

Yalın Üretim
TPM, 6 Sigma

Kalite
Gıda Güvenliği

Çevre
İş Güvenliği

İnsan
Kaynakları

"Türkiye'nin En İyi:
Doğru ve Etik Sistem Kurmak
İsteyenlerin Tercih"

Etik Ticaret
Sosyal Sorumluluk

Tedarikçi Denetimi
Tedarikçi Geliştirme

Veri
Analizi

www.okyanusdanismanlik.com
"Akıllı Yönetim Sistemleri kurar"

No: 12

Uygunluk
Öncesi

Onleyici
Faaliyet

ISO 9001:2000
"OLASI bir
uygunsuzluğun
sebebinin 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 tedariki ve insan tüketimi için güvenli gıda tedariki yapılabilmesi **HÜYENİK BİR ORTAM** ın korunması için gerekli olan temel koşullar veya faaliyetler" (ISO 22000 7.2.3'te tanımlı)

Operasyonel ÖKP
(KN: Kontrol Noktası)

(BBC-O): ISO 22000 Madde 3.9 "Gıda güvenliği tehlikelerinin (3.3) **BULUNMA** olasılığını ve/veya gıda güvenliği tehlikelerinin gıdaya veya işleme ortamına **BULANMA** veya **COĞALMA 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 ÖNLENMEK** 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 kanıtların 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 **sartları karşılandığına objektif kanıtların** tedariki yoluyla onaylanması"

ISO 22000 7.8
Doğrulama konuları

ISO 22000 8.4 GGYs
Doğrulama konuları

ÖKP
Operasyonel-ÖKP/KN
KKN
Tehlike analizi girdileri
Kabul edilebilir seviyeler
Diğer ..

8.4.1. İç tetkik
8.4.2. Doğrulama Sonuçlarının Değerlendirilmesi (Kayıt Kontrolü 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"

Uygunluk
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

Operasyonel-ÖKP
(KN: Kontrol Noktası)
Sapmaları

ISO 22000 7.10.1 "Operasyonel ÖKP(lar)ına uygun olmayan koşullarda üretilen ürünler, uygunsuzluğun nedenine ve gıda güvenliğiyle ilgili sonuçlarına göre **incelenmesi**" sonrası gıda güvenliği tehlikesi tespit 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 aşılıksın üretilen ürünler güvenli olmama şüphesi taşıyan ürünlerdir (Şüpheli Ürün)"

Gıda Güvenliği
Tehlikesi var ise
Şüpheli Ürün
(Sevkedilemez -
Satılmaz)

ISO 22000 7.10.3.1 "Uygun olmayan ürünlerinin etkilenen ürünlerin tüm lotlarının, **gıda zincirine girişini önleyecek tedbirler** (Gerçekleme, geri çağırma dahil) almalı"

Serbest
Bırakma

ISO 22000 7.10.3.2. Kontrol önlemlerinin kombinasyonun etkisinin, etkilenen üründe, amaçlanan performansa ulaşılmasını sağladığına kanıtlanması durumunda

Uygun olmayan Ürün Bertarafı

Uygunluk
Sonrası

Ürün

ISO 22000 Madde 3.13 "Saptanan **uygunsuzluğu gidermek** için yapılan faaliyet"

Kuruluş
İçinde

Yeniden işleme
İleri aşamalara işleme
İmha

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

Proses-
Sistem -
Tedarikçi -
Müşteri

ISO 22000 Madde 3.14 "SAPTANAN bir uygunsuzluğun **s ebebinin veya diğer istenmeyen durumu yok etmek** için yapılan faaliyet"

ISO 22000 7.10.2: Tespit edilen uygunsuzluklarının nedenlerini belirlemek ve yok etmek, **TEKRARINI ÖNLENMEK**, ve uygunsuzluk oluştuktan sonra **PROSES** veya **SİSTEMİ** tekrar kontrol altına almak için uygun faaliyetlerin

www.okyanusdanismanlik.com

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

© Copyright 2010 Okyanus Danışmanlık. Her hakkı saklıdır.
İzinsiz, basılı ve sanal ortamlarda, kullanılamaz, çoğaltılamaz.
Kaynakça: LAL Lean Enterprise Model. <http://lean.mit.edu/products/lean-enterprise-model>