

GIDA İŞLETMELERİNİN ONAY ALMAK AMACIYLA YAPACAKLARI BAŞVURU İŞLEMLERİ

Bilindiği üzere, 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanununun 30 uncu maddesinde “Onaya tâbi işletmeler için, faaliyete geçmeden önce Bakanlıktan onay alınması zorunludur.” hükmü yer almaktadır. Yine aynı kanunun tanımlar başlıklı 4 üncü maddesinde, Onay; “Bu Kanun kapsamında onayı zorunlu olan faaliyetler ve ürünler için Bakanlıkça verilen izin veya ruhsatı” şeklinde tanımlanmıştır.

Bakanlığımızca 17.12.2011 tarih ve 28145 sayılı Resmi Gazete’de yayınlanarak yürürlüğe giren Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelik ile onaya tabi olan gıda işletmeleri belirlenmiş, söz konusu yönetmelikte 07.01.2014 tarihinde yayınlanan değişiklik ile **Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği** kapsamındaki gıda işletmelerinden;

1- GENEL FAALİYET GÖSTEREN İŞLETMELER

- a) Muhafaza şartları sıcaklık kontrolünü gerektiren hayvansal gıdaları depolayan müstakil soğuk depolar
- b) Hayvansal gıdanın yeniden ambalajlandığı müstakil işletmeler
- c) Hayvansal gıdanın, gıda işletmecilerine toptan satışının yapıldığı yerler
- ç) Bitkisel ve işlenmemiş hayvansal ürünlerin her ikisini de içeren gıdaların üretildiği yerler

2- EVCİL TIRNAKLI HAYVAN ETİ ÜRETEN İŞLETMELER

- a) Kesimhane
- b) Parçalama tesisi

3- KANATLI ETİ VE TAVŞANIMSI ETİ ÜRETEN İŞLETMELER

- a) Kesimhane
- b) Parçalama tesisi

4- ÇİFTLİK AV HAYVANI ETİ ÜRETEN İŞLETMELER

- a) Kesimhane
- b) Parçalama tesisi

5- YABAN AV HAYVANI ETİ ÜRETEN İŞLETMELER

- a) Av hayvanı eti işleyen tesisler
- b) Parçalama tesisi

6- KIYMA, HAZIRLANMIŞ ET KARIŞIMLARI VE MEKANİK OLARAK AYRILMIŞ ET ÜRETEN İŞLETMELER

- a) Kıyma üreten işletmeler
- b) Hazırlanmış et karışımları üreten işletmeler
- c) Mekanik olarak ayrılmış et üreten işletmeler

7- ET ÜRÜNLERİ ÜRETEN İŞLETMELER

- a) İşleme tesisi

8- CANLI ÇİFT KABUKLU YUMUŞAKÇALARI İŞLEYEN İŞLETMELER

- a) Sevkiyat merkezi
- b) Arındırma merkezi

9- BALIKÇILIK ÜRÜNLERİ İŞLEYEN İŞLETMELER

- a) Fabrika gemisi
- b) Dondurucu gemisi
- c) Taze balıkçılık ürünleri tesisi
- ç) İşleme tesisi
- d) Toptan satış yeri
- e) Mezat salonu

10- ÇİĞ SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ İŞLETMELERİ

- a) Toplama merkezi

b) Süt işleme tesisi

11- YUMURTA VE YUMURTA ÜRÜNLERİ İŞLETMELERİ

a) Yumurta paketleme tesisi

b) Sıvı yumurta tesisi

c) İşleme tesisi

12- KURBAĞA BACAĞI VE SALYANGOZ İŞLEYEN İŞLETMELER

a) İşleme tesisi

13- DON YAĞI TORTUSU VE HAYVANSAL YAĞLARI İŞLEYEN RENDERİNG TESİSLERİ

a) Toplama tesisi

b) İşleme tesisi

14- İŞLENMİŞ MESANE, BAĞIRSAK VE İŞKEMBE ÜRETİMİ YAPAN İŞLETMELER

a) İşleme tesisi

15- JELATİN ÜRETEN İŞLETMELER

a) İşleme tesisi

16- KOLLAJEN ÜRETEN İŞLETMELER

a) İşleme tesisi

ONAY kapsamında yer almaktadırlar.

Yukarıda sayılan onay işlemine tabi olan gıda işletmecileri; faaliyete geçmeden önce, aşağıdaki başvuru ve beyannamesine gerekli belgeleri ekleyerek **İstanbul İl Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğüne** başvuru yapmak zorundadırlar.

