

	<b>GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ BELGELENDİRME PROSEDÜRÜ</b>	Doküman No	BQP.13
		Yayın Tarihi	25.12.2019
		Revizyon No	01
		Revizyon Tarihi	01.03.2021
		Sayfa No	1/13

## 1. AMAÇ

Bu prosedürün amacı; ISO/TS 22003 standardı doğrultusunda hazırlanan GGYS dokümantasyonunun açıklanması, Denetçi yeterliliklerinin belirlenmesi, denetimlerin planlanması, gerçekleştirilmesi ve belgelendirme kararının alınması için yöntem ve sorumlulukları belirlemektir.

## 2. TANIMLAR

**GGYS:** Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi

## 3. UYGULAMA

### 3.1. Yönetim ve Personelin Yeterliliği

#### 3.1.1. Genel Şartlar

ISO/IEC 17021-1:2015 standardı ve ISO/IEC 17021-1 Kalite El Kitabı madde 7.1.1'deki hükümler geçerlidir.

ISO 22000 belgelendirme faaliyetleri için kategoriler ve ASCERT tarafından belirlenmiş olan alt kategoriler, aşağıda verilen Tablo A.1 Gıda Zinciri Kategorileri Tablosunda belirlenmiştir.

Tablo A.1 Gıda Zinciri Kategorileri

Kategori	Alt Kategori	Alt Kategori Detayı	Alt Sektörler
A		A...	HAYVANSAL YETİŞTİRİCİLİK
A	AI Et / Süt / Yumurta / Bal Elde Etmek için Yapılan Hayvancılık	AI.01	Hayvancılık - Sığır Yetiştiriciliği, Süt Hayvancılığı (İşlenmemiş inek sütü üretimi) (Çiftlik hayvanlarının bakımı, beslenmesi ve çiftlik dışında sütün işlenmesi hariç)
A		AI.02	Hayvancılık - Koyun, keçi, at, eşek, katır yetiştiriciliği
A		AI.03	Hayvancılık – Domuz Yetiştiriciliği
A		AI.04	Hayvancılık – Kanatlı Kümes Hayvanları Yetiştiriciliği (Arı, tavşan, ev hayvanı, kürk hayvanı, ipekböceği, kurbağa, salyangoz yetiştiriciliği)
A		AI.05	Hayvancılık – Diğer Hayvan Yetiştiriciliği (Arı, tavşan, ev hayvanı, kürk hayvanı, ipekböceği, kurbağa, salyangoz yetiştiriciliği)
A		AI.06	Hayvancılık – Hayvancılıkla birlikte bitkisel ürünlerin yetiştiriciliği (Karma çiftlik) (Bitkisel üretim ya da karma canlı hayvan yetiştiriciliğinde ana faaliyete bakılır)
A		AI.07	Yumurta Üretimi
A		AI.08	Süt Üretimi
A		AI.09	Avcılık, Tuzakla avlama, Balık avlama (Deniz memelilerinin avlanması, av hayvanı üretimi, kürk üretimi... vb.)
A	AII Balık ve Deniz Ürünleri Çiftçiliği	AII.01	Okyanus, Kıyı ve İç Sularda Balıkçılık, balık çiftliği ve ilgili hizmet faaliyetler, (Balık, kabuklular, yumuşakçalar ve diğer deniz ürünlerinin yakalamak ve toplamak, güvertede balık işlenmesi, İstiridye Yumurtası, midye, balık yavrusu üretimi, süs balıkçılığı, deniz yosunu üretimi, istiridye yetiştiriciliği... vb.)
B		B...	BİTKİSEL ÜRÜN YETİŞTİRİCİLİĞİ
B	BI Tahıl ve Baklagiller Hariç Bitki Yetiştiriciliği	BI.01	Sebze, Bahçe ve Kültür Bitkileri ile fidanlık ürünlerin yetiştiriciliği (Sebze: Domates, kavun, karpuz, soğan, lahanası, marul, fasulye, kabak, patlıcan, pırasa... vb, Baharat Bitkileri ve sebzeleri: Biber, maydanoz, rezene... vb, Mantar, çiçek, Sebze ve meyve tohumu imalatı, çim ve süs bitkisi yetiştiriciliği)

<b>Hazırlayan</b> Yönetim Temsilcisi	<b>Onaylayan</b> Genel Müdür
---	---------------------------------

	<b>GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ BELGELENDİRME PROSEDÜRÜ</b>	Doküman No	BQP.13
		Yayın Tarihi	25.12.2019
		Revizyon No	01
		Revizyon Tarihi	01.03.2021
		Sayfa No	2/13

