 Uluslararası Belgelendirme Ve Eğitim Hizmetleri Ltd. Şti.	GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ BELGELENDİRME PROSEDÜRÜ	Sayfa No	1 / 16
		Doküman No	PR.20
		Yayın Tarihi	30.06.2021
		Revizyon Tarihi	---.--.----
		Revizyon No	00

AMAÇ

Bu prosedürün amacı; ISO/TS 22003 standardı doğrultusunda hazırlanan GGYS dokümantasyonunun açıklanması, Tetkikçi yetkinliklerinin belirlenmesi, tetkiklerin planlanması, gerçekleştirilmesi ve belgelendirme kararının alınması için yöntem ve sorumlulukları belirlemektir.

KAPSAM

Bu prosedür, UAC tarafından yürütülen Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Belgelendirme faaliyetleri kapsamında Belgelendirme esaslarını kapsamaktadır.

TANIMLAR

GGYS: Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi

SORUMLULUKLAR

Belgelendirme Müdürü, Planlama ve Sertifikasyon Sorumlusu, Baş Tetkikçi/Tetkikçi/Tetkikçi Adayı/Teknik Uzman

UYGULAMA

1. PRENSİPLER

ISO/IEC 17021-1:2015 standardındaki hükümler geçerlidir.

1. GENEL ŞARTLAR

1.1. Genel

ISO/IEC 17021-1:2015 ile ISO/TS 22003:2013 standartları ve ISO/IEC 17021-1 Yönetim Sistemi El Kitabı madde 5.1'deki hükümler geçerlidir.

1.2. Tarafsızlığın Yönetimi

UAC üst yönetimi, yönetim sistemi belgelendirme faaliyetleri için "Üst Yönetim Tarafsızlık ve Gizlilik Beyanı" yayınlamıştır.

UAC, gıda güvenliği yönetim sistemine ilişkin danışmanlık hizmeti vermez.

2. YAPISAL ŞARTLAR

ISO/IEC 17021-1:2015 ile ISO/TS 22003:2013 standartları ve ISO/IEC 17021-1 Yönetim Sistemi El Kitabı madde 6'daki hükümler geçerlidir.


3. KAYNAK GEREKLİLİKLERİ

3.1. Yönetim ve Personelin Yetkinliği

3.1.1. Genel Gereklilikler

Hazırlayan	Onaylayan
Yönetim Temsilcisi	Genel Müdür

****Elektronik nüshasının basılması ve pdf olarak gönderilmesi durumunda, basılmış bu doküman kontrolsüz kopya olarak işlem görür.**

 Uluslararası Belgelendirme Ve Eğitim Hizmetleri Ltd. Şti.	GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ BELGELENDİRME PROSEDÜRÜ	Sayfa No	2 / 16
		Doküman No	PR.20
		Yayın Tarihi	30.06.2021
		Revizyon Tarihi	---.--.----
		Revizyon No	00

ISO/IEC 17021-1:2015 ile ISO/TS 22003:2013 standartları ve ISO/IEC 17021-1 Yönetim Sistemi El Kitabı madde 7.1.1'deki hükümler geçerlidir.

ISO 22000 belgelendirme faaliyetleri için kategoriler ve UAC tarafından belirlenmiş olan alt kategoriler, aşağıda verilen Tablo A.1 - Gıda Zinciri Kategorileri Tablosunda belirlenmiştir.

3.1.2. Yetkinlik Kriterlerinin Belirlenmesi

ISO/IEC 17021-1:2015 ile ISO/TS 22003:2013 standartları ve ISO/IEC 17021-1 Yönetim Sistemi El Kitabı madde 7.1.2'deki hükümler geçerlidir.

Personel yetkinlik kriterlerinin belirlenmesi amacıyla, Kaynaklar Prosedürü uygulanır.

GGYS Beşetkikçi/Tetkikçi/Teknik Uzmanlarının ataması, Tablo A.1 - Gıda Zinciri Kategorileri Tablosu ve Tablo A.2-GGYS Beşetkikçi/Tetkikçi/Teknik Uzman Atamaları İçin Gruplar ve Kategoriler doğrultusunda gerçekleştirilir.

Beşetkikçi/Tetkikçi/Teknik Uzmanların, mesleki öğrenime sahip oldukları kategorilere atanmaları, doğrudan yapılır.

Beşetkikçi/Tetkikçi/Teknik Uzmanların, atandıkları kategorilerle aynı grupta yer alan kategorilere atanmaları da, ilave bir tetkike katılmış olma şartı aranmaksızın doğrudan yapılır.

Beşetkikçi/Tetkikçilerin, mesleki öğrenime sahip olmadıkları diğer kategorilere atanmaları ise;

- İlgili kategori için yetkinlik gereklerini karşılamaları ve
- İlgili kategoride, 4 GGYS tetkikine katılmış olmaları durumunda yapılır.

3.1.3. Değerlendirme Prosesleri

ISO/IEC 17021-1:2015 ile ISO/TS 22003:2013 standartları ve ISO/IEC 17021-1 Yönetim Sistemi El Kitabı madde 7.1.3'deki hükümler geçerlidir.


Değerlendirme prosesleri, kişilerin, gıda güvenliğine ilişkin bilgilerini değerlendirmekte olup, belirli ön gereksinim programlarına (ÖGP) ve UAC personelinin çalıştığı kategorilerdeki gıda güvenliği tehlikelerine ilişkin bilgi sahibi olunmasını da içerir. Bahse konu gereklilikler, tüm kategoriler için belirlenmiştir. Bu amaçla, Kaynaklar Prosedürü uygulanır.

3.1.4. Diğer Gereklilikler

ISO/IEC 17021-1:2015 ile ISO/TS 22003:2013 standartları ve ISO/IEC 17021-1 Yönetim Sistemi El Kitabı madde 7.1.4'deki hükümler geçerlidir.

Hazırlayan	Onaylayan
Yönetim Temsilcisi	Genel Müdür

****Elektronik nüshasının basılması ve pdf olarak gönderilmesi durumunda, basılmış bu doküman kontrolsüz kopya olarak işlem görür.**

 Uluslararası Belgelendirme Ve Eğitim Hizmetleri Ltd. Şti.	GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ BELGELENDİRME PROSEDÜRÜ	Sayfa No	3 / 16
		Doküman No	PR.20
		Yayın Tarihi	30.06.2021
		Revizyon Tarihi	---.--.----
		Revizyon No	00

3.2. Belgelendirme Faaliyetlerinde Görev Alan Personel

ISO/IEC 17021-1:2015 ile ISO/TS 22003:2013 standartları ve ISO/IEC 17021-1 Yönetim Sistemi El Kitabı madde 7.2'deki hükümler geçerlidir.

