



5. Bölüm, Öz denetim planı

Bu bölümde öz denetim planı açıklanacak.

- ▶ Plan nedir ve neden gereklidir?
- ▶ Plan nasıl hazırlanır?
- ▶ Planın neleri kapsaması gerekir?
- ▶ Uygulanması nasıl takip edilir?

Faaliyete başlamadan önce bir öz denetim planı oluşturmanız gerekir.

Öz denetim planının amacı, faaliyetlerinizi açıklamaya ve bunlarla ilişkili gıda hijyeni risklerini yönetmeye yardımcı olmaktır.

Öz denetim sistemi nedir ve niçin gereklidir?

Gıda sektöründe bir işletmeci olarak gıdalarınızın güvenliğinden siz sorumlusunuz. Ayrıca gıdalarınızda doğru ve yeterli bilgi bulunmasını sağlamanız gerekir.

Pratikte bunu öz denetim faaliyetleriyle sağlarsınız. Öz denetim sistemi sizin kendi sisteminizdir. Bu sistemle, faaliyetlerinizin oluşturduğu riski nasıl yöneteceğinizi ve gerekirse hataları nasıl düzelteceğinizi siz önceden planlarsınız.

Öz denetim faaliyetleriyle gıdaları depolama ve soğutma sıcaklıklarının ve sürelerinin

doğru olmasını sağlarsınız. Ayrıca gıdaların her bir aşamada hijyenik olarak işlenmesini sağlayabilirsiniz.

Ayrıca öz denetim faaliyetlerini kullanarak, alerjen güvenliği sağlayabilir ve gıda ürünlerinizin bozunmasının gereksinimlere uygun olmasını sağlayabilirsiniz.

Öz denetim faaliyetleriyle sağlanan diğer şeyler örneğin aşağıdakileri kapsar:

- tesis ve ekipmanın durumu ve temizliği;
- içeriğin gıda bilgilerine uygunluğu ve
- personelinizin gıda hijyeni konusunda yeterli uzmanlığa sahip olması.

Öz denetim faaliyetlerinizin etkin olduğundan emin olun:

1. herhangi bir faaliyete başlamadan önce;
2. en az yılda bir ve
3. faaliyetleriniz değiştiğinde.

Öz denetim faaliyetleri zorunludur ancak iyi yönetilen bir öz denetim sistemi aynı zamanda size doğrudan avantajlar da sağlar:

- Gıda zehirlenmesi olasılığını azaltır.
- Müşterileri mutlu tutmaya yardımcı olur.
- Maliyetli resmi denetim ihtiyacını azaltır.
- Atıkları ve hataları azaltır.

Öz denetim planı neleri kapsamalıdır?

Öz denetim planı, gıda güvenliği için kritik olan tüm çalışma aşamalarını kapsar. Riskleri nasıl ve hangi önlemlerle azaltacağınızı belirtmelisiniz.

Gıda güvenliği açısından kritik çalışma aşamaları aşağıdakileri kapsayabilir:

- et ve diğer çiğ malzemelerin satın alınması ve kabulü
- depolama
- soğutma
- et kesme
- soğutmadan önce etin kıyma yapılması
- içerik dozajı

Öz denetim sistemiyle ilgili terimler

Tehlike analizi

Tehlike analizi, üretimin farklı aşamalarında gıda güvenliğiyle ilgili tüm olası tehlikeleri belirler.

Bu tehlikeler, çiğ malzemeler veya ürünlerde patojenik bakterilerin üremesi, kimyasal izler ve yabancı nesnelere kapsayabilir. Tehlike analizinde faaliyetlerinizde bu tehlikelerin nasıl yönetileceğini de göz önünde bulundurmalısınız.

Destek sistemi

Öz denetim destek sistemi, güvenli gıda üretimi için temel gereksinimler olan yöntemleri ifade eder. Bunlar hijyenik çalışma yöntemleri, ortam sıcaklığı yönetimi ve haşere kontrolünü içerir.

Kritik kontrol noktası

Kritik kontrol noktası, gıda güvenliği tehlikesini önlenmesi veya ortadan kaldırılması ya da kabul edilebilir bir düzeye indirilmesi için maddi öneme bir çalışma aşamasıdır. Örneğin et ürünlerinde bakterileri öldürmek için ürünlerin yeterince ısıtılması kritik bir kontrol noktası olabilir.

