



Global Markets  
Food

# IFS Global Markets Food

Gıda güvenliği ve kalitesi ile ilgili ürün ve proses uyumluluğunu değerlendirmek için gelişim programı

**VERSİYON 3**

OCAK 2023

TÜRKÇE

# IFS ofislerinin iletişim bilgileri

---

## ALMANYA

IFS Office Berlin  
Am Weidendamm 1A  
DE- 10117 Berlin  
Telefon: +49 (0)30726105374  
Eposta: info@ifs-certification.com

## İTALYA

IFS Office Milan  
Federdistribuzione  
Via Albricci 8  
IT- 20122 Milan  
Telefon: +39 0289075150  
Eposta: ifs-milano@ifs-certification.com

## POLONYA

IFS Representative CEE Marek Marzec  
IFS Representative Poland Beata Studzińska-Marciniak  
ul. Serwituty 25  
PL - 02-233 Warsaw  
Telefon: +48 888787440  
Eposta: ifs-poland@ifs-certification.com

## ÇEK CUMHURİYETİ

IFS Representative Miroslav Šuška  
Telefon: +420 603893590  
Eposta: msuska@qualifood.cz

## BREZİLYA

IFS Office Brazil  
Rua Antônio João 800  
BR- 79200-000 Aquidauana / MS Brazil  
Telefon: +55 67981514560  
Eposta: cnowak@ifs-certification.com

## KUZEY AMERİKA

IFS Representative Pius Gasser  
Telefon: +1 4165642865  
Email: gasser@ifs-certification.com

## FRANSA

IFS Office Paris  
14 rue de Bassano  
FR- 75016 Paris  
Telefon: +33 140761723  
Eposta: ifs-paris@ifs-certification.com

## İSPANYA

IFS Representative Beatriz Torres Carrió  
Telefon: +34610306047  
Eposta: torres@ifs-certification.com

## MACARİSTAN

IFS Representative László Gyórfi  
Telefon: +36 301901342  
Eposta: gyorfi@ifs-certification.com

## TÜRKİYE

IFS Representative Ezgi Dedevas Ugur  
Telefon: +90 5459637458  
Eposta: ifs-turkiye@ifs-certification.com

## ROMANYA

IFS Representative Ionut Nache  
Telefon: +40 722517971  
Eposta: ionut.nache@inaq.ro

## LATİN AMERİKA

IFS Office Chile  
Av. Apoquindo 4700, Piso 12,  
CL - Las Condes, Santiago  
Telefon: +56 954516766  
Eposta: chile@ifs-certification.com

## ASYA

IFS Office Asia  
IQC (Shanghai) Co., Ltd.  
Man Po International Business Center Rm 205,  
No. 660, Xinhua Road, Changning District,  
CN - 200052 Shanghai  
Telefon: +86 18019989451  
Eposta: china@ifs-certification.com  
asia@ifs-certification.com

# IFS Global Markets Food

Gıda güvenliği ve kalitesi ile ilgili ürün ve proses uyumluluğunu değerlendirmek için gelişim programı

**VERSİYON 3**

OCAK 2023

TÜRKÇE

# Katkıda bulunanlar

---

IFS, IFS Global Markets Food programının üçüncü versiyonunun geliştirilmesine görüşleri ile yardımcı olan tüm katılımcılara teşekkür eder.

IFS, IFS Global Markets Gözden Geçirme Çalışma Grubuna, IFS Uluslararası Teknik Komitesine ve Fransa, Almanya, İtalya, İspanya ve Polonya'daki ilgili IFS Ulusal Çalışma Gruplarına müteşekkirdir.

## IFS Uluslararası Teknik Komite Üyeleri

Alberto Peiro	Mercadona, İspanya
Andrea Artoni	CONAD, İtalya
Andreas Dörr	Coop Genossenschaft, İsviçre
Belén Barber	Kiwa España, İspanya
Bert Urlings	Vion Food Group, Hollanda
Charlotte Rosendahl	Rewe Group, Almanya
Christina Brüggemann	Aldi Süd Dienstleistungs- SE &Co. oHG, Almanya
Christophe Quéré	SILL, Fransa
Claudio Truzzi	METRO Italia Cash and Carry S.p.A., İtalya
Cristina Diez	Palacios Alimentacion, İspanya
Dr. Horst Lang	GLOBUS-SB-Warenhaus GmbH & Co. KG, Almanya
Dr. Jean Charles Gander	Migros-Genossenschafts-Bund , İsviçre
Dr. Jürgen Sommer	Freiberger Lebensmittel GmbH & Co. KG, Almanya
Fayçal Bellatif	Eurofins, Fransa
Giampaolo Rossi	Sterilgarda Alimenti S.p.A., İtalya
Guillaume Hurtrez	Auchan, Fransa
Isabel Barcenilla	DIA, İspanya
Jürgen Eichmann	Kaufland Warenhandel GmbH & Co. KG, Almanya
Karin Voß	EDEKA ZENTRALE AG & Co. KG, Almanya
Lucia Tortoreto	Coop Italia società cooperativa, İtalya
Marion Giere	TÜV Nord Cert, Almanya
Michael Zschocke	Rewe Group, Almanya
Sabrina Bianchini	DNV GL Business Assurance Italia S.r.l., İtalya
Stefan Follmann	KFC Europe, Almanya
Ute Pieper	METRO AG, Almanya

## IFS Global Markets Gözden Geçirme Çalışma Grubu Üyeleri

EDEKA Südwest Stiftung & Co. KG, Almanya  
Kaufland Stiftung & Co. KG, Almanya  
METRO AG, Almanya  
SGS INSTITUT FRESENIUS GmbH, Almanya  
Grupo Carrefour Brasil, Brezilya  
BRF S.A, Brezilya  
QIMA / WQS, Brezilya  
Consum S. Coop. Comunidad Valenciana, İspanya  
Sidras Zelaia, Bask Bölgesi  
Migros Ticaret A.Ş, Türkiye  
Coop Genossenschaft, İsviçre  
Wirtschaftskammer Österreich / Bundesinnung der Lebensmittelgewerbe, Avusturya  
METRO Italia, İtalya  
Almacenes Éxito, Kolombiya  
Servicios de Gestión Integral SAS - SGI. Kolombiya  
Ahold Delhaize, Hollanda  
Żabka Polska, Polonya

## IFS Ekibi

Chryssa Dimitriadis  
Joao Stein

Director of Standard Management  
IFS Global Markets Program Manager

**Programın gözden geçirme sürecinin bir parçası olarak IFS Global Markets Food versiyon 3'e karşı test değerlendirmeleri gerçekleştirilmiştir. IFS, sürece dahil olan firmalara, paydaşlara ve belgelendirme kuruluşları / değerlendirme hizmet sağlayıcılarına destekleri ve taahhütleri için teşekkür eder.**

**IFS Standart ve Programlarına ilişkin bir sorunuz varsa lütfen [standarmanagement@ifs-certification.com](mailto:standarmanagement@ifs-certification.com) ile iletişime geçin.**

# İçindekiler

---

<b>0</b>	<b>Giriş</b>	<b>12</b>
0.1	International Featured Standards Tarihçesi	12
0.2	IFS Global Markets Food Programı	12
0.3	IFS Global Markets Food Programının Faydaları	13
0.4	IFS Global Markets Food Programının Gözden Geçirilmesi	13

## BÖLÜM 1

### IFS GLOBAL MARKETS FOOD DEĞERLENDİRME PROTOKOLÜ

<b>0</b>	<b>Amaç ve İçerik</b>	<b>16</b>
<b>1</b>	<b>IFS Global Markets Food Programı kapsamındaki adımlar</b>	<b>16</b>
<b>2</b>	<b>IFS Global Markets Food Programı Değerlendirme Süreci</b>	<b>18</b>
2.1	Ürün ve proses bazlı yaklaşıma (PPA) giriş	18
2.2	IFS Global Markets Food Değerlendirmesinden Önce	19
2.2.1	Belgelendirme kuruluşu / değerlendirme hizmet sağlayıcısı sözleşme düzenlemeleri	19
2.2.2	Belgelendirme kuruluşuna / değerlendirme hizmet sağlayıcısına bildirimler	20
2.2.3	IFS Global Markets Food Değerlendirme Dili	20
2.3	IFS Global Markets Food Değerlendirmesi Kapsamı ve Gerçekleştirilmesi	20
2.3.1	IFS Global Markets Food Değerlendirmesinin Kapsamı	20
2.3.2	IFS Global Markets Food Değerlendirmesinin kapsamı ve gerçekleştirilmesine ilişkin gereklilikler	21
2.3.3	Dış kaynaklı prosesler ve IFS Global Markets Food Değerlendirme Kapsamı	22
2.4	Farklı türde üretim sahaları	23
2.5	Değerlendirme türleri	24
2.5.1	Öz değerlendirme	24
2.5.2	Ön değerlendirme	24
2.5.3	Başlangıç değerlendirmesi	24
2.5.4	Yenileme değerlendirmesi	25
2.5.5	Takip değerlendirmesi	26
2.5.6	Kapsam genişletme değerlendirmesi	27
2.6	IFS Global Markets Food Değerlendirme seçenekleri	28
2.6.1	Haberli değerlendirme	28
2.6.2	Habersiz değerlendirme	29
2.7	IFS Global Markets Food Değerlendirmesinin Planlanması	29
2.7.1	Değerlendirme zaman planını hazırlama	29
2.7.2	Değerlendirme süresi	30

<b>3</b>	<b>IFS Global Markets Food Değerlendirme performansı</b>	<b>31</b>
3.1	Tanımlanan seviyeye göre değerlendirme	31
3.1.1	Temel seviye veya temel seviye + HACCP değerlendirmesi	31
3.1.2	Orta seviye değerlendirme	31
3.2	IFS Global Markets Skorlama Sistemi	32
<b>4</b>	<b>Değerlendirme sonrası aksiyonlar</b>	<b>34</b>
4.1	Aksiyon planı	34
4.1.1	Firmanın aksiyon planını tamamlaması	34
4.1.2	Aksiyon planının onaylanması	35
4.2	Değerlendirme raporu	35
4.2.1	Raporun gözden geçirilmesi	36
4.3	Onay mektubunun düzenlenmesi	36
4.3.1	Değerlendirme raporu ve onay mektubu düzenlenmesi için skorlama ve koşullar	38
4.3.1.1	Bir (1) veya daha fazla Majör uygunsuzluk ve / veya puan <%75 olması durumunda değerlendirme sürecinin spesifik yönetimi	43
4.3.2	IFS Global Markets Değerlendirmesi zaman dilimi	44
4.4	Değerlendirme döngüsü	44
4.4.1	Sertifikanın geri çekilmesi / askıya alınması koşulları hakkında bilgi	45
4.5	Değerlendirme raporunun dağıtımı ve depolanması	46
<b>5</b>	<b>Kalite güvence prosedürleri ve izleme</b>	<b>47</b>
5.1	Kalite güvence şikayete dayalı prosedürler	47
5.2	Sürekli iyileştirme için kalite güvence izleme	47
<b>6</b>	<b>IFS Logoları</b>	<b>48</b>

## Bölüm 2

# IFS Global Markets Food Değerlendirme Gereklilikleri

<b>0</b>	<b>Genel açıklamalar</b>	<b>52</b>
<b>1</b>	<b>Yönetim ve taahhüt</b>	<b>53</b>
1.1	Kurumsal yapı ve yönetim sorumluluğu	53
<b>2</b>	<b>Gıda güvenliği ve kalite yönetimi</b>	<b>61</b>
2.1	Kalite yönetimi	61
2.1.1	Doküman yönetimi	61
2.1.2	Kayıtlar ve doküman bilgileri	62
2.2	Gıda güvenliği yönetimi	63
2.2.1	HACCP planı	63
2.3	HACCP analizi	65
2.3.1	HACCP ekibi	65
2.3.2	Ürün tanımı	66
2.3.3	Ürünün kullanım amacını ve kullanıcılarını tanımlama	66
2.3.4	Akış şemasının kurulması	67
2.3.5	Akış diyagramının yerinde onaylanması	67
2.3.6	Her basamak için tehlike analizinin yönetilmesi	68
2.3.7	Kritik kontrol noktalarının ve diğer kontrol önlemlerinin belirlenmesi:	69
2.3.8	Her KKN için geçerli kılınmış kritik limitlerin oluşturulması	69
2.3.9	Her KKN için izleme sisteminin oluşturulması	70
2.3.10	Düzeltilici faaliyetlerin oluşturulması	71
2.3.11	HACCP planının geçerli kılınması ve doğrulama prosedürlerinin oluşturulması	72
2.3.12	Dokümantasyon ve kayıt tutmanın oluşturulması	73
<b>3</b>	<b>Kaynak yönetimi</b>	<b>74</b>
3.1	İnsan kaynakları	74
3.2	Kişisel hijyen	75
3.3	Eğitim ve talimat	79
3.4	Personel tesisleri	82
<b>4</b>	<b>Operasyonel prosesler</b>	<b>85</b>
4.1	Müşteri odaklılık ve sözleşme anlaşması	85
4.2	Spesifikasyonlar ve formüller	87
4.2.1	Spesifikasyonlar	87
4.2.2	Formüller / reçeteler	90
4.3	Ürün geliştirme / ürün modifikasyonu / üretim proseslerinin modifikasyonu	91
4.4	Satın alma	92
4.5	Ürün ambalajlama	96
4.6	Fabrikanın lokasyonu	99
4.7	Fabrikanın çevresi	99
4.8	Fabrika planı ve proses akışı	100
4.9	Üretim ve depolama tesisleri	102
4.9.1	Yapısal gereklilikler	102
4.9.2	Duvarlar	102
4.9.3	Zeminler	103



4.9.4	Tavanlar / üst aksamlar	104
4.9.5	Pencereler ve diğer açıklıklar	104
4.9.6	Kapılar ve geçitler	105
4.9.7	Aydınlatma	105
4.9.8	İklimlendirme / havalandırma	105
4.9.9	Su	106
4.10	Temizlik ve dezenfeksiyon	108
4.11	Atık yönetimi	112
4.12	Yabancı madde ve kimyasal risk azaltma	114
4.13	Haşere izleme ve kontrolü	117
4.14	Malların teslim alınması ve depolanması	120
4.15	Nakliye	123
4.16	Bakım ve onarım	125
4.17	Ekipman	127
4.18	İzlenebilirlik	128
4.19	Alerjen riskini azaltma	132
4.20	Gıda sahteciliği	135
4.21	Gıda savunması	137
<b>5</b>	<b>Ölçümler, analizler, iyileştirmeler</b>	<b>140</b>
5.1	Saha fabrika kontrolleri	140
5.2	Proses kontrolü	140
5.3	Ölçüm ve izleme cihazlarının kalibrasyonu, ayarlanması ve kontrolü	141
5.4	Miktar kontrolü izlemesi	142
5.5	Ürün testi ve çevre izleme	143
5.6	Ürün serbest bırakma	145
5.7	Yetkili otoritelerden ve müşterilerden gelen şikayetlerin yönetimi	145
5.8	Ürün geri çağırma, ürün geri çekme ve olayların yönetimi	148
5.9	Uygun olmayan ürünlerin yönetimi	153
5.10	Sapmaların, uygunsuzlukların, düzeltmelerin ve düzeltici faaliyetlerin yönetimi	155

## BÖLÜM 3

# BELGELENDİRME KURULUŞLARI, DEĞERLENDİRME HİZMET SAĞLAYICILARI VE DEĞERLENDİRİCİLER İÇİN GEREKLİLİKLER

<b>0</b>	<b>Giriş</b>	<b>160</b>
<b>1</b>	<b>Belgelendirme kuruluşları / değerlendirme hizmet sağlayıcıları için gereklilikler</b>	<b>160</b>
1.1	Belgelendirme kuruluşları	160
1.2	Değerlendirme hizmet sağlayıcıları	160
1.3	Belgelendirme kuruluşu / değerlendirme hizmet sağlayıcısı itiraz ve şikayet prosedürü	161
1.4	Onay kararı ve onay mektubunun düzenlenmesi	161
1.5	Değerlendirmelerin transferi	162
1.6	Belgelendirme kuruluşlarının / değerlendirme hizmet sağlayıcılarının IFS Global Markets Food için sorumlulukları	162
<b>2</b>	<b>IFS Global Markets Food Değerlendiricileri için Gereklilikler</b>	<b>163</b>
2.1	Genel gereklilikler	163
2.2	IFS Global Markets Food Değerlendiricileri için Gereklilikler	164
2.2.1	İlk başvuru için değerlendiricilere ilişkin gereklilikler	164
2.2.2	Halihazırda onaylanmış IFS Denetçileri için gereklilikler	165
2.3	Uygulamaya ilişkin hususlar	165
2.4	Değerlendirici yetkinliklerinin ve yeterliliklerinin sürdürülmesi	166

# BÖLÜM 4

## RAPORLAMA, IFS YAZILIMI VE IFS DATABASE

0	<b>Giriş</b>	170
1	<b>Raporlama</b>	170
1.1	IFS Global Markets Değerlendirme Raporu için asgari gereklilikler: değerlendirmeye genel bakış (bkz. Ek 8)	170
1.2	IFS Global Markets Food Değerlendirme Raporu için asgari gereklilikler: ana içerik (Ek 9)	172
1.3	Aksiyon planı (Ek 7)	172
1.4	IFS Onay Mektubu için asgari gereklilikler (EK 10)	172
1.4.1	IFS Onay Mektubu üzerindeki QR kodu	173
2	<b>IFS Yazılımı</b>	174
3	<b>IFS Database (<a href="http://www.ifs-certification.com">www.ifs-certification.com</a>)</b>	174

# EKLER

EK 1:	<b>Kontrol listelerinin uygulanması</b>	178
EK 2:	<b>Temel (veya temel + HACCP) ve orta seviyelere genel bakış</b>	179
EK 3:	<b>Değerlendirme prosesi</b>	180
EK 4:	<b>Ürün ve teknoloji kapsamı</b>	182
EK 5:	<b>Temel seviye gereklilikte ve / veya orta seviye gereklilikte bir (1) büyük uygunsuzluğun yönetimi için akış şeması ve ilgili seviyede toplam skor <math>\geq</math> %75</b>	184
EK 6:	<b>Birkaç Majör uygunsuzluğun ve / veya toplam skorun <math>&lt;</math>%75 olmasının yönetimi için akış şeması</b>	185
EK 7:	<b>Aksiyon Planı</b>	186
EK 8:	<b>IFS Global Markets Food Değerlendirme Raporu: değerlendirmeye genel bakış</b>	187
EK 9:	<b>IFS Global Markets Food Değerlendirme Raporu: ana içerik</b>	190
EK 10:	<b>IFS Global Markets Food - Onay Mektubu</b>	195
EK 11:	<b>Sözlük</b>	196

## 0 Giriş

### 0.1 International Featured Standards Tarihçesi

2003 yılında, Alman Perakende Federasyonu - Handelsverband Deutschland (HDE) - ve onun Fransız ortağı - Fédération des Entreprises du Commerce et de la Distribution (FCD), gıda tedarikçilerinin denetlenmesini mümkün kılmak için ortak bir gıda güvenliği ve kalite standardı oluşturdu. Denetim, gıda tedarikçilerine yönelik tek tip bir yaklaşım sağladı. Bu, perakende için özel etiketli gıda ürünleri üreten tedarikçileri sertifikalandırmaya yönelik oluşturulan IFS Food Standardının ilk versiyonuydu.

IFS Management GmbH, İngilizce International Featured Standards'ın kısaltmasıdır, FCD ve HDE'ye ait bir firmadır. Çiftlik sonrası tedarik zincirinin tamamında şeffaflık ve karşılaştırılabilirlik sağlayan küresel güvenlik, kalite standartları ve programlarını kapsayan bir pakettir. IFS Standartları ve Programları, gıda ve gıda dışı sektördeki çeşitli operasyon ve faaliyetler için geçerlidir. Tüm IFS Standartları ve Programları, paydaşlara ürün ve prosesle ilgili belirli risklere bağlı olarak gereklilikleri işlerine uygulama esnekliği sağlayan risk temelli bir yaklaşım izlemektedir.

IFS Standart ve Programlarının ana vurgusu, ürün ve proseslerde güven yaratmaktır; yani güvenlik, kalite, yasallık, özgünlük ve belirtilen müşteri gerekliliklerine uygunluk, yerinde değerlendirme ve dokümantasyon incelemesi ve denetimi yoluyla sağlanmaktadır.

IFS, IFS Food'un yayınlanmasıyla başladı ve daha sonra IFS Logistics, IFS Broker, IFS Wholesale / Cash & Carry, IFS PACsecure, IFS Household and Personal Care Products (HPC) gibi başka standartlar ve IFS Global Markets Food, IFS Global Markets Logistics, IFS Global Markets HPC ve IFS Global Markets PACSecure geliştirme programları geliştirdi. IFS Global Markets Food, IFS (International Featured Standards) markasına ait bir programdır.

IFS Global Markets Food v3 Değerlendirmelerini 1 Temmuz 2023 tarihinden itibaren gerçekleştirmek mümkün olacaktır. 1 Ekim 2023 tarihinden itibaren IFS Global Markets Food v3 zorunlu olacaktır.

### 0.2 IFS Global Markets Food Programı

İşletmenin büyüklüğü, teknik uzmanlığa erişim ve uygulama, ekonomik ve mali kaynaklarla ilgili zorluklar, işin doğası ve diğer piyasa faktörlerinin, sağlam ve / veya belgelendirilebilir bir gıda güvenliği ve kalite yönetim sisteminin uygulanmasında ve genellikle giriş koşullarının yüksek olduğu resmi tedarik zincirlerinde pazara erişimin sağlanmasında zorluklara neden olabileceği bilinmektedir.

Gelişmekte olan işletmelerin ve piyasanın GFSI'nin Global Markets girişimiyle uyumlu bir temel geliştirme programı belirleme ihtiyaçlarını takip eden IFS, IFS Global Markets adı verilen ve yetenek geliştirme, uygulama ve değerlendirmeye odaklanan standartlaştırılmış, gönüllü ve akredite olmayan adım adım bir yaklaşım hazırlamaya karar verdi.

IFS Global Markets Food Programı, IFS Sertifikası alma potansiyeline sahip küçük gıda üreticilerine veya farklı büyüklükteki gıda üreticilerine, risk temelli, ürün ve proses ve sürekli iyileştirme yaklaşımı ile optimize edilmiş gıda güvenliği ve kalite yönetimine başlamak ve / veya kademeli olarak ilerlemek için hitap etmektedir. Söz konusu gelişmekte olan firmalara güvenli ve yüksek kaliteli ürün tedarikinde yardımcı olmanın yanı sıra, IFS Global Markets Food, IFS Sertifikası almak isteyen işletmeler için IFS Food Standardına yönelik adımları da desteklemekte ve basitleştirmektedir.

Farklı seviyelerde yapılandırılmış olan IFS Global Markets Food Programı gıda güvenliği, kalite, yasal, özgünlük ve müşteri ile ilgili gereklilikleri ele almaktadır ve buna ek olarak mevcut üçüncü versiyon IFS Food Standard'ın yapısı ile uyumlu hale getirilmiştir.

### 0.3 IFS Global Markets Food Programının Faydaları

IFS Global Markets Food Program, kontrol listesini IFS Değerlendirme Protokolü, belgelendirme kuruluşları / değerlendirme hizmet sağlayıcıları ve değerlendiriciler için temel gereklilikler ve standartlaştırılmış bir değerlendirme raporu ile birleştirir. Buna ek olarak, IFS Yazılımı ve IFS Database, her değerlendirme raporunun aynı şekilde yapılandırılmasını ve IFS Global Markets Programını destekleyen tüm perakendeci ve üreticilerin her tedarikçinin gelişimini takip edebileceği IFS Database üzerine yüklenmesini garanti eder.

IFS Global Markets Food Programı'nın başlıca avantajları şunlardır:

- IFS Sertifikası alma potansiyeline sahip küçük gıda üreticilerine veya farklı büyüklükteki gıda üreticilerine, aşamalı bir geliştirme programı kullanarak kalite ve gıda güvenliği yönetimlerini geliştirmeleri için hitap etmek.
- ilgili firmalara, standartlaştırılmış bir IFS Global Markets Değerlendirme Protokolü'nü de kapsayan bir kapasite oluşturma ve uygulama için referans bir çerçeve ile yardımcı olmak.
- zaman, başlangıç noktası ve nihai seviyeye ulaşma açısından kademeli yaklaşımın esnek bir şekilde uygulanmasına izin vermek.
- kapsamlı, sağlam ve / veya belgelendirilebilir bir gıda güvenliği ve kalite yönetim sistemine giden yolda bir başlangıç noktası olarak risk temelli ve ürün ve proses yaklaşımını kademeli olarak tanıtmak.
- belirli bir süre içinde IFS Food Standardı Sertifikasyonu almak isteyen işletmelere yardımcı olmak ve kolaylaştırmak için sistematik ve karşılaştırılabilir bir yaklaşım sunmak.
- tek tip, tutarlı ve farklılaştırılmış bir değerlendirme sistemi oluşturmak.
- IFS Global Markets Skorum Sistemi ile birlikte sürekli iyileştirme süreci için bir yaklaşım sağlamak.
- nitelikli belgelendirme kuruluşları / değerlendirme hizmet sağlayıcıları ve değerlendiricilerle çalışmak.
- tüm tedarik zinciri boyunca karşılaştırılabilirlik ve şeffaflık sağlamak.
- yerel olarak pazara erişimi kolaylaştırmak ve tedarik zinciri boyunca karşılıklı kabul yaratmak.

### 0.4 IFS Global Markets Food Programının Gözden Geçirilmesi

IFS Teknik Ekibi ve çalışma grupları, IFS Global Markets Food Program'ın içeriği ve kalitesi üzerinde kontrol sahibi olmalıdır. Bu, ilgili tüm gerekliliklere uyumu sağlamak için düzenli temel gözden geçirmeleri içerir. Çalışma üyeleri, değerlendirme sürecine dahil olan tüm paydaşları temsil etmektedir: perakendeciler, belgelendirme kuruluşları / değerlendirme hizmet sağlayıcıları ve gıda endüstrisinin yanı sıra hizmet sağlayıcılar. Düzenli olarak yapılan gözden geçirmenin yanı sıra, çalışma grubunun temel amacı pratik deneyimleri paylaşmak, değişiklikleri gözden geçirmek, IFS Global Markets Food Programının açıklığa kavuşturulması veya uyumlaştırılması için ihtiyaçları ele almak ve değerlendirme raporunun gerekliliklerini tartışmak ve eğitim ihtiyaçlarına karar vermektedir.



# BÖLÜM 1

---

0	Amaç ve İçerik	16
1	IFS Global Markets Food Programı kapsamındaki adımlar	16
2	IFS Global Markets Food Programı Değerlendirme Süreci	18
3	IFS Global Markets Food Değerlendirme performansı	31
4	Değerlendirme sonrası aksiyonlar	34
5	Kalite güvence prosedürleri ve izleme	47
6	IFS Logoları	48

---



# BÖLÜM 1

## IFS Global Markets Food Değerlendirme Protokolü

### 0 Amaç ve İçerik

Bu değerlendirme protokolü, IFS Global Markets Food Programı Değerlendirmelerinde yer alan kuruluşlar için özel gereklilikleri açıklamaktadır. Ayrıca, temel ve orta seviye gerekliliklerin değerlendirilmesi için rehberlik sağlar ve IFS Food için tam sertifika almak isteyen firmalar için sürece yardımcı olur.

Protokolün amacı, ürün ve proses değerlendirmesi olarak IFS Global Markets Food Programı Gerekliliklerine göre değerlendirme yapan bir belgelendirme kuruluşu / değerlendirme hizmet sağlayıcısı tarafından izlenecek kriterleri tanımlamaktır. Ayrıca, değerlendirilen firmalar tarafından uyulması gereken prosedürleri detaylandırmakta ve değerlendirme gerekçelerini açıklamaktadır.

Belgelendirme kuruluşu / değerlendirme hizmet sağlayıcısı ve değerlendiriciler için IFS Gereklilikleri bu dokümanın 3. Bölümünde açıklanmıştır.

### 1 IFS Global Markets Food Programı kapsamındaki adımlar

IFS Global Markets Food gıda ürünleri üreticileri için geçerlidir ve sadece gıda işleme firmaları ve / veya ön paketleme yapılmamış gıda ürünleri paketleyen firmalar için kullanılabilir.

Protokol, IFS Global Markets Food Programının aşağıdaki temel aşamalarıyla ilgili olarak kullanıcı kılavuzu olarak kullanılmalıdır (kontrol listelerini uygulamak için olası seçenekler Ek 1'de belirtilmiştir):

#### (0) Öz veya ön değerlendirme

Üretim sahasının durumunu ve programa giriş seviyesini değerlendirmek ve tanımlamak ve üretim sahasını ilk IFS Global Markets Food Değerlendirmesine hazırlamak için temel veya orta seviye kontrol listesine göre gönüllü bir öz veya ön değerlendirme yapılır. Ön veya öz değerlendirmenin (ve / veya uygulanabilir olduğunda iş ortağı anlaşmalarının) sonucuna bağlı olarak, üretim sahası ya temel seviye değerlendirmeden ya da orta seviye değerlendirmeden başlamalıdır.

#### (1) Belgelendirme kuruluşu / değerlendirme hizmet sağlayıcısı ile değerlendirme -temel seviye veya temel seviye + HACCP

Üretim sahasının akredite olmayan bir değerlendirmesi, temel seviye kontrol listesinde belirtilen



gerekliliklere göre gerçekleştirilir. Bu seviyedeki ilgili gereklilikler, IFS Food Standardının temel unsurlarının yaklaşık %45'ini kapsamaktadır. Hangi gerekliliklerin temel seviyeye dahil edildiğine dair genel bakış Ek 2'de bulunabilir.

Temel seviye gerekliliklerde AB mevzuatının gerekliliklerini halihazırda karşılamak için veya iş ortakları tarafından talep edildiğinde, orta seviyedeki HACCP gereklilikleri temel seviye kontrol listesine kaydırılabilir. Bu kombine kontrol listesi temel seviye + HACCP olarak adlandırılır ve gereklilikleri IFS Food Standardının temel unsurlarının yaklaşık %55'ini kapsar. Hangi gerekliliklerin orta seviyeden temel seviye + HACCP seviyesine kaydırıldığına dair genel bir bakış Ek 2'de bulunabilir.

### (2) Belgelendirme kuruluşu / değerlendirme hizmet sağlayıcısı ile değerlendirme - orta seviye:

Üretim sahasının akredite olmayan bir değerlendirmesi, orta seviye kontrol listesinde belirtilen gerekliliklere göre gerçekleştirilir. Bu seviyedeki ilgili gereklilikler (temel + orta kontrol listesi gereklilikleri) IFS Food Standardının temel unsurlarının yaklaşık %70'ini kapsamaktadır. Orta seviyede hangi gerekliliklerin dahil edildiğine dair genel bir bakış Ek 2'de bulunabilir.

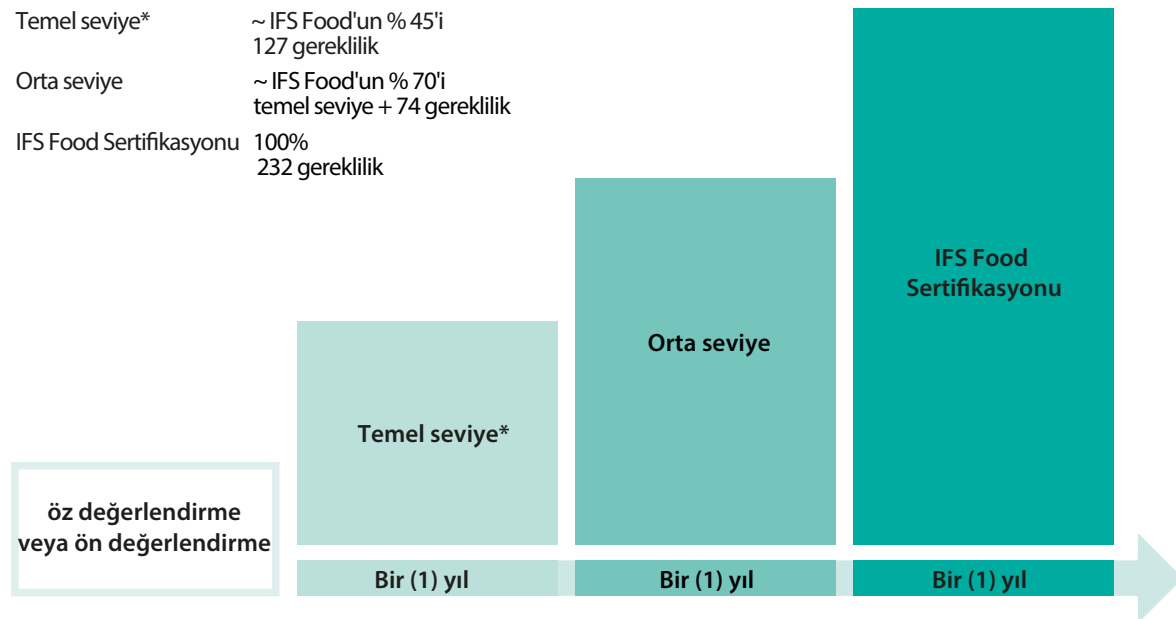
### (3) Bir belgelendirme kuruluşu tarafından IFS Food Standardına göre belgelendirme:

IFS Food Standardına göre resmi bir akredite sertifikasyon gerçekleştirilir.

**Not:** Gerektiğinde, ek iş ortağı gereklilikleri dahil edilebilir ve IFS Global Markets Food v3 Gereklilikleri ile birlikte değerlendirilerek bir IFS Global Markets Food Değerlendirme İş Ortağı Raporu ve onay mektubu düzenlenebilir.

IFS Global Markets Programları sürekli gelişime odaklandığından, iş ortaklarıyla farklı bir bireysel anlaşma / gereklilik veya farklı gelişim hedefleri olmadığı sürece, her seviyenin süresi Resim 1'de belirtildiği gibi bir (1) yılı geçmemelidir. Değerlendirilen firmalar, en fazla üç (3) yıl içinde IFS Food Standardının gerekliliklerini yerine getirmeye yönlendirilmelidir. İstisnalar tanınacağı zaman üretim sahası performansı ve ürünler ve prosesle ilgili riskler dikkate alınmalıdır.

**Resim 1. IFS Global Markets Food aşamalı süreci ve beklenen zaman dilimi**



\*18 HACCP gereklilikleri, temel gerekliliklerle birlikte IFS Food'un ~%55'ini kapsayan orta seviyeden kaydırılabilir.

**Not:** Tanımlanan veya kararlaştırılan zaman diliminin her seviye için bir yıldan daha kısa olması durumunda, belgelendirme kuruluşu / değerlendirme hizmet sağlayıcıları değerlendirme beklentisi ve hazırlığı konusunda firmalara yardımcı olmalıdır.

Yeni faaliyetlere başlayan veya yeni bir IFS Global Markets Food Seviyesine geçen tüm üretim sahaları, başlangıç / yenileme değerlendirmesi yapılırken tüm IFS Gerekliliklerinin değerlendirilebildiğinden emin olmalıdır. Değerlendirmeye tabi tutulmadan önce, IFS Global Markets firmaların en az üç (3) aylık bir faaliyet geçmişine ve uygulanan ilgili seviyede kapsamlı kayıtlı dokümanlara sahip olması tavsiye edilir.

Tanımlanan zaman dilimine bakılmaksızın, yeni bir IFS Global Markets Food Değerlendirmesi (yeni başlangıç, yenileme, takip ve kapsam genişletme), son değerlendirme tarihinden en erken altı (6) hafta sonra yapılmalıdır.

## 2 IFS Global Markets Food Programı Değerlendirme Süreci

IFS Global Markets Food Programı, perakendeci ve toptan markalı gıda ürünü üreticileri ve diğer gıda ürünü üreticileri (örneğin endüstri tedarikçileri), gıda işleme firmaları veya ön paketleme yapılmamış gıda ürünleri paketleyen firmalar için geçerli olmak üzere geliştirmeyi ve değerlendirmeyi amaçlamaktadır. IFS Global Markets Food Değerlendirme Sürecine genel bir bakış Ek 3'te özetlenmiştir.

### 2.1 Ürün ve proses bazlı yaklaşıma (PPA) giriş

IFS Değerlendirmesinin amacı, bir üreticinin işleme faaliyetlerinin güvenli, yasal ve müşteri spesifikasyonlarına uygun ürünler üretip üretemeyeceğini değerlendirmektir. Bu nedenle, IFS Global Markets Food Değerlendirmesi, giriş niteliğindeki risk temelli yaklaşıma ek olarak, değerlendiricinin kontrol listesinde (Bölüm 2) değerlendirilen firmaları, süreçlerin ve ürünlerin uygunluk düzeyini belirlemek için ürün örnekleme ve değerlendirme izi yoluyla sorguladığı bir ürün ve proses değerlendirmesidir.

Ürün ve proses yaklaşımı (PPA), üretim ve varış ülkelerine bağlı olarak ürünlerin yasal uygunluğunun yanı sıra müşteriyle ilgili spesifikasyon(lar)a uygunluğunun değerlendirilmesini ifade eder. Bu, uygun şekilde işleyen prosesler aracılığıyla yüksek kaliteli ürünlerin geliştirilmesini sağlar.

PPA'yı sağlamak için, IFS Global Markets Food Değerlendirmeleri her zaman tek bir üretim sahasına özgüdür. Ayrıca, ilgili üretim sahasının tüm ürün ve prosesleri değerlendirme kapsamına dahil edilmelidir.

IFS Global Markets Food Değerlendirmesi sırasında değerlendirici, IFS Global Markets Food Değerlendirme Gerekliliklerine uygunluğu değerlendirmek için objektif kanıtlar toplamalıdır (bkz. IFS Global Markets Food Değerlendirme Kontrol Listesi Bölüm 2).

## 2.2 IFS Global Markets Food Değerlendirmesinden Önce

Firmaların IFS Global Markets Food Değerlendirmesi için önceden hazırlık yapmaları gerekmektedir. Değerlendirme sürecine başlamadan önce üretim sahası, IFS Web sitesinden ücretsiz olarak indirilebilen IFS Global Markets Food Program'ın güncel versiyonunu okumalıdır. İşe özel ek gereklilikler iş ortağı tarafından veya belgelendirme kuruluşu / değerlendirme hizmet sağlayıcısı aracılığıyla sağlanabilir.

Üretim sahasının durumunu ve programa giriş seviyesini değerlendirmek ve tanımlamak ve üretim sahasını ilk IFS Global Markets Food Değerlendirmesine hazırlamak için gönüllü bir öz değerlendirme veya ön değerlendirme gerçekleştirilebilir. Amaç, sahanın bir gap analizi süreci yürütmesine ve buna uygun bir geliştirme veya aksiyon planı oluşturmasına olanak sağlamaktır.

Temel veya orta seviyede bir IFS Global Markets Food Değerlendirmesi'nden geçmek için firma, bu programın 3. Bölümündeki kriterleri karşılayan ilgili değerlendiricilere sahip bir belgelendirme kuruluşu veya değerlendirme hizmet sağlayıcısı atamalıdır. IFS Management GmbH ile geçerli bir sözleşmesi olan uluslararası IFS belgelendirme kuruluşlarının / değerlendirme hizmet sağlayıcıların listesi ülke bazlı olarak IFS web sitesi'nde ([www.ifs-certification.com](http://www.ifs-certification.com)) mevcuttur.

Bu nedenle, firma aşağıdaki hususların ele alınmasını sağlamalıdır:

### 2.2.1 Belgelendirme kuruluşu / değerlendirme hizmet sağlayıcısı sözleşme düzenlemeleri

Değerlendirilen firma ile belgelendirme kuruluşu / değerlendirme hizmet sağlayıcısı arasında asgari olarak değerlendirmenin kapsamı ve seviyesi, değerlendirme tarihi, süre detayları ve raporu (gözden geçirilmesi dahil) ve onay mektubu detaylarını içeren bir bireysel değerlendirme anlaşması bulunmalıdır. Genel olarak, sözleşme ayrıca aşağıdaki hususları da içemelidir:

- belgelendirme kuruluşuna / değerlendirme hizmet sağlayıcısına, değerlendirilen tarafın ürünlerini, süreçlerini, dokümanlarını, yönetim unsurlarını, sistemlerini, tesislerini, üretim sahalarını ve uygulamalarını değerlendirme ve denetleme yetkisi verilmesi.
- değerlendirme raporunu IFS Database üzerine yüklemek için belgelendirme kuruluşunu / değerlendirme hizmet sağlayıcısını yetkilendirilmesi.
- IFS Global Markets Food Programı kalite güvence bilgilerine açık bir şekilde atıfta bulundurulması (bkz. Bölüm 1, kısım 5).
- firma ve çalışanları hakkındaki bilgilerin Genel Veri Koruma Yönetmeliği doğrultusunda IFS Database üzerinde saklandığının belirtilmesi.

Değerlendirme kapsamı, değerlendirme gerçekleşmeden önce her iki taraf arasında karara bağlanmalıdır. Üretim sahasının ayrıntılı faaliyetleri hakkında (örneğin IFS Global Markets Food Değerlendirmesi kapsamındaki ürünler ve prosesler, merkezi olmayan yapılar, dış kaynaklı prosesler ve ürünler, ihraç edilen ürünler (ürünlerin satıldığı farklı hedef ülkeler dahil), istisnai koşullar altında herhangi bir kapsam dışı bırakma talebi, belgelendirme kuruluşu / değerlendirme hizmet sağlayıcısı değişikliği durumunda ilgili değerlendirme geçmişi, vb) uygun iletişim kurmak ve belgelendirme kuruluşuna / değerlendirme hizmet sağlayıcısına bilgi sağlamak değerlendirilen üretim sahasının sorumluluğundadır.

## 2.2.2 Belgelendirme kuruluşuna / değerlendirme hizmet sağlayıcısına bildirimler

Değerlendirme döngüsü sırasında, üretim sahası, belgelendirme kuruluşunun / değerlendirme hizmet sağlayıcısının, üretim sahasının değerlendirme gerekliliklerine uyma kabiliyetini etkileyecek herhangi bir değişiklik hakkında zamanında bilgilendirilmesini sağlamalıdır (örneğin, geri çağırma, ürünlerle ilgili uyarı, organizasyon ve yönetimdeki değişiklikler, ürünlerde ve / veya üretim yöntemlerinde önemli değişiklikler, iletişim adresindeki ve üretim sahalarındaki değişiklikler, üretim sahasının yeni adresi, vb.) Detaylar her iki taraf arasında tanımlanmalı ve mutabık kalınmalıdır. IFS Global Markets Food Kontrol Listesi (Bölüm 2), gereklilik 1.1.3'te belirtildiği gibi, bazı özel durumlar belgelendirme kuruluşuna / değerlendirme hizmet sağlayıcısına üç (3) iş günü içinde bildirimde bulunulmasını gerektirir.

Sahalardan bu tür bilgileri aldıktan sonra (üç (3) iş günü içinde üretim sahası bildirimini gerektiren üç (3) özel durumla sınırlı olmak üzere), her durumu araştırmak ve IFS Global Markets Değerlendirme durumunu etkileyen herhangi bir eyleme karar vermek belgelendirme kuruluşunun / değerlendirme hizmet sağlayıcısının sorumluluğundadır.

Soruşturma sonucuna ilişkin kanıtlar talep üzerine sunulmalıdır.

## 2.2.3 IFS Global Markets Food Değerlendirme Dili

Değerlendirme tercihen üretim sahasının çalışma dilinde yapılmalıdır. Değerlendirme raporunun dili konusunda, uygun olduğunda, iş ortağı ile mutabık kalınmalıdır.

## 2.3 IFS Global Markets Food Değerlendirmesi Kapsamı ve Gerçekleştirilmesi

### 2.3.1 IFS Global Markets Food Değerlendirmesinin Kapsamı

IFS Global Markets Food Programı yalnızca ürün "işlendiğinde" veya birincil paketlemeden kaynaklanan ürün bulaşı tehlikesi olduğunda uygulanabilir.

Sonuç olarak, IFS Global Markets Food Programı aşağıdaki faaliyetler için geçerli olmayacaktır:

- ithalat (ofisler, örneğin tipik broker firmaları).
- taşıma, depolama ve dağıtım.
- ticaret (örneğin tamamen dış kaynaklı ürünler).
- gıda işleme üretim sahası tarafından gerçekleştirilebilecek ambalaj malzemelerinin her türlü işleme faaliyeti.

Değerlendirme kapsamı, değerlendirme gerçekleşmeden önce her iki taraf arasında karara bağlanmalıdır.

### 2.3.2 IFS Global Markets Food Değerlendirmesinin kapsamı ve gerçekleştirilmesine ilişkin gereklilikler

IFS Global Markets Food Değerlendirmesinin gerçekleştirilmesi ile ilgili olarak aşağıdaki kapsam gereklilikleri dikkate alınmalıdır:

a- IFS, üretim sahasının değerlendirme kapsamını tanımlamak için ürün ve teknoloji kapsamı sağlar. Ürün kapsam(lar)ının seçimi, üretim sahası tarafından üretilen bitmiş ürünlere bağlıdır. Uygulanabilir tüm kapsamlar IFS Global Markets Food Değerlendirme Raporu ve Onay Mektubunda belirtilmelidir. Değerlendirme kapsamı, Ek 4'te belirtildiği gibi değerlendirilen ürün kapsam(lar)ını ve teknoloji kapsam(lar)ını belirtmelidir.

**Örnek:** Dondurma üreten bir üretim sahası için değerlendirme kapsamına, ürün kapsamı 4 (süt ürünleri) ve teknoloji kapsam(lar)ı B (pastörizasyon), D (dondurma / soğutma) ve F (karıştırma / paketleme) atıfta bulunmalıdır. Üretim sahasının ayrıntılı proses(ler)ine bağlı olarak, başka teknoloji kapsam(lar)ı eklenebilir veya silinebilir.

b- değerlendirmenin tanımlanan planlı seviyesi ve kapsamı, değerlendirme kuruluşu ile değerlendirilen firma arasındaki sözleşmede açıkça ve fikir birliğiyle belirtilmelidir. Değerlendirmenin ulaşılan seviyesi ve kapsamı değerlendirme raporunda ve onay mektubunda beyan edilmeli ve açık ve net olmalıdır.

c- Değerlendirmenin kapsamı, tüm üretim hatları ve üretim sahası tarafından üretilen tüm ürünler (hem müşteri markalı ürünler hem de firmanın kendi markalı ürünleri) dahil olmak üzere üretim sahasının tüm faaliyetlerini içermelidir.

d- belgelendirme kuruluşu / değerlendirme hizmet sağlayıcısı tarafından bildirilen değerlendirme kapsamı, değerlendirmenin açılış toplantısı sırasında değerlendirici tarafından ayrıca gözden geçirilmeli ve teyit edilmelidir. Değerlendiricinin açılış toplantısı sırasında farklı kapsamlar belirlemesi durumunda, sertifikasyon kuruluşu / değerlendirme hizmet sağlayıcısı buna göre bilgilendirilmelidir.

e- değerlendirme sırasında uygulanacak plan ve faaliyetler değerlendirmenin başlangıcında gözden geçirilmeli ve üzerinde mutabık kalınmalıdır. Ayrıca, bu faaliyetler belgelendirme kuruluşu / değerlendirme hizmet sağlayıcısı tarafından yapılan bir risk değerlendirmesinin ardından değiştirilebilir (örneğin, başka bir faaliyetin değerlendirme kapsamıyla ilgili olan faaliyetle çakışması durumunda).

f- değerlendirme, tanımlanan değerlendirme kapsamındaki ürünler işlenirken ve / veya paketlenirken yapılmalı ve üretim hatları IFS Global Markets Food Değerlendirmesi sırasında çalışır durumda olmalıdır.

IFS Global Markets Değerlendirmesi sırasında bazı üretim hatları çalışmıyorsa ve ürün kapsam(lar)ı ve / veya teknoloji kapsam(lar)ı ve / veya HACCP planı (özellikle KKN'ler) faaliyette olanlardan farklıysa, iki (2) seçenek mümkündür:

- Üretim hat(lar)ı değerlendirme sırasında daha sonra çalıştırılabilir ve "ana" değerlendirme kapsamına dahil edilir.
- üretim hattı / hatları değerlendirme sırasında daha sonra çalıştırılmaz ve bir kapsam genişletme değerlendirmesi gerçekleştirilmeli. Kapsam genişletme değerlendirmesi hakkında daha fazla bilgi için bkz. Bölüm 1, kısım 2.5 değerlendirme türleri

g- Depolama ve taşıma dahil olmak üzere herhangi bir üretim proses(ler)inin kapsam dışı tutulmasına izin verilmez. Ürün(ler)in kapsam dışı bırakılmasına genel olarak izin verilmez ancak

istisnai durumlarda kabul edilebilir. Firma belirli ürün(ler)i değerlendirme kapsamı dışında bırakmaya karar verirse, belgelendirme kuruluşu / değerlendirme hizmet sağlayıcısı bunu aşağıdaki özel koşullar altında kabul edebilir:

- belgelendirme kuruluşu / değerlendirme hizmet sağlayıcısı, değerlendirme kapsamındaki ürün istisnaları için referans olarak IFS Global Markets Kapsam Dışı Bırakma Yönelimleri / Karar Ağacı adlı destekleyici dokümanı kullanmalı ve bir kapsam dışı bırakmanın mümkün olup olmadığını teyit etmelidir.
- ürünler müşteri markalı ürünler değildir.
- karar belgelendirme kuruluşu / değerlendirme hizmet sağlayıcısı tarafından gerçekleştirilmeli ve dokümante edilmeli ve hem değerlendirme raporunda hem de onay mektubunda belirtilmelidir.
- değerlendirici, değerlendirme sırasında tanımlanan kapsam dışı bırakmaların ilgili olup olmadığını ve belgelendirme kuruluşundan / değerlendirme hizmet sağlayıcısından gelen bilgilerle uyumlu olup olmadığını kontrol etmelidir.

h- değerlendirme her zaman sahanın fiili işleme faaliyetleriyle ilişkili olarak sahaya özgüdür. Aynı üretim sahasına ait merkezi olmayan yapılar değerlendirilmeli ve değerlendirme kapsamına dahil edilmelidir. Merkezi olmayan bir yapı, üretim sahasının proseslerinin ve operasyonlarının bir kısmının (kısmalarının) gerçekleştiği, firmanın sahip olduğu bir tesistir (örneğin bir üretim atölyesi). Üretim sahasının değerlendirilmesi, firmanın proseslerinin tam bir görünümünü elde etmek için yeterli olmadığında, diğer tüm ilgili tesisler de değerlendirme kapsamına dahil edilmelidir. Kapsam ve tüm ayrıntılar değerlendirme raporunun değerlendirmeye genel bakış bölümüne yazılmalıdır.

### 2.3.3 Dış kaynaklı prosesler ve IFS Global Markets Food Değerlendirme Kapsamı

#### a) Kısmi dış kaynaklı prosesler:

Değerlendirilen saha üretim prosesinin bir kısmını / kısımlarını dışarıya yaptırmışsa, bu prosesler üzerinde kontrol sağlanmalıdır.

Kısmi dış kaynaklı proseslere ilişkin kurallar hem müşteri markalı ürünler hem de firmanın kendi markalı ürünleri için geçerlidir.

Bir firma kısmi dış kaynaklı proses(ler)e sahip olduğunda aşağıdaki kurallar geçerli olmalıdır:

- belgelendirme kuruluşu / değerlendirme hizmet sağlayıcısı bu tür düzenlemelerden tam olarak haberdar edilmelidir.
- değerlendirici, kısmi dış kaynaklı tüm proseslerin tanımlanıp tanımlanmadığını ve firma tarafından kontrol edilip edilmediğini incelemelidir. İlgili dokümanların doğrulanması geçerli olmalıdır.
- 4.4.1 (temel seviye) ve 4.4.5 (orta seviye) gereklilikleri geçerlidir ve değerlendirilen üretim sahasının bu tür prosesler üzerinde kontrol sağlayıp sağlamadığını değerlendirmek için IFS Global Markets Food Değerlendirmesi sırasında kılavuz unsurları dikkate alınarak değerlendirilmelidir. Kısmi dış kaynaklı prosesler için gereklilikler yerine getirilmezse, bu durum değerlendirilen üretim sahası için bir sapmaya veya uygunsuzluğa yol açabilir.
- değerlendirilen üretim sahasının değerlendirme raporunda (değerlendirmeye genel bakış): kısmi olarak dışarıdan tedarik edilen proseslerin bir açıklaması sağlanmalıdır (uygulanabilir olduğunda / varsa, üçüncü tarafın ilgili değerlendirme veya sertifikasyon durumu dahil: yani, atanan üçüncü taraf IFS veya diğer GFSI tarafından tanınan gıda güvenliği programlarına göre değerlendirilm-

işse / sertifikalandırılmışsa. İlgili üçüncü taraf IFS Global Markets değerlendirmesi veya IFS Food sertifikasına sahipse, COID'leri de belirtilebilir.

- değerlendirilen üretim sahasının onay mektubunda, değerlendirme kapsamına ürün ve proseslerin tanımının altına aşağıdaki cümle eklenmelidir: **"Firma kendi üretiminin yanı sıra kısmi dış kaynaklı prosese sahiptir"**

**Not 1:** Üçüncü taraf firmalarca gerçekleştirilen depolama ve / veya nakliye faaliyetleri kısmi dış kaynaklı işlemler olarak nitelendirilmemeli ve IFS Global Markets Food Kontrol Listesi'nin ilgili kısımlarına göre (ilgili gereklilikler 4.4, 4.14 ve 4.15) değerlendirilmelidir.

**Not 2:** IFS'de, bir hammadde ile kısmi dış kaynaklı bir prosesten elde edilen bir ürün arasında fark sahipliğe dayanmaktadır:

- Bir hammadde bir tedarikçiden satın alınır (daha önce sahiplik ve yasal sorumluluk yoktur) ve IFS Global Markets Food değerlendirmesine tabi üretim sahası tarafından işlenir (ileri işleme).
- Kısmi dış kaynaklı bir prosesten elde edilen bir ürün her zaman IFS Global Markets Food tarafından değerlendirilen üretim sahasına aittir.

Kısmi dış kaynaklı proseslerin tanımı için Sözlük'e bakınız.

#### b) Tamamı dış kaynaklı ürünler ve ticareti yapılan ürünler

Tamamı dış kaynaklı ürünler ve ticareti yapılan ürünler, doğası gereği IFS Global Markets Food Değerlendirme kapsamında değildir. Aşağıdaki bilgiler dahil edilmelidir:

- değerlendirilen sahanın değerlendirme raporunda (değerlendirmeye genel bakış): tamamı dış kaynaklı ürünlerin ve ticareti yapılan ürünlerin bir açıklaması.

Tamamı dış kaynaklı ürünler ve ticareti yapılan ürünlerin tanımı için Sözlük'e bakınız.

## 2.4 Farklı türde üretim sahaları

IFS Değerlendirmesi üretim sahasına özgüdür: bir üretim sahası bir değerlendirmeye ve bir onay mektubuna tabidir.

Genellikle, IFS Global Markets tarafından değerlendirilen firmaların çoğu tek üretim sahası olarak bilinir.

#### a) tekli üretim sahası

Tekli bir üretim sahası, bir merkez ofis / merkezi yönetim tarafından merkezi olarak yönetilmeyen, tek bir tüzel kişiliğe sahip olan ve merkezi olmayan yapı(lar)a sahip olmayan sahadır. Bu tür sahalarda bir değerlendirme, bir COID, bir rapor ve bir onay mektubu bulunmalıdır. Bununla birlikte, büyüklüklerine ve niteliklerine bağlı olarak, birkaç IFS Global Markets işletmesi de şu kapsamlarda değerlendirilebilir:

#### b) Çok lokasyonlu üretim sahaları

#### c) Çoklu tüzel kişilikli üretim sahaları:

#### d) merkezi olmayan yapı(lar)a sahip üretim sahaları - bkz. bölüm 1 kısım 2.3.2

Belgelendirme kuruluşlarının / değerlendirme hizmet sağlayıcılarının firmaları daha iyi yönlendirmelerine ve IFS Global Markets Food Değerlendirmelerindeki farklı üretim sahaları türlerini yönetmelerine destek olmak için, uygun olduğunda, IFS Global Markets Değerlendirme Destekleyici Dokümanlarında daha fazla yönlendirme bulunmalıdır.

Ayrıca, ilgili tanımlar Sözlük'te bulunabilir.

## 2.5 Değerlendirme türleri

Üretim sahasının değerlendirme durumuna ve döngüsüne bağlı olarak farklı türde değerlendirmeler yapılmalıdır.

Bir IFS Global Markets Food Değerlendirmesi, hem haberli hem de habersiz değerlendirme seçenekleri için her zaman yerinde (tamamen uzaktan değerlendirmelere izin verilmez) ve birbirini takip eden iş günlerinde yapılmalıdır.

### 2.5.1 Öz değerlendirme

Durumlarını tanımlamak, programa giriş seviyesine karar vermek ve firmaları ilk IFS Global Markets Food Değerlendirmesine hazırlamak için temel veya orta seviye kontrol listesine uygun olarak üretim sahası tarafından gönüllü bir öz değerlendirme yapılır.

### 2.5.2 Ön değerlendirme

Durumlarını tanımlamak, programa giriş seviyesine karar vermek ve üretim sahasını ilk IFS Global Markets Food Değerlendirmesine hazırlamak için temel veya orta seviye kontrol listesine uygun olarak bağımsız bir danışman veya bir belgelendirme kuruluşu / değerlendirme hizmet sağlayıcısının desteğiyle gönüllü bir ön değerlendirme yapılır.

Ön değerlendirmeyi gerçekleştiren değerlendirici, ilk değerlendirmeyi gerçekleştiren değerlendirciden farklı olmalıdır. Ön değerlendirme IFS Database üzerine yüklenemez.

### 2.5.3 Başlangıç değerlendirmesi

Üretim sahasının akredite olmayan planlı değerlendirmesi, bir belgelendirme kuruluşu / değerlendirme hizmet sağlayıcısı tarafından temel veya orta seviye kontrol listesine göre gerçekleştirilir.

#### a) ilk başlangıç değerlendirmesi

İlk başlangıç değerlendirmesi, bir üretim sahasının ilk IFS Global Markets Food Değerlendirmesidir ve bu değerlendirme sırasında IFS Global Markets Food Kontrol Listesinin tüm gereklilikleri, ilgili tanımlanmış seviyeye göre değerlendirici tarafından değerlendirilmelidir (uygulanabilir olduğunda ek iş ortağı gereklilikleri dahil). Bu değerlendirme türü yalnızca daha önce IFS Global Markets Food Değerlendirme geçmişi bulunmadığında uygulanabilir.



#### b) Yeni başlangıç değerlendirmesi

IFS Global Markets Food'da yeni başlangıç değerlendirmesi aşağıdaki durumlarda gerçekleştirilir:

- değerlendirme döngüsünde meydana gelmiş kesintiden sonra (bkz. Bölüm 1, Kısım 4.4)
- Bir veya birkaç Majör uygunsuzluk(lar) nedeniyle başarısız bir değerlendirmeden veya mevcut değerlendirme döngüsünde herhangi bir seviyede onay olmadığı anlamına gelen toplam puanın <75 olmasından sonra.
- başarısız bir takip değerlendirmesinden sonra
- başarısız bir kapsam genişletme değerlendirmesinden sonra.

**Not 1:** Yeni bir başlangıç değerlendirmesi söz konusu olduğunda aşağıdaki hususlar geçerlidir:

Bir önceki IFS Global Markets Food Değerlendirmesi'nin değerlendirme raporu ve aksiyon planı, düzeltmelerin ve düzeltici faaliyetlerin uygulanmasını ve etkinliğini kontrol etmek için değerlendirici tarafından gözden geçirilmelidir. Bu, değerlendirme raporunu başka bir belgelendirme kuruluşu / değerlendirme hizmet sağlayıcısı düzenlemiş olsa bile geçerlidir.

Örneğin, yeni başlangıç değerlendirmesinde önceki değerlendirmeye göre hala sapmalar varsa veya skorlar düşürülmüşse, değerlendirici durumu değerlendirme kontrol listesi, Bölüm 2, kısım 5.10'a uygun olarak değerlendirmelidir.

**Not 2:** Başlangıç IFS Global Markets Food Değerlendirmesi başarısız olursa, bu değerlendirme bir ön değerlendirme olarak kabul edilemez.

### 2.5.4 Yenileme değerlendirmesi

İlgili değerlendirme döngüsü içinde bir başlangıç değerlendirmesinden sonra, bir belgelendirme kuruluşu / değerlendirme hizmet sağlayıcısı tarafından temel veya orta seviye kontrol listesine uygun olarak gerçekleştirilen, üretim sahasının akredite olmayan planlı bir değerlendirmesi.

IFS Global Markets Food onayını sürdürmek için üretim sahası her yıl değerlendirilmelidir.

Yenileme değerlendirmesi, mevcut IFS Global Markets Food Değerlendirmesini yenilemek için yapılan bir değerlendirmedir. Yenileme değerlendirmesinin yapılacağı periyot onay mektubunda gösterilir ve IFS Global Markets Food onayını sürdürmek için değerlendirme bu periyot içinde yapılmalıdır.

Değerlendirmelerini zamanında yenilemek üretim sahasının sorumluluğundadır (veya uygun olduğunda iş ortağı tarafından talep edilir). Bu nedenle, tüm IFS Global Markets firmaları, onay mektubunun süresinin bitiminden üç (3) ay önce IFS Database üzerinden bir hatırlatma maili alırlar.

Değerlendirme zamanında yapılmazsa, IFS Database üzerine erişimi olan IFS Database kullanıcıları ve ilgili firmayı favoriler listesinde tutan tüm kullanıcılar bir e-posta bildirimini alır.

Yenileme değerlendirmesi, tüm IFS Global Markets Food Kontrol Listesi Gerekliliklerinin değerlendirici tarafından ilgili tanımlanmış seviyeye göre değerlendirileceği (uygulanabilir olduğunda ek iş ortağı gereklilikleri dahil) bir üretim sahasının tam bir değerlendirmesidir.

**Not 1:** Değerlendirici, düzeltmelerin ve düzeltici faaliyetlerin uygulanmasını ve etkinliğini kontrol etmek için bir önceki IFS Global Markets Değerlendirmesinin raporunu ve aksiyon planını gözden geçirmelidir. Bu, değerlendirme raporunu başka bir belgelendirme kuruluşu / değerlendirme hizmet sağlayıcısı düzenlemiş olsa bile geçerlidir.

Üretim sahası belgelendirme kuruluşunu / değerlendirme hizmet sağlayıcısını değiştirirse, üretim sahası bu bilgiyi IFS Database'de güncellemeli ve değerlendiricinin önceki değerlendirmeden gelen aksiyon planını kontrol edebilmesi için yeni belgelendirme kuruluşunu / değerlendirme hizmeti sağlayıcılarını bilgilendirmelidir.

Mevcut yenileme değerlendirmesinde, önceki değerlendirmeden sapmalar hala mevcutsa veya skorlar düşürülmüşse, değerlendirici durumu değerlendirme kontrol listesi, Bölüm 2, kısım 5.10'a uygun olarak değerlendirmelidir. İki (2) ardışık değerlendirme arasındaki bağlantı sürekli bir iyileştirme prosesi sağlar.

### 2.5.5 Takip değerlendirilmesi

Bir başlangıç veya yenileme değerlendirmesinin sonucunun, temel seviye gereklilikte ve / veya orta seviye gereklilikte bir (1) Majör uygunsuzluk ve ilgili seviye(ler)de toplam puanın  $\geq$  %75 olması nedeniyle bir onay mektubunun düzenlenmesine izin vermediği belirli bir durumda bir takip değerlendirmesi gereklidir.

**Örnek:** bir üretim sahası orta seviyede değerlendirildiğinde ve temel seviyedeki bir gereklilikte bir Majör ve ek olarak orta seviyedeki bir gereklilikte bir Majör ile skorlandığında ve her iki seviyede de toplam puanlama  $\geq$  % 75 olduğunda, her seviyede en fazla bir tane olmak üzere her iki Majör dikkate alınarak bir takip değerlendirmesi yapılabilir - bkz. Bölüm 1, çizelge 3).

Takip değerlendirilmesi, ilgili seviye(ler)deki Majör uygunsuzluğu çözmek için düzeltmelerin ve düzeltici faaliyetlerin uygulanmasına odaklanır ve aşağıdaki kurallara uymalıdır:

Takip değerlendirmeleriyle ilgili hususlar:

- her zaman haberli olacak şekilde yerinde gerçekleştirilmelidir.
- geçerli bir onay mektubu varsa, belgelendirme kuruluşu / değerlendirme hizmet sağlayıcısı, Majör'ün skorlandığı seviyeye ve mevcut onay mektubu durumuna göre, mevcut onay mektubunun geri çekilip çekilmeyeceğini değerlendirmeli ve gerekli olması durumunda (2) iş günü içinde yapılmalıdır.
- üretim sahası, takip değerlendirmesini talep etmeden önce, ilgili Majör uygunsuzluk için aksiyon planında belirtilen düzeltmeleri ve düzeltici faaliyetleri uygulamış olmalıdır.
- Genellikle ana (başlangıç veya yenileme) değerlendirmeyi gerçekleştiren aynı değerlendirici tarafından gerçekleştirilmelidir. Takip değerlendirilmesi sırasında değerlendirici, düzeltmelerin ve düzeltici faaliyetlerin Majör'ü gidermek için etkili bir şekilde uygulanıp uygulanmadığını doğrulamalıdır.
- ana değerlendirmeden en az altı (6) hafta sonra ve en geç altı (6) ay içinde yapılmalıdır. Bu son tarih yerine getirilmezse veya üretim sahası bir takip değerlendirilmesi yapmamaya karar verirse, tam yeni bir başlangıç değerlendirilmesi (Majör(ler) hem temel hem de orta seviye sonuçları etkilediğinde) veya orta seviye değerlendirme durumunda uyumluluğun devam etmesi isteniyorsa yeni bir tam değerlendirme (Majör sadece orta seviye sonuçları etkilediğinde) yapılmalıdır.

Takip değerlendirmesinin olası sonuçları:

Takip değerlendirmesinin başarılı olması halinde:

- İlgili seviye gerekliliğindeki Majör uygunsuzluk üretim sahası tarafından **giderilmiştir**; bu nedenle, sonuç olumlu kabul edilir.
- bu durumda, saha IFS Global Markets'in ilgili seviyesinde onaylanmıştır. Spesifik bilgiler değerlendirme raporunda (bkz. Bölüm 4) sağlanmalı ve güncellenmiş rapor ve onay mektubu (ilgili onay seviyesinde) IFS Database'e yüklenmelidir.
- onay mektubunun geçerliliği, Bölüm 1, Kısım 4.4'de açıklandığı gibi sertifikasyon döngüsünde kalır.

Takip değerlendirmesi başarısız olursa:

- ilgili seviye gerekliliğindeki Majör uygunsuzluk üretim sahası tarafından **hala giderilmemiştir** bu nedenle sonuç başarısız olarak kabul edilir.
- saha IFS Global Markets Değerlendirmesinin ilgili seviyesinde onaylanmamışsa ve tam yeni bir başlangıç değerlendirmesi (Majör(ler) hem temel hem de orta seviye sonuçları etkiliyorsa) veya orta seviye değerlendirme durumunda (Majör sadece orta seviye sonuçları etkiliyorsa) uyumun devam etmesi isteniyorsa yeni bir tam değerlendirme, takip değerlendirmesinden en erken altı (6) hafta sonra planlanabilir.

