

	GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ EL KİTABI	Doküman Kodu	ÜA-GGEK-01
		Yayın Tarihi	01.09.2025
		Revizyon No	01
		Revizyon Tarihi	10.02.2026
		Sayfa No	1/37

İçindekiler

İçindekiler	1
Önsöz	5
1. Kapsam.....	6
2. Firma Tanıtımı, Vizyon, Misyon, Değerler.....	6
3. Terimler ve Tanımlar	8
4. KURULUŞUN BAĞLAMİ	10
4.1. Kuruluşu ve Bağlamını Anlama	10
4.2. İlgili Tarafların İhtiyaçlarının ve Beklentilerinin Anlaşılması	10
4.3. Gıda Güvenliği Yönetim Sisteminin Kapsamının Belirlenmesi	11
4.4. Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi.....	11
5. LİDERLİK	11
5.1. Liderlik ve Taahhüt	11
5.2. Politika	11
5.2.1. Gıda Güvenliği Politikasının Oluşturulması.....	12
5.2.2. Gıda Güvenliği Politikasının Duyurulması	12
5.3. Kurumsal Görev, Sorumluluk ve Yetkiler	12
6. PLANLAMA.....	13
6.1. Riskleri ve Fırsatları Ele Alma Faaliyetleri	13
6.2. Gıda Güvenliği Yönetim Sisteminin Hedefleri ve Bunlara Ulaşmanın Planlanması	13
6.3. Değişiklikleri Planlama	13
7. DESTEK.....	14
7.1. Kaynaklar	14
7.1.1. Genel.....	14
7.1.2. Kişiler	144
7.1.3. Altyapı.....	14
7.1.4. Çalışma Ortamı	14
7.1.5. Gıda Güvenliği Yönetim Sisteminin Dışarıda Geliştirilen Unsurları	15
7.1.6. Dışarıdan Tedarik Edilen Proseslerin, Ürünlerin Veya Hizmetlerin Kontrolü	15
7.2 Yetkinlik	15
7.3 Farkındalık	16
7.4 İletişim	16
7.4.1 Genel.....	16
7.4.2 Dış iletişim	166
7.4.3 İç iletişim.....	177
7.5 İlgili Dokümanite Edilmiş Bilgi.....	17
7.5.1 Genel.....	17
7.5.2 Oluşturma ve güncelleme.....	17
7.5.3 İlgili Dokümanite Edilmiş Bilginin kontrolü.....	18
8 Çalışma.....	18
8.1 Çalışma planlaması ve kontrolü.....	18
8.2 Ön gereksinim programları (ÖGP'ler)	19
8.3 İzlenebilirlik sistemi	200
8.4 Acil durumlara hazırlık ve müdahale	200

REVİZYON İÇERİĞİ	HAZIRLAYAN: GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	ONAYLAYAN : GENEL MÜDÜR
1.-2.		



GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ EL KİTABI

Doküman Kodu	ÜA-GGEK-01
Yayın Tarihi	01.09.2025
Revizyon No	01
Revizyon Tarihi	10.02.2026
Sayfa No	2/37

8.4.1 Genel.....	20
8.4.2 Acil durumların ve olayların ele alınması.....	20
8.5 Tehlike kontrolü.....	20
8.5.1 Tehlike analizi için uygulanacak ön aşamalar	20
8.5.1.1 Genel.....	20
8.5.1.2 Ham maddelerin, bileşenlerin ve ürünle temas eden malzemelerin karakteristikleri	21
8.5.1.3 Nihai ürünlerin karakteristikleri.....	21
8.5.1.4 Amaçlanan kullanım	21
8.5.1.5 Akış şemaları ve proseslerin açıklanması	22
8.5.1.5.1 Akış şemalarının hazırlanması	22
8.5.1.5.2 Akış şemalarının yerinde onaylanması	22
8.5.1.5.3 Proseslerin ve proses ortamının açıklanması	22
8.5.2 Tehlike analizi	22
8.5.2.1 Genel.....	22
8.5.2.2 Tehlikelerin Tanımlanması Ve Kabul Edilebilir Düzeylerin Belirlenmesi.....	22
8.5.2.3 Tehlike değerlendirmesi	23
8.5.2.4 Kontrol tedbirinin/tedbirlerinin seçilmesi ve kategorize edilmesi	23
8.5.3 Kontrol Tedbirinin/Tedbirlerinin Ve Bunların Kombinasyonlarının Geçerli Kılınması	23
8.5.4 Tehlike Kontrol Planı (HACCP/O-ÖGP Planı).....	24
8.5.4.1 Genel.....	24
8.5.4.2 Kritik Sınırlar Ve Faaliyet Kriterlerinin Belirlenmesi	24
8.5.4.3 KKN'lerde ve O-ÖGP'ler için izleme sistemleri	24
8.5.4.4 Kritik Sınırların Veya Faaliyet Kriterlerinin Karşılanmadığı Durumlardaki Faaliyetler	25
8.5.4.5 Tehlike Kontrol Planının Uygulanması.....	25
8.6 ÖGP'leri ve Tehlike Kontrol Planını Belirten Bilgilerin Güncellenmesi	25
8.7 İzlemenin ve Ölçümün Kontrolü	25
8.8 ÖGP'ler ve Tehlike Kontrol Planı ile ilgili Doğrulama.....	26
8.8.1 Doğrulama	26
8.8.2 Doğrulama faaliyetleri sonuçlarının analizi	26
8.9 Ürün ve Proses Uygunsuzluklarının Kontrolü	27
8.9.1 Genel.....	27
8.9.2 Düzeltmeler	27
8.9.3 Düzeltici faaliyetler	27
8.9.4 Potansiyel Olarak Güvenli Olmayan Ürünlerin Ele Alınması.....	28
8.9.4.1 Genel.....	28
8.9.4.2 Piyasaya uygunluk değerlendirmesi	28
8.9.4.3 Uygun olmayan ürünün elden çıkarılması	28
8.9.5 Geri Çekme	28
9 Performans değerlendirmesi	29
9.1 İzleme, ölçme, analiz ve değerlendirme	29
9.1.1 Genel.....	29
9.1.2 Analiz ve değerlendirme	29
9.2 İç denetim	29
9.3 Yönetim gözden geçirmesi	30
9.3.1 Genel.....	30

REVİZYON İÇERİĞİ	HAZIRLAYAN: GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	ONAYLAYAN : GENEL MÜDÜR
1.-2.		



GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ EL KİTABI

Doküman Kodu	ÜA-GGEK-01
Yayın Tarihi	01.09.2025
Revizyon No	01
Revizyon Tarihi	10.02.2026
Sayfa No	3/37

9.3.2 Yönetim gözden geçirmesinin girdileri	30
9.3.3 Yönetim gözden geçirmesi çıktıları.....	31
10 İyileştirme	31
10.1 Uygunsuzluk ve düzeltici faaliyet.....	31
10.2 Sürekli iyileştirme	31
10.3 Gıda güvenliği yönetim sisteminin güncellenmesi	31
2.5.1 Hizmetlerin Ve Satın Alınan Malzemelerin Yönetimi.....	32
2.5.2 Ürün Etiketlemesi ve Baskılı Malzemeler.....	32
2.5.3 Gıda Savunması.....	32
2.5.4 Gıda Sahteciliği.....	32
2.5.5 Logo Kullanımı.....	33
2.5.6 Alerjen Yönetimi.....	33
2.5.7 Çevresel İzleme.....	34
2.5.8 Gıda Güvenliği Ve Kalite Kültürü.....	34
2.5.9 Kalite Kontrol.....	34
2.5.10 Sevkiyat ve Depolama.....	35
2.5.11 Çapraz Bulaşmayı Önlemeye Yönelik Önlemler Ve Tehlike Kontrolü.....	35
2.5.12 Ön Gereksinim Programlarının Doğrulanması.....	35
2.5.13 Ürün Tasarımı Ve Geliştirme.....	36
2.5.15 Ekipman Yönetimi.....	36
2.5.16 Gıda Kaybı Ve İsrafı.....	37
2.5.17 İletişim Gereksinimleri.....	37

REVİZYON İÇERİĞİ	HAZIRLAYAN: GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	ONAYLAYAN : GENEL MÜDÜR
1.-2.		



GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ EL KİTABI

Doküman Kodu	ÜA-GGEK-01
Yayın Tarihi	01.09.2025
Revizyon No	01
Revizyon Tarihi	10.02.2026
Sayfa No	4/37

Revizyon Durumu

Revizyon No	Revizyon Tarihi	Değişikliğin Sebebi	Onay

REVİZYON İÇERİĞİ	HAZIRLAYAN: GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	ONAYLAYAN : GENEL MÜDÜR
1.-2.		

	GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ EL KİTABI	Doküman Kodu	ÜA-GGEK-01
		Yayın Tarihi	01.09.2025
		Revizyon No	01
		Revizyon Tarihi	10.02.2026
		Sayfa No	5/37

Önsöz

Firmamıza ait olan bu FSSC 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemine (GGYS) ait, ISO 22000: 2018 standardı esas alınarak hazırlanmıştır.

GGYS El kitabında;

- Firmamızın kısa bir tanıtımı yapılmış,
- Gıda güvenliği yönetim sisteminin kapsamı belirtilmiş,
- Gıda Güvenliği politikamıza yer verilmiş,
- Standardın her bir maddesinin nasıl karşılandığı açıklanmıştır.

Bunu yaparken;

- Uygulama için bir doküman öngörülmüşse, ona atıf yapılmış ve dolayısıyla açıklama kısa tutulmuştur.
- Uygulama için bir doküman öngörülmemişse, açıklama geniş tutularak uygulamanın o maddedeki esaslara göre yürütülmesi amaçlanmıştır.

Bu genel çerçeve içerisinde, GGYS El kitabı;

- Belgelendirme kuruluşu için bir sunum kitabıdır.
- Müşteriler için bir tanıtım kitabıdır.
- Firmamıza yeni giren personel için bir eğitim aracıdır.
- Gıda güvenliği yönetim sisteminin öğelerinin uygulanmasıyla ilgili sorumlulukları tanımlar.
- Mevcut personel için uyulması zorunlu bir kılavuzdur.

Firma içerisindeki tüm bölümler, gıda güvenliği politikasına destek vermek, gıda güvenliği yönetim sisteminin sürekliliğini sağlamak için gayret göstermekle yükümlüdürler. Her bölüm, bu kitapta atıfta bulunulan dokümanları kullanmak ve geliştirmekten sorumludur. Çalışanlarımızın bu sorumluluğu yerine getirmesinde ihtiyaç duydukları kaynakları sağlamak için gerekli çabayı göstermeyi üst yönetim olarak taahhüt ediyoruz. Bu kitapta tarif edilen FSSC 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi'nin uygulanması ve geliştirilmesi tüm çalışanların ortak çabaları ile olacaktır.

Bu el kitabının bütün hakları saklı olup, herhangi bir bölümü ya da tamamı kopya edilemez, çoğaltılamaz. GGYS El kitabı, Genel Müdür'ün veya Gıda Güvenliği Ekip Liderinin izni olmaksızın üçüncü şahıslara verilmez. Firmamız bu konudaki kanuni haklarını gerektiğinde kullanmak üzere saklı tutar.

REVİZYON İÇERİĞİ	HAZIRLAYAN: GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	ONAYLAYAN : GENEL MÜDÜR
1.-2.		

	GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ EL KİTABI	Doküman Kodu	ÜA-GGEK-01
		Yayın Tarihi	01.09.2025
		Revizyon No	01
		Revizyon Tarihi	10.02.2026
		Sayfa No	6/37

1. Kapsam

Firmamızda FSSC 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi, ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi standardı şartlarını karşılayacak şekilde tasarlanmıştır. Faaliyetimiz *Büyükbaş ve Küçükbaş Hayvan Kesimi, Et Parçalama, Et Karışımları Hazırlama ve Kıyma Üretimidir.*

Gıda Güvenliği Yönetim Sistemimiz üretim faaliyetlerimizi desteklemektir. Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktalarına göre Gıda Güvenliği Yönetimini, iyi üretim uygulamalarına dayanan Ön Gereksinim Programlarını ve sisteme ilişkin kuralları kapsar. Böylelikle ürünlerimizin ve hizmetlerimizin tutarlı bir şekilde ve etkin olarak müşteri ihtiyaç ve beklentilerini karşılamak, ilgili yasal düzenlemelere uymak, sürekli iyileştirme ve kaynaklarımızın doğru, etkili ve verimli bir biçimde kullanılması için bir mekanizma oluşturulmuştur.

2. Firma Tanıtımı

Adı	ÜSTÜNLER ARZUM ET KOMBİNALARI SANAYİ VE TİCARET ANONİM ŞİRKETİ
Adres	Şentepe Mahallesi Mevlana Caddesi No:290/1 06900 Polatlı/ANKARA
Telefon	0 507 782 86 44
Web	www.ustunlerarzumet.com
e-mail	info@ustunlerarzumet.com
Faaliyet Alanı	<i>Büyükbaş ve Küçükbaş Hayvan Kesimi, Et Parçalama, Et Karışımı Hazırlama ve Kıyma Üretimi</i>
Faaliyet Başlama	2025
İşletme Onay Numarası	TR-06-0761

Polatlı'nın en köklü aileleri arasında yer alan Üstünler Tarım ve Arzum Et, sahip oldukları tecrübe ve birikimi bir araya getirerek et entegre sektöründe yeni bir sayfa açmıştır. Niyazi Şahin ve oğullarının öncülüğünde hayata geçirilen Üstünler Arzum Et Entegre Tesisi, modern, hijyenik ve kurumsal üretim anlayışını merkeze alan bir yapıyla faaliyet göstermektedir. Modern, hijyenik ve tam otomasyonlu hatlarımızda günlük 1000büyükbaş, 2000küçükbaş kapasitemiz olmakla birlikte, mevcutta 500büyükbaş- 800 küçükbaş kesim yapmaktayız.

Tüm kesim süreçleri İslami usullere uygun, veteriner hekim kontrolü altında ve soğuk zincir bütünlüğü korunarak yürütülmektedir

Ülkemizin et üretiminde kalite ve güvenilirlik çitasını yükseltmeyi hedefleyen Üstünler Arzum Et Entegre Tesisi, - Avrupa standartlarında üretim yapmak amacıyla planlanmış ve bu doğrultuda yapılandırılmıştır. Tesisin tüm süreçlerinde gıda güvenliği, izlenebilirlik, hijyen ve kalite kontrolü temel prensipler olarak benimsenmiştir.

Üstünler Arzum Et Entegre Tesisi, Polatlı başta olmak üzere bölge genelinde tüketicilere sağlıklı, güvenilir ve standartları yüksek et ürünleri sunmayı amaçlamaktadır. Bu doğrultuda kullanılan teknoloji, üretim hattı ve altyapı; verimliliği artıran, insan sağlığını merkeze alan ve sürdürülebilirlik kriterlerine uygun sistemlerden oluşmaktadır.

Aile geleneğinden gelen ticari ahlak ve güven anlayışını, kurumsal yönetim ilkeleriyle birleştiren Üstünler Arzum Et Entegre Tesisi; üreticiyle tüketici arasında şeffaf, güvene dayalı ve uzun vadeli ilişkiler kurmayı hedeflemektedir. Bölgenin tarım ve hayvancılık potansiyelini en verimli biçimde değerlendirmeye odaklanan tesis, aynı zamanda Polatlı ekonomisine istihdam ve katma değer sunmaktadır.

Bugün Üstünler Arzum Et Entegre Tesisi, Polatlı ve Ankara bölgesinde et entegre hizmeti alanında modern tesis yapısı, köklü aile geleneği ve kurumsal duruşuyla öne çıkmaktadır.

REVİZYON İÇERİĞİ	HAZIRLAYAN: GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	ONAYLAYAN : GENEL MÜDÜR
1.-2.		

	GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ EL KİTABI	Doküman Kodu	ÜA-GGEK-01
		Yayın Tarihi	01.09.2025
		Revizyon No	01
		Revizyon Tarihi	10.02.2026
		Sayfa No	7/37

Vizyonumuz

- Bilinen standart kesim ve kesimhanelerin ötesinde modern teknoloji ile yapılmış, hem güvenilir gıdaya hem de helal gıdaya erişimin herkes için olduğunu düşünen kurumsal bir yapı içerisinde,
- Gıda güvenliği yönetim sisteminin sürekli gelişimini sağlayan,
- Gelişimci yönetim hedefleri ile destekleyen,
- Hayvan refahını helal kesim prensipleriyle sağlayan,
- Geçmiş tecrübeleri yenilikçi mezbahane kültürü ile birleştiren,
- Polatlı ve ulusal düzeyde referans alınan,
- Müşterilerimizin, çalışanlarımızın ve hissedarlarımızın memnuniyetini ön planda tutan,
- Kapasitemiz doğrultusunda, müşterilerimizin ürün ve hizmet beklentilerini dünya standartlarında karşılayan bir entegre tesis olmaktır.

Misyonumuz

Tüketicilerimize her zaman güvenilir, kaliteli ve hijyenik etler sunmak; çalışanlarımızla birlikte, özel sektörde iş ortaklığı oluşturarak daha kapsamlı istihdamla ülke ekonomisine katkı sağlamak, Adil çalışma ortamında helal hayvanlardan, helal şartlarda, işin ehli personeller tarafından yapılan kesimlerde, canlı hayvan kabulünden ürünlerin sevkiyatına kadar olan tüm süreçlerde eşit hizmet sağlamaktır.

Değerlerimiz

- Doğal kaynakları israf etmeden, gıda güvenliğini sağlayan kurallar içerisinde üretim yaparak insan sağlığını korumak,
- Ahlak kuralları ve kanunlara saygılı olmak,
- Helal gıda şartlarına uygun üretim yapmak,
- Çevre ve doğaya gereken özeni göstererek üretim yapmak,
- Çalışanlarımıza verdiğimiz değerle motivasyonu yüksek tutarak verimliliği arttırmak,
- Sektöre hitap eden en yeni teknolojileri kullanarak hizmetin kalitesini sürekli yükseltmek.

REVİZYON İÇERİĞİ	HAZIRLAYAN: GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	ONAYLAYAN : GENEL MÜDÜR
1.-2.		

	GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ EL KİTABI	Doküman Kodu	ÜA-GGEK-01
		Yayın Tarihi	01.09.2025
		Revizyon No	01
		Revizyon Tarihi	10.02.2026
		Sayfa No	8/37

3. Terimler ve Tanımlar

Gıda Güvenliği Sistemi; Politika ve hedefler ile bu hedefleri gerçekleştirmek için gerekli prosesleri oluşturmada kullanılan Kuruluş ilişkili veya etkileşimli bir dizi unsuru

Kabul Edilebilir Düzey; Tesisimiz tarafından sağlanan nihai üründe aşılması gereken gıda güvenliği tehlikesi düzeyi

Entegre Tesis; Hedeflere ulaşmak için sorumlulukları, yetkileri ve ilişkileri düzenlenmiş, kendi işlevleri mevcut olan kişi veya kişiler grubu

Politika; Tesisimizin üst yönetimi tarafından resmi olarak ifade edilen niyetleri ve yönelimi

Hedef; Ulaşılabilecek sonuç

Proses; İstenen çıktıları ortaya koymak için girdileri kullanan ilişkili veya etkileşimli faaliyetler grubu

Katılım; Paylaşılan hedeflere ulaşmak için yapılan faaliyetlere dahil olma ve katkı sağlama

Üst yönetim; Tesis en üst seviyede yöneten ve kontrol eden kişi veya kişiler grubu

Çıktı; Bir prosesin sonucu

Risk; Belirsizlik etkisi

İlgili taraf; Bir karar veya faaliyeti etkileyen, bunlardan etkilenen veya bunlardan etkileneceğini düşünen kişi veya Entegre Tesis

İlgili Dokümanite Edilmiş Bilgi; Kuruluş tarafından kontrol edilmesi ve saklanması gereken bilgi ve bunun saklandığı ortam

Ürün; Bir Kuruluşun, Kuruluş ile müşterisi arasında herhangi bir etkileşim olmadan üretebildiği çıktısı

Hizmet; Bir Kuruluşun mutlaka en az bir faaliyetinin Kuruluş ve müşterisi arasında gerçekleştirildiği çıktısı

Etkinlik; Planlanan faaliyetlerin gerçekleştirilme ve planlanan sonuçlara ulaşılma seviyesi

Yetkinlik; istenen sonuçlara ulaşmak için bilgi birikimi ve becerileri uygulama yeteneği

Dış kaynak kullanımı; bir dış kaynaklı kuruluşun, başka bir Kuruluş fonksiyonlarının veya proseslerinin bir bölümünü yürüttüğü durumlarda yapılan düzenleme

İzleme; bir sistemin, bir prosesin, bir hizmetin veya bir faaliyetin durumunun belirlenmesi

Ölçme; bir değerin belirlenmesi prosesi

Düzeltilme; Tespit edilen uygunsuzluğun ortadan kaldırmak için yapılan faaliyet.

Düzeltilici faaliyet; uygunsuzluğun sebebini ortadan kaldırmak ve tekrar ortaya çıkmasını önlemek için yapılan faaliyet

Kritik Kontrol Noktası; Bir önemli gıda güvenliği tehlikesini önlemek veya kabul edilebilir bir düzeye düşürmek amacıyla kontrol tedbirinin/tedbirlerinin uygulandığı, tanımlanmış kritik sınır/sınırlar ve ölçüm sayesinde düzeltmelerin uygulanabildiği proses adımı

Kritik Sınır; kabul edilebilirliği kabul edilemezlikten ayıran, ölçülebilen değer

Sürekli iyileştirme; performansın geliştirilmesi için tekrarlanan faaliyet

Gıda Zinciri; bir gıdanın ve bileşenlerinin; birincil üretimden tüketime kadar olan süreçte üretilmesi, işlenmesi, dağıtılması ve depolanması sırasında geçtiği adımların sırası

Gıda Güvenliği; gıdanın kullanım amacına uygun olarak hazırlandığında ve/veya tüketildiğinde tüketicinin sağlığına olumsuz etkiye neden olmayacağına dair güvence

REVİZYON İÇERİĞİ	HAZIRLAYAN: GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	ONAYLAYAN : GENEL MÜDÜR
1.-2.		

	GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ EL KİTABI	Doküman Kodu	ÜA-GGEK-01
		Yayın Tarihi	01.09.2025
		Revizyon No	01
		Revizyon Tarihi	10.02.2026
		Sayfa No	9/37

Gıda Güvenliği Tehlikesi: sağlığa olumsuz etki yapma potansiyeli olan, gıda (3.18) içerisindeki biyolojik, kimyasal veya fiziksel madde

Yasal Şart; bir yasama organı tarafından belirlenmiş zorunlu şart

Düzenleyici Şart; bir yasama organı tarafından yetki verilmiş olan bir yetkili makam tarafından belirlenen şart

GGYS : Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi

İyileştirici Faaliyet : Potansiyel bir uygunsuzluğun sebebinin veya diğer istenmeyen potansiyel durumların bertaraf edilmesi için yapılan faaliyet.

Tehlike Analizi: Önemli olası tehlikeleri belirleme, bu tehlikelerin gerçekleşme olasılığını ve ciddiyetini değerlendirme amacıyla bu tehlikeler ile bunların olası nedenleri hakkındaki bilgilerin toplanması ve değerlendirme süreci.

GGEK: Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi El Kitabı

Doğrulama: Uygulamaların HACCP planına uygunluğunun belirlenmesine yardımcı olmak üzere izlemeye ek olarak test ve diğer yöntemlerle toplanan bilgilerin kullanılması.

HACCP planı: İlgili ürünün üretim zincirindeki gıda güvenliği için önemli olan tehlikelerin kontrolünden emin olmak için HACCP ilkelerine uygun olarak hazırlanmış doküman.

Kontrol Önlemi: Bir gıda güvenlik tehlikesini önlemek veya ortadan kaldırmak ya da kabul edilebilir bir seviyeye indirmek için kullanılabilecek eylemi ve faaliyetleri.

Ön Gereksinim/Koşul Programı (OGP):Gıda zinciri boyunca uygun üretim, depolama, taşıma, yükleme, boşaltma, güvenli son ürün tedariki ve insan tüketimi için güvenli gıda tedariki yapılabilmesi hijyenik bir ortamın korunması için gerekli olan temel koşullar ve faaliyetler.

Operasyonel Ön Gereksinim Programı: Gıda güvenliği tehlikelerinin bulunma olasılığını ve/veya gıda güvenliği tehlikelerinin gıdaya veya işleme ortamına bulaşma veya çoğalma olasılığını kontrol etmek için zorunlu olduğu tehlike analizi ile tespit edilen ön gereksinim programı.

Uygunsuzluk : Bir şartın yerine getirilmemesi.

GGYS : Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi

Geçerli Kılma: HACCP planı ve operasyonel ön gereksinim programı tarafından yönetilen kontrol önlemleriyle elde edilen verilerin etkinlik düzeyinin belirlenmesi.

Güncelleme: Uygulamanın en son verilerle hemen veya planlı olarak gözden geçirilmesi.

Biyoterörizm: Biyolojik ajanların (bakteri, virüs veya diğer mikropların) kasıtlı olarak salındığı bir tür terörizmdir.

REVİZYON İÇERİĞİ	HAZIRLAYAN: GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	ONAYLAYAN : GENEL MÜDÜR
1.-2.		

	GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ EL KİTABI	Doküman Kodu	ÜA-GGEK-01
		Yayın Tarihi	01.09.2025
		Revizyon No	01
		Revizyon Tarihi	10.02.2026
		Sayfa No	10/37

4. KURULUŞUN BAĞLAMİ

4.1. Kuruluşu ve Bağlamını Anlama

Firmamız, amacıyla ilgili ve GGYS'nin istenen sonucunun/sonuçlarının gerçekleştirilmesine ilişkin kabiliyetini etkileyen iç ve dış hususları belirlemiştir. Yılda en az 1 kez yönetimin gözden geçirme toplantılarında gündeme gelmekte ve gerekli durumlarda güncellenmektedir.

İlgili Doküman Edilmiş Bilgi:

Kapsam ve Bağlam

4.2. İlgili Tarafların İhtiyaçlarının ve Beklentilerinin Anlaşılması

Firmamız, gıda güvenliğine yönelik geçerli yasal ve düzenleyici gereklilikleri ve müşteri gerekliliklerini karşılayan ürün ve hizmetleri tutarlı şekilde sunma becerisine sahip olmasının sağlanması için aşağıdakileri belirlemiştir. Firmamız ilgili taraflar ile ilgili bilgileri ve bu tarafların şartlarını izlemekte ve periyodik olarak gözden geçirmektedir.

a) GGYS ile ilgili taraflar; (çalışanlar dahil), b) bu ilgili tarafların ilgili gereklilikleri.

İLGİLİ TARAF	İLGİ	İLGİLİ TARAFIN İHTİYAÇ VE BEKLENTİSİ	KURULUŞUMUZUN İLGİLİ TARAFTAN İHTİYAÇ VE BEKLENTİSİ	İLGİLİ BİLGİYİ İZLEYEN BÖLÜM
Müşteri	Ürün/Hizmet	Hijyenik kesim, zamanında teslim, Güvenli ve hilesiz iş ahlakı, Mevzuat şartlarına uyum, Uygun fiyat, İstikrar, Etkili iletişim, çözüm	Sürekli tedarikçi olmak Zamanında ödeme almak Kesim miktarını artırmak	Genel Müdür
Rakipler	Sektördeki pay	Daha fazla müşteriye sahip olmak, Fiyat üstünlüğü sağlamak, Müşteri kazanmak	Daha fazla müşteriye sahip olmak, Fiyat avantajı yakalamak, Müşteri kazanmak	Üst Yönetim Genel Müdür
Tedarikçi	Malzeme/Hizmet	Sürekli tedarikçi olmak, Zamanında ödeme almak, Satış miktarını artırmak	Zamanında teslimat, Hızlı geri bildirim, Mevzuat şartlarına uyum, Uygun fiyat, İstikrar, Etkili iletişim, çözüm	Satınalma Md
Kanun Koyucular	Ürünlerin mevzuata uygunluğu	Yasa ve mevzuatlara uyum, Güncellemelere uyum, Vergi vb. zamanında ödenmesi	İşletme gelişim sürecini destekleyici faaliyetlerde bulunulması	Gıda Güvenliği Ekip Lideri
Bankalar	Kredi vermek, gelir elde etmek	Zamanında geri ödeme, Sürekli müşteri edinme	Uygun koşullarda uygun zamanlarda kredi alabilme	Muhasebe Md.
Sigorta Şirketleri	Makine, teçhizat, varlık ve çalışanların sigortalanması	Sigorta kapsamında hasarsızlık oluşması	Anında ödeme, destek ve yardım	Muhasebe Md.
Belgelendirme Kuruluşu	İlgili standarda uygunluk	Standart maddelerinin efektif uygulanması	En az maliyetle, kaliteli bir şekilde denetimlerden geçmek	Gıda Güvenliği Ekip Lideri
Toplum	Fayda	İş gücü oluşturulması Çevreye karşı duyarlı olunması	Yerel olanakların iyileştirilmesi	Genel Müdür
Ortaklar	Kuruluşa yatırım yapar	Artan büyüme, karlılık, verimlilik ve operasyonların etkinliği	İyi bir çalışma ortamı	Üst Yönetim
Personel	Çalışma ortamı	Uygun çalışma koşulları, Mutlu edecek maaş, Yasal haklar, Emeklilik,	Ahlaklı çalışma, benimseme, İstikrar	Muhasebe Md

REVİZYON İÇERİĞİ	HAZIRLAYAN: GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	ONAYLAYAN : GENEL MÜDÜR
1.-2.		

	GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ EL KİTABI	Doküman Kodu	ÜA-GGEK-01
		Yayın Tarihi	01.09.2025
		Revizyon No	01
		Revizyon Tarihi	10.02.2026
		Sayfa No	11/37

4.3. Gıda Güvenliği Yönetim Sisteminin Kapsamının Belirlenmesi

Kapsamımız; ‘Büyükbaş ve Küçükbaş Hayvan Kesimi, Et Parçalama, Et Karışımları Hazırlama ve Kıyma’ üretimi olarak belirlenmiştir. Kapsam belirlenirken iç ve dış hususlar ve ilgili tarafların ihtiyaçları ve beklentileri göz önünde bulundurulmuştur.

İlgili Doküman Edilmiş Bilgi:

Kapsam ve Bağlam

4.4. Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi

Firmamız bu dokümanın gerekliliklerine uygun şekilde, ihtiyaç duyulan prosesler ve bu proseslerin etkileşimlerini içeren bir GGYS oluşturmuştur. Bu sistemi uygulamakta, sürekliliğini sağlamakta, güncellemekte ve sürekli iyileştirmektedir.

Firmamız; etkin bir gıda güvenliği yönetim sistemi kurmuş, yazılı hale getirmiş, uygulamakta, sürekliliğini sağlamakta ve gerektiğinde, bu uluslararası standardının öngördüğü şartlara uygun olarak, güncellemektedir.

Firmamız gıda güvenliği yönetim sisteminin kapsamını, bu kapsamda yer alan ürünler veya ürün kategorileri, prosesler ve üretim yerleşkeleri, belirlemiştir ve 2-3. maddede ifade etmiştir.

