

<b>GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ BELGELENDİRME PROSEDÜRÜ</b>	Sayfa No	1 / 20
	Doküman No	PR.20
	Yayın Tarihi	30.06.2021
	Revizyon Tarihi	03.06.2024
	Revizyon No	03

### 1-AMAÇ

Bu prosedürün amacı; ISO/TS 22003-1:2022 standardı doğrultusunda hazırlanan GGYS dokümantasyonunun açıklanması, Tetkikçi yetkinliklerinin belirlenmesi, tetkiklerin planlanması, gerçekleştirilmesi ve belgelendirme kararının alınması için yöntem ve sorumlulukları belirlemektir.

### 2-KAPSAM

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

### 3-TANIMLAR

**3.1 GGYS(Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi):** Bir kuruluşa ait, gıda güvenliği yönetim sistemi hedeflerine ulaşmak için politikalar, hedefler ve Prosesler oluşturmak üzere, birbiriyle ilişkili veya etkileşimli olan unsurlar kümesi.

Kayda ait not 1: Bu dokümanda, ISO/IEC 17021-1'de kullanılan "yönetim sistemi" teriminin yerini "gıda güvenliği yönetim sistemi" almıştır

**3.2 ÖGP (Ön Gereksinim Programı):** Gıda güvenliğinin sürekliliğini sağlamak için kuruluş bünyesinde ve gıda zinciri içerisinde gerekli olan temel koşullar ve etkinlikler.

Kayda ait not 1: İhtiyaç duyulan ÖGP'ler, kuruluşun gıda zincirinde çalıştığı kısma ve kuruluşun tipine göre değişkenlik gösterir. Birbirine denk terimlere örnek olarak: iyi ziraat uygulaması (GAP), iyi veterinerlik uygulaması (GVP), iyi imalat uygulaması (GMP), iyi hijyen uygulaması (GHP), iyi üretim uygulaması (GPP), iyi dağıtım uygulaması (GDP) ve iyi ticaret uygulaması (GTP) gösterilebilir.

**3.3 HACCP çalışması (Tehlike Analizi Ve Kritik Kontrol Noktası Çalışması):** Benzer tehlikelere ve benzer proseslere ve teknolojiye sahip olan (ör. hizmet üretimi, paketlenme, depolama veya uygulama) bir ürün/proses/hizmet ailesi için yapılan tehlike analizi

**3.4 Yetkinlik:** Beklenen sonuçları elde edebilmek için bilgi ve becerileri uygulayabilme yetisi

**3.5 Denetim:** Bir uygunluk değerlendirme nesnesine ilişkin bilgilerin elde edilmesi ve belirtilen gerekliliklerin ne ölçüde yerine getirildiğinin belirlenmesi için nesnel olarak değerlendirilmesi süreci

Kayda ait not 1: Belirtilen gereklilikler, ilgili bilgilerin elde edilebilmesi için bir denetim gerçekleştirilmeden önce tanımlanır.

Kayda ait not 2: Bu doküman bağlamında, "denetim", (ISO/IEC 17021-1'e göre) muayene, deneye tabi tutma ve yönetim sistemi denetimi gibi (ISO/IEC 17065'e göre) uygulanabilir olan herhangi bir değerlendirme faaliyetini içerir.

**3.6 Denetleme süresi:** Denetim süresinin, kapanış toplantısı dâhil olmak üzere, açılış toplantısından kapanış toplantısına kadar denetim faaliyetlerini yürütmek için harcanan kısmı

**3.7 Denetim süresi:** Müşteri kuruluşun GGS'nin eksiksiz ve etkili bir denetimini planlamak ve gerçekleştirmek için gereken süre

Hazırlayan	Onaylayan
Yönetim Temsilcisi	Genel Müdür

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

<b>GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ BELGELENDİRME PROSEDÜRÜ</b>	Sayfa No	2 / 20
	Doküman No	PR.20
	Yayın Tarihi	30.06.2021
	Revizyon Tarihi	03.06.2024
	Revizyon No	03

**3.8 Uygunluk:** Bir gerekliliğin karşılanmaması

**3.9 Denetçi:** Bir denetimi gerçekleştiren kişi

**3.10 Rehber:** Denetim ekibine yardımcı olması için müşteri tarafından atanan kişi

**3.11 Gözlemci:** Denetim ekibine eşlik eden ancak denetim yapmayan kişi

**3.12 Teknik uzman:** Denetim ekibi için özel bir alanda bilgi birikimi veya uzmanlık sağlayan kişi

**3.13 Daimî tesis:** Bir müşteri kuruluşun sürekli olarak iş yaptığı veya hizmet sağladığı yer (fiziksel veya sanal)

**3.14 Geçici tesis:** Bir müşteri kuruluşun belirli bir işi gerçekleştirdiği veya sınırlı bir süre için bir hizmet sağladığı ve daimî tesis olması amaçlanmayan bir konum (fiziksel veya sanal)

**3.15 Denetim planı:** Bir denetime yönelik faaliyet ve ayarlamaların açıklaması

**3.16 Kontrol tedbir:** Bir tehlikeyi önlemek veya ortadan kaldırmak veya kabul edilebilir bir düzeye indirmek için kullanılabilecek eylem veya faaliyet

**3.17 Yönetim sistemi unsuru:** Bir yönetim sisteminin, güvenli gıda üretimini destekleyen unsuru (ör. yönetim taahhüdü, sorumluluk ve gözden geçirme, dokümanite edilmiş bilgi, iç denetim)

#### 4- PRENSİPLER ve SORUMLULUKLAR

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

Bu prosedürün uygulanmasından Belgelendirme Müdürü, Planlama ve Sertifikasyon Sorumlusu, Baş Tetkikçi/Tetkikçi/Tetkikçi Adayı/Teknik Uzman sorumludur.

#### 5-GENEL ŞARTLAR

**5.1 Genel:** ISO/IEC 17021-1:2015 ile ISO/TS 22003-1:2022 standartları ve ISO/IEC 17021-1 Yönetim Sistemi El Kitabı madde 5.1'deki hükümler geçerlidir.

**5.2 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.

#### 6-YAPISAL ŞARTLAR

ISO/IEC 17021-1:2015 ile ISO/TS 22003-1:2022 standartları ve ISO/IEC 17021-1 Yönetim Sistemi El Kitabı madde 6'daki hükümler geçerlidir.

#### 7. KAYNAK GEREKLİLİKLERİ

##### 7.1. Yönetim ve Personelin Yetkinliği

###### 7.1.1. Genel Gereklilikler

ISO/IEC 17021-1:2015 ile ISO/TS 22003-1:2022 standartları ve ISO/IEC 17021-1 Yönetim Sistemi El Kitabı madde 7.1.1'deki hükümler geçerlidir. ISO 22000 denetiminde yer alacak denetim ekibi için Çizelge C.1 — Bilgi birikimi ve beceriler çizelgesi / FR.01-14-03 Tetkikçi ve İdari Personel Yetkinlik Planı oluşturulmuştur.

<b>Hazırlayan</b>	<b>Onaylayan</b>
Yönetim Temsilcisi	Genel Müdür

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

<b>GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ BELGELENDİRME PROSEDÜRÜ</b>	Sayfa No	3 / 20
	Doküman No	PR.20
	Yayın Tarihi	30.06.2021
	Revizyon Tarihi	03.06.2024
	Revizyon No	03

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

#### 7.1.2. Yetkinlik Kriterlerinin Belirlenmesi

ISO/IEC 17021-1:2015 ile ISO/TS 22003-1:2022 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, Çizelge C.1 — Bilgi birikimi ve beceriler çizelgesi, Tablo A.1 - Gıda Zinciri Kategorileri Tablosu ve Tablo A.2-GGYS Beşetkikçi/Tetkikçi/Teknik Uzman Atamaları İçin Gruplar ve Kategoriler doğrultusunda gerçekleştirilir.

Belgelendirme Personelinin atamalarında ISO/TS 22003-1:2022 Ek-A da belirtilen gıda zinciri kategorileri dikkate alınmaktadır. Belgelendirme Personelinin atamaları sırasında, Gıda zinciri kategorisi (bakınız Ek A) ve istenen belgelendirmenin kapsamıyla ilgili hüküm ifade eden dokümanların uygulanması ve yorumlanması kabiliyeti dikkate alınmaktadır.

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.

GGYS Beşetkikçi/Tetkikçilerin, atanmış oldukları kategori/kategoriler (aynı grupta yer alan kategoriler dahil) dışında herhangi bir ek kategoriden atanması için aşağıdaki şartlardan 1 tanesini yerine getirmiş olması şartı aranmaktadır.

- İlgili kategori ile alakalı faaliyet gösteren kuruluşta/kuruluşlarda toplam 2 aylık iş tecrübesi olması,
- İlgili kategori ile alakalı faaliyet gösteren kuruluşta/kuruluşlarda Gıda Güvenliği Yönetim sisteminin kurulması/yürütülmesi faaliyetlerinde toplam 2 aylık tecrübesi olması,
- İlgili kategori ile alakalı sektörde faaliyet gösteren kuruluşlarda en az 2 GGYS tetkikinde Başdenetçi/Denetçi olarak atanmış olması gerekmektedir. (Atanmış olduğu denetimler ile alakalı Audit Log veya kendi beyanı ve onayı olan liste denetçi dosyasına eklenmelidir.)

