

 YAKIN DOĞU ÜNİVERSİTESİ HASTANESİ	HACCP SİSTEMİ DOĞRULAMA PLANI	DÖKÜMAN NO	MFK_PL_08
		YAYIN TARİHİ	03.04.2023
		REV. TARİHİ	
		REV. NO	00
		SAYFA NO	1 / 2

DOĞRULAMA FAALİYETLERİ	SIKLIK	GERÇEKLEŞTİREN	DOĞRULAMA METODU	DOĞRULAMANIN KAYDI
KRİTİK LİMİTLERİN GEÇERLİLİĞİ	Yılda 1 defa kontrol edilmeli.	Gıda Güvenliği Ekibi	Konu ile ilgili yasa, tüzük ve kanun değişiklikleri incelenir. Kritik Limitlerle ilgili müşteri şikayet ve önerileri incelenir. Kritik Limitlerle ilgili son üründe yapılan analizler incelenir.	
YASAL MEVZUATLARIN DEĞİŞİKLİĞİ	Değişiklik olduğunda ya da yılda 2 kez	Gıda Güvenliği Ekibi	Gıda Güvenliği Ekibi Dış Kaynaklı Doküman Listesini, tebliğ, yönetmelik ve kodeksleri ve bu şartlara uyum için verilen azami süreleri inceler. Gerekliyse kritik limitler revize edilir.	
MİKROBİYOLOJİK ANALİZ	Yılda bir kez	Dış Laboratuvar	Gıda Güvenliği Ekibi tarafından yıllık analiz planında belirlenen ürünlere Dış Laboratuvarda mikrobiyolojik analiz yaptırılır.	
ALET, EKİPMAN YÜZEYLERİNDEN ÖRNEK ALINMASI (MİKROBİYOLOJİK TEST)	Haftada bir kez	Gıda Güvenliği Ekibi	Makine-ekipman yüzeylerinden (swap yöntemiyle olmak üzere) alınan örnek laboratuvarda mikrobiyolojik yönden incelenir.	
AĞIR METAL ANALİZİ	Yılda bir kez	Dış Laboratuvar	Ağır Metal açısından riski olabilecek ve yurda girişte GTH Bakanlığı tarafından analizi yapılmayan ürünler belirlenerek Dış Laboratuvarda ağır metal analizi yaptırılır.	
AKIŞ DİYAGRAMLARININ DOĞRULANMASI	Yılda 2 defa veya proseste değişiklik olduğunda	Gıda Güvenliği Ekibi	Gıda Güvenliği Ekibi, ilgili proses sorumluları ile birlikte her prosesi adım adım izleyerek akış diyagramlarının doğruluğunu denetler.	
SU ANALİZİ	6 Ayda Bir	Dış Labotatuvar	Dış Laboratuvarda kapsamlı su analizi yaptırılır.	
MÜŞTERİ ŞİKAYETLERİNİN İNCELENMESİ	Yılda 2 kez	Gıda Güvenliği Ekibi	İlgili müşteri şikayetleri incelenecek, en çok şikayet alınan konu ve sıklığı vb.	
HAMMADDE, ÜRÜN FORMÜLÜ, ÜRETİM YÖNTEMİ, SON ÜRÜN VE AMAÇLANAN KULLANIM İLE DAĞITIM VE SAKLAMA KOŞULLARINDAKİ DEĞİŞİKLİKLER VE YENİ ÜRÜN İLAVESİ	Değişiklik olduğunda ya da yılda 2 kez	Gıda Güvenliği Ekibi	Gıda Güvenliği Ekibi değişiklik olduğunda HACCP planına göre durumu inceler ve gerekiyorsa HACCP planını revize eder.	
KALİBRASYONLARIN KONTROLÜ	Yıllık Kalibrasyon Plana göre	Gıda Güvenliği Ekibi	Gıda Güvenliği Ekibi Yıllık Kalibrasyon Planına uygunluğu denetler. Eğer aksi durum gelişmiş ise Kalibrasyonu yeniletir ve durumu raporlar.	
HACCP PLANI, TEHLİKE ANALİZLERİ VB.	Yılda 2 kez	Gıda Güvenliği Ekibi	Gıda Güvenliği Ekibi HACCP Planlarının	

HAZIRLAYAN	Gıda Güvenliği Ekip Lideri	
ONAYLAYAN	Yönetim Kurulu Başkanı	

 YAKIN DOĞU ÜNİVERSİTESİ HASTANESİ	HACCP SİSTEMİ DOĞRULAMA PLANI	DÖKÜMAN NO	MFK_PL_08
		YAYIN TARİHİ	03.04.2023
		REV. TARİHİ	
		REV. NO	00
		SAYFA NO	2 / 2

DOĞRULUĞU			uygunluğunu denetler.	
ÜRÜN GERİ ÇEKME UYGULAMALARI	Yılda bir kez	Gıda Güvenliği Ekibi	Gıda Güv. Ekibi tarafından ürün izl. pratiği yapılır.	
DOĞRULAMA FAALİYETLERİ	SIKLIK	GERÇEKLEŞTİREN	DOĞRULAMA METODU	DOĞRULAMANIN KAYDI
HACCP ÖN KOŞUL PROGRAMLARININ DOĞRULANMASI: - BİNALAR VE İLİŞKİLİ YARDIMCI TESİSLERİN YAPILARI, YERLEŞİMLERİ - ÇALIŞMA ALANI VE SOSYAL ALAN DAHİL, BİNA VE EKLENTİLERİNİN DÜZENİ - SU, HAVA, ENERJİ VE DİĞER YAN GEREKSİNİMLERİN SAĞLANMASI - ATIK VE KANALİZASYON SİSTEMİ DAHİL DESTEK HİZM. - EKİPMAN UYGUNLUĞU VE TEMİZLİK, BAKIM VE KORUYUCU BAKIM İÇİN DOĞRU KONUMLANDIRILIMASI - SATIN ALINAN MALZEMELERİN (ÖRNEĞİN HAMMADDELER, İNGREDİYENTLER, KİMYASAL MADDELER VE AMBALAJLAMA MALZEMELERİ), YAN GEREKSİNİMLER (ÖRNEĞİN SU, HAVA, BUHAR VE BUZ), ATIKLAR (ÇÖPLER VE LAĞIM), ÜRÜNLERİN KONTROLÜNÜN (DEPOLAMA VE TAŞIMA) YÖNETİLMESİ. - ÇAPRAZ BULAŞMANIN ÖNÜNE GEÇİLEBİLMESİ İÇİN ÖNLEMLER - TEMİZLİK VE SANİTASYON - HAŞERE KONTROLÜ - PERSONEL HİJYENİ - CAM VE SERT PLASTİK KONTROLÜ	Yılda 2 kez	Gıda Güvenliği Ekibi	Gıda Güvenliğ, Ekibi Ön Gereksinim Programları Takip Planına göre denetim yapar.	

HAZIRLAYAN	Gıda Güvenliği Ekip Lideri	
ONAYLAYAN	Yönetim Kurulu Başkanı	