HACCP sistemi

HACCP sistemi, kritik kontrol noktalarıyla ilgili tehlikeleri yönetmeye karar verdiğinizde uygulanır. HACCP sisteminin kendi gereksinimleri mevcuttur ve diğer öz denetim faaliyetlerinde uygulandıktan daha katıdır.

Evira'ya göre neler yeterli tehlike yönetimi oluşturur?

Bir kesim tesisi veya kıyma ya da hazırlanmış et üretim tesisiniz varsa, Evira'nın görüşüne göre faaliyetlerinizin riskini yönetmek için bir destek sistemi kullanabilirsiniz. Başka ifadeyle Evira bu işletmelerde kritik kontrol sistemleri ve HACCP sistemi gerektirmemektedir.

Ancak tehlikeleri analiz ettikten sonra kritik kontrol noktaları ve HACCP sistemi uygulamanız gerekip gerekmediğine kendiniz karar vermelisiniz. Bu konularla ilgili daha ayrıntılı bilgiye Evira'nın web sitesinden ulaşabilirsiniz.

Tehlikeler nasıl belirlenir ve yönetilir?

Tehlikeler, gıdaları yiyen kişilerin hastalanmasına veya gıdadan zarar görmesine neden olabilecek her şeyi kapsar. Tehlikeleri belirledikten sonra bunların yönetimiyle ilgili yöntem ve önlemleri düşünebilirsiniz.

Her bir iş aşaması için daima ayrı bir tehlike analizi yapmanız gerekir, yani her bir iş aşamasının gerektirdiği risk ve tehlikeleri değerlendirmelisiniz.

Mikrobiyolojik numune alma, öz denetim faaliyetlerinizin parçasıdır.

Hem ürettiğiniz gıdadan hem de bunlara temas eden yüzeylerden ve ekipmanlardan düzenli olarak mikrobiyolojik numuneler almanız gerekir.

Numune almadan önce işletmenizdeki gıda güvenliği ve kalitesinin ve üretim hijyeninin kabul edilebilir düzeyde olduğundan emin olmanız gerekir.

Numunelerde örneğin toplam bakteri, enterobakteria, salmonella ve E. coli bakterisi olup olmadığı incelenir.

Numuneleri analiz için bir laboratuvara gönderin. Genel temizlik düzeyini gösteren yüzeysel temizlik numunelerini analiz edebilirsiniz.

Öz denetim planını hazırladığınızda:

- Öz denetim planını güncel tutun.
- Faaliyetlerinizde önemli değişiklikler yapıldığında öz denetim planını güncelleyin.

Öz denetim planı kısmen veya tamamen elektronik formatta düzenlenebilir.

Öz denetim planını hazırlarken nereden yardım alabilirim?

Belediyenizin gıda kontrol müdürlüğü veya danışma kuruluşlarıyla irtibat kurun. Öz denetim planı ve şablonları hazırlamak için daha ayrıntılı talimatlar isteyebilirsiniz.

Öz denetim planının neleri kapsamaması gerekir?

Öz denetim planının içeriği daima faaliyetlerin türüne ve büyüklüğüne bağlıdır. Gıda hijyeni açısından en zor hazırlama yöntemleri, öz denetim planında daha ayrıntılı bir tanımlama gerektirir.

Bazı durumlarda planlar, çalışma talimatları gibi çok basit olabilir. Bu durumlarda planları her zaman yazılı olarak sunmak gerekmez.

Örneğin bir veya iki çalışanı olan şirketlerde öz denetim planının tüm kısımlarının yazılı olarak hazırlanması gerekmez. Prosedürleri yazılı olarak açıklamanız yeterli olacaktır.

Öz denetim planının bölümleri için başka bir şirketle anlaşma imzalayabilirsiniz

Öz denetim planının "Haşere Kontrolü" gibi bazı bölümleri başka bir şirketle yapılan bir anlaşmayla yönetilebilir.

Bu durumlarda bile yasalara uyma sorumluluğu size aittir.

Öz denetim faaliyetlerini hafifletme/azaltma

Bazı durumlarda öz denetim faaliyetleri hafifletilebilir/azaltılabilir. Örnekler:

- Yönetmeliklerle tedarikçi ürünlerinin sıcaklığına sürekli uyuldu. Bu durumda tedarikçinin ürünlerinin sıcaklığını daha az sıklıkla ölçmeye karar verebilirsiniz.
- Yüzeysel temizliği numunelerinin sonuçları bir süredir iyi. Bu durumda numune alma sıklığını azaltabilirsiniz.

