

YAKIN DOĞU ÜNİVERSİTESİ HASTANESİ			ÖN GEREKSİNİM PROGRAMLARI TAKİP PLANI							DÖKÜMAN NO MFK_PL_09 YAYIN TARİHİ 03/04/2023 REV. TARİHİ -- REV. NO 0 SAYFA NO	
SIRA NO	ÖN KOŞUL PROGRAMI KATEGORİSİ	ÖGP UYGULAMA ALANI	ÖN KOŞUL PROGRAMI TEHLİKESİ	ÖN KOŞUL PROGRAMI LİMİTİ	İLGİLİ DOKÜMAN	DÜZELTME / DÜZELTİCİ FAALİYET	DOĞRULAMA				
							METOD (DOĞRULAMA YÖNTEMİ)	KAYIT	SIKLIĞI	SORUMLU	
1	BİNALAR VE İLİŞKİLİ YARDIMCI TESİSLERİN YAPILARI, YERLEŞİMLERİ	ÜRETİM ve İLİŞKİLİ YARDIMCI İŞLETMELERİN BİNALARİ	İşletme içi, merdivenler, kapılar pencerelerin gerekli onarımların yapılmaması. Duvarların düz yüzeyli, su geçirmez, yıkanabilir, haşere yerleşimine izin vermeyen, pürüzsüz ve açık renkli malzemeden yapılmış olmaması. Tavanda yoğunlaşma, damlama, kir birikmesi ve küf oluşumu olması. Binaların boyasız olması. Binaların kirliliğe yol açabilecek şekilde inşa edilmesi		Ön Gereksinim Programı Kontrol Formu	Tehlikede belirlenen uygunsuzluklar giderilir.	Ön Gereksinim Programı , İç Denetimleri	Ön Gereksinim Programı, İç Denetim Raporu	1 defa / yıl ya da gerektiğinde, değişiklik olduğunda	Gıda Güvenliği Ekibi	
		İŞLETME İÇİ	Zeminin su geçirmez kırık, çatlak ve kaygan olmayan, yıkanabilir, temizlik ve dezenfeksiyona uygunm alzemeden yapılmış olmaması, su birikmeye müsait olması, zemin eğiminin sıvıların kolay akacağı şekilde eğimli olmaması, zeminde ürün kalıntısının olması. İşletme içi boruların kirli olması. Duvarda ve çatıda delikler boşluklar olması.	-	Ön Gereksinim Programı Kontrol Formu	Tehlikede belirlenen uygunsuzluklar giderilir.	Ön Gereksinim Programı, İç Denetimleri	Ön Gereksinim Programı, İç Denetim Raporu	1 defa / yıl ya da gerektiğinde, değişiklik olduğunda	Gıda Güvenliği Ekibi	
		İŞLETME ÇEVRESİ , YOLLAR	İşletme Çevresinde, bulaşmaya yol açacak çöp ve atık yığınları, su birikintileri, zararlıların yerleşmesine yol açabilecek ortamların olması. Yolların tozlu ve kirli olması. Fabrika yolundan geçen araçların tozuma yapması	-	Ön Gereksinim Programı Kontrol Formu	Tehlikede belirlenen uygunsuzluklar giderilir.	Ön Gereksinim Programı, İç Denetimleri	Ön Gereksinim Programı , İç Denetim Raporu	1 defa / yıl ya da gerektiğinde, değişiklik olduğunda	Gıda Güvenliği Ekibi	
2	ÇALIŞMA ALANI VE SOSYAL ALAN DAHİL, BİNA VE EKLENTİLERİNİN DÜZENİ	ÇALIŞMA ALANLARI VE BİNA EKLENTİLERİ AYDINLATMA	Çalışma alanları ve bina eklentileri aydınlatma şiddetinin yetersiz olması. İşletme içi ampuller, floresanlar vb. kırılmadan kaynaklanacak cam bulaşmalarına karşı korunaklı olmaması.	-	Çapraz Kontaminasyonu Önleme Talimatı ile Acil Eylem Planı	Tehlikede belirlenen uygunsuzluklar giderilir.	Ön Gereksinim Programı, İç Denetimleri	Ön Gereksinim Programı , İç Denetim Raporu	1 defa / yıl ya da gerektiğinde, değişiklik olduğunda	Gıda Güvenliği Ekibi	
		ÇALIŞMA ALANLARI VE BİNA EKLENTİLERİ HAVALANDIRMASI	Çalışma alanları ve bina eklentileri havalandırılmasının yetersiz olması.	-	Hijyen ve Sanitasyon Prosedürü	Tehlikede belirlenen uygunsuzluklar giderilir. Tekrarı durumunda düzeltici faaliyet yapılır	Ön Gereksinim Programı, İç Denetimleri	Ön Gereksinim Programı,İç Denetim Raporu	1 defa / yıl ya da gerektiğinde, değişiklik olduğunda	Gıda Güvenliği Ekibi	
		DİNLENME ALANI , YEMEKHANE, SOYUMA ODALARI VE TUVALETLER	Sosyal alanlar kirli ve çapraz bulaşmaya elverişli olması	-	Ön Gereksinim Programı Kontrol Formu, Hijyen ve Sanitasyon Prosedürü	İlgili alanda temizlik yapılır, tehlikede belirlenen çapraz bulaşma önlenir.	Ön Gereksinim Programı, İç Denetimler	Ön Gereksinim Programı, İç Denetim Raporu	1 defa / yıl ya da gerektiğinde, değişiklik olduğunda	Gıda Güvenliği Ekibi	
3	SU, HAVA, ENERJİ VE DİĞER YAN GEREKSİNİMLERİN SAĞLANMASI	İÇME-KULLANMA SUYU	Kullanılan içme suyunun hazır su olmasından dolayı herhangi bir tehlike bulunmamaktadır. Üretim için kullanılan su ise artezyen suyu olup arıtma sisteminden geçirilmektedir.	-	Ön Gereksinim Programı	Kullanılan suyun yılda iki kez analizi yaptırılır.	Dış Lab. Analizleri	Laboratuar ya da Dış Lab. Analizleri Raporları	3 defa / yıl	Gıda Güvenliği Ekibi	