3.3. Dış Tetkikçi ve Teknik Uzman Kullanımı

ISO/IEC 17021-1:2015 ile ISO/TS 22003:2013 standartları ve ISO/IEC 17021-1 Yönetim Sistemi El Kitabı madde 7.3'deki hükümler geçerlidir.

3.4. Personel Kayıtları

ISO/IEC 17021-1:2015 ile ISO/TS 22003:2013 standartları ve ISO/IEC 17021-1 Yönetim Sistemi El Kitabı madde 7.4'deki hükümler geçerlidir.

3.5. Dış Kaynak Kullanımı

ISO/IEC 17021-1:2015 ile ISO/TS 22003:2013 standartları ve ISO/IEC 17021-1 Yönetim Sistemi El Kitabı madde 7.5'deki hükümler geçerlidir.

4. BİLGİ GEREKLİLİKLERİ

ISO/IEC 17021-1:2015 ile ISO/TS 22003:2013 standartları ve ISO/IEC 17021-1 Yönetim Sistemi El Kitabı madde 8'deki hükümler geçerlidir.

Belgelendirme dokümanları, kategorilere atıfta bulunarak, hangi faaliyetin belgelendirildiğini detaylı şekilde belirtir.

5. PROSES GEREKLİLİKLERİ


5.1. Genel gereklilikler

5.1.1. UAC, belgelendirme için başvuran müşteri kuruluşun faaliyet kapsamını belirlemek için, Tablo A.1-Gıda Zinciri Kategorileri tablosunu kullanır. UAC, ilgili faaliyetlerin, proseslerin, ürünlerin veya hizmetlerin belgelendirme kapsamında belirtildiği şekilde, nihai ürünün, hizmetin veya prosesin gıda güvenliği üzerinde etkisi olması halinde, bahse konu faaliyetleri, prosesleri, ürünleri veya hizmetleri, belgelendirme kapsamı dışında tutmaz.

5.1.2. UAC, tetkik ekibinin müşteri kuruluşu belgelendirme kapsamında bulunan ürün, hizmet veya prosesin grubu, kategorisi ve alt kategorisi nezdinde örnek teşkil edecek şekilde denetleyebilmesi için, tetkik günü, zamanı ve dönemi belirlemeye ilişkin uygulamalar aşağıda verilmiştir:

Hazırlayan	Onaylayan
Yönetim Temsilcisi	Genel Müdür

****Elektronik nüshasının basılması ve pdf olarak gönderilmesi durumunda, basılmış bu doküman kontrolsüz kopya olarak işlem görür.**

 Uluslararası Belgelendirme Ve Eğitim Hizmetleri Ltd. Şti.	GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ BELGELENDİRME PROSEDÜRÜ	Sayfa No	4 / 16
		Doküman No	PR.20
		Yayın Tarihi	30.06.2021
		Revizyon Tarihi	---.--.----
		Revizyon No	00

Asgari Tetkik Zamanlarının Belirlenmesi ve Tetkiklerin Planlanması

1 Genel

UAC, ziyaret edilecek her lokasyon için gerekli olan tetkik zamanının belirlenmesinde, Tablo B.1'de, ilk belgelendirme için verilen asgari yerinde tetkik zamanını göz önünde bulundurur.

Bahse konu asgari tetkik zamanı, ilk belgelendirme tetkikinin Aşama 1 ve Aşama 2'sini kapsar, fakat tetkike hazırlık ve tetkik raporunun hazırlanması için ayrılan süreyi kapsamaz.

İlgili bir yönetim sisteminin hâlihazırda var olduğu ve UAC tarafından belgelendirildiği durumlarda, tekrarın önüne geçilmesi adına, tetkik zamanı arttırılmaz. İlgili bir yönetim sistemi, aynı prosesleri, ürünleri ve hizmetleri kapsayan kalite veya gıda güvenliği yönetim sistemi anlamına gelir.

Gıda güvenliği yönetim sistemini de içeren entegre bir tetkik söz konusu olduğunda, gerekçelendirilmesi ve dokümanite edilmesi halinde tetkik zamanı kısaltılabilir.

Yalnızca tek bir HACCP çalışmasını içeren bir gıda güvenliği yönetim sisteminin tetkikinde, asgari tetkik zamanı uygulanır. HACCP çalışması, benzer tehlikeleri, benzer üretim teknolojileri ve uygun olan durumlarda benzer depolama teknolojisi olan ürün/hizmet ailelerine ilişkin tehlike analizi yapılmasını içerir.

Herhangi bir müşteri kuruluşun ürün ve/veya hizmet vermesine ilişkin yerinde tetkik için ayrılan asgari tetkik zamanı, toplam asgari tetkik zamanının %50'sidir (tüm tetkikler için geçerlidir). Ürün ve hizmet prosesleri, gıda güvenliği yönetim sisteminin geliştirilmesine, eğitimine, kontrolüne, tetkikine, gözden geçirilmesine ve iyileştirilmesine ilişkin faaliyetleri kapsamaz.

Tetkiklerde günlük olarak görevlendirilecek Tetkikçi sayısı hesaplanırken, tetkikin etkinliği, denetlenecek müşteri kuruluşun kaynakları ve UAC'nin kaynakları göz önünde bulundurulur.

Gözden geçirme, koordinasyon ve tetkik ekibi bilgilendirme toplantıları gibi ek toplantı yapılması gerektiğinde, tetkik zamanı arttırılabilir.

Gıda güvenliğinin herhangi bir alanında görev alan çalışanların sayısı, tam zamanlı çalışan sayısı olarak ifade edilir. Müşteri kuruluşun çalışanlarını vardiyalı çalıştırması ve ürünlerin ve/veya proseslerin benzer olması halinde, tam zamanlı çalışan sayısı, ana vardiyadaki çalışan sayısı (mevsimlik işçiler ve taşeronlar da dâhil) artı ofis çalışanları baz alınarak hesaplanır.