**Not 1:** Majör belirli bir iş ortağı gerekliliğinde skorlandığında, iş ortağı bir takip değerlendirmesinin gerekli olup olmadığını teyit etmelidir.

Tüm adımları içeren ayrıntılı bir akış şeması Ek 5'te bulunabilir.

## 2.5.6 Kapsam genişletme değerlendirmesi

Kapsam genişletme değerlendirme, mevcut değerlendirme kapsamını genişletmek için yapılan ek bir değerlendirmedir. Bu tür bir değerlendirme her zaman yerinde yapılmalıdır. Ayrıca, aşağıdaki durumlarda mevcut onay mektubunun geçerlilik süresi boyunca gerçekleştirilmelidir:

- Ana değerlendirme sırasında bazı üretim hatları çalışmıyorsa, ürün kapsamı ve / veya teknoloji kapsamı ve / veya HACCP planı (özellikle KKN'ler) ilk / yenileme değerlendirmesi sırasında değerlendirilenlerden farklıysa.
- ana değerlendirme sırasında faaliyet gösterirken değerlendirilemeyen sezonluk ürünler söz konusu olduğunda. Takip eden yıl boyunca, tüm ürün ve prosesleri kapsayacak şekilde bir değerlendirme ve bir kapsam genişletme değerlendirme yapılacaktır. Ana değerlendirme her zaman en fazla tehlike içeren proses adımı gerçekleştirilirken yapılmalıdır.
- iki (2) değerlendirme arasında üretim sürecinde ve / veya ortamında önemli değişiklikler meydana gelirse. Bu, örneğin mevcut onay mektubunun kapsamına dahil olanlardan farklı yeni prosesler veya ürünler ortaya çıktığında geçerlidir. Bu durumda aşağıdaki kurallar uygulanır:
  - belgelendirme kuruluşu / değerlendirme hizmet sağlayıcı, bir risk değerlendirmesine dayanarak, bir kapsam genişletme değerlendirmesinin gerekli olup olmadığına karar verir.
  - Risk değerlendirmesi hijyen ve gıda güvenliği risklerine dayanmalı ve dokümanite edilmelidir.

Aşağıdakiler dikkate alınmalıdır:

- belgelendirme kuruluşu / değerlendirme hizmet sağlayıcısı, değerlendirilecek ilgili gereklilikleri ve ilgili değerlendirme süresini belirlemekten sorumludur.
- Kapsam genişletme değerlendirmesinde onay koşulları ilk veya yenileme değerlendirmesindekiyle aynıdır, ancak yalnızca değerlendirilmiş olan belirli gerekliliklere odaklanılacaktır.
- orijinal değerlendirme skoru değişmez.

Bir kapsam genişletme değerlendirmesi için aşağıdaki iki (2) sonuç mümkündür:

- kapsam genişletme değerlendirmesi başarılıdır ve aşağıdakiler uygulanmalıdır:
  - onay mektubu yeni kapsam ile güncellenmeli ve ana değerlendirmenin onay mektubu ile aynı son geçerlilik tarihine sahip olmalıdır.
  - güncellenmiş onay mektubu ve kapsam genişletme değerlendirme raporu IFS Database üzerine yüklenmelidir.
- kapsam genişletme değerlendirmesi aşağıdaki durumlarda başarısız olur:
  - her bir ilgili seviyede bir (1) veya birden fazla Majör uygunsuzluk (uygunsuzluklar) olması durumunda.

Kapsam genişletme değerlendirmesi başarısız olduğunda, aşağıdaki sonuçlar uygulanmalıdır:

- tam değerlendirmenin (ana değerlendirme dahil) ilgili seviye(ler)de başarısız olması ve
- belgelendirme kuruluşu / değerlendirme hizmet sağlayıcısı, Majör(ler)ün skorlandığı seviyeye ve mevcut onay mektubu durumuna göre, mevcut onay mektubunun geri çekilip çekilmeyeceğini değerlendirmelidir.

Kapsam genişletme değerlendirme raporu tek bir rapor olarak oluşturulur ve mevcut değerlendirme raporunun ekinde verilir. Kapsam genişletme değerlendirme raporunun yüklenmesi ücretsizdir.

## 2.6 IFS Global Markets Food Değerlendirme seçenekleri

### 2.6.1 Haberli değerlendirme

Genellikle, IFS Global Markets Food Değerlendirmeleri, ilgili tanımlanmış seviyede (temel veya orta seviye) haberli gerçekleştirilir. Haberli değerlendirme, üretim sahası ile seçilen belgelendirme kuruluşu / değerlendirme hizmet sağlayıcısı arasında kararlaştırılan bir tarih ve saatte yapılır ve birbirini takip eden iş günlerinde gerçekleştirilmelidir.

Haberli bir yenileme değerlendirmesi, değerlendirme termin tarihinden **en erken sekiz (8) hafta önce ve değerlendirme termin tarihinden (ilk değerlendirmenin yıldönümü tarihi) en geç iki (2) hafta sonra** planlanmalıdır.

**Haberli değerlendirmenin planlanması:** Haberli bir değerlendirme için, ilk değerlendirme günü belgelendirme kuruluşu / değerlendirme hizmet sağlayıcısı tarafından değerlendirmenin ilk gününden **en az iki (2) hafta (14 takvim günü)** önce günlük işlevi aracılığıyla IFS Database'e girilmelidir.

## 2.6.2 Habersiz değerlendirme

IFS Global Markets Food Değerlendirmeleri için habersiz değerlendirme, sürekli iyileştirme yaklaşımını sorgulama fırsatı olarak (yani, firmalar orta seviyede birden fazla değerlendirme döngüsünde kaldığında) yalnızca orta seviyede değerlendirilen firmalar için mümkün olan gönüllü bir seçenektir.

Şunlar için geçerli değildir:

- sadece temel seviyede değerlendirilen firmalar (temel seviye için onay mektubunda habersiz bir değerlendirmeyi belirtmek için tek olasılık, üretim sahasının orta seviyede habersiz olarak değerlendirildiği ve sadece temel seviyede onaylandığı durumlardır).
- İlk başlangıç IFS Global Markets Food Değerlendirmeleri veya kapsam genişletme ve takip değerlendirmeleri.

Habersiz değerlendirme seçeneği, bir firma gönüllü olarak karar verdiğinde veya iş ortaklarıyla anlaşmaları olduğunda gerçekleştirilebilir ve aşağıdaki koşullar geçerli olacaktır:

- belgelendirme kuruluşu / değerlendirme hizmet sağlayıcı habersiz değerlendirme ile ilgili koşulları (üretim yerinde iletişime geçilecek sahadaki kişi(ler)in ad(lar)ı, değerlendirici erişim koşulları ve karartma süreleri dahil) önceden bildirmeli ve kabul etmelidir.
- değerlendirme, [- **değerlendirme termin tarihinden 16 hafta önce**; + **değerlendirme termin tarihinden iki (2) hafta sonra**] bir zaman aralığında gerçekleştirilmeli ve değerlendirmenin habersiz niteliğini sağlamak için üretim sahasına tarih önceden bildirilmeden yapılmalıdır. Değerlendirme art arda günlerde yapılmalıdır.
- değerlendirme raporu ve onay mektubu, değerlendirmenin habersiz olarak yapıldığını belirtmelidir.

**Habersiz değerlendirmenin planlanması:** Belgelendirme kuruluşu / değerlendirme hizmet sağlayıcısı, değerlendirme zaman aralığının başlamasından **en geç dört (4) hafta önce** (belgelendirme kuruluşunun / değerlendirme hizmet sağlayıcısının IFS Database'e kaydetmesine izin vermek için) saha tarafından bu değerlendirme için kayıt konusunda bilgilendirilmelidir.

## 2.7 IFS Global Markets Food Değerlendirmesinin Planlanması

### 2.7.1 Değerlendirme zaman planını hazırlama

Belgelendirme kuruluşu / değerlendirme hizmet sağlayıcısı, üretim sahasına değerlendirme süresi ve faaliyetlerinin belirtileceği değerlendirme zaman planını sağlamalıdır.

Değerlendirme planı:

- değerlendirme kapsamlarına ilişkin uygun ayrıntıları içermeli.
- değerlendirmenin karmaşıklığını, üretim sahasının ürünlerini veya ürün yelpazelerini ve değerlendirilecek ek müşteri gereklilikleri (varsa) belirtilmeli.
- Değerlendirmenin yerinde değerlendirme bölümünde ortaya çıkabilecek beklenmeyen herhangi bir olaya yanıt verecek kadar esnek olmalı.

- bir önceki değerlendirmenin yapıldığı tarihe bakılmaksızın, bir önceki değerlendirmenin değerlendirme raporu ve aksiyon planının gözden geçirilmesini dikkate almalı.
- birden fazla değerlendiricinin değerlendirmeyi gerçekleştirmesi durumunda, değerlendirmedeki ilgili rolleri de açıklanmalı.

Haberli seçenek seçilmişse, değerlendirme gününde sorumlu kişilerin mevcudiyetini sağlamak için zaman planı değerlendirmeden önce sahaya gönderilmelidir.

Habersiz bir değerlendirme için, değerlendirme planı açılış toplantısı sırasında paylaşılmalıdır. Ayrıca, değerlendirilecek katılımcıların mevcudiyetine ve mevcut işlem sürelerine bağlı olarak değiştirilebilir veya uyarlanabilir.

## 2.7.2 Değerlendirme süresi

Tüm soru listesinin (listelerinin) değerlendirilmesi, ilgili tanımlanmış seviyeye göre tipik olarak dört (4) ila sekiz (8) saat sürmelidir, ancak üretim sahasının büyüklüğüne, niteliğine ve karmaşıklığına ve / veya iş ortağının ihtiyaçlarına bağlı olarak ek süre dikkate alınmalıdır.

Belgelendirme kuruluşları / değerlendirme hizmet sağlayıcıları, bir değerlendirme için gereken süreyi ön görmek için uygun bir sisteme sahip olmalıdır. Belgelendirme kuruluşu / değerlendirme hizmet sağlayıcısı ile değerlendirilen üretim sahası arasındaki sözleşmede ayrıntıları verilen bir dizi faktör, kapsamlı bir değerlendirme için gereken sürenin belirlenmesinde rol oynar. Bunlar şunları içerebilir:

- sahanın büyüklüğü, yaşı ve niteliği (bina sayısı, hatlar, vb.).
- üretim proseslerin karmaşıklığı.
- değerlendirmenin kapsamı (ürün ve teknoloji kapsamları; ürün veya ürün yelpazesi sayısı vb.)
- toplam çalışan sayısı (yarı zamanlı çalışanlar, vardiyalı çalışanlar, geçici personel, idari personel, vb. dahil olmak üzere sahadaki maksimum toplam kişi sayısı) bir yıl içinde toplam azami çalışan sayısı göz önünde bulundurularak
- bir önceki değerlendirmeye göre sapma ve uygunsuzlukların sayısı.

Değerlendirme süresi için ilave hususlar:

- minimum değerlendirme süresi temel seviye için dört (4) saat ve orta seviye için altı (6) saattir. Belgelendirme kuruluşu / değerlendirme hizmet sağlayıcısı tarafından usulüne uygun olarak karar verildiğinde, gerekçelendirildiğinde ve belgelendirildiğinde (örneğin, küçük ölçekli şirketler için) orta seviyede iki (2) saatlik bir azaltma mümkündür.
- toplam değerlendirme süresinin en az %50'si, değerlendiricinin ürünleri ve prosesleri kapsamlı bir şekilde değerlendirebilmesini sağlamak amacıyla yerinde değerlendirmeye (üretim sahasının üretim alanlarında) ayrılmalıdır. Usulüne uygun olarak gerekçelendirildiğinde bu oran 1/3'e düşürülebilir (örneğin, bir saha basit proseslere sahipse; örneğin, proseslerin karmaşıklığı nedeniyle orta seviyede daha fazla dokümantasyon kontrolü gerektiğinde, vb.)
- tanımlanan değerlendirme kapsamıyla ilgili her şeyin planlanan değerlendirme süresi içinde değerlendirilmemiş olması durumunda, ek süre gereklidir.
- tahmini değerlendirme süresine ek olarak, değerlendirmeye hazırlık ve değerlendirme raporunun yazılması için süreye tipik olarak en az iki (2) ila üç (3) saat eklemelidir.

## 3 IFS Global Markets Food Değerlendirme performansı

Değerlendirme aşağıdaki adımlara göre planlanmalıdır:

- açılış toplantısı
- mevcut gıda güvenliği ve kalite yönetimi unsurlarının ve önceki aksiyon planının (varsa) değerlendirilmesi.
- saha değerlendirmesi
- dokümantasyon ve kayıt gözden geçirme ve inceleme (her seviyede gerekli dokümantasyon seviyesine göre).
- Değerlendirmeden çıkan nihai sonuçlar
- kapanış toplantısı.

Değerlendirme, değerlendirme kapsamına dahil olan ürünlerin işlendiği bir zamanda yapılmalı ve değerlendirme sırasında üretim hatları çalışır durumda olmalıdır.

IFS Global Markets Food Kontrol Listesinin tüm gereklilikleri, tanımlanan seviyeye göre değerlendirilmelidir:

### 3.1 Tanımlanan seviyeye göre değerlendirme

IFS Global Markets Food Değerlendirmeleri, Ek 1 Bölüm 1'e göre, ilgili tanımlanmış seviyeye göre gerçekleştirilebilir:

#### 3.1.1 Temel seviye veya temel seviye + HACCP değerlendirmesi

Değerlendirici, temel seviye veya temel seviye + HACCP kontrol listesine göre akredite olmayan bir değerlendirme gerçekleştirecektir.

Temel seviye + HACCP'ye göre bir değerlendirme yapılması durumunda, IFS Database her iki değerlendirme sonucunu ayrı ayrı gösterir. Temel seviye + HACCP sonucu, tüm temel ve ek HACCP gerekliliklerinin (orta seviyeden kaydırılmış) bir kombinasyonundan hesaplanır.

#### 3.1.2 Orta seviye değerlendirme

Değerlendirici, orta seviye kontrol listesi doğrultusunda (tüm temel seviye gerekliliklerini içeren) akredite olmayan bir değerlendirme gerçekleştirecektir.

Ayrıca:

- üretim sahası, IFS Global Markets Food Değerlendirmeleri sırasında değerlendiriciye yardımcı olmalı ve işbirliği yapmalıdır.
- değerlendirme sırasında değerlendirici, IFS Global Markets Food programına göre yapılacak tüm kontrollere ilişkin değerlendirme raporunun temelini oluşturacak ayrıntılı notlar tutmalıdır.

- uygulanabilir olması halinde, bireysel iş ortaklarına özgü sorular ve gereklilikler değerlendirilebilir.
- kapanış toplantısında değerlendirici, değerlendirme sırasında tespit edilen sapmaları ve (tüm) uygunsuzluk(lar)ı üretim sahasına sunmalı ve açıklamalıdır.

**Not:** Değerlendiricinin performansına rehberlik edecek daha fazla destekleyici bilgi için temel olarak, IFS İyi Değerlendirme Uygulamaları Kılavuzuna bakınız.

### 3.2 IFS Global Markets Skorum Sistemi

Bir IFS Global Markets Food Gerekliliğine uyumun sağlanıp sağlanmadığını belirlemek için değerlendirici, değerlendirme kontrol listesinin (Bölüm 2) ilgili tanımlanmış seviyeye göre tüm gerekliliklerini (belirli iş ortağı gereksinimlerini içerebilir) değerlendirmelidir.

IFS Global Markets Skorum Sistemi, gerekliliğin uyum düzeyine göre tam uyumdan sapma ve / veya uygunsuzluğa kadar bir skorum aralığını kapsar.

IFS Global Markets Food Programında, beş (5) skorum olasılığı ve uygulanamazlık seçeneği bulunmaktadır. Puanlar aşağıdaki çizelgeye göre her gereklilik için verilir (Çizelge 1):

**Çizelge 1: IFS Global Markets Skorum Sistemi**

Sonuç	Açıklama	Puanlar
A	<b>Tam uygunluk.</b> (Gerekliliğe tam uyum / Mükemmel uygulama)	20 puan
B (sapma)	<b>Neredeyse tam uyumluluk</b> (Gerekliliğe neredeyse tam uyum, ancak küçük bir sapma bulundu / küçük iyileştirmeler için alan)	15 puan
C (sapma)	<b>Gerekliliğin bir kısmı uygulanmaz.</b> (Gerekliliğin bir kısmı uygulanmamıştır / Temel uygulama, günlük işlemlerde mevcuttur ancak geliştirilecek birçok konu vardır)	5 puan
D (sapma)	<b>Gereklilik uygulanmaz.</b> (Uygulamanın yeterli olmaması veya hiç yapılmaması)	0 puan
Major (uygunsuzluk)	Herhangi bir gereklilik için Major uygunsuzluk verilebilir. Major derecelendirmenin nedenleri şunlardır: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gıda güvenliği ve / veya üretim ve / veya varış ülkelerinin yasal gerekliliklerini içeren ancak bunlarla sınırlı olmayan program gerekliliklerinin <b>karşılmasında önemli bir başarısızlık söz konusudur</b></li> <li>• <b>Gıda güvenliği üzerinde etkisi olabilecek bir proses kontrol dışındadır.</b></li> </ul>	Major uygunsuzluk, olası toplam skorum %15 azaltır; onay mektubu düzenlenemez.
N / A Geçerli değil	Gereklilik uygulanmaz. N / A herhangi bir gereklilik için geçerli olabilir. Değerlendirici raporda bir açıklama yapmalıdır.	Toplam puan hesaplamasına dahil edilmez.

İş ortakları için özel gereklilikler mevcutsa, özel kontrol listesi ek olarak skorumlandırılmalıdır.



Değerlendirici bir veya daha fazla Majör uygunsuzluk(lar) tespit ederse ve bu bir yenileme değerlendirmesi ise ve Majör(ler) ilgili seviyedeki mevcut ve geçerli sonucu etkiliyorsa, mevcut IFS Global Markets Onay Mektubu aşağıdaki kurallar uyarınca geri çekilmelidir:

- IFS Database üzerinde belgelendirme kuruluşu / değerlendirme hizmet sağlayıcı tarafından mümkün olan en kısa sürede ve değerlendirmenin son gününden en geç iki (2) iş günü içinde geri çekilmelidir.
- Belgelendirme kuruluşu / değerlendirme hizmet sağlayıcı, IFS Database üzerinde, uygunsuzluğun (uygunsuzlukların) gereklilik numarası da dahil olmak üzere mevcut onay mektubunun geri çekilme nedenleri hakkında İngilizce açıklamalar sunmalıdır. Bu açıklamalar, aksiyon planında açıklananlarla aynı ayrıntıları içermelidir.

**Not:** İlgili üretim sahasını favoriler listesinde bulduran tüm IFS Database kullanıcıları, IFS Database üzerinde geçerli onay mektubunun geri çekildiğini bildiren (tanımlanmış uygunsuzluk / uygunsuzluklar ile ilgili açıklamalar içeren) bir e-posta bildirimini alır.

Herhangi bir seviyede birden fazla Majör uygunsuzluğun tespit edilmesi durumunda (bu nedenle takip değerlendirmesi mümkün değildir), IFS Global Markets Food ile uyumluluğun devam etmesi isteniyorsa, başarısız değerlendirmeden en geç altı (6) hafta sonra tam yeni bir başlangıç değerlendirmesi (Majör(ler) hem temel hem de orta seviye sonuçları etkiliyorsa) veya orta seviye değerlendirme durumunda (Majör sadece orta seviye sonuçları etkiliyorsa) yeni bir tam değerlendirme planlanmalıdır. Başarısız değerlendirmeler hakkında daha fazla bilgi Bölüm 1, Kısım 4.3.1.1'de bulunabilir.

Skorlama sistemi ile ilgili olarak, değerlendirici değerlendirme raporunda aşağıdaki hususlara ilişkin açıklamalar sunmalıdır:

- Zorunlu alanlar olarak tanımlanan gereklilikler, A ile skorlanmış gereklilikler olsa dahi.
- B, C, D ile skorlanan tüm gereklilikler.
- Majör uygunsuzluk(lar).
- uygulanamaz olarak değerlendirilen gereklilikler.

## 4 Değerlendirme sonrası aksiyonlar

### 4.1 Aksiyon planı

Değerlendirici ve / veya belgelendirme kuruluşu / değerlendirme hizmet sağlayıcısı aksiyon planını (bulguların ve açıklamaların listesiyle birlikte) son değerlendirme tarihinden itibaren en geç iki (2) hafta içinde firmaya göndermelidir (Bölüm 1, Kısım 4.3.2).

Geçici skor ve rapor talep üzerine temin edilebilir.

#### 4.1.1 Firmanın aksiyon planını tamamlaması

Aksiyon planı, belirlenen sapmalar ve uygunsuzluklar için firma tarafından düzeltme ve düzeltici faaliyetlerin hazırlanmasında temel olarak kullanılmalıdır, (Ek 7'ye bakınız)

Değerlendirme sırasında değerlendirici tarafından ortaya konan skorlamalar ve açıklamalara dayanarak, firma aksiyon planında aşağıdakileri sağlamalıdır:

- değerlendirici tarafından listelenen tüm sapmalar (B, C, D) ve tüm Majör uygunsuzluklar için önerilen düzeltmeler ve düzeltici faaliyetler.
- çizelge 2'ye göre C, D ve Majör uygunsuzluklar ile skorlanan sapmalar için hem düzeltmeler hem de düzeltici faaliyetler için sorumluluklar ve uygulama son tarihleri açıkça belirtilmelidir).

N / A gereklilikleri ana hatlarıyla belirtilen aksiyon planına dahil edilmemelidir, ancak değerlendirme raporunda ayrı bir tabloda listelenmelidir.

#### Çizelge 2: Düzeltmeler ve düzeltici faaliyetler için zaman çizelgesi

ZAMAN ÇİZELGESİ	
Düzeltilmeler	Düzeltilici faaliyetler
Üç (3) ay içinde uygulanır  Mümkün olan en kısa sürede uygulanmalıdır. Gelişme perspektifinden bakıldığında, düzeltmeler kısa vadeli aksiyonlar olduğundan, en azından düzeltmeler değerlendirmeden sonraki en geç üç (3) ay içinde uygulanmalıdır.	On iki (12) ay içinde uygulanır  İlgili risklere göre sürdürülebilir ve başarılı bir uygulama için uygun. En geç yenileme değerlendirmesinden önce uygulanmalıdır, bazılarının karmaşıklığına bağlı olarak daha uzun uygulama zaman çizelgeleri olabileceğinden, bunun firma tarafından gerekçelendirilmesi gerekir.

Firma, tamamlanmış aksiyon planını, aksiyon planını aldıktan sonra en fazla iki (2) hafta içinde belgelendirme kuruluşuna / değerlendirme hizmet sağlayıcısına / değerlendiriciye iletmelidir (bkz. Bölüm 1, kısım 4.3.2).

**Not:** Aksiyon planının ana hatlarının belirlenmesine yönelik alternatif prosesler üzerinde iş ortağı ile mutabık kalınabilir.

#### 4.1.2 Aksiyon planının onaylanması

Değerlendirici veya belgelendirme kuruluşunun / değerlendirme hizmet sağlayıcısının bir temsilcisi, değerlendirilen üretim sahası tarafından sunulan aksiyon planını aşağıdakileri dikkate alarak doğrulamalıdır:

- düzeltmelerin ve düzeltici faaliyetlerin uygunluğu
- uygulama tarihlerinin uygunluğu

nihai değerlendirme raporunun yayınlanmasından önce aksiyon planının belirlenmiş sütunlarında (yayınlama ve doğrulama tarihi sütunları, bkz. Ek 7).

Önerilen düzeltmeler ve düzeltici faaliyetler geçerli, tutarlı değilse veya yetersizse ve / veya uygulama tarihleri uygun değilse, belgelendirme kuruluşu / değerlendirme hizmet sağlayıcısı aksiyon planını zamanında tamamlanması için firmaya geri göndermelidir. Aksiyon planının zamanında tamamlanmaması ve onaylanmaması / yayınlanmaması halinde, onay mektubu düzenlenmeyebilir.

#### 4.2 Değerlendirme raporu

Her değerlendirmenin ardından, değerlendirici tarafından IFS Yazılımında yazılı bir IFS Global Markets Raporu doldurulmalı ve hazırlanmalıdır (bkz. Bölüm 4 ve Ek 8 ve 9).

Rapor, ilgili değerlendirme bilgilerine ve üretim sahasının uygunluğuna genel bir bakış sunarak şeffaflık ve güven sağlar.

Raporun tamamı değerlendirme döngüsüne göre gözden geçirilmeli ve düzenlenmelidir (bkz. Bölüm 1, Kısım 4.3.2).

İş ortakları için özel gereklilikler mevcutsa, birleştirilmiş sonuçlar, ek olarak IFS Database üzerine yüklenebilecek bir IFS Global Markets Food Değerlendirme İş Ortağı Raporu düzenlenmesine olanak tanır.

**Not:** Raporun hazırlanması için alternatif süreçler üzerinde iş ortağı ile mutabık kalınabilir.

#### 4.2.1 Raporun gözden geçirilmesi

Sonucun yayınlanmasından önce değerlendirme sonuçlarının ve raporun tutarlılığının gözden geçirilmesi, belgelendirme kuruluşundan / değerlendirme hizmet sağlayıcısı tarafından atanmış bir kişi (ler) tarafından yapılmalıdır (bkz. Bölüm 3. kısım 1.4).

**Not:** Gözden geçirme süreci için alternatif süreçler üzerinde iş ortağı ile mutabık kalınabilir.

#### 4.3 Onay mektubunun düzenlenmesi

Değerlendirme ve rapor gözden geçirmesi sonuçlarına dayanarak, belgelendirme kuruluşu / değerlendirme hizmet sağlayıcısı değerlendirmenin nihai durumuna / sonucuna göre bir IFS Global Markets Food Onay Mektubu verilip verilmeyeceğine karar vermelidir.

Değerlendirme sonucu, karar ağacında (çizelge 3) belirtilen ve aşağıdaki kısım 4.3.1'de açıklanan kurallara göre tanımlanır.

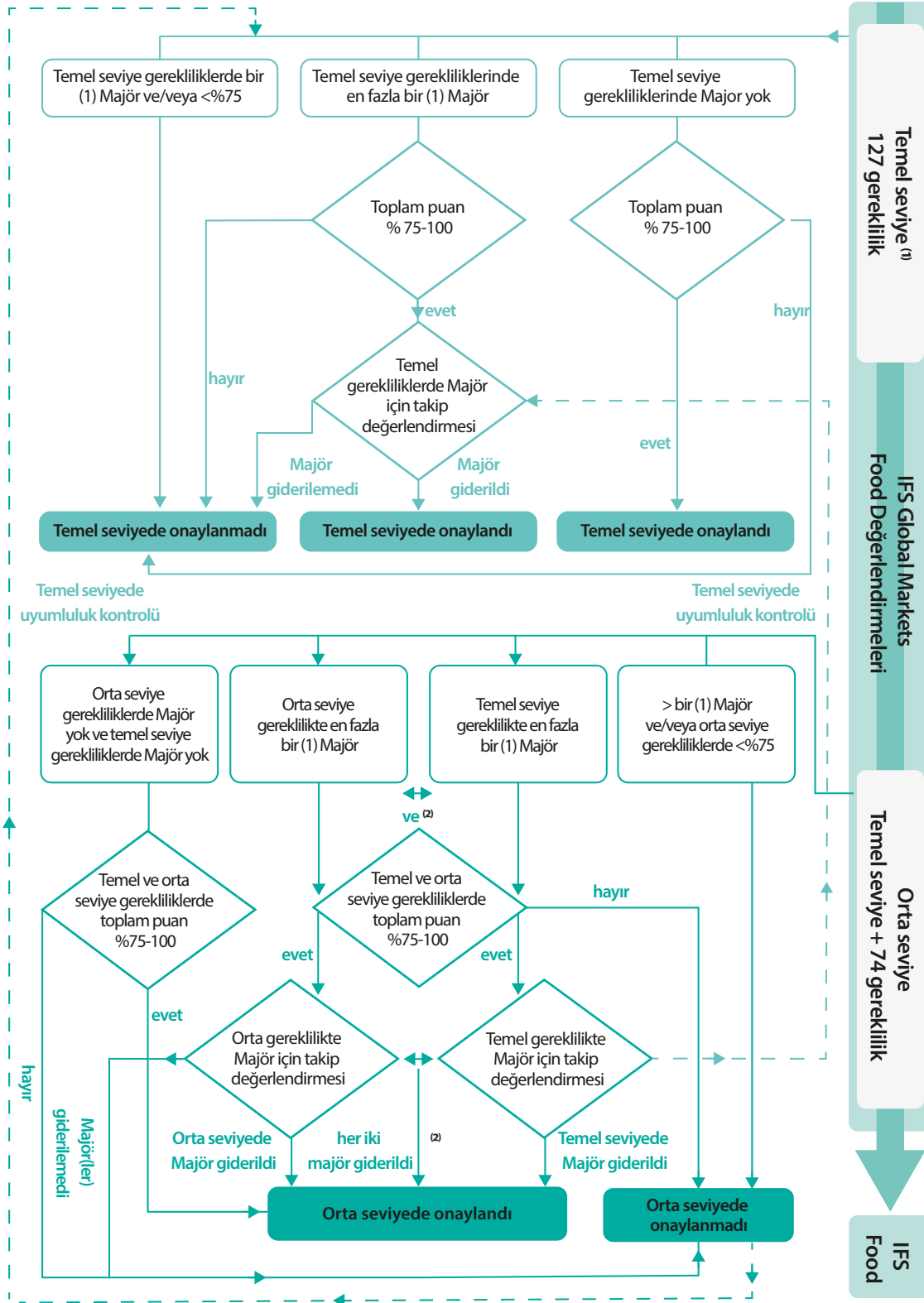
Sadece değerlendirme durumu / sonucu onaylanmış olarak kabul edilirse, değerlendirmenin ayrıntılarını ve nihai değerlendirme sonucunu belirten ilgili formatta (bkz. IFS Yazılım'dan Bölüm 4 ve Ek 10) bir onay mektubu düzenlenmelidir.

Hem rapor hem de onay mektubu, değerlendirmeden sonra belirlenen süre içinde IFS Database üzerine yüklenmelidir (bkz. Bölüm 4.3.2, Kısım 1).

İş ortakları için özel gereklilikler mevcutsa, birleştirilmiş sonuçlar IFS Global Markets Food Değerlendirmesi iş ortağı onay mektubunun düzenlenmesine olanak tanır ve bu mektup ayrıca IFS Database üzerine yüklenebilir.

**Not:** Onay mektubunun hazırlanması için alternatif süreçler üzerinde iş ortağı ile mutabık kalınabilir.

Çizelge 3: Değerlendirme sonuçları için karar ağacı



(1) temel + HACCP değerlendirmeleri aynı koşulları takip eder (toplam gereklilik sayısı temel seviyeden 127 + 18 HACCP gerekliliğidir).

(2) Orta seviyede değerlendirilen firmalar için, hem temel hem de orta seviye gereklilikte bir (1) Majör uygunsuzluğun ortaya çıktığı durumlarda, orta seviye onay için her iki koşula da uyulmalıdır:

- Temel seviyede toplam %75-100 puan ve temel seviyede tespit edilmiş Majör için takip değerlendirmesinden başarıyla geçme ve
- Orta seviyede toplam %75-100 puan ve orta seviyede tespit edilmiş Majör için takip değerlendirmesinden başarıyla geçme.

**Not:** Orta seviye onay için temel seviye onay koşullarına uyulmalıdır.

#### 4.3.1 Değerlendirme raporu ve onay mektubu düzenlenmesi için skortlama ve koşullar

a) **Temel seviye.** Temel seviyeye göre değerlendirmenin sonucu ve durumu / sonucu şu şekilde olabilir:

Çizelge 4: Temel seviyede (BL) değerlendirme sonuçları:

Değerlendirme sonucu	Durum	Firma aksiyonu	Rapor formu	Değerlendirme sıklığı	Onay mektubunun düzenlenmesi
BL'de toplam skor $\geq$ % 75 ve BL'de Majör yok	Temel seviyede onaylanır	Tamamlanmış aksiyon planını, bulguların listesiyle birlikte aksiyon planı şablonunu aldıktan sonra iki (2) hafta içinde gönderimi  Onaylanmış aksiyon planında tespit edilen sapmalar için:  Düzeltilmeler en azından değerlendirmeden sonraki üç (3) ay içinde uygulanmalıdır. Düzeltici faaliyetler on iki (12) ay içinde uygulanmalıdır.	Aşağıdakileri içeren rapor durumu belirten aksiyon planı	On iki (12) aya kadar yenileme değerlendirilmesi	Evet, 12 ay geçiriliği olan temel seviye için onay mektubu düzenlenir. Onay mektubu yalnızca aksiyon planı CB / ASP* tarafından onaylandığında verilmelidir.

Değerlendirme sonucu	Durum	Firma aksiyonu	Rapor formu	Değerlendirme sıklığı	Onay mektubunun düzenlenmesi
Toplam skor BL'de $\geq$ %75 ve BL'de en fazla bir Majör	Takip değerlendirilmesinden sonra daha fazla aksiyon alınmadığı ve onaylanmadığı sürece temel seviyede onaylanmaz	Tamamlanmış aksiyon planını, bulguların listesiyle birlikte aksiyon planı şablonunu aldıktan sonra iki (2) hafta içinde gönderimi  Takip değerlendirmesi, Majör'ü gidermek için değerlendirme tarihinden itibaren en erken altı (6) hafta sonra ve en geç altı (6) ay içinde yapılmalıdır.  Onaylanmış aksiyon planında tespit edilen sapmalar için:  Düzeltilmeler en azından değerlendirilmeden sonraki üç (3) ay içinde uygulanmalıdır. Düzeltici faaliyetler on iki (12) ay içinde uygulanmalıdır.	Aşağıdakileri içeren rapor durumu belirten aksiyon planı	<u>Onaylanırsa, on iki (12) aya kadar yenileme değerlendirilmesi</u>	Evet, 12 ay geçerliliği olan temel seviye için onay mektubu düzenlenir. Onay mektubu yalnızca aksiyon planı CB / ASP* tarafından onaylandığında ve takip değerlendirmesi sırasında Majör uygunsuzluk etkin bir şekilde giderildiğinde verilmelidir
BL'de > bir Majör ve / veya toplam puan < %75	Temel seviyede onaylanmaz	Tamamlanmış aksiyon planını, bulguların listesiyle birlikte aksiyon planı şablonunu aldıktan sonra iki (2) hafta içinde gönderimi  Aksiyonlar ve yeni başlangıç üzerinde anlaşmaya varılacak değerlendirme	Aşağıdakileri içeren rapor durumu belirten aksiyon planı	yeni bir ilk değerlendirme isteniyorsa, onaylanmayan değerlendirilmeden en erken altı (6) hafta sonra	Hayır

\*CB / ASP: belgelendirme kuruluşu / değerlendirme hizmet sağlayıcısı

Değerlendirme sonucu otomatik olarak hesaplanır ve değerlendirme durumu yukarıdaki kurallara göre sağlanır.

**b) Orta seviye.** Orta seviyeye göre değerlendirmenin sonucu ve durumu / sonucu şu şekilde olabilir:

Çizelge 5: Orta seviyede (IL) değerlendirme sonuçları:

Değerlendirme sonucu	Durum	Firma aksiyonu	Rapor formu	Değerlendirme sıklığı	Onay mektubunun düzenlenmesi
BL'de toplam skor $\geq$ % 75 ve BL'de Majör yok <b>ve</b> IL'de toplam skor $\geq$ %75 ve IL'de Majör yok	Orta seviyede onaylanır	Tamamlanmış aksiyon planını, bulguların listesiyle birlikte aksiyon planı şablonunu aldıktan sonra iki (2) hafta içinde gönderimi  Onaylanmış aksiyon planında tespit edilen sapmalar için:  Düzeltilmeler en azından değerlendirmeden sonraki üç (3) ay içinde uygulanmalıdır. Düzeltici faaliyetler on iki (12) ay içinde uygulanmalıdır.	Aşağıdakileri içeren rapor durumu belirten aksiyon planı	On iki (12) aya kadar yenileme değerlendirilmesi	Evet, 12 ay geçerliliği olan orta seviye için onay mektubu düzenlenir. Onay mektubu yalnızca aksiyon planı CB / ASP* tarafından onaylandığında verilmelidir.



Değerlendirme sonucu	Durum	Firma aksiyonu	Rapor formu	Değerlendirme sıklığı	Onay mektubunun düzenlenmesi
Toplam skor BL ve IL'de $\geq$ %75 ve BL'de en fazla bir Majör <b>ve / veya</b> IL'de en fazla bir Majör	İlgili majör(ler) için takip değerlendirme-sinden sonra başka aksiyonlar alınmadıkça ve doğru- lan-madıkça orta seviyede onaylanmaz.	<p>Tamamlanmış aksiyon planını, bulguların listesiyle birlikte aksiyon planı şablonunu aldıktan sonra iki (2) hafta içinde gönderimi</p> <p>Takip değerlendirme-si, Majör(ler)i gidermek için değerlendirme tarihinden itibaren en erken altı (6) hafta sonra ve en geç altı (6) ay içinde yapılmalıdır.</p> <p>Onaylanmış aksiyon planında tespit edilen sapmalar için:</p> <p>Düzeltilmeler en azından değerlendirme-den sonraki üç (3) ay içinde uygulanmalıdır. Düzeltici faaliyetler on iki (12) ay içinde uygulanmalıdır.</p> <p><b>Not:</b> Orta seviyede gündeme gelen Majör'ün takip değerlendirme-si sırasında henüz giderilmemiş olması halinde, temel seviye statüsü için bir değerlendirme raporu ve onay mektubu düzenlenmesine ilişkin skorlama ve koşullar geçerlidir</p>	Aşağıdakileri içeren rapor durumu belirten aksiyon planı	<b><u>Onaylanırsa, on iki (12) aya kadar yenilenme değerlendirme-si</u></b>	Evet, 12 ay geçerliliği olan orta seviye için onay mektubu düzenlenmiştir. Onay mektubu yalnızca aksiyon planı CB / ASP tarafından onaylanma-dığında ve takip değerlendirme-si sırasında Majör uygunsuzluk(lar) etkin bir şekilde giderildiğinde verilmelidir.

Değerlendirme sonucu	Durum	Firma aksiyonu	Rapor formu	Değerlendirme sıklığı	Onay mektubunun düzenlenmesi
toplam skor BL ve IL'de $\geq$ %75 ve IL'de > bir Majör (ve BL'de Majör yok)	Orta seviyede onaylanmaz	Tamamlanmış aksiyon planını, bulguların listesiyle birlikte aksiyon planı şablonunu aldıktan sonra iki (2) hafta içinde gönderimi  Aksiyonlar ve kararlaştırılan yeni değerlendirme	Aşağıdakileri içeren rapor durumu belirten aksiyon planı	Orta seviyede yeni değerlendirme, eğer istenirse	Hayır
	Temel seviyede onaylanır	Tamamlanmış aksiyon planını, bulguların listesiyle birlikte aksiyon planı şablonunu aldıktan sonra iki (2) hafta içinde gönderimi  Onaylanmış aksiyon planında tespit edilen sapmalar için: Değerlendirmeden sonraki üç (3) ay içinde en azından düzeltmeler uygulanır. Düzeltici faaliyetler on iki (12) ay içinde uygulanmalıdır.	Aşağıdakileri içeren rapor durumu belirten aksiyon planı	On iki (12) aya kadar yenileme değerlendirilmesi	Evet, 12 ay geçerliliği olan temel seviye için onay mektubu düzenlenir Onay mektubu yalnızca aksiyon planı CB / ASP* tarafından onaylandığında verilmelidir.
BL'de > bir Majör ve / veya BL'de toplam skor < %75 ve / veya IL'de > bir Majör ve / veya IL'de < %75	Orta seviyede onaylanmaz	Tamamlanmış aksiyon planını, bulguların listesiyle birlikte aksiyon planı şablonunu aldıktan sonra iki (2) hafta içinde gönderimi  Aksiyonlar ve üzerinde mutabık kalınan yeni değerlendirme	Aşağıdakileri içeren rapor durumu belirten aksiyon planı	yeni bir değerlendirme isteniyorsa, onaylanmayan değerlendirilmeden en erken altı (6) hafta sonra	Hayır

\*CB / ASP: belgelendirme kuruluşu / değerlendirme hizmet sağlayıcısı

Değerlendirme sonucu otomatik olarak hesaplanır ve değerlendirme durumu yukarıdaki kurallara göre sağlanır.

Hem temel hem de orta seviye için değerlendirmenin toplam skoru aşağıdaki şekilde hesaplanır:

Toplam puan sayısı = (IFS Global Markets Food Gerekliliklerinin toplam sayısı (puan) - N / A olarak değerlendirilen gereklilikler) × yirmi (20)

Nihai puan (%)

= verilen puan sayısı / toplam puan sayısı.

#### 4.3.1.1 Bir (1) veya daha fazla Majör uygunsuzluk ve / veya puan <%75 olması durumunda değerlendirme sürecinin spesifik yönetimi

Verilen uygunsuzluk(lar)ın türüne ve sayısına ve toplam puana bağlı olarak belirli kurallar uygulanacaktır.

Temel seviye gereklilikte ve / veya orta seviye gereklilikte, ilgili seviye(ler)de toplam puanı  $\geq$  %75 olan sadece bir Majör uygunsuzluk varsa, bir takip değerlendirmesi mümkündür. Takip değerlendirmeleri hakkında daha fazla bilgi Bölüm 1, Kısım 2.5.5'de bulunabilir. Belgelendirme kuruluğu / değerlendirme hizmet sağlayıcısı, Majör(ler)in ilgili seviyesine göre mevcut ve geçerli onay mektubunu etkilediğini değerlendirirse, (2) iki iş günü içinde geri çekmelidir.

IFS Global Markets Food Değerlendirmesinin başarısız olduğu (birden fazla (1) Majör ve / veya toplam puanın ilgili seviyelerde <%75 olması nedeniyle) ve bir onay mektubu düzenlemeyeceği tüm diğer durumlarda aşağıdaki kurallar geçerlidir:

##### a) Başlangıç değerlendirmesi:

- değerlendirme tamamlanmalı ve firmanın durumu hakkında tam bir genel bakış sağlamak için tüm gereklilikler değerlendirilmelidir.
- İyileştirme amacıyla aksiyon planının tamamlanması tavsiye edilmektedir.
- yeni bir başlangıç değerlendirmesi gerçekleştirilmeli ve takip değerlendirilmesinden en erken altı (6) hafta sonra planlanmalıdır.
- firma IFS Database üzerinde görünür kalmayacaktır.

##### b) Yenileme değerlendirmesi:

- Değerlendirme tamamlanmalı ve firmaya durumu hakkında tam bir genel bakış sağlamak için tüm gereklilikler değerlendirilmelidir.
- başarısızlık, ilgili seviyeye göre mevcut ve geçerli onay mektubunu etkiliyorsa, geri çekilmelidir.
- mevcut onay mektubunun geri çekilmesi için son tarih:
  - birkaç Majör uygunsuzluk nedeniyle değerlendirmenin başarısız olması durumunda iki (2) iş günü
  - değerlendirme toplam skorunun %75'in altında olması nedeniyle başarısız olduysa ve herhangi bir uygunsuzluk(lar) ortaya çıkmadıysa, değerlendirme kararından (nihai sonucun yayınlanmasından) iki (2) iş günü sonra.
- İyileştirme amacıyla aksiyon planının tamamlanması tavsiye edilmektedir.
- yeni bir başlangıç değerlendirmesi gerçekleştirilmeli ve takip değerlendirilmesinden en erken altı (6) hafta sonra planlanmalıdır.

**Not 1:** Üretim sahasının orta seviyede değerlendirilip başarısız olması ve sadece temel seviye onayına sahip olması durumunda, onay mektubu sadece aksiyon planının doğrulanması üzerine

temel seviye için düzenlenmelidir. İstenirse, orta seviye onayı için orta seviyede yeni bir tam değerlendirme yapılmalıdır.

**Not 2:** Başarısız olan herhangi bir IFS Global Markets Food Değerlendirmesi ön değerlendirme olarak kabul edilmeyecektir.

Başarısız değerlendirmeler hakkında daha fazla bilgi kısım 3.2'de bulunabilir ve başarısız değerlendirmelerin yönetimi için akış şeması Ek 5 ve 6'da özetlenmiştir.

#### 4.3.2 IFS Global Markets Değerlendirmesi zaman dilimi

Değerlendirme tarihi ile nihai raporun / onay mektubunun yüklenmesi arasındaki süre aşağıdaki şekilde belirlenir:

- değerlendiricinin ve / veya belgelendirme kuruluşunun / değerlendirme hizmet sağlayıcısının aksiyon planını (bulguların listesi ve açıklamalarla birlikte) göndermesi için iki (2) hafta.
- firmanın aksiyon planını tamamlaması ve sapmalara ve uygunsuzluk(lar)a yanıt vermesi (aksiyon planını hazırlaması) için iki (2) hafta.
- değerlendiricinin veya belgelendirme kuruluşunun / değerlendirme hizmet sağlayıcısının bir temsilcisinin önerilen aksiyon planını doğrulaması ve serbest bırakması ve belgelendirme kuruluşunun / değerlendirme hizmet sağlayıcısının rapor gözden geçirmesini üstlenmesi, değerlendirmenin nihai durumuna / sonucuna karar vermesi ve değerlendirme raporunu, aksiyon planını ve onay mektubunu IFS Database'e yüklemesi için iki (2) hafta.

Toplamda: değerlendirme tarihinden değerlendirme raporu, aksiyon planı ve onay mektubunun IFS Database'e yüklenmesine kadar geçen süre altı (6) ila sekiz (8) hafta arasındadır:

- hedef süre: altı (6) hafta
- azami süre: sekiz (8) hafta

**Not:** Rapor / onay mektubu hazırlamak ve aksiyon planını özetlemek için alternatif süreçler iş ortağı ile kararlaştırılabilir.

#### 4.4 Değerlendirme döngüsü

Değerlendirme, resmi raporda ve onay mektubunda belirtilen düzenleme tarihinden itibaren geçerli olacaktır. IFS Global Markets Food Onay Mektubunun geçerliliği aşağıdaki şekilde tanımlanmıştır:

- onay mektubunun düzenlendiği tarihten itibaren başlar,
- Sertifikanın geçerli olduğu son tarih: İlk değerlendirme tarihinin son günü + sekiz (8) hafta, -bir (1) gün, + bir (1) yıl olarak hesaplanır.

Yenileme değerlendirmesi, değerlendirilen üretim sahası veya iş ortağı tarafından başlatılmalıdır.

Yenileme değerlendirme programlaması için zaman penceresi:

- temel veya orta seviyede düzenli haberli değerlendirmeler için, değerlendirme termin tarihinden itibaren [- sekiz (8) hafta; + iki (2) hafta] (değerlendirme termin tarihi = ilk değerlendirmenin son gününün yıldönümü tarihi).

- Orta seviyede gönüllü habersiz bir değerlendirme gerektiğinde, değerlendirme termin tarihinden itibaren [-16 hafta; + iki (2) hafta] (değerlendirme termin tarihi = ilk değerlendirmenin son gününün yıldönümü tarihi).

Yenileme değerlendirmesinin tarihi, raporun / onay mektubunun düzenlendiği tarihten itibaren değil, ilk değerlendirme tarihinden itibaren hesaplanır. Bu, yenileme değerlendirme tarihi her yıl değişse ve yıldönümü / termin tarihine karşılık gelmese dahi onay mektubunun geçerliliğinin aynı kalmasını sağlar.

**Not:** Değerlendirilen firma, değerlendirme raporunun / onay mektubunun süresinin dolmasından üç (3) ay önce IFS Database üzerinden bir hatırlatma alır.

Yenileme değerlendirmesi zamanında planlanmazsa veya değerlendirme zaman diliminin adımları zamanında tamamlanmazsa, değerlendirme döngüsünde bir kesinti meydana gelecek ve yeni bir başlangıç değerlendirme döngüsü başlatılacaktır. Değerlendirilen üretim sahasını favoriler listesinde bulunduran IFS Database kullanıcıları, IFS Database aracılığıyla bilgilendirilecektir.

Önceki değerlendirme raporu ve onay mektubu üç (3) ay daha (onay mektubunun geçerlilik süresinin bitiminden sonra) IFS Database'de görünür kalır. Yenileme değerlendirmesi yukarıda belirtilen zaman aralığından daha sonra gerçekleşirse, firmanın değerlendirmesi artık görünmeyecek ve COID otomatik olarak IFS Database'de etkin olmayan bir duruma geçecektir.

#### 4.4.1 Sertifikanın geri çekilmesi / askıya alınması koşulları hakkında bilgi

Bir IFS Global Markets Food Değerlendirme Onay Mektubu, aşağıdaki gibi durumlarda belgelendirme kuruluşu / değerlendirme hizmet sağlayıcısı tarafından geri çekilmelidir:

- Herhangi bir bilgi, ürünlerin / proseslerin artık IFS Global Markets Programının gerekliliklerine uymayabileceğini gösterdiğinde, özellikle değerlendirme (ana veya takip değerlendirme) sırasında tespit edilen uygunsuzluk(lar), değerlendirmenin başarısız olması veya üretimin durması ve yeni bir yere taşınması durumunda.
- değerlendirme sözleşmesinin iptali durumunda (belgelendirme kuruluşu / değerlendirme hizmet sağlayıcısı ile firma arasında).

**Not:** Yukarıda açıklanan kurallarla ilgili olarak, onay mektubunun geri çekilmesi belgelendirme kuruluşunun / değerlendirme hizmet sağlayıcısının takdirindedir.

Bir IFS Global Markets Food Değerlendirme Onay Mektubu, aşağıdaki gibi durumlarda belgelendirme kuruluşu / değerlendirme hizmet sağlayıcısı tarafından askıya alınmalıdır:

- bir gıda güvenliği olayı veya başka bir olayın ardından belgelendirme kuruluşu / değerlendirme hizmet sağlayıcısı tarafından bekleyen soruşturmalar olması durumunda.
- değerlendirilen firma tarafından mevcut değerlendirme için ödeme yapılmaması durumunda.

Askıya alma kaldırılırsa, belgelendirme kuruluşu / değerlendirme hizmet sağlayıcısı gerekli tüm değişiklikleri / iletilimleri yapmalıdır.

## 4.5 Değerlendirme raporunun dağıtımı ve depolanması

Değerlendirme raporları kurumun mülkiyetinde kalmalı ve kurumun önceden izni olmaksızın (yasaların gerektirdiği durumlar hariç) kısmen veya tamamen üçüncü bir tarafa verilmemelidir. IFS Global Markets Food Değerlendirme Raporu'nun dağıtımı için yazılı olarak izin verilmelidir ve firma tarafından belgelendirme kuruluşuna / değerlendirme hizmet sağlayıcısına ve / veya ilgili kullanıcıya karşı verilebilir.

Belgelendirme kuruluşu / değerlendirme hizmet sağlayıcısı, IFS Global Markets Food Değerlendirme Raporunun bir kopyasını ve ilgili dokümanları beş (5) yıl süreyle güvenli ve emniyetli bir şekilde saklamalıdır. IFS Database üzerindeki değerlendirme raporları hakkındaki bilgilere erişim koşulları hakkında daha fazla bilgi Bölüm 4'te bulunabilir.

### **Tamamlayıcı faaliyet**

Değerlendirme raporu ve onay mektubu temelinde gerekli ek eylemlerin seviyesine ilişkin karar, bireysel alıcı kuruluşun takdirine bağlı olarak verilmelidir.

## 5 Kalite güvence prosedürleri ve izleme

### 5.1 Kalite güvence şikayete dayalı prosedürler

Perakendeciler veya diğer ilgili taraflar ( ihbar edenler de dahil olmak üzere) olası herhangi bir şikayet veya sorunu IFS Global Markets Kalite Güvence Yönetiminin bir parçası olarak incelenmek üzere IFS'ye iletme hakkına sahiptir. İlgili bilgiler, [complaintmanagement@ifs-certification.com](mailto:complaintmanagement@ifs-certification.com) e-posta yoluyla veya IFS Web Sitesindeki şikayet formu aracılığıyla iletilebilir.

IFS Ofisleri, IFS Global Markets Değerlendirmeleri, raporları veya IFS markasının bütünlüğünün ve program sorumluluğunun sorgulandığı diğer durumlarla ilgili şikayetleri alır. Tüm şikayetler gizlilik içinde ele alınmaktadır.

IFS Ofisleri, şikayetin nedenini tarafsız bir şekilde değerlendirmek ve araştırmak ve değerlendirilen firmanın, belgelendirme kuruluşunun / değerlendirme hizmet sağlayıcısının veya değerlendiricilerin IFS Global Markets Gerekliliklerini karşılama eksiklikleri olup olmadığını belirlemek için gerekli tüm bilgileri toplayacaktır. Bir şikayetin soruşturulması için uygun adımlar atılacaktır; bu adımlar, bir belgelendirme kuruluşundan / değerlendirme hizmet sağlayıcısından dahili soruşturmalar yürütmesini veya ilgili tarafların soruşturmaların sonuçları hakkında IFS'ye beyanda bulunmasını talep etmeyi içerebilir. İlgili olması halinde, şikayet sahibi analizin sonucu hakkında bilgilendirilecektir.

Ayrıca, IFS Yönetiminin, soruşturma sonuçlarının IFS markasının bütünlüğü ve IFS Global Markets kurallarına karşı program yükümlülüğü üzerinde ciddi bir etkiye işaret ettiğine inanmak için iyi bir nedeni olması durumunda, IFS Yönetimi, bir kontrol yapmak için değerlendirilen firmanın yanı sıra belgelendirme kuruluşu / değerlendirme hizmet sağlayıcısının kendisi ile iletişime geçebilir veya ziyaret edebilir.

Bu incelemeye dayanarak, sapmalar tespit edilirse, ilgili taraflardan uygun bir aksiyon planı istenecektir.

Belgelendirme kuruluşlarının / değerlendirme hizmet sağlayıcılarının itiraz ve şikayet prosedürü için bkz. 1.3 - Bölüm 3.

### 5.2 Sürekli iyileştirme için kalite güvence izleme

IFS Kalite Güvencesi, IFS Global Markets Programlarının ilgili tarafları ile operasyon kalitesinin sürekli iyileştirme sürecini desteklemek amacıyla şikayet ve risk temelli bir izleme prosedürü oluşturmak için, genel programın kurallarına uygunluğu doğrulamak amacıyla belgelendirme kuruluşları / değerlendirme hizmet sağlayıcıları ile iletişime geçebilir ve dokümanlar masa başı kontrolleri gerçekleştirebilir. Sonuca bağlı olarak, uygun bir aksiyon planı oluşturulacak ve IFS Ofisleri ile birlikte takip edilecektir.

## 6 IFS Logoları

IFS Global Markets Food'un telif hakkı ve tescilli ticari markası tamamen IFS Management GmbH'ye aittir. IFS Logoları, IFS Database üzerinde güvenli bölüm aracılığıyla indirilmelidir. Ayrıca, aşağıdaki hüküm ve koşullar belgelendirme kuruluşu / değerlendirme hizmet sağlayıcısı tarafından değerlendirilen firmaya iletmeli ve IFS Global Markets Food Değerlendirmesi sırasında değerlendirici tarafından kontrol edilmelidir. Bu kontrolün sonuçları denetim raporunun firma profilinde zorunlu bir alan olarak açıklanmalıdır. Değerlendirici, firmanın bu şart ve koşulları yerine getirmediğini tespit ederse, IFS Ofisleri buna göre bilgilendirilmelidir.

### **IFS Logolarının kullanımı ve IFS Global Markets Food Değerlendirmesi / Başvurusu hakkında iletişim için hüküm ve koşullar**

Bu hüküm ve koşullar tüm IFS Logoları için geçerlidir.

### **IFS Logolarının şekli, tasarımı ve rengi**

IFS Logolarının en son sürümü kullanılmalıdır. Kullanıldığında, IFS logo(ları)su ölçek çiziminin şekline ve rengine uygun olmalıdır. Dokümanlarda kullanılıyorsa, siyah beyaz baskıya da izin verilir. Firmalar sadece değerlendirildikleri program(lar)ın logosunu kullanmalıdırlar. İlgili logo, değerlendirme onayının onay mektubu ile duyurulmasından itibaren değerlendirme geçerliliğinin sonuna kadar kullanılabilir.

Genel IFS Logosu sadece belgelendirme kuruluşunun / değerlendirme hizmet sağlayıcısının veya IFS Danışmanının IFS Global Markets tarafından değerlendirilen firmaları desteklediğini veya belgelendirme kuruluşunun / değerlendirme hizmet sağlayıcılarının birden fazla IFS Global Markets Programı için değerlendirme sunduğunu ifade etmek için kullanılabilir. Diğer tüm kullanım şekilleri için IFS ile mutabakat sağlanmalıdır.

IFS Global Markets Food Logosu, form ve format yerine getirildiği sürece basılı, elektronik formda ve filmlerde kullanılabilir. Aynı koşullar, logonun damga olarak kullanılması için de geçerlidir.

### **Görüş ve yorumların kısıtlanması**

IFS Global Markets Food tarafından değerlendirilen bir üretim sahası, bir IFS Global Markets Food destekleyici firması veya bir IFS Global Markets Food belgelendirme kuruluşu / değerlendirme hizmet sağlayıcısı IFS Logo(ları)nı taşıyan dokümanlar yayınladığında, IFS'e atıfta bulunan yorumlar ve görüşler bu şekilde açıkça tanımlanmalıdır.

### **IFS Global Markets Food Logosunun tanıtım materyallerinde kullanımı**

IFS Global Markets Food Logosu ürünün kendisinde, ürünün birincil ambalajında veya son tüketiciye ulaşması muhtemel her türlü reklam belgesinde kullanılamaz (örn. firmalar arası satış ambalajları, son tüketiciler için halka açık fuarlar, son tüketiciler için ürüne özel broşürler vb.) gösterilmemelidir. Logo sadece bir web sitesinin kalite yönetimi veya genel olarak güvenlik ile ilgili bölümünde görünebilir. Herhangi bir işletmeden tüketiciye pazarlama için kullanılmamalıdır. IFS Global Markets Food ile ilgili tüm bilgilerin IFS'ye atıfta bulunduğu açıkça belirtilmelidir. IFS Logoları, IFS ile net bağlantısı olmayan sunumlarda kullanılmamalıdır.

Tedarikçilerinden veya hizmet sağlayıcılarından ( brokerler, lojistik hizmet sağlayıcıları veya toptancılar) IFS Onay Mektuplarını / Sertifikalarını kabul eden bir IFS Global Markets Food değerlendirilmiş üretim sahası veya bir IFS belgelendirme kuruluşu / değerlendirme hizmet sağlayıcısı, tanıtım amacıyla genel IFS Logosunu kullanabilir ve IFS Değerlendirmeleri / Sertifikasyonu hakkında bilgi yayınlayabilir. Kendilerine ait bir değerlendirmeleri yoksa, firmanın IFS tarafından değerlendirilmiş / sertifikalandırılmış firmaları desteklediği veya onlarla çalıştığı açıkça belirtilmelidir. Firmanın



kendisinin IFS Global Markets Food ile değerlendirildiği izlenimi veren her türlü kullanım kabul edilmemektedir.

#### **IFS Global Markets Food Logosunun kullanımına ilişkin diğer kısıtlamalar**

IFS Global Markets Food Logosu, değerlendirme kararından IFS Management GmbH'nin sorumlu olduğunu ima edecek şekilde kullanılmamalıdır. IFS Global Markets Food Onay Mektubunun askıya alınması veya geri çekilmesi durumunda, değerlendirilen üretim sahası ve firma, dokümanlarında ve / veya web sitesinde IFS Logolarına yer vermeyi derhal durdurmalıdır. Değerlendirme kapsamı ile ilgili kapsam dışı bırakma durumunda, bununla ilgili ayrıntılar istek üzerine sunulmalıdır. IFS Global Markets Food Logosu kullanılabilir, ancak aşağıdaki ifade altta yazmalıdır: "bazı ürünler IFS Global Markets Food Değerlendirmesi kapsamı dışındadır" ve kapsam dışı bırakma ayrıntıları talep üzerine sağlanabilir".

Ayrıca, IFS Global Markets Program bir "sertifikasyon" olarak anılmamalıdır.

#### **IFS Global Markets Food Değerlendirmesi İletişimi**

Yukarıda belirtilen tüm kurallar IFS Global Markets Food ile ilgili tüm iletişimler için geçerlidir. Bu aynı zamanda son tüketicinin kullanımına sunulan bitmiş ürünlerde "IFS", "International Featured Standards" veya "IFS Global Markets Food" veya benzerlerinin kullanılmasının bildirilmesine izin verilmediği anlamına gelir.



## BÖLÜM 2

---

0 Genel açıklamalar	52
1 Yönetim ve taahhüt	53
2 Gıda güvenliği ve kalite yönetimi	61
3 Kaynak yönetimi	74
4 Operasyonel prosesler	85
5 Ölçümler, analizler, iyileştirmeler	140

---



## BÖLÜM 2

# IFS Global Markets Food Değerlendirme Gereklilikleri

## 0 Genel açıklamalar

### a) Sektör ve değerlendiriciler için rehberlik hakkında

- Rehberliğin amacı, şirketlere ve değerlendiricilere gerekliliklerin yorumlanmasında yardımcı olmak ve böylece beklenenler konusunda genel bir yaklaşım sağlamaktır.
- İçerik, her bir gereklilik için soru örnekleri ve ek destekleyici bilgilere odaklanmıştır, çünkü amaç her bir şirketin gerekliliğin amacı / hedefi üzerinde düşünebilmesi ve her bir sahanın doğasına, risklerine, süreçlerine ve ürünlerine göre bunları nasıl uygulayacağını belirleyebilmesidir. Yorumlama her zaman her bir firmanın durumuna bağlıdır. Ayrıca, değerlendiricinin IFS Global Markets Değerlendirmeleri için asgari bir performans elde etmesini destekler.
- IFS Global Markets Food Değerlendirmesi, ürün ve proseslere odaklanmaktadır. Bu nedenle, her türlü objektif kanıt ürün ve proseslere yakından ilişkilidir. Değerlendiricinin değerlendirme sırasında sorgulamak için seçtiği ürün / ürünler önemlidir. Değerlendirilen şirket, değerlendirici tarafından seçilen bu ürünlerin üzerinde mutabık kalınan spesifikasyonlara göre güvenli bir şekilde üretildiğini objektif kanıtlarla ispatlayabilirse, bu durum değerlendirilen firmanın güvenilir bir şekilde değerlendirildiğini gösterir. Kılavuzda listelenen tipik sorular, ürünler üzerindeki kontrollerle yakından bağlantılıdır. Değerlendirici, temsili bir ürün örneği (örneğin perakendeci markalı ürünler) ve değerlendirilen firma hakkında maksimum bilgi elde etmek için bu soruları / ek destekleyici bilgileri dikkate almalıdır.
- Rehberlik, örnekler oluşturmakta ve değerlendirici tarafından yerine getirilmesi gereken asgari bir anket sunmalıdır; bu nedenle, değerlendiricinin yalnızca kılavuz sorulara odaklanması beklenmemektedir, çünkü değerlendiricinin tam kapsamlı bir genel bakış için değerlendirmeyi her bir sahanın durumuna göre uyarlaması gerekmektedir. Değerlendirici listedeki her soruyu sorarsa değerlendirme otomatik olarak tamamlanmış sayılmaz.

### b) Gereklilikler hakkında

- IFS Global Markets Food v3 Gereklilikler, ilgili IFS Sertifikasyon Standardına dayanmaktadır: IFS Food. Bununla birlikte, bazı durumlarda IFS Global Markets Programının niteliğine göre uyarlanmış ve buna göre bir geliştirme programına yönlendirilmiştir. Bu nedenle, gerekliliklerde, dokümantasyon seviyesinde, gerekliliklerde ve bölüm numaralandırmasında ve sıralamasında, rehberlik unsurlarında ve kanıtlarda farklılıklar beklenmektedir.
- "\*" işaretli gereklilikler IFS Global Markets Food v3 Değerlendirme Raporu için zorunlu bilgiler gerektirir.
- Bir gereklilik el ile işaretlendiğinde (☞), bir gereklilik orta seviyede değerlendirildiğinde ek unsurların da kontrol edilmesi gerektiği anlamına gelir.

### c) Değerlendiriciler için ek bilgiler

Bir IFS Global Markets Food Değerlendirmesi sırasında değerlendiriciler, IFS Global Markets Food Gerekliliklerine uygunluğu belirlemek için denetim teknikleri ve dokümantasyon incelemesinin yanı sıra ilgili örnekleme (değerlendirme için temsili bir ürün örneği seçilmelidir) kullanılmalıdır.

Değerlendiricinin ofis yerine üretim alanındaki dokümanları ve kayıtları incelemesi teşvik edilir.

**Not:** Bir IFS Global Markets Food v3 Değerlendiricisinin performansını destekleyecek daha fazla bilgi için IFS İyi Denetim Uygulamaları Kılavuzu'na bakın.

## Değerlendirme kontrol listesi ve kılavuz

### Ön not - kılavuz aşağıdakileri içerir:

- gerekliliği kapsamlı yorumlama, uygulama ve değerlendirme desteği için ek destekleyici bilgiler (ne kontrol edilmeli / ne sorulmalı?).
- IFS Global Markets Food v3 Değerlendirmesi sırasında kontrol edilecek (ancak bunlarla sınırlı olmayan) kanıt örnekleri.

