



FSSC 22000

KILAVUZ DOKÜMAN: GIDA GÜVENLİĞİ VE KALİTE KÜLTÜRÜ

İÇİNDEKİLER

1. GİRİŞ	2
2. GFSI GEREKSİNİMİ	2
3. FSSC 22000 EK GEREKSİNİMİ 2.5.8.....	2
4. GFSI KILAVUZ SORULARI	3
5. FSSC 22000 KILAVUZU	3
6. GIDA GÜVENLİĞİ VE KALİTE KÜLTÜRÜNÜ UYGULAMA KILAVUZU	4
7. PAS 320 TEMELLİ EK KILAVUZ: OLGUN BİR GIDA GÜVENLİĞİ KÜLTÜRÜNÜ GELİŞTİRME VE SÜRDÜRME KILAVUZU	17
8. REFERANSLAR.....	19

ÇEVİRİLER

FSSC 22000 Kılavuz dokümanlarının çevirisi yapılırken İngilizce versiyonun resmi ve bağlayıcı versiyon olduğunu lütfen unutmayın.

REVİZYON GEÇMİŞİ

Yayımlanma Tarihi	Sayı	Değişiklikler
Kasım 2020	1	İlk yayım
Temmuz 2023	2	FSSC 22000 Şeması, Versiyon 6 doğrultusunda ve PAS 320:2023 referansı içerecek şekilde güncellemeler yapılmıştır.

1. GİRİŞ

GFSI, gıda güvenliği kültürünü “bir kuruluş içinde ve genelinde gıda güvenliğine yönelik düşünce yapısı ve davranışı etkileyen ortak değerler, inançlar ve normlar” olarak tanımlar (GFSI 2020.1).

Bu tanım, kurum ve gıda güvenliği kültürü hakkındaki mevcut literatürden türemiştir ve grup çalışması aracılığıyla uygulanabilir ve geçerli hale getirilmiştir.

Oturmuş bir gıda güvenliği kültürü, şirketin vizyon ve misyonunun, kuruluştaki her departman ve çalışan için beklentilerin daha ince ayrıntılara bölündüğü bir durumdur.

2. GFSI GEREKSİNİMİ

GFSI kıyaslama belgesi, GFSI onaylı Belgelendirme Programı Sahipleri (CPO) tarafından uygulanacak ve tesiste denetlenecek aşağıdaki gereksinimi içerir.

- Gereksinim: Üst yönetimin Gıda Güvenliği Yönetim Sistemini kurma, uygulama, sürdürme ve sürekli iyileştirme taahhüdünün kanıtı sağlanmalıdır. Bu, asgari olarak aşağıdakilerden oluşan gıda güvenliği kültürü unsurlarını içerecektir:
- İletişim,
 - Eğitim,
 - Çalışan geri bildirimi ve
 - Gıda güvenliği ile ilgili faaliyetlerde performans ölçümü.

3. FSSC 22000 EK GEREKSİNİMİ 2.5.8

FSSC 22000 Versiyon 6'da Şemanın 2. Bölümünün altında Gıda Güvenliği ve Kalite Kültürü hakkındaki 2.5.8 no.lu ek gereksinim yer almaktadır. Bu gereksinim, tüm gıda zinciri kategorileri için geçerlidir. Bu gereksinim, GFSI gereksinimi ile uyumludur. 2.5.8 no.lu ek gereksinim şunları belirtir:

- a) *ISO 22000:2018, madde 5.1 uyarınca ve buna ek olarak kuruluşların pozitif bir gıda güvenliği ve kalite kültürü geliştirme taahhüdü kapsamında, üst yönetim, yönetim sisteminin bir parçası olarak gıda güvenliği ve kalite kültürü hedef(ler)i belirlemeli, uygulamalı ve sürdürmelidir. Asgari olarak aşağıdaki unsurlar ele alınmalıdır:*
- İletişim,
 - Eğitim,
 - Çalışan geri bildirimi ve katılımı ve
 - Kuruluşun gıda güvenliği ve kalitesine etki eden tüm bölümlerini kapsayan tanımlanmış faaliyetlerin performans ölçümü.
- b) *Hedefler; hedef noktalar ve zaman çizelgeleri ile birlikte dokümante edilmiş bir gıda güvenliği ve kalite kültürü planı ile desteklenmeli ve yönetim sisteminin gözden geçirme ve sürekli iyileştirme proseslerine dahil edilmelidir.*

4. GFSI KILAVUZ SORULARI

GFSI, bir kuruluşu GFSI onaylı bir belgelendirme Şemasına göre denetlerken kullanılabilecek bir dizi kılavuz soru taslağı hazırlamıştır.

5. FSSC 22000 KILAVUZU

Bu FSSC 22000 kılavuz dokümanı, denetçiler ve kuruluşlara yönelik olarak 2.5.8. no.lu FSSC 22000 Ek Gereksinimi uyarınca kuruluşlarındaki gıda güvenliği ve kalite kültürünün değerlendirilmesi ve ayrıca GFSI kılavuz sorularının ISO 22000:2018 ve genel GGYS bağlantısı konusunda kılavuzluk içerir.

6. GIDA GÜVENLİĞİ VE KALİTE KÜLTÜRÜNÜ UYGULAMA KILAVUZU

FSSC 22000 VERSİYON 6 EK GEREKSİNİM 2.5.8

ISO 22000:2018, madde 5.1 uyarınca ve buna ek olarak kuruluşların pozitif bir gıda güvenliği ve kalite kültürünü besleme taahhüdü kapsamında, üst yönetim, yönetim sisteminin bir parçası olarak gıda güvenliği ve kalite kültürü hedef(ler)i belirlemeli, uygulamalı ve sürdürmelidir. Asgari olarak aşağıdaki unsurlar ele alınmalıdır:

- İletişim,
- Eğitim,
- Çalışan geri bildirimi ve katılımı ve
- Kuruluşun gıda güvenliği ve kalitesine etki eden tüm bölümlerini kapsayan tanımlanmış faaliyetlerin performans ölçümü.

