

GIDA GÜVENLİĞİ EĞİTİMİ

GIDA GÜVENLİĞİ ve KALİTESİ

Gıda: Tüketilmek üzere işlenmiş, yarı işlenmiş veya işlenmemiş ve içecek, sakız ve “gıda”nın üretiminde, hazırlanmasında veya işlenmesinde kullanılanlar dahil, ancak kozmetik veya tütün veya sadece uyuşturucu olarak kullanılanlar hariç, maddelerdir. (içerik malzemeleri)’

Gıda güvenliği; gıda kaynaklı hastalıkları engelleyerek, gıdaların işlenmesi ve depolanmasını ele alan bilimsel bir disiplin. Bu potansiyel olarak ciddi sağlık tehlikelerini önlemek için takip edilmesi gereken bir dizi rutinleri içerir

Gıda güvenliği üretimden tüketicinin sofrasına ulaşana dek gıdalardaki olası fiziksel, kimyasal, biyolojik, mikrobiyolojik ve her türlü zararların öngörülmesini ve uzaklaştırılmasını temel alan tedbirlerin tamamını ifade eden kısa bir tanımdır.

Gıda güvenliğinin tarımsal üretimden hasat, işleme, depolama, dağıtım, hazırlık ve tüketime kadar her aşamada besin zincirinin güvenli kalmasını sağlamada kritik bir rolü vardır.

GIDA GÜVENLİĞİ ve KALİTESİ

Organizasyonel Dayanıklılık

3 Temel Ögesi vardır:

Ürün: Dayanıklı olmak, bir organizasyonun hem bugün hem de gelecekte yeteneklerinin ve ürünlerinin/hizmetlerinin pazar ihtiyaçlarını karşıladığını ve yönetmeliklere uygun olduğunu ifade eder. Gerçekten dayanıklı bir kuruluş, rekabette bir adım önde olmak ve sunduklarını farklılaştırmak için yeni gıda ürünleri ve pazarları yaratarak yenilikler yapar

Süreç: Dayanıklı organizasyonlar, yenilik ve yaratıcılığa hareket alanı bırakırken süreçlerinin gücü ve güvenilirliği vasıtasıyla tutarlılık sağlar. Gıda güvenliğinde kritik öneme sahip süreçler, hem organizasyon dahilinde hem de tedarik zinciri boyunca güçlü ve uyumlu olmalıdır.

İnsanlar: Müşteri beklentileri ve çalışan katılımı dayanıklı organizasyonlarda birbiriyle uyumludur. İster çiftçi olsun ister perakende gıda sektöründe çalışan kasiyer, çalışanlar kendilerine değer verildiğini hissettiğinde, katılım ve katkı düzeyleri artar. Kurallar kadar önerilerin de hoş karşılandığı, geri bildirimlerin toplanmakla kalmayıp aksiyona dönüştürüldüğü bir kültür oluşturmak; moral, refah ve müşteriye elde tutma seviyelerinin yüksek olduğu bir çalışma ortamını besleyeceğinden dayanıklılık bakımından büyük önem taşır.

Gıda Güvenliği ile İlgili Belgeleri Alan Firmalara Örnekler

Birincil İmalat: Plantasyon mahsullerinin imalatı, bahçe tarımı, tarım ve hayvan yetiştiriciliği

Gıda Üretimi: Ham ürünlerin işlenmesi, ambalajlama ve etiketleme

Gıda Hizmetleri: Hazır yemek zincirleri, oteller, restoranlar ve yemek şirketleri dahil olmak üzere ev dışında hazırlanan yemekler

Gıda Perakendeciliği: Süpermarketler ve perakende gıda satış noktaları

Lojistik ve Depolama: Ham maddelerin ve gıda ürünlerinin depolanması, nakliyesi, soğuk depolanması ve lojistiği

Toptancılık/İhracat: Komisyoncular, taşeronlar, kooperatifler ve grup tedariki

GIDA GÜVENLİĞİ ve KALİTESİ

Devam eden nüfus artışı, tedarik zincirlerinin küreselleşmesi, ekonomik baskılar ve gittikçe karmaşıklaşan tüketici yeme alışkanlıkları küresel gıda sektörü üzerinde çetrefilli ve çoğunlukla birbiriyle çatışan baskılar yaratmaktadır. Dünyaca kabul görmüş standartlar için belgelendirme bir organizasyonun dayanıklılığını ve güvenilirliğini artırır.

Gıda Güvenliği ile ilgili belgelendirme örnekleri:

- HACCP ve GMP Kriterleri
- Gıda Güvenliği Sistemi Belgelendirmesi - FSSC 22000
- BRC Global Standartları
- Helal Belgelendirme
- Global G.A.P
- Gıda Güvenlik Yönetimi - ISO 22000

Tehlike Analizi Kritik Kontrol Noktaları (HACCP) ve GMP

HACCP nedir?

Tehlike Analizi Kritik Kontrol Noktaları (HACCP) esasen gıda güvenliği risklerini yönetmekte kullanılan bir risk yönetimi aracıdır. Bir HACCP sistemi, tehlikeleri saptamanıza ve üretim sırasında tedarik zincirinizin tamamında bunları yönetmenizi sağlayacak kontrolleri uygulamaya koymanıza olanak tanır.

