

**EGE ÜNİVERSİTESİ FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ  
(YÜKSEK LİSANS TEZİ)**

**ZEYTİNYAĞI SEKTÖRÜNDE DEĞER ZİNCİRİ  
ANALİZİ VE ISO 22000:2005  
UYGULAMALARINDA KARŞILAŞILAN SORUNLAR**

**Şule AZAK**

**Tez Danışmanı: Yrd. Doç. Dr. Y. Tefik TÜZÜN**

**Gıda Mühendisliği Ana Bilim Dalı**

**Bilim Dalı Kodu: 614.02.00**

**Sunuş Tarihi: 08.09.2011**

**Bornova-İZMİR**

**2011**



Sayın Şule AZAK tarafından yüksek lisans tezi olarak sunulan “Zeytinyağı Sektöründe Değer Zinciri Analizi ve ISO 22000:2005 Uygulamalarında Karşılaşılan Sorunlar” başlıklı bu çalışma E.Ü. Lisansüstü Eğitim ve Öğretim Yönetmeliği ile E.Ü. Fen Bilimleri Enstitüsü Eğitim ve Öğretim Yönergesi'nin ilgili hükümleri uyarınca tarafımızdan değerlendirilerek savunmaya değer bulunmuş ve 08.09.2011 tarihinde yapılan tez savunması sınavında aday oybirliği ile başarılı bulunmuştur.

**Jüri Üyeleri:**

**İmza:**

**Jüri Başkanı : Yrd. Doç. Dr. Y. Tefik TÜZÜN**

**Raportör Üye : Prof. Dr. M. Metin ARTUKOĞLU**

**Üye : Doç. Dr. Duygu KIŞLA**



**ÖZET****ZEYTİNYAĞI SEKTÖRÜNDE DEĞER ZİNCİRİ ANALİZİ  
VE ISO 22000:2005 UYGULAMALARINDA KARŞILAŞILAN  
SORUNLAR**

AZAK, Şule

Yüksek Lisans Tezi, Gıda Mühendisliği Bölümü

Tez Yöneticisi: Yrd. Doç. Dr. Y. Tevfik Tüzün

Ağustos 2011, 119 sayfa

Bu çalışma dört ana bölümden oluşmaktadır. Birinci bölümde, değer zinciri ve değer zinciri analizi için literatür taramasına yer verilmiştir. İkinci bölümde, Natürel sızma zeytinyağı için üretim akışı, zincirin her bir halkasında ki maliyet ve satış fiyatlarını belirlemek için oluşturulmuştur. Değer zinciri analizi için veriler KAP metoduyla veya ulusal ve uluslararası istatistiklerden toplanmıştır. Analiz sonucu bize; hangi halkanın diğerlerinden daha değerli olduğunu, hangi halkanın desteğe ihtiyacı olduğunu göstermiştir. Üçüncü bölümde, ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi uygulama esasları, ilgili tanımlar ve tarifler açıklanmıştır. Son bölümde, ISO 22000 uygulamalarında karşılaşılan sorunlar anketler yardımıyla tespit edilmiştir. Veriler zeytinyağı sektöründen toplanmış, çözüm önerileri sunmak için SPSS 18.0 bilgisayar programıyla analiz edilmiştir. XYZ Zeytinyağı İşletmesi adında sanal bir şirket kurularak, örnek bir ISO 22000 sistemi oluşturmak için el kitabı ve dokümanlar hazırlanmıştır.

**Anahtar Kelimeler:** Değer Zinciri, ISO 22000:2005, Natürel Sızma Zeytinyağı



**ABSTRACT****VALUE CHAIN ANALYSIS IN THE OLIVE OIL SECTOR AND  
ENCOUNTERED DIFFICULTIES IN THE APPLICATIONS  
OF ISO 22000:2005**

AZAK, Şule

MSc. in Food Eng.

Supervisor: Asst. Prof. Dr.Y. Tevfik Tüzün

Ağustos 2011, 119 pages

This study consists of four main parts. In the first part of the study it was constituted a literature review for value chain and value chain analysis. In the second part, the value chain analysis has been applied in the sector of olive oil. It was obtained that a flow of extra virgin olive oil production to determine the cost and selling price on every linkages of this chain. The data for value chain analysis was collected through KAP method from chain operators or some national and international statics. The result of this analysis showed us which one of linkages was more valuable than the others or which one is in need of support. In the third part, the related definitions, descriptions and application procedures of ISO 22000:2005 Food Safety Management System has been explained. In the last section, it was investigated encountered difficulties in the application of ISO 22000:2005 using questionnaires. The data was collected from olive oil sector and analyzed with a computer program SPSS 18.0 in order to offer proposals of solution. It was prepared a hand book and documents to create a sample ISO 22000:2005 system establishing a virtual company named XYZ Olive Oil Company.

**Keywords:** Value Chain, ISO 22000:2005, Extra Virgin Olive Oil





## TEŞEKKÜRLER

Bu çalışma sürecinde, değerli görüş ve bilgilerinden faydalandığım danışman hocam Sayın Yrd. Doç Dr. Y. Tefik TÜZÜN ve ders aldığım tüm değerli hocalarım başta olmak üzere, verilerin elde edilmesinde bana yardımcı olan Kareks Ltd. Şti ile Tariş Zeytin ve Zeytinyağı Tarım Satış Kooperatifleri Birliği'nin değerli yetkililerine, görüşme talebimi geri çevirmeyen zeytinyağı işletmeleri yöneticilerine, meslektaşlarıma, yine çalışmam süresince yardım ve desteklerini benden esirgemeyen eşim Mehmet AZAK ve sabırla çalışmamın bitmesini bekleyen sevgili yavrularım, Mert ve Mete AZAK'a, yaşamım boyunca bana her an destek olan annem ve babama sonsuz teşekkürü bir borç bilirim.



## İÇİNDEKİLER

	<u>Sayfa</u>
ÖZET .....	v
ABSTRACT .....	vii
TEŞEKKÜR .....	ix
ŞEKİLLER DİZİNİ .....	xv
ÇİZELGELER DİZİNİ.....	xvii
KISALTMALAR VE SİMGELER .....	xix
1. GİRİŞ.....	1
1.1 Konunun Önemi .....	1
1.1.1 Zeytinyağı genel kavramlar .....	8
1.1.2 Zeytinyağında uygulanan ulusal ve uluslararası mevzuat .....	11
1.1.3 Türkiye’de zeytinyağı devlet destek ve politikaları .....	11
1.1.4 Türkiye zeytinyağı sektörü .....	13
1.1.5 Zeytinyağı üretimi .....	16
1.2 Araştırmanın Önemi.....	22
1.3 Araştırmanın Amacı .....	23
2. KONU İLE İLGİLİ ÇALIŞMALAR.....	24
3. MATERYAL VE YÖNTEM.....	31
I. BÖLÜM	
4. DEĞER ZİNCİRİ ANALİZİ .....	36
4.1 Değer Zinciri Kavramı.....	36
4.1.1 Değer zinciri analizinin amaçları.....	37
4.1.2 Değer zinciri analizinin yararları .....	38
4.1.3 Değer zinciri analizinin sakıncaları .....	40
4.2 Değer Zinciri Analizinin Aşamaları .....	40
4.3 Değer Zinciri ile Tedarik Zincirinin Karşılaştırılması.....	43
4.4 Değer Zinciri Analizine İlişkin Örnek Uygulamalar .....	44
II. BÖLÜM	
5. ZEYTİNYAĞI DEĞER ZİNCİRİ ANALİZİ.....	47
5.1 Türkiye Natürel Sızma Zeytinyağı Sektörü Değer Zinciri Analizi .....	47
5.2 Natürel Sızma Zeytinyağı Değer Zinciri Maliyet Unsurları.....	47

## İÇİNDEKİLER (devam)

	<u>Sayfa</u>
5.2.1 Zeytin üretimi değer zinciri.....	48
5.2.2 Zeytinyağı İşleme Değer Zinciri .....	49
5.2.3 Paketleme tesisi değer zinciri.....	51
5.2.4 Dağıtım için değer zinciri .....	53
5.3 1 L Cam Şişe Natürel Sızma Zeytinyağı Değer Zinciri Analizi .....	57

### III. BÖLÜM

#### 6.ISO 22000: 2005 GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ

6.1 Gıda Güvenliğinin Önemi .....	59
6.2 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Kurmanın Amacı .....	61
6.3 ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi .....	61
6.3.1 ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Tarihçesi .....	63
6.3.2 Türkiye'deki mevcut durum.....	64
6.4 ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Yönetim Sisteminin Kurulması .....	65
6.5 TS EN ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Standardı .....	66
6.5.1 TS EN 22000 standardı tanımlar ve terimler .....	67
6.5.2 TSE EN ISO 22000 gıda güvenliği yönetim sistemi standardı içerik .....	70
6.5.3 ISO 22000:2005 gıda güvenliği yönetim sistemi kurarken hazırlanan dokümanlar .....	72
6.6 Gıdalarda Oluşabilecek Tehlikeler.....	75
6.6.1 Zeytinyağı sektöründe oluşan hatalar ve potansiyel tehlikeler .....	76
6.6.2 Zeytinyağı ISO 22000: 2005 gıda güvenliği yönetim sistemi .....	77

### IV. BÖLÜM

#### 7. ZEYTİNYAĞI SEKTÖRÜNDE ISO 22000:2005

UYGULAMALARINDA KARŞILAŞILAN SORUNLAR.....	79
8. GENEL SONUÇLAR .....	101
9. ÖNERİLER VE TARTIŞMA .....	108
KAYNAKLAR DİZİNİ .....	112
ÖZGEÇMİŞ .....	119

**İÇİNDEKİLER (devam)**

EKLER

- Ek-1 ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Uygulamalarına İlişkin  
Anket Formu
- Ek-2 XYZ Zeytinyağı İşletmesi ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Yönetim  
Sistemi



## ŞEKİLLER DİZİNİ

<u>Şekil</u>	<u>Sayfa</u>
1.1. Türkiye’de zeytin üretim alanları .....	1
1.2 Zeytinyağı çeşitlerinin şematik gösterimi .....	9
1.3 Türkiye zeytinyağı sektörünün şematik gösterimi.....	14
1.4 Zeytinyağı üretim sistemlerine ait akım şemaları görülmektedir .....	19
4.1 Basit bir değer zinciri örneği .....	35
4.2 Porter’ın genel değer zinciri modeli .....	36
4.3 Değer zinciri analizinin yararları.....	37
4.4 Standart 100 gr’lık (%45) kakoo içerikli çikolata barı için değer zinciri analizi.....	44
4.5 İspanya’da 2007/2008 yılı zeytinyağı değer zinciri analizi.....	45
5.1 Zeytinyağı değer zinciri şematik gösterimi .....	46
5.2 Zeytin üretimi değer zincirinin şematik gösterimi .....	47
5.3 Zeytin İşleme değer zinciri şematik gösterimi .....	48
5.4 Paketleme tesisi değer zinciri şematik gösterimi.....	50
5.5 İç Piyasa Dağıtım Faaliyetleri şematik gösterimi.....	53
5.6 Yurt dışı piyasa dağıtım faaliyetleri değer zinciri analizi.....	54
5.7 Tarih e-ticaret sitesi Ocak 2011 fiyatları .....	54
5.8 Türkiye’de 1 litre cam şişe natürel sızma zeytinyağı değer zinciri analizi.....	57
6.1 Gıda güvenliği evi .....	59
6.2 Zeytinyağı sektörü için ISO 22000 sistemi süreç haritası .....	77
7.1 Zeytinyağı işletmelerinin genel durumu .....	79
7.2 İşletmede çalışan kalite ve gıda güvenliği yöneticisi mevcut durumu .....	82
7.3 İşletmelerin mevcut durumu.....	83
7.4 İşletmenin yönetim durumu.....	84
7.5 İşletmelerin kamu kurum ve kuruluşları tarafından bilgilendirme durumu.....	90
7.6 İşletmelerin ISO 22000 sistemi için danışmanlık hizmeti alma durumu.....	90
7.7 İşletmelerin ISO 22000 sistemi için finansal destek durumları.....	91





## ÇİZELGELER DİZİNİ

<u>Çizelge</u>	<u>Sayfa</u>
1.1 Türkiye tarım ve orman alanları (1.000 hektar) .....	2
1.2 Tarım ve Köyişleri Bakanlığı 2004-2014 yılı zeytin ve zeytinyağı projeksiyonu .....	3
1.3 Dünya’da ve Türkiye’de zeytinyağı üretimi ve ihracatı .....	4
1.4 Dünya’da ve Türkiye’de zeytinyağı tüketim miktarları .....	5
1.5 Son 3 sezon tiplerine göre Türkiye geneli zeytinyağı ihracatı .....	6
1.6 Son 3 sezon itibariyle ambalajlarına göre Türkiye zeytinyağı ihracatı .....	7
1.7 Zeytinyağı bileşenleri .....	10
1.8 Türkiye’de yıllar itibariyle zeytinyağı üreticisine ödenen prim tutarı .....	12
1.9 Ambalajlı ve Türk markalı zeytinyağı ihracat prim tutarı .....	12
1.10 Markasız ambalajlı zeytinyağı prim tutarları .....	13
1.11 2008 yılı il bazında zeytinyağı işleme tesisleri .....	16
5.1 Natürel sızma zeytinyağı üretimi maliyet unsurlarının gösterimi .....	47
5.2 2010 yılı zeytin ve zeytinyağı üretim maliyetleri .....	48
5.3 Yağhane zeytin işleme maliyeti .....	49
5.4 Kooperatif 2011 yılı Ocak ayı zeytinyağı alış fiyatları (TL/kg) .....	50
5.5 Ticaret Borsası 2011 yılı Ocak ayı ortalama zeytin ve zeytinyağı fiyatları .....	50
5.6 Yıllık ortalama zeytinyağı piyasa fiyatları (TL/Kg) .....	51
5.7 1 litre Cam şişe natürel sızma zeytinyağı paketlenme maliyeti .....	52
5.8 1 L cam şişe natürel sızma zeytinyağı iç piyasa fiyatları (KDV dahil) .....	53
5.9 Türkiye geneli zeytin ve zeytinyağı ihracatı 1-21 Ocak 2010 .....	54
7.1 İşletmelerin zeytinyağı sektöründe gösterdikleri faaliyet süreleri .....	80
7.2 İşletmede çalışanların görev dağılımları .....	80
7.3 İşletmede çalışan tekniker / mühendis sayısı .....	81
7.4 Anketi yapan kişi olarak işletmedeki görevi .....	81
7.5 Anketi cevaplayan kişilerin eğitim durumu .....	82
7.6 İşletmelerin faaliyet gösterdiği pazarlar .....	82
7.7 İşletmede üretilen ürünlerin dağılımı .....	83
7.8 İşletmedeki zeytinyağı üretim sistemleri .....	84
7.9 İşletmelerin markalı veya fason üretim tipleri .....	85
7.10 İşletmelerin ürünlerini üretim ve satış şekilleri .....	86
7.11 İşletmelerin laboratuvar seçimleri .....	86
7.12 İşletmelerin arıtma tesisleri hakkında mevcut durumları .....	86

**ÇİZELGELER DİZİNİ (devam)**

<u>Çizelge</u>	<u>Sayfa</u>
7.13 İşletmelerin hammaddeyi tedarik şekli .....	87
7.14 İşletmelerin Türk gıda mevzuatı hakkında bilgi düzeyi.....	87
7.15 İşletmelerin GMP ve GHP mevcut altyapı.....	88
7.16 İşletmelerin ISO 22000 ile ilgili mevcut durumları .....	88
7.17 İşletmelerin sahip oldukları belgeler .....	89
7.18 İşletmelerin ISO 22000 sistemini oluşturma süreleri .....	91
7.19 İşletmelerin ISO 2200 sistemi kurmak için gerekli sertifika maliyeti.....	92
7.20 İşletmelerin ISO 22000 sistemi kurulum masrafları .....	92
7.21 İşletmede üretilen zeytinyağı çeşitlerinin sıralanışı .....	93
7.22 Zeytinyağı sektöründe faaliyet gösteren işletmelerde üretilen zeytinyağı çeşitleri .....	94
7.23 Zeytinyağı sektöründeki işletmelerin ISO 22000 sistemini kurma amaçları .....	95
7.24 İşletmelerin ISO 22000 sistemi kurma süreleri ile ISO 22000 sistemi sertifika maliyetlerinin karşılaştırılması.....	97
7.25 İşletmelerin ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi uygulamalarında karşılaşılan sorunlar.....	99