Ayrıca bu kriterleri sağlayan Başdenetçi/Denetçi'ye atanacağı kategori ile ilgili FR.02-08 EK-B Atanacak Kategoriye Göre Yetkinlik Formu ile sınav uygulaması yapılmalıdır. İlgili kriterleri sağlayan ve sınav sonucu uygun olan Başdenetçi/Denetçi için eklenen kategori/kategorilere göre FR.02-11-00 Certification Personnel Appointment Form tekrar güncellenmelidir.

<b>Hazırlayan</b>	<b>Onaylayan</b>
Yönetim Temsilcisi	Genel Müdür

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

<b>GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ BELGELENDİRME PROSEDÜRÜ</b>	Sayfa No	4 / 20
	Doküman No	PR.20
	Yayın Tarihi	30.06.2021
	Revizyon Tarihi	03.06.2024
	Revizyon No	03

### 7.1.3. Değerlendirme Prosesleri

ISO/IEC 17021-1:2015 ile ISO/TS 22003-1:2022 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.

Değerlendirme prosesi, kişilerin, gıda güvenliğine ilişkin bilgilerini değerlendirmekte olup, belirli ön gereksinim programlarına ve UAC personelinin çalıştığı kategorilerdeki gıda güvenliği tehlikelerine ilişkin bilgi sahibi olunmasını da içermektedir.

Belgelendirme Personelinin atamalarında ISO/TS 22003-1:2022 Ek-A da belirtilen gıda zinciri kategorileri dikkate alınmaktadır. Belgelendirme Personelinin atamaları sırasında, Gıda zinciri kategorisi (bakınız Ek A) ve istenen belgelendirmenin kapsamıyla ilgili hüküm ifade eden dokümanların uygulanması ve yorumlanması kabiliyeti dikkate alınmaktadır.

(örneğin ISO 22000, ISO/TS 22002, PAS 221 serileri ve/veya diğer plan belgelendirme standartları;

- TSE ISO/TS 22002-1 (Kategori CI, CII, CIII, CIV, DII için)
- TSE ISO/TS 22002-5 (Kategori G için)
- TSE ISO/TS 22002-6 ((Kategori DI and DII için)
- PAS 221:2013 (Kategori F için))

Belgelendirme faaliyetinde yer alan personel için değerlendirme kriteri FR.01-14 TETKİKÇİ VE İDARİ PERSONEL YETKİNLİK PLANI içinde tanımlanmıştır. Her kategori için FR.02-08 EK-B Atanacak Kategoriye Göre Yetkinlik Formu ile sınav uygulaması yapılmaktadır.

### 7.1.4. Diğer Gereklilikler

ISO/IEC 17021-1:2015 ile ISO/TS 22003-1:2022 standartları ve ISO/IEC 17021-1 Yönetim Sistemi El Kitabı madde 7.1.4'deki hükümler geçerlidir.

### 7.2. Belgelendirme Faaliyetlerinde Görev Alan Personel

ISO/IEC 17021-1:2015 ile ISO/TS 22003-1:2022 standartları ve ISO/IEC 17021-1 Yönetim Sistemi El Kitabı madde 7.2'deki hükümler geçerlidir.

### 7.3. Dış Tetkikçi ve Teknik Uzman Kullanımı

ISO/IEC 17021-1:2015 ile ISO/TS 22003-1:2022 standartları ve ISO/IEC 17021-1 Yönetim Sistemi El Kitabı madde 7.3'deki hükümler geçerlidir.

### 7.4. Personel Kayıtları

ISO/IEC 17021-1:2015 ile ISO/TS 22003-1:2022 standartları ve ISO/IEC 17021-1 Yönetim Sistemi El Kitabı madde 7.4'deki hükümler geçerlidir.

### 7.5. Dış Kaynak Kullanımı

ISO/IEC 17021-1:2015 ile ISO/TS 22003-1:2022 standartları ve ISO/IEC 17021-1 Yönetim Sistemi El Kitabı madde 7.5'deki hükümler geçerlidir.

## 8. BİLGİ GEREKLİLİKLERİ

Hazırlayan	Onaylayan
Yönetim Temsilcisi	Genel Müdür

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

<b>GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ BELGELENDİRME PROSEDÜRÜ</b>	Sayfa No	5 / 20
	Doküman No	PR.20
	Yayın Tarihi	30.06.2021
	Revizyon Tarihi	03.06.2024
	Revizyon No	03

**8.1** ISO/IEC 17021-1:2015 ile ISO/TS 22003-1:2022 standartları ve ISO/IEC 17021-1 Yönetim Sistemi El Kitabı madde 8'deki hükümler geçerlidir.

**8.2** Belgelendirme dokümanları, kategorilere ve alt kategorilere atıfta bulunularak, hangi faaliyetin belgelendirildiğini detaylı şekilde belirtmektedir.

**8.3** UAC, üründe veya ürün ambalajında GGYS belgelendirme işaretinin kullanılmasına izin vermemektedir. ISO/IEC 17021-1 Yönetim Sistemi El Kitabı madde 8.3'te atıfta bulunulan ürün ambalajı, hem birincil ambalaj (ürünü içeren) hem de herhangi bir dış veya ikincil ambalaj olmak üzere, tüm ürün ambalajlarını kapsamaktadır.

**8.4** UAC, belgelendirilmiş bir GGYS'ye sahip kuruluşun ürün ambalajı üzerinde herhangi bir beyanın kullanılmasına izin vermemektedir. Bu gereklilik, hem birincil ambalaj (ürünü içeren) hem de herhangi bir dış veya ikincil ambalaj olmak üzere tüm ürün ambalajlarını içerir.

## **9. PROSES GEREKLİLİKLERİ**

### **9.1. Belgelendirme Öncesi Faaliyetler**

#### **9.1.1. Başvuru**

ISO/IEC 17021-1:2015 ile ISO/TS 22003-1:2022 standartları ve ISO/IEC 17021-1 Yönetim Sistemi El Kitabı madde 9.1.2'deki hükümler geçerlidir.

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

Belgelendirme başvuru formunda;

- Her tesis için belgelendirme kapsamındaki kategoriler veya alt kategorilerin tanımlanması gerekmektedir. (1'den fazla tesis olması halinde)
- Denetlenen ürün ve / veya hizmetler için ana faaliyet / proses tipleri kısaca açıklanmalıdır.

Tanımlanan Belgelendirme kapsamı;

- Yanıltıcı olmamalıdır

• Faaliyetlerin, proseslerin, ürünlerin veya hizmetlerin, kuruluşların faaliyetlerinin yasal sorumluluğu ile tanımlandığı şekilde, nihai ürünlerin gıda güvenliği üzerinde bir etkiye sahip olabileceği durumlarda faaliyetleri, prosesleri, ürünleri veya hizmetleri belgelendirme kapsamından hariç tutmamalıdır.

- Herhangi bir tanıtım bildirimini, marka veya iddia içermemelidir.

#### **9.1.2. Başvurunun Gözden Geçirilmesi**

**9.1.2.1** ISO/IEC 17021-1:2015 ile ISO/TS 22003-1:2022 standartları ve ISO/IEC 17021-1 Yönetim Sistemi El Kitabı madde 9.1.2'deki hükümler geçerlidir.

**9.1.2.2** 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 sahali kuruluşlarda)

İlişkin detaylı bilgi sunmasını talep etmek üzere, Yönetim Sistemleri belgelendirme Başvuru Formu gönderilir.

Belgelendirme başvuru formunda;

<b>Hazırlayan</b>	<b>Onaylayan</b>
Yönetim Temsilcisi	Genel Müdür

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

<b>GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ BELGELENDİRME PROSEDÜRÜ</b>	Sayfa No	6 / 20
	Doküman No	PR.20
	Yayın Tarihi	30.06.2021
	Revizyon Tarihi	03.06.2024
	Revizyon No	03

• Her tesis için belgelendirme kapsamındaki kategoriler veya alt kategorilerin tanımlanması gerekmektedir. (1'den fazla tesis olması halinde)

• Denetlenen ürün ve / veya hizmetler için ana faaliyet / proses tipleri kısaca açıklanmalıdır.

**9.1.2.3 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.

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 Asgari Tetkik Zamanlarının Belirlenmesi ve Tetkiklerin Planlanması VE Asgari Tetkik Süresinin Hesaplanması bölümlerinde verilmiştir.

Tanımlanan Belgelendirme kapsamı;

• Yanıltıcı olmamalıdır

• Faaliyetlerin, proseslerin, ürünlerin veya hizmetlerin, kuruluşların faaliyetlerinin yasal sorumluluğu ile tanımlandığı şekilde, nihai ürünlerin gıda güvenliği üzerinde bir etkiye sahip olabileceği durumlarda faaliyetleri, prosesleri, ürünleri veya hizmetleri belgelendirme kapsamından hariç tutmamalıdır.

• Herhangi bir tanıtım bildirim, marka veya iddia içermemelidir.

Belgelendirme başvurusu için Yönetim Sistemleri Başvuru Dokümanları Ön İnceleme Formu ile bir gözden geçirme yapılır ve bu gözden geçirmenin yapıldığına dair, gözden geçirmeyi yapan yetkili personel tarafından form imzalanır.

