri arasında ele alınmalı ve denetim planlarına, denetim programına ve nihai denetim raporuna açıkça yansıtılmalıdır.

### 4.2.3 UYGUNSUZLUK YÖNETİMİ

Denetim sırasında (uzaktan ve tesiste) tespit edilen tüm uygunsuzluklar, derecelendirme ve zaman çizelgeleri dahil olmak üzere Şema gereksinimleri doğrultusunda ele alınmalı ve NC raporuna kaydedilmelidir (**bkz.** Ek 2).

- i. Denetimin (uzaktan + tesiste) 30 takvim günü içinde tamamlanması durumunda bir uygunsuzluk raporu doldurulur ve uygunsuzluğun kapatılması için zaman çizelgesi, **son** denetim **bileşeninin** bitişiyile başlar. Denetim sırasında tespit edilen herhangi bir uygunsuzluk, kuruluşa zamanında bildirilmelidir. BK, dönemin **sunulan ilk denetim bileşeninin sonunda** kuruluşa geçici bir NC raporu sağlamayı tercih edebilir.
- ii. Ciddi bir olay durumunda ve denetimin tamamlanması için 30 takvim gününün aşıldığı durumlarda (3.1(l)'deki istisnaya bakın) **ilk** denetim **bileşeninin** parçası olarak tespit edilen uygunsuzluklar kaydedilmelidir ve uygunsuzluk raporunun bir kopyası, **ilk** denetim **bileşeninin** sonunda belgelendirilen kuruluşa bırakılmalıdır. Bu uygunsuzlukların

kapatılması için zaman çizelgesi, **ilk** denetim **bileşeninin** bitişiyle başlar. **Son** denetim **bileşeninin** ardından hazırlanan NC raporu, konsolide bir rapor sağlamak üzere **ilk** denetim **bileşeni** sırasında ortaya çıkan uygunsuzluklar da dahil ortaya çıkan tüm uygunsuzlukların bir özetini içermelidir. **Son** denetim **bileşeninde** tespit edilen NC'lerin kapatılması için zaman çizelgesi, **son** denetim **bileşeninin** bitişiyle başlar.

- iii. Denetim sırasında (uzaktan veya tesiste) herhangi bir zamanda kritik bir uygunsuzluk tespit edildiğinde sertifika askıya alınmalıdır ve askıya alma durumunu 6 ay içinde kaldırmak için yeni bir tam tesiste denetim gerekir.

BİT araçları, uygunsuzluğun niteliğine ve BİT'nin güvenilirliğine bağlı olarak minör ve/veya majör uygunsuzlukları kapatmak için kullanılabilir. BK, kullanılan yöntemlerin ortaya çıkan eylem için uygun olduğunu gösterebilmelidir. Kritik uygunsuzluklar, tüm durumlarda tesiste takip denetimi gerektirir.

#### 4.2.4 DENETİM RAPORU

Hem uzaktan hem de tesiste denetim bileşenlerini kapsayan bir denetim raporu üretilir. Denetim raporu, denetimin yürütülmesinde herhangi bir BİT'nin ne ölçüde kullanıldığını ve BİT'nin denetim hedeflerine ulaşılmasındaki etkinliğini açıkça belirtmelidir. Denetim raporu, tüm Şema normatif gereksinimlerini kapsayarak ve Şemadaki Ek 2'de belirtilen gereksinimleri karşılayarak hem uzaktan hem de tesiste denetim **bileşeninin** tüm özetlenmiş bilgilerini, bulgularını ve uygunsuzluk detaylarını içermelidir. Rapor ayrıca tesiste ve uzaktan denetim **bileşenlerinin** tarihlerine ve süresine ve her iki **bileşene** de dahil olan denetçilere atıfta bulunmalıdır.

Uzaktan ve tesiste denetim dokümantasyonundan oluşan **tam** denetim paketi, tam denetimin son gününden itibaren 2 ay içinde **Güvence Platformu'na** yüklenmelidir. Denetim bilgilerinin ve uygunsuzlukların **Güvence Platformu'na** yüklenmesine ilişkin süreç ve gereksinimlere ilişkin talimatlar Vakıf tarafından ayrıca sağlanmalıdır.

Belgelendirme denetimi yalnızca hem uzaktan hem de tesiste denetim **bileşenleri** başarıyla tamamlandığında sonlanır. Tam denetimin (**uzaktan ve tesiste bileşenler**) tamamlanmasının ardından ve BK tarafından olumlu bir belgelendirme kararı verilirse denetim süreci tamamlanır ve uygun olduğu durumlarda yeni bir sertifika verilebilir.

## 5. DENETİM EKİBİ

### 5.1 DENETÇİLERİN ŞAHİTLİĞİ

Uygun BİT araçlarının mevcut olduğu durumlarda bu teknoloji, yetkinlik gereksinimlerinin sürdürülmesi (3 yıllık şahit denetimi) ve yeniden kalifikasyon sürecinin bir parçası olarak aynı zamanda mevcut **kalifiye** FSSC 22000 denetçilerinin uzaktan şahitliği için de kullanılabilir.

Bu, başka bir BK'ye geçen halihazırda kalifiye FSSC 22000 denetçileri için de geçerlidir. Yeni BK'nin uzaktan şahitliği yeterince güçlü bulunduğu durumlarda yeni BK, FSSC 22000 denetçisini onaylamak için bir uzaktan şahit denetimi kullanabilir. FSSC 22000'in ilk denetçi onayı için uzaktan şahitliğe izin verilmez (FSSC 22000'de yeni olan denetçiler).

Uzaktan BİT araçlarının kullanıldığı tüm durumlarda BK'nin teknolojinin uygun olduğundan ve şahidin açılış toplantısı, doküman incelemesi, tesiste denetim ve kapanış toplantısı dahil olmak üzere tam FSSC 22000 belgelendirme denetimini gözlemlemesine olanak sağladığından emin

olması gerekir. Şahitliğin uzaktan gerçekleştirildiği ve hangi uzaktan teknolojinin kullanıldığı şahit denetimi raporuna açıkça yansıtılmalıdır. Şahit denetiminin bu şekilde gerçekleştirilmesi için belgelendirilen kuruluştan izin alınması gerekir ve normal gizlilik gereksinimleri geçerlidir. Teknolojinin önceden test edilmesi ve şahit ile denetçinin, IAF MD4'te zorunlu kılınan şekilde teknolojinin kullanımı konusunda eğitilmesi gerekir. Kullanılan teknolojinin düzgün çalışmadığı veya sağlam bir denetim yapılmasını engellediği/zorladığı tüm durumlarda şahit denetimi iptal edilmeli ve uygun takip eylemleri BK tarafından belirlenmelidir.

## 5.2 TEKNİK UZMANLARIN KULLANIMI

BK'nin BİT araçlarının denetim hedeflerini karşılamak için uygun ve yeterli olduğuna karar vermesi ve belgelendirilen kuruluşun uzaktan denetim faaliyetini kabul etmesi halinde teknik uzmanların BİT araçlarını kullanarak denetime uzaktan katılmasına izin verilir. Teknolojinin önceden test edilmesi gerekir ve teknik uzman ile denetçi, IAF MD4'te zorunlu kılınan şekilde teknolojinin kullanımı konusunda eğitilmelidir. Kullanılan teknolojinin düzgün çalışmadığı veya sağlam bir denetim yapılmasını engellediği/zorladığı tüm durumlarda BK, tam denetim sürecinin tamamlanabilmesini sağlamak için alternatif düzenlemeler yapmalıdır veya denetim iptal edilmelidir.