Öz denetim planının gerçekleştirilmesi nasıl takip edilecek?

Öz denetim faaliyetlerinin uygulanması takip edilecek ve kaydedilecektir.

Bazı durumlarda öz denetim kayıtlarıyla doğru bir şekilde hareket ettiğinizi gösterebilmeniz avantajınıza olacaktır. Bu durumlar örneğin gıda zehirlenmesinden şüphelenilen durumlar ve müşteri şikayetleri olabilir. Ürünlerin gereksinimlere uygun olarak hazırlandığını ve depolandığını gösterebilmeniz gerekecektir.

Öz denetim planınızda kayıt sıklığını çeşitli yönleriyle belirteceksiniz. Bazı kısımlar için sadece sapmalar ve durumu düzeltmek için alınan önlemleri kaydetmek yeterli olacaktır.

Kayıt tutma örnekleri

Her gün örneğin tesislerin ve yüzeylerin temiz olduğunu kontrol etmelisiniz. Temizlik denetim kayıtları için kirli yüzeylerle ilgili gözlemlerin ve yıkanmasının kaydedilmesi yeterli olacaktır.

Gıdaların ve depolama tesislerinin sıcaklığını düzenli olarak takip etmeli ve kaydetmelisiniz.

Öz denetim kayıtları arşivlenmelidir

Müfettişin denetleyebilmesi için öz denetim faaliyetlerinizi arşivlemelisiniz. Kayıtlar tamamen veya kısmen bir bilgisayarda

tutulabilir veya kayıtları bir kağıda not edebilirsiniz.

Kayıtlar, gıdanın işlendiği tarihten itibaren en az iki yıl süreyle saklanmalıdır.

Ürünün minimum dayanıklılık süresi uzunsa kayıtlar iki yıldan uzun süre tutulmalıdır. Bu durumda ürünün son kullanmadan tarihinden önce en az bir yıl süreyle öz denetim faaliyetlerinin kaydını tutmalısınız.

Sorumluluklar

Çalışanlar, kendi görevleri ve gıda güvenliğine etkisiyle ilgili talimatlar ve yöntemlerden haberdar olmalıdır. Bu talimatlara ve yöntemlere uyulmalıdır. Her bir çalışan gıda güvenliğinden sorumludur.

Öz denetim sisteminden sorumlu bir kişi atamalısınız. Bu kişinin görevin gerektirdiği bilgi ve becerilere sahip olması gerekir. Bu kişi, işletmenizin faaliyetleri ve öz denetim sistemiyle ilgili bilgi sahibi olmalıdır.

Öz denetim planı ve yetkililer

Müfettiş, öz denetim sisteminin işer ve iyi uygulanıyor olup olmadığını değerlendirecek ve gerekirse eksiklikleri bildirecektir. Müfettiş denetim gerçekleştirecek ve numune alacaktır.

Müfettişin öz denetim planını ve denetimle ilgili kendi öz denetim kayıtlarınızı inceleyebilmesini sağlamalısınız. Denetimle bağlantılı olarak bu mümkün değilse müfettiş denetimin ardından makul bir sürede öz denetim planını ve kayıtları kontrol edebilmelidir.

Resmi denetimle ilgili daha fazla bilgiye web sitemizdeki bağlantılardan ulaşabilirsiniz.

Özet

- ▶ Ürettiğiniz ve sattığınız gıdaların güvenliğinden siz sorumlusunuz.
- ▶ Müşterilerin ürünlerinizle ilgili, alerjiye neden olabilecek içerik gibi konularda doğru bilgi almasını sağlamaktan siz sorumlusunuz.
- ▶ Öz denetim sistemi, gıda güvenliği sağlamanın bir yoludur.
- ▶ Öz denetim planında faaliyetlerinizdeki riskleri nasıl yöneteceğinizi ve hataları nasıl düzelteceğinizi önceden düşünür ve planlarsınız.
- ▶ Müfettişler, öz denetim sisteminizin işleyişini ve uygulanmasını da takip eder.

5.1. Öz denetim planının içeriği

Öz denetim planında göz önünde bulundurulması gereken aşağıdaki minimum hususları dikkate alın.