Kuruluşumuz,

- Sistemin kapsamı içindeki ürünlerle ilgili olarak gerçekleşmesi beklenebilecek gıda güvenliği tehlikelerinin belirlenmiş, değerlendirilmiş ve ürünlerimizi doğrudan veya dolaylı olarak tüketiciye zarar vermeyecek şekilde kontrol edilmesini sağlamıştır.
 - Gıda güvenliğiyle ilgili konularında ürünlerimizle ilgili uygun bilgileri gıda zinciri boyunca iletmektedir.
 - Bu uluslararası standart tarafından talep edilen gıda güvenliği seviyesinin karşılanabilmesi için, gıda güvenliği yönetim sisteminin geliştirilmesi, uygulaması ve güncelliğinin sağlanması konularındaki bilgileri kuruluşumuz içinde iletmektedir.
 - Gıda güvenliği yönetim sistemi düzenli olarak gözden geçirilip ve gerektiğinde sistemin firmamızın faaliyetlerini yansıtmayı sağlayacak ve kontrol edilmesi gereken en yeni tehlikelere ilişkin bilgileri içerecek şekilde güncellemektedir.
- Firmamız, son ürün uygunluğunu etkileyebilecek herhangi bir prosesi dış kaynaklı proses bulunmamaktadır.

5. LİDERLİK

5.1. Liderlik ve Taahhüt

Üst yönetim, GGYS açısından liderlik ve taahhüt göstermek amacıyla aşağıdakileri gerçekleştirmektedir:

- Gıda güvenliği politikası ve GGYS hedeflerinin oluşturulması ve bunların, kuruluşun stratejik yönü ile uyumlu olmasının sağlanması;
- GGYS gerekliliklerinin, kuruluşun iş proseslerine entegre olmasının sağlanması;
- GGYS için gerekli kaynakların mevcut olmasının sağlanması;
- Etkili gıda güvenliği yönetiminin ve GGYS gerekliliklerinin, geçerli yasal ve düzenleyici gerekliliklerin ve gıda güvenliğine ilişkin müşteriyle üzerinde anlaşılan gerekliliklerin önemini duyurulması; gıda güvenliği kültürü oluşturulması, her departman ve kişi için beklentileri kapsamı;
- GGYS’nin istenen sonuca/sonuçlara ulaşması için değerlendirilmesinin ve sürekliliğinin sağlanmasının temini;
- Kişilerin, GGYS’nin etkililiğine katkıda bulunmaya yönlendirilmesi ve bu konuda desteklenmesi;
- Sürekli iyileştirmenin teşvik edilmesi;
- Diğer ilgili yönetim pozisyonlarının kendi alanlarında liderliklerini göstermelerine destek olunması.

İlgili Doküman Edilmiş Bilgi:

Entegre Yönetim Sistemi Politikası, Gıda Kültürü Politikası, Gıda İsrafını Azaltma Politikası

REVİZYON İÇERİĞİ	HAZIRLAYAN: GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	ONAYLAYAN : GENEL MÜDÜR
1.-2.		

	GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ EL KİTABI	Doküman Kodu	ÜA-GGEK-01
		Yayın Tarihi	01.09.2025
		Revizyon No	01
		Revizyon Tarihi	10.02.2026
		Sayfa No	12/37

Hedefler

Yönetim ve Kaynak Prosesi

Satınalma Prosesi

Ürün Gerçekleştirme Prosesi

Müşteri İlişkileri Prosesi

Ölçme, Analiz İyileştirme Prosesi

5.2. Politika

5.2.1. Gıda Güvenliği Politikasının Oluşturulması

Üst yönetim:

- Firmanın amacına ve bağlamına uygun;
- GGYS hedeflerinin oluşturulması ve gözden geçirilmesi için bir çerçeve sunan;
- Yasal ve düzenleyici gereklilikler ve gıda güvenliğine ilişkin müşterilerle üzerinde anlaşılan gereklilikler dâhil, geçerli gıda güvenliği gerekliliklerinin karşılanmasına yönelik bağlılık gösteren;
- İç ve dış iletişimi yürüten;
- GGYS'nin sürekli iyileştirilmesine yönelik bağlılık içeren;
- Gıda güvenliğine ilişkin yetkinliğin sağlanmasına yönelik ihtiyacı ele alan bir gıda güvenliği politikası oluşturmuştur.

İlgili Dokümanite Edilmiş Bilgi:

Entegre Yönetim Sistemi Politikası, Gıda Kültürü Politikası, Gıda İsrafını Azaltma Politikası

İş Yetkinlikleri ve Eğitim Talimatı

5.2.2. Gıda Güvenliği Politikasının Duyurulması

Gıda güvenliği politikası ve gıda güvenliği kültürünün anlaşılması için şirket içerisinde duyurusu yapılmıştır, çalışanlar tarafından anlaşılması sağlanmıştır ve tarafların erişimine açıktır. Her bir bölüm sorumlusuna yazılı olarak imza karşılığı beyan edilmiştir. Gıda güvenliği kültürü eğitim planına dahil edilerek firmamızın bu yöndeki beklenti ve kararlılığı tüm personele aşılanmıştır.

5.3. Kurumsal Görev, Sorumluluk ve Yetkiler

Üst yönetim, ilgili görevler için sorumluluk ve yetkileri tayin etmiştir. Kişilere görevleri tebliğ edilmiştir ve firma içerisinde duyurulmasını sağlamıştır.

Üst yönetim, aşağıda belirtilenler için sorumluluk ve yetki ataması yapmıştır:

- GGYS'nin, bu dokümanın gerekliliklerine uygunluğunun sağlanması;
- GGYS performansı hakkında üst yönetime rapor verilmesi;
- Gıda güvenliği ekibinin ve gıda güvenliği ekip liderinin görevlendirilmesi;
- Faaliyetleri başlatma ve dokümanite etme konusunda tanımlanmış sorumluluk ve yetkiye sahip kişilerin atanması.

Gıda güvenliği ekip lideri aşağıdakilerden sorumludur:

- GGYS'nin oluşturulması, uygulanması, sürekliliğinin sağlanması ve güncellenmesi; bu bağlamda personelle birlikte hazırlanan dokümanlar üç imza ile kontrol edilir ve onaylanır.
- Gıda güvenliği ekibinin işlerinin yönetilmesi ve organize edilmesi;
- Gıda güvenliği ekibi için uygun eğitim ve yetkinliklerin sağlanması;
- GGYS'nin etkililiği ve uygunluğu hakkında üst yönetime rapor verilmesi.

Tüm kişiler, GGYS'ye ilişkin sorunları belirlenmiş kişiye/kişilere bildirmekle sorumludur. Personel tarafından dile getirilen gıda güvenliği riskleri üst yönetim tarafından dikkate alınacaktır.

REVİZYON İÇERİĞİ	HAZIRLAYAN: GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	ONAYLAYAN : GENEL MÜDÜR
1.-2.		

	GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ EL KİTABI	Doküman Kodu	ÜA-GGEK-01
		Yayın Tarihi	01.09.2025
		Revizyon No	01
		Revizyon Tarihi	10.02.2026
		Sayfa No	13/37

İlgili Doküman Edilmiş Bilgi:

Görev Tanımları

6. PLANLAMA

6.1. Riskleri ve Fırsatları Ele Alma Faaliyetleri

GGYS için planlama yapılırken şirketimizin iç ve dış hususları, ilgili taraflar ve bunların ihtiyaç ve beklentileri göz önünde bulundurulmuştur.

Firmamız aşağıda belirtilenleri planlamaktadır:

- a) Riskleri ve fırsatları ele alma faaliyetleri;
- b) Aşağıda belirtilenlerin yapılış şekli:
 - 1) Faaliyetleri GGYS proseslerine entegre ederek uygulama;
 - 2) Bu faaliyetlerin etkililiğini değerlendirme.

Riskler ve fırsatları ele alma faaliyetleri; gıda güvenliği gereklilikleri üzerindeki etkisi, ürün ve hizmetlerin müşterilere uygun olması ve ilgili tarafların gıda zincirindeki gereklilikleri ile orantılıdır.

İlgili Doküman Edilmiş Bilgi:

Risk, Fırsat, Tehdit Ve Etki Boyut Analizi Prosedürü

6.2. Gıda Güvenliği Yönetim Sisteminin Hedefleri ve Bunlara Ulaşmanın Planlanması

Firmamız, ilgili fonksiyon ve seviyelerde GGYS'ya ait hedefleri yıllık olarak belirlemektedir.

GGYS'nin hedeflerinin:

- a) gıda güvenliği politikası ve gıda güvenliği kültürü ile tutarlı olması;
 - b) ölçülebilir olması (uygulanabilir ise);
 - c) yasal ve düzenleyici gereklilikler ve müşteri gereklilikleri dâhil geçerli gıda güvenliği gerekliliklerini dikkate alması;
 - d) izlenmesi ve doğrulanması;
 - e) bildirilmesi;
 - f) uygun olduğunda sürekliliğinin sağlanması ve güncellenmesi sağlanmaktadır.
- Firmamız; GGYS hedeflerine nasıl ulaşacağını planlarken aşağıdakileri belirlemektedir:
- a) ne yapılacağı;
 - b) hangi kaynaklara ihtiyaç duyulacağı;
 - c) kimin sorumlu olacağı;
 - d) ne zaman tamamlanacağı;
 - e) sonuçların nasıl değerlendirileceği.

İlgili Doküman Edilmiş Bilgi:

Yönetimin Gözden Geçirmesi Talimatı

Hedef Takip Formu

Entegre Yönetim Sistemi Politikası, Gıda Kültürü Politikası, Gıda İsrafını Azaltma Politikası

6.3. Değişiklikleri Planlama

Personel değişiklikleri dâhil, GGYS'de değişiklik yapma ihtiyacı belirlemesi durumunda, söz konusu değişiklikler planlı bir şekilde gerçekleştirmektedir.

Firmamız aşağıda belirtilenleri göz önünde bulundurmaktadır:

REVİZYON İÇERİĞİ	HAZIRLAYAN: GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	ONAYLAYAN : GENEL MÜDÜR
1.-2.		

	GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ EL KİTABI	Doküman Kodu	ÜA-GGEK-01
		Yayın Tarihi	01.09.2025
		Revizyon No	01
		Revizyon Tarihi	10.02.2026
		Sayfa No	14/37

- a) değişikliklerin amacı ve bunların potansiyel sonuçları;
b) GGYS'nin sürekli bütünlüğü;
c) değişikliklerin etkili biçimde uygulanabilmesi için kaynakların mevcudiyeti;
d) sorumlulukların ve yetkilerin tahsisi ve yeniden tahsisi.
Değişiklik planlamaları üst yönetimin karar verme süreci tarafından belirlenir ve üst yönetimle yapılan görüşme sırasında ele alınır. Personel değişikliği, müşteri şikayeti, tedarikçi sorunları. Vb.

İlgili Dokümente Edilmiş Bilgi:

Değişikliklerin Yönetimi Prosedürü

7. DESTEK

7.1. Kaynaklar

7.1.1. Genel

Firmamız; GGYS'nin oluşturulması, uygulanması, sürekliliğinin sağlanması, güncellenmesi ve devamlı geliştirilmesi için gerekli kaynaklar Üst Yönetim tarafından belirlenmektedir ve sağlanmaktadır.

Aşağıda belirtilenler göz önünde bulundurulmaktadır:

- a) mevcut iç kaynakların ve bunlara ilişkin kısıtlamaların durumu;
b) dış kaynaklara olan ihtiyaç.

İlgili Dokümente Edilmiş Bilgi:

Gıda Güvenliği Yönetim Sistemini Oluşturma Prosedürü

Dokümente Edilmiş Bilginin Kontrolü Prosedürü

7.1.2. Kişiler

Firmamız, etkili bir gıda güvenliğinin korunması, GGYS'nin işletilmesi, sürekliliğinin sağlanması için gerekli olan kişilerin yetkin kişilerden oluşmasını sağlamaktadır.

GGYS'nin geliştirilmesi, uygulanması, işletilmesi ve değerlendirilmesi için dış uzmanların yardımından faydalandığında, bu dış uzmanların yetkinliğini, sorumluluğunu ve yetkisini tanımlayan sözleşme veya anlaşmaların kanıtları İlgili Dokümente Edilmiş Bilgi olarak tutulmaktadır.

Gıda güvenliği ekibi ve gıda güvenliğini etkileyen işleri yapan diğer çalışanlar yetkin ve uygun öğrenim, eğitim, beceri ve deneyim yönünden yeterlidir.

Gıda güvenliği ekibimiz FSSC 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi'ni geliştirmek, uygulamak, yürütmek veya değerlendirmek için gerekli sektörümüzle ilgili teknolojileri, biyolojik, fiziksel, kimyasal tehlikeleri ve önlemleri bildiğinden için dış uzmana ihtiyaç bulunmamaktadır.

İlgili Dokümente Edilmiş Bilgi:

Gıda Güvenliği Ekibi Görev Tanımı

Görev Tanımları

7.1.3. Altyapı

GGYS'nin gerekliliklerine uygunluğun sağlanması için gerekli altyapının belirlenmesi, kurulması ve sürekliliğinin sağlanması için bina, donanım, yazılım, teknolojik kaynaklar temin edilmektedir.

7.1.4. Çalışma Ortamı

Firmamızda Yeterli hizmetin sunulması için çalışma ortamı uygundur. Tesis içi ve Tesis dışı yazışma ve haberleşmelerin sağlanabilmesi için gerekli teknolojik büro şartlarını ve hijyen şartlarını sağlamıştır. Bunlar için

REVİZYON İÇERİĞİ	HAZIRLAYAN: GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	ONAYLAYAN : GENEL MÜDÜR
1.-2.		

	GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ EL KİTABI	Doküman Kodu	ÜA-GGEK-01
		Yayın Tarihi	01.09.2025
		Revizyon No	01
		Revizyon Tarihi	10.02.2026
		Sayfa No	15/37

personeller için, ziyaretçiler için uygun talimatlar oluşturulmuştur. Bunun yanı sıra personellerin daha uygun bir ortamda çalışmaları için fiziksel (hijyen, sıcaklık, nem, ışık, ortam havası, gürültü v.b.), psikolojik (duygusal olarak koruyan, stres azaltan çalışmalar) ve sosyal (ayrımcılık olmayan, sakin v.b.) şartlar sağlanmıştır.

İlgili Dokümanite Edilmiş Bilgi:

İş Yetkinlikleri ve Eğitim Talimatı

Ziyaretçi Kuralları Talimatı

7.1.5. Gıda Güvenliği Yönetim Sisteminin Dışarıda Geliştirilen Unsurları

ÖGP ' ler, tehlike analizi ve tehlike kontrol planı dâhil, GGYS'nin dışarıda geliştirilen unsurlarını kullanarak GGYS'sini kurar, sürekliliğini sağlar, günceller ve sürekli olarak iyileştirirken temin edilen unsurların:

- Dokümanın gerekliliklerine uygun biçimde geliştirildiğinden;
- Sahaları, prosesleri ve ürünlerine uygun olduğundan;
- Prosesleri ve ürünlerine gıda güvenliği ekibi tarafından özel olarak adapte edildiğinden;
- Bu dokümanın gerektirdiği şekilde uygulandığı, sürekliliğinin sağlandığı ve güncellendiğinden;
- Dokümanite edilmiş bilgi olarak kullanılır.

İlgili Dokümanite Edilmiş Bilgi:

Yönetim ve Kaynak Prosesi

Satınalma Prosesi

Ürün Gerçekleştirme Prosesi,

Müşteri İlişkileri Prosesi

Ölçme, Analiz İyileştirme Prosesi

7.1.6 Dışarıdan Tedarik Edilen Proseslerin, Ürünlerin Veya Hizmetlerin Kontrolü

Proseslerin, ürün ve hizmetlerin dış tedarikçilerinin değerlendirilmesi, seçilmesi, performansının izlenmesi ve tekrar değerlendirilmesi için gerekli kriterleri oluşturulmuştur ve uygulanmaktadır. Dışarıdan tedarik edilen proseslerin, ürünlerin veya hizmetlerin kuruluşun GGYS'nin gerekliliklerini daimî biçimde yerine getirme becerisini olumsuz etkilememesi sağlanmaktadır. Tedarikçi değerlendirmeleri ve bu değerlendirmeler sonucunda gerekli faaliyetlerin gerçekleştirilmesi sağlanmaktadır.

