



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 alındığını 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

Tescilli yasal ad	Belgelendirilecek kuruluşun adı
COID	FSSC Belgelendirilen Kuruluş Tanımlama kodu
Yasal veya resmi şirket sicil numarası	Yasal sicil için geçerli referans (ör. işletme sicil numarası)
Konum/Adres	Tam fiziksel adres (veya fiziksel adresin olmadığı durumlarda tesis konumuna dair başka benzersiz tanıtcı, yani GPS, GLN vb.)
Teknik irtibat kişisi	Ad soyadı: İşlev/iş rolü: E-posta adresi:
Ticari/pazarlama irtibat kişisi	Ad soyadı: İşlev/iş rolü: E-posta adresi:
Denetlenen kuruluşun genel tanımı	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 Merkez Ofis veya tesis dışı faaliyetler dahil olmak üzere kuruluş yapısına dair genel bakış; Gıda güvenliğine ilişkin karmaşıklık ve risk düzeyi. **Pazarlama dili dahil edilmeyecektir**
Dönemsel faaliyetlere genel bakış	Hangi dönemsel faaliyetlerin gerçekleştirildiğini açıklayın. (Örneğin: • Sert çekirdekli meyvelerin işlenmesi Eylül - Ekim • Kök sebzelerin işlenmesi Mart – Ekim) Geçerli değilse “Yok” ile belirtin

1.2 MERKEZ OFİS (GEÇERLİ OLDUĞU DURUMLARDA)

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

Merkez ofis işlevlerinin tanımı	<p>Merkez Ofiste, belgelendirilen tesisler için ortak olarak hangi işlevlerin yürütüleceğini açıklayın. Örneğin: satınalım, insan kaynakları yönetimi, vb.</p> <p>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.</p>
----------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

1.3 TESİS DIŞI FAALİYETLER (GEÇERLİ OLDUĞU DURUMLARDA)

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

1.4 BİRDEN ÇOK TESİS (GEÇERLİ OLDUĞU DURUMLARDA)

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

(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

Yasal, düzenleyici ve müşteri gereksinimlerini karşılama becerisi dahil yönetim sistemi dokümantasyonu	Müşteri GGYS, oluşturulan dokümantasyon düzeyi ve geçerli mevzuat ve müşteri gereksinimlerine (uygulama düzeyi dahil) genel bakış. Düzenleyici hususlarına uygunlukla ilgili olarak incelenen ilgili düzenleyici onaylarını/yetkilerini detaylandırın.
Müşterinin tesise özgü koşulları (ortam; ekipman ve süreçler)	Tesis çevresinin ve herhangi bir harici riskin özet açıklaması. Temel süreçlerin ve kullanılan temel ekipmanların kısa listesi.
Kuruluş planlaması ve kontrolü Aşağıdakilere ilişkin durum: 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. GGYS'nin kuruluşların gıda güvenliği politikasını hayata geçirmek üzere tasarlanıp tasarlanmadığını ve GGYS'nin, dahili ve harici iletişim için düzenlemelerinin olup olmadığını detaylandırın. 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.
ÖGP'ler, HACCP sistemi ve oluşturulan kontrollerin düzeyine dair genel bakış dahil olmak üzere operasyonel planlama ve kontrol	ISO 22000 madde 8 Aşağıdakilerin bir özetini ekleyerek HACCP sistemine dair genel bakış sağlayın: <ul style="list-style-type: none"> İşletmeye uygun ÖGP'ler, Belirlenen önemli gıda güvenliği tehlikeleri ve türleri, Tehlike değerlendirmesi ve kontrol önlemlerinin seçimi ve kategorizasyonu için kullanılan metodolojiler (O-ÖGP ve KKN),

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

Kaynakların tahsisi	Denetim süresinin uygun olup olmadığını veya ek süre gerekip gerekmediğini teyit edin.
Planlama ihtiyaçları	Aşama 2 için herhangi bir özel planlama gerekip gerekmediğini (yani geçerli olduğu şekilde vardiyalar sırasında ya da farklı zamanlarda veya konumlarda 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"/>	Tekrarlanacak Aşama 1 denetimi
<input type="checkbox"/>	Aşama 2 denetimine geçin

