

FSSC 22000 VERSION 5 Eğitimine

HOŐ GELDİNİZ.....

FSSC 22000 VERSION 5

TEMEL BİLGİLENDİRME EĞİTİMİ

10.10.2020

PELİN ÖGE

FSSC 22000 nedir?



FSSC 22000 gıda işleyicileri, gıda üreticileri için onaylama planı

Sertifikasyon gereksinimleri, ön koşul programları için sektöre özgü mevcut ISO 22000 standartlarına ve teknik şartnamelere dayanmaktadır.

- ▶ FSSC 22000 Standardı, Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi (GGYS) için bir gerekliliktir
- ▶ Dünya çapında bir Gıda Güvenliği Standardı için gerekenlerin sağlanabilmesi için geliştirilmiştir.
- ▶ Sertifikasyon şeması, **Global Gıda Güvenliği Girişimi (GFSI)** tarafından kabul edilmektedir.
- ▶ Birçok büyük perakendeci ve gıda üreticisi, tedarikçilerin GFSI tarafından tanınan bir sertifikaya sahip olmasını gerektirir

Renk Kodları

- ▶ Siyah yazı tipi = bilgi
- ▶ Mavi yazı tipi = değişiklikler
- ▶ Kırmızı yazı tipi = GGYS'nizi revize ederken dikkat etmeniz gerekenler.

Önemli Dokümanlar

- ▶ ISO 22000: 2018 standardı
- ▶ ISO 22000:2005 ile ISO 22000:2018 arasındaki fark
- ▶ ISO 22002-1 Gıda Güvenliği Ön Koşul Programları
- ▶ FSSC Versiyon 5 standardı

NELER DEĐIŐTİ?

- ▶ ISO 22000: 2005 >>> ISO 22000: 2018
- ▶ Teknik Standartlar (FSSC) - Değişiklik yok!
- ▶ Ek gereksinimler (FSSC) >>> küçük değişiklikler, örn. daha fazla tanım
- ▶ Hizmetlerin yönetimi ek gereksinimlerden silindi çünkü artık ISO 22000'e dahil edildi.

ISO 22000: 2005 - ISO 22000: 2018

ISO 22000:2005	ISO 22000:2018	
4 – Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi	4- Organizasyonun Kapsamı	PLANLA
5- Yönetim Sorumluluğu	5- Liderlik	
6- Kaynak Yönetimi	6- Planlama	
7- Güvenli ürünlerin planlanması ve gerçekleştirilmesi	7- Destek	
8- Gıda güvenliği yönetim sisteminin doğrulanması, doğrulanması ve iyileştirilmesi	8- Operasyon	UYGULA
	9- Gıda güvenliği sisteminin performans değerlendirmesi	KONTROL ET
	10- Gelişme	ÖNLAM AL

RİSK TEMELLİ DÜŞÜNME

- ▶ Etkili bir GGYS elde etmek için risk temelli düşünme esastır.
- ▶ Risk temelli düşünme, açıklanan süreç yaklaşımı ile tutarlı olan **organizasyonel ve operasyonel** olmak üzere **iki düzeyde** ele alınmaktadır.



4 ORGANİZASYONUN BAĞLAMI

- ▶ 4.1 ORGANİZASYONU ANLAMAK & BAĞLAMI
- ▶ 4.2 İLGİLİ TARAFLARIN İHTİYAÇ VE BEKLENTİLERİNİ ANLAMAK
- ▶ 4.3 GGYS KAPSAMININ BELİRLENMESİ
- ▶ 4.4 GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ

4 ORGANİZASYONUN BAĞLAMI

4.1 ORGANİZASYONU ANLAMAK & BAĞLAMI

- Kuruluşunuzun amacı ve amaçlanan sonuçlara ulaşma becerinizle ilgili dış ve iç sorunlarınızı belirlemelisiniz. **Bilgileri gözden geçirmeniz ve güncellemeniz** gerekir.
- İşletmeniz, sisteminizin kapsamını tanımlamalı, hangi süreç ve ürünler dahil ise belirtmelidir.



4 ORGANİZASYONUN BAĞLAMI

- ▶ Kuruluşunuzu hangi iç ve dış sorunlar etkiliyor?
- ▶ Bu soruyu yanıtlamak, GGYS' nizi işletmenizin diğer yönleriyle bütünleştirmenize yardımcı olur.
- ▶ SWOT gibi araçları kullanabilir veya sadece bir liste oluşturabilirsiniz.
- ▶ Burada elde edilen bilgiler, GGYS' nizin kapsamını geliştirmede ilk yapı taşıdır.
- ▶ Bu alıştırmayı başka bir ISO standardı için yaptıysanız, FSSC için nasıl güncelleme yaptınız?