HACCP programı Dünya Sağlık Örgütü ve Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü tarafından ticaretin adil olmasını sağlamak amacıyla uluslararası gıda standartları, yönetmelikleri ve uygulama esaslarını bir araya getirmek için oluşturulan Kodeks Alimentarius Komisyonu'nun (CAC) gerekliliklerini karşılamaktadır. Ayrıca, ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetimi gibi yönetim standartlarının gerekliliklerini desteklemek için de kullanılabilir.

Tehlike Analizi Kritik Kontrol Noktaları (HACCP) ve GMP

HACCP'nin avantajları nelerdir?

- Uluslararası kabul gören gıda güvenliği tehlike kontrollerini uygulamak
- Üreticiler, paydaşlar ve tedarikçilerin kontrollerinize güven duymasını sağlamak
- Gıda güvenliği yönetimi sistemlerini iyileştirmek için HACCP'yi ISO 22000 ile uyumlu hale getirmek
- Tedarik zincirinin tamamında gıda güvenliği risklerini etkili bir şekilde yönetmek
- Etkili olarak kalması için sisteminizi sürekli olarak gözden geçirmek ve iyileştirmek.

İyi Üretim Uygulamaları

İyi Üretim Uygulamaları (GMP) imalat ortamındaki fiziksel, kimyasal ve biyolojik tehlikeleri ortadan kaldırmak, azaltmak ve kontrol etmek için uygulanan prosedürler ve gerçekleştirilen en iyi uygulamalardır.

Gıda Güvenliği Sistemi Belgelendirmesi - FSSC 22000

Bu uluslararası kabul görmüş plan, gıda zinciri ve gıda ambalaj malzemeleri üretimi endüstrilerindeki kuruluşların gıda güvenliği sistemlerinin belgelendirilmesi için geliştirilmiştir

BRC Global Standartları

Bu standartlar kalite, güvenlik ve operasyonel kriterlerin standardizasyonunu güvence altına alır ve imalatçıların yasal yükümlülüklerini yerine getirmelerini ve nihai müşterin korunmasını temin eder.

- BRC Global Gıda Güvenliği Standardı
- BRC Global Depolama ve Dağıtım Standardı
- BRC Global Ambalaj ve Ambalaj Malzemeleri Standardı
- BRC Global Acenteler ve Araçlar Standardı

BRC Global Standartları

Faydalar

- Tüm dünyada kabul edilir ve GFSI karşılaştırmalıdır.
- Tüm dünyadaki perakendeciler tarafından kabul edilmesi sayesinde birden çok denetim yapılmasının getirdiği yükü azaltır.
- Ürün geri çağırımları, şikayetler ve reddedilen ürünlerde azalma sağlar.
- Müşterilerin duyduğu güveni artırarak yeni pazar fırsatları yaratır.
- Net olarak tanımlanmış riske dayalı gerekliliklere sahiptir.

BRC Global Standartları

BRC Global Gıda Güvenliği Standardı

Günümüzde dünya çapında kullanımda olan BRC Global Gıda Güvenliği Standardı, İngiltere perakendecileri ve tedarikçileri tarafından, hem büyük, hem de küçük gıda işletmelerine net bir kılavuz sağlamak ve uyumu desteklemek amacıyla çok çeşitli gıda yönetimi standartlarını birleştirmek üzere geliştirilmiştir. Herhangi bir kuruluşun gıda üretimi için uygulaması gereken temel faaliyetleri ele alan bu standart, aşağıdakileri içeren yedi temel gerekliliğe dayanmaktadır:

- Üst yönetimin bağlılığı
- HACCP
- Gıda güvenliği ve kalitesi yönetim sistemi
- Tesis standartları
- Ürün kontrolü
- Süreç kontrolü
- Çalışanlar
- Yüksek riskli, nevi ve/veya ortam nedeniyle yüksek dikkat gerektiren üretim risk bölgeleri
- İşlem gören ürünler için gereklilikler

BRC Global Standartları

BRC Global Gıda Güvenliği Standardı

BRCGS Global Gıda Güvenliği Standardı g¼ncel ve yeni ortaya çıkan global gıda güvenliği konularını ele alan kapsamlı, risk bazlı kriterler sunmaktadır. Ele alınan başlıca konular şunlardır:

- Gıda güvenliği k¼lt¼r¼
- evre izleme
- Gıda güvenliği ve savunması
- Alerjen y¼netimi
- Etiket ve ambalaj kontrolleri

Gıda güvenliği temel gereklilikleri ve gıda güvenliğini sağlama amacı, gereken ¼zenin g¼sterildiđini kanıtlamak için gerektiğinde zorunlu şartlarla desteklenir.

BRC Global Standartları

BRC Global Depolama ve Dağıtım Standardı

BRC Global Depolama ve Dağıtım Standardı gıda, ambalaj ve tüketici ürünlerini depolayan ve dağıtan kuruluşların faaliyetlerini kapsar. Bu standart özellikle, bu endüstriye özgü risklerin proaktif ve etkin bir şekilde yönetilebilmesi için ürünlerin güvenliğini, kalitesini ve yasallığını etkileyebilecek depolama ve dağıtım faaliyetlerine odaklanmaktadır.

Bu standardın yapısı, bir kuruluşun, size özel ticari faaliyetleri ele alan modüller ekleme seçeneğiyle risk bazlı temel gereklilikleri karşılamaını sağlar. Bu standart için sekiz temel gereklilik vardır:

- Üst yönetimin bağlılığı
- Tehlike ve risk analizi
- Kalite yönetim sistemi
- Tesis ve bina standartları
- Araç işletme standartları
- Tesis yönetimi
- İyi çalışma uygulamaları
- Çalışanlar

Bir dizi toptan satış faaliyeti ve sözleşmeli hizmetler için ürün denetimi, sözleşmeli ambalajlama ve kalite kontrol denetimi gibi gönüllü modüller eklenebilir.