İlgili Dokümanite Edilmiş Bilgi:

Satınalma Prosesi

Satınalma ve Tedarikçi Değerlendirme Talimatı

7.2 Yetkinlik

Firmamız

- gıda güvenliği performansını ve GGYS'nin etkililiğini etkileyen dış tedarikçiler dâhil olmak üzere kontrolü altında çalışan kişilerin gerekli yetkinliğini belirlemektedir;
- gıda güvenliği ekibi ve tehlike kontrol planından işletilmesinden sorumlu olanlar dâhil, bu kişilerin uygun öğrenim, eğitim ve/veya deneyimler bağlamında yetkin olduklarından emin olunmaktadır; bu anlamda gıda güvenliği eğitimleri sürekli tekrarlanmaktadır.
- gıda güvenliği ekibinin çok disiplinli bilgiye ve GGYS'yi geliştirme ve uygulamada deneyime birlikte sahip olduğundan emin olunmaktadır (GGYS kapsamında kuruluşun ürünler, prosesler, donanım ve gıda güvenliği tehlikeleri dâhil, ancak bunlarla sınırlı olmamak üzere);

REVİZYON İÇERİĞİ	HAZIRLAYAN: GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	ONAYLAYAN : GENEL MÜDÜR
1.-2.		

	GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ EL KİTABI	Doküman Kodu	ÜA-GGEK-01
		Yayın Tarihi	01.09.2025
		Revizyon No	01
		Revizyon Tarihi	10.02.2026
		Sayfa No	16/37

İlgili Doküman Edilmiş Bilgi:

İş Yetkinlikleri ve Eğitim Talimatı
Görev Tanımları, Atama Yazıları

7.3 Farkındalık

Firmamızın kontrolünde iş yapan tüm kişilerin, aşağıda belirtilenlere ilişkin farkındalığa sahip olmasını planlı plansız eğitimlerle sağlanmaktadır:

- gıda güvenliği politikası;
- görevlerine ilişkin GGYS'nin hedefleri;
- gıda güvenliği performansının iyileştirilmesi dâhil, GGYS'nin etkililiğine personelin bireysel katkıları ve bu katkıların sisteme kazandırdıklarından personelin haberdar olması;
- GGYS gerekliliklerine uygun olmama göstergeleri.

İlgili Doküman Edilmiş Bilgi:

İş Yetkinlikleri ve Eğitim Talimatı
Entegre Yönetim Sistemi Politikası, Gıda Kültürü Politikası, Gıda İsrafını Azaltma Politikası

7.4 İletişim

7.4.1 Genel

GGYS ile ilgili iç ve dış iletişimler belirlenmiştir. Bunlar:

- neyin iletileceği;
- ne zaman iletileceği;
- kime iletileceği;
- nasıl iletileceği;
- kimin iletileceği.

Etkili iletişim gerekliliğinin, faaliyetleri gıda güvenliği üzerinde etkisi olan tüm personel tarafından anlaşıldığından emin olunmaktadır.

Gıda güvenliği üzerine etkisi olan tüm personel kiminle iletişime geçeceği konusunda bilgilendirilmekte ve eğitimlerde anlatılmaktadır.

İlgili Doküman Edilmiş Bilgi:

Danışma ve İletişim Talimatı

7.4.2 Dış İletişim

Kuruluşumuz; Gıda zincirindeki ilgili taraflara dış iletişim yollarını (web sitesi, whatsapp, email. fax vb..) oluşturmuş, uygulamakta ve sürdürmektedir.

Dış iletişim faaliyetleri aşağıda belirtilen kurumları ve konuları kapsamaktadır;

- Tedarikçiler ve Taşeronlar,
- Müşteriler ve/veya tüketiciler,
- Yasal ve düzenleyici kurumlar,
- GGYS'nin etkililiği veya güncellemesi üzerinde etkisi olan veya bundan etkilenecek olan diğer kuruluşlar

REVİZYON İÇERİĞİ	HAZIRLAYAN: GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	ONAYLAYAN : GENEL MÜDÜR
1.-2.		

	GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ EL KİTABI	Doküman Kodu	ÜA-GGEK-01
		Yayın Tarihi	01.09.2025
		Revizyon No	01
		Revizyon Tarihi	10.02.2026
		Sayfa No	17/37

Gıda güvenliğine dair her türlü bilginin dışarı iletilmesinde sorumluluk ve yetki Danışma ve İletişim Talimatında ve Görev Tanımlarında belirtilmiştir. Dış iletişim yolu ile elde edilen bilgiler; YGG toplantısında ve GGYS'nin güncellenmesi için girdi olarak kullanılmaktadır.

İlgili Dokümanite Edilmiş Bilgi:

Danışma ve İletişim Talimatı

7.4.3 İç iletişim

GGYS'nin etkililiğini sürdürmek için, kuruluşumuz gıda güvenliği ekibinin aşağıdakiler konusunda zamanında bilgi sahibi olmasını sağlamaktadır:

- a) ürünler veya yeni ürünler;
- b) ham maddeler, bileşenler ve hizmetler;
- c) üretim sistemleri ve donanım;
- d) üretim tesisleri, donanımın yeri ve çevre ortamı;
- e) temizlik ve sağlık programları;
- f) ambalajlama, depolama ve dağıtım sistemleri;
- g) yetkinlikler ve/veya sorumlulukların ve yetkilerin tahsis edilmesi;
- h) geçerli yasal ve düzenleyici gereklilikler;
- i) gıda güvenliği ve kontrol önlemlerine ilişkin bilgi birikimi;
- j) müşteri, sektör ve kuruluşun gözlemlediği diğer gereklilikler;
- k) ilgili dış taraflardan gelen teklif istemleri ve iletişimler;
- l) nihai ürün ile alakalı gıda güvenliği tehlikelerine işaret eden şikâyetler ve uyarılar;
- m) gıda güvenliği üzerinde etkisi olan diğer koşullar;
- n) organizasyon yapısı ve görev atamaları.

İlgili Dokümanite Edilmiş Bilgi:

Danışma ve İletişim Talimatı

7.5 Dokümanite Edilmiş Bilgi

7.5.1 Genel

Firmamızın GGYS'si aşağıdakileri içermektedir:

- a) FSSC 22000 ve ISO 22000:2018 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Standardının gerektirdiği dokümanite edilmiş bilgi;
- b) GGYS'nin etkililiği için gerekli olan, kuruluşça belirlenen dokümanite edilmiş bilgi;
- c) Yasal, düzenleyici merciler ve müşteri tarafından şart koşulan gıda güvenliği gereklilikleri ve dokümanite edilmiş bilgiler.

7.5.2 Oluşturma ve güncelleme

Firmamız, dokümanite edilmiş bilgiyi oluştururken ve güncellerken, aşağıdakilerin uygun bir şekilde yapılmasını sağlamaktadır:

- a) tanımlama ve açıklama (ör. bir başlık, tarih, yazar veya referans numarası);
- b) biçim (ör. dil, yazılım sürümü, şekiller) ve ortam (ör. kâğıt, elektronik ortam);
- c) uygunluk ve yeterlilik için gözden geçirme ve onaylama.

REVİZYON İÇERİĞİ	HAZIRLAYAN: GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	ONAYLAYAN : GENEL MÜDÜR
1.-2.		

	GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ EL KİTABI	Doküman Kodu	ÜA-GGEK-01
		Yayın Tarihi	01.09.2025
		Revizyon No	01
		Revizyon Tarihi	10.02.2026
		Sayfa No	18/37

İlgili Doküman Edilmiş Bilgi:

Dokümanların Hazırlanması ve Kontrolü Prosedürü

7.5.3.DOKÜMANTE EDİLMİŞ BİLGİNİN KONTROLÜ

7.5.3.1. FSSC 22000 ve ISO 22000:2018 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Standardının gerektirdiği doküman edilmiş bilgi, aşağıdakileri sağlamak üzere kontrol edilmektedir;

- Bilginin ihtiyaç duyulduğu yer ve zamanda erişilebilir ve kullanıma uygun olması;
- Bilginin yeterli oranda korunması (ör. gizliliğin kaybı, uygun olmayan kullanım veya bütünlüğün bozulmasına karşı).

7.5.3.2 Doküman edilmiş bilginin kontrolü için kuruluşumuzda, uygulanabilir olduğu ölçüde aşağıdaki faaliyetleri ele almaktadır;

- Dağıtım, erişim, geri kazanım ve kullanım;
- Okunaklılığın korunması dâhil olmak üzere depolama ve koruma;
- Değişikliklerin kontrolü (ör. Sürüm, revizyon kontrolü);
- Muhafazası ve elden çıkarılması.

Kuruluşumuzca GGYS'nin planlanması ve işletilmesi için gerekli olduğu tespit edilen dış kaynaklı, doküman edilmiş bilgi uygun şekilde belirlenmiş ve kontrol edilmektedir.

Uygunluğun kanıtı olarak muhafaza edilen doküman edilmiş bilgiler istenmeyen değişikliklere karşı korunmaktadır.

İlgili Doküman Edilmiş Bilgi:

Doküman Edilmiş Bilginin Kontrolü Prosedürü

Kayıtların Kontrolü Prosedürü

8 Çalışma

8.1 Çalışma planlaması ve kontrolü

Firmamız, güvenli ürünlerin elde edilmesi gerekliliklerinin yerine getirilmesi ve 6.1-6.2 de belirlenen faaliyetlerin aşağıdakiler yoluyla uygulanması için gerekli prosesleri planlamakta, uygulamakta, kontrol etmekte, sürekliliğini sağlamakta ve güncellemektedir:

- prosesler için kriterlerin oluşturulması;
- kriterlere uygun biçimde proseslerin kontrol edilmesi;
- proseslerin planlanan şekilde yürütüldüğünü göstermek için gereken ölçüde doküman edilmiş bilginin muhafazası.

İlgili Doküman Edilmiş Bilgi:

Yönetim ve Kaynak Prosesi

Satınalma Prosesi

Ürün Gerçekleştirme Prosesi,

Müşteri İlişkileri Prosesi

Ölçme, Analiz İyileştirme Prosesi

REVİZYON İÇERİĞİ	HAZIRLAYAN: GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	ONAYLAYAN : GENEL MÜDÜR
1.-2.		

	GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ EL KİTABI	Doküman Kodu	ÜA-GGEK-01
		Yayın Tarihi	01.09.2025
		Revizyon No	01
		Revizyon Tarihi	10.02.2026
		Sayfa No	19/37

8.2 Ön Gereksinim Programları (ÖGP'ler)

Firmamız, ürünlerde, üretimde ve çalışma ortamında kirleticilerin önlenmesini ve/veya azaltılmasını kolaylaştırmak için (gıda güvenliği tehlikeleri dâhil) ÖGP'ler oluşturmakta, uygulamakta, sürekliliğini sağlamakta ve güncellemektedir.

8.2.1.Tesisimizde ürünlerde, ürün işleminde ve çalışma ortamında kirleticilerin önlenmesini ve/veya azaltılmasını kolaylaştırmak için (gıda güvenliği tehlikeleri dâhil) ÖGP'ler oluşturmuş, uygulamakta, sürekliliğini sağlamakta ve güncellemektedir.

8.2.2 Ön gereksinim programları (ÖGP); firmamızın

- Gıda güvenliğine dair bağlamına uygundur.
- Üretilen ürünlerin doğal yapısına ve işleme tipine ve boyutuna uygundur
- Programlar genel olarak veya özel bir ürün için veya işleme hattı için uygulanabilir düzeyde tasarlanmıştır ve bütün üretim sistemi boyunca uygulanmaktadır,
- Gıda güvenliği ekibi tarafından onaylanmıştır.

8.2.3.ÖGP'ler seçilirken ve/veya oluşturulurken, firmamız geçerli yasal, düzenleyici ve müşteri ile birlikte uzlaşılan gerekliliklerin tanımlanmasını sağlamıştır. Aşağıda belirtilenleri göz önünde bulundurmıştır;

ISO 22002-100 Ön Gereksinim Programları

Geçerli standartlar, uygulama kuralları ve kılavuzlar.

8.2.4.ÖGP'ler oluşturulurken Tesisimizde aşağıdakileri göz önünde bulundurmıştır;

- Bina ve yerleşim
- Çalışma alanlarının tasarımı
- Yardımcı hizmetler (su, buhar, hava, aydınlatma vb.)
- Zararlı kontrolü
- Atıklar, gıda atığı ve kaybı, geri dönüşüm
- Ekipman uygunluğu ve bakım
- Satın alınan malzemenin yönetimi
- Depolama ve sevkiyat
- Bulaşmayı engelleme önlemleri
- Temizlik ve dezenfeksiyon
- Personel hijyeni ve personel tesisleri
- Ürün ve tüketici bilgisi
- Gıda savunma ve gıda sahteciliği

Dokümanite edilmiş bilgiler ÖGP'lerin seçimi, oluşturulması, geçerli izleme ve doğrulaması belirlenmiştir.

İlgili Dokümanite Edilmiş Bilgi:

Ön Gereksinim Programları Planı

REVİZYON İÇERİĞİ	HAZIRLAYAN: GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	ONAYLAYAN : GENEL MÜDÜR
1.-2.		

	GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ EL KİTABI	Doküman Kodu	ÜA-GGEK-01
		Yayın Tarihi	01.09.2025
		Revizyon No	01
		Revizyon Tarihi	10.02.2026
		Sayfa No	20/37

8.3 İzlenebilirlik Sistemi

Tesisimizde, canlı hayvan girişinden başlayarak, kesim, soğutma, dinlendirme, *parçalama*, sevkiyat aşamalarında ürünleri tanımlamak ve izleyebilmek amacıyla ilgili faaliyetlerin yönetimini belirleyen prosedürleri oluşturmuştur. Otomasyon sisteminde girdiden izlenebilirlik için küpe numarasından, sevkten izlenebilirlik için parti numarasından geriye dönük kayıtlara ulaşılabilir.

İlgili Doküman Edilmiş Bilgi:

Canlı Hayvan Kesim Talimatı

Parçalama Talimatı

Geri Çekme / Çağırma Prosedürü,

Satınalma ve Tedarikçi Değerlendirme Talimatı,

Doküman Edilmiş Bilginin Kontrolü Prosedürü

İzlenebilirlik Talimatı

Şahit Numune Formu

8.4 Acil Durumlara Hazırlık Ve Müdahale

8.4.1 Genel

Üst yönetim, şirketimizin gıda zincirindeki göreviyle ilgili olan gıda güvenliğini etkileyebilecek olası acil durumlara veya olaylara müdahale etmek üzere prosedürlerin mevcudiyetini sağlamaktadır.

8.4.2 Acil Durumların Ve Olayların Ele Alınması

Firmamız:

a) gerçek acil durumlara ve olaylara aşağıdaki şekilde müdahale etmektedir:

1) geçerli yasal ve düzenleyici gerekliliklerin tanımlanmasını sağlayarak;

2) iç iletişimle;

3) dış iletişimle (ör. tedarikçiler, müşteriler, ilgili kurumlar, medya);

b) acil durumun veya olayın büyüklüğüne ve gıda güvenliğine olası etkisine uygun olarak acil durumun sonuçlarını azaltacak adımlar atılmaktadır;

c) uygun olduğu durumlarda prosedürler periyodik olarak denenmektedir;

d) her türlü olayın, acil durumun veya denemelerin ardından gözden geçirme yapılmaktadır.

İlgili Doküman Edilmiş Bilgi:

Kaza, Olay ve Acil Durumlara Hazırlık ve Müdahale Prosedürü, Acil Durum Planı

8.5 Tehlike Kontrolü

8.5.1 Tehlike Analizi İçin Uygulanacak Ön Aşamalar

8.5.1.1 Genel

Tehlike analizi yapmak için, gıda güvenliği ekibi tarafından aşağıdakiler sağlanmaktadır:

a) geçerli yasal ve düzenleyici gereklilikler ve müşteri gereklilikleri;

b) ürünler, prosesleri ve donanımı;

c) GGYS'ye ilişkin gıda güvenliği tehlikeleri.