Ref.	IFS Global Markets Food v3 Gereklilik	Seviye	IFS Global Markets Food v3 Kılavuz
1	Yönetim ve taahhüt		
1.1	Kurumsal yapı ve yönetim sorumluluğu		
1.1.1	Gıda güvenliği, ürün kalitesi ve yasallığa ilişkin tüm ilgili bilgiler, etkin bir şekilde ve zamanında ilgili personele iletilmelidir.	Temel	<ul style="list-style-type: none"><li>• İlgili bilgiler ilgili kişilere nasıl iletiliyor?</li><li>• Gıda güvenliği, ürün kalitesi ve yasallığı etkileyen ilgili değişiklikler nasıl iletilir ve yönetilir?</li></ul> <p><b>Not 1:</b> Gıda güvenliği, ürün kalitesi ve yasallıkla ilgili unsurlar, gıda güvenliği ve kalite yönetiminde proses ve ürün durumlarını ve aksaklıklarını önlemek için uygun şekilde iletilmelidir.</p> <p><b>Ek açıklama / bilgi:</b> <i>Bu gereklilik, üst yönetimin ve tüm çalışanların taahhüdü; farkındalık yaratma; açık ve net iletişim; ilgili düzenleyici gerekliliklere uygunluğun sağlanması ve gıda güvenliği proseslerinde bütünlüğün korunması gibi unsurlarla ilgili olarak gıda güvenliği kültürünün tanıtılmasını ve uygulanmasını destekler.</i></p> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> posterler; toplantı tutanaklarının dağıtımı; kurum içi iletişim; e-postalar; yerinde görüşmeler; vb.</p>

Ref.	IFS Global Markets Food v3 Gereklilik	Seviye	IFS Global Markets Food v3 Kılavuz
1.1.2	Üst yönetim, ürün ve proses gerekliliklerini karşılamak için yeterli ve ilgili kaynakları sağlamalıdır.	Temel	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gerekli ve uygun kaynaklar (yatırımlar dahil) nasıl tanımlandı?</li> <li>Ürünün ve proseslerin gerçekleştirilmesi (müşteri gereklilikleri dahil) ve gıda güvenliği ve kalite yönetiminin geliştirilmesi, uygulanması ve uyumluluğun sağlanması (örneğin GMP'ler, HACCP, olayların yönetimi, sapmalar / uygunsuzluklar ve düzeltici faaliyet planları, vb) için uygun miktarda kaynak tahsis etme / sağlama taahhüdü var mı?</li> <li>Şirket tüm kritik fonksiyonların her zaman yetkin personel tarafından yerine getirilmesini nasıl sağlıyor?</li> </ul> <p><b>Not 1:</b> Üst yönetim, işletme içindeki üst yönetimi ifade eder (kuruluşu ve operasyonu etkileme kabiliyetine sahip en üst seviye yönetim).</p> <p><b>Not 2:</b> IFS Global Markets Food v3 Gerekliliklerinin kapsamlı bir şekilde değerlendirilmesi yoluyla elde edilen kanıtlar, ürün ve proses gerekliliklerinin personel, eğitim, operasyonel hijyen, ekipman, altyapı, çalışma araçları, proses girdileri / yardımcıları, hizmetler, uzman tavsiyesi vb. gibi uygun ve yeterli kaynaklarla karşılandığını göstermelidir.</p> <p><b>Ek açıklama:</b>  <i>Bu gereklilik, yönetimin taahhüdü; yeterli kaynakların katılımı ve kullanılabilirliği; ilgili personel için uygun eğitim ve gözetimin sağlanması gibi unsurlarla ilgili olarak gıda güvenliği kültürünün tanıtılmasını ve uygulanmasını destekler.</i></p> <p><b>Kanıt örnekleri:</b>  bütçe planı; görüşme kayıtları; kilit performans göstergelerinin değerlendirilmesi; periyodik personel toplantılarının sonuçları ve takibi; yerinde değerlendirme;</p>

Ref.	IFS Global Markets Food v3 Gereklilik	Seviye	IFS Global Markets Food v3 Kılavuz
*1.1.3	<p>Üst yönetim (veya atanmış yetkili kişi), firmanın değerlendirme gerekliliklerine uyumlu olabildiğini etkileyecek herhangi bir değişiklik ile ilgili olarak belgelendirme kuruluşunun / değerlendirme hizmet sağlayıcısının bilgilendirildiğinden emin olmalıdır. Bu asgari olarak aşağıdakileri içermelidir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>herhangi bir tüzel kişilik adı değişikliği</li> <li>Herhangi bir üretim sahasının lokasyon değişikliği.</li> </ul> <p>Aşağıda yer alan özel durumlar için:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Herhangi bir ürün geri çağırma</li> <li>Gıda güvenliği ve / veya gıda sahteciliği nedenleriyle otoriteler tarafından karar verilen herhangi bir ürünün geri çağırılması ve / veya geri çekilmesi</li> <li>gıda güvenliği ve / veya gıda sahteciliği ile bağlantılı zorunlu faaliyetlerle sonuçlanan herhangi bir otorite ziyareti</li> </ul> <p>Belgelendirme kuruluşuna üç (3) iş günü içinde bilgi verilmelidir.</p>	Temel	<ul style="list-style-type: none"> <li>Firmanın tüzel kişilik adında veya üretim sahası lokasyonunda herhangi bir değişiklik oldu mu?</li> <li>Firmaya karşı herhangi bir yasal yaptırım uygulandı mı?</li> <li>Firma ürün geri çağırma deneyimi yaşadı mı?</li> <li>Firma, ziyaretleri sonucunda otoriteler tarafından verilen ürün geri çağırma ve / veya ürün geri çekme kararı ve / veya zorunlu faaliyetler yaşadı mı?</li> <li>Yukarıda belirtilen durumlarda, firma belgelendirme kuruluşunu / değerlendirme hizmet sağlayıcısını ilgili zaman dilimi içinde bilgilendirdi mi?</li> <li>Otoritenin adı nedir ve en son ne zaman ziyaret edilmiştir?</li> </ul> <p><b>Ek açıklama / bilgi:</b>  <i>Bu gereklilik, üst yönetimin ve tüm çalışanların bağlılığı; farkındalık yaratma; açık ve net iletişim; gıda güvenliği proseslerinde bütünlüğün korunması gibi unsurlarla ilgili olarak gıda güvenliği kültürünün tanıtılmasını ve uygulanmasını destekler.</i></p> <p><b>Kanıt örnekleri:</b>  belgelendirme kuruluşu ve değerlendirme hizmet sağlayıcıları bildirimleri; RASFF; FDA / USDA geri çağırma bildirim veritabanı; firma web sayfası;</p>

Ref.	IFS Global Markets Food v3 Gereklilik	Seviye	IFS Global Markets Food v3 Kılavuz
1.1.4	Üst yönetim, çalışanların gıda güvenliği ve ürün kalitesiyle ilgili sorumluluklarının farkında olmalarını sağlamalıdır.	Orta	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Çalışanların sorumluluklarını bilmeleri nasıl sağlanıyor?</li> <li>• Üst yönetim, çalışanların gıda güvenliği ve ürün kalitesiyle ilgili sorumluluklarını (ilgili yasal gereklilikler dahil) bilmelerini nasıl sağlıyor?</li> <li>• Çalışanlar gıda güvenliği ve kalite yönetimindeki verimliliğe nasıl katkıda bulduklarının farkında mı?</li> <li>• Gıda güvenliği ve kalitesinden kim sorumludur?</li> <li>• Çalışanlar ürün gerekliliklerine veya gıda güvenliği ve kalite yönetimi gerekliliklerine uymamanın sonuçlarının farkında mı?</li> <li>• Üst yönetim gıda güvenliği ve kalite yönetimindeki verimlilik için nasıl sorumluluk alıyor?</li> <li>• Çalışanların sorumluluklarıyla ilgili yeterli operasyonları yürütmeleri nasıl sağlanıyor (örneğin, KKN izleme gibi kritik proseslerden sorumlu kilit çalışanlar; ürün güvenliği ve kalite gereklilikleri üzerinde etkisi olanlar)?</li> </ul> <p><b>Ek açıklama / bilgi:</b>  <i>Bu gereklilik, üst yönetimin ve tüm çalışanların taahhüdü; farkındalık yaratma; açık ve net iletişim; rollerin ve sorumlulukların net bir şekilde iletilmesini sağlama; gıda güvenliği prosesleri ve prosedürleri içinde bütünlüğü koruma; ilgili düzenleyici gerekliliklere uyum sağlama gibi unsurlarla ilgili olarak gıda güvenliği kültürünün tanıtılmasını ve uygulanmasını destekler.</i></p> <p><b>Kanıt örnekleri:</b>  iş tanımı; sorumluluk matrisi; kalifikasyon / yetenek kanıtı; kilit çalışanlarla yerinde görüşmeler;</p>



Ref.	IFS Global Markets Food v3 Gereklilik	Seviye	IFS Global Markets Food v3 Kılavuz
1.1.5	Gıda güvenliği ve kalite yönetiminden sorumlu departman üst yönetime doğrudan bir raporlama ilişkisi içinde olmalıdır. Firmanın yapısını gösteren bir organizasyon şeması dokümante edilmeli ve muhafaza edilmelidir.	Orta	<ul style="list-style-type: none"> <li>Organizasyon nasıl yapılandırılmıştır?</li> <li>Organizasyon şeması dokümante edilmiş ve muhafaza ediliyor mu?</li> <li>GG / KY'den sorumlu atanmış kişi kimdir?</li> <li>Gıda güvenliği ve kalite yönetimine ilişkin raporlamadan sorumlu kişi(ler) kim(ler)dir?</li> <li>Gıda güvenliği ve kalite yönetimi departmanının / sorumlusunun üst yönetimle ilişkisi nedir?</li> <li>Gıda güvenliği ve ürün uyumluluğu ile ilgili kritik durumlarda (örneğin, olaylar, geri çağırma, geri çekme, kritik uygunsuzluklar, sistemik kontrol kaybı, gıda güvenliği durumları, vb) üst yönetime doğrudan bir rapor var mı?</li> </ul> <p><b>Ek açıklama / bilgi:</b> Bu gereklilik, farkındalık; yönetimin ve liderliğin katılım taahhüdü ve açık ve net iletişim gibi unsurlarla ilgili olarak gıda güvenliği kültürünün tanıtılmasını ve uygulanmasını destekler.</p> <p>organizasyon şeması;</p>
1.1.6	Üst yönetim, tüm proseslerin (dokümante edilmiş ve dokümante edilmemiş) ilgili personel tarafından bilindiğinden ve tutarlı bir şekilde uygulandığından emin olmalıdır.	Orta	<ul style="list-style-type: none"> <li>Proses kontrolünü sağlamak için hangi kriterler kullanılır?</li> <li>Proseslerin ilgili personel (daimi personel ve geçici / mevsimlik işçiler dahil) tarafından bilinmesini ve tutarlı bir şekilde uygulanmasını sağlamak için ne yapıyor?</li> <li>Yeni prosedürlerin olması / mevcut prosedürlerin değişiklikleri durumunda, proseslerin ilgili personel tarafından bilinmesini sağlamak için ne gibi önlemler alınıyor?</li> </ul> <p><b>Ek açıklama / bilgi:</b> Bu gereklilik, üst yönetimin ve tüm çalışanların taahhüdü; farkındalık yaratma; açık ve net iletişim; gıda güvenliği proseslerinde ve prosedürlerinde bütünlüğün korunması; kontrollerin zamanında ve verimli bir şekilde yapıldığının ve dokümanların güncel olduğunun doğrulanması gibi unsurlarla ilgili olarak gıda güvenliği kültürünün tanıtılmasını ve uygulanmasını destekler.</p> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> prosesler; yerinde görüşmeler*; *Gıda güvenliği ve kalite güvence personeli, proses kontrollerinden sorumlu kişiler, etiketlemeden sorumlu kişi, üretimden sorumlu kişi, KKN'lerin izlenmesinden sorumlu kişi vb. dikkate alınabilir, ancak bunlarla sınırlı değildir.</p>

Ref.	IFS Global Markets Food v3 Gereklilik	Seviye	IFS Global Markets Food v3 Kılavuz
1.1.7	Üst yönetim, firmanın tüm ilgili mevzuat, bilimsel ve teknik gelişmeler, endüstri uygulama kuralları, gıda güvenliği ve ürün kalitesi konularından haberdar edilmesini ve gıda savunmasını ve gıda sahtekarlığı risklerini etkileyebilecek faktörlerin farkında olmasını sağlayan bir sisteme sahip olmalıdır.	Orta	<ul style="list-style-type: none"> <li>Firma, ilgili bilgilerden haberdar olmak ve bunları güncellemek için ne tür kaynaklar / araçlar kullanmaktadır?</li> <li>Firma için hangi yasal ve düzenleyici gereklilikler ve / veya sektörel uygulama kuralları geçerlidir?</li> <li>İlgili bilgiler ilgili kişilere nasıl iletilir? Üst yönetim bu süreci nasıl güvence altına alıyor?</li> <li>İşletme gıda güvenliği ve ürün kalitesi konularının ve gıda savunması ve gıda sahteciliği risklerini etkileyebilecek faktörlerin ne kadar farkındadır? Bu üst yönetim tarafından nasıl sağlanıyor?</li> <li>Değişiklikler meydana gelirse, bu değişikliklerin uygulanmasını kim kontrol eder?</li> <li>Üst yönetim, ilgili tüm yasal ve düzenleyici gerekliliklerin yerinde olmasını ve ilgili kişiler tarafından bilinmesini nasıl sağlıyor?</li> <li>Üst yönetim, satın alınan ürünlerin, hizmetlerin ve üretilen ürünlerin ilgili tüm yasal ve düzenleyici gerekliliklere uygun olmasını nasıl sağlıyor?</li> </ul> <p><b>Ek açıklama / bilgi:</b>  <i>Bu gereklilik, üst yönetimin ve tüm çalışanların bağlılığı; farkındalık yaratma; açık ve net iletişim; gıda güvenliği prosedürleri ve prosedürlerinde bütünlüğün korunması; dokümanların güncel olduğunun doğrulanması; ilgili düzenleyici gerekliliklere uyumun sağlanması gibi unsurlarla ilgili olarak gıda güvenliği kültürünün tanıtılmasını ve uygulanmasını destekler.</i></p> <p><b>Kanıt örnekleri:</b>  gıda yasaları aboneliği; eğitim; iç iletişim; yerinde görüşmeler;</p>

Ref.	IFS Global Markets Food v3 Gereklilik	Seviye	IFS Global Markets Food v3 Kılavuz
1.1.8	<p>Gıda işletmesinin niteliğine ve boyutuna bağlı olarak, üst yönetim gıda güvenliği kültürünün uygulanması ve sürdürülmesi unsurlarını taahhüt etmeli ve aşağıdaki yollarla desteklemelidir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• bağlılık ve katılım</li> <li>• gıda güvenliği yönetimine ilişkin farkındalık</li> <li>• açık ve net iletişim</li> <li>• yeterli kaynakların sağlanması</li> </ul> <p>Yerel gıda güvenliği kültürü yönetmeliklerine de uyulmalıdır.</p>	Orta	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yerel gıda güvenliği kültürü yönetmelikleri var mı? Bunlara uyuluyor mu?</li> <li>• Firma asgari olarak aşağıdakileri dikkate alan uygun bir gıda güvenliği kültürü oluşturmuş, sürdürmüş ve uyguladığına dair kanıt sağlamış mıdır?       <ol style="list-style-type: none"> <li>üst yönetimin ve tüm çalışanların güvenli ürün ve proses gerçekleştirme ve gıda dağıtım konusundaki kararlılığı.</li> <li>güvenli gıda üretimine yönelik oryantasyon veya liderlik ve tüm çalışanların gıda güvenliği uygulamalarına katılımını sağlamak.</li> <li>tüm çalışanların gıda güvenliği yönetiminin ilgili unsurları (örneğin yönetmelikler, gıda güvenliği tehlikeleri, hijyen) hakkında farkındalık sahibi olması.</li> <li>değişiklikler, uygulamalar, prosedürler, beklentiler, sapmalar, uygunsuzluklar, olaylar vb. gibi gıda güvenliği yönetiminin ilgili unsurlarına ilişkin açık ve net iletişim (işletme içinde, kilit çalışanlar arasında, tüm çalışanlar arasında, bir eylem içinde ve birbirini izleyen eylemler arasında).</li> <li>ürün ve proseslerin (gıda güvenliği müşteri gereklilikleri dahil) gerçekleştirilmesinin yanı sıra gıdanın güvenli ve hijyenik bir şekilde işlenmesini sağlamak için yeterli kaynakların sağlanması ve kullanılabilirliği.</li> </ol> </li> </ul>

Ref.	IFS Global Markets Food v3 Gereklilik	Seviye	IFS Global Markets Food v3 Kılavuz
			<p><b>Not 1:</b> Üst yönetim taahhüdü genellikle şunlarla ilgilidir:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>rol ve sorumlulukların açık bir şekilde iletilmesinin sağlanması</li> <li>değişikliklerin planlandığı ve uygulandığı zamanlar da dahil olmak üzere gıda güvenliği yönetimi prosesleri ve prosedürleri içinde bütünlüğün korunması.</li> <li>gıda güvenliği proseslerinin ve prosedürlerinin (örneğin kontroller) zamanında ve verimli bir şekilde uygulandığının ve ilgili dokümantasyonların güncel olduğunun doğrulanması.</li> <li>ilgili personel için uygun eğitim ve gözetimin mevcut olmasını sağlamak.</li> <li>ilgili yasal ve düzenleyici gerekliliklere uygunluğun sağlanması.</li> <li>bilim, teknoloji, en iyi uygulamalar, müşteri gereklilikleri, gıda güvenliği yönetimi ile ilgili iç tartışmalardan elde edilen sonuçlar, ana temel performans göstergelerinin ve sonuçlarının gözden geçirilmesi (ör. ürün ve proses uygunluğu / performansı, GMP kontrolleri, HACCP doğrulama sonuçları, tüketici ve müşteri şikayetleri, olaylar, uygunsuzluklar ve düzeltmelerin ve düzeltici faaliyetlerin yönetimi, vb.) dikkate alınarak, işletme içinde ve uygun olduğunda sürekli iyileştirme için gıda güvenliği proseslerinin ve prosedürlerinin teşvik edilmesi.</li> </ol> <p><b>Not 2:</b> IFS Global Markets Food v3 Değerlendirmesi kapsamında, gıda güvenliği kültürünün uygun şekilde uygulandığına dair kanıtlar, diğer ilgili değerlendirme gereklilikleri (örneğin, kurumsal yapı ve yönetim sorumluluğu gereklilikleri, kaynak yönetimi konusunda eğitim gereklilikleri vb.) ile çapraz kontrol yapılarak kapsamlı bir şekilde toplanmalıdır.</p> <p><b>Ek açıklama / bilgi:</b> Destekleyici Referans: 3 Mart 2021 tarihli (AB) 2021/382 sayılı Komisyon Tüzüğü.</p> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> eğitimler; kaynaklar; kilit performans göstergeleri değerlendirmesi; bütçe planı; dokümanite edilmiş tartışmalar / sonuçlar; periyodik personel toplantılarının takibi; posterler; toplantı tutanaklarının dağıtımı; iç iletişim; e-postalar; yerel gıda güvenliği yönetmelikleri; yerinde görüşmeler;</p>

Ref.	IFS Global Markets Food v3 Gereklilik	Seviye	IFS Global Markets Food v3 Kılavuz
2	Gıda güvenliği ve kalite yönetimi		
2.1	Kalite yönetimi		
2.1.1	Doküman yönetimi		
2.1.1.1	Dokümanları ve dokümanların değişikliklerini kontrol etmek için bir prosedür dokümante edilmeli, uygulanmalı ve sürdürülmelidir. Gıda güvenliği, ürün kalitesi, yasallık, özgünlük ve müşteri gerekliliklerine uygunluk için gerekli olan tüm dokümanlar en son haliyle bulunmalıdır. Bu gereklilikler için kritik olan dokümanlarda yapılan herhangi bir değişiklik kaydedilmelidir.	Orta	<ul style="list-style-type: none"> <li>Doküman kontrolüne ilişkin hangi kurallar mevcuttur?</li> <li>Dokümante edilmiş prosedür, dokümanların ve revizyonların kontrolünü ele alıyor mu?</li> <li>Dokümanların bir tanımlama kodu var mı?</li> <li>Tanımlama kodu nasıl yapılandırılmıştır?</li> <li>Bir revizyon nasıl tanımlanabilir?</li> <li>Değişikliklerden kim sorumludur?</li> <li>Değişiklikler / düzeltmeler ve modifikasyonlar izlenir ve kaydedilir mi?</li> <li>Doküman değişiklikleri ilgili çalışanlara nasıl iletiliyor?</li> <li>Dokümanlar için herhangi bir dağıtım listesi var mı?</li> <li>Doküman geçerliliği nasıl tanımlanır?</li> <li>Sadece geçerli dokümanların dolaşımında olması nasıl sağlanıyor?</li> <li>Dokümanların geçerli ve güncel olduğu nasıl anlaşılabilir?</li> </ul> <p><b>Not 1:</b> Dokümanların kontrolü şunları içerir: dağıtım, erişim, geri alma, kullanım, depolama, muhafaza, değişikliklerin kontrolü, saklama, elden çıkarma ve kötüye kullanımı önlemek için eski dokümanların yönetimi.</p> <p><b>Ek açıklama / bilgi:</b>  <i>Bu gereklilik, gıda güvenliği prosesleri ve prosedürlerinde bütünlük; dokümanların güncel olduğunun doğrulanması; ilgili düzenleyici gerekliliklere uyumun sağlanması gibi unsurlarla ilgili olarak gıda güvenliği kültürünün tanıtılmasını ve uygulanmasını destekler.</i></p> <p><b>Kanıt örnekleri:</b>  dokümanlar listesi; dokümanlar için prosedür; doküman kontrolü için prosedür; dağıtım listeleri; örneklerin gözden geçirilmesi;</p>

Ref.	IFS Global Markets Food v3 Gereklilik	Seviye	IFS Global Markets Food v3 Kılavuz
2.1.1.2	Bütün dokümanlar açıkça okunabilir, net ve kapsamlı olmalıdır. İlgili personel tarafından her zaman ulaşılabilir olmalıdır.	Orta	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gıda güvenliği, kalite, özgünlük, yasallık ve müşteri gerekliliklerini etkileyen ilgili prosesler ve operasyonlar için geliştirilmiş ve etkin bir şekilde uygulanan dokümanlar var mı?</li> <li>Tüm dokümanlar okunaklı mı?</li> <li>Dokümanlar personel tarafından kolayca anlaşılabilir şekilde açık bir şekilde yazılmış mı?</li> <li>Dokümanlar açık ve net mi?</li> <li>Dokümanlar doğru yerde saklanıyor mu ve ilgili personelin erişimine açık mı? Ayrıca, mesai saatleri dışında da erişime açık mı?</li> <li>İlgili çalışanların dokümanlara erişimi nasıl sağlanıyor?</li> <li>Dokümanlar personel için anlaşılabilir / uygun dilde mi?</li> </ul> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> dokümanlar; doküman listesi; dağıtım listeleri;</p>
<b>2.1.2</b>	<b>Kayıtlar ve dokümante bilgiler</b>		
2.1.2.1	Kayıtlar ve dokümante bilgiler okunaklı, uygun şekilde doldurulmuş ve gerçek olmalıdır. Sonraki revizyon veya değişikliğe olanak vermeyecek bir şekilde yürütülmelidir. Kayıtlar elektronik olarak dokümante ediliyorsa, bu kayıtları oluşturmak veya değiştirmek için yalnızca yetkili personelin erişimini sağlamak için bir proses sürdürülmelidir. (örneğin şifre koruması).	Temel	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hangi kayıtlar / bilgiler mevcut?</li> <li>Uygulanan tüm yasal, müşteri, gıda güvenliği, kalite gereklilikleri gibi unsurları içeren gıda güvenliği ve kalite yönetimi ile birlikte işletmenin prosesler ve ürünlerle uyumluluğunu destekleyecek kayıtlar mevcut mu?</li> <li>Kayıtlar / bilgiler eksiksiz mi?</li> <li>Kayıtlar / bilgiler mevcut mu?</li> <li>Kayıtlar / bilgiler inandırıcı mı?</li> <li>Kayıtlar / bilgiler okunaklı mı?</li> <li>Kayıtların / bilgilerin sonradan manipüle edilemeyeceğine dair ne tür bir güvence verilmektedir?</li> <li>Kayıtlar / bilgiler bir amir veya ilgili atanmış kişi tarafından inceleniyor mu?</li> <li>Gerektiğinde kayıtlarda / bilgilerde yapılan düzeltmeler (yetkili değişiklikler) nasıl gerçekleştiriliyor?</li> <li>Bu tür düzeltmeleri yapmaya kim yetkilidir?</li> <li>Bu tür düzeltmelere nasıl izin verilir?</li> </ul> <p><b>Ek açıklama / bilgi:</b> <i>Bu gereklilik, gıda güvenliği proseslerini ve prosedürlerinde bütünlük; dokümanların güncel olduğunun doğrulanması; ilgili düzenleyici gerekliliklere uyumun sağlanması gibi unsurlarla ilgili olarak gıda güvenliği kültürünün tanıtılmasını ve uygulanmasını destekler.</i></p> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> kayıtlar;</p>

Ref.	IFS Global Markets Food v3 Gereklilik	Seviye	IFS Global Markets Food v3 Kılavuz
2.1.2.2	Tüm kayıtlar ve dokümanlar ve bilgiler yasal ve müşteri gerekliliklerine uygun olarak saklanmalıdır. Böyle bir gereklilik yoksa, kayıtlar ve dokümanlar ve bilgiler, belirtilen raf ömründen sonra en az bir yıl daha saklanmalıdır. Raf ömrü olmayan ürünler için kayıt ve dokümanlar ve bilgileri saklama süresi değerlendirilmeli ve bu gereklilik dokümanlar edilmelidir.	Temel	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kayıtlar / bilgiler nerede saklanıyor?</li> <li>Kayıtları / bilgileri kim saklıyor?</li> <li>Kayıtlar / bilgiler ne kadar süreyle saklanıyor?</li> <li>Kayıt tutma süresi ile ilgili olarak müşteri ve / veya yasal gereklilikler tanımlanmış mı?</li> <li>Kayıt / bilgi saklama zamanları neye göre belirlendi?</li> <li>Veri yedekleme nasıl gerçekleştirilir?</li> <li>Raf ömrü olmayan ürünler için, kayıt / bilgi saklama zamanı değerlendirildi mi (örneğin, sağlam şirket deneyimi / geçmişi)?</li> <li>Kayıtlar / dokümanlar ve bilgiler personel için anlaşılabilir / uygun dilde mi?</li> </ul> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> kayıt tutma süreci; müşteri ve yasal gereklilikler; kayıtlı / dokümanlar gereklilikleri;</p>
2.1.2.3	Kayıtlar ve dokümanlar ve bilgiler güvenli bir şekilde saklanmalı ve ulaşılabilir olmalıdır.	Temel	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kayıtlar nasıl ve nerede dosyalanıyor?</li> <li>Kayıtlar güvenli bir şekilde saklanıyor ve kayıp, kasıtlı tahribat ve / veya kötüye kullanıma karşı korunuyor mu?</li> <li>Kayıtlara hızlı erişim nasıl sağlanıyor (olaylar, geri çağırma ve geri çekme, gıda güvenliği ve ürün durumları gibi durumlarda ve IFS Global Markets Food v3 Değerlendirmeleri sırasında bile kolayca ve hızlı bir şekilde erişilebilir)?</li> </ul> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> yerinde gözlem;</p>
<b>2.2</b>	<b>Gıda güvenliği yönetimi</b>		
<b>2.2.1</b>	<b>HACCP planı</b>		
2.2.1.1	Firmanın gıda güvenliği yönetiminin temeli, Codex Alimentarius ilkeleri, iyi üretim uygulamaları, iyi hijyen uygulamaları; ve üretim ve satış ülkelerinin bu ilkelerin ötesine geçebilecek her türlü yasal gerekliliklerini takip eden, tam olarak uygulanmış, sistematik ve kapsamlı bir HACCP temelli plan olmalıdır. HACCP planı spesifik olmalı ve üretim alanında uygulanmalıdır.	Orta	<ul style="list-style-type: none"> <li>Firmanın HACCP planı hangi ilkelere dayanıyor?</li> <li>Her sahanın / işletmenin ayrı bir HACCP planı var mı?</li> <li>HACCP planında hangi spesifik yönetmelikler dikkate alınmaktadır?</li> <li>Üretim ve satış ülkesinin yasal gereklilikleri, özellikle de etiketleme yönetmelikleri biliniyor mu?</li> </ul> <p><b>Ek açıklama / bilgi:</b> <i>Ek destekleyici referans: Belirli gıda işletmelerinde uygulamanın kolaylaştırılması / esnekleştirilmesi de dahil olmak üzere HACCP ilkelerine dayalı ön gereklilik programları (ÖGPlar) ve prosedürleri kapsayan gıda güvenliği yönetim sistemlerinin uygulanmasına ilişkin Komisyon Bildirimi C/2016/4608.</i></p> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> HACCP planı</p>

Ref.	IFS Global Markets Food v3 Gereklilik	Seviye	IFS Global Markets Food v3 Kılavuz
2.2.1.2	HACCP planı, ürün geliştirme de dahil, gelen ürünlerden bitmiş ürünlerin sevkiyatına kadarki tüm prosesin yanı sıra, tüm hammaddeler, ambalajlama malzemeleri, ürünler veya ürün gruplarını da kapsamalıdır.	Orta	<ul style="list-style-type: none"> <li>HACCP planı tüm ürün gruplarını, ürün geliştirme / modifikasyonu dahil prosesleri, dış kaynaklı prosesleri ve ürün ambalajını kapsıyor mu?</li> <li>Hangi analizler yapılır?</li> </ul> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> ürün grubuna genel bakış; akış şeması; dış kaynaklı prosesler;</p>
2.2.1.3	HACCP planı, bilimsel literatüre veya ticaret ve sanayi birliklerini, bağımsız uzmanları ve düzenleyici otoriteleri içerebilecek diğer kaynaklardan elde edilen uzman görüşlerine dayanmalıdır. Bu bilgiler, yeni teknik proses geliştirme ile paralel olarak yürütülmelidir.	Orta	<ul style="list-style-type: none"> <li>HACCP planı, üretilen ürünler ve prosedürlerle ilgili bilimsel literatüre veya teknik olarak doğrulanmış spesifikasyonlara dayanıyor mu?</li> <li>Yeni teknik gelişmelerle nasıl ilgileniliyor?</li> <li>HACCP planı, gerekli ve uygulanabilir risk değerlendirmeleri ve destekleyici dokümantasyon da dahil olmak üzere, kurulduğu ülkenin geçerli tüm düzenleyici gerekliliklerini karşılıyor mu? (uygulanabilir olduğu durumlarda, bu tür düzenleyici gereklilikler standardın gerekliliklerinin yerine geçecektir. Kanada ve ABD yasalarına göre belirli formlar ve formatlar gereklidir).</li> </ul> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> kullanılmış literatür referansları vb;</p>
2.2.1.4	Firma, hammadde, ambalaj malzemeleri, işleme yöntemleri, altyapı ve / veya ekipmanda değişiklik olması durumunda, ürün güvenliği gerekliliklerine uyulduğunu güvence altına almak için HACCP planının gözden geçirilmesini sağlamalıdır.	Orta	<ul style="list-style-type: none"> <li>HACCP en son ne zaman gözden geçirildi?</li> <li>Ürün geliştirme / ürün modifikasyonu ve HACCP birbiriyle nasıl bağlantılıdır?</li> <li>Son gözden geçirmeden bu yana değişiklikler oldu mu? Eğer öyleyse, ne gibi değişiklikler oldu?</li> <li>Tehlike analizi ve risk değerlendirmesi değişikliklere uygun olarak gözden geçirildi mi?</li> </ul> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> HACCP'i gözden geçirme;</p>



Ref.	IFS Global Markets Food v3 Gereklilik	Seviye	IFS Global Markets Food v3 Kılavuz
2.3	HACCP analizi		
2.3.1	HACCP ekibi		
2.3.1.1	<p><b>HACCP ekibinin oluşturulması:</b> HACCP ekibi, spesifik bilgi ve uzmanlığa sahip olmalı ve operasyonel personeli de içeren çok disiplinli bir ekip olmalıdır.</p>	Temel	<ul style="list-style-type: none"> <li>HACCP ekibinin üyeleri kimlerdir?</li> <li>HACCP ekibinde hangi departmanlar / fonksiyonlar (gıda güvenliği / kalitesi, üretim, mühendislik, tedarik, dağıtım) içerebilen çok disiplinli ekip) yer alıyor?</li> <li>HACCP ekip üyeliği için kalifikasyon nasıl doğrulandı?</li> <li>Ürünle bağlantılı tehlikeler nelerdir?</li> <li>Harici bir uzmanla bir sözleşme / hizmet anlaşması mevcut mu (harici uzmanlık hizmetleri içeren iş sözleşmeleri durumunda)?</li> </ul> <p><b>Not 1:</b> Kapsamlı HACCP geliştirme için giriş niteliğinde gereklilik.</p> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> hizmet sözleşmesi; eğitim, ileri eğitim için kanıtlar; yerinde görüşmeler;</p>
2.3.1.2	<p>HACCP planının geliştirilmesi ve sürdürülmesinden sorumlu olanların dahili bir ekip lideri olması ve HACCP ilkelerinin uygulanması konusunda yeterli eğitim almış ve ürün ve proses hakkında spesifik bilgi sahibi olmalıdır.</p>	Orta	<ul style="list-style-type: none"> <li>HACCP ekibinin ekip lideri kimdir?</li> <li>Bir HACCP eğitim kursunun içeriği nedir?</li> <li>En son HACCP eğitim kursu ne zaman düzenlendi?</li> <li>HACCP eğitim kursuna kimler katıldı?</li> <li>Eğitim; içerik, sıklık, görevler ve değerlendirme metodolojisinin işletmeye özgü konular, gıda güvenliği, gıda ile ilgili yasal gereklilikler ve ürün ve proses modifikasyonları dikkate alınarak tanımlandığı bir HACCP eğitim programı aracılığıyla dokümente ediliyor ve yönetiliyor mu?</li> </ul> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> HACCP eğitim kanıtları; eğitim kanıtları; yerinde görüşmeler;</p>

Ref.	IFS Global Markets Food v3 Gereklilik	Seviye	IFS Global Markets Food v3 Kılavuz
2.3.2	<b>Ürün tanımı</b>		
2.3.2.1	<p>Ürünün tam bir tanımı dokümanite edilmeli ve muhafaza edilmeli ve asgari olarak aşağıdakileri içeren ürün güvenliğine ilişkin tüm ilgili bilgileri içermelidir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• içerik</li> <li>• fiziksel, organoleptik, kimyasal ve mikrobiyoluk özellikleri</li> <li>• ürünün gıda güvenliğine ilişkin yasal gereklilikleri</li> <li>• iyileştirme, ambalajlama, dayanıklılık (raf ömrü) yöntemleri</li> <li>• Depolama koşulları, nakliye ve dağıtım yöntemi.</li> </ul>	Temel	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Her ürün için eksiksiz bir ürün tanımı mevcut mu?</li> <li>• Ürün tanımında neler yer alıyor?</li> </ul> <p><b>Not 1:</b> Kapsamlı HACCP geliştirme için giriş niteliğinde gereklilik.</p> <p><b>Not 2:</b> Uygulanabilir olduğunda (ancak bunlarla sınırlı olmamak üzere) ürünün ayrıntılı tanımı için ek ilgili hususlar: İçindekiler / hammaddeler, alerjenler, ambalaj türü (örneğin gıda ile temas eden), genetiği değiştirilmiş malzemeler, kullanım amacı / ürünün amacı, raf ömrü (örneğin açıldıktan sonraki koşullar), son tüketici açısından hedef tüketici (örneğin bebek maması, diyet ürünleri, besin takviyeleri, vb.), hassas veya savunmasız tüketici grupları, vb.</p> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> ürün tanımı; ürün özellikleri;</p>
2.3.3	<b>Ürünün kullanım amacını ve kullanıcılarını tanımlama</b>		
2.3.3.1	<p>Ürünün amaçlanan kullanımı, hassas tüketici grupları dikkate alınarak, ürünün son tüketici tarafından beklenen kullanımına ilişkin olarak tanımlanmalıdır.</p>	Temel	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ürünün kullanım amacı nedir? Tüketicilere zarar verebilecek potansiyel ürünün kötüye kullanımı tespit edildi mi?</li> <li>• Çocuklar, bebekler, yaşlılar, hamile kadınlar, gıda intoleransı olan kişiler, alerjiler, diyabet vb. gibi hassas gruplar dikkate alındı mı?</li> <li>• Ürün hangi tüketici grubu için uygun değildir?</li> <li>• Ürün çocuklar, hamile kadınlar, yaşlılar için uygun mu?</li> </ul> <p><b>Not 1:</b> Kapsamlı HACCP geliştirme için giriş niteliğinde gereklilik.</p> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> ürün tanımı;</p>

Ref.	IFS Global Markets Food v3 Gereklilik	Seviye	IFS Global Markets Food v3 Kılavuz
<b>2.3.4</b>	<b>Akış şemasının kurulması</b>		
2.3.4.1 (B)	Her ürün veya ürün grubu ve prosesler ve alt proseslerin tüm varyasyonları için (tekrar üretim ve yeniden işleme de dahil) bir akış şeması dokümanite edilmeli ve sürdürülmelidir. Tarihlendirilmeli ve herhangi bir değişiklik olması durumunda güncellenmelidir.	Temel	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tüm ürünler için üretim adımlarının sıralarını ve etkileşimlerini ve ilgili girdi ve çıktıları özetleyen akış şemaları mevcut mu? Bunlar doğru ve yeterince ayrıntılı mı?</li> <li>Her bir prosesin girdi ve çıktıları gibi ilgili adımlar tanımlanıyor mu (örneğin, proses adımları, hammaddeler, bileşenler, gıda ile temas eden malzemeler, ambalaj malzemeleri, işleme yardımcıları, devam eden işler, yeniden işleme / yeniden işleme, yardımcı programlar (hava, su, vb.), uygun olmayan ürünler, ara ürünler, bitmiş ürünler, dış kaynaklı prosesler, atıklar, vb.)</li> <li>Akış şemaları tarihli ve güncel mi?</li> </ul> <p><b>Not 1:</b> Kapsamlı HACCP geliştirme için giriş niteliğinde gereklilik.</p> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> tüm ürünler için akış şemaları;</p>
2.3.4.1 (I)	Dokümanite akış diyagramı, bir KKN için tanımlanan her adımı ve her kontrol önlemini tanımlamalıdır.	Orta	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bir KKN için tanımlanan tüm kontrol önlemleri akış şemasında belirtilmiş mi?</li> <li>Tüm KKN'ler numaralandırılmış mı?</li> <li>Bir KKN için tanımlanmış kontrol önlemlerini içeren tüm dokümanite akış şemaları tarihli ve güncel mi?</li> </ul> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> tüm ürünler için akış şemaları; bir KKN için tanımlanmış kontrol önlemleri;</p>
<b>2.3.5</b>	<b>Akış diyagramının yerinde onaylanması</b>		
2.3.5.1	HACCP ekibinin temsilcileri tüm operasyon aşamalarında ve vardiyalarda yerinde doğrulamalar yaparak akış diyagramını doğrulamalıdır. Uygun olduğu durumlarda, diyagramda değişiklikler yapılmalıdır.	Orta	<ul style="list-style-type: none"> <li>Akış şeması doğrulaması kaydedildi mi?</li> <li>Akış şeması bir HACCP toplantısı sırasında onaylandı mı?</li> <li>Doğrulamalar sistematik olarak tekrarlanıyor mu?</li> </ul> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> tüm ürünler için akış şemaları; akış şeması doğrulama raporları / kayıtları; toplantı tutanakları; yerinde gözlem;</p>

Ref.	IFS Global Markets Food v3 Gereklilik	Seviye	IFS Global Markets Food v3 Kılavuz
2.3.6	<b>Her basamak için tehlike analizinin yönetilmesi</b>		
2.3.6.1 (B)	Gıda Güvenliği tehlikeleri tanımlanmalı, dokümanite edilmeli ve etkili uygulamalar ve önlemler yoluyla kontrol edilmelidir.	Temel	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fiziksel, kimyasal (radyolojik ve alerjenler dahil) ve biyolojik tehlikeler biliniyor mu? Nasıl?</li> <li>Hangi biyolojik, fiziksel ve kimyasal tehlikeler beklenmektedir?</li> <li>Ürün ve proseslerle bağlantılı tehlikeler nelerdir?</li> <li>Gıda güvenliği risklerini önlemek için tehlikeler nasıl kontrol edilmektedir (örneğin, iyi üretim uygulamaları, iyi hijyen uygulamaları, spesifik önlemler vb. yoluyla)?</li> <li>Tehlikeler ve ilgili kontroller nasıl ve nerede listeleniyor / dokümanite ediliyor?</li> </ul> <p><b>Not 1:</b> Kapsamlı HACCP geliştirme için giriş niteliğinde gereklilik.</p> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> gıda güvenliği tehlikeleri; iyi üretim uygulamaları, iyi hijyen uygulamaları; önlemler;</p>
2.3.6.1 (I)	Olası ve makul olarak öngörülen tüm fiziksel, kimyasal (radyolojik ve alerjenler dahil) ve biyolojik tehlikeler için bir tehlike analizi yapılmalıdır. Analiz aynı zamanda gıda ile temas eden malzemeler, ambalaj malzemeleri ve çalışma ortamı ile bağlantılı tehlikeleri de içermelidir. Tehlike analizi, tehlikenin oluşma olasılığını ve bunların sağlık üzerindeki olumsuz etkilerinin şiddetini göz önünde bulundurmalıdır. Her önemli tehlikeyi kontrol etmek için uygulanacak spesifik kontrol önlemlerine dikkat edilmelidir.	Orta	<ul style="list-style-type: none"> <li>Her bir proses adımı (ürün geliştirme / modifikasyon, dış kaynaklı prosesler dahil) ve hammaddeler, gıda ile temas eden malzemeler, ambalaj malzemeleri ve çalışma ortamıyla ilgili tehlikeler gibi proses girdileri için bir tehlike analizi mevcut mu?</li> <li>Tüm önemli tehlikeler dahil edildi mi?</li> <li>Hangi biyolojik, fiziksel ve kimyasal önemli tehlikeler beklenebilir?</li> <li>Tüm ürün grupları için zarar ve olasılığı içeren bir risk analizi mevcut mu?</li> <li>İşletme turundan elde edilen bilgileri tehlike analizi ile karşılaştırın <ul style="list-style-type: none"> <li>gözlemlenen tüm önemli tehlikeler ele alınıyor mu?</li> <li>atanan risk seviyeleri uygun mu?</li> </ul> </li> </ul> <p><b>Not 1:</b> Asgari olarak aşağıdakiler ele alınmalıdır: hammaddeler ve bileşenler, su, buhar, buz, proses yardımcıları, gıda ile temas eden malzemeler / yüzeyler, araçlar (gıda veya gıda ile temas eden malzemelerle doğrudan temas eden gazlar veya basınçlı hava gibi) ve ambalajlardan gelen üretim girdileriyle ilişkili potansiyel biyolojik, kimyasal (alerjenler ve radyolojik dahil) ve fiziksel tehlikeler, her bir üretim süreci adımındaki (yeniden işleme, ürün geliştirme vb. dahil) çalışma ortamı ve proses tehlikeleri, vb.</p> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> tehlike analizi; risk değerlendirmesi; ürün grubuna genel bakış; akış şeması; yerinde gözlem;</p>

Ref.	IFS Global Markets Food v3 Gereklilik	Seviye	IFS Global Markets Food v3 Kılavuz
<b>2.3.7</b>	<b>Kritik kontrol noktalarının ve diğer kontrol önlemlerinin belirlenmesi:</b>		
2.3.7.1	HACCP planında bir kontrol önleminin uygulandığı adımın bir KKN olup olmadığının belirlenmesi, mantıksal gerekçeli bir yaklaşım sergileyen bir karar ağacı veya diğer aracın / araçların uygulanmasıyla kolaylaştırılmalıdır.	Orta	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Belirlenen önemli tehlikelerle ilgili olarak hangi iyi üretim uygulamaları (GMP'ler) / iyi hijyen uygulamaları (GHP'ler) uygulanmaktadır?</li> <li>• Tehlike analizi, iyi üretim uygulamaları (GMP'ler) / iyi hijyen uygulamaları (GHP'ler) ile en aza indirilemeyen veya ortadan kaldırılamayan, gıda üretim sürecinde mevcut olan veya ortaya çıkması muhtemel önemli tehlikelere işaret ediyorsa, kritik kontrol noktaları (KKN'ler) veya diğer kontrol önlemleri (eski kontrol noktaları) için kontrol önlemleri belirleniyor mu? Bir karar ağacı veya diğer araçlarla kolaylaştırılıyor mu?</li> <li>• Hangi KKN'ler belirlendi?</li> <li>• Kaç tane KKN var?</li> <li>• Tanımlanan KKN'lerden, bir gıda güvenliği tehlikesini önlemek, ortadan kaldırmak veya azaltmak için proses etkilenebilir mi?</li> <li>• Başka hangi kontrol önlemleri tanımlandı?</li> <li>• Hangi GMP'ler / GHP'ler dokümente edilmiştir?</li> <li>• Kontrol önlemleri nasıl dokümente ediliyor (KKN olarak tanımlanan ve uygulananlar ve diğer kontrol önlemleri)?</li> </ul> <p><b>Not 1:</b> diğer kontrol önlemleri eskiden kontrol noktaları (KN) olarak bilinirdi.</p> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> tehlike analizi; akış şeması; HACCP planı; karar ağacı / diğer araçlar; GMP'ler / GHP'ler;</p>
<b>2.3.8</b>	<b>Her KKN için geçerli kılınmış kritik limitlerin oluşturulması</b>		
2.3.8.1	Bir proses kontrol dışına çıktığında açıkça belirleyebilmek için, her bir KKN'ye uygun kritik limitler tanımlanmalı ve geçerli kılınmalıdır.	Orta	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Her bir KKN için geçerli kılınmış bir kritik limit belirlenmiş mi?</li> <li>• Hangi kritik limitler belirlenmiştir?</li> <li>• Kritik limitler nasıl belirlendi ve geçerli kılındı?</li> </ul> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> HACCP planı; limitlerle birlikte KKN'lere genel bakış; kritik limitleri geçerli kılma kayıtları;</p>

Ref.	IFS Global Markets Food v3 Gereklilik	Seviye	IFS Global Markets Food v3 Kılavuz
<b>2.3.9 Her KKN için izleme sisteminin oluşturulması</b>			
*2.3.9.1	Yöntem, ölçüm sıklığı veya sonuçların gözlemlenmesi ve kaydedilmesi açısından spesifik izleme prosedürleri, her bir KKN'nin söz konusu KKN'deki herhangi bir kontrol kaybını tespit etmesi için dokümanite edilmeli, uygulanmalı ve sürdürülmelidir. Belirlenen her KKN kontrol altında olmalıdır. Her KKN'nin izlenmesi ve kontrolüne ilişkin kanıtlar kayıtlarda gösterilmelidir.	Orta	<ul style="list-style-type: none"> <li>KKN'ler nasıl izlenir?</li> <li>KKN'ler kontrol altında mı?</li> <li>İzlemeden sorumlu kişi, limitlerin kontrol altında olmaması durumunda izlenecek prosedürden haberdar mı?</li> <li>İzleme sıklığı, KKN'lerin kontrol altında kalmasını sağlamak için yeterli mi (örneğin, izlemenin sürekli olmaması durumunda)?</li> <li>Her bir KKN'nin izlenmesi nasıl dokümanite ediliyor?</li> <li>Dokümantasyondan kim sorumludur?</li> <li>Tarih, saat, sorumlu çalışan ve sonuç / okuma dokümanite edilmiş mi?</li> <li>Kayıtlar ne kadar süreyle saklanacak?</li> <li>Kayıtlar nerede saklanıyor?</li> <li>İzleme ekipmanı ve yöntemlerinin yeterli doğrulukta olduğu tespit edildi mi? Bu tür ekipman ve yöntemlerin işlevsellik testleri yapılıyor mu? Sıklık nedir? Nasıl belirlenir?</li> <li>Tanımlama hataları ve arıza durumunda (örneğin, ürünler ve proseslerle ilgili olarak) düzeltmeler / düzeltici faaliyetler gerçekleştiriliyor mu?</li> </ul> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> KKN kayıtları;</p>
2.3.9.2	KKN izleme kayıtları firma içindeki sorumlu bir kişi tarafından doğrulanmalı ve uygun bir süre boyunca saklanmalıdır.	Orta	<ul style="list-style-type: none"> <li>KKN izleme kayıtlarının doğrulanmasından kim sorumludur?</li> <li>KKN izleme kayıtları ne kadar süreyle saklanır?</li> </ul> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> KKN doğrulama kayıtları;</p>
2.3.9.3	KKN'lerin ve diğer kontrol önlemlerinin izlenmesinden sorumlu operasyon personeli, spesifik eğitim / talimat almış olmalıdır.	Orta	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hangi eğitim gerçekleştirildi?</li> </ul> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> eğitim kayıtlarının gözden geçirilmesi; yerinde görüşmeler;</p>

Ref.	IFS Global Markets Food v3 Gerekliklik	Seviye	IFS Global Markets Food v3 Kılavuz
2.3.9.4	KKN'ler için belirlenenler dışındaki diğer kontrol önlemleri, ölçülebilir veya gözlemlenebilir kriterlere göre izlenmeli, kaydedilmeli ve kontrol edilmelidir.	Orta	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kontrol önlemleri (KKN'ler için belirlenenler dışında) nasıl izleniyor?</li> <li>Her bir kontrol önleminin izlenmesi nasıl dokümante ediliyor?</li> <li>Bu kontrol önlemlerinin kayıtlarının izlenmesinden kim sorumludur?</li> <li>İzleme ekipmanı ve yöntemlerinin yeterli doğruluğu belirlenmiş mi? Bu tür ekipman ve yöntemlerin işlevsellik kontrolleri düzenli olarak yapılmalıdır. Sıklık nedir? Nasıl belirlenir? Tanımlama hataları ve arıza durumunda (örneğin, ürünler ve proseslerle ilgili olarak) düzeltmeler / düzeltici faaliyetler gerçekleştiriliyor mu?</li> </ul> <p><b>Not 1:</b> diğer kontrol önlemleri eskiden kontrol noktaları (KN) olarak bilinirdi.</p> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> kontrol önlemlerinin izlenmesi için kayıtların gözden geçirilmesi (KKN'ler için belirlenenler dışında);</p>
<b>2.3.10</b>	<b>Düzeltilici faaliyetlerin oluşturulması</b>		
2.3.10.1	İzlemenin bir KKN veya diğer kontrol önlemi için tanımlanan belirli bir kontrol önleminin kontrol altında olmadığını göstermesi durumunda, düzeltici faaliyetler dokümante edilmeli ve uygulanmalıdır. Bu tür düzeltici faaliyetler, uygun olmayan ürünlerle ilgili olarak tüm faaliyetleri de dikkate almalı ve KKN'lerin kontrolünün kaybedilmesinin temel nedenini tanımlamalıdır.	Orta	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bir KKN veya diğer kontrol önlemi için belirlenen her bir kontrol önlemi için hangi düzeltici faaliyetler mevcut?</li> <li>Düzeltilici faaliyet ne zaman gerçekleştirildi?</li> <li>Düzeltilici faaliyetler nerede dokümante ediliyor?</li> <li>Alınan düzeltici faaliyetleri kim dokümante ediyor?</li> </ul> <p><b>Ek açıklama / bilgi:</b> <i>Potansiyel uygunsuz ürünlerle ilgili yapılacak faaliyetler (örneğin, etkilenen ürünlerin elden çıkarılması) genellikle son kontrol edilen uygunluk izlemesinden sonra üretilen ürünleri kapsar.</i></p> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> KKN / diğer kontrol önlemi kayıtları; düzeltici faaliyetler;</p>

Ref.	IFS Global Markets Food v3 Gereklilik	Seviye	IFS Global Markets Food v3 Kılavuz
2.3.11	<b>HACCP planının geçerli kılınması ve doğrulama prosedürlerinin oluşturulması</b>		
2.3.11.1	Gıda güvenliğini etkileyebilecek herhangi bir modifikasyon yapıldıktan sonra yeniden geçerli kılınması da dahil olmak üzere geçerli kılma prosedürleri, HACCP planının tanımlanan tehlikeleri etkili bir şekilde kontrol etmeye uygun olmasını sağlamak için dokümanite edilmeli, uygulanmalı ve sürdürülmelidir.	Orta	<ul style="list-style-type: none"> <li>HACCP planının kapsamlı geçerli kılınması nasıl gerçekleştirilir? Ne zaman?</li> <li>Önemli tehlikeleri kontrol etmek için kontrol önlemleri geçerli kılındı mı? Ne zaman geçerli kıldılar?</li> <li>Gıda güvenliğini etkileyebilecek herhangi bir modifikasyondan sonra yeniden geçerli kılma prosedürleri uygulanıyor mu?</li> </ul> <p><b>Ek açıklama / bilgi:</b>  <b>HACCP'in geçerli kılınması</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>geçerli kılma, HACCP planı tam olarak uygulanmadan önce, HACCP planı tasarlanırken veya değişiklikler yeniden geçerli kılma ihtiyacını gösterdiğinde gerçekleştirilir.</li> <li>HACCP planının geçerli kılınması; bilimsel, teknik ve gözlemsel bilgilerin toplanması ve değerlendirilmesi yoluyla, ilgili unsurlarının (tehlikelerin tanımlanması, kritik kontrol noktaları ve diğer kontrol önlemleri için belirlenen kontrol önlemleri, kritik limitler, KKN'lerin izleme sıklığı ve türü, düzeltici faaliyetler, doğrulama sıklığı ve türü, ve kaydedilecek bilginin türü gibi) belirtilen sonuca ulaşma yeteneğine sahip olmasını ve belirlenen önemli tehlikelerin kontrolünü sağlayabilmesini amaçlar.</li> </ul> <p>Gerekli bir tehlike kontrol seviyesiyle ilgili olarak istenen bir gıda güvenliği sonucu veya hedefine karşı performansın ölçülmesini içerir. Aşağıdakiler dikkate alınabilir: bilimsel veya teknik gerekçenin veya dokümanite edilmiş temelin gözden geçirilmesi (bilimsel literatür, düzenlemeler, kılavuzlar, yayınlar, bilimsel araştırma verileri, tanınmış veriler, işletme proses tarihçesi verileri, otoriteler veya uzmanlar dokümanları / kılavuzları, matematiksel modeller / modelleme programları, vb.), geçerli kılma çalışmalarının / işletme içi çalışmalarının yürütülmesi, ölçümler, zorluluk testleri, kapsamlı analiz planı, proses analiz raporları vb.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>kontrol önlemlerinin ve kritik limitlerin (KKN'ler için) geçerli kılınması, HACCP planının geçerli kılınmasının bir parçasıdır ve HACCP planının geliştirilmesi sırasında gerçekleştirilir.</li> <li>HACCP planını geçerli kılma metodolojisi şirketten şirkete değişir.</li> </ul> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> geçerli kılma veya yeniden geçerli kılma raporları;</p>



Ref.	IFS Global Markets Food v3 Gereklilik	Seviye	IFS Global Markets Food v3 Kılavuz
2.3.11.2	<p>Doğrulama prosedürleri, HACCP planının doğru çalıştığını teyit etmek için dokümanite edilmeli, uygulanmalı ve sürdürülmelidir. HACCP planının doğrulama faaliyetleri, örneğin şunları içerir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• iç denetim</li> <li>• test etmek</li> <li>• örnekleme</li> <li>• sapmalar ve uygunsuzluklar</li> <li>• şikayetler</li> </ul> <p>12 aylık bir dönem içinde en az bir kez veya önemli değişiklikler meydana geldiğinde yapılmalıdır.</p> <p>Bu doğrulamanın sonuçları kaydedilmeli ve gerektiğinde HACCP planına dahil edilmelidir.</p>	Orta	<ul style="list-style-type: none"> <li>• HACCP planının etkin bir şekilde işlediğinden emin olmak için doğrulama prosedürleri mevcut mu?</li> <li>• HACCP planı ne sıklıkla doğrulanıyor (12 aylık bir dönem içinde en az bir kez veya önemli değişiklikler meydana geldiğinde, örneğin ürün modifikasyonu veya yeni ürün geliştirme)?</li> <li>• Son doğrulama tarihi neydi?</li> <li>• Son doğrulamanın sonucu ne oldu? Nerede kaydedildi?</li> <li>• HACCP planı, doğrulama sonuçlarını yansıtıyor mu?</li> <li>• HACCP planı en son hangi tarihte değiştirildi?</li> </ul> <p><b>Ek açıklama:</b> Bu gereklilik, gıda güvenliği proseslerinin ve prosedürlerinin (örn. kontroller) zamanında uygulandığının doğrulanması, gıda güvenliği proseslerinde bütünlüğün korunması gibi unsurlarla ilgili olarak gıda güvenliği kültürünün tanıtılmasını ve uygulanmasını destekler.</p> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> doğrulama için veri ve raporlar;</p>
2.3.12	<b>Dokümantasyon ve kayıt tutmanın oluşturulması</b>		
2.3.12.1	<p>HACCP planı ile ilgili dokümantasyon ve kayıtlar, örneğin:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• tehlike analizi</li> <li>• KKN'ler ve diğer kontrol önlemleri için tanımlanan kontrol önlemlerinin belirlenmesi</li> <li>• kritik limitlerin belirlenmesi</li> <li>• prosesler</li> <li>• prosedürler</li> <li>• KKN'ler ve diğer kontrol önlemleri izleme faaliyetleri için tanımlanan kontrol önlemlerinin sonucu</li> <li>• KKN izlemesinden sorumlu personelin eğitim kayıtları</li> <li>• Gözlemlenen sapmalar ve uygunsuzluklar ve uygulanan düzeltici faaliyetler</li> </ul> <p>mevcut olmalıdır.</p>	Orta	<ul style="list-style-type: none"> <li>• HACCP planıyla ilgili hangi dokümanlar / kayıtlar mevcut?</li> <li>• Bu dokümanlar / kayıtlar prosesleri, prosedürleri ve sonuçları içeriyor mu?</li> </ul> <p><b>Ek açıklama / bilgi:</b> Bu gereklilik, gıda güvenliği prosesleri ve prosedürlerinde bütünlük; dokümanların güncel olduğunun doğrulanması; ilgili düzenleyici gerekliliklere uyumun sağlanması gibi unsurlarla ilgili olarak gıda güvenliği kültürünün tanıtılmasını ve uygulanmasını destekler.</p> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> denetim planları; kayıtlar; ürün tanımları; tehlike analizi; risk değerlendirmesi; KKN, diğer kontrol önlemlerinin izlenmesi vb.</p>

Ref.	IFS Global Markets Food v3 Gereklilik	Seviye	IFS Global Markets Food v3 Kılavuz
3	<b>Kaynak yönetimi</b>		
3.1	<b>İnsan kaynakları</b>		
3.1.1	Ürün güvenliğini, kalitesini ve yasallığını etkileyen işler yapan tüm personel, öğrenim, iş deneyimi ve / veya eğitimin neticesinde rolüne uygun gerekli yeterliliğe sahip olmalıdır.	Temel	<ul style="list-style-type: none"> <li>Yeni çalışanların ve mevcut çalışanların iş için doğru yeteneklere sahip olduğu nasıl güvence altına alınıyor?</li> </ul> <p><b>Ek açıklama / bilgi:</b>  <i>Bu gereklilik, üst yönetimin ve tüm çalışanların taahhüdü; farkındalık yaratma; ilgili düzenleyici gerekliliklere uyumun sağlanması ve gıda güvenliği proselerinde bütünlüğün korunması; ilgili personel için uygun eğitim ve denetimin sağlanması gibi unsurlarla ilgili olduğundan gıda güvenliği kültürünün tanıtılmasını ve uygulanmasını destekler.</i></p> <p><b>Kanıt örnekleri:</b>  eğitim gibi yetenek kanıtları; yerinde görüşmeler;</p>
3.1.2	Gıda güvenliği ve ürün kalitesi üzerinde etkisi olan tüm iş unvanları için sorumluluklar, yeterlilikler ve iş tanımları dokümante edilmeli, uygulanmalı ve sürdürülmelidir.	Orta	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hangi pozisyonlar için yazılı iş tanımları mevcuttur?</li> <li>İş tanımlarında neler düzenlenmiştir?</li> <li>Örneğin, KG yöneticisinin yokluğunda yerine kim vekalet ediyor?</li> <li>İş tanımlarının içeriği nedir?</li> </ul> <p><b>Ek açıklama / bilgi:</b>  <i>Bu gereklilik, üst yönetimin ve tüm çalışanların taahhüdü; farkındalık yaratma; açık ve net iletişim; rollerin ve sorumlulukların net bir şekilde iletilmesini sağlama; gıda güvenliği proseleri ve prosedürleri içinde bütünlüğü koruma; ilgili düzenleyici gerekliliklere uyum sağlama gibi unsurlarla ilgili olarak gıda güvenliği kültürünün tanıtılmasını ve uygulanmasını destekler.</i></p> <p><b>Kanıt örnekleri:</b>  önemli kilit personel için sorumluluk tanımı;</p>

Ref.	IFS Global Markets Food v3 Gereklilik	Seviye	IFS Global Markets Food v3 Kılavuz
3.2	<b>Kişisel hijyen</b>		
3.2.1 (B)	<p>Kişisel hijyenle ilgili gereklilikler dokümante edilmeli, uygulanmalı ve sürdürülmeli ve asgari olarak aşağıdaki alanları içermelidir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• saç ve sakallar</li> <li>• koruyucu giysiler (personel tesislerindeki kullanım koşulları dahil)</li> <li>• el yıkama, dezenfeksiyon ve hijyen</li> <li>• yeme, içme, sigara / elektronik sigara içme veya diğer tütün kullanımı</li> <li>• Kesik veya deri yaralanmaları durumunda yapılacak faaliyetler</li> <li>• tırnaklar, mücevherler, takma tırnaklar / kirpikler ve kişisel eşyalar (ilaç dahil)</li> <li>• tıbbi tarama prosedürü yoluyla bulaşıcı hastalıkların ve gıda güvenliğini etkileyen durumların bildirilmesi.</li> </ul> <p>Kişisel hijyen kuralları yasal gerekliliklerle uyumlu olmalıdır.</p>	Temel	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kişisel hijyen kuralları, varsa, yasal gerekliliklerle uyumlu mu?</li> <li>• Kişisel hijyenle ilgili politika / kurallar nelerdir?</li> <li>• Personel hijyenine ilişkin kurallar arasında el temizliği, yiyecek ve içecekler, sigara kullanımı, yaralanmalar, tırnaklar ve takılar, saç ve sakallar yer alıyor mu?</li> <li>• Nerede sigara içilebilir?</li> <li>• Ne tür koruyucu giysiler kullanılıyor?</li> <li>• Koruyucu başlık ve / veya sakal bonesi / saç kapatıcılarının (örtülerinin) kullanımı nerede belirtilmiştir? Gerektiğinde, ürün bulaşmasını önlemek için saç tamamen örtülüyor mu?</li> <li>• Başlık ile ilgili olarak; ne tür, nerede ve nasıl kullanılıyor?</li> <li>• El yaralanması durumunda bir çalışanın hangi prosedüre uyması gerekir? Lezyonlar nasıl tedavi edilmeli / kapatılmalıdır?</li> <li>• Üretim alanlarında mücevher ve saat takılmasına izin veriliyor mu?</li> <li>• Hangi üretim alanlarında eldiven giymek zorunludur? Ne tür eldivenler kullanılıyor? Eldivenler ne zaman değiştirilmelidir?</li> </ul> <p><b>Not 1:</b> kişisel hijyen gereklilikleri firma, ürün ve proses yapısını dikkate almalıdır.</p> <p><b>Ek açıklama / bilgi:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>koruyucu giysi örnekleri: takım, tulum, önlük, ceket, kolluk ve diğerleri. Ayrıca tek kullanımlık giysileri (örn. galoş, tulum) ve kişisel koruyucu unsurları (örn. baretler, kulak tıkaçları, filtrelili yüz maskeleri, yeniden kullanılabilir eldivenler) içerir.</i></li> <li>• <i>tırnaklar arasında vernik, akrilik veya takma tırnak vb. kullanımını bulunmaktadır.</i></li> <li>• <i>takılar arasında saatler, küpeler, kolyeler, piercingler, alyanslar vb. bulunmaktadır.</i></li> <li>• <i>saç; takma kirpik, saç tokası vb. içerir.</i></li> <li>• <i>kişisel eşyalar arasında ilaçlar, anahtarlar, cep telefonu vb. bulunmaktadır.</i></li> <li>• <i>sigara içmek elektronik sigaraları da içerir.</i></li> </ul> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> dokümante edilmiş kişisel hijyen kuralları; ziyaretçi / yüklenici hijyen kuralları; yerinde gözlem;</p>

Ref.	IFS Global Markets Food v3 Gereklilik	Seviye	IFS Global Markets Food v3 Kılavuz
3.2.1 (I) ☞	Kişisel hijyene ilişkin gereklilikler risk temelli olarak belirlenmelidir.	Orta	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kişisel hijyen kuralları risk temelli olarak belirlenmiş mi?</li> </ul> <p><b>Ek açıklama / bilgi:</b> Sonuç olarak ortaya çıkan kişisel hijyen kurallarına ilişkin örnekler, bunlarla sınırlı olmamak üzere, risklere göre belirlenir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>eldiven kullanılıyorsa, düşük riskli üretim için el dezenfeksiyonu gerekmeyebilir.</li> <li>yüksek riskli alanların bulunduğu yerlerde, özel kişisel hijyen gereklilikleri gerekli olabilir</li> <li>eldiven kullanım kuralları ürün, proses, çalışma alanları / faaliyetleri ve ilgili risklere dayanmalıdır (örneğin, ürüne göre farklı renkte eldivenler, değişim sıklığı vb. içerebilir).</li> <li>Görülebilir takılar (piercing dahil) ve saatler takılmamalıdır. Tüm istisnalar ilgili risklere göre değerlendirilmiş ve etkin bir şekilde kontrol edilmiş olmalıdır.</li> <li>kesikler ve cilt aşınması gibi kurallar, örneğin bir plaster / bandaj (risk oluşturmayacak ve örneğin su geçirmez ve üründen farklı renkte olabilecek) ile örtülme ve uygun olduğu durumlarda ve risklere dayalı olarak plaster / bandajlar metal bir şerit içermeli / tek kullanımlık eldivenler giyilmelidir</li> </ul> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> dokümante edilmiş kişisel hijyen kuralları; risk değerlendirmesi; yerinde gözlem;</p>
3.2.2	Kişisel hijyen gereklilikleri ilgili tüm personel, yükleniciler ve ziyaretçiler tarafından anlaşılmalı ve uygulanmalıdır.	Temel	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hijyen politikası / kuralları nasıl ve ne zaman iletiliyor? Uygulanabilir olduğunda, doğrulama kayıtlarını ve hijyen kurallarının resmi kabulünü kim doğruluyor?</li> <li>Personel, yükleniciler ve ziyaretçiler uygun bir şekilde nasıl davranır ve çalışır? Uygun derecede kişisel hijyen sağlıyorlar mı? Kurallara uymamaları durumunda ne gibi faaliyetler düzenleniyor?</li> <li>Personel hijyen kurallarına harici hizmet sağlayıcı personeli ve ziyaretçileri tarafından da uyuluyor mu?</li> <li>Harici kişilerin ilgili hijyen kurallarını bildiğinden nasıl emin olunur?</li> <li>Operasyonlar, çalışmalar, ziyaretler, hizmetler vb. sırasında gerekliliklere uygunluk nasıl gözlemleniyor / izleniyor?</li> </ul> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> dokümante edilmiş kişisel hijyen kuralları; ziyaretçi / yüklenici hijyen kuralları; yerinde gözlem; yerinde görüşmeler;</p>