Faaliyet, ürünler ve ürün grupları

Faaliyetlerinizin temel ayrıntılarını öz denetim planına kaydedin, örneğin;

- özellikle hangi eti kestiğiniz ve
- hangi ürünleri hazırladığınızı.

Erişim ve taşıma yolları

Personelinizin erişim yollarını planlayın.

Ayrıca taşıma yollarını planlayın:

- çiğ malzemeler için;
- ürünler için;
- ambalaj malzemeleri için ve
- yan ürünler ve atık için.

Zemin planında erişim ve taşıma güzergahlarını işaretleyin.

Ayrıca taşıma takvimini planlayın.

Tüm bunları, gıda güvenliğini tehlikeye atmayacak bir şekilde gerçekleştirin.

Çalışanların sağlığının takibi

İşe alımda ve bunun ardından gerektiğinde gıda işleyen çalışanlarda salmonella enfeksiyonu olmadığından emin olun. Test gerekliliği her bir çalışan için duruma göre belirlenir.

Öz denetim planında test edilen personelin kayıtlarının nasıl tutulduğu ve bu kayıtların nerede saklanacağı belirtilmelidir.

Personelin sağlık bilgisinin iş yerinde saklanması gerekmez. Bilgiler örneğin iş sağlığı doktoru tarafından yönetilebilir.

Oryantasyon, rehberlik ve eğitim

İş hijyeni ve koruyucu kıyafet ve öz denetim faaliyetleri gibi konularda çalışanlara oryantasyon sağlanması gerekir.

Aşağıdakileri planlayın:

- Çalışanlara hijyenik çalışma yöntemleri ve öz denetim faaliyetleri nasıl tanıtılır?
- Oryantasyon ve eğitim nasıl kaydedilir?
- Oryantasyondan kim sorumlu olacak?
- Çalışanlar ne tür koruyucu kıyafetler giyecek?
- Koruyucu kıyafetler nerede saklanacak ve nasıl yıkanacak?

Personelin hijyen yetkinliği sağlama

Çalışanlar, paketlenmemiş bozulabilir gıda işleyen personelin hijyen pasaportu olduğundan emin olmalıdır.

Hijyen pasaportlarının kayıtları nasıl ve nerede tutulur?

Kayıtlar aşağıdakilerden oluşabilir:

- hijyen pasaportlarının kopyaları veya
- orijinal hijyen pasaportlarını sunan kişilerin listesi.

Küçük işletmelerde çalışanların orijinal hijyen pasaportlarını müfettişe sunması yeterli olacaktır.

Çiğ malzemelerin satın alınması

Özel kısıtlamalara tabi çiğ malzemelerin satın almasını kimin yöneteceğini planlayın.

Bu çiğ malzemelerin satın alınması, öz denetim planında ele alınmalıdır.

Çiğ malzemelerin kabul denetimleri

Aşağıdakileri planlayın:

- Kabul denetimlerini ne sıklıkla gerçekleştireceksiniz?
- Soğutulmuş ve dondurulmuş teslimatların sıcaklığını nasıl takip edeceksiniz? Bunların takip edilmesi gerekir.

Tesislerin kullanımıyla ilgili özel düzenlemeler
Zamansal ayırma farklı faaliyetlerin aynı alanda ancak farklı zamanlarda gerçekleştirilmesi anlamına gelir.

Farklı faaliyetler arasında tesisler dikkatlice yıkanmalıdır.

Zamansal ayırmanın ve tesislerin ve cihazların yıkanmasının dikkatli bir şekilde yönetilmesi amacıyla plan yapın.

Ayrırma

Gerektiğinde farklı gıdaların ve çiğ malzemelerin ayrılmasını sağlayın.

Gıdaları ve çiğ malzemeleri satın alırken, kabul ederken, işaretlerken, depolarken ve taşıırken kontaminasyonun nasıl önleneceğini planlayın.

Ayırmayı planlama örnekleri

- Yemeye hazır gıdaların çiğ gıdalarla kontaminasyonunu nasıl önleyebilirsiniz?
- Alerjilere ve intoleranslara yol açan malzemeleri ve ürünleri birbirinden ve malzeme olarak kullanılmayacak diğer gıdalardan nasıl ayrı tutacaksınız?