 YAKIN DOĞU ÜNİVERSİTESİ HASTANESİ			ÖN GEREKSİNİM PROGRAMLARI TAKİP PLANI						DÖKÜMAN NO MFK_PL_09		YAYIN TARİHİ 03/04/2023	
										REV. TARİHİ --		
										REV. NO 0		
										SAYFA NO		
SIRA NO	ÖN KOŞUL PROGRAMI KATEGORİSİ	ÖGP UYGULAMA ALANI	ÖN KOŞUL PROGRAMI TEHLİKESİ	ÖN KOŞUL PROGRAMI LİMİTİ	İLGİLİ DOKÜMAN	DÜZELTME / DÜZELTİCİ FAALİYET	DOĞRULAMA					
							METOD (DOĞRULAMA YÖNTEMİ)	KAYIT	SIKLIĞI	SORUMLU		
4	ATIK VE KANALİZASYON SİSTEMİ DAHİL DESTEK HİZMETLERİ	KATI ATIKLAR	Katı atıkların işletme içerisinde birikmesi, Katı atıkları temizlemede kullanılan malzemelerin kirliliği olması, çöplerin boşaltılmaması	-	Çapraz Kontaminasyonu Önleme Talimatı	Çöp kovalarına boşaltılır. Belediye arabaları ile çöpler alınır.	Görsel	Ön Gereksinim Programı,İç Denetimler	1 defa / yıl ya da gerektiğinde, değişiklik olduğunda	Gıda Güvenliği Ekibi		
		SIVI ATIKLAR	İşletmede oluşan sıvı atıklar borularla kanalizasyona atılmaktadır.	-	Çapraz Kontaminasyonu Önleme Talimatı	Organize Sanayi kanalisasyonuna boşaltılır.	Görsel	Ön Gereksinim Programı,İç Denetimler	1 defa / yıl ya da gerektiğinde, değişiklik olduğunda	Gıda Güvenliği Ekibi		
5	EKİPMAN UYGUNLUĞU VE TEMİZLİK, BAKIM VE KORUYUCU BAKIM İÇİN DOĞRU KONUMLANDIRILMASI	ALET - EKİPMAN	Temizliğin yapılmaması	Temizlikler Periyodik olarak yapılmalı	Makine Kullanım, Temizlik ve Bakım Talimatları	Ürünün geçtiği proses basamaklarında periyodik temizlikler yapılır.	Ön Gereksinim Programı, İç Denetimleri ve swap analizleri	iç denetim	1 defa / yıl ya da gerektiğinde, değişiklik olduğunda	Gıda Güvenliği Ekibi		
6	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.	DEPOLAMA	Ambalajlanan ürünün uygunsuz depolanması esnasında tozlanması (fiziksel kirliliğin oluşması)	Temiz olmalı	Hijyen ve Sanitasyon Prosedürü	İşçiler tarafından deponun temizlenmesi	Ön Gereksinim Programı, İç Denetimleri	Ön Gereksinim Programı,İç Denetim Raporarı	1 defa / yıl ya da gerektiğinde, değişiklik olduğunda	Gıda Güvenliği Ekibi		
7	ÇAPRAZ BULAŞMANIN ÖNÜNE GEÇİLEBİLMESİ İÇİN ÖNLEMLER	GIDA İLE TEMAS EDEN (DİREK YADA DOLAYLI PERSONELLER)	Personelden ürüne çapraz bulaşma olması	Çapraz bulaşma olmamalı	Personel Temizlik ve Hijyen Talimatları ve Formları	Hasta personel vizite kağıdıyla sağlık muayenesi yaptırılır	Bir sonraki Portör ve Akciğer Muayenesi	Portör Muayene Sonuç Formu ve Akciğer raporları	1 defa / 6 ay (portör) , 1 defa/ yılda (akciğer)	Gıda Güvenliği Ekibi		
8	TEMİZLİK VE SANİTASYON	PROSES HATLARI EKİPMANLARI	Temizliğin yapılmaması	Temizlikler Periyodik olarak yapılmalı	Hijyen ve Sanitasyon Prosedürü	Ürünün geçtiği proses basamaklarında periyodik temizlikler yapılır.	Ön Gereksinim Programı, İç Denetimleri	İç Denetim Raporu	1 defa / yıl ya da gerektiğinde, değişiklik olduğunda	Gıda Güvenliği Ekibi		
9	HAŞERE KONTROLÜ	İŞLETME ÇEVRESİ VE İŞLETME İÇİ	Taşeron firma tarafından uygulanan haşere kontrol faaliyetlerinin (EFK, rodensit, metal kapan ve ilaçlamaların yetersiz olması, haşere popülasyonunun artması	Haşereye rastlanmamalı	Zararlılarla mücadele talimatı	Haşere görülmesi durumunda taşeron firmaya bilgi verilir, faaliyetlerini gözden geçirmeleri talep edilir. EFK, rodensit, metal kapan ve ilaçlama uygulama alınlarını gözden geçirmeleri talep edilir.	Taşeron firma haşere popilasyonu istastiki verileri	taşeron firma kayıt ve raporlar	1 defa / ay	Gıda Güvenliği Ekibi		

