

# FSSC 22000 VERSION 5

# 4 Binaların inşaatı ve yerleşimi



## 4.1 Genel gereksinimler

- Binalar, kontaminasyon kaynaklarına uygun bir şekilde tasarlanacak, inşa edilecek ve muhafaza edilecektir.

## 4.2 Çevre

- Yerel çevreden kaynaklanan potansiyel kontaminasyon kaynaklarına dikkat edilecektir.

## 4.3 Kuruluşların yerleri

- Saha sınırları açıkça tanımlanacaktır. Siteye erişim kontrol edilecektir.

# 5 Tesis ve çalışma alanı dzenu

## 5.1 Genel gereksinimler

- ▶ İ düzenler, iyi hijyen ve imalat uygulamalarını kolaylaştıracak şekilde tasarlanacak, inşa edilecek ve muhafaza edilecektir.

## 5.2 İ tasarım, düzen ve trafik düzenleri

- ▶ Bina, rn ve personel akışı ve işlenmiş alanlardan ham maddenin fiziksel olarak ayrılması ile yeterli alan sağlayacaktır.

# 5 Tesis ve çalışma alanı dzenu

## 5.3 İ yapılar ve bağlantı parçaları

- ▶ İşlem alanı duvarları ve zeminleri, işlem veya ürün tehlikesine uygun şekilde yıkanabilir veya temizlenebilir olacaktır. dayanıklı temizliği kolay olacak
- ▶ Zeminler su birikmesini önleyecek şekilde tasarlanacaktır
- ▶ Giderler kapatılacak ve kapatılacaktır.
- ▶ Tavanlar ve tavan armatrleri, kir ve yoğuşma oluşumunu en aza indirecek şekilde tasarlanacaktır.
- ▶ Varsa, dışarıdan açılan pencereler, çatı havalandırmaları veya vantilatör sineklikli olacaktır.
- ▶ Dışarıdan açılan kapılar kullanılmadığı zamanlarda kapatılmalı veya perdelenmelidir.

# 5 Tesis ve çalışma alanı düzeni

## 5.4 Ekipmanın yeri

- ▶ Ekipman, çalıştırma, temizlik ve bakım için erişime izin verecek şekilde yerleştirilecektir.

## 5.5 Laboratuvar tesisleri

- ▶ Mikrobiyoloji laboratuvarları kontaminasyonunu önleyecek şekilde tasarlanacak, yerleştirilecek ve işletilecektir. Doğrudan bir üretim alanına açılmayacaktır.

## ▶ 5.6 Geçici veya mobil tesisler ve satış makineleri

- ▶ Geçici yapılar ve satış makineleri ile ilişkili ek tehlikeler değerlendirilecek ve kontrol edilecektir.

# 5 Tesis ve çalışma alanı dzenı

## 5.7 Gıda, ambalaj malzemeleri, malzemeleri ve gıda dışı kimyasalların depolanması

- ▶ Depolama alanları kuru ve iyi havalandırılmış olmalıdır. Sıcaklık ve nemın izlenmesi ve kontrolü, belirtilen yerlerde uygulanacaktır.
- ▶ Depolama alanları, hammaddelerin ayrıştırılmasına, bitmiş ürünlere izin verecek şekilde tasarlanacak veya düzenlenecektir.
- ▶ Tüm malzemeler ve ürünler zeminden uzakta ve malzeme ile duvarlar arasında yeterli boşluk bırakılarak depolanacaktır.
- ▶ Temizlik malzemeleri, kimyasallar ve diğer tehlikeli maddeler için ayrı, güvenli (kilitli veya başka şekilde erişim kontrollü) bir depolama alanı sağlanacaktır.

# 6 Kamu hizmetleri - hava, su, enerji

## 6.1 Genel gereksinimler

- ▶ Ürün kontaminasyon riskini en aza indirmek için kamu hizmetlerinin kalitesi izlenecektir.