REVİZYON İÇERİĞİ	HAZIRLAYAN: GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	ONAYLAYAN : GENEL MÜDÜR
1.-2.		

	GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ EL KİTABI	Doküman Kodu	ÜA-GGEK-01
		Yayın Tarihi	01.09.2025
		Revizyon No	01
		Revizyon Tarihi	10.02.2026
		Sayfa No	21/37

8.5.1.2 Ham Maddelerin, Bileşenlerin Ve Ürünle Temas Eden Malzemelerin Karakteristikleri

Firmamız, uygulanabilir tüm yasal ve düzenleyici gıda güvenliği gerekliliklerinin tüm ham maddeler, bileşenler ve ürünle temas eden malzemeler için belirlenmesini sağlamaktadır.

Firmamız, tehlike analizini gerçekleştirmek için gerekli olduğu ölçüde, tüm ham maddeler, bileşenler ve ürünle temas eden malzemelere ilişkin dokümente edilmiş bilgilerin sürekliliğini sağlamaktadır; bu bilgiler, aşağıdakileri içermektedir:

- biyolojik, kimyasal ve fiziksel karakteristikler;
- katkı maddeleri ve prosesleme yardımcıları dâhil, formüle edilmiş bileşenlerin bileşimi;
- kaynak (ör. Hayvansal bitkisel);
- menşe yeri (orijin);
- üretim yöntemi;
- ambalajlama ve sevk yöntemi;
- depolama koşulları ve raf ömrü;
- kullanım veya işlem den önce hazırlama
- kullanım amaçlarına uygun olarak, gıda güvenliğine ilişkin kabul kriterleri veya satın alınan malzemelerin ve bileşenlerin özellikleri.

İlgili Dokümente Edilmiş Bilgi:

Şartnameler

Satınalma ve Tedarikçi Değerlendirme Talimatı

Girdi Kalite Kontrol Planı

Tedarikçi Risk Değerlendirme Planı

8.5.1.3 Nihai Ürünlerin Karakteristikleri

Kuruluşumuz, uygulanabilir tüm yasal ve düzenleyici gıda güvenliği gerekliliklerinin, üretilmesi amaçlanan tüm nihai ürünler için belirlenmesini sağlamaktadır.

Kuruluşumuz, tehlike analizini gerçekleştirmek için, nihai ürünlerin karakteristiklerine ilişkin dokümente edilmiş bilgilerin sürekliliğini sağlamaktadır; bu bilgiler, aşağıdakilere ilişkin olmaktadır:

- ürün ismi veya benzeri tanımlaması;
- bileşim;
- gıda güvenliği ile ilgili biyolojik, kimyasal ve fiziksel karakteristikler;
- öngörülen raf ömrü ve depolama koşulları;
- ambalajlama;
- amaçlanan kullanım ile ilgili etiketleme;
- dağıtım ve teslimat yöntemi

İlgili Dokümente Edilmiş Bilgi: *Karkas Et Ürün Tanımı, Dana Eti Ürün Tanımı (Taze), Sakatat Ürün Tanımı, Dana Kıyma Ürün Tanımı, Dana Eti Ürün Tanımı (Donuk), Kuzu Eti Ürün Tanımı (Taze), Kuzu Eti Ürün Tanımı (Donuk), Dana Köfte Ürün Tanımı*

8.5.1.4 Amaçlanan Kullanım

Uygun olduğu yerlerde, kullanıcı grupları her bir ürün için tanımlanmaktadır.

Belirli gıda güvenliği tehlikelerine karşı özellikle duyarlı olan tüketici/kullanıcı grupları tanımlanmaktadır.

İlgili Dokümente Edilmiş Bilgi: *Karkas Et Ürün Tanımı, Dana Eti Ürün Tanımı (Taze), Sakatat Ürün Tanımı, Dana Kıyma Ürün Tanımı, Dana Eti Ürün Tanımı (Donuk), Kuzu Eti Ürün Tanımı (Taze), Kuzu Eti Ürün Tanımı (Donuk), Dana Köfte Ürün Tanımı*

REVİZYON İÇERİĞİ	HAZIRLAYAN: GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	ONAYLAYAN : GENEL MÜDÜR
1.-2.		

	GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ EL KİTABI	Doküman Kodu	ÜA-GGEK-01
		Yayın Tarihi	01.09.2025
		Revizyon No	01
		Revizyon Tarihi	10.02.2026
		Sayfa No	22/37

8.5.1.5 Akış Şemaları Ve Proseslerin Açıklanması

8.5.1.5.1 Akış Şemalarının Hazırlanması

Gıda güvenliği ekibi, ürünler veya ürün kategorileri ile GGYS kapsamındaki prosesler için Dokümanite Edilmiş Bilgiler olarak akış şemaları oluşturmuştur. Gerekliğinde güncellemeleri yapılmaktadır.

Akış şemaları, prosese dair bir grafiksel gösterim sağlar. Akış şemaları tehlike analizinin gerçekleştirilmesinde, gıda güvenliği tehlikelerinin meydana gelme, artma, azalma veya ortaya çıkma olasılıklarının değerlendirilmesi için bir dayanak olarak kullanılmaktadır.

Akış şemaları, tehlike analizini gerçekleştirmek için gerekli olduğu ölçüde açık, doğru ve yeterli düzeyde ayrıntılıdır.

İlgili Dokümanite Edilmiş Bilgi:

Büyükbaş-Küçükbaş Hayvan Kesimi Akış Şeması, Et Parçalama İş Akış Şeması, Köfte Üretimi İş Akış Şeması

8.5.1.5.2 Akış Şemasının Yerinde Onaylanması

Gıda güvenliği ekibi, akış şemalarının doğruluğunu yerinde onaylamaktadır, uygun olduğu yerlerde akış şemaları güncellemektedir ve bunları Dokümanite Edilmiş Bilgiler olarak muhafaza etmektedir.

8.5.1.5.3 Proseslerin Ve Proses Ortamının Açıklanması

Gıda güvenliği ekibi, tehlike analizini gerçekleştirmek için aşağıdakileri açıklayabilmektedir:

- a) gıdaların ve gıda olmayan maddelerin işlendiği alanları içeren tesis düzeni;
- b) proses ekipmanı ve temas eden malzemeler, proses yardımcıları ve malzemelerin akışı;
- c) mevcut ÖGP'ler, proses parametreleri, kontrol tedbirleri (varsa) ve/veya bunların uygulanmasındaki katılık, veya gıda güvenliğini etkileyebilen prosedürler;
- d) tercihleri ve uygulanan kontrol tedbirlerinin katılığını etkileyebilen (ör. yasal veya düzenleyici makamlar veya müşterilerden kaynaklanan) dış gereklilikler.

8.5.2 Tehlike analizi

8.5.2.1 Genel

Gıda güvenliği ekibi, kontrol edilmesi gereken tehlikeleri belirlemek için, ön bilgileri temel alarak bir tehlike analizi gerçekleştirmektedir. Uygulanan kontrolün düzeyi gıda güvenliğini temin etmektedir ve uygun olan yerlerde, kontrol tedbirlerinin bir kombinasyonu kullanılmaktadır.

8.5.2.2 Tehlikelerin Tanımlanması Ve Kabul Edilebilir Düzeylerin Belirlenmesi

Firmamız; ürün tipine, proses türüne, fiili üretim alanlarına ilişkin olarak makul ölçüde ortaya çıkması beklenen tüm gıda güvenliği tehlikelerini tanımlamaktadır.

Tanımlama, aşağıdakileri esas almaktadır:

- a) 8.5.1'e uygun olarak toplanan ön bilgi ve veriler;
- b) deneyim;
- c) mümkün olduğu ölçüde epidemiyolojik, bilimsel ve diğer geçmiş verileri içeren iç ve dış bilgiler;
- d) nihai ürünlerin, ara ürünlerin ve tüketim aşamasındaki gıdanın güvenliğine ilişkin gıda güvenliği tehlikeleri konusunda gıda zinciri içerisindeki bilgiler;
- e) yasal ve düzenleyici gereklilikler ve müşteri gereklilikleri.

Firmamız, bir gıda güvenliği tehlikesinin mevcut olabileceği, ortaya çıkabileceği, artış gösterebileceği veya devam edebileceği aşamayı/aşamaları tanımlamaktadır.

Tehlikeler tanımlanırken aşağıdakileri göz önünde bulundurulmaktadır:

- a) gıda zincirinde önceki veya akabindeki aşamalar;
- b) akış şemasındaki tüm aşamalar;

REVİZYON İÇERİĞİ	HAZIRLAYAN: GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	ONAYLAYAN : GENEL MÜDÜR
1.-2.		

	GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ EL KİTABI	Doküman Kodu	ÜA-GGEK-01
		Yayın Tarihi	01.09.2025
		Revizyon No	01
		Revizyon Tarihi	10.02.2026
		Sayfa No	23/37

c) proses donanımı, yardımcı gereksinimler/hizmetler, proses ortamı ve kişiler.

Tanımlanan her bir gıda güvenliği tehlikesinin nihai ürünlerdeki kabul edilebilir düzeyini belirlemektedir.

Kabul edilebilir düzeyler belirlenirken aşağıdakiler yapılmaktadır:

- a) uygulanabilir yasal ve düzenleyici gereklilikler ve müşteri gerekliliklerinin tanımlanması sağlanmaktadır;
- b) nihai ürünlerin amaçlanan kullanımını göz önünde bulundurulmaktadır;
- c) ilgili tüm diğer bilgileri göz önünde bulundurmalıdır.

İlgili Doküman Edilmiş Bilgi:

Tehlike Analizleri

8.5.2.3 Tehlike Değerlendirmesi

Firmamız, tanımlanan her bir gıda güvenliği tehlikesi için, bu tehlikelerin önlenmesinin veya kabul edilebilir bir düzeye indirilmesinin kati surette gerekli olup olmadığını belirlemek için bir tehlike değerlendirme gerçekleştirilmektedir.

Her bir gıda güvenliği tehlikesi, aşağıdakilere göre değerlendirilmektedir:

- a) kontrol tedbirlerinin uygulanmasından önce nihai üründe tehlikenin meydana gelme ihtimali;
- b) amaçlanan kullanıma ilişkin olarak tehlikenin sağlığa olumsuz etkilerinin şiddeti.

Önemli tüm gıda güvenliği tehlikeleri tanımlanmıştır.

İlgili Doküman Edilmiş Bilgi:

Tehlike Analizleri

8.5.2.4 Kontrol Tedbirinin/Tedbirlerinin Seçilmesi Ve Kategorize Edilmesi

Firmamız tehlike değerlendirmesini esas alarak, tanımlanan önemli gıda güvenliği tehlikelerini önleyebilecek veya bunları tanımlanan kabul edilebilir düzeylere düşürebilecek olan uygun bir kontrol tedbirini veya kontrol tedbirlerinin bir kombinasyonunu seçmektedir.

Firmamız seçilen tanımlanmış kontrol tedbirini/tedbirlerini, O-ÖGP(ler) olarak veya KKN'lerde yönetilecek biçimde kategorize etmektedir. Kategorizasyon, sistematik bir yaklaşım kullanılarak gerçekleştirilmektedir.

İlgili Doküman Edilmiş Bilgi:

HACCP Planı

Tehlike Analizi ve KKN Belirleme

O-ÖGP

8.5.3 Kontrol Tedbirinin/Tedbirlerinin Ve Bunların Kombinasyonlarının Geçerli Kılınması

Gıda güvenliği ekibi, seçilen kontrol tedbirlerinin, önemli gıda güvenliği tehlikesi/tehlikelerinin kontrolünü, amaçlanan şekilde gerçekleştirme yeterliliğinin geçerli kılınmasını sağlamaktadır. Bu geçerli kılma işlemi, tehlike kontrolü planına eklenecek kontrol tedbirinin/tedbirlerinin ve bunların kombinasyonlarının uygulanmasından önce ve kontrol tedbirinde yapılan herhangi bir değişiklikten sonra gerçekleştirilmektedir.

Geçerli kılmanın sonucu kontrol tedbirinin/tedbirlerinin amaçlanan kontrolü başarma becerisine sahip değilse, gıda güvenliği ekibi kontrol tedbirini/tedbirlerini ve/veya bunların kombinasyonunu/kombinasyonlarını değiştirmekte ve yeniden değerlendirmektedir.

Gıda Güvenliği Ekibi, seçilen kontrol tedbirlerinin, önemli gıda güvenliği tehlikesi/tehlikelerinin kontrolünü, amaçlanan şekilde gerçekleştirme yeterliliğinin geçerli kılınmasını sağlamaktadır. Bu geçerli kılma işlemi, tehlike kontrolü planına eklenecek kontrol tedbirinin/tedbirlerinin ve bunların kombinasyonlarının uygulanmasından önce (bk. 8.5.4) ve kontrol tedbirinde yapılan herhangi bir değişiklikten sonra gerçekleştirilmektedir (bk. 7.4.2, 7.4.3, 10.2 ve 10.3).

REVİZYON İÇERİĞİ	HAZIRLAYAN: GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	ONAYLAYAN : GENEL MÜDÜR
1.-2.		

	GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ EL KİTABI	Doküman Kodu	ÜA-GGEK-01
		Yayın Tarihi	01.09.2025
		Revizyon No	01
		Revizyon Tarihi	10.02.2026
		Sayfa No	24/37

Geçerli kılmanın sonucu kontrol tedbirinin/tedbirlerinin amaçlanan kontrolü başarma becerisine sahip değilse, gıda güvenliği ekibi kontrol tedbirini/tedbirlerini ve/veya bunların kombinasyonunu / kombinasyonlarını değiştirir ve yeniden değerlendirir.

Gıda güvenliği ekibi, amaçlanan kontrolün sağlanması için geçerli kılma metodolojisinin ve kontrol tedbirinin/tedbirlerinin kapasitesinin ispatının sürekliliğini dokümanite edilmiş bilgi olarak sağlar.

Değişiklik, kontrol tedbirinde/tedbirlerinde (yani proses parametreleri, güçlük ve/veya bunların kombinasyonu) değişiklikleri ve/veya ham maddeler, nihai ürün karakteristikleri, dağıtım yöntemleri ve nihai ürünlerin kullanım amacındaki değişikliği/değişiklikleri içerir.

İlgili Dokümanite Edilmiş Bilgi:

GGYS Geçerli Kılma Planı

GGYS Doğrulama Planı

8.5.4 Tehlike Kontrol Planı (HACCP/O-ÖGP Planı)

8.5.4.1 Genel

Firmamız bir tehlike kontrol planını oluşturmuş, uygulamakta ve planın sürekliliğini sağlamaktadır. Plan, her bir KKN veya OÖGP'deki her bir kontrol tedbiri için aşağıdaki bilgileri içermektedir:

- a) KKN'de veya O-ÖGP tarafından kontrol edilecek gıda güvenliği tehlikesi/tehlikeleri;
- b) KKN'de verilen kritik sınır/sınırlar veya O-ÖGP için faaliyet kriterleri;
- c) izleme prosedürü/prosedürleri;
- d) kritik sınırlar veya faaliyet kriterleri karşılanmadıysa yapılması gereken düzeltme/düzeltilmeler;
- e) sorumluluklar ve yetkiler;
- f) izleme kayıtları.

İlgili Dokümanite Edilmiş Bilgi:

O-ÖGP

HACCP Planları

8.5.4.2 Kritik Sınırlar Ve Faaliyet Kriterlerinin Belirlenmesi

KKN'lerde verilene kritik sınırlar ve O-ÖGP'ler için faaliyet kriterleri belirlenmiştir. Bunların belirlenmesinin gerekçe bilgisinin, Dokümanite Edilmiş Bilgi olarak sürekliliği sağlanmaktadır. KKN'lerde verilen kritik sınırlar ölçülebilir.

O-ÖGP'ler için faaliyet kriterleri ölçülebilir ve gözlemlenebilirdir.