Ref.	IFS Global Markets Food v3 Gereklilik	Seviye	IFS Global Markets Food v3 Kılavuz
3.2.3	Kişisel hijyen gerekliliklerine uygunluk düzenli olarak izlenmelidir.	Temel	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kişisel hijyen kurallarına uyum düzenli olarak izleniyor mu? Sıklık nedir?</li> <li>İzleme faaliyetleri / denetimler yoluyla yerinde kişisel hijyen uygunluk kontrolleri yapılıyor mu?</li> <li>Çalışanlar iş sırasında nasıl izleniyor? (örneğin, el swab testleri, görsel incelemeler vb. ile).</li> <li>Kontrol sonuçlarının olumlu olmaması durumunda ne gibi önlemler alınıyor?</li> </ul> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> el swab testleri, vb.; hijyen kuralları izleme tutanakları eylemler / yerinde denetim; tanımlanan hataların ve faaliyetlerin listesi; vb.</p>
3.2.4	Her çalışan için uygun ve yeterli miktarda koruyucu giysi bulunmalıdır.	Temel	<ul style="list-style-type: none"> <li>Koruyucu giysiler / üniformalar yeterli mi?</li> <li>Uygun, yeterli, temiz koruyucu giysi / üniforma sağlanıyor mu? Her çalışanın kullanımına sunulan kaç adet koruyucu takım elbise / üniforma var? Koruyucu giysiler gıda güvenliği risklerini (örneğin fiziksel bulaşan) önlemek için yeterli mi?</li> <li>Koruyucu kıyafetlere / üniformalara ilişkin kurallar nelerdir (uygulanabilir olduğunda yemekhane, soyunma odaları, sigara içme alanı, tuvaletler, dış alanlar, yüksek riskli alanlar vb. alanlar için belirlenen kullanım kuralları ve / veya kısıtlamaları dahil)?</li> <li>Koruyucu giysilerin / üniformaların yıkanmasına ilişkin mevcut kurallar nelerdir?</li> <li>Koruyucu giysiler / üniformalar ne zaman değiştirilmelidir? Bir çalışanın koruyucu takım elbisesini / üniformasını ne sıklıkla değiştirmesi gerekir?</li> <li>Koruyucu giysiler sadece sahada mı giyiliyor?</li> <li>Üretim alanına giren yüklenicilere ve ziyaretçilere de koruyucu giysi sağlanıyor mu?</li> </ul> <p><b>Ek açıklama / bilgi:</b> <i>Bu gereklilik, yönetimin taahhüdü; yeterli kaynakların katılımı ve kullanılabilirliği; gıda güvenliği proseslerinde bütünlüğün korunması; ilgili düzenleyici gerekliliklere uyumun sağlanması gibi unsurlarla ilgili olarak gıda güvenliği kültürünün tanıtılmasını ve uygulanmasını destekler.</i></p> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> kişisel hijyen kuralları; ziyaretçi / yüklenici hijyen kuralları; yerinde gözlem;</p>

Ref.	IFS Global Markets Food v3 Gereklilik	Seviye	IFS Global Markets Food v3 Kılavuz
3.2.5	Gıda güvenliğini etkileyebilecek herhangi bir sağlık sorunu veya bulaşıcı hastalık durumunda, bulaşan risklerini en aza indirmek için önlemler alınmalıdır.	Temel	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bulaşıcı hastalıkların bildirimine ilişkin kurallar ve izlenecek ilgili faaliyetler nelerdir?</li> <li>Personel, yükleniciler ve ziyaretçiler sağlık sorunları veya bulaşıcı hastalıklarla ilgili bildirim kuralları hakkında bilgi sahibi mi?</li> <li>Bulaşıcı bir hastalığın varlığı veya şüphesi durumunda personel, yükleniciler ve ziyaretçiler nasıl davranmalıdır?</li> <li>Personelin ve ziyaretçilerin kılavuzları bilmesi nasıl sağlanıyor?</li> <li>Her bir durumun değerlendirilmesinden ve uygun faaliyetlere karar verilmesinden / ele alınmasından kim sorumludur?</li> <li>Bu hususlar personel, yükleniciler ve / veya ziyaretçi tarafından bildirildiğinde (izolasyon, tıbbi muayene, erişim kısıtlaması vb.) ne tür faaliyetler yapılıyor?</li> </ul> <p><b>Not 1:</b> kısıtlamaları ve tıbbi tarama prosedürleri, faaliyet gösterilen ülkedeki yasal gereklilikleri dikkate almalı ve bunlara uymalıdır.</p> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> kişisel hijyen kuralları; ziyaretçi / yüklenici hijyen kuralları; sağlık sorunu veya bulaşıcı hastalık kuralları; yerinde görüşmeleri;</p>

Ref.	IFS Global Markets Food v3 Gereklilik	Seviye	IFS Global Markets Food v3 Kılavuz
3.3	<b>Eğitim ve talimat</b>		
3.3.1 (B)	Eğitim ve / veya talimat eylemleri, ürün ve proses gereklilikleri ile çalışanların yaptıkları işe göre eğitim ihtiyaçları göz önünde bulundurularak uygulanmalıdır.	Temel	<ul style="list-style-type: none"> <li>Eğitimler / talimat eylemleri gıda güvenliği, ürün kalitesi, yasallık, prosesler, uygulamalar ve ürün ve proses gerçekleştirme ile ilgili diğer unsurları uygun şekilde ele alıyor mu (ancak bunlarla sınırlı değil)? Bunlar işletmenin ve çalışanların ihtiyaçlarını yansıtıyor mu?</li> <li>Eğitim oturumları / talimat eylemleri (örneğin, işbaşı eğitimleri / işyeri eğitimleri) ne sıklıkla düzenleniyor? Çalışan sorumlulukları dikkate alınıyor mu?</li> <li>Eğitimden kim sorumludur?</li> <li>Eğitim oturumlarına / talimat eylemlerine kimler katılıyor?</li> <li>Kurum içi ve dışında gerçekleştirilen eğitimlere ilişkin kanıt var mı?</li> <li>Hangi eğitim kursları alındı?</li> <li>Son eğitim oturumunun içeriği neydi?</li> <li>Herhangi bir özel eğitim kursu var mı?</li> <li>Hijyen eğitimi oturumları ne sıklıkla düzenleniyor?</li> <li>Son hijyen eğitimi oturumunun içeriği neydi?</li> <li>Her bir çalışan için talimat gereklilikleri nasıl belirleniyor?</li> <li>İlgili tüm kişiler tazeleme eğitimi aldı mı?</li> </ul> <p><b>Ek açıklama / bilgi:</b> Bu gereklilik, üst yönetimin ve tüm çalışanların taahhüdü; farkındalık yaratma; ilgili düzenleyici gerekliliklere uyumun sağlanması ve gıda güvenliği proseslerinde bütünlüğün korunması; ilgili personel için uygun eğitim ve denetimin sağlanması gibi unsurlarla ilgili olarak gıda güvenliği kültürünün tanıtılmasını ve uygulanmasını destekler.</p> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> eğitim kanıtı; eğitim takvimi; iş tanımları; kilit roller; yerinde görüşmeler;</p>

Ref.	IFS Global Markets Food v3 Gereklilik	Seviye	IFS Global Markets Food v3 Kılavuz
3.3.1 (I) ↳	Dokümanite eğitim ve / veya talimat programları uygulanmalı ve şunları içermelidir: <ul style="list-style-type: none"> <li>• eğitim içerikleri</li> <li>• eğitim sıklığı</li> <li>• çalışanın görevleri</li> <li>• dil</li> <li>• kalifiye eğitmen</li> <li>• eğitim verimliliği.</li> </ul>	Orta	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eğitim veya talimat programı dokümanite edilmiş mi? Eğitim ihtiyaçları nasıl belirleniyor (örneğin riske ve ilgili işlere göre)?</li> <li>• Eğitmenin kalifikasyonuna dair ne tür kanıtlar var?</li> </ul> <p><b>Ek açıklama / bilgi:</b> Bu gereklilik, üst yönetimin ve tüm çalışanların taahhüdü; farkındalık yaratma; ilgili düzenleyici gerekliliklere uyumun sağlanması ve gıda güvenliği prosesleri ve prosedürleri içinde bütünlüğün korunması; ilgili personel için uygun eğitim ve denetimin sağlanması gibi unsurlarla ilgili olarak gıda güvenliği kültürünün tanıtılmasını ve uygulanmasını destekler.</p> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> dokümanite eğitim / talimatlar programı; eğitim programı; eğitim takvimi;</p>
3.3.2	Eğitim ve / veya talimat, mevsimlik ve geçici işçiler ile harici şirketlerin çalışanları da dahil olmak üzere ilgili çalışma alanında çalışılacak tüm personel için geçerli olmalıdır. İşe alındıktan sonra ve işe başlamadan önce eğitime / talimata tabi tutulmalılar.	Temel	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tüm personel uygun eğitim / talimatı aldı mı?</li> <li>• Tüm yeni çalışanlar etkin bir şekilde eğitildi mi? İşe alındıktan sonra hangi çalışanlara eğitim / talimat veriliyor? Bu talimatların içeriği nedir?</li> <li>• Muhtemel çalışanlar (mevsimlik ve geçici işçiler dahil) istihdam edildikten sonra eğitiliyor / talimat veriliyor mu?</li> <li>• Yabancı çalışanlar nasıl eğitiliyor / talimat veriliyor?</li> </ul> <p><b>Ek açıklama / bilgi:</b> Bu gereklilik, üst yönetimin ve tüm çalışanların taahhüdü; farkındalık yaratma; ilgili düzenleyici gerekliliklere uyumun sağlanması ve gıda güvenliği proseslerinde bütünlüğün korunması; ilgili personel için uygun eğitim ve denetimin sağlanması gibi unsurlarla ilgili olarak gıda güvenliği kültürünün tanıtılmasını ve uygulanmasını destekler.</p> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> eğitim kanıtları; yerinde görüşmeler;</p>



Ref.	IFS Global Markets Food v3 Gereklilik	Seviye	IFS Global Markets Food v3 Kılavuz
3.3.3	<p>Tüm eğitim / talimat etkinliklerinin kayıtları aşağıdakileri de içererek şekilde mevcut olmalıdır:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Katılımcı listesi (imzaları da içermelidir)</li> <li>tarih</li> <li>süre</li> <li>eğitim içeriği</li> <li>eğitmenin adı.</li> </ul> <p>Eğitim ve / veya talimat programlarının verimliliklerinin kanıtlaması için bir prosedür veya program bulunmalıdır.</p>	Orta	<ul style="list-style-type: none"> <li>Eğitimin verildiğine dair kanıt var mı?</li> <li>Eğitim / talimat programları kaydediliyor / dokümante ediliyor mu? Ne kaydedildi / dokümante edildi?</li> <li>Tüm kayıtlar gerekli tüm bilgileri içeriyor mu?</li> <li>Katılımcılar eğitim belgesini imzaladı mı?</li> <li>Eğitim ve / veya talimat programlarının verimliliği nasıl kontrol ediliyor (örneğin testler, sınavlar, performans izleme, vb.)?</li> <li>Eğitim ve / veya talimat programları etkili olmadığında ne tür önlemler alınıyor?</li> </ul> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> eğitim kanıtları; eğitim / talimat etkinliklerinin kayıtları; verimlilik kontrolleri; verimlilik prosedürü; faaliyetler;</p>
3.3.4	<p>Eğitimlerin ve / veya talimatların içeriği düzenli olarak gözden geçirilmeli ve gerektiğinde güncellenmelidir.</p>	Orta	<ul style="list-style-type: none"> <li>Eğitim içerikleri nasıl gözden geçiriliyor? Bundan kim sorumludur?</li> <li>İçerik incelemesi için asgari gıda güvenliği, ürün kalitesi ve yasal gereklilikler (örneğin, olaylar, uygun olmayan ürünler ve sapmalar / uygunsuzluk yönetimi, prosedürler, GMP'ler, HACCP (KKN izleme dahil), temizlik ve dezenfeksiyon, izlenebilirlik, haşere kontrolü, kimyasal işleme vb.) dikkate alınıyor mu?</li> <li>İçeriğin gözden geçirilmesi için ürün, proses ve prosedür modifikasyonları dikkate alınıyor mu?</li> <li>Eğitim içerikleri ne zaman gözden geçirilir?</li> <li>Eğitim içeriğinin son güncellemesi ne zaman yapıldı?</li> <li>Son güncellemenin içeriği neydi?</li> <li>Gözden geçirme sırasında geri bildirim dikkate alınıyor mu (örneğin eğitim testlerinden, anketlerden, çalışan işyeri değerlendirmelerinden vb. elde edilen sonuçlar)?</li> </ul> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> gözden geçirmeler; testler; değerlendirme sonuçları;</p>

Ref.	IFS Global Markets Food v3 Gereklilik	Seviye	IFS Global Markets Food v3 Kılavuz
3.4	<b>Personel tesisleri</b>		
3.4.1	Gıda güvenliği risklerini en aza indirecek şekilde tasarlanmış ve kontrol edilen yeterli personel tesisleri sağlanmalı ve boyut olarak orantılı olmalı, personel sayısına göre donatılmalıdır. Bu tür tesisler bulaşmayı önleyecek şekilde muhafaza edilmelidir.	Temel	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kaç çalışan var?</li> <li>• Personel tesisleri uygun mu? Bu tesislerden yeterli sayıda var mı ve bulaşmayı önleyecek şekilde bakımları yapılıyor mu?</li> <li>• Kafeteryaya erişimleri var mı? Soyunma odaları var mı?</li> <li>• Tuvaletler nerede?</li> <li>• Banyo tesisleri var mı?</li> <li>• Gıda güvenliği sorunları en aza indirecek şekilde tasarlanmış ve kontrol ediliyor mu?</li> <li>• Yasal gerekliliklere uyuluyor mu?</li> </ul> <p><b>Not 1:</b> Personel tesisleri gereklilikleri firma, ürün ve proses yapısını dikkate almalıdır.</p> <p><b>Ek açıklama / bilgi:</b>  <i>Personel tesisleri örnekleri: soyunma odası, tuvaletler, sigara içme alanı, yemek odası, el hijyeni tesisleri vb.</i>  <i>Bu gereklilik, yönetimin taahhüdü; yeterli kaynakların katılımı ve kullanılabilirliği; gıda güvenliği proseslerinde bütünlüğün korunması; ilgili düzenleyici gerekliliklere uyumun sağlanması gibi unsurlarla ilgili olarak Gıda Güvenliği kültürünün tanıtılmasını ve uygulanmasını destekler.</i></p> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> işletme yerleşimi; yerinde gözlem;</p>
3.4.2	Yiyecek, içecek ve / veya yabancı maddelerden kaynaklanan ürün bulaşma riskleri en aza indirilmelidir. Otomat makinelerinden, kantinden ve / veya personel tarafından işe getirilen yiyecek ve içecekler de dikkate alınmalıdır.	Temel	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Üretim, paketlenme ve depolama alanlarından uzakta ayrı yemekhane tesisleri var mı? Bu tesislerdeki yiyeceklerin bu alanlara getirilmesine izin veriliyor mu?</li> <li>• Yemekhane tesislerinden hiçbir gıdanın üretim, ambalajlama ve depolama alanlarına götürülmemesi nasıl sağlanıyor?</li> <li>• Çalışanlar evden yiyecek getirebilir mi? Nerede saklanıyor?</li> <li>• Çalışanlar iş yerlerine ilaç götürebilir mi?</li> <li>• Üretim, ambalajlama ve depolama alanlarında kişisel eşyalara izin veriliyor mu?</li> <li>• Yabancı madde riski var mı? Bunları en aza indirmek için hangi uygulamalar / kontroller yürürlükte?</li> </ul> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> kişisel hijyen kuralları; uygulamalar / kontroller; yerinde gözlem;</p>

Ref.	IFS Global Markets Food v3 Gereklilik	Seviye	IFS Global Markets Food v3 Kılavuz
3.4.3	Soyunma odaları, gıda ürünlerinin işlendiği alanlara doğrudan erişime izin verecek şekilde konumlandırılmalıdır. Altyapının buna izin vermediği durumlarda, ürün bulaşma risklerini en aza indirmek için alternatif önlemler uygulanmalı ve sürdürülmelidir. Dış mekan giysileri ve koruyucu giysiler, bulaşma risklerini önlemek için alternatif önlemler uygulanmadığı ve sürdürülmediği sürece ayrı olarak depolanmalıdır.	Temel	<ul style="list-style-type: none"> <li>Çalışanlar ve ziyaretçiler için dış mekan ve koruyucu kıyafetler için ayrı soyunma odaları var mı? Ayakkabıların / botların temiz koruyucu giysilerden ayrılması da hesaba katılıyor mu? Bunun mümkün olmaması durumunda, kontaminasyonu önlemek için önlemler var mı?</li> <li>Soyunma odaları, ambalajsız ürün işleme alanlarına, halihazırda iş koruyucu giysilerini giymiş olan çalışanların, bulaşan riski olmadan tesislere doğrudan erişimlerine olanak verecek şekilde doğrudan erişim sağlıyor mu? Değilse, kontaminasyonu en aza indirecek önlemler mevcut mu (örneğin, çalışanların üretim tesisine girmek için kısmen harici bir yol kullanması gereken tesiste bir soyunma odası olması durumunda, ayakkabı koruması, yıkama ve sanitasyon tesisleri vb. gibi erişim önlemleri var mı)?</li> <li>Molalar / aralar sırasında koruyucu giysiler nasıl kullanılıyor?</li> </ul> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> kişisel hijyen kuralları; yerinde gözlem;</p>
3.4.4	Tuvaletler, gıda ürünlerinin işlendiği bir alana doğrudan erişime sahip olmamalı ve bulaşma riski oluşturmamalıdır. Tuvaletlerde yeterli miktarda el yıkama tesisleri olmalıdır. Bu tesisler, yeterli doğal veya mekanik havalandırmaya sahip olmalıdır. Kontamine bir alandan temiz bir alana mekanik hava akımı önlenmelidir.	Temel	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tuvaletler nerede bulunuyor? El yıkama tesisleri mevcut mu?</li> <li>Tuvaletlerdeki havalandırma sistemi nasıl çalışıyor?</li> <li>Tuvaletler üretim için herhangi bir risk oluşturuyor mu?</li> <li>Tuvaletler doğrudan üretim alanlarına açılıyor mu?</li> </ul> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> yerinde gözlem;</p>

Ref.	IFS Global Markets Food v3 Gereklilik	Seviye	IFS Global Markets Food v3 Kılavuz
3.4.5	<p>El hijyeni tesisleri sağlanmalı ve asgari olarak şunlar ele alınmalıdır:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• yeterli sayıda lavabo olmalı</li> <li>• Üretim alanları içerisinde ve / veya kolayca erişilebilecek şekilde olmalı</li> <li>• sadece elleri temizlemek için tasarlanmalıdır.</li> </ul>	Temel	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yeterli sayıda el yıkama tesisi mevcut mu (örneğin, işleme alanlarının girişinde, sosyal alanlarda, üretim alanlarında, geçiş bölgelerinde, hijyen bariyerlerinde)? Uygun şekilde yerleştirilmiş ve sıhhi koşullarda muhafaza ediliyor mu?</li> <li>• Başka alanlarda da (örn. ambalajlama, depolama alanları) benzer ekipmanlara ihtiyaç var mı? Eğer öyleyse, nasıl belirlenir?</li> <li>• İlgili her alanda personele ellerini yıkamalarını tavsiye eden işaretler / piktogramlar var mı?</li> </ul> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> yerinde gözlem;</p>
3.4.6	<p>El yıkama tesisleri şunları sağlamalıdır:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• yeterli sıcaklıkta akan içme suyu (veya geçerli yasal gerekliliklere göre bulaşan riski taşımayan su)</li> <li>• Uygun temizlik ve dezenfeksiyon ekipmanı</li> <li>• El kurutma için yeterli araçlar.</li> </ul>	Temel	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tüm el yıkama tesislerinde el kurutma için yeterli ekipman, sıvı sabun ve dezenfektan sağlanıyor mu?</li> <li>• Tüm el yıkama tesislerinde yeterli sıcaklıkta akan içilebilir kalitede su (veya yasal gerekliliklerle düzenlenmiş, içilebilir standartlardan farklı, bulaşan riski taşımayan su kullanımı) sağlanıyor mu?</li> </ul> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> yerinde gözlem;</p>
3.4.7	<p>Proseslerin daha yüksek bir hijyen standardı gerektirdiği durumlarda, el yıkama ekipmanı ayrıca şunları da sağlamalıdır:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• El ile temas etmeyen bağlantı parçaları</li> <li>• El dezenfeksiyonu</li> <li>• El ile temas etmeden açılan çöp kutusu.</li> </ul>	Temel	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Daha yüksek hijyen kontrolünün gerekli olduğu tüm alanlarda (örneğin yüksek riskli ürünler, bozulabilirliği yüksek gıda ürünleri, tüketime hazır ürünler vb.) el ile temas etmeyen bağlantı parçaları, el dezenfeksiyon cihazları ve işaretler veya piktogramlar bulunuyor mu?</li> </ul> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> işaretler / piktogramlar; yerinde gözlem;</p>
3.4.8	<p>Gerektiğinde bot, ayakkabı ve diğer koruyucu giysiler için temizlik ve dezenfeksiyon tesisleri mevcut olmalı ve kullanılmalıdır.</p>	Temel	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Botlar ve koruyucu önlükler için temizlik tesisleri / ekipmanları nerede gereklidir?</li> <li>• İhtiyaç nasıl belirleniyor (örneğin, yasal gereklilikler, daha yüksek hijyen kontrolü gerekliliği vb.)</li> </ul> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> yerinde gözlem;</p>

Ref.	IFS Global Markets Food v3 Gereklilik	Seviye	IFS Global Markets Food v3 Kılavuz
4	Operasyonel prosesler		
4.1	Müşteri odaklılık ve sözleşme anlaşması		
4.1.1	Müşteri anlaşmalarında yer alan gıda güvenliği ve ürün kalitesi ile ilgili tüm gereklilikler ve bu maddelerin herhangi bir revizyonu, ilgili her departmana veya sorumlu personele iletilmeli ve uygulanmalıdır.	Temel	<ul style="list-style-type: none"> <li>Satın alınan ürünler için spesifik müşteri gereklilikleri var mı?</li> <li>Gerekliliklerin gözden geçirilmesini kim yürütür?</li> <li>Müşterilerle yazılı tedarik anlaşmaları var mı?</li> <li>Belirtilen anlaşmayla ilgili olarak, ürün güvenliği ve kalitesiyle ilgili gereklilikler ilgili departmanlara veya sorumlu personele nasıl iletiliyor?</li> <li>Müşteri gereklilikleri ile kendi spesifikasyonlarının birbiriyle uyumlu olduğuna dair ne tür güvenceler veriliyor?</li> <li>Ürün üretimi için ihtiyaç duyulduğunda uygun hammadde-lerin mevcut olmasını kim sağlar?</li> <li>Mevcut sözleşme anlaşmalarında yapılan değişiklikler kaydediliyor ve sözleşme ortakları arasında iletiliyor mu?</li> <li>Müşterilerin ürün ve proses değişiklikleri hakkında bilgilendirilmesi nasıl sağlanıyor?</li> <li>Değişikliklerin ilgili tüm alanlar veya sorumlu personel tarafından uygulanması nasıl güvence altına alınmaktadır?</li> </ul> <p><b>Ek açıklama / bilgi:</b> Anlaşmalara dahil edilebilecek bazı müşteri gereklilikleri örnekleri şunlardır:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>toplu üretim ve stokta ürün bekletme / karantina</li> <li>kriz ve olay yönetimine ilişkin spesifik gereklilikler</li> <li>hammaddeler, ürün formülü / yapılandırması, iddialar, teknolojik gereklilikler, ambalajlama ve / veya etiketleme, ürünün geçerli kılınması, dış kaynaklı prosesler vb. ile ilgili spesifik gereklilikler.</li> <li>kontrol edilecek spesifik ürün ve proses parametreleri</li> <li>izlenebilirlik için belirli bir zaman dilimi</li> <li>vb.</li> </ul> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> müşteri sözleşmeleri, anlaşmalar; tarafların kabul ettiği spesifikasyonlar / reçeteler / formüller; e-postalar gibi iletişimler; iletişim süreci kanıtları;</p>

Ref.	IFS Global Markets Food v3 Gereklilik	Seviye	IFS Global Markets Food v3 Kılavuz
4.1.2	<p>Aşağıdakilerle ilgili müşteri anlaşmalarına uyulmalıdır:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ürün reçetesi (hammadde özellikleri dahil)</li> <li>• proses</li> <li>• teknolojik gereklilikler</li> <li>• test ve izleme planları</li> <li>• ambalajlama</li> <li>• etiketleme</li> </ul>	Temel	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Müşterinin belirlediği reçetelere, proseslere, teknolojik gerekliliklere, test ve izleme planlarına, ambalajlama ve etiketlemeye uyulduğuna dair nasıl bir güvence veriliyor?</li> <li>• Müşteri spesifikasyonlarında / anlaşmalarında değişiklik olduğu durumlarda, modifikasyonlar derhal uygulanıyor mu?</li> <li>• İlgili modifikasyonlar müşteriye ve dahili olarak derhal bildiriliyor mu (örn. bileşen yüzdesindeki değişiklikler, proses değişiklikleri, vb.)</li> <li>• Müşteri uyumluluk anlaşmaları nasıl kontrol ediliyor?</li> <li>• Varsa, müşteri anlaşmaları ve bu bilgilerin korunması nasıl yönetiliyor (örn. formüller, teknolojik gereklilikler, vb.)?</li> </ul> <p><b>Not 1:</b> Belirli bir müşteri sözleşmesi yoksa (örneğin, tedarikçinin formülü esastır), bu durumda gereklilik N / A ile derecelendirilmelidir.</p> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> formül ve reçeteler; müşteri etiketleme ve ambalajlama gereklilikleri; prosesler ve teknolojiler; müşteri anlaşmaları ve gereklilikleri; anlaşmalara uyumluluğun kanıtı, örneğin formül uyumluluğunu kontrol etmek için üretim emirleri; iletişim kanıtı; müşteri iletişimi;</p>
4.1.3	<p>Müşteri gerekliliklerine uygun olarak, üst yönetim (veya atanmış yetkili kişi), yetkili otoriteler tarafından tanımlanan sapmalar ve uygunsuzluklar da dahil olmak üzere, ürün güvenliği veya yasallığı ile ilgili herhangi bir konuda etkilenen müşterilerini mümkün olan en kısa sürede bilgilendirmelidir.</p>	Temel	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Üst yönetim iletişim prosesinin farkında mı? Üst yönetimin bu sorumluluğu ele alması durumunda, iletişimi yürütecek ve doğrudan üst yönetime rapor verecek (üst yönetim tarafından) yetkili bir kişi var mı?</li> <li>• Üst yönetimin etkilenen müşterileri bilgilendirmesi nasıl sağlanıyor?</li> <li>• Ürün güvenliği veya yasallığı ile ilgili herhangi bir konuda müşterilerin bilgilendirilmesi nasıl sağlanıyor?</li> </ul> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> iletişim, örneğin e-postalar;</p>

Ref.	IFS Global Markets Food v3 Gereklilik	Seviye	IFS Global Markets Food v3 Kılavuz
4.2	Spesifikasyonlar ve formüller		
4.2.1	Spesifikasyonlar		
*4.2.1.1	Tüm bitmiş ürünler için spesifikasyonlar dokümante edilmeli ve uygulanmalıdır. Spesifikasyonlar; güncel, açık ve yasal ve müşteri gerekliliklerine uyumlu olmalıdır.	Temel	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tüm bitmiş ürünler için spesifikasyonlar mevcut ve uygulanıyor mu?</li> <li>Spesifikasyonların yasal gerekliliklere ve varsa müşteri gerekliliklerine uygunluğu konusunda nasıl bir güvence veriliyor?</li> <li>Spesifikasyonlara uyulduğuna dair nasıl bir güvence veriliyor?</li> <li>Spesifikasyonların güncel olduğu nasıl tanımlanabilir?</li> </ul> <p><b>Not 1:</b> Uygulanabilir olduğunda tedarikçilerin spesifikasyonları dikkate alınabilir (örn. tedarikçiden alınan baharat karışımı)</p> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> spesifikasyonlar; tedarikçi spesifikasyonları; spesifikasyon uyumluluğunun kanıtı, örneğin analiz sonuçları, izlenebilir üretim siparişleri, üretim kontrolleri, vb; spesifikasyon uyumluluğunun kanıtı, örneğin müşteri anlaşmaları, yasal gereklilikler, vb;</p>

Ref.	IFS Global Markets Food v3 Gereklilik	Seviye	IFS Global Markets Food v3 Kılavuz
4.2.1.2 (B)	<p>Spesifikasyonların oluşturulmasını, onaylanmasını ve değiştirilmesini kontrol etmeye yönelik bir proses uygulanmalı ve sürdürülmeli ve gerektiğinde müşterinin / müşterilerin kabulünü içermelidir. Müşteri tarafından gerekli görüldüğünde, ürün spesifikasyonları resmi olarak kabul edilmelidir.</p> <p>Bu proses, aşağıdakilerle ilgili herhangi bir modifikasyon olması durumunda, bitmiş ürün spesifikasyonlarının güncellenmesini içermelidir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• hammaddeler</li> <li>• formül / reçete</li> <li>• bitmiş ürünleri etkileyen prosesler</li> <li>• bitmiş ürünleri etkileyen ambalaj malzemeleri.</li> </ul>	Temel	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Spesifikasyonlar (örn. güvenlik, kalite, organoleptik, mevzuat ve müşteri gereklilikleri) için hangi asgari içerik belirlenmiştir?</li> <li>• Spesifikasyonların kontrolünden (dağıtımları da dahil olmak üzere) sorumlu atanmış bir kişi var mı?</li> <li>• Spesifikasyonları kim yazıyor, kontrol ediyor, güncelliyor ve onaylıyor?</li> <li>• Spesifikasyonlar tedarikçilerden geliyorsa, bunları kendi içinde inceleyip onaylayan yetkin bir kişi var mı?</li> <li>• Spesifikasyonlar nasıl derleniyor, kontrol ediliyor, güncelleniyor ve onaylanıyor (proses)?</li> <li>• Güncel spesifikasyonlar nasıl tanınabilir?</li> <li>• Müşteriler ürün spesifikasyonları için resmi bir sözleşme istiyor mu? Eğer öyleyse, hangi ürünler söz konusudur?</li> <li>• Bilgiler ve değişiklikler firma içinde ve uygun olduğunda müşteriye nasıl iletiliyor?</li> <li>• İlgili modifikasyonlar müşteriye derhal bildiriliyor mu (örneğin, alerjenlerin etiketlenmesi veya spesifikasyon parametreleri ile ilgili değişiklikler)?</li> <li>• İletişim prosesi uygulanıyor ve çalışanlar tarafından biliniyor mu?</li> <li>• Mevcutsa, müşteri spesifikasyonları ve bu bilgilerin korunması nasıl yönetiliyor?</li> </ul> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> spesifikasyonların oluşturulması, onaylanması ve değiştirilmesini kontrol etmek için uygulanan proses; iletişim prosesi; iletişim kanıtı; gerektiğinde müşteri iletişimi;</p>
4.2.1.2 (I)	<p>Spesifikasyonları oluşturulması, onaylanması, güncellenmesi ve değiştirilmesini kontrol eden bir prosedür dokümanite edilmelidir.</p>	Orta	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Spesifikasyon yönetimi prosedürü dokümanite edilmiş mi (örneğin, dokümanite prosedürler, proses tanımları, iş talimatları, akış şeması, vb.)?</li> </ul> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> dokümanite prosedürler; proses tanımı; akış şemaları; iş talimatları; kayıtlar;</p>



Ref.	IFS Global Markets Food v3 Gereklilik	Seviye	IFS Global Markets Food v3 Kılavuz
*4.2.1.3	Tüm hammaddeler (bileşenler, katkı maddeleri, ambalajlama malzemeleri, yeniden işleme) için spesifikasyonlar dokümente edilmeli ve uygulanmalıdır. Spesifikasyonlar güncel, açık ve yasal gerekliliklere ve belirtilmişse müşteri gerekliliklerine uyumlu olmalıdır.	Temel	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tüm hammaddeler, bileşenler, katkı maddeleri, ambalajlama malzemeleri ve yeniden işleme için spesifikasyonlar mevcut mu?</li> <li>Spesifikasyonlara uyulduğuna dair nasıl bir güvence veriliyor?</li> <li>Spesifikasyonların yasal gerekliliklere ve varsa müşteri gerekliliklerine uygun olduğuna dair nasıl bir güvence veriliyor?</li> <li>Yeniden işlemlerin spesifikasyonlara uygunluğu nasıl sağlanır?</li> <li>Spesifikasyonların güncel olduğu nasıl tanımlanabilir?</li> </ul> <p><b>Not 1:</b> Uygulanabilir olduğunda tedarikçilerin spesifikasyonları dikkate alınabilir.</p> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> spesifikasyonlar; tedarikçi spesifikasyonları; spesifikasyon uyumluluğunun kanıtı, örneğin analiz sonuçları, izlenebilir üretim siparişleri, üretim kontrolleri, vb; spesifikasyon uyumluluğunun kanıtı, örneğin müşteri sözleşmeleri, yasal gereklilikler, vb;</p>
4.2.1.4	Spesifikasyonlar ve / veya içerikleri, tüm ilgili personel için yerinde mevcut olmalıdır.	Temel	<ul style="list-style-type: none"> <li>Spesifikasyonlar ilgili personel ile nasıl paylaşılıyor?</li> <li>Spesifikasyonlara kimin erişimi var?</li> <li>Spesifikasyonlar ilgili personel için yerinde mevcut mu?</li> </ul> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> yerinde çapraz kontrol (örn. onaylı ve son güncellenen spesifikasyonlar yerinde kullanılanlardır;</p>

Ref.	IFS Global Markets Food v3 Gereklilik	Seviye	IFS Global Markets Food v3 Kılavuz
4.2.1.5	Ürünlerin bir iddia ile etiketlenmesi ve / veya tanıtılması talep edildiğinde veya belirli işleme veya üretim yöntemleri hariç tutulduğunda, bu beyana uyumluluğu göstermek için önlemler alınmalıdır.	Orta	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Özel olarak etiketlenmiş ve / veya iddialarla tanıtılan ürünler var mı?</li> <li>• Belirli işleme / üretim yöntemlerinin hariç tutulduğu durumlarda özel olarak etiketlenen ve / veya tanıtılan ürünler var mı?</li> <li>• Firma GDO'lardan oluşan, GDO içeren veya GDO'lardan üretilmiş ürünler / hammaddeler ile çalışıyor mu?</li> <li>• Bu spesifik beyanlar spesifikasyonlara dahil edildi mi? Spesifikasyonları kim yazıyor, değiştiriyor, kontrol ediyor ve onaylıyor?</li> <li>• Firma bu tür iddialara / beyanlara uyumluluğu göstermek için önlemler aldı mı (örneğin spesifik kontroller, uygulamalar, yapı, testler / analizler, sertifikalar ve / veya bilimsel kanıtlar / çalışmalar yoluyla teyit, vb.)</li> <li>• İlgili iddiaların açıklığı, doğruluğu ve gerçekliği güvenilir kanıtlar ve ilgili kontroller aracılığıyla sağlanıyor mu? İddia tanımı ve örnekler için sözlüğü kontrol edin.</li> </ul> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> etiketler; spesifikasyonlar; iddialar / beyanlar; önlemler; kontroller; uygulamalar; testler / analiz sonuçları; sertifikalar; bilimsel kanıtlar; kontrol kayıtları; ürün sertifikasyon statüsü;</p>
4.2.2	<b>Formüller / reçeteler</b>		
4.2.2.1	Reçeteler ve formüller güncel, geçerli ve spesifikasyonlara uygun olmalı ve yerinde ilgili personel tarafından kullanılabilir olmalıdır.	Temel	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Formül / reçeteler spesifikasyonlara uygun mu?</li> <li>• Reçetelere / formüllere kimin erişimi var?</li> <li>• Reçeteler / formüller ilgili personel için mevcut mu?</li> <li>• Belirtilen reçeteye / formüle uyulduğuna dair nasıl bir güvence veriliyor?</li> <li>• Formül / reçete uyumluluğu nasıl kontrol edilir?</li> <li>• Spesifikasyonlarda / prosete modifikasyon olduğunda formüller / reçeteler uygun şekilde modifiye ediliyor mu?</li> <li>• Formüllerde / reçetelerde yapılan ilgili modifikasyonlar uygun şekilde iletiliyor mu (firma içi de dahil olmak üzere)?+</li> </ul> <p><b>Not 1:</b> Uygulanabilir olduğunda tedarikçiden alınan formül ve reçeteler dikkate alınabilir.</p> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> formül ve reçeteler; tedarikçi formülü / reçeteleri; formül uyumluluğunun kanıtı, örneğin üretim emirleri; iletişim kanıtı;</p>

Ref.	IFS Global Markets Food v3 Gereklilik	Seviye	IFS Global Markets Food v3 Kılavuz
4.3	<b>Ürün geliştirme / ürün modifikasyonu / üretim proseslerinin modifikasyonu</b>		
4.3.1	Etiketlemenin ürünün sevk edileceği ülkedeki mevcut mevzuata ve müşteri gerekliliklerine uygun olmasını sağlamak için bir proses uygulanmalı ve sürdürülmelidir.	Temel	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yasal ve müşteri gereklilikleri nelerdir?</li> <li>• İhracat hangi ülkelere yapılıyor?</li> <li>• Hangi ülkelerin spesifik gereklilikleri var?</li> <li>• Etiketleri kim düzenliyor?</li> <li>• Etiketleri kim onaylıyor?</li> <li>• Ürün ve etiket arasındaki uygunluk nasıl gözden geçirilir?</li> </ul> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> yönetmelik; spesifikasyonlar; müşteri gereklilikleri;</p>
4.3.2	Raf ömrü testleri, çalışmaları veya mikrobiyolojik, kimyasal ve organoleptik değerlendirme yoluyla uygun geçerli kılma yapılmalı ve ürün formülasyonu, ambalajlama, imalat ve deklare edilmiş koşullar dikkate alınmalıdır. Raf ömrü, bu değerlendirmeye ve müşteri ve yasal gerekliliklere uygun olarak belirlenmelidir.	Temel	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Raf ömürleri nasıl belirlenir? Raf ömrü testlerine / çalışmalarına dair kanıt var mı?</li> <li>• Ürünler raf ömrü testlerine tabi tutuluyor mu?</li> <li>• Organoleptik test sonuçları uygun olduğunda raf ömrü belirlemelerinde dikkate alınıyor mu?</li> <li>• Raf ömrünün belirlenmesine yönelik spesifik müşteri ve yasal gereklilikler var mı (örneğin, spesifik yöntemler veya test koşulları vb.)?</li> <li>• Testler / çalışmalar (dokümantasyon dahil)/doğrulamalar dokümanite edilmiş / kayıt altına alınmış mı?</li> </ul> <p><b>Not 1:</b> Yasal gerekliliklere göre ürünlerin raf ömrü olmadığında, gereklilik N / A olarak puanlanabilir.</p> <p><b>Ek açıklama / bilgi:</b> <i>Raf ömrü, ürün ve proses deneyimi, geçmiş, bilimsel temel oluşturan mevcut kayıtlar, bilimsel veriler, literatür, pozitif referanslar (doğru / geçerli / güvenilir kaynaklar), yasal gereklilikler, müşteri gereklilikleri (örn. raf ömrü için spesifik olarak ele alınan yöntemler), ürün benzerliği yoluyla karşılaştırma, mikrobiyolojik (patojenler gibi yasal çerçeveye dayalı Gıda Güvenliği perspektifi dahil), kimyasal ve organoleptik testler, raf ömrü belirleme yöntemleri / testleri, zorluluk (challenge) testleri (örn. taze / çabuk bozulan ürünler için tedarik zinciri koşullarına karşı optimum koşullar), vb. gibi unsurlar dikkate alınarak etiketleme / ürün bilgileri ile uyumlu hale getirilecek ürün ve proses özelliklerine göre belirlenebilir.</i></p> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> raf ömrü test belirleme yöntemleri / çalışmaları; test sonuçları; dokümantasyon;</p>

Ref.	IFS Global Markets Food v3 Gereklilik	Seviye	IFS Global Markets Food v3 Kılavuz
4.4	<b>Satın alma</b>		
4.4.1	<p>Firma yazılı sözleşme veya hizmet anlaşmaları yapmalı ve satın alma, hizmetler ve dış kaynaklı prosesleri kontrol etmelidir.</p> <p>Gıda güvenliği ve ürün kalitesi üzerinde etkisi olan aşağıdakilerin tümünün belirlenmiş ve kabul edilmiş gerekliliklere ve spesifikasyonlara uygun olması sağlanmalıdır:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>tüm dış kaynaklı hammaddeler, yarı mamuller, ambalaj malzemeleri</li> <li>hizmetler</li> <li>dış kaynaklı prosesler</li> </ul>	Temel	<ul style="list-style-type: none"> <li>Satın alınan ürünler (dışarıdan doğrudan ve dolaylı olarak temin edilen hammaddeler, yarı mamul ürünler, ambalaj malzemeleri) ve hizmetler için yazılı ve belirlenmiş sözleşme veya hizmet anlaşmaları var mı?</li> <li>Hizmetler için yazılı sözleşmeli veya hizmet anlaşmaları var mı (örneğin temizlik ve dezenfeksiyon, bakım vb. için üçüncü taraf hizmet sağlayıcılardan)?</li> <li>Kısmi dış kaynaklı prosesler sağlayan firmalar için yazılı sözleşme veya hizmet anlaşmaları mevcut mu?</li> <li>Bir tedarik / hizmet anlaşması imzalanmadan önce spesifikasyonlar / gereklilikler / hizmet seviyesi tanımlanıyor, üzerinde anlaşmaya varılıyor ve kabul edilebilirlikleri gözden geçiriliyor mu?</li> <li>Mevcut sözleşmeli / hizmet anlaşmaları / gerekliliklerindeki değişiklikler dokümanite ediliyor ve sözleşme ortakları arasında iletiliyor mu?</li> <li>Gıda güvenliği ve ürün kalitesi üzerinde etkisi olan satın alınan ürün, hizmet ve dış kaynaklı proseslerin, belirlenen gerekliliklere, spesifikasyonlara, hizmet seviyesine ve sözleşmeli / hizmet anlaşmalarına uygunluğu nasıl sağlanmaktadır (örneğin, gelen mal kontrolleri, test sonuçları, kontroller vb.)?</li> </ul> <p><b>Kanıt örnekleri:</b>  spesifikasyonlar; tedarikçi listesi; kısmi dış kaynaklı proses sözleşmeleri; sözleşme anlaşmaları, hizmet anlaşmaları, yazılı iletişim (örneğin spesifikasyonlar, hizmet ve proses gereklilikleri, kalite, gıda güvenliği ve müşteri gereklilikleri, hizmet seviyesi onayı vb;)</p>

Ref.	IFS Global Markets Food v3 Gereklilik	Seviye	IFS Global Markets Food v3 Kılavuz
4.4.2	<p>Hammadde, yarı mamul ve ambalaj malzemelerinin tedariki ve tedarikçilerin (dahili ve harici) onaylanması ve izlenmesine ilişkin bir prosedür dokümanite edilmeli, uygulanmalı ve sürdürülmelidir. Bu prosedür asgari olarak aşağıdakileri içermelidir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>hammadde ve / veya tedarikçi riskleri</li> <li>gerekli standartlar (örn. sertifikasyon, menşei, vb.)</li> <li>istisnai durumlar (örn. acil satın alma)</li> </ul> <p>ve risklere bağlı olarak, ek kriterler, örneğin:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>deneyimli ve yetkin bir kişi tarafından gerçekleştirilen denetimler / değerlendirmeler</li> <li>test sonuçları</li> <li>tedarikçi güvenilirliği</li> <li>şikayetler</li> <li>tedarikçi anketi.</li> </ul>	Orta	<ul style="list-style-type: none"> <li>Yeni tedarikçiler için bir onay prosedürü mevcut mu?</li> <li>Tedarikçi onayı ve izlemesi için risk değerlendirmesi nasıl yapıldı?</li> <li>Firma, tedarikçileri onay ve izleme gereklilikleri hakkında nasıl bilgilendiriyor?</li> <li>Tedarikçiler nasıl izleniyor?</li> <li>Tedarikçi kalifikasyonu nasıl garanti edilir? (örn. ürün giriş takibi, tedarikçi denetimleri / değerlendirmeleri, laboratuvar testleri, test sonuçları, soru formları vb.)</li> <li>Tedarikçilere not veriliyor mu?</li> <li>Tedarikçiler yasaklandı mı? Firma onaylı olmayan tedarikçilerle nasıl başa çıkıyor ve onlardan mal / hizmet alınmamasını nasıl sağlıyor?</li> <li>Yasaklı bir tedarikçi nasıl tanımlanıyor?</li> <li>Dış denetimler / değerlendirmeler ne sıklıkla yapılıyor? Risk değerlendirmesine dayanıyorlar mı?</li> <li>Tedarikçi değerlendirmesi için hangi kriterler göz önünde bulundurulur?</li> <li>Test sonuçlarını hangi tedarikçi sağlar?</li> <li>Tedarikçi onayı ve etkin izleme kayıtları tutuluyor mu?</li> <li>Tedarikçi güvenilirliği nasıl değerlendirilir ve ölçülür (örneğin tedarikçi ile ilgili şikayetler ve uygunsuzluklar yoluyla)?</li> <li>Ne tür gerekli standartlar kontrol ediliyor?</li> <li>İstisnai durumlar nasıl yönetiliyor (örn. tedarik sınırlamaları nedeniyle acil satın alma)?</li> </ul> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> risk değerlendirmesi; tedarikçi prosedürleri; tedarikçi listesi; tedarikçi sertifikaları; gerekli standartlar; test sonuçları; dış denetim / değerlendirme planı; masa başı değerlendirmeleri; tedarikçi soru formu; tedarikçi denetimleri / değerlendirmeleri; tedarikçi derecelendirme sistemleri; ürün girişi / gelen mal izleme / kontrolleri; gelen ürün kontrol listesi; laboratuvar testleri; tedarikçi tanımlı kontroller;</p>

Ref.	IFS Global Markets Food v3 Gereklilik	Seviye	IFS Global Markets Food v3 Kılavuz
4.4.3	Satın alınan malzemeler, risklere ve tedarikçilerin statüsüne bağlı olarak gıda güvenliği, ürün kalitesi, yasallık ve özgünlük açısından değerlendirilmelidir. Sonuçlar, test ve izleme planları için temel oluşturmalıdır.	Orta	<ul style="list-style-type: none"> <li>Satın alınan malzemeler / ürünler (örneğin hammadde, yarı mamuller ve ambalaj malzemeleri) üzerinde anlaşılan spesifikasyonlara / anlaşmalara / gerekliliklere göre nasıl değerlendiriliyor?</li> <li>Bir test planı var mı?</li> <li>Örnekleme ve sıklık nasıl belirlenir?</li> <li>Satın alınan malzeme değerlendirmesi risklere ve tedarikçi statüsüne göre mi yapılıyor?</li> <li>Satın alınan malzemelerin / ürün sonuçlarının değerlendirilmesi, test ve izleme planlarının belirlenmesi veya güncellenmesi için bir temel olarak değerlendiriliyor mu (örneğin, başarısız sonuçlar örnekleme / sıklığını artırma veya değiştirme ihtiyacına işaret ediyor mu)?</li> </ul> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> ürün girişi / gelen malların izlenmesi; değerlendirme / testogramı; spesifikasyonlar / gereklilikler; gelen ürün kontrol listesi; ürün girişi izleme / kontrolleri; laboratuvar testleri; risk değerlendirmesi;</p>
4.4.4	Risklere dayalı olarak gıda güvenliği ve ürün kalitesi üzerinde etkisi olduğu gösterilen satın alma hizmetleri, belirlenen gerekliliklere uygun olduklarından emin olmak için değerlendirilmelidir. Bu kapsamda asgari olarak aşağıdakiler dikkate alınmalıdır: <ul style="list-style-type: none"> <li>hizmet gereklilikleri</li> <li>tedarikçinin statüsü (değerlendirmesine göre)</li> <li>hizmetin bitmiş ürünler üzerindeki etkisi.</li> </ul>	Orta	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ürünün güvenliğini ve kalitesini etkileyebilecek hizmetler, sözleşmeli / hizmet anlaşmalarına ve mevcut belirlenmiş gerekliliklere göre nasıl kontrol ediliyor? Örnekleme nasıl belirlenir?</li> <li>Kontrol programı; hizmet gerekliliklerini, bitmiş ürün üzerindeki etkiyi ve tedarikçi statüsünü dikkate alıyor mu? Risk temelli mi?</li> </ul> <p><b>Ek açıklama / bilgi:</b> <i>Satın alınan hizmetlere örnek: haşere izleme ve kontrol, temizlik ve dezenfeksiyon, kalibrasyon ve bakım, depolama, nakliye, sipariş toplama, yardımcı hizmetler, vb.</i></p> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> hizmet sağlayıcı sözleşmeleri / hizmet anlaşmaları; spesifikasyonlar; kontrol programı; risk değerlendirmesi;</p>

Ref.	IFS Global Markets Food v3 Gereklilik	Seviye	IFS Global Markets Food v3 Kılavuz
4.4.5	<p>Ürün işlemenin ve / veya birincil ambalajlamanın ve / veya etiketlemenin bir kısmının dışarıdan temin edildiği durumlarda, bu durum gıda güvenliği ve kalite yönetimi prosedürlerinde dokümanite edilmeli ve bu tür prosesler, gıda güvenliği, ürün kalitesi, yasallık ve özgünlükten taviz verilmediğini garanti etmek için kontrol edilmelidir. Bu tür dış kaynaklı proseslerin kontrolü tanımlanmalı ve dokümanite edilmelidir. Müşterilerin bu tür dış kaynaklı prosesler konusunda bilgilendirildiğine ve kabul ettiğine dair kanıtlar olmalıdır.</p>	Orta	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kısmi dış kaynaklı prosesleri gerçekleştiren ortak paketleyiciler / tedarikçiler var mı? Tam kalifiyeli olmaları nasıl sağlanıyor ve bu nasıl izleniyor (örneğin, ikinci taraf denetimleri, IFS Global Markets Değerlendirmeleri, tedarikçi soru formları, kontroller, vb.)</li> <li>Kısmi dış kaynaklı prosesler ürün güvenliği ve kalite yönetimi prosedürlerine dahil ediliyor mu?</li> <li>Kısmi dış kaynaklı prosesler için hangi riskler tanımlanmıştır?</li> <li>Kısmi dış kaynaklı prosesler için belirlenen her bir riski ele almak için hangi spesifik kontroller tanımlanmıştır? Kontroller nasıl gerçekleştiriliyor ve dokümanite ediliyor?</li> <li>Kısmi dış kaynaklı prosesler için kontroller ne sıklıkla gerçekleştiriliyor? Bunu kontrol etmekten kim sorumlu?</li> <li>Firma, müşterilerin bilgilendirildiğine ve kısmi dış kaynaklı prosesleri kabul ettiğine dair kanıtlara sahip mi?</li> </ul> <p><b>Not 1:</b> Firmanın kısmi dış kaynaklı prosesleri yoksa, gereklilik N / A olarak puanlandırılmalıdır.</p> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> ortak paketleyici / kısmi dış kaynaklı tedarikçiler listesi; risk değerlendirmesi; tedarikçi prosedürleri; test sonuçları; dış denetim / değerlendirme planı; tedarikçi soru formları; tedarikçi denetimleri / değerlendirmeleri; laboratuvar testleri; tedarikçi tanımlı kontroller;</p>
4.4.6	<p>Malzeme tedariki ve tedarikçi değerlendirmeleri düzenli olarak gözden geçirilmeli ve gözden geçirme risk temelli olmalıdır. Gözden geçirme kayıtları ve değerlendirmenin sonucunda yapılan faaliyetler dokümanite edilmelidir.</p>	Orta	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tedarikçi değerlendirmesi için hangi kriterlere başvuruluyor?</li> <li>Tedarikçi değerlendirmelerinin sonuçlarını kim gözden geçiriyor?</li> <li>Tedarikçi değerlendirmelerinin sonuçları ne sıklıkla gözden geçiriliyor?</li> <li>Gözden geçirme sıklığı değerlendirilen risklere dayanıyor mu?</li> <li>Tedarikçi değerlendirmelerinin sonuçları gözden geçirildikten sonra ne gibi faaliyetler yapılıyor?</li> <li>Gözden geçirmeden elde edilen sonuçlar dokümanite ediliyor mu / kayıt altına alınıyor mu?</li> </ul> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> risk değerlendirmesi; değerlendirme sonuçları; faaliyetler;</p>

Ref.	IFS Global Markets Food v3 Gereklilik	Seviye	IFS Global Markets Food v3 Kılavuz
4.5	<b>Ürün ambalajlama</b>		
4.5.1	<p>Yönetmeliğin gerektirdiği durumlarda, ürünler üzerinde etkisi olabilecek tüm ambalaj malzemeleri için, yasal gerekliliklere uyumluluğu gösteren uygunluk deklarasyonları dokümanite edilmelidir. Aksi takdirde, ambalaj malzemelerinin varış ülkelerinin ilgili yönetmeliklerine sürekli olarak uymasını ve / veya kullanıma uygun olmasını sağlamak için kanıtlar muhafaza edilmelidir. Bu, hammaddeler, yarı mamuller ve bitmiş ürünler üzerinde etkisi olabilecek ambalaj malzemeleri için de geçerlidir.</p>	Temel	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ambalaj malzemelerinin ürün üzerinde olumsuz etkilerinin olmaması ve kullanıma uygun olması nasıl sağlanıyor?</li> <li>DoC'nin yönetmelikle uygulandığı ülkelerde (örneğin AB ülkeleri) ambalaj malzemelerinin mevcut ilgili mevzuata uygun olduğunu gösteren uygunluk deklarasyonu dokümanite ediliyor mu? Aksi takdirde, ambalaj malzemelerinin varış ülkesinin ilgili ambalaj yasal gerekliliklerine uygun olduğunu ve / veya kullanıma uygun olduğunu gösteren kanıtlar mevcut mu (örneğin, ilgili ambalaj yönetmeliklerine yasal uyumluluğu gösteren sertifikalar veya deklarasyonlar, ambalaj test yöntemleri ve sonuçları, ambalaj tedarikçileri tarafından sağlanan ambalaj spesifikasyonlarına göre migrasyon testleri veya kimyasal profil testleri gibi yöntemler ve test sonuçları, vb.)</li> </ul> <p><b>Not 1:</b> Ambalaj tedarikçisi kanıtları dikkate alınmalıdır.</p> <p><b>Not 2:</b> Ambalaj malzemelerinden kaynaklanan uygunluk / etki, güvenlik ve kalite unsurlarıyla ilgili olabilir.</p> <p><b>Ek açıklama / bilgi:</b> <i>Destekleyici referans: IFS Ambalaj Kılavuzu</i></p> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> uygunluk deklarasyonu (örn. AB ülkeleri); migrasyon testleri gibi test sonuçları; tedarikçi sertifikaları / deklarasyonları / test sonuçları; ambalaj yönetmeliği;</p>



Ref.	IFS Global Markets Food v3 Gereklilik	Seviye	IFS Global Markets Food v3 Kılavuz
4.5.2	Kullanılan ambalajlama ve etiketleme, ambalajlanan ürüne karşılık gelmeli ve üzerinde anlaşmaya varılan müşteri ürün spesifikasyonlarına uygun olmalıdır. Etiketleme bilgileri okunaklı ve silinmez olmalıdır. Bu durum düzenli olarak izlenmeli ve kaydedilmelidir.	Temel	<ul style="list-style-type: none"> <li>Etiketler okunaklı ve silinmez mi?</li> <li>Uygunluğu sağlamak için hangi proses uygulanıyor?</li> <li>Ürün ambalajı ve etiketi, ambalajlanan ürüne ve spesifikasyonlara uygunluk açısından nasıl denetleniyor?</li> <li>İzleme sıklığı nasıl belirleniyor (örneğin, bir üretim çalışmasının başında ve sonunda, ürün değişiminde, vb.) Nerede kaydediliyor / dokümante ediliyor?</li> <li>Ürünün sunumu tam etiketlemeye izin vermediğinde veya bunu gerektirmediğinde (ambalajsız ürünler gibi etiketsiz ürünler), ürünler nasıl tanımlanır? Ürün ve ürünün yeterli ve güvenli kullanımı ile ilgili uygun asgari bilgiler müşteri veya tüketiciye sunuluyor mu (örneğin, parti, son kullanma tarihi, saklama koşulları, içerik listesi, alerjenler)?</li> </ul> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> ürün ambalajlama ve etiketleme prosesi; uygunluğu sağlamak için uygulanan izleme prosesi; ürün ambalajlama ve etiketleme uygunluğu izleme kayıtları;</p>

Ref.	IFS Global Markets Food v3 Gereklilik	Seviye	IFS Global Markets Food v3 Kılavuz
4.5.3	<p>Risklere ve kullanım amacına bağlı olarak, ambalaj malzemeleri için kilit parametreler, mevcut ilgili mevzuata ve diğer ilgili tehlikelere veya risklere uygun olarak ayrıntılı spesifikasyonlarda belirlenmelidir.</p> <p>Belirlenen parametrelere dayanarak, gıda ile temas eden ambalaj malzemelerinin uygunluğu izlenmeli ve test / analiz yoluyla kanıtlanmalıdır, örneğin:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• organoleptik testler</li> <li>• depolama testleri</li> <li>• kimyasal analizler</li> <li>• migrasyon testi sonuçları.</li> </ul>	Orta	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kullanılan tüm ambalaj malzemeleri için spesifikasyonlar mevcut mu (yasal gereklilikler dahil)?</li> <li>• Bir risk değerlendirmesi ve kullanım amacı ambalaj malzemeleri için kilit parametreleri belirliyor mu (gıda ile doğrudan teması olmayanlar dahil)? Tanımlanan kilit parametreler hangileridir?</li> <li>• Ambalaj malzemelerinin mevcut ilgili mevzuat ve spesifikasyonların uygunluğu nasıl sağlanıyor?</li> <li>• Ambalaj malzemelerinin ürün üzerinde olumsuz etkilerinin olmaması nasıl sağlanıyor?</li> <li>• Belirlenen parametrelere dayanarak, gıda ile temas eden ambalaj malzemelerinin uygunluğu firma tarafından nasıl izlenmektedir (örneğin, kullanımdan önce ambalajın potansiyel kokusunu kontrol etmek için organoleptik testler; hava sızıntı testi; sızdırmazlık testi; kimyasal / migrasyon testlerinden elde edilen ambalaj analiz sonuçları - örneğin, ambalaj tedarikçisinin kimyasal ve migrasyon test sonuçları / sertifikaları)?</li> </ul> <p><b>Not 1:</b> Ambalaj tedarikçisi kanıtları dikkate alınmalıdır.</p> <p><b>Not 2:</b> Ambalaj malzemelerinin uygunluğu / etkisi güvenlik ve kalite unsurlarıyla ilgili olabilir.</p> <p><b>Ek açıklama / bilgi:</b> Destekleyici referans: IFS Ambalaj Kılavuzu</p> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> risk değerlendirmesi; kilit parametreler; ambalaj malzemesi spesifikasyonları; ambalaj izleme kayıtları / sonuçları; testler / analiz sonuçları; tedarikçi sertifikaları / test sonuçları;</p>

Ref.	IFS Global Markets Food v3 Gereklilik	Seviye	IFS Global Markets Food v3 Kılavuz
<b>4.6</b>	<b>Fabrikanın lokasyonu</b>		
4.6.1	Fabrika ortamının (örn. toprak, hava) gıda güvenliği ve / veya ürün kalitesi üzerindeki olası olumsuz etkileri araştırılmalıdır. Risklerin tanımlandığı durumlarda (örn. aşırı tozlu hava, güçlü kokular), önlemler uygulanmalı, kaydedilmeli ve verimlilik açısından düzenli olarak gözden geçirilmelidir.	Temel	<ul style="list-style-type: none"> <li>Saha, ürün güvenliğini sağlamak ve çapraz bulaşmayı önlemek için konumlandırılmış, planlanmış, inşa edilmiş ve bakımı yapılmış mı?</li> <li>Bir lokasyon araştırması mevcut mu? Lokasyonun gıda güvenliği ve / veya ürün kalitesi üzerinde olumsuz bir etkisi olabilir mi?</li> <li>Potansiyel olarak zarar verici malzemelerin / maddelerin yakınlarda bulunması durumunda ne gibi önlemler alınmıştır?</li> <li>Önlemlerin yeterliği düzenli olarak gözden geçiriliyor mu?</li> <li>Belirlenen önlemlerin yeterliğini kim gözden geçiriyor?</li> <li>Belirlenen önlemlerin yeterliği nasıl gözden geçiriliyor? Sıklık nasıl belirlenir?</li> </ul> <p><b>Ek açıklama / bilgi:</b> Araştırma için lokasyon analizi / değerlendirme / inceleme gerekçesi olarak kabul edilebilecek şeylere örnekler: zemin/ erişimler, aşırı tozlu hava, güçlü kokuların taşınması, sahanın düzensizliği nedeniyle su birikmesi, harici hayvan birincil üretim tesislerinin varlığı gibi fabrika çevresi, kanalizasyon istasyonları, atık ayırma tesisleri, ekin tarlaları veya korunan alanlar, ormanlar, bahçeler gibi haşere eylemleri için elverişli alanlar, vb.</p> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> yerinde gözlem; lokasyon analizi / değerlendirmesi / denetimi; önlemler; verimliliğin gözden geçirilmesi; faaliyetler;</p>
<b>4.7</b>	<b>Fabrikanın çevresi</b>		
4.7.1	Fabrikanın tüm dış alanları temiz, düzenli olmalı, bulaşmayı önleyecek şekilde tasarlanmalı ve bakımı yapılmalıdır. Doğal drenajın yetersiz olduğu yerlerde, uygun bir drenaj sistemi kurulmalıdır.	Temel	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fabrikanın dış cephesi temiz, düzenli ve bakımlı mı (örneğin, tesisin zemini ve çevresi atıklardan, haşere yuvalarından ve birikmiş çöplerden arındırılmış ve bakımlı mı)?</li> <li>Bulaşmayı önlemek için fabrikanın dış alanlarının temiz, düzenli ve iyi durumda olması nasıl sağlanıyor? Bunu kim izliyor?</li> <li>Tesisin fabrika zemini bulaşmayı önleyecek şekilde korunuyor mu?</li> <li>Doğal drenaj yeterli mi?</li> <li>Doğal drenaj yetersizse, uygun bir drenaj sistemi kuruldu mu?</li> </ul> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> yerinde gözlem;</p>

Ref.	IFS Global Markets Food v3 Gereklilik	Seviye	IFS Global Markets Food v3 Kılavuz
4.7.2	Dış alanda depolama en düşük seviyede tutulmalıdır. Ürünlerin dış alanda depolandığı durumlarda, bulaşma riski olmadığını veya gıda güvenliği ve kalitesi üzerinde herhangi bir olumsuz etki olmadığından emin olmak için risk değerlendirmesi yoluyla gerekçelendirme yapılmalıdır.	Temel	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ürünler dış alanda mı depolanıyor?</li> <li>• Dışarıda ne depolanır?</li> <li>• Dış alanda depolama için hangi kurallar ve önlemler mevcuttur?</li> </ul> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> yerinde gözlem; kurallar ve önlemler;</p>
<b>4.8</b>	<b>Fabrika planı ve proses akışı</b>		
4.8.1	Tüm binaları kapsayan bir saha plan(lar)ı dokümante edilmeli ve muhafaza edilmeli, ve asgari olarak aşağıdakilerin proses akışını belirlemelidir: <ul style="list-style-type: none"> <li>• bitmiş ürünler</li> <li>• yeniden işleme dahil yarı mamul ürünler</li> <li>• ambalaj malzemeleri</li> <li>• hammaddeler</li> <li>• personel</li> <li>• atık</li> <li>• su</li> </ul>	Temel	<ul style="list-style-type: none"> <li>• İşletme yerleşimini dikkate alan bir saha planı ve proses akışlarını gösteren / belirleyen planlar var mı?</li> <li>• İşletme yerleşimi ve proses akışı proseslerin, hammaddelerin, ambalaj malzemelerinin, yarı mamul ve bitmiş ürünlerin güvenliğini sağlamak için yeterli mi?</li> <li>• Gıda güvenliği riskleri oluşturan çapraz akışlara dair kanıt var mı?</li> <li>• Çapraz bulaşmanın önlenmesi nasıl sağlanıyor?</li> </ul> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> saha planı; proses akış şeması; atık giderme planı; personel akış planı; malzeme akış planı; proses akış planı; kamu hizmetleri planı; hidrolik plan; yerinde gözlem;</p>

Ref.	IFS Global Markets Food v3 Gereklilik	Seviye	IFS Global Markets Food v3 Kılavuz
4.8.2	Hammaddelerin, ambalaj malzemelerinin, yarı mamul ve bitmiş ürünlerin mikrobiyolojik, kimyasal ve fiziksel kontaminasyon risklerinin önlenmesini sağlamak için, malların alımından sevkiyatına kadar olan proses akışı uygulanmalı, sürdürülmeli, gözden geçirilmeli ve gerektiğinde modifiye edilmelidir. Çapraz bulaşma riskleri, etkili önlemlerin uygulanması yoluyla en aza indirilmelidir.	Temel	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fabrika tesislerinde çapraz bulaşma nasıl önleniyor? Ürün bulaşmasının kontrolü nasıl izleniyor?</li> <li>Fabrika tesislerinde ve proses akışlarında çapraz bulaşma, karışım ve karıştırma riski tanımlandı mı?</li> <li>Fabrika tesislerinde ve proses akışlarında risk nasıl önleniyor / azaltılıyor?</li> <li>Firma gıda güvenliği risklerini en aza indirmek için ne tür önlemler aldı?</li> <li>Yüksek dikkat alanları veya yüksek riskli ürün elleçlemesi durumunda spesifik önlemler var mı?</li> </ul> <p><b>Ek açıklama / bilgi:</b> Risklere bağlı olarak dikkate alınabilecek olası unsurlara örnekler:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>tesisin proses akışı ve tasarımı, yani girişten sevkiyata kadar, hammaddelerin, ambalajların, yarı işlenmiş ve bitmiş ürünlerin bulaşmasının önlenmesini sağlar.</li> <li>üretim alanı içindeki trafik düzeni ve ekipman ayrımı: örneğin, insanlar, malzemeler, atıklar, ekipman ve özel aletlerin kullanımı, özel üniformaların kullanımı, araç ve gereçlerin doğru kullanımı.</li> <li>"kirli" ve "temiz" alanlar.</li> <li>hassas alanlar ve ürün operasyonları (yüksek dikkat alanları / yüksek riskli ürünler olması durumunda).</li> <li>ham ürünlerin bitmiş veya tüketime hazır ürünlerden ayrılması.</li> <li>fiziksel bariyerler, duvarlar ve ayrı binalar gibi yapısal ayrıştırma.</li> <li>belirlenen iş kıyafetlerinin değiştirilmesi veya kişisel hijyen gibi farklı hijyenik bölgelerde uygulanan gereklilikler / kontroller (örn. özel ayakkabılar / ayakkabı kılıfları veya ayak banyoları, el dezenfeksiyonu, vb.)</li> <li>geçiş bölgeleri / Hijyen bariyerleri (örneğin, işlenmemiş bölgeden tüketime hazır gıda bölgesine).</li> <li>hava basıncı farkları / hava akışı.</li> <li>hat değiştirme önlemleri.</li> <li>tesis içindeki dahili laboratuvar potansiyel bulaşanı (örn. atık su).</li> </ul> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> yerinde gözlem; önlemler;</p>