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

AŞAMA 2 DENETİM RAPORU

1. KURULUŞ DETAYLARI

1.1 KURULUŞ PROFİLİ

Tescilli yasal ad	
COID	FSSC Belgelendirilen Kuruluş Tanımlama kodu
Yasal veya resmi şirket sicil numarası	Yasal sicil için geçerli referans (ör. işletme sicil numarası).
Konum/Adres	Tam fiziksel adres (veya fiziksel adresin olmadığı durumlarda tesis konumuna dair başka benzersiz tanıttıcı, yani GPS, GLN vb.).
Teknik irtibat kişisi	Ad soyadı: İşlev/iş rolü: E-posta adresi:
Ticari/pazarlama irtibat kişisi	Ad soyadı: İşlev/iş rolü: E-posta adresi:
Denetlenen kuruluşun genel tanımı	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 Merkez Ofis veya tesis dışı faaliyetler dahil olmak üzere kuruluş yapısına dair genel bakış; Gıda güvenliğine ilişkin karmaşıklık ve risk düzeyi. **Pazarlama dili dahil edilmeyecektir**
Önceki denetimden bu yana önemli değişiklikler	Önceki denetimden bu yana kuruluşta yapılan her türlü anahtar değişikliği tanımlayın.
Dönemsel faaliyetler	Hangi dönemsel faaliyetlerin gerçekleştirildiğini açıklayın. (Örneğin: • Sert çekirdekli meyvelerin işlenmesi Eylül- Ekim • Kök sebzelerin işlenmesi Mart - Ekim) Geçerli değilse "Yok" ile belirtin

1.2 MERKEZ OFİS (GEÇERLİ OLDUĞU DURUMLARDA)

Tescilli yasal ad	Sertifikaya dahil edilecek Merkez ofisin adı.
Merkez ofisin Konumu/Adresi	Tam fiziksel adres (veya fiziksel adresin olmadığı durumlarda tesis konumuna dair başka benzersiz tanıttıcı, yani GPS, GLN vb.).
Merkez ofis denetim tarihi	
Merkez ofis denetimi süresi (saat cinsinde)	
Tesis sayısı	Merkez ofis işlevleri kapsamında dahil edilecek tesis sayısı.
Merkez ofis işlevlerine genel bakış	<p>Merkez Ofiste, belgelendirilen tesisler için ortak olarak hangi işlevlerin yürütüleceğini açıklayın. Örneğin: satınalım, insan kaynakları yönetimi, vb.</p> <p>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.</p>

1.3 TESİS DIŞI FAALİYETLER (GEÇERLİ OLDUĞU DURUMLARDA)

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

1.4 BİRDEN ÇOK TESİS (GEÇERLİ OLDUĞU DURUMLARDA)

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

Merkezi İşlevler denetim tarihi	
Merkezi İşlevler denetimi süresi (saat cinsinde)	
Merkezi İşlevlere Genel Bakış	Ayrıca bkz. FSSC 22000 Ek gereksinimi 2.5.18
Gruptaki tesis sayısı	Grup sertifikasına dahil edilen tesis sayısı
Adresler, denetim tarihleri ve faaliyet (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. ISO17021-1 – 9.3.1.3
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 türü	Aşama 2, gözetim, geçiş, yeniden belgelendirme
Haberli/Habersiz	
Denetim karmaşıklığı	Bağımsız FSSC 22000 denetimi Başka bir standartla birleştirilmiş/entegre Detayları sağlayın:
Denetim sunumu	BİT Denetim yaklaşımı/Tam Tesiste/Tam uzaktan denetim Uygulanabilir şekilde denetim sırasında kullanılan BİT kapsamını detaylandırın
Denetim tarihleri	Denetim başlangıç tarihi Denetim bitiş tarihi
Denetim Süresi	Saat cinsinde, örneğin 8 saat (1 Adam-Gün = 8 saat)
Denetim süresinden sapma	Denetim süresinin hesaplanan süreden farklı olduğu durumlarda gerekçe sağlayın

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

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 olduğunda, gerekçe dahil)	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 PROGRAMI VE PLANI

Denetim programından sapma	Denetim programını ve nedenlerini etkileyen sorunları açıklayın. Yok ise, "Yok" olarak belirtin
Denetim planından sapma	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, teknik uzman, şahit, öğrenciler, gözlemciler dahildir	Yani uzaktan/tesiste	GG/AA/YYYY	Yani 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.