Kategori	Alt Kategori	Alt Kategori Detayı	Alt Sektörler
B		BI.02	Meyve, Sert kabuklular, İçecek ve Baharat Bitkileri yetiştiriciliği (Meyve üretimi, şaraplık ve sofralık üzüm üretimi, çilek, kiraz, sert kabuklu üretimi, kahve, kakao, çay gibi içecek bitkileri yetiştiriciliği, defne, anason, kimyon... vb yetiştiriciliği, yağ üretimi ve doğrudan tüketim amaçlı zeytin yetiştiriciliği)
B	BII Tahıl ve Baklagiller Yetiştiriciliği	BII.01	Tahıl ve başka yerde sınıflandırılmamış diğer bitkisel ürünlerin yetiştiriciliği (Dane tahıl, patates, şekerpancarı, tütün, yağlı tohum, kuru baklagiller, pamuk, eczacılıkta kullanılan bitkilerin yetiştirilmesi)
C		CI	GIDA İŞLEME 1 (Dayanaksız – Çabuk Bozulan Hayvansal Ürünler)
C	CI Dayanaksız hayvan ürünlerinin işlenmesi	CI.01	Et ve et ürünleri imalatı, işlenmesi ve saklanması
C		CI.02	Kanatlı (Kümes) Hayvanların etlerinin imalatı, işlenmesi ve saklanması (Tavşan ve benzeri hayvanların kesilmesi ve etlerinin hazırlanması, tüy ve kuş tüyü imalatı)
C		CI.03	Et ve Kümes hayvanlarının ürünlerinin imalatı (Kurutulmuş ya da tütülenmiş et, sosis, salam, sucuk, jambon, et suyu... vb)
C		CI.04	Süt ve Süt ürünlerinin toplanması, imalatı, işlenmesi ve paketlenmesi (peynir, yoğurt, tereyağı... vb)
C		CI.05	Dondurma imalatı, işlenmesi ve saklanması (Dondurma salonu hariç)
C		CI.06	Su Ürünleri (Balık) işlenmesi ve saklanması (Balık, kabuklular ve omurgasız yumuşakçaların hazırlanması ve işlenmesi, dondurulması, kurutulması, konservelenmesi, servise hazır balık imalatı, balığın işlenmesi ile ilgili faaliyet gösteren tekne ve gemi balıkçılığı) (Deniz ürünlerinden yağ imalatı ve balık çorbası imalatı hariç)
C		CI.07	Yumurta imalatı ve paketlenmesi
C		CI.08	Diğer dayanaksız hayvansal ürünler
C		C...	GIDA İŞLEME 2 (Dayanaksız – Çabuk Bozulan Bitkisel Ürünler)
C		CII Dayanaksız bitki ürünlerinin işlenmesi	CII.01
C	CII.02		Muhafaza edilmiş meyve ve sebzeler (konserve hariç)
C	CII.03		Taze meyve ve sebze suyu imalatı
C	CII.04		Diğer dayanaksız bitkisel ürünler
C	C...	GIDA İŞLEME 3 (Oda Sıcaklığında Uzun Raf Ömürlü Ürünler)	
C	CIII Dayanaksız hayvansal ve bitkisel ürünlerin işlenmesi (karışık ürünler)	CIII.01	Bitkisel, hayvansal sıvı ve katı yağ imalatı (Zeytinyağı, akaroz yağı, rafine katı ve sıvı yağlar, margarin ve vb. katı yağlar)
C		CIII.02	Öğütülmüş Tahıl ürünleri imalatı (Un, buğday, yulaf, mısır, pirinç, sebze, kurutulmuş baklagiller, ...vb. tahıl) (Patates unu ve öğütülmüş yaş mısır... vb hariç)
C		CIII.03	Niştasta ve niştastalı ürünlerin (Pirinç, patates, mısır, öğütülmüş yaş mısır, glüten, glikoz, maltoz vb.) imalatı (Laktoz, şekerkamışı ve şekerpancarı... vb hariç)
C		CIII.04	Baharat, sos, sirke ve çeşni imalatı
C		CIII.05	Hazır, Homojenize Gıda Maddeleri ile Diyet Yiyecek imalatı (Bebek gıdaları, düşük kalorili diyet gıdalar, glüten içermeyen, tıbbi amaçlı özel hazırlanmış maddeler)
C		CIII.06	Başka yerde sınıflandırılmamış gıda maddeleri imalatı (Çorba, et, balık suyu, maya, yumurta özü, vitamin-protein ile zenginleştirilmiş gıda ürünleri imalatı... vb.)
C		CIV.01	Konserve imalatı (Reçel, marmelat... vb. dahil)
C		CIV.02	Bisküvi, Peksimet, Pasta, Kek, Dayanıklı Pastane ürünleri, Kraker,

<b>Hazırlayan</b> Yönetim Temsilcisi	<b>Onaylayan</b> Genel Müdür
---	---------------------------------

	<b>GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ BELGELENDİRME PROSEDÜRÜ</b>	Doküman No	BQP.13
		Yayın Tarihi	25.12.2019
		Revizyon No	01
		Revizyon Tarihi	01.03.2021
		Sayfa No	3/13

Kategori	Alt Kategori	Alt Kategori Detayı	Alt Sektörler	
			ekmek, hamur işi imalatı	
C	CIV Oda sıcaklığında dayanıklı ürünlerin işlenmesi	CIV.03	Patatesin işlenmesi ve saklanması (Dondurulmuş patates imalatı, patates çerezi, patates cipsi, patates unu imalatı, patatesin endüstriyel sunumu)	
C		CIV.04	İçme Suyu, Maden suları, meyve ve sebze suları, gazlı ve/veya alkolsüz içecekler imalatı (Taze meyve ve sebze suyu hariç)	
C		CIV.05	Alkollü içecek imalatı (Damıtılmış alkollü içecek, şarap, meyve şarabı, mayalı içecekler, bira, malt imalatı... vb.)	
C		CIV.06	Makarna, şehriye, kuskus imalatı	
C		CIV.07	Şeker imalatı (Rafine şeker ve kamış suyundan, pancardan ve palmyeden üretilen şeker... vb.) (Glikoz, maltoz... vb ürünler hariç)	
C		CIV.08	Kakao, çikolata ve şekerleme imalatı (Sert kabuklu yemiş, çiklet, şeker pastil... vb) (Sakaroz hariç)	
C		CIV.09	Tuz imalatı	
C		CIV.10	Kahve ve çay işlenmesi, imalatı (Kahve ürünleri-eritilmiş-çekilmiş kahve, çay paketlenmesi, bitki çayları)	
C		CIV.11	Bitkisel sıvı ve katı yağ imalatı (Zeytinyağı, akaroz yağı, rafine katı ve sıvı yağlar, margarin ve vb. katı yağlar)	
D			D...	YEM ÜRÜNLERİ
D		DI Yem Üretimi	DI.01	Hayvan yemleri (Çiftlik için)
D	DI.02		Balık yemleri	
D	DII Evcil Hayvan Maması Üretimi	DII.01	Hayvan yemleri (Tek veya karışık bir gıda kaynağından yem üretimi, gıda dışı hayvanlarda yönelik)	
E		E...	YİYECEK-İÇECEK SAĞLAMA (CATERING)	
E	E İkram Hizmetleri	E.01	Otellerde yemek üretimi ve sunumu	
E		E.02	Lokantalarda yemek üretimi ve sunumu	
E		E.03	Yemek fabrikalarında yemek üretimi ve sunumu	
F		F...	DAĞITIM	
F	FI Perakende ve Toptan Satış	FI.01	Fabrika satış mağazası	
F		FI.02	Dükkânlar, marketler	
F		FI.03	Toptancılar	
F	FII Gıda Komisyonculuğu / Ticareti	FII.01	Gıda Brokerliği/Ticareti (Kendi veya başkası adına gıda ürünleri satın alma ve satış)	
G		G...	NAKLİYE VE DEPOLAMA	
G	GI Dayanısız Gıda ve Yemler için Dağıtım ve Depolama Hizmetleri	GI.01	Bozulabilir gıda ve yem için Dağıtım ve depolama hizmetleri	
G	GII Oda Sıcaklığında Dayanıklı Gıda ve Yemler için Dağıtım ve Depolama Hizmetleri	GII.01	Oda sıcaklığında dayanıklı ürünler için Dağıtım ve depolama hizmetleri	
H		H...	HİZMETLER	