## 6.2 Su temini

- ▶ İçme suyu temini, üretim işlemlerinin ihtiyaçlarını karşılamaya yeterli olacaktır.
- ▶ Buz veya buhar (mutfak buharı dahil) dahil olmak üzere ürün içeriği olarak veya ürünler veya ürün yüzeyleriyle temas halinde kullanılan su, ürünle ilgili belirli kalite ve mikrobiyolojik gereksinimleri karşılamalıdır.
- ▶ Su kaynaklarının klorlanması durumunda, kontroller, kullanım noktasındaki artık klor seviyesinin ilgili spesifikasyonlarda verilen sınırlar içinde kalmasını sağlayacaktır.
- ▶ İçilemez su, etiketli ve içme suyu sistemine bağlı olmayan ayrı bir tedarik sistemine sahip olmalıdır.

# 6 Kamu hizmetleri - hava, su, enerji

## 6.3 Kazan kimyasalları

- ▶ Kazan kimyasalları, hemen kullanılmadığında ayrı, güvenli (kilitli veya başka şekilde erişim kontrollü) bir alanda saklanacaktır.

## 6.4 Hava kalitesi ve havalandırma

- ▶ Kuruluş tarafından sıcaklık veya nemin kritik kabul edildiği durumlarda, bir kontrol sistemi kurulacak ve izlenecektir.
- ▶ Fazla veya istenmeyen buhar, toz ve kokuları gidermek ve ıslak temizlik sonrası kurumayı kolaylaştırmak için havalandırma (doğal veya mekanik) sağlanacaktır.
- ▶ Hava kaynaklı mikrobiyolojik kontaminasyon riskini en aza indirmek için oda hava besleme kalitesi kontrol edilecektir.



# 6 Kamu hizmetleri - hava, su, enerji

## 6.5 Basınçlı hava ve diğer gazlar

- ▶ İmalat veya doldurmada kullanılan basınçlı hava, karbondioksit, nitrojen ve diğer gaz sistemleri, kirlenmeyi önleyecek şekilde inşa edilecek ve bakımı yapılacaktır.
- ▶ Havanın filtrasyonu, mümkün olduğu kadar kullanım noktasına yakın olmalıdır.

## 6.6 Aydınlatma

- ▶ Sağlanan aydınlatma (doğal veya yapay) personelin hijyenik bir şekilde çalışmasına izin verecektir.

# 7 Atık Bertarafı



## 7.1 Genel gereksinimler

- Ürünlerin veya üretim alanlarının kirlenmesini önleyecek şekilde atık malzemelerin tanımlanmasını, toplanmasını, uzaklaştırılmasını ve bertaraf edilmesini sağlayacak sistemler bulunacaktır.

## 7.2 Atık ve yenmeyen veya tehlikeli maddeler için kaplar

- Atık ve yenmeyen veya tehlikeli maddeler için; Kullanım amacı açıkça tanımlanmış, belirlenmiş bir alanda bulunan, kolayca temizlenebilen malzemedен yapılmış, atığın ürün için risk oluşturabileceği yerlerde kilitlenir olmalıdır

## 7.3 Atık yönetimi ve uzaklaştırılması

- Atıkların ayrıştırılması, depolanması ve uzaklaştırılması için önlem alınacaktır.

# 7 Atık Bertarafı

## 7.4 Drenajlar

- ▶ Drenajlar, malzemelerin veya ürünlerin kontaminasyon riskinden kaçınılacak şekilde tasarlanacak, inşa edilecek ve yerleştirilecektir.
- ▶ Drenajlar, beklenen akış yüklerini kaldırmaya yeterli kapasiteye sahip olacaktır.
- ▶ Drenajlar işleme hatlarından geçmeyecektir.
- ▶ Drenaj yönü kirli bir alandan temiz bir alana akmayacaktır.