4 ORGANİZASYONUN BAĞLAMI

4.2 İLGİLİ TARAFLARIN İHTİYAÇ VE BEKLENTİLERİNİ ANLAMAK

- ▶ Gıda Güvenliği Yönetim Sisteminiz üzerinde etkisi olan tüm dahili ve harici katılımcıları (İlgili Taraflar) ve gıda güvenliğiyle ilgili Gereksinimlerini belirlemelisiniz. Burada elde edilen bilgiler, organizasyonun kapsamını geliştirmede ikinci yapı taşıdır.
- ▶ Bu alıştırmayı başka bir ISO standardı için zaten yaptıysanız, FSSC için nasıl güncelleme yaptınız?
- ▶ Bilgi belgelenmeli, gözden geçirilmeli ve güncellenmelidir (Yönetimin Gözden Geçirmesi gibi periyodik bir olay sırasında)

4 ORGANİZASYONUN BAĞLAMI

4.3 GGYS KAPSAMININ BELİRLENMESİ

- ▶ Hizmetler terimi, **kapsam tanımı gerekliliğine ve son ürünlerin gıda güvenliğini etkileyebilecek faaliyetlere eklenmiştir.**
- ▶ **Kapsam belirlenirken aşağıdaki hususları dikkate alınması talep edilmektedir**

A)4.1'de belirtilen dış ve iç hususlar

B)4.2'de belirtilen gereklilikler

4 ORGANİZASYONUN BAĞLAMI

Kapsam:

- GGYS'ye dahil edilen ürün ve hizmetleri, süreçleri ve üretim yerlerini belirtecek
- Son ürünlerinin gıda güvenliğini etkileyebilecek faaliyetleri, süreçleri, ürünleri veya hizmetleri içerecektir.
- Belgelenecek.

“GGYS'nizin kapsamı, tesisinizin duvarlarının ötesine uzanır.”

4 ORGANİZASYONUN BAĞLAMI

4.4 GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ

- ▶ Organizasyon kuracak, uygulayacak, sürdürecektir, güncelleyecek ve
- ▶ Bu belgenin gerekliliklerine uygun olarak, ihtiyaç duyulan süreçler bunların etkileşimleri de dahil olmak üzere belirlenecektir.
- ▶ 'Belge' kelimesi silindi
- ▶ 'Güncelle' ve 'sürekli iyileştirme' kelimeleri eklendi.

5 Liderlik

- ▶ 5.1 LİDERLİK & TAAHHÜT
- ▶ 5.2 Politika
- ▶ 5.3 ORGANİZASYONEL ROLLER, SORUMLULUKLAR VE YETKİLER



5 Liderlik

5.1 LİDERLİK & TAAHHÜT (Önceden yönetim sorumluluğu)

- ▶ Gösterilebilir liderlik ve diğer ilgili yönetim rollerini desteklemek dahil olmak üzere üst yönetimin sorumlulukları genişletilmiştir.
- ▶ GGYS hedeflerinizi nasıl oluşturduunuz (ve zaten oluşturulmuşsa güncellediniz)? Bu hedefleri çalışanlarınıza nasıl iletiyorsunuz? GGYS'ye yeterli kaynakların verildiğinden nasıl emin oluyorsunuz? Örnekler?
- ▶ Mevcut / yakın zamandaki GGYS sürekli iyileştirme projeleriniz nelerdir?

5 Liderlik

5.2 Politika

- ▶ Üst yönetim, çalışanları tarafından gıda güvenliği politikasının anlaşılmasını kolaylaştırmalıdır.

5.3 ORGANİZASYONEL ROLLER, SORUMLULUKLAR VE YETKİLER

- ▶ Açıklayıcı roller için sorumluluklar ve yetkiler de **anlaşılmalı**, sadece tanımlanmalı ve iletilmemelidir (yeni gereklilik).
- ▶ **Denetçiler, anlayışı doğrulamak için çalışanlarla görüşme yapacaklardır.**
- ▶ GGYS içinde belirli sorumlulukların ve yetkilerin atanmasıyla ilgili olarak üst yönetime ek gereksinimler atanmıştır.

5 Liderlik

5.3 ORGANİZASYONEL ROLLER, SORUMLULUKLAR VE YETKİLER

- ▶ Üst yönetimin GGYS'nin tüm yönleri için sorumluluk ve yetki verdiği açık olmalıdır.
- ▶ Gıda Güvenliği Ekip Liderinin sorumlulukları arasında yer almaktadır.
- ▶ Üst yönetim tüm personeli GGYS sorunlarını bildirmeleri konusunda nasıl uyardı? Bu sorunları kime bildirmeliler?

6 Planlama

- ▶ 6.1 RİSKLERE YÖNELİK EYLEMLER & FIRSATLAR
- ▶ 6.2 GGYS'İN HEDEFLERİ VE BUNLARA ULAŞMAK İÇİN PLANLAMA
- ▶ 6.3 Değişikliklerin Planlanması



6 Planlama

6.1 RİSKLERE YÖNELİK EYLEMLER & FIRSATLAR

- ▶ Bu yeni bölüm, yönetim sisteminin amaçlanan sonuçlarını sağlama yeteneğini etkileyebilecek (olumlu veya olumsuz) riskleri belirlemenizi, dikkate almanızı ve gerekli olduğu durumlarda önlem almanızı gerektirir.
- ▶ **Ele alınacak riskleri ve fırsatları belirlemek için 4.1 (bağlam,) 4.2 (ilgili tarafların ihtiyaçları) ve 4.3 (GGYS kapsamı) bölümlerinde belirlenen bilgileri kullandığınıza dair kanıt olmalıdır.**

Organizasyon, GGYS için ilgili işlev ve seviyelerde ölçülebilir hedefler belirleyecektir. Gıda güvenliği yönetim sistemi hedeflerine ulaşmak için bir plan hazırlanması gerekmektedir.