Başvuru incelemesi esnasında;

• Önerilen belgelendirmenin (sözleşmenin) belgelendirme kuruluşunun (UAC) faaliyet kapsamına (ör. akreditasyon, düzenleyici izin) uyup uymadığı belirlenir.

• Dikkate alınması gereken belirli konuların (bölgeye, sektöre, mevzuata, kuruluşa vb.'ye özel konular) olup olmadığı belirlenir

• Birden çok tesisi ilgilendiren sorunlar olup olmadığı belirlenir.

• Mevsimsellik ile ilgili sorunlar olup olmadığı belirlenir.

• Denetim süresi veya birleştirilmiş veya entegre denetim sürelerinin toplam süresi hesaplanır.

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

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

### **9.1.3. Denetim Programı**

**9.1.3.1** ISO/IEC 17021-1:2015 standardı ve ISO/IEC 17021-1 Kalite El Kitabı madde 9.1.3' deki hükümler geçerlidir.

**9.1.3.2** Ek olarak UAC denetim ekibi, belgelendirme kapsamının kapsadığı temsilî sayıda ürün hattı ve / veya hizmet üzerinde faaliyet gösteren kuruluşu denetleme fırsatına sahip olabilmesi için, UAC denetim süresi ve dönemini seçebilecektir.

<b>Hazırlayan</b>	<b>Onaylayan</b>
Yönetim Temsilcisi	Genel Müdür

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

<b>GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ BELGELENDİRME PROSEDÜRÜ</b>	Sayfa No	7 / 20
	Doküman No	PR.20
	Yayın Tarihi	30.06.2021
	Revizyon Tarihi	03.06.2024
	Revizyon No	03

#### 9.1.4. Denetim Süresinin Belirlenmesi

**9.1.4.1** ISO/IEC 17021-1:2015 ile ISO/TS 22003-1:2022 standartları ve ISO/IEC 17021-1 Yönetim Sistemi El Kitabı madde 9.1.4'deki hükümler geçerlidir.

**9.1.4.2** Denetim süresinin belirlenmesi bu prosedürde açıklanmıştır ve her müşteri için UAC, müşterinin gıda güvenliği yönetim sisteminin eksiksiz ve etkili denetimini planlamak ve gerçekleştirmek için gerekli olan süreyi belirlemektedir. UAC, denetim süresini belirlerken Ek B'de açıklanan metodolojiyi kullanmaktadır. UAC tarafından belirlenen denetim süresi ve belirleme gerekçesi, varsa azaltma veya artırma gerekçesi ile birlikte kaydedilmektedir.

**9.1.4.3** UAC gerekli denetim süresini belirlerken ve belgelendirirken, aşağıdakileri de belirlemektedir:

- Denetim hazırlığı süresi;
- Madde B.1, B.2 ve B.3 ve Çizelge B.1'de belirtildiği gibi, tesiste veya uzaktan denetim için tesis başına asgari denetim süresi;
- Raporlama için ve varsa, denetim sonrası faaliyetlerin yürütülmesi için gereken süre;
- Ek toplantıların gerekli olduğu durumlarda (ör. gözden geçirme toplantıları, koordinasyon toplantıları, denetim ekibi brifingleri), denetim süresinde bir artış gerekebilir;
- Uygulanabilir olduğu ve üzerinde anlaşıldığı durumlarda, etkili uzaktan denetim veya bilgi ve iletişim teknolojisinin (BİT) kullanımını sağlamak için gereken süre.

#### 9.1.5. Birden çok tesiste numune alma

**9.1.5.1** ISO/IEC 17021-1:2015 standardı ve ISO/IEC 17021-1 Kalite El Kitabı madde 9.1.5'deki hükümler geçerlidir.

NOT 9.1.5 alt maddesinin tamamının yalnızca, kapsam beyanında yer alan faaliyetlerin gerçekleştirildiği işlemlere uygulanması amaçlanmıştır.

**9.1.5.2** Çok tesisli bir kuruluş, belirli GGYS faaliyetlerinin planlandığı, kontrol edildiği veya yönetildiği tanımlanmış bir merkezî işleve ve bu tür faaliyetlerin tamamen veya kısmen yürütüldüğü bir tesis ağına sahip bir kuruluştur. Olası çok tesisli kuruluşlara örnek olarak aşağıdakiler gösterilebilir:

- Franchise ile çalışan kuruluşlar;
- Üretici grupları (A ve B kategorileri için);
- Bir veya daha fazla üretim tesisine ve bir satış ofisi ağına sahip bir imalat şirketi;
- Benzer bir hizmet sunan birden çok tesise sahip hizmet kuruluşları;
- Birden fazla şubesi olan kuruluşlar. Çok tesisli kuruluşlarda numune alma işlemi tüm faaliyetleri kapsmalıdır (bk. 9.1.5.3'te verilen kriterler).

**9.1.5.3** UAC, tesislerden numune almanın etkili denetimi baltalamadığını göstermelidir. Çok tesisten numune alma işlemi yapıldığında, UAC aşağıdaki koşullara dayalı olarak gerekçeyi açıklamalı ve dokümanete etmelidir:

- Tesislerin, merkezî olarak kontrol edilen ve yönetilen bir GGYS kapsamında çalışıyor olması;
- Numune almaya tabi tesislerin benzer olması (gıda zinciri alt kategorisi, coğrafi konum, prosesler ve teknolojiler, büyüklük ve karmaşıklık, yasal ve düzenleyici gereklilikler, müşteri gereklilikleri, gıda güvenliği tehlikeleri ve kontrol tedbirleri);
- Merkezî işlevin kuruluşun bir parçası olması, açıkça tanımlanmış olması ve haricî bir kuruluşa alt yüklenim olarak verilmemiş olması;
- Tüm tesislerin merkezî işlevle yasal veya sözleşmesel bir bağlantısı olması;

Hazırlayan	Onaylayan
Yönetim Temsilcisi	Genel Müdür

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

<b>GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ BELGELENDİRME PROSEDÜRÜ</b>	Sayfa No	8 / 20
	Doküman No	PR.20
	Yayın Tarihi	30.06.2021
	Revizyon Tarihi	03.06.2024
	Revizyon No	03

e) Merkezî işlevin, GGYS'yi tanımlama, oluşturma ve sürekliliğini sağlama konusunda kurumsal yetkiye sahip olması;

f) Tüm tesislerin kuruluşun iç denetim programına tabi olması ve denetlenmiş olması;

g) Bir tesisteki denetim bulgularının, GGYS'nin tamamının göstergesi olarak kabul edilmesi ve buna göre düzeltici faaliyetler uygulanması;

h) Merkezî işlevin, tüm tesislerden gelen performans değerlendirme sonuçlarının ve müşteri şikayetlerinin toplanmasından ve analiz edilmesinden sorumlu olması;

i) Kuruluşun GGYS'sinin merkezî yönetim gözden geçirmesine tabi tutulması;

j) Merkezî işlevin, GGYS'nin sürekli iyileştirilmesini başlatma yetkisine sahip olması.

NOT Merkezî işlev, kuruluşun üst yönetiminden gelen operasyonel kontrol ve yetkinin her tesis üzerinde uygulandığı yerdir. Merkezî işlevin tek bir tesiste bulunması şartı aranmaz.

**9.1.5.4** A ve B kategorileri için birden çok tesiste numune alma işlemine izin verilir. Numune alma, asgari numune büyüklüğü toplam tesis sayısının karekökünün  $\sqrt{x}$  sonraki tam sayıya yuvarlanmasıyla elde edilecek sayı olacak şekilde, çok tesisli kuruluşlara uygulanabilir. Karekök numunesi her bir risk kategorisine göre, tesislerin üretim karmaşıklığına dayalı olarak (ör. açık alan bitki üretimi, çok yıllık bitki üretimi, kapalı alan üretimi, açık alan hayvancılık üretimi, kapalı alan hayvancılık üretimi) alınmalıdır.

F ve G kategorileri için ve yalnızca E kategorisi için yeniden ısıtma tipi tesisler (ör. etkinliklere catering hizmeti, kafeler, barlar) için ve yalnızca sınırlı hazırlama veya pişirmeye (ör. yeniden ısıtma, kızartma) (bk. Çizelge A.1) sahip tesisler için birden çok tesiste numune alma kullanımına izin verilir. 20 veya daha az tesise sahip kuruluşlar için tüm tesisler denetlenmelidir. 20'den daha fazla tesisi olan kuruluşlar için, numune alınacak asgari tesis sayısı 20 artı diğer tesislerin toplam sayısının karekökünün ( $y = 20 + \sqrt{x - 20}$ ) sonraki tam sayıya yuvarlanmasıyla elde edilen sayı olmalıdır. Bu gereklilik ilk belgelendirme, gözetim ve yeniden belgelendirme denetimleri için geçerlidir.

Ek A'da tanımlanan diğer kategoriler için birden çok tesiste numune alımına izin verilmez.

**9.1.5.5** Birden fazla tesisten numune alınmasına izin verildiği durumlarda, UAC (ör. sözleşmeye bağlı düzenlemeler aracılığıyla) kuruluşun, belgelendirmeden önceki bir yıl içinde her tesis için bir iç denetim yürütmesini ve uygun olduğunda düzeltici faaliyetlerin etkililiğinin mevcut olmasını sağlamalıdır. Belgelendirmeyi takiben yıllık iç denetim, kuruluşun çok tesisli kuruluşun belgelendirme kapsamına giren tüm tesislerini kapsamalı ve düzeltici faaliyetlerin süregelen etkililiği gösterilmelidir.