<b>Hazırlayan</b> Yönetim Temsilcisi	<b>Onaylayan</b> Genel Müdür
---	---------------------------------

	<b>GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ BELGELENDİRME PROSEDÜRÜ</b>	Doküman No	BQP.13
		Yayın Tarihi	25.12.2019
		Revizyon No	01
		Revizyon Tarihi	01.03.2021
		Sayfa No	4/13

Kategori	Alt Kategori	Alt Kategori Detayı	Alt Sektörler
H	H Hizmetler	H.01	Su tedarikçileri
H		H.02	Temizleme
H		H.03	Atık ve çöp toplama
H		H.04	Ekipman, ürün ve proseslerin tasarımı
H		H.05	Veterinerlik hizmetleri
I		I...	PAKETLEME MALZEMELERİNİN ÜRETİMİ
I	I Gıda Paketleme ve Paketleme Materyalinin Üretimi	I.01	Gıda ile temas eden paketleme materyalleri
J		J...	EKİPMAN ÜRETİMİ
J	J Ekipman imalatı	J.01	Proses ekipmanları
J		J.02	Satış makinaları
K		K...	KİMYASAL, BİYOKİMYASAL ÜRETİMLER
K	K (Biyo) Kimyasalların Üretimi	K.01	Katkılar
K		K.02	Vitaminler
K		K.03	Böcek İlaçları
K		K.04	İlaçlar
K		K.05	Gübreler
K		K.06	Temizlik Ürünleri
K		K.07	Biyokültürler

### 3.1.2. Yetkinlik Kriterlerinin Belirlenmesi

ISO/IEC 17021-1:2015 standardı ve ISO/IEC 17021-1 Kalite El Kitabı madde 7.1.2'deki hükümler geçerlidir.

Bu amaçla, Personel Yönetimi Prosedürü oluşturulmuş ve uygulanmaktadır.

GGYS Başdenetçi/Denetçi/Teknik Uzmanlarının ataması, Tablo A.1 - Gıda Zinciri Kategorileri Tablosu ve Tablo A.2 - GGYS Başdenetçi/Denetçi/Teknik Uzman Atamaları İçin Gruplar ve Kategoriler doğrultusunda gerçekleştirilir.

Tablo A.2 - GGYS Başdenetçi/Denetçi/Teknik Uzman Atamaları İçin Gruplar ve Kategoriler Tablosu

Gruplar	Kategoriler
Grup 1 (Tarımsal ve Hayvansal Çiftçilik)	A, B
Grup 2 (İşlenmiş Ürünler)	C, D
Grup 3 (Yiyecek-İçecek Sağlama)	E
Grup 4 (Dağıtım, Dağıtım ve Depolama)	F,G
Grup 5 (Hizmetler)	H
Grup 6 (Paketleme Malzemelerinin Üretimi)	I
Grup 7 (Ekipman Üretimi)	J
Grup 8 (Kimyasallar)	K

<b>Hazırlayan</b> Yönetim Temsilcisi	<b>Onaylayan</b> Genel Müdür
---	---------------------------------

	<b>GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ BELGELENDİRME PROSEDÜRÜ</b>	Doküman No	BQP.13
		Yayın Tarihi	25.12.2019
		Revizyon No	01
		Revizyon Tarihi	01.03.2021
		Sayfa No	5/13

Başdenetçi/Denetçi/Teknik Uzmanların ataması, aynı grupta yer alan kategorilere, ilave bir deneyim süresi aranmaksızın doğrudan gerçekleştirilir. Diğer kategorilere ise sadece, ilgili kategori için uzmanlık gereklerini karşılayan Başdenetçi/Denetçi/Teknik Uzmanların, ilgili alt kategorilere ataması yapılır.

### 3.1.3. Değerlendirme Prosesleri

ISO/IEC 17021-1:2015 standardı ve ISO/IEC 17021-1 Kalite El Kitabı madde 7.1.3'deki hükümler geçerlidir.

Değerlendirme prosesleri, kişilerin, gıda güvenliğine ilişkin bilgilerini değerlendirmekte olup, belirli ön gereksinim programlarına ve ASCERT personelinin çalıştığı kategorilerdeki gıda güvenliği tehlikelerine ilişkin bilgi sahibi olunmasını da içermektedir. Bahse konu şartlar, 7.1.2'de belirtilen şartlarda yer alan kategoriler için belirlenmiştir. Bu amaçla, Personel Yönetimi Prosedürü oluşturulmuş ve uygulanmaktadır.

### 3.1.4. Diğer Şartlar

ISO/IEC 17021-1:2015 standardı ve ISO/IEC 17021-1 Kalite El Kitabı madde 7.1.4'deki hükümler geçerlidir.