İLETİŞİM UNSURUNUN DENETLENMESİNE İLİŞKİN KILAVUZ

- Üst yönetim, gıda güvenliği ve kalite kültürü ile ilgili olarak kuruluştaki her departman ve kişi için beklentileri belirleyerek gıda güvenliğine ilişkin bağlılığını sergileyebilir (ör. bunun iş tanımlarına dahil olup olmadığını belirleyebilir).
- Gıda güvenliği ve kalite kültürü hususlarının kuruluş genelinde nasıl iletildiğini doğrulayın; örneğin kuruluşun bir iletişim politikası ve iletişim matrisi olup olmadığını belirleyin.
- Üst yönetimin, tüm personelin gıda güvenliği ve kalite kültürü beklentilerini anladığını nasıl doğruladığını, bunun personelin işe başlatma ve yıllık eğitimlerine dahil edilip edilmediğini ve personelin anlayışına dair bir değerlendirme içerip içermediğini doğrulayın.
- Gıda güvenliği ve kalite ile ilgili görevlerle ilgili olarak çalışanların görev ve sorumluluklarını bilip bilmediklerini belirlemek için üretim personeli ile mülakat yapın. Personelin üretim performansı ve gıda güvenliği/kalite sorunları hakkında nasıl geri bildirim aldığını doğrulayın; örneğin haftalık ya da aylık üretim toplantıları olup olmadığını doğrulayın ve üretim performansı ve gıda güvenliği/kalite sorunları hakkında geri bildirimleri dahil edin.
- Üst yönetimle yapılan görüşmelerde, kuruluşun gıda güvenliği ve kalite beklentilerini ve bunların karar alma süreçlerinde nasıl kullanıldığını açıklayıp açıklayamayacaklarını değerlendirin.
- Üretim bölümüyle yapılan görüşmelerde, gıda güvenliği ve kalite beklentileri konusunda personelin ne derece bilgi sahibi olduğunu değerlendirin. Örneğin, beklentiler sorulduğunda denetlenenin ne kadar rahat ve kolay şekilde açıklama veya yanıt verdiğini kontrol edin (bir uygunsuzluk meydana geldiğinde ne yapacaklarını bilip bilmemeleri gibi). Kendi bölümleri/çalışma alanları için uygunsuzluğun ne olduğunu açıklayabiliyorlar mı?

- Üst yönetimin, müşteri şikayetleri veya tedarikçi sorunları gibi durumlara zamanında ve etkili bir şekilde yanıt verme yeteneğini ve bu sırada doğru kararlar alınmasını sağlayıp sağlamadıklarını değerlendirin. Bu, üst yönetimle yapılan görüşme sırasında ve müşteri şikayetleri ve düzeltici eylemler örneklenirken değerlendirilebilir.
- Gıda güvenliği ve kalite ile ilgili beklentilerin, üretim bölümü personelinin anlayacağı bir dilde iletilip iletilmediğini değerlendirin. Örneğin, çalışanların çalıştığı alanlardaki duvarlara veya kantin duvarları gibi diğer alanlara asılı çevirisi yapılmış materyal örneklerine dikkat edin.
- Eğitim materyallerinin mevcut olduğunu ve çevirilerin yerel dilde olduğunu doğrulayın ve yeterliliğin doğrulanması için yazılı testler kullanılıyorsa cevap kağıtlarını örnekleyin ve inceleyin.

İLETİŞİM		
GFSI KILAVUZ SORUSU	ISO 22000:2018	KILAVUZ
Üst düzey yöneticileriniz gıda güvenliği konusunda nasıl etkileşimde bulunuyorlar?	Madde 5.1, d) Üst yönetim, etkili gıda güvenliği yönetiminin önemini ileterek ve GGYS gereksinimlerine, geçerli yasal ve düzenleyici gereksinimlere ve gıda güvenliği ile ilgili mutabık kalınan müşteri gereksinimlerine uygun hareket ederek GGYS konusunda liderlik ve bağlılık sergilemelidir.	Bu ISO 22000 maddesinin değerlendirmesi, gıda güvenliği kültürü ile ilgili olarak kuruluştaki her departman ve kişiye yönelik beklentileri de içermelidir.
Gıda güvenliği beklentilerini tüm çalışanlara iletmek için nasıl bir yöntem kullanılıyor?	Madde 5.2.2, a) ve b) Gıda güvenliği politikası: a) dokümanite edilmiş bilgiler olarak erişilebilir durumda olmalı ve muhafaza edilmelidir; b) kuruluşun her düzeyinde iletilmiş olmalı, anlaşılmalı ve uygulanmalıdır;	Bu ISO 22000 maddesine ilişkin değerlendirme kapsamında, gıda güvenliği kültürü hususlarının kuruluş genelinde nasıl iletildiği ayrıntılı bir şekilde değerlendirilmelidir.
Şirketinizin vizyonu ve misyonu, tüm personelin her ikisini de anlayabileceği şekilde açıkça ifade edildi mi?	Madde 5.2.2, b) Gıda güvenliği politikası kuruluşun her düzeyinde iletilmiş olmalı, anlaşılmalı ve uygulanmalıdır;	Bu ISO 22000 maddesine ilişkin değerlendirme kapsamında, üst yönetimin tüm personelin gıda güvenliği kültürü beklentilerini anladığını nasıl doğruladığı da değerlendirilmelidir.