Alerjilere ve intoleranslara neden olabilecek madde ve ürünlerin listesine "Gıda bilgi yönetimi" konu başlığı altında "Operasyonlar" bölümünden ulaşabilirsiniz.

Ayırmayla ilgili daha fazla örneğe web sitemizden ulaşabilirsiniz.

Ayrıca iş sırasını ve tesislerin, cihazların ve aletlerin temizliğini de göz önünde bulundurun.

Aşağıdakileri planlayın:

- Üretim alanında, tamamen ayrılması gereken gıdalar için özel çalışma istasyonlar ve aletler bulunacak mı? yoksa
- Aynı alet ve iş istasyonlarını kullanacak ve farklı uygulamalar arasında kullanacak mısınız?

- Görevlerin ve iş talimatlarının bölünmesi yoluyla kontaminasyonu önleyecek misiniz?

Trişin testinin sonuçlarını almadan önce olası karkas kesimi

(Kesimhaneye bağlantılı olarak bir et kesim tesisiniz varsa):

Denetim müdürlüğü prosedürü onayladığı sürece trişin testinin sonuçlarından önce karkası kesebilirsiniz.

Test sonuçlarını alana kadar bu karkasları ve diğer et parçalarını nasıl işaretleyeceğiniz ve ayıracağınızla ilgili öz denetim planınızı yapın ve kaydedin. Ayrıca trişin testinde kullanım için test pozitif ve uygun olmadığı belirlenen et ve diğer karkas kısımlarını takip etme ve reddetme önlemlerini açıklayın.

İncelemeyi yapan veterinerin işlenmesiyle ilgili koşul belirlediği et kesme kayıtları

(Kesimhaneye bağlantılı olarak bir et kesim tesisiniz varsa):

Öz denetim planında, incelemeyi yapan veterinerin işlemeyle ilgili koşullar belirlediği et kesme kayıtlarını nasıl tutacağınızı planlayın ve kaydedin.

Kıymanın ham maddelerinin tazelik koşulları

Öz denetim planınızda kıyma etin çiğ malzemelerinin tazelik gereksinimlerine uymasını nasıl sağlayacağınızı belirtin.

Kıyma etin tazelik gereksinimleriyle ilgili daha ayrıntılı bilgiye "Faaliyetler" bölümünden ulaşabilirsiniz.

Kıyma ve hazırlanmış etin soğutulması ve depolanması

Öz denetim planında kıyma ve hazırlanmış etin soğutulmasını ve uygun sıcaklıklarda depolanmasını nasıl sağlayacağınızı açıklayın.

Sıcaklıklarla ilgili daha ayrıntılı bilgiye "Tesisler" bölümünden ulaşabilirsiniz.

İçerik ve tarif yönetimi

İçerik ve ürün bileşiminin doğru ve mevzuata uygun olmasını nasıl sağlayacağınızı planlayın.

Örneğin aşağıdakilerden emin olun:

- ürününüz için sadece izin verilen katkı maddelerini kullanıyorsunuz;
- doz miktarlarınız doğru;
- içerikler güncel;
- çiğ malzeme tedarikçilerinizden yeterli ve güncel bilgi alıyorsunuz;
- içerik değişiklikleriyle ilgili bilgiler tüm işleme ve etiketleme aşamalarında aktarılıyor;
- doğru miktarda gıda paketleniyor ve
- doğru paketlerde doğru ürünler paketleniyor.

Sıcaklık yönetimi

Aşağıdakileri planlayın:

- Gıdaların ve depolama tesislerinin sıcaklığını nasıl takip edeceksiniz?
- Sıcaklık yönetimiyle ilgili sorun yaşadığınızda ne yapacaksınız?
- Sıcaklıkları nereden ölçeceksiniz?
- Ne sıklıkla ölçüm yapacaksınız?
- Sonuçlar ne sıklıkla kaydedeceksiniz?
- Sıcaklıklar yasayla belirtilen limit aralığında değilse ne yapacaksınız?

Minimum olarak bu iş aşamaları sırasında sıcaklıkları doğrulayın

- Gıda teslimatlarını kabul ederken
- Et işlerken
- Soğutma sırasında
- Soğuk depolama sırasında

İzlenebilirlik

Gıdaların ve içeriklerinin izlenebilirliğini nasıl sergileyeceksiniz

- nereden ve ne zaman alındı ve
- nereye ve ne zaman teslim edildi?