BRC Global Standartları

BRC Global Ambalaj ve Ambalaj Malzemeleri Standardı

BRC Global Ambalaj ve Ambalaj Malzemeleri Standardı, ambalaj kuruluşlarının gıda ve gıda dışı uygulamalar için uygun hijyen standartlarında güvenli ve uygun ürünleri sağlamasına yardımcı olur.

Tesis hijyen standartları, basılı ambalaj kontrolleri, ürün teftiş ve yabancı madde kontrolünü ele alan tehlike ve risk bazlı bir yaklaşım kullanılması sayesinde, BRC belgeli kuruluşlar ve müşterileri, ambalajlarının amacına uygun olduğuna ve potansiyel bir kontaminasyon riski oluşturmayacağına emin olabilirler. Standardın 6 temel gerekliliği şunları kapsar:

- Üst yönetimin bağlılığı
- Tehlike ve risk yönetimi
- Ürün güvenliği ve kalitesi yönetimi
- Tesis standartları
- Ürün ve süreç kontrolü
- Çalışanlar

Gereklilikler özellikle, cam üretimi ve biçimlendirmesi, kağıt yapımı ve dönüşümü, metal şekillendirme, sert plastik şekillendirme, esnek plastik üretimi ile diğer imalat, baskı ve kimyasal süreçlere yönelik benzersiz ambalaj malzemesi üretim teknolojilerine odaklanmıştır.

BRC Global Standartları

BRC Global Acenteler ve Aracılar Standardı

Gıda endüstrisinin ihtiyaçlarını karşılamak üzere geliştirilen bu standart aracılar, acenteler, ithalatçılar ve ihracatçıları kapsar. Beş ana gerekliliği vardır:

- Üst yönetimin bağlılığı
- Tehlike ve risk değerlendirmesi
- Ürün güvenliği ve kalitesi yönetim sistemi
- Tedarikçi ve alt sözleşmeli hizmet yönetimi
- Çalışanlar

Gıda ürünleri, gıda ambalaj malzemeleri ve evcil hayvan gıdaları için özel ürün kategorileri kapsamaktadır.

- Doğrudan tüketiciye değil, üreticilere, diğer aracılara, perakendecilere veya gıda hizmet şirketlerine satış yapmak için ürünleri satın alan veya "ürünlerle işlem yapma hakkını alan" aracılar.
- Bir üretici veya aracı ile onların müşterisi arasında ticaret yapan, ancak herhangi bir noktada mal sahibi olmayan ya da ürünlerle işlem yapma hakkını taşımayan acenteler veya üretim dışı hizmet sağlayıcılar. Bu kapsama, ürünlerin güvenli ve yasal alım satımını kolaylaştırıcı hizmetler sağlayan şirketler de girer.

Yasal ve gümrük şartlarını yerine getirerek ürünlerin ulusal sınırlar boyunca taşınmasını kolaylaştıran ithalatçılar/ihracatçılar. İthalatçılar ve ihracatçıların kendileri acente ve/veya aracı da olabilir.

Global G.A.P

Bu İyi Tarım Uygulamaları (GAP) standartları, sürdürülebilir ve güvenli tarımı teşvik eden ticari olarak uygulanabilir çiftlik güvence planlarının benimsenmesini ve kimyasal tarım maddesi girdilerinin en aza indirilmesini destekler

Gıda Güvenliği Yönetimi - ISO 22000

Bu uluslararası standart kalite yönetimi ile gıda güvenliği sistemlerini birleştiren; ekipman, ambalaj malzemesi, katkı maddesi ve bileşen üreticileri gibi birbiriyle bağlantılı organizasyonlar dahil olmak üzere bütün gıda kuruluşları için uygundur.

ISO 22000 belgesi, gıda zincirinde "çiftlikten tabağa" tüm kurumları kapsayan bir gıda güvenliği yönetim sisteminin gerekliliklerini tanımlayan uluslararası bir standarttır.

Standart gıda zinciri boyunca gıda güvenliğini sağlayan, genel kabul görmüş kilit bileşenleri de kapsar. Şöyle ki:

- Etkileşimli iletişim
- Sistem yönetimi
- Önceden gerekli programlar ve HACCP (Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktası) planlarıyla gıda güvenlik tehlikelerinin kontrolü
- Gıda güvenliği yönetim sisteminin sürekli geliştirilmesi ve güncellenmesi

Gıda Güvenliği Yönetimi - ISO 22000

Risk bazlı yaklaşım konusunda daha fazla bir odağa sahip olan ve ISO'nun Yeni Yüksek Seviye Yapısı Annex SL ile uyumlu hale getirilen yeni ISO 22000:2018 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi, gıda zincirindeki her ölçekten kuruluşa yeni faydalar sunuyor:

- Gıda güvenliği aksiyonları üzerinde gelişmiş kontrol
- Müşteri gereklilikleri, yasal ve mevzuat şartları konularında uyumluluk
- Kolaylaştırılmış pazar büyümesi
- Müşterilerin, paydaşların ve tüketicilerin ürünlere daha fazla güvenebilmesi
- Gelişmiş risk yönetimi
- Diğer ISO standartlarıyla entegrasyon imkanı

Belgenin geçerlilik süresi 3 yıldır.