**ONAY BELGESİ ALMAK İSTEYEN GIDA İŞLETMECİLERİNDEN İSTENEN
BİLGİ VE BELGELER**

- 1- Dilekçe,
- 2- Aşağıda Örneği Bulunan Beyanname Genel Kısmı
- 3- Aşağıda Örneği Bulunan Beyanname Özel Kısmı
- 4- İşletmenin teknik resim kurallarına göre çizilmiş; su giderleri, personel hareketleri, ürün akış şeması, makine yerleşim planı gibi bilgileri içeren A3 boyutunda yerleşim krokisi: Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmeliğin Ek-7'sinde belirtilen yerleşim krokisi teknik resim kurallarına göre çizilecek ve doğruluğu gıda işletmecisi tarafından tasdik edilecektir. Krokide belirtilmesi gereken odalar/bölmeler, makine-ekipman yerleşimi, ürün akışları, drenaj kanalları ve atık su yönleri, sıhhi tesisat planı, personel hareketleri gibi bilgiler aynı krokide yer alabileceği gibi farklı krokiler şeklinde de düzenlenebilir.
- 5- İşletmede oluşan katı/sıvı/ gaz atıkların uzaklaştırma şekli ve sıklığı hakkında bilgi ve yetkili merci tarafından istenmesi durumunda belge: İşletmede bulunan katı/sıvı/gaz atıklar firmanın antetli kağıdında ayrı ayrı belirtilmeli ve bu atıkların uzaklaştırılma şekli, sıklığı ayrıntılı olarak açıklanmalıdır. Bu belge firma yetkilisi veya istihdamı zorunlu personel tarafından onaylanmalıdır. Atıklarla ilgili herhangi bir kuruluşla anlaşma yapılmış ise bununla ilgili belge ve dokümanlar yazı ekine konulmalıdır.

Yukarıda sayılan ve başvuru aşamasında İl Müdürlüğümüze teslim edilmesi gereken belgeler dışında; 5996 sayılı kanunla belirlenmiş işletmelerde çalıştırılması zorunlu personelden meslek odası bulunan meslek mensubu, bağlı olduğu meslek odasından ilgili işletmede çalıştığına dair belge alacaktır. Meslek odası bulunmayan meslek mensupları için gıda işletmecisi ile yapacağı sözleşme aranacaktır.

İşletme kapasitesi ile ilgili olarak başvuru aşamasında işletmecinin beyanı esas alınmakta, ancak işletmede yapılacak şartlı onay denetiminde beyana uygunluk (İşletme tarafından ilgili meslek odasından alınmış olan kapasite veya ekspertiz raporu) kontrol edilecektir.

Onay almak için İl Müdürlüğümüze başvuru yapan gıda işletmecileri; 31/7/2009 tarih ve 27305 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan “Kamu Hizmetlerinin Sunumunda Uyulacak Usul ve Esaslara İlişkin Yönetmelik” in, başvuru sahibinden bilgi ve belge istenmesine ilişkin esaslar başlıklı 8 inci maddesi hükümlerine uygun olarak işlemlerin yürütüldüğünü bilmeli ve aynı Yönetmeliğin 9 uncu maddesinde geçen “İdare, başvuru sahiplerini, başvuru sırasında gerçeğe aykırı belge verilmesi veya beyanda bulunulması durumunda yasal işlem uygulanacağı hususunda bilgilendirmelidir.” Hükümünü göz önünde bulundurmalıdır.

GIDA İŞLETMESİ İÇİN ONAY BELGESİ BAŞVURU VE BEYANNAMESİ

GENEL KISIM

GIDA, TARIM VE HAYVANCILIK İL MÜDÜRLÜĞÜNE

İSTANBUL

Aşağıda bilgilerini beyan etmiş olduğum işletmemin onay işlemlerinin yapılması hususunda gereğini arz ederim.

.....

Gıda İşletmecisi

Adı, Soyadı, İmzası, Kaşe ve Tarih

İşletmecinin Adı-Soyadı/Tüzel Kişiliğin Adı		
İşletmenin Ticaret Unvanı		
İşletmecinin Vergi Numarası		
İşletmenin Adresi	İli / İlçesi / Posta Kodu	
	Köy / Mahalle	
	Cadde / Sokak	
	Bina No / Semt	
	Gemi ise bağlı olduğu liman	
Telefon / Faks Numarası / E-posta Adresi		
İşletmenin	Makinelerinin Beygir Gücü	
	Toplam Personel Sayısı	
Çalıştırılması Zorunlu Personel	Adı Soyadı	
	Mesleği / Bölümü	
	T.C. Kimlik Numarası	
İşletmenin haftada çalışma gün sayısı ve gün içerisinde çalışma saatleri		-.....saatleri arasıgün/hafta
İşletmenin faaliyet dönemi	Tüm yıl boyunca	()
	Mevsimsel	() Faaliyette olduğu ayları belirtiniz
Su Temini		() Şebeke Suyu () Kuyu Suyu () Diğer :

GIDA İŞLETMESİ İÇİN ONAY BELGESİ BAŞVURU VE BEYANNAMESİ

ÖZEL KISIM

İşletmecinin Adı-Soyadı/ İşletmenin Ticaret Unvanı ve Adresi:

İşletme Kategorisi	İşletme Faaliyeti ⁽¹⁾	Hayvan türü (2)	Kurulu kapasite
I= Genel faaliyet gösteren işletmeler	Soğuk depo () Et ve et ürünleri () Süt ve süt ürünleri () Yumurta ve yumurta ürünleri () Balıkçılık/ Çift kabuklu yumuşakça ()		
	Yeniden ambalajlama işletmesi () Et ve et ürünleri () Süt ve süt ürünleri () Yumurta ve yumurta ürünleri () Balıkçılık/ Çift kabuklu yumuşakça ()		
	Toptan satış yeri ()		
	Bitkisel ve işlenmemiş hayvansal ürünlerin her ikisini de içeren gıda ()		
II= Evcil tırnaklıların eti	Kesimhane ()		
	Parçalama tesisi ()		
III= Kanatlı ve tavşanımsıların eti	Kesimhane ()		
	Parçalama tesisi ()		
IV= Çiftlik av hayvanları eti	Kesimhane ()		
	Parçalama tesisi ()		
V= Yaban av hayvanı eti	Av hayvanı eti işleme tesisi ⁽³⁾ ()		
	Parçalama tesisi ()		
VI= Kıyma, hazırlanmış et karışımları ve MAE	Kıyma üreten işletme ()		
	Hazırlanmış et karışımları üreten tesis ()		
	MAE üreten tesis ()		
VII= Et ürünleri (Ürünün detayı, hatırlatmalar kısmında belirtilecektir.)	İşleme tesisi ()		
	Hatırlatmalar:		
VIII= Çift kabuklu yumuşakçalar	Sevkiyat merkezi ()		
	Arındırma merkezi ()		
IX= Balıkçılık ürünleri	Fabrika gemisi ()		
	Donduruculu gemi ()		
	Taze balıkçılık ürünleri tesisi ()		
	İşleme tesisi ()		
	MAE üreten tesis ()		
	Toptan satış yeri ()		
	Mezat salonu ()		
X= Çiğ süt ve süt ürünleri	Toplama merkezi ()		
	İşleme tesisi ()		
XI= Yumurta ve yumurta ürünleri	Yumurta paketleme merkezi ()		
	Sıvı yumurta tesisi ()		
	İşleme tesisi ()		

XII= Kurbağa bacağı ve salyangoz (Ürünün detayı, hatırlatmalar sütununda yer alacaktır.)	İşleme tesisi ()		
XIII= Eritilmiş hayvansal yağ ve donyağı tortusu	Toplama merkezi ()		
	İşleme tesisi ()		
XIV= İşlenmiş mesane, mide ve bağırsaklar	İşleme tesisi ()		
XV= Jelatin	İşleme tesisi ()		
XVI= Kollajen	İşleme tesisi ()		

İşletmenin soğuk hava deposu / depoları

	Depolanan hammadde/ara ürün/son ürün adı	Depo adedi	Depo hacmi (m ³)	Depolama kapasitesi (Ton)
Soğutma				
Soğuk muhafaza				
Dondurma				
Donmuş muhafaza				

1. Bu ekte belirtilen faaliyetlerle ilgili işletmede üretilen ürünlerin çeşitleri ile bu ürünlere ait kurulu üretim kapasiteleri (Ton/Yıl) detaylı şekilde beyanname ekinde yer almalıdır.
2. **Hayvan türü:** Ek-13'ün B tablosunda yer alan hayvan türleri ilgili olduğu yerde belirtilecektir.
3. **Av hayvanı eti işleme tesisi:** Yaban av hayvanlarının avlanmadan sonra av hayvanının ve etinin piyasaya arzı için hazırlandığı tesis.

Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmeliğin Ek 11 inde yer alan “GIDA İŞLETMESİ İÇİN ONAY BELGESİ BAŞVURU VE BEYANNAMESİ-Özel Kısım” ın düzenlenmesinde;

- **Kanatlı parçalama tesisi** ise; **III** no.lu sütun ve altta bulunan **işletmenin soğuk hava depoları** kısmı doldurulmalıdır.
- **Kırmızı et parçalama tesisi** ise **II** no.lu sütun ve altta bulunan **işletmenin soğuk hava depoları** kısmı doldurulmalıdır.
- **Kıyma, Hazırlanmış et karışımları (örn: köfte, soslu tavuk gb.)**ve **mae** için **VI** no.lu sütun **işletmenin soğuk hava depoları** kısmı doldurulmalıdır.
- **Et ürünleri** tesisi ise (sucuk, salam sosis, kavurma, füme dil gb ısıt işlem, tütsüleme vs gibi işlemlere maruz bırakılarak çiğ etin karakteristik özelliğini kaybetmiş ürünler için **VII** nolu sütun **işletmenin soğuk hava depoları** kısmı doldurulmalıdır. hatırlatmalar kısmında yapılacak son ürünler belirtilmelidir.
- **Kurulu kapasite** kısmı doldurulurken **ton/yıl** hesabı yapılmalı ve ekspertiz veya kapasite raporundan yararlanılmalıdır.
- **Depolama kapasitesi** kısmı doldurulurken **ton** hesabı yapılmalı ve ekspertiz veya kapasite raporundan yararlanılmalıdır. Hayvan türü kısmı ise Ek 13 te belirtilen hayvanların türüne göre harflendirmeye uygun doldurulmalıdır.