Biftek, domuz etik, tavuk eti, koyun ve keçi etiyle ilgili özel gereksinimleri nasıl karşılayacaksınız?

Teslimat listeleri ve satın alma makbuzları gibi izlenebilirlik bilgileri nasıl saklanacak?

İzlenebilirliği gereksiniminin, işletmenizdeki tabaklar, aletler ve ambalaj malzemeleri gibi malzeme ve ekipmanlar için geçerli olduğunu unutmayın.

Gıda bilgi yönetimi

Öz denetim planınızda aşağıdakileri nasıl gerçekleştireceğinizi planlamalısınız:

- etiketleme ve diğer gıda bilgileri mevzuata uygun olmalıdır, yani ürünleriniz doğru etiketlenmelidir ve
- ürünlerinizdeki işaret ve bilgiler gerçek içeriğe uygun olmalıdır.

Toplatma

Toplatma bir gıda ürününün gıda ürünleri güvenliği şartlarına uygun olmadığı tespit edilirse ürün pazardan toplatılır.

Öz denetim planınız, toplatma durumunda uygulanacak eylem planını içermelidir:

1. Kusurlu ürün partilerinin pazara girmesini önleme.
2. Teslim edilen ürün partilerini pazardan geri çekme.
3. Geri çekilen partilerin diğer çiğ malzemeler veya ürün partileriyle karışmasını önleme.
4. Evira'nın geri çekme talimatlarına uygun hareket eden ve işletme müfettişiyle irtibat kurun.

Şüphelenilen gıda zehirlenmesi durumları Müşterilerin sizin tarafınızdan üretilen gıdalardan gıda zehirlenmesine maruz kaldığı şikayeti durumunda yerel gıda kontrol müdürlüğüne şikayetleri bildirmelisiniz.

Gıda müfettişinin iletişim bilgilerini öz denetim planınıza kaydedin.

Ambalaj ve temas malzemelerinin yönetimi

Aşağıdakileri planlayın:

- Malzemeleri nereden temin edeceksiniz?
- Malzemenin gıdayla kullanıma uygun olduğunu nasıl teyit edeceksiniz?
- Malzemelerin talimatlara uygun olarak kullanıldığından nasıl emin olacaksınız?
- Gıdalarla kullanıma uygunluk sertifikalarını ve uyum deklarasyonlarını nasıl saklayacaksınız?
- Ambalaj ve temas malzemelerinin izlenebilirliğini nasıl sağlayacaksınız?

Tesislerin ve cihazların temizlenmesi

- Aşağıdakileri planlayın:
- Tesislerin, cihazların ve aletlerin temizliğini nasıl sağlayacaksınız?
- Her bir alan, cihaz veya alet ne sıklıkla temizlenecek?
- Bundan kim sorumlu olacak?
- Temizlik için hangi alet ve malzemeler kullanılacak?
- Temizlik ekipmanı nerede depolanacak?

Temizlik dışarıdan bir şirket tarafından gerçekleştirilirse bu bilgiyi sağlamasını isteyin.

Aletlerin dezenfeksiyonu

Kesim yapan tesis çalışanları, aletleri dezenfekte etme imkanına sahip olmalıdır. Çalışanların kirlenen karkas kısımlarını temizlemesinin gerekebileceği karkas kabul inceleme noktası gibi alanlarda bu önemlidir.

Aşağıdaki konuların takibiyle ilgili planlar yapın:

- alet dezenfeksiyon suyu sıcaklığı en az 82 °C olmalıdır veya
- farklı, eşdeğer bir sistem kullanıyorsanız işleyişi nasıl takip edeceğinizi belirtin.

Numune alma planı

Hem ürettiğiniz gıdadan hem de bunlara temas eden yüzeylerden ve ekipmanlardan düzenli olarak mikrobiyolojik numuneler almanız gerekir.

Aşağıdakileri planlayın ve kaydedin:

- numuneleri ne sıklıkla ve nereden alacaksınız ve bunlarla ilgili hangi analizler gerçekleştirilecek ve
- hangi laboratuvarında numuneler analiz edilecek.

Numune alma sıklığı ve numune miktarlarıyla ilgili bilgilere web sitemizdeki bağlantılardan ulaşılabilir (operatörler için mikro kriterleri düzenleme başvurusu talimatları).