İLETİŞİM		
GFSI KILAVUZ SORUSU	ISO 22000:2018	KILAVUZ
Tüm çalışanların sorumluluklarını bildiklerinden, gıda güvenliği ile ilgili görevlerinden sorumlu tutulduklarından ve sorumluluklar arası bağlantının iyi düzeyde olduğundan emin misiniz?	Madde 5.3.1 Üst yönetim, ilgili roller için sorumlulukların ve yetkilerin kuruluş içinde atanmasını, iletilmesini ve anlaşılmasını sağlamalıdır. Madde 7.4.3 Kuruluş, gıda güvenliği üzerinde etkisi olan konuların iletilmesi için etkili bir sistem kurmalı, uygulamalı ve sürdürmelidir. GGYS'nin etkililiğini sürdürmek amacıyla kuruluş, gıda güvenliği ekibinin a) – m) ile ilgili değişikliklerden zamanında haberdar edilmesini sağlamalıdır.	Değerlendirme, üretim bölümündeki personelle yapılan görüşmeye dahil edilmelidir. Personelin üretim performansı ve gıda güvenliği konuları hakkında geri bildirim aldığına dair kanıt arayın.
Şirketinizin gıda güvenliği beklentilerini ve bunların her kararda nasıl uygulandığını ifade edebilir misiniz?	Madde 4.2 Kuruluşun gıda güvenliği ile ilgili olarak geçerli yasal ve düzenleyici gereksinimler ile müşteri gereksinimlerini karşılayan ürün ve hizmetleri tutarlı bir şekilde sağlayabilmesi için kuruluş aşağıdakileri belirlemelidir: c) GGYS ile ilişkili ilgili taraflar; d) GGYS'nin ilgili taraflarının ilişkili gereksinimleri. Kuruluş, ilgili taraflar ve gereksinimleri ile ilgili bilgileri belirlemeli, gözden geçirmeli ve güncellemelidir. Madde 6.2 Kuruluş, ilgili işlev ve düzeylerde GGYS için hedefler oluşturmalıdır.	Bu, üst yönetimle görüşülürken ele alınmalıdır. Ayrıca, üretim bölümündeki personelle görüşürken personelin gıda güvenliği beklentileri konusunda ne derece bilgi sahibi olduğunu kontrol edin.

İLETİŞİM		
GFSI KILAVUZ SORUSU	ISO 22000:2018	KILAVUZ
Stratejiniz doğru kararların alındığından emin olmak için uygun gözetim ile hızlı ve etkili bir şekilde yanıt vermenizi sağlıyor mu?	Madde 4.1 Kuruluş, amacı ile ilgili olan ve GGYS'nin hedeflenen sonuçlarına ulaşma kabiliyetini etkileyen iç ve dış hususları belirlemelidir. Kuruluş, bu iç ve dış hususlarla ilgili bilgileri belirlemeli, gözden geçirmeli ve güncellemelidir. Madde 6.3 Kuruluş, personel değişiklikleri dahil olmak üzere GGYS'de değişiklik yapılması gerektiğini belirlediğinde, değişiklikler planlı bir şekilde gerçekleştirilmeli ve iletilmelidir. Kuruluş şunları dikkate almalıdır: e) değişikliklerin amacı ve olası sonuçları; f) GGYS'nin bütünlüğünün korunması; g) değişiklikleri etkili bir şekilde uygulamak için kaynakların kullanılabilirliği; h) sorumlulukların ve yetkilerin tahsisi ya da yeniden tahsisi. Madde 9.3 Üst yönetim uygunluğunun, yeterliliğinin ve etkililiğinin devamlılığını sağlamak için kuruluşun GGYS'sini planlı aralıklarla gözden geçirmelidir.	Bu, üst yönetimin karar verme süreci ile belirlenir ve üst yönetimle yapılan bir görüşmede ele alınmalıdır. Özel olarak üst yönetimin müşteri şikayetleri veya tedarikçi sorunları gibi konularda yanıt verme kabiliyetine bakın.
Endüstri zekasını kullanmanın işinize yönelik potansiyel tehlikeleri veya riskleri belirlemeye yardımcı olduğu durumlara örnek verebilir misiniz?	Madde 4.1 Kuruluş, amacı ile ilgili olan ve GGYS'nin hedeflenen sonuçlarına ulaşma kabiliyetini etkileyen harici ve dahili sorunları belirlemelidir. Kuruluş, bu harici ve dahili sorunlarla ilgili bilgileri belirlemeli, gözden geçirmeli ve güncellemelidir.	Özellikle üst yönetimle görüşürken bu maddedeki 2. NOTU ele alın. Endüstri zekası da bağlamı anlamının bir parçasıdır.

FSSC 22000 VERSİYON 6 EK GEREKSİNİM 2.5.8

ISO 22000:2018, madde 5.1 uyarınca ve buna ek olarak kuruluşların pozitif bir gıda güvenliği ve kalite kültürünü besleme taahhüdü kapsamında, üst yönetim, yönetim sisteminin bir parçası olarak gıda güvenliği ve kalite kültürü hedef(ler)i belirlemeli, uygulamalı ve sürdürmelidir. Asgari olarak aşağıdaki unsurlar ele alınmalıdır:

- İletişim,
- **Eğitim,**
- Çalışan geri bildirimi ve katılımı ve
- Kuruluşun gıda güvenliği ve kalitesine etki eden tüm bölümlerini kapsayan tanımlanmış faaliyetlerin performans ölçümü.

