

GEÇERLİ KILMA FORMU

MFK_F_79

YAYIN TARİHİ: 03.04.2023

REVİZYON NO: 00

REVİZYON TARİHİ:

TARİH	GEÇERLİ KILMA EKİBİ				GEÇERLİ KILMA GEREKÇESİ				
	Adı – Soyadı	İmza	Adı – Soyadı	İmza	Yeni sistem , teknoloji belirlenmesi veya ekipman güncellemesi	Kontrol önlemlerindeki değişiklikler	Ürün veya bileşim değişiklikleri	Yeni veya beklenmeyen tehlikeler	Diğer (Açıklayınız)

No	İNCELEME NOKTALARI	E	H	BULGU veya GÖRÜŞLER
1	Gıda ve yem güvenliği ekibi ; HACCP planının geliştirilmesi için gerekli bilgi ve deneyime sahip mi ?			
2	Gıda ve yem güvenliği ekibinin görev tanımları tanımlanmış mı ?			
3	Her bir KKN için ; kritik limitlerde hiç sapma olmuş mu ? Sapma olunca ne yapılmış ? Kayıtlar tutuluyor mu ? Hangi sıklıkta sapma gözleniyor ?			
4	Tehlike analizi tam olarak yapılmış mı ; olabilecek bütün tehlikeler göz önüne alınmış mı ?			
5	Yaptığınız tehlike analizi yasal veya bilimsel verileri mi dayanıyor ?			
6	İzlemek için planlanan parametrelerin alt üst değerleri arasındaki gidiş ve gelişler gıda güvenliğini olumsuz etkiliyor mu ?			
7	Kritik kontrol noktalarındaki parametreler ve onları izlemek için seçilen yöntem uygun mu ?			
8	Sapma olduğunda uygulanacak düzeltici faaliyetler uygun mu ?			
9	Sapma olduğunda uygulanan düzeltme işlemi var mı ve kayıtları tutuluyor mu ?			
10	Ürün bilgilerini içeren tanımlama yapılmış mı ?			
11	Tüketici tipleri ve ürünün amaçlanan kullanım şekli tanımlı mı ?			

12 Ürüne ilişkin hazırlanmış akış diyagramı var mı ?

13 Her bir tehlikenin olasılık ve etki olarak risk analizi yapılmış mı ?

14 Bitmiş ürünlerle ilgili analiz sonuçları yasal gereklilikler ve bilimsel veri değerleri içinde mi ?

15 HACCP ile hangi tehlikenin kontrol edilmesi gerektiğinin belirlenmesi ile ilgili kriterler açık ve güvenilir mi ?

16 Önemli her tehlike için uygun kontrol yöntemi tanımlı mı ?

17 Sistemin gerekli kıldığı prosedürler tanımlanmış mı ?

18 HACCP doğrulama planı oluşturulmuş mu ?

19 Gıda ve yem güvenliği ekibinin eğitim ihtiyaçları belirlenmiş ve gerekli aksiyon alınmış mı ?

20 Gıda güvenliği çalışması kapsamı içinde başkalarınca yerine getirilen çalışma , bilimsel literatür , geçmiş deneyimler referans olarak alındı mı ?

21 Proses şartlarına benzeyen deneysel çalışmalar yapıldı mı ?

22 Anketler istatistiksel olarak değerlendirildi mi ?

23 Normal üretim sırasında yapılmış olan biyolojik , kimyasal ve fiziksel tehlikelere ilişkin analizler var mı ?

24 Kritik ekipmanların kalibrasyonu veya doğrulamaları için yöntem belirlenmiş ve uygulanıyor mu ?

25 Yasal gereklilikler veya bilimsel verilerin güncellenmesi nasıl yapılıyor ?

26 Geri çekme işleminin pratik uygulaması (sanal) yapılmış mı ?

27 Acil durumlarla ilgili tanımlanmış doküman var mı ?

28 Uygunsuz ürünler için yapılan işlemi tanımlayınız

GEÇERLİ KILMA FORMU

MFK_F_79

YAYIN TARİHİ: 03.04.2023

REVİZYON NO: 00

REVİZYON TARİHİ:

- | | | | | |
|----|--|--|--|--|
| 29 | Ürün serbest bırakma için yöntem ve tanımlamalar yapılmış mı ? | | | |
| 30 | Gelen girdiler için kontrol yöntemi tanımlanmış ve uygulanıyor mu ? | | | |
| 31 | Potansiyel olarak güvenli olmayan gıdalar için yapılan işlemi tanımlayınız | | | |
| 32 | Hangi durumlarda düzeltici faaliyet uygulaması yapılıyor ? | | | |
| 33 | Gıda güvenliği politikası personel tarafından biliniyor mu ? | | | |
| 34 | Gıda güvenliği hedefleri tanımlı ve periyodik olarak izleniyor mu ? | | | |
| 35 | Ön gereksinim süreçleri şirketin operasyonlarını içerecek şekilde mi tanımlanmış ? | | | |
| 36 | Temizlik ve dezenfeksiyon planları uygun ve uygulanıyor mu ? | | | |
| 37 | Haşere kontrol işlemi nasıl ve hangi sıklıkta uygulanıyor ? | | | |
| 38 | Makine kullanım talimatları ve önleyici bakım uygulamaları tanımlanmış mı ? | | | |
| 39 | Yabancı madde kontrol işlemleri nasıl yapılıyor (cam politikası dahil) | | | |
| 40 | İşletme yerleşimi üzerinde su , hava , doğalgaz , camlar ve pest istasyonları tanımlanmış mı ? | | | |
| 41 | Numune alım planı var ve uygulanıyor mu ? | | | |
| 42 | | | | |
| 43 | | | | |