Raf ömrü testleri

Ürünlerin ve ürün gruplarının raf ömrü, raf ömrü testleriyle belirlenebilir. Bu testlerin sonuçları, ürünlerin son kullanma tarihlerini veya tazelik tarihlerini belirtin.

Öz denetim planında raf ömrü testleri gerçekleştirme planları yapın.

Su kalitesi

Kullandığınız sudan düzenli olarak mikrobiyolojik numune almanız gerekir. Ne sıklıkla ve nereden numune aldığınızı, numunelerde hangi analizlerin gerçekleştirileceğini ve hangi laboratuvarın analizleri gerçekleştireceğini planlayın ve kaydedin.

Tesislerin ve cihazların bakımı

Aşağıdakileri planlayın:

- Tesisler, cihazlar ve aletlerin işlevselliği ve bakımını nasıl sağlayacaksınız?
- Bundan kim sorumlu olacak?
- Hangi planlı bakım veya denetimler gerçekleştirilecek?
- Sorun durumunda ne yapacaksınız?

Yabancı cisim riski yönetimi

Aşağıdakileri planlayın:

- Tesis için ne tür ampuller seçeceksiniz? Patlaması durumunda yiyeceklere karışmayacak lamba ve ampuller seçecek misiniz?
- Gıda işleme sırasında bir cam kap kırılırsa ne yapacaksınız?
- Yiyekte boya pulları oluşmasını önlemek için nem ve boya pullanmasını nasıl önleyeceksiniz?

Haşere kontrolü

Aşağıdakileri planlayın:

- Sıçan, kuş ve hamam böcekleri gibi haşerelerin tesislere girmesini nasıl önleyeceksiniz?
- Haşerelerin tesislere girmesi durumunda ne yapacaksınız?

Yan ürünler

Yan ürünlerin yönetmeliklere uygun olarak işlenmesi, saklanması ve bertaraf edilmesini sağlamalısınız. Yan ürünler, gıda hijyeni riski oluşturmayabilir.

Aşağıdakileri planlayın ve öz denetim planınıza kaydedin:

- İşletmenizde hangi yan ürünler üretilecek ve ne kadar?
- Bunları nasıl işaretleyeceksiniz?
- Gıdalardan nasıl ayrı tutacaksınız?
- Yan ürünleri nereye teslim edeceksiniz ve nasıl?

Kesim tesisinizde TSE riskli malzeme varsa:

- Malzemeyi nasıl ayıracak, depolayacak ve boyayacaksınız?
- Daha fazla işlenmek üzere riskli malzemeyi nereye göndereceksiniz?
- Değerlendirmenizde bir yılda ne kadar TSE riskli malzeme üreteceksiniz?

TSE riskli malzeme, bu kılavuzun “Kuruluş” bölümünde daha ayrıntılı olarak ele alınacaktır.

Atık yönetimi

Öz denetim planınıza aşağıdaki raporları ekleyin:

- Atıkları nasıl yöneteceksiniz?
- Farklı atık türlerini nerede toplayacaksınız?
- Çöp kutularını ne sıklıkla boşaltacak ve yıkayacaksınız?
- Bundan kim sorumlu olacak?

Nakliye

Gıdaların nakliyesini kendiniz gerçekleştiriyorsanız aşağıdakileri planlayın:

- Nakliye sırasında nasıl gıda güvenliği sağlayacaksınız?
- Hangi nakliye araçları kullanılacak?
- Nakliye için gıdalar nasıl paketlenecek?
- Teslimatlar ne kadar sürecek?
- Nakliye sırasında sıcaklıklar nasıl yönetilecek?
- İki saatten uzun süren sıcaklık kaydı yönetim sisteminin doğru çalışmasını nasıl sağlayacaksınız?
- Sorun durumunda ne yapacaksınız?

Teslimatlardan başka bir şirket sorumluyorsa yukarıda belirtilen noktalar bu şirketin öz denetim planında ele alınabilir.

Organik ürünler ve ithalat

Seçiminizde organik ürünler bulunursa öz denetim faaliyetleriniz organik üretimle ilgili özel gereksinimleri kapsayacaktır.

Et veya peynir gibi hayvan ürünleri ithal ediyorsanız öz denetim faaliyetlerinizde özel gereksinimler bulunması gerekecektir.