## SİMGELER VE KISALTMALAR DİZİNİ

<u>Kısaltmalar</u>	<u>Açıklama</u>
AB	Avrupa Birliği
BRC	British Retail Consortium (İngiliz Perakendeciler Birliği)
CAC	Codex Alimentarius Commission (Kodeks Alimentarius Komisyonu)
CCP	Critical Control Point (Kritik Kontrol Noktası)
CP	Control Point (Kontrol Noktası)
DFİF	Destekleme Fiyat İstikrar Fonu
DÖF	Düzeltilici ve Önleyici Faaliyet
EBSO	Ege Bölgesi Sanayi Odası
EİB	Ege İhracatçı Birlikleri
EZZİB	Ege Zeytin ve Zeytinyağı İhracatçıları Birliği
FAO	Food and Agriculture Organization (Gıda ve Tarım Örgütü)
FDA	Food and Drug Administration (Gıda ve Tarım Örgütü)
FMEA	Hata Türleri ve Etkileri Analizi (FMEA-Failure Modes Effect Analysis)
FOB	Güvertede Teslim (Free on Board)
GGEK	Gıda Güvenliği El Kitabı
GGYS	Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi
GHP	Good Hygiene Practices (İyi Hijyen Uygulamaları)
GMP	Good Manufacturing Practices (İyi Üretim Uygulamaları)
GTİP	Gümrük Tarife İstatistik Pozisyonu
HACCP	Hazard Analysis and Critical Control Points (Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları)
IFS	International Food Standard (Uluslararası Gıda Standardı)
ILO	International Labour Organization (Uluslararası Çalışma Örgütü)
IOOC	International Olive Oil Council (Uluslararası Zeytinyağı Konseyi)

**SİMGELER VE KISALTMALAR DİZİNİ (devam)**

<b><u>Kısaltmalar</u></b>	<b><u>Açıklama</u></b>
ISO	International Organization for Standardization (Uluslararası Standardizasyon Kuruluşu)
KA	Karar Ağacı
KAP	Knowledge Attitudes and Practices (Bilgi, Tutum ve Deneyimler)
KKN	Kritik Kontrol Noktaları (CCP - Critical Control Points)
NACMFC	National Advisory Committee on Microbiological Criteria for Foods (Gıdalar için Mikrobiyolojik Kriter Öneren Ulusal Tavsiye Komisyonu)
NASA	National Aeronautics and Space Administration (Ulusal Havacılık ve Uzay Dairesi)
OÖGP	Operasyonel Ön Gereksinim Programı
ÖGP	Ön Gereksinim Programı
OHSAS	Occupational Health and Safety Assessment Series (İş Sağlığı ve Güvenliği Yönetim Sistemi)
SKT	Son Kullanma Tarihi
SPSS	Statistical Programme for Social Sciences (Sosyal Bilimler için İstatistiksel Analiz Programı)
SQF	Safe Quality Food (Güvenli, Kaliteli Gıda)
SSOP	Sanitation Standard Operating Procedures (Standart Sanitasyon Uygulama Prosedürleri)
SWOT	Strengths, Weaknesses, Opportunities, and Threats (Güçlü Yönler, Zayıf Yönler, Fırsatlar ve Tehditler)
TBMM	Türkiye Büyük Millet Meclisi
TKY	Toplam Kalite Yönetimi
TS	Türk Standartları
TSE	Türk Standartları Enstitüsü
TSKB	Tarım Satış Kooperatif ve Birlikleri
U.S.	United States (Birleşik Devletler)

**SİMGELER VE KISALTMALAR DİZİNİ****Kısaltmalar****Açıklama**

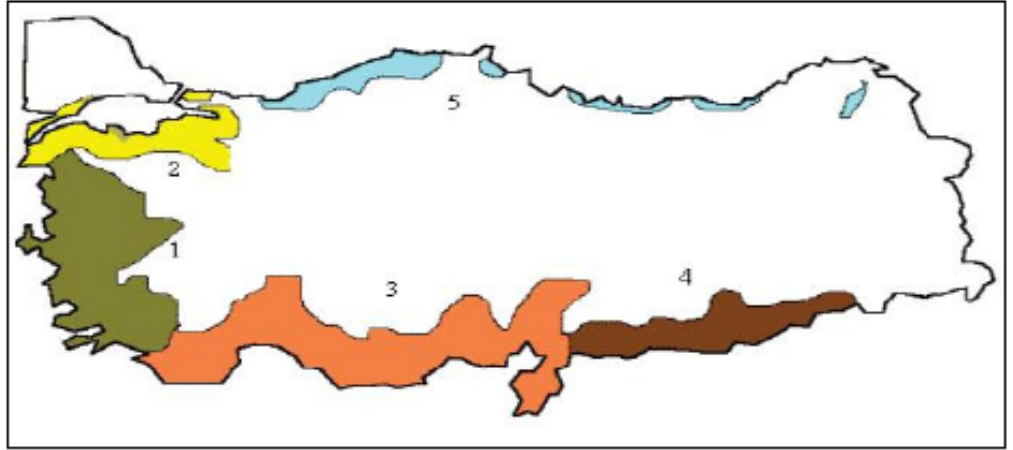
USDA U.S.	Department of Agriculture (Birleşik Devletler Tarım Departmanı)
WHO	World Health Organization (Dünya Sağlık Örgütü)
WTO	World Trade Organization (Dünya Ticaret Örgütü)



## 1. GİRİŞ

### 1.1 Konunun Önemi

Zeytin bitkisi tarih boyunca her zaman barış, verimlilik, güç ve temizliğin sembolü olmuştur. Dünya genelinde % 98'i Akdeniz ülkelerinde olmak üzere yaklaşık 35 ülkede, 10 milyon hektar alanda üretilmekte olan zeytine, bu yüzden Akdeniz bitkisi denmektedir (Onurlubaş, 2007). Ülkemizde de zeytincilik Akdeniz iklimini hüküm sürdüğü sahil kesimlerinde, özellikle Ege ve Akdeniz Bölgelerimizde yaygın olarak yürütülen tarım faaliyetlerinin başında yer almaktadır. Şekil 1.1'de Türkiye'deki zeytin üretim alanlarının dağılımı, görülmektedir (Güler ve ark, 2010).



**Şekil 1.1.** Türkiye'de zeytin üretim alanları  
1.Ege 2.Marmara 3.Akdeniz 4.Güneydoğu Anadolu 5.Karadeniz  
(numaralı bölgelerde, ağaç sayısı ve üretim miktarı çoktan aza doğru sıralanmıştır.)

Birleşmiş Milletler Gıda Tarım Örgütü'nün (United Nations Food and Agriculture Organization – FAO) 2008 yılı istatistiklerine göre; zeytin, Türkiye'de üretilen ilk 10 tarım ürünü içerisinde yer almaktadır.

Ülkemizde zeytin ağaçlarının kapladığı alan ise, Türkiye İstatistik Kurumu 2009 yılı verilerine göre 778 bin hektar olup, her geçen yıl artış göstermektedir. Türkiye tarım ve orman alanları içerisinde, zeytin ağaçlarının kapladığı alanlar, Çizelge 1.1'de görülmektedir.

**Çizelge 1.1.** Türkiye tarım ve orman alanları (1.000 hektar)

Yıl	Toplam Tarım alanı	Toplam İşlenen Tarım alanı ve Uzun Ömürlü bitkiler	Toplam işlenen tarım alanı	Ekilen alan	Nadas	Sebze bahçe alanı	Toplam uzun ömürlü bitkilerin alanı	Diğer meyve içecek ve baharat bitkiler alanı	Bağ alanı	Zeytin ağaçlarının kapladığı alan	Çayır ve mera arazi	Orman alanı
2003	40 645	26 028	23 372	17 563	4 991	818	2 656	1 501	530	625	14 617	20 703
2004	41 210	26 593	23 871	18 110	4 956	805	2 722	1 558	520	644	14 617	21 189
2005	41 223	26 606	23 830	18 148	4 876	806	2 776	1 598	516	662	14 617	21 189
2006	40 493	25 876	22 981	17 440	4 691	850	2 895	1 670	513	712	14 617	21 189
2007	39 505	24 888	21 979	16 945	4 219	815	2 909	1 671	485	753	14 617	21 189
2008	39 122	24 505	21 555	16 460	4 259	836	2 950	1 693	483	774	14 617	21 189
2009	38 911	24 294	21 351	16 217	4 323	811	2 943	1 686	479	<b>778</b>	14 617	21 390

**Kaynak:** Türkiye İstatistik Kurumu (TUIK) Tarım İstatistikleri Özeti



Zeytin ve zeytinyağı sektörü tarım ekonomisi açısından önemli bir sektör olup, üretime, ihracata ve istihdama önemli katkı sağlamaktadır. T.C. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nın planlamasına göre önümüzdeki yıllarda, zeytin ve zeytinyağı üretimi, tüketimi ve ihracatında önemli bir artış öngörülmektedir. Çizelge 1.2'de görüldüğü gibi, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nın 2004 - 2014 yılı zeytin ve zeytinyağı projeksiyonuna göre, zeytinyağında 650 - 750 bin tonluk üretimle, Türkiye, dünyada, İspanya'dan sonra ikinci sırada yer alacağı düşünülmektedir.

**Çizelge 1.2** Tarım ve Köyişleri Bakanlığı 2004-2014 yılı zeytin ve zeytinyağı projeksiyonu

Zeytin alanı	660 bin hektardan 1 milyon hektara
Zeytin ağacı sayısı	144 milyondan 180 milyona
Sofralık zeytin üretimi	400 bin tondan 650 bin tona
Yağlık zeytin üretimi	800 bin tondan 2,5- 3 milyon tona
Zeytinyağı üretimi	115.000 tondan 650-750 bin tona
Zeytinyağı ihracatı	70 bin tondan 200-250 bin tona
Sofralık zeytin ihracatı	35-65 bin tondan 150-200 bin tona
Ağaç başına verim	12 kilogramdan 25 kilograma
Kişi başına z.yağı tüketimi	1 kilogramdan 5 kilograma çıkarılması hedeflenmiştir.

**Kaynak.** T.C. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Strateji Geliştirme Başkanlığı, 27 Şubat 2009  
Sayı:B.12.O.SGB 0.03-610/983 (TBMM, 2009)

Türkiye, Birleşmiş Milletler çatısı altında yer alan 1956 yılında kurulmuş, Uluslararası Zeytinyağı ve Sofralık Zeytin Anlaşması'nın idaresinden sorumlu Merkezi Madrid'de bulunan uluslararası bir örgüt olan Uluslararası Zeytinyağı Konseyi'ne (International Olive Oil Council - IOOC) üye ülkelerdendir. Konsey, Uluslararası Zeytinyağı ve Sofralık Zeytin Anlaşması, 2005 gereğince; Uluslararası ticaretin genişlemesini ve zeytinyağı ve sofralık zeytin tüketiminde artış temin edecek yolları ve vasıtaları tetkik etmek (Anlaşma m. 25/3) başta olmak üzere, zeytin ve zeytinyağı standartları, çeşitleri ve adlandırılmasında değişiklik yapmak, istatistikî verileri oluşturarak, sektörün arz ve talep tahminini oluşturmak gibi pek çok görevleri bulunmaktadır. Türkiye 1998 yılında konseyden kendi isteği ile ayrılmış olup, sektörden gelen talepler değerlendirilerek; yeniden üyelikle ilgili yasal süreç başlatılmıştır. Önemli bir zeytinci ülke olan Türkiye'nin Uluslararası Zeytin Konseyine yeniden üyeliği,

01.12.2009 tarihli ve 5929 sayılı Kanunla “2005 Uluslararası Zeytinyağı ve Sofralık Zeytin Anlaşması”na katılmamız uygun bulunmuş ve 21 Şubat 2010 tarihinde Türkiye konseye yeniden üye olmuştur. Uluslararası Zeytinyağı Konseyine Türkiye’nin üye olmasıyla, ülkemizde Ulusal Zeytin ve Zeytinyağı Konseyi (UZZK) kurulmuş ve faaliyetlerine devam etmektedir.

Akdeniz havzası bitkisi olması, ekolojik ve iklim şartların uygunluğu sebebiyle, Türkiye, zeytin tarımı ve üretiminde dünya da önemli bir paya sahip ülkelerdendir. Çizelge 1.3’de görüldüğü üzere, Türkiye zeytinyağı üretiminde, dünyada beşinci sırada yer almaktadır.

**Çizelge 1.3.** Dünya’da ve Türkiye’de zeytinyağı üretimi ve ihracatı

	2007/2008		2008/2009		2009/2010		2010/11(*)	
	Üretim (Bin Ton)	İhracat (Bin Ton)	Üretim (Bin Ton)	İhracat (Bin Ton)	Üretim (Bin Ton)	İhracat (Bin Ton)	Üretim (Bin Ton)	İhracat (Bin Ton)
<b>İspanya</b>	1.236,10	133,9	1.030	153,4	1.396,30	210	1.197,40	225
<b>İtalya</b>	510	180,2	540	176,9	460	165	480	160
<b>Yunanistan</b>	327,2	9,8	305	11	320	10	336	10
<b>Suriye</b>	100	20	130	15	150	30	193,5	50
<b>Fas</b>	85	2	85	3	160	40	150	40
<b>Türkiye</b>	72	15	130	31	147	22	160*	38*
<b>Tunus</b>	170	130	160	142	150	110	120	90
<b>Portekiz</b>	36,3	29	53,4	30,7	58,7	35,4	67,5	38,7
<b>Ara Toplam</b>	<b>2.536,60</b>	<b>519,90</b>	<b>2.433,40</b>	<b>563,00</b>	<b>2.842,00</b>	<b>622,40</b>	<b>2.704,40</b>	<b>651,70</b>
<b>Diğer Ülkeler</b>	176,4	43	236,1	49	182	53	243,6	55,3
<b>Dünya</b>	<b>2.713</b>	<b>562,5</b>	<b>2669,5</b>	<b>612,0</b>	<b>3.024</b>	<b>675,4</b>	<b>2.948</b>	<b>707,0</b>

**Kaynak:** Uluslararası Zeytinyağı Konseyi (IOOC, Kasım 2010)

\* 2010/2011 sezonu tahmini rakamları

Türkiye’de zeytin ana olarak iki sektöre bölünmüş; bunlardan biri Sofralık Zeytin Sektörü diğeri ise Zeytinyağı yani yağlık zeytin sektörü şeklindedir. Türkiye genelinde üretilen zeytinlerin % 70,6 sı yağlık olarak değerlendirilmekte, geri kalan % 29,4’lük kısmı ise sofralık üretime ayrılmaktadır (Gökçe, 2003). Ülkemizde zeytin üretimi % 49,86’sı (561.682 ton) Ege Bölgesi, % 22,70 (255.584 ton) ile D. Akdeniz Bölgesi, % 24,88’i (280.242 ton) ile Marmara Bölgesi ve % 2,56’sı (28.853 ton) ile diğer bölgelerde yapılmaktadır (Güler ve ark, 2010).

Zeytin ve Zeytinyağı İhracatçıları Birliği 2010/2011 sezonu çalışma raporuna göre; 2010-2011 sezonu Türkiye Zeytin ve Zeytinyağı rekoltesi toplamı

olarak, 113.270.882 adet meyve veren, 42.821.795 adet meyve vermeyen ağaç mevcut olup, ağaç başına ortalama 9,7 kg. zeytin verimi ile 1,102,123 ton zeytin tanesi alınacağı, bunun 325.665 tonunun sofralığa, 776.458 tonunun yağlığa ayrılacağı, bundan da ortalama 1/4,9 randıman ile 158.384 ton zeytinyağı elde edileceği tahmin edilmiştir (EİB, 2011).

Ege ve Marmara Bölgesinde bulunan Balıkesir, Çanakkale, Manisa, Aydın, Muğla, İzmir ve Bursa illerinde toplam 85.522.907 adet meyve veren, 19.567.563 adet meyve vermeyen ağaç mevcut olup, ağaç başına ortalama 8,8 kg. zeytin verimi ile 750.095 ton zeytin tanesi alınacağı, bunun 208.331 tonunun sofralığa, 541.764 tonunun yağlığa ayrılacağı, bundan da ortalama 1/5 randıman ile 108,485 ton zeytinyağı elde edileceği tahmin edilmiştir (EİB, 2011).

Üretim miktarına karşılık Türkiye’de yıllık kişi başı tüketim miktarı oldukça düşük olup, 2008/2009 yılına ait verilere göre, yaklaşık 1,4 kg’dır. Türkiye, bu miktar ile Akdeniz ülkeleri arasında zeytinyağı tüketimde en alt sırada yer almaktadır (Bkz. Çizelge.1.4).

**Çizelge 1.4.** Dünya’da ve Türkiye’de zeytinyağı tüketim miktarları (1.000 ton)

Ülkeler	2003/04	2004/05	2005/06	2006/07	2007/08	2008/09	2009/10 *
İspanya	613,9	615,7	477,8	538,7	546,3	533,6	550
İtalya	785	840	848,2	730,0	705,0	710,0	675,0
Yunanistan	270	283	265	269,5	264,0	229,0	225,0
Portekiz	87	74,5	71,8	76,8	75,8	87,5	87,5
Fransa	94,0	97,1	99,5	101,8	101,6	113,5	113,7
Avustralya	34,5	32,5	34,5	47,5	35,0	37,0	42
Brezilya	23,5	26,5	26,0	34,5	40,0	42,0	50,5
Amerika	216,5	215,5	223,0	248,0	246,0	256,0	258,0
Suriye	150,0	135,0	79,0	110,0	80,0	110,0	120,0
Fas	70,0	38,0	55,0	65,0	65,0	70,0	90,0
Tunus	56,0	44,0	38,0	45,0	50,0	21,0	40,0
Türkiye	<b>46,0</b>	<b>60,0</b>	<b>50,0</b>	<b>80,0</b>	<b>85,0</b>	<b>108,0</b>	<b>110,0</b>
Diğerleri	288,5	293,0	267,0	263,5	285,5	331,5	381,5
<b>Total</b>	<b>2.882,5</b>	<b>2.923,5</b>	<b>2.690,5</b>	<b>2.798,5</b>	<b>2.754,5</b>	<b>2.831,5</b>	<b>2.873,0</b>

**Kaynak:** Uluslararası Zeytinyağı Konseyi (IOOC), Kasım 2010

\*2009/2010 sezonu tahmini rakamları

Çizelge 1.4’ün 2008/2009 yılı rakamları incelendiğinde, Türkiye’de yıllık kişi başı zeytinyağı tüketimi yaklaşık 1,4 kg iken, Sanayi ve Ticaret Bakanlığının Ağustos 2010 yılı zeytin ve zeytinyağı raporuna göre; önemli zeytinyağı üreticisi

ülkelerde kişi başına zeytinyağı tüketimi Yunanistan'da 21 kg, İtalya'da 11,5 kg, İspanya'da 13 kg ve Tunus'da ise 8 kg gibi oldukça yüksek seviyelerdedir.

