

1.	Hazırlık Aşamaları	E	H
A.	<b>HACCP ekibi bilgileri aşağıdaki içeriyor mu?</b>		
	Ekip üyelerinin tecrübeleri ve yönetim desteği/temsilcisi		
	Ekip üyelerinin eğitim ve deneyimleri, özellikle HACCP		
	Danışman desteği		
B.	<b>Ürün tanımlama</b>	E	H
1.	HACCP aşağıdakileri içeriyor mu?		
a)	Kuruluş ismi ve ürün ismi		
b)	Üründe kullanılan hammaddeler ve diğer girdiler ile gıda güvenliği açısından önemli girdilerin formülasyondaki miktarları		
c)	Kullanılan ambalaj malzemesi		
d)	Ürünün saklama, dağıtım ve satış sırasındaki sıcaklığı?		
e)	Tüketim biçimi		
2)	Ürünün üretim akış şeması bulunmakta mı?		
a)	Açık, basit ve süreçleri açıklayıcı mı?		
b)	Bütün aşamaların sıcaklık ve zaman profilleri		
c)	Kullanılan hammaddeler ve diğer ürün bileşenleri		
d)	Üretim sırasında açığa çıkan atıkların açığa çıktığı aşamalar		
C)	Akış şeması uygulamaya göre doğruluk ve bütünsellik açısından doğrulanmış mı?		
D)	HACCP'nin kapsamı		
a)	Kapsamdaki ürünler		
b)	Kapsamdaki süreçler		

II.	Tehlike analizinin gerçekleştirilmesi	E	H
1)	Gıda güvenliğini tehlikeye düşüren biyolojik, kimyasal ve fiziksel özelliklerin analizi?		
a)	Hammadde ve diğer girdilerden kaynaklanan tehlikeleri		
b)	Cihaz ve binaların tasarımından kaynaklanan tehlikeler		
c)	Ürünün özelliklerinden kaynaklanan tehlikeler		
d)	Çalışan uygulamalarında kaynaklanan tehlikeler		
e)	Ambalajdan kaynaklanan tehlikeler		
f)	Depolama ve dağıtım tehlikeleri		
g)	Diğer ön koşullardan kaynaklanan tehlikeler		
h)	Allerjenlerden kaynaklanabilecek tehlikeler		
i)	GMO'lu girdi kullanmaktan kaynaklanabilecek tehlikeler		
2)	Her bir tehlikenin şiddeti ve görülme olasılığı		
3)	Üretimin tüm süreç aşamaları tanımlanmış ve olası önemli tehlikelerin bulunduğu aşamalar listelenmiş mi?		
4)	Belirlenmiş tehlikelerle ilişkilendirilmiş süreç basamakları listelenmiş mi?		
5)	Belirlenmiş tehlikeler için kontrol önlemleri belirlenmiş ve listelenmiş mi (eğer varsa)?		
6)	Gıda güvenliği kaliteden ayrı olarak mı düşünülmüş mü?		
7)	Tedarikçi denetimi aşağıdakileri kapsamakta mı?	E	H
a)	Girdi ve mamul şartnameleri		
b)	Ürün akış şemaları		
c)	Tetkik raporu		
d)	Analiz raporu		

III.	Kritik kontrol noktalarının (KKN) belirlenmesi	E	H
1)	KKN'lerin belirlenmesinde kriterler		
2)	Daha önceden belirlenmiş tehlike için sözkonusu basamağın KKN olup olmadığının belirlenmesinde yardımcı olarak KKN karar ağacı kullanılmış mı?		
3)	Belirlenmiş bütün önemli tehlikeler tehlike analizi sırasında değerlendirilmiş mi?		
4)	KKN kayıtları tutulmakta mı?		
5)	HACCP planı mevcut mu?		

IV.	Kritik limitleri (KL) belirlenmesi	E	H
1)	Her bir KKN ait belirlenmiş önleyici faaliyetler için KL'ler belirlenmiş mi?		
2)	KL'lerin belirlenmiş tehlikeleri kontrol etme geçerliliği gözden geçirilmiş mi?		
3)	KL'ler bilimsel temeli var mı? Yasal düzenlemelerden yada süreç yetkililerinden mi alınmış (Cihaz üreticileri vd.) ?		
4)	KL'lerin yeterliliğine dair belgeler kuruluşta dosyada bulundurulmakta mı?		

V.	İzleme yönteminin belirlenmesi	E	H
1)	Her bir KKN'sını kontrol etmek için geliştirilen bütün kontrol önlemlerinin belirlenmiş KL'lerin sınırları içinde tutulduğunu kontrol amaçlı izleme sistematigi var mı?		
2)	İzleme sürekli mi?		
3)	Sürekli değilse, izleme tehlikenin kontrolde olmasını garanti altına alacak sıklıkta mı?		
4)	Sürekli olmayan izlemeler için örnekleme yönergeleri ve istatistiksel temeli var mı?		
5)	Verilerin sistematik olarak kayıt altına alınması için kurallar var mı?		
6)	İzleme işlemini yürüten sorumlular belirlenmiş ve eğitilmiş mi?		
7)	İzleme kayıtlarını değerlendiren/gözden geçiren sorumlular belirlenmiş ve eğitilmiş mi?		
8)	İzleme kayıtlarında sorumlu çalışan imzası istenmiş mi?		
9)	İzleme sonuçlarına göre süreci ayarlama ve kontrolü sağlamaya yönelik yönergeler oluşturulmuş mu?		

VI.	Düzeltilme - Düzeltici faaliyetlerin Belirlenmesi	E	H
1)	Her bir KKN için düzeltme - düzeltici faaliyet geliştirilmiş mi?		
2)	Düzeltilme - Düzeltici faaliyetler aşağıdakileri içermekte mi?		
a)	Süreç kontrolünün yeniden sağlanması		
b)	Etkilenmiş ürünün ayrılması?		
c)	Düzeltilme - düzeltici faaliyetlerin yürütülmesinden sorumlu çalışan belirlenmiş mi?		
d)	Uyumsuzluğun düzeltilmesi ve tekrar oluşmasını önlemeye yönelik kurallar		
3)	Düzeltilme faaliyetleri kayıt altına almak üzere kurallar var mı?		
4)	Düzeltilme faaliyetleri gözden geçirilmesi üzerine kurallar var mı?		

VII.	Kayıt Kurallarının Oluşturulması	E	H
1)	HACCP planının kuruluşta dosyada bulundurulmasına dair kurallar var mı?		
2)	HACCP kayıtları aşağıdakileri içermekte mi?		
	Ürün tanımı ve kullanım şekli?		
	KKN'ları belirten akış şeması?		
	Önleyici faaliyetler?		
	KL'ler		
	İzleme sistemi:		
	KL'lerden sapma olduğunda düzeltme - düzeltici faaliyetler		
	İzleme için kayıt kuralları		
	Doğrulama kuralları		
3)	Kayıt saklama süresi belirlenmiş mi?		

VIII.	Doğrulama Kurallarının Oluşturulması	E	H
-------	--------------------------------------	---	---

**Okyanus Danışmanlık “Değer Katar”**

“Kalite Herkesin Hakkı  
ve Sorumluluğudur”

Tel: 232 3629944 Faks: 232 336 9201  
okyanus@okyanusdanismanlik.com

www.okyanusdanismanlik.com  
www.okyanusbilgiambari.com



## Tehlike Analizi ve HACCP Planı Değerlendirme Soru Listesi

### OKYANUS Danışmanlık “Değer Katar”

1)	HACCP planında tüm önemli tehlikelerin belirlendiğinin doğrulanmasına dair kanıtlar var mı?		
2)	KL ve izleme tekniklerinin yeterli ve etkin olarak belirlenmiş tehlikeleri kontrol ettiğine dair bilimsel ve istatistiksel kanıtlar var mı?		
3)	HACCP planın HACCP ilkelerine uygunluğu ile doğru çalıştığına doğrulanmasına dair yönerge var mı?		
4)	Düzenli olarak veya önemli ürün, süreç yada paketleme/ambalajlama yöntemi değişikliğinde HACCP plan ve sisteminin yeniden değerlendirmesi üzerine yönerge var mı?		

#### Okyanus Danışmanlık “Değer Katar”

“Kalite Herkesin Hakkı  
ve Sorumluluğudur”

Tel: 232 3629944 Faks: 232 336 9201  
okyanus@okyanusdanismanlik.com

www.okyanusdanismanlik.com  
www.okyanusbilgiambari.com