Gıda Güvenliği Sistemi Belgelendirmesi - FSSC 22000

Gıda ve hayvan yiyeceği güvenliği/kalite yönetimine ilişkin Gıda Güvenliği Sistemi Belgelendirmesi (FSSC 22000), büyüklük ve karmaşıklık gözetilmeksizin gıda zincirindeki bütün organizasyonlar için geçerli gıda güvenliği belgelendirmesinde uluslararası kabul görmüş bir programdır. Bu program bir gıda güvenliği yönetim sistemini geliştirme, uygulama ve işletmeye dair gereklilikleri belirler.

FSSC 22000, FFSC (Gıda Güvenliği Belgelendirmesi Vakfı) tarafından oluşturulan tüm gıda zincirinde yer alan gıda üreticilerinin, gıda güvenliği sistemlerinin tetkik edilmesi ve belgelendirilmesinde kullanılan uluslararası çapta kabul görmüş, ISO temelli bir belgelendirme programıdır. (ISO tarafından oluşturulan ISO 22000 standardı üzerine kurulmuştur.

HELAL BELGELENDİRME

Geçerli, ehil ve tarafsız bir kurumun söz konusu üretimi denetlemesini, helal standartlarla uygunluk içerisinde üretimin yapıldığının doğrulanmasını ve buna bağlı olarak, onaylanmış bir belge vermesini kapsayan bir yöntemdir. Gıdalarda helal şartı ile birlikte hijyen, ISO ve HACCP kurallarına uygun olması da gereken şartlar arasındadır. Helal gıda belgelendirmesi, dini bakımdan hassas tüketici için kabul edilebilir, güvenilir ve tüketilebilir ürünün üretilmesi için gerekli koşuldur.

Helal gıda sertifikasyonu üreticiler ve tüketiciler için farklı yararlar sağlayan bir uygulamadır. Bu yararları üç başlık altında toplamak mümkündür.

- Tüketici Güveni
- İhracat ve Rekabet
- Kalite

Helal Gıda Belgelendirmesi: TS OIC/SMIIC 1 standardına göre belirli ürün grupları için belgelendirme yapılmaktadır. Talebinize göre bu başvurular geçerlilik süresi 1 yıl olan helal ürün belgelendirme modeline göre veya geçerlilik süresi ürünün raf ömrü ile sınırlandırılan helal parti malı uygunluk belgelendirme modeline göre değerlendirilmektedir.

Helal Hizmet Belgelendirmesi: TS OIC/SMIIC 1 ve TS 13571 standardına göre aşağıda belirtilen hizmetler için belgelendirme yapılmaktadır.

- Her türlü gıda, gıda katkı maddesi, gıda ambalaj malzemesi üreten ve satan firmalar,
- Oteller ve lokantalar,
- Kişisel bakım ürünleri, kişisel temizlik ürünleri, kozmetik ürünler üreten ve satan firmalar,
- Ev tipi ve sanayi tipi temizlik kimyasalları ve temizlik malzemeleri üreten ve satan firmalar,
- Sağlık amacıyla kullanılan kimyasal, ilaç, malzeme ve cihazları üreten ve satan firmalar,
- Lojistik hizmetleri, çöp toplama, atık toplama vb. işleri yapan hizmet firmaları,
- Yem ve yem katkı maddesi üreten firmalar,
- Böcek ilaçları ve gübreler de dahil olmak üzere kimyasal ve biyokimyasal ürün üreten ve satan firmalar,
- Proses makineleri ve ekipmanları üreten ve satan firmalar,
- İçme ve kullanma suyu paketlemesi ve satışı yapan firmalar,
- Çiftlikler ve balıkçılar.

HELAL BELGELENDİRME

Hızla gelişen teknolojiden destek alıp ivme kazanarak büyüyen gıda ve kimya endüstrisi, tüketici ihtiyaçlarını karşılamada kolaylık ve çeşitlilik sağlamakla birlikte beraberinde farklı soru ve sorunları da getirmiştir. Bunlardan bir tanesi de İslam alemi tarafından İslami hükümlere uygun helal ürün tüketilip tüketilmediği sorunudur.

Tüm insanların güvenli gıda ürünü tüketme hakkı mevcuttur. Bunun yanında Müslümanların İslami hükümlere uygun gıda, kozmetik vb. ürünleri tüketme hakkı mutlakdır. Müslümanlar yüzyıllardır İslami hükümlere uygun gıda vb. tüketim malzemelerini belirlemede sorun yaşamamışlardır. Çünkü tüketilen ürünler, içeriği daha basit olan ve çoğunlukla ev tipi ürünlerdi. Ancak, son dönemdeki teknolojik gelişmelerle birlikte, gıda sektöründeki atılım ve gelişmeler beraberinde ürün çeşitliliği ve içerik karmaşasını da getirmiştir.