2.4 ÖNCEKİ DENETİM

2.4.1 DENETİM DETAYLARI ÖNCEKİ DENETİM

Denetim türü	Aşama 1, Aşama 2, Gözetim, Yeniden Belgelendirme, Geçiş
Haberli/Habersiz	
Denetim tarihleri	GG/AA/YYYY
Mevcut BK değilse önceki denetimi gerçekleştiren BK	Transfer durumunda, önceki BK adını belirtin
Önceki denetimde bildirilen NC'ler hakkında uygulanan eylemler	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

Denetim özeti	<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">a) Yönetim sisteminin geçerli gereksinimleri, gıda güvenliği hedeflerini ve beklenen sonuçları karşılayabilme kapasitesib) Son denetimden bu yana kuruluşun hedeflerine yönelik kaydettiği ilerleme (ilk belgelendirme için bu kısımda, kuruluşun denetim amaçlarına ilişkin yeterli düzeyde başarıyı henüz geliştirmediklerinin kabul edilmesi gerekebilir)c) Üst yönetimin farkında olması gereken önemli gıda güvenliği konuları (majör/kritik bulgular; geri çağırma trendleri vb.)d) İç denetim ve yönetimin incelemesi sürecie) Önceki denetim sonuçlarının detaylı sonucuf) Yeniden belgelendirme denetimi için; GGYS'nin üç yıllık döngü boyunca nasıl geliştiğini belirtin <p>Yönetici özetinin yapısı, ana raporun sırasını takip etmelidir.</p>
Denetim hedeflerinin yerine getirildiğinin teyidi	Olumlu ifade: boş bırakmayın. Bir hedef gerçekleştirilmediyse nedenini belirtin
Çözülmemiş sorunlar	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						
Askıya alma tarihi: GG/AA/YYYY						
Takip Denetimi						
Takip denetimi tarihi: GG/AA/YYYY						
NC'yi kapatmak için incelenen Nesnel Kanıt: NC'yi çözüme kavuşturmak ve kapatmak için kanıt detayı sağlayın.						
Takip denetiminin sonucu:				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) ve uygulanan Düzeltilici Eylem (tekrarlamayı önlemek için)	İncelenen Nesnel Kanıt (NC'yi kapatmak için)	Düzeltilmenin kabulü, CAP, uygulanan düzeltilici eylem 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	NC'yi kapatmak için incelenen kanıtları belirtin, yani doküman adı ve numarası	Denetçi adı ve Temel neden analizi, CAP, düzeltme, uygulanan düzeltilici eylem ile nesnel kanıt kabul tarihi
2							
3							
4							
Tesiste kapatma:		Evet/Hayır	Tesiste takip denetimi tarihi (geçerli olduğu durumlarda)		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

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

3.5 DENETİM SÜRESİ

Tesiste denetim süresi hesaplaması – bkz. Tablo B.1, ISO 22003-1:2022 ve V6 Bölüm 3, madde 4.3, 5.2 ve 5.3	
HACCP çalışmalarının sayısı (ürün grupları ile bağlantılı)	Ürün grubuyla bağlantılı HACCP çalışmalarının sayısını belirtin
Çalışan sayısı (FTE) (T_{FTE} belirlemek için denetim süresi hesaplamasında kullanılır)	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
Vardiya sayısı	
Ana vardiyadan farklıysa vardiya başına faaliyetlerin açıklaması	Faaliyetlerin vardiyalar arasında farklı olduğu durumlarda, vardiya başına faaliyetlere kısa bir genel bakış sağlayın
Denetim hazırlık süresi (saat cinsinde)	Ör. 2 saat
Denetim raporlama süresi (saat cinsinde)	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		
4	Kuruluş kapsamı					
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		
5	Liderlik					
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		
6	Planlama					
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		
7	Destek					
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		
8	Operasyon					
8.1	Operasyonel planlama ve kontrol	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.2	Ön gereksinim programları (ÖGP'ler)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.2.1	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"/>			
8.2.2	ÖGP'ler şunlar olmalıdır: a) - d)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