6 Planlama

6.1 RİSKLERE YÖNELİK EYLEMLER & FIRSATLAR

Proses	Risk/Fırsat Tanımı ve Sonucu	İlgili Taraf	Tipi	Bağlamı	Sıklık	Şiddet	Puan	Önemi	MEVCUT Kontrol Önlemleri	Risk Transferi	Düzeltilici Faaliyet İhtiyacı
Satın Alma	<u>Tedarikçilerin iflas etmesi veya tedarikçi tesisini etkileyen doğal afet veya yangın olması veya tedarikçi tesisinde grev olması veya tedarikçinin girilmamul stok seviyelerinin yetersiz olması veya tedarikçinin delişmesi sonucu girli kalite, teslimat süresi ve teslimat miktarı şartlarının yeni tedarikçilerde karşılanamaması; şartları karşılayan tedarikçinin kısa sürede bulunamaması</u>	Tedarikçiler	Risk	Dış Husus	0,5	7	3,5	Önemli	• Alternatif onaylı tedarikçilerin belirlenmesi (Tedarikçi denetimlerinin, ürün kalite ve üretim onaylarının tamamlanması, fiyat-tedarik süresi ve en düşük sipariş miktarlarında tedarikçi ile anlaşılması)	-	Yok

6 Planlama

6.1 RİSKLERE YÖNELİK EYLEMLER & FIRSATLAR

- ▶ Hangi konuları ele almaya karar verdiğinizi gösterebilmelisiniz. 4.1 - 4.3'teki çalışmalarınızdan kaynaklanan tüm öğelerin aynı anda ele alınması gerekmez. Hangilerine hitap edeceğinizi ve zaman dilimini belirlemek size kalmıştır.
- ▶ Bu riskleri ve fırsatları ele almak için alınan önlemlerin etkililiğini nasıl değerlendirdiğinizi / değerlendireceğinizi gösterebilmelisiniz (bu, Yönetimin Gözden Geçirmesinin bir girdisidir, bkz. 9.3.2.8)

6 Planlama

6.2 GGYS'İN HEDEFLERİ VE BUNLARA ULAŞMAK İÇİN PLANLAMA

Hedefler

- ▶ Gıda güvenliği politikasıyla tutarlı olmalı
- ▶ Ölçülebilir olmalıdır (mümkünse)
- ▶ Yeni gereksinim: **Hedefler belirlenirken gıda güvenliği, yasal, düzenleyici ve müşteri gereksinimleri dikkate alınacaktır.**
- ▶ İzlenmeli ve doğrulanmalıdır
- ▶ Korunmalı ve güncellenmelidir
- ▶ SMART : Spesifik - Ölçülebilir \ - Elde Edilebilir - İlgili - Zaman Temelli

6 Planlama

6.2 GGYS'İN HEDEFLERİ VE BUNLARA ULAŞMAK İÇİN PLANLAMA

- ▶ Bu bölüm, iyileştirme için itici güçler olarak GGYS hedeflerine odaklanmayı güçlendirir.
- ▶ Hedefleri planlarken geçerli gıda güvenliği gereksinimlerini (yasal, düzenleyici ve müşteri) nasıl hesaba katarsınız?
- ▶ Bu bölüm, 9.1.1 (izleme, ölçme, analiz ve değerlendirme) bölümüne bağlıdır.

6 Planlama

6.3 Değişikliklerin Planlanması

- 2018'de yeni bölüm: Değişiklik yaparken amacını, olası sonuçlarını, GGYS'nin bütünlüğünü, kaynakların kullanılabilirliğini ve sorumlulukların ve yetkilerin tahsisini göz önünde bulundurmalıdır.
- Bir değişiklik gerektiğinde GGYS'nin bütünlüğünün korunmasını nasıl sağladınız? (işleme, ürün, personel, ekipman, düzenleme, hammadde vb.)

7 Destek

- ▶ Madde 7.1 Destek
- ▶ Madde 7.2 Yetkinlik
- ▶ Madde 7.3 Farkındalık
- ▶ Madde 7.4 İletişim
- ▶ Madde 7.5 Dokümanite Edilmiş Bilgi



7 Destek

7.1.1 Genel

- ▶ Yeni gereklilik: İhtiyaç duyulan kaynakların belirlenmesinde dış kaynak ihtiyacının yanı sıra mevcut kaynakların kabiliyet ve kısıtlamalarının oranını dikkate alın.
- ▶ Üst yönetiminizin planlamasının / bütçesinin bir parçası GGYS bakımı ve sürekli iyileştirme için kullanılıyor mu?

7 Destek

7.1.2 KİŞİLER

- ▶ **Dış uzmanlar** kullanıldığında, yetkinliği, sorumluluğu ve yetkiyi tanımlayan anlaşma veya sözleşmelerin kanıtlarına sahip olmanız ve bunları saklamanız gerekir.
- ▶ **GGYS'nizi kurmak / sürdürmek için harici bir uzman kullanıyorsanız, denetçiniz sözleşmenin ve destekleyici belgelerin belgelerini görmek isteyebilir.**

7 Destek

7.1.5. GGYS'İN DIŞARIDAN GELİŞTİRİLMİŞ ETKENLER

- ▶ Bu, GGYS'nizin harici olarak geliştirilen unsurlarının gereksinimlerini ele alan yeni bir bölümdür.
- ▶ GGYS'nizin parçalarını veya tamamını geliőtirmeye yardımcı olmak için harici bir kaynak kullandıysanız, bu öğelerin uygulanabilir olmasını, süreçlerinize uyarlanmasını ve güncel kalmasını nasıl sağladınız?