Helal ürün; öncelikle temiz ve güvenilir ürün demektir. Bunun yanında hammadde girişinden son ürünün tüketimine kadar olan tüm aşamalarda, İslami hükümlere uygun içerik, hammadde, faaliyet ve süreç ile üretilen ürün demektir. Bu bağlamda İslam dinince yasaklanmış ürünler Helal olarak nitelendirilmektedir. Helal olmayan (haram) ürünlerin bir kısmı aşağıda listelenmiştir:

- İslami kurallara göre kesin bir delille açık bir şekilde yasaklanmış olan her türlü ürün, faaliyet,
- Domuz veya yabani ayı,
- Köpek, yılan veya maymun,
- Pençe ve ön dişleri olan aslan, kaplan vb. etobur hayvanlar,
- Kartal, akbaba vb. avcı kuşlar,
- Fare, kırkayak, akrep ve benzeri zararlı hayvanlar,
- Arı, karınca ve ağaçkakan gibi İslami hükümlere göre kesimi yasaklanmış hayvanlar,
- Bit, sinek, at sineği ya da diğer benzeri hayvanlar gibi genelde insanlar arasında iğrenilen ve istenmeyen hayvanlar,
- Kurbağa, timsah ve diğer benzeri hem karada hem suda yaşayan hayvanlar,
- Pulu olmayan herhangi bir deniz canlısı,
- İslami kurallara göre kesilmeyen herhangi bir hayvan,
- Kan ya da kanla karıştırılmış hazır yemekler,
- Suda yaşayan ve İslami hükümlere göre avlanmayan hayvanlar (sudan canlı avlanmayan ya da ölü avlanan hayvanlar),
- Alkollü, zehirli veya zararlı içecekler veya bunlarla karışmış olan maddeler.

HELAL BELGELENDİRME

Helal Standardı, insanların sağlıklı, güvenilir ve helal ürünlere ulaşabilmesini kolaylaştıracak yöntemler geliştirmek amacıyla hazırlanmış bir standarttır. Helal Standardı, tamamen bilimsel gerçekler üzerine kurulmuş, hem güvenilir ve temiz ürün hem de İslam dinince kabul edilen helal ürün üretmek ve tüketmek için temel teşkil eden bir kaynaktır. Helal Standardı, [ISO 22000](#) Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Standardı baz alınarak hazırlanmıştır.

Helal Belgesi'nin Faydaları Nelerdir?

Helal belgesini sadece gıda ürünlerine verilmiş bir sertifika olarak düşünmemek gerekmektedir. Aynı zamanda ürünlerin paketlenmesi, etiketlenmesi, taşınması, servis ve lojistik faaliyetlerine ayrıca otelcilik, seyahat, eczacılık, kozmetik ve ilgili cihazlar ile diğer sağlık ürünlerine ilişkin özellikleri de içine aldığı unutulmamalıdır. Görüldüğü üzere çok çeşitli sektörlerle ilgili olan Helal belgesi hem üreticiye hem de tüketiciye güvenilirlik açısından birçok faydası bulunmaktadır. Bunlardan bir kısmı şu şekildedir:

- Helal belgesi, üretici ve tüketici arasında bir güven bağı oluşturur.
- Gün geçtikçe artan bilinçli tüketici taleplerini karşılayabilmek için üreticilere hem kendi sistemlerini hem de ürünlerini geliştirmek için yol göstericidir.
- Temiz ve güvenilir ürün uygulamalarını teşvik eder.
- Helal Standardı, uluslararası kamuoyunda geçerliliği kanıtlanmış olan [ISO 22000](#) Standardı'nı baz aldığı için üreticilerin daha kaliteli ve güvenli üretim yapmalarını sağlayacağından kalitenin artırılmasında önemli bir rol oynar.
- Hammaddeleri, ürünleri, üretim aşamalarını, katkı maddelerini ve içeriklerini, işleme yöntemlerini denetleyen tarafsız bir uzman ve bilirkişi hizmeti sağlar.
- Üreticilere sektörün yapısını göstermede, sektördeki yerini belirlemede ve gelişen ve değişen piyasa şartlarını yakalamada kaynak oluşturur.
- Artan "Helal Belgeli Ürün" talebi içerisinde üreticilerin rekabet gücünün artmasına yardımcı olur.
- Helal belgesi üreticilerin Müslüman ülkelere ihracat pazarında pay sahibi olup payını artırmaları için onları bir adım öne geçirir.
- Sürekli gelişen ve değişen teknolojide meydana gelen yenilikleri, artan ihtiyaçları ve müşteri beklentilerini takip etmede uzman görüşü desteği alınmış olur.
- Bilimsel veriler ışığında, İslami hükümleri çok iyi bilen uzmanlarca denetlenen helal sistemi üreticilere bu aşamada mükemmel bir kaynak oluşturur.
- Helal belgeli ürün talebi olan ülkelere yapılacak ihracatlarda anlaşmazlıkların önüne geçilmesine yardımcı olur.
- Sadece helal gıda anlamında değil, temiz ve güvenilir gıda, müşteri memnuniyeti, kaliteli kontrol yöntemleri, gerekli dokümantasyonun iyileştirilmesi ve daha az kayıp daha çok verim anlamında da faydalar sağlar.

ISO 22000:2018

Bu Standardın uygulayıcıları; bir GGYS'yi oluştururken, geliştirirken ve iyileştirirken prosesleri düşünmeleri için teşvik edilmektedir.

Proseslerin ve sistemin bir bütün olarak yönetimi, istenmeyen çıktıları önlemeyi hedefleyen ve genel olarak 'risk temelli düşünmeye' odaklanan bir 'Planla-Uygula-Kontrol et-Önlem Al' (PUKÖ) yöntemi/döngüsü kullanılarak başarılabilir.

Standardın maddeleri de genel olarak PUKÖ döngüsünü izlemektedir.