**9.1.5.6** Birden çok tesiste numune alımına izin verildiği durumlarda UAC, aşağıdaki koşulların geçerli olduğu durumlarda, GGYS'nin etkili denetimini sağlamak için bir numune alma programı tanımlamış ve kullanmaktadır.

a) En az yılda bir kez, numune alınan tesis denetimlerinden önce UAC tarafından GGYS için merkezî işlev denetimi yapılmalıdır.

b) En az yılda bir kez, UAC tarafından gerekli sayıda numune alınmış tesis üzerinde denetimler yapılmalıdır.

c) Numune alınan tesislerin denetim bulguları, bunların genel bir GGYS eksikliğine işaret edip etmediğini ve bu nedenle bazı veya tüm diğer tesislere uygulanabilir olup olmadığını belirlemek üzere değerlendirilmelidir.

d) Numune alınan tesislerin denetim bulgularının tüm GGYS'nin göstergesi olduğu

Hazırlayan	Onaylayan
Yönetim Temsilcisi	Genel Müdür

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



<b>GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ BELGELENDİRME PROSEDÜRÜ</b>	Sayfa No	9 / 20
	Doküman No	PR.20
	Yayın Tarihi	30.06.2021
	Revizyon Tarihi	03.06.2024
	Revizyon No	03

düşünüldüğünde, düzeltici eylemler buna göre uygulanmalıdır.

e) 20 veya daha az tesise sahip kuruluşlar için tüm tesisler denetlenmelidir. UAC, belgelendirmeye tabi GGYS'nin amaçlanan sonuçlara ulaşma becerisini göstermediği durumlarda numune büyüklüğünü artırmalı veya tesiste numune alımını sonlandırmalıdır.

**9.1.5.7** Numune kısmen seçici ve kısmen rastgele olmalı ve belgelendirme kapsamının kapsadığı tüm proseslerin denetlenmesini sağlayacak şekilde, farklı tesislerin temsili bir aralığının seçilmesiyle sonuçlanmalıdır.

Numunenin en az %25'i rastgele seçilmelidir. Kalan kısım, belgelendirmenin geçerlilik süresi boyunca seçilen tesisler arasındaki farklar mümkün olduğunca büyük olacak şekilde seçilmelidir. Tesis seçimi, diğerlerinin yanı sıra aşağıdaki hususları dikkate almalıdır:

- İç denetimlerin, yönetimin gözden geçirilmesinin veya önceki denetimlerin sonuçları;
- Şikâyet kayıtları, ürün geri çekme / geri çağırma ve ilgili başka düzeltici faaliyet hususları;
- Tesis özelliklerindeki farklılıklar;
- Son denetimden bu yana diğer ilgili değişiklikler.

**9.1.5.8** Herhangi bir tesiste önemli bir uygunsuzluk varsa ve kararlaştırılan zaman çerçevesinde tatmin edici bir düzeltici faaliyet uygulanmadıysa, tatmin edici bir düzeltici faaliyet gerçekleşene kadar çok tesisli kuruluşun tamamı için belgelendirme verilmemeli veya sürdürülmemelidir.

**9.1.5.9** UAC, numune alınan her tesiste uygulanan GGYS proseslerini tanımlamalı ve belgelendirme kapsamına dâhil etmelidir.

#### **9.1.6. Çoklu Yönetim Sistemi Standartları**

ISO/IEC 17021-1:2015 standardı ve ISO/IEC 17021-1 Kalite El Kitabı madde 9.1.6'daki hükümler geçerlidir.

#### **9.2. Denetim Planlaması**

ISO/IEC 17021-1:2015 standardı ve ISO/IEC 17021-1 Kalite El Kitabı madde 9.2'deki hükümler geçerlidir.

#### **9.3. İlk Belgelendirme**

**9.3.1** ISO/IEC 17021-1:2015 standardı ve ISO/IEC 17021-1 Kalite El Kitabı madde 9.3'deki hükümler geçerlidir.

**9.3.2** Aşama I'nin hedefleri, aşağıda belirtilenlerin gözden geçirilmesi yoluyla, kuruluşun GGYS'si konusunda ve kuruluşun Aşama II için ne kadar hazır olduğu konusunda bir anlayış kazanarak ilk denetimin Aşama II'sinin planlanması için bir odak sağlamaktır:

- Kuruluşun faaliyet gösterdiği alana uygun (ör. düzenleyici ve yasal gereklilikler, müşteri gereklilikleri ve belgelendirme planı gereklilikleri) ÖGP'lerin tanımlanmış olup olmadığı;
- GGYS'nin, kuruluşun gıda güvenliği tehlikelerini tanımlama ve değerlendirme, akabinde kontrol tedbirlerinin (kombinasyonlarının) seçimi ve sınıflandırılması için yeterli proses ve yöntemleri içerip içermediği;
- GGYS'nin, kuruluşun ilgili gıda güvenliği mevzuatının tanımlanması ve uygulanması için yeterli proses ve yöntemleri içerip içermediği;
- GGYS'nin, kuruluşun gıda güvenliği politikasını gerçekleştirecek şekilde tasarlanmış olup olmadığı;
- GGYS'nin, denetimin Aşama II'ye geçişini destekler nitelikte olup olmadığı,
- Kontrol tedbirlerinin geçerli kılınıp kılınmadığı, faaliyetlerin doğrulanıp doğrulanmadığı ve iyileştirme programlarının GGYS standardının gerekliliklerine uygun olup olmadığı;

<b>Hazırlayan</b>	<b>Onaylayan</b>
Yönetim Temsilcisi	Genel Müdür

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

<b>GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ BELGELENDİRME PROSEDÜRÜ</b>	Sayfa No	10 / 20
	Doküman No	PR.20
	Yayın Tarihi	30.06.2021
	Revizyon Tarihi	03.06.2024
	Revizyon No	03

g) GGYS doküman ve düzenlemelerinin, şirket içinde ve konuyla ilgisi olan tedarikçi, müşteri ve ilgili taraflarla iletişimi sağlayacak yapıda olup olmadığı;

h) İncelenmesi gerekli ek dokümantasyon ve / veya hangi önceden elde edilmesi gereken bilgiler.

Aşama 1 denetiminde belirlenir ve kontrol edilir.

**9.3.3** Kuruluş, haricen geliştirilen bir kontrol tedbirleri kombinasyonunu uyguladığında, kontrol tedbirlerinin kombinasyonunun aşağıdakileri sağlayıp sağlamadığını belirlemek için GGYS dokümantasyonu Aşama 1'de gözden geçirmelidir.

- Kuruluş için uygunluğu,
- ISO 22000'nin şartlarına uygun bir şekilde geliştirildiği,
- Güncel tutulduğu

**9.3.4** Yasal Şartlara uygunluğa ilişkin bilgi toplanırken ilgili izinlerin bulunup bulunmadığı kontrol edilmelidir.

**9.3.5** Yukarıdaki hedeflere ulaşmak üzere denetimin 1. aşaması müşterinin tesislerinde gerçekleştirilebilir. İstisnai durumlarda veya olaylarda, 1. aşamanın tamamı veya bir kısmı tesis dışında veya BİT kullanımı yoluyla uzaktan gerçekleştirilebilir, böyle bir uygulamaya başvurulması hâlinde nedenleri tam anlamıyla gerekçelendirilmelidir. 1. aşama hedeflerine tam olarak ulaşıldığını gösteren kanıtlar sağlanmalıdır. Bahse konu durumun ortaya çıkması halinde, Aşama I Denetim raporunda ilgili bulgular yer alır ve Aşama 1 esnasında uygunluğun sağlandığı belirtilir.

**NOT 1** İstisnai durumlar veya olaylara örnek olarak çok uzak bir konum, doğal bir afet, bir salgın, kısa dönemli üretim ve diğer özel durumlar gösterilebilir.

**NOT 2** Denetimin 1. aşaması sırasında denetlenen ve tamamen uygulandığı, yürürlükte olduğu, uygunluk gerekliliklerini karşıladığı belirlenen GGYS kısımları, denetimin 2. kademesinde yeniden denetlenmeyebilir. Bu durumda denetim raporu bu bulguları içerir ve denetimin 1. aşamasında uygunluğun sağlandığını açıkça ifade eder.

**9.3.6** Aşama I ile Aşama II arasındaki aralık altı aydan daha uzun olmamalıdır. Aralığın daha uzun olması gerekirse Aşama I tekrar edilmelidir.

**9.3.7** ISO/IEC 17021-1:2015 standardı ve ISO/IEC 17021-1 Kalite El Kitabı madde 9.3.1.3'deki hükümler geçerlidir.

#### **9.4. Denetimin Gerçekleştirilmesi**

ISO/IEC 17021-1:2015 standardı ve ISO/IEC 17021-1 Kalite El Kitabı madde 9.4'deki hükümler geçerlidir.

#### **9.5. Belgelendirme Kararı**

ISO/IEC 17021-1:2015 standardı ve ISO/IEC 17021-1 Kalite El Kitabı madde 9.5'deki hükümler geçerlidir.