7 Destek

7.1.6 HARİCİ OLARAK SAĞLANAN SÜREÇLERİN, ÜRÜNLERİN VEYA HİZMETLERİN KONTROLÜ

- ISO 22000:2005'de dış kaynaklı süreçleri ele alır, ancak **2018 sürümü aynı zamanda ürün ve hizmet sağlayıcılarını da içerir**. Gereksinimler de geliştirilmiş ve daha spesifik hale getirilmiştir.
- Dış tedarikçilerin performansının / yeniden değerlendirilmesinin değerlendirilmesi, seçimi, izlenmesi ve yeterli iletişim için gereklilikler eklenmiştir. **Dış sağlayıcıların performansı** da Yönetimin Gözden Geçirmesi için bir girdi olarak eklenmiştir.

7 Destek

- Bu madde, GGYS gereksinimlerinin karşılanmasını sağlamak için süreçlerin, ürünlerin ve hizmetlerin (dış kaynaklı süreçler dahil) tedarikçilerini kontrol etme ve ilgili gereksinimlerin yeterli iletişimini sağlama ihtiyacını ortaya koymaktadır. Bu izlemenin ilgili belgelenmiş kanıtları muhafaza edilmelidir.
- Dışarıdan sağlanan süreçlere, ürünlere veya hizmetlere örnek olarak hammadde tedarikçileri, nakliye, dış kaynaklı hizmetler, depolama / dağıtım, temizlik hizmetleri, yükleniciler, geçici işçilik hizmetleri vb. Dahildir.

7 Destek

7.2 YETERLİLİK

- ▶ Gıda güvenliği ekibinin yeterliliği, **harici hizmetlerin** yeterliliği de dahil olmak üzere bu maddeye dahil edilmiştir.
- ▶ Tehlike kontrol planının işletilmesinden sorumlu personel gereksinimi eğitimi olmaktan **yetkinliğe** değiştirildi.

7 Destek

7.2 YETERLİLİK

- Kuruluş, GGYS'ni etkileyen herkes için gerekli yetkinlikleri belirlemelidir.
- Yetkinlik olduğunu nasıl belirlenmektedir?
- Hattınızı durdurmanıza neden olacak gıda güvenliğine özgü bazı sorunlar nelerdir?
- Kuruluşunuzdaki hangi değişiklikler Tehlike Kontrol Planını revize etmeyi garanti eder?
- Bir hammadde tedarikçisinin başka bir yerden bir bileşen alması gerekip gerekmediğini nasıl anlarsınız?

7 Destek

7.3 FARKINDALIK

- ▶ Farkındalık gereksinimleri, temel güvenlik politikası, hedefler, geliştirilmiş gıda güvenliği performansı ve GGYS gereksinimleri ile uyumlu olmamanın sonuçları ile ilgili farkındalığı içerecek şekilde genişletilmiştir.
- ▶ Personeliniz, kuruluşun GGYS'si üzerindeki etkilerini (olumlu ve olumsuz) anlıyor mu?
- ▶ Potansiyel denetçi soruları:
- ▶ - Sitenizin Gıda Güvenliği Politikası var mı? Anlayışınız nedir?

7 Destek

7.4.1 İLETİŞİM - GENEL

- ▶ **Dahili ve harici iletişimlerin** kapsamına ilişkin ek gereksinimler eklenmiştir. Etkili iletişim gereksinimlerinin anlaşılması bu maddeye dahil edilmiştir.
- ▶ Ne, ne zaman ve nasıl iletişim kurulacağına dair net bir karar verilmelidir.

7.4.2 Dış İletişim

- ▶ İlgili taraflarla harici iletişimlerini ifade eder. (bkz. 4.2)
- ▶ Tedarikçiler terimi harici sağlayıcı olarak değiştirildi.
- ▶ İletilmesi gereken konular GGYS ile ilgili tüm konuları içerir

7 Destek

7.5 Dokümante Edilmiş BİLGİLER

7.5.1- GENEL

- ▶ Bu bölüm, GGYS'nizde belgelenmesi gereken bilgileri açıklar.
- ▶ Artık yasal, düzenleyici otoriteler ve müşteri hizmetleri tarafından gerekli görülen dokümante edilmiş bilgileri içermektedir.
- ▶ Belgelenmiş bilgi terimi, hem bir sürecin nasıl çalıştırılacağı (prosedür, çalışma talimatı, vb.) Hem de elde edilen sonuçların kanıtı (tamamlanmış kayıt) ile ilgilidir.

7 Destek

7.5.2 BELGELENEN BİLGİ OLUŐTURMA VE GÜNCELLEME

- ▶ Gereksinim, her tür dokümante edilmiş bilgi için (kayıtlar dahil) uygulanabilir hale getirildi.
- ▶ Uygun tanımlama, açıklama ve format için gereksinimler eklendi.

