No: 12

"Türkiye'nin En İyisi: Doğru ve Etkili Sistem Kurmak İsteyenlerin Tercihi"

ISO 9000 | HACCP | ISO 22000 | BRC | BRC - IOP | IFS | ISO 14000 | OHSAS 18000 | Etik Ticaret | SA 8000

www.okyanusdanismanlik.com

Akıllı Yönetim Sistemleri Kurar

Temel Gıda Güvenliği Kavramları

www.okyanusbilgiambari.com

- **Uygunsuzluk Öncesi**
  - **Önleyici Faaliyet**
    - ISO 9001:2000 "OLASI bir uygunsuzluğun sebebini veya diğer istenmeyen durumu yok etmek için yapılan faaliyet"
      - **Kontrol Önlemleri**
        - **ÖKP**
          - ISO 22000 Madde 3.8 "Gıda zinciri boyunca uygun üretim, depolama, taşıma, yükleme, boşaltma, güvenli son ürün tedariği ve insan tüketimi için güvenli gıda tedariği yapılabilmesi HİJYENİK BİR ORTAM ın korunması için gerekli olan temel koşullar veya faaliyetler" (ISO 22000 7.2.3'te tanımlı)
        - **Operasyonel ÖKP (KN:Kontrol Noktası)**
          - (BBÇ-O): ISO 22000 Madde 3.9 "Gıda güvenliği tehlikelerinin (3.3) BULUNMA olasılığını ve/veya gıda güvenliği tehlikelerinin gıdaya veya işleme ortamına BULAŞMA veya ÇOĞALMA OLASILIĞI nı kontrol etmek için zorunlu olduğu tehlike analizi ile tespit edilen ÖKP (3.8)."
        - **KKN**
          - (YÖK): ISO 22000 Madde 3.10 "Gıda güvenliği tehlikesini (3.3) YOK ETMEK veya OLUŞMASININ ÖNLEMEK veya KABUL EDİLEBİLİR seviyelere indirmek için kontrolün uygulanabileceği ve kontrolün zorunlu olduğu (gıda güvenliği) aşaması"
  - **Geçerli Kılma**
    - ISO 22000 Madde 3.15 "HACCP planı ve operasyonel ÖKPları ile yönetilen kontrol önlemlerinin etkin olduğuna (gıda güvenliği) dair kanıtlarının elde edilmesi"
      - ISO 22000 Madde 8.2 " Operasyonel ÖKP(lar)ındaki ve HACCP planlarındaki kontrol önlemleri uygulamaya alınmadan önce ve bunlardaki herhangi bir değişiklik sonrası"
  - **Doğrulama**
    - ISO 22000 Madde 3.16 "Belirlenmiş şartların karşılandığının objektif kanıtların tedariği yoluyla onaylanması"
      - ISO 22000 7.8 Doğrulama konuları
        - ÖKP
        - Operasyonel-ÖKP/KN
        - KKN
        - Tehlike analizi girdileri
        - Kabul edilebilir seviyeler
        - Diğer ..
      - ISO 22000 8.4 GGYS Doğrulama konuları
        - 8.4.1. İç tetkik
        - 8.4.2. Doğrulama Sonuçlarının Değerlendirilmesi (Kayıt Kontrolu ve Değerlendirmesi)
        - 8.4.3. Doğrulama Sonuçlarının Analizi (Veri Analizi)
  - **İzlenebilirlik**
    - ISO 22000 Madde 7.9 "Kuruluş ürün lotlarının ve bunlarla hammadde partileri, üretim ve sevkiyat kayıtlarının ilişkisinin belirlenebilmesi için bir izlenebilirlik sistemi kurmalı ve uygulamalıdır"
- **Uygunsuzluk Tespiti**
  - **İzleme**
    - ISO 22000 Madde 3.12 "Kontrol önlemlerinin amaçlandığı gibi işleyip işlemediği tespit etmek için yapılan planlanmış sıralı gözlemler ve ölçümler"
      - HACCP Planı (KKN)
      - Operasyonel-ÖKP (KN) İzleme Planı

www.okyanusdanismanlik.com

- **Uygunsuzluk Sonrası**
  - **Operasyonel-ÖKP (KN:Kontrol Noktası) Sapmaları**
    - ISO 22000 7.10.1 "Operasyonel ÖKP(lar)ına uygun olmayan koşullarda üretilen ürünler, uygunsuzluğun nedenine ve gıda güvenliyle ilgili sonuçlarına göre incelenmesi" sonrası gıda güvenliği tehlikesi tepsit edilen ürünleri şüpheli ürün olarak ele alınmalı gıda güvenliği tehlikesi yok ise etkilenen ürünler serbest bırakılmalı
  - **KKN Sapmaları**
    - ISO 22000 7.10.1 "Kritik sınırlar aşılmışken üretilen ürünler güvenli olmama şüphesi taşıyan ürünlerdir (Şüpheli Ürün)"
      - Şüpheli Ürün (Sevkedilemez - Satılamaz)
        - Gıda Güvenliği Tehlikesi var ise
        - ISO 22000 7.10.3.1. "Uygun olmayan ürünlerinin etkilenen ürünlerin tüm lotlarının, gıda zincirine girişini önleyecek tedbirler (Geri çekme, geri çağırma dahil) almalı"
          - **Serbest Bırakma**
            - ISO 22000 7.10.3.2. Kontrol önlemlerinin kombinasyonun etkisinin, etkilenen üründe, amaçlanan performansa ulaşılmasını sağladığının kanıtlaması durumunda
          - Uygun olmayan Ürün Bertarafı
  - **Ürün**
    - **Düzeltme**
      - ISO 22000 Madde 3.13 "Saptanan uygunsuzluğu gidermek için yapılan faaliyet"
        - Kuruluş İçinde
          - Yeniden işleme
          - İleri aşamalara işleme
          - İmha
        - Kuruluş Dışında
          - **Geri Çekme**
            - Ürünün dağıtımının ve satışının önlenmesi amacıyla ürünün bulunduğu gıda zincirindeki tüm aşamalardan geri toplanması
          - **Geri Çağırma**
            - Ürünün tüketilmesinin önlenmesi amacıyla ürünün bulunduğu gıda zincirindeki tüm aşamalardan ve tüketicilerden geri toplanması
    - Doğrulama
  - Proses-Sistem - Tedarikçi - Müşteri
    - **Düzeltici Faaliyet**
      - ISO 22000 Madde 3.14 "SAPTANAN bir uygunsuzluğun s ebebini veya diğer istenmeyen durumu yok etmek için yapılan faaliyet"
        - ISO 22000 7.10.2: Tespit edilen uygunsuzluklarının nedenlerini belirlemek ve yok etmek, TEKRARINI ÖNLEMEK, ve uygunsuzluk oluştuktan sonra PROSES veya SİSTEMİ tekrar kontrol altına almak için uygun faaliyetlerin
    - Doğrulama

www.okyanusbilgiambari.com

© Copyriht 2007 Her hakkı saklıdır. İzinsiz, basılı ve sanal ortamlarda, kullanılamaz, çoğaltılamaz.

Dr. Murat Özdemir, Mart07/Nisan08-D10
www.okyanusdanismanlik.com
Okyanus@okyanusdanismanlik.com