#### **9.6. Belgelendirmenin Sürdürülmesi**

**9.6.1** ISO/IEC 17021-1:2015 standardı ve ISO/IEC 17021-1 Kalite El Kitabı madde 9.6'daki hükümler geçerlidir.

**9.6.2** UAC'nin, gözetim faaliyetlerinin bir parçası olarak habersiz denetimler yaptığı durumlarda UAC, bu tür denetimlerin hangi koşullar altında organize edileceğini ve yürütüleceğini belge sahibi müşterilere önceden açıklamakta ve bildirmektedir.

Hazırlayan	Onaylayan
Yönetim Temsilcisi	Genel Müdür

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

<b>GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ BELGELENDİRME PROSEDÜRÜ</b>	Sayfa No	11 / 20
	Doküman No	PR.20
	Yayın Tarihi	30.06.2021
	Revizyon Tarihi	03.06.2024
	Revizyon No	03

### 9.7. İtirazlar

ISO/IEC 17021-1:2015 standardı ve ISO/IEC 17021-1 Kalite El Kitabı madde 9.7'deki hükümler geçerlidir.

### 9.8. Şikayetler

ISO/IEC 17021-1:2015 standardı ve ISO/IEC 17021-1 Kalite El Kitabı madde 9.8'deki hükümler geçerlidir.

### 9.9. Başvuru sahiplerine ve müşterilere ilişkin kayıtlar

ISO/IEC 17021-1:2015 standardı ve ISO/IEC 17021-1 Kalite El Kitabı madde 9.9'daki hükümler geçerlidir.

### 10. Belgelendirme Kuruluşları İçin Yönetim Sistemi Gereklilikleri

ISO/IEC 17021-1:2015 standardı ve ISO/IEC 17021-1 Kalite El Kitabı madde 10'daki hükümler geçerlidir.

## Ek-A

### Gıda zinciri kategorilerinin sınıflandırılması

UAC, aşağıdaki amaçlar için Çizelge A.1'i kullanmaktadır:

- Bünyesinde faaliyet göstermek istediği alt kategoriyi (veya alt kategori yoksa, kategoriyi) tanımlamak için;
- Müşterinin kapsamının denetleneceği veya belgelendirileceği alt kategorileri (veya alt kategori yoksa, kategoriyi) belirlemek için;
- Çizelge A1'in belirli bir alt kategorisi için TS ISO 22003-1:2022 Ek C'de verilendenetçi ve denetim ekibi yetkinliğini değerlendirmek için;
- Ek B'ye uygun şekilde denetim süresini tanımlamak için;
- Varsa, uygun ÖGP'leri belirlemek için.

Belirli bir müşteri kuruluşun kapsamı birden fazla kategori veya alt kategori içerebilir.

NOT: "hizmetler" kategorisindeki ilgili faaliyetler: gıda zincirindeki işletmeciler için sağlanabilecek veya çağırılacak birçok farklı hizmet tipi vardır. Bu hizmetlerden bazıları, GGYS içeren bir belgelendirmenin kapsamı dışında kalabilir. Kuruluş / hizmet, gıda zinciri içinde bir gıda güvenliği tehlikesi oluşturmaya yatkınsa, hizmet sağlayıcılar ve sağlayıcıların işletmecileri kapsam dâhilinde değerlendirilebilir.

Bir plan sahibinin kategoriler / alt kategoriler için kendi belirleme kurallarını oluşturduğu durumlarda, plan kurallarının ortak bir temel açısından bu ekte gerekli olanlardan daha az olmaması koşuluyla, plan kurallarının sonucu uygulanmalıdır.

Tablo A.1

Grup <sup>a</sup>	Kategori	Alt kategori	Dâhil olan faaliyetler için örnekler
-------------------	----------	--------------	--------------------------------------

<b>Hazırlayan</b>	<b>Onaylayan</b>
Yönetim Temsilcisi	Genel Müdür

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

<b>GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ BELGELENDİRME PROSEDÜRÜ</b>	Sayfa No	12 / 20
	Doküman No	PR.20
	Yayın Tarihi	30.06.2021
	Revizyon Tarihi	03.06.2024
	Revizyon No	03

Temel üretim-Yetiştiricilik	A	Hayvanların yetiştirilmesi veya taşınması	AI	Et/süt/yumurta/bal için Hayvan yetiştiriciliği	Et, yumurta, süt veya bal üretimi için kullanılan hayvanların (balık ve deniz mahsulü yetiştiriciliği hariç) yetiştirilmesi. Büyütme, bakma, tuzaklama ve avlama (avlandığı noktada kesme). Üründe değiştirilmeden veya işlenmeden yapılan, ilişkili geçici ambalajlama.
			AII	Balık ve deniz mahsulü yetiştiriciliği	Et üretimi için balık ve deniz mahsulü yetiştiriciliği. Büyütme, tuzaklama ve avlama (avlandığı noktada kesme). Üründe değiştirilmeden veya işlenmeden yapılan, ilişkili geçici ambalajlama.
Temel üretim-Yetiştiricilik	B	Bitki yetiştiriciliği veya taşınması	BI	Tarım- Bitkilerin taşınması (tahıl ve baklagiller hariç)	Bitkilerin ekilmesi veya biçilmesi (tahıl ve baklagiller hariç): bahçe ürünleri (meyve, sebze, baharat, mantar vb.) ve yenilebilir sucul bitkiler. Bahçecilik ürünleri ve gıda için hidrofitter dâhil olmak üzere bitkilerin (tahıllar ve baklagiller hariç) çiftlikte depolanması.
			BII	Tarım- Tahıl ve baklagil taşınması	Gıda amaçlı tahıl ve baklagil ekilmesi ve biçilmesi. Tahıl ve baklagil taşınması. Gıda amaçlı tahıl ve baklagillerin tarlada depolanması.
			BIII	Bitki ürünlerinin işlem öncesi taşınması	Gıda amaçlı bahçecilik ürünleri ve hidrofitter dâhil, ürünü orijinal bütün formundan dönüştürmeyen, hasat edilmiş bitkiler üzerindeki faaliyetler. Bu faaliyetlere temizleme, yıkama, durulama, yuzdürme, tasnifleme, derecelendirme, düzeltme, demetleme, soğutma, hidro-soğutma, mumlama, ıslatma, havalandırma, depolama veya işleme için hazırlama, ambalajlama, yeniden ambalajlama, taşıma, depolama ve yükleme dâhildir.
İnsanlar ve hayvanlar için gıda işleme	C	Gıda, bileşen ve evcil hayvan yemi işleme	CO	Hayvan – Birincil dönüşüm	Barınma, kesim, iç organ çıkarma, toplu soğutma, toplu dondurma, hayvanların toplu olarak depolanması ve av hayvanlarının bağırsaklarının çıkarılması, balıkların toplu olarak dondurulması ve av hayvanlarının depolanması dâhil, ileri işleme tabi tutulması amaçlanan hayvan karkaslarının dönüştürülmesi.
			CI	Çabuk bozulan hayvansal ürünlerin işlenmesi	Soğutulmuş veya dondurulmuş, sıcaklık kontrolü gerektiren balık, balık ürünleri, deniz mahsulleri, et, yumurta ve süt ürünlerini de içeren işleme ve ambalajlama işlemleri. Yalnızca hayvansal ürünlerden elde edilen evcil hayvan gıdalarının işlenmesi.
			CII	Çabuk bozulan bitki esaslı ürünlerin işlenmesi	Meyve ve taze meyve suları, sebzeler, tahıllar, kabuklu yemişler, baklagiller, dondurulmuş su bazlı ürünler, bitki bazlı et ve süt ikamelerini de içeren işleme ve ambalajlama işlemleri. Yalnızca bitkisel ürünlerden elde edilen evcil hayvan gıdalarının işlenmesi.
İnsanlar ve hayvanlar için gıda işleme	C	Gıda, bileşen ve evcil hayvan yemi işleme	CIII	Çabuk bozulan hayvansal ve bitkisel ürünlerin işlenmesi (karma ürünler)	Pizza, lazanya, sandviç, mantı ve hazır yemekleri de içeren işleme ve ambalajlama işlemleri. Tesis dışı catering mutfakları dâhildir. Hemen tüketime sunulmayan endüstriyel mutfak ürünleri dâhildir. Karma ürünlerden çabuk bozulan evcil hayvan maması işlenmesi
			CIV	Ortam sıcaklığında saklanabilen ürünlerin işlenmesi	Konserve gıdalar, bisküviler, atıştırmalıklar, yağ, içme suyu, meşrubat, makarna, un, şeker ve sofra tuzu dâhil olmak üzere, ortam sıcaklığında saklanan ve satılan ürünlerin işlenmesi ve ambalajlanması.