7 Destek

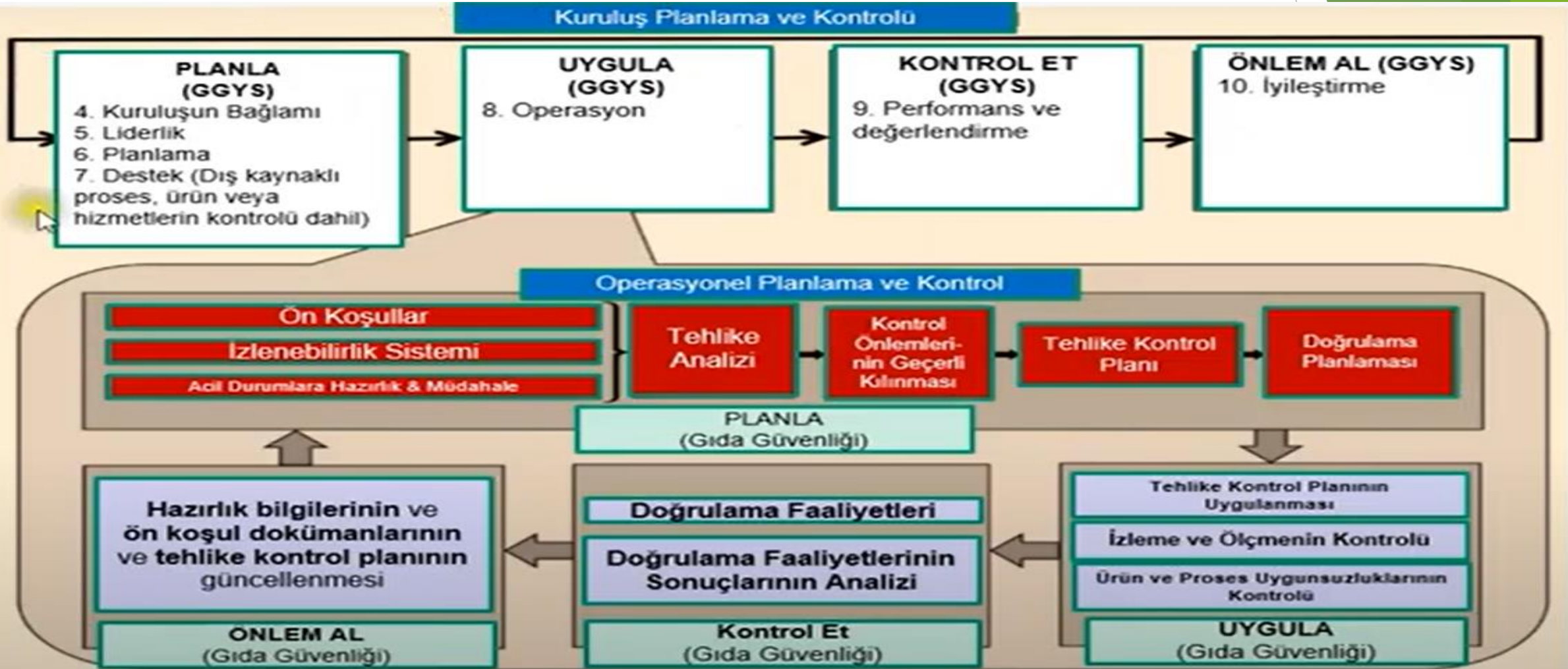
7.5.3 BELGELENEN BİLGİLERİN KONTROLÜ

- ▶ Kuruluş, belgelerde ve kayıtlarda değişiklik yapmalıdır.
- ▶ Kuruluş tarafından GGYS'nin planlanması ve işletilmesi için gerekli olduğu belirlenen dış kaynaklı dokümante edilmiş bilgi, uygun şekilde tanımlanmalı ve kontrol edilmelidir.
- ▶ Artık belge ve kayıtları kontrol etmek için yazılı bir prosedür gerekli değildir.

8 Operasyon

- ▶ Madde 8.1 Çalışma Planlanması ve Kontrolü
- ▶ Madde 8.3 İzlenebilirlik Sistemi
- ▶ Madde 8.4 Acil Durumlara Hazırlık ve Müdahale
- ▶ Madde 8.5 Tehlike Kontrolü
- ▶ Madde 8.6 ÖGP'lerin ve tehlike kontrol planını belirten bilgilerin güncellenmesi
- ▶ Madde 8.7 İzleme ve ölçümün kontrolü
- ▶ Madde 8.8 ÖGP'ler ve tehlike kontrol planı ile ilgili doğrulama
- ▶ Madde 8.9 Ürün ve proses uygunsuzluklarının kontrolü

8 Operasyon



Şekil 1: İki adet planla-uygula-kontrol et-önlem al döngünün gösterimi (ISO 22000:2018)

8 Operasyon

8.1 OPERASYONEL PLANLAMA VE KONTROL

- ▶ 2005 sürümündeki 7.1 sürümündeki gereksinimler, riskleri ve ilgili birimleri ele almak için tanımlanan **eylemlerin uygulanmasını dikkate alacak şekilde genişletilmiştir** (6.1)
- ▶ Kuruluş, **planlanan değişiklikleri kontrol etmeli ve istenmeyen değişikliklerin sonuçlarını gözden geçirmeli, gerektiğinde olumsuz etkileri azaltmak için önlem almalıdır.**