Bazı kategorilerde, birden fazla lokasyonda örnekleme çalışması yapılması gereği söz konusu ise bu durum, tetkik zamanının hesaplanmasında göz önünde bulundurulur.

Lokasyonlarda örnekleme çalışması yapılması gereği söz konusu olması halinde, örnek lokasyonlar tetkik zamanı hesaplamasından önce seçilir. Bu bağlamda, her lokasyon için, Tablo B.1'de belirtilen gereklilikler çerçevesinde tetkik zamanı hesaplaması yapılır.

Müşteri kuruluşun iş kapsamının birden fazla kategoriye kapsadığı durumlarda, tetkik zamanı hesaplanırken, önerilen en yüksek temel tetkik zamanı alınır. Müşteri kuruluşun iş kapsamının birden fazla kategoriye kapsadığı durumlarda, her HACCP çalışması için (HACCP çalışma

Hazırlayan	Onaylayan
Yönetim Temsilcisi	Genel Müdür

****Elektronik nüshasının basılması ve pdf olarak gönderilmesi durumunda, basılmış bu doküman kontrolsüz kopya olarak işlem görür.**

 Uluslararası Belgelendirme Ve Eğitim Hizmetleri Ltd. Şti.	GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ BELGELENDİRME PROSEDÜRÜ	Sayfa No	5 / 16
		Doküman No	PR.20
		Yayın Tarihi	30.06.2021
		Revizyon Tarihi	---.--.----
		Revizyon No	00

sayısı için çarpan belirlenmesinde Tablo B.1'de belirtilen gerekliliklere bakılmaksızın) en az 0,5 tetkik günü ek süre eklenmesi gerekir.

Asgari tetkik zamanının artırılmasını gerektirebilecek faktörler aşağıda verilmiştir:

- Ürün tipi sayısı,
- Ürün hattı sayısı,
- Ürün geliştirme uygulanması,
- Kritik kontrol noktası sayısı,
- Operasyonel ön gereksinim programı sayısı,
- Bina alanları ve altyapı,
- Şirket içi laboratuvar testleri/analizleri,
- Çevirmen ihtiyacı vb.

2 Asgari İlk Belgelendirme Tetkik Süresinin Hesaplanması

2.1. Tek bir lokasyon için gün bazında belirlenen asgari tetkik zamanı, T_S , aşağıda belirtildiği şekilde hesaplanır:

$$T_S = (T_D + T_H + T_{MS} + T_{FTE})$$

T_D Sahada yapılacak temel tetkik zamanı (gün bazında);

T_H Ek HACCP çalışmaları için eklenen tetkik günü;

T_{MS} İlgili yönetim sistemi bulunmaması halinde tetkik için belirlenen gün sayısı;


T_{FTE} Çalışan sayısına göre belirlenen tetkik gün sayısı.

2.2. Ana lokasyona ek her lokasyonun tetkik zamanı, her lokasyon için en az 1 tetkik günü eklenmesi suretiyle Tablo B.1'e göre belirlenir.

Uygun şekilde dokümante edilmesi ve gerekçelendirilmesi halinde, daha az karmaşık olan bir müşteri kuruluş (çalışan sayısı, müşteri kuruluşun büyüklüğü ve/veya ürün hacmi bağlamında ya da 1.5 tetkik gününden daha az T_S zamanı olan kategoriler içerisinde yer alma) için tetkik zamanı azaltılabilir.

Hazırlayan	Onaylayan
Yönetim Temsilcisi	Genel Müdür

****Elektronik nüshasının basılması ve pdf olarak gönderilmesi durumunda, basılmış bu doküman kontrolsüz kopya olarak işlem görür.**

 Uluslararası Belgelendirme Ve Eğitim Hizmetleri Ltd. Şti.	GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ BELGELENDİRME PROSEDÜRÜ	Sayfa No	6 / 16
		Doküman No	PR.20
		Yayın Tarihi	30.06.2021
		Revizyon Tarihi	---.--.----
		Revizyon No	00

Tablo B.1 - Asgari ilk belgelendirme tetkik zamanı

Kategori ^a	Sahada yapılacak temel tetkik zamanı (gün bazında) T_D	Ek HACCP çalışmaları için eklenen tetkik günü; T_H	İlgili yönetim sistemi bulunmaması halinde tetkik için belirlenen gün sayısı; T_{MS}	Çalışan sayısına göre belirlenen tetkik günü sayısı T_{FTE}	Ziyaret edilen her ek lokasyon için
A	0,75	0,25	0,25	1-19 = 0	Sahada yapılacak asgari tetkikin zamanının %50'si
B	0,75	0,25		20-49 = 0,5	
C	1,50	0,50		50-79 = 1,0	
D	1,50	0,50		80-199 = 1,5	
E	1,00	0,50		200-499 = 2,0	
F	1,00	0,50		500-899 = 2,5	
G	1,00	0,25		900-1299 = 3,0	
H	1,00	0,25		1300-1699 = 3,5	
I	1,00	0,25		1700-2999 = 4,0	
J	1,00	0,25		3000-5000 = 4,5	
K	1,50	0,50		>5000 = 5,0	

^a Bkz Tablo A.1 - Gıda zinciri kategorileri

3. Asgari Gözetim ve Yeniden Belgelendirme Tetkik Zamanının Hesaplanması

Asgari gözetim tetkik zamanı, en az 1 tetkik gününü kapsamak suretiyle (A ve B kategorileri için 0,5 tetkik günü), ilk belgelendirme tetkik zamanının üçte biri (1/3) kadardır.

Asgari yeniden belgelendirme tetkik zamanı, en az 1 tetkik gününü kapsamak suretiyle (A ve B kategorileri için 0,5 tetkik günü), ilk belgelendirme tetkik zamanının üçte ikisi (2/3) kadardır.

Uygun şekilde dokümanite edilmesi ve gerekçelendirilmesi halinde, daha az karmaşık olan bir müşteri kuruluş (çalışan sayısı, büyüklüğü ve/veya ürün hacmi bağlamında ya da asgari ilk tetkik zamanı 1,5 tetkik gününden daha az olan kategoriler içerisinde kalanlar) için asgari süre azaltılabilir.