<b>Hazırlayan</b>	<b>Onaylayan</b>
Yönetim Temsilcisi	Genel Müdür

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

<b>GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ BELGELENDİRME PROSEDÜRÜ</b>	Sayfa No	13 / 20
	Doküman No	PR.20
	Yayın Tarihi	30.06.2021
	Revizyon Tarihi	03.06.2024
	Revizyon No	03

					Ortam sıcaklığında saklanabilen evcil hayvan maması işlenmesi.
İnsanlar ve hayvanlar için gıda işleme	D	Yem ve hayvan gıdası işleme			Evlerde tutulmayan, gıda ve gıda dışı üretim hayvanlarına yönelik yem malzemelerinin işlenmesi, ör. tahıl, yağlı tohumlar, gıda üretiminin yan ürünleri. Gıda üreten hayvanlara yönelik katkı maddeleri içeren veya içermeyen yem karışımlarının işlenmesi, ör. premiksler, ilaçlı yemler, karma yemler.
Catering/ gıda Hizmetleri	E	Catering/ gıda hizmetleri			Pişirme, karıştırma ve harmanlama, yerinde doğrudan müşteri tüketimi veya paket servis için bileşenlerin ve ürünlerin hazırlanması gibi açık ve korumasız yürütülen gıda faaliyetleri. Bunlara örnek olarak restoranlar, oteller, seyyar yemek araçları, kurumlar, iş yerleri (okul veya fabrika kafeteryası gibi) ve yerinde yemek hazırlanan perakende satış (ör. Tavuk çevirme) yerleri gösterilebilir. Faaliyete yiyeceklerin yeniden ısıtılması, etkinlik ikramları, kafe ve barlar dâhildir.
Perakende satış, taşıma ve depolama	F	Ticaret, perakende ve e-ticaret	F I	Perakende satış / toptan satış	Bitmiş ürünlerin müşterilere ve tüketicilere (perakende satış yerleri, mağazalar, toptancılar) depolanması ve tedarik edilmesi. Küçük işleme faaliyetleri dâhildir, ör. dilimleme, porsiyonlama, yeniden ısıtma.
			F II	Brokerlık/ ticaret	Fiziksel işlem olmaksızın kendi hesabına ürün alıp satmak veya gıda zincirine giren herhangi unsuru başka biri için aracı olarak alıp satmak.
Perakende, taşıma ve depolama	G	Taşıma ve depolama hizmetleri			Çabuk bozulan gıda ve yem için sıcaklık bütünlüğünün korunması gereken depolama tesisleri ve dağıtım araçları. Ortamda saklanabilen gıda ve yem için depolama tesisleri ve dağıtım araçları. Açık ve korumasız ürün malzemeleri hariç yeniden etiketleme/yeniden ambalajlama. Gıda ambalaj malzemeleri için depolama tesisleri ve dağıtım araçları.
Yardımcı hizmetler	H	Hizmetler			Su temini, haşere ile mücadele, temizlik hizmetleri, atık bertarafı dâhil, gıdanın ve yemin güvenli üretimine ilişkin hizmetlerin temini.
Ambalaj malzemeleri	I	Ambalajlama malzemesinin üretimi			Gıda, yem ve hayvan gıdası ile temas eden ambalaj malzemesi üretimi. İşleme sırasında kullanılmak üzere yerinde üretilen ambalajları içerebilir.
Yardımcı donanım	J	Ekipman			Gıda, yem veya ambalaj işleme ekipmanları, otomatlar, mutfak ekipmanları, işleme aletleri, filtreler, ekipman ve tesislerin hijyenik tasarımı.
Biyo/ kimyasal	K	Kimyasal ve biyokimyasal			Gıda ve yem işleme yardımcılarının, katkı maddelerinin (ör. tatlandırıcılar, vitaminler), gazların ve minerallerin üretimi. Biyokültürlerin ve enzimlerin üretimi.

<sup>a</sup> Gruplar, akredite belgelendirme kuruluşlarında akreditasyon kapsamı için, akreditasyon kuruluşlarında ise belgelendirme kuruluşlarına şahitlik için kullanılabilir.

NOT "Kolay bozulan", bozulabilecek tipte veya durumdaki gıda olarak kabul edilebilir, bu ürünlerin sıcaklık kontrollü bir ortamda muhafaza edilmesi gerekir.

<b>Hazırlayan</b>	<b>Onaylayan</b>
Yönetim Temsilcisi	Genel Müdür

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

<b>GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ BELGELENDİRME PROSEDÜRÜ</b>	Sayfa No	14 / 20
	Doküman No	PR.20
	Yayın Tarihi	30.06.2021
	Revizyon Tarihi	03.06.2024
	Revizyon No	03

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

Gruplar	Kategoriler	
Grup 1	Tarımsal ve Hayvansal Çiftçilik(Yetiştiricilik)	A, B
Grup 2	İşlenmiş Ürünler (Gıda ve Yem İşleme)	C, D
Grup 3	Yiyecek-İçecek Sağlama (Yemek Hizmeti)	E
Grup 4	Nakliye, Dağıtım ve Depolama (Perakende, nakliye ve depolama)	F, G
Grup 5	Hizmetler, Paketleme Malzemelerinin Üretimi, Ekipman Üretimi (Yardımcı Hizmetler)	H, I, J
Grup 6	Kimyasallar (Biyo) kimyasalların üretimi	K

## Ek B

### Asgari denetim süresi

#### B.1 Denetim sonucu gereklilikleri

Denetim süresi, denetim sonuçlarının aşağıdaki hususları gerçekleştirmesini sağlayacak şekilde gerekçelendirilmelidir:

- Plan tarafından tanımlandığı şekliyle gıda güvenliği tehlikelerinin [buna tehlike analizi ve kritik kontrol noktaları (HACCP) ve ÖGP'ler dâhildir] yönetiminin etkili olarak uygulanmasını (izin verilirse tanımlanmasını ve seçimini) değerlendirmek;
- GGYS'nin birbiriyle ilişkili proseslerinin etkili yönetimini değerlendirmek;
- Geçerli yasal ve düzenleyici gereklilikleri karşılamak üzere sistem becerisini değerlendirmek;
- Kuruluşun ürünlere ve proseslere ve değişim yönetimine yönelik etkili bir risk temelli yaklaşımı kullanmasını değerlendirmek;
- Programın ve varsa kuruluşun gerekliliklerinin karşılanıp karşılanmadığını değerlendirmek;
- Belgelendirme kapsamının kuruluşun faaliyetlerine uygun olduğunu ve denetim örnekleminin temsili olduğunu doğrulamak.

#### B.2 Denetim süresinin belirlenmesi

Denetim süresinin belirlenmesinde, UAC diğer hususların yanı sıra aşağıdaki hususları dikkate almaktadır:

- Denetim süresine dâhil edilebilecek veya ek yapılabilecek ilgili standartlarda veya planlarda verilen gereklilikler;
- Çizelge A.1'de verilen kategoriler ve alt kategoriler (kuruluşun kapsamı birden fazla kategoriye kapsıyorsa, denetim süresi hesaplaması önerilen en yüksek temel denetim süresinden alınmalıdır);
- Müşteri faaliyetlerinin karmaşıklığı (ör. ürün ve proses türlerinin sayısı, ürün hattı sayısı, insan sayısı veya gıda güvenliğini etkileyen görevlerin türü ve çeşitliliği, ürün geliştirme, şirket içi

Hazırlayan	Onaylayan
Yönetim Temsilcisi	Genel Müdür

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

<b>GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ BELGELENDİRME PROSEDÜRÜ</b>	Sayfa No	15 / 20
	Doküman No	PR.20
	Yayın Tarihi	30.06.2021
	Revizyon Tarihi	03.06.2024
	Revizyon No	03

laboratuvar deneyleri, sanitasyon) ve GGYS'si;

d) Kuruluşun ürünleri, prosesleri ve hizmetleriyle ilişkili tehlikeler;

e) Yasal ve düzenleyici bağlam;

f) Belgelendirme kapsamına dâhil olan herhangi bir faaliyetin dışarıdan sağlanması;

g) GGYS'nin olgunluğu ve etkililiği, denetim tipi (ör. ilk, gözetim, habersiz, takip) ve önceki denetimlerin sonuçları;

h) Tesis büyüklüğü, altyapı ve tesis sayısı, coğrafi konumları ve mevsimsellik;

i) Çok tesisli durum için değerlendirmeler;

j) Denetimlerin birleştirilmiş mi, ortak mı yoksa entegre mi olduğu;

k) Denetimin sunulma yöntemi (örneğin, BİT ve kullanılan kapsam);

l) GGYS'nin merkezî kontrol seviyesi;

m) Otomasyon seviyesi, kapalı üretim sistemleri, teknoloji kullanımı, mekanizasyon ve emek yoğunluğu;

n) Herhangi bir dil veya çeviri ihtiyacı.

### **B.3 Asgari denetim süresinin hesaplanması**

#### **B.3.1 Genel**

GGYS denetimleri, Ek A ve B'nin gerekliliklerini kullanarak, B.3.2'de verilen asgari denetim süresi hesaplamasını karşılamalıdır. GGYS planları, Ek B'nin aşıldığı durumlarda kendi kategorilerini ve denetim süresi hesaplamalarını tasarlayabilir. Belgelendirme kuruluşları, Ek A ve B'nin gerekliliklerinde atıfta bulunulan plan kategorilerine ve denetim süresi hesaplamalarına uymalıdır. Asgari denetim süresine, ilk belgelendirmenin 1. aşaması ve 2. aşaması dâhildir.

Gıda güvenliğinin herhangi bir alanında yer alan çalışan sayısı belirlenirken, tam zamanlı eş değer çalışan sayısı (FTE) olarak ifade edilmelidir. Bir kuruluş çalışanları vardiyalı olarak görevlendirdiğinde ve ürünler ve / veya prosesler benzer olduğunda, FTE sayısı ana vardiyadaki çalışanlar (mevsimlik işçiler dâhil) artı gıda güvenliği üzerinde etkisi olan üretim dışı personel temel alınarak hesaplanmalıdır.