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

8.5.2.1	Genel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.2.2	Tehlike tanımlaması ve kabul edilebilir düzeylerin belirlenmesi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.2.2.1	Kuruluş ürün türü, süreç türü ve süreç ortamı ile bağlantılı olarak makul düzeyde meydana gelmesi beklenen tüm gıda güvenliği tehlikelerini tanımlamalı ve dokümante etmelidir. Tanımlama şunlara dayalı olmalıdır: a) - e)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.2.2.2	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"/>			
8.5.2.2.3	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"/>			
8.5.2.3	Tehlike değerlendirmesi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.2.4	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"/>			

8.8	ÖGP'ler ve tehlike kontrol planı ile ilgili doğrulama	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.8.1	Doğrulama	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.8.2	Doğrulama faaliyetlerinin sonuç analizi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.9	Ürün ve süreç uygunsuzluklarının kontrolü	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.9.1	Genel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.9.2	Düzeltilmeler	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.9.2.1	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"/>			
8.9.2.2	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"/>			
8.9.2.3	Bir O-ÖGP için eylem kriterlerinin karşılanmadığı durumlarda, aşağıdakiler yapılmalıdır: a) - c)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.9.2.4	Uygun olmayan ürünler ve süreçler üzerinde yapılan düzeltmeleri açıklamak için doküman bilgileri 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	Uygunsuz 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 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.

KKN ve O-ÖGP'lerin denetçi doğrulaması*			
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 yapılmadığı 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. **Tektardan 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 dokümanete 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 belirtilmeli 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 dokümanete 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		
9	Performans değerlendirme					
9.1	İzleme, ölçme, analiz ve değerlendirme	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
9.1.1	Genel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
9.1.2	Analiz ve değerlendirme	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
9.2	İç denetim	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
9.2.1	Kuruluş, GGYS'nin aşağıdakilere uyup uymadığına dair bilgi sağlamak için planlı aralıklarla iç denetimler gerçekleştirmelidir: a) - b)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
9.2.2	Kuruluş şunları gerçekleştirmelidir: a) - g)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
9.3	Yönetim incelemesi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
9.3.1	Genel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
9.3.2	Yönetim incelemesi girdisi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
9.3.3	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 dokümanlı 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		
10	İyileştirme					
10.1	Uygunsuzluk ve düzeltici eylem	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
10.1.1	Bir uygunsuzluk olduğunda, kuruluş şunları yapmalıdır: a) - e)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
10.1.2	Kuruluş, dokümanlı bilgileri aşağıdakilerin kanıtı olarak muhafaza etmelidir: a) - b)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
10.2	Sürekli iyileştirme	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
10.3	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		
4	Binaların inşaatı ve düzeni						
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		
5	Tesis ve çalışma alanının düzeni						
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 yapılıp 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		
6	Kamu hizmetleri – hava, su, enerji						
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 kontrolleri 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		
7	Atık bertarafı						
7.1	Genel gereksinimler	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
7.2	Atıklar ve gıda olarak tüketilmeyen veya tehlikeli maddeler için konteynerler	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
7.3	Atık yönetimi ve tahliyesi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
7.4	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		
8	Ekipman uygunluğu, temizliği ve bakımı						
8.1	Genel gereksinimler	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
8.2	Hijyenik tasarım	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
8.3	Ürün temas yüzeyleri	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
8.4	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 dokümanlı 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		
9	Satın alınan malzemelerin yönetimi						
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		
10	Çapraz kontaminasyonun önlenmesine yönelik önlemler						
10.1	Genel gereksinimler	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
10.2	Mikrobiyolojik çapraz kontaminasyon	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
10.3	Alerjen yönetimi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
10.4	Fiziksel kontaminasyon	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
<p>Özet:</p> <p><i>Mikrobiyolojik çapraz kontaminasyon: Uygulanan ayırma önlemlerini, bölgelere ayırma, erişim kontrollerini ve trafik modellerini geçerli olduğu şekilde açıklayın.</i></p> <p><i>Alerjen yönetimi: 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. Temizlik, hat değiştirme uygulamaları/ürünleri sıraya alma ve yeniden işlemenin nasıl ele alındığını detaylandırın. **Tekrardan kaçınmak için alerjen yönetimine ilişkin FSSC ek gereksinimlerine atıfta bulunulabilir.</i></p> <p><i>Fiziksel kontaminasyon: Kırılgan (cam/sert plastik) malzeme incelemelerini ve uygulanan kırılma prosedürlerini detaylandırın. Örneklenen tüm kırılma kayıtlarını detaylandırın. **Tekrardan kaçınmak için yabancı madde yönetimine ilişkin FSSC ek gereksinimlerine atıfta bulunulabilir.</i></p>							
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		
11	Temizlik ve sanitasyon						
11.1	Genel gereksinimler	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
11.2	Temizlik ve sanitasyon maddeleri ve araçları	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
11.3	Temizlik ve sanitasyon programları	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
11.4	Yerinde temizlik (CIP) sistemleri	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
11.5	Sanitasyon etkinliğinin izlenmesi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
Özet:							