Onay belgesi düzenleme aşamasında, Bakanlığımızca 5996 sayılı kanunun 35 inci maddesi göre belirlenen ve Gıda İşletmecileri tarafından, başvuru sırasında İl Müdürlüğü Döner Sermayesine ödenmesi gereken ücretler aşağıdadır.

Onay Belgesi almak üzere başvuru yapan Gıda İşletmecileri; Bakanlığımızca 5996 sayılı kanunun 35 inci maddesi göre her yıl için belirlenen aşağıdaki ücretlerden işletmelerinin kapasitesine uygun olan miktarı İl Müdürlüğü Döner Sermaye İşletmesine ödeyerek aldıkları makbuzu gerektiğinde ibraz etmek zorundadırlar. İl Müdürlüğü Döner Sermaye İşletmesine ve ücretlerine <https://istanbul.tarimorman.gov.tr/Menu/54/Doner-Sermaye-Isletmesi-Online-Odeme> ulaşılabilir.

Tüm belgelerin nedeni ne olursa olsun değişikliklerinden başvuru ücretinin 1/2 oranında ücret alınır.

Ancak;

- Kanun, Yönetmelik veya Bakanlığımız talimatlarıyla resen yapılan belge değişikliklerinde başvuru ücretinin 1/4 oranında ücret alınır.
- Belediyelerce resen yapılan adres değişikliklerinde başvuru ücretinin 1/4 oranında ücret alınır.

Sertifika veya belge işlemleri ile hizmetlerden müracaat sırasında alınan bedeller; sertifika ve belgelerin tanzim edilmesinin uygun görülmemesi durumunda da hizmetin gerçekleşmesi nedeniyle iade edilmez.

Hem kayıt, hem onay kapsamında faaliyeti bulunan işletmelere ayrı ayrı iki belge düzenlenmesi halinde her iki belge için ayrı ayrı ücret alınır.

İşletmelerde, üretim yeri ile perakende satış yeri ve/veya toplu tüketim yeri aynı yerde ise, ücretler ayrı ayrı alınır.

Kesimhane ve Parçalama tesisi aynı binada faaliyet göstermesi durumunda, her iki tesiste aynı resmi veya yetkilendirilmiş veteriner hekim görevlendirilmesi halinde resmi kontrol ücreti olarak kesimhane ücretinin tamamı, parçalama tesisinden de % 50 ücret alınır.

BAŞVURU SONRASI YAPILACAK İŞ VE İŞLEMLER

Sartlı Onay Belgesi Düzenlenmesi

Başvuru dosyası; İl Müdürlüğümüzce, başvuru tarihinden itibaren on beş iş günü içerisinde incelenerek;

1) Bilgi ve belgelerin eksik veya yanlış hazırlanmış olması durumunda, Müdürlüğümüz tarafından eksiklikler resmi yazı ile başvuru sahibine bildirilir.

2) Eksiklikleri bir ay içerisinde tamamlanmayan dosya başvuru dosyası sahibine iade edilir.

3) Bilgi ve belgelerin tamamlanması ve doğru olması durumunda yirmi iş günü içerisinde kontrol görevlileri tarafından Kanunun ilgili maddelerinde belirtilen hükümler ile **Gıda Hijyeni Yönetmeliği ve Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliğinde** yer alan bina, alt yapı ve ekipman gerekliliklerine ilişkin hükümlere uygunluğu açısından işletme yerinde resmi kontrole tabi tutulur. İşletmeden randevu alınarak tarih belirlenir.

4) Yerinde yapılan resmi kontrol sonucunda;

a) İşletmenin uygun bulunmaması halinde işletmenin eksiklikleri belirtilerek başvuru dosyası gıda işletmecisine iade edilir.

b) İşletmenin uygun bulunması halinde gıda işletmesine işletme **şartlı onay belgesi ve işletme onay numarası** verilir.

Onay Belgesi Düzenlenmesi

İşletme, işletme şartlı onay belgesi ve işletme onay numarasının verilmesinden sonraki üç ay içerisinde gerçekleştirilen yerinde ikinci bir resmi kontrolde;

1) Gıda işletmesinin, Kanunun ilgili maddelerinde belirtilen hükümler ile birlikte Gıda Hijyeni Yönetmeliği, Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği, Hayvansal Gıdaların Resmi Kontrollerine İlişkin Özel Kuralları Belirleyen Yönetmelik ile Gıda ve Yemin Resmi Kontrollerine Dair Yönetmelikte geçen hükümleri karşıladığının belirlenmesi durumunda, işletme şartlı onay belgesi, işletme **onay belgesine çevrilir**.