4. Tetkik Planının Hazırlanması

Tetkik planı hazırlanırken aşağıdaki kriterler göz önünde bulundurulur;

- Müşteri kuruluşun büyüklüğü ve karmaşıklığı,
- Teknolojik ve yasal gereklilikler,
- GGYS kapsamında bulunan aktivitelerden herhangi birinin taşere edilmesi durumu,

Hazırlayan	Onaylayan
Yönetim Temsilcisi	Genel Müdür

****Elektronik nüshasının basılması ve pdf olarak gönderilmesi durumunda, basılmış bu doküman kontrolsüz kopya olarak işlem görür.**

 Uluslararası Belgelendirme Ve Eğitim Hizmetleri Ltd. Şti.	GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ BELGELENDİRME PROSEDÜRÜ	Sayfa No	7 / 16
		Doküman No	PR.20
		Yayın Tarihi	30.06.2021
		Revizyon Tarihi	---.--.----
		Revizyon No	00

- Daha önceki tetkik sonuçları,
- Çoklu sahaların göz önüne alınması,
- HACCP planı sayısı.

5.1.3. ISO/IEC 17021-1:2015 ile ISO/TS 22003:2013 standartları ve ISO/IEC 17021-1 Yönetim Sistemi El Kitabı madde 9.1.1 ile 9.1.3'deki hükümler geçerlidir.

5.1.4. ISO/IEC 17021-1:2015 ile ISO/TS 22003:2013 standartları ve ISO/IEC 17021-1 Yönetim Sistemi El Kitabı madde 9.1.4'deki hükümler geçerlidir.

UAC'nin, tetkik zamanı belirlemeye ilişkin uygulaması, bu prosedürün 9.1.2 maddesinde verilmiştir. UAC, her müşteri kuruluş için, müşteri kuruluşun gıda güvenliği yönetim sistemine ilişkin eksiksiz ve etkin bir şekilde tetkik planını ve tetkikin gerçekleştirilmesi için gerekli olan zamanı bu prosedürün, 9.1.2 maddesi doğrultusunda belirler. UAC tarafından belirlenen tetkik zamanı ve bunun gerekçesi kayıt altına alınır.

5.1.5. Birden fazla lokasyonda faaliyet gösteren müşteri kuruluşlar için tetkiklerin planlanmasına ilişkin uygulamalar aşağıda verilmiştir:

5.1.5.1. Birden fazla lokasyonda faaliyet gösteren müşteri kuruluşlar, belirli gıda güvenliği yönetim sistemi faaliyetlerinin planlandığı, kontrol edildiği veya yönetildiği bir merkezin (bundan böyle merkez ofis olarak anılacak olmakla birlikte, her durumda müşteri kuruluşun genel merkezi olduğu anlamına gelmez) yanı sıra, bahse konu faaliyetlerin kısmen veya tamamen uygulandığı bir lokasyon ağı bulunan müşteri kuruluşlardır. Birden fazla lokasyonda faaliyet gösteren müşteri kuruluşlar şu şekilde sıralanabilir:

- Franchise ile çalışanlar;
- Bir veya birden fazla üretim sahası ve satış ofisi bulunan üretim kuruluşları;
- Benzer hizmeti birden fazla lokasyonda sunan hizmet kuruluşları;
- Birden çok dalı bulunanlar.

5.1.5.2. UAC, aşağıdaki koşulların sağlanması halinde, birden fazla lokasyonda faaliyet gösteren bir müşteri kuruluşu, tek bir yönetim sistemi kapsamında belgelendirebilir:

- Tüm lokasyonların, merkez tarafından kontrol ve yönetilen tek bir gıda güvenliği yönetim sistemi altında çalışması,**
- Belgelendirme öncesindeki 1 yıl içerisinde, her lokasyonda iç tetkik yapılmış olması,**
- Lokasyonlarda yapılan tetkiklerden elde edilen bulguların, sistemin genelinin bir göstergesi olarak kabul edilmesi ve düzeltmelerin buna göre yapılması.**

5.1.5.3. Yalnızca A, B, E, F ve G kategorilerinde ve bahse konu kategoriler kapsamında benzer prosesler ile çalışan 20'den fazla lokasyona sahip müşteri kuruluşlarda, birden fazla lokasyonda örnekleme yöntemiyle çalışılabilir. Bu işlem ilk belgelendirme, gözetim ve yeniden belgelendirme tetkikleri için uygulanır. UAC, birden fazla lokasyonda faaliyet gösteren müşteri

Hazırlayan	Onaylayan
Yönetim Temsilcisi	Genel Müdür

****Elektronik nüshasının basılması ve pdf olarak gönderilmesi durumunda, basılmış bu doküman kontrolsüz kopya olarak işlem görür.**

kuruluşun belgelendirilmesinde örnekleme uygulaması kararını gerekçelendirir.

Birden fazla lokasyondan örnekleme yapıldığı takdirde, belgelendirme sonrasında, yıllık iç tetkik programına müşteri kuruluşun tüm lokasyonlarının eklenmesi, başvurunun gözden geçirilmesi aşamasında talep edilir, bu bilgi kayıt altına alınır ve ISO 22000 GGYS Checklist'ine eklenmiş bir soru ile tetkikler esnasında incelenir.

Örneklemenin belirlenmesinde, müşteri kuruluşun riskleri göz önünde bulundurulur ve Tablo 1'de belirtilen örnek sayısı, bu risklere göre artırılabilir.

5.1.5.4. UAC'nin birden fazla lokasyonun örnek olarak seçilmesine ilişkin tespiti olması halinde, gıda güvenliği yönetim sisteminin etkin bir şekilde değerlendirilmesi için, örnekleme programı uygulanır ve bu bağlamda, aşağıda belirtilen gereklilikler geçerlidir:

- 20 veya daha az lokasyonu bulunan müşteri kuruluşların tüm lokasyonları denetlenir. 20'den fazla lokasyonu bulunan müşteri kuruluşlar için örnekleme oranı ise her 5 lokasyon için 1 lokasyondur. Lokasyonların tamamı rastgele seçilir ve tetkik sonrasında, örnek olarak seçilen lokasyonların hiçbirinin uygunsuz (ISO 22000 için belgelendirme gerekliliklerinin karşılanmaması) olmaması gerekir.**
- UAC tarafından, yılda en az 1 kere, merkez ofisin gıda güvenliği yönetim sistemi denetlenir.**
- UAC tarafından, yılda en az 1 kere, uygun bulunan sayıda lokasyon üzerinde gözetim tetkiki yapılır. Örneklemede seçilen lokasyonlara ilişkin tetkik bulguları, tüm sisteme ilişkin göstergeler olarak kabul edilir ve düzeltme/düzeltilici faaliyetler buna göre yapılır.**

Tablo 1'de örnekleme yöntemi seçilmesi halinde denetlenecek lokasyon sayısı verilmektedir.