8 Operasyon

- Süreçteki her adımda gıda güvenliğinin tutarlı bir şekilde gerçekleştirilmesini nasıl sağlıyorsunuz?
- Bölüm 6.1'de belirlenen riskleri ve fırsatları ele almak için uygulamaya konulan eylemleri, planlanan sonuçlara ulaşmak için nasıl kontrol ediyorsunuz?
- Planlanan değişiklikleri kontrol etmek için uyguladığınız hangi yöntemler var?
- Son müşteriye gıda güvenliğini sağlamak için dış kaynaklı süreçleri - dış tasarım şirketi, nakliye, depolama, taşıma siparişleri için kullanılan üretim rakibi vb. - nasıl kontrol ediyorsunuz?

8 Operasyon

8.2 ÖN KOŞUL PROGRAMLARI (ISO 22001)

8.2.1 kontaminasyon riskini önlemek / azaltmak için ÖGP'lerinin **güncellenmesini** gerektirmektedir. **Doğrulama faaliyetlerinin sonuçları bir ÖGP'nin güncellenmesi gerektiğini gösterdi mi? Denetçi, planlanan bu değişikliğin dokümante edilmiş kanıtını isteyecektir.**

Bölüm 8.2.3, kuruluşun ÖGP'leri oluştururken dikkate alması gereken maddeleri içerir.

Bölüm 8.2.4,

- - **tedarikçi onayı ve güvencesi eklendi** - "satın alınan malzemelerin yönetimi"
- - **Ürün bilgisi / tüketici bilinci - yeni! (8.2.4k)**

8 Operasyon

8.3 İZLENEBİLİRLİK SİSTEMİ

- Bir izlenebilirlik sistemi oluştururken minimum gereksinimler eklendi (yeniden çalışma dahil).
- İzlenebilirlik sisteminin etkinliğinin doğrulanması ve test edilmesi için gereklilikler eklenmiştir. İzlenebilirlik sistemi kayırlarının raf ömrü boyunca saklanması talep edilmekte
- Uygun olan yerlerde son ürün miktarlarının mutabakatını gerektiren bir not eklendi.

8 Operasyon

- Artık, ürünlerin raf ömrü ile ilgili kayıtların **yeniden işlenmesinin** dikkate alınması ve saklama süresinin sağlanması için gereksinimleri içermektedir.
- Nihai ürün miktarlarının bileşenlerin miktarı ile mutabakatı yapılmalıdır. **Yem dahil atıkları mı takip ediyorsunuz?**
- **İzlenebilirlik sisteminin etkinliğini doğrulamanız ve test etmeniz GEREKİR. Kayıtlar sistemin etkili olmadığını gösteriyorsa (planladığınız sonuçlara uymuyorsa), bu konuda ne yaparsınız?**
- **İzlenebilirlik testi kütle denklığı ile yapılacaktır**

8 Operasyon

8.4 ACİL DURUMLARA HAZIRLIKLIL OLMA VE MÜDAHALE

- Kazalar kelimesi **olay** olarak değiştirildi.
- Olayların yönetimi ile ilgili dokümante edilmiş bilgilerin oluşturulması ve muhafaza edilmesi gerekliliği eklendi.
- Belgelenen bilgiler gözden geçirilmeli ve gerekli olduğu durumlarda, herhangi bir olay, acil durum veya test meydana geldikten sonra güncellenmelidir.
- Mümkünse prosedürleri periyodik olarak test etmelisiniz.
- **Yıllık yangın tatbikatı yapıldı mı? Test başarılı mıydı yoksa prosedürlerde revizyon gerektiren istenmeyen bir etki ortaya çıkardı mı?**

8 Operasyon

8.5.1 TEHLİKE ANALİZİNİ ETKİNLEŞTİRMEK İÇİN İLK ADIMLAR

- Tehlike Analizi yapılırken dikkate alınması gereken **minimum ilgili bilgiler eklendi.**

Bu bölüm aşağıdakileri içerecek şekilde genişletildi:

- Hammaddenin Özellikleri: **Kaynak (örn. Hayvan, mineral veya sebze)** ve menşei hammadde özellikleri listesine dahil edilmiştir.
- **Son ürünün özellikleri: Dağıtım ve teslimat yöntemleri eklendi.**

8 Operasyon

8.5.1.4 Kullanım amacı: Tüketici / kullanıcı grupları, özellikle belirli gıda güvenliği tehlikelerine karşı özellikle savunmasız olduğu bilinen gruplar **tanımlanmalıdır**.