2) İşletmede belirgin bir ilerleme kaydedilmiş olmasına rağmen mevzuat hükümlerinin tam olarak karşılanmadığının belirlenmesi durumunda, İl Müdürlüğümüz işletmenin şartlı onay süresini uzatabilir. Ancak şartlı onay süresi toplamda altı ayı geçemez.

a) Şartlı onayın uzatılması için verilen süre veya sürelerin sonunda işletmenin, mevzuat hükümlerini tam olarak karşıladığının belirlenmesi durumunda işletmeye verilmiş olan işletme şartlı onay belgesi, **işletme onay belgesine çevrilir**.

b) Uzatılan şartlı onay süresinin sonunda yapılan resmi kontrolde işletmenin, mevzuat hükümlerini tam olarak karşılamadığının Resmi Kontrol Görevlileri tarafından belirlenmesi durumunda **işletme şartlı onay belgesi iptal edilir ve işletmenin faaliyeti durdurulur**.

ONAYIN ASKIYA ALINMASI

Onaya tabi gıda işletmesinin onay şartlarının devam etmediğinin tespit edilmesi durumunda;

- 1- İl ve İlçe Müdürlüklerimiz kontrol görevlileri tarafından, insan sağlığı ve gıda güvenliği açısından tehlike oluşturan ve acil tedbirleri gerektiren durumlar dışında tespit edilen eksikliklerin giderilmesi için gıda işletmecisine altı ayı aşmamak üzere süre verilir.
- 2- Verilen süre sonunda uygunsuzlukların giderilmemesi durumunda işletmenin onayı askıya alınır veya uygunsuzluğun olduğu bölümün faaliyeti durdurulur.
- 3- Onayı askıya alınan işletmenin veya faaliyeti durdurulan bölümün uygunsuzlukları bir yıl içerisinde giderilmediği takdirde verilen işletme onay belgesi ve işletme onay numarası İl Müdürlüğümüz tarafından iptal edilir.
- 4- İl Müdürlüğümüz kontrol görevlileri, insan sağlığı ve gıda güvenliği açısından tehlike oluşturan ve acil tedbirleri gerektiren eksiklikler tespit ederse işletmenin onayını askıya alır veya uygunsuzluğun olduğu bölümün faaliyetini durdurur.
- 5- Onayı askıya alınan işletmenin veya faaliyeti durdurulan bölümün uygunsuzluklarının bir yıl içerisinde giderilmemesi halinde verilen işletme onay belgesi ve işletme onay numarası İl Müdürlüğümüz tarafından iptal edilir.
- 6- Onayı askıya alınan gıda işletmesi faaliyet gösteremez.

ONAY BELGESİNİN GEÇERLİLİĞİ

- 1) İşletme onay belgesi; üzerinde yazılı olan ticaret unvanı, gerçek veya tüzel kişi, işletme adresi ve faaliyet konusu için geçerlidir.
 - i) Bu bilgilerden herhangi birinin değişmesi durumunda işletme onay belgesi geçerliliğini kaybeder.
 - ii) Gıda işletmecisi, değişiklik durumlarında gerekli bilgi ve belgelerle birlikte işletme onay belgesinin aslını bir dilekçeye ekleyerek üç ay içerisinde İl Müdürlüğümüze başvurur.
 - iii) İl Müdürlüğümüzce, uygun görülmesi durumunda onay belgesini yeniden düzenlenir.
- 2) Gıda işletmecisi,
 - i) İşletme onay belgesinin kaybolması halinde ülke genelinde yayım yapan gazetelerden birine zayi ilanı vermek suretiyle belgenin geçersizliğinin ilan edildiği gazetenin aslını,
 - ii) İşletme onay belgesinin okunamayacak şekilde tahrip olması hâlinde ise tahrip olmuş belgenin aslını dilekçeye ekleyerek yetkili mercie başvurur.
 - iii) İl Müdürlüğümüzce, uygun görülmesi durumunda onay belgesi yeniden düzenlenir.
- 3) Gıda işletmecisi, faaliyetinin tamamını veya bir kısmını durdurduğunu üç ay içerisinde yetkili mercie bildirmek zorundadır. Gıda işletmecisi, işletmesinin tamamını veya bir kısmını yeniden faaliyete geçirmek istemesi durumunda yetkili merci tarafından yerinde resmi kontrol yapılır ve uygun bulunması halinde işletmenin tamamının veya bir kısmının faaliyetine izin verilir.