### 3.1.5. Belgelendirme Faaliyetlerinde Görev Alan Personel

ISO/IEC 17021-1:2015 standardı ve ISO/IEC 17021-1 Kalite El Kitabı madde 7.2'deki hükümler geçerlidir.

### 3.1.6. Dış Denetçi ve Teknik Uzman Kullanımı

ISO/IEC 17021-1:2015 standardı ve ISO/IEC 17021-1 Kalite El Kitabı madde 7.3'deki hükümler geçerlidir.

### 3.1.7. Personel Kayıtları

ISO/IEC 17021-1:2015 standardı ve ISO/IEC 17021-1 Kalite El Kitabı madde 7.4'deki hükümler geçerlidir.

### 3.1.8. Dış Kaynak Kullanımı

ISO/IEC 17021-1:2015 standardı ve ISO/IEC 17021-1 Kalite El Kitabı madde 7.5'deki hükümler geçerlidir.

## 3.2. BİLGİ ŞARTLARI

ISO/IEC 17021-1:2015 standardı ve ISO/IEC 17021-1 Kalite El Kitabı madde 8'deki hükümler geçerlidir.

Belgelendirme dokümanları, kategorilere ve alt kategorilere atıfta bulunularak, hangi faaliyetin belgelendirildiğini detaylı şekilde belirtmektedir.

<b>Hazırlayan</b> <i>Yönetim Temsilcisi</i>	<b>Onaylayan</b> <i>Genel Müdür</i>
--	--

	<b>GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ BELGELENDİRME PROSEDÜRÜ</b>	Doküman No	BQP.13
		Yayın Tarihi	25.12.2019
		Revizyon No	01
		Revizyon Tarihi	01.03.2021
		Sayfa No	6/13

### 3.3. PROSES ŞARTLARI

**3.3.1.** ASCERT, belgelendirme için başvuran müşteri kuruluşun faaliyet kapsamını belirlemek için Tablo A.1 Gıda Zinciri Kategorileri tablosunu kullanır. ASCERT, ilgili faaliyetlerin, proseslerin, ürünlerin veya hizmetlerin belgelendirme kapsamında belirtildiği şekilde nihai ürünün gıda güvenliği üzerinde etkisi olması halinde, bahse konu faaliyetleri, prosesleri, ürünleri veya hizmetleri, belgelendirme kapsamı dışında tutmaz.

**3.3.2.** ASCERT, denetim ekibinin müşteri kuruluşu belgelendirme kapsamında bulunan ürün grubu, kategorisi ve alt kategorisi nezdinde örnek teşkil edecek şekilde denetleyebilmesi için denetim günü, süresi ve dönemi belirlemeye ilişkin uygulamalar aşağıda verilmiştir:

#### Asgari Denetim Sürelerinin Belirlenmesi ve Denetimlerin Planlanması

##### Genel

ASCERT, ziyaret edilecek her lokasyon için gerekli olan denetim süresinin belirlenmesinde, Tablo B.1’de ilk belgelendirme için verilen asgari yerinde denetim süresini göz önünde bulundurur.

Bahse konu asgari süre, ilk belgelendirme denetiminin Aşama 1 ve Aşama 2’sini kapsar, fakat denetime hazırlık ve denetim raporunun hazırlanması için ayrılan süreyi kapsamaz.

İlgili bir yönetim sisteminin hâlihazırda var olduğu ve ASCERT tarafından belgelendirildiği durumlarda, tekrarın önüne geçilmesi adına, denetim süresi arttırılmaz. İlgili bir yönetim sistemi, aynı prosesleri, ürünleri ve hizmetleri kapsayan kalite veya gıda güvenliği yönetim sistemi anlamına gelmektedir.

Gıda güvenliği yönetim sistemini de içeren entegre bir denetim söz konusu olduğunda, gerekçelendirilmesi ve dokümanite edilmesi halinde denetim süresi kısaltılabilir.

Yalnızca tek bir HACCP çalışmasını içeren bir gıda güvenliği yönetim sisteminin denetiminde, asgari denetim süresi uygulanır. HACCP çalışması, benzer tehlikeleri, benzer üretim teknolojileri ve uygun olan durumlarda benzer depolama teknolojisi olan ürün/hizmet ailelerine ilişkin tehlike analizi yapılmasını içerir.

Herhangi bir müşteri kuruluşun ürün ve/veya hizmet vermesine ilişkin yerinde denetim için ayrılan asgari süre, toplam asgari denetim süresinin %50’sidir (tüm denetimler için geçerlidir). Ürün ve hizmet prosesleri, gıda güvenliği yönetim sisteminin geliştirilmesine, eğitimine, kontrolüne, denetimine, gözden geçirilmesine ve iyileştirilmesine ilişkin faaliyetleri kapsamamaktadır.

Denetimlerde günlük olarak görevlendirilecek Denetçi sayısı hesaplanırken, denetimin etkinliği, denetlenecek müşteri kuruluşun kaynakları ve ASCERT’in kaynakları göz önünde bulundurulur.

Gözden geçirme, koordinasyon ve denetim ekibi bilgilendirme toplantıları gibi ek toplantı yapılması gerektiğinde, denetim süresi arttırılabilir.

<b>Hazırlayan</b> <i>Yönetim Temsilcisi</i>	<b>Onaylayan</b> <i>Genel Müdür</i>
--	--

	<b>GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ BELGELENDİRME PROSEDÜRÜ</b>	Doküman No	BQP.13
		Yayın Tarihi	25.12.2019
		Revizyon No	01
		Revizyon Tarihi	01.03.2021
		Sayfa No	7/13

Gıda güvenliğinin herhangi bir alanında görev alan çalışanların sayısı, tam zamanlı çalışan sayısı olarak ifade edilir. Müşteri kuruluşun çalışanlarını vardiyalı çalıştırması ve ürünlerin ve/veya proseslerin benzer olması halinde, tam zamanlı çalışan sayısı, ana vardiyadaki çalışan sayısı (mevsimlik işçiler de dâhil) artı ofis çalışanları baz alınarak hesaplanır.