Ref.	IFS Global Markets Food v3 Gereklilik	Seviye	IFS Global Markets Food v3 Kılavuz
4.9	<b>Üretim ve depolama tesisleri</b>		
4.9.1	<b>Yapısal gereklilikler</b>		
4.9.1.1	Gıda ürünlerinin hazırlandığı, işlendiği, üretildiği ve depolandığı tesisler, gıda güvenliğini sağlayacak şekilde tasarlanmalı, inşa edilmeli ve bakımı yapılmalıdır.	Temel	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tesisin tasarımı ve yerleşimi etkili bakım, temizlik ve dezenfeksiyona izin veriyor mu?</li> <li>Tesisler ürün güvenliğini sağlayacak ve çapraz bulaşmayı önleyecek şekilde konumlandırılmış, planlanmış, inşa edilmiş ve bakımı yapılmış mı?</li> <li>Fabrika tesislerinde çapraz bulaşma nasıl önlenir?</li> <li>Tesisler ürün güvenliğini ve ürün gerçekleştirme sağlayacak şekilde tasarlanmış ve inşa edilmiş mi? Yasal gerekliliklere uyuluyor mu?</li> <li>Tesisler iyi durumda mı?</li> <li>"Kirlili" ve "temiz" alanlar var mı?</li> <li>Uygun depolama odaları var mı?</li> </ul> <p><b>Ek açıklama / bilgi:</b> Bu gereklilik, yönetimin taahhüdü; yeterli kaynakların katılımı ve kullanılabilirliği; gıda güvenliği proseslerinde bütünlüğün korunması; ilgili düzenleyici gerekliliklere uyumun sağlanması gibi unsurlarla ilgili olarak gıda güvenliği kültürünün tanıtılmasını ve uygulanmasını destekler.</p> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> yeryerde gözlem;</p>
4.9.2	<b>Duvarlar</b>		
4.9.2.1	Duvarlar, bulaşmayı önleyecek, yoğunlaşmayı ve küf oluşumunu azaltacak, temizliği ve gerekirse dezenfeksiyonu kolaylaştıracak şekilde üretim gerekliliklerini karşılayacak şekilde tasarlanmalı ve inşa edilmelidir.	Temel	<ul style="list-style-type: none"> <li>Duvarlar bulaşmayı önleyecek ve temizlik ve dezenfeksiyonu kolaylaştıracak şekilde tasarlanmış ve inşa edilmiş mi?</li> <li>Duvarlar küflü mü, kirlili mi? Gıda güvenliği riski oluşturabilecek yoğunlaşma var mı?</li> <li>Duvarlar ne sıklıkla temizleniyor?</li> </ul> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> yeryerde gözlem; temizlik programı; temizlik kanıtları;</p>
4.9.2.2	Duvarların yüzeyleri bulaşmayı önleyecek ve kolay temizlenebilir olacak şekilde muhafaza edilmeli; ürün bulaşma risklerini en aza indirmek için su geçirmez ve aşınmaya dayanıklı olmalıdır.	Temel	<ul style="list-style-type: none"> <li>Duvarların temizlenmesi ve dezenfekte edilmesi kolay mı, yüzey boşlukları yok mu, geçirimsiz ve aşınmaya dayanıklı mı?</li> </ul> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> yeryerde gözlem; temizlik programı; temizlik kanıtları;</p>

Ref.	IFS Global Markets Food v3 Gereklilik	Seviye	IFS Global Markets Food v3 Kılavuz
4.9.2.3	Duvar, zemin ve tavan birleşme noktaları, temizliği ve gerekirse dezenfeksiyonu kolaylaştıracak şekilde tasarlanmalıdır.	Temel	<ul style="list-style-type: none"> <li>Duvardan zemine birleşme noktaları ve köşeler yuvarlatılmış mı?</li> </ul> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> yerinde gözlem;</p>
<b>4.9.3</b>	<b>Zeminler</b>		
4.9.3.1	Zemin kaplaması, üretim gerekliliklerini karşılayacak şekilde tasarlanmalı ve inşa edilmeli ve bulaşmayı önleyecek ve temizliği ve gerekirse dezenfeksiyonu kolaylaştıracak şekilde muhafaza edilmelidir. Yüzeyle geçirgen olmamalı ve aşınmaya dayanıklı olmalıdır.	Temel	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zeminler temizlenebilir mi?</li> <li>Zeminler ne sıklıkla temizleniyor?</li> </ul> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> yerinde gözlem; temizlik programı; temizlik kanıtları;</p>
4.9.3.2	Suyun ve diğer sıvıların hijyenik şekilde tesisten uzaklaştırılması sağlanmalıdır. Drenaj sistemleri, ürün bulaşma risklerini (örneğin haşerelerin girişi, koku veya bulaşana duyarlı alanlar) en aza indirecek şekilde tasarlanmalı, inşa edilmeli ve bakımı yapılmalı ve temizlenmesi kolay olmalıdır.	Temel	<ul style="list-style-type: none"> <li>Atık su bertarafı nasıl sağlanıyor?</li> <li>Kanalizasyonlar ne sıklıkla temizleniyor?</li> <li>Drenajlarda gıda / su birikmesi var mı?</li> </ul> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> yerinde gözlem; temizlik kanıtları; drenaj temizlik programı;</p>
4.9.3.3	Gıda işleme alanlarda, makineler ve borular, mümkünse atık suyun doğrudan bir drenaja akmasına izin verecek şekilde düzenlenmelidir. Su ve diğer sıvılar, uygun önlemler kullanılarak drenaja sorunsuz şekilde ulaşmalıdır. Su birikintilerinin durgunlaşmasından kaçınılmalıdır.	Temel	<ul style="list-style-type: none"> <li>Üretim alanlarının zemininde su birikintileri veya başka sıvılar var mı?</li> <li>Büyük miktarda atık su üreten makineler nerede bulunuyor?</li> </ul> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> yerinde gözlem; makine yerleşimi;</p>

Ref.	IFS Global Markets Food v3 Gereklilik	Seviye	IFS Global Markets Food v3 Kılavuz
<b>4.9.4</b>	<b>Tavanlar / üst aksamlar</b>		
4.9.4.1	Tavanlar (veya tavanların olmadığı yerlerde çatıların içi) ve üst aksam teçhizatları (borular, kablo kanalları, lambalar vb. dahil), kir ve yoğuşma birikimini en aza indirecek ve herhangi bir fiziksel ve / veya mikrobiyolojik bulaşma riski oluşturmayacak şekilde tasarlanmalı, inşa edilmeli ve bakımı yapılmalıdır.	Temel	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tavanlar ve üst aksamlar ne sıklıkla temizleniyor?</li> </ul> <b>Kanıt örnekleri:</b> yerinde gözlem; temizlik programı; temizlik kanıtları;
4.9.4.2	Asma tavan kullanılan yerlerde, temizlik, bakım ve haşere mücadele kontrolü için boş alanlara erişim sağlanmalıdır.	Temel	<ul style="list-style-type: none"> <li>Asma tavanlar erişilebilir mi?</li> </ul> <b>Kanıt örnekleri:</b> yerinde gözlem;
<b>4.9.5</b>	<b>Pencereler ve diğer açıklıklar</b>		
4.9.5.1	Pencereler ve diğer açıklıklar, kir birikmesini önleyecek şekilde tasarlanmalı ve inşa edilmeli ve bulaşmayı önleyecek şekilde muhafaza edilmelidir.	Temel	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pencere eşiklerinde kir birikebilir mi?</li> </ul> <b>Kanıt örnekleri:</b> yerinde gözlem; temizlik programı; temizlik kanıtları;
4.9.5.2	Bulaşma riski olan yerlerde, pencereler ve tavan camları üretim sırasında kapalı ve sabitlenmiş kalmalıdır.	Temel	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pencereler açık mı tutuluyor?</li> </ul> <b>Kanıt örnekleri:</b> yerinde gözlem;
4.9.5.3	Pencereler ve çatı camları, havalandırma amacıyla açılacak şekilde tasarlanmışsa, bunlar, herhangi bir bulaşmayı önlemek için temizlenmesi kolay sineklik veya diğer önlemlerle donatılmalıdır.	Temel	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pencereler böcek korumalı ızgaralar ile kapatılmış mı?</li> <li>İzgaraların bütünlüğü düzenli olarak gözden geçiriliyor mu?</li> </ul> <b>Kanıt örnekleri:</b> yerinde gözlem; bütünlük takvimi kontrolleri; haşere kontrol takvimi; temizlik programı; temizlik kanıtı;
4.9.5.4	Ambalajsız ürünlerin işlendiği alanlarda pencereler kırılmaya karşı korunaklı olmalıdır.	Temel	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pencereler kırılmaya karşı nasıl korunur?</li> </ul> <b>Kanıt örnekleri:</b> yerinde gözlem;



Ref.	IFS Global Markets Food v3 Gereklilik	Seviye	IFS Global Markets Food v3 Kılavuz
<b>4.9.6</b>	<b>Kapılar ve geçitler</b>		
4.9.6.1	Kapılar ve geçitler bulaşmayı önleyecek ve kolay temizlenebilecek şekilde olmalıdır. Aşağıdakilerden kaçınmak için emici olmayan malzemelerden tasarlanmalı ve yapılmalıdır: <ul style="list-style-type: none"> <li>• parçalanan bölümler</li> <li>• dökülen boya</li> <li>• korozyon.</li> </ul>	Temel	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kapılar ve geçitler bulaşmayı önleyecek ve temizlenmesi kolay olacak şekilde tasarlanıyor, inşa ediliyor ve bakımı yapılıyor mu?</li> <li>• Kapılar hasarlı mı?</li> </ul> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> yerde gözlem; temizlik programı; temizlik kanıtları;</p>
4.9.6.2	Dış kapılar ve geçitler haşerelerin erişimini engelleyecek şekilde inşa edilmelidir.	Temel	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dış kapılar ve geçitler haşere erişimini engelleyecek şekilde inşa edilmiş mi?</li> <li>• Dış kapılar üretim alanlarına haşere girişini engelliyor mu? Kapalı mı kalıyorlar?</li> </ul> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> yerde gözlem;</p>
4.9.6.3	Alanları ayıran plastik şerit perdeler, bulaşmayı önleyecek ve kolay temizlenebilecek şekilde muhafaza edilmelidir.	Temel	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Plastik perdeler kolay temizlenebilirken bulaşmayı önleyecek şekilde muhafaza ediliyor mu?</li> <li>• Perdeler hasarlı mı?</li> </ul> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> yerde gözlem; temizlik programı; temizlik kanıtları;</p>
<b>4.9.7</b>	<b>Aydınlatma</b>		
4.9.7.1	Tüm üretim, depolama, teslim alma ve sevkiyat alanları yeterli aydınlatma seviyelerine sahip olmalıdır.	Temel	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tüm çalışma alanlarının yeterince aydınlatıldığından nasıl emin olunur?</li> </ul> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> yerde gözlem;</p>
<b>4.9.8</b>	<b>İklimlendirme / havalandırma</b>		
4.9.8.1	Tüm alanlarda yeterli doğal ve / veya yapay havalandırma tasarlanmalı, inşa edilmeli ve bakımı yapılmalıdır.	Temel	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Doğal ve / veya yapay havalandırma uygun şekilde tasarlanmış, inşa edilmiş ve bakımı yapılmış mı? Havalandırma nasıl gözden geçiriliyor?</li> </ul> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> yerde gözlem;</p>
4.9.8.2	Eğer havalandırma ekipmanları kuruluysa, filtreler ve diğer bileşenler kolayca erişilebilir olmalı ve gerektiğinde izlenmeli, temizlenmeli veya değiştirilmelidir.	Temel	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Havalandırma ekipmanı nasıl temizlenir ve izlenir?</li> <li>• Hava filtrelerinin bakımı ve temizliği nasıl yapılır?</li> <li>• Filtreler yeterli ve kullanım amacına uygun mu?</li> </ul> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> yerde gözlem; bakım programı; bakım dokümantasyonu; temizlik protokolleri; temizlik kanıtları;</p>

Ref.	IFS Global Markets Food v3 Gereklilik	Seviye	IFS Global Markets Food v3 Kılavuz
4.9.8.3	İklimlendirme ekipmanı ve yapay üretilen hava akışı ürün güvenliği ve kalitesini riske atmamalıdır.	Temel	<ul style="list-style-type: none"> <li>İklimlendirme / hava akışı kullanımının gıda güvenliği ve kalitesi sorunları oluşturmaması nasıl sağlanır?</li> <li>Düşük veya aşırı basınçlı üretim alanları var mı?</li> </ul> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> yerde gözlem;</p>
4.9.8.4	Toz emiş ekipmanı, önemli miktarda tozun üretildiği alanlarda tasarlanmalı, inşa edilmeli ve bakımı yapılmalıdır.	Temel	<ul style="list-style-type: none"> <li>Büyük miktarda tozun olduğu alanlar var mı?</li> <li>Bu alanlarda toz emiş cihazları mevcut mu?</li> <li>Toz emiş ekipmanı ne sıklıkla temizleniyor?</li> </ul> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> yerde gözlem; temizlik protokolleri; temizlik kanıtları;</p>
<b>4.9.9</b>	<b>Su</b>		
*4.9.9.1	El yıkama, temizlik ve dezenfeksiyon için veya üretim prosesinde bir bileşen olarak kullanılan su; kullanım noktasında içilebilir kalitede olmalı veya geçerli yasal gerekliliklere göre bulaşma riski taşımamalı ve yeterli miktarda tedarik edilmelidir; bu aynı zamanda geri dönüştürülmüş su, buhar ve buz için de geçerlidir.	Temel	<ul style="list-style-type: none"> <li>Su (geri dönüştürülmüş su dahil), buhar veya buz kullanılıyor mu?</li> <li>Su kaynağı nereden geliyor? (Şehir şebekesi, kuyu suyu, tanker)?</li> <li>Firmada su ne için kullanılıyor (sosyal tesisler, temizlik, ürün içeriği, meyve ve sebzeleri yıkamak için)?</li> <li>Su talebi her zaman karşılanıyor mu?</li> <li>Su / buhar / buz kalite kontrol prosesleri mevcut mu ve yetkili bir kişi tarafından izleniyor mu?</li> <li>Su / buhar / buz kalitesinin içme suyu kalitesine uygun olması veya geçerli yasal gerekliliklere göre bulaşma riski taşımaması ve gıda güvenliği ve ürün gerekliliklerini tehlikeye atmaması nasıl sağlanıyor?</li> </ul> <p><b>Not 1:</b> Yerel yasal gerekliliklerin içme suyu kalite standartlarından farklı olarak suyun endüstriyel kullanıma (örneğin temizlik suyu) uygun kalitede olması için kriterler getirdiği spesifik durumlarda, ürün gereklilikleri karşılanmalı ve kalite ve gıda güvenliğinden ödün verilmemelidir.</p> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> su / buhar / buhar kalitesi izleme prosesleri; yönetmelik;</p>

Ref.	IFS Global Markets Food v3 Gereklilik	Seviye	IFS Global Markets Food v3 Kılavuz
4.9.9.2 (B)	Su (geri dönüştürülmüş su dahil), buhar veya buzun kalitesi bir numune alma planına göre izlenmelidir.	Temel	<ul style="list-style-type: none"> <li>Su, buhar veya buz kullanılıyor mu? Kalite izleme uygulanıyor mu? Firma bunu nasıl belirliyor (örneğin resmi su kontrol raporları / sonuçları, dahili numune alma planı vb. yoluyla)?</li> <li>Yerel yasal gereklilikler mevcut mu? Analiz sıklığı en azından yasal gerekliliklere uygun mu?</li> <li>Yasal gerekliliklere göre analiz ediliyor mu (kendi su kaynağı, dışarıdan tedarik, örneğin buz tedarikçisi, harici su tedariki, vb.)</li> <li>Sonuçlar standartlara uygun mu? Sonuçları kim gözden geçiriyor ve faaliyetleri kim ele alıyor?</li> <li>Numune alma nasıl belirlenir?</li> <li>Ne tür bir boru sistemi var? Halka borular, su tankları)</li> <li>Borular hangi maddeden yapılır? Gıda güvenliğini tehlikeye atıyor mu?</li> </ul> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> numune alma planı; analiz sonuçları; bakım; yönetmelik; yerinde denetim, örneğin borular;</p>
4.9.9.2 (I)	Numune alma planı risk temelli olmalıdır.	Orta	<ul style="list-style-type: none"> <li>Analiz ve numune alma planı risklere dayanıyor mu?</li> </ul> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> risk değerlendirmesi</p>
4.9.9.3	Proseslerde kullanılan geri kazanılmış su bulaşma riski teşkil etmemelidir.	Temel	<ul style="list-style-type: none"> <li>Su yerinde artılıyor mu (su sertliğinin düzeltilmesi, klorlama, sterilizasyon, filtrasyon...)?</li> <li>Geri dönüştürülmüş su kalitesi nasıl kontrol edilir?</li> <li>Yerel yasal gereklilikler mevcut mu?</li> <li>Su yasal gerekliliklere göre analiz ediliyor mu?</li> <li>Sonuçlar standartlara uygun mu?</li> </ul> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> çeşitli analiz sonuçları; yönetmelik;</p>
4.9.9.4	İçilebilir olmayan su ayrı, uygun şekilde işaretlenmiş borularla taşınmalıdır. Bu tür borular, içme suyu kaynaklarının veya fabrika ortamının bulaşmasını önlemek için ne içme suyu sistemine bağlanmalı ne de geri akış olasılığına izin vermemelidir.	Temel	<ul style="list-style-type: none"> <li>İçilebilir su sistemi, içilemez sudan / diğer su türlerinden (örneğin, içilebilir kalite standartlarından farklı olarak endüstriyel kullanıma uygun kalitede, yasal gerekliliklerle düzenlenmiş ve bulaşma riski taşımayan su) boru tesisatıyla tamamen ayrılmış mı?</li> <li>Başka hangi sistemler var? (örneğin, kullanılmış su, soğutma suyu, yangınla mücadele amaçlı su).</li> <li>Su sistemleri uygun şekilde işaretlenmiş mi ve neredeler?</li> <li>Gerekli yerlerde geri akış önleyici ekipman yerleştirilmiş mi?</li> </ul> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> yerinde gözlem; hidrolik sistem yerleşimi;</p>

Ref.	IFS Global Markets Food v3 Gereklilik	Seviye	IFS Global Markets Food v3 Kılavuz
4.10	<b>Temizlik ve dezenfeksiyon</b>		
4.10.1 (B)	<p>Temizlik ve dezenfeksiyon programları geçerli kılınmalı, dokümanite edilmeli ve uygulanmalıdır. Bunlar aşağıdakileri belirtmelidir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• hedefler</li> <li>• sorumluluklar</li> <li>• kullanılan ürünler ve bunların kullanım talimatı</li> <li>• temizlik ve dezenfeksiyon kimyasallarının dozajı</li> <li>• temizlik ve dezenfeksiyon eylemleri için alanlar ve zaman dilimleri</li> <li>• temizlik ve dezenfeksiyon sıklığı</li> <li>• Uygulanabilirse Yerinde Temizlik (CIP) kriterleri</li> <li>• dokümantasyon gereklilikleri</li> <li>• tehlike sembolleri (gerekliyse).</li> </ul>	Temel	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kapsamlı temizlik talimatları, programı, yöntemleri / kriterleri ve kayıtları içeren sistematik / kapsamlı bir temizlik planı var mı?</li> <li>• Temizlik ve dezenfeksiyon operasyonları için kullanılan yöntemler ve kriterler nelerdir (CIP ürün değişim temizliği, alerjen temizliği gibi spesifik temizlik yöntemleri, vb. dahil)?</li> <li>• Temizlik ve dezenfeksiyon yöntemleri geçerli kılınmış mı? Ne zaman?</li> <li>• Ürün bulaşmasını önlemek için temizlik ve dezenfeksiyon operasyonları kontrollü koşullar altında gerçekleştiriliyor mu?</li> <li>• Temizlik ve dezenfeksiyondan kim sorumludur?</li> <li>• Uygun temizlik ve dezenfeksiyon ajanları kullanılıyor mu?</li> <li>• Ne tür temizlik ürünleri ve dezenfektanlar kullanılıyor? Yerinde kullanım talimatları var mı? Kullanılan kimyasallar onaylı mı / Kimyasal satın alımı kontrol ediliyor mu?</li> <li>• Farklı / değişik temizlik ürünleri ve dezenfektanlar kullanılırken nelere dikkat edilmelidir?</li> <li>• Hangi alanlar temizleniyor ve dezenfekte ediliyor?</li> <li>• Alanlar ne sıklıkla temizleniyor ve dezenfekte ediliyor? Temizlik ve dezenfeksiyon için zaman aralıkları nedir?</li> <li>• Temizlik ve dezenfeksiyon kimyasallarının dozajı belirlenmiş ve kontrol ediliyor mu?</li> <li>• Temizlik ve dezenfeksiyon eylemleri nerede dokümanite ediliyor / kayıt altına alınıyor?</li> <li>• Tehlike sembolleri var mı?</li> <li>• Harici hizmet sağlayıcılar için bir sözleşme / hizmet anlaşması mevcut mu (temizlik ve dezenfeksiyon eylemlerinden üçüncü taraf hizmet sağlayıcılar sorumlu olduğunda)? Firma, üçüncü taraf hizmet sağlayıcı için gereklilikleri belirledi mi? İlgili IFS Global Markets Food temizlik ve dezenfeksiyon gereklilikleri (kendi personel kapasitesi dahil) dahil edilmiş ve yerine getirilmiş mi?</li> </ul>

Ref.	IFS Global Markets Food v3 Gereklilik	Seviye	IFS Global Markets Food v3 Kılavuz
4.10.1 (B)			<p><b>Ek açıklama / bilgi:</b></p> <p>(1) Temizlik programları SSOP'ları içerebilir</p> <p>(2) Temizlik ve dezenfeksiyon geçerli kılınması:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• standartlaştırılmış bir temizlik ve dezenfeksiyon işleminin / yönteminin / prosesinin / prosedürünün, uygun şekilde takip edildiğinde, beklenen belirlenmiş sonuçları üretip üretmediğini ve ürün kalitesi ve gıda güvenliği ile ilgili temizlik ve dezenfeksiyon hedeflerini karşılayıp karşılamadığını ve dolayısıyla verimliliğini garanti edip etmediğini belirleyen dokümanite eylem(ler) olarak anlaşılmaktadır.</li> <li>• temizlik / dezenfeksiyon izleme ve doğrulama eylemleri için bir önceki adımdır.</li> <li>• metodoloji firmadan firmaya değişmektedir.</li> <li>• yöntemler veya birleşik yöntemler, aşağıdakiler gibi (ancak bunlarla sınırlı olmamak üzere) unsurlar dikkate alınarak uygulanabilir: tanınmış literatür / referanslar / standartlar; yasal gereklilikler; ürün ve proses özellikleri ve spesifikasyonları; standartlaştırılmış prosedürler; temizlik ve dezenfeksiyon hedefleri; yöntem değişkenleri; tahmin ve tekraralama yöntemleri; kapsamlı örnekleme dayalı testler (örn. görsel inceleme, ATP, alerjen protein test sonuçları, mikrobiyolojik organizma sayımları, farklı temizlik döngülerinden ATP vb.)</li> </ul> <p><b>Kanıt örnekleri:</b></p> <p>temizlik ve dezenfeksiyon programı; güncel temizlik ürünleri ve dezenfektan listesi; ürün talimatları; talimatlar / yöntemler / kriterler / prosesler / SSOP'lar / kayıtlar gibi temizlik ve dezenfeksiyon dokümantasyonu; temizlik kayıtları; dış hizmet sözleşmesi / hizmet anlaşması; temizlik ve dezenfeksiyon yöntemlerinin geçerli kılınması;</p>
4.10.1 (I)	Temizlik ve dezenfeksiyon programları risk temelli olmalı ve dokümanite edilmelidir.	Orta	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Uygulanan temizlik ve dezenfeksiyon programları risk temelli mi?</li> <li>• Temizlik ve dezenfeksiyon prosedürleri dokümanite edilmiş mi (örn. dokümanite prosedürler, proses tanımı, akış şemaları, iş talimatları, vb.)</li> </ul> <p><b>Kanıt örnekleri:</b></p> <p>temizlik ve dezenfeksiyon prosedürleri; proses tanımı; akış şemaları; iş talimatları; kayıtlar; risk değerlendirmesi;</p>

Ref.	IFS Global Markets Food v3 Gereklilik	Seviye	IFS Global Markets Food v3 Kılavuz
4.10.2	Temizlik ve dezenfeksiyon eylemleri uygulanmalı ve bina, tesis ve ekipmanın etkili bir şekilde temizlenmesiyle sonuçlanmalıdır.	Temel	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Temizlik yöntemleri uygun şekilde uygulanıyor mu?</li> <li>• Binalar, tesisler ve ekipman yeterince temizleniyor mu, böylece güvenli gıda üretimi için hijyenik bir ortam sağlanıyor mu?</li> <li>• Temizlik eylemleri kayıt altına alınıyor mu?</li> <li>• Temizlik ve dezenfeksiyon eylemlerinde / yöntemlerinde / talimatlarında ürün bulaşının azaltılması dikkate alınıyor mu?</li> </ul> <p><b>Ek açıklama / bilgi:</b>  <i>Ürün bulaşmasını azaltma örnekleri: temizlik ve dezenfeksiyon operasyonlarının tercihen üretimin olmadığı dönemlerde veya mümkün olmadığında belirli kontrollü operasyonlar altında gerçekleştirilmesi, zeminde yüksek basınçlı su hortumu kullanımından kaçınılması, temizlik yapılırken ekipmanın izole edilmesi; temizlik gereçlerinin karıştırılmamasının kontrol edilmesi; kullanım amacına göre gereçlerin uygun şekilde temizlenmesi), vb.</i></p> <p><b>Kanıt örnekleri:</b>            yerinde gözlem / denetim; temizlik ve dezenfeksiyon kayıtları;</p>
4.10.3	Temizlik ve dezenfeksiyon eylemleri dokümante edilmeli ve bu kayıtlar firmada görevlendirilen sorumlu bir kişi tarafından doğrulanmalıdır.	Temel	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Temizlik ve dezenfeksiyon eylemleri belirtilen yöntemlere / talimatlara / proseslere / sonuçlara göre gerçekleştiriliyor mu?</li> <li>• Temizlik ve dezenfeksiyon eylemleri nasıl dokümante ediliyor?</li> <li>• Temizlik ve dezenfeksiyon eylemlerinin kayıtlarını kim doğruluyor?</li> </ul> <p><b>Kanıt örnekleri:</b>            izleme kayıtları; temizlik ve dezenfeksiyon kayıtları;</p>
4.10.4	Temizlik ve dezenfeksiyon eylemleri yalnızca yetkin personel tarafından gerçekleştirilmelidir. Personel, temizlik ve dezenfeksiyon programlarını yürütmek için eğitilmeli ve yeniden eğitilmelidir.	Temel	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Temizlik personeli kalifiye mi (uygun olduğunda üçüncü taraf hizmet sağlayıcı personeli de dahil)?</li> <li>• Personel uygun temizlik ve dezenfeksiyon konusunda yeterli bilgiye sahip mi?</li> <li>• Temizlik ve dezenfeksiyon eylemlerini gerçekleştiren personel sorumluluklarının farkında mı?</li> <li>• Ne sıklıkla eğitiliyorlar?</li> <li>• Onları kim eğitiyor?</li> <li>• Bu eğitimler kaydediliyor / dokümante ediliyor mu?</li> </ul> <p><b>Not 1:</b> Uzmanlık, uygun olduğunda üçüncü taraf temizlik ve dezenfeksiyon / kimyasal hizmet sağlayıcı eğitimlerinden de aktarılabilir.</p> <p><b>Kanıt örnekleri:</b>            eğitim kanıtı; yerinde görüşmeler;</p>

Ref.	IFS Global Markets Food v3 Gereklilik	Seviye	IFS Global Markets Food v3 Kılavuz
4.10.5	Temizlik ve dezenfeksiyon ekipmanının amaçlanan kullanımı açıkça tanımlanmalıdır. Bulaşmayı önleyecek şekilde kullanılmalı ve saklanmalıdır.	Temel	<ul style="list-style-type: none"> <li>Uygun temizlik ve dezenfeksiyon malzemeleri, eşyaları, kapları, aletleri ve ekipmanları kullanılıyor mu? Kullanım amaçları tanımlanmış / belirtilmiş mi?</li> <li>Bulaşmayı önleyecek şekilde uygun şekilde depolanıyor / ayrılıyor / kontrol ediliyor mu?</li> <li>Temizlik gereçleri kullanım amaçlarına göre nasıl tanınıyor / tanımlanıyor mu (örn. renk, etiketler, işaretleme, etiketleme, fiziksel ayırım vb. ile)?</li> </ul> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> yerinde gözlem;</p>
4.10.6	Temizlik ve dezenfeksiyon kimyasalları için Güvenlik Bilgi Formları ve kullanım talimatları yerinde bulunmalıdır. Temizlik ve dezenfeksiyon eylemlerinden sorumlu personel, bu tür talimatlar hakkında bilgi sahibi olduğunu gösterebilmelidir.	Temel	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tüm temizlik kimyasalları için güvenlik bilgi formları / talimatları (örn. ürün bilgi formları) mevcut mu?</li> <li>Bu kimyasalların güvenli ve doğru kullanımı ve kazara maruz kalınması durumunda atılması gereken adımlar bildiriliyor mu?</li> <li>Bunlar en fazla iki yıllık mı?</li> <li>Temizlik kimyasalları güvenlik bilgi formları / talimatları güncel mi?</li> <li>Talimatlar temizlik yöntemlerinden sorumlu personele nasıl iletilir (varsa üçüncü taraf hizmet sağlayıcıların personeli dahil)?</li> <li>Güvenlik bilgi formları / talimatları nerede ve ne zaman incelenebilir?</li> </ul> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> bilgi formları ve talimatlar; yerinde görüşmeler;</p>
4.10.7 (B)	Temizlik ve dezenfeksiyon önlemlerinin verimliliği doğrulanmalıdır. Doğrulama, bir veya daha fazla faaliyeti göz önünde bulundurarak uygun bir numune alma programına dayanmalıdır, örneğin: <ul style="list-style-type: none"> <li>görsel denetim</li> <li>hızlı test</li> <li>analitik test yöntemleri</li> </ul> Ortaya çıkan düzeltici faaliyetler dokümanite edilmelidir.	Temel	<ul style="list-style-type: none"> <li>Temizlik ve dezenfeksiyon kontrolleri / doğrulaması nasıl yapılıyor?</li> <li>Kontrolleri / doğrulamayı kim gerçekleştiriyor?</li> <li>Temizlik ve dezenfeksiyon kontrolleri / doğrulamaları ne sıklıkla yapılıyor?</li> <li>Temizlik ve dezenfeksiyon kontrolleri / doğrulamaları nerede dokümanite ediliyor?</li> <li>Faaliyetler ne zaman gerçekleştirilir?</li> <li>Faaliyetleri kim gerçekleştiriyor?</li> <li>Faaliyetlerin verimliliğini kim gözden geçiriyor?</li> <li>Faaliyetler nerede dokümanite ediliyor?</li> </ul> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> temizlik ve dezenfeksiyon kontrolleri / doğrulama sonuçları; faaliyetler;</p>

Ref.	IFS Global Markets Food v3 Gereklilik	Seviye	IFS Global Markets Food v3 Kılavuz
4.10.7 (I) ☞	Verimlilik doğrulaması risk temelli bir örnekleme programına dayanmalıdır.	Orta	<ul style="list-style-type: none"> <li>Temizlik ve dezenfeksiyonun verimliliğini doğrulamak için örnekleme programı risk temelli mi?</li> </ul> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> risk değerlendirmesi</p>
4.10.8	Temizlik ve dezenfeksiyon programları, ürünlerde, proseslerde veya temizlik ve dezenfeksiyon ekipmanlarında değişiklik olması durumunda gözden geçirilmeli ve gerekirse değiştirilmelidir.	Temel	<ul style="list-style-type: none"> <li>Talimatlar / yöntemler / prosesler / SSOP'lar vb. gibi temizlik ve dezenfeksiyon dokümantasyonunu kim uyarlıyor?</li> <li>Temizlik ve dezenfeksiyon programları ne sıklıkla gözden geçiriliyor / değiştiriliyor?</li> <li>Değişiklikler, uygulanabilir olduğunda, tekrar geçerli kılmaya yansıtılıyor mu?</li> </ul> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> talimatlar / yöntemler / kriterler / prosesler / SSOP'lar gibi temizlik ve dezenfeksiyon dokümantasyonu;</p>
<b>4.11</b>	<b>Atık yönetimi</b>		
4.11.1 (B)	Çapraz bulaşmayı önlemek için bir atık yönetimi <b>prosesi</b> uygulanmalı ve sürdürülmelidir.	Temel	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ne tür atıklar var (gıda, ambalaj, kimyasallar, laboratuvar, vb.)?</li> <li>Atıkları yönetmek ve çapraz bulaşmayı önlemek için belirlenen kontroller nelerdir? Laboratuvar sahadaysa, laboratuvar atıkları üretim tesislerini kirletebilir mi / bulaştırabilir mi?</li> <li>Atıklar nasıl toplanıyor ve depolanıyor?</li> <li>Atık malzemeler nasıl bertaraf ediliyor? Gıdayı olumsuz etkilemeyecek şekilde mi yapılıyor?</li> <li>Atık toplama odaları temiz tutuluyor mu?</li> <li>Atık toplama odaları haşerelerden korunuyor mu?</li> <li>Atık konteynerleri sadece atıkların depolanması için mi kullanılıyor?</li> <li>Ne tür atık bertaraf kayıtları mevcut?</li> <li>Firma, ticari marka malzemelerinin / ürünlerinin bertarafını ve / veya imhasını nasıl yönetiyor ve kontrol ediyor? Proses, yasal gerekliliklere ve müşteri anlaşmalarına uygun mu?</li> </ul> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> atık yönetim prosesi; atık bertaraf kayıtları; yerinde gözlem / denetim;</p>
4.11.1 (I) ☞	Bir atık yönetimi prosedürü dokümente edilmelidir.	Orta	<ul style="list-style-type: none"> <li>Atık yönetimi prosedürleri dokümente edilmiş mi (örn. dokümente prosedürler, proses tanımı, akış şemaları, iş talimatları, vb.)</li> </ul> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> atık yönetimi prosedürleri; proses tanımı; akış şemaları; kayıtlar; iş talimatları;</p>



Ref.	IFS Global Markets Food v3 Gereklilik	Seviye	IFS Global Markets Food v3 Kılavuz
4.11.2	Atık bertarafı için tüm yerel yasal gereklilikler karşılanmalıdır.	Temel	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mevcut yerel yasal atık bertaraf gerekliliklerinin karşılanması nasıl sağlanıyor?</li> <li>Atık malzemeler nasıl bertaraf ediliyor?</li> <li>Kimyasallar nasıl imha edilir?</li> </ul> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> yerel yasal gereklilikler;</p>
4.11.3	Gıda atıkları ve diğer atıklar, gıdanın işlendiği alanlardan olabildiğince çabuk uzaklaştırılmalıdır. Atıkların birikmesi önlenmelidir.	Temel	<ul style="list-style-type: none"> <li>Atıkların birikip bulaşma kaynağı veya haşereler için barınak haline gelmemesi için doğru şekilde işlenmesi sağlanıyor mu?</li> <li>Gıda işleme alanlarından gıda atıkları ve diğer atıklar ne sıklıkla uzaklaştırılıyor?</li> <li>Atıkların uzaklaştırılmasından kim sorumludur?</li> </ul> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> yerinde gözlem / denetim;</p>
4.11.4	Atık toplama konteynerleri işaretlenmeli, uygun şekilde tasarlanmalı ve bakımı yapılmalı, kolay temizlenmeli ve gerektiğinde dezenfekte edilmelidir.	Temel	<ul style="list-style-type: none"> <li>Atık konteynerleri uygun şekilde tasarlanmış ve bakımları iyi yapıyor mu?</li> <li>Atık konteynerlerinin üstü kapalı mı veya kapalı tutuluyor mu (uygun şekilde)?</li> <li>Hangi atıklar ayrı konteynerlerde toplanır?</li> <li>Atık konteynerleri nasıl işaretleniyor / tanımlanıyor?</li> <li>Atık konteynerleri kolayca temizlenebiliyor ve dezenfekte edilebiliyor mu?</li> <li>Atık konteynerleri ne sıklıkla temizleniyor ve dezenfekte ediliyor?</li> </ul> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> temizlik protokolü; temizlik kayıtları;</p>

Ref.	IFS Global Markets Food v3 Gereklilik	Seviye	IFS Global Markets Food v3 Kılavuz
4.12	<b>Yabancı madde ve kimyasal risk azaltma</b>		
*4.12.1 (B)	<p><b>Önlemler</b> yabancı maddelerle bulaşmayı önlemek için dokümanite edilmeli, uygulanmalı ve sürdürülmelidir. Bulaşma olan ürünler, uygun olmayan ürünler olarak değerlendirilmelidir.</p>	Temel	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ne tür yabancı maddeler bulunabilir (yani personelden, üniformalardan, tesis proses akışından ve tasarımından, hammaddelerden, ambalaj malzemelerinden, ambalaj yardımcılarında, gereçlerden, kesme cihazlarından, araçlardan, çevreden, yapıdan, makine / ekipman bileşenlerinden, tehlikeli kimyasallardan, bakım uygulamalarından vb.)?</li> <li>• Yabancı madde bulaşması nasıl önlenir? Ürün bulaşma kontrolü nasıl izlenir? Önlemler yetkin bir kişi tarafından izleniyor mu? Kontroller dokümanite edilmiş / kayıt edilmiş mi?</li> <li>• Bulaşmayı önlemek ve / veya kontrol etmek ve / veya tespit etmek için önlemler var mı? Fabrika tesislerinde çapraz bulaşma nasıl önlenir? Nasıl izleniyorlar?</li> <li>• Ürün güvenliğini sağlamak için yabancı maddeleri tespit etmek / tutmak / ayırmak / ortadan kaldırmak için kullanılan cihazlar (örneğin, mıknatıs çubukları, metal dedektörleri, x-ray, vb.) ürün ve proses özelliklerine (ör. test parçası özellikleri, tespitite yabancı maddelerin tipinin, şeklinin, pozisyonunun etkileri, tespitite ürün özelliklerinin etkileri, ekipman işlevselliği vb.) göre maksimum operasyonel verimliliği sağlamak için kuruluyor ve izleniyor / bakımı yapılıyor mu? Cihazlar nereye kuruluyor?</li> <li>• Zımba / klips kullanılıyor mu? Bıçaklar ve kesici aletler nasıl kontrol ediliyor?</li> <li>• Hammadde, yarı mamul ve bitmiş ürün işleme alanlarında ahşap / cam ve / veya kırılabilir malzemelerin kullanımı hariç tutuluyor mu? Kullanımından kaçınılamaması durumunda, gıda güvenliği sorunlarını önlemek için ne gibi önlemler alınmaktadır?</li> <li>• Cam / kırılabilir malzemelerden kaynaklanan bulaşma nasıl önlenir? Cam / kırılabilir malzeme kırılmaya karşı nasıl korunur?</li> <li>• Paletlerin gıda güvenliği riski oluşturmaması nasıl sağlanır?</li> <li>• Cam teçhizatları değiştirilirken nelere dikkat edilmelidir?</li> <li>• Bulaşmış ürünler nasıl ele alınıyor?</li> <li>• Potansiyel / bulaşmış ürünler nasıl ele alınıyor?</li> <li>• İzole edilmiş ürünleri kimler kullanabilir / erişebilir?</li> <li>• İzole ürünler nasıl tanımlanıyor / kontrol ediliyor? Ürünle ilgili hangi faaliyetler yapılıyor?</li> </ul>

Ref.	IFS Global Markets Food v3 Gereklilik	Seviye	IFS Global Markets Food v3 Kılavuz
*4.12.1 (B)			<p><b>Ek açıklama / bilgi:</b> Yabancı madde bulaşmasını önlemek ve / veya kontrol etmek ve / veya tespit etmek için önlem örnekleri: cam / kırılma malzeme önlemleri (cam envanteri ve kontrolleri, kırılma politikası, camdan yapılmış ambalajların işlenmesi dahil); kesim cihazları / aletleri / yardımcıları / gevşek parça kontrolü; tespit cihazları (örneğin, metal detektörü / x-ray; tutma / ayırma / eleme cihazları (ör. elekler, mıknatıs çubukları, vb.); hat korumaları; görsel denetim; ambalajın / kapların işlenmesi: ters çevirme, üfleme, durulama; ahşap malzeme kontrolü, palet denetimleri / korumaları, bakım gereçleri mutabakatı, bakım eylemleri sırasında koruma vb.)</p> <p><b>Destekleyici referans:</b> Etkili Bir Yabancı Madde Yönetimi için IFS Kılavuzu.</p> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> yerinde gözlem; yabancı madde azaltma önlemleri; cam envanteri ve kontrolleri; ayrıştırma kayıtları; uygun olmayan ürünler listesi; izolasyon protokolü; faaliyetler; kayıtlar;</p>
4.12.1 (I) ↳	Yabancı maddelerle bulaşmayı önlemeye yönelik prosedür(ler) risklere göre belirlenmeli ve dokümanite edilmelidir.	Orta	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yabancı madde kaynakları risk değerlendirmesi yoluyla tanımlandı mı? Risk değerlendirmesine dayalı olarak bulaşmayı önlemek için prosedürler uygulanıyor mu?</li> <li>• Yabancı madde risk azaltma prosedürleri dokümanite edilmiş mi (örn. dokümanite prosedürler, proses tanımı, akış şemaları, iş talimatları, vb.)?</li> </ul> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> risk değerlendirmesi; yabancı madde azaltma prosedürleri (örn. cam işleme, kırılma prosedürleri, vb.); proses tanımı; akış şemaları; iş talimatları; kayıtlar;</p>

Ref.	IFS Global Markets Food v3 Gereklilik	Seviye	IFS Global Markets Food v3 Kılavuz
4.12.2	İşlenmekte olan ürünler fiziksel bulaşmaya karşı korunmalıdır.	Temel	<ul style="list-style-type: none"> <li>İşlenmekte olan ürünler fiziksel bulaşmaya karşı korunuyor mu?</li> </ul> <p><b>Ek açıklama / bilgi:</b> Potansiyel yabancı madde bulaşma risklerine örnekler:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>çevresel bulaşanlar (toprak, hava, toz, vb.).</li> <li>tehlikeli kimyasallar, yağlar veya makinelerden damlayan sıvılar (örn. bakım yağları, basınçlı hava yağı)</li> <li>toz dökülmeleri</li> <li>ekipman, makine bileşenleri, ekipman parçaları (vidalar, somunlar, civatalar, vb.), araçlar (örn. kesme aletleri, bakım araçları, vb.), yardımcılar ve gereçler (örn. kelepçeler, numune alma cihazları, izleme cihazları, vb.).</li> <li>tesis yapısı (borular, yürüme yolları, platformlar, merdivenler, duvarlar, üst aksamlar, çıkarma ekipmanları, aydınlatma teçhizatları, kırılabilir malzeme panelleri, cam pencereler vb.).</li> </ul> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> yeryüzünde gözlem;</p>
4.12.3	Tesis içindeki tüm kimyasallar amaca uygun olmalı, bulaşan riski oluşturmayacak şekilde etiketlenmeli, depolanmalı ve kullanılmalıdır.	Temel	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tesiste hangi kimyasallar kullanılıyor (örneğin temizlik ve dezenfeksiyon, bakım ve onarım eylemleri, haşere kontrolü vb. için)?</li> <li>Kimyasallar etiketlenmiş mi?</li> <li>Kimyasallar nasıl tanımlanabilir? Kaplar uygun şekilde etiketlenmiş mi?</li> <li>Kimyasallar nasıl ve nerede depolanıyor? Kimyasal ajanlara erişim nasıl kontrol ediliyor? Gıda ürünlerinden ayrı olarak mı depolanıyorlar?</li> <li>Kimyasalları kim kullanıyor ve depodan kim çıkarıyor?</li> <li>Kimyasallar uygun şekilde kullanılıyor mu (örneğin: diğer kimyasallarla reaksiyon riskini en aza indirecek, yanlış kullanımdan kaçınacak, ürün, içerik veya ekipmanın bulaşmasını önleyecek, ürün, proses ve insanlar için risk oluşturmayacak, sızıntıyı önleyecek, vb. şekilde)?</li> <li>Kimyasal kullanıcıları bu kimyasalların kullanımı konusunda bilgilendiriliyor mu?</li> <li>Kimyasallar bulaşmayı önleyecek şekilde uygun şekilde depolanıyor / ayrılıyor / kontrol ediliyor mu?</li> </ul> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> yeryüzünde gözlem / denetim; kimyasal madde depolama listesi; kimyasal madde etiketleri;</p>

Ref.	IFS Global Markets Food v3 Gereklilik	Seviye	IFS Global Markets Food v3 Kılavuz
4.12.4	Cam kırılması ve / veya kırılabilir malzemeler söz konusu olduğunda <b>önlemler</b> dokümanite edilmeli, uygulanmalı ve sürdürülmelidir. Bu gibi önlemler, izole edilen malların kapsamının tanımlanması, yetkili personelin belirtilmesi, üretim ortamının temizlenmesi ve eğer gerekliyse dezenfeksiyonu ve üretim hattının üretimin devamı için serbest bırakılmasını içermelidir.	Temel	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cam kırılması durumunda ne gibi önlemler alınıyor?</li> <li>• Ne dikkate alınmalıdır?</li> <li>• Üretim ortamını kim temizler?</li> <li>• Potansiyel ürün bulaşmasını kim değerlendirir? Bulaşmış ürünler izole ediyor mu?</li> <li>• Üretimin devam etmesine kim izin veriyor?</li> </ul> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> cam işleme prosesleri / talimatları / iş akışları, önlemler; cam kırılmasını önleme prosesleri; cam kırılması dokümantasyonu / kayıtları; cam kaydı;</p>
4.12.5	Cam ve kırılabilir malzeme kırılmaları kaydedilmelidir. İstisnalar gerekçelendirilmeli ve dokümanite edilmelidir.	Temel	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Her cam kırılması dokümanite ediliyor / kayıt altına alınıyor mu?</li> <li>• Cam kırılması nerede dokümanite ediliyor / kayıt altına alınıyor?</li> <li>• Dokümantasyonun istisnaları var mı? İstisnalar haklı mı?</li> </ul> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> cam kırılma kaydı; cam sicili; kırılma kayıtları; gerekçeler;</p>
<b>4.13</b>	<b>Haşere izleme ve kontrolü</b>		
4.13.1	Saha binaları ve ekipmanı haşere istilasını önleyecek şekilde tasarlanmalı, inşa edilmeli ve bakımı yapılmalıdır.	Temel	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Potansiyel uygun haşere istilası koşullarına dair kanıt var mı?</li> </ul> <p><b>Ek açıklama / bilgi:</b> <i>Potansiyel haşere erişimi / eylemi / yuvalanması / barınması / sığınması ve istilası ile ilgili unsurlara örnekler:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>inşaat / altyapı (dış alan, kapılar, pencereler, tavanlar, drenaj, ekipman tasarımı, atık odaları ve kutuları, depolama alanı, nakliye, palet depolama, vb.)</i></li> <li>• <i>fabrika dış koşulları (atıl ekipman, inşaat molozları ve sahaya yakın depolanan diğer gereksiz malzemeler, birikmiş atıklar).</i></li> <li>• <i>uygun koşullar (temiz olmayan veya kötü temizlenmiş alanlar gibi saha operasyonları / altyapısı nedeniyle su ve gıda varlığı, kanalizasyonlarda gıda ve su birikmesi, malzeme ve barınak olarak atık birikimi vb. gibi).</i></li> <li>• <i>ekipman tasarımı</i></li> <li>• <i>operasyonlar: boşaltma ve yükleme (örn. açılan kapılar / geçitler), atık uzaklaştırma (örn. sıklık), malların iade prosesi, harici bakım operasyonları, gelen malzeme kontrolleri, temizlik eylemleri vb.</i></li> </ul> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> yerinde gözlem / denetim;</p>

Ref.	IFS Global Markets Food v3 Gereklilik	Seviye	IFS Global Markets Food v3 Kılavuz
*4.13.2 (B)	<p>Haşere kontrol önlemleri dokümente edilmeli, uygulanmalı ve sürdürülmelidir. Yerel yasal gerekliliklere uygun olmalı ve asgari olarak aşağıdakileri dikkate almalıdırlar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>fabrika ortamı (potansiyel ve hedeflenen haşereler)</li> <li>hammadde / bitmiş ürünlerin çeşidi</li> <li>uygulama alanını içeren saha planı (yem haritası)</li> <li>haşere eylemlerine duyarlı yapısal tasarımlar, örneğin tavanlar, mahzenler, borular, köşeler</li> <li>sahadaki yem istasyonlarının tanımlanması</li> <li>kurum içi / dışı sorumluluklar</li> <li>kullanılan ajanlar ve kullanım ve güvenlik talimatları</li> <li>denetimlerin sıklığı</li> <li>uygulanabilir ise kiralık depo.</li> </ul>	Temel	<ul style="list-style-type: none"> <li>İstila riskini en aza indirecek etkili önleyici haşere izleme ve kontrol eylemleri var mı?</li> <li>Haşere eylemi / istilasına dair kanıt var mı (yaşam döngüsünün farklı aşamalarından canlı veya ölü haşereler, dışkılar, haşere parçaları, vb.)</li> <li>Sahada hayvan olduğuna dair kanıt var mı (örn. kuşlar, köpekler, kediler, vb.)?</li> <li>Haşere kontrolü nasıl organize edilir? İzleme ve kontrol eylemleri tanımlanmış, planlanmış, yürütülmüş ve kaydedilmiş mi? Hangi haşereler kontrol ediliyor (potansiyel ve hedef haşereler)?</li> <li>Ne tür yemler / tuzaklar / cihazlar kullanılıyor?</li> <li>Ne tür kimyasal uygulamalar / ajanlar kullanılıyor? Yasal olarak onaylanmışlar mı, etiketlenmişler mi ve uygun şekilde işlenip kontrol ediliyorlar mı? Kullanım belirtilmiş ve kaydedilmiş mi? Talimatlar / Güvenlik Bilgi Formları mevcut mu?</li> <li>Yemler / tuzaklar / böcek yok ediciler ve kimyasal ajanlar kullanıldığında ürün bulaşması önleniyor mu (olumsuz etki yok)?</li> <li>Her biri numaralandırılması ve düzenli olarak izlenmesi gereken tüm haşere izleme / kontrol istasyonlarını / cihazlarını gösteren bir harita var mı?</li> <li>Haşere eyleminin tespiti durumunda, düzeltici faaliyetler nelerdir?</li> <li>Haşere kontrolünden kim sorumludur? Haşere kontrolü kendi personeli tarafından mı yapılıyor? İzleme ve doğrulama eylemlerinden kim sorumludur?</li> <li>Kontrol / eylemler programı nedir? Dokümente edilmiş mi? Denetim / eylem sıklığı uygun şekilde belirlenmiş mi?</li> <li>Sorumlu kişi ne tür bir eğitime sahiptir (uygulanabilir olması halinde üçüncü taraf hizmet sağlayıcıların personeli de dahil olmak üzere)?</li> <li>Haşere kontrolü harici bir hizmet sağlayıcı tarafından mı yürütülüyor?</li> <li>Hizmet sağlayıcı ile firma arasında yazılı bir sözleşme / hizmet anlaşması var mı? Sağlayıcının ilgili dokümantasyonu (lisanslar vb. gibi yasal dokümanlar dahil) içeriyor mu?</li> </ul>

Ref.	IFS Global Markets Food v3 Gereklilik	Seviye	IFS Global Markets Food v3 Kılavuz
*4.13.2 (B)			<ul style="list-style-type: none"> <li>Sözleşme / hizmet anlaşmasının içeriği nedir? Firma, üçüncü taraf hizmet sağlayıcı için gereklilikleri belirledi mi? İlgili IFS Global Markets Food haşere izleme ve kontrol gereklilikleri (kendi personel yekiniği dahil) dahil edilmiş ve yerine getirilmiş mi?</li> <li>Dış hizmet sağlayıcı ne tür bir eğitime sahiptir?</li> </ul> <p><b>Not 1:</b> Haşere izleme ve kontrolü hizmet sağlayıcılar tarafından yapılsa bile, değerlendirilen firma haşere kontrol eylemlerinin denetlenmesinden sorumludur.</p> <p><b>Ek açıklama / bilgi:</b> <i>Destekleyici referans: IFS Haşere Kontrol Kılavuzu</i></p> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> haşere kontrol dokümantasyonu / önlemleri; haşere kontrol kimyasalları listesi; Güvenlik Bilgi Formları ve talimatları; yem haritası; denetim sonuçları; eğitim kanıtları; dış hizmet sözleşmesi / hizmet anlaşması; dış hizmet sağlayıcı dokümantasyonu / yasal dokümantasyon; düzeltici faaliyetler; yerinde görüşmeler; kayıtlar;</p>
4.13.2 (I) ☞	Haşere kontrol önlemleri risk temelli olmalı ve dokümante edilmelidir.	Orta	<ul style="list-style-type: none"> <li>Uygulanan önlemler risklere göre mi belirleniyorlar?</li> <li>Haşere izleme ve kontrol prosedürleri dokümante edilmiş mi (örneğin, dokümante prosedürler, proses tanımı, akış şemaları, iş talimatları, vb.)</li> </ul> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> haşere kontrolü dokümante prosedürler; proses tanımı; akış şemaları; iş talimatları; kayıtlar; risk değerlendirmesi; kayıtlar;</p>
4.13.3	Haşere kontrol denetimleri ve sonucundaki aksiyonlar dokümante edilmeli / kaydedilmelidir. Aksiyonların uygulanması izlenmeli ve kaydedilmelidir. Herhangi bir istila durumu dokümante edilmeli ve kontrol önlemleri alınmalıdır.	Temel	<ul style="list-style-type: none"> <li>Denetimler ve sonuçtaki aksiyonlar nerede dokümante ediliyor / kayıt altına alınıyor?</li> <li>Dokümanlar her iki tarafça da imzalanmış ve tarih atılmış mı (haşere izleme ve kontrolünün harici hizmet sağlayıcı tarafından üstlenilmesi durumunda)?</li> <li>Son zamanlarda hangi faaliyetler gerçekleştirildi?</li> <li>Personel, haşerelere dair herhangi bir kanıtı sorumlu kişiye bildirmesi gerektiğinin farkında mı?</li> <li>Bir istila durumunda hangi kontrol önlemleri alınıyor?</li> </ul> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> denetim sonuçları; önlemler; faaliyetler; kayıtlar;</p>

Ref.	IFS Global Markets Food v3 Gereklilik	Seviye	IFS Global Markets Food v3 Kılavuz
4.13.4	Yem istasyonları, tuzaklar ve böcek yok ediciler tam olarak çalışır durumda, yeterli sayıda, amaca yönelik tasarlanmış, uygun pozisyonlarda yerleştirilmiş ve herhangi bir bulaşma riskini engelleyecek şekilde kullanılmalıdır.	Temel	<ul style="list-style-type: none"> <li>Haşere izleme ve kontrol cihazları (örn. yem kutuları, hamamböceği ve güve tuzakları, elektronik sinek öldürücüler, kemirgen yakalama tuzakları, feromon tuzakları / sinek kovucular) iyi korunuyor ve uygun bir lokasyona (bulaşma oluşturmayacak şekilde) yerleştiriliyor mu?</li> <li>Cihazlar tam olarak çalışıyor mu, yeterli sayıda mı ve amaç için uygun şekilde tasarlanmış mı?</li> <li>Elektrikli sinek öldürücüler nereye monte edilir?</li> <li>Tüm sinek öldürücüler bağlı ve düzgün çalışıyor mu?</li> </ul> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> yem / tuzak haritası; sinek öldürücü haritası; yerinde gözlem;</p>
4.13.5	Zamanında uygun faaliyetlere izin vermek için, veri analizi de dahil olmak üzere, haşere kontrol önlemlerinin verimliliği izlenmelidir. Bu izlemenin kayıtları mevcut olmalıdır.	Temel	<ul style="list-style-type: none"> <li>Haşere kontrol önlemlerinin verimliliği nasıl izleniyor?</li> <li>Haşere izleme ve kontrol sonuçları / verileri, uygun faaliyetlere / iyileştirmelere olanak sağlamak amacıyla analiz ediliyor mu?</li> </ul> <p><b>Ek açıklama / bilgi:</b> <i>Veri analizi örnekleri: haşere izleme ve kontrol veri analizi (raporlar, grafikler, istatistikler, trendler, kritik bulgular, cihaz tüketimleri / tutulma vb.), üçüncü taraf hizmet sağlayıcılardan gelen haşere izleme ve kontrol trend analizi, eşik / limit karşılaştırması vb.</i></p> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> haşere izleme ve kontrol veri analizi; trend analizi; eşikler;</p>
<b>4.14</b>	<b>Malların teslim alınması ve depolanması</b>		
4.14.1 (B)	Ambalaj malzemeleri ve etiketler dahil olmak üzere gelen tüm mallar, spesifikasyonlara ve belirlenmiş bir izleme planına uyumluluk açısından kontrol edilmelidir. Bu kontrollerin kayıtları mevcut olmalıdır.	Temel	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hangi mallar (yarı mamuller dahil) teslim alındığında kontrol ediliyor?</li> <li>Teslim alındığında neler kontrol ediliyor (örneğin, ürün sıcaklığı, ürün koşulları, haşerelerin varlığı, etiket bilgisi ve koşulu, ürün spesifikasyon parametreleri, ürün raf ömrü, vb.)?</li> <li>Kontrollerden kim sorumludur?</li> <li>Teslimat dokümanite edilmiş / kayıt altına alınmış mı?</li> </ul> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> teslimat kontrolleri; gelen mal kontrol listesi; kayıtlar;</p>
4.14.1 (I)	Gelen malların izleme planı risk temelli olmalıdır.	Orta	<ul style="list-style-type: none"> <li>İzleme planı risk temelli mi?</li> </ul> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> risk değerlendirmesi</p>



Ref.	IFS Global Markets Food v3 Gereklilik	Seviye	IFS Global Markets Food v3 Kılavuz
4.14.2	Hammaddelerin, yarı mamullerin, bitmiş ürünlerin ve ambalaj malzemelerinin depolama koşullarının ürün spesifikasyonlarına uygun ve diğer ürünler üzerinde herhangi bir olumsuz etki yaratmaması için bir proses uygulanmalı ve sürdürülmelidir.	Temel	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hammaddeler, yarı mamul ürünler ve ambalaj malzemeleri nerede depolanıyor?</li> <li>Gıda, hammaddeler, yarı mamul ve ambalaj malzemelerinin depolanması için yeterli koşullar sağlanıyor mu (örneğin, kolay temizlenebilir, iyi koşullarda, ürünler uygun aralıklarla yerleştirilmiş, haşere denetimlerine izin veren, sıcaklık, nem vb. gibi ürün spesifikasyonuna uygun koşullar)?</li> <li>Depolama tesisleri ürün spesifikasyonuna göre yeterli mi? (örn. kuru depolama, donmuş depolama, soğuk depolama, vb.)</li> <li>Ürün spesifikasyonuna göre depolama koşullarını sağlamak için uygulanan prosesler nelerdir (örn. sıcaklık kontrolü)? Uygun depolama koşullarını sağlamak için kontroller mevcut mu?</li> <li>Son kullanma tarihleri / tüketim tarihleri kontrol ediliyor mu? (örneğin, envanter kontrolleri, "FIFO" - İlk Giren / İlk Çıkar veya "FEFO" - İlk Süresi Dolan / İlk Çıkar yöntemlerinin uygulanması yoluyla).</li> <li>Harici hizmet sağlayıcılar için bir sözleşme / hizmet anlaşması mevcut mu (depolama eylemlerinden üçüncü taraf hizmet sağlayıcılar sorumlu olduğunda)? Firma, üçüncü taraf hizmet sağlayıcı için gereklilikleri belirledi mi? İlgili IFS Global Markets Food depolama gereklilikleri (kendi personel yetkinliği dahil) dahil edilmiş ve yerine getirilmiş mi?</li> </ul> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> depolama koşulları kontrol prosesi; spesifikasyonlar; depolama planı; dış hizmetler sözleşmesi / hizmet anlaşması; yerinde gözlem; kontrol kayıtları;</p>

Ref.	IFS Global Markets Food v3 Gereklilik	Seviye	IFS Global Markets Food v3 Kılavuz
4.14.3	Hammaddeler, ambalaj malzemeleri, yarı işlenmiş ve bitmiş ürünler, bulaşma risklerini veya diğer olumsuz etkileri en aza indirecek şekilde depolanmalıdır.	Temel	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hammaddeler, yarı mamuller ve ambalaj malzemeleri nerede depolanıyor?</li> <li>Ambalaj malzemesi ve ekipman nerede ve nasıl depolanıyor?</li> <li>Ne tür depolama yönetmelikleri var?</li> <li>Çapraz bulaşma / olumsuz etkiler nasıl önleniyor (örneğin, malların karışması, alerjenler, yerde depolanan mallar, çiğ gıda, koku aktarımı, kimyasallar, vb.)</li> <li>Ambalaj malzemeleri yoluyla çapraz bulaşma / olumsuz etkiler nasıl önlenir?</li> <li>Ambalaj malzemelerinin depoya geri gönderilmesi nasıl düzenlenir?</li> <li>Depolama sırasında haşereler dikkate alınıyor mu?</li> <li>Paletler duvarlardan yaklaşık 1 m uzaklıkta mı?</li> <li>Depolara yerleştirilmiş yemler var mı?</li> <li>Hassas ürünler orada depolanıyor mu?</li> <li>Bu mallar için ne tür önlemler alınmaktadır (bulaşmayı / olumsuz etkileri en aza indirmek için)?</li> </ul> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> yerinde gözlem; önlemler; haşere kontrol programı; işletme denetim protokolü; malzeme akış diyagramı; ürün akış planı;</p>
4.14.4	Çalışma malzemelerinin, proses yardımcılarının ve katkı maddelerinin yönetimi ve depolanması için uygun depolama tesisleri mevcut olmalıdır.	Temel	<ul style="list-style-type: none"> <li>Çalışma malzemeleri, proses yardımcıları ve katkı maddeleri nasıl depolanır?</li> </ul> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> yerinde gözlem;</p>

Ref.	IFS Global Markets Food v3 Gereklilik	Seviye	IFS Global Markets Food v3 Kılavuz
<b>4.15</b>	<b>Nakliye</b>		
4.15.1	Araçların içinde aşağıdakilerin olmamasıyla ilgili koşullar, örneğin: <ul style="list-style-type: none"> <li>• garip kokular</li> <li>• yüksek toz yükü</li> <li>• olumsuz nem</li> <li>• haşereler</li> <li>• küf</li> </ul> belirtilen koşullara uyumluluğunun sağlanması için yüklemeye önce kontrol edilmeli ve dokümanle edilmelidir.	Temel	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nakliye araçları kullanım amaçlarına uygun mu?</li> <li>• Yüklemeden önce ne kontrol edilir?</li> <li>• Denetim nerede dokümanle ediliyor / kayıt altına alınıyor?</li> <li>• Sapma / uygunsuzluk durumunda ne gibi faaliyetler yapılıyor?</li> </ul> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> yükleme / sefer denetim kontrolleri; denetim kayıtları; faaliyetler; yerinde görüşmeler;</p>
4.15.2	Malların belirli sıcaklıklarda nakliye edilmesi durumunda, yüklemeye önce araç içindeki sıcaklık kontrol edilmeli ve dokümanle edilmelidir.	Temel	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Belirli bir sıcaklık gerektiren ürünler yükleniyor mu?</li> <li>• Yükleme öncesinde araç sıcaklığı kontrol ediliyor ve dokümanle ediliyor / kaydediliyor mu?</li> <li>• Araç sıcaklığı spesifikasyonlara uygun olmadığında proses nedir?</li> <li>• Harici hizmet sağlayıcılar için bir sözleşme / hizmet anlaşması mevcut mu (üçüncü taraf hizmet sağlayıcılar taşıma eylemlerinden sorumlu olduğunda)? Firma, üçüncü taraf hizmet sağlayıcı için gereklilikleri belirledi mi? İlgili IFS Global Markets Food nakliye gereklilikleri (kendi personel kapasitesi dahil) dahil edilmiş ve yerine getirilmiş mi?</li> </ul> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> yükleme / sefer denetim kontrolleri / kayıtları; dış hizmetler sözleşmesi / hizmet anlaşması; yerinde görüşmeler;</p>
4.15.3	Yükleme ve boşaltma dahil, nakliye sırasında bulaşmayı önleme prosedürleri uygulanmalı ve sürdürülmelidir. Uygulanabilir ise, farklı ürün kategorileri (gıda / gıda dışı) dikkate alınmalıdır.	Temel	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ürünlerin gıda dışı ürünlerle birlikte nakliyesine izin veriliyor mu?</li> <li>• Mevcut ise, farklı ürün kategorileri (gıda / gıda dışı) dikkate alınıyor mu?</li> <li>• Çapraz bulaşma nasıl önlenir?</li> </ul> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> nakliye, yükleme / sefer kuralları / kontrolleri; denetim kayıtları;</p>

Ref.	IFS Global Markets Food v3 Gereklilik	Seviye	IFS Global Markets Food v3 Kılavuz
4.15.4	Tüm nakliye araçları ve yükleme / boşaltma için kullanılan ekipman (örn. silo tesisatlarının hortumları) için hijyen gereklilikleri uygulanmalıdır. Alınan önlemler kaydedilmelidir.	Temel	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nakliye araçları temizleniyor mu?</li> <li>Temizlik ve eğer gerekliyse dezenfeksiyon eylemleri nerede dokümante ediliyor?</li> <li>Hijyen gerekliliklerinin karşılanmaması durumunda ne gibi faaliyetler düzenleniyor?</li> </ul> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> temizlik ve dezenfeksiyon protokolü;</p>
4.15.5	Yükleme / boşaltma alanları, amaçlanan kullanımları için uygun olmalıdır. Bunlar şu şekilde inşa edilmiş olmalıdır: <ul style="list-style-type: none"> <li>haşere giriş risklerini azaltacak</li> <li>ürünleri olumsuz hava koşullarından koruyacak</li> <li>atık birikimini önleyecek</li> <li>yoğuşma ve küf oluşumunu önleyecek</li> <li>temizlik ve eğer gerekliyse dezenfeksiyon kolaylıkla yapılabilir.</li> </ul>	Temel	<ul style="list-style-type: none"> <li>Yükleme ve boşaltma alanları kullanım amacına uygun olarak inşa edilmiş mi?</li> <li>Mal teslimatı nasıl organize ediliyor?</li> <li>Yükleme / boşaltma nasıl organize ediliyor?</li> </ul> <p><b>Ek açıklama / bilgi:</b> <i>Dış etkilere örnekler: polen, iklim, olumsuz sıcaklık koşulları vb.</i></p> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> yerinde gözlem / denetim; yerinde görüşmeler;</p>
4.15.6	Malların belirli sıcaklıklarda nakliyesi durumunda, nakliye sırasında uygun sıcaklık aralığının korunması sağlanmalıdır.	Orta	<ul style="list-style-type: none"> <li>Firma, ürünün nakliye sırasında belirtilen sıcaklıkta kalmasını nasıl sağlıyor?</li> <li>Araçlar termostat ve kayıt cihazları ile donatılmış mı?</li> <li>Ürünlerin varış noktalarına belirtilen sıcaklıkta ulaşması nasıl sağlanır? Ne tür kanıtlar sunuluyor (taşımanın bir hizmet sağlayıcı tarafından gerçekleştirildiği durumlar da dahil)?</li> </ul> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> kayıt cihazları; sıcaklık verileri; ara sıra ürünlere yerleştirilen sıcaklık göstergesi;</p>