Bakanlığımızdan onay alması gereken işletmelerden, onay almadan üretim yapanlara 16.058 (onaltıbinellisekiz) Türk Lirası, depo ve satış yerlerine 8.027 (sekizbinyirmiyedi) Türk Lirası idarî para cezası verilir. Bu işletmelerin faaliyetleri durdurularak ürünlerine el konulur ve ürünlerin mülkiyetinin kamuya geçirilmesine karar verilir.

HACCP SİSTEM TETKİKİNE AİT RESMİ FORM

Tarih:

İNCELENECEK HUSUSLAR	MEVCUT		UYGULANIYOR		DİĞER AÇIKLAMALAR
	Evet	Hayır	Evet	Hayır	
A) GENEL					
1. İşletmenin teknik ve hijyenik koşulları uygun mu?					
2. El kitabı ön gereksinim programını kapsıyor mu?					
3. Ön gereksinim programları gıda mevzuatında belirtilen hususlara uygun mu?					
4. HACCP yönetim sisteminin sürdürülmekte olan amaca uygunluğunu ve etkinliğini gözden geçirmek için bir prosedür bulunuyor mu?					
5. Bir HACCP el kitabı hazırlanmış mı?					
El kitabında işyeri/şirketin tanımı ve özellikleri tam olarak bulunuyor mu?					
Firma politikası bulunuyor mu?					
Ürün bilgisi bulunuyor mu?					
İşlem bilgisi var mı?					
HACCP planının kapsamı, ilgili mevzuatın gerektirdiği ürün ve üretim aşamalarını içeriyor mu, istisnalar belirtilmiş mi?					
Tehlike analizi ve önleyici tedbirler yer alıyor mu?					
Kritik kontrol noktaları yer alıyor mu?					
Normlar, hedef seviyeler ve kritik limitler ve kontrol sıklığı var mı?					
Kritik limitlerin izlenmesi yer alıyor mu?					
Gözlemlenen sapmaların kaydı veya sapmaları bildiren doküman örneği var mı?					
Düzeltilici faaliyetler yer alıyor mu?					
Doğrulama faaliyetleri yer alıyor mu?					
Destekleyici genel bilgiler, dokümantasyon ve kayıt sistemini içeriyor mu? İş/görev tanımları var mı?					
B) HACCP EKİBİNİN OLUŞTURULMASI					
1. Bir HACCP ekibi oluşturulmuş mu?					
2. Ekibin öğrenim ve deneyim düzeyi işletmede yürütülen faaliyetlerin tümünü kapsayacak nitelikte mi?					
3. Bir HACCP koordinatörü atanmış mı?					
4. HACCP ekip elemanları ve koordinatörün adları ilgili dokümanda açıkça belirtilmiş mi, görev tanımları yapılmış, yetkiler ve sorumluluklar belirlenmiş mi?					
5. HACCP ekibi toplantılarının gündemi ve zamanı güncel tutulmuş mu? Gündem maddeleri detaylandırılmış mı?					
6. Her ürün tipi veya ürün grubu için bir HACCP planı geliştirilmiş mi?					
7. HACCP planının kapsamı (işletmenin sorumluluğunun başlama ve bitişleri) tanımlanmış mı?					
8. Kapsam, gıda zincirinin hangi bölümünün dâhil edilmesi gerektiğini ve ele alınması gereken tehlike sınıflarını tanımlamış mı?					
C) ÜRÜNÜN TANIMLANMASI					
1. Ürünün ilgili güvenlik bilgilerini kapsayan eksiksiz bir tanımı yapılmış mı?					
2. Bütün kriterler ürün özelliklerinde belirtilmiş mi?					
3. Satın alma prosedürü, girdi kontrol planı, tedarikçi değerlendirme kriterleri, varsa tedarikçilerle sözleşmeler ve ilgili kayıtlar var mı ve etkin mi?					
4. Hammadde ve son ürün spesifikasyonu var mı?					
5. Son ürün kontrol planları ve/veya kayıtları var mı?					