Bazı kategorilerde, birden fazla lokasyonda örneklendirme çalışması yapılması gereği söz konusu ise bu durum, denetim süresinin hesaplanmasında göz önünde bulundurulur.

Lokasyonlarda örnekleme çalışması yapılması gereği söz konusu olması halinde, örnek lokasyonlar denetim süresi hesaplamasından önce seçilir. Bu bağlamda, her lokasyon için, Tablo B.1’de belirtilen şartlar çerçevesinde denetim süresi hesaplaması yapılır.

Müşteri kuruluşun iş kapsamının birden fazla kategoriye kapsadığı durumlarda, denetim süresi hesaplanırken, önerilen en yüksek temel denetim süresi alınır. Müşteri kuruluşun iş kapsamının birden fazla kategoriye kapsadığı durumlarda, her HACCP çalışması için (HACCP çalışma sayısı için çarpan belirlenmesinde Tablo B.1’de belirtilen şartlara bakılmaksızın) en az 0,5 denetim günü ek süre eklenmesi gerekmektedir.

Asgari denetim süresinin arttırılmasını gerektirebilecek faktörler aşağıda verilmiştir:

- Ürün tipi sayısı,
- Ürün hattı sayısı,
- Ürün geliştirme,
- Kritik kontrol noktası sayısı,
- Operasyonel ön gereksinim programı sayısı,
- Bina alanları, altyapı,
- Şirket içi laboratuvar testleri/analizleri,
- Çevirmen ihtiyacı vb.

#### Asgari İlk Belgelendirme Denetim Süresinin Hesaplanması

Tek bir lokasyon için gün bazında belirlenen asgari denetim süresi, TS, aşağıda belirtildiği şekilde hesaplanır:

$$T_S = (T_D + T_H + T_{MS} + T_{FTE})$$

$T_D$  Sahada yapılacak temel denetim süresi (gün bazında);

$T_H$  Ek HACCP çalışmaları için eklenen denetim günü;

$T_{MS}$  İlgili yönetim sistemi bulunmaması halinde denetim için belirlenen gün sayısı;

$T_{FTE}$  Çalışan sayısına göre belirlenen denetim günü sayısı.

Ana lokasyona ek her lokasyonun denetim süresi, her lokasyon için en az 1 denetim günü eklenmesi suretiyle Tablo B.1’e göre belirlenmektedir.

Uygun şekilde dokümante edilmesi ve gerekçelendirilmesi halinde daha az karmaşık olan bir müşteri kuruluş (çalışan sayısı, müşteri kuruluşun büyüklüğü ve/veya ürün hacmi bağlamında ya da 1.5 denetim gününden daha az  $T_s$  süresi olan kategoriler içerisinde kalan müşteri kuruluşlar) için denetim süresi azaltılabilir.

<b>Hazırlayan</b> <i>Yönetim Temsilcisi</i>	<b>Onaylayan</b> <i>Genel Müdür</i>
--	--

	<b>GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ BELGELENDİRME PROSEDÜRÜ</b>	Doküman No	BQP.13
		Yayın Tarihi	25.12.2019
		Revizyon No	01
		Revizyon Tarihi	01.03.2021
		Sayfa No	8/13

Tablo B.1 Asgari ilk belgelendirme denetim süresi

Kategori <sup>a</sup>	Sahada yapılacak temel denetim süresi (Gün bazında) $T_D$	Ek HACCP çalışmaları için eklenen denetim günü; $T_H$	İlgili yönetim sistemi bulunmaması halinde denetim için belirlenen gün sayısı; $T_{MS}$	Çalışan sayısına göre belirlenen denetim günü sayısı $T_{FTE}$	Ziyaret edilen her ek lokasyon için
A	0,75	0,25	0,25	1-19 = 0	Sahada yapılacak asgari denetimin süresinin %50'si
B	0,75	0,25		20-49 = 0,5	
C	1,50	0,50		50-79 = 1,0	
D	1,50	0,50		80-199 = 1,5	
E	1,00	0,50		200-499 = 2,0	
F	1,00	0,50		500-899 = 2,5	
G	1,00	0,25		900-1299 = 3,0	
H	1,00	0,25		1300-1699 = 3,5	
I	1,00	0,25		1700-2999 = 4,0	
J	1,00	0,25		3000-5000 = 4,5	
K	1,50	0,50		>5000 = 5,0	

<sup>a</sup> Bkz Tablo A.1 - Gıda zinciri kategorileri

#### Asgari Gözetim ve Yeniden Belgelendirme Denetim Süresinin Hesaplanması

Asgari gözetim denetim süresi, en az 1 denetim gününü kapsamak suretiyle (A ve B kategorileri için 0,5 denetim günü), ilk belgelendirme denetim süresinin üçte biri (1/3) kadardır.

Asgari yeniden belgelendirme denetim süresi, en az 1 denetim gününü kapsamak suretiyle (A ve B kategorileri için 0,5 denetim günü), ilk belgelendirme denetim süresinin üçte ikisi (2/3) kadardır.

Uygun şekilde dokümanite edilmesi ve gerekçelendirilmesi halinde daha az karmaşık olan bir müşteri kuruluş (çalışan sayısı, müşteri kuruluşun büyüklüğü ve/veya ürün hacmi bağlamında ya da asgari ilk denetim süresi 1,5 denetim gününden daha az olan kategoriler içerisinde kalan müşteri kuruluşlar) için asgari süre azaltılabilir.

#### Denetim Planı Hazırlanması

Denetim planı hazırlanırken aşağıdaki kriterler göz önünde bulundurulur;

- Kuruluşun büyüklüğü ve karmaşıklığı,
- Teknolojik ve yasal şartlar,
- GGYS kapsamında bulunan aktivitelerden herhangi birinin dışarı taşare edilmesi durumu,
- Daha önceki denetim sonuçları,
- Çoklu sahaların göz önüne alınması,
- HACCP planı sayısı.