Bu döngü kısaca şöyle tarif edilebilir:

Planla: Hedefleri, prosesleri, kaynakları belirleyin

Uygula: Yukarıdakileri uygulayın (planlananları)

Kontrol et: Prosesleri ve sonuçta ortaya çıkan ürünleri/hizmetleri, planlara ve gerekliliklere göre izleyin, ölçün

Önlem al: Proses performansının iyileştirilmesi için 'Kontrol et' aşamasına dayanarak faaliyet gerçekleştirin

ISO 22000

Bir yönetim sisteminin uygulanması için geçerli olan 3 aşamalı proses;

Birinci aşama; üst yönetimin ilgisinin ne durumda olduğu ve yasal şartlar da dahil olmak üzere ilgili tarafların şartlarını kavramak açısından “nerede olduğumuzu” anlamaktır. Bu bilgi ile bir GGYS’yi uygulamak için hangi kaynakların gerekli olduğunu belirlemek için bir referans çizgisi gözden geçirmesi yapabilir ve bir Gantt şeması üretebiliriz.

Üst yönetimin uygulama planlaması ve sonrasında bu planın tüm ilgili taraflara bildirilmesi gerekecektir.

İkinci aşama, projenin izlenmesini ve desteklenmesini sağlayarak, tamamen planın uygulanması ve işletilmesidir.

Son aşama; hem yönetim sisteminin etkin olup olmadığının ve kuruluşun ve ilgili tarafların ihtiyaçlarını karşılayıp karşılanmadığının saptanması, hem de yönetim sisteminin nerelerde iyileştirilebileceğinin belirlenmesidir. Bu; GGYS performansının izlenmesi, ölçülmesi, analizi, değerlendirilmesi ve gözden geçirilmesi ile yapılır

ISO 22000 MADDELERİ-PUKÖ



PLANLA

4. Organizasyon Bağlamı

5. Liderlik

6. Planlama

7. Destek

UYGULAMA

8. Operasyon

KONTROL ET

9. Performans değerlendirme

ÖNLEM AL

10. İyileştirme

İYİ ÜRETİM UYGULAMALARI

GMP uygulayacak firma, GGYS planlarını oluşturmadan önce, işletmesinin geliştirmiş, dokümantasyonunu tamamlamış, GGYS programıyla direkt ilgisi olmayan; fakat programı destekleyen üretim kontrollerini ve faktörlerini tamamlamış olmalıdır. Bu programlar öncelikli program olarak adlandırılmakla birlikte, GGYS programı oluşturulmadan önce etkili bir şekilde kontrol edilmelidir.

Bu sistem güvenli/sağlıklı ürünlerin üretimini de iyileştiren çevre şartlarına etki eder. Öncelikli program üretim sahasını kapsar, buna alım, depolama, malzeme performansı ve korunması, personel eğitimi, sanitasyon ve ürün izlenebilirliği gibi konular dahildir.

İlk basamak; öncelikli programların doğrulanıp doğrulanmadığını ve gerekli bütün kontrol ve dokümantasyonun (mesela; program tanımlama, kişisel sorumluluklar, ve denetim sonuçları) uygulanıp uygulanmadığını gözden geçirmek olmalıdır.

Öncelikli programlar GGYS' nin çok önemli bir parçası olduğu için doğru ve etkili olmalıdır. Eğer öncelikli programın herhangi bir bölümü olması gerektiği gibi yapılmaz ise, ilave kritik kontrol noktaları tanımlanmalı, kontrol edilmeli ve GGYS programı dahilinde korunmalıdır. Özetle; etraflı etkili öncelikli programlar GGYS programını kolaylaştırır ve GGYS programının değişkenliğinin korunduğundan ve ürünün sağlıklı ve güvenilirliğinden emin olunur

İYİ ÜRETİM UYGULAMALARI

İşletme Sahası: İşletme sahası tarifi, Bina ve diğer aksamalar; zemin tavan ve duvar boya ları, kanalizasyon ve atık yönetimi, işletme giriş çıkış ların kontrolü tariflenmelidir.

Taşıma ve Depolama:

- İşletmede, depo alan ları, paketleme malzemeleri ve gelen diğer malzemeler için ürünlere bulaşmayı engelleyecek şekilde yerleşim kontrolü, Hammaddeler, yardımcı malzemeler, paketleme malzemeleri, (girdiler) mikrobiyolojik, kimyasal veya fiziksel kontaminasyondan korunması için sanitasyon şart larının ve tedbirlerin kontrolü tariflenmelidir.
- Ham maddelerin, yardımcı malzemelerin ve paketleme malzemelerinin, bulaşan maddelerle direkt veya indirekt temasından korunabilmesi için uygulanan etkili tedbirler açıklanmalıdır.
- Girdilere yapılan analizlerin sertifikalandırılması veya yapılan diğer işlerin HACCP planı ile uyumlu olması sağ lanmalıdır. Girdi malzemeleri proses alanından farklı bir yere alındığı, Bütün yardımcı malzemeler firma ürünlerinin güvenliğini bozmayacak şekilde sağlıklı ve güvenli olduğu, İşletmede kullanılan paketleme malzemelerinin gıda üretimine uygun olduğu, Alınan ham maddeler, yardımcı malzemeler ve paketleme malzemelerinin firma ürünleri işletmesinde kullanılabilir durumda ve alınan malzemelerin kontrol için kayıt edilip kayıtların saklandığı güven ve altına alınmalıdır.
- Ham maddelerin, yardımcı malzemelerin ve paketleme malzemelerinin depolandığı bölümlerde
 - Koruma, kontrol ve yerleşim için uygunluk
 - Hasar ve bulaşma olmayacak şekilde ve mikrobiyal üremeden uzak taşıma ve depolama
 - İade ve bozulmuş ürünlerin, açıkça tanımlanmakta, tespit edilmekte ve işaretli alanlarda uygun bir şekilde yerleştirilerek depolanması güvence altına alınmalıdır.
- İşletmedeki deterjan ve temizlik (sanitasyon) ürünleri veya diğer kimyasal malzemelerinin düzgün bir şekilde, firma ürünlerine, paketleme malzemelerine ve ürünle direkt temas halindeki yüzeylere bulaşmayı önlemesi için etiketleme ve bu şekilde depolama şart ları tariflenmelidir.