İlgili Dokümanite Edilmiş Bilgi:

GGYS Geçerli Kılma ve Doğrulama Planı

O-ÖGP

HACCP Planı

8.5.4.3 KKN'lerde ve O-ÖGP'ler için izleme sistemleri

Kritik sınırlar dâhilinde kalmada herhangi bir başarısızlığın belirlenmesi amacıyla, her bir KKN'de, her bir kontrol tedbiri veya kontrol tedbirinin/tedbirlerinin kombinasyonu için bir izleme sistemi oluşturulmuştur.

Faaliyet kriterini karşılamada başarısızlığın belirlenmesi amacıyla, her bir O-ÖGP için, kontrol tedbiri veya kontrol tedbirinin/tedbirlerinin kombinasyonu için bir izleme sistemi oluşturulmuştur.

Her bir KKN'de ve her bir O-ÖGP için, izleme sistemi, aşağıdakileri içeren Dokümanite Edilmiş Bilgileri içermektedir:

- a) yeterli bir zaman çerçevesi içerisinde sonuç veren ölçme ve gözlemler;
- b) kullanılan izleme yöntemleri veya aygıtları;

REVİZYON İÇERİĞİ	HAZIRLAYAN: GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	ONAYLAYAN : GENEL MÜDÜR
1.-2.		

	GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ EL KİTABI	Doküman Kodu	ÜA-GGEK-01
		Yayın Tarihi	01.09.2025
		Revizyon No	01
		Revizyon Tarihi	10.02.2026
		Sayfa No	25/37

- c) uygulanabilir kalibrasyon yöntemleri veya O-ÖGP'ler için, güvenilir ölçme veya gözlemlerin doğrulanması için eş değer yöntemler;
- d) izleme sıklığı;
- e) izleme sonuçları;
- f) izlemeye ilişkin sorumluluk veya yetkiler;
- g) izleme sonuçlarının değerlendirilmesine ilişkin sorumluluk veya yetki.
- Her bir KKN'de, izleme yöntemi ve sıklığı, ürünün zamanında izole edilmesi ve değerlendirilmesine izin vermek için, kritik sınırlar dâhilinde kalmada tüm başarısızlıkların zamanında tespit edilebilmesini sağlamaktadır.

İlgili Doküman Edilmiş Bilgi:

GGYS Geçerli Kılma Planı

GGYS Doğrulama Planı

O-ÖGP

Kalibrasyon Talimatı

8.5.4.4 Kritik Sınırların Veya Faaliyet Kriterlerinin Karşılanmadığı Durumlardaki Faaliyetler

Firmamız, kritik sınırlar ve faaliyet kriterinin karşılanmadığı zamanlarda yapılması gereken düzeltmeleri ve düzeltici faaliyetleri belirtmektedir ve aşağıdakileri sağlamaktadır:

- a) potansiyel olarak güvenli olmayan ürünlerin piyasaya sunulmaması;
- b) uygun olmama sebebinin tanımlanması;
- c) KKN'de veya O-ÖGP tarafından kontrol eden parametrenin/parametrelerin kritik sınırlar içerisine dönmesi ve faaliyet kriterlerine uymasının yeniden sağlanması;
- d) Tekrarının önlenmesi.

İlgili Doküman Edilmiş Bilgi:

GGYS Geçerli Kılma Planı

GGYS Doğrulama Planı

O-ÖGP

Uygunsuzlukların Kontrolü Prosedürü

8.5.4.5 Tehlike Kontrol Planının Uygulanması

Firmamız, tehlike kontrol planını uygulamaktadır ve planın sürekliliği sağlanmaktadır.

8.6 ÖGP'leri ve Tehlike Kontrol Planını Belirten Bilgilerin Güncellenmesi

Tehlike kontrol planının oluşturulmasından sonra gerekli olduğunda aşağıdaki bilgiler güncellenmektedir:

- a) ham maddelerin, bileşenlerin ve ürünle temas eden malzemelerin karakteristikleri;
- b) nihai ürünlerin karakteristikleri;
- c) amaçlanan kullanımı;
- d) proseslerin ve proses ortamının akış şemaları ve açıklamaları.

8.7 İzlemenin ve Ölçümün Kontrolü

Kullanılan izleme ve ölçüm donanımı,

- a) kullanımdan önce belirtilen aralıklarla kalibre edilmekte veya doğrulanmaktadır;
- b) gerekli olduğu şekilde ayarlanmakta ve yeniden ayarlanmaktadır;
- c) belirlenecek kalibrasyon durumunu mümkün kılmak için tanımlanmaktadır;
- d) ölçüm sonuçlarını geçersiz kılabilecek (invalidasyon) ayarlamalara karşı emniyete alınmaktadır,

REVİZYON İÇERİĞİ	HAZIRLAYAN: GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	ONAYLAYAN : GENEL MÜDÜR
1.-2.		

	GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ EL KİTABI	Doküman Kodu	ÜA-GGEK-01
		Yayın Tarihi	01.09.2025
		Revizyon No	01
		Revizyon Tarihi	10.02.2026
		Sayfa No	26/37

e) hasar ve bozulmaya karşı korunmalıdır.

Kalibrasyon ve doğrulama sonuçları, dokümanite edilmiş bilgiler olarak muhafaza edilmektedir. Tüm donanımın kalibrasyonu, ulusal ve uluslararası ölçüm standartlarına uygundur.

Donanım veya proses ortamının gerekliliklere uygun olmadığının tespit edilmesi durumunda kuruluşumuz, daha önceki ölçme sonuçlarının geçerliliğini değerlendirmektedir.

GGYS dâhilinde ölçüm ve izleme için kullanılan yazılım; kullanımdan önce kuruluş, yazılım tedarikçisi veya üçüncü bir taraftan geçerli kılınmaktadır.

İlgili Dokümanite Edilmiş Bilgi:

Kalibrasyon Talimatı

8.8 ÖGP'ler ve Tehlike Kontrol Planı ile İlgili Doğrulama

8.8.1 Doğrulama

Firmamız; doğrulama faaliyetleri oluşturmakta, uygulamakta ve sürekliliğini sağlamaktadır. Doğrulama planlaması, doğrulama faaliyetleri için amaç, yöntem, sıklık ve sorumlulukları tanımlanmıştır.

Doğrulama faaliyetleri aşağıdaki hususları teyit etmektedir:

- ÖGP/ÖGP'ler uygulanmış ve etkili kılınmıştır;
- tehlike kontrol planı uygulanmış ve yetkili kılınmıştır;
- tehlike düzeyleri tanımlı, kabul edilmiş düzeyler içindedir;
- tehlike analizi girdileri güncellenmiştir;
- kuruluş tarafından belirlenen diğer faaliyetler uygulanmış ve etkili kılınmıştır.

Firmamız doğrulama faaliyetlerinin, aynı faaliyetleri izlemekle görevli kişi tarafından yerine getirilmemesini sağlamaktadır.

İlgili Dokümanite Edilmiş Bilgi:

GGYS Geçerli Kılma Planı

GGYS Doğrulama Planı

Analiz Sonuçları

8.8.2 Doğrulama Faaliyetleri Sonuçlarının Analizi

Gıda güvenliği ekibi, iç ve dış tetkik sonuçlarını da içeren, doğrulama faaliyeti sonuçlarını analiz eder. Analizi, aşağıdakileri yerine getirmek için yapar;

- Sistemin genel performansının, plânlanan düzenlemeleri ve Entegre Tesisçe oluşturulan gıda güvenliği yönetim sisteminin koşullarını karşılamasının doğrulanması,
- Gıda güvenliği yönetim sisteminin güncelleştirilmesi ve iyileştirilmesi için ihtiyaçların saptanması,
- Yüksek oranda potansiyel güvenli olmayan ürünlerin belirtisi olan değişimleri saptamak,
- İç tetkikin plânlanmasında göz önünde tutularak, tetkik edilecek birimlerin statü ve önemine yönelik bilgiler sağlanması,
- Herhangi düzeltici faaliyet veya doğrulama faaliyetinin etkin olduğunu ispatlamaya kanıt sağlanması.

Analiz sonuçları ve sonuç faaliyetleri, yönetimin gözden geçirme çalışmalarında (Madde 9.3) girdi olacak şekilde, uygun bir yolla, kayıt altına alınır ve raporlanır. Ayrıca bunlar, gıda güvenliği yönetim sisteminin güncellenmesinde (Madde 9.3.2) girdi olarak kullanılmaktadır.

İlgili Dokümanite Edilmiş Bilgi:

REVİZYON İÇERİĞİ	HAZIRLAYAN: GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	ONAYLAYAN : GENEL MÜDÜR
1.-2.		

	GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ EL KİTABI	Doküman Kodu	ÜA-GGEK-01
		Yayın Tarihi	01.09.2025
		Revizyon No	01
		Revizyon Tarihi	10.02.2026
		Sayfa No	27/37

İç Tetkik Prosedürü
Yönetimin Gözden Geçmesi Talimatı

8.9 Ürün ve Proses Uygunsuzluklarının Kontrolü

8.9.1 Genel

O-ÖGP'lerin izlenmesinden ve KKN'lerden elde edilen verilerin, düzeltme yapma ve düzeltici faaliyet başlatma yetkisine sahip, atanmış ve yetkin kişiler tarafından değerlendirilmesini sağlamaktadır.

8.9.2 Düzeltmeler

KKN/KKN'lerde kritik sınırlar ve/veya O-ÖGP'lerde faaliyet kriterleri sağlanmadığı zaman, bu durumdan etkilenen ürünlerin belirlenmesini ve kullanım ve piyasaya sunma bakımından kontrol edilmesini sağlamaktadır.

KKN'lerdeki kritik sınırlara uyulmadığında, etkilenen ürünler potansiyel güvenli olmayan ürünler olarak tanımlanmakta ve ele alınmaktadır.

O-ÖGP için faaliyet kriterleri sağlanmadığında, aşağıdakiler yapılmaktadır:

- bu olumsuz durumun gıda güvenliği bakımından yol açacağı sonuçların belirlenmesi;
- bu olumsuz durumun nedenlerinin belirlenmesi;
- bu olumsuz durumdan etkilenen ürünlerin belirlenmesi.

Uygunsuz ürünlerde ve proseslerde yapılan düzeltmeleri tarif eden, aşağıdakileri içeren dokümanite edilmiş bilgi muhafaza edilmektedir:

- uygunsuzluğun yapısı;
- bu olumsuz durumun nedeni/nedenleri;
- uygunsuzluktan kaynaklanan sonuçlar.

İlgili Dokümanite Edilmiş Bilgi:

Düzeltilme Prosedürü

Uygunsuzlukların Kontrolü Prosedürü

Geri Çekme Çağırma Prosedürü

İzlenebilirlik Talimatı

Düzeltilici/ İyileştirici Faaliyetler Prosedürü

8.9.3 Düzeltici faaliyetler

KKN/KKN'lerde kritik sınırlar ve/veya O-ÖGP'lerde faaliyet kriterleri sağlanmadığı durumlarda düzeltici faaliyetlere duyulan ihtiyaç değerlendirilmektedir.

Uygunsuzlukların tespit edilmesi ve bunlara yol açan nedenlerin ortadan kaldırılması, yeniden oluşmasının önlenmesi ve bir uygunsuzluk tespit edildikten sonra prosesin kontrole geri dönmesi için uygun faaliyetleri belirleyen dokümanite edilmiş bilgi oluşturmakta ve sürekliliğini sağlamaktadır.

Bu faaliyetler aşağıdakileri içermektedir:

- müşteri tarafından ve/veya müşterinin şikâyetleri ile ve/veya test raporları ile tespit edilen uygunsuzlukların gözden geçirilmesi;
- kontrol kaybına işaret eden izleme sonuçlarındaki eğilimlerin gözden geçirilmesi;
- uygunsuzlukların nedenlerinin belirlenmesi;
- uygunsuzlukların yeniden oluşmamasını sağlamak için gerekli faaliyetlerin belirlenmesi ve uygulanması;
- gerçekleştirilen düzeltici faaliyetlerin sonuçlarının dokümanite edilmesi;

REVİZYON İÇERİĞİ	HAZIRLAYAN: GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	ONAYLAYAN : GENEL MÜDÜR
1.-2.		

	GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ EL KİTABI	Doküman Kodu	ÜA-GGEK-01
		Yayın Tarihi	01.09.2025
		Revizyon No	01
		Revizyon Tarihi	10.02.2026
		Sayfa No	28/37

f) etkili olduklarını garanti etmek amacıyla gerçekleştirilen düzeltici faaliyetlerin doğrulanması.

İlgili Doküman Edilmiş Bilgi:

Düzeltilici / İyileştirici Faaliyet Prosedürü

8.9.4 Potansiyel Olarak Güvenli Olmayan Ürünlerin Ele Alınması

8.9.4.1 Genel

Potansiyel olarak güvenli olmayan ürünlerin gıda zincirine girmesini aşağıdakilerin gerçekleştiğini gösteremediği sürece engellemektedir:

- a) endişe konusu gıda güvenliği tehlikesi/tehlikeleri, tanımlanmış kabul edilebilir düzeylere düşürülür;
- b) endişe konusu gıda güvenliği tehlikesi/tehlikeleri, gıda zincirine girişten önce tanımlanmış kabul edilebilir düzeylere düşürülür; veya
- c) ürün, uygunsuzluğa rağmen tanımlı kabul edilebilir gıda güvenliği tehlikesi/tehlikeleri düzeyleri içinde kalmaktadır.

Potansiyel olarak güvenilir olmadığı tespit edilen ürünler, bu ürünler değerlendirilip elden çıkarma şekli belirlenene kadar kontrolü altında muhafaza edilmektedir.

Kontrol dışına çıkan ürünlerin daha sonra güvenli olmadığı tespit edilirse, firmamız ilgili tarafları haberdar edip ve geri çekme/ geri çağırma işlemini başlatmaktadır.

İlgili Doküman Edilmiş Bilgi:

Uygunsuzlukların Kontrolü Prosedürü

8.9.4.2 Piyasaya Uygunluk Değerlendirmesi

Uygunsuzluktan etkilenen her bir ürün grubu değerlendirilmektedir.

KKN'de kritik sınırlar içinde kalmayan ürünler piyasaya sunulmamakta ve 8.9.4.3'e uygun şekilde ele alınmaktadır.

O-ÖGP'ler için faaliyet kriterini karşılamayan ürünler, ancak aşağıdaki koşullardan bir tanesi geçerli ise güvenli olarak piyasaya sunulmaktadır:

- a) izleme sistemi dışındaki bulgular, kontrol tedbirlerinin etkili olarak uygulandığını göstermektedir;
- b) elde edilen bulgular, belirli bir ürün için kontrol tedbirlerinin birleşik etkisinin beklenen performans (tanımlanan kabul edilebilir düzeylere) uygun olduğunu göstermektedir;
- c) numune alma, analiz ve/veya başka geçerli kılma faaliyetlerinin sonuçları, ilgili gıda güvenliği tehlikesi/tehlikeleri için etkilenen ürünlerin tanımlı, kabul edilebilir sınırlara uygun olduğunu göstermektedir.

İlgili Doküman Edilmiş Bilgi:

Düzeltilici / İyileştirici Faaliyetler Prosedürü

8.9.4.3 Uygun Olmayan Ürünün Elden Çıkarılması

Müşteriye sunmaya uygun olmayan ürünler şunlardır:

- a) gıda güvenliği tehlikesinin kabul edilir sınırlara düşürülmesi için kuruluş içinde veya kuruluş dışında yeniden işleme tabi tutulan veya daha ileri işlemler uygulanan ürünler; veya
- b) gıda zincirindeki gıda güvenliği etkilenmediği sürece başka kullanımlar için ayrılan ürünler; veya
- c) imha edilen ve/veya çöp olarak atılan ürünler.

İlgili Doküman Edilmiş Bilgi:

Uygunsuzlukların Kontrolü Prosedürü

REVİZYON İÇERİĞİ	HAZIRLAYAN: GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	ONAYLAYAN : GENEL MÜDÜR
1.-2.		

	GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ EL KİTABI	Doküman Kodu	ÜA-GGEK-01
		Yayın Tarihi	01.09.2025
		Revizyon No	01
		Revizyon Tarihi	10.02.2026
		Sayfa No	29/37

8.9.5 Geri Çekme / Geri Çağırma

Firmamız tarafından, potansiyel olarak güvenli olmadığı belirlenen nihai ürün gruplarının zamanında geri çekilmesini/geri çağrılmasını, bu işlemi başlatma ve gerçekleştirme yetkisine sahip yetkin kişiyi/kişileri görevlendirmek suretiyle sağlayabilmektedir.

Aşağıdaki konularda dokümanite edilmiş bilgi oluşturmuştur ve bu bilgilerin güncelliğini sürdürmektedir:

a) konu ile ilgili taraflara bildiride bulunma (örneğin yasal ve düzenleyici otoritelere, müşterilere ve/veya tüketicilere);

b) geri çekilen ürünlere ek olarak, hâlâ kuruluşun stoklarında bulunan ürünler;

c) gerçekleştirilecek faaliyetler sıralaması.

Geri çekilen ürünler ve hâlâ stokta bulunan nihai ürünler, 8.9.4.3'e uygun olarak işleme tabi tutulana kadar, güvence altına alınır.

Uygun tekniklerin kullanılması yoluyla (örneğin prova veya tatbikat şeklindeki geri çekme), geri çekme uygulamasını ve etkililiği doğrulanmaktadır.

İlgili Dokümanite Edilmiş Bilgi:

Geri Çekme Çağırma Prosedürü

İzlenebilirlik Talimatı

9 Performans Değerlendirmesi

9.1 İzleme, Ölçme, Analiz Ve Değerlendirme

9.1.1 Genel

Firmamız aşağıdaki hususları belirlemektedir:

- neyin izlenmesi ve ölçülmesi gerektiği;
- uygulanabilirse, geçerli sonuçlar elde etmek için izleme, ölçme, analiz ve değerlendirme yöntemleri;
- izleme ve ölçmenin ne zaman gerçekleştirileceği;
- izleme ve ölçme sonuçlarının ne zaman analiz edileceği ve değerlendirileceği;
- izleme ve ölçme sonuçlarını kimin analiz edeceği ve değerlendireceği.

9.1.2 Analiz ve değerlendirme

ÖGP ve tehlike kontrol planı ile ilgili doğrulama faaliyetleri sonuçları, iç denetimler ve dış denetimler dâhil, izleme ve ölçmelerden elde edilen uygun veri ve bilgileri analiz ederek değerlendirilmektedir.

Analiz, aşağıda sıralanan amaçlar için yapılmaktadır:

- sistemin genel performansının planlanan düzenlemeleri ve belirlenen GGYS gerekliliklerinin karşılandığının teyit edilmesi;
- GGYS'nin güncellenmesi ve iyileştirme ihtiyacının belirlenmesi;
- potansiyel olarak güvenli olmayan ürünlerin daha yüksek olasılıkla ortaya çıkmasının ve proses hatalarını gösteren eğilimlerin tespit edilmesi;
- denetime tabi tutulacak konuların durumu ve önemi ile ilgili iç denetim programının planlanmasına yönelik bilgilerin toplanması;
- düzeltilme ve düzeltici faaliyetlerin etkili olduğuna dair kanıtların sağlanması.

9.2 İç Denetim

Firmamız, GGYS'nin aşağıdaki hususları karşılayıp karşılamadığına dair bilgi edinmek için planlı aralıklarla GGYS'nin iç denetimini yapmaktadır:

a) Sistem, aşağıdakilere uygun olmalıdır:

1) firmamızın kendi GGYS'sine dair gereklilikler;

REVİZYON İÇERİĞİ	HAZIRLAYAN: GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	ONAYLAYAN : GENEL MÜDÜR
1.-2.		

	GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ EL KİTABI	Doküman Kodu	ÜA-GGEK-01
		Yayın Tarihi	01.09.2025
		Revizyon No	01
		Revizyon Tarihi	10.02.2026
		Sayfa No	30/37

- 2) bu dokümanın gereklilikleri;
b) etkili olarak uygulanıp sürekliliği sağlanmaktadır.

Firmamız,

- a) ilgili proseslerin önemini, GGYS'deki değişiklikleri ve önceki izlemelerin, ölçmelerin ve denetimlerin sonuçlarını hesaba katan, sıklık, yöntemler, sorumluluklar, planlama gereklilikleri ve raporlama dâhil bir denetim programı/programları planlamakta, uygulamakta ve sürdürmektedir;
b) denetim kriterleri ve her bir denetimin kapsamı belirlenmektedir;
c) yetkin denetçiler seçilmekte ve denetim sürecinin nesnellik ve tarafsızlığı sağlanmaktadır;
d) denetim sonuçlarının gıda güvenliği ekibine ve ilgili yönetime raporlandığı garanti edilmektedir;
e) denetim programı ve denetim sonuçlarının uygulanmasına kanıt olarak Dokümente Edilmiş Bilgileri muhafaza etmektedir;
f) üzerinde anlaşmaya varılmış süre içinde gerekli düzeltmeyi yapmakta ve gerekli düzeltici faaliyetleri gerçekleştirmektedir;
g) GGYS'nin gıda güvenliği politikasının amaçlarını ve GGYS'nin hedeflerini karşılayıp karşılamadığını belirlemektedir.

İlgili Dokümente Edilmiş Bilgi:

İç Tetkik Prosedürü

İç Tetkik Planı

9.3 Yönetim Gözden Geçirmesi

9.3.1 Genel

Üst yönetim, firmamızın GGYS'ni, bu sistemin uygunluk, yeterlilik ve etkililiğinin sürekliliğini temin etmek için planlanmış aralıklarla gözden geçirmektedir.

İlgili Dokümente Edilmiş Bilgi:

Yönetimin Gözden Geçirmesi Talimatı

9.3.2 Yönetim Gözden Geçirmesinin Girdileri

Yönetim gözden geçirmesi aşağıdaki hususları dikkate alınmaktadır:

- a) önceki yönetim gözden geçirmelerinde ele alınan faaliyetlerin durumu;
b) firma yapısındaki değişiklikler ve firmanın kapsamı dâhil, GGYS ile ilgili önemli iç ve dış hususlardaki değişiklikler (bk. 4.1);
c) aşağıdaki eğilimler dâhil, GGYS'nin performansı ve etkililiği ile ilgili bilgi:
1) sistem güncelleme sonucu/sonuçları (bk. 4.4 ve 10.3);
2) izleme ve ölçme sonuçları;
3) ÖGP'ler ve tehlike kontrol planı ile ilgili doğrulama faaliyetleri sonuçlarının analizi (bk. 8.8.2);
4) uygunsuzluklar ve düzeltici faaliyetler;
5) denetim sonuçları (iç ve dış);
6) muayeneler (ör. düzenleyici kuruluş, müşteri);
7) dış tedarikçilerin performansı;
8) risk ve fırsatların ve bunlara karşılık olarak yapılan faaliyetlerin etkililiğinin gözden geçirilmesi (bk. 6.1);
9) GGYS amaçlarının ne düzeyde yerine getirildiği; personelin gıda güvenliği sisteminin nasıl yürütüldüğüne dair gözlemleri (anket vb)
d) kaynakların yeterliliği;

REVİZYON İÇERİĞİ	HAZIRLAYAN: GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	ONAYLAYAN : GENEL MÜDÜR
1.-2.		

	GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ EL KİTABI	Doküman Kodu	ÜA-GGEK-01
		Yayın Tarihi	01.09.2025
		Revizyon No	01
		Revizyon Tarihi	10.02.2026
		Sayfa No	31/37

- e) bir acil durum, bir olay (bk. 8.4.2) veya meydana gelmiş geri çekme/geri çağırma vakası (bk. 8.9.5);
f) ilgili tarafların istek ve şikayetleri dâhil, dış (bk. 7.4.2) ve iç (bk. 7.4.3) haberleşmeden elde edilen önemli bilgi;
g) sürekli iyileştirme için fırsatlar;
ı) Personel değişikliği.

İlgili Doküman Edilmiş Bilgi:

Yönetimin Gözden Geçirmesi Talimatı

9.3.3 Yönetim Gözden Geçirmesi Çıktıları

Yönetim gözden geçirmesine ait çıktılar aşağıdakileri içermektedir:

- a) sürekli iyileştirme fırsatları ile ilgili kararlar ve faaliyetler;
b) kaynak ihtiyaçları ve gıda güvenliği politikasının gözden geçirilmesi ile GGYS amaçları dâhil, GGYS'nin tüm güncellenme ve revizyon ihtiyaçları.

İlgili Doküman Edilmiş Bilgi:

Yönetimin Gözden Geçirmesi Talimatı

10 İyileştirme

10.1 Uygunsuzluk Ve Düzeltici Faaliyet

Bir uygunsuzluk meydana geldiğinde, kuruluşumuz:

- a) uygunsuzluğa karşı harekete geçmektedir,
1) önlem alıp, uygunsuzluğu kontrol altına almakta ve düzeltmektedir;
2) uygunsuzluğun sonuçlarını ele almaktadır;
b) aşağıdakiler yapılarak uygunsuzluğun tekrar meydana gelmemesi veya başka bir yerde ortaya çıkmaması için uygunsuzluğun sebeplerinin ortadan kaldırılması amacıyla faaliyete geçme ihtiyacını değerlendirmektedir:
1) uygunsuzluğun gözden geçirilmesi;
2) uygunsuzluğun nedenlerinin belirlenmesi;
3) benzer uygunsuzlukların var olup olmadığının veya potansiyel olarak meydana gelme olasılığının belirlenmesi;
c) ihtiyaç duyulan tüm faaliyetleri uygulanmaktadır;
d) gerçekleştirilen düzeltici faaliyetlerin etkililiğini gözden geçirmektedir;
e) gerekli olduğu durumda GGYS'de değişiklikler yapmaktadır.

10.2 Sürekli İyileştirme

Firmamız, GGYS'nin uygunluğunu, yeterliliğini ve etkililiğini sürekli iyileştirmektedir.

- a) iletişim (7.4),
b) yönetimin gözden geçirmesi (9.3),
c) iç denetim (9.2),
d) doğrulama faaliyetlerinin sonuçlarının analizi (8.8.2) aracılığıyla firmamızın GGYS etkinliğini sürekli olarak iyileştirmesini sağlamaktadır.

10.3 Gıda Güvenliği Yönetim Sisteminin Güncellenmesi

Üst yönetim, GGYS'nin sürekli olarak güncellenmesini sağlamaktadır; Bu amaca ulaşmak için gıda güvenliği ekibi GGYS'yi planlanmış aralıklarla değerlendirmektedir. Bu ekip, tehlike analizini, oluşturulan tehlike kontrol planını ve oluşturulan ÖGP'leri gözden geçirmeye gerek olup olmadığını değerlendirmektedir.

Güncelleme faaliyetleri aşağıdakilere dayanacaktır:

REVİZYON İÇERİĞİ	HAZIRLAYAN: GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	ONAYLAYAN : GENEL MÜDÜR
1.-2.		

	GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ EL KİTABI	Doküman Kodu	ÜA-GGEK-01
		Yayın Tarihi	01.09.2025
		Revizyon No	01
		Revizyon Tarihi	10.02.2026
		Sayfa No	32/37

- a) iç ve dış iletişimden gelen girdiler (7.4);
b) GGYS'nin uygunluğu, yeterliliği ve etkinliği ile ilgili diğer bilgilerden gelen girdiler;
c) doğrulama faaliyetlerinin sonuçlarının analizinden elde edilen çıktılar (9.1.2);
d) yönetimin gözden geçirmesinden elde edilen çıktılar (9.3).
Sistem güncelleme faaliyetleri, ilgili Doküman Edilmiş Bilgi olarak saklanmalı ve yönetimin gözden geçirmesine girdi olarak rapor edilmelidir (9.3). Bu maddenin değerlendirilmesine ramak kala yönetimi de dahil edilmiştir.

2.5.1 Hizmetlerin ve Satın Alınan Malzemenin Yönetimi

Tesisimizde geri dönüştürülmüş bir ambalaj malzemesi temin edilememektedir. İhtiyaç duyulan ambalaj malzemeleri için alım şartnameleri tanımlanmıştır.

İlgili Doküman Edilmiş Bilgi:

Stokinet/Kefen Alım Şartnamesi, Vakum Poşeti Alım Şartnamesi

2.5.2. Ürün Etiketleme ve Baskılı Malzemeler

Tesisimizde nihai ürün olan karkas ete dair ürün etiketi oluşturulmuştur. Spesifik beyan bilgisi zorunlu olmayıp, TGK gıda etiketleme tebliğine uygun işaretleme yapılmıştır.

İlgili Doküman Edilmiş Bilgi:

Karkas Et Ürün Tanımı, Dana Eti Ürün Tanımı (Taze), Sakatat Ürün Tanımı, Dana Kıyma Ürün Tanımı, Dana Eti Ürün Tanımı (Donuk), Kuzu Eti Ürün Tanımı (Taze), Kuzu Eti Ürün Tanımı (Donuk), Dana Köfte Ürün Tanımı ve Etiketleri

2.5.3 Gıda Savunması

2.5.3.1 Tehdit Değerlendirmesi

Entegre Tesisimiz, gıda savunması tehditleri için doküman bir prosedür oluşturmuş ve sürdürmektedir.

Bu prosedür;

- Sabotaj (ürünün tüketilmesi sırasında sağlığa hasar verecek şekilde bozulmasını sağlayacak içerden veya dışarıdan yapılan eylemler),
- Vandalizm (Ürünü kullanılmayacak duruma getirecek şekilde tahrip etme),
- Terörizm (stratejik yerlere ürün sağlama durumunda veya üretim sırasında terör faaliyetlerine maruz kalma) tehditlerini ele almaktadır.

Entegre tesisimiz, tüketici sağlığını korumak için uygun önleyici tedbirleri oluşturmuş ve bu tedbirler GGYS kapsamı içerisinde kontrol edilmekte ve uygulanabilir yasalar ile uyum içindedir.

Plan geçerli mevzuata uygun, Tesis kapsamındaki prosesleri ve ürünleri kapsamakta ve güncel tutmaktadır.

İlgili Doküman Edilmiş Bilgi:

Gıda Savunması Prosedürü

Tehdit Değerlendirme Talimatı

Gıda Savunma Planı

2.5.4 Gıda Sahteciliği

2.5.4.1 Zayıflık Değerlendirmesi

Entegre tesisimiz:

REVİZYON İÇERİĞİ	HAZIRLAYAN: GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	ONAYLAYAN : GENEL MÜDÜR
1.-2.		

	GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ EL KİTABI	Doküman Kodu	ÜA-GGEK-01
		Yayın Tarihi	01.09.2025
		Revizyon No	01
		Revizyon Tarihi	10.02.2026
		Sayfa No	33/37

- a) Potansiyel zafiyetleri tanımlamak ve değerlendirmek için tanımlanmış bir metodolojiyi temel alarak gıda sahtekarlığı zafiyet değerlendirmesi yürütmekte ve dokümante etmektedir;
- b) Önemli zafiyetler için uygun azaltıcı önlemler geliştirmekte ve uygulamaktadır. Değerlendirme, Entegre tesisimiz kapsamındaki prosesleri ve ürünleri kapsamaktadır.

2.5.4.2 Plan

Entegre tesisimiz, zafiyet değerlendirmesini temel alan, azaltıcı önlemleri ve doğrulama prosedürlerini belirten dokümante edilmiş bir Gıda Sahteciliğini Önleme Planı uygulamaktadır.

Gıda sahteciliğini önleme planı, Tesisin GGYS birimi tarafından uygulanmakta ve desteklenmektedir.

Plan geçerli mevzuata uygun, Entegre Tesis kapsamındaki prosesleri ve ürünleri kapsamakta ve güncel tutulmaktadır.