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		
12	Haşere Kontrolü						
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		
13	Personel hijyeni ve çalışan tesisleri						
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	Yeniden işleme						
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	Ürün Geri Çağırma Prosedürleri						
15.1	Genel gereksinimler	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				

15.2	Ürün geri çağırma gereksinimleri	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
<p>Özet:</p> <p><i>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. **Tekrardan kaçınmak için ISO 22000:2018 madde 8.9.5'e atıfta bulunulabilir.</i></p>							
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	Depolama						
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"/>				
<p>Özet:</p> <p><i>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.)</i></p> <p><i>ISO/TS 22002-1 madde 5.7 ve 7.3 kapsamında değilse atık malzemeler, kimyasallar ve uygunsuz malzemelere ilişkin alanları detaylandırın.</i></p> <p><i>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/nem gereksinimleri.</i></p>							
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	Ürün bilgileri/tüketici farkındalığı						
17.1	Ürün bilgileri ve tüketici farkındalığı	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
<p>Özet:</p> <p><i>İncelenen örnekleri dokümanete edin (etiketler, ambalaj, web siteleri ve reklamlar) ve bilgiye dayalı seçimler yapmalarına olanak sağlayacak şekilde tüketicilere bilgi verilip verilmediğini raporlayın.</i></p>							

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		
18	Gıda savunması, biyovijilans ve biyoterörizm						
18.1	Genel gereksinimler	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
18.2	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		
2.5.1	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 dokümanla edin.</i></p> <p><i>Dokümanla 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 değerlendirme 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 olmadığını teyit edin. 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"/>		<i>Bu madde yalnızca FCC A, D, E, F ve G için “Geçerli Değil” olarak belirtilebilir.</i>	

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	NC #
Madde	Gereksinim	Evet	Hayır	Yok	Minör/majör/ kritik	Geçerli Değil ise – gerekçeyi belirtin	
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	NC #
Madde	Gereksinim	Evet	Hayır	Yok	Minör/majör/ kritik	Geçerli Değil ise – gerekçeyi belirtin	
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, dokümente 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"/>		Bu madde yalnızca FCC A, E ve F için Geçerli Değil olarak belirtilebilir.	

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		
2.5.16	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) Bağışlanan 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		
2.5.17	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		
2.5.18	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>	
2.5.18.1	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 (sıklık dahil); tüm tesislerin, merkezi işlevin ve GGYS'nin dahil edildiğinin ve belgelendirme 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>							