D) HEDEFLenen KULLANIMIN TANIMLANMASI					
1. Ürün özelliklerinde amaçlanan kullanım tarzı anlatılmış mı?					
2. Hedef tüketici grubu (genel, özel) ve tüketim şekli belirlenmiş mi?					
3. Duyarlı tüketici grupları (yaşlılar, bebekler, diyabetikler vb) ve diğer uyarılar yer alıyor mu?					
E) AKIŞ ŞEMASININ OLUŞTURULMASI					
1. Her ürün ve işlem için, tüm üretim aşamalarını kapsayan ana işlem şeması ve ayrıntılı bir akış şeması hazırlanmış mı?					
2. Akış şemalarında tekrar kullanım, atık ve ambalaj malzemesi belirtilmiş mi?					
3. İşyeri/fabrika çevresinin, mülklerin, tüm bölümlerin yerleşim planı var mı?					
4. Herhangi bir çapraz bulaşı kaynağı tanımlanmış veya belirtilmiş mi?					
5. Her bir işlem basamağının amacını açıkça belirten kısa bir tanımı var mı?					
F) AKIŞ ŞEMASININ YERİNDE DOĞRULANMASI					
1. HACCP ekibi, akış şemalarının yerinde doğrulanmasını gerçekleştirmiş mi?					
2. Doğrulamaların sıklığı prosedürde belirtilmiş mi?					
3. Akış şemasının yerinde doğrulanması sırasında bir farklılık tespit edilmiş mi?					
G) TEHLİKE ANALİZİNİN YAPILMASI					
1. Her ürün tipi veya ürün grubu için tehlike analizi gerçekleştirilmiş ve kayıt altına alınmış mı?					
2. Potansiyel tehlikelerin listesi var mı?					
3. Belirlenen potansiyel tehlikeler yeterli mi?					
4. Kontrol önlemleri tanımlanmış mı?					
5. Risk değerlendirmesi yapılmış mı?					
6. Üretim, dağıtım ve satışın tüm aşamalarında biyolojik, kimyasal ve fiziksel tehlikeler belirtilmiş mi?					
7. HACCP ekibi planı hazırlarken kendi bilgi ve kaynaklarının dışında yardım alıyor mu? Kaynaklar dökümanite edilmiş mi?					
8. Her bir tehlikeyi kontrol altına alacak önleyici faaliyetler belirlenmiş mi? Önleyici faaliyetler tehlikeleri önlemekte, gidermekte veya kabul edilebilir düzeye indirmekte mi?					
9. Tehlikelerin önlenmesi, giderilmesi veya kabul edilebilir bir düzeye indirilmesi için uygun yöntem yok ise; işleme yöntemi, ürün veya iyi üretim uygulama önlemleri değiştirilmiş mi?					
10. Hammadde, ürün formülü, işleme metotları, dağıtım, satış, hedeflenmiş kullanım alanı veya hedef tüketici değişti ise tehlike analizi yeniden değerlendirilmiş mi?					
11. Onaylamalar yapılmış ve kaydedilmiş mi?					
H) KRİTİK KONTROL NOKTALARININ (KKN) TESPİTİ					
1. Her tehlike için KKN belirlenmiş mi?					
2. KKN'ları belirlenirken, bir yada daha fazla karar ağacı kullanılmış mı?					
3. KKN'ları gerçekten de tehlikeyi kontrol altına alabilecek doğru noktalar olarak mı seçilmiş?					
4. KKN'ları, tanımlanmış gıda güvenliği tehlikelerinin kontrol altına alınabilmesi için yeterli mi?					

5. KKN'ları bilimsel verilerle desteklenmiş mi?					
D) KRİTİK LİMİTLERİN BELİRLENMESİ					
1. Her KKN için kritik limitler belirlenmiş mi?					
2. Bu limitler nasıl belirlenmiş?					
-Literatür kaynaklarından ise dokümanite edilmiş mi?					
-Bizzat denemeyle ve/veya istatistiksel bir metot kullanılarak ise kayıtları var mı?					
3. Belirlenen kritik limitler bir tehlikenin önlenmesini, giderilmesini ve azaltılmasını sağlamak için yeterli mi?					
4. Kritik limitler doğrulanmış mı?					
İ) İZLEME SİSTEMİNİN UYGULANMASI					
1. KKN'larının etkili ve verimli bir şekilde kontrol edilmesini sağlayacak bir izleme sistemi var mı?					
2. İzleme prosedürleri, kimin, neyi, ne zaman ve ne sıklıkla, nerede ve hangi yöntemle izleyeceğini açıkça belirtiyor mu?					
3. Belirlenmiş olan izleme sıklığı tehlikeyi kontrol altında tutmak için yeterli mi?					
4. Mevcut cihazlar ve kullanılan yöntemler belirlenen kritik limitleri izlemek için yeterli mi?					
5. Ölçümlerin ve/veya ekipmanların güvenilirliğinin belirlenmesine (kalibrasyon programı vb.) yönelik prosedürler ve uygulama kayıtları var mı?					
6. İzleme sisteminde düzeltici faaliyetler belirtilmiş mi?					
7. İzleme kayıtları ve dokümanları sürekli olarak sorumlu kişi tarafından imzalanmış mı?					
8. İzleme kayıtları belirli bir sıklıkla doğrulanmış mı?					
J) DÜZELTİCİ FAALİYETLERİN UYGULANMASI					
1. Uygunsuzluk prosedürü ve kayıtları var mı?					
2. Düzeltici faaliyet prosedürü var mı?					
3. Her KKN için gerekli düzeltici faaliyet ve süresi belirlenmiş mi?					
4. Kayıtlarda KKN'da kritik limitlerinin dışına çıktığı olmuş mu?					
5. Gözlenen sapmalar için uygulanan düzeltici faaliyetler yeterli mi ve uygulama kayıtları var mı?					
6. Düzeltici faaliyetlerin gecikmeden yerine getirilmesini sağlayacak yetkilendirme ve sorumluluk hiyerarşisi prosedürde açıkça belirtilmiş mi?					
7. Belirlenen düzeltici faaliyetler süreci, kontrolden çıkan KKN'nı tekrar kontrol altına alabilecek nitelikte mi?					
8. Belirlenen düzeltici faaliyetler şüpheli ürün/uygun olmayan ürün partisinin tümünü tespit etme ve düzeltebilme özelliğine sahip mi?					
9. Belirlenen düzeltici faaliyetler, istenmeyen durumun tekrar oluşmasını önleyecek nitelikte mi?					
10. Uygun olmayan ürünler için, ürün geri çağırma prosedürü ve uygulama kayıtları var mı?					
11. Uygun olmayan ürün imha prosedürü ve uygulama kayıtları var mı?					
12. İzlenebilirlik prosedürü var mı?					
13. Acil durumlar prosedürü var mı?					
14. Müşteri şikayetleri prosedürü var mı?					
K) DOĞRULAMA VE GEÇERLİ KILMA					
1. Tarafsızlığı sağlayacak şekilde bir doğrulama ekibi oluşturulmuş mu?					
2. Doğrulama ve geçerli kılma prosedürü var mı?					
3. Doğrulama Prosedürü; uygunsuzluk raporları, sanitasyon					