Alışılmadık derecede tekrar eden vardiya veya prosesler bulunması durumunda, belgelendirme kapsamında şirketten şirkete uyumlu ve tutarlı bir azaltma uygulanabilir. UAC tarafından yapılan belirleme ve gerekçe kaydedilmelidir.

Denetim süresine denetim planlama, denetim hazırlığı, tesise gidiş ve tesisten dönüş, uygunsuzluk varsa denetim takip faaliyetleri veya denetçi olarak atanmayan ekip üyeleri (yani teknik uzmanlar, çevirmenler, yorumcular, gözlemciler ve eğitimdeki denetçiler ve rapor yazarları) için geçen süre dahil değildir.

<b>Hazırlayan</b>	<b>Onaylayan</b>
Yönetim Temsilcisi	Genel Müdür

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

<b>GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ BELGELENDİRME PROSEDÜRÜ</b>	Sayfa No	16 / 20
	Doküman No	PR.20
	Yayın Tarihi	30.06.2021
	Revizyon Tarihi	03.06.2024
	Revizyon No	03

Bir plan sahibinin denetim süresi için kendi belirleme kurallarını oluşturduğu durumlarda, plan kurallarının asgari müştereklik açısından bu ekte gerekli olanlardan daha az olmaması koşuluyla, plan kurallarının sonucu uygulanmalıdır.

### B.3.2 İlk denetim süresi hesaplaması

GGYS belge denetimleri için asgari ilk belge denetim süresi, Çizelge B.1 dikkate alınarak hesaplanan ve gün cinsinden ifade edilen  $D_S$  olarak belirlenmelidir:

$$D_S = (T_D + T_H + T_{FTE})$$

$D_S$  = Toplam Denetim Süresi

$T_D$  = Alt kategori/kategori ve belgelendirme kapsamı (bir HACCP çalışmasını içerir) için temel saha denetim süresi

$T_H$  = Ek HACCP çalışmaları için denetim gün sayısı

$T_{FTE}$  = Çalışan sayısına göre belirlenen denetim günü sayısı

### Çizelge B.1 — Asgari denetim süresinin hesaplanması için değişkenler

Kategori <sup>a</sup>	Sahada yapılacak temel denetim süresi (gün bazında) $T_D$	Ek HACCP çalışmaları için eklenen denetim günü; $T_H$	Çalışan sayısına göre belirlenen denetim günü sayısı $T_{FTE}$	Ziyaret edilen her ek lokasyon için
AI	1,00	0,25	1'den 5'e = 0 6'dan 49'a = 0,5 50'den 99'a = 1,0 100'den 199'a = 1,5 200'den 499'a = 2,0 500'den 999'a = 2,5 > 1 000 = 3	Merkezî işlevlerin tesis denetim süresi, $D_S$ 'ye eşit veya ondan daha uzun olmalıdır.  Denetlenen her tesis için tesis denetim süresi, o tesis için $D_S$ 'nin yarısına eşit veya ondan daha fazla olmalıdır.
AII	1,00	0,25		
BI	1,00	0,25		
BII	1,00	0,25		
BIII	1,00	0,25		
CO	2,00	0,50		
CI	2,00	0,50		
CII	2,00	0,50		
CIII	2,00	0,50		
CIV	2,00	0,50		
D	1,00	0,50		
E	1,50	0,50		
FI	1,00	0,50		
FII	1,00	0,50		
G	1,50	0,25		
H	1,50	0,25		
I	1,50	0,50		
J	1,50	0,50		
K	2,00	0,50		

Birden çok kategori veya alt kategori varsa,  $D_S$ 'yi belirlemek için en yüksek  $T_D$  değerine sahip kategoriye veya alt kategori kullanılmalıdır. Denetim süresi hesaplanırken tüm kategoriler / alt kategoriler için birleşik parametreler (HACCP çalışması, FTE) kullanılmalıdır.

<b>Hazırlayan</b>	<b>Onaylayan</b>
Yönetim Temsilcisi	Genel Müdür

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



<b>GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ BELGELENDİRME PROSEDÜRÜ</b>	Sayfa No	17 / 20
	Doküman No	PR.20
	Yayın Tarihi	30.06.2021
	Revizyon Tarihi	03.06.2024
	Revizyon No	03

Plan gereklilikleri, GGYS ile birlikte denetlenen birbiriyle ilişkili diğer unsurları [ör. iyi tarım uygulamaları (İTU), agronomik uygulamalar] kapsadığında, bunlar asgari denetim süresine dâhil edilmelidir.

Madde B.2 ve Çizelge B.1'deki faktörler kullanılarak elde edilen denetim süresi gerekçelendirilmeli ve dokümante edilmelidir.

Toplam denetim süresinin en az %50'si, operasyonel gıda güvenliği planlamasının ve ÖGP'lerin ve kontrol önlemlerinin uygulanmasının denetlenmesine harcanmalıdır.

**NOT 1** Operasyonel gıda güvenliği planlaması, GGYS geliştirme, eğitim, iç denetim, yönetimin gözden geçirilmesi ve iyileştirme ile ilgili faaliyetleri içermez.

GGYS'nin başka bir ilgili yönetim sistemi veya gıda güvenliği sistemi (GGS) ile entegre olması durumunda, denetim süresinin kısaltılması mümkündür. Birleşik denetim süresi aşağıdaki şekilde belirlenmeli ve kaydedilmelidir:

- Her plan için denetim süresi (plan kısıtlamaları ve izin verilen indirimler dâhil) ayrı ayrı hesaplanmalıdır.
- Denetim süreleri birbirine eklenmelidir;
- Toplam süre üzerinde en fazla %20' lik bir azalma yapılabileceğini göz önünde bulundurarak azaltma derecesini belirlenmelidir. Genel iş stratejisinin entegrasyon düzeyi, yönetim gözden geçirmeleri, politika yaklaşımı, hedefler, sistemler, prosesler ve tekrarlanmasını önlemeye yönelik etkili düzeltici faaliyetler tarafından belirlenen entegrasyona dayalı azaltma aralığı %0 ila %20'dir.

**NOT 2** "İlgili yönetim sistemi", aynı prosesleri, ürünleri ve hizmetleri kapsayan bir kalite veya gıda güvenliği sistemi anlamına gelir.

Çizelge B.1'den sapmalar gerekçelendirilebilir, bu gerekçeler yönetim sisteminin olgunluğu, müşteri süreçleri ve sistemleri hakkında ön bilgi sahibi olmak (ör. müşterinin UAC tarafından farklı plana göre zaten belgelendirilmiş olması), müşterinin hazır bulunurluğu (ör. Hâlihazırda ilgili bir üçüncü taraf plan tarafından belgelendirilmiş olması) ve yüksek düzeyde otomasyonu gibi faktörler tarafından belirlendiği şekilde kaydedilmelidir.

### B.3.3 Çok tesisli belgelendirme

Merkezî işlevlerin tesis denetim süresi,  $D_s$ 'ye eşit veya ondan daha uzun olmalıdır. Denetlenen her tesis için tesis denetim süresi, o tesis için  $D_s$ 'nin yarısına eşit veya ondan daha fazla olmalıdır.

### B.3.4 Asgari gözetim ve yeniden belgelendirme denetim süresinin hesaplanması

Asgari gözetim denetimi süresi, en az 1 denetim günü (A ve B kategorileri için 0,5 denetim günü) olmak üzere, ilk belgelendirme denetim süresinin üçte birinden az olmamalıdır. Asgari yeniden belgelendirme denetimi süresi, en az 1 denetim günü (A ve B kategorileri için 0,5 denetim günü) olmak üzere, ilk belgelendirme denetimi süresinin üçte ikisinden daha az olmamalıdır.

<b>Hazırlayan</b>	<b>Onaylayan</b>
Yönetim Temsilcisi	Genel Müdür

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

<b>GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ BELGELENDİRME PROSEDÜRÜ</b>	Sayfa No	18 / 20
	Doküman No	PR.20
	Yayın Tarihi	30.06.2021
	Revizyon Tarihi	03.06.2024
	Revizyon No	03

**Ek C**  
**Yetkinliği Belirlemek İçin Gerekli Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi**  
**Bilgi ve Becerileri**

**C.1 Genel**

Çizelge C.1, UAC Belgelendirme'nin belirli belgelendirme işlevleri için tanımlaması gereken bilgi ve becerileri belirtir. "X", UAC Belgelendirme'nin kriterleri ve bilgi ve becerilerin derinliğini tanımlaması gerektiğini belirtir. Aşağıdaki çizelgede verilen kriterlere ilişkin planlama FR.01-14 Tetkikçi ve İdari Personel Yetkinlik Planı ile tanımlanmıştır.