İlgili Dokümante Edilmiş Bilgi:

Gıda Sahteciliğini Önleme Prosedürü

Gıda Sahteciliğini Önleme Planı

2.5.5. Logo Kullanımı

Ürün;

ii. etiketi;

iii. ambalajı (birincil, ikincil veya başka herhangi bir biçimde);

iv. analiz sertifikaları veya uygunluk sertifikaları (CoA veya CoC);

v.FSSC 22000 ile bir ürünün, prosesin veya hizmetin onaylandığını ima eden başka herhangi bir şekilde ve

vi. belgelendirme kapsamındaki istisnaların geçerli olduğu durumlarda Kullanmaktadır.

2.5.6. Alerjen Yönetimi

Tesisimizde alerjen bir hammadde veya gıda bileşeni kullanılmamaktadır. Gelecek dönemlerdeki entegre tesis iş kavramında yer alacak diğer ürün grupları için Alerjen Kontrolü Prosedürü oluşturulmuştur.

a) Girdi ve bitmiş ürünler dahil olmak üzere tesiste işlenen tüm alerjenlerin bir listesi,

b) Tüm potansiyel alerjen çapraz bulaşma kaynaklarını kapsayan risk değerlendirmesi,

c) Risk değerlendirmesinin sonucuna bağlı olarak çapraz bulaşma riskini azaltmaya ya da ortadan kaldırmaya yönelik kontrol önlemlerinin tanımlanmakta ve uygulanmakta ,

d) Bu kontrol yöntemlerinin geçerli kılınması ve doğrulaması, uygulanacak ve dokümante edilmiş bilgiler halinde tutulmaktadır. Aynı üretim alanında farklı alerjen profillerine sahip birden fazla ürünün üretildiği durumlarda doğrulama testleri, riske bağlı bir sıklıkta yürütülmelidir, ör. yüzey testi, hava örneği alma ve/veya ürün testi

e) Önlem veya uyarı etiketleri, gerekli tüm kontrol önlemleri etkili bir şekilde uygulanmış olsa bile yalnızca risk değerlendirmesinin sonucunda alerjen çapraz bulaşmanın tüketici için bir risk olarak tanımladığı durumlarda kullanılmalıdır. Uyarı etiketlerinin uygulanmakla birlikte, Entegre Tesisimizde gerekli alerjen kontrol önlemlerini uygulanmakta veya doğrulaması yapılmaktadır.

f) Tüm personel, çalışma alanları ile ilişkili alerjen kontrol önlemleri konusunda özel eğitim ve alerjen farkındalığı eğitimi almaktadır.

REVİZYON İÇERİĞİ	HAZIRLAYAN: GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	ONAYLAYAN : GENEL MÜDÜR
1.-2.		

	GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ EL KİTABI	Doküman Kodu	ÜA-GGEK-01
		Yayın Tarihi	01.09.2025
		Revizyon No	01
		Revizyon Tarihi	10.02.2026
		Sayfa No	34/37

g) Alerjen yönetim planı her yıl en az bir kez ve gıda güvenliğini etkileyen önemli bir değişikliğin ardından, alerjen nedeniyle genel geri çağırma ya da ürün geri çekmenin ardından veya endüstride alerjenlerle bağlantılı olarak benzer ürünlerin kontaminasyonun ortaya konduğu trendlerin ardından gözden geçirmektedir. Gözden geçirme, mevcut kontrol önlemlerinin etkinliğinin ve ek önlemlere duyulan ihtiyacın bir değerlendirmesini içermektedir. Doğrulama verileri yönetim gözden geçirme için girdi olarak kullanılmaktadır.

İlgili Doküman Edilmiş Bilgi:

Alerjen Kontrolü Prosedürü

2.5.7. Çevresel İzleme

Üretim ortamından bulaşmayı önlemeye yönelik patojenler, bozulmaya sebep olan ve indikatör mikroorganizmalar için risk bazlı Çevresel İzleme Risk Değerlendirmesi ve Planı mevcuttur. Çevresel İzleme Risk Değerlendirmesi ve Planı, aşağıdaki tetikleyicilerin meydana geldiği durumlar dahil olmak üzere gerekli olan durumlarda daha sık olmak kaydıyla yılda en az bir kez etkinliğin ve uygunluğun devamlılığı açısından kontrol edilmektedir:

- Ürünler, prosesler veya mevzuat ile ilgili önemli değişiklikler olduğunda,
- Uzun bir süre boyunca hiçbir pozitif test sonucu elde edilmediğinde,
- Çevresel izleme ile bağlantılı olarak hem ara ürünler hem bitmiş ürünlerle alakalı spesifikasyon dışı mikrobiyolojik sonuç eğilimi olduğunda,
- Rutin çevresel izleme sırasında patojenlerin tekrar tespitinde,
- Entegre Tesis tarafından üretilen ürün/ürünler ile ilgili uyarılar, geri çağırımlar veya geri çekmeler olduğunda.

İlgili Doküman Edilmiş Bilgi:

Çevresel İzleme Risk Değerlendirmesi ve Planı

Çevresel Etki Değerlendirme Talimatı

Çevre Boyut Etki Analizi Prosedürü

2.5.8. Gıda Güvenliği ve Kalite Kültürü

Organizasyonumuzda gıda güvenliği ve kalite kültürü hedefi, şu unsurları içermektedir:

İletişim: Tüm çalışanlarla etkili iletişim kanalları kurarak gıda güvenliği ve kalite bilincinin yayılması sağlanacak.

Eğitim: Çalışanlarımıza sürekli eğitimler vererek gıda güvenliği ve kalite kültürünü geliştireceğiz.

Çalışan Katılımı ve Geri Bildirim: Çalışanlarımızın süreçlere katılımı sağlanarak, sürekli iyileştirmeye katkı sağlamaları teşvik edilecek.

Performans Ölçümü: Belirlenen aktivitelerin ve kültürün etkinliği ölçülerek sürekli iyileştirmeler yapılacaktır.

İlgili Doküman Edilmiş Bilgi:

Gıda Güvenliği ve Kalite Kültürü Hedefleri

2.5.9 Kalite Kontrol

Entegre tesisimiz ISO 22000:2018, madde 5.2 ve 6.2 uyarınca ve bunlara ek olarak bir kalite politikası ve kalite hedefleri belirlemiştir.

REVİZYON İÇERİĞİ	HAZIRLAYAN: GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	ONAYLAYAN : GENEL MÜDÜR
1.-2.		

	GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ EL KİTABI	Doküman Kodu	ÜA-GGEK-01
		Yayın Tarihi	01.09.2025
		Revizyon No	01
		Revizyon Tarihi	10.02.2026
		Sayfa No	35/37

Tüm ürünler ve/veya ürün grupları için bitmiş ürün spesifikasyonlarına uygun kalite parametreleri belirlenmiştir. Kalite kontrol parametrelerinin sonuçlarını analiz etmekte ve değerlendirmektedir.

Ürünlerin geçerli müşteri ve yasal gereksinimlerini karşıladığından emin olmak üzere birim, ağırlık ve hacim dahil olmak üzere kalite kontrol prosedürleri uygulamaktadır. Ürünlerin geçerli müşteri ve yasal gereksinimleri karşıladığından emin olmak üzere, ambalajlama ve etiketleme dahil ürün hattı başlatma ve değiştirme prosedürleri oluşturulmuştur.

İlgili Doküman Edilmiş Bilgi:

Depolama Talimatı

Yükleme ve Sevkiyat Talimatı

Temizlik Kontrol Çizelgesi

2.5.10 Sevkiyat ve Depolama

Sevkiyatımızda transport tanker vb kullanılmamakta, soğuk zincirde frigofrig araçlar kullanılmaktadır.

FIFO (First in First Out) Sistemi: Tesisimizde fason kesim yapılmakta olup, müşteri malının geliş sırasına göre prosese devam edilmektedir. Diğer yardımcı malzemelerde ilk giren ilk çıkar prensibi uygulanmaktadır.

FEFO (First Expire First Out) Sistemi: Satın alınıp proseste kullanılacak malzemelerden son tüketim tarihi en yakın olandan başlanarak kullanılması ya da sevk edilmesi gereken sistemdir. Entegre Tesisimizde hammadde, ambalaj, yardımcı ürün ve son ürün depolarında FEFO sistemi aktif olarak uygulanmaktadır. Depolama Sorumlusu ve Sevkiyat Sorumlusu; STT kayıtları tutulan ürünler ya da malzemeler ile ilgili, bu bilgilere göre hareket eder.

İlgili Doküman Edilmiş Bilgi:

Depolama Talimatı

Yükleme ve Sevkiyat Talimatı

Temizlik Kontrol Çizelgesi

2.5.11. Tehlike Kontrolü ve Çapraz Bulaşma Önlemleri

ISO 22000:2018, madde 8.2.4'e (h) ek olarak yabancı madde yönetimi ile ilgili aşağıdaki gereksinimler geçerlidir: Entegre Tesisimizde yabancı madde kontrolleri mevcuttur. Bulaşı olması halinde Uygun Olmayan Ürünün Kontrolü Prosedürüne ve Geri Çekme Çağırma Prosedürüne göre işlem yapılır.

İlgili Doküman Edilmiş Bilgi:

Cam ve Sert Plastik Kırılma Kayıt Formu

Geri Çekme Çağırma Prosedürü

Uygunsuzlukların Kontrolü Prosedürü

2.5.12 Ön Gereksinim Programlarının Doğrulanması

Entegre tesisimiz; gıda güvenliğini sağlamak amacıyla, uygun koşulların süreç ekipmanlarında, kesim sahasında ve sahada (iç ve dış) izlenebilmesi için saha denetimlerini /ÖGP kontrollerini rutin (aylık) bir şekilde sorumlusu tarafından, doğrulanabilmesi için ise 6 ayda bir GGEL tarafından uygulamakta ve sürdürmektedir.

İlgili Doküman Edilmiş Bilgi:

REVİZYON İÇERİĞİ	HAZIRLAYAN: GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	ONAYLAYAN : GENEL MÜDÜR
1.-2.		

	GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ EL KİTABI	Doküman Kodu	ÜA-GGEK-01
		Yayın Tarihi	01.09.2025
		Revizyon No	01
		Revizyon Tarihi	10.02.2026
		Sayfa No	36/37

Altyapı Kontrol Formu

2.5.13. Ürün Tasarımı ve Ürün Geliştirme

Entegre Tesisimizde, güvenli ve yasal ürünler üretilmesi için; üretim/kesim sürecinde değişiklik olması durumunda uygulanacak yöntem Değişikliklerin Yönetimi Prosedüründe belirlenmiş, uygulanmakta ve sürdürülmektedir. Entegre Tesisimizde yeni ürün tasarımı (piyasada olmayan) yapılmamaktadır. Değişikliklerin Kontrolü Prosedürü prosedür aşğıdakileri de içermektedir:

- Yeni bir gıda güvenliği tehlikesinin (örneğin alerjenler) tanıtımı ve tehlike analizinin uygun şekilde güncellenmesi şeklinde değişikliğin etkisinin değerlendirmesinde GGYS üzerinde etkisinin göz önünde bulundurulması
- Yeni ürün ve mevcut ürünler ve süreçler için süreç akışı üzerindeki etkilerini göz önünde bulundurma,
- Kaynaklar ve eğitim ihtiyacı,
- Ekipman ve bakım gereklilikleri,
- Ürün formülasyonunu geçerli kılma için üretim ve raf ömrü denemelerini uygulama ve müşteri gerekliliklerini karşılama ve güvenli bir ürün üretmeye uygun süreçler gereği.
- Ürün formülasyonu ve proseslerinin, güvenli bir ürün üretmek ve müşteri ihtiyaçlarını karşılamak için yeterli olduğunu geçerli kılmak üzere Raf Ömrü Takip Formu tutulmaktadır.

İlgili Doküman Edilmiş Bilgi:

Değişikliklerin Yönetimi Prosedürü

Değişiklik Kontrol Formu

Raf Ömrü Takip Formu

2.5.14. Sağlık Durumu (Kategori D)

-

2.5.15 Ekipman Yönetimi

Tesisimiz, ISO 22000:2018, madde 8.2.4'e ek olarak:

Yeni alım yapılacak her yeni ekipmanlar için hijyenik tasarım ilkelerinin yer aldığı satın alma şartnamesi oluşturulmaktadır. Tedarikçi, kurulumdan önce satın alma şartnamesinin karşılandığının kanıtını sağlamalıdır.

Yeni ekipmanlara ve/veya mevcut ekipmanlardaki tüm değişikliklere ilişkin riske dayalı bir değişiklik yönetimi prosesi oluşturulmaktadır. Başarılı devreye alma kanıtı saklanmaktadır.

Ekipman değişikliklerinin yönetimiyle ilgili bu gereksinimi uygularken ISO 22000:2018'in 6.3 numaralı maddesi dikkate alınır.

İlgili Doküman Edilmiş Bilgi:

Ekipman Risk Değerlendirmesi ve Planı

Değişikliklerin Yönetimi Prosedürü

Değişiklik Kontrol Formu

REVİZYON İÇERİĞİ	HAZIRLAYAN: GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	ONAYLAYAN : GENEL MÜDÜR
1.-2.		

	GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ EL KİTABI	Doküman Kodu	ÜA-GGEK-01
		Yayın Tarihi	01.09.2025
		Revizyon No	01
		Revizyon Tarihi	10.02.2026
		Sayfa No	37/37

2.5.16 Gıda Kaybı ve Atıklar

Entegre tesisimiz, ISO 22000:2018, madde 8'e ek olarak:

Gıda kaybı ve israfını azaltmak için politika ve hedefler belirlemiştir. Bu bağlamda yemekhanemizde ön tedbirler alınmıştır. Personel sayısına göre yemek yapılmakta, fazla gelen ise personele verilmektedir.

Kesim prosesimizde gıda israfı mevcut değildir. Bu anlamda tesisimizde direkt tüketilecek/tüketime hazır gıda bulunmamaktadır.

İlgili Doküman Edilmiş Bilgi:

Gıda Kaybının Ve İsrafının Önlenmesi Politikası

2.5.17 İletişim Gereksinimleri

Entegre tesisimiz ISO 22000:2018, madde 8.4.2'ye ek olarak, aşağıda belirtilen olay veya durumların meydana gelmesi halinde 3 iş günü içinde belgelendirme kuruluşunu bilgilendirmekte ve acil duruma hazırlık ve yanıt süreçlerinin bir parçası olarak uygun önlemleri uygulamaktadır:

- Gıda güvenliği üzerinde etkisi olan önemli olaylar (savaş, grev, terör, sel, deprem, bilgi sistemlerinin ele geçirilmesi vb.)
- Sertifikanın geçerliliğinin risk altında olduğu ve/veya kuruluşun (FSSC) itibarının zedelenebileceği ciddi durumlarda
- Gıda güvenliği vakaları, geri çekme, geri çağırma
- Gıda güvenliği nedeniyle, yasal otoriteler tarafından aksiyon talebi veya kapatma
- Hukuki işlemler, kovuşturmalar, görevi kötüye kullanma ve ihmal
- Hileli faaliyetler ve yolsuzluk

2.5.18. Çoklu Saha Belgelendirmesi İçin Gereklilikler

FSSC 22000 belgelendirmesi için çoklu saha belgelendirmesinde aşağıdaki hususlar yerine getirilmektedir.

Yönetim tüm sahalarda uygulanabilecek tek bir gıda yönetim sistemi kurmuştur. Hedefler ve standartlar tüm sahalar için ortak belirlenmektedir. Yılda en az kez denetime tabidir. Tüm personele eşit ve aynı eğitimler verilmektedir. Her saha için ayrı ayrı performans göstergeleri (KPI'lar) belirlenmekte ve bu göstergeler düzenli olarak izlenmektedir. Çalışanlar bu sürece yüksek katılım sağlamaktadır.

REVİZYON İÇERİĞİ	HAZIRLAYAN: GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ	ONAYLAYAN : GENEL MÜDÜR
1.-2.		