**3.3.3.** ISO/IEC 17021-1:2015 standardı ve ISO/IEC 17021-1 Kalite El Kitabı madde 9.1.1 ile 9.1.3'deki hükümler geçerlidir.

**3.3.4.** ISO/IEC 17021-1:2015 standardı ve ISO/IEC 17021-1 Kalite El Kitabı madde 9.1.4'deki hükümler geçerlidir.

<b>Hazırlayan</b> Yönetim Temsilcisi	<b>Onaylayan</b> Genel Müdür
---	---------------------------------



	<b>GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ BELGELENDİRME PROSEDÜRÜ</b>	Doküman No	BQP.13
		Yayın Tarihi	25.12.2019
		Revizyon No	01
		Revizyon Tarihi	01.03.2021
		Sayfa No	9/13

ASCERT'in, denetim süresi belirlemeye ilişkin uygulaması, bu prosedürün 3.3.2 maddesinde verilmiştir. ASCERT, her müşteri kuruluş için, müşteri kuruluşun gıda güvenliği yönetim sistemine ilişkin eksiksiz ve etkin bir şekilde denetim planı yapılması ve denetimin gerçekleştirilmesi için gerekli olan zamanı bu prosedürün, 3.3.2 maddesi doğrultusunda belirler. ASCERT tarafından belirlenen denetim süresi ve bunun gerekçesi kayıt altına alınır.

**3.3.5.** Birden fazla lokasyonda hizmet veren müşteri kuruluşlar için denetimlerin planlanmasına ilişkin uygulamalar aşağıda verilmiştir:

**3.3.5.1.** Birden fazla lokasyonda hizmet veren müşteri kuruluşlar, belirli gıda güvenliği yönetim sistemi faaliyetlerinin planlandığı, kontrol edildiği veya idare edildiği bir merkezin (bundan böyle merkez ofis olarak anılacak olmakla birlikte her durumda müşteri kuruluşun genel merkezi olduğu anlamına gelmemektedir) yanı sıra, bahse konu faaliyetlerin kısmen veya tamamen uygulandığı bir lokasyon ağı bulunan müşteri kuruluşlardır. Birden fazla lokasyonda hizmet verebilen müşteri kuruluşlar şu şekilde sıralanabilir:

- Franchise ile çalışan müşteri kuruluşlar;
- Bir veya birden fazla üretim sahası ve satış ofisi bulunan üretim şirketleri;
- Benzer hizmeti birden fazla lokasyonda sunan hizmet müşteri kuruluşları;
- Birden çok dalı bulunan müşteri kuruluşlar.

**3.3.5.2.** ASCERT, aşağıdaki koşulların sağlanması halinde, birden fazla lokasyonda hizmet veren bir müşteri kuruluşu tek bir yönetim sistemi kapsamında belgelendirebilir:

- a) Tüm lokasyonların, ISO 22000, madde 4 veya buna eşdeğer başka bir gıda güvenliği yönetim sisteminde belirtildiği üzere, merkez tarafından kontrol ve idare edilen tek bir gıda güvenliği yönetim sistemi altında çalışması,
- b) Belgelendirme öncesindeki bir yıl içerisinde, her lokasyonda iç denetim yapılmış olması,
- c) Lokasyonlarda yapılan denetimlerden elde edilen bulguların, sistemin genelinin bir göstergesi olarak kabul edilmesi ve düzeltmelerin buna göre yapılması.

**3.3.5.3.** Yalnızca A, B, E, F ve G (Tablo A.1 Gıda Zinciri Kategorileri Tablosu) kategorilerinde ve bahse konu kategoriler kapsamında benzer prosesler ile çalışan 20'den fazla lokasyona sahip müşteri kuruluşlarda birden fazla lokasyonda örnekleme yöntemiyle çalışılabilir. Bu işlem ilk belgelendirme, gözetim ve yeniden belgelendirme denetimleri için uygulanır. ASCERT, birden fazla lokasyonda hizmet veren müşteri kuruluşun belgelendirilmesinde örnekleme uygulaması kararını gerekçelendirir.

Birden fazla lokasyondan örnekleme yapıldığı takdirde, belgelendirme sonrasında, yıllık iç denetim programına müşteri kuruluşun tüm lokasyonlarının eklenmesi, başvurunun gözden geçirilmesi aşamasında talep edilir, bu bilgi kayıt altına alınır ve ISO 22000 GGYS denetim raporuna eklenmiş bir soru ile denetimler esnasında incelenir.

Örneklemin belirlenmesinde, müşteri kuruluşun riskleri göz önünde bulundurulur ve Tablo1'de belirtilen örnek sayısı, bu risklere göre artırılabilir.

<b>Hazırlayan</b> <i>Yönetim Temsilcisi</i>	<b>Onaylayan</b> <i>Genel Müdür</i>
--	--

	<b>GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ BELGELENDİRME PROSEDÜRÜ</b>	Doküman No	BQP.13
		Yayın Tarihi	25.12.2019
		Revizyon No	01
		Revizyon Tarihi	01.03.2021
		Sayfa No	10/13

**3.3.5.4.** ASCERT'in birden fazla lokasyonun örnek olarak seçilmesine ilişkin tespiti olması halinde, gıda güvenliği yönetim sisteminin etkin bir şekilde değerlendirilmesi için örnekleme programı uygulanır ve bu bağlamda, aşağıda belirtilen şartlar geçerlidir:

- 20 veya daha az lokasyonu bulunan müşteri kuruluşların tüm lokasyonları denetlenir. 20'den fazla lokasyonu bulunan müşteri kuruluşlar için örnekleme oranı ise her 5 lokasyon için 1 lokasyondur. Lokasyonların tamamı rastgele seçilir ve denetim sonrasında, örnek olarak seçilen lokasyonların hiçbirinin uygunsuz (ISO 22000 için belgelendirme eşiklerinin karşılanmaması) olmaması gerekir.
- ASCERT tarafından, yılda en az bir kere, merkez ofisin gıda güvenliği yönetim sistemi denetlenir.
- ASCERT tarafından, yılda en az bir kere, uygun bulunan sayıda lokasyon üzerinde gözetim denetimi yapılır. Örneklemede seçilen lokasyonlara ilişkin denetim bulguları, tüm sisteme ilişkin göstergeler olarak kabul edilir ve düzeltmeler buna göre yapılır.