Çizelge 1.5'de görülen, Zeytin ve Zeytinyağı İhracatçıları Birliği 2009/2010 sezonu çalışma raporuna göre; 2009/2010 yılı zeytinyağı ihracatında bir önceki sezona göre önemli bir düşüş yaşandığı, bununla birlikte son üç sezon, tiplerine göre zeytinyağı ihracat rakamları incelendiğinde, sızma zeytinyağının, diğer tip zeytinyağlarından daha yüksek fiyatlara ihraç edildiği görülmektedir.

**Çizelge 1.5.** Son 3 sezon tiplerine göre Türkiye geneli zeytinyağı ihracatı

Sezon	Tip	Miktar (Kg)	Değer (\$)	\$/Kg.	% Miktar Payı
2007/2008	Sızma	6.718.067	32.166.631	4,79	42,43
	Naturel 1.	1.466.328	6.327.268	4,32	9,26
	Naturel 2.	566.749	2.458.152	4,34	3,58
	Rafine	3.113.258	12.828.756	4,12	19,67
	Riviera	3.968.506	17.952.089	4,52	25,07
	TOPLAM	15.832.908	71.732.896	4,53	100
2008/2009	Sızma	8.619.727	33.784.014	3,92	30,88
	Naturel 1.	2.233.647	7.572.079	3,39	8,00
	Naturel 2.	542.910	1.826.628	3,36	1,95
	Rafine	5.635.719	16.420.599	2,91	20,19
	Riviera	10.877.563	33.397.928	3,07	38,98
	TOPLAM	27.909.566	93.001.245	3,33	100
2009/2010**	Sızma	3.106.462	12.740.831	4,10	22,34
	Naturel 1.	1.609.468	5.486.509	3,41	11,58
	Naturel 2.	107.331	382.609	3,56	0,77
	Rafine	4.501.990	13.017.004	2,89	32,38
	Riviera	4.577.474	13.856.896	3,03	32,93
	TOPLAM	13.902.725	45.483.849	3,27	100

**Kaynak:** Ege Zeytin ve Zeytinyağı İhracatçıları Birliği 2009/10 Sezonu Çalışma Raporu

\*\* 01.11.2009-28.02.2010 tarihleri arasındır.

Zeytin ve Zeytinyağı İhracatçıları Birliği 2009/2010 sezonu çalışma raporuna göre; ambalajlarına göre zeytinyağı ihracatında, son üç sezonda da zeytinyağı ihracatımızın ağırlıklı olarak ambalajlı olarak gerçekleştirildiği dikkati çekmiştir (Bkz. Çizelge 1.6).

**Çizelge 1.6.** Son 3 sezon itibariyle ambalajlarına göre Türkiye zeytinyağı ihracatı

Sezon	Ambalaj Şekli	Miktar (Kg)	Değer (\$)	\$/Ton	% Miktar Payı
2007/2008	Dökme	1.788.669	6.858.428	3,83	11,30
	Varilli	2.748.477	11.082.942	4,03	17,37
	Kutulu	11.293.168	53.770.448	4,76	71,33
	<b>TOPLAM</b>	15.832.908	71.732.896	4,53	100
2008/2009	Dökme	8.241.804	22.570.624	2,74	29,53
	Varilli	3.107.338	9.262.073	2,98	11,13
	Kutulu	16.560.424	61.168.551	3,69	59,34
	<b>TOPLAM</b>	27.909.566	93.001.245	3,33	100
2009/2010**	Dökme	5.300.370	14.618.902	2,76	38,13
	Varilli	1.135.009	3.609.200	3,18	8,16
	Kutulu	7.467.346	27.255.747	3,65	53,71
	<b>TOPLAM</b>	13.902.725	45.483.849	9,59	100

**Kaynak:** Ege Zeytin ve Zeytinyağı İhracatçıları Birliği 2009/10 Sezonu Çalışma Raporu

\*\* 01.11.2009-28.02.2010 tarihleri arasıdır.

Zeytinyağı üretiminde amaç; daha kaliteli ve daha ekonomik şekilde doğrudan tüketime uygun natürel zeytinyağı elde etmektir. Zeytin üretimi, hasat ve zeytinlerin depolanması veya taşınması sırasında oluşan olumsuz koşullar ile zeytinyağı üretiminde kullanılan pek çok yöntem (Bkz. Şekil 1.4) esnasında oluşan uygunsuzluklar, zeytinyağında istenilen natürelliğin kaybolmasına ve önemli ekonomik kayıplara neden olmaktadır.

Akdeniz diyetinin önemli bir parçası olan zeytinyağı, hiçbir işlem görmeden kullanılabilen tek yağdır. Diğer yağlar ancak rafine edildikten sonra kullanılabilirler. Yemeklik yağlar içinde zeytinyağı, kozmetik ve tıbbi özellikleri ile kendine özgü tat ve kokusuyla da diğer bitkisel yağlara göre daha fazla tercih edilmektedir (Ötleş S., 2010).

Her yaşta tüketicinin kullanımına uygun, bileşiminde doymamış yağ asit kompozisyonları içeren, yaşlanmayı önleyici antioksidan maddeler bakımından zengin, kronik kalp hastalıkları risk faktörünü azaltan, birçok kanser türünü engelleyen, bağışıklık ve inflamatuvar hastalıkları tedavi edici özellikleri ile birçok fonksiyonel gıda bileşenini yapısında bulundurmaktadır (Ünal K. ve ark, 2011).

### 1.1.1 Zeytinyağı genel kavramlar

Zeytinyağı; sadece zeytin ağacı, *Olea europaea* L. meyvelerinden elde edilen yağlardır. Çözücü kullanılarak ekstrakte edilen veya reesterifikasyon işlemi ile doğal trigliserid yapısı değiştirilmiş yağlar ve diğer yağlarla karışımı bu tanımın dışındadır (Tebliğ No:2010/35).

İnsan sağlığı açısından vazgeçilmez bir ürün olan zeytinyağı çeşitleri 2010/35 no.lu zeytin ve pirina yağı tebliğinde belirtilmiş olup, şu şekilde sınıflandırılır.

1) Natürel zeytinyağı: Zeytin ağacı meyvesinden doğal niteliklerinde değişikliğe neden olmayacak bir ısı ortamında, sadece yıkama, dekantasyon, santrifüj ve filtrasyon işlemleri gibi mekanik veya fiziksel işlemler uygulanarak elde edilen; kendi kategorisindeki ürünlerin fiziksel, kimyasal ve duyuşal özelliklerini taşıyan yağları ifade eder.

Natürel zeytinyağları;

aa) Natürel sızma zeytinyağı: Doğrudan tüketime uygun, serbest yağ asitliği oleik asit cinsinden her 100 gramda 0,8 gramdan fazla olmayan yağlar,

bb) Natürel birinci zeytinyağı: Doğrudan tüketime uygun, serbest yağ asitliği oleik asit cinsinden her 100 gramda 2,0 gramdan fazla olmayan yağlar,

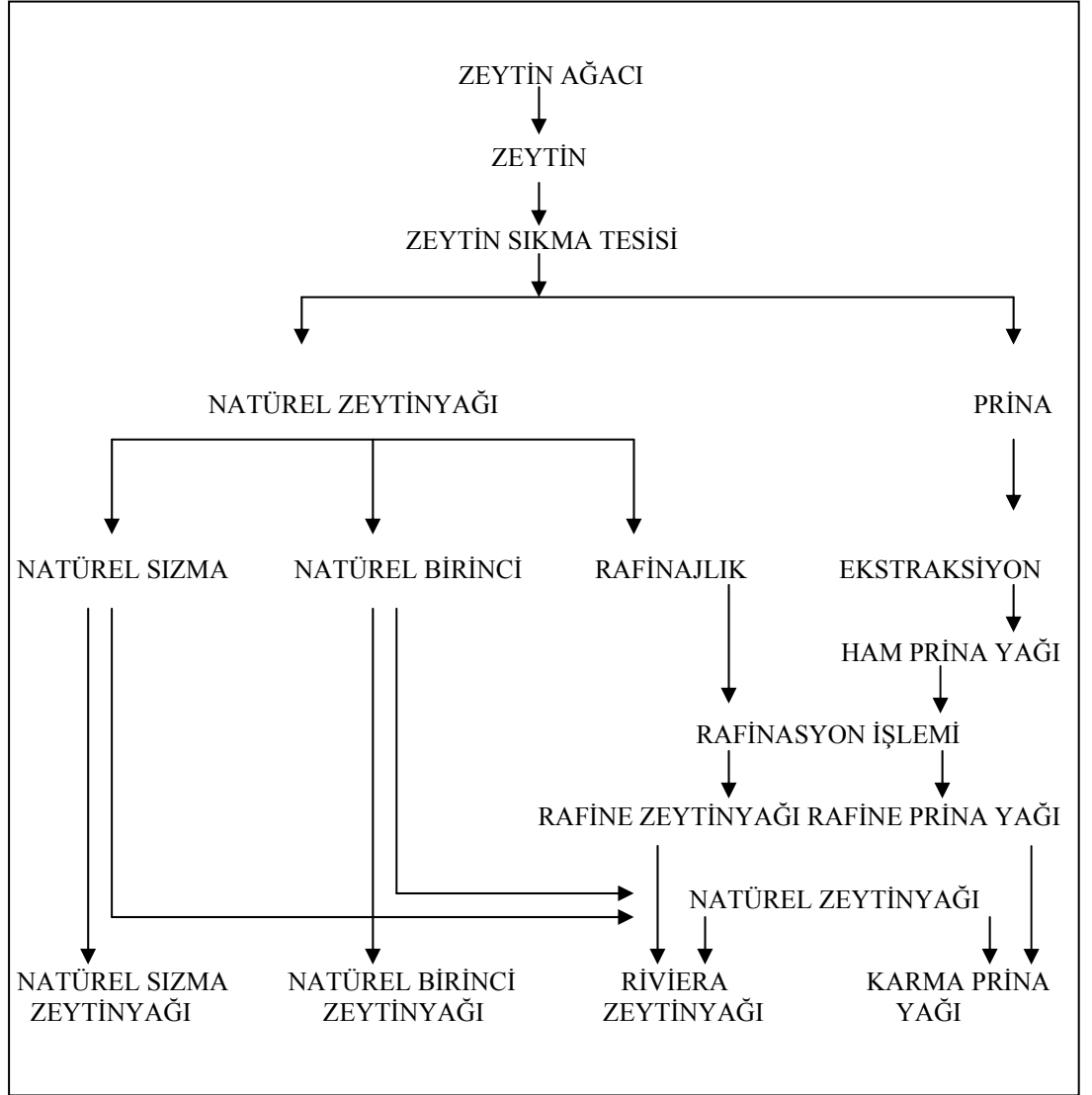
cc) Ham zeytinyağı/Rafinajlık: Serbest yağ asitliği oleik asit cinsinden her 100 gramda 2,0 gramdan fazla olan veya duyuşal ve karakteristik özellikleri bakımından doğrudan tüketime uygun olmayan, rafinasyon veya teknik amaçlı kullanıma uygun yağlar olarak sınıflandırılır.

2) Rafine zeytinyağı: Ham zeytinyağının doğal trigliserid yapısında değişikliğe yol açmayan metotlarla rafine edilmeleri sonucu elde edilen ve serbest yağ asitliği oleik asit cinsinden her 100 gramda 0,3 gramdan fazla olmayan yağdır.

3) Riviera zeytinyağı: Rafine zeytinyağı ile doğrudan tüketime uygun natürel zeytinyağları karışımından oluşan ve serbest yağ asitliği oleik asit cinsinden her 100 gramda 1,0 gramdan fazla olmayan yağdır.

4) Çeşnili zeytinyağı: Zeytinyağlarına değişik baharat, bitki, meyve ve sebzelerin ilave edilmesi ile elde edilen ve diğer özellikleri açısından bu Tebliğ kapsamında kendi kategorisindeki ürünlerin özelliklerini taşıyan yağdır.

Zeytinin zeytin işleme tesislerinde zeytinyağı ve pirina yağı olarak elde edilmesi, elde edilen zeytinyağı ve pirina yağının şematik olarak gösterimi Şekil 1.2’de görülmektedir.



Şekil 1.2 Zeytinyağı çeşitlerinin şematik gösterimi

Zeytinyağında % 99 sabunlaşan majör bileşenler ile % 1 oranında sabunlaşmayan minör bileşenler bulunmakta olup, insan sağlığına olumlu etkileri olan, tokoferoller (alpha tokoferol), karatenoidler (lutein, beta karoten) ve fenolik bileşikler antioksidan etki gösteren bileşiklerdir. Çizelge 1.7’de zeytinyağı bileşenleri ayrıntılı olarak görülmektedir.

Çizelge 1.7. Zeytinyağı bileşenleri

<b>Major Bileşenler (% 99) (Sabunlaşan Maddeler)</b>	<b>Minör Bileşenler ( % 1) (Sabunlaşmayan Maddeler)</b>
<b>Yağ Asitleri</b> -Oleik Asit (% 56 – 83) -Linoleik Asit (% 3.5 – 20) -Palmitik Asit (% 7.5 – 20) -Stearik Asit (% 0.5 – 5.0) -Linoleik Asit (% < 1.5)	<b>Alfa Tokoferol (Vit E)</b> (12 – 150 mg / kg)
<b>Trigliseritler</b> OOO POO OOL POL SOO	<b>Steroller</b> (180 – 260 mg / 100 g yağ) -Beta-sitosterol (% 96) -Campasterol (% 3) -Stigmasterol (%1)
	<b>Fenolik Bileşenler</b> (30 – 500 mg /kg) -Tyrisol ve Hidroksityrisol
	<b>Hidrokarbonlar</b> (mg/100g yağ) Squalen (136 – 708 ) Beta-karoten ( 3 – 36 )
	<b>Triterpenik Alkoller</b> (255 mg /100 g yağ) -Siklo - artenol
	<b>Alifatik Alkoller</b> (290 mg/ 100 g yağ)
	<b>Fosfolipitler</b> (40 – 135 mg / kg)
	<b>Renk Vericiler</b> -Klorofiller (1 – 10 mg / kg) -Feofitinler (0.2 – 24 mg / kg)
	<b>Aroma Bileşenleri</b> (250 – 500 mg / kg)

**Kaynaklar: Anonymous, (1981).Characterics of The Composition of Olive Oil. IOOC T.15 / Doc.28.**

**Kiritsakis ve Min, (1989). Flavor Chemistry of Olive Oil. İçinde: Flavor Chemistry of Lipids Foods.**

Bölüm 11:196-221sayfalar. AOCS, Champaign IL, USA.



### **1.1.2 Zeytinyağında uygulanan ulusal ve uluslararası mevzuat**

#### Ulusal Mevzuat

- TS 341 Yemeklik Zeytinyağı Standardı
- TS 342 Yemeklik Zeytinyağı Muayene ve Deney Yöntemleri
- Türk Gıda Kodeksi Zeytinyağı ve Prina Yağı Tebliği
- Türk Gıda Kodeksi Zeytinyağı ve Pirina Yağı Numune Alma ve Analiz Metotları Tebliği

#### Uluslararası Mevzuat ve Standartlar

- Uluslararası Zeytinyağı Konseyi (IOOC) Ticari Standardı
- Avrupa Birliği Standardı (EEC)
- Codex Alimentarius

### **1.1.3 Türkiye’de zeytinyağı devlet destek ve politikaları**

Zeytinyağı ilk kez 1966 yılında Destekleme Alım kapsamına alınan 24 tarımsal üründen biri olarak, 1986 yılına dek aralıksız olarak desteklenmiş, 1987-1990 yılları arasında destekleme kapsamından çıkarılmıştır. 1991 yılında yeniden destekleme kapsamına alınan zeytinyağı, bu kez 5 Nisan 1994 kararlarıyla birlikte tekrar destekleme kapsamı dışına bırakılmıştır.