# 8 Ekipman uygunluğu, temizliği ve bakımı

## 8.1 Genel gereksinimler

- ▶ Gıda ile temas eden ekipman, temizlik, dezenfeksiyon ve bakımı kolaylaştırmak için tasarlanacak ve inşa edilecektir.
- ▶ Gıda ile temas eden ekipman, tekrarlanan temizliğe direnebilen dayanıklı malzemelerden yapılacaktır.

## 8.2 Hijyenik tasarım

- ▶ Ekipman, operatörün elleri ile ürünler arasındaki teması en aza indirecek şekilde tasarlanacaktır.
- ▶ Amaçlanan ürüne uyumlu, pürüzsüz, kolay temizlenir, üzerinde delik ve cıvata bulunmayan tasarımlar olmalıdır.

# 8 Ekipman uygunluğu, temizliği ve bakımı

## 8.3 Ürün temas yüzeyleri

- ▶ Ürün temas yüzeyleri, gıda kullanımı için tasarlanmış malzemelerden yapılacaktır. Sızdırmaz ve paslanmaz veya korozyonsuz olacaktır.

## 8.4 Sıcaklık kontrol ve izleme ekipmanı

- ▶ Isıl işlemler için kullanılan ekipman, ilgili ürün şartnamelerinde verilen sıcaklık gradyanı ve tutma koşullarını karşılayabilmelidir. Ekipman, sıcaklığın izlenmesini ve kontrolünü sağlamalıdır.

# 8 Ekipman uygunluğu, temizliği ve bakımı

## 8.5 Temizlik tesisi, kapları ve ekipmanları

- ▶ Tüm tesisin, aletlerin ve ekipmanın tanımlanmış sıklıklarda temizlendiğinden emin olunmalıdır.
- ▶ Programlar neyin temizleneceğini , sorumluluğu, temizleme yöntemini (örneğin CIP, COP), özel temizlik araçlarının kullanımını, sökme gereksinimlerini ve temizliğin etkinliğini doğrulama yöntemlerini belirtmelidir.

# 8 Ekipman uygunluğu, temizliği ve bakımı

## 8.6 Önleyici ve düzeltici bakım

- ▶ Önleyici bakım programı, gıda güvenliği tehlikelerini izlemek veya kontrol etmek için kullanılan tüm cihazları içermelidir.

**NOT:** Bu tür cihazların örnekleri arasında ekranlar ve filtreler (hava filtreleri dahil), mıknatıslar, metal detektörler ve X-ışını detektörleri bulunur.

- ▶ Ürün güvenliğini etkileyen bakım taleplerine öncelik verilir.
- ▶ Geçici düzeltmeler ürün güvenliğini riske atmayacaktır. Kullanılan makine yağları gıdaya uygun olacaktır.
- ▶ Bakım personeli, faaliyetleriyle ilişkili ürün tehlikeleri konusunda eğitilecektir.

# 9 Satın alınan malzemelerin yönetimi

## ► 9.2 Tedarikçilerin seçimi ve yönetimi

- Tedarikçilerin seçimi, onaylanması ve izlenmesi için tanımlanmış bir süreç olacaktır.
- İçeriğinde; Tedarikçinin kalite ve gıda güvenliği beklentilerini, gereksinimlerini ve şartnamelerini karşılama yeteneğinin değerlendirilmesi olmalıdır.



# 9 Satın alınan malzemelerin yönetimi

## 9.3 Gelen malzeme gereksinimleri (ham / içerik / ambalaj)

- ▶ Teslimat araçları, taşıma sırasında malzemenin kalite ve güvenliğinin korunduğunu doğrulamak için boşaltma öncesinde ve sırasında kontrol edilecektir
- ▶ Malzemelerin kullanımdan önce doğrulama yöntemi belgelenmelidir.

# 10 Çapraz bulaşmanın nlenmesine yönelik tedbirler

## 10.1 Genel gereksinimler

- ▶ Kontaminasyonu önlemek, kontrol etmek ve tespit etmek için programlar yürürlükte olacaktır.
- ▶ Fiziksel, alerjen ve mikrobiyolojik bulaşmanın nlenmesine yönelik tedbirler dahil edilecektir.

# 10 Çapraz bulaşmanın nlenmesine yönelik tedbirler

## ► 10.2 Mikrobiyolojik apraz kontaminasyon

- Mikrobiyolojik apraz bulaşma potansiyeli bulunan alanlar (havadan) belirlenecek ve bir ayırma (bölgeleme) planı uygulanacaktır. Olası kontaminasyon kaynaklarını, ürünün duyarlılığını ve bu alanlara uygun kontrol önlemlerini belirlemek için aşağıdaki gibi bir tehlike değerlendirmesi yapılacaktır:
- a) iğ ürünlerin bitmiş veya yemeye hazır ürünlerden ayrılması;
- b) yapısal ayırım - fiziksel engeller, duvarlar veya ayrı binalar;
- c) gerekli iş giysisine geçmek için gereksinimleri olan erişim kontrolleri;
- d) Ekipman ayırımı – materyaller ve araçlar (alerjen)
- e) hava basıncı farkları. (yüksek risk ve düşük risk temelli)

# 10 Çapraz bulaşmanın nlenmesine yönelik tedbirler

## 10.3 Alerjen yönetimi

- ▶ üründe mevcut olan alerjenler, tasarım veya potansiyel imalat çapraz teması ile beyan edilecektir. Beyanname, tüketiciler ürünleri için etiket üzerinde ve daha fazla işlenmesi amaçlanan ürünler için etiket veya eşlik eden belgeler üzerinde olacaktır.
- ▶ ürünler, temizlik ve hat değiştirme uygulamaları veya ürün sıralaması yoluyla istenmeyen alerjen çapraz temasından korunacaktır.

# 10 Çapraz bulaşmanın nlenmesine yönelik tedbirler

## 10.4 Fiziksel kontaminasyon

- ▶ Kırılğan malzemelerin kullanıldığı yerlerde, periyodik muayene gereksinimleri ve kırılma durumunda tanımlanmış prosedürler yerine getirilecektir.
- ▶ Ekipmandaki cam ve sert plastik bileşenler gibi kırılğan malzemelerden mümkün olduğunca kaçınılmalıdır.
- ▶ Cam kırılma kayıtları tutulacaktır. Tehlike değerlendirmesine dayalı olarak, potansiyel kontaminasyonu önlemek, kontrol etmek veya tespit etmek için önlemler alınacaktır.

# 11 Temizleme ve Sanitasyon

## 11 Temizleme ve sanitasyon

### 11.1 Genel gereksinimler

- Gıda işleme ekipmanının ve ortamının hijyenik bir durumda tutulmasını sağlamak için temizlik ve sanitasyon programları oluşturulacaktır. Programlar, uygunluk ve etkinliğin devamı için izlenecektir.

### 11.2 Temizlik ve sanitasyon ajanları ve araçları

- Tesisler ve ekipman, ıslak veya kuru temizleme ve / veya sanitasyonu kolaylaştıracak bir durumda tutulacaktır. Temizleme ve sanitasyon ajanları ve kimyasallar açıkça tanımlanmalı, gıda sınıfı olmalı, ayrı depolanmalı ve yalnızca üreticinin talimatlarına uygun olarak kullanılmalıdır. Aletler ve ekipman, hijyenik tasarıma sahip olacak ve potansiyel bir yabancı madde kaynağı içermeyen bir durumda muhafaza edilecektir.

# 11 Temizleme ve Sanitasyon

## 11.3 Temizleme ve sanitasyon programları

Temizleme veya sanitasyon programları asgari olarak şunları belirtmelidir:

- ▶ a) temizlenecek veya sanitize edilecek alanlar, ekipman ve gereçler;
- ▶ b) belirtilen görevler için sorumluluk;
- ▶ c) temizleme / sanitasyon yöntemi ve sıklığı;
- ▶ d) izleme ve doğrulama düzenlemeleri;
- ▶ e) temizlik sonrası denetimler;
- ▶ f) başlangıç öncesi denetimler.

# 11 Temizleme ve Sanitasyon

## 11.4 Yerde temizlik (CIP) sistemleri

- ▶ CIP sistemleri, aktif ürün hatlarından ayrılacaktır. CIP sistemleri için parametreler tanımlanmalı ve izlenmelidir (kullanılan herhangi bir kimyasalın türü, konsantrasyonu, temas süresi ve sıcaklığı dahil).

## 11.5 Sanitasyon etkinliğinin izlenmesi

- ▶ Temizlik ve sanitasyon programları, sürekli uygunluk ve etkinliklerini sağlamak için kuruluş tarafından belirlenen sıklıklarda izlenecektir.



# 12 Haşere kontrolü

## 12.1 Genel gereksinimler

- ▶ Haşere faaliyetine elverişli bir ortam oluşturmaktan kaçınmak için hijyen, temizlik, gelen malzeme denetimi ve izleme prosedürleri uygulanacaktır.

## 12.2 Haşere kontrol programları

- ▶ Kuruluş, haşere kontrol faaliyetlerini yönetmek veya atanmış uzman yüklenicilerle ilgilenmek için atanmış bir kişiye sahip olacaktır.

# 12 Haşere kontrolü

## 12.3 Erişimi önleme

- ▶ Binalar iyi durumda muhafaza edilecektir. Delikler, kanallar ve diğer potansiyel haşere erişim noktaları kapatılacaktır. Dış kapılar, pencereler veya havalandırma açıklıkları zararlıların giriş potansiyelini en aza indirecek şekilde tasarlanacaktır.

## 12.4 Barınma ve istila

- ▶ Depolama uygulamaları, zararlılara yiyecek ve su teminini en aza indirecek şekilde tasarlanacaktır.

# 12 Haşere kontrolü

## 12.5 İzleme ve algılama

- ▶ Detektörlerin ve tuzakların haritası muhafaza edilecektir. Detektörler ve tuzaklar, malzemelerin, ürünlerin veya tesislerin olası kirlenmesini önleyecek şekilde tasarlanacak ve yerleştirilecektir.
- ▶ Detektörler ve tuzaklar sağlam, kurcalamaya dayanıklı yapıda olacaktır. Hedef zararlıya uygun olmalıdır.
- ▶ Detektörler ve tuzaklar, yeni haşere faaliyetini belirlemeye yönelik bir sıklıkta incelenecektir. Trendlerin belirlenmesi için denetimlerin sonuçları analiz edilmelidir.

# 12 Haşere kontrolü

## 12.6 İmha

- ▶ İmha tedbirleri, istila kanıtı rapor edildikten hemen sonra uygulamaya konulacaktır.
- ▶ Kullanılan tür, miktar ve konsantrasyonları göstermek için pestisit kullanım kayıtları tutulacaktır; nerede, ne zaman ve nasıl uygulandığı ve hedef zararlı.

# 13 Personel Hijyeni ve Çalışan Tesisleri

## 13 Personel hijyeni ve çalışan tesisleri

### 13.1 Genel gereksinimler

- ▶ İşlem alanı tehlike ile orantılı kişisel hijyen ve davranışlar için gereklilikler belirlenmeli ve belgelenmelidir.
- ▶ Tüm personel, ziyaretçiler ve yükleniciler dokümante edilmiş gerekliliklere uymakla yükümlüdür.

# 13 Personel Hijyeni ve Çalışan Tesisleri

## 13.2 Personel hijyen tesisleri ve tuvaletler

- Kuruluşun ihtiyaç duyduğu kişisel hijyen derecesinin sürdürülebilmesini sağlamak için personel hijyen tesisleri mevcut olacaktır. Tesisler, hijyen gerekliliklerinin uygulandığı noktalara yakın konumlandırılacak ve açıkça belirtilecektir.

# 13 Personel Hijyeni ve Çalışan Tesisleri

## 13.3 Personel yemekhaneleri ve belirlenmiş yemek alanları

- ▶ Personel kantinleri ve gıda depolama ve tüketim için belirlenmiş alanlar, üretim alanlarının çapraz bulaşma potansiyeli en aza indirilecek şekilde yerleştirilecektir.
- ▶ Personel yemekhaneleri, malzemelerin hijyenik bir şekilde saklanmasını ve hazırlanan yiyeceklerin hazırlanmasını, depolanmasını ve servis edilmesini sağlayacak şekilde yönetilecektir.

# 13 Personel Hijyeni ve Çalışan Tesisleri

## 13.4 İş kıyafeti ve koruyucu kıyafet

- ▶ Ürünlerin veya malzemelerin işlendiği alanlarda çalışan veya bunlara giren personel, amaca uygun, temiz ve iyi durumda (örn. yırtılma, yırtılma veya yırtılma malzemesi olmayan) iş kıyafetleri giymelidir.
- ▶ Gıdanın korunması veya hijyen amaçları için zorunlu olan giysiler başka hiçbir amaçla kullanılmayacaktır. İş giysisi düğmelere sahip olmayacaktır. İş giysisinin bel seviyesinin üzerinde dış cepleri olmamalıdır. Fermuarlar veya çitçitli bağlantı kabul edilebilir.
- ▶ İş kıyafetleri, giysilerin kullanım amacına uygun standartlara göre ve aralıklarla yıkanacaktır.
- ▶ İş kıyafeti, saç, ter vb. Ürünlerin ürünü kirletmemesini sağlamak için yeterli koruma sağlamalıdır.
- ▶ İşleme alanlarında kullanılacak ayakkabılar tamamen kapalı olacak ve emici olmayan malzemelerden yapılacaktır.



# 13 Personel Hijyeni ve Çalışan Tesisleri

## 13.5 Sağlık durumu

- Çalışanlar gıda ile temas operasyonlarında istihdam edilmeden önce tıbbi muayeneden geçecektir.

## 13.6 Hastalık ve yaralanmalar

- Kullanılan yara mantları parlak renkli ve metal dedektör tarafında algılanabilir olacaktır. Hasta olan personelin, gıdaya temas etmeleri veya gıdaya temas eden ekipmanlara temas etmeleri engellenmelidir.

# 13 Personel Hijyeni ve Çalışan Tesisleri

## 13.7 Kişisel temizlik

- ▶ Gıda üretim alanlarındaki personelin ellerini yıkaması ve gerektiğinde dezenfekte etmesi gerekecektir

## 13.8 Kişisel davranış

- ▶ Dokümante edilmiş bir politika, personelin işleme, paketlenme ve depolama alanlarında ihtiyaç duyduğu davranışları tanımlamalıdır.

# 14 Yeniden İşleme

## 14.1 Genel gereksinimler

- Yeniden çalışma, ürün güvenliği, kalitesi, izlenebilirliği ve mevzuata uygunluk sağlanacak şekilde depolanacak, işlenecek ve kullanılacaktır.

# 14 Yeniden İşleme

## 14.2 Depolama, tanımlama ve izlenebilirlik

- ▶ Depolanan yeniden işleme, mikrobiyolojik, kimyasal veya yabancı madde kontaminasyonuna maruz kalmaya karşı korunacaktır.
- ▶ Yeniden işleme (örn. Alerjen) için ayırma gereksinimleri belgelenmeli ve karşılanmalıdır. Yeniden işleme için izlenebilirlik kayıtları tutulacaktır.
- ▶ Yeniden işleme sınıflandırması veya yeniden çalışma tanımının nedeni kaydedilecektir (örneğin, ürün adı, üretim tarihi, vardiya, menşe hattı, raf ömrü).