Tablo 1'de örnekleme yöntemi seçilmesi halinde denetlenecek lokasyon sayısı verilmektedir.

Tablo 1 – Birden fazla lokasyona sahip şirketlerin örnekleme yöntemiyle denetiminde denetlenecek lokasyon sayısı

	Toplam lokasyon sayısı									
	1-20 arasında denetim edilecek lokasyon sayısı	21	22	23	24	25	26	27	28	
20'dan fazla lokasyon sayısı	0	1	2	3	4	5	6	7	8	
Denetlenecek ek lokasyon sayısı	0	1	1	1	1	1	2	2	2	
Denetlenecek lokasyon sayısı	x	21	21	21	21	21	22	22	22	

Birden fazla lokasyonda faaliyet gösteren müşteri kuruluşlar için örnekleme, gıda güvenliği üzerinde doğrudan etkisi bulunan faaliyetler için geçerli olup, yalnızca idare tarafından kullanılan lokasyonlar için geçerli değildir.

**3.3.6.** ISO/IEC 17021-1:2015 standardı ve ISO/IEC 17021-1 Kalite El Kitabı madde 9.1.6 ile 9.1.9'daki hükümler geçerlidir.

**3.3.7.** Denetim raporu: ISO/IEC 17021-1:2015 standardı ve ISO/IEC 17021-1 Kalite El Kitabı madde 9.1.10'daki hükümler geçerlidir.

**3.3.8.** ASCERT, yapılan her denetim için yazılı bir rapor hazırlar. Denetim ekibi iyileştirmeye ilişkin fırsatlar sunabilir fakat kesin çözümler önermez. Denetim raporunun mülkiyeti ASCERT'e aittir.

Bahse konu raporda, müşteri kuruluş tarafından kullanılan ön gereksinim programları, kullanılan tehlike analizi yöntemi, gıda güvenlik ekibine ilişkin yorumlar ve gıda güvenliği yönetim sistemine ilişkin diğer konular yer alır.

<b>Hazırlayan</b> Yönetim Temsilcisi	<b>Onaylayan</b> Genel Müdür
---	---------------------------------

	<b>GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ BELGELENDİRME PROSEDÜRÜ</b>	Doküman No	BQP.13
		Yayın Tarihi	25.12.2019
		Revizyon No	01
		Revizyon Tarihi	01.03.2021
		Sayfa No	11/13

**3.3.9.** ISO/IEC 17021-1:2015 standardı ve ISO/IEC 17021-1 Kalite El Kitabı madde 9.1.11 ile 9.1.15'deki hükümler geçerlidir.

### **3.4. İlk Denetim ve Belgelendirme**

#### **3.4.1. Başvuru**

ISO/IEC 17021-1:2015 standardı ve ISO/IEC 17021-1 Kalite El Kitabı madde 9.2.1'deki hükümler geçerli olup bununla ilgili tüm kurallar Belgelendirme Prosedüründe verilmiştir.

GGYS belgelendirmesi için başvuran müşteri kuruluşlardan başvurularını, Belgelendirme Başvuru Formu ile iletmeleri istenir.

#### **3.4.2. Başvurunun Gözden Geçirilmesi**

ISO/IEC 17021-1:2015 standardı ve ISO/IEC 17021-1 Kalite El Kitabı madde 9.2.2'deki hükümler geçerlidir.

Planlama Sorumlusu tarafından, GGYS belgelendirme başvurusunda bulunan müşteri kuruluşlara, başvurunun gözden geçirilmesinden önce;

- Proses hatlarına,
- HACCP çalışmalarına,
- Vardiya sayılarına ve
- İç denetim planına (Çok sahali kuruluşlarda)

ilişkin detaylı bilgi sunmasını talep etmek üzere, Belgelendirme Başvuru Formu gönderilir ve ilgili alanlarının doldurarak ASCERT'e geri gönderilmesi istenir.

Belgelendirme için başvuran müşteri kuruluşlar için, bir gözden geçirme yapılır ve Belgelendirme Talebi İnceleme Formu, bu gözden geçirmenin yapıldığına dair gözden geçirmeyi yapan yetkili personel tarafından imzalanır.

Başvurunun gözden geçirilmesinin tamamlanmasından sonra, Belgelendirme Prosedürü doğrultusunda verilecek teklif hazırlanır ve müşteri kuruluşu gönderilir.

Teklifi kabul eden müşteri kuruluş ile Belgelendirme Prosedürü doğrultusunda sözleşme imzalanır.

#### **3.4.3. İlk Belgelendirme Denetimi**

Gıda güvenliği yönetim sisteminin ilk belgelendirme denetimi, Aşama 1 ve Aşama 2 olmak üzere iki aşamada gerçekleştirilir.

##### **3.4.3.1. Aşama 1**

**3.4.3.1.1.** ISO/IEC 17021-1:2015 standardı ve ISO/IEC 17021-1 Kalite El Kitabı madde 9.2.3.1.1'deki hükümler geçerli olup, bununla ilgili tüm kurallar Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Denetim Prosedüründe verilmiştir.

<b>Hazırlayan</b> <i>Yönetim Temsilcisi</i>	<b>Onaylayan</b> <i>Genel Müdür</i>
--	--

	<b>GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ BELGELENDİRME PROSEDÜRÜ</b>	Doküman No	BQP.13
		Yayın Tarihi	25.12.2019
		Revizyon No	01
		Revizyon Tarihi	01.03.2021
		Sayfa No	12/13

**3.4.3.1.2.** Aşama 1'in amacı, müşteri kuruluşun gıda güvenliği yönetim sisteminin anlaşılması üzerine Aşama 2'nin planlanması için bir odak noktası belirlenmesi ve müşteri kuruluşun Aşama 2'ye ne kadar hazır olduğunun belirlenmesidir.