Kimyasal malzemeler ürünler ve işleme malzemelerinden ayrı bir alanda depolanmaktadır. Kimyasallar temiz, etiketlenmiş kaplarda depolanır (korunur) ve özel eğitilmiş personel tarafından yerleştirilmiş olmalıdır.

İYİ ÜRETİM UYGULAMALARI

Malzeme Performansı ve Korunması:

- Firma ürünleri için tasarlanmış ekipmanları kurar ve kullanır ve bu malzemelerin ürünlere bulaşmaya sebep olmayacak şekilde koruduğunu beyan etmelidir.
- Ekipman ve malzemelerin, firma ürünlerinin, bulaşmayı önleyecek şekilde tasarlanıp korunduğu ve aşınmalara karşı dirençli malzemeler kullandığını teyit etmelidir. Ürün temas yüzeyleri, emici olmayan, toksik olmayan, düzgün, çukur yüzeyleri olmayan, üründen etkilenmeyen ve sürekli yıkamalarda ve sanitasyondan zarar görmeyen malzemelerden yapıldığını tarifleyebilir.
- Yenilmez ürünleri taşıyan malzemelerin yenilen ürünlerde kullanılmaması güvence altına alınmalıdır. Yenilmez ve atık ürünlerin kapları açık bir şekilde tanımlanmalı ve sızıntı yapmaması sağlanmalıdır.
- Ölçüm cihazları için gerekli işlem ve kalibrasyon metodları tespit edilip yazılmalıdır. Bu ölçüm cihazlarının neleri kapsadığı belirtilmelidir. (Örn: termometreler, teraziler, laboratuvar cihazları ve diğer ölçüm cihazlarını kapsar.)
- Ekipman ve malzemelere gerekli olan önleyici bir bakım programı ve prosedürleri ile birlikte oluşturulmalıdır. Bu program, bakım ve onarım sıklıkları, parça ve aksamların değiştirilmesi, sorumlu kişiler, ölçüm metodlarını, doğrulama aktivitelerini ve verilerin korunmasını ihtiva eder.
- İşletmede kullanılan tüm ekipmanlar gıda işlemeye uygun yapıda, kolay temizlenebilir, yıkama esnasında aşınma ve korozyona dayanıklı malzemedен yapıldığı güvence altına alınmalıdır.
- Gıda ile temas eden yüzeyler toksik madde, yabancı koku ve tat içermemeli ve gıdaya kontaminasyon ihtimali olmamalıdır. Bu şekilde olduğu beyan edilmelidir.
- Ekipmanların bakımının düzenli olarak yapıldığı belirtilmelidir. Kanıtları saklanmalıdır.

İYİ ÜRETİM UYGULAMALARI

Personel Eğitimi:

- Firma işletmesinde, eğitim programlarının kontrolü, değerlendirilmesi ve uygun dokümente edilerek korunması için yeterli bir program oluşturulmalıdır. Personel eğitim programının konusu sağlıklı/güvenli gıda işleme teknikleri olarak belirlenebilir. Personel eğitim programı üretim personeline sürekli ve gerekli eğitimi sağlamak için üzere oluşturulmalıdır.
- Üretim personeli, sorumlu oldukları kritik limitlerin neler olduğu hakkında ve limitlerin uygun olmadığı hallerde neler yapacakları hakkında eğitime tabi tutulmaktadır.
- Periyodik eğitimlerde; personel hijyeni, hijyenik ürün işleme teknikleri,ggys konusunda bütün personele eğitimler verilmelidir.
- İşletmenin personel hijyenini ve sağlığını takip ettiği güvence altına alınmalıdır. Gıdaya geçebilecek herhangi bir hastalığı olduğu veya taşıyıcı olduğu bilinen kimselerin veya enfeksiyon kapmış yarası olan kimselerin, deri hastalıkları olanların, ishal olanların vb ürüne bulaşma yapabileceği düşünülerek çalıştırılmasına izin verilmemelidir. Açık yarası olan hiç kimse yaraları koruma altına alınmadan, yaralar su geçirmez bantlarla kapatılmadan, gıda veya gıda ile temasta bulunan yüzeylerde işlem yapmaması gerekmektedir.
- Bulaşma riski olan malzemeler taşındığında ve tuvalet kullanımından sonra eller yıkanmalıdır. İhtiyaç duyulduğunda işçilerin ellerini dezenfekte edebilecekleri dezenfektanlar bulundurulmalıdır. Bu konuda gerekli eğitimlerin verildiğinin kanıtları saklanmalıdır.
- Çalışma sırasında, çalışan bütün işçiler kendi temizliklerine dikkat etmelidir. İşçilerin uğraştığı işlerde gerekli olan, koruyucu elbiseler, galoşlar, üretim alanında kullanmak için ayakkabılar vb şeyler giyilmeli ve sanitasyon şartlarında korunmalıdır.
- İşletmeye giren bütün kişilerden, bulaşma olabilecek ve düşebilecek malzemeler alınmalıdır.
- Tütün, sakız ve diğer yiyeceklerin işletme içine alınması yasaklanmalı. Takıların işletmeye girmeden önce çıkarılması sağlanmalıdır. Sağlıkla ilgili olan çıkarılmayacak olan takıların (kişi sağlığı ile ilgili tıbbi cihazlar) üzeri kapatılmalıdır.