sonuçları ve kritik limitlerin geçerli kılınması, iç ve dış tetkik sonuçlarının gözden geçirilmesi, müşteri şikayetleri, acil durum uygulamaları ve piyasadan geri çekme uygulamaları konularını içeriyor mu?					
4. Doğrulama ve geçerli kılma prosedürleri, tehlikelerin eksiksiz ve doğru olarak saptanmasını ve önerilen plan kapsamında etkin biçimde kontrol edilmesini sağlıyor mu?					
5. Doğrulama faaliyeti, HACCP sistemi ve kayıtlarının incelenmesini içeriyor mu?					
6. Doğrulama faaliyetleri, sapmaların ve ürün imhalarının incelenmesini içeriyor mu?					
7. Doğrulama faaliyetleri KKN'lerin kontrol altında tutulduğunu teyit ediyor mu?					
8. Doğrulama faaliyetleri, HACCP planının tüm unsurlarının yararlarını teyit edecek onaylama faaliyetlerini içeriyor mu?					
9. Her doğrulama faaliyeti için kayıt tutulmuş mu?					
10. Doğrulama sıklığı, HACCP sisteminin etkin bir şekilde çalışıp çalışmadığının teyidi için yeterli seviyede mi?					
11. Doğrulama, HACCP planının bilimsel ve teknik girdilerinin değerlendirilmesini hedefliyor mu ve HACCP planını destekleyen bilgilerin doğru olduğunu gösteriyor mu?					
12. HACCP ekibi yönetim sisteminin sürmekte olan amaca uygunluğunu ve etkinliğini gözden geçirmekte mi?					
13. Gözden geçirme sonuçlarının kayıtları tutulmakta mı?					
14. HACCP planı güncelleştirme yada revizyonların kaydına esas teşkil edecek bir sistem var mı?					
15. HACCP planı doğrulama faaliyetleri sonucu hiç revize edilmiş mi, şayet öyleyse, bu konuda kayıtlar ve dokümanlar var mı?					
16. İşletmede tüm çalışanlar HACCP konusunda eğitim almışlar mı ve eğitim kayıtları var mı?					
L) DÖKÜMANTASYON VE KAYIT TUTMA SİSTEMİ					
1. HACCP doküman ve kayıtların yönetimi için bir prosedür var mı?					
2. HACCP sisteminin uygulanmasında etkin ve doğru dokümantasyon ve kayıt tutma sistemi var mı?					
3. Dokümantasyon ve kayıt tutma, operasyonun özelliklerine ve büyüklüğüne uygun mu?					
4. Doküman ve kayıtlar onaylı mı?					
5. HACCP dokümanı ve kayıtları kolay elde edilebilir mi?					
6. HACCP el kitabının içeriği bir indekste özetlenmiş mi?					
7. Her KKN için kayıtlar muntazam olarak tutulmakta mı?					
8. Personel eğitim programlarının kayıtları var mı?					
9. Tetkik için tüm HACCP kayıtları ve dokümanları mevcut mu?					
10. Tüm doküman ve kayıtlar en az iki yıl süre ile saklanıyor mu?					

HACCP Tetkik Ekibinin

Gıda işletmecisi ve/veya yetkilisinin:

Adı-Soyadı :

Adı-Soyadı :

Adı Soyadı :

Unvanı

Unvanı :

Unvanı :

İmza – Tarih :

İmza – Tarih :

İmza – Tarih :