Bu dönemde Tarım Satış Kooperatif ve Birliklerine (TSKB) Destekleme Fiyat İstikrar Fonu (DFİF) kaynaklı kredi kullanılarak, yüksek alım fiyatları açıklanmış ve böylece piyasa fiyatlarının üreticiler lehine düzenlenmesi sağlanmıştır. 1998 yılından itibaren yüksek alım fiyatı uygulaması ile üreticilerin desteklenmesi uygulamasına son verilerek, bu ürüne destekleme primi verilmeye başlanmıştır. T.C. Sanayi Bakanlığı 2010 yılı zeytin ve zeytinyağı raporuna göre; Prim ödemeleri ile, Dünya Ticaret Örgütü (WHO) ve AB Ortak Tarım Politikalarına uyum sağlamak, ekonomiyi kayıt içine alarak vergi gelirlerini arttırmak, tarımsal kayıt ve envanter tutulmasını sağlamak, üretici ve sanayiciyi aynı zamanda koruyup üretimi teşvik etmek, sanayiye dünya fiyatlarından hammadde sağlamak amaçlanmıştır. Zeytinyağı üreticilerine, dönemsel olarak değişmekle birlikte “destekleme primi” adı altında doğrudan kg başına yapılan desteklerin tutarları belirlenirken, iç ve dış piyasa fiyatları, üretim maliyetleri,

bütçe imkânları göz önünde bulundurulmaktadır. Çizelge 1.8’de zeytinyağı üreticisine yıllar itibari ile ödenen pirim tutarları görülmektedir.

**Çizelge 1.8.** Türkiye’de yıllar itibariyle zeytinyağına ödenen prim miktarı

Yıllar	Prime Esas Fiyat
1998	40,0 Cent/Kg
2000	28,0 Cent/Kg
2001	15,0 Kr/Kg
2002	17,5 Kr/Kg
2003	20,0 Kr/Kg
2004	25,0 Kr/Kg
2005	10,0 Kr/Kg
2006	11,0 Kr/Kg
2007	20,0 Kr/Kg
2008	18,9 Kr/Kg
2009	25,0 Kr/Kg
2010	30,0 Kr/Kg
2011	50,0 Kr/kg

**Kaynak:** T.C. Sanayi ve Bakanlığı 2010 yılı Zeytin ve Zeytinyağı Raporu

Zeytin üreticilerine prim desteği ve doğrudan gelir desteği ödemesi yanında 2003 yılından itibaren mazot ve gübre desteği de sağlanmaktadır.

Para-Kredi ve Koordinasyon Kurulu’nun 24/12/2010 tarihli ve 2010/13 sayılı Kararı’na istinaden 2010/10 no.lu tebliğine göre ambalajlı ve Türk markalı zeytinyağı ihracat iade miktarları Çizelge 1.9’da, ambalajlı ve markasız zeytinyağı ihracatına ödenen ihracat iade tutarları ise Çizelge 1.10’da gösterilmiştir.

**Çizelge 1.9** Ambalajlı ve Türk markalı zeytinyağı ihracat pirim tutarı

Net Ağırlık (kg)	GTİP	İhracat iade miktarı	Miktar barajı	Azami ödeme tutarı
Net ağırlığı 2-5 kg kadar olan hazır ambalajlarda	1509.90.00.00.16 1509.10.90.00.13	200 \$/ton	% 100	%20
Net ağırlığı 1-2 kg kadar olan hazır ambalajlarda	1509.90.00.00.15 1509.10.90.00.12	360 \$/ton	%100	%20
Net ağırlığı 1 kg dan az hazır ambalajlarda	1509.90.00.00.14 1509.10.90.00.11 1516.20.91.00.14	650 \$/ton	%100	%20

**Kaynak:** Para-Kredi ve Koordinasyon Kurulu’nun 24/12/2010 tarihli ve 2010/13 sayılı Kararı

Çizelge 1.10 Markasız ambalajlı zeytinyağı pirim tutarları

Madde adı	GTİP	İhracat iade miktarı	Miktar barajı	Azami ödeme tutarı
Zeytinyağı	15.09;1516.20.91.00.14; 1516.20.98.00.11	40 \$/Ton	% 100	% 5

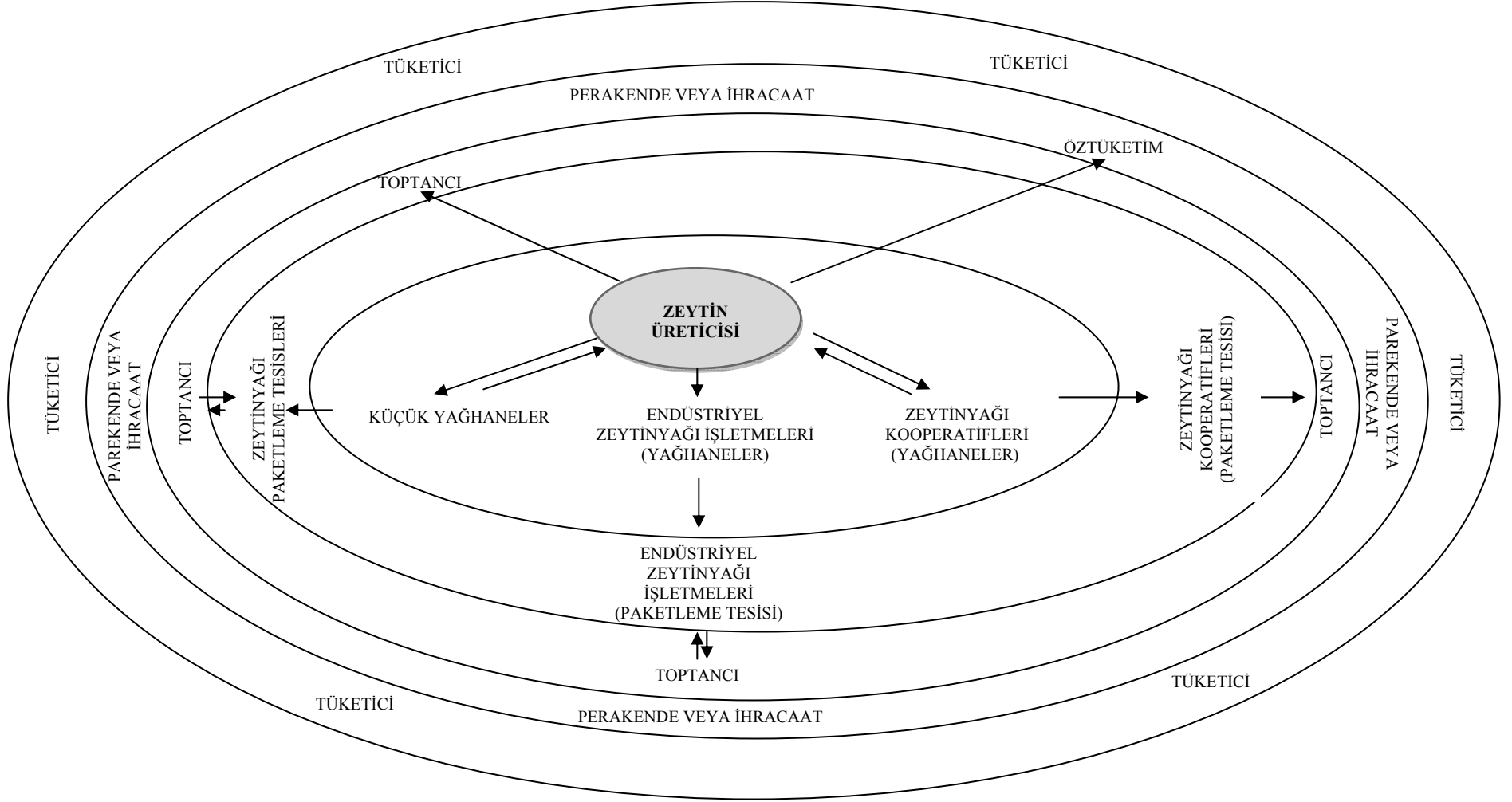
**Kaynak:** Para-Kredi ve Koordinasyon Kurulu'nun 24/12/2010 tarihli ve 2010/13 sayılı Kararı

#### 1.1.4 Türkiye zeytinyağı sektörü

Türkiye zeytinyağı sektörünün genel bir yapısı, Şekil 1.3'de görülmektedir. Şekilden de, anlaşılacağı üzere, sektörde, en büyük hammadde tedarikçisi **zeytin üreticisidir**. Üretici elde ettiği yağlık zeytini, genellikle, ortağı olduğu kooperatiflerde veya yağhanelerde sıkıştırır. Zeytinyağını, öz tüketimi için veya piyasa fiyatları yükseldiğinde satmak üzere stoklar. Bir kısım yağını ise, masraflarını karşılamak üzere, direk veya Ticaret Borsası kanalıyla dökme olarak, kooperatiflere, yağhanelere, paketleme tesislerine veya toptancılara satar. Ayrıca Şekil 1.3 de zeytin işleme ve paketleme işletmeleri ile, zeytinyağının tüketiciye ulaşmasını sağlayan dağıtım kanalları da görülmektedir.

2010/35 nolu Zeytinyağı ve Pirina Yağı Tebliği'ne göre “doğrudan tüketime sunulan ürünler nihai tüketiciye dökme olarak satışa sunulamaz” ibaresi olmasına karşın, Türkiye’de tüketicilerin bir kısmı, zeytinyağlarını daha ucuz olduğu için zeytin üreticisinden veya yağhanelerden dökme olarak almayı tercih etmektedir. Oysaki, denetimsiz koşullarda hijyen standartlarına uyulmadan üretilen ve satışa sunulan zeytinyağında, kalite kriterleri ve duyuşsal özellikleri de kontrol edilememektedir. Ayrıca dökme satışlar, zeytinyağı sektöründe kayıt dışı ekonomiye de sebep olmaktadır.

## TÜRKİYE ZEYTİNYAĞI SEKTÖRÜ



Şekil 1.3 Türkiye zeytinyağı sektörünün şematik gösterimi

#### **1.1.4.1 Türkiye’de Zeytinyağı endüstrisi 4 ana bölümden oluşmaktadır**

- Zeytin üreticisinin zeytinini, nadiren ücret karşılığı veya çoğunlukla ücret yerine, sığıdığı zeytininin yağını, % 10 – 12 oranında pay (hak) olarak alan (Olgun ve ark, 2009) zeytin işleme tesisleri, bilinen adıyla, **yağhaneler**;
- Ortakları zeytin üreticilerinden oluşan **kooperatifler**, zeytin sıkma tesislerine sahip olan kooperatifler, genellikle belli bir ücret karşılığı kooperatif ortaklarının zeytinini sıkarak zeytinyağlarını, teslim eder. Zeytin üreticisi isterse yağını, kooperatifin açıklamış olduğu alış fiyatından kooperatife verir. Ege bölgesinde söz sahibi olan en büyük kooperatif Tariş Zeytin ve Zeytinyağı Tarım Satış Kooperatifleri Birliği’dir. Birliğe bağlı 33 adet kooperatif bulunmaktadır.
- Hammaddesi olan zeytinyağını dökme olarak genellikle, yağhanelerden, toptancılardan veya zeytin üreticilerinden satın alarak depolayan, pet şişe, cam şişe veya teneke kutu ambalajlara kendi markasıyla veya fason olarak, dolum yapan, **zeytinyağı paketleme tesisleri**,
- Kendi zeytin bahçelerinde yetiştirdikleri veya zeytin üreticisinden satın aldıkları zeytini, kendi yağhanelerinde sıkarak, zeytinyağı üreten, eksik üretimlerini piyasadaki dökme zeytinyağı satın alarak tamamlayan ve ürettikleri zeytinyağlarını, ambalajlayarak, kendi markasıyla satan veya fason üretim yapan, **endüstriyel zeytinyağı işletmeleri**; (Bkz. Şekil 1.3)

#### **1.4.2.2 İl bazında zeytinyağı işleme tesisleri**

Tarım ve Köyişleri Bakanlığı’nın kayıtlarına göre; 2008 yılında zeytinyağı işleyen (işleme-paketleme) 251 adet işyerine gıda sicili, 1.014 ürüne üretim izni verilmiştir. Bu işletmeler ağırlıklı olarak zeytin üretim bölgelerinde bulunmaktadır. Çizelge 1.11’de 2008 yılına ait, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı’nda kayıtlı gıda sicili ve üretim izni olan işletme sayıları il bazında belirtilmiştir. Bu çizelgeye göre, Ege Bölge’sinde ki, zeytinyağı işleme tesislerinin çoğu, İzmir ilinde bulunmaktadır.

Çizelge 1.11 2008 yılı il bazında zeytinyağı işleme tesisleri

İLLER	Gıda Sicili (Adet)	Üretim İzni (Adet)
Afyon	1	1
Ankara	6	20
Antalya	10	13
Aydın	18	72
Balıkesir	76	460
Çanakkale	13	37
Çorum	--	2
Edirne	3	8
Gaziantep	3	8
Hatay	1	3
Mersin	6	13
İstanbul	6	12
İzmir	52	262
Kocaeli	2	17
Konya	2	7
Kütahya	--	1
Manisa	43	53
Muğla	3	9
Samsun	1	1
Tekirdağ	4	14
Osmaniye	1	1
<b>Toplam</b>	<b>251</b>	<b>1014</b>

**Kaynak:** Tarım ve Köyişleri Bakanlığı (www.kkkm.gov.tr)

### 1.1.5 Zeytinyağı üretimi

#### 1.1.5.1 Zeytin üretim aşamaları

Zeytin ağaçları yıldan yıla düzenli ürün vermemektedir. Halk arasında var yılı yok yılı olarak bilinen, zeytinde yıldan yıla değişen verim (periyodisite) genetik olarak tayin edilmektedir. Zeytin ağaçlarında yıllara göre değişen verimin oluşmasında etkili olan faktörler; ağaçların genetik ve fizyolojik özellikleri, iklim koşulları ile besleme, sulama, budama, hasat zamanı ve şekli gibi kültürel uygulamalardır. Zeytin üreticisinin iyi verim alabilmesi için yapması gereken başlıca faaliyetler aşağıda sıralanmıştır (Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, 2009).

- Toprak işleme: Zeytin bahçelerinde, zeytin ağacının gelişmesini yavaşlatan ve hasat zamanı zeytin danesinin yerden toplanmasına mani olan yabancı otların temizlenmesi, toprağın hava almasını sağlamak için

kaymak tabakası oluştuğunda çapalanması veya traktörle sürülmesi işlemleridir.

- Sulama: Zeytin ağaçlarında sulama verim ve kaliteyi arttıran en önemli unsurlardan biridir. Zeytin ağacının en fazla sulama ihtiyacı; çiçeklenme ve meyve tutum dönemi olan haziran ayı ile çekirdeğin serleşmesi dönemi olan ağustos ve eylül aylarıdır.
- Budama: Zeytin ağaçlarında yeterli sürgün gelişimi ile, her yıl aynı miktarda bol ve kaliteli ürün almak, verim çağını arttırmak için şubat ve mart aylarında budama yapmak gerekir.
- Gübreleme: Zeytin ağaçları, en fazla besin maddesine, gelişme başlangıcı ve çiçeklenme döneminde, genellikle sulamadan önce mart-mayıs ayları ile meyve çekirdeğinin sertleşmesinden önce temmuz aylarında, gübrenmesi gerekir.
- Hastalıklarla mücadele: Zeytin ağacında ve danede oluşan hastalığa uygun, kalıntı bırakmayan ilaçlamanın yapılması gerekir.
- Hasat: Yağlık zeytinde hasat Ege Bölgesinde Kasım-Aralık ayı gibi başlar, özellikle var yıllarında ilkbahara kadar devam eder. Uygulanan hasat yöntemleri, bazı yörelerde, sosyo-ekonomik durumlara, ürünün çeşit özelliklerine, ağaç boylarına bağlı olarak farklılık gösterir. Hasat, olgunlaşan zeytinlerin yerden toplanması, sıruk yardımıyla silkelenen zeytinlerin ağaç diplerine serilen ullara dökülmesi ile ulların toplanması veya doğrudan zeytinleri elle sıyırarak ağaç üzerinden toplama, gibi geleneksel hasat yöntemleri dışında, benzinle veya hava kompresörü ile çalışan sırtta veya elde taşınabilen küçük makineler ile çok yönlü sarsıcı özelliği olan traktörlere takılabilen veya kendi yürür tipte büyük makineler kullanılarak yapılır.

- Zeytinin yağhanelere nakliyesi: Zeytin üreticisi, hasat edilen zeytinleri, genellikle kıl veya naylon çuvallarda yağhanelere nakletmektedir. Zeytinlerin hava dolaşımına imkan veren delikli ya da kafesli plastik kasalarda işletmelere taşınması bir yandan taşıma sırasında oluşan darbelerden korunmasına, öte yandan daha kolay depolanmasına ve taşınmasına olanak vermektedir. Daneler arasında oluşan hava boşlukları zeytinin bozulmasını geciktirmekte, yağ kalitesini arttırmaktadır.

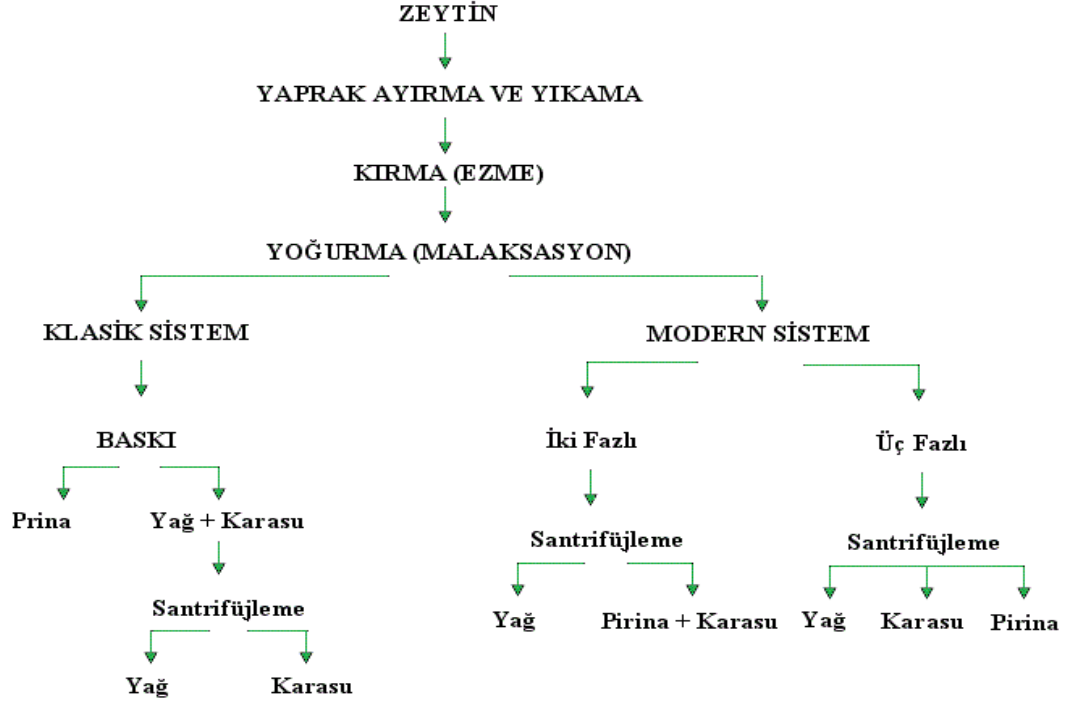
### **1.1.5.2 Zeytin işleme aşamaları**

Ham zeytinden zeytinyağı üretiminde, klasik ve modern sistemler kullanılmaktadır (Bkz. Şekil 1.4). Klasik sistemlerin birçoğu zeytinyağı üretiminde önemli ölçüde verim ve kalite kayıplarına neden olmaktadır (Karaman ve Dıraman, 2005). Bu işletmelerde randıman düşük, üretim maliyetli ve elde edilen ürün kalite standartlarına uygun olmamaktadır. Günümüzde pek çok zeytinyağı işletmesi bu sebeplerden dolayı modern sistemleri kullanmaktadır.

Modern kontinü satrifüjleme sistemleri kendi içlerinde iki fazlı ve üç fazlı kontinü santrifüjleme sistemi olmak üzere ikiye ayrılır. Elde edilen yağ kalitesi açısından sonradan geliştirilen iki fazlı sistemler, üç fazlı sistemlere göre daha fazla tercih edilmektedir (Tekin A., 2006). Üretim esnasında üç fazlı sistemlerde yan ürün olarak karasu ve pirina oluşmaktadır. İki fazlı sistemlerde ise, zeytinyağı yanında karasu, pirina ile birlikte elde edilmektedir. Zeytin tanesinin yaklaşık % 50 sini oluşturan meyve suyuna ilaveten üç fazlı sistemlerde ılık su katılması nedeniyle işlenen 1 ton zeytinden 1,0 – 1,2 metreküp karasu oluşurken, iki fazlı sistemlerde, işlenen 1 ton zeytinden % 60 dolayında su içeren yaklaşık 0,8 metreküp sulu pirina ortaya çıktığı kabul edilmektedir (Oruç, 2011). Organik kirlilik yüküne sahip olan karasuyun (Biyokimyasal Oksijen İhtiyacı 70-100 g/l. Kimyasal Oksijen ihtiyacı 100-130 g/l) akarsu, göl ve deniz gibi sulu bölgelere bırakılması Su Kirliliği Kontrol Yönetmeliğine göre, Kimyasal Oksijen İhtiyacını gösteren kirlilik değerinin 250 mg/l'nin altına düşürülmesi ile mümkündür. Aksi takdirde, 2872 sayılı Çevre Kanununun 20. maddesine göre cezai işlem uygulanacağı belirtilmiştir. Ayrıca, Çevre Kanununun da belirtilen, alınması gereken izin ve lisanslar hakkındaki yönetmelikte, 30 metreküp/gün altı atıksu oluşturan



zeytinyağı işletmelerine çevre izni veya çevre izin ve lisansı alınması zorunlu hale getirilmiştir (25.04.2010 tarihli Resmi Gazete s.27562).



Şekil 1.4 Zeytinyağı üretim sistemlerine ait akım şemaları görülmektedir.

Ham zeytinden zeytinyağı elde etme aşamalarında yüksek verim ve kalitede üretim yapmak için gereken faaliyetler Uluslararası Zeytinyağı Konseyi'nin (IOOC) Yağhaneler İçin Kalite Yönetimi Rehberi'nde şu şekilde sıralanmıştır.

- Yaprak Ayırma ve Yıkama: Yapraklar, diğer bitkisel maddeler ve toprak çamur ve taş gibi mineral maddeler, hava üfleme, sarsıcı eleklerle elimine edilmektedir. Zeytin basınçlı temiz su ile yıkanarak, kalan çamur, toprak ve taşlardan temizlenir.
- Zeytin Kırma: Bu işlem, zeytinin içindeki zeytinyağının kırma ile uzaklaştırılması için gerçekleşir. Granit taş veya metal değirmenler kullanılmaktadır. Amaç zeytinin kırılarak hamur haline getirmektir.

- Zeytin Hamurunun Yoğrulması: Zeytin hamurunun yoğrulmasının nedeni, küçük yağ tanecikleri birleşerek, büyük yağ taneciklerine dönüştürerek katı ve sıvı fazın birbirinden ayrılmasını sağlamaktır. Yoğurma işlemi bilinen adıyla malaksörde gerçekleşir, Hamurun belli bir sıcaklığa kadar ısıtılması, malaksör hızı ve yoğurma zamanı zeytinin olgunluk derecesine ve çeşidine göre farklılık göstermekte olup, zeytinyağının kalitesini etkileyen en önemli faktörlerdendir.
- Katı ve sıvı fazın ayrılması: Bu işlemle, zeytin hamurundaki yağ parçacıkları, yoğunluk farkından dolayı, santrifüj kuvvetinin etkisiyle yatay separatörlerde, bilinen adıyla dekantörde ayrılır. Dekantörler iki fazlı ve üç fazlı olmak üzere ikiye ayrılır. Üç fazlı sistemlerde, santrifüj işlemi sonucu, zeytinyağı, prina ve karasu olarak ayrılmakta, iki fazlı sistemlerde ise, zeytinyağı ve sulu prina olarak ayrılmaktadır. Üç fazlı sistemlerde siteme verilen suyun miktarı maksimum kütle başına 1 kilogram olmalı, sıcaklığı ise 35 °C geçmemelidir.
- Sıvı ve Sıvı fazın ayrılması: Zeytinyağı ve içinde bulunan su ve katı partiküllerin yoğunluk farkından dolayı birbirinden ayrılması veya dibe çökmesi bazen doğal yöntem olan tankta bekletmeyle, çoğunlukla ise, santrifüj sistemi ile gerçekleşir. Bu tip separetörlere biline adıyla dikey separatör denmektedir.
- Depolama: Depolama alanı üretim alanından ayrı bir yerde olmalı, malzemeler, hafif, uygun sıcaklıkta depolamaya ve hijyenik şartları sağlamaya uygun malzemedен yapılmalıdır. Üretilen zeytinyağları, serbest asitlik, perokside değeri ve duysal testleri yapıldıktan sonra sınıflandırılarak parti numarası verilerek depolanmalıdır, Tank, yağ ile doldurulduktan sonra inert bir gaz verilmesi tavsiye edilir. Tankın alt kısmı, şişelemeye veya tankı boşaltıp temizlemeye uygun olacak şekilde konik veya eğimli olmalı, vanası bulunmalıdır. Önerilen depolama sıcaklığı 12 ile 22 °C arasındadır.

- Yağın nakliyesi: Zeytinyağı bir tanktan öbür tanka nakledilirken veya paketleme tesislerine taşınırken, duysal özelliklerinin bozulmamasına özen gösterilmeli. Tankın altında biriken tortu fermantasyona sebebiyet vermemesi için vana yardımıyla ayrılmalıdır.

### **1.1.5.3 Paketleme tesislerinde zeytinyağı üretim aşamaları**

Yağhanelerden üretilip, depolanan zeytinyağları, paketleme tesislerinde dolumu yapıp, paketlenerek dağıtımına hazır hale getirilir. Uluslararası Zeytinyağı Konseyinin (IOOC) Paketleme Tesisleri için Kalite Yönetimi Rehberi'nde açıklanan üretim faaliyetleri şu şekilde sıralanmıştır.

- Hammaddenin İşletmelere Nakliyesi: Farklı kapasitede standartlara uygun tanklar zeytinyağı nakliyesinde kullanılmaktadır. Taşıma araçlarının temizlik kayıtları ve muayenesi her bir nakliyede gözden geçirilmelidir.
- Ambalaj Malzemesi: Ambalaj malzemeleri; renksiz veya renkli cam, metal, seramik, polyvinyl chloride (PVC), polyethylene terephthalate (PET), normal veya alçak yoğunluklu polyethylene (LDPE), gibi pet ambalajlardır. Aliminyum ve plastik kapaklar ile plastik tıplar ve mantarlar kullanılmaktadır. Ambalaj malzemelerinin tümü gıdaya uygun kalite standartlarında olmalı ve hijyen standartlarına uygun olarak, temiz ve haşerelerden uzak, paletlerde, paketli olarak, depolanmalıdır. Tedarikçilerden, sertifikalı ambalaj malzemeleri, kapaklar, tıplar ve etiketler, temin edilmelidir. Dolumdan önce ambalaj malzemeleri, hava püskürtülerek temizlenir.
- Filtrasyon: Dolumdan önce yağlar, pamuk ve kağıt filtreler yardımıyla, içerisindeki istenmeyen maddeler filtre edilerek, yağın istenilen şeffaflığa ulaşması sağlanır. Üretimde kullanılan fitreler sertifikalı tedarikçilerden alınmalıdır.

- **Dolum ve Kapak Kapama:** İşletmelerde Zeytinyağı genellikle, otomatik dolum makinelerinde doldurulmaktadır. Dolum esnasında, mutlaka bir operatör bulunmalı ve üretimi kontrol ederek, kayıt altına almalıdır. Dolum esnasında zeytinyağına, cam, haşere, toz ve yapıştırıcı bulaşmaması, bulaşanların, üretim hattından ayrılması gerekir. Dolundan sonra gerekli görülürse, zeytinyağına azot gazı eklenebilir. Tedarikçiden sertifikalı azot gazı, temin edilmelidir. Dolumu biten ambalajlar, kapatılarak etiketlenir.
- **Depolama:** Dolumu yapılarak kutulanan ürünler, paletlerde, sevkiyata uygun halde, stoklanır. Depo sıcaklığının 12–22 ° C arasında olması tavsiye edilir.

## 1.2 Araştırmanın Önemi

Dünyada ve ülkemizde, önemli bir yeri olan zeytinyağı sektörü hakkında kapsamlı bilgiye sahip olmak, ham zeytinin üretiminden başlayarak, zeytinyağı olarak tüketime uygun hale getirilene kadar, geçen süreçte, oluşan her bir aşamada ki maliyet unsurlarını ve satış rakamlarını analiz etmek, hangi aşamada kimin neye ihtiyacı var veya kim katma değer yaratıyor tespit etmek ve önerilerde bulunmak için, zeytinyağına değer zinciri analizi uygulanmıştır.

Zeytinyağı sektöründe, diğer yağlardan daha değerli olan natürel sızma zeytinyağı üretimi için gerekli hammadde temini ile yağa değer katan hijyen, kalite, duyuusal standartlara uygun ambalajlı zeytinyağı üretimi ve pazarlamasını teşvik etmek açısından önemlidir.

Zeytinyağı üretiminde ve ihracatında önemli bir paya sahip ülkemizde kaynakların verimli kullanılmasını teşvik etmek, devletin kısıt destekleme kaynaklarının en etkin bir biçimde kullanılmasını sağlamak, zeytin üreticisinden zeytinyağı tüketicisine ulaşana dek geçen süreçte, değer yaratan veya desteğe ihtiyacı olan halkaların tespiti, yurtdışı piyasalarda rekabeti arttırmaya yönelik ulusal ve uluslararası standartlara uygun, düşük maliyetli zeytinyağı arzını arttırarak daha çok kazanç elde etmek. Bu sayede dünyaca kabul gören ISO

22000:2005 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi uygulamalarını sektörde yaygınlaştırmak, ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemini işletmelerinde uygulayan ve uygulamayı düşünöenlerin karşılaştığı sorunların tespiti ile Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi'ni kurmak isteyen işletmelere yol gösterici bir kılavuz olmak açısından da önemlidir.

### **1.3 Araştırmanın Amacı**

Akdeniz bitkisi olan zeytinin ölkemizde ekili alanları gün geçtikçe artmakta ve zeytin ilk on tarım ürünü içerisinde yer almaktadır. Dünyada önemli bir yere sahip, zeytin ve zeytinyağı üretimi, devletin gelecek yıllarda hedeflediği düzeye ulaşması ile oluşabilecek arz fazlası, yine hedeflenen düzeydeki tüketim miktarı ile ihracat hacmindeki artış, zeytin ve zeytinyağı sektörünü analiz etmeyi zorunlu kılmıştır.

Zeytinyağı sektöründe değer zinciri analizi uygulayarak, ham zeytinin üretiminden başlayarak, zeytinyağına işlenmesi, üretilen zeytinyağlarının ambalajlanıp, yurtiçindeki ve yurtdışındaki müşterilere ulaşana dek geçen süreçte, katma değerler hangi aşamalarda yaratılıyor? Yaratılan bu değerlerden güçlü ve zayıf halkaların neler olduğunu belirlemek, sektörde desteklenmesi gereken faaliyetlerin tespiti ve bu alanlarda devlet politikalarının geliştirilmesine katkıda bulunmak, değer zincirinde katma değer yaratan hususların, en önemlilerinden biri olan güvenli gıda üretimini sağlamak ve zeytinyağı işletmelerinin, ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemini kurmalarını teşvik etmek, bu sistemi uygulayanların ise sorunlarına çözüm bulmak ve sanal zeytinyağı işletmesine uygulanan ISO 22000:2005 sistemi ile sektöre örnek bir çalışma sunmak amaçlanmıştır.

## 2. KONU İLE İLGİLİ ÇALIŞMALAR

Bu kısımda, ulusal ve uluslararası literatür incelenmiş ve inceleme sonucunda değer zinciri ve değer zinciri analizi ile gıda sektöründe ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi ile ilgili önemli bazı çalışmalar konunun boyutlarının görülmesi açısından kısaca özetlenmiştir. Firmalara uygulanan ISO 22000:2005 sistemi ile ilgili detaylı bilgi alınamadığından, ancak, bu konuda yapılan tez çalışmalarına araştırma da yer verilebilmiştir.

### 2.1 Değer Zinciri ve Değer Zinciri Analizine İlişkin Araştırmalar

**Serghini et al. (2007)**, tarafından hazırlanan FAO'nun sponsorluğunda hazırlanan "Guidelines for rapid appraisals of agrifood chain performance in developing countries" in "Olive Oil Value Chain Analysis in Haouz Area" adlı çalışma Fas'ta yapılmıştır. Fas hükümetinin 1998-2002 "Plan Maroc Vert" adlı planında, 2020 yılına kadar zeytin bahçelerinin 1,2 milyon hektara ulaşması, üretimin artırılması hedeflenmiştir. Zeytin zincirinin hala zayıf performansla sahip olduğunu, önemli teknik eksiklikler, düşük üretkenlik, organizasyonsuz zayıf market kanalları, eski ve küçük işletmeler sebebiyle, devlet bu planının yürümediğini gördüğünden, değer zinciri analizi yapılması uygun görülmüştür. Sektörün girdi sağlayan tedarikçilerinden, son pazara kadar, performansını ölçmek amaçlanmış olup, zeytin üreticisi aktivitelerinden, işleme, dağıtım, pazar ve perakende, son olarak da tüketici kısmı analiz edilmiştir. Her bir halkada paranın el değiştirmesi, oynanan oyunlar ve politikalar, destekler, çevresel ve diğer faktörler incelenmiştir.

**Luiano et al. (2009)**, Arnavutluk'ta, Development Solution Associates (DSA)'nın yaptırmış olduğu "The Olive and Olive Oil Value Chain in Albania" adlı çalışmada, Zeytin ve zeytinyağının Arnavutluk için en önemli ürün olduğu, sofralık zeytin ve zeytinyağında talebin arttığını belirtmişlerdir. Zeytin ve zeytinyağı işletmelerinin Arnavutlukta, genelde orta ölçekte olduğu, zeytin ve zeytinyağını birlikte işledikleri gözlemlenmiştir. Arnavutluk zeytinyağı sektörü; küçük yöresel yağhaneler, küçük modern işletmeler, orta büyüklükte işletmeler ve endüstriyel işleme ve şişeleme tesislerinden oluşmaktadır. Zeytin sektörü iki

kategoride incelenmektedir. Birincisi, perakende üretim yani paketli üretim, diğeri ise dökme üretimdir.

Dağıtım genellikle geleneksel şekilde olup, birçok tüketici, çiftlikten, yağhaneden veya yakındaki dükkandan alış veriş yapmaktadır. Tüketiciler çoğunlukla markasız, dökme zeytinyağını tercih etmektedirler. Oysaki 2006' dan buyana süpermarket zincirindeki şişeli ve markalı satış yapan firmalar çoğalmaktadır. Bu çalışmada amaç, değer zinciri analizi yapılarak zeytinyağı üretimindeki adaletsiz kazancı göstermektir. Arnavutlukta zeytin bahçeleri oldukça küçük, üretimleri az ve gelirleri düşüktür. Tüketici ulusal ürünleri tercih etse de piyasadaki üretime güvenmemektedir. Bu nedenle süpermarketlerde, ithal yağlar önemli bir paya sahiptir. Piyasadaki üretim maliyeti hammaddenin pahalı olmasından dolayı pahalıdır. Bir yıldan diğeri bir yıla farklılık gösteren ürün hacmi, yatırımın az olması, kötü hasat ve nakliyeden dolayı hammadde kalitesinin düşük olması, yetersiz finansal ve ticari kontroller, tüketicinin iç piyasaya olan güvensizliği, iç piyasa fiyatları ile uluslararası piyasalardaki fiyatların arasındaki uçurumun olması, özellikle İtalya ve İspanya'daki zeytin fiyatlarının Arnavutlukta 2 kilogram ham zeytinin fiyatına denk olması, bu sektördeki sorunların çözümüne yönelik çalışmalar yapılmasına neden olmuştur. Birincil kaynak olarak zincirdeki halkalarla görüşmeler sağlanmıştır. Ayrıca ulusal ve uluslararası literatür ve istatistikî bilgiler toplanmıştır. Bilgiler, Pazar payı, fiyat, üretim ve uluslararası ticareti geliştirmek için analiz edilmiştir. Ayrıca FAO'nun projesi olan "Agriculture Productive Project in Albania" kapsamında 7 şehirde teşhir dükkanları kurulmuş, perakende zeytinyağı fiyatları belirlenip, tüketici tercihleri bu sayede anlaşılabilir, bilgiler toplanmıştır.

**World Bank Group, Africa Region, Private 2005 Sektör Unit**'in yapmış olduğu "Value Chain in Kenya" çalışmasında, Kenya için gelişen bir sektör olan "pamuk ve kesme çiçek sektörü" ile düşüştü olan "kahve ve pire otu sektörü" birbiriyle karşılaştırılmıştır. Kenya pamuk sektörü için; giyim, tekstil ve kot sektörü incelenmiş, kahve sektörü içinse kahve çekirdeğinin üretiminden işlenip piyasaya verilene dek geçen süreçte oluşan maliyetler incelenmiştir. Kenya'da Pire otu üretimi dünyada birinci sıradadır. Bu bitki böcek ilacı üretiminde özellikle sivrisinek öldürmek amaçlı üretilen ilaçların hammaddesini oluşturur. Pire otu değer zinciri analizi iki bölümden oluşmuştur. Birinci bölümde pire otu

üreticileri, ikinci bölümde ise, sivrisinek ilacı üreticileri bulunmaktadır. Pire otu için yapılan değer zincirinde Üreticilerin, finansal destekten çok az yararlandığı, devletin, kaliteli fidan yardımıyla bulunurken yetersiz kaldığı ve monopoli olduğunu belirtmiş, ayrıca, çiftçiler pazarlarının olmaması nedeniyle, gelir elde ettiklerini inkar etmişlerdir.

**The World Bank, Padestinian, “Brief, Overview of The Olive Oil Sector in Padestinian Territories”** adlı çalışmada şu bilgiler verilmiştir. Filistin’de, üreticiler küçük zeytin bahçelerine sahiptir. Kendi bahçelerini kendileri işlediği için işçi masrafından kurtulurlar. Çok az sayıda üretici gübre ve ilaç kullanır. Filistin’de, hasat elle yapılır. Doğru zamanda kaliteli yağ elde etmek için zeytinler bekletilmeden yağhanelere götürülmeli, depolama için çelik tanklar kullanılmalıdır. Filistin’de 275 adet yağhane bulunmaktadır. Üretilen yağın % 5’i şişelenir. Paketli ve etiketli yağlar özellikle ihraç edilir. Filistin’de yağ dökme olarak tüketilir. Filistin Ekonomisi İsrail’e bağlı olduğu için üretim maliyetleri Ürdün’e göre % 20-30, Suriye’ye göre % 10-15 daha fazladır. Filistin’de zeytinyağı işçiliği ise toplam maliyetin yarısından fazladır. Sıkma maliyeti toplam maliyetin % 10’u kadardır. Paketleme sadece ihracat için küçük ambalajlarda yapılır. Ambalajlama ve şişeleme, toplam maliyetin 1/3 kadardır. Geçmişte en çok Ürdün ve Arap ülkelerine ihracat yapıldığı halde Ürdün’ün kendi üretiminin artması nedeniyle azalmıştır. İsrail’e yakın olması ve İsrail’e ihracatın durması, önemli problemlerdendir. Sektörde, ihracatı arttırmak, modern ekipmanlar kullanarak üretimi ve kaliteyi arttırmak, maliyeti azaltmak ve çiftçilere destek vermek en önemli tespitlerdir. Ayrıca İsrail’in güvenliği arttırması da gerekmektedir.

**Tamjid et al,** “Tomato Value Chain Analysis” adlı bu çalışma Afganistan’da yapılmıştır. Alan çalışması ve literatürden elde edilen bilgiler olasılıklı olmayan örnekleme yöntemi kullanılarak toplanmıştır. Gözlemler için sektörden farklı alanlarda 108 görüşme yapılmıştır. Domates üretimi; tohum üretimi, yatak hazırlama, göçertme, yabancı ot ayıklama, gübreleme, ilaçlama, sulama ve hasat aşamalarından oluşur. Tohumdan üretim çok nadir görülmektedir. Analiz sonucunda, domates fiyatların % 77 sinin hasada ait olduğu anlaşılmıştır. Üreticiler tohumları Pakistan’dan ithal etmektedir. Toplam maliyetin % 48’i



tohuma ayrılır. İşletmelerde, toplam üretim maliyeti, yöresel üreticilerinkinden % 30 daha fazladır.

**Sanchez (2009)**, “The Value Chain and Price Formation in The Spanish Olive Oil Industry” adlı çalışma İspanya’da yapılmış, zeytinyağı sektöründe rol oynayan faaliyetler saptanmıştır. Zeytinyağı değer zinciri, zeytin üretimi, işleme ve dağıtım olarak önce üçe ayrılmış, zeytin üretimi için zeytin üreticisi, üretim maliyetleri, işleme için yağhane ve rafineri aktiviteleri, dağıtım için, iç piyasadaki geleneksel perakende dükkanlar, market ve süpermarketler ile toptan satış alanları incelenmiştir. Her bir aşamada oluşan faaliyetler için gerekli maliyetler ve satış fiyatları ayrı ayrı belirtilmiştir. Çalışmada natürel sızma ve riviera tipi zeytinyağlar için değer zinciri analizi uygulanmıştır. Bulunan maliyet ve satış rakamları ise grafiğe yerleştirilmiştir.

## **2.2 ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemine İlişkin Araştırmalar**

**Özdoğan (2009)**, tarafından, E.Ü. Fen Bilimleri Enstitüsü yüksek lisans tezi olarak yapılan “Türkiye’deki Sofralık Zeytin Sektöründe Değer Zinciri Analizi ve ISO 22000:2005 Uygulamalarında Karşılaşılan Sorunlar” adlı çalışma, Sofralık zeytin sektöründe faaliyet gösteren 24 işletme ile yapılan anketler sonucunda, ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi mevcut durum ve işletmelerin bu sistemi uygularken karşılaştıkları sorunlar tespit edilmiş elde edilen veriler analiz edilerek değerlendirilmiştir. Çalışmada, 2007/2008 yılına ait veriler kullanılmıştır. Ege İhracatçı Birliklerine üye işletmelere anket formu gönderilmiş, 25 firma ankete yanıt vermiş olup 1 firma sadece ihracat yaptığı için değerlendirme dışı bırakılmıştır. Veriler SPSS 13.0 istatistiksel analiz programı yardımıyla analiz edilmiştir. Analiz sonucunda 10 firma ISO 22000:2005 Gıda güvenliği Yönetim Sistemine sahip olduğu, 5 işletmenin sistemi uyguladığı ama henüz belge almadığı, 2 işletme sistemi yakında kurmayı planladığını, 1 işletme ise sistemi uygulamadığını ama belge sahibi olduğunu belirtmişlerdir. Sistemi uygulamadığı halde belge sahibi olan firmanın varlığı bu sisteme güvenirliliği suistimal etmeye sebep vereceği düşünülmüştür. Ayrıca, işletmeler sistemi kurarken, fiziki altyapı koşullarının yetersizliği sorunlarıyla karşılaşmışlardır. Sistemi uygulayanların

hepsi bu sistemi devam ettirmeyi düşündüklerini belirtmişlerdir. Ankete katılanların ISO 22000:2005 sistemi uygulamalarında karşılaştıkları sorunlar incelendiğinde; personelin eğitim eksikliğinin olması, analiz maliyetlerinin yüksek olması, çalışanların gıda güvenliği sistemini benimseyememesi, kaliteli eleman bulma güçlüğü, mevsimlik işçi çalıştırma nedeniyle yeterli eğitim almış personel eksikliği gibi pek çok sorunla karşılaştıkları anlaşılmıştır.

**Yemişçioğlu ve Yıldırım (2009)**, “Zeytinyağı Üretiminde HACCP Uygulaması” adlı bitirme tezinde, ülke ekonomisi açısından büyük önem taşıyan zeytinyağı üretiminde HACCP uygulamasının basamakları, önemi ve kazandırdıkları ele alınmıştır. İşletme açısından HACCP; gıda üretiminin sorunsuz gerçekleşmesi, firmanın güvenilirliğinin sağlanması ve devamı, karlılığının artırılması ve sürdürülmesi için uygulanması gereken bir sistemdir. HACCP yada tehlike analizi ve kritik kontrol noktaları, gıda üretim sisteminde tehlikenin oluşabileceği yeri belirleyen ve tehlike olmadan alınması gereken zorunlu önlemleri gösteren bir proses kontrol sistemidir. Uluslararası mevzuatlara uyum sağlamak ve Türkiye’nin pazar payının artırılması yönünden HACCP sistemi, işletmeler açısından giderek önem kazanmıştır. Zeytinyağı üretimine HACCP sisteminin oluşturulması için, hammadde ve son ürün tanımları yapılmış, zeytinyağı üretimi akış şeması oluşturulmuştur. Her bir aşamadaki oluşan, fiziksel, kimyasal ve biyolojik tehlikeler tespit edilmiş ve tehlike analizi hazırlanmıştır. Tehlikenin şiddeti ve oluşabilecek riskler belirlenmiştir. Her bir tehlike durumunda yapılacak düzeltme ve düzeltici önleyici faaliyetler prosedürler de belirtilmiştir. Sistem için gerekli planlar yapılmış, şartnameler hazırlanmıştır. Sistem her durumda kayıt altına alınmıştır.

**Erfa (2007)**, tarafından yapılmış olan yüksek lisans tezi “**Ham ve Rafine Ayçiçeğiyağı Üretiminde TS EN ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sisteminin Kurulması**” adlı çalışmada, Edirne’de faaliyet gösteren bitkisel ham ve rafine yağı üretimi yapmakta olan, 214 kişinin çalıştığı özel bir bitkisel yağ üretim tesisinde ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sisteminin kurulması istenmiştir. TS EN ISO 22000 ve kılavuz standart TS ISO/TS 22004 kullanılarak yapılan tehlike analizleri sonucu, rafinasyon aşamalarından ağartma aşamasında fiziksel kaynaklı, deodorizasyon ve vinterizasyon aşamaları ile özel ürün imalatı için gerekli katkı maddeleri ilavesinin yapıldığı aşamalarda kimyasal kaynaklı

olmak üzere toplam dört adet Kritik Kontrol Noktası tespit edilmiştir. Diğer kontrol önlemi gerektiren kontrol noktaları ise OP-ÖGP (Operasyonel Ön Gereksinim Programı) kapsamında değerlendirilmiştir. Sınıflandırma yaparken: kontrol önleminin, tehlike seviyesi veya oluşma sıklığı üzerine etkisi; kontrolü için önlemin seçildiği tehlikenin, tüketici sağlığı üzerindeki şiddeti; izleme için ihtiyaç gibi yol göstericiler değerlendirilmiştir.

**Yılmaz (2007)**, tarafından yüksek lisans tezi olarak yapılmış olan “ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Standardı” adlı çalışmada, ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi tanıtılmış, ardından sistemin kurulması ile ilgili bilgiler verilmiş ve uygulama kısmında ise gıda ambalajı üreten bir firmada ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Yönetim Sisteminin kurulmasına ilişkin bir örnek verilmiştir. ISO 22000:2005 sisteminin gıda ambalajı sektöründe örnek olarak seçilen işletmedeki uygulamalar sonucunda sistemin kuruluşa kazandırdıkları şu şekilde özetlenebilir. Ön koşul programlarıyla temizlik ve hijyen şartları sağlanmıştır. Çalışanların temizlik ve hijyen bilincinin yerleşmesi verilen eğitimlerle sağlanmıştır. Sistemde tehlikeler önlenerek, güvenilir ürünler üretilmeye başlanmış ve ürün kayıpları azalmıştır. Müşteri şikayetlerinde ve ürün iadelerinde azalma görülmektedir. Gıda güvenliğine verilen önemin gösterilmesiyle pazarda rekabet şansı artmıştır. Kurumsallaşma ve marka güvenilirliğinde artış söz konusudur. Organizasyonun düzenlenmesiyle bütün çalışanların görev yetki ve sorumlulukları belirlenerek çalışanların performansı, motivasyonu ve rahat bir çalışma ortamına sahip olmaları sağlanmıştır. Kontrolü basit ve ölçülebilir parametrelerle kritik kontrol noktalarının ölçümleri sağlanmış ve bu sayede tüm sistem kontrol altına alınmıştır. Üst yönetime kolay bir yönetim şekli sağlamış, tedarikçilerin dikkatlice seçilmesi ve denetlenmesiyle zaman tasarrufu, maliyetlerde azalma gözlenmiştir. Kaynakların (insan, zaman, makine, malzeme, sermaye) optimum kullanımı sağlanmış, işletmede HACCP planını düzenli olarak yürütmesi ve revize edilmesine olanak sağlanmıştır. En önemlisi dokümanların kontrolü ile tüm işlemler kayıt altında saklanmaktadır.

**Ecevit (2009)**, tarafından hazırlanan yüksek lisans tezi “**ISO 22000 Kalite Sistemlerinin Hazır Yemek Sektöründe Uygulanması**” adlı çalışmada gıda sanayinde önemli bir yere sahip olan 35.000 m<sup>2</sup> alan üzerinde kurulmuş olan

22.000 m<sup>2</sup> kapalı alana sahip uçaklara yemek ve ikram servisinin yapıldığı, 60.000 yolcu/gün yemek üretim kapasitesine sahip 2.000 kişinin çalışmakta olduğu bir havayolları ikram firmasında uygulanan ISO 9001 sisteminin ISO 22000'e adapte edilmesi amaçlanmıştır. Metot olarak HACCP sistemini oluşturmak üzere; TS EN ISO 22000 “Gıda güvenliği yönetim sistemleri-Gıda zincirindeki tüm kuruluşlar için şartlar” ile TS ISO/TS 22004 “Gıda güvenliği yönetim sistemleri-ISO 22000 Uygulama kılavuzu” takip edilmiştir. Sistemin kurulması amacıyla, HACCP ekibi oluşturulmuş, Ön Gereksinim Programları tanımlanmıştır. Ürün tanımları ve reçete bilgileri ile akış şemaları oluşturulmuştur. Üretim aşamalarında oluşabilecek tehlikelerin tanımlanması ve kabul edilebilir seviyelere indirilmesi sağlanmış, operasyonel ön gereksinim programı ve HACCP planı oluşturulmuştur. Sistem geçerli kılınmış ve doğrulama planları hazırlanmıştır. Bu çalışma, ilgili ikram kuruluşundaki ISO 9001 Kalite Yönetim Sistemi'ni ISO 22000 'e adaptesi için hazırlanmış kaynak bir çalışmadır.

**Önbaş (2009)**, tarafından yüksek lisans tezi olarak hazırlanan **“Yiyecek İçecek İşletmelerinde ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi”** adlı bu çalışmada, Dokuz Eylül Üniversitesi Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı'na bağlı ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi uygulanmayan mutfaklar ve yemekhanelerde çalışan personel ile, ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi belgesine sahip olan Tıp Fakültesi Araştırma Hastanesi mutfağında çalışan personelin örgütsel bağlılık, iletişim ve kalite yönetiminde farklılıkları olup olmadığını araştırmak amacıyla yapılmıştır. Gıda güvenliği yönetim sistemi, örgütsel bağlılık, iletişim ve kalite yönetimi arasındaki ilişkileri analiz eden bir anket oluşturulmuştur. Anket söz konusu mutfaklara bağlı toplam 141 personele dağıtılmış olup, 104 tanesine katılım olmuş, analizler bu sayı üzerinden yapılmıştır. Analizler için SPSS 16.00 sürümlü paket programı kullanılmıştır. Araştırma değişkenlerinden “Güvenli Ürünün Gerçekleştirilmesi, Kontrolü ve İyileştirilmesi” ile yemekhaneye ilişkin elde edilen sonuçlarda; yemekhanenin ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi belgesi olup olmama durumuna göre anketi cevaplayanların verdikleri cevaplar arasında anlamlı bir fark olduğu tespit edilmiştir. Araştırma sonucunda, Mutfaklarda üretilen ürünün kalitesinin güvence altına alınmasında, örgütün ISO 22000 belgesinin olmasının önemli olduğu ortaya çıkmaktadır.

### 3. MATERYAL VE YÖNTEM

Bu çalışmada, zeytinyağa değer zinciri analizi uygulanması karar verildiğinde, araştırma sahası için, Türkiye geneli zeytinyağı üretiminin en çok olduğu Ege Bölgesi seçilmiş olup, bu bölgedeki iller incelendiğinde, zeytinyağı işleme tesislerinin en çok olduğu ve en fazla üretim izni verilen **İzmir ili** araştırmanın yapılacağı il olarak seçilmiştir (Bkz. Çizelge 1.11 ). Aynı zamanda Ege İhracatçı Birlikleri (EİB), Ege Sanayi Odası (EBSO), Ulusal Zeytin ve Zeytinyağı Konseyi (UZZK) merkezleri ile çalışmamızın yürütüleceği, Ege Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü'nün de İzmir'de yerleşik olması, İzmir ilinin seçilmesinde önemli rol oynamıştır.

Zeytinyağı Değer Zinciri Analizi için, gerek sağlık açısından oldukça önemli olan, gerekse kalite ve fiyat bakımından diğer zeytinyağlarından daha değerli olan, ayrıca, kutulu ve ambalajlı ihracatın da, her geçen gün dökme zeytinyağı ihracatına göre artış gösterdiği **1 litre cam ambalaj natürel sızma zeytinyağı** materyal olarak seçilmiştir (Bkz. Çizelge 1.5 ve 1.6).

Bu bölümde 2010/2011 üretim yılı ve Ocak 2011 ayına ait piyasa koşullarındaki, 1 litre cam şişe natürel sızma zeytinyağına değer zinciri analizi uygulanmış olup, 1 litre cam şişe natürel sızma zeytinyağı üretimi için, her bir aşamada oluşan maliyetler ile satış fiyatları incelenmiştir.

Bu çalışmada birincil kaynak olarak, İzmir iline bağlı ilçe ve köylerdeki, zeytinyağı sektöründe faaliyet gösteren 10 zeytin üreticisi, 15 yağhane, 5 paketleme tesisi, 1 kooperatif, 5 endüstriyel zeytinyağı işletmesi ile iç piyasadaki 10 satış noktası ziyaret edilmiştir. Zeytinyağı firmalarına yapılan ziyaretlerde, firma yetkililerine, KAP (Knowledge, Attitudes and Practices) metodu uygulanmış olup, bu metot araştırmalarda, kişilerin bilgi, tutum ve deneyimlerini ölçmek amacıyla kullanılmaktadır. Genellikle, sosyal yardım ve eğitim konularında bu metottan yararlanılır. Özellikle halk sağlığı, su kaynakları, hijyen, eğitim ve aile planlaması konularında Birleşmiş Milletler ve Dünya Bankası bu yöntemi pek çok çalışmada kullanmıştır. KAP yöntemi, kişilerin bazı konularda ne bildiğini, ne hissettiğini ve nasıl davrandığını öğretir (Eckman and Walker, 2008).

Bu yöntemle, kişilere, zeytinyağı değer zincirine konu aktiviteler hakkında, sorular sorulmuş, kişilerin sorulara verdikleri cevaplar, davranışları ve deneyimleri incelenmiş, alınan bilgiler görüşme sonunda kayıt altına alınmıştır.

Değer zinciri analizi oluşturulurken ikincil kaynak olarak, Türkiye Ziraat Odaları Birliğinin yayınlamış olduğu 2010 yılı zeytin ve zeytinyağı üretim maliyetleri istatistikleri, 2011 yılı Ocak ayı Türkiye Odalar ve Borsalar Birliğinin açıkladığı ham zeytin ve natürel sızma zeytinyağı borsa bilgileri, kooperatif zeytinyağı alış fiyatları ile 1 litre cam şişe natürel sızma zeytinyağı iç piyasa satış fiyatları ile Ege ihracatçı Birlikleri, Zeytin ve Zeytinyağı İhracatçıları Birliği'nin yayınlamış olduğu Türkiye geneli zeytinyağı ihracat fiyatlarından faydalanılmıştır.

1 litre cam şişe natürel sızma zeytinyağı üretim aşamasındaki her bir halkada oluşan faaliyetler tespit edilmiş, değer zinciri oluşturulmuştur (Bkz. Şekil 5.1). Değer zincirine konu faaliyetler için oluşan maliyet unsurları Çizelge 5.1'de gösterilmiştir. Her bir faaliyet için oluşan maliyet ve satış rakamları, KAP metoduyla veya istatistiklerden elde edilmiş, elde edilen bulguların ortalamaları alınarak değer zinciri analizi çizelgesine yerleştirilmiştir.

Araştırma kapsamında incelenen zeytin üreticilerinin, zeytinyağı üretene dek yaptıkları harcama tutarlarının, Türkiye Ziraat Odaları Birliğinin yayınlamış olduğu yıllık zeytinyağı üretim maliyetleri istatistiklerine benzerlik gösterdiği gözlemlenmiş olup, ayrıca resmi bilgiler olması nedeniyle, değer zinciri analizi yaparken, zeytin üreticisi zeytinyağı üretim maliyetleri bölümünde, Çizelge 5.2'de görülen Türkiye Ziraat odaları Birliği'nden alınan bilgilerinin kullanılmasına karar verilmiştir.

Yağhane masraflarını ve zeytinyağı üretimi için oluşan maliyetleri, elde etmek için saha çalışması yapılmış olup, firma yetkililerine hammadde temini ve üretim esnasında oluşan maliyetler hakkında sorular sorulmuş, toplanan veriler kayıt altına alınmış, ortalamaları alınarak, Çizelge 5.3'de gösterilmiştir. Ayrıca yetkililere, yağhane satışları natürel sızma zeytinyağı satış fiyatları hakkında, sorular sorulmuş, sorulara verdikleri cevaplar da kayıt altına alınmıştır. Elde edilen veriler kaydedilmiş ve ortalamaları alınarak, değer zinciri analizi çizelgesine yerleştirilmiştir.

Üretilen natürel sızma zeytinyağının depolanması, dolumu ve ambalajlanarak satışa hazır hale getirilmesi işlemlerinin gerçekleştiği endüstriyel zeytinyağı işletmelerinin paketleme bölümleri ile, sadece iç piyasadan dökme olarak satın aldığı zeytinyağını usulüne uygun olarak dolum yapan ve ürettiği zeytinyağlarını ambalajlayıp satışa hazır hale getiren, paketleme tesislerinden elde edilen 1 litre cam şişe natürel sızma zeytinyağı maliyet ve satış rakamları firmalarla yapılan görüşmeler sonunda belirlenmiş olup, natürel sızma zeytinyağı hammadde fiyatları belirlenirken, 2011 yılı Ocak ayı iç piyasa zeytinyağı dökme alış ve satış rakamları, Türkiye Odalar ve Borsalar Birliğinin resmi sitesinden ve kooperatiflerin 2011 yılı Ocak ayında ortaklarına ilan ettikleri zeytinyağı alış fiyatları ile elde edilen verilerin ortalamasının alınmasıyla hesaplanmış, paketleme tesisinde oluşan 1 litre cam şişe natürel sızma üretim maliyeti Çizelge 5.7’de gösterilmiştir. Ayrıca firma yetkililerine, paketleme tesisinde üretilen 1 litre cam şişe ambalajlı natürel sızma toptan zeytinyağı satış fiyatları sorulmuş, verilen cevaplar kayıt altına alınmıştır.

İzmir ilinde faaliyet gösteren market ve süpermarketler ile sadece zeytinyağı ürünlerini satan parakende satış noktalarına yapılan ziyaretlerde, bazı zeytinyağı firmalarının 1 litre cam şişe natürel zeytinyağı satış rakamları kayıt altına alınmış (Bkz. Çizelge 5.8), hesaplamalar satış fiyatlarının ortalamaları alınarak yapılmıştır. Satış noktalarındaki yetkililerle yapılan görüşmelerde, ürünleri tedarik etmek için gereken dağıtım faaliyetleri (Bkz. Şekil 5.5) sonucu oluşan maliyetler hakkında da bilgiler alınmıştır. Son yıllarda, bazı önemli zeytinyağı firmalarının ürünlerini pazarlamak için e-ticaret sitelerinden faydalandığı, bu sitelerden yapılan günlük satış miktarları hakkında yeterli bilgiye sahip olamamakla birlikte, ürünlerin satış fiyatları tespit edilmiştir.

1 litre cam şişe natürel sızma zeytinyağı ihracat aktiviteleri (Bkz. Şekil 5.6) tespit edilmiş, ihracat yapan firmalara toplam ihracat masrafları sorulmuş, alınan bilgilerin ortalaması alınmıştır. İhracat satış rakamları, Zeytin ve Zeytinyağı İhracatçı Birliği’nin yayınlamış olduğu 1 Ocak ile 21 Ocak 2011 tarihleri arasında (Bkz. Çizelge 5.9) yapılan ihracat tutarının, ihracat miktarına oranı ile hesaplanmış, Ocak ayı merkez bankası dolar paritesi kullanılarak, Türk Lirası karşılığı hesaplanmıştır.

1 litre natürel sızma zeytinyağı için yapılan değer zinciri analizinde, oluşan güçlü ve zayıf halkaların tespit edilmesi için, her bir faaliyet sonucunda oluşan maliyetler ve satış fiyatları değer zinciri halkasına yerleştirilmiş, analiz sonuçlarına göre gerekli önerilere yer verilmiştir.

Zeytinyağına değer katan unsurlardan biri olan ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemini zeytinyağı sektörüne adapte etmek, bu sistemi işletmelerinde kurlmalarını teşvik etmek, sistemi kuran veya kurmayı düşünen işletmelerin karşılaştıkları sorunları tespit etmek için, ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi ile ilgili literatür araştırması yapılmış, bu konuda en önemli kaynak olan TS EN ISO 22000 standardı içeriği incelenmiş, standartta açıklanan tarif ve tanımlar ile, sistemi kurma aşamaları ve hazırlanması zorunlu dokümanlar belirlenmiştir. Ayrıca zeytinyağı sektöründe bu sistemi kurmayı düşünen işletmelerin izleyeceği yolu göstermek için bir süreç haritası hazırlanmıştır.

Zeytinyağı sektöründe faaliyet gösteren, işletmelerin ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi ile ilgili karşılaştıkları sorunların belirlenebilmesi için anket çalışması hazırlanmış, Türkiye’de faaliyet gösteren tüm işletmelere ulaşmanın mümkün olamayacağı düşüncesi ile araştırmanın örnek hacmi, Ege Bölgesi Sanayi Odası’na bağlı üye zeytinyağı işletmelerine yönelik olmasına karar verilmiştir. Ege Bölgesi Sanayi Odasına (EBSO) bağlı yağ sanayi sektöründe faaliyet gösteren 103 işletme olduğu, bunlardan 63 adedinin ise zeytinyağı sektöründe faaliyet gösterdiği, diğer 40 işletmenin ise, bir kısmının üye olduğu halde, faaliyetine devam etmediği, bir kısmının ise diğer bitkisel yağlar, prina yağı veya yağlık tohumlar üzerine faaliyette bulunduğu tespit edilmiştir. 63 zeytinyağı işletmesine, bizzat ziyaret edilerek veya telefon, faks ve e-mail yoluyla ulaşılmış olup, anket formları dağıtılmıştır. Anket gönderilen 45 firma, anketimizi cevaplamayı kabul etmiştir. Cevaplanan anket formları, firma ziyaretleri, faks veya e-mail yoluyla firmalardan geri toplanmıştır.

Anket formlarından elde edilen veriler, SPSS paket programı, 18.0 versiyonuyla analiz edilmiş, zeytinyağı sektöründe faaliyet gösteren işletmelerin ISO 22000:2005 gıda güvenliği yönetim sistemi mevcut durumları, sistemi kurarken veya yürütürken, karşılaştıkları sorunları, sistemin işletmelerine katkıları tespit edilmiş ve elde edilen sonuçlar grafik veya çizelgeler yardımıyla



gösterilmiştir. Bu sistemi işletmelerinde kurmayı düşünen işletmelerin ise mevcut durumları ve karşılaştıkları sorunlar tespit edilerek, çözüm önerileri sunulmuştur.

Gıda işleyen işletmelerde uygulanması zorunlu hijyen standartlarını da kapsayan ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemini kurmak isteyen zeytinyağı işletmelerine örnek bir kılavuz olması için iki fazlı sürekli sistemle zeytin işleyen, ürettiği zeytinyağlarını, cam ve teneke ambalajlarda kendi markasıyla pazarlayan XYZ Zeytinyağı İşletmesi adlı sanal bir zeytinyağı işletmesine ISO 22000 sistemi kurulmuş ve el kitabı hazırlanmıştır. Üretim akış şemaları, alım şartnameleri, ön koşul programları oluşturulmuş, tehlike ve risk analizi yapılmış, HACCP ve operasyonel ön gereksinim planı oluşturulmuştur. Sistemi uygularken kullanılan başta zorunlu dokümanlar olmak üzere, prosedürler, planlar, talimatlar ve formlar hazırlanmış, sistem kayıt altına alınmıştır.

## I. BÖLÜM

### 4. DEĞER ZİNCİRİ ANALİZİ

#### 4.1 Değer Zinciri Kavramı

Değer zinciri, mal ya da hizmetin düşünceden hizmet ya da ürün haline gelmesi sürecinde, üretimin ara evrelerinden son tüketiciye ulaştırılması ve kullanımı sonucunda yok edilmesine kadar ki tüm faaliyetleri ifade etmektedir. (Kaplinsky, 2000; 121). Basit bir değer zinciri örneği Şekil 4.1’de görülmektedir.



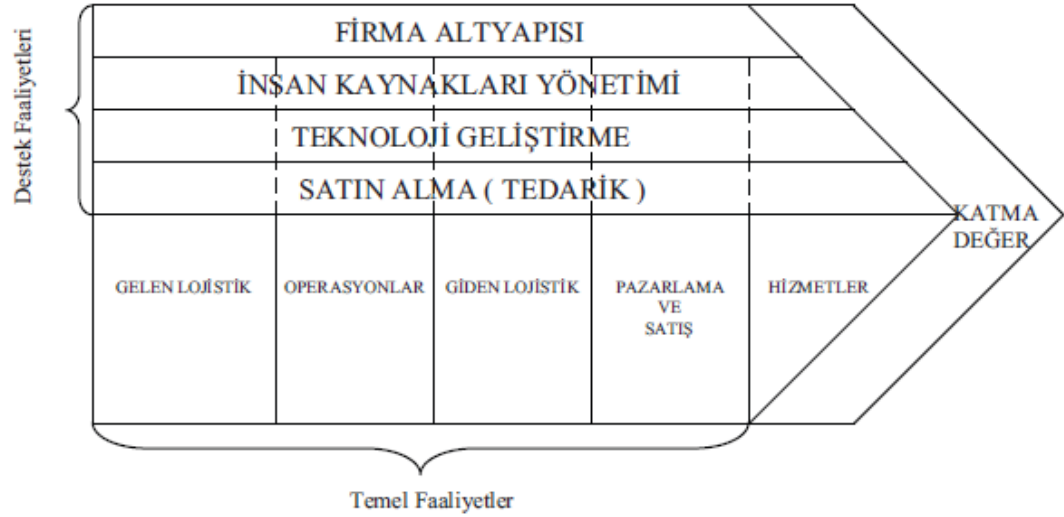
**Kaynak:** Raphael Kaplinsky (2000), “Spreading the gains from globalisation: What can be learned from value chain analysis?”, Journal of Development Studies, Vol. 37, No. 2

**Şekil 4.1** Basit bir değer zinciri örneği

Değer zinciri bir ürün veya bir servis için gerekli aktiviteler toplamıdır. Örneğin öğrenciler tahta sıraların ağaçtan yapıldığını, ağaçların kesilip taşınır, marangoza satıldığını, marangozun onları sıra haline getirip sattığını veya okula gönderdiğini bilir. Oysa ki, öğrenciler ağacın, sıra olana dek birçok başka aktivitelerden geçtiğini bilmeyebilir. Örneğin; ağacın kurutulmasını, ormandan bu ağaçların alınabilmesi için izin belgesi alınması gerektiğini, sıra tasarlanırken metal aksesuarlardan yararlandığını, boyamayı, kalite onayının alınmasını v.b. Bu nedenle değer zinciri analitik amaçlar için oldukça yararlıdır. Ayrıca, değer zincirinde aktivitelerden biri veya birkaçı diğerlerinden daha değerli veya daha güçlü olabilir (Humphrey J. and Schmitz H., 2002). Değerli ve güçlü halkaların tespiti açısından oldukça önemlidir.

Değer Zinciri kavramı ilk olarak, 1960 ve 1970’li yıllarda maden ihracat işlemleri için gelişim yolu haritası çizen bir analizci tarafından kullanılmıştır. 1980’li yıllarda, Michael Porter tarafından yazılan “Rekabet avantajı: üstün performans yaratma sürdürme” adlı kitabı Womack ve Jones tarafından yazılan ve değer zinciri yerine “değer akışı” olarak ifade edilen kitapların bir sonucu olarak

değer zinciri analizi büyük ölçüde kullanılmaya başlanmıştır. Şekil 4.2’de M. Porter’ın Genel Değer Zinciri Modeli görülmektedir.



**Kaynak:** Michael E. Porter (1985), Competitive Advantage, Creating and Sustaining Superior Performance, Free Press, NewYork, p.37.

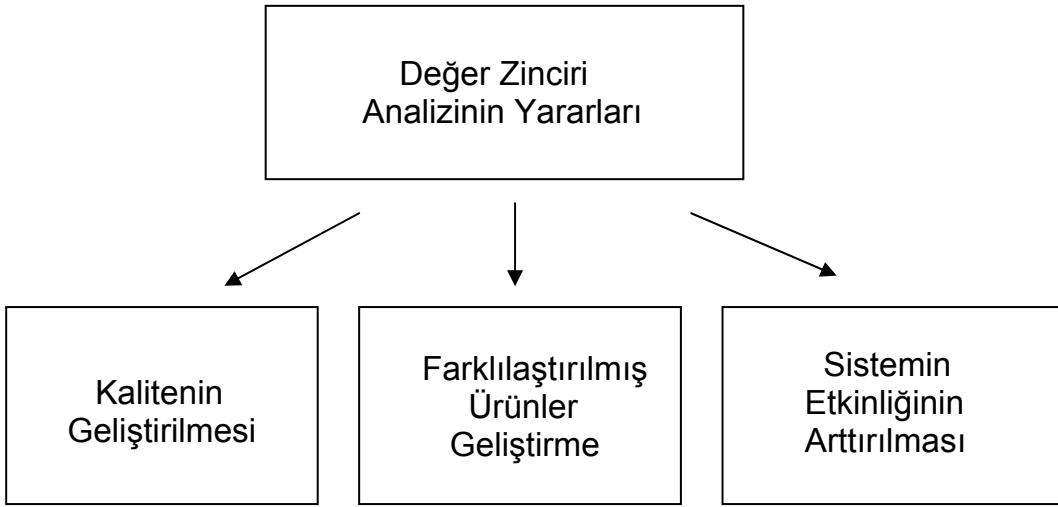
**Şekil 4.2** Porter’ın genel değer zinciri modeli

#### 4.1.1 Değer zinciri analizinin amaçları

Değer zinciri analizi iyileştirme projesinin merkezi niteliğindedir. Değer zinciri analizi sektörün güçlü ve zayıf yanlarının tanımlanması, iyileştirme için yeni fırsat ve potansiyel tehlikelerin tanımlanmasına yardımcı olmaktadır. İyi araştırmalar ve analizler aynı zamanda iyileştirme çözümleri bulmanın kolaylaştırılmasında ve ortakları bir araya getirmede temel teşkil etmektedir. Analizin düzeyi ve karmaşıklığı projenin aşamaları ve içeriğine göre değişiklik göstermektedir. Bazı koşullarda iş dinamiklerinin tanımlanması, ana eğilimlerin teşhis edilmesine eşlik etme, yeni pazarlara girmek isteyen küçük işletmeler için zorluklar ve fırsatlar göreceli olarak karmaşık bir değer zinciri haritasının ortaya çıkarılması için gerekli olabilmektedir. Bunun ötesinde, uluslararası sınırları aşmada odaklanmayı gerektirmektedir. Diğer koşullarda, satın alan bazı grupların faydasının soruşturulması ya da hangi koşullarda tedarikçileri gruplarına kaynak sağlayabilecekleri gibi konularda araştırmanın göreceli olarak basit ve daha odaklanmış olması istenebilmektedir (ILO, 2006).

#### 4.1.2 Değer zinciri analizinin yararları

Değer zinciri analizi yapılan bir firmada, değer zinciri faktörlerinin firmanın rekabet avantajını görmeye kolaylık sağlaması nedeniyle stratejik kararlar daha kolay alınabilmektedir. Değer zincirini yönetebilen bir firma birçok yönden rekabet avantajına sahip olabilmektedir. Şekil 4.3’de herhangi bir sistem için yapılan değer zinciri analizi sonucunda, elde edilen geri bildirimlerin, sisteme etkisi şematik olarak gösterilmektedir (Billings et al., 2004).



**Kaynak:** Billings, Laura Lee, Margurite Thiessen and Nicole Witwicki (2004), Value Chain Guidebook, A process for Value Chain Development, Agriculture and Food Council of Alberta Value Chain Initiative, Canada, 4s.

Şekil 4.3 Değer zinciri analizinin yararları

Değer zinciri analizinin yararlarından biri de analizin yapıldığı işletmede, elde edilen geri bildirimlerle müşteri memnuniyetinin sağlanmasıdır. Değer zincirinde yer alan her bir bölümün eşgüdümünün sağlanması sonucu oluşacak olan maliyet etkinliği, kalite ve ürünün tüketiciye ulaştırılmasındaki kolaylıklar müşteri memnuniyetinin artmasını sağlayacaktır. Bu aynı zamanda müşteri gözündeki değer zincirini yansıtan bir olaydır. Eğer değer zinciri içerisinde yer alan her bir halka müşterilerin gereksinimlerine göre şekillendiriliyorsa sonuç olarak, müşteri memnuniyeti oluşacaktır. Bu kapsamda, değer zincirinde yer alan halkalara müşterilerin görüşleri alınarak önemli geri bildirimler elde edilebilir ve işletme tarafından kaliteli hizmetin verilmesi için bir değer haline getirilebilir.

Bunun sonucunda ise değer zincirinde yer alan halkaların rakiplerden daha iyi kullanılmasını sağlar ve rekabet avantajı oluşturur (Drury, 2004).

Değer zinciri uygulamalarının diğer bir yararı ise, farklılaştırılmış ürünler geliştirilmesi ile rekabet avantajının sağlanmasıdır. Bu stratejinin odak noktası pazardaki tüketici gruplarının gereksinimlerine uygun olan ya da tüketici gözünde eşi olmayan bir değere sahip olan mal ve hizmetlerin oluşturularak pazarda eşi olmayan bir pozisyonun yakalanmasıdır. Farklılaştırma stratejisi içerisinde aynı zamanda süregelen bir maliyet kontrolünün de bu stratejik yönetim anlayışında dikkate alınması gereklidir (Elloumi, 2004).

Maliyetlerin etkin yönetimi, işletmelerin rekabet avantajı sağlamasında en önemli unsurlardan biri olarak değerlendirilmektedir. Bu kapsamda değer zinciri maliyet analizlerinin yapılması için temel araç olarak nitelendirilmektedir. Değer zincir analizinde tanımlanan her bir faaliyet alt faaliyetlere bölümlenerek maliyet yapısı ve maliyet davranışları saptanıp, maliyetlerden aldıkları paylar açıkça görülebilmektedir. Böylece işletmeler faaliyetlerindeki her bir süreç için maliyet bilgilerine sahip olabilecek ve rakiplerinin maliyet bilgileri ile kıyaslamalar yaparak rekabet avantajı için hangi maliyetlerde iyileştirmeler yapmaları gerektiğini saptayabileceklerdir. Maliyetlerin saptanması ve iyileştirilmesiyle işletmeler rakiplerine göre rekabet avantajı sağlayıp bu rekabet üstünlüklerini sürdürülebilir hale getirebileceklerdir (Porter, 1985).

İşletmeler değer zinciri analizi yaparak aynı zamanda entegre edilmiş sistemlerle üretimden perakende satışa kadar ürün kalitesi tedarik ve güvenlik konusunda riskleri en aza indirmekte, yeni pazarlara girişi kolaylaştırmakta, aracılarda ve müşterilerle iyi bir iletişim ağı kurarak müşteri taleplerdeki değişimlere anında cevap verebilmekte, üretilen ürünlerin taklit edilebilirliğini zorlaştırmaktadır. Bütün bu değer zinciri analizi sonuçları değer zinciri analizinin yapısında var olması gereken ve analizin işletme süreçlerine yaptığı etkinlik artırıcı özelliklerden kaynaklanmaktadır (Billings et al., 2004).

### 4.1.3 Değer zinciri analizinin sakıncaları

İşletmede gerçekleştirecek her değişiklik bazı riskleri de beraberinde getirmektedir. Değer zincirinin işbirliklerini beraberinde getirmesi her işletmeye uygun olabilecek bir yaklaşım olmayabilmektedir. Bu nedenle, işletme için düşünülen değer zinciri için zamanlamanın uygun olup olmadığı, partnerlerin ve bu partnerlerin uygun olup olmadığı konusunda dikkatli karar vermek gerekmektedir. Genel olarak değer zinciri uygulamalarında karşılaşılabilecek riskler aşağıda belirtilmiştir (Billings et al., 2004).

- Paylaşılan iş faaliyetlerinde kontrolün azalması
- İşin içerisine daha fazla insanın girmesi nedeniyle uzun süren karar alma faaliyetleri
- Partnerlerin operasyona doğrudan etkileri nedeniyle kararların birlikte alınması ve bunun sonucu olarak daha az esneklik ve bağımsız hareket etme yeteneğinin olması
- Partnerlerin işletmenin hisse bilgisi ve uzmanlığına sahip olmaları
- İyi işleyen bir değer zincirine ulaşmak için çok fazla para, zaman ve işgücü gerekliliği

### 4.2 Değer Zinciri Analizinin Aşamaları

Değer zinciri analizi beş temel adımdan oluşmaktadır (Billings et al., 2004).

#### Adım 1: İlgili alanlarının belirlenmesi

Neyin haritasını çıkaracağınızı bilmek oldukça önemlidir. Aksi takdirde, değer zinciri haritası aşırı detaylı sonuçlar verecektir.

#### Adım 2: Değer zinciri analizi için giriş noktasının belirlenmesi

Her değer zinciri analizi, analizlerin giriş noktasına bağlı olarak farklılık göstermektedir. Eğer giriş noktası küçük kakao yetiştiricileri ise analizinizde pazardaki son tüketiciden, perakendeciye, çikolata üreticisinden uluslararası ithalatçılara, ihracatçılardan küçük kakao ticareti yapanlara kadar kapsamalıdır.

Değer zincirinde giriş noktanız üst düzeydeyse, yardım etmeye çalıştığınız sektördeki arz zincirini de kapsamalıdır.

### **Adım 3: Zincirin bazı parçalarının detaylı haritalarının planlanması**

Okul atlasında bulmak istenen şeye göre Dünya, kıtalar, ülkeler ve ülkeler içindeki bölgeler gibi farklı düzeylerde haritalardan yararlanılmaktadır. Aynı prensip zincir haritalamasına uygulanabilmektedir. Bazı haritalar bütün değer yaratma faaliyetleri dizisinin tamamını gözden geçirmeyi sağlayabilir. Diğerleri ise zincirin bazı parçalarını gösterebilir.

### **Adım 4: Alan araştırmasının yapılması**

**Araştırma yöntemi:** Araştırma tasarımında ana kuralı araştırmada neyin bilinmek istendiği, araştırmanın gerçekleştirme yolunu belirlemektedir. Eğer iki bölge arasındaki fabrika çalışanlarının ücretlerinin nasıl farklılaştığını bilmek istiyorsak, yayınlanmış istatistiksel bilgilerden ya da anket araştırmasından elde edebileceğimiz sayısal bilgilere ihtiyaç duyarız. Eğer evde çalışanların yalnızlık ve yabancılık duygusunu incelemek istersek. Bazı cevaplayıcılar bularak derin görüşme gibi farklı bir yöntem seçebiliriz. Araştırmacılar genel olarak araştırmaya uygun olarak birden fazla yöntem kullanabilmektedir. Değer zinciri analizinde niteliksel ya da niceliksel bilgilere gereksinim duyulmaktadır. Araştırma yöntemi de istenen bu bilgilere göre farklılıklar göstermektedir.

- **İkincil veri kaynaklarının kullanılması:** Gereksinim duyulan bazı bilgiler daha önce toplanmış olabilmektedir. Bunlar genel olarak istatistikler, sektör raporları, gazeteler, özel sektör organizasyonları vs. gibi kaynaklardan yararlanılabilir. Bu da var olan bir araştırmanın tekrar yapılmasını diğer bir deyişle zaman kaybını önler.
- **Gözleme:** Gözleme, soruların sorulmasına başlamadan önce günlük rutin iş akışının izlenmesidir ve çok kullanışlı bir yöntemdir. Bu yöntemde kamera gibi ekipmanlar kullanılabilir.

- **Anket araştırması:** Anketler çok sayıda katılımcılardan veri toplamının ucuz yöntemlerinden biridir. iyi tasarlanmış bir anket bilgi toplamada kullanılan verimli bir yöntemdir. Anket araştırması anketin hazırlığı, uygulama ve değerlendirme bölümlerinden oluşmaktadır.
- **Yerel Üreticiler ve Tedarikçiler:** Küresel alıcılardan bilgiler alındıktan sonra buna ek olarak yerel üreticilerden de alan araştırmaları kullanılarak ek bilgiler alınabilir. Örneğin; eğer yerel düzeyde çalışma koşulları ya da işgücündeki cinsiyet özellikleri önemli ise araştırılabilir.

### **Adım 5: Bulguların Değerlendirilmesi**

Küresel alıcılar, tedarikçiler ve yerel üreticilerden alınan bilgilerden sonra sonuçları belirli bir formatta değerlendirmek ve bunları pay sahiplerine duyurmak gerekmektedir. Verilerin anlaşılır olabilmesi için doğru formatın seçilmesi çok önemlidir. Bundan sonra geliştirme stratejileri hakkında karar verilmesi gerekmektedir. Bunun için, takip eden dört nokta dikkate alınmalıdır.

- **Küresel alıcılar ve yerel üreticilerin algılarının karşılaştırılması**

Bu aşamada hedef sektör için küresel alıcıların ve sektördeki pay sahiplerinin kendi performansları üzerine algıları belirlenir. Aynı zamanda alıcıların da sektörün performansını rakiplerle karşılaştırması istenir. Bu şekilde elde edilen veriler bir yıldız diyagramı ile karşılaştırılır. Karşılaştırma kriterlerine örnek olarak; kalite, esneklik, tasarım, fiyatlar ve ulaştırma zamanı verilebilir. Üreticilerin ve alıcıların bu kriterlere göre verdikleri cevaplar değerlendirilerek hangi kriterlerde zayıf hangi kriterlerde güçlü olduklarını görerek iyileştirmeler yapılabilir.

- **Değer Zinciri Yönetiminin Türünün Tanımlanması**

Değer zinciri yönetiminin türü pazara giriş stratejisi için oldukça önemlidir. Değer zincirlerine giriş pazardaki ilişkileri temel almaktadır. Buna göre, değer



zinciri türleri pazar tabanlı göstergeler, dengelenmiş ağ göstergeleri, yönetilen ağ göstergeleri ve hiyerarşi göstergesi olarak farklılıklar göstermektedir.

- **Değişim Faktörleri ve Kaldıraç Noktalarının Tanımlanması**

Değer zinciri analizinin bir amacı da kaldıraç noktasının tanımlanmasıdır. Kaldıraç noktasından kasıt zincirdeki küçük bir parçanın (noktanın) zincir için büyük bir etki yaratmasıdır. Kaldıraç noktasının tanımlanması için işletme sayılarının yer aldığı zincir haritası kullanılabilir. Örneğin; 200 üretici karşısında 4 alıcı varsa, 200/4 oranı potansiyel bir kaldıraç noktasını göstermektedir. Orta düzey aktörler ve devlet otoriteleri önemli değişim faktörleridir. Bu bakımdan, değer zinciri analizinde değer zincirinin değişik düzeylerdeki bu değişim faktörleri tanımlanmalıdır. Çünkü bu değişim faktörleri geliştirme stratejilerinin tartışılması ve uygulanmasında önemli bir rol oynamaktadır.

- **Değer Zinciri Haritasında Zayıflık ve Fırsatların tanımlanması**

Değer zinciri analizinin altında yatan amaç zayıflıklar ve fırsatların tanımlanması ve bunun sonucunda hangi alanlarda değişime gereksinim olduğunun belirlenmesidir. Böylece değer zinciri içerisinde nerelerde değişiklik yapılacağı belirlenