

Yalın Üretim TPM, 6 Sigma Kalite Gıda Güvenliği Çevre İş Güvenliği Etik Ticaret Sosyal Sorumluluk Veri Analizi

www.okyanusdanismanlik.com  
"Akıllı Yönetim Sistemleri Kurar"

No: 12

**ISO 22000 Madde 3.35:** Gıda güvenliğinin sürekliliğini sağlamak için kuruluş bünyesinde ve gıda zinciri içerisinde **gerekli olan temel koşullar ve etkinlikler** . [iyi ziraat uygulaması (GAP), iyi veterinerlik uygulaması (GVP), iyi imalat uygulaması (GMP), iyi hijyen uygulaması (GHP), iyi üretim uygulaması (GPP), iyi dağıtım uygulaması (GDP) ve iyi ticaret uygulaması (GTP)]

**ISO 22000:2018 Madde 3.30:** Önemli gıda güvenliği tehlikesini önlemek veya kabul edilebilir bir düzeye düşürmek amacıyla uygulanan, **faaliyet kriteri ve ölçme veya gözlem sayesinde prosesin ve/veya ürünün etkili şekilde kontrolünün sağlandığı** kontrol tedbirleri veya kontrol tedbirlerinin kombinasyonu

**ISO 22000:2018 Madde 3.11:** Önemli gıda güvenliği tehlikesini önlemek veya kabul edilebilir bir düzeye düşürmek amacıyla kontrol tedbirinin/ tedbirlerinin uygulandığı, **tanımlanmış kritik sınırlar ve ölçme sayesinde düzeltmelerin uygulanabildiği** proses adımı

**ISO 22000:2018 Madde 8.5.3** "O-ÖGP(lar)ındaki ve HACCP planlarındaki kontrol tedbirlerini uygulamaya alınmadan önce ve bunlardaki herhangi bir değişiklik sonrası"

**ISO 9001:2000** "OLASI bir uygunsuzluğun **sebebini veya diğer istenmeyen durumu** yok etmek için yapılan faaliyet"

**Önleyici Faaliyet**

**Kontrol Önlemleri**

**ÖGP**

**O-ÖGP (Operasyonel Ön Gereksinim Programı)**

**KKN**

**ISO 22000:2018 Madde 3.44** KKN/O-ÖGP'lerin önemli gıda güvenliği tehlikesini etkili şekilde kontrol etme becerisine sahip olduğuna dair kanıt elde edilmesidir. **G eçerli kılma etkinlikten önce uygulanır ve amaçlanan istenen sonuçların elde edilebilme becerisi hakkında bilgi sağlar.**

**Geçerli Kılma**

**ISO 22000:2018 Madde 3.45** belirtilen gerekliliklerin yerine getirilmesine dair somut delillerin sunulması ile yapılan teyittir. **Doğrulama etkinlikten sonra uygulanır ve uygunluğun teyit edilmesi hakkında bilgi sağlar.**

**Doğrulama**

**ISO 22000:2018 8.8.1** Doğrulama konuları

**ISO 22000:2018** Doğrulama konuları

ÖGP  
O-ÖGP/KN planı ve uygulaması  
KKN planı ve uygulaması  
Kabul edilebilir seviyeler  
Tehlike analizi girdileri  
Diğer ..  
8.5.4.3.g. İzleme Sonuçlarının Değerlendirilmesi (Kayıt Kontrolü ve Değerlendirmesi)  
8.8.2. Doğrulama Faaliyetlerinin Sonuçlarının Analizi (Veri Analizi)

**ISO 22000:2018 Madde 3.42** Bir nesnenin belirtilen üretim, işleme ve dağıtım aşamaları boyunca geçişini, uygulamasını, hareketini ve yerini takip edebilme becerisi

**İzlenebilirlik**

**ISO 22000:2018 Madde 3.27** Bir sistem, proses (3.36) veya etkinliğin durumunun belirlenmesi. **Gıda güvenliği bağlamında izleme, bir prosesin beklendiği şekilde işleyip işlemediğinin değerlendirilmesi için planlı bir şekilde sıralanmış gözlemler veya ölçmeler dizisi uygulamasıdır. İzleme etkinlikten sonra uygulanır ve belirli bir zaman dilimi içerisindeki faaliyet hakkında bilgi sağlar.**

**İzleme**

HACCP Planı (KKN)  
Operasyonel-ÖKP (KN) İzleme Planı

**ISO 22000:2018 Md. 8.9.4.2.** O-ÖGP faaliyeti kriterlerini karşılamayan ürünlerin uygun olduğu izleme sistemi dışında bulgularla (analiz, diğer kontrol tedbirlerinin birleşik etkinliği etkili olması vb.) kanıtlanırsa etkilenen ürünler serbest bırakılmalı

**O-ÖGP (KN:Kontrol Noktası) Uygunsuzluğu**

**ISO 22000:2018 Md. 8.9.4.2.** KKN'de kritik sınırlar içinde kalmayan ürünler piyasaya sunulmamalı ve 8.9.4.3'e uygun şekilde ele alınmalıdır

**KKN Uygunsuzluğu**

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

**ISO 22000:2018 Md. 8.9.4.1.** Kuruluşun kontrolü dışına çıkan ürünlerin daha sonra güvenli olmadığı tespit edilirse, kuruluş, **ilgili tarafları haberdar etmeli ve geri çekme/geri çağırma işlemi** başlatmalıdır.

**Serbest Bırakma**

Uygun olmayan Ürün Bertarafı

**ISO 22000:2018 Madde 3.9** Tespit edilen bir uygunsuzluğu ortadan kaldırmak için yapılan faaliyet"

**Ürün**

**Düzeltilme**

**ISO 22000:2018 Md. 8.9.4.3.** Ürün kuruluş içinde

**ISO 22000:2018 Md. 8.9.5** Ürün Kuruluş Dışında

Yeniden işleme  
İleri aşamalara işleme  
Başka amaçla kullanım  
İmha

**Geri Çekme**

**Geri Çağırma**

Ürünün dağıtımının ve satışının önlenmesi amacıyla ürünün bulunduğu gıda zincirindeki tüm aşamalardan geri toplanması  
Ürünün tüketilmesinin önlenmesi amacıyla ürünün bulunduğu gıda zincirindeki tüm aşamalardan ve tüketicilerden geri toplanması

**ISO 22000:2018 Madde 3.10** Bir uygunsuzluğun **sebebini ortadan kaldırmak ve tekrar oluşmasını önlemek için yapılan faaliyet**

**Proses-Sistem - Tedarikçi - Müşteri**

**Düzeltilici Faaliyet**

**Doğrulama**

**ISO 22000:2005 7.10.2:** +Uygunsuzluk oluşturduktan sonra **PROSES** veya **SİSTEM** tekrar kontrol altına almak için yapılan uygun faaliyetleri

www.okyanusbilgiambari.com

**Temel Kalite Ve Gıda Güvenliği Kavramları**

**Uygunsuzluk Tespiti**

www.okyanusdanismanlik.com

**Uygunsuzluk Sonrası**

www.okyanusdanismanlik.com  
Dr. Murat Özdemir,  
Mart07/Şubat2020-D12  
www.okyanusdanismanlik.com  
Okyanus@okyanusdanismanlik.com

© Copyright 2010 Okyanus Danışmanlık. Her hakkı saklıdır. İzinsiz, basılı ve sanal ortamlarda, kullanılamaz, çoğaltılamaz.