8.5.1.5.1 Akış diyagramlarının hazırlanması: **işlem yardımcıları, ambalaj malzemeleri ve kullanım, akış diyagramlarına dahil edilecek**

8.5.1.5.3 Gıda güvenliği ekibinin tehlike analizi için süreçleri açıklarken ele alması gereken sorunların sayısı, harici gereksinimleri içerecek şekilde genişletildi (ör. Yasal, düzenleyici kurumlar, müşteriler)

8 Operasyon

8.5.1 TEHLİKE ANALİZİNİ ETKİNLEŞTİRMEK İÇİN İLK ADIMLAR

1. Tesis yerleşimi (yiyecek ve gıda dışı alanlar)
2. Ekipman ve temas malzemeleri, işleme yardımcıları ve malzeme akışı
3. Mevcut ÖGP'ler, süreç parametreleri, kontrol önlemleri, prosedürler
4. Mevsimsel değişikliklerden veya vardiya modellerinden kaynaklanan değişiklikler.
5. Dış gereksinimler

8 Operasyon

8.5.2 TEHLİKE ANALİZİ

- ▶ Önemli gıda güvenliği tehlikelerini belirlemelisiniz.
- ▶ Tehlike Değerlendirmesi: Gıda güvenliği tehlikelerinin **ortadan kaldırılması** kelimesi kaldırılmış ve “**önleme ve azaltma**” kelimeleri ile değiştirilmiştir.
- ▶ **Ölçülebilir Kritik Limitleri belirlemenin ve başarısızlık durumunda zamanında düzeltici faaliyet fizibilitesini değerlendirmelisiniz.** Kontrol önlemlerinin seçimini ve katılığını etkileyebilecek harici gereksinimler dokümante edilmelidir.

8 Operasyon

8.5.2.2.2 her bir gıda güvenliği tehlikesinin mevcut olabileceği, eklenebileceği, artırılabilceği veya devam edebileceği adım (lar) ın (örneğin hammaddelerin alınması, işleme, dağıtım ve teslimat) tanımlanmasını güçlendirmiştir.

Tehlikeleri belirlerken organizasyon şunları dikkate almalıdır:

- ▶ a) gıda zincirinde önceki ve sonraki aşamalar;
- ▶ b) Akış diyagramında tüm adımlar;
- ▶ c) proses ekipmanı, yardımcı programlar / hizmetler, proses çevresi ve görevler.

8 Operasyon

8.5.3 KURALLAR

- ▶ Doğrulama metodolojisini ve kanıt kapasitesini sürdürmeniz gerekir.

8.5.4 TEHLİKE KONTROL PLANI

- ▶ HACCP planı ve O-ÖGP belgesi, Tehlike Kontrol Planı adı verilen tek bir belgede oluşturulmuştur.
- ▶ KKN'lar belirlenecek ve ölçülebilir olacaktır.
- ▶ O-ÖGP'ler için Eylem Kriterleri (bir O-ÖGP'nin izlenmesi için ölçülebilir veya gözlemlenebilir spesifikasyon) tanımlanmalıdır.

8 Operasyon

- İzleme gereksinimleri artık KKN'lar ve O-ÖGP'ler için geçerlidir
- O-ÖGP'ler için, kalibrasyon yöntemleri yerine artık güvenilir ölçümlerin eşdeğer doğrulama yöntemlerine izin verilmektedir.
- Alınacak eylemlere ilişkin gereklilikler, yalnızca kritik sınırlar karşılanmadığında değil, aynı zamanda eylem kriterleri karşılanmadığında da geçerlidir.
- **Belgelenmiş prosedürlerinizin, eylem kriterleri karşılanmadığında hangi eylemleri gerçekleştireceğinizi açıkladığından emin olun.**

8 Operasyon

8.5.4.2 Kritik limitlerin ve eylem kriterlerinin belirlenmesi, standartta önemli bir değişiklik içerir.

- ▶ - KKN'lar ve oÖGP'ler arasındaki farkı açıklığa kavuşturur
- ▶ - Bir KKN'nın izlenmesi ölçülebilir bir kritik limittir
- ▶ - Bir OÖGP'nin izlenmesi, ölçülebilir veya gözlemlenebilir bir eylem kriteridir

8 Operasyon

8.6 ÖGP VE TEHLİKE KONTROL PLANINI BELİRLENEN BİLGİLERİN GÜNCELLENMESİ

- **Tehlike Kontrol Planı** için HACCP Planı ve OÖGP'nin yerine geçecek ifade de değişiklik yapılmıştır.
- Güncelleme sürecinin çıktılarına ek bilgiler eklenmiştir (**hammadelerin özellikleri, son ürünler, kullanım amacı akış diyagramları**)

8.7 İZLEME VE ÖLÇÜM KONTROLÜ

- ▶ ÖGP ve tehlike kontrol planı ile ilgili **izleme ve ölçme yöntemleri ve ekipmanları yeterli olmalıdır.**
- ▶ Kalibrasyon / doğrulama sıklığı, **kullanımdan önce belirli aralıklarla olacaktır.**
- ▶ Doğrulama faaliyetlerinde dokümante edilmiş bilgiler dahil olmak üzere GGYS içinde izleme ve ölçümde kullanılan **yazılımın doğrulanması** için gereksinimler eklenmiştir.

8 Operasyon

8.8 ÖGP VE TEHLİKE KONTROL PLANI İLE İLGİLİ DOĞRULAMA

- Doğrulama faaliyetleri, ÖGP'lerin etkinliğini içermelidir.
- Doğrulamayı yürüten kişinin tarafsızlığı belirlenmelidir (izlemeyi gerçekleştiren kişi değil).
- Doğrulama faaliyetlerinin kabul edilebilir bir gıda güvenliği tehlikesi seviyesine uygun olmadığını gösterdiği durumlarda, düzeltici eylemler gereklidir.