Ref.	IFS Global Markets Food v3 Gereklilik	Seviye	IFS Global Markets Food v3 Kılavuz
<b>4.16</b>	<b>Bakım ve onarım</b>		
4.16.1	Bakım ve onarım için kullanılan tüm malzemeler, amaçlanan kullanıma uygun olmalı ve bulaşma riski oluşturmamalıdır.	Temel	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bakım veya onarım çalışmalarında kullanılan malzemelerin kullanım amacına uygun olması ve bulaşma riski oluşturmaması nasıl sağlanıyor (örneğin, gıda sınıfı yağlar, zararlı olmayan boyalar, buhar kazanı kimyasalları, vb.)</li> <li>Ne tür gres / yağlayıcı / yağlar kullanılıyor?</li> <li>Kullanım talimatları yerinde mi? Kullanılan kimyasallar onaylı mı / Kimyasal satın alımı kontrol ediliyor mu? Talimatlar / Güvenlik bilgi formları mevcut mu?</li> </ul> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> kimyasallar listesi; Güvenlik Bilgi Formları ve talimatlar;</p>
4.16.2	Gıda güvenliğini, ürün kalitesini ve yasallığı sağlamak için üretim ve depolama tesislerini ve tüm kritik ekipmanları (nakliye dahil) kapsayan bir bakım planı dokümante edilmeli, uygulanmalı ve sürdürülmelidir. Bu hem iç bakım eylemleri hem de servis sağlayıcılar için geçerlidir. Plan, sorumlulukları, öncelikleri ve bitiş tarihlerini de içermelidir.	Orta	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bakım nasıl organize ediliyor? Önleyici bir bakım planı (gıda güvenliği, kalitesi ve yasallığı ile ilgili bir arıza meydana gelmeden önce bakım eylemleri, denetimleri ve onarımlara dayalı) dikkate alınıyor mu?</li> <li>Üretim ve depolama tesislerinde / ekipmanlarında bakım çalışmaları düzenli olarak yapılıyor mu?</li> <li>Yeni ekipmanlar bakım planına derhal dahil edildi mi?</li> <li>Bakım eylemleri nerede dokümante ediliyor / kayıt altına alınıyor?</li> <li>Tüm kritik ekipmanlar korunuyor mu?</li> <li>Hangi ekipman harici bakıma tabidir?</li> <li>Atıl ekipman nasıl tanımlanıyor / depolanıyor?</li> <li>Firma bakımın verimliliğini sağlamak için belirli verileri takip ediyor mu (örn. onarımlarda gecikme olmaması, vb.)?</li> <li>Harici hizmet sağlayıcılar için bir sözleşme / hizmet anlaşması mevcut mu (üçüncü taraf hizmet sağlayıcılar bakım eylemlerinden sorumlu olduğunda)? Firma, üçüncü taraf hizmet sağlayıcı için gereklilikleri belirledi mi? İlgili IFS Global Markets Food bakım ve onarım gereklilikleri (kendi personel kapasitesi dahil) dahil edilmiş ve yerine getirilmiş mi?</li> </ul> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> bakım planı / programı; denetim bulguları; yerinde denetim; harici hizmetler sözleşmesi / hizmet anlaşması;</p>

Ref.	IFS Global Markets Food v3 Gereklilik	Seviye	IFS Global Markets Food v3 Kılavuz
4.16.3	Bakım ve onarım çalışmaları sırasında ve sonrasında gıda güvenliği, ürün kalitesi ve yasallığı sağlanmalıdır. Bakım ve onarım çalışmalarının kayıtları tutulmalıdır.	Orta	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bakım ve onarım çalışmalarının ürün gıda güvenliğini, kalitesini ve yasallığını etkilememesi nasıl sağlanıyor?</li> <li>Bir yerde / üretim alanında bakım / onarım çalışması yapıldığında ne gibi önlemler alınıyor (örn. izolasyon, personel trafik kontrolü, hat koruması, oluşan kalıntıların / partiküllerin kontrolü, araç / parça mutabakatı, hattın durdurulması, vb.)</li> <li>Bakım ve onarım çalışma araçları iyi koşulda mı ve bulaşmayı önlemek için uygun şekilde kullanılıyor ve kontrol ediliyor mu (örneğin, yerde araç yok, gıda ile temas eden bölgeyi onarmak için kullanıldığında araç sanitasyonu, vb.)</li> <li>Aydınlatma teçhizatları nasıl onarılır?</li> <li>Geçici onarımlara izin verilmesi durumunda, bulaşma risklerinden kaçınmak için mümkün olan en kısa sürede onarılması ve kontrol edilmesi nasıl planlanır ve sağlanır?</li> <li>Bakım ve onarım çalışmaları nerede dokümanite ediliyor?</li> <li>Bakım / onarım çalışmaları tamamlandıktan sonra ekipmanı / ekipman açıklığını yeniden etkinleştirmek için hangi kurallar uygulanıyor (örneğin, ekipman temizliği, dezenfeksiyonu, denetimi, kalibrasyonu, doğrulaması / testi, vb.)</li> <li>Onarım çalışmasının ardından herhangi bir faaliyet gerekli mi?</li> </ul> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> onarım çalışmaları ve bakım için örnekler; faaliyetler; yerinde gözlem / denetim; kayıtlar;</p>
4.16.4	Gıda güvenliği ve ürün kalitesi için gerekli olan tesis ve ekipmandaki (nakliye dahil) hataları ve arızaları, derhal harekete geçebilmek ve bakım planını iyileştirmek için tanımlanmalı, dokümanite edilmeli ve gözden geçirilmelidir.	Orta	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gıda güvenliği ve ürün kalitesi için gerekli olan tesislerde ve ekipmanlarda (nakliye dahil) meydana gelen hatalar ve arızalar durumunda ne gibi faaliyetler yapılmaktadır?</li> <li>İşlem kesintileri dokümanite ediliyor mu?</li> <li>İşlem kesintileri bakım planlamasında dikkate alınıyor mu?</li> </ul> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> işlem kesintileri; faaliyetler; kayıtlar;</p>

Ref.	IFS Global Markets Food v3 Gereklilik	Seviye	IFS Global Markets Food v3 Kılavuz
<b>4.17</b>	<b>Ekipman</b>		
4.17.1	Ekipmanlar, etkili temizlik, dezenfeksiyon, denetim ve bakım operasyonlarına izin verecek şekilde yerleştirilmelidir.	Temel	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ekipman uygun denetim, temizlik ve bakım eylemlerine izin verecek şekilde kurulmuş / yerleştirilmiş mi?</li> </ul> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> yerinde gözlem / denetim;</p>
4.17.2	Tüm ürün ekipmanları gıda güvenliğini ve ürün kalitesini tehlikeye atmayacak koşulda olmalıdır.	Temel	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ekipmanın koşulu gıda güvenliği ve ürün kalitesini tehlikeye atmamak için yeterli mi?</li> </ul> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> yerinde gözlem / denetim;</p>
4.17.3	Ekipman, amaçlanan kullanım için uygun şekilde tasarlanmalı ve belirtilmelidir. Yeni ekipman devreye alınmadan önce gıda güvenliği, ürün kalitesi, yasallık ve müşteri gerekliliklerine uyulduğundan emin olunmalıdır.	Orta	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ekipman kullanım amacına göre uygun şekilde tasarlanmış / belirlenmiş mi?</li> <li>Yeni ekipmanın devreye alınması / çalıştırılması (ekipmanın devreye alınması) için hangi kurallar mevcuttur? Gıda güvenliği, ürün kalitesi, yasallık ve müşteri gerekliliklerine uyulduğundan emin olmak için ekipman kontrol ediliyor mu?</li> <li>Ekipman kurulumu ile ilgili nelere dikkat edilir?</li> </ul> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> başlatma / kurulum protokolü;</p>

Ref.	IFS Global Markets Food v3 Gereklilik	Seviye	IFS Global Markets Food v3 Kılavuz
4.18	<b>İzlenebilirlik</b>		
*4.18.1 (B)	<p>Ürün partilerinin ve bunların hammadde ve gıda ile temas eden ambalaj malzemeleri ve / veya yasal ve / veya ilgili gıda güvenliği bilgilerini taşıyan malzemelerin partileriyle ilişkilerinin tanımlanmasını sağlayan bir izlenebilirlik prosesi uygulanmalı ve sürdürülmelidir. İzlenebilirlik prosesi, aşağıdaki ilgili tüm kayıtları içermelidir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>teslimat işlemleri</li> <li>tüm adımlarda işleme</li> <li>yeniden işlemenin kullanımı</li> <li>devam eden çalışma</li> <li>dağıtım.</li> </ul> <p>İzlenebilirlik, müşteriye teslimat yapılanaya kadar sağlanmalı ve kaydedilmelidir.</p>	Temel	<ul style="list-style-type: none"> <li>İzlenebilirlik nasıl sağlanır?</li> <li>Firma, müşteriye teslim edilene kadar üretimin farklı aşamalarında izlenebilirliği sağlıyor mu?</li> <li>İzlenebilirlik, ürün partilerinin sürekli olarak tanımlanmasına ve bunların hammadde partileri ve gıda ile temas eden ambalaj malzemeleri / etiketleri ile ilişkisine ve ilgili verilerin alınmasına olanak sağlıyor mu?</li> <li>Hangi ürünler hangi tedarikçiden geliyor?</li> <li>Mevcut tüm tedarikçileri içeren bir liste var mı?</li> <li>Ürünlerinin her birini üretmek için kullanılan her bir hammaddenin ve gıda ile temas eden ambalaj malzemesinin / etiketlerin tedarikçisi biliniyor ve izlenebiliyor mu (örneğin tahıl ve süt gibi aynı spesifikasyona ve birden fazla tedarikçiye sahip olanlar dahil)?</li> <li>Miktar dahil her ürünün müşterisi izlenebilir mi?</li> <li>İzlenebilirlik uygun şekilde kaydedilmiş veya anlaşılır şekilde kanıtlanmış mı (örneğin, makbuz ve teslimat notları ile)?</li> <li>İzlenebilirlik prosesinin verimliliği nasıl kanıtlanıyor (örneğin, prosesle ilgili anlaşılabilir kanıtlar ve kayıtlar, izlenebilir kontroller, ürün tanımlama, kütle denkliliği, vb.)?</li> <li>İzlenebilirlik kayıtlarının tutulma sıklığı uygun mu?</li> <li>Ürünün tanımlanmasını sağlayan kayıtlar, ilgili proseslerle ve kayıtlarla bağlantılı olarak müşteriye teslim edilene kadar farklı üretim aşamaları boyunca mevcut mu?</li> <li>Mevzuat ve müşteri gereklilikleri dikkate alınıyor mu?</li> <li>Kendi sahasında üretilen ara ürünler (devam eden işler gibi), tamamen izlenebilir olacak şekilde yeterince etiketlendi ve buna göre yönetildi mi? Asgari bilgileri (örn. üretim tarihi, parti numarası, son kullanma tarihi, alerjenler, vb.) içeren spesifik bir etiketleme / tanımlama alıyorlar mı?</li> <li>İzlenebilirliğin tüm aşamalarda sağlandığına dair kanıt var mı?</li> <li>Yeniden işleme tamamen izlenebilir mi? Ürün kombinasyonları nasıl kontrol edilir? Yeniden işleme nasıl dokümanite ediliyor?</li> <li>Dış kaynaklı prosesler dikkate alınıyor mu?</li> <li>Sevkiyat kayıtları bitmiş ürün kodlarını içeriyor mu?</li> </ul>



Ref.	IFS Global Markets Food v3 Gereklilik	Seviye	IFS Global Markets Food v3 Kılavuz
*4.18.1 (B)			<p><b>Not 1:</b> İzlenebilirlik, genel olarak yasal ve tüketici gerekliliklerine dayalı sorumlu proseslerin uygulanması yoluyla izleme yeteneği olarak belirlenir ve aşağıdakiler için mümkün olmalıdır:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• gıda bileşenlerinin (hammadde ve gıda ile temas eden ambalaj malzemeleri gibi) kaynağını takip etmek</li> <li>• gıdanın (bileşenleri dahil) tanımlanan üretim, işleme ve dağıtım aşaması / aşamaları boyunca hareketini takip etmek ve tanımlanmasına izin vermek</li> <li>• ilgili üretim, işleme ve dağıtım geçmişi verilerini uygun zaman dilimlerinde alma kapasitesi (miktarlar, statü, tedarik zincirinde tanımlama, aşağı ve yukarı akış bilgileri, vb.)</li> </ul> <p><b>Not 2:</b> IFS Global Markets Food v3 Değerlendirmesi sırasında, değerlendiricinin, yukarı ve aşağı akış izlenebilirliğinin etkin bir şekilde uygulandığını, ilgili proseslere ve ürünlere nasıl bağlantılı olduğunu (IFS Değerlendirmeleri ürün ve proses yaklaşımı, ürün örnekleme ve değerlendirme izi ile uyumlu) ve firmaların izlenebilirlik verilerini alma kapasitesini kontrol ederek, izlenebilirlik proseslerinin düzenleyici ve müşteri gerekliliklerini göz önünde bulundurarak nasıl uygulandığını, işletildiğini ve kaydedildiğini sorgulaması gerekir. Bu uygulama her zaman değerlendirici tarafından seçilen örneklere dayanmalıdır.</p> <p><b>Not 3:</b> İzlenebilirlik prosesleri stok yönetimi / envanter kontrolünden farklıdır. Bunlar genellikle izlenebilirlik proseslerinin verimliliği için ek destek olarak ilişkilendirilir.</p> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> uygulanan izlenebilirlik prosesi; kayıtlar; tedarikçi listesi; müşteri anlaşmaları; yönetmelik; değerlendirme örneklenmiş ürünler ve iz;</p>
4.18.1 (I) ☞	İzlenebilirlik sistemi dokümante edilmelidir.	Orta	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sistemik birbiriyle ilişkili izlenebilirlik prosedürleri dokümante edilmiş mi (örneğin, dokümante prosedürler, proses tanımları, iş talimatları, akış şeması, vb.)?</li> </ul> <p><b>Not 1:</b> Bir izlenebilirlik sistemi bilgisayar programları, sistemleri ve spesifik araçlar gibi teknolojik sistemler tarafından desteklenebilir, ancak izlenebilirlik sistemi birbiriyle ilişkili ve dokümante sistemik izlenebilirlik proseslerini ifade ettiğinden bu zorunlu değildir.</p> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> dokümante prosedürler; proses tanımı; akış şemaları; kayıtlar; iş talimatları vb;</p>

Ref.	IFS Global Markets Food v3 Gereklilik	Seviye	IFS Global Markets Food v3 Kılavuz
4.18.2	Malların net bir şekilde izlenebilirliğini sağlamak için yarı mamul veya bitmiş ürün partilerinin etiketlenmesi / tanımlanması, malların doğrudan ambalajlandığı zamanda yapılmalıdır. Malların daha sonra etiketlendiği durumlarda, geçici olarak depolanan malların belirli bir parti / lot etiketi olmalıdır. Etiketli malların raf ömrü (örn. tavsiye edilen tüketim tarihi), orijinal üretim partisi kullanılarak saptanmalıdır.	Temel	<ul style="list-style-type: none"> <li>Etiketler ürün birimlerine ne zaman uygulanır?</li> <li>Parti / lot etiketleme ne zaman yapılır?</li> <li>Parti / lot etiketleme kodu nedir?</li> <li>Ürün üzerinde etiketlenecek raf ömrü nasıl belirleniyor (örneğin, orijinal üretim partisinden itibaren son kullanma tarihi hesaplaması)?</li> <li>Daha sonra etiketlenen mallar için tanımlama prosesi nedir?</li> </ul> <p><b>Not 1:</b> Proses sırasında tanımlama, ürünler veya belirli kaplar üzerinde etiketleme / tanımlama kullanılarak mümkün kılınabilir (örneğin, yarı mamul ürünler için).</p> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> uygulanan tanımlama / etiketleme prosesi; parti etiketleme örneği; raf ömrü örneği; ürün raf ömrü listesi; yerinde gözlem;</p>
*4.18.3	Kütle denkliliği de dahil olmak üzere izlenebilirlik sistemi 12 aylık bir dönem içinde en az bir kez veya önemli değişiklikler meydana geldiğinde test edilmelidir. Test örnekleri, firmanın ürün yelpazesinin karmaşıklığını doğrulamalıdır. Test kayıtları, yukarı ve aşağı akış izlenebilirliği göstermelidir (teslim edilen ürünlerden ham maddelere ve tersi yönünde).	Orta	<ul style="list-style-type: none"> <li>Firma tarafından hangi izlenebilirlik testleri yapılmıştır?</li> <li>Her iki yönde de en son izlenebilirlik testi ne zaman yapıldı?</li> <li>Test için örneklenen ürünler nasıl seçilir? Firmanın ürün yelpazesine karşı sistemin karmaşıklığını doğruluyorlar mı?</li> <li>Kütle denkliliği hakkında dokümanite edilmiş bilgi mevcut mu?</li> <li>İzlenebilirlik testinin gözden geçirilmesinden elde edilen sonuç neydi?</li> <li>Toplam miktarın yüzde kaçını izlendi?</li> <li>Ne kadar büyük bir parti? Parti boyutları ve izlenebilirlik prosesleri, ürün karantinasına veya geri çağırma / çekmeye hızlı bir yanıt verilmesini sağlıyor mu?</li> <li>Bu testlerin kayıtları mevcut mu?</li> </ul> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> izlenebilirlik testi kayıtları; kütle denkliliği;</p>

Ref.	IFS Global Markets Food v3 Gereklilik	Seviye	IFS Global Markets Food v3 Kılavuz
4.18.4	Bilgilerin elde edilmesi için geçen zaman dilimi de dahil olmak üzere test sonuçları kaydedilmelidir ve gerektiğinde uygun iyileştirmeler / faaliyetler yapılmalıdır. Zaman çerçevesi hedefleri belirlenmeli ve yasal ve müşteri gerekliliklerine uygun olmalıdır.	Orta	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zaman dilimi için belirlenmiş yasal ve müşteri gereklilikleri var mı? Değilse, belirlenen zaman dilimleri, olay yönetimi, ürün geri çağırma ve geri çekmeye yönelik bir yanıtı destekleme kapasitesi de göz önünde bulundurularak, sistemin etkin ve çalışır durumda olması için uygun / mantıklı mı?</li> <li>Kendi izlenebilirlik uygulamaları sırasında zaman dilimlerine uyuldu mu?</li> <li>Test sonuçlarına göre iyileştirmeler ve faaliyetler yapıldı mı? Firma, sonuçları dikkate alıyor ve iyileştirme için prosesleri (zaman dilimi hedefleri dahil) sorguluyor mu?</li> </ul> <p><b>Ek açıklama / bilgi:</b> Destekleyici referans: IFS Food Sertifikasyonu için, bitmiş ürünlerden hammaddelere ve müşterilere kadar izlenebilirlik en fazla dört (4) saat içinde gerçekleştirilmelidir.</p> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> izlenebilirlik uygulamaları kayıtları; zaman çerçevesi kayıtları; doküman sonuçlar ve faaliyetler; müşteri anlaşmaları; yönetmelik;</p>
4.18.5	Müşteri tarafından talep edilmesi durumunda, üretim lotunun veya parti numarasının tanımlanmış şahit numuneleri uygun şekilde depolanmalı ve bitmiş ürünlerin "Son Tüketim Tarihi" veya "Tavsiye Edilen Tüketim Tarihi" sona erene kadar ve eğer gerekliyse bu tarihten sonra belirlenen döneme kadar saklanmalıdır.	Orta	<ul style="list-style-type: none"> <li>Numuneler için müşteri gereklilikleri var mı?</li> <li>Numuneler alındı mı?</li> <li>Numuneler ürün spesifikasyonlarına uygun olarak saklanıyor mu?</li> </ul> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> müşteri gereklilikleri; şahit numuneler; spesifikasyonlar;</p>

Ref.	IFS Global Markets Food v3 Gereklilik	Seviye	IFS Global Markets Food v3 Kılavuz
4.19	<b>Alerjen riskini azaltma</b>		
4.19.1	<p>Tüm hammaddeler için firma, yasal olarak deklare edilmiş alerjenlerin ve eser miktarda olanlarının kasıtsız veya teknik olarak önlenemeyen çapraz bulaşmaları da dahil olmak üzere deklarasyon gerektiren alerjenleri tanımlamalıdır. Bu bilgiler, bitmiş ürünlerin satıldığı ülke / ülkeler için mevcut ve ilgili olmalı ve tüm hammaddeler için dokümanite edilmeli ve muhafaza edilmelidir. Tesislerde kullanılan alerjen içeren tüm hammaddelerin sürekli güncel bir listesi tutulmalıdır. Bu aynı zamanda alerjen içeren bu tür hammaddelerin eklendiği tüm karışımları ve formülleri de tanımlamalıdır.</p>	Temel	<ul style="list-style-type: none"> <li>Alerjenler tanımlandı mı? Nasıl? Tüm hammaddeleri dikkate alıyor mu? Kullanımda olan alerjenleri kapsayan bir liste mevcut mu?</li> <li>Tüm hammaddeler için alerjenler hakkında mevcut ve dokümanite bilgi var mı (örneğin veri sayfaları, spesifikasyonlar, anketler, tamamlayıcı deklarasyonlar, alerjen matrisleri vb. yoluyla)? Kasıtsız veya teknik olarak önlenemeyen alerjen çapraz bulaşmalarını da dikkate alıyor mu?</li> <li>Tüm hammaddeler (aromalar, katkı maddeleri, yardımcı maddeler / işleme yardımcıları vb. dahil) ve alerjen içeren bu tür hammaddelerin eklendiği karışımlar ve formüller için bir alerjen listesi (eser miktarda olanlar dahil) içeriyor mu?</li> </ul> <p><b>Not 1:</b> Alerjenlerin ve eser miktar deklarasyonu yasal gereklilikleri, müşteri gerekliliklerini, hammadde alerjenlerini, kasıtsız veya teknik olarak önlenemeyen çapraz bulaşmaları kabul eder.</p> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> alerjen listesi; spesifikasyonlar; alerjen dokümanite bilgiler; karışımlar ve formüller; yönetmelik;</p>

Ref.	IFS Global Markets Food v3 Gereklilik	Seviye	IFS Global Markets Food v3 Kılavuz
4.19.2	<p>Ürünlerin alerjenlerle potansiyel çapraz bulaşmasının en aza indirilmesini sağlamak için önlemler teslim alınmasından sevkiyatına kadar dokümanite edilmeli, uygulanmalı ve sürdürülmelidir. Potansiyel çapraz bulaşma riskleri asgari olarak aşağıdaki alanlarda dikkate alınmalıdır:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• işleme</li> <li>• ortam</li> <li>• nakliye</li> <li>• depolama</li> <li>• hammaddeler</li> <li>• personel (yükleniciler ve ziyaretçiler dahil)</li> </ul> <p>Uygulanan önlemler izlenmelidir.</p>	Temel	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sahada bileşen olarak veya proses çapraz bulaşması yoluyla mevcut olan alerjenler tanımlanıyor, azaltılıyor ve kontrol ediliyor mu? Hangi önlemler uygulanıyor ve dokümanite ediliyor?</li> <li>• Alerjen içermeyen ürünlerin bulaşması nasıl önlenir? Müşteriler belirli alerjenlerin ürüne dahil edilmemesini talep ediyor mu?</li> <li>• Bu önlemler nasıl izleniyor ve kaydediliyor / dokümanite ediliyor?</li> <li>• Alerjen risk azaltma proseslerinin geliştirilmesinde yönetmelikler ve uygun müşteri gereklilikleri ele alınıyor mu?</li> </ul> <p><b>Ek açıklama / bilgi:</b></p> <p><i>Önlemlere örnekler (ancak bunlarla sınırlı değildir):</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>alerjen içeren malzemeler / ürünler boşaltılırken, depolanırken, işlenirken, ambalajlanırken, yüklenirken fiziksel veya zaman ayrımı (örn. üretim sıralaması).</i></li> <li>• <i>işleme, elleçleme, numune alma, temizleme vb. için tanımlanmış, özel ekipmanların / gereçlerin kullanılması.</i></li> <li>• <i>personel hijyen kuralları, personel akışı.</i></li> <li>• <i>personel, yükleniciler ve ziyaretçiler tarafından sahaya getirilen tüm gıdalar için politika.</i></li> <li>• <i>alerjen içerdiği veya potansiyel olarak alerjen içerdiği bilinen hammaddelerin, bileşenlerin ve yarı mamul ürünlerin tanımlanması / etiketlenmesi.</i></li> <li>• <i>uygun temizlik ve sanitasyon programı, ürünle temas eden yüzeylerdeki tüm potansiyel alerjenleri ortadan kaldırmak için etkilidir.</i></li> <li>• <i>hava akış kontrolü gibi tesis ortamı.</i></li> <li>• <i>tedarikçi yönetimi.</i></li> <li>• <i>proses akışları kontrolleri.</i></li> <li>• <i>yeniden işleme operasyonları kontrol / yeniden işleme alerjen uyumluluğu.</i></li> </ul> <p><b>Kanıt örnekleri:</b></p> <p>alerjen risk azaltma prosesleri; dokümanite edilmiş önlemler; yerinde gözlem; kayıtlar; izleme kayıtları;</p>

Ref.	IFS Global Markets Food v3 Gereklilik	Seviye	IFS Global Markets Food v3 Kılavuz
4.19.3	Deklarasyon gerektiren alerjen içeren bitmiş ürünler, yasal gerekliliklere uygun olarak deklare edilmelidir. Yasal olarak deklare edilmiş alerjenlerin ve izlerin kasıtsız veya teknik olarak önlenemeyen çapraz bulaşmaları etiketlenmelidir. Firmada işlenen hammaddelerden kaynaklanan alerjenlerle potansiyel çapraz bulaşma da ürün etiketinde göz önünde bulundurulmalıdır.	Temel	<ul style="list-style-type: none"> <li>Alerjen (izleri dahil) etiketlemesi nasıl belirlenir?</li> <li>Alerjen statüsü dokümanite edilmiş mi (örn. spesifikasyonlarda, alerjen matrislerinde, vb.)?</li> <li>Etiketleme amacıyla potansiyel çapraz bulaşma dikkate alınıyor mu? Nasıl?</li> <li>Etiketleme deklarasyonu satışın yapıldığı ülkenin yasal gerekliliklerine uygun mu? Müşteri gereklilikleri de dikkate alınıyor mu?</li> </ul> <p>bitmiş ürün spesifikasyonları; yasal ve müşteri gereklilikleri; alerjen risk azaltma prosesleri; dokümanite önlemler; alerjen matrisi; yerinde gözlem; etiketleme prosesi;</p>
4.19.4	Tüm hammaddeler için deklarasyon gerektiren alerjenlerin tanımlanması, ürünlerin alerjenlerle potansiyel çapraz bulaşmasının en aza indirilmesini sağlayacak önlemler ve son ürünlerin alerjenlerle ilgili etiketleme kararları risk temelli olmalıdır.	Orta	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tüm hammaddelerdeki alerjenleri / eser miktarda olanları tanımlamak için bir risk değerlendirmesi yapıldı mı?</li> <li>Ürünlerin alerjenlerle çapraz bulaşma riskini azaltmaya yönelik önlemleri belirlemek için bir risk değerlendirmesi yapıldı mı?</li> <li>Bitmiş ürünlere alerjenlerin / eser miktarda olanların etiketlenmesine karar vermek için bir risk değerlendirmesi yapıldı mı?</li> </ul> <p><b>Ek açıklama / bilgi:</b> Kasıtsız veya teknik olarak önlenemeyen mevcudiyet için, yasal olarak deklare edilen alerjenlerin ve eser miktarda olanların etiketlenmesi risklere dayanmalıdır. Kasıtsız alerjen girişine ilişkin risk değerlendirmesinde, sadece firmada işlenen deklare edilebilir alerjenlerden kaynaklanan risk değil, aynı zamanda son ürünün etiketlenmesine ilişkin olarak hammaddelerden kasıtsız alerjen girişi de dikkate alınmalıdır.</p> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> risk değerlendirmesi; alerjen risk azaltma prosesleri / prosedürleri; alerjen etiketleme prosedürleri; dokümanite önlemler;</p>

Ref.	IFS Global Markets Food v3 Gereklilik	Seviye	IFS Global Markets Food v3 Kılavuz
4.20	<b>Gıda sahteciliği</b>		
4.20.1	Değerlendirme kriterleri de dahil olmak üzere bir gıda sahteciliği zaafiyet değerlendirmesi dokümanite edilmeli, uygulanmalı ve sürdürülmelidir. Değerlendirmenin kapsamı, hileli eylem risklerini belirlemek için tüm hammaddeleri, bileşenleri, ambalaj malzemelerini ve dış kaynaklı prosesleri içermelidir.	Orta	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Belirlenen zaafiyet değerlendirme metodolojisi hangisidir?</li> <li>• İkame, yanlış etiketleme, tağşiş veya sahtecilikle ilgili riskleri dikkate alıyor mu?</li> <li>• Zaafiyet değerlendirmesi için hangi kriterler belirlenmiştir?</li> <li>• Tüm hammaddeler, bileşenler, ambalajlar ve prosesler (dahili prosesler ve kısmi dış kaynaklı olanlar dahil) zaafiyet değerlendirmesine tabi mi? Hangi risk faktörleri belirlenmiştir?</li> <li>• Zaafiyet değerlendirmeleri ne sıklıkla yapılıyor? Tüm yeni hammaddeler, bileşenler ve ambalajların yanı sıra bu ürünlerin tedarikçileri için bir zaafiyet değerlendirmesi yapıldı mı?</li> <li>• Sahteciliğin gerçekleşme olasılığının daha yüksek olduğu zayıf noktalar dikkate alınıyor mu?</li> <li>• Sahtecilikle ilgili tüm malzemeler ve bağlantılı riskler biliniyor mu (geçmiş, ekonomik faktörler, coğrafi orijinler, fiziksel durum, yeni ortaya çıkan sorunlar)?</li> <li>• Tedarikçiler (üretici, komisyoncu, geçmiş) ve ilgili tedarik zinciri biliniyor mu (uzunluk, karmaşıklık, tedarik ve talep düzenlemeleri, erişim kolaylığı)?</li> <li>• Değerlendirme ne sıklıkla gözden geçiriliyor? Firma, 12 aylık bir dönem içinde bir kez yapılmıyorsa, değerlendirme yapma sıklığını belirlerken hangi kriterleri göz önünde bulunduruyor (örneğin, önemli değişiklikler meydana geldiğinde, riskler arttığında vb.)?</li> </ul> <p><b>Ek açıklama / bilgi:</b> Destekleyici referans: IFS Ürün Sahteciliğinin Azaltılması Kılavuzu</p> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> sahtecilik risk faktörleri / kaynakları; mevcut kontroller; hammadde, bileşen ve ambalaj listesi ve bunların tedarikçi listesi; zaafiyet değerlendirmesi, matris;</p>

Ref.	IFS Global Markets Food v3 Gereklilik	Seviye	IFS Global Markets Food v3 Kılavuz
4.20.2	Bir gıda sahteciliğini azaltma planı, zaafiyet değerlendirmesine atıfta bulunularak dokümanite edilmeli, uygulanmalı ve sürdürülmeli, ve test ve izleme yöntemlerini içermelidir.	Orta	<ul style="list-style-type: none"> <li>Potansiyel ürün sahteciliği eylemlerinin zaafiyetlerini azaltmak için uygulanan kontroller (örn. test ve izleme yöntemleri) nelerdir? Zaafiyet değerlendirmesi ile ilgili mi / içinde mi?</li> <li>Tanımlanan zaafiyetlere uygun olarak uygun ve tutarlı bir şekilde uygulanıyorlar mı?</li> <li>Uygulanan kontroller sonucunda tanımlanan sorunları kim izliyor (ve gerektiğinde faaliyete geçiyor)?</li> <li>Kontroller uygunluk ve verimlilik açısından düzenli olarak gözden geçiriliyor mu?</li> <li>Tedarik zincirinde değişiklik olması durumunda, uygulanabilirse, önlemler modifiye ediliyor mu?</li> <li>Azaltma planı, zaafiyet değerlendirme incelemesine göre gözden geçiriliyor mu?</li> </ul> <p><b>Ek açıklama / bilgi:</b> Destekleyici referans: IFS Ürün Sahteciliğinin Azaltılması Kılavuzu</p> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> gıda sahteciliğini azaltma planı, matrisi; kontroller, testler, izleme kayıtları;</p>



Ref.	IFS Global Markets Food v3 Gereklilik	Seviye	IFS Global Markets Food v3 Kılavuz
4.21	<b>Gıda savunması</b>		
4.21.1	Gıda savunma planı için sorumluluklar açıkça belirlenmelidir. Sorumlu kişi(ler), yeterli spesifik bilgiye ve eğitime sahip olmalıdır.	Orta	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gıda savunmasından kim sorumludur?</li> <li>Gıda savunmasından sorumlu kişi(ler) için gösterilen yeterlilikler ve kalifikasyonlar nelerdir?</li> <li>Sorumluluklar nerede belirlenmiştir?</li> <li>Bu durum firma üyelerine iletildi mi? Nasıl?</li> </ul> <p><b>Ek açıklama / bilgi:</b> Destekleyici referans: IFS Gıda Savunması Kılavuzu</p> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> iş tanımı; eğitim kayıtları; yerinde görüşmeler;</p>
4.21.2	<p>Potansiyel tehditleri tanımlamak ve gıda savunma önlemlerini belirlemek için bir gıda savunma prosedürü ve planı geliştirilmelidir. Bu, asgari olarak şunları içermelidir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>yasal ve müşteri gereklilikleri</li> <li>kritik alanların ve / veya uygulamaların ve çalışanların erişim politikasının tanımlanması</li> <li>ziyaretçi ve yükleniciler</li> <li>diğer uygun kontrol önlemleri.</li> </ul>	Orta	<ul style="list-style-type: none"> <li>Firma için geçerli olan yasal / müşteri gıda savunma gereklilikleri nelerdir?</li> <li>Firma bu gerekliliklere uyumluluğunu nasıl gösterebilir?</li> <li>Tehdit değerlendirmesi yapmak için kullanılan proses / prosedür nedir? Yasal ve / veya müşteri ihtiyaçları ve / veya beklentileri ile uyumlu mu?</li> <li>Sistemler firmanın kritik veya yüksek riskli alanları tanımlamasına nasıl yardımcı oluyor?</li> <li>Tehditlerin değerlendirilmesine dayanarak, hangi alanlar kritik olarak tanımlanmıştır?</li> <li>Değerlendirilen tehditlerle ilgili olarak başka hangi gıda savunma önlemleri mevcut (aşağıdaki ilgili hususlara bakınız)?</li> <li>Firma, tesislere ve kritik alanlara kimin girdiğini nasıl kontrol altında tutuyor?</li> <li>Bu kritik alanlara girişi kontrol etmek için ne gibi önlemler alınmaktadır?</li> <li>Firma herhangi bir gıda savunması ihlalden nasıl haberdar edilir?</li> <li>Firma, 12 aylık bir dönem içinde en az bir kez olmasa bile, tehdit değerlendirmesini gerçekleştirme sıklığını belirlemek için hangi kriterleri göz önünde bulunduruyor (örneğin, önemli değişiklikler meydana geldiğinde, riskler arttığında)?</li> <li>Gıda savunma prosedürleri ve planı dokümante edilmiş mi?</li> </ul>

Ref.	IFS Global Markets Food v3 Gereklilik	Seviye	IFS Global Markets Food v3 Kılavuz
4.21.2			<p><b>Ek açıklama / bilgi:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• gıda, üretim ve bunların tedarik zincirinin kötü niyetli ve ideolojik amaçlı tehditlerden korunmasını sağlamak için gıda savunma prosedürleri ve planı uygulanır.</li> <li>• gıda savunmasına yönelik tehditler, işletmenin gıda tedarik zincirinin herhangi bir seviyesinde ortaya çıkabilir ve burada önleme kilit unsurdur.</li> <li>• gıda savunma önlemlerinin kapsamlı bir şekilde değerlendirilmesi ve uygulanması işletmeye, sahaya ve ülkeye uygun olmalıdır; bu değerlendirmede (bunlarla sınırlı olmamak üzere) aşağıdakiler dikkate alınabilir: <ul style="list-style-type: none"> <li>• kötü niyetli, ideolojik amaçlı tehditler, kasıtlı sabotaj eylemleri (örneğin, gıdaların bakteriyel ajanlar, toksinler, kimyasallar, radyasyon veya fiziksel bir nesne ile kasıtlı olarak bulaşması).</li> <li>• sabotaj, vandalizm veya terör eylemlerini içerebilecek kasıtlı ürün tahrifatı.</li> <li>• personel farkındalığı (örn. eğitim yoluyla).</li> <li>• tesisin fiziksel güvenliği (örn. erişim koşulları, geçitler, aydınlatma, kamera sistemleri, vb.)</li> <li>• çalışanlar, geçici çalışanlar, yükleniciler ve ziyaretçiler tarafından tesis alanlarına erişimin kaydedilmesi ve kontrol edilmesine yönelik politikalar ve uygulamalar.</li> <li>• hammaddelerin, ekipmanların, ambalaj malzemelerinin, tehlikeli kimyasalların ve bitmiş gıda ürünlerinin güvenli bir şekilde depolanması ve taşınmasına yönelik prosedürler.</li> <li>• potansiyel ürün tahrifatı açısından ambalaj malzemesinin tasarımı.</li> </ul> </li> </ul>

Ref.	IFS Global Markets Food v3 Gereklilik	Seviye	IFS Global Markets Food v3 Kılavuz
4.21.2			<ul style="list-style-type: none"> <li>• kilit, elektronik anahtar kartı veya diğer uygun sistemlerin kullanılması yoluyla erişimin fiziksel olarak kısıtlanması.</li> <li>• kontrol önlemleri şunları dikkate almalıdır (ancak bunlarla sınırlı değildir): ürün, proses, gereçler, personel, geçici çalışanlar, yükleniciler, ziyaretçiler, çalışanlar, taşıyıcı sürücüler, güvenlik ve sistemler ve uygulana-bildiği yerlerde depolama ve taşıma.</li> <li>• çalışan / yüklenici / geçici çalışanların işten çıkarılmasının gıda savunmasına etkileri</li> <li>• sistem / veri koruması ve siber saldırılar.</li> <li>• tesiste kişisel eşya kuralları.</li> <li>• raporlama prosedürleri.</li> <li>• önlemler olayın tanımlanması, potansiyel olarak etkilenen malzemenin tanımlanması ve değerlendirilmesi, potansiyel olarak etkilenen malzemenin izolasyonu ve karantinaya alınması ve ürünün güvenliğine dayalı olarak uygun şekilde elden çıkarılması konularını ele almalıdır.</li> </ul> <p>Destekleyici referans: IFS Gıda Savunması Kılavuzu</p> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> gıda savunma prosedürleri ve planı; tehdit değerlendirmesi; önlemler; toplantı tutanakları; yerinde gözlem;</p>
4.21.3	Gıda savunma planının verimliliği test edilmelidir.	Orta	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gıda savunma planının verimliliği test ediliyor mu (örneğin, yerinde kontroller, denetimler, değerlendirmeler, kayıt doğrulama, zorluluk (challenge) testleri, vb. ile)?</li> <li>• Firma, ürün savunma planının verimliliğini nasıl değerlendiriyor?</li> <li>• Ürün savunma planının verimliliği ne sıklıkla test ediliyor?</li> <li>• Ürün savunma planının etkili olmaması durumunda faaliyetler düzenleniyor mu?</li> <li>• Gıda savunma prosedürleri ve planının gözden geçirilmesi, 12 aylık bir dönem içinde en az bir kez değilse, ne sıklıkla gerçekleştiriliyor (örneğin, önemli değişiklikler meydana geldiğinde, riskler arttığında)? Gıda savunma prosedürleri ve planı buna göre güncelleniyor mu?</li> </ul> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> denetimler, toplantı tutanakları, faaliyetler gibi verimlilik kontrolüne ilişkin rapor;</p>

Ref.	IFS Global Markets Food v3 Gereklilik	Seviye	IFS Global Markets Food v3 Kılavuz
5	<b>Ölçümler, analizler, iyileştirmeler</b>		
5.1	<b>Saha fabrika kontrolleri</b>		
5.1.1	<p>Saha ve fabrika kontrolleri aşağıdaki gibi konular için planlanmalı ve gerçekleştirilmelidir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• üretim ve depolama tesislerinin yapısal statüsü</li> <li>• dış alanlar</li> <li>• işleme sırasında ürün kontrolü</li> <li>• ürün koruma</li> <li>• işleme sırasında ve altyapı dahilinde hijyen</li> <li>• yabancı madde tehlikeleri</li> <li>• personel hijyeni.</li> </ul> <p>Kontrollerin sıklığı risklere ve önceki sonuçların geçmişine göre belirlenmelidir.</p>	Orta	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saha kontrolleri ne sıklıkta yapılıyor ve kim yapıyor?</li> <li>• Sıklık nasıl belirlenir (örn. riske, geçmişe vb. göre)?</li> <li>• Saha denetimleri sırasında neler gözden geçirilir?</li> <li>• Hangi alanlar / prosesler için saha denetimleri mevcut?</li> <li>• Ürünün bulaşmadan (Fiziksel, Kimyasal ve Mikrobiyolojik) korunması kontrol ediliyor mu?</li> <li>• Sapma durumunda faaliyetler dokümanite ediliyor mu?</li> <li>• Gerekli tüm alanlar kapsanıyor mu?</li> </ul> <p><b>Ek açıklama:</b>  <i>Bu gereklilik, aşağıdaki gibi unsurlarla ilgili olarak gıda güvenliği kültürünün tanıtılmasını ve uygulanmasını destekler: Gıda güvenliği proseslerinin ve prosedürlerinin (örn. kontroller) zamanında uygulandığının doğrulanması ve gıda güvenliği proseslerinde bütünlüğün korunması.</i></p> <p><b>Kanıt örnekleri:</b>  saha kontrolleri protokolü / kapsamı; risk değerlendirmesi / geçmişi; kayıtlar / raporlar / faaliyetler;</p>
5.2	<b>Proses kontrolü</b>		
5.2.1	Proses kontrolü için kriterler belirlenmelidir.	Orta	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hangi proses parametreleri belirlenmiş (örneğin, pastörizasyon, sterilizasyon, ürün spesifikasyonlarını karşılamakla ilgili soğuk zincir parametreleri, yeniden işleme koşulları vb. için)?</li> </ul> <p><b>Kanıt örnekleri:</b>  proses parametreleri;</p>
5.2.2	Gıda güvenliğini ve ürün kalitesini sağlamak için gerekli olan proses parametreleri (sıcaklık, zaman, basınç, kimyasal özellikler vb.) sürekli ve / veya uygun aralıklarla izlenmeli ve kaydedilmelidir.	Orta	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nasıl kontrol ediliyorlar?</li> <li>• Sıcaklıklar (örn. ısıtma, pişirme, fırınlama, dondurma, soğutma, ara soğutma), basınç, zaman vb. nasıl izleniyor?</li> <li>• Nerede kaydedildi?</li> <li>• Sadece sorumlu kişilerin proses parametrelerini ayarlamasına / değiştirmesine izin verilmesi nasıl sağlanıyor?</li> </ul> <p><b>Kanıt örnekleri:</b>  basılı ölçüm verileri; kontroller; izleme kayıtları;</p>

Ref.	IFS Global Markets Food v3 Gereklilik	Seviye	IFS Global Markets Food v3 Kılavuz
5.3	<b>Ölçüm ve izleme cihazlarının kalibrasyonu, ayarlanması ve kontrolü</b>		
5.3.1	Gıda güvenliği ve ürün kalitesi gerekliliklerine uyumluluğunu sağlamak için gerekli ölçüm ve izleme cihazları tanımlanmalı ve kaydedilmelidir. Bu cihazların kalibrasyon statüleri kaydedilmelidir. Ölçüm ve izleme cihazları, mevzuatın gerektirdiği durumlarda yasal olarak onaylanmalıdır.	Temel	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ne tür ölçüm ve izleme cihazları mevcuttur (örneğin, Termometreler, Metal dedektörler, X-Ray üniteleri, kontrol terazileri, pH ve su aktivitesi ölçerler, teraziler, fırın hızları ve diğer önemli işleme ölçüm ve izleme üniteleri)?</li> <li>• Ölçüm ve izleme cihazlarından ne talep ediliyor?</li> <li>• Hangi tür ölçüm için hangi izleme cihazı yeterlidir?</li> <li>• Ölçüm ve izleme cihazları nasıl tanımlanıyor (örn. izleme cihazları üzerindeki tanımlama etiketleri) ve kaydediliyor?</li> <li>• Kalibre edilmiş cihazlar var mı?</li> <li>• Bir ölçüm / izleme cihazının kalibrasyon statüsü nasıl tanımlanır?</li> <li>• Gıda güvenliği, kalite ve düzenleyici gerekliliklerin güvenilirliğini sağlamak için ölçüm ve izleme cihazları uyumlu mu?</li> <li>• Kullanılan ölçüm ve izleme cihazları, yasaların gerektirdiği durumlarda yasal olarak onaylanmış mı?</li> </ul> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> izleme cihazları listesi; izleme cihazları üzerindeki tanımlama etiketleri; tanımlama etiketleri; kayıtlar;</p>
5.3.2	Tüm ölçüm ve izleme cihazları, tanınmış standartlara / yöntemlere uygun olarak ve proses parametre değerlerinin ilgili sınırları dahilinde belirlenmiş aralıklarla kontrol edilmeli, izlenmeli, ayarlanmalı ve kalibre edilmelidir. Sonuçlar dokümante edilmelidir.	Orta	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ölçüm ve izleme cihazları söz konusu olduğunda, bunları kontrol etmek, izlemek ve ayarlamak için bir kalibrasyon prosesi / prosedürü var mı?</li> <li>• Ölçüm ve izleme cihazları tanımlanmış, kalibre edilmiş ve tanınmış standartlara göre izlenebilir mi?</li> <li>• Ölçüm / izleme cihazları izleme / ayarlamalar nasıl organize ediliyor? Aralıklar nasıl belirlenir?</li> <li>• Kalibrasyondan kim sorumludur?</li> <li>• Ölçüm / izleme cihazları düzenli olarak kalibre ediliyor mu? Aralıklar nasıl belirlenir?</li> <li>• Kalibrasyon nasıl yapılır?</li> <li>• Nerede dokümante edilmiş?</li> <li>• Bir tolerans sapması (belirlenen sınırların dışındaki sonuçlar) bulunduğu hangi faaliyetler gerçekleştirilir?</li> <li>• Kalibrasyon güncel mi?</li> </ul> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> kalibrasyon ve izleme prosesleri / prosedürleri; kalibrasyon protokolü; kalibrasyon kayıtları; faaliyetler; kalibrasyon sertifikası; kayıtlı kontroller, ayarlamalar ve kalibrasyon sonuçları; kayıtlar;</p>

Ref.	IFS Global Markets Food v3 Gereklilik	Seviye	IFS Global Markets Food v3 Kılavuz
5.3.3	Tüm ölçüm cihazları, yalnızca belirlenmiş amaçları için kullanılmalıdır. Ölçüm sonuçlarının veya cihazın statüsünün bir arızaya işaret ettiği durumlarda, söz konusu cihaz derhal tamir edilmeli veya değiştirilmelidir. Bir arıza tespit edildiğinde, uygun olmayan ürünlerin işlenip işlenmediğini tanımlamak için prosesler ve ürünler üzerindeki etki değerlendirilmelidir.	Orta	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ölçüm ve izleme cihazları yalnızca belirlenmiş amaçlar için mi kullanılıyor (örneğin, ilgili belirlenmiş prosesler için kullanılan termometreler / nem ölçüm cihazları ve belirtilen hedef ölçüm aralıklarına göre ürünler / belirtilen ürün ve proses özelliklerine göre kalibre edilmiş metal dedektörler vb.)</li> <li>• Ölçüm sonuçları belirsiz olduğunda veya cihazın statüsü arızaya işaret ettiğinde hangi faaliyetler yürütülür? (örn. bir KKN izleme cihazının, termal proses cihazlarının, vb. arızalanması).</li> <li>• Cihazlar derhal onarılıyor veya değiştiriliyor mu?</li> <li>• Ürün ve proses etkisi değerlendiriliyor mu (örneğin, termal proses arızası gibi gıda güvenliği etkisi)?</li> <li>• Değerlendirmeye göre, prosesler ve ürünler üzerinde gerekli faaliyetler yürütülüyor mu?</li> <li>• Ambargolu ölçüm / izleme cihazları nasıl tanımlanır?</li> </ul> <p><b>Ek açıklama / bilgi:</b> Gıda güvenliği üzerinde etkisi olan arızaların meydana geldiği durumlarda, potansiyel uygunsuz ürünlerle ilgili olarak yapılacak faaliyetler (örneğin, etkilenen ürünün elden çıkarılması) genellikle son kontrol edilen uygun kalibrasyondan sonra üretilen ürünleri kapsar.</p> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> faaliyetler; tanımlama etiketleri; kaydedilen kontroller, ayarlamalar ve kalibrasyon sonuçları;</p>
<b>5.4</b>	<b>Miktar kontrolü izlemesi</b>		
5.4.1	Parti miktarını kontrol etmek için uyumluluk kriterleri belirlenmelidir. Miktar kontrolünün sıklığı ve metodolojisi, varış ülkesinin / ülkelerinin yasal gerekliliklerini ve müşteri spesifikasyonlarını karşılayacak şekilde uygulanmalı ve sürdürülmelidir.	Temel	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ağırlık / miktar için yasal gerekliliklerin ve müşteri spesifikasyonlarının karşılanması nasıl sağlanıyor?</li> <li>• Ürün uyumluluğu için ağırlık / miktar kontrolüne yönelik belirlenmiş proses / metodoloji / sıklık nedir?</li> </ul> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> yönetmelik; spesifikasyonlar; müşteri gereklilikleri; ağırlık / miktar kontrol prosesi ve yöntemleri;</p>
5.4.2	Miktar kontrol izlemesi, üretim partisinin uygun bir şekilde temsil edilmesini sağlayan bir örnekleme planına göre uygulanmalı ve kaydedilmelidir. Bu izlemenin sonuçları, teslimata hazır tüm ürünler için belirlenen kriterlere uygun olmalıdır.	Temel	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Belirlenen örnekleme planına göre ağırlık / miktar kontrollerine ilişkin kayıtlar mevcut mu?</li> <li>• Perakende markalı ürünler ve diğer ürünler / etiketler için geçerli mi?</li> </ul> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> ağırlık / miktar izleme planı; örnekleme planı; kayıtlar;</p>

Ref.	IFS Global Markets Food v3 Gereklilik	Seviye	IFS Global Markets Food v3 Kılavuz
5.5	<b>Ürün testi ve çevre izleme</b>		
5.5.1 (B)	<p>Ürün güvenliği, kalitesi, emniyeti, yasallığı ve spesifik müşteri gerekliliklerinin karşılandığından emin olmak için dahili ve harici analizler için test ve izleme planları uygulanmalıdır. Planlar en az aşağıdakileri kapsamalıdır:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• hammaddeler</li> <li>• yarı mamuller (uygulanabilir ise)</li> <li>• bitmiş ürünler</li> <li>• ambalaj malzemeleri</li> <li>• temas yüzeyleri ve çevresel testler</li> </ul> <p>Tüm test sonuçları kaydedilmelidir.</p>	Temel	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bir test / izleme planı mevcut mu?</li> <li>• Ürün güvenliği, kalitesi, emniyeti, yasal ve spesifik müşteri gerekliliklerinin karşılandığından emin olmak için tutarlı laboratuvar analizleri / testleri uygulanıyor mu?</li> <li>• Test / izleme planını kim organize ediyor?</li> <li>• Örnekleme nasıl belirlenir?</li> <li>• Hangi ürünler test planı kapsamındadır (hammadde, yarı mamul ve bitmiş ürünler, ambalaj malzemeleri, yüzeyler ve çevresel testler)?</li> <li>• Test sonuçları nerede dokümanite ediliyor?</li> <li>• Hangi fiziksel, kimyasal veya mikrobiyolojik analizler yapılıyor veya taşeronlara yaptırılıyor?</li> <li>• Hangi analizler firmanın kendi laboratuvarı tarafından, hangileri dışarıdan yapılıyor? Ve ne sıklıkla?</li> <li>• Analiz sonuçları kabul görmüş ve geçerli yöntemlerle mi elde ediliyor?</li> <li>• Testler güvenilir ve doğru sonuçlar üretecek şekilde yapılıyor mu?</li> <li>• Analizler / kontroller ürün güvenliğini etkilemeyecek şekilde yürütülüyor mu (örn. numune alımından kaynaklanan çapraz bulaşma, ürün bulaşması, vb.)?</li> <li>• Test / izleme planı ne sıklıkla gözden geçiriliyor?</li> </ul> <p><b>Not 1:</b> Çevresel testler yasal gerekliliklere, ürün ve proses özelliklerine ve potansiyel gıda güvenliği risklerine göre belirlenebilir (örn. çabuk bozulabilen hazır gıdalar için patojen izleme).</p> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> test planı; laboratuvar analizi; test sonuçları;</p>
5.5.1 (I)	<p>İç ve dış analizler için test ve izleme planları risk temelli olmalıdır.</p>	Orta	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Test / izleme planı risklerin değerlendirilmesine dayalı olarak belirlenmiş mi?</li> <li>• Test ve izleme planı özgünlük risklerini dikkate alıyor mu (örn. gıda sahteciliği testleri)?</li> </ul> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> risk değerlendirmesi; test planı; laboratuvar analizi; test sonuçları;</p>

Ref.	IFS Global Markets Food v3 Gerekliklik	Seviye	IFS Global Markets Food v3 Kılavuz
5.5.2	Gıda güvenliğiyle ilgili analizler, tercihen uygun akredite programları / metotları (ISO / IEC 17025) olan laboratuvarlar tarafından yapılmalıdır. Analizler dahili olarak veya uygun akredite programlara / yöntemlere sahip olmayan bir laboratuvar tarafından gerçekleştiriliyorsa, sonuçlar bu programlara / yöntemlere (ISO / IEC 17025) göre akredite edilmiş laboratuvarlardan alınan test sonuçlarıyla düzenli olarak çapraz kontrol edilmelidir.	Orta	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hangi dış laboratuvarlar kullanılıyor? Bunlar ISO 17025'e göre akredite mi?</li> <li>• Yerinde bir analitik laboratuvar var mı? ISO 17025'e göre akredite mi?</li> <li>• Değilse, iç laboratuvar sonuçları düzenli olarak / önemli değişiklikler meydana geldiğinde akredite bir laboratuvarından alınan test sonuçlarıyla çapraz kontrol ediliyor mu?</li> </ul> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> akreditasyon kanıtları; çapraz kontrol testlerinden elde edilen sonuçlar;</p>
5.5.3	Resmi olarak tanınan analiz yöntemlerine dayalı iç analizlerden elde edilen sonuçların güvenilirliğini sağlamak için prosedürler dokümante edilmeli, uygulanmalı ve sürdürülmelidir. Bu, ring testleri ya da diğer yeterlilik testleri ile kanıtlanmalıdır.	Orta	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yerinde bir laboratuvar var mı?</li> <li>• İç analitik yöntemlerin uygun olması nasıl sağlanır? Resmi olarak tanınan analiz yöntemlerine dayanıyorlar mı?</li> <li>• Ring testleri veya yeterlilik testleri yapılıyor mu?</li> </ul> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> prosedürler; ring testleri / yeterlilik testleri performans kanıtı;</p>
5.5.4	Analiz sonuçları yetkin personel tarafından zamanında değerlendirilmelidir. Yetersiz sonuçlar için derhal düzeltmeler uygulanmalıdır. Analitik sonuçlar kapsamlı ve düzenli olarak gözden geçirilmelidir. Yetersiz sonuçlar tespit edildiğinde, prosesler ve ürünler üzerindeki etkinin yanı sıra faaliyet ihtiyacı da değerlendirilmelidir.	Temel	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Analitik sonuçları kim gözden geçiriyor (örneğin, kalite ekibinden sorumlu kişi, sorumlu saha veterineri, kalite teknisyeni, vb.)?</li> <li>• Analitik sonuçlar nasıl doğrulanır?</li> <li>• Sonuçlar yetersiz olduğunda derhal düzeltmeler yapılıyor mu?</li> <li>• Firma, iyileştirme / gözden geçirme / faaliyet ihtiyaçlarını tanımlamak için düzenli olarak analiz sonuçlarının kapsamlı bir gözden geçirmesini yapıyor mu?</li> <li>• Yetersiz sonuçlar tespit edildiğinde, prosesler ve ürünler üzerindeki etki ve faaliyet ihtiyacı değerlendiriliyor mu?</li> </ul> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> analitik sonuçlar; düzeltmeler; sonuçların gözden geçirilmesi;</p>



Ref.	IFS Global Markets Food v3 Gereklilik	Seviye	IFS Global Markets Food v3 Kılavuz
<b>5.6 Ürün serbest bırakma</b>			
5.6.1 (B)	Sadece gıda güvenliği, ürün kalitesi, yasallık ve müşteri gerekliliklerine uygun hammadde, yarı mamul, bitmiş ürünler ve ambalaj malzemelerinin işlenmesini ve dağıtılmasını sağlamak için bir ürün serbest bırakma / karantina (engelleme / tutma) prosesi uygulanmalı ve sürdürülmelidir.	Temel	<ul style="list-style-type: none"> <li>Firmanın bir ürün karantina ve serbest bırakma prosesi var mı? Hammaddeleri, yarı mamul ve bitmiş ürünleri ve ambalaj malzemelerini (etiketler dahil) spesifikasyonlara ve gıda güvenliği, ürün kalitesi, yasallık ve müşteri gerekliliklerine uygun olarak değerlendiriyor mu?</li> <li>Ürünleri kim karantinaya alır veya serbest bırakır?</li> <li>Ürün serbest bırakma / karantina kriterleri nelerdir?</li> <li>Serbest bırakılan ve karantinaya alınan ürünler nasıl tanımlanır?</li> <li>Malları derhal bloke etmek / tutmak için hangi önlemler alınıyor?</li> </ul> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> uygulanan ürün serbest bırakma / karantina prosesi; karantina fişleri; kayıtlar; spesifikasyonlar; tanımlanan proses; karantina alanı; iş tanımı; kayıtlar;</p>
5.6.1 (I)	Ürün serbest bırakma / karantina (bloke etme / tutma) prosedürü dokümante edilmelidir.	Orta	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ürün serbest bırakma / karantina prosedürleri dokümante edilmiş mi (örneğin, dokümante prosedürler, proses tanımları, iş talimatları, akış şeması)? Özgünlük gerekliliklerini dikkate alıyor mu?</li> </ul> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> uygulanan ürün serbest bırakma / karantina prosesi; prosedürler; dokümante prosedürler; proses tanımı; akış şemaları; kontrollerin kayıtları; iş talimatları vb. kayıtlar; spesifikasyonlar;</p>
<b>5.7 Yetkili otoritelerden ve müşterilerden gelen şikayetlerin yönetimi</b>			
5.7.1 (B)	Ürün şikayetlerinin ve resmi kontroller çerçevesinde yetkili otoritelerden gelen her türlü yazılı bildirim yönetimi için bir proses uygulanmalı ve sürdürülmeli, uygunsuzluk tespit edildiğinde herhangi bir sipariş faaliyeti veya önlem uygulanmalıdır.	Temel	<ul style="list-style-type: none"> <li>Müşterilerden ve tüketicilerden gelen şikayetler nasıl ele alınıyor?</li> <li>Proses asgari olarak şikayetlerin alınması, iletişim, değerlendirme, kayıt, soruşturma, çözümlenme (gerektiğinde düzeltmeler / düzeltici faaliyetler dahil) ve tekrar oluşmasını önlemek için veri analizini dikkate alıyor mu?</li> <li>Yetkili otoritelerden gelen bildirimler / şikayetler nasıl ele alınıyor?</li> <li>Tüketiciler, perakendeciler ve otoriteler tarafından dile getirilen şikayetlerin (sınıflandırma) aralığı veya göstergesi nedir?</li> </ul> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> şikayetlerin ele alınmasında uygulanan proses; veriler; kayıtlar;</p>

Ref.	IFS Global Markets Food v3 Gereklilik	Seviye	IFS Global Markets Food v3 Kılavuz
5.7.1 (I) ☞	Ürün şikayetlerinin ve yetkili otoritelerden gelen her türlü yazılı bildirim yönetimine ilişkin bir prosedür dokümante edilmelidir.	Orta	<ul style="list-style-type: none"> <li>Yetkili prosedürlerden gelen ürün şikayetlerinin ve bildirimlerinin yönetimi dokümante edilmiş mi (örneğin, dokümante prosedürler, proses tanımları, iş talimatları, akış şeması)?</li> </ul> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> dokümante prosedürler; proses tanımı; akış şemaları; iş talimatları, vb. kayıtlar;</p>
5.7.2	Tüm şikayetler kaydedilmeli, hazır bulundurulmalı ve yetkin personel tarafından değerlendirilmelidir. Gerekçelendirildiği durumlarda, derhal faaliyete geçilmelidir.	Temel	<ul style="list-style-type: none"> <li>Şikayetler nasıl ve kim tarafından alınıyor?</li> <li>Şikayetin önemini kim değerlendirir ve düşünür? Şikayet değerlendirmesi kaydedildi mi / dokümante edildi mi?</li> <li>Firma şikayetlerin nedenlerini araştırıyor mu?</li> <li>Yapılacak faaliyetleri kim belirliyor ve iletiyor?</li> <li>Hangi zaman dilimi içerisinde harekete geçilmelidir?</li> <li>Uygun olduğunda tüketicilere, müşterilere ve otoritelere yanıt vermektan kim sorumludur?</li> <li>Yetkin personel, şikayetlerin ve soruşturmaların ele alınmasındaki sorumluluklarının farkında mı?</li> <li>Şikayetler nasıl kaydedilir?</li> </ul> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> şikayetlerin alınmasından çözümlenmesine kadar olan prosesle karşılaştırmak için şikayet kayıtlarından bir örnek;</p>

Ref.	IFS Global Markets Food v3 Gereklilik	Seviye	IFS Global Markets Food v3 Kılavuz
5.7.3	Şikayetler, sapmaların ve / veya uygunsuzlukların tekrarlanmasını önlemek için faaliyetlerin uygulanması amacıyla analiz edilmelidir.	Temel	<ul style="list-style-type: none"> <li>Yasal ve kalite uygunluğu için faaliyetlerin ve iyileştirmelerin ele alınmasını ve gıda güvenliği sorunlarının tekrarlanmasını önlemek için şikayetlerden tespit edilmesini sağlamak üzere veriler kontrol ediliyor ve yönetiliyor mu?</li> <li>Şikayetler nasıl analiz ediliyor?</li> <li>Firma, şikayet verilerinin amaçlanan hedeflere yönelik analizi için uygun yöntemler belirlendi mi (örneğin, kaynaklara, nedenlere, kritikliğe, grafiklere, istatistiklere, eğilimlere vb. göre)?</li> <li>Şikayet verilerini kim yönetiyor?</li> <li>Şikayet verileri ne sıklıkla derleniyor?</li> <li>Tekrarını önlemek için ne gibi faaliyetler düzenleniyor?</li> </ul> <p><b>Not 1:</b> Şikayetler, yasal, kalite uygunluğu ve gıda güvenliği konularında uygun faaliyetlerin uygulanması ve ayrıca iyileştirme fırsatlarının tanımlanması için bir gösterge olarak analiz edilmelidir. Bu nedenle, amaçlanan hedefler için uygun şikayet veri analizi yöntemi firma tarafından belirlenmelidir.</p> <p>Şikayet veri analizi örnekleri şunları içerebilir (ancak bunlarla sınırlı değildir):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>sınıflandırma grafikleri (kaynaklara, iş ortağına göre - örneğin, perakendeci, nedenler, partiler, şikayet sayısı, üretilen hacme / ürüne göre oran, şikayet kritikliği, etkiye dayalı faaliyet önceliği - örneğin, gıda güvenliği sorunları, vb,)</li> <li>şikayetler hakkında grafikler ve tablolar (örn. pasta grafikler)</li> <li>ppm şikayet oranı (örneğin, kalite uyumluluğunu izlemek için milyon başına parça),</li> <li>istatistikler</li> <li>trend analizi</li> <li>eşik değerler</li> <li>vb.</li> </ul> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> şikayet verileri;</p>
5.7.4	Şikayet veri analizinin sonuçları ilgili sorumlu kişilere yararlanmaları için sunulmalıdır.	Temel	<ul style="list-style-type: none"> <li>Şikayet veri analizi ile ilgili uygun iç iletişim gerçekleşiyor mu?</li> <li>Şikayet verileri kime sunuluyor (örneğin, üst yönetim, operasyonlar, bakım, sürekli iyileştirme vb.)</li> </ul> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> şikayet veri iletişimi;</p>

Ref.	IFS Global Markets Food v3 Gereklilik	Seviye	IFS Global Markets Food v3 Kılavuz
5.8	<b>Ürün geri çağırma, ürün geri çekme ve olayların yönetimi</b>		
5.8.1	Firma, etkilenen ürünleri geri çekme ve geri çağırma, ilgili taraflarla iletişime geçme ve bu olayların kayıtlarını tutma becerisini göstermelidir.	Temel	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Geri çağırma ve / veya geri çekme ne zaman gereklidir?</li> <li>• Ürün geri çağırma ve geri çekme için belirlenmiş, uygulanan ve sürdürülen bir proses var mı? Yasal ve müşteri boyutlarını dikkate alıyor mu?</li> <li>• Firma etkilenen ürünleri geri çekebilir ve geri çağırabilir mi? Prosesler, tedarik edilen ürünlerin derhal iade edilmesini sağlıyor mu?</li> <li>• Dağıtım, geri çağırma / çekme ile ne ölçüde ilgilidir?</li> <li>• Firma etkilenen ve ilgili taraflarla (örn. iç bağlantılar, tedarikçiler, müşteriler, tüketiciler, otoriteler) iletişim kurabiliyor mu?</li> <li>• Güncellenmiş bir uyarı / acil durum irtibat listesi var mı (örneğin dahili irtibat kişilerinin, tedarikçilerin, müşterilerin ve yetkin otoritelerin isimleri ve telefon numaraları gibi bilgileri içeren)?</li> <li>• Ürün geri çağırma ve geri çekme işlemlerinden sorumlu personel eğitilmiş ve hazırlıklı mı?</li> <li>• İşletmede, geri çağırma ve geri çekme prosesini başlatma yetkisine sahip ve sürekli olarak ulaşılabilir olan belirlenmiş bir kişi var mı?</li> <li>• Ürün geri çağırma ve geri çekme kayıtları tutuluyor mu?</li> </ul> <p><b>Not 1:</b> Uygulanmış ve etkili bir izlenebilirlik prosesi, ürün geri çağırma ve geri çekme için kilit bir unsurdur.</p> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> geri çağırma ve geri çekme uygulama prosesleri; acil durum / uyarı irtibat listesi; iletişim prosesi; izlenebilirlik prosesi; yerinde görüşmeler;</p>