**3.4.3.1.3.** Gıda güvenliği yönetim sistemi için Aşama 1, yukarıda belirtilen hedeflere ulaşmak amacıyla, müşterinin tesislerinde gerçekleştirilir.

Bazı istisnai durumlarda, Aşama 1'in bir kısmı, gerekçelere dayandırılmak suretiyle, bahse konu tesis dışında bir lokasyonda gerçekleştirilebilir. Bu durumda Aşama 1'e ilişkin hedeflerin eksiksiz bir şekilde elde edildiğine ilişkin deliller sağlanır. Lokasyonun çok uzakta bulunması, dönemsel üretimin az olması gibi durumlar bu istisnalara girebilir.

**3.4.3.1.4.** ISO/IEC 17021-1:2015 standardı ve ISO/IEC 17021-1 Kalite El Kitabı madde 9.2.3.1.2'deki hükümler geçerlidir. Müşteri kuruluş, Aşama 1'den alınan sonuçların Aşama 2'nin ertelenmesine veya iptal edilmesine sebep olabileceği konusunda bilgilendirilir.

**3.4.3.1.5.** Gıda güvenliği yönetim sisteminin Aşama 1 esnasında denetlenen ve eksiksiz şekilde uygulandığı, etkin ve şartlara uygun olduğu belirlenen herhangi bir parçasının, Aşama 2 esnasında denetlenmesi gerekmeyebilir. Bununla birlikte ASCERT, gıda güvenliği yönetim sisteminin hâlihazırda denetlenmiş olan kısımlarının, belgelendirme şartlarına uymaya devam ettiğini kesinleştirmelidir. Bahse konu durumun ortaya çıkması halinde, denetim raporunda ilgili bulgular yer alır ve Aşama 1 esnasında uygunluğun sağlandığı belirtilir.

**3.4.3.1.6.** ISO/IEC 17021-1:2015 standardı ve ISO/IEC 17021-1 Kalite El Kitabı madde 9.2.3.1.3'deki hükümler geçerlidir.

**3.4.3.1.7.** Aşama 1 ile Aşama 2 arasındaki süre 6 aydan uzun olamaz. Bahse konu sürenin uzatılması gerekirse, Aşama 1 yinelenir.

### **3.4.3.2. Aşama 2**

**3.4.3.2.1.** ISO/IEC 17021-1:2015 standardı ve ISO/IEC 17021-1 Kalite El Kitabı madde 9.2.3.2'deki hükümler geçerli olup, bununla ilgili tüm kurallar Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Denetim Prosedüründe verilmiştir.

### **3.4.4. İlk Belgelendirme Denetimine İlişkin Sonuçlar**

ISO/IEC 17021-1:2015 standardı ve ISO/IEC 17021-1 Kalite El Kitabı madde 9.2.4'deki hükümler geçerlidir.

### **3.4.5. İlk Belgelendirmenin Yapılmasına İlişkin Bilgiler**

ISO/IEC 17021-1:2015 standardı ve ISO/IEC 17021-1 Kalite El Kitabı madde 9.2.5'deki hükümler geçerlidir.

### **3.5. Gözetim Faaliyetleri**

ISO/IEC 17021-1:2015 standardı ve ISO/IEC 17021-1 Kalite El Kitabı madde 9.3'deki hükümler geçerlidir.

<b>Hazırlayan</b> <i>Yönetim Temsilcisi</i>	<b>Onaylayan</b> <i>Genel Müdür</i>
--	--

	<b>GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ BELGELENDİRME PROSEDÜRÜ</b>	Doküman No	BQP.13
		Yayın Tarihi	25.12.2019
		Revizyon No	01
		Revizyon Tarihi	01.03.2021
		Sayfa No	13/13

### 3.6. Yeniden Belgelendirme

ISO/IEC 17021-1:2015 standardı ve ISO/IEC 17021-1 Kalite El Kitabı madde 9.4'deki hükümler geçerlidir.

### 3.7. Özel Denetimler

ISO/IEC 17021-1:2015 standardı ve ISO/IEC 17021-1 Kalite El Kitabı madde 9.5'deki hükümler geçerlidir.

### 3.8. Belgenin Askıya Alınması, Geri Çekilmesi veya Kapsamının Daraltılması

ISO/IEC 17021-1:2015 standardı ve ISO/IEC 17021-1 Kalite El Kitabı madde 9.6'daki hükümler geçerlidir.

### 3.9. İtirazlar

ISO/IEC 17021-1:2015 standardı ve ISO/IEC 17021-1 Kalite El Kitabı madde 9.7'deki hükümler geçerlidir.

### 3.10. Şikâyetler

ISO/IEC 17021-1:2015 standardı ve ISO/IEC 17021-1 Kalite El Kitabı madde 9.8'deki hükümler geçerlidir.

### 3.11. Başvuru sahiplerine ve müşterilere ilişkin kayıtlar

ISO/IEC 17021-1:2015 standardı ve ISO/IEC 17021-1 Kalite El Kitabı madde 9.9'daki hükümler geçerlidir.

### 3.12. Belgelendirme Kuruluşları İçin Yönetim Sistemi Gereklilikleri

ISO/IEC 17021-1:2015 standardı ve ISO/IEC 17021-1 Kalite El Kitabı madde 10'daki hükümler geçerlidir.

## 4. KAYITLAR

-

## 5. REVİZYON BİLGİLERİ

Revizyon Tarihi	Revizyon No	Madde No	Yapılan Revizyonun Açıklaması
01.03.2021	01	-	

<b>Hazırlayan</b> <i>Yönetim Temsilcisi</i>	<b>Onaylayan</b> <i>Genel Müdür</i>
--	--