

 YAKIN DOĞU ÜNİVERSİTESİ HASTANESİ	YÖNETİMİN GÜVENLİ GIDA ÜRETİMİ SORUMLULUĞU TALİMATI	DOKÜMAN NO	MFK_T_14
		YAYIN TARİHİ	03.04.2023
		REV TARİHİ	--
		REV.NO	00
		SAYFA NO	1/3

1. AMAÇ:

Bu talimatın amacı, ISO 22000:2018 Gıda Güvenliği Yönetim Sisteminin kurulması ve işleyişinin sürekliliğinin sağlanması amacıyla yönetimin görev yetki ve sorumluluklarının belirlenmesidir.

2. KAPSAM

Bu talimat, tüm yönetim personelini kapsamaktadır.

3. GÖREV VE SORUMLULUKLAR

Yönetim Kurulu Başkanı: Bu talimatın onaylanmasından ve ISO 22000:2018 Gıda Güvenliği Yönetim Sisteminin kurulması ve işleyişinin sürekliliğinin sağlanmasından sorumludur.

Gıda Güvenliği Ekip Lideri: Bu talimatın hazırlanmasından ve gereklerinin yerine getirilmesinden sorumludur.

4. KISALTMALAR/TANIMLAR

HACCP: Tehlike analizi ve kritik kontrol noktaları şeklinde açıklanan gıda güvenliğinin sürekliliğini sağlamaya yönelik bir yönetim sistemidir.

KKN: Kritik Kontrol Noktası

5. UYGULAMA

5.1. Yönetimin Sorumluluğu

Yönetim Kurulu, ISO 22000:2018 Gıda Güvenliği Yönetim Sisteminin sürekli etkinliği, uygulanması ve geliştirilmesi ile ilgili destek ve taahhütlerini aşağıdakileri yerine getirerek gösterir:

- ISO 22000:2018 Gıda Güvenliği Yönetim Sisteminin ve diğer gıda güvenliği ile ilgili standartlara uyumun önemi tüm personele duyurulur ve anlatılır.
- Gıda Güvenliği politikası ve hedefleri geliştirilip tüm firmada anlaşılması sağlanır. Gıda güvenliği ile ilgili firmanın hedefleri bildirilir.
- ISO 22000:2018 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi ile ilgili etkinlikleri, uygunluğun tespiti ve değerlendirilmesi amacı ile periyodik olarak gözden geçirilir.
- Yönetim, gıda güvenliğinin sağlanmasına yönelik tüm kaynakların kullanılabilirliğini sağlar.
- Ürün güvenliği, legallliğini ve kalitesini etkileyecek personelin görev, yetki ve sorumlulukları belirlenir.

HAZIRLAYAN	Gıda Güvenliği Ekip Lideri		
ONAYLAYAN	Yönetim Kurulu Başkanı		

 YAKIN DOĞU ÜNİVERSİTESİ HASTANESİ	YÖNETİMİN GÜVENLİ GIDA ÜRETİMİ SORUMLULUĞU TALİMATI	DOKÜMAN NO	MFK_T_14
		YAYIN TARİHİ	03.04.2023
		REV TARİHİ	--
		REV.NO	00
		SAYFA NO	2/3

- Ürüne uygun olarak değişik konularda uzmanlık ve bilgileri olan personelden oluşan bir Gıda Güvenliği Ekibi kurulmuştur.
- Gıda Güvenliği Ekip Lideri, ISO 22000:2018 Gıda Güvenliği Yönetim Sisteminin uygulanması, kurulmasını, denetlenmesini ve etkinliğini denetleyecek şekilde yetkilendirilmiş ve görevlendirilmiş olarak atanmıştır.
- ISO 22000:2018 Gıda Güvenliği Yönetim Sisteminin kurulması, uygulanması ve sürdürülmesi için yeterli kaynaklar temin edilmiştir.