Ref.	IFS Global Markets Food v3 Gereklilik	Seviye	IFS Global Markets Food v3 Kılavuz
5.8.2	<p>Gıda güvenliği, ürün kalitesi, yasallık ve özgünlük üzerinde etkisi olan geri çağırımlar, geri çekmeler, olaylar ve potansiyel acil durumların yönetimi için etkili bir prosedür dokümanite edilmeli, uygulanmalı ve sürdürülmelidir. Bu prosedür, asgari olarak şunları içermelidir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• sorumlulukların atanması</li> <li>• sorumlu kişilerin eğitimi</li> <li>• karar verme prosesi</li> <li>• gerekli prosesi zamanında başlatmak üzere firma tarafından yetkilendirilmiş ve daimi olarak hazır bulunan bir kişinin atanması</li> <li>• müşteri bilgileri, yasal danışmanlık kaynakları, kişilerin ulaşılabilirliğini içeren güncel bir uyarı iletişim listesi</li> <li>• müşterileri, otoriteleri ve uygun olduğu durumlarda tüketicileri de içeren bir iletişim planı.</li> </ul>	Orta	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Olay nedir? Bir olayı karakterize eden nedir? Örneğin: pandemi durumları, iş sürekliliğini, gıda güvenliğini ve kalitesini etkileyen kritik kaynakların / hizmetlerin kesintiye uğraması (örn. elektrik kesintisi), doğal afetler, kayıp, acil durumlar, kriz, güvensiz veya uygun olmayan ürünler, ürün ve proses uygunsuzlukları ve gıda güvenliği, kalitesini ve yasallığını etkileyen durumlar vb.</li> <li>• Olaylar nasıl değerlendirilir ve yönetilir? Karar verme prosesi nedir? Bir krizi yönetmek için atılması gereken adımlar nelerdir?</li> <li>• Dağıtım, geri çağırma / geri çekme / olay yönetimine ne ölçüde dahil oluyor?</li> <li>• Firma bir geri çağırma / geri çekme / olay yönetimi prosedürü uyguladı mı?</li> <li>• Geri çağırma / geri çekme / olay yönetimi prosedürleri dokümanite edilmiş mi (örneğin, dokümanite prosedürler, proses tanımları, iş talimatları, akış şeması)?</li> <li>• Firma ürün geri çağırma / ürün geri çekme ihtiyaçlarını nasıl belirliyor?</li> <li>• Bir geri çağırma / geri çekme / olay durumunda belirlenen faaliyetler nelerdir?</li> <li>• Belirlenen faaliyetler dahilinde sorumluluklar açıkça belirlenmiş mi?</li> <li>• Müşteriyi kim ve ne zaman bilgilendiriyor?</li> <li>• İşletmede sürekli olarak müsait olan ve gerekli prosesleri başlatma yetkisine sahip atanmış bir kişi var mı? Potansiyel devamsızlıklar nasıl karşılanıyor (tatiller, hastalık izinleri, vb.)?</li> <li>• İlgili kişiler prosedüre uygun olarak eğitildi mi?</li> <li>• Bir olay meydana geldiğinde kim bilgilendirilir? İç ve dış iletişim nasıl yönetiliyor?</li> <li>• Olaylar ve acil durumlar firma tarafından nasıl tespit edilebilir?</li> </ul>

Ref.	IFS Global Markets Food v3 Gereklilik	Seviye	IFS Global Markets Food v3 Kılavuz
5.8.2			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yeni potansiyel acil durumların / olayların farkında olmak / uyarılmak için bilgi kaynakları nelerdir?</li> <li>• Bu olay ve acil durumların ürün ve proses uyumluluğu ile operasyonel ve iş sürekliliğine ilişkin belirlenmiş risk seviyesi nedir?</li> <li>• Bir kriz meydana geldiğinde kim bilgilendirilir?</li> <li>• Firmanın bir iç / dış iletişim planı var mı? Örneğin müşterilerle, basınla / medyayla ve otoritelerle iletişimden kim sorumludur?</li> <li>• Önemli telefon numaralarını içeren bir acil durum / uyarı listesi mevcut mu? Firma içi irtibatlar, irtibatları içeren tedarikçi listesi, müşteri bilgileri, yasal tavsiye kaynakları, irtibatların kullanılabilirliği vb. gibi ilgili irtibatları dikkate alıyor mu?</li> <li>• Medya ne zaman dahil olur?</li> <li>• Firma tarafından açıklanan acil durumların / olayların meydana gelmesi durumunda faaliyetleri kurtarmak, devam ettirmek ve eski haline getirmek için hangi plan ve faaliyetler belirlenmiştir?</li> <li>• Belirlenen faaliyetler dahilinde sorumluluklar açıkça belirlenmiş mi?</li> <li>• Olay yönetimine ilişkin kayıtlar tutuluyor mu?</li> </ul> <p><b>Not 1:</b> Geri çekme / geri çağırma yönetimi prosedürü tek başına kapsamlı bir olay yönetimi prosedürü belirlemek için yeterli değildir (olay yönetiminin potansiyel bir sonucu / faaliyetidir).</p> <p><b>Ek açıklama / bilgi:</b>  <i>Olayların yönetimi ile ilgili olarak, firmanın ürünler, tüketiciler ve müşteriler üzerindeki etkiyi ve itibar, kazanılan güven, kurumsal imaj ve iş sürekliliği gibi diğer paydaşlarla olan ilişkiler üzerindeki etkiyi dikkate alması önemlidir.</i></p> <p><b>Kanıt örnekleri:</b>  ekip eğitim kanıtları / sorumluluk matrisi; ürün geri çağırma ve geri çekme prosedürleri; olay / kriz yönetimi prosedürleri; dokümanite prosedürler; proses tanımı; akış şemaları; iş talimatları, vb.; kayıtlar; acil durum planı; uyarı planı; acil durum / uyarı irtibat listesi; iletişim planı; izlenebilirlik prosesi; yerinde görüşmeler;</p>

Ref.	IFS Global Markets Food v3 Gereklilik	Seviye	IFS Global Markets Food v3 Kılavuz
5.8.3	<p>Prosedür, uçtan uca prosesi kapsayacak şekilde geri çağırma / geri çekme için dahili teste tabi tutulmalıdır. Bu eylem 12 aylık bir dönem içinde planlanmalı ve yürütülmesi 15 ayı aşmamalıdır. Testin sonuçları sürekli iyileştirme için gözden geçirilmelidir.</p>	Orta	<ul style="list-style-type: none"> <li>Firma, geri çekme / geri çağırma prosedürlerinin ve ilgili adımlarının etkili olduğunu nasıl değerlendiriyor (uçtan uca proses)?</li> <li>Prosedürlerin verimliliği ne sıklıkla test ediliyor?</li> <li>Acil durum / uyarı irtibat listesinin güncelliği kontrol edildi mi?</li> <li>Test kaydedildi mi / dokümante edildi mi?</li> <li>Prosedürlerin etkili olmaması veya iyileştirme ihtiyaçlarının tespit edilmesi durumunda eylemler yapıyor mu? Prosedürler buna göre gözden geçiriliyor mu?</li> </ul> <p><b>Not 1:</b> Şirketin gerekli test süresi içinde bir geri çağırma / geri çekme işlemiyle karşılaşması durumunda - mevcut IFS Global Markets Food v3 Değerlendirmesinde şirketin Geri Çağırma / Geri Çekme prosedürünün kapsamlı ve etkili bir şekilde işletilip işletilmediği ve dokümante edilip edilmediği (uçtan uca), ilgili iyileştirmelerin belirlenmesi için araçlarla gözden geçirilip geçirilmediği kontrol edilmelidir ve bu nedenle gereklilik 5.8.3 değerlendirmesi için olumlu kanıt olarak kabul edilebilir.</p> <p><b>Ek açıklama / bilgi:</b>  <i>Belirlenen prosedür doğrultusunda geri çekme ve geri çağırma dokümante testleri için firma, işletmenin etkilenen ürünleri geri çekme ve geri çağırma kabiliyetini test edecektir:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><i>spesifikasyon dışı bir ürünün ve / veya tüketici için tehlikeli olabilecek bir ürünün dağıtımını, sergilenmesini ve sunulmasını engellemeyi amaçlayan her türlü önlem (geri çekme).</i></li> <li><i>• üretici veya dağıtıcı tarafından halihazırda tedarik edilmiş veya tüketicilere sunulmuş olan tehlikeli bir ürünün iadesini sağlamayı amaçlayan herhangi bir önlem (geri çağırma).</i></li> </ul>

Ref.	IFS Global Markets Food v3 Gereklilik	Seviye	IFS Global Markets Food v3 Kılavuz
5.8.3			<p><i>Testler asgari olarak aşağıdakileri dikkate almalıdır (ancak bunlarla sınırlı değildir):</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <i>risk seviyesinin ve etkisinin değerlendirilmesi (örneğin, ürünleri, işi vb. ne ölçüde etkiliyor?).</i></li><li>• <i>etkilenen ürünlerin dağıtımının kapsamının değerlendirilmesi (izlenebilirlik ile birlikte).</i></li><li>• <i>risk seviyesine, yasal ve tüketici gerekliliklerine dayalı önlem ve faaliyetlerin belirlenmesi</i></li><li>• <i>prosedürün fizibilitesi, verimliliği ve zamanlılığı (örneğin, iletişim, ürün statüsünün tanımlanması, veri alımı, prosedürün tamamlanma süresi ve dahili, yasal ve müşteri gerekliliklerine göre izlenen ürün yüzdesi, vb.).</i></li><li>• <i>geri çağırma ve geri çekme prosesinin dokümanite edilmesi</i></li></ul> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> geri çekme / geri çağırma prosedürleri test sonuçları / kayıtları; acil durum / uyarı irtibat listesi; yerinde görüşmeler;</p>



Ref.	IFS Global Markets Food v3 Gereklilik	Seviye	IFS Global Markets Food v3 Kılavuz
5.9	<b>Uygun olmayan ürünlerin yönetimi</b>		
5.9.1 (B)	<p>Uygun olmayan tüm hammaddelerin, yarı mamullerin, bitmiş ürünlerin, işleme ekipmanlarının ve ambalaj malzemelerinin yönetimi için bir proses uygulanmalı ve sürdürülmelidir. Bu, asgari olarak şunları içermelidir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• belirlenmiş sorumluluklar</li> <li>• izolasyon / karantina prosesleri</li> <li>• etiketlemeyi de içeren tanımlama</li> <li>• serbest bırakma, yeniden işleme, bloke etme, karantina, reddetme / bertaraf gibi ileri kullanım hakkında karar.</li> </ul>	Temel	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Uygun olmayan ürünlerin yönetimi için hangi prosesler mevcut?</li> <li>• Proses sorumlulukları açıkça belirlenmiş mi?</li> <li>• Uygun olmayan ürünler nasıl tanımlanır ve kontrol edilir? Firma, gerekliliklere uygun olmayan herhangi bir ürünün açıkça tanımlanmasını ve istenmeyen kullanım veya teslimatı önlemek için kontrol edilmesini sağlıyor mu?</li> <li>• Ürün izolasyonu / karantinası için hangi kurallar mevcut?</li> <li>• İzolasyon / karantina alan(lar)ı sahada nasıl tanımlanıyor?</li> <li>• Uygun olmayan ürünler hakkında kim karar veriyor?</li> <li>• Uygun olmayan ürünlerin daha fazla kullanılmasına hangi kriterlere göre karar verilir?</li> <li>• Uygun olmayan ürünlerin yanlış kullanımını önlemek için ne tür faaliyetler ve önlemler uygulanıyor?</li> <li>• Firma, izolasyon / karantina alan(lar)ı ile çapraz bulaşmayı önlemek için ne tür faaliyetler ve önlemler uygulamıştır (örneğin, alerjen bileşenler içeren / içermeyen ürünler arasında; bertaraf edilecek bulaşmış ürün ile yeniden işlenmesi amaçlanan ürün arasında, vb.)?</li> </ul> <p><b>Ek açıklama / bilgi:</b>  <i>Uygun olmayan ürünlerle ilgili durumlara örnekler: gelen mal kontrollerinde spesifikasyon dışı hammadde; spesifikasyon / raf ömrü dışında kontrol edilen ürün; yetersiz sonuçlarla ürün analizi; proses sapması; kontrol dışı KKN; haşere istilası; gıda güvenliği olayları; tahrif edilmiş ürünler; geri çağırma / geri çekme; iade edilen ürünler; vb.)</i></p> <p><b>Kanıt örnekleri:</b>  uygun olmayan ürünlerin yönetimi prosesi; önlemler; izolasyon / karantina prosesleri; uygun olmayan ürünlerin tanımlanması; sorumluluk matrisi; karantina fişi; karar verme kanıtları; uygun olmayan ürün kontrolleri; yerinde gözlem; yerinde görüşmeler; kayıtlar;</p>

Ref.	IFS Global Markets Food v3 Gereklilik	Seviye	IFS Global Markets Food v3 Kılavuz
5.9.1 (I) ☞	Uygun olmayan tüm hammaddelerin, yarı mamullerin, bitmiş ürünlerin, işleme ekipmanlarının ve ambalaj malzemelerinin yönetimi için bir prosedür dokümanite edilmelidir. (uygulanabilir olduğunda risk değerlendirmeleri dahil).	Orta	<ul style="list-style-type: none"> <li>Uygun olmayan hammadde, yarı mamul, bitmiş ürün, işleme ekipmanı ve ambalaj malzemesi prosedürlerinin yönetimi dokümanite edilmiş mi (örneğin, dokümanite prosedürler, proses tanımları, iş talimatları, akış şeması)?</li> <li>Uygulanabilir olduğunda, risk değerlendirmeleri dokümanite ediliyor mu?</li> </ul> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> uygun olmayan ürünlerin yönetimi prosedürü; dokümanite prosedürler; proses tanımı; akış şemaları; iş talimatları, vb.; kayıtlar; risk değerlendirmeleri;</p>
5.9.2	Uygun olmayan ürünlerin yönetimi prosesi, tüm ilgili çalışanlar tarafından anlaşılmalı ve uygulanmalıdır.	Temel	<ul style="list-style-type: none"> <li>İlgili çalışanlar prosesten veya uygun olmayan ürünlerin yönetiminin farkında mı?</li> <li>Uygun olmayan ürünlerin karantinaya alınmasından kim sorumludur?</li> <li>Karantinaya alınan ürünleri kim serbest bırakabilir?</li> <li>Karantinaya alınan ürünlerin sadece yetkili kişiler tarafından serbest bırakılması nasıl sağlanır?</li> </ul> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> karantina fişleri; iş tanımı; yerinde görüşmeler;</p>
5.9.3	Uygun olmayan ürünlerin tanımlandığı durumlarda, gıda güvenliği ve ürün kalitesi gerekliliklerine uyulmasını sağlamak için hemen faaliyete geçilmelidir.	Temel	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gıda güvenliği ve ürün kalitesi gerekliliklerine uyulmasını sağlamak için uygun olmayan ürünler tespit edildiğinde ne gibi faaliyetler gerçekleştiriliyor?</li> </ul> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> karantina fişleri;</p>

Ref.	IFS Global Markets Food v3 Gereklilik	Seviye	IFS Global Markets Food v3 Kılavuz
5.10	<b>Sapmaların, uygunsuzlukların, düzeltmelerin ve düzeltici faaliyetlerin yönetimi</b>		
5.10.1 (B)	Düzeltilmeler ve / veya düzeltici faaliyetler yoluyla uygunsuzlukları kapatmak ve tekrarları önlemek amacıyla sapmaların, uygunsuzlukların ve uygun olmayan ürünlerin kaydedilmesi, analiz edilmesi ve ilgili kişilere iletilmesi için düzeltmelerin ve düzeltici faaliyetlerin yönetimine yönelik bir proses uygulanmalı ve sürdürülmelidir. Bu, en azından güvenlik ve yasallıkla ilgili sapmalar ve uygunsuzluklar için bir kök neden analizini içermelidir.	Temel	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sapmalar, uygunsuzluklar ve uygunsuz ürünler nasıl yönetiliyor (örn. spesifikasyon dışı ürün, gıda güvenliği olayları, proses kontrol kaybı, saha iç denetim sapmaları, ürün kalitesi sorunları, vb.)</li> <li>Uygulanan düzeltme ve / veya düzeltici faaliyet prosesleri nelerdir (sapmalar, uygunsuzluklar ve uygunsuz ürünler için)?</li> <li>Sapmalar, uygunsuzluklar ve uygunsuz ürünler durumunda kim bilgilendirilir?</li> <li>Tekrar oluşmasını önlemek için faaliyetleri (düzeltici ve / veya düzeltmeler) ele alma prosesini oluşturmak üzere sapmaları, uygunsuzlukları ve uygunsuz ürünleri analiz etmek, araştırmak, iletmek ve kaydetmekten sorumlu bir kişi var mı?</li> <li>Hangi düzeltmeler ve / veya düzeltici faaliyet gerçekleştiriliyor?</li> <li>En azından güvenlik ve yasallıkla ilgili sapmalar ve uygunsuzluklar için dokümanite edilmiş kök neden analizi mevcut mu?</li> <li>Sapmaların, uygunsuzlukların, uygunsuz ürünlerin ve ilgili faaliyetlerin analizi ve iletişimi ile ilgili kayıtlar mevcut mu?</li> </ul> <p><b>Ek açıklama:</b>  <i>Bu gereklilik, yönetimin taahhüdü; katılım ve yeterli kaynakların kullanılabilirliği; farkındalık yaratma; açık ve net iletişim; roller ve sorumlulukların net bir şekilde iletilmesinin sağlanması; gıda güvenliği proseslerinde bütünlüğün korunması; ilgili yönetmelik gerekliliklerine uyumun sağlanması gibi unsurlarla ilgili olarak gıda güvenliği kültürünün tanıtılmasını ve uygulanmasını destekler.</i></p> <p><b>Kanıt örnekleri:</b>  sapmaların, uygunsuzlukların ve uygunsuz ürün prosesinin yönetimi; düzeltmeler ve / veya düzeltici faaliyetler; yerinde görüşmeler; kayıtlar;</p>

Ref.	IFS Global Markets Food v3 Gereklilik	Seviye	IFS Global Markets Food v3 Kılavuz
5.10.1 (I) ☞	Düzeltilmelerin ve düzeltici faaliyetlerin yönetimine ilişkin prosedür dokümanite edilmelidir.	Orta	<ul style="list-style-type: none"> <li>Düzeltilmeler ve / veya düzeltici faaliyetler yoluyla uygunsuzlukları kapatmak ve tekrarları önlemek amacıyla sapmaların, uygunsuzlukların ve uygun olmayan ürünlerin kaydedilmesi, analiz edilmesi ve ilgili kişilere iletilmesi için düzeltilmelerin ve düzeltici faaliyetlerin yönetimine yönelik prosedürler dokümanite edilmiş mi (örn. dökümanite prosedürler, proses tanımları, iş talimatları, akış şeması)?</li> </ul> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> düzeltilmelerin ve düzeltici faaliyetlerin yönetimi prosedürü; dokümanite prosedürler; proses tanımı; akış şemaları; iş talimatları, vb.; kayıtlar; risk değerlendirmeleri; uygulanabilir dokümanite kök neden analizi; risk değerlendirmesi; düzeltilmeler ve / veya düzeltici faaliyetler;</p>
5.10.2	Sapmalar ve uygunsuzluklar tespit edildiğinde, düzeltilmeler uygulanmalıdır.	Temel	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sapmalar ve uygunsuzluklar durumunda düzeltilmeler uygulanıyor mu? Uygulanmasına ilişkin ne tür kanıtlar mevcuttur?</li> </ul> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> düzeltilmeler; kanıtlar; kayıtlar;</p>
5.10.3	Düzeltilici faaliyetler açıkça formüle edilmeli, kaydedilmeli ve sapmaların ve uygunsuzlukların daha fazla ortaya çıkmasını önlemek için mümkün olan en kısa sürede uygulanmalıdır. Düzeltici faaliyetler için sorumluluklar ve zaman çizelgeleri açıkça belirlenmelidir.	Temel	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hangi düzeltici faaliyetler uygulandı? Sorumluluklar ve zaman ölçekleri açıkça belirlenmiş mi?</li> <li>Düzeltilici faaliyetler nerede dokümanite ediliyor / kaydediliyor?</li> <li>Düzeltilici faaliyetlerden kim sorumludur?</li> <li>Düzeltilici faaliyetlerin uygulanması ne kadar sürebilir? Belirlenen zaman çizelgeleri uygun / sürdürülebilir mi?</li> <li>Zaman çizelgeleri sapma ve uygunsuzlukları çözmek ve tekrarını önlemek için uygun mu?</li> </ul> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> model düzeltici faaliyet kayıtları; yerinde görüşmeler;</p>
5.10.4	Uygulanan düzeltilmelerin ve düzeltici faaliyetlerin verimliliği değerlendirilmeli ve değerlendirme sonuçları dokümanite edilmelidir.	Temel	<ul style="list-style-type: none"> <li>Uygulanan düzeltilmelerin ve düzeltici faaliyetlerin verimliliğinin izlenmesinden ve değerlendirilmesinden kim sorumludur?</li> <li>Düzeltilici faaliyetler nasıl doğrulanır?</li> <li>Doğrulama sonuçları dokümanite ediliyor mu?</li> </ul> <p><b>Kanıt örnekleri:</b> model düzeltme / düzeltici faaliyet kayıtları; doğrulanmış düzeltici faaliyet modeli;</p>





# BÖLÜM 3

---

0	Introduction	156
1	Requirements for certification bodies / assessment service providers	156
2	Requirements for IFS Global Markets Food Assessors	159

---



## BÖLÜM 3

# Belgelendirme kuruluşları, değerlendirme hizmet sağlayıcıları ve değerlendiriciler için gereklilikler

## 0 Giriş

IFS Global Markets Food Programı ürün ve proses değerlendirmesi içerir. İlgili tüm kuruluşlar, bu dokümanda açıklanan uluslararası kurallara ve IFS'ye özgü gerekliliklere uymalıdır. IFS Global Markets Food Programının 3. Bölümü temel olarak belgelendirme kuruluşları, değerlendirme hizmet sağlayıcıları ve değerlendiricilerle ilgilidir.

## 1 Belgelendirme kuruluşları / değerlendirme hizmet sağlayıcıları için gereklilikler

IFS Global Markets Food değerlendirmelerini gerçekleştirmek isteyen belgelendirme kuruluşları aşağıdaki kurallara uymalıdır.

### 1.1 Belgelendirme kuruluşları

Belgelendirme kuruluşu, IAF veya EA tarafından tanınan bir akreditasyon kuruluşu tarafından gıda güvenliği program(lar)ının belgelendirilmesi için ISO 17065 ve / veya ISO 17021'e göre akredite edilmiş olmalıdır. IFS Global Markets Değerlendirmelerini gerçekleştiren bağlı kuruluşlar için, operasyonları kalite yönetim prosedürleri altında gerçekleştirildiği sürece ilgili merkez ofis de akreditasyonun sahibi olabilir.

Belgelendirme kuruluşları, IFS Management GmbH ile ayrı bir IFS Global Markets Sözleşmesi imzalamış olmalıdır. Sözleşme, IFS Global Markets Programı kurallarının kabulünü içermekte ve IFS Database erişimi sağlamaktadır.

**Not:** Belgelendirme kuruluşu IFS Sertifikasyon Standartları için IFS Management GmbH ile zaten bir sözleşme imzalamışsa, yine de ayrı bir IFS Global Markets Sözleşmesi gereklidir.

### 1.2 Değerlendirme hizmet sağlayıcıları

Değerlendirme hizmet sağlayıcısı, kalite yönetimi prosedürleri kapsamında gerçekleştirilen operasyonlar konusunda ikinci taraf denetim deneyimine sahip olmalı ve perakendeci veya iş ortağı adına değerlendirme sürecine dahil olduklarına ve bunu kabul ettiklerine dair yazılı kanıt sunmalıdır.



Değerlendirme hizmet sağlayıcısı, IFS Management GmbH ile bir IFS Global Markets Sözleşmesi imzalamış olmalıdır. Sözleşme, IFS Global Markets Programı kurallarının kabulünü içermekte ve IFS Database erişimi sağlamaktadır.

IFS Global Markets Sözleşme talepleri şu yolla iletilmelidir:  
certificationbodymanagement@ifs-certification.com

### 1.3 Belgelendirme kuruluşu / değerlendirme hizmet sağlayıcısı itiraz ve şikayet prosedürü

Belgelendirme kuruluşu / değerlendirme hizmet sağlayıcı, bir IFS Global Markets değerlendirme sonuçlarına karşı itirazların değerlendirilmesi ve çözümlenmesi için dokümente edilmiş prosedürlere sahip olmalıdır. Bu prosedürler bireysel değerlendirciden bağımsız olmalı ve belgelendirme kuruluşunun / değerlendirme hizmet sağlayıcısının üst yönetimi tarafından ele alınmalıdır. İtirazlar, değerlendirilen sahadan bilgi aldıktan sonra yirmi (20) iş günü içinde sonuçlandırılmalıdır.

Belgelendirme kuruluşu / değerlendirme hizmet sağlayıcı, firmalardan ve / veya diğer ilgili taraflardan alınan şikayetleri ele almak için dokümente edilmiş prosedürlere sahip olmalıdır. Şikayetin alındığını teyit eden bir mektup en fazla beş (5) iş günü içinde gönderilmelidir. Şikayeti aldıktan sonra on (10) iş günü içinde ilk yanıt verilmelidir. Şikayetle ilgili tam ve kapsamlı bir soruşturma tamamlandıktan sonra tam bir yazılı yanıt verilecektir.

IFS Ofisleri tarafından alınan şikayetlerin ele alınmasına ilişkin esaslar aşağıdaki gibi olacaktır:

- Şikayetin IFS Değerlendirmelerinin kalitesi veya IFS Değerlendirme Raporlarının içeriği ile ilgili olması durumunda, IFS Ofisleri belgelendirme kuruluşundan / değerlendirme hizmet sağlayıcıdan on (10) iş günü içinde sorunun nedeni ve düzeltilmesi için belirlenen önlemler hakkında bir açıklama yapmasını ister.
- Şikayet, idari hatalarla ilgiliyse, örneğin IFS Global Markets Değerlendirme raporu, IFS Onay Mektupları veya IFS Database, IFS Ofisleri belgelendirme kuruluşundan / değerlendirme hizmet sağlayıcıdan bir açıklama sunmasını ve sorunu beş (5) iş günü içinde düzeltmesini ister. Beyan, yazılı olarak, e-posta veya posta yoluyla verilmelidir.

IFS Ofisleri tarafından alınan şikayetlerin ele alınması için, IFS Kalite Güvencesi tarafından gerçekleştirilecek aksiyonlar, belgelendirme kuruluşları / değerlendirme hizmet sağlayıcıları ile IFS Global Markets Çerçeve anlaşmasında öngörülmüştür.

### 1.4 Onay kararı ve onay mektubunun düzenlenmesi

Nihai değerlendirme sonucundan ve onay mektubunun verilir verilmeyeceğine ilişkin karardan belgelendirme kuruluşu / değerlendirme hizmet sağlayıcısı sorumludur.

Kararda, değerlendirmeyi gerçekleştirenler dışında, belgelendirme kuruluşu / değerlendirme hizmet sağlayıcısından atanmış kişi(ler) tarafından gerçekleştirilen değerlendirme raporu incelemesinin sonuçları dikkate alınmalıdır, karar vericiler aşağıdaki kişiler olabilir:

- IFS Food Denetçisi veya Salt IFS Gözden Geçirici veya:
- IFS Global Markets Food Değerlendircisi veya

- belgelendirme kuruluşu veya değerlendirme hizmet sağlayıcısı tarafından belirlenen IFS sorumlu kişisi (en azından aynı IFS Global Markets Food Değerlendirici Gereklilikleri ile uyumlu - bkz. Bölüm 3, Kısım 2.2).

IFS Değerlendirme Raporu gözden geçirme kanıtları talep üzerine sunulmalıdır.

**Not:** Gözden geçirme süreci için alternatif süreçler bir iş ortağı ile kararlaştırılabilir.

## 1.5 Değerlendirmelerin transferi

Değerlendirme faaliyetleri bir belgelendirme kuruluşundan / değerlendirme hizmet sağlayıcısından diğerine aktarıldığında, yeni belgelendirme kuruluşu / değerlendirme hizmet sağlayıcısı, daha fazla eylemin (örneğin, son IFS Değerlendirme Raporu / Onay Mektubunun geri çekilmesi veya ek IFS Global Markets Food Yenileme Değerlendirmeleri) gerekli olup olmayacağına karar vermek için mevcut tüm IFS Değerlendirme Raporu / Onay Mektuplarını doğrulamalıdır.

## 1.6 Belgelendirme kuruluşlarının / değerlendirme hizmet sağlayıcılarının IFS Global Markets Food için sorumlulukları

Tüm değerlendiricilerin yeterliliklerini IFS Global Markets Food programının gerektirdiği düzeyde izlemek ve sürdürmek için proseslerin yürürlükte olmasını sağlamak belgelendirme kuruluşunun / değerlendirme hizmet sağlayıcısının sorumluluğundadır. Bu nedenle, belgelendirme kuruluşlarının / değerlendirme hizmet sağlayıcılarının aşağıdaki sorumlulukları vardır:

- tüm değerlendiricilerin aşağıdakileri içeren geçerli bir sözleşmeye sahip olmalarını sağlamak:
  - a) gizlilik ve ticari ve diğer çıkarlardan bağımsızlık da dahil olmak üzere belgelendirme kuruluşu / değerlendirme hizmet sağlayıcı tarafından tanımlanan tüm kurallara uygunluk
  - b) halihazırda değerlendirilen firmayla şu anda veya son iki (2) yıl içinde herhangi bir ilişki olması durumunda beyan sunarak çıkar çatışmalarının oluşmaması.
- değerlendiricinin risk temelli ve ürün ve proses yaklaşımına aşina olmasını ve değerlendirmenin tüm kapsamı için kalifiye olmasını sağlamak.

**Not:** Kapsam deneyimine ilişkin yeterlilik kontrolü için, belgelendirme kuruluşunun / değerlendirme hizmet sağlayıcısının, değerlendiricinin kapsam geçmişini, bunlarla sınırlı olmamak üzere, aşağıdakiler açısından dikkate alması önerilir: sektördeki mesleki deneyim (danışman olarak dahil), değerlendirmeler / denetimler (baş veya yardımcı denetçi / değerlendirici veya stajyer olarak), eğitimler vb.
- değerlendiricinin ilgili yasalara, yönetmeliklere, IFS Gerekliliklerine ve belgelendirme kuruluşunun / değerlendirme hizmet sağlayıcısının gerekliliklerine erişebildiğinden ve bunları uygulayabildiğinden emin olmak.
- değerlendiricinin gıda güvenliği ve hijyen uygulamaları konusunda bilgi sahibi olmasını sağlamak.
- değerlendirmenin tarafsız bir değerlendirici tarafından bağımsız bir şekilde yapılmasını sağlamak.
- hiçbir değerlendiricinin (baş ve yardımcı değerlendirici) aynı üretim sahasında art arda üçten (3) fazla IFS Global Markets Food Değerlendirmesi yapmamasını sağlamak (bu, stajyer olarak gözlemlenen değerlendirmeler veya takip değerlendirmeleri veya kapsam genişletme değerlendirmeleri için geçerli değildir).

**Not:** Üç (3) ardışık IFS Global Markets Değerlendirmesinden sonra, bir sonraki değerlendirmenin

akredite sertifikasyon standardına (örneğin, IFS Food) göre yapılması durumunda, sertifikasyon kuruluşunun ilk IFS Sertifikasyon Denetiminin farklı bir denetçi tarafından gerçekleştirilmesi için düzenleme yapması önerilir.

- IFS Global Markets Food Programı Değerlendiricileri için yılda bir kez yüz yüze toplantı veya online oturum(lar) aracılığıyla uzaktan en az sekiz (8) saatlik bir kurum içi eğitim oturumu düzenlemek. Oturum sadece IFS Global Markets Food Programına ayrılacaktır. Kanıtlar talep üzerine hazır bulundurulacaktır.

**Not:** Oturum, programla ilgili deneyimlerin paylaşılması, kalibrasyon ve ilgili yasal gerekliliklerle ilgili bilgilerin güncellenmesi amacıyla düzenlenmelidir (bunlarla sınırlı olmamak üzere: yönetmelik güncellemeleri, tehlike eğilimleri, program gereklilikleri, değerlendirme uygulamaları, raporlardaki ve bulgulardaki hatalar, IFS Global Markets Skorum Sistemiindeki kriterleri kalibre etme alıştırmaları, müşteri gereksinimleri vb. dikkate alınabilir). IFS tarafından belirlenen eğitim materyalleri referans olarak kullanılmalıdır.

Değerlendiriciler zaten IFS Food onaylı denetçiler ise, IFS Global Markets Food ile ilgili yıllık kurum içi eğitimden muafırlar.

- Değerlendirme raporunun ve değerlendirme notları dahil ilgili dokümanların beş (5) yıllık bir süre boyunca güvenli ve emin bir şekilde saklanması sağlamak.
- değerlendiricinin yeterliliklerine ilişkin kanıtlar muhafaza edilir.

Belgelendirme kuruluşu / değerlendirme hizmet sağlayıcısı, her bir IFS Global Markets Food Değerlendirmesi için ilgili kapsam(lar), dil, yeterlilik(ler) vb. için uygun niteliklere sahip bir değerlendirici seçmekten sorumludur.

## 2 IFS Global Markets Food Değerlendiricileri için Gereklilikler

### 2.1 Genel gereklilikler

IFS Global Markets Food Değerlendiricileri aşağıdaki gereklilikleri karşılamalıdır:

- belgelendirme kuruluşu / değerlendirme hizmet sağlayıcısı ile bir sözleşme imzalamış olmalırlar.
- yeterlilikleri ve yetkinlikleri ile ilgili tüm bilgileri belgelendirme kuruluşuna / değerlendirme hizmet sağlayıcısına sunmuş olmalırlar.
- gerekli tarafsızlığın garanti edilememesi durumunda belgelendirme kuruluşuna / değerlendirme hizmet sağlayıcısına açıkça bildirmelidirler.
- üç (3) ardışık değerlendirme kuralına uyumu kolaylaştırmak için değerlendirme geçmişiyle ilgili olarak belgelendirme kuruluşu / değerlendirme hizmet sağlayıcısı ile iletişim kurmalırlar.

Belgelendirme kuruluşu / değerlendirme hizmet sağlayıcısı, IFS Denetçi portalına kaydetmeden önce değerlendiricinin mesleki yeterliliğini ve yetkinliğini incelemiş ve onaylamış olmalıdır.

Gerekliliklerin artık yerine getirilmemesi durumunda, değerlendiricinin devre dışı bırakılması için IFS'yi bilgilendirmek belgelendirme kuruluşunun / değerlendirme hizmet sağlayıcısının sorumluluğundadır.

## 2.2 IFS Global Markets Food Değerlendiricileri için Gereklilikler

### 2.2.1 İlk başvuru için değerlendiricilere ilişkin gereklilikler

Belgelendirme kuruluşları / değerlendirme hizmet sağlayıcıları, değerlendiricinin ilgili kapsamlar altında amaçlanan değerlendirmeleri gerçekleştirmek için niteliklerini ve yeterliliğini ön teyit etmekten sorumlu olduğundan, IFS Global Markets Değerlendiricileri münhasır (exclusive) değerlendiriciler olarak başlar. Bununla birlikte, ilk IFS Değerlendirici onayından sonra ve değerlendiricilerin ilgili belgelendirme kuruluşu / değerlendirme hizmet sağlayıcısı ile münhasırlık anlaşmaları imzalamaması durumunda, bir değerlendiricinin, farklı belgelendirme kuruluşu / değerlendirme hizmet sağlayıcısı tarafından amaçlanan değerlendirme kapsamı için niteliklerin ve yeterliliğin doğrulanması koşuluyla, farklı bir belgelendirme kuruluşu / değerlendirme hizmet sağlayıcısı için IFS Global Markets Değerlendirmeleri gerçekleştirmesine izin verilir.

IFS Global Markets Food Programı Değerlendiricisi olarak onay almak için başvuran adaylar aşağıdaki asgari koşulları karşılamalıdır:

### Çizelge 1: Genel aday deneyimi

Öğrenim	İş tecrübesi	Ek gereksinimler
Gıda ile ilgili veya biyolojik bilim derecesi (en az bir lisans derecesi veya eşdeğeri) veya en azından gıda ile ilgili olarak başarıyla tamamlanmış bir mesleki yüksek öğrenim.	Gıda endüstrisi ile ilgili aşağıdaki fonksiyonlar dahil olmak üzere en az iki (2) yıllık tam zamanlı profesyonel deneyim: gıda endüstrisinde veya perakendede gıda üretim faaliyetleriyle ilgili fonksiyonlar (örneğin kalite güvence, gıda güvenliği, Ar-Ge); gıda güvenliği tetkikleri ve / veya gıda güvenliği denetimi veya yürürlükleri.  <b>Not:</b> Gıda üretim faaliyetleri ile ilgili olarak danışmanlık deneyimi iş deneyimine yönelik en fazla bir yıl.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kodeks Gıda Hijyeni Genel İlkeleri temelinde bir gıda hijyeni (HACCP dahil) eğitiminden geçmek.</li> <li>Tanımlanan değerlendirme kapsamı için yerel ve varsa hedef ülke mevzuatı hakkında bilgi sahibi olmak.</li> <li>Risk bazlı ve ürün ve proses yaklaşımı bilgisine detaylı şekilde sahip olmak.</li> <li>Yerel dili konuşabiliyor olmak. Değerlendiricinin ana dilinden farklı dil(ler)de değerlendirme yapmak istemesi halinde, diğer dil(ler)i akıcı bir şekilde konuştuğuna dair kanıt sunabilmesi gerekir.</li> <li>IFS Global Markets Food Değerlendirici Kursunu başarıyla tamamlamış olmak (bkz. bölüm 3, kısım 2.3 madde (b)).</li> <li>Adayın değerlendirme veya denetim deneyimi olmaması durumunda, en az (2) iki IFS Global Markets Food Değerlendirmesine ve / veya ikinci / üçüncü taraf gıda güvenliği değerlendirmesine / denetimine gözlemci veya stajyer olarak katılmış olması gerekmektedir.</li> </ul>

#### 2.2.2 Halihazırda onaylanmış IFS Denetçileri için gereklilikler

IFS Food denetçileri, IFS Food onaylı denetçi oldukları ilgili belgelendirme kuruluşu tarafından onaylanan kapsamlarda otomatik olarak IFS Global Markets Food Değerlendirmeleri yapma hakkına sahiptir ve IFS Global Markets Food Değerlendirici Kursundan muafır (iyi uygulama olarak gerçekleştirilebilir).

#### 2.3 Uygulamaya ilişkin hususlar

- a) IFS Global Markets Değerlendirmelerini gerçekleştirmeden önce, değerlendirici kaydı, belgelendirme kuruluşu / değerlendirme hizmet sağlayıcısı ve ilgili değerlendirici tarafından IFS aktivasyonu için IFS Denetçi Portalı üzerinden yönetilmelidir. Onaylı IFS Food Denetçileri, IFS Global Markets Food Değerlendirmeleri için otomatik olarak etkinleştirilir (belgelendirme kuruluşu 2.2.2'ye uyulmasını sağlamalıdır).

IFS Global Markets Değerlendiricilerinin etkinleştirilmesiyle ilgili sorular şu adrese gönderilmelidir: [auditor@ifs-certification.com](mailto:auditor@ifs-certification.com)

- b) IFS Global Markets Food Değerlendirici Kursu (bkz. bölüm 3, kısım 2.2.1 çizelge 1) IFS Management GmbH tarafından sağlanır ve IFS Akademi aracılığıyla IFS tarafından veya IFS tarafından belirlenmiş bir temsilci tarafından minimum sekiz (8) saat süreyle düzenlenir.

Bununla birlikte, yalnızca bir belgelendirme kuruluşundaki değerlendiricilere yönelik olarak yürütülebilir ve IFS onaylı Eğiticinin Eğitimi veya IFS Global Markets deneyimine sahip onaylı IFS Food Denetçisi tarafından verilebilir. İstisnai durumlarda, IFS özel bir izin olasılığını değerlendirecektir.

- c) IFS Global Markets Food Değerlendirici Kursu materyali IFS Management GmbH tarafından sağlanır ve aktivasyondan sonra belgelendirme kuruluşu belirlenmiş alanda bulunabilir.
- d) IFS Global Markets Değerlendirici Kursunun belgelendirme kuruluşu tarafından dahili olarak yürütülmesi durumunda, değerlendiricinin eğitimi veren belgelendirme kuruluşu ile değerlendirmeleri yürütmek için bir sözleşmesi olmalıdır.
- e) IFS Global Markets Food Değerlendirici Kursuna katılımın kanıtı IFS Denetçi Portalına yüklenmelidir, aksi takdirde değerlendirici IFS Database üzerinde etkinleştirilmeyecektir.
- f) IFS Global Markets Food Değerlendirici Kursu yüz yüze veya uzaktan gerçekleştirilebilir.

## 2.4 Değerlendirici yetkinliklerinin ve yeterliliklerinin sürdürülmesi

Belgelendirme kuruluşu / değerlendirme hizmet sağlayıcısı, değerlendirici yeterliliklerinin sürekli uygun şekilde analiz edilmesini sağlamalı ve değerlendirici yeterliliklerinin asgari olarak aşağıdakileri içeren eğitim, gözlem ve izleme faaliyetleri yoluyla sürekli olarak korunmasını ve geliştirilmesini sağlamalıdır:

- değerlendirici gerekliliklerini tutarlı bir şekilde sürdürmek (bkz. Bölüm 3, Kısım 2). Değerlendiricinin genel gerekliliklerinin IFS Global Markets'e uygunluğunu inceleyen bir gözden geçirmenin en az 3 yılda bir (veya herhangi bir değişiklik olması durumunda) yapılması önerilir. Yeni bir IFS Global Markets versiyonunun yürürlüğe girmesi durumunda, değerlendiricinin yeterliliği ve nitelikleri ilgili program gerekliliklerine göre gözden geçirilmeli ve sağlanmalıdır.
- IFS Global Markets Kurum İçi Eğitimi (bkz. Bölüm 3, Kısım 1.) ve değerlendiricilerin teknik becerilerini geliştirmek için diğer kurum içi ilgili eğitimler.
- değerlendirme uygulamasının yerinde tanık değerlendirmesi / denetimi ile izlenmesi (halihazırda onaylanmış IFS Food Denetçileri hariç).
- IFS Global Markets Değerlendirmelerinde veya ikinci taraf / üçüncü taraf gıda güvenliği değerlendirmelerinde / denetimlerinde bir değerlendirici tanık değerlendirmesinin / denetiminin 3 yıllık bir süre içinde en az bir kez yapılması tavsiye edilir.

Belgelendirme kuruluşu / değerlendirme hizmet sağlayıcısı, değerlendiricinin IFS Global Markets Program Gerekliliklerine göre onayını sürdürmesini sağlamaktan sorumludur. Değerlendiricinin artık IFS Global Markets Program Gerekliliklerine uymaması durumunda, belgelendirme kuruluşu / değerlendirme hizmet sağlayıcısı, değerlendiricinin onayının geri çekilmesini buna göre yönetmelidir.







# BÖLÜM 4

---

0 Giriş	170
1 Raporlama	170
3 IFS Database ( <a href="http://www.ifs-certification.com">www.ifs-certification.com</a> )	174

---



# BÖLÜM 4

## Raporlama, IFS Yazılımı ve IFS Database

### 0 Giriş

IFS Global Markets Food Değerlendirmesinin gerçekleştirilmesinin ardından, ayrıntılı ve iyi yapılandırılmış bir değerlendirme raporu hazırlanmalıdır. Genel olarak raporun dili firmanın çalışma dili olmalıdır. Perakendecilerin veya alıcıların ana dilinin firmanın çalışma dilinden farklı olduğu belgelendirme kuruluşları / değerlendirme hizmet sağlayıcısı tarafından tanımlanan özel durumlarda, raporun İngilizce versiyonu da hazırlanabilir.

Rapor İngilizce'den farklı bir dilde yazılmışsa, değerlendirme kapsamı İngilizce'ye çevrilmelidir.

IFS Global Markets Food Değerlendirme raporu aşağıdaki formata göre hazırlanmalıdır:

- Değerlendirmeye genel bakış (Bölüm 4, kısım 1.1)
- ana içerik (bölüm 4, kısım 1.2).

### 1 Raporlama

#### 1.1 IFS Global Markets Değerlendirme Raporu için asgari gereklilikler: değerlendirmeye genel bakış (bkz. Ek 8)

##### Kapak sayfası

IFS Global Markets Değerlendirme raporunun kapak sayfası şunları içermelidir:

- belgelendirme kuruluşunun / değerlendirme hizmet sağlayıcısının adı ve / veya logosu ve adresi.
- güncel IFS Global Markets Food Logosu.
- sonuç ve değerlendirme seviyesi (değerlendirme seviyesinin ve sonucun İngilizceye çevrilmesi zorunludur).
- değerlendirilen sahanın adı ve varsa sıhhi yasal izin numarası
- Varsa, değerlendirme sırasında kapsanan/ kapsanmış olan saha(lar) ile ilgili GS1 GLN(ler) (Küresel Lokasyon Numaraları). GS1'in Küresel Lokasyon Numarası (GLN) hakkında daha fazla bilgi için bkz. Sözlük
- Değerlendirme tarih(ler)i
- haberli veya habersiz değerlendirme durumu.

##### Değerlendirmeye genel bakış

Değerlendirmeye genel bakışın, aşağıdaki bilgileri içermesi zorunludur:

### Değerlendirme detayları

- Baş değerlendiricinin, gözden geçircinin (rapor incelemesinden sorumlu kişi), yardımcı değerlendiricinin ve varsa stajyerin adı.
- değerlendirme tarih(ler)i (takip değerlendirmesi olması durumunda, takip değerlendirmesinin tarihi de ayrıca belirtilmelidir).
- Değerlendirme süresi (her değerlendirme günü için başlangıç ve bitiş saati)
- önceki değerlendirme tarihleri (her değerlendirme günü için başlangıç ve bitiş saatleri)
- önceki değerlendirme gerçekleştiren belgelendirme kuruluşunun / değerlendirme hizmet sağlayıcının ve değerlendiricinin adı
- Değerlendirilen sahanın adı ve adresi
- firmanın adı ve adresi (veya merkez ofisi / merkezi yönetim)
- IFS Database üzerinde tanımlandığı şekliyle COID (IFS kimlik kodu numarası)
- acil durumda (örneğin geri çağırma) irtibat kurulacak kişinin bilgileri: en azından isim, e-posta ve telefon numarası
- standardın versiyonu.

### Değerlendirme kapsamı:

- proseslerin ve ürünlerin ayrıntılı açıklaması (değerlendirme kapsamının İngilizceye zorunlu çevirisi).
- ürün kapsamı ve teknoloji kapsamının kodları / numaraları.

### Ek bilgi:

- varsa, kapsam dışı bırakılan ürünlerin açıklaması
- varsa kısmi dış kaynaklı prosesin açıklaması (alt yüklenici sayısı, ad, adres ve değerlendirme veya sertifikasyon (IFS olması durumunda COID) durumu dahil açıklamalar)
- varsa merkezi olmayan yapı(lar)ın ve saha dışı depo(lar)ın tanımı (konum belirtin):
  - IFS Global Markets Logistics olarak değerlendirilmiş veya IFS Logistics olarak sertifikalandırılmışsa, COID'yi sağlayın.
- varsa çok lokasyonlu üretim sahalarının tanımlaması, bkz., Bölüm 1, kısım 2.

### Nihai değerlendirme sonucu

- Seviye (Temel, Temel + HACCP veya Orta) ve yüzde ile birlikte nihai değerlendirme sonucu (bir takip değerlendirmesi olması durumunda, bir takip değerlendirmesinin yapıldığını ve ilgili seviye(ler)deki Majör uygunsuzluk(lar)ın giderildiğini belirtin).
- yenileme değerlendirmesinin gerçekleştirileceği zaman dilimi.

### Uygunsuzluklara ilişkin gözlemler (Majörler)

- Majör uygunsuzluk(lar) ile ilgili genel bakış - (Majör uygunsuzluk(lar) bilgilerinin İngilizceye zorunlu çevirisi).
- Bir takip değerlendirmesi yapılması durumunda, Majör uygunsuzluğun/ uygunsuzlukların giderildiği koşula ilişkin ek açıklamalar sağlanmalıdır.

## Düzeltilmelerin ve düzeltici faaliyetlerin takibi ile ilgili açıklamalar

- Bir önceki değerlendirmeden düzeltilmelerin ve düzeltici faaliyetlerin açıklaması (hem sürdürülebilir hem de verimli bir şekilde uygulanıp uygulanmamış olduğu).

### Firma profili

Firma profilinde, firmanın yapısı ve faaliyetleri hakkında zorunlu bilgiler yer alır ve iki (2) standartlaştırılmış bölüme ayrılmıştır: firma verileri ve değerlendirme verileri. Bu, okuyucuların firmanın yapısı, organizasyonu, üretimi, prosesi vb. hakkında net bir bilgiye sahip olmalarını sağlar. Gerekli zorunlu bilgilere ek olarak, her bölüm için değerlendirici tarafından farklı ek bilgiler eklenebilir.

## 1.2 IFS Global Markets Food Değerlendirme Raporu için asgari gereklilikler: ana içerik (Ek 9)

IFS Global Markets Food raporunun ana içeriği aşağıdaki şekilde yapılandırılmıştır:

- değerlendirme çıktılarına / sonuçlarına genel bakış.
- tüm kısımlar için tablo formatında genel bir özet, her bir kısım için skorum başına değerlendirilen gerekliliklerin sayısı ve her bir kısım için sonuç (yüzde olarak).
- genel özet: belirli IFS Global Markets Food Değerlendirme Gereklilikleri için zorunlu alanlar tablosu. Bu özel gereklilikler için değerlendirici, A skorum durumunda bile ek gerekçeler ve / veya daha fazla arka plan bilgisi sağlamalıdır. Bu sayede, değerlendirilen saha neredeyse tüm IFS Global Markets Food Gerekliliklerini karşılıyor olsa bile daha anlamlı ve açıklayıcı bir rapor ortaya çıkar ve ayrıca kullanıcı / okuyucu için değer katar.
- kısım başına her gereklilik için tanımlanan tüm sapmaların ve uygunsuzlukların listesi.
- N / A (uygulanamaz) olarak değerlendirilen tüm gerekliliklerin (açıklamalar dahil) listesi.
- Ayrıntılı değerlendirme raporu (kontrol listesi).
- değerlendirme raporunun eki, aşağıdakileri içerir:
  - değerlendirmeye katılanların listesi: değerlendirme sırasında mevcut olan kilit personelin listesi.
  - IFS Global Markets Skorum Sistemi

## 1.3 Aksiyon planı (Ek 7)

Her bir değerlendirme için, değerlendirici belirli bir formatı olan aksiyon planında tanımlanan tüm sapmaları ve uygunsuzlukları (Majörler) tanımlamalı ve açıklamalıdır. Ek bilgi için ayrıca Bölüm 1, Kısım 4'e bakınız.

## 1.4 IFS Onay Mektubu için asgari gereklilikler (EK 10)

IFS Global Markets Food Değerlendirme sürecinin başarıyla tamamlanmasının ardından, belgelendirme kuruluşu / değerlendirme hizmet sağlayıcısı, değerlendirme durumu / sonucu onaylanmış olarak kabul edildiğinde, asgari olarak aşağıdakileri içeren bir onay mektubu düzenlemelidir:

- belgelendirme kuruluşunun / değerlendirme hizmet sağlayıcısının adı ve / veya logosu ve adresi.

- Değerlendirilen sahanın adı ve adresi
- IFS Database üzerinde tanımlanan COID (IFS kimlik numarası)
- varsa paketleme kodu ve sıhhi yasal izin numarası
- Değerlendirme sırasında kapsanan / sahip olunan saha(lar) ile ilgili GS1 GLN(ler)i (varsa saha dışı depo(lar) dahil)
- çok lokasyonlu üretim sahaları durumunda: varsa, sahanın merkez ofisinin / merkezi yönetiminin adı ve adresi.
- İngilizce'ye çevrilmesi zorunlu olan değerlendirme kapsamının açıklaması
- prosesin / ürünlerin açıklaması
- ürün ve teknoloji kapsam (lar) ının adı ve numarası
- Kısmi dış kaynaklı proses olması durumunda, şu cümlenin eklenmesi: "Firma kendi üretiminin yanı sıra kısmi dış kaynaklı prosese sahiptir"
- Varsa kapsam dışı ürünlerin açıklanması,
- ulaşılan seviye
- Yüzde olarak değerlendirme skoru
- haberli veya habersiz değerlendirme bilgileri.
- Değerlendirme tarih(ler)i ve saati
- Mevcut ise, takip değerlendirme tarihi,
- haberli değerlendirme için ve orta seviyede gönüllü habersiz değerlendirme durumunda bir sonraki değerlendirme periyodu (yenileme değerlendirmesi).
- onay mektubu düzenleme tarihi.
- onay mektubunun sona erme tarihi (Bölüm 1'de açıklandığı gibi onay mektubunun geçerliliği her yıl aynı kalmalıdır)
- belgelendirme kuruluşundaki / değerlendirme hizmet sağlayıcısındaki sorumlu kişinin adı ve imzası
- imza yeri ve tarihi
- güncel IFS Global Markets Food Logosu.
- IFS Web sitesine doğrulama bağlantısı içeren QR kodu.

**Not:** IFS Yazılımı, gerekli minimum içeriğe sahip bir onay mektubu formatı içerir, ancak belgelendirme kuruluşu / değerlendirme hizmet sağlayıcısı, bu zorunlu bilgileri içermesi koşuluyla kendi düzenini kullanabilir.

#### 1.4.1 IFS Onay Mektubu üzerindeki QR kodu

##### IFS Yazılımı aracılığıyla onay mektubu üzerindeki QR kodu

QR kodu, IFS Yazılımı aracılığıyla onay mektubu oluşturulurken otomatik olarak uygulanır. QR kodu, onay mektubunun gerçekliğini doğrulayan IFS Web sitesine genel bir bağlantı içerir.

##### IFS Yazılımını kullanmadan bir onay mektubu oluşturmak için QR kodu

Onay mektupları oluşturmak için IFS Yazılımını kullanmayan belgelendirme kuruluşları / değerlendirme hizmet sağlayıcıları için, IFS Database'de ilgili COID için bir QR kodunun indirilebileceği bir alan vardır.

## IFS Global Markets Food Onay Mektubundaki Yeri

QR kodu, IFS Global Markets Food Onay Mektubu'nun sağ üst köşesinde veya alt kısmında yer almalı ve taranmaya uygun boyutta olmalıdır.

## 2 IFS Yazılımı

IFS Global Markets Değerlendirmesi sonrasında raporlama bilgilerinin standardizasyonunu artırmak amacıyla bir IFS Yazılımı geliştirilmiştir ve IFS Global Markets Food Değerlendirme Raporunu oluşturmak için kullanılmalıdır.

Kullanımıyla ilgili ek bilgiler ayrıca bir kılavuzda verilmektedir.

## 3 IFS Database ([www.ifs-certification.com](http://www.ifs-certification.com))

Her IFS Değerlendirmesi, belgelendirme kuruluşu / değerlendirme hizmet sağlayıcısı tarafından IFS Database'e yüklenmelidir (raporun, aksiyon planının ve onay mektubunun yüklenmesi)

IFS Database'e erişebilen altı (6) IFS Database kullanıcı grubu vardır:

- sertifikalı ve IFS Global Markets tarafından değerlendirilen firmalar / tedarikçiler
- belgelendirme kuruluşları / değerlendirme hizmet sağlayıcıları
- denetçiler/ değerlendiriciler
- Perakendeciler
- Onaylanmış otoriteler
- Danışmanlar (özel erişim).

Genel olarak, sadece sertifikalandırılan / değerlendirilen firmalar ve denetimi / değerlendirmeyi gerçekleştiren ilgili belgelendirme kuruluşu / değerlendirme hizmet sağlayıcısı raporun tamamına erişebilir.

Diğer tüm kullanıcı grupları yalnızca sertifikalı / değerlendirilmiş firmaların sertifika / değerlendirme durumunu görebilir ve aşağıdaki işlevleri kullanabilir:

- Sertifikalı / değerlendirilen firmaları arar
- "Tedarikçi yönetimi" üzerinden "favoriler" seçeneğini kullanarak sertifikalı / değerlendirilmiş firmalarını yönetir
- Bir firmanın yaklaşan denetim / değerlendirme tarihini görür
- Bireysel olarak ayarlanabilen önemli bildirimler ve ilgili listeler almak

Bütün rapor yalnızca sertifikalı / değerlendirilen firma ilgili kullanıcıya izin verirse erişilebilir.

## IFS Database Güvenliği

IFS Database için kullanılan güvenlik sistemi, uluslararası alanda tanınan ve yaygın olarak kullanılan bir güvenlik sistemini temel almaktadır.

### Veri koruması

Veri koruma, IFS Management GmbH için önemli bir konudur. IFS, firma için uygulanabilir olan tüm veri koruma düzenlemelerinin gereklerini yerine getirir. IFS Management GmbH'nin veri politikası IFS Web Sitesi [www.ifs-certification.com](http://www.ifs-certification.com)'da mevcuttur.

IFS Database kullanıcı grupları, verilerin erişime açılmasından sonra sertifikalı / değerlendirilen firma tarafından erişilebilir olmayan verilere otomatik olarak ulaşabilir. Perakendecilere ve diğer IFS Database kullanıcı gruplarına iletişim, yalnızca yetkili perakendecilerin ve diğer kullanıcıların / sertifikalı / değerlendirilmiş firmaların sertifikalı / değerlendirilmiş firmalara / tedarikçilere ait belirli verileri görüntüleyebilmesini garanti eden güvenli bir Web süreci aracılığıyla yapılır. Daha fazla bilgi için IFS Web sitesine bakın.

### "Tedarikçi yönetim" aracı

"Tedarikçi yönetimi" aracı, perakendecilerin, otoritelerin ve değerlendirilmiş / sertifikalı firmaların IFS Database üzerinde listelenen tüm sertifikalı/ değerlendirilmiş firmalar arasından favorilerini seçmelerine ve bunları ayrı bir listede saklamalarına olanak tanır.

"Tedarikçi yönetimi" altında favori olarak listelenen her sertifikalı / değerlendirilmiş saha için kullanıcı e-posta bildirimlerini önceden ayarlayabilir.





# EKLER

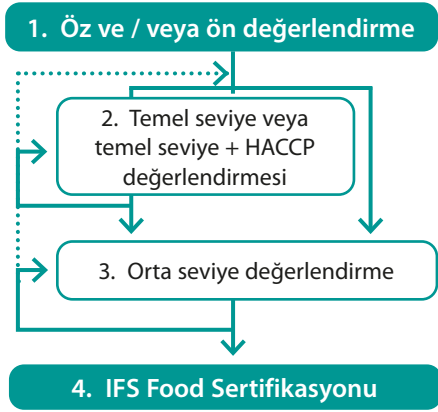


## EK 1: Kontrol listelerinin uygulanması

Temel (veya temel seviye + HACCP) ve orta seviye kontrol listelerini uygulamak için olası alternatifler vardır.

IFS Global Markets Programları sürekli gelişim odaklı olduğundan, iş ortaklarıyla farklı bir bireysel anlaşma / gereklilik veya farklı gelişim hedefleri olmadığı sürece her seviyenin süresi bir (1) yılı geçmemelidir. İdeal olarak önceki seviyeye geri dönmemelidir.

**Not:** Kontrol listelerinin farklı uygulamaları ve zaman çerçevesi iş ortakları arasında kararlaştırılmalıdır.



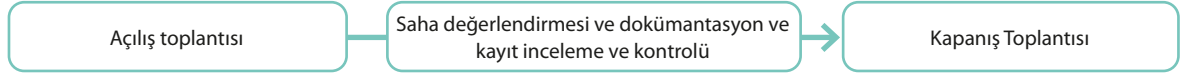
## EK 2: Temel (veya temel + HACCP) ve orta seviyelere genel bakış

Temel		+ HACCP (tüm temel seviye gerekliliklerini de içerir)		Orta (temel seviye gereksinimleri de içerir)	
Kısım 1: Yönetim ve taahhüt					
Kurumsal yapı ve yönetim sorumluluğu	3			Kurumsal yapı ve yönetim sorumluluğu	8
Kısım 2: Gıda güvenliği ve kalite yönetimi					
				Doküman yönetimi	2
Kayıtlar ve dokümante edilmiş bilgi	3			Kayıtlar ve dokümante edilmiş bilgi	3
		HACCP planı	4	HACCP planı	4
HACCP analizi	5	HACCP analizi	14	HACCP analizi	19
Kısım 3: Kaynak yönetimi					
İnsan kaynakları	1			İnsan kaynakları	2
Kişisel hijyen	5			Kişisel hijyen	6
Eğitim ve Talimatlar	2			Eğitim ve Talimatlar	5
Personel tesisleri	8			Personel tesisleri	8
Kısım 4: Operasyonel Proses					
Müşteri odaklılık ve sözleşme anlaşması	3			Müşteri odaklılık ve sözleşme anlaşması	3
Spesifikasyonlar ve formüller	5			Spesifikasyonlar ve formüller	7
Ürün Geliştirme/ ürün modifikasyonları / üretim proseslerinin modifikasyonu	2			Ürün Geliştirme/ ürün modifikasyonları / üretim proseslerinin modifikasyonu	2
Satın alma	1			Satın alma	6
Ürün ambalajı	2			Ürün ambalajı	3
Fabrikanın konumu	1			Fabrikanın konumu	1
Fabrika çevresi	2			Fabrika çevresi	2
Fabrika planı ve proses akışı	2			Fabrika planı ve proses akışı	2
Üretim ve depolama tesisleri	25			Üretim ve depolama tesisleri	26
Temizlik ve dezenfeksiyon	8			Temizlik ve dezenfeksiyon	10
Atık Yönetimi	4			Atık Yönetimi	5
Yabancı madde ve kimyasal risk azaltma	5			Yabancı madde ve kimyasal risk azaltma	6
Haşere izleme ve kontrolü	5			Haşere izleme ve kontrolü	6
Malların kabulü ve depolanması	4			Malların kabulü ve depolanması	5
Nakliye	5			Nakliye	6
Bölüm 4 Operasyonel prosesler					

Temel		+ HACCP (tüm temel seviye gerekliliklerini de içerir)	Orta (temel seviye gereksinimleri de içerir)
Bakım ve onarım	1		Bakım ve onarım 4
Ekipman	2		Ekipman 3
İzlenebilirlik	2		İzlenebilirlik 6
Alerjen riskini azaltma	3		Alerjen riskini azaltma 4
			Gıda sahteciliği 2
			Gıda savunması 3
<b>Kısım 5: Ölçümler, analizler, iyileştirmeler</b>			
			Fabrika saha kontrolleri 1
			Proses kontrolü 2
Ölçüm ve izleme cihazlarının kalibrasyonu, ayarlanması ve kontrolü	1		Ölçüm ve izleme cihazlarının kalibrasyonu, ayarlanması ve kontrolü 3
Miktar kontrolü izleme	2		Miktar kontrolü izleme 2
Ürün testi ve çevresel izleme	2		Ürün testi ve çevresel izleme 5
Ürün serbest bırakma	1		Ürün serbest bırakma 2
Yetkili makamlardan ve müşterilerden gelen şikayetlerin yönetimi	4		Yetkili makamlardan ve müşterilerden gelen şikayetlerin yönetimi 5
Ürün geri çağırma, ürün geri çekme ve olayların yönetimi	1		Ürün geri çağırma, ürün geri çekme ve olayların yönetimi 3
Uygun olmayan ürünlerin yönetimi	3		Uygun olmayan ürünlerin yönetimi 4
Sapmaların, uygunsuzlukların, düzeltmelerin ve düzeltici faaliyetlerin yönetimi	4		Sapmaların, uygunsuzlukların, düzeltmelerin ve düzeltici faaliyetlerin yönetimi 5

### EK 3: Değerlendirme prosesi

- Firma, IFS Global Markets Değerlendirmesine gitmeye karar verir veya iş ortağı ile anlaşır
- 1 Firma ilgili IFS Global Markets Programını ve varsa müşteri / iş ortağına özel gereklilikleri okur
  - 2 Firma, durumunu ve giriş seviyesini (temel (veya temel + HACCP) veya orta seviye) belirlemek için IFS Global Markets Food Programı Kontrol Listelerine göre gönüllü bir öz değerlendirme veya ön değerlendirme gerçekleştirir ve uygun olduğun durumda iş ortakları anlaşmalarına da dayanır
  - 3 Bir belgelendirme kuruluşunun / değerlendirme hizmet sağlayıcısının seçimi değerlendirilen taraf veya iş ortağı tarafından
  - 4 Firma ve CB / ASP değerlendirme kapsamını tanımlar
  - 5 CB / ASP değerlendirme süresini tanımlar
  - 6 CB / ASP değerlendirme tarihlerini veya periyodunu tanımlar
  - 7 Değerlendirmenin planlanması ve hazırlığı  
Tanımlanan yerinde değerlendirme seviyesinin bir değerlendirici tarafından belirlenen tarihte / dönemde gerçekleştirilmesi ürün ve teknoloji kapsamlarında yetkin



## 8 Sonuçların yönetimi ve onay mektubu



## EK 4: Ürün ve teknoloji kapsamları

IFS Global Markets Food dahilinde, firmanın tüm faaliyetleri, ürün kapsam(lar)ı ve teknoloji kapsam(lar)ının bir birleşimidir.