ÖN GEREKSİNİM PROGRAMLARI TAKİP PLANI

DÖKÜMAN NO	MFK_PL_09
YAYIN TARİHİ	03/04/2023
REV. TARİHİ	--
REV. NO	0
SAYFA NO	

SIRA NO	ÖN KOŞUL PROGRAMI KATEGORİSİ	ÖGP UYGULAMA ALANI	ÖN KOŞUL PROGRAMI TEHLİKESİ	ÖN KOŞUL PROGRAMI LİMİTİ	İLGİLİ DOKÜMAN	DÜZELTME / DÜZELTİCİ FAALİYET	DOĞRULAMA			
							METOD (DOĞRULAMA YÖNTEMİ)	KAYIT	SIKLIĞI	SORUMLU
9	HAŞKE KONTROLÜ	BİNA ALT YAPISI (KAPILAR, PENCERELER, DUVARLAR, ZEMİN, TAVAN), GİRİŞ ÇIKIŞNOKTALARI:	İşletme çevresi ve altyapısının hasare üremesini engelleyememesi (duvarlarda , zeminde ve tavanda delik ve açıklıkların olması, kapıların açık olması, pencerelerin açık olması (sinekliklerin olmaması)	Çevre ve altyapının uygun olması	Ön Gereksinim Programı Kontrol Formu	Tehlikede belirlenen uygunsuzluklar giderilir.	Ön Gereksinim Programı,İç Denetimleri	Ön Gereksinim Programı, İç Denetim Raporu	1 defa / yıl	Gıda Güvenliği Ekibi
10	PERSONEL HİJYENİ	PAKETLEME ALANI	Personelin Hasta olmasından kaynaklı ürüne çapraz bulaşma olması	Çapraz bulaşma olmamalı	Personel Temizlik ve Hijyen Talimatları ve Formları	Personel uyarılır, kişisel hijyen eğitimleri tekrarlanır.	Dolum Personelinden Swap Analizi Yapılır	Swap Analiz sonuç formu	1 defa / 6 ay	Gıda Güvenliği Ekibi
11	CAM VE SERT PLASTİK KONTROLÜ	İŞLETME İÇİNDE CAM ve SERT PLASTİK UYGULAMA ALANLARI	Ürüne fiziksel olarak cam ve sert plastik karışması	Üründe kırık cam ve sert plastik olmamalı	Ön Gereksinim Programı Kontrol Formu	Kırılan cam malzemeler üretime karışmayacak biçimde toplanır	Ön Gereksinim Programı, İç Denetimleri	Ön Gereksinim Programı, İç Denetim Raporu	1 defa / yıl ya da gerektiğinde, değişiklik olduğunda	Gıda Güvenliği Ekibi
12	ÜRÜN GERİ ÇEKME	SATIŞ AĞI	Üründen kaynaklanabilecek fiziksel, kimyasal ya da mikrobiyoojik tehlike	Ürün Gıda Güvenliği Riski Taşımamalı	Personel Temizlik ve Hijyen Talimatları ve Formları	Uygun Olmayan Ürün ve Düzeltici Faaliyet Prosedürleri ve ekleri	Ön Gereksinim Programı, İç Denetimleri	Ön Gereksinim Programı, İç Denetim Raporu	1 defa / yıl ya da gerektiğinde, değişiklik olduğunda	Gıda Güvenliği Ekibi
13	TEDARİKÇİ DEĞERLENDİRME	TEDARİKÇİ AĞI	Tedarikçiden kaynaklanan Şartnameye aykırı hammadde teslimi	Hammadde ya da ambalaj Şartnameye uygun olmalı	Yılda En Az 1 kez	Satınalma ve Önleyici Faaliyet Prosedürleri ve ekleri	Ön Gereksinim Programı, İç Denetimleri	Ön Gereksinim Programı, İç Denetim Raporu	1 defa / yıl ya da gerektiğinde, değişiklik olduğunda	Gıda Güvenliği Ekibi