İYİ ÜRETİM UYGULAMALARI

Sanitasyon:

İşletmenin uygun verilerin kontrolü için yeterli bir sanitasyon programı olmalıdır. Sanitasyon programı ürün güvenliği için gerekli bütün parametreleri kapsamalıdır. Sanitasyon programı; ekipmanlar, malzemeler, işletme içi malzemeler, zemin, duvarlar ve ürün güvenliği ile alakalı diğer bütün malzemeleri kapsayacak şekilde geliştirilmiş olmalıdır.

Yazılı programa uygun olarak ekipman ve malzeme temizliği ve sanitasyonu yapılmalıdır. Temizlenen ekipmanlar rutin bir şekilde kontrol edilmelidir. Ekipmanın kullanılmadan önce herhangi bir kalıntı ve yabancı maddeden uzak olması gerekir. Ekipman ve malzemelerin kısım ve parçası için yazılı bir temizlik ve sanitasyon programı olmalıdır ve bu programda ki sorumlu personelin ismi, kullanılan kimyasallar, uygulanan prosedür ve temizlik, sanitasyon aralıkları, sıklığı yazılı olmalıdır.

İYİ ÜRETİM UYGULAMALARI

Kimyasalların Kontrolü :

Kimyasal malzemeler ürün ve işleme malzemelerinden ayrı bir alanda depolanmalıdır.

Kimyasallar temiz, etiketlenmiş kaplarda depolanır (korunur) ve özel eğitimli personel tarafından yerleştirilip işletmeye alınmalıdır.

Kimyasallar üreticinin tavsiye ettiği şekilde ve miktarlarda kullanılmalıdır. Temizlik ve sanitasyonda kullanılan malzemeler bu iş için üretilmiş ve bu malzemeler uygun bir şekilde korunmalıdır.

Sanitasyon programı kayıt altına alınmalıdır. Sanitasyon programının verimliliği işletme alanı/makinaları veya belirli bir personel tarafından oluşturulmuş sanitasyon prosedürleri gözlemi rutin bir şekilde ölçülmelidir. İşlemler, bütün sanitasyon prosedürleri tamamlandıktan sonra başlatılmalıdır. Bütün ölçüm sonuçları (verileri) saklanmalı ve sapmalar ve düzeltici faaliyetler kayıt altına alınmalıdır.

Firma ürünleri işletmesinde haşere (pest) kontrol programı uygun, verimli ve güvenli olarak bir dış kuruluşa yaptırılabilir. Kuş ve hayvanların işletme içerisine girmeleri engellenmiş olmalıdır.

İYİ ÜRETİM UYGULAMALARI

Ürün İzlenebilirliği

İşletmede ürün iadesi ile karşılaşıldığı zaman bildirme ve geri çağırma programı işletilmelidir. Firma işletmesinin yazılı bildirme ve geri çağırma prosedürlerinin amacı, tespit edilmiş ürünün müşteriden, etkili, hızlı ve komple bir şekilde, bir plan dahilinde herhangi bir zaman hemen işleme alınabileceğinden emin olmaktır. Program, etkisini doğrulamak için test edilmelidir.

1. Ürün kodlama sistemine ait olan dokümantasyon. Bütün ürünler her bir partiyi açıklayan bir üretim tarihi veya kodu ile tanımlanabilir.
2. Ürün dağıtım kayıtları, raf ömrü bitiminden fazla bir süre bekletilmelidir. Kayıtlar uygun bir şekilde tutulup ve saklanmalıdır. Ürün iadesi halinde kayıtlardan ürün durumu görülebilecek konumda olmalıdır.
3. Şikayetler dosyası tutulmalıdır. Kayıt dokümanları şikayetleri ve yapılan işlemleri ihtiva edebilir.
4. Etkilenen Ürünü izlemek ve bütün hatalı ürünlerin toplanılması için kullanılacak olan iletişim kanalları, (Fax, telefon, radyo, mektup veya başka şekilde) tanımlanmalıdır. Tehlikelerin şiddeti/önemine göre tüketicilere, perakendecilere veya toptancılara bildirilecek tipik mesajlar bulunabilir.
5. İade ürünlerin kontrol ölçümleri planlanmış olmalıdır. Bu ölçüm planlarına iade ürünün yanında bina stoklarında bulunan ürünlerde dahil edilmelidir. Kontrol ölçümleri ve tehlikeden etkilenen ürünün imhası, karşı karşıya kalınan tehlikenin tipine göre yapılmalıdır.

İYİ ÜRETİM UYGULAMALARI

Tedarikçilerin Kontrolü:

Şirketin satınalma departmanının, GGYS Sisteminin gereksinimlerinin farkında olması sağlanmalıdır. Tedarikçinin bir gıda güvenliği programı ve/veya kalite yönetim sistemi ve/veya üretim izni, çalışma izni, ruhsat v.b. olmalıdır. Tedarikçiler, firmamızın istediği spesifikasyonlara sahip, hammadde sağlayabilme yeteneğinde olmalıdır.

KATILIMINIZ İÇİN TEŞEKKÜRLER

BURCU BARAN

0533 257 53 47

burcubasakozan@gmail.com