## 14.3 Yeniden işleme kullanımı

- ▶ Yeniden çalışmanın bir ürüne "işlem içi" adım olarak dahil edildiği durumlarda, yeniden işleme kullanımının kabul edilebilir miktarı, türü ve koşulları belirtilecektir.
- ▶ Gerekli ön işlem aşamaları dahil olmak üzere işlem adımı ve ekleme yöntemi tanımlanacaktır.

# 15 Ürün geri çağırma prosedürleri

## 15.1 Genel gereksinimler

- Gerekli gıda güvenliği standartlarını karşılamayan ürünlerin tedarik zincirinin tüm gerekli noktalarında tanımlanmasını, konumlandırılmasını ve çıkarılmasını sağlayacak sistemler mevcut olacaktır.

## 15.2 Ürün geri çağırma gereksinimleri

- Geri çağırma durumunda kilit irtibat kişilerinin bir listesi muhafaza edilecektir. Acil sağlık tehlikeleri nedeniyle ürünlerin geri çekilmesi durumunda, aynı koşullar altında üretilen diğer ürünlerin güvenliği değerlendirilecektir. Kamu uyarılarına duyulan ihtiyaç dikkate alınacaktır.

# 16 Depolama

## 16.1 Genel gereksinimler

- ▶ Malzemeler ve ürünler; toz, yoğuşma, duman, koku veya diğer kirlilik kaynaklarından korunan temiz, kuru, iyi havalandırılmış alanlarda depolanacaktır.

## 16.2 Depolama gereksinimleri

- ▶ Ürün veya depolama şartnamelerinin gerektirdiği yerlerde, depolama sıcaklığı, nemi ve diğer çevresel koşulların etkili kontrolü sağlanacaktır.
- ▶ Atık malzemeler ve kimyasallar (temizlik ürünleri, yağlayıcılar ve böcek ilaçları) ayrı olarak depolanacaktır.
- ▶ Belirtilen stok rotasyon sistemleri (FIFO / FEFO) gözlemlenecektir.

# 16 Depolama

## 16.3 Araçlar, taşıtlar ve konteynerler

- ▶ Araçlar, taşıtlar ve konteynerler, ilgili spesifikasyonlarda verilen gerekliliklere uygun bir onarım, temizlik ve durumda tutulacaktır.
- ▶ Araçlar, taşıtlar ve konteynerler, ürünün hasar görmesine veya kontaminasyonuna karşı koruma sağlayacaktır.
- ▶ Kuruluşun gerektirdiği yerlerde sıcaklık ve nem kontrolü uygulanacak ve kaydedilecektir.
- ▶ Dökme konteynerler yalnızca gıda kullanımına tahsis edilecektir.

# 17 Ürün bilgisi ve tüketici bilinci

- ▶ Bilgi tüketicilere, önemini anlamalarını ve bilinçli seçimler yapmalarını sağlayacak şekilde sunulmalıdır.
- ▶ Bilgiler, şirket web siteleri ve reklamlar gibi etiketleme veya diğer yollarla sağlanabilir ve ürün için geçerli saklama, hazırlama ve sunum talimatlarını içerebilir.



# 18 Gıda savunması

## 18.1 Genel gereksinimler

- Her kuruluş, potansiyel sabotaj veya terörizm eylemlerinden kaynaklanan ürünlere yönelik tehlikeyi değerlendirecek ve orantılı koruyucu önlemler alacaktır.

## 18.2 Erişim kontrolleri

- Kuruluş içindeki potansiyel olarak hassas alanlar belirlenecek, haritalanacak ve Erişim kontrolüne tabi tutulacaktır.
- Mümkün olduğunda, erişim, kilitler, elektronik kart anahtarı veya alternatif sistemler kullanılarak fiziksel olarak kısıtlanmalıdır.

*Katılımınız İçin  
TeŖekkürler*