Yönetim Kurulu, tesiste üretmiş olduğu ürünleri tüketmeleri sonucu bazı kişilerin bağışıklık sistemlerinin aşırı reaksiyon göstermesi nedeniyle alerjen tehlikesi olabilecek ürünlerle ilgili olarak gerekli çalışmaları yapmış ve önlemleri almıştır. İşletme içerisine alerjen olan hiçbir madde alınmamakta, işlenmemekte ve üretim prosesinin hiçbir basamağına dahil olmamaktadır. Mutfakta kullanılan sarf malzemeleri ise, hammadde ve yardımcı malzemelerden ayrı depolanmakta, proses sürecinden ayrı tutulmaktadır.**Gıda Alerjen Talimatı(MFK_T_12)**

5.2. Sorumluluk ve Yetki Paylaşımı

ISO 22000:2018 Gıda Güvenliği Yönetim Sisteminin etkin işleyişini sağlamak için görevler, sorumluluk ve yetki tanımlanmış ve görev tanımlarında belirtilmektedir.

Görev Talimatları

5.2.1. Gıda Güvenliği Ekip Lideri

Yönetim Kurulu, ISO 22000:2018 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemine uygun olarak yönetim sisteminin oluşturulması, uygulamaya konması ve sürdürülmesini sağlamaktan sorumlu Gıda Güvenliği Ekip Lideri atamıştır.

Gıda Güvenliği Ekibi Talimatı(MFK_T_13)

5.2.2. Gıda Güvenliği Ekibi

Gıda Güvenliği Yönetim sistemini oluşturmak, geliştirmek, sürekliliğini sağlamak ve gözden geçirmek üzere farklı meslek gruplarından elemanların bulunduğu bir Gıda Güvenliği Ekibi kurulmuştur. Gıda Güvenliği Ekibinin oluşturulma esasları **Gıda Güvenliği Ekibi Talimatı(MFK_T_13)**'nda belirlenmiştir ve Gıda Güvenliği ekibi, Gıda Güvenliği yönetim sisteminin kapsamı ve uygulama alanındaki kuruluş ürünlerine, proseslere ve tehlikelere ilişkin bilgi ve deneyim sahibidir. Gıda Güvenliği ekibindeki elemanların nitelikleri, görev tanımlarında belirtilmektedir.

5.2.3. Yeterlilik, Eğitim Ve Gıda Güvenliğinden Haberdar Olma

Gıda güvenliğini etkileyecek işleri yapan personel, uygun eğitim, öğretim, beceri ve tecrübe açısından yeterli kişilerden seçilir.

Bu uygulama ile;

HAZIRLAYAN	Gıda Güvenliği Ekip Lideri		
ONAYLAYAN	Yönetim Kurulu Başkanı		

 YAKIN DOĞU ÜNİVERSİTESİ HASTANESİ	YÖNETİMİN GÜVENLİ GIDA ÜRETİMİ SORUMLULUĞU TALİMATI	DOKÜMAN NO	MFK_T_14
		YAYIN TARİHİ	03.04.2023
		REV TARİHİ	--
		REV.NO	00
		SAYFA NO	3/3

- Gıda güvenliğini sağlayacak her iş ile ilgili gerekli yeterlilik şartlarının belirlenmesi
- Gıda güvenliğini etkileyecek işte çalışan personelin kesinlikle uyması gereken temel gıda hijyeni kriterleri belirlemek
- ISO 22000:2018 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi ve İyi üretim uygulamaları(GMP) konularında eğitimi sağlamak
- Uygulanan faaliyetin veya eğitimin etkinliğinin belirlenmesi
- Personelin kendi faaliyetlerinin önemi ve gıda güvenliği sisteminin sürdürülmesinde etkileri hakkındaki bilgilerin sağlanması
- Eğitim, öğretim, beceri ve tecrübeler ile ilgili uygun kayıtların tutulması
Sağlanır.

5.3. Yönetimin Gözden Geçirmesi

Yılda bir kez müşterilerin ve yetkililerin gereksinimlerinin karşılanması ve kuruluşun beyan edilen gıda güvenliği politikasının performansının değerlendirmesini yapmak amacıyla bir toplantı düzenlenir. Bu toplantıya , Gıda Güvenliği Ekibi ve ilgili bölüm yöneticileri katılır. Gerçekleştirilen bu toplantılarda **Yönetimin Gözden Geçirmesi Prosedürü(MFK_P_09)** esas alınır.

6. DOKÜMANLAR

İlgili Dokümanlar:

Gıda Allerjen Talimatı(MFK_T_12)

Gıda Güvenliği Ekibi Talimatı(MFK_T_13)

HAZIRLAYAN	Gıda Güvenliği Ekip Lideri		
ONAYLAYAN	Yönetim Kurulu Başkanı		