EĞİTİM UNSURUNUN DENETLENMESİNE İLİŞKİN KILAVUZ

- İçeriği dahil olmak üzere kuruluşun genel eğitim programını değerlendirin; ör. kuruluşun eğitim prosedürünü, eğitim matrisini ve eğitim kayıtlarını değerlendirin ve ilgili konuları ele alıp almadığını belirleyin.
- Üretim bölümündeki personelle görüşme sırasında yetkinliğin değerlendirilmesi. Örneğin yalnızca ekip liderleri veya Gözetmenler değil, üretim hattındaki herhangi bir kişinin konu hakkında sohbet ederken ne düzeyde rahat olduğunu kontrol edin.
- KKN'ler ve O-ÖGP'lerle ilgili faaliyetleri yürüten personelin bu konuda eğitim alıp almadığı ve söz konusu personelin değerlendirilerek yetkin bulunup bulunmadığı dahil olmak üzere, personelin gıda güvenliği eğitimine katıldığına dair kanıtları doğrulayın. Örneğin, yoklama kayıtları ve yazılı testlerin/görev başında yapılan gözlemlerin imzalı kayıtları gibi muhafaza edilen eğitim kanıtlarını talep edin ve üretim sırasında durup çalışanları gözlemlemek ve iyi uygulamalara dikkat etmek için yeterli zaman ayırın. Bu kalite kontrol parametreleri eğitimi için de geçerlidir.
- Kuruluşun eğitim programının, personelin çalışma alanındaki tehlike ve risk yönetimi kontrollerini ve bunlara uyulmaması durumunda hangi önlemlerin alınacağını kapsadığını doğrulayın. Bu eğitimin gerçekleştiğine dair dokümente edilmiş kanıtları değerlendirin.

EĞİTİM		
GFSI KILAVUZ SORUSU	ISO 22000:2018	KILAVUZ
En son gıda güvenliği eğitiminiz ne zamandı ve neler öğrendiniz?	Madde 7.2, b) Kuruluş, gıda güvenliği ekibi ve tehlike kontrol planının yürütülmesinden sorumlu olanlar dahil olmak üzere bu kişilerin uygun eğitim ve/veya deneyime göre yetkin olmasını sağlamalıdır.	Kuruluşun genel eğitim programını değerlendirin. Değerlendirme, üretim bölümündeki personelle yapılan görüşmeye de dahil edilmelidir. Personelin gıda güvenliği eğitimine katıldığına dair kanıt arayın.
Kendi alanlarındaki tehlike ve risk yönetimi kontrollerinin neden bu kadar önemli olduğunu ve bunlara uyulmamasının sonuçlarının ne olacağını anlamaları için personele nasıl eğitim veriyorsunuz?	Madde 7.3 Kuruluş, kendi kontrolü altında çalışan tüm ilgili kişilerin, gelişmiş gıda güvenliği performansının faydaları ve GGYS gerekliliklerine uymamanın sonuçları dahil olmak üzere, GGYS'nin etkililiğine bireysel olarak sundukları katkıların farkında olmalarını sağlamalıdır.	Bu, kuruluşun eğitim programında ele alınmalıdır. Eğitim programının ve eğitimin içeriğini değerlendirin.

FSSC 22000 VERSİYON 6 EK GEREKSİNİM 2.5.8

ISO 22000:2018, madde 5.1 uyarınca ve buna ek olarak kuruluşların pozitif bir gıda güvenliği ve kalite kültürünü besleme taahhüdü kapsamında, üst yönetim, yönetim sisteminin bir parçası olarak gıda güvenliği ve kalite kültürü hedef(ler)i belirlemeli, uygulamalı ve sürdürmelidir. Asgari olarak aşağıdaki unsurlar ele alınmalıdır:

- İletişim,
- Eğitim,
- **Çalışan geri bildirimi ve katılımı ve**
- Kuruluşun gıda güvenliği ve kalitesine etki eden tüm bölümlerini kapsayan tanımlanmış faaliyetlerin performans ölçümü.

ÇALIŞAN UNSURUNDAN GELEN GERİ BİLDİRİMİN DENETLENMESİNE İLİŞKİN KILAVUZ

- Kuruluşun, gıda güvenliği ekibi (lideri) ve/veya üretim bölümündeki personel ile görüşürken en son ne zaman gıda güvenliği ya da kalite ile ilgili bir endişe dile getirdiğini değerlendirin. Örneğin, gıda güvenliği ve kalite konularıyla ilgili dahili iletişim için tanımlanmış süreçlerine bakın ve bunları kullanarak takip edilip edilmediğini kontrol edin, hedef alıcıları ve onlardan hangi geri bildirimlerin alındığını belirleyin.
- Personel tarafından dile getirilen belirli gıda güvenliği ve kalite endişelerini ve bunların gıda güvenliği ekibi ve üst yönetim tarafından nasıl yönetildiğini, dokümanite edilmiş kanıtları gözden geçirerek de değerlendirin. Çalışanların bu sorunları gizli bir şekilde iletmeleri için kuruluşun gizli bir raporlama sistemi olup olmadığını belirleyin. Örneğin, özel olarak gıda güvenliği ile ilgili sorunlar için oluşturulan çevrimiçi sohbet platformları, çalışanların kullanması için anonim ihbar e-postası veya telefon numaraları aracılığıyla açık iletişim hatları sağlamak için kuruluş tarafından hangi platformların kurulduğunu kontrol edin.
- Üretim katındaki personelle görüşürken personelin kuruluştaki gıda güvenliğine ve kalitesine nasıl katkıda bulunduğunu değerlendirin. Örneğin, personele önerilerini nasıl ilettiklerini, kiminle ve ne zaman konuştuklarını sorun.
- Personelin gıda güvenliğini koruma konusunda etkin bir şekilde dahil olup olmadığını değerlendirin. Örneğin, kendi çalışma alanlarıyla gurur duyup duymadıklarını, kendileri ve birbirleri adına mesuliyet alıp almadıklarını ve denetim sırasında gözlemleyerek departman veya çalışma alanı başına belirlenen kurallara uymaya dikkat edip etmediklerini.
- Personelin üretim bölümündeyken kuruluşun gıda güvenliği ve kalite beklentilerine bağlı olup olmadığını ve bunlara uyup uymadığını gözlemleyin; ör. çalışanların tesise girişini gözlemleyerek el yıkama ve KKD'nin uygun şekilde giyilmesi dahil olmak üzere doğru giriş prosedürlerini izleyip izlemediklerini değerlendirin.
- GGYS dokümanlarının çalışanların gıda güvenliği ve kalite kararlarını ve davranışlarını destekleyecek şekilde tasarlanıp tasarlanmadığını değerlendirin. Örneğin, bir kılavuzda/formatta talimatların basit şekilde, adım adım yer alıp almadığını, anlaşılabilir olup olmadığını ve en son güncellenen bilgilerin kullanım noktasında erişilebilir kılınıp kılınmadığını kontrol edin.