Tablo 1 – Birden fazla lokasyona sahip şirketlerin örnekleme yöntemiyle denetlenecek lokasyon sayısı

	Toplam lokasyon sayısı								
	1-20 arasında denetlenecek lokasyon sayısı	21	22	23	24	25	26	27	28
20'dan fazla lokasyon sayısı	0	1	2	3	4	5	6	7	8
Denetlenecek ek lokasyon sayısı	0	1	1	1	1	1	2	2	2
Denetlenecek lokasyon sayısı	x	21	21	21	21	21	22	22	22

Birden fazla lokasyonda faaliyet gösteren müşteri kuruluşlar için örnekleme, gıda güvenliği üzerinde doğrudan etkisi bulunan faaliyetler için geçerli olup, yalnızca yönetim tarafından kullanılan lokasyonlar için geçerli değildir.

Hazırlayan	Onaylayan
Yönetim Temsilcisi	Genel Müdür

****Elektronik nüshasının basılması ve pdf olarak gönderilmesi durumunda, basılmış bu doküman kontrolsüz kopya olarak işlem görür.**

 Uluslararası Belgelendirme Ve Eğitim Hizmetleri Ltd. Şti.	GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ BELGELENDİRME PROSEDÜRÜ	Sayfa No	9 / 16
		Doküman No	PR.20
		Yayın Tarihi	30.06.2021
		Revizyon Tarihi	---.--.----
		Revizyon No	00

5.1.6. ISO/IEC 17021-1:2015 ile ISO/TS 22003:2013 standartları ve ISO/IEC 17021-1 Yönetim Sistemi El Kitabı madde 9.1.6 ile 9.1.9'daki hükümler geçerlidir.

5.1.7. Tetkik raporu: ISO/IEC 17021-1:2015 ile ISO/TS 22003:2013 standartları ve ISO/IEC 17021-1 Yönetim Sistemi El Kitabı madde 9.1.10'daki hükümler geçerlidir.

5.1.8. UAC, yapılan her tetkik için yazılı bir rapor hazırlar. Tetkik ekibi, iyileştirmeye ilişkin fırsatlar sunabilir fakat kesin çözümler önermez. Tetkik raporunun mülkiyeti UAC'ye aittir.

Tetkik raporunda, müşteri kuruluş tarafından kullanılan ön gereksinim programları, kullanılan tehlike analizi yöntemi, gıda güvenlik ekibine ilişkin yorumlar ve gıda güvenliği yönetim sistemine ilişkin diğer konular yer alır.

5.1.9. ISO/IEC 17021-1:2015 ile ISO/TS 22003:2013 standartları ve ISO/IEC 17021-1 Yönetim Sistemi El Kitabı madde 9.1.11 ile 9.1.15'deki hükümler geçerlidir.

5.2. İlk Tetkik ve Belgelendirme

ISO/IEC 17021-1:2015 ile ISO/TS 22003:2013 standartları ve ISO/IEC 17021-1 Yönetim Sistemi El Kitabı madde 9.2'deki hükümler geçerli olup bununla ilgili tüm kurallar, Belgelendirme Usul ve Esasları Prosedüründe verilmiştir.

5.2.1. Başvuru

ISO/IEC 17021-1:2015 ile ISO/TS 22003:2013 standartları ve ISO/IEC 17021-1 Yönetim Sistemi El Kitabı madde 9.2'deki hükümler geçerlidir.

GGYS belgelendirmesi için başvuran müşteri kuruluşlardan başvurularını, Belgelendirme Başvuru Formu ile iletmeleri istenir.

5.2.2. Başvurunun Gözden Geçirilmesi

ISO/IEC 17021-1:2015 ile ISO/TS 22003:2013 standartları ve ISO/IEC 17021-1 Yönetim Sistemi El Kitabı madde 9.2.2'deki hükümler geçerlidir.

Planlama Sorumlusu tarafından, GGYS belgelendirme başvurusunda bulunan müşteri kuruluşlara, başvurunun gözden geçirilmesinden önce;


1. Proses hatlarına,
2. HACCP çalışmalarına,
3. Vardiya sayılarına ve
4. İç tetkik planına (Çok sahalı kuruluşlarda)

ilişkin detaylı bilgi sunmasını talep etmek üzere, GGYS Belgelendirme Başvuru Kontrol Formu gönderilir.

Belgelendirme başvurusu için bir gözden geçirme yapılır ve GGYS Belgelendirme Başvuru Kontrol Formu, bu gözden geçirmenin yapıldığına dair, gözden geçirmeyi yapan yetkili personel tarafından imzalanır.

Hazırlayan	Onaylayan
Yönetim Temsilcisi	Genel Müdür

****Elektronik nüshasının basılması ve pdf olarak gönderilmesi durumunda, basılmış bu doküman kontrolsüz kopya olarak işlem görür.**

 Uluslararası Belgelendirme Ve Eğitim Hizmetleri Ltd. Şti.	GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ BELGELENDİRME PROSEDÜRÜ	Sayfa No	10 / 16
		Doküman No	PR.20
		Yayın Tarihi	30.06.2021
		Revizyon Tarihi	---.--.----
		Revizyon No	00

Başvurunun gözden geçirilmesinin tamamlanmasından sonra, Belgelendirme Usül ve Esasları Prosedürü doğrultusunda verilecek teklif hazırlanır ve müşteri kuruluşu gönderilir.

Teklifi kabul eden müşteri kuruluş ile Belgelendirme Usül ve Esasları Prosedürü doğrultusunda sözleşme imzalanır.

5.2.3. İlk Belgelendirme Tetkiki

Gıda güvenliği yönetim sisteminin ilk belgelendirme tetkiki, Aşama 1 ve Aşama 2 olmak üzere 2 aşamada gerçekleştirilir.

5.2.3.1. Aşama 1

ISO/IEC 17021-1:2015 ile ISO/TS 22003:2013 standartları ve ISO/IEC 17021-1 Yönetim Sistemi El Kitabı madde 9.2.3.1.1'deki hükümler geçerli olup, bununla ilgili tüm kurallar Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Tetkik Prosedüründe verilmiştir.

Gıda güvenliği yönetim sistemi için Aşama 1, müşterinin tesislerinde gerçekleştirilir.

Bazı istisnai durumlarda, Aşama 1'in bir kısmı, gerekçelere dayandırılmak suretiyle, bahse konu tesis dışında bir lokasyonda gerçekleştirilebilir. Bu durumda Aşama 1'e ilişkin hedeflerin eksiksiz bir şekilde elde edildiğine ilişkin deliller sağlanır. Lokasyonun çok uzakta bulunması, dönemsel üretimin az olması gibi durumlar bu istisnalara girebilir.

Aşama 1 ile Aşama 2 arasındaki süre 6 aydan uzun olamaz. Sürenin uzatılması gerekirse, Aşama 1 yinelenir.

5.2.3.2. Aşama 2

5.2.3.2.1. ISO/IEC 17021-1:2015 ile ISO/TS 22003:2013 standartları ve ISO/IEC 17021-1 Yönetim Sistemi El Kitabı madde 9.2.3.2'deki hükümler geçerli olup, bununla ilgili tüm kurallar Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Tetkik Prosedüründe verilmiştir.

5.2.4. İlk Belgelendirme Tetkikine İlişkin Sonuçlar

ISO/IEC 17021-1:2015 ile ISO/TS 22003:2013 standartları ve ISO/IEC 17021-1 Yönetim Sistemi El Kitabı madde 9.2.4'deki hükümler geçerlidir.

5.2.5. İlk Belgelendirmenin Yapılmasına İlişkin Bilgiler

ISO/IEC 17021-1:2015 ile ISO/TS 22003:2013 standartları ve ISO/IEC 17021-1 Yönetim Sistemi El Kitabı madde 9.2.5'deki hükümler geçerlidir.

5.3. Gözetim Faaliyetleri


ISO/IEC 17021-1:2015 ile ISO/TS 22003:2013 standartları ve ISO/IEC 17021-1 Yönetim Sistemi El Kitabı madde 9.3'deki hükümler geçerlidir.

5.4. Yeniden Belgelendirme

ISO/IEC 17021-1:2015 ile ISO/TS 22003:2013 standartları ve ISO/IEC 17021-1 Yönetim Sistemi El Kitabı madde 9.4'deki hükümler geçerlidir.

Hazırlayan	Onaylayan
Yönetim Temsilcisi	Genel Müdür

****Elektronik nüshasının basılması ve pdf olarak gönderilmesi durumunda, basılmış bu doküman kontrolsüz kopya olarak işlem görür.**

 Uluslararası Belgelendirme Ve Eğitim Hizmetleri Ltd. Şti.	GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ BELGELENDİRME PROSEDÜRÜ	Sayfa No	11 / 16
		Doküman No	PR.20
		Yayın Tarihi	30.06.2021
		Revizyon Tarihi	---.--.----
		Revizyon No	00

5.5. Özel Tetkikler

ISO/IEC 17021-1:2015 ile ISO/TS 22003:2013 standartları ve ISO/IEC 17021-1 Yönetim Sistemi El Kitabı madde 9.5'deki hükümler geçerlidir.

5.6. Belgenin Askıya Alınması, Geri Çekilmesi veya Kapsamının Daraltılması

ISO/IEC 17021-1:2015 ile ISO/TS 22003:2013 standartları ve ISO/IEC 17021-1 Yönetim Sistemi El Kitabı madde 9.6'daki hükümler geçerlidir.

5.7. İtirazlar

ISO/IEC 17021-1:2015 ile ISO/TS 22003:2013 standartları ve ISO/IEC 17021-1 Yönetim Sistemi El Kitabı madde 9.7'deki hükümler geçerlidir.

5.8. Şikâyetler

ISO/IEC 17021-1:2015 ile ISO/TS 22003:2013 standartları ve ISO/IEC 17021-1 Yönetim Sistemi El Kitabı madde 9.8'deki hükümler geçerlidir.

5.9. Başvuru sahiplerine ve müşterilere ilişkin kayıtlar

ISO/IEC 17021-1:2015 ile ISO/TS 22003:2013 standartları ve ISO/IEC 17021-1 Yönetim Sistemi El Kitabı madde 9.9'daki hükümler geçerlidir.

6. BELGELENDİRME KURULUŞLARI İÇİN YÖNETİM SİSTEMİ GEREKLİLİKLERİ

ISO/IEC 17021-1:2015 ile ISO/TS 22003:2013 standartları ve ISO/IEC 17021-1 Yönetim Sistemi El Kitabı madde 10'daki hükümler geçerlidir.

Hazırlayan	Onaylayan
Yönetim Temsilcisi	Genel Müdür

****Elektronik nüshasının basılması ve pdf olarak gönderilmesi durumunda, basılmış bu doküman kontrolsüz kopya olarak işlem görür.**

Tablo A.1 - Gıda Zinciri Kategorileri

Kategori	Alt Kategori	Alt Kategori Detayı	Alt Sektörler
A		A...	HAYVAN YETİŞTİRİCİLİĞİ
A	AI Et / Süt / Yumurta / Bal Elde Etmek İçin Yapılan Hayvancılık	AI.01	Hayvancılık-Sığır Yetiştiriciliği, Süt Hayvancılığı (İşlenmemiş inek sütü üretimi) (Çiftlik hayvanlarının bakımı, beslenmesi ve çiftlik dışında sütün işlenmesi hariç)
A		AI.02	Hayvancılık-Koyun, keçi, at, eşek, katır ve bordo yetiştiriciliği
A		AI.03	Hayvancılık-Domuz Yetiştiriciliği
A		AI.04	Hayvancılık-Kanatlı Kümes Hayvanları Yetiştiriciliği (Arı, tavşan, ev hayvanı, kürk hayvanı, ipekböceği, kurbağa, salyangoz yetiştiriciliği)
A		AI.05	Hayvancılık-Diğer Hayvan Yetiştiriciliği (Arı, tavşan, ev hayvanı, kürk hayvanı, ipekböceği, kurbağa, salyangoz yetiştiriciliği)
A		AI.06	Hayvancılık-Hayvancılıkla birlikte bitkisel ürünlerin yetiştiriciliği (Karma çiftlik) (Bitkisel üretim ya da karma canlı hayvan yetiştiriciliğinde ana faaliyete bakılır)
A		AI.07	Yumurta Üretimi
A		AI.08	Süt Üretimi
A		AI.09	Avcılık, Tuzakla avlama, Balık avlama (Deniz memelilerinin avlanması, av hayvanı üretimi, kürk üretimi vb.)
A		AII Balık ve Deniz Ürünleri Çiftçiliği	AII.01
B		B...	BİTKİ YETİŞTİRİCİLİĞİ
B	BI Tahıl ve Baklagiller Hariç Bitki Yetiştiriciliği	BI.01	Sebze, Bahçe ve Kültür Bitkileri ile fidanlı ürünlerin yetiştiriciliği (Sebze: Domates, kavun, karpuz, soğan, lahana, marul, fasulye, kabak, patlıcan, pırasa vb., Baharat Bitkileri ve sebzeleri: Biber, maydanoz, rezene vb., Mantar, çiçek, Sebze ve meyve tohumu imalatı, çim ve süs bitkisi yetiştiriciliği)
B		BI.02	Meyve, Sert kabuklular, İçecek ve Baharat Bitkileri yetiştiriciliği (Meyve üretimi, şaraplık ve sofralık üzüm üretimi, çilek, kiraz, sert kabuklu üretimi, kahve, kakao, çay gibi içecek bitkileri yetiştiriciliği, defne, anason, kimyon vb. yetiştiriciliği, yağ üretimi ve doğrudan tüketim amaçlı zeytin yetiştiriciliği)
B	BII Tahıl ve Baklagiller Yetiştiriciliği	BII.01	Tahıl ve başka yerde sınıflandırılmamış diğer bitkisel ürünlerin yetiştiriciliği (Dane tahıl, patates, şekerpancarı, tütün, yağlı tohum, kuru baklagiller, pamuk, eczacılıkta kullanılan bitkilerin yetiştirilmesi)
C		CI	GIDA İMALATI
C	CI	CI.01	Et ve et ürünleri imalatı, işlenmesi ve saklanması

Hazırlayan	Onaylayan
Yönetim Temsilcisi	Genel Müdür

****Elektronik nüshasının basılması ve pdf olarak gönderilmesi durumunda, basılmış bu doküman kontrolsüz kopya olarak işlem görür.**

Kategori	Alt Kategori	Alt Kategori Detayı	Alt Sektörler
C	Dayaniksız hayvan ürünlerinin işlenmesi	CI.02	Kanatlı (Kümes) Hayvanların etlerinin imalatı, işlenmesi ve saklanması (Tavşan ve benzeri hayvanların kesilmesi ve etlerinin hazırlanması, tüy ve kuş tüyü imalatı)
C		CI.03	Et ve Kümes hayvanlarının ürünlerinin imalatı (Kurutulmuş ya da tütülenmiş et, sosis, salam, sucuk, jambon, et suyu vb.)
C		CI.04	Süt ve Süt ürünlerinin toplanması, imalatı, işlenmesi ve paketlenmesi (peynir, yoğurt, tereyağı vb.)
C		CI.05	Dondurma imalatı, işlenmesi ve saklanması (Dondurma salonu hariç)
C		CI.06	Su Ürünleri (Balık) işlenmesi ve saklanması (Balık, kabuklular ve omurgasız yumuşakçaların hazırlanması ve işlenmesi, dondurulması, kurutulması, konservelenmesi, servise hazır balık imalatı, balığın işlenmesi ile ilgili faaliyet gösteren tekne ve gemi balıkçılığı) (Deniz ürünlerinden yağ imalatı ve balık çorbası imalatı hariç)
C		CI.07	Yumurta imalatı ve paketlenmesi
C		CI.08	Diğer dayaniksız hayvansal ürünler
C		CII Dayaniksız bitki ürünlerinin işlenmesi	CII.01
C	CII.02		Muhafaza edilmiş meyve ve sebzeler (konserve hariç)
C	CII.03		Taze meyve ve sebze suyu imalatı
C	CII.04		Diğer dayaniksız bitkisel ürünler
C	CIII Dayaniksız hayvansal ve bitkisel ürünlerin işlenmesi (karişik ürünler)	CIII.01	Bitkisel, hayvansal sıvı ve katı yağ imalatı (Zeytinyağı, akaroz yağı, rafine katı ve sıvı yağlar, margarin ve vb. katı yağlar)
C		CIII.02	Öğütülmüş Tahıl ürünleri imalatı (Un, buğday, yulaf, mısır, pirinç, sebze, kurutulmuş baklagiller, ...vb. tahıl) (Patates unu ve öğütülmüş yaş mısır vb. hariç)
C		CIII.03	Nişasta ve nişastalı ürünlerin (Pirinç, patates, mısır, öğütülmüş yaş mısır, glüten, glikoz, maltoz vb.) imalatı (Laktoz, şekerpancırı vb. hariç)
C		CIII.04	Baharat, sos, sirke ve çeşni imalatı
C		CIII.05	Hazır, Homojenize Gıda Maddeleri ile Diyet Yiyecek imalatı (Bebek gıdaları, düşük kalorili diyet gıdalar, glüten içermeyen, tıbbi amaçlı özel hazırlanmış maddeler)
C		CIII.06	Başka yerde sınıflandırılmamış gıda maddeleri imalatı (Çorba, et, balık suyu, maya, yumurta özü, vitamin-protein ile zenginleştirilmiş gıda ürünleri imalatı vb.)
C	CIV Oda sıcaklığında dayanıklı ürünlerin işlenmesi	CIV.01	Konserve imalatı (Reçel, marmelat vb. dahil)
C		CIV.02	Bisküvi, Peksimet, Pasta, Kek, Dayanıklı Pastane ürünleri, Kraker, ekmek, hamur işi imalatı
C		CIV.03	Patatesin işlenmesi ve saklanması (Dondurulmuş patates imalatı, patates çerezi, patates cipsi, patates unu imalatı, patatesin endüstriyel sunumu)
C		CIV.04	İçme Suyu, Maden suları, meyve ve sebze suları, gazlı ve/veya alkolsüz içecekler imalatı (Taze meyve ve sebze suyu hariç)
C		CIV.05	Alkollü içecek imalatı (Damıtılmış alkollü içecek, şarap, meyve şarabı,


Hazırlayan	Onaylayan
Yönetim Temsilcisi	Genel Müdür

****Elektronik nüshasının basılması ve pdf olarak gönderilmesi durumunda, basılmış bu doküman kontrolsüz kopya olarak işlem görür.**

Kategori	Alt Kategori	Alt Kategori Detayı	Alt Sektörler
			mayalı içecekler, bira, malt imalatı... vb.)
C		CIV.06	Makarna, şehriye, kuskus imalatı
C		CIV.07	Şeker imalatı (Rafine şeker ve kamış suyundan, pancardan ve palmyeden üretilen şeker... vb.) (Glikoz, maltoz vb. ürünler hariç)
C		CIV.08	Kakao, çikolata ve şekerleme imalatı (Sert kabuklu yemiş, çiklet, şeker pastil vb.) (Sakarov hariç)
C		CIV.09	Tuz imalatı
C		CIV.10	Kahve ve çay işlenmesi, imalatı (Kahve ürünleri-eritilmiş-çekilmiş kahve, çay paketlenmesi, bitki çayları)
D		D...	HAYVAN YEMİ ÜRETİMİ
D	DI	DI.01	Hayvan yemleri (Çiftlik için)
D	Yem Üretimi	DI.02	Balık yemleri
D	DII	DII.01	Hayvan yemleri (Tek veya karışık bir gıda kaynağından yem üretimi, gıda dışı hayvanlarda yönelik)
D	Evcil Hayvan Maması Üretimi		
E		E...	YEMEK HİZMETİ (CATERING)
E	E	E.01	Otellerde yemek üretimi ve sunumu
E	İkram Hizmetleri	E.02	Lokantalarda yemek üretimi ve sunumu
E		E.03	Yemek fabrikalarında yemek üretimi ve sunumu
F		F...	DAĞITIM
F	FI	FI.01	Fabrika satış mağazası
F	Perakende ve Toptan Satış	FI.02	Dükkanlar, marketler
F		FI.03	Toptancılar
F	FII	FII.01	Gıda Brokerliği/Ticareti (Kendi veya başkası adına gıda ürünleri satınalma ve satış)
F	Gıda Komisyonculuğu / Ticareti		
G		G...	NAKLİYE ve DEPOLAMA HİZMETLERİNİN TEDARİĞİ
G	GI	GI.01	Bozulabilir gıda ve yem için nakliye ve depolama hizmetleri
G	GII	GII.01	Oda sıcaklığında dayanıklı ürünler için nakliye ve depolama hizmetleri
G	Oda Sıcaklığında Dayanıklı Gıda ve Yemler için Nakliye ve Depolama Hizmetleri		

Hazırlayan	Onaylayan
Yönetim Temsilcisi	Genel Müdür

****Elektronik nüshasının basılması ve pdf olarak gönderilmesi durumunda, basılmış bu doküman kontrolsüz kopya olarak işlem görür.**

 Uluslararası Belgelendirme Ve Eğitim Hizmetleri Ltd. Şti.	GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ BELGELENDİRME PROSEDÜRÜ	Sayfa No	15 / 16
		Doküman No	PR.20
		Yayın Tarihi	30.06.2021
		Revizyon Tarihi	---.--.----
		Revizyon No	00


Kategori	Alt Kategori	Alt Kategori Detayı	Alt Sektörler
H		H...	HİZMETLER
H	H Hizmetler	H.01	Su tedarikçileri
H		H.02	Temizleme
H		H.03	Atık ve çöp toplama
H		H.04	Ekipman, ürün ve proseslerin tasarımı
H		H.05	Veterinerlik hizmetleri
I			I...
I	I Gıda ambalajlaması ve ambalajlama malzemesi üretimi	I.01	Gıda ile temas eden ambalajlama malzemeleri
J		J...	DONANIM İMALATI
J	J Ekipman imalatı	J.01	Proses ekipmanları
J		J.02	Satış makinaları
K	K (Biyo) Kimyasalların Üretimi	K...	(BİYO) KİMYASALLARIN ÜRETİMİ
K		K.01	Katkılar
K		K.02	Vitaminler
K		K.03	Böcek İlaçları
K		K.04	İlaçlar
K		K.05	Gübreler
K		K.06	Temizlik Ürünleri
K		K.07	Biyokültürler

Tablo A.2 - GGYS Beşetkikçi/Tetkikçi/Teknik Uzman Atamaları İçin Gruplar ve Kategoriler Tablosu

Gruplar	Kategoriler	
Grup 1	Tarımsal ve Hayvansal Çiftçilik	A, B
Grup 2	İşlenmiş Ürünler	C, D
Grup 3	Yiyecek-İçecek Sağlama	E
Grup 4	Nakliye, Dağıtım ve Depolama	F, G
Grup 5	Hizmetler, Paketleme Malzemelerinin Üretimi, Kimyasallar	H, I, K
Grup 6	Ekipman Üretimi	J

Hazırlayan	Onaylayan
Yönetim Temsilcisi	Genel Müdür

****Elektronik nüshasının basılması ve pdf olarak gönderilmesi durumunda, basılmış bu doküman kontrolsüz kopya olarak işlem görür.**

 Uluslararası Belgelendirme Ve Eğitim Hizmetleri Ltd. Şti.	GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ BELGELENDİRME PROSEDÜRÜ	Sayfa No	16 / 16
		Doküman No	PR.20
		Yayın Tarihi	30.06.2021
		Revizyon Tarihi	---.--.----
		Revizyon No	00

İLGİLİ DOKÜMANLAR

ISO/IEC 17021-1:2015

ISO/TS 22003:2013

Üst Yönetim Tarafsızlık ve Gizlilik Beyanı

EK. ISO/IEC 17021-1 Yönetim Sistemi El Kitabı

PR.01 Kaynaklar Prosedürü

PR.05 Belgelendirme Usul ve Esasları Prosedürü

PR.21 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Tetkik Prosedürü

FR.07-02 Yönetim Sistemleri belgelendirme Başvuru Formu

FR.07-03 Yönetim Sistemleri Başvuru Dokümanları Ön İnceleme Formu

REVİZYON BİLGİLERİ

REV. NO.	REVİZYON TARİHİ	REVİZYON AÇIKLAMASI
00	30.06.2021	İlk Yayın

Hazırlayan	Onaylayan
Yönetim Temsilcisi	Genel Müdür

****Elektronik nüshasının basılması ve pdf olarak gönderilmesi durumunda, basılmış bu doküman kontrolsüz kopya olarak işlem görür.**