### Ürün kapsamları

IFS Global Markets Food Ürün Kapsamları	
1.	Kırmızı ve beyaz et, kümes hayvanları ve et ürünleri
2.	Balık ve balık ürünleri
3.	Yumurta ve yumurta ürünleri
4.	Süt Ürünleri
5.	Meyve ve sebzeler
6.	Tahıl ürünleri, tahıllar, endüstriyel fırıncılık ve hamur işleri, şekerlemeler, atıştırmalıklar
7.	Kombine ürünler
8.	İçecekler
9.	Sıvı ve katı yağlar
10.	Kuru ürünler, diğer bileşenler ve takviyeler
11.	Evcil Hayvan maması

### Teknolojik Kapsamlar

IFS Teknik Kapsam	Ürün risklerini de dikkate alan teknoloji odaklı sınıflandırma	
A	Sterilizasyon (örn. konserveler )	<b>Patojenleri yok etmek amacıyla sterilizasyon (nihai ambalaj içinde)</b> Sterilize edilmiş (örn. otoklavlanmış) nihai ambalajdaki ürünler.
B	Termal pastörizasyon, UHT / aseptik doldurma, sıcak dolum Diğer pastörizasyon teknikleri, örneğin yüksek basınçlı pastörizasyon, mikrodalga	<b>Gıda güvenliği tehlikelerini azaltmak amacıyla herhangi bir ısı işlem (veya yüksek basınç).</b>
C	Gıdanın ışınlanması Koruma: tuzlama, marine etme, şekerleme, asitlendirme /turşu yapma, kütleme, tütsüleme, fermente etme, vb. Buharlaştırma / dehidrasyon, vakum filtrasyonu, dondurarak kurutma, mikrofiltrasyon (10 µ gözenek boyutundan küçük)	<b>İşlenmiş ürünler: ürünleri modifiye etmek ve / veya raf ömrünü uzatmak ve / veya koruma teknikleri ve diğer işleme teknikleriyle gıda güvenliği tehlikelerini azaltmak amacıyla işlemler</b> <b>İstisna:</b> Işınlama, mikroorganizmaların yok edilmesini amaçlasa da bu kategoriye atfedilir

IFS Teknik Kapsam	Ürün risklerini de dikkate alan teknoloji odaklı sınıflandırma	
D	Depolayarak hızlı şoklama dahil dondurma (en az $-18^{\circ}\text{C}$ / $0^{\circ}\text{F}$ ), soğutma işlemleri ve ilgili soğuk depolama	<b>Ürün bütünlüğünü ve / veya güvenliğini sürdürmek için sistemler, işlemler</b> Bulaşmayı gidermek ve / veya bulaşmayı önlemek için yapılan işlemler dahil olmak üzere ürünlerin kalitesini ve / veya bütünlüğünü korumak amacıyla yapılan işlemler.
	Antimikrobiyal daldırma / püskürtme, fümigasyon	
E	MAP paketleme, vakum altında paketleme	<b>Ürün kontaminasyonunu önlemek için sistemler, işlemler</b> * Bir firmada ürün güvenliğini / ürün hijyenini garanti altına almak için uygulanan en az 2 prosedürün / yöntemin bulunduğu her durumda geçerlidir. Örneğin: <ul style="list-style-type: none"> <li>• ekipmanın dezenfeksiyonu + soğutulmuş oda sıcaklığı (örn. et parçalanması)</li> <li>• dezenfeksiyon + çalışanlar için özel hijyen ekipmanı (örn. Hijyen bariyeri)</li> <li>• Yüksek basınçlı oda + çalışanlar için özel hijyen ekipmanı (örn. Hijyen bariyeri),</li> <li>• hava filtreleme sistemi + yüksek basınçlı oda</li> </ul>
	Elleçleme, işleme ve / veya proses sırasında yüksek hijyen kontrolü ve özel altyapı aracılığıyla ürün kontaminasyonunu, özellikle mikrobiyolojik kontaminasyonu önleyen prosesler, örneğin. temiz oda teknolojisi, "beyaz oda", gıda güvenliği amacıyla sıcaklık kontrollü çalışma odası, temizlik sonrası dezenfeksiyon, pozitif hava basıncı sistemleri (örn. 10 $\mu$ altında filtreleme)	
F	Spesifik ayırma teknikleri: örneğin ters osmoz gibi filtrasyon, aktif kömür kullanımı	<b>A, B, C, D, E'de listelenmeyen diğer herhangi bir manipülasyon, uygulama, işlem.</b>
	Pişirme, fırınlama, şişeleme, mayalama, fermentasyon (ör. Şarap), kurutma, kızartma, kavurma, ekstrüzyon, çalkalama	
	Kaplama, paneleme, hamur haline getirme, kesme, dilimleme, doğrama, parçalara ayırma, karıştırma / harmanlama, doldurma, hayvan kesimi, ayıklama, manipülasyon, paketleme, sıcaklık hariç kontrollü koşullarda (atmosfer) depolama, etiketleme	
	Damıtma, saflaştırma, buharlama, nemlendirme, hidrojenleme, öğütme	

**Not:** IFS Global Markets Food değerlendirici yetkinlikleri ve değerlendirme kapsamı için teknoloji kapsamları (A'dan F'ye) kullanılır.

## EK 5: Temel seviye gereklilikte ve / veya orta seviye gereklilikte bir (1) büyük uygunsuzluğun yönetimi için akış şeması ve ilgili seviyede toplam skor $\geq$ %75

- 1 Değerlendirme sonuçları
- 2 Kapanış toplantısı:Uygunsuzluk(lar) konusu / konuları hakkında bilgi
- 3 Skor  $\geq$  %75 ve IFS Global Markets Temel Seviye Gerekliliği ve / veya Orta Seviye Gerekliliği için bir Major uygunsuzluk derecelendirmesi (Her majör uygunsuzluk, olası toplam puan miktarının %10'unu azaltır)

### Değerlendirme Türü

#### Başlangıç Değerlendirmesi

Saha geçici olarak IFS Global Markets değerlendirmesinden geçemedi, ayrıca takip değerlendirmesi gereklidir.

Belgelendirme kuruluşu / değerlendirme hizmeti sağlayıcısı aksiyon planını değerlendirilen firmaya gönderir (en fazla iki (2) hafta içinde).

Değerlendirilen firma tarafından aksiyon planının tamamlanması ve belgelendirme kuruluşuna geri gönderilmesi (en fazla iki (2) hafta içinde).

#### Yenileme değerlendirme

Saha geçici olarak IFS Global Markets değerlendirmesinden geçemedi, ayrıca takip değerlendirmesi gereklidir.

**Belgelendirme kuruluşu / değerlendirme hizmeti sağlayıcısı, majör(ler)in mevcut ve geçerli IFS Global Markets Onay Mektubunu ilgili seviyesinde etkileyip etkilemediğini değerlendirir.** Bu durumda, onay mektubu değerlendirmenin son gününden sonra en geç iki (2) iş günü içinde IFS Database üzerinden geri çekilmelidir.

Mevcut ve geçerli IFS Global Markets Onay Mektubunun geri çekilme nedenleri hakkında IFS Database üzerinde **İngilizce açıklama ve uygunsuzluk(lar) ile ilgili program gereklilik numarasının belirtilmesi.**

Favoriler listesinde firmayı bulunduran IFS Database kullanıcıları geri çekilme ve nedenleri hakkında bilgilendirilmek amacıyla **otomatik e-posta** bildirimi olacaktır.

Belgelendirme kuruluşu / değerlendirme hizmeti sağlayıcısı aksiyon planını değerlendirilen firmaya gönderir (en fazla iki (2) hafta içinde).

Değerlendirilen firma tarafından aksiyon planının tamamlanması ve belgelendirme kuruluşuna geri gönderilmesi (en fazla iki (2) hafta içinde).

4

**Aşağıdaki belirtildiği şekilde takip değerlendirmesi planlama:** önceki değerlendirmeden (değerlendirmenin son günü) en az altı (6) hafta sonra ve en geç altı (6) ay içinde.

Majör uygunsuzluk(lar) **giderildi:**

**Temel seviye değerlendirilmesinde:**  
en fazla 1 Majör uygunsuzluk

**Orta seviye değerlendirilmede:**

- Bir temel seviye gereklilikte en fazla 1 majör uygunsuzluk **ve / veya**
- bir orta seviye gereklilikte en fazla 1 majör

Firma **uygunsuzluğun / uygunsuzlukların giderildiği ilgili seviyede** onaylandı\*. Uyarlanmış IFS Global Markets Değerlendirme Raporunun, Majör uygunsuzluk(lar)ın verildiği değerlendirme tarihine ek olarak takip değerlendirmesinin tarihi ve Majör(ler)in giderildiğine dair onay ile birlikte yüklenmesi.

Majör uygunsuzluk(lar) **giderilmemiştir:**

**Temel seviye değerlendirilmesinde:**  
en fazla 1 majör uygunsuzluk

**Orta seviye değerlendirilmede:**

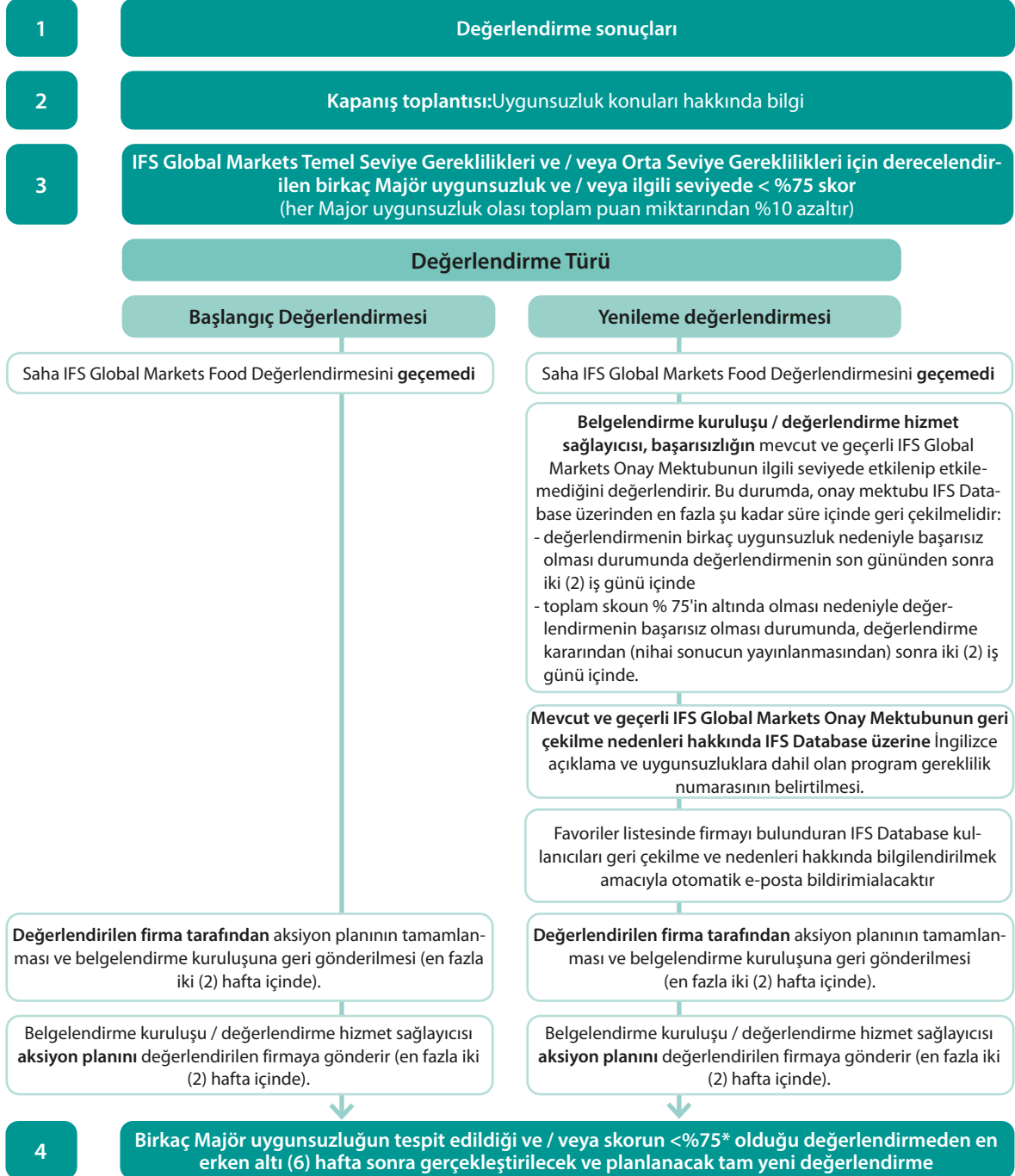
- bir temel seviye gereklilikte en fazla 1 majör uygunsuzluk **ve / veya**
- bir orta seviye gereklilikte en fazla 1 majör

Firma **uygunsuzluğun / uygunsuzlukların giderilmediği ilgili seviyede** onaylanmadı. Tam yeni bir başlangıç değerlendirmesi (majör(ler) hem temel hem de orta seviye sonuçları etkiliyorsa) veya orta seviye değerlendirme durumunda (majör sadece orta seviye sonuçları etkiliyorsa) yeni bir tam değerlendirme yapılmalıdır.

\* Her bir seviyeye göre olası değerlendirme sonuçları için çizelge 3, 4 ve 5'e bakınız



## EK 6: Birkaç Majör uygunsuzluğun ve / veya toplam skorun <%75 olmasının yönetimi için akış şeması



**Not:** Üretim sahasının orta seviyede değerlendirilmesi ve başarısız olması durumunda (örneğin orta seviye gerekliliklerde <%75), sadece temel seviye onayı varsa, onay mektubu sadece aksiyon planının doğrulanması üzerine temel seviye için düzenlenmelidir. İstenirse, orta seviye onayı için orta seviyede yeni bir tam değerlendirme yapılmalıdır.

\* Her bir seviyeye göre olası değerlendirme sonuçları için çizelge 3, 4 ve 5'e bakınız.

## EK 7: Aksiyon Planı

Gereklilik numarası	IFS Global Markets Food Gerekliliği	Değerlendirme	Açıklama (değerlendirici tarafından)	Düzeltilme (firma tarafından)	sorumluluklar (firma tarafından)	Tarih (firma tarafından)	Uygulama durumu (firma tarafından)	Düzeltilme faaliyeti (firma tarafından)	sorumluluklar (firma tarafından)	Tarih (firma tarafından)	Uygulama durumu (firma tarafından)	Serbest bırakma (değerlendirici tarafından)	Doğrulama tarihi (değerlendirici tarafından)
2.3.8.1	Her bir KKN için kritik limitler tanımlanmalıdır ...	Major											
3.2.4	Yeterli miktarda koruyucu giysi sağlanmalıdır ...	C											
4.2.1.1	Tüm bitmiş ürünler için spesifikasyonlar ...	B			*	*	*		*	*	*		
5.1.1	Saha ve fabrika incelemeleri planlanmalıdır ...	D											

(\*) B skorlaması için zorunlu değildir

## EK 8: IFS Global Markets Food Değerlendirme Raporu: değerlendirmeye genel bakış

Kapak sayfası

Belgelendirme kuruluşunun /  
değerlendirme hizmet sağlayıcısının logosu



IFS Global Markets Food versiyon 3  
Ocak, 2023

Seviye [onaylandı / onaylanmadı]

Nihai IFS Global Markets Food Değerlendirme Raporu (haberli/ habersiz)

Değerlendirilen firma: "Fruits and Vegetables GmbH"  
[GS1 GLN (ler) ve uygun olduğu yerlerde, paketleme kodu ve sıhhi yasal izin numarası]

Değerlendirme tarihi: dd.mm / dd.mm.yyyy

Belgelendirme kuruluşunun / değerlendirme hizmet sağlayıcısının adı ve adresi:

## Değerlendirmeye genel bakış

### IFS Global Markets Food versiyon 3, Ocak 2023

#### Değerlendirme detayları

<b>Baş değerlendirici:</b> Max Mustermann tarih / saat: <b>Yardımcı değerlendirici:</b> tarih / saat: <b>Stajyer:</b> <b>Gözden geçirci:</b>	<b>Geçerli değerlendirmenin tarihi / saati:</b> 02.11.2023 (09:00-18:00) 03.11.2023 (08:30-12:30)  (takip değerlendirmesi olması durumunda, takip değerlendirmesinin tarihi ayrıca belirtilmelidir)	<b>Önceki değerlendirmenin tarihi / saati:</b> 09.11.2022 (09:00-18:00) 10.11.2022 (08:30-12:30)  <b>Belgelendirme kuruluşu / değerlendirme hizmeti sağlayıcısı ve önceki değerlendirmenin değerlendiricisi:</b> TEST GmbH/Frank Test
---	---	--

<b>Firmanın (veya merkez ofisinin) adı ve adresi:</b> Fruits and Vegetables AG Example street 12345 Witzenhausen Almanya	<b>Değerlendirilen sahanın adı ve adresi:</b> Fruits and Vegetables GmbH Musterstraße 12346 Berlin Almanya
--	--

<b>COID:</b> Acil durumda irtibat kurulacak kişi (ör. Geri çağırma): [En az isim, e-posta ve telefon numarası]:
--

Tel: 0 12 34 56	Faks: 01 23 45 67 89	Tel: 0 12 34 57	Faks: 01 23 45 67 88
Website: www.fruitsandvegetables.com	E-mail: info@fruitsandvegetables.com	Website: www.fruitsandvegetables.com	E-mail: info@fruitsandvegetables.de

#### Değerlendirmenin Kapsamı

**PET poşetlerde dondurulmuş çilek ve UHT poşetlerde ahududu püresi üretimi.**  
(Değerlendirme kapsamının İngilizce'ye zorunlu çevirisi)

**Ürün kapsam(lar): 5**  
**Teknoloji kapsam(lar): B, D, F**

#### Ek bilgi

**Kapsam dışı bırakılan ürünler:** [evet / hayır] ve [açıklama]  
**Kısmi dış kaynaklı proses:** [evet / hayır] ve [açıklama]  
**Merkezi olmayan yapı(lar):** [evet / hayır] ve [açıklama]  
**Çok lokasyonlu üretim sahaları:** [evet / hayır] ve [açıklama]

#### Değerlendirmenin nihai sonucu

"xyz", 02.11. ve 03.11.2023 tarihlerinde yapılan değerlendirme sonucunda, yukarıda belirtilen değerlendirme kapsamı için Fruits and Vegetables GmbH'nin işleme faaliyetlerinin IFS Global Markets Food programı versiyon 3'te belirtilen gerekliliklere (Temel, Temel + HACCP veya Orta) seviyede % XX skorla uygun olduğunu tespit etmiştir.

XX arasında yenileme değerlendirmesi. XX ve XX. XX arasında ve orta seviyede gönüllü habersiz değerlendirme durumunda XX.XX ile XX.XX arasında olmalıdır.

#### Uyumsuzluklara ilişkin gözlemler (Majörler):

#### Önceki değerlendirme üzerine düzeltmeler ve düzeltici faaliyetler ile ilgili takibin açıklaması

Firma profili
<b>Firma bilgileri</b>
Değerlendirilen saha(lar)ın inşaat yılı:
Saha tamamen yeniden inşa edildiyse, yılı girin:
Üretim sahası alanı:
Binaların, katların ve üretim hatlarının sayısı ve tanımı (varsa merkezi olmayan yapı(lar) dahil):
Bir takvim yılı içinde yoğun sezonda maksimum çalışan sayısı ve açıklama:
Her kapsam için firmada üretilen ürün grupları ve ürünlerin detaylı açıklaması. Firmanın yerinde proseslerine tam bir bakış (hammadde girişinden bitmiş ürünlere kadar):
Denetlenen sahada sezonluk üretim var mı? "Evet" ise, açıklayınız.
Üretim prosesinde bir haftadan fazla sezonsal duruşlar varsa, zaman aralığını belirtin ve açıklayın.
Denetlenen sahada, ana prosese / ürünlere ek olarak tamamı dış kaynaklı ürünler var mı? "Evet" ise: bu ürünleri belirtiniz:
Denetlenen sahada ana prosese / ürünlere ek olarak ticareti yapılan ürünler var mı? "Evet" ise: bu ürünleri belirtiniz:
Firmanın son 12 ayda üretim ve ürün güvenliği ve kalitesi ile ilgili yaptığı önemli yatırımların açıklaması (inşaat değişiklikleri, makineler vb.)
Firma, IFS Global Markets Food Değerlendirme Protokolü'nde (Bölüm 1) tanımlandığı gibi IFS Global Markets Food Logosu'nun kullanımıyla ilgili gereklilikleri yerine getiriyor mu? "Hayır" ise, açıklama yapınız:
Sahanın çalışma dili ve gıda güvenliği ve kalite yönetim sisteminin yazıldığı dil:
Saha başka standart(lar) için belgelendirilmişse, standart(lar)ın adlarını belirtin:
<b>Ek bilgi:</b>
<b>Değerlendirme verileri</b>
Değerlendirmeye genel bakış (değerlendirme genel özeti):
IFS Global Markets Food Değerlendirmesinin yapıldığı dil:
Değerlendirme süresi
Değerlendirme süresinin azaltılması (sadece Orta seviye için) / kapsam genişletilmesi durumunda, gerekçelendirin:
Yerinde değerlendirme sırasında hangi ürünler üretiliyordu ve hangi prosesler çalışıyordu?
<b>Ek bilgi:</b>

# EK 9: IFS Global Markets Food Değerlendirme Raporu: ana içerik

IFS Global Markets Food  
versiyon 3, OCAK 2023

Seviye [onaylandı / onaylanmadı]

## IFS Global Markets Değerlendirme Raporu

### Değerlendirme çıktılarına / sonuçlarına genel bakış

Temel seviye gerekliliklerdeki Majör uygunsuzlukların sayısı: \_\_\_\_\_

Orta seviye gerekliliklerdeki Majör uygunsuzlukların sayısı: \_\_\_\_\_

Toplam skor \_\_\_\_\_%

Sonuç \_\_\_\_\_

### Tüm bölümlerin özet tablosu ve bölüm başına sonuç (yüzde olarak)

		Kısım 1	Kısım 2	Kısım 3	Kısım 4	Kısım 5	Ek kısım
	S E V İ Y E	Yönetim ve taahhüt	Gıda güvenliği ve kalite yönetim sistemi	Kaynak yönetimi	Operasyonel Proses	Ölçümler, analizler iyileştirmeler	(Uygulanabilir olduğunda iş ortağı gereklilikler)
Uygunsuzluklar	B	0	0	0	0	0	0
	I	0	0	0	0	0	0
A	B	0	0	0	0	0	0
	I	0	0	0	0	0	0
B	B	0	0	0	0	0	0
	I	0	0	0	0	0	0
C	B	0	0	0	0	0	0
	I	0	0	0	0	0	0
D	B	0	0	0	0	0	0
	I	0	0	0	0	0	0
N/A	B	0	0	0	0	0	0
	I	0	0	0	0	0	0
Kısım başına sonuç (%)	B	0	0	0	0	0	0
	I	0	0	0	0	0	0

(B) = Temel ve (I) = Orta

## Çizelgeler:

- Seviyeye göre kısım başına yüzde
- Seviyeye göre kısım başına skorlama yüzdesi

**Not:** Firmanın Temel + HACCP'de değerlendirilmesi durumunda, ilgili sonuçlar, grafikler ve özet tablo da IFS Yazılımındaki ilgili rapor şablonunda ayarlanır.

## Kapsamlı Özet: Belirli tanımlanmış IFS Global Markets Food Değerlendirme Gereklilikleri ve temel unsurlar için zorunlu alanlar tablosu

IFS Global Markets Food Değerlendirme Raporu'nun bir kısmı	IFS Global Markets Food v3 Gerekliliği	Eklenmesi gereken zorunlu bilgiler
Kurumsal yapı ve yönetimin sorumluluğu	1.1.3	<ul style="list-style-type: none"><li>• Yetkili otoritelerin adları. [isim]</li><li>• Yetkili otoriteler tarafından yapılmış son ziyaret (12 aydan daha uzun bir süre önce gerçekleşmiş olsa bile): [tarih]</li><li>• Gıda güvenliği, gıda sahteciliği ve / veya ürün(ler)in yasallığı ile ilgili herhangi bir zorunlu işlem yapıldı mı? [evet / hayır]</li></ul>
HACCP analizi	2.3.9.1	<ul style="list-style-type: none"><li>• Aşağıda farklı KKN'ler [tüm KKN'lerin listesi] uygulanmaktadır<ul style="list-style-type: none"><li>• proses adımı: [bilgi]</li><li>• kontrol yöntemi: [bilgi]</li><li>• kritik limit(ler): [bilgi]</li><li>• kontrol sıklığı: [bilgi]</li></ul></li></ul> <p>'Uygulanamaz' değerlendirmesi durumunda, açıklama yapınız.</p>
Müşteri odaklılık ve sözleşme anlaşması	4.1.2	<ul style="list-style-type: none"><li>• Müşteri sözleşmesi aşağıdaki 6 konulardan hangisiyle ilgilidir [onay kutusu]:</li><li>• reçete</li><li>• proses</li><li>• teknolojik gereklilikler</li><li>• test ve izleme planları</li><li>• ambalajlama</li><li>• etiketleme</li></ul> <p><b>Not:</b> Herhangi bir müşteri anlaşmasının tanımlanmamış olması durumunda, N / A değerlendirmesi mümkündür.</p>
Spesifikasyonlar / bitmiş ürünler	4.2.1.1	<ul style="list-style-type: none"><li>• Değerlendirme sırasında aşağıdaki bitmiş ürün spesifikasyonları incelenmiştir: [ürün / son güncelleme tarihi]</li><li>• Değerlendirme sırasında gözden geçirilen perakende markaları için bitmiş ürün spesifikasyon(lar)ı müşterilerle kararlaştırılmıştır: [evet / hayır]</li></ul>
Spesifikasyonlar / hammaddeler	4.2.1.3	<ul style="list-style-type: none"><li>• Değerlendirme sırasında aşağıdaki hammadde spesifikasyonları incelenmiştir: [malzeme ve son güncelleme tarihini ekleyin]</li></ul>

IFS Global Markets Food Değerlendirme Raporu'nun bir kısmı	IFS Global Markets Food v3 Gerekliliği	Eklenmesi gereken zorunlu bilgiler
<b>Satın Alma</b>	4.4.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sadece uygulanabilirse, 4.10 (temizlik ve dezenfeksiyon), 4.13 (haşere izleme ve kontrolü), 4.14 (mal kabul ve depolanması) 4.15 (nakliye) ve 4.16 (bakım ve onarım) ile ilgili olarak satın alınan hizmetlerin açıklaması.</li> </ul>
<b>Su kaynağı</b>	4.9.9.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>İçme suyunun / kullanılan suyun kaynağı:</li> <li>Kendi kaynağı: [evet / hayır]</li> <li>Yerel su tedarikçisi: [evet / hayır]</li> <li>Dahili laboratuvar: [evet / hayır]</li> <li>Dış laboratuvar: [evet / hayır]</li> <li>Su analizlerinin sıklığı: [bilgi]</li> <li>Yapılan analizler:</li> <li>Parametrelerin özeti [liste]</li> </ul>
<b>Yabancı madde riskleri</b>	4.12.1 (B)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Yabancı madde kontaminasyonu riskini kontrol etmek ve azaltmak için firma aşağıdaki ekipman ve yöntemleri kullanmaktadır: [ekipman listesi ve konumu]</li> <li>[Yabancı madde tespit ekipmanı mevcut değilse]</li> <li>Yabancı madde kontaminasyonu riskini azaltmak için aşağıdaki önlemler uygulanmıştır: [liste]</li> </ul>
<b>Haşere izleme / haşere kontrolü</b>	4.13.2 (B)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dış hizmet sağlayıcı: [evet / hayır]</li> <li>Haşere izleme faaliyetleri kendi çalışanları tarafından dahili olarak yürütülmektedir: [evet / hayır]</li> <li>Sıklık: [günlük, haftalık, aylık]</li> <li>Kontroller şunları içerir: [hedef organizmalar]</li> <li>Son kontrol: [tarih]</li> <li>Kontrol raporları, son IFS Global Markets Değerlendirmesinden bu yana tesislerde herhangi bir haşere faaliyeti olmadığını göstermektedir.</li> <li>[veya]</li> <li>Kontrol raporları, son IFS Global Markets Değerlendirmesinden bu yana tesislerdeki haşere faaliyetlerini aşağıdaki aksiyonlarla göstermektedir: [aksiyon(lar)ın türü]</li> </ul>



IFS Global Markets Food Değerlendirme Raporu'nun bir kısmı	IFS Global Markets Food v3 Gerekliği	Eklenmesi gereken zorunlu bilgiler
<b>İzlenebilirlik</b>	4.18.1 (B)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Firmadaki izlenebilirlik sürecinin ve izlenebilirlik dokümantasyonunun tanımı.</li> <li>IFS Global Markets Değerlendirmesi sırasında izlenebilirlik kontrolü / değerlendirme izi için örneklenen ürün(ler)in listesi → Bitmiş ürün: [ürün numarası / ürün / parti numarası / tavsiye edilen tüketim tarihi / üretim tarihi]</li> <li>Firmaların izlenebilirlik süreci uygulamalarını değerlendirmek için kontrol edilen hammaddeler, bileşenler, katkı maddeleri, yeniden işlenmiş malzemeler, gıda ile temas eden ambalaj malzemeleri ve / veya yasal ve / veya ilgili gıda güvenliği bilgilerini taşıyan malzemeler, kütle denkliği ve ilgili geri alınan verilerin ayrıntıları.</li> </ul>
	4.18.3	<ul style="list-style-type: none"> <li>Firmaların son izlenebilirlik testinin tarihi ve seçilen ürün(ler): [test tarihi / ürün numarası / ürün / parti numarası / tavsiye edilen tüketim tarihi / üretim tarihi]</li> <li>Test sonuçlarının özeti.</li> </ul>
<b>Alerjen riskini azaltma</b>	4.19.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sahada bulunan alerjenler: [liste]</li> <li>Yürürlükteki etki azaltma önlemlerinin özeti: [liste]</li> </ul>
<b>Geri çekme, geri çağırma, olaylar</b>	5.8.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Son değerlendirmeden bu yana kaç geri çekme işlemi gerçekleştirildi?</li> <li>Son değerlendirmeden bu yana kaç geri çağırma işlemi gerçekleştirildi?</li> <li>Geri çekme nedeninin açıklanması.</li> <li>Geri çağırma durumunda gıda güvenliği sorununun tanımı.</li> </ul>
<b>Not:</b> Zorunlu alan olarak listelenmeyen gereklilikler veya diğer değerlendirici açıklamaları için de ek bilgi verilebilir.		

### Her kısım ve gereklilik için bulunan tüm sapmaların ve uygunsuzlukların özeti:

N°	Referans	IFS Gerekliliği	Değerlendirme	Açıklama
1.	1.1.1			
2.	1.1.2			

### Uygulanamaz olarak değerlendirilen tüm gerekliliklerin özeti (N / A)

N°	Referans	IFS Gerekliliği	Değerlendirme	Açıklama
1.	1.1.1			
2.	1.1.2			

### Detaylı IFS Global Markets Food Değerlendirme Raporu:

N°	Referans	IFS Gerekliliği	Değerlendirme	Açıklama
1.	1.1.1			
2.	1.1.2			

### IFS Değerlendirme Raporuna Ek

#### Temel katılımcı Listesi:

Değerlendirme katılımcıları					
İsim	Pozisyon	Açılış toplantısı	Yerinde değerlendirme	Doküman-tasyon gözden geçirme	Kapanış Toplantısı
Mr. Kalite	Kalite Müdürü	X	X	X	X
Mr. Genel Müdür	Genel Müdür	X			X
Mr. Tercüman	Tercüman	X	X	X	X

### IFS Global Markets Skorum Sistemi (Bölüm 1, Çizelge 1'e göre)

# EK 10: IFS Global Markets Food - Onay Mektubu

## Onay mektubu



Burada belgelendirme kuruluşu / değerlendirme hizmet sağlayıcı

### Belgelendirme kuruluşunun / değerlendirme hizmet sağlayıcısının adı

IFS Management GmbH ile bir anlaşma imzalayarak, aşağıdaki firmanın işleme faaliyetlerini onaylar

### Değerlendirilen firmanın adı

#### Adres

(varsa GS1 GLN(ler) ve varsa sıhhi yasal izin numarası), COID, (varsa merkez ofis, adı ve adresi)  
değerlendirme kapsamı için:  
(proses(ler)in / ürün(ler)in ayrıntılı açıklamaları),  
ek bilgi:

Kısmi dış kaynaklı proses varsa şu cümle eklenmelidir:  
"Firma, kendi üretiminin yanı sıra, kısmi dış kaynaklı procese sahiptir"

Varsa kapsam dışı ürünlerin açıklanması,

### Ürün kapsam(lar)ının numarası ve adı, teknoloji kapsam(lar)ının numarası

Aşağıda belirtilen program gerekliliklerini karşılamaktadır.

### IFS Global Markets Food versiyon 3, Ocak 2023

Temel / Temel + HACCP / Orta seviyede  
% XX'lik bir skorla

Değerlendirme (haberli / habersiz) gerçekleştirildi  
Değerlendirme tarihi (ilgiliyse: ayrıca takip değerlendirme tarihi):  
Onay mektubunun veriliş tarihi:  
Onay mektubunun geçerlilik süresi (onay mektubunun geçerlilik süresi, IFS Global Markets Food Değerlendirme Protokolü, Bölüm 1'de açıklandığı gibi her yıl aynı kalmalıdır):

Zaman periyodu içinde gerçekleştirilecek sonraki değerlendirme: (Yenileme değerlendirmesinin haberli olması durumunda XX.XX ile XX.XX arasında ve orta seviyede gönüllü habersiz olması durumunda XX.XX ile XX.XX arasında)

#### Tarih ve Yer:

Belgelendirme kuruluşunun / değerlendirme hizmet sağlayıcısının sorumlu kişinin adı ve imzası

Belgelendirme kuruluşunun / değerlendirme hizmet sağlayıcısının adresi

Belgelendirme kuruluşunun / değerlendirme hizmet sağlayıcısının adı ve / veya logosu



## EK 11: Sözlük

<b>Akış Şeması</b>	Gıda üretiminde veya imalatında kullanılan adımlar dizisinin sistematik bir gösterimi.
<b>Alerjen (AB)</b>	<p>İmmünolojik bir tepki ile ortaya çıkan olumsuz bir reaksiyona neden olan gıdalardır. Tanımlanmış alerjenler şunlardır:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Gluten içeren tahıllar (yani buğday, çavdar, arpa, yulaf, kavuzlu buğday, kamut veya bunların hibrit türleri) ve bunların ürünleri</li><li>• Kabuklular ve bunların ürünleri</li><li>• Yumurta ve yumurta ürünleri</li><li>• Balık ve balık ürünleri</li><li>• Yer fıstığı ve yerfıstığı ürünleri</li><li>• Soya fasulyesi ve soya fasulyesi ürünleri</li><li>• Süt ve süt ürünleri (laktoz dahil)</li><li>• Sert kabuklu meyveler yani Badem (<i>Amygdalus communis</i> L.), Fındık (<i>Corylus avellana</i>), Ceviz (<i>Juglans regia</i>), Kaju (<i>Anacardium occidentale</i>), Pıkan cevizi (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Brezilya cevizi (<i>Bertholletia excelsa</i>), Antep fıstığı (<i>Pistacia vera</i>), Macadamia cevizi ve Queensland cevizi (<i>Macadamia ternifolia</i>) ve bunların ürünleri</li><li>• Kereviz ve kereviz ürünleri</li><li>• Acı bakla ve acı bakla ürünleri</li><li>• Yumuşakçalar ve ürünleri</li><li>• Hardal ve hardal ürünleri</li><li>• Susam tohumları ve susam tohumu ürünleri</li><li>• SO<sub>2</sub> olarak ifade edilen 10 mg / kg veya 10 mg / litreden fazla konsantrasyonlarda kükürt dioksit ve sülfidler.</li></ul> <p>Avrupa Parlamentosu ve Konsey Regülasyonu (EU) N ° 1169/2011.</p>
<b>Alerjen (ABD)</b>	<p>2009 ABD Gıda ve İlaç Dairesi (FDA) Model Gıda Kanunu, Tanımlar bölümü, sayfa 12 ve 2023 FASTER Yasası'na göre Amerika Birleşik Devletleri'nde tanınan 9 ana alerjen vardır.</p> <p>(1) "Başlıca gıda alerjeni" şunlardır:</p> <p>(a) Süt, yumurta, balık (levrek, pisi balığı, morina balığı gibi ve yengeç, istakoz veya karides gibi kabuklu deniz hayvanları dahil), ağaç yemişleri (badem, ceviz veya pıkan cevizi gibi), buğday, yer fıstığı, susam ve soya fasulyesi</p> <p>(b) Bu tanımın (1) (a) alt paragrafında belirtildiği gibi bir gıdadan elde edilen protein içeren bir Gıda bileşeni.</p> <p>(2) "Başlıca gıda alerjeni" ifadesine dahil değildir:</p> <p>(a) Bu tanımın (a) bendinde belirtilen bir gıdadan elde edilen herhangi bir yüksek oranda rafine edilmiş yağ ve bu tür yüksek oranda rafine edilmiş yağdan elde edilen herhangi bir bileşen</p> <p>veya</p> <p>(b) 2004 tarihli Gıda Alerjen Etiketleme ve Tüketiciyi Koruma Yasasında (Kamu Yasası 108-282) belirtilen dilekçe veya bildirim süreci kapsamında muaf olan herhangi bir bileşen.</p>

<b>Askıya alınması (IFS Global Markets Onay Mektubunun)</b>	Askıya alma işleminin kaldırılması durumunda aynı onay mektubunun (aynı geçerlilikle vb.) yeniden verilmesi amaçlandığında geçerlidir. Örnekler: değerlendirme ücretinin ödenmesinin beklenmesi; bir gıda güvenliği olayının ardından soruşturmanın beklenmesi vb.
<b>Belgelendirme kuruluşu (CB)</b>	Bunlar, gıda güvenliği (ve kalitesi) ile ilgili denetimler gerçekleştiren ve denetimin başarıyla geçmesi halinde akredite bir sertifika veren bir gıda güvenliği programının (programlarının) belgelendirilmesi için ISO 17065 ve / veya ISO 17021'e göre akredite edilmiş kuruluşlardır (3. taraf denetimleri). IFS Global Markets Food Programı kapsamında ve akredite olmayan prosedürler altında, belgelendirme kuruluşları akredite bir sertifika vermezsiniz değerlendirmeden sorumlu olabilir. Değerlendirmeler tarafsız bir değerlendirici tarafından ve bağımsız bir şekilde yapılmalıdır.
<b>Bileşen</b>	Gıda katkı maddeleri de dahil olmak üzere, bir gıdanın üretiminde veya hazırlanmasında kullanılan ve değiştirilmiş formda bile olsa bitmiş üründe kalan herhangi bir madde.
<b>Bireysel değerlendirme anlaşması</b>	Belgelendirme kuruluşu / değerlendirme hizmet sağlayıcısı ile değerlendirilen üretim sahası arasında, belgelendirme kuruluşunun / değerlendirme hizmet sağlayıcısının değerlendirmeyi sağlayacağı bireysel bir anlaşma.
<b>Bulaşma</b>	Bir kirleticinin gıda veya gıda ortamına girmesi veya oluşması. Bulaşıcı madde, gıda güvenliğini veya uygunluğunu tehlikeye atabilecek herhangi bir biyolojik, kimyasal veya fiziksel ajan, yabancı madde veya gıdaya kasıtlı olarak eklenmemiş diğer maddeler olabilir. Kontaminasyon aynı zamanda paketlerin kendi aralarında korelasyonu anlamına da gelebilir.
<b>Çok lokasyonlu üretim sahası</b>	Çok lokasyonlu üretim sahaları, farklı lokasyonlarda birden fazla üretim sahası bulunan ve bir merkez ofisi / merkezi yönetimi olabilen bir firmayı ifade eder.
<b>Çoklu tüzel kişilikli üretim sahası</b>	Bir fiziksel lokasyonda aynı kapsama sahip birden fazla tüzel kişiliği olan bir üretim sahasını veya bir fiziksel lokasyonda birden fazla tüzel kişiliği olan ancak farklı kapsamlara sahip bir üretim sahasını ifade eder.
<b>Danışmanlar</b>	Danışmanlar, değerlendirilen üretim sahasından veya ilgili belgelendirme kuruluşundan / değerlendirme hizmet sağlayıcısından bağımsız olarak IFS Global Markets Programı ile ilgili profesyonel veya uzman tavsiyesi veren kişilerdir Değerlendirilen tarafı, IFS Global Markets Food Gerekliliklerinin pratikte uygulanmasında desteklerler. IFS Global Markets Food Programı kapsamında danışmanlar ön değerlendirme dışında değerlendirme yapmamaktadır.
<b>Değerlendirilen firma</b>	IFS Global Markets Food kapsamında değerlendirilecek tedarikçi / işleme şirketi (veya ön hazırlığı yapılmış paketlenmemiş gıda ürünlerini paketleyen şirketler).
<b>Değerlendirme</b>	Bir uygunluk değerlendirme nesnesi hakkında ilgili bilgilerin elde edilmesi ve belirtilen şartların ne ölçüde yerine getirildiğini belirlemek için objektif olarak değerlendirilmesi prosesi. Bireysel bir değerlendirme anlaşmasının şartları altında değerlendirilen bir şirkette gerçekleştirilen kontrol, test ve dokümantasyon ve kayıt incelemesi gibi uygulanabilir tüm değerlendirme faaliyetlerini içerir.  Değerlendirme gereklilikleri IFS Global Markets Food'un 2. Bölümünde açıklanmaktadır.

<b>Değerlendirme hizmet sağlayıcısı (ASP)</b>	Bunlar, gıda güvenliği program(lar)ının belgelendirilmesi için ISO 17065 ve / veya ISO 17021'e akredite olmayan ancak ikinci taraf değerlendirmeleri gerçekleştirme yeterliliğine sahip kuruluşlardır. IFS Global Markets Food Programı kapsamında, bu dokümanın 3. Bölümünde belirtilen kurallara uymaları halinde değerlendirme yapmalarına izin verilir. Değerlendirmeler tarafsız bir değerlendirici tarafından ve bağımsız bir şekilde yapılmalıdır.
<b>Doğrulama</b>	Belirlenen gerekliliklerin yerine getirildiğinin objektif kanıtların sağlanması yoluyla teyit edilmesi.  KKN'ler ve diğer kontrol önlemleri için tanımlanan kontrol önlemlerinin doğrulanması, bir kontrol önleminin amaçlandığı gibi çalışıp çalışmadığını belirlemek için izlemeye ek olarak yöntemlerin, prosedürlerin, testlerin ve diğer değerlendirmelerin uygulanmasıdır.
<b>Düzeltilici faaliyet</b>	Tespit edilen bir sapma ve / veya uygunsuzluğun nedenini ortadan kaldırmak için faaliyet. IFS Global Markets Food Değerlendirmesi aksiyon planı için, düzeltilici faaliyet en geç yenileme değerlendirmesinden önce uygulanmalıdır.
<b>Düzeltilme</b>	Tespit edilen bir sapmayı ve / veya uygunsuzluğu ortadan kaldırmak için aksiyon. IFS Global Markets Food Değerlendirmesi aksiyon planı için, düzeltilme en geç üç (3) ay içinde uygulanmalıdır.
<b>Eğitim Programı</b>	Gıda güvenliği ve kalite hedeflerini karşılamak için personele açık ve özlu talimatlar sağlamak üzere tasarlanmış tanımlı bir program.
<b>Ekipman</b>	Gıda işlemede veya gıda işlemeyle bağlantılı olarak kullanılan veya kullanılması amaçlanan makineler, aletler, aparatlar, kaplar veya cihazlar ve gıda tesislerini veya ekipmanlarını temizlemek ve dezenfekte etmek için kullanılan veya kullanılması amaçlanan ekipmanları içerir.
<b>Fabrika kontrolü</b>	Fabrika kontrolü belirli konuları kapsar ve uygun herhangi bir kişi tarafından gerçekleştirilebilir. Bu, uygunluğu kontrol etmek için herhangi bir alana, herhangi bir amaçla düzenli ziyaretler anlamına gelir (hijyen, haşere kontrolü, ürün kontrolü, imalat, yabancı madde tehlikeleri, çevre kontrolü, vb.)
<b>Firma</b>	Gıdanın üretim ve dağıtımının herhangi bir aşamasının gerçekleştirildiği bir veya birkaç üretim sahasından oluşabilen herhangi bir kuruluş. Firma, gıda işletmecisi adına ilgili merci tarafından kayıtlı ve / veya onaylanmış bir veya birkaç tüzel kişiliğe sahip olabilir.
<b>Formül / reçete</b>	Ürünleri işlemek için kullanılacak hammaddelerin miktar ve kalitesinin müşteri spesifikasyonlarında talep edildiği şekilde kapsamlı açıklaması. Formül aynı zamanda teknolojik parametreleri ve prosesle ilgili özel "teknik bilgiyi" de içerebilir.
<b>GDO</b>	Genetiği değiştirilmiş organizma: İnsanlar hariç, genetik materyalin doğal çoğalma veya doğal rekombinasyondan farklı bir şekilde değiştirildiği bir organizma.

<b>Geçerli Kılma</b>	<p>Belirli bir amaçlanan kullanım veya uygulama için gerekliliklerin yerine getirildiğinin nesnel kanıtların sağlanması yoluyla teyit edilmesi.</p> <p>KKN'ler ve diğer kontrol önlemleri için tanımlanan kontrol önlemlerinin doğrulanması, bir kontrol önleminin veya kontrol önlemleri kombinasyonunun uygun şekilde uygulandığında tehlikeyi belirli bir sonuca kadar kontrol edebildiğine dair kanıt elde edilmesidir.</p> <p><b>Not:</b> Önceden var olan HACCP planları için, sürekli olarak yürütülen ve dokümanite edilen doğrulama prosedürleri, geçerli kılma kanıtının bir parçası olarak kabul edilebilir.</p>
<b>Geri çekilmesi (IFS Global Markets Onay Mektubunun)</b>	<p>Birebir aynı onay mektubunun (aynı geçerlilik, vb. ile) yeniden verilmesinin amaçlanmadığı veya mümkün olmadığı durumlarda uygulanır.</p> <p>Örnekler: değerlendirme sözleşmesinin derhal geçerli olmak üzere iptali; Major uygunsuzluk(lar) tespit edildiğinde (mevcut onay mektubunu etkilediğinde), vb.</p>
<b>Gıda Güvenliği Kültürü</b>	<p>Bir kuruluşun içinde, genelinde ve tamamında gıda güvenliğine yönelik zihniyeti ve davranışı etkileyen paylaşılan değerler, inançlar ve normlar.</p> <p>Gıda güvenliği kültürünün unsurları, bir firmanın üst yönetiminin firma içindeki gıda güvenliği kültürünü yönlendirmek için kullanabileceği gıda güvenliği yönetiminin unsurlarıdır.</p>
<b>Gıda ile temas eden ambalaj malzemeleri</b>	<p>Malzemeler:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• gıda ile temas ettirilmek üzere tasarlanmıştır veya</li> <li>• halihazırda gıda ile temas halindedir ve bu amaç için tasarlanmıştır veya</li> <li>• normal veya öngörülebilir kullanım koşulları altında gıda ile temas etmesi veya bileşenlerini gıdaya aktarması beklenebilir.</li> </ul>
<b>Gıda özgünlüğü</b>	<p>Bir gıdanın menşei ve / veya üretim süreci ve / veya kendine has özellikleri (örneğin organoleptik veya kimyasal) ile ilgili karakteristiği.</p>
<b>Gıda sahteciliği</b>	<p>Ekonomik kazanç amacıyla piyasaya sürülen gıda, hammadde veya ambalaj malzemelerinin kasıtlı olarak değiştirilmesi, yanlış etiketlenmesi, tağşiş edilmesi veya taklit edilmesi. Bu tanım dış kaynaklı süreçler için de geçerlidir.</p>

<p><b>Gıda sahteciliği zaafiyet değerlendirmesi</b></p>	<p>Tedarik zincirinde (tüm hammaddeler, gıda, ambalaj malzemeleri ve dış kaynaklı prosesler dahil olmak üzere) olası gıda sahteciliği faaliyeti risklerini belirlemek için sistematik olarak dokümente edilmiş bir risk değerlendirme formu.</p> <p>Risk değerlendirme yöntemi firmadan firmaya değişebilir, ancak gıda sahteciliği zaafiyet değerlendirmesine yönelik sistematik metodoloji asgari olarak şunları içermelidir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bilinen ve güvenilir veri kaynakları kullanılarak potansiyel gıda sahteciliği faaliyetlerinin belirlenmesi</li> <li>• Hem ürün hem de tedarik kaynağı açısından risk seviyesinin değerlendirilmesi.</li> <li>• Ek kontrol önlemlerine duyulan ihtiyacın değerlendirilmesi.</li> <li>• Zaafiyet değerlendirmesinin sonuçları kullanılarak gıda sahteciliğini azaltma planının geliştirilmesi ve uygulanması.</li> </ul> <p>Risk seviyesini değerlendirmek için kullanılan kriterler aşağıdaki gibi olmalıdır:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gıda sahteciliği olaylarının geçmişi</li> <li>• Ekonomik faktörler</li> <li>• Dolandırıcılık faaliyetlerinin kolaylığı</li> <li>• Tedarik zinciri karmaşıklığı</li> <li>• Halihazırda uygulanan tedbirler</li> <li>• Tedarikçi güveni.</li> </ul>
<p><b>Gıda sahteciliğini azaltma planı</b></p>	<p>Gıda sahteciliği zaafiyet değerlendirmesi ile belirlenen sahtekarlık faaliyetlerinin ne zaman, nerede ve nasıl azaltılacağına ilişkin gereklilikleri tanımlayan bir süreç. Ortaya çıkan plan, belirlenen risklerin etkili bir şekilde azaltılması için alınması gereken önlemleri ve kontrolleri tanımlayacaktır.</p> <p>Uygulanması gereken kontrol önlemleri aşağıdakilerin niteliğine göre değişebilir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• gıda sahteciliği (ikame, yanlış etiketleme, tağşiş veya taklit)</li> <li>• tespit metodolojisi</li> <li>• gözetim türü (örn. inceleme, denetim, analitik, ürün belgelendirme)</li> <li>• hammadde ve ambalaj malzemelerinin kaynağı.</li> </ul>
<p><b>Gıda savunması</b></p>	<p>Gıdanın ve tedarik zincirinin kötü niyetli ve ideolojik amaçlı tehditlerden korunmasını sağlamak için uygulanan prosedürler.</p>
<p><b>GS1 Küresel Lokasyon Numarası (GLN)</b></p>	<p>GLN, tedarik zincirindeki elektronik iletişimlerde IFS tarafından değerlendirilen tesisi açıkça tanımlamak için kullanılan GS1'in Küresel Lokasyon Numarasıdır. Varsa, GLN'ler IFS Global Markets Değerlendirme Raporu'nda, IFS Global Markets Onay Mektubu'nda ve değerlendirilen her saha(lar) için IFS Database'de belirtilir.</p> <p>IFS Global Markets tarafından değerlendirilen sahalar için GLN numarası zorunlu değildir.</p>



<b>Güvenlik Bilgi Formu (SDS)</b>	Güvenlik bilgi formları (SDS) tehlikeli maddelerin kullanımına yönelik güvenlik talimatlarıdır, esas olarak profesyonel kullanıcılar tarafından kullanılmak üzere tasarlanmıştır ve iş yerinde sağlık, güvenlik ve çevrenin korunmasına ilişkin gerekli önlemlerin alınmalarını sağlamalıdır. Güvenlik bilgi formu, muhatabın gerekli araçlara sahip olması koşuluyla, kâğıt üzerinde veya elektronik olarak sağlanabilir.
<b>HACCP</b>	Tehlike analizi ve kritik kontrol noktaları: gıda güvenliği için belirgin olan tehlikeleri tanımlayan, değerlendiren ve kontrol eden bir sistem.
<b>HACCP planı</b>	Gıda işletmesindeki önemli tehlikelerin kontrolünü sağlamak için HACCP ilkelerine uygun olarak hazırlanan dokümantasyon veya dokümanlar seti.
<b>Hammaddeler</b>	Bir ürünün üretimi için kullanılan temel malzeme (bileşenler, katkı maddeleri, ambalaj malzemeleri, yeniden işleme için kullanılan madde).
<b>Hizmet sağlayıcı</b>	Başka bir firmaya hizmet sağlayan kuruluş, örneğin taşıma, depolama, sipariş toplama, haşere kontrolü, temizlik ve dezenfeksiyon, vb.
<b>İçilebilir Su</b>	İnsan veya hayvan tüketimine (örn. içme, pişirme ve gıda hazırlama) uygun olan su, prensip olarak halk sağlığını tehlikeye atabilecek mikroorganizmalar ve diğer kirleticilerden arındırılmış olmalıdır.
<b>İddia</b>	<p>Ürünün, ürünün doğasında olmayan ve / veya benzer ürünlerde genel olarak bulunmayan belirli özellik(ler)e veya etki(ler)e sahip olduğunu belirten, öneren veya ima eden herhangi bir formdaki (ürün etiketi, ambalajı, reklamı, teknik özellikleri, ürün ekleri) resimsel, grafiksel veya sembolik temsiller de dahil olmak üzere her türlü mesaj veya temsil. Belirli özellik(ler) ve / veya etkilere ilişkin örneklerin yer aldığı aşağıdaki listenin kapsamlı olduğu iddia edilmemektedir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• doğası veya bileşimi (örneğin organik, "doğal", "içermez", "kaynağı", "azaltılmış", vb.),</li> <li>• ürünlere yönelik kimlik standartları (örneğin et ürünleri, özel etiketler, vb.).</li> <li>• menşei veya kaynağı (örn. "made in ...", "product of ...", PDO / PGI, vb.),</li> <li>• üretim / işleme yöntemleri (örneğin adil ticaret, dini iddialar, vb.).</li> <li>• müşteriler ve / veya tüketiciler için riskin azaltılmasıyla ilgili spesifik özellikler, yapı ve / veya işlev (örneğin, sağlık hastalıkları riskinin önlenmesi veya en aza indirilmesi, bozulma veya patojen mikroorganizmalarla kontaminasyonun önlenmesi vb. ile ilgili)</li> <li>• ürünün kullanımına bağlı olarak müşteriler ve / veya tüketiciler için belirli özellikler, faydalar ve / veya etkiler (örneğin kozmetikte yaşlanma karşıtı etki, ambalajda gıdanın raf ömrünün uzatılması, gıdada sağlıkla ilişkili fizyolojik bir fonksiyonun veya biyolojik aktivitenin iyileştirilmesi veya değiştirilmesi, vb.)</li> </ul> <p>Ürünle bağlantılı iddialar yalnızca aşağıdaki durumlarda beyan edilebilir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• bunların doğruluğunu, dürüstlüğünü, adilliğini ve yasal uygunluğunu göstermek için kanıt desteği varsa.</li> <li>• uygulanabilir olduğunda, ilgili makam tarafından kullanılmak üzere onaylanmışsa.</li> <li>• ürünün kullanım amacına ilişkin olarak beyan edilen belirli özellik(ler) ve / veya etki(ler) hakkında kullanıcılara (uygun olduğu şekilde müşteri, tüketici ve / veya son kullanıcı) açık ve anlaşılır bilgiler sağlanmışsa.</li> </ul>

<b>İş ortağı</b>	Tedarikçilerinin IFS Global Markets kapsamında değerlendirilmesini talep eden tedarik zincirinden (perakendeciler ve endüstriler gibi) temsilciler.
<b>İzleme</b>	Bir sistemin, bir prosesin, bir ürünün, bir hizmetin veya bir faaliyetin durumunun belirlenmesi. Bir KKN için tanımlanan kontrol önlemleri ve diğer kontrol önlemleri için: Bir KKN için tanımlanan kontrol önlemlerinin ve diğer kontrol önlemlerinin kontrol altında olup olmadığını değerlendirmek için planlı bir dizi gözlem veya kontrol parametresi ölçümü gerçekleştirme eylemi.
<b>İzlenebilirlik</b>	Bir gıda, yem, gıda üreten hayvan veya bir gıda veya yeme katılması amaçlanan veya beklenen bir maddeyi üretim ve dağıtımın tüm aşamaları boyunca izleyebilme ve takip edebilme.
<b>Kalibrasyon</b>	Belirli koşullar altında, bir ölçüm cihazı veya ölçüm sistemi tarafından gösterilen miktarların değerleri veya bir malzeme ölçüsü veya bir referans malzeme tarafından temsil edilen değerler ile standartlar tarafından gerçekleştirilen karşılık gelen değerler arasındaki ilişkiyi kuran işlemler kümesi.
<b>Kaynaklar</b>	Etkin bir şekilde çalışmak ve hedeflere sürekli olarak ulaşmak için firma tarafından kullanılacak para, malzeme, personel ve diğer varlıklardan oluşan bir stok veya temin.
<b>Kısmi dış kaynaklı proses</b>	IFS Global Markets Food kapsamında değerlendirilen üretim sahası adına üçüncü bir tarafça saha dışında gerçekleştirilen üretim adım(lar)ı veya üretim prosesinin bölüm(ler)i. Bu aynı firma grubu içindeki kardeş bir firmada yaptırılan kısmi dış kaynaklı prosesleri içerir ve hem müşteri markalı ürünler hem de firmanın kendi markalı ürünleri için geçerlidir.  IFS Global Markets Programında, birincil paketleme ve etiketleme de üretim adımları olarak kabul edilir: dış kaynaklı olarak gerçekleştiriliyorsa, bunlar kısmi dış kaynaklı proses olarak kabul edilmelidir.
<b>KKN (Kritik Kontrol Noktası)</b>	Belirgin bir tehlikeyi kontrol etmek için gerekli olan bir kontrol önleminin veya kontrol önlemlerinin bir HACCP sisteminde uygulandığı adım.
<b>Kök neden analizi</b>	Bir sorunun tekrarlanmasını önleyecek uygun düzeltici faaliyetin belirlenmesi amacıyla sorunun başlatıcı nedenlerinin anlaşılmasına yardımcı olan süreç veya prosedür.
<b>Kontrol</b>	Bir prosesin / ürünün, ürün tasarımının veya kurulumunun incelenmesi ve özel gerekliliklere veya mesleki yargıya dayalı olarak genel gerekliliklere uygunluğunun belirlenmesi. Bir prosesin kontrolü, ürün özelliklerinin, müşteri gereksinimlerinin, kişilerin, tesislerin, teknolojinin ve metodolojinin denetlenmesini içerir.
<b>Kontrol önlemi</b>	Bir tehlikeyi önlemek veya ortadan kaldırmak ya da kabul edilebilir bir seviyeye indirmek için kullanılacak herhangi bir eylem veya faaliyet.
<b>Koruyucu giysi</b>	Gıdanın kirlenmesini önlemek için çalışanlar, yükleniciler ve ziyaretçiler tarafından giyilen firma tarafından sağlanan giysiler (ayakkabı ve eldiven dahil).
<b>Kütle denkliliği</b>	Bir izlenebilirlik uygulaması / testi sırasında bileşenlerin girdi miktarını ve bitmiş ürünlerin çıktılarını ölçmek için yapılan test.
<b>Lokasyon</b>	Üretim saha(lar)ının bulunduğu bir fiziksel adres.

<b>Lot Numarası</b>	Aynı parti / üretim biriminde üretilen bir grup ürüne verilen sayısal rakamların kombinasyonu.
<b>Merkezi olmayan yapı</b>	Üretim sahasının proses ve işlemlerinin bir kısmının / bir kısımlarının gerçekleştirildiği, firmanın sahip olduğu saha dışı tesis (örneğin bir üretim atölyesi).
<b>Müşteri</b>	Müşteri, ürünlerin bitmiş ürün olarak veya bitmiş ürünün yarı bitmiş parçası olarak satıldığı bir ticari firma veya kişidir.
<b>Müşteri markalı ürün</b>	Üretim sahası tarafından üretilen ve müşterisinin markası altında satılan bir ürün (örn. özel etiket).
<b>Müşteri sözleşmesi</b>	Bir müşteri ile firma arasında müzakere edilen ve genellikle yasal olarak uygulanabilir bir anlaşma.
<b>Olay</b>	Tedarik zincirinde ürün güvenliği, kalitesi, yasallığı ve özgünlüğü ile ilgili olası ve / veya doğrulanmış risklerin olduğu bir durum veya güvenilir ürünlerin teslimatı üzerinde doğrudan etkisi olan herhangi bir mücbir sebep olayı (örn. kritik kaynakların / hizmetlerin kesintiye uğraması, doğal afetler, kayıp, acil durumlar, kriz vb.)
<b>Onay mektubu</b>	Belgelendirme kuruluşu / değerlendirme hizmet sağlayıcısı tarafından yapılan ve bir üretim tesisinin değerlendirmeyi başarıyla geçtiğini teyit eden nihai yazılı beyan.
<b>Parti Numarası</b>	Bir etiket üzerine basılan ve üretim tarihinin izlenmesini sağlayan işaret.
<b>Pastörizasyon</b>	Üründe minimum kimyasal, fiziksel ve organoleptik değişikliklerle tutarlı olan patojenik ve bozucu mikroorganizmaların sayısını azaltmak için tasarlanmış ısı işlemi (örn. UHT işlemi, yüksek basınçlı pastörizasyon). Gıdayı belirli bir raf ömrü boyunca güvenli hale getirmek için diğer faktörlerle birlikte kullanılır (pH, a <sub>w</sub> , soğuk depolama).
<b>Personel tesisleri</b>	Bir saha içinde, gıda işleme alanları dışında, personel tarafından kullanılan alanlar, örneğin vestiyerler, tuvaletler, kantinler ve dinlenme odaları.
<b>Risk</b>	Gıdadaki tehlike(ler)den kaynaklanan olumsuz sağlık etkisi olasılığının ve bu etkinin şiddetinin bir fonksiyonu.
<b>Saha değerlendirmesi</b>	Aşağıdaki alanları içeren fiziksel sahanın üretim alanının kontrol ve denetimi: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Üretim prosesleri,</li> <li>• mal kabul, depolama ve sevk alanları,</li> <li>• Bakım, hijyen, haşere kontrolü ve temizlik ve dezenfeksiyon faaliyetleri de dahil olmak üzere İyi Üretim Uygulamaları (GMP'ler),</li> <li>• sahada bulunan laboratuvar,</li> <li>• bakım tesisleri,</li> <li>• Personel ve sıhhi tesisler,</li> <li>• dış alanlar</li> </ul>
<b>Sapma</b>	IFS Global Markets Programında: Ürün ve proseslerle ilgili gıda güvenliği üzerinde herhangi bir etkisi olmayan bir gerekliliğe uyulmaması. Sapmalar B, C ve D ile skorlanan gerekliliklerdir.
<b>Sezonluk Ürünler</b>	Yıl içinde belirli bir zamanda işlenen ürünler veya yıl boyunca işlenenlerden yeni / farklı ürünler elde etmek için yıl içinde belirli bir zamanda işlenen ürünler.

<b>Sistem</b>	Birbiriyle ilişkili veya etkileşim içinde olan öğeler kümesi. Bir sistem planlı, sürdürülebilir yapılandırılmış bir eylem şeklidir. Karmaşıklığa bağlı olarak dokümantasyon önerilir. Bir sistem şunları içerir: dokümantasyon, prosedür açıklaması, kontrol / izleme, düzeltici faaliyet, saha planı.
<b>Sterilizasyon</b>	Patojenleri yok etmek ve ortam sıcaklığı altında uzatılmış (uzun) raf ömrüne sahip ticari olarak steril ürünler üretmek için tasarlanmış nihai paketlemede bir ürüne uygulanan ısı işlem (örneğin konserve ürünler için otoklav). Temel endişe, ısıya en dayanıklı patojenik sporun, yani C. botulinum'un inaktivasyonudur.
<b>Tamamen Dış Kaynaklı Ürünler</b>	Değerlendirilenden farklı bir üretim sahası tarafından kendi markası veya müşteri markası altında üretilen, paketlenen ve etiketlenen ürünler.
<b>Tehlike</b>	Gıdada bulunan ve sağlık üzerinde olumsuz bir etkiye yol açma potansiyeli olan biyolojik, kimyasal veya fiziksel bir madde.
<b>Tehlike analizi</b>	Hammaddelerde ve diğer bileşenlerde, çevrede, gıdanın işlenmesinde veya gıdanın içinde tespit edilen tehlikeler ve bunların önemli tehlikeler olup olmadığına karar vermek için bunların varlığına yol açan koşullar hakkında bilgi toplama ve değerlendirme süreci.
<b>Ticari ürünler</b>	IFS Global Markets Food değerlendirmesine tabi üretim sahasından farklı bir firma tarafından ve farklı bir firma adı altında üretilen, paketlenen ve etiketlenen ve müşteri markalı olmayan ürünler.
<b>Tüzel Kişilik</b>	Tüzel kişilik, anlaşmaya göre gıda işletmecisinin idari merkezinin bulunduğu gıda işletmesinin kayıtlı ofisidir. Genel olarak firmanın idari kuruluşun bulunduğu yeri belirler.
<b>Üretim Alanı</b>	Üretim sahasının bir kısmı şunları içerir: <ul style="list-style-type: none"> <li>• üretim prosesleri,</li> <li>• mal kabul, depolama ve sevk alanları,</li> <li>• bakım, hijyen, haşere kontrolü ve temizlik ve dezenfeksiyon faaliyetleri de dahil olmak üzere İyi Üretim Uygulamaları (GMP),</li> <li>• Sahada bulunan laboratuvar,</li> <li>• Bakım tesisleri,</li> <li>• Personel ve sıhhi tesisler,</li> <li>• dış alanlar</li> </ul>
<b>Üretim sahası veya saha</b>	IFS Global Markets Food Değerlendirmesinin gerçekleştirildiği belirli bir fiziksel lokasyonda bulunan ve gıda üretim ve dağıtımının herhangi bir aşamasının gerçekleştirilebildiği bir kuruluş. Ayrıca, proseslerin ve operasyonların bir kısmının gerçekleştiği firmanın sahip olduğu tesisleri (örneğin üretim atölyesi veya depo) de içerebilir.
<b>Ürün</b>	Girdilerin çıktılara dönüştürülmesine yönelik bir sürecin veya faaliyetlerin sonucu. Paketlemeyi içerir.
<b>Ürün geri çağırma</b>	Üretici veya dağıtıcı tarafından halihazırda tedarik edilmiş veya tüketicilere sunulmuş olan tehlikeli bir ürünün iadesini sağlamayı amaçlayan herhangi bir önlem.
<b>Ürün geri çekme</b>	Spesifikasyon dışı bir ürünün ve / veya tüketici için tehlikeli olabilecek bir ürünün dağıtımını, teşhirini ve sunulmasını önlemeye yönelik her türlü tedbir.

<b>Üst Yönetim</b>	İdari Yönetim.
<b>Uygunsuzluk</b>	<p>IFS Global Markets Food Programında tanımlanan uygunsuzluklar Major uygunsuzluklardır.</p> <p>Belirli bir gerekliliğin yerine getirilmemesi. Uygunsuzluk şu durumlarda verilebilir:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• mevzuata uyum gösterilmemesi,</li><li>• gıda güvenliği sorunları,</li><li>• iç işlev bozuklukları ve</li><li>• müşteri sorunları.</li></ul>
<b>Yeniden İşleme</b>	Gıdanın, bileşenlerin, hammaddelerin veya ambalaj malzemelerinin yeniden kullanılması prosesi.
<b>Yüklenici</b>	Firma tarafından saha için iş yapmak üzere sözleşme yapılan bir firma veya kişi.



IFS bilgileri, görüşleri ve bültenleri bilgisi dahilinde en iyi şekilde yayınlar, ancak yayınlarında, özellikle de bu dokümanda herhangi bir hata, eksiklik veya muhtemel yanıltıcı bilgiler için herhangi bir sorumluluk almaz.

Mevcut dokümanın sahibi:

**IFS Management GmbH**  
**Am Weidendamm 1 A**  
**10117 Berlin**  
**Germany**

Genel Müdür: Stephan Tromp  
AG Charlottenburg  
HRB 136333 B  
VAT-N°: DE278799213

Banka: Berliner Sparkasse  
IBAN numarası: DE96 1005 0000 0190 0297 65  
BIC- / Swift-Code: BE LA DE BE

© IFS, 2023

Her hakkı saklıdır. Tüm yayınlar uluslararası telif hakkı yasaları ile korunmaktadır. Doküman sahibinin açık yazılı izni olmadan, her türlü izinsiz kullanım yasaktır ve yasal işleme tabidir. Bu aynı zamanda bir fotokopi makinesi ile çoğaltma, elektronik bir veri tabanına / yazılıma dahil etme veya CD-Rom üzerinde çoğaltma için de geçerlidir.

Doküman sahibinin resmi izni olmadan çeviri yapılamaz.

İngilizce versiyonu orijinal ve referans belgedir.

**IFS Dokümanları şu adreste çevrimiçi olarak mevcuttur:**

[www.ifs-certification.com](http://www.ifs-certification.com)