8 Operasyon

8.9 ÜRÜN KONTROLÜ VE SÜREÇ UYUŞMAZLIKLARI

- ▶ "Uyumsuzlukların tekrarlanmamasını sağlamak için eylem ihtiyacını değerlendiren" ifadesi, **belirleme ve uygulama** ile değiştirilmiştir.
- ▶ **Etkilenen her bir ürün partisinin değerlendirilmesi için yapılması gerekenler** açıklığa kavuşturuldu.
- ▶ Örneğin yeniden işleme, imha etme gibi durumlarda **ürünün serbest bırakılmaması konusunda madde eklendi.**
- ▶ Bir OÖGP'nin eylem kriterine uymayan ürünler için serbest bırakma değerlendirmesine izin verilir.
- ▶ **Serbest bırakma değerlendirmesinin sonuçlarına ilişkin** dokümente edilmiş bilgileri muhafaza etmek için şart eklendi.

8 Operasyon

➤ Aşağıdaki gerekliliklerin başarıyla karşılanması şartıyla, ürün serbest bırakılabilir.

a) gıda güvenliğiyle ilgili olarak bu hatanın kaynaklarının belirlenmesi;

b) başarısızlığın neden (ler) inin belirlenmesi;

c) etkilenen ürünlerin tanımlanması

Organizasyon, değerlendirme sonuçlarını dokümante edilmiş bilgi olarak saklayacaktır.

***Ürünün geri çekilmesi için gereklilikler şimdi geri çekme / geri çağırma ile ilgilidir

9.0 PERFORMANS DEĞERLENDİRMESİ

- ▶ Madde 9.1 İzleme, Ölçme, Analiz ve Değerlendirme
- ▶ Madde 9.2 İç Denetim
- ▶ Madde 9.3 Yönetim Gözden Geçirmesi



9.1 İZLEME, ÖLÇME, ANALİZ VE DEĞERLENDİRME

- Neyi, ne zaman ve nasıl izleyeceğinizi ve ölçeceğinizi, bu sonuçları kimin analiz edeceğini ve değerlendirileceğini ve ne zaman yapılacağını belirlemelisiniz.
- Sonuçlar belgelenmiş bilgiler olarak saklanmalıdır.

Madde 9.1.1 Genel maddesinde;

- İzleme değerlendirme sonuçlarının ne zaman ve kimin tarafından analiz edileceği ve değerlendirileceğinin belirlenmesi talep edilmektedir.
- GGYS'nin performansının ve etkliliğinin değerlendirilmesi edilmektedir.

9.2 İÇ DENETİMLER

- ❖ İç denetim programını oluşturmak için girdiler genişletilmiştir: (GGYS'deki değişiklikleri ve önceki izlemeler, ölçmeler ve denetimlerin sonuçlarının hesaba katılması)
- ❖ Denetim sonuçlarının Gıda Güvenliği Ekibine ve ilgili yönetime bildirilmesini sağlamak için gereksinim eklendi.
- ❖ İç denetim sürecinin bir parçası olarak GGYS'nin gıda güvenliği politikası ve hedeflerinin amacını karşılayıp karşılamadığının belirlenmesi ile ilgili bir gereklilik eklendi.

9.3 YÖNETİMİN İNCELEMESİ

- ▶ Yönetim Gözden Geçirme Girdileri: İlave girdiler dahil edilmiş ve GGYS'nin performansı ve etkililiğine ilişkin bilgilerin genel bir girdi başlığı altında gruplandırılır
- ▶ Yönetim Gözden Geçirme Çıktıları, sürekli iyileştirme fırsatları ve GGYS'de güncelleme ve değişiklik ihtiyacı ile ilgili belirli eylemleri içerecek şekilde değiştirilmiştir.
- Dış sağlayıcıların performansları
- Risklerin ve fırsatların gözden geçirilmesi ve bunların ele alınması için gerçekleştirilen eylemlerin etkililiği
- İyileştirme için fırsatlar

10 İYİLEŞTİRME

- ▶ Madde 10 İyileştirme
- ▶ Madde 10.1 Uygunuzluk ve Düzeltici Faaliyet
- ▶ Madde 10.2 Sürekli İyileştirme
- ▶ Madde 10.3 Gıda Güvenliği Yönetim Sisteminin Güncellenmesi



10 İYİLEŞTİRME

10.1 UYGUNSUZLUK VE DÜZELTİCİ FAALİYET

- Benzer uygunsuzlukların potansiyel olarak meydana gelip gelmeyeceğini belirleme, organizasyon içindeki uygunsuzluklarla başa çıkmak için gereksinimleri belirten yeni madde (önleyici faaliyetler)

Denetçilerin inceleyeceği üç tür kanıt:

- 1) Eylemin kök nedeni?
- 2) Eylem gerçekten uygulandı mı?
- 3) Eylem sorunun tekrarını önlemede etkili miydi?

10 İYİLEŞTİRME

10.2 SÜREKLİ İYİLEŞTİRME

- Yalnızca etkililiğin değil, GGYS'nin uygunluğunun ve yeterliliğinin iyileŐtirilmesini içerecek Şekilde genişletildi.

10.3 GGYS'NİN GÜNCELLENMESİ

- Yeni terimlere ve baŐlıklara göre ifade biraz deđiŐiyor

Katılımınız İçin Teşekkürler...