- Personelin gıda güvenliği ve kaliteyle ilgili protokol ve talimatların tasarımına ve iyileştirilmesine dahil olup olmadığını değerlendirin. Gıda güvenliği ekibinin buna dahil olduğunu ve gıda güvenliği ekibi ile üst yönetimin bu süreçte personeli dahil edip etmediğini doğrulayın. Geri bildirimlerinin nasıl alındığını ve değerlendirildiğini ölçün.
- Protokollerin ve talimatların üretim bölümünde nasıl doğrulandığını değerlendirin.

ÇALIŞAN GERİ BİLDİRİMİ

GFSI KILAVUZ SORUSU	ISO 22000:2018	KILAVUZ
Siz veya ekibinizden biri en son ne zaman gıda güvenliğine dair bir endişesini dile getirdi?	Madde 5.3.3 Tüm kişiler, GGYS ile ilgili sorunları belirlenen kişilere raporlama sorumluluğuna sahip olmalıdır.	Değerlendirme, gıda güvenliği ekibi (lideri) ve/veya üretim bölümündeki personel ile görüşülürken yapılmalıdır. Özellikle personel tarafından dile getirilen gıda güvenliği endişelerine ve gıda güvenliği ekibi ile üst yönetimin bunu nasıl yönetmiş olduğuna bakın.
Kuruluşunuzda gıda güvenliğine nasıl katkıda bulunuyorsunuz?	Madde 7.3, c) Kuruluş, kendi kontrolü altında çalışan tüm ilgili kişilerin, gelişmiş gıda güvenliği performansının faydaları dahil olmak üzere, GGYS'nin etkililiğine bireysel olarak sundukları katkıların farkında olmalarını sağlamalıdır.	Değerlendirme, üretim bölümündeki personelle yapılan görüşmeye dahil edilmelidir. Personelin gıda güvenliğini korumaya aktif olarak dahil olduğuna dair kanıtları arayın.
İnsanlar gıda güvenliği beklentilerine ne düzeyde bağlı ve uygun hareket ediyor?	Madde 7.1.2 Kuruluş, etkili bir GGYS işletmek ve sürdürmek için gerekli kişilerin yetkin olmasını sağlamalıdır (bkz. 7.2).	Değerlendirme, üretim bölümündeki personelle görüşülerek yapılacaktır. Personelin gıda güvenliğini korumaya aktif olarak dahil olduğuna dair kanıtları arayın.
Dokümantasyonunuz çalışanların gıda güvenliği kararlarını ve davranışlarını destekleyecek şekilde mi tasarlandı?	Madde 7.5.1, b) Kuruluşun GGYS, kuruluş tarafından GGYS'nin etkililiği için gerekli olduğu belirlenen doküman bilgileri içermelidir.	Değerlendirme yaparken özellikle bu maddeye ilişkin NOTU ele alın. NOT: Bir GGYS için doküman bilgilerin kapsamı, aşağıdakilerden dolayı bir kuruluştan diğerine farklılık gösterebilir: • kuruluşun büyüklüğü ve faaliyet, süreç, ürün ve hizmet türleri; • süreçlerin karmaşıklığı ve etkileşimleri;

		kişilerin yetkinliği.
ÇALIŞAN GERİ BİLDİRİMİ		
GFSI KILAVUZ SORUSU	ISO 22000:2018	KILAVUZ
Çalışanlar gıda güvenliği ile ilgili protokollerin ve talimatların tasarımı ve iyileştirilmesine katılım gösteriyor mu?	Madde 5.3.2 Gıda güvenliği ekip lideri şunlardan sorumlu olmalıdır: i) GGYS'nin oluşturulmasını, uygulanmasını, sürdürülmesini ve güncellenmesini sağlamak; j) gıda güvenliği ekibinin çalışmalarını yönetmek ve organize etmek; k) gıda güvenliği ekibi için ilgili eğitim ve yetkinlikleri sağlamak (bkz. 7.2); l) GGYS'nin etkililiği ve uygunluğu hakkında üst yönetime raporlama yapmak.	Prensipte personel, gıda güvenliği ekibi tarafından temsil edilmektedir. Gıda güvenliği ekibinin ve üst yönetimin, protokolleri ve talimatları geliştirirken personeli veya personel temsilcisi grubunu nasıl dahil ettiğine dair kanıt arayın. Protokoller ve talimatlar üretim bölümünde nasıl doğrulanıyor?

FSSC 22000 VERSİYON 6 EK GEREKSİNİM 2.5.8

ISO 22000:2018, madde 5.1 uyarınca ve buna ek olarak kuruluşların pozitif bir gıda güvenliği ve kalite kültürünü besleme taahhüdü kapsamında, üst yönetim, yönetim sisteminin bir parçası olarak gıda güvenliği ve kalite kültürü hedef(ler)i belirlemeli, uygulamalı ve sürdürmelidir. Asgari olarak aşağıdaki unsurlar ele alınmalıdır:

- İletişim,
- Eğitim,
- Çalışan geri bildirimi ve katılımı ve
- **Kuruluşun gıda güvenliği ve kalitesine etki eden tüm bölümlerini kapsayan tanımlanmış faaliyetlerin performans ölçümü.**

PERFORMANS ÖLÇÜM UNSURUNUN DENETLENMESİNE İLİŞKİN KILAVUZ

- Kuruluşun gıda güvenliği ve kalite performansının nasıl ölçüldüğünü değerlendirin; ör. gıda güvenliği ve kalite performans hedefleri oluşturulmuş ve izleniyor mu?
- Değerlendirme, üretim bölümündeki personelle yapılan görüşmeye dahil edilmelidir; ör. departman hedeflerinin belirlenip belirlenmediğini kontrol edin, bunların nasıl izlendiğini ve ne sıklıkta raporlandıklarını sorun ve kanıt talep edin.
- Personelin üretim performansı ve gıda güvenliği/kalite sorunları hakkında nasıl geri bildirim aldığını doğrulayın; ör. gıda güvenliği/kalite performansını açıkça gösteren şirket geneli bir pano.
- Üst yönetimin gıda güvenliği/kalite performansını nasıl ölçtüğünü değerlendirin. Örneğin, kuruluşun gıda güvenliği ve kalite kültürü dahil olmak üzere, özellikle gıda güvenliği/kalitesiyle ilgili olarak periyodik olarak yapılan bir personel anketi.
- Düzeltici eylem raporlarının gözden geçirilmesi dahil olmak üzere şikayetlerin ve uygunsuzluk durumlarının kuruluş ve üst yönetim tarafından nasıl yönetildiğini değerlendirin. Örneğin, benzer şikayet eğilimlerinin belirlenip belirlenmediğini kontrol edin ve hangi aksiyonların alındığını takip etmek için birkaç rapor seçin, neden analizi düzeyini ve sorunların her birini düzeltmek için alınan aksiyonların yeterliliğini doğrulayın, benzer nitelikte başka şikayetlerin veya uygunsuzlukların alınıp alınmadığını sorarak alınan aksiyonların etkililiğini doğrulayın.
- Artan üretkenliğin kuruluşun gıda güvenliğini ve kalite kültürünü nasıl etkilediğini değerlendirin. Örneğin, yoğun üretim-sırasında daha fazla uygunsuzluk mu var?
- Kuruluşun değişiklikleri nasıl planladığını ve değişiklikleri nasıl yönettiğini, bunların dokümanite kanıtlarını da gözden geçirerek değerlendirin. Müşteri şikayetlerini ve uygunsuzlukları örnekleyerek üst yönetimin müşteri şikayetleri veya tedarikçi sorunları gibi durumlarda yanıt verme yeteneğini değerlendirin.
- Trend sonuçlarına göre kuruluşun değişiklikleri nasıl uyguladığını değerlendirin; ör. yönetim gözden geçirmelerinin çıktılarını doğrulayın.
- Kuruluşun “ramak kala” durumları nasıl yönettiğini ve bu durumlarda sürekli iyileştirmeyi sağlamak için alınan aksiyonları değerlendirin; ör. trend verileri sonuçların kabul edilemez bir düzeye yaklaştığını gösteriyorsa sınır aşılmadan önce kuruluş tarafından hangi aksiyon alınır?

GIDA GÜVENLİĞİ İLE İLGİLİ FAALİYETLERDE PERFORMANS ÖLÇÜMÜ		
GFSI KILAVUZ SORUSU	ISO 22000:2018	KILAVUZ
Gıda güvenliği performansınız nasıl ölçülüyor?	Madde 9.1.2 Kuruluş, ÖGP'ler ve tehlike kontrol planı (bkz. 8.8 ve 8.5.4) ile ilgili doğrulama faaliyetlerinin sonuçları, iç denetimler (bkz. 9.2) ve dış denetimler dahil olmak üzere izleme ve ölçümden elde edilen uygun veri ve bilgileri analiz etmeli ve değerlendirmelidir. Madde 9.3.2 Yönetim gözden geçirme girdisi.	Değerlendirme, üretim bölümündeki personelle yapılan görüşmeye dahil edilmelidir. Üretim performansı ve gıda güvenliği konularında personelin hangi geri bildirimleri aldığına dair kanıt arayın. Örneğin, gıda güvenliği performansını açıkça gösteren şirket geneli bir pano. Ayrıca, üst yönetimin gıda güvenliği performansını nasıl ölçtüğünü değerlendirin. Örneğin, periyodik olarak yapılan bir personel anketi.
Değişimi nasıl öngörür, yönetir ve ona nasıl tepki verirsiniz, geçmişten nasıl ders alırsınız ve geleceğe nasıl hazırlanırsınız?	Madde 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: m) GGYS'nin amaçlanan sonuçlara ulaşabileceğine dair güvence vermek; n) istenen etkileri geliştirmek; o) istenmeyen etkileri önlemek veya azaltmak; sürekli iyileştirme elde etmek.	Bu, üst yönetimin karar verme süreci ile belirlenir ve üst yönetimle yapılan görüşmede ele alınmalıdır. Özel olarak üst yönetimin müşteri şikayetleri veya tedarikçi sorunları gibi konularda yanıt verme kabiliyetine bakın.

GIDA GÜVENLİĞİ İLE İLGİLİ FAALİYETLERDE PERFORMANS ÖLÇÜMÜ		
GFSI KILAVUZ SORUSU	ISO 22000:2018	KILAVUZ
Ölçtüğünüz öge (ör. müşteri şikayetleri, prosedürlere uygunluk, üretkenlik gibi) gıda güvenliği kültürünüzü nasıl etkiler? Ölçümünüz, gıda güvenliği önlemleri pahasına hacim/verimlilik ile mi ilgili?	Madde 9.1.2 Kuruluş, ÖGP'ler ve tehlike kontrol planı (bkz. 8.8 ve 8.5.4) ile ilgili doğrulama faaliyetlerinin sonuçları, iç denetimler (bkz. 9.2) ve dış denetimler dahil olmak üzere izleme ve ölçümden elde edilen uygun veri ve bilgileri analiz etmeli ve değerlendirmelidir. Madde 10.2 Kuruluş, GGYS'nin uygunluğunu, yeterliliğini ve etkililiğini sürekli olarak geliştirmelidir. Üst yönetim; iletişim (bkz. 7.4), yönetim incelemesi (bkz. 9.3), iç denetim (bkz. 9.2), doğrulama faaliyetlerinin sonuç analizi (bkz. 8.8.2), kontrol önlemlerinin ve kontrol önlemlerinin kombinasyonunun validasyonu (bkz. 8.5.3), düzeltici eylemler (bkz. 8.9.3) ve GGYS güncellemesi (bkz. 10.3) yollarıyla kuruluşun GGYS'nin etkililiğini sürekli olarak iyileştirdiğinden emin olmalıdır.	Kuruluşun ve üst yönetimin şikayetleri ve uygunsuzluk sorunlarını nasıl yönettiğini değerlendirin.

GIDA GÜVENLİĞİ İLE İLGİLİ FAALİYETLERDE PERFORMANS ÖLÇÜMÜ		
GFSI KILAVUZ SORUSU	ISO 22000:2018	KILAVUZ
"Ramak kala" durumları nasıl gözden geçiriyorsunuz ve bu bilgileri gıda güvenliği sisteminizde iyileştirmeler yapmak için nasıl kullanıyorsunuz?	Madde 8.9.1 Kuruluş, O-ÖGP'lerin ve KKN'lerin izlenmesinden elde edilen verilerin, düzeltmeleri ve düzeltici eylemleri başlatma yetkisine ve yetkinliğe sahip atanmış kişiler tarafından değerlendirilmesini sağlamalıdır. Madde 10.3 Üst yönetim, GGYS'nin sürekli olarak güncellenmesini sağlamalıdır. Bunu başarmak için gıda güvenliği ekibi planlı aralıklarla GGYS'yi değerlendirmelidir. Ekip, tehlike analizini (bkz. 8.5.2), oluşturulan tehlike kontrol planını (bkz. 8.5.4) ve belirlenmiş ÖGP'leri (bkz. 8.2) gözden geçirmenin gerekli olup olmadığını değerlendirmelidir. Güncelleme faaliyetleri aşağıdakilere dayalı olmalıdır: p) hem harici hem dahili iletişimden elde edilen girdiler (bkz. 7.4); q) GGYS'nin uygunluğu, yeterliliği ve etkililiği ile ilgili diğer bilgilerden elde edilen girdiler; r) doğrulama faaliyetlerinin sonuç analizlerinden elde edilen çıktılar (bkz. 9.1.2); s) yönetim gözden geçirmesinden elde edilen çıktılar (bkz. 9.3). Sistem güncelleme faaliyetleri, dokümanite bilgi olarak muhafaza edilmeli ve yönetim gözden geçirmesine girdi olarak raporlanmalıdır (bkz. 9.3).	Bu maddenin değerlendirmesine, "ramak kala" durumların yönetimi de dahildir.

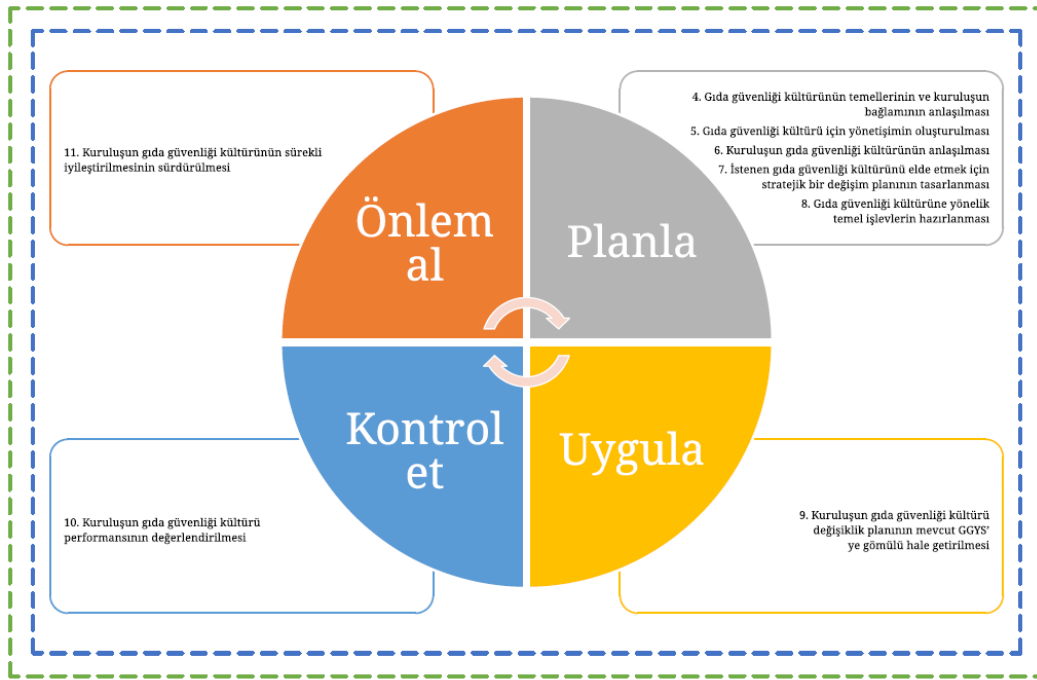
7. PAS 320 TEMELLİ EK KILAVUZ: OLGUN BİR GIDA GÜVENLİĞİ KÜLTÜRÜNÜ GELİŞTİRME VE SÜRDÜRME KILAVUZU

İngiliz Standartları Enstitüsü (BSI), kılavuz olarak kullanılması için halka açık bir standart ve gıda güvenliği ve kalite kültürünün uygulanması konusunda daha da netlik sağlayan tavsiye niteliğinde öneriler geliştirmiştir.

PAS 320³ ile belirlendiği şekliyle dikkate alınması gereken hususlar aşağıdadır; ek olarak, ilgili ISO 22000:2018 maddelerine çapraz referans ve kalitenin dahil edilmesi yoluyla bu hususların GGYS'nin neresine entegre edilebileceği de gösterilmektedir:

- Gıda güvenliği (ve kalite) kültürünün temellerini ve kuruluşun bağlamının anlaşılması: *(ISO 22000:2018, madde 4 ile entegre edin)*
 - Gıda güvenliği (ve kalite) kültürü kavramının tanımlanması
 - Gıda güvenliği (ve kalite) kültürü ile kuruluş kültürü arasındaki ilişkinin kurulması
 - Kuruluşun iç ve dış hususların anlaşılması
- Gıda güvenliği (ve kalite) kültürü için yönetişimin oluşturulması: *(ISO 22000:2018, madde 5 ile entegre edin)*
 - Üst yönetimin taahhüdü, mesuliyeti ve tutarlılığı;
 - Kuruluşun vizyon, misyon ve değerlerinin tanımlanması;
 - Gıda güvenliği (ve kalite) kültürü için politikanın oluşturulması;
 - Kurumsal yapının, sorumlulukların, mesuliyetlerin ve yetkilerin oluşturulması ve yönetilmesi.
- Kuruluşun gıda güvenliği (ve kalite) kültürünün anlaşılması: *(ISO 22000:2018, madde 4 ile entegre edin)*
 - Kuruluşun gıda güvenliği (ve kalite) kültürünün mevcut olgunluk düzeyinin belirlenmesi,
 - İstenen gıda güvenliği (ve kalite) kültürünün belirlenmesi.
- İstenen gıda güvenliği (ve kalite) kültürüne ulaşmak için stratejik bir değişim planının tasarlanması: *(ISO 22000:2018, madde 6 ile entegre edin)*
 - Değişimin itici güçlerinin belirlenmesi,
 - Kuruluşun, istenen gıda güvenliği (ve kalite) kültürüne ulaşmak için değişimi desteklemeye hazır kılınması,
 - İhtiyaçların, davranışların, beklentilerin ve mevcut GGYS'deki değişikliklerin kültür olgunluk boşluklarına göre haritalanması,
 - Gıda güvenliği (ve kalite) risk ve fırsatlarının belirlenmesi,
 - Gıda güvenliği (ve kalite) kültüründe pozitif değişim için önceliklerin belirlenmesi,
 - Kuruluşun gıda güvenliği (ve kalitesi) kültürü için bir değişiklik planı oluşturulması.
- Gıda güvenliği (ve kalitesi) kültürüne yönelik temel işlevlerin hazırlanması: *(ISO 22000:2018, madde 7 ile entegre edin)*
 - Kaynaklar,
 - Yetkinliğin ve farkındalığın geliştirilmesi,
 - İletişim ve teşvik,
 - Dokümantasyon.

- Kuruluşun gıda güvenliği (ve kalite) kültürü değişiklik planının mevcut GGYS'ye gömülü hale getirilmesi: *(ISO 22000:2018, madde 8,1 ile entegre edin)*
 - Değişikliğin yönetilmesi ve entegre edilmesi
 - Kesintilerin ve krizlerin yönetilmesi
- Kuruluşun gıda güvenliği (ve kalite) kültürü performansının değerlendirilmesi: *(ISO 22000:2018, madde 9 ile entegre edin)*
 - İzleme ve ölçüm
 - Doğrulama
 - Analiz, değerlendirme ve raporlama
 - Yönetim gözden geçirmesi
- Kuruluşun gıda güvenliği (ve kalite) kültürünün sürekli iyileştirilmesinin sürdürülmesi: *(ISO 22000:2018, madde 10 ile entegre edin)*
 - Sürekli iyileştirme
 - "Ramak kala" durumların bildirilmesi
 - Müdahalelerin uygulanması
 - İnsanların takdir edilmesi ve kazanımların kutlanması
 - Güncelleme



NOT: Şekildeki işlemler, PAS' de içinde geçtikleri maddeye göre numaralandırılmıştır.

Anahtar

-  Organizasyonel kültür ve bağlamı
-  Gıda güvenliği kültürü

Şekil 1 – Gıda Güvenliği Kültürü için PUKÖ (Planla-Uygula-Kontrol Et-Önlem Al) döngüsü³

PAS 320, şu adresten ücretsiz olarak indirilebilir: [BSI web sitesi](https://www.bsi.com/standards/PAS-320).

8. REFERANSLAR

1. FSSC 22000 V6 Ek gereksinimi
2. ISO 22000:2018 Gıda güvenliği yönetim sistemleri – Gıda zincirindeki her kuruluşa ilişkin gereksinimler
3. PAS 320:2023 Olgun bir gıda güvenliği kültürünün geliştirilmesi ve sürdürülmesi – Kılavuz.