**Çizelge C.1 — Bilgi birikimi ve beceriler çizelgesi**

Bilgi birikimi ve beceriler	Belgelendirme işlevleri		
	Denetim ekibinin yetkinliğini belirlemek, denetim ekibinin üyelerini seçmek ve denetim süresini belirlemek için başvuru değerlendirmesini yürütme	Denetleme ve denetim ekibine liderlik etme	Denetim raporlarını gözden geçirme ve belgelendirme kararları verme
1. Bu dokümandaki başvuru gözden geçirme gerekliliklerini, aşağıdakiler dâhil olmak üzere, belirli plan kuralları ve belgelendirme kuruluşu prosedürlerini uygulayabilme: <ul style="list-style-type: none"><li>Kuruluşu, Ek a'ya uygun olarak gıda kategorileri ve alt kategorilerine göre sınıflandırmak;</li><li>Kuruluşun faaliyetlerinin karmaşıklığını belirlemek;</li><li>Birden çok tesiste numune alma</li><li>Denetim süresini hesaplamak<sup>2</sup>.</li></ul>	X		
2. Aşağıdakiler dâhil olmak üzere, (Çizelge A.1'e atıfta bulunarak) gıda zinciri kategorileriyle ve kuruluşla ilgili faktörleri tanımlama ve belirleme becerisi: <ul style="list-style-type: none"><li>ÖGPler;</li><li>Gıda güvenliği tehlikeleri;</li><li>Yasal ve düzenleyici gereklilikler;</li><li>Kuruluş ve gıda kategorisi veya ürünleri ile ilgili herhangi bir özel mevsimsellik faktörü; değerlendirilecek kategoriler ve coğrafi alanlarla ilgili belirli kültürel ve sosyal alışkanlıklar;</li><li>GGYS'yi, gıda ürününü, prosesini veya hizmetini denetlemek için gereken özel faktörler.</li></ul>	X	X	X
3. Kategoriler ve alt kategoriler için gerekli denetçi yetkinliklerini Çizelge A.1 ve belgelendirme kuruluşu prosedürlerine göre belirleyebilme.	X	X	X
4. Belgelendirme denetimlerini yürütmek ve iç denetim proseslerini değerlendirmek için bu dokümanda belirtilen genel denetim ilkelerini, uygulamalarını ve tekniklerini yeterli derecede uygulama becerisi.		X	X
5. Kararlaştırılan zaman çerçevesi içinde denetim hedeflerine ulaşmak için bir denetimi yürütme ve yönetme becerisi. Ekip lideri için, etkili bilgi alışverişi için toplantıları kolaylaştırabilme ve gerektiğinde görevlendirme veya yeniden görevlendirme yapabilme becerisi.		X	
6. Standart / plan veya diğer bağlayıcı dokümanlar bağlamında sektörün beklentilerini anlamak için kuruluşun iş sektöründeki ortak terminoloji, uygulamalar ve prosesler hakkında yeterli bilgi birikimi.		X	X
7. Genel kuruluş türleri, büyüklüğü, yönetimi, yapısı ve iş yeri uygulamaları, bilgi ve veri sistemleri, dokümantasyon sistemleri ve bilgi teknolojilerine ilişkin bilgi birikimi.		X	X
8. Kuruluşun liderliğinin rolü ve etkisi hakkında bilgi ve denetlenen kuruluşun üst yönetiminin GGYS'ye bağlılık gösterip göstermediğini, yeterli kaynakları sağlayıp sağlamadığını ve amaçlanan sonuçlara ulaşip ulaşmadığını değerlendirme becerisi.		X	
9. Kapsamının ve denetim süresinin uygun olup olmadığını ve planın / standardın etkili bir		X	X

<b>Hazırlayan</b>	<b>Onaylayan</b>
Yönetim Temsilcisi	Genel Müdür

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

<b>GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ BELGELENDİRME PROSEDÜRÜ</b>	Sayfa No	19 / 20
	Doküman No	PR.20
	Yayın Tarihi	30.06.2021
	Revizyon Tarihi	03.06.2024
	Revizyon No	03

şekilde uygulanıp uygulanmadığını ve gerekliliklere uygun olup olmadığını belirlemek için yeterli olan, belgelendirme için belirlenmiş olan bağlayıcı dokümanları uygulama becerisi.			
10. Böyle bir kuruluşun nasıl çalışabileceğini ve kuruluşun standart / plan veya diğer ilgili bağlayıcı dokümanların gerekliliklerini nasıl uygulayabileceğini anlamak için bir müşterinin ürün veya proseslerinin tipleri ile ilgili yeterli bilgi birikimi.	X	X	
11. <sup>b</sup> 'yi belirleme becerisi: ▪ Biyolojik tehlikeler; ▪ Kimyasal tehlikeler; ▪ Fiziksel tehlikeler; ▪ Alerjenler; ▪ Gıda güvenliği etiketleme gereklilikleri; ▪ Gıda zinciri kategorisiyle ilgili gıda güvenliği düzenlemeleri (bk. Ek A) ve bunların kabul edilmiş kontrol mekanizmaları. Kuruluşun geçerli (üretim ülkesi/varış ülkesi) gıda güvenliği düzenlemelerini ve etiketleme gerekliliklerini belirleme ve karşılama kapasitesini değerlendirebilme becerisi.		X	X
12. Gıda zinciri kategorisinde/alt kategorisinde gıda güvenliği, HACCP, tehlike değerlendirmesi ve Tehlike analizi ilkelerini uygulama becerisi <sup>b</sup> . Aşağıdakiler dâhil ancak bunlarla sınırlı olmamak üzere plan gerekliliklerini uygulama becerisi: ▪ Dış kaynaklı prosesler; ▪ Gıda savunması; ▪ Gıda dolandırıcılığı.		X	X
13. Aşağıdakilerle ilgili olarak gıda zinciri kategori/alt kategori uygulamalarını ve kelime dağarcığını uygulama becerisi: ▪ Gıda zinciri ilişkileri; ▪ ÖGP'ler ve kontrol tedbirleri ile ilgili en iyi uygulama; ▪ Ortak gıda zinciri prosesleri; ▪ Üretim teknolojileri ve işleme terimleri; ▪ Genel ekipman; ▪ Tesis tasarımı; ▪ Paketleme tipleri ve nitelikleri; ▪ Mikrobiyolojik terim ve adlar; ▪ Kimyasal terim ve adlar; ▪ İyi laboratuvar uygulamaları; ▪ Yerel terminoloji.		X	
14. Kuruluşu ve dış iletişim ile ilgili sorumluluklarını anlamak <sup>b</sup> . Kurumsal yapıları, kültürleri ve iletişim metodolojilerini anlamak. Kuruluşun gerekli iletişim hedeflerini karşılayıp karşılamadığını değerlendirme becerisi.		X	X
15. Belgelendirme kararı vermek için gereken denetim raporlarını, düzeltici faaliyet dokümanlarını ve diğer bilgileri değerlendirme becerisi.			X
16. Belgelendirme sürecindeki işlevlerini yerine getirmek için etkili bir şekilde iletişim kurma becerisi. Denetim ekibi üyeleri için, uygun terimler, ifadeler ve konuşmalar kullanarak üst yönetim de dâhil olmak üzere, bir kuruluşun herhangi bir seviyesindeki kişilerle etkili bir şekilde iletişim kurabilme becerisi.	X	X	X
17. Belgelendirme prosesindeki işlevlerini yerine getirebilmek için okuma ve yazma becerisi. Denetim ekibi üyeleri için, denetim bulgularını ve sonuçlarını kaydetmek, not almak ve etkili bir şekilde iletmek için yeterli hız, doğruluk ve anlama ile okuma ve yazma becerisi.	X	X	X
18. Denetim bulgularını ve sonuçlarını kolayca anlaşılacak şekilde sunabilme becerisi. Kamuya açık bir forumda (ör. Kapanış toplantısı) denetim bulgularını, sonuçlarını ve izleyicilere uygun tavsiyeleri sunmak için.		X	
19. Belgelendirme prosesindeki işlevleriyle ilgili bilgileri elde etmek için görüşme yapabilme becerisi. Açık uçlu, iyi formüle edilmiş sorular sorarak ve cevapları anlamak ve değerlendirmek üzere dinleyerek görüşme yapabilme becerisi.		X	
<sup>a</sup> Ekip lideri için, önemli bir değişiklik durumunda belgelendirme kuruluşunu uyarmak için denetim süresi hesaplama ilkelerini anlama becerisi. <sup>b</sup> Belgelendirme karar işlevinin, gıda zinciri kategorisine özgü bir yeterlilik gerektirmesi beklenmemektedir.			

<b>Hazırlayan</b>	<b>Onaylayan</b>
Yönetim Temsilcisi	Genel Müdür

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

<b>GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ BELGELENDİRME PROSEDÜRÜ</b>	Sayfa No	20 / 20
	Doküman No	PR.20
	Yayın Tarihi	30.06.2021
	Revizyon Tarihi	03.06.2024
	Revizyon No	03

#### İLGİLİ DOKÜMANLAR

ISO/IEC 17021-1:2015

ISO/TS 22003-1:2022

ISO/TS 22003-2:2022

TSE ISO/TS 22002-1 (Kategori C, D için)

TSE ISO/TS 22002-5 (Kategori G için)

TSE ISO/TS 22002-6 ((Kategori D için)

PAS 221:2013 (Kategori F için)

IAF MD 16:2015

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
01	08.08.2022	ISO/TS 22002 serisine atıf yapılmıştır. Referans Dokümanlara ekleme yapılmıştır.
02	24.05.2023	Yetkinlik Kriterlerinin Belirlenmesi maddesinde FSMS Denetim ekibi üyelerine ek kod ataması için tecrübe ile ilgili yetkinlik kriterleri tanımlanmıştır.
03	03.06.2024	TS ISO 22003-1:2022 Revizyon Geçişi

<b>Hazırlayan</b>	<b>Onaylayan</b>
Yönetim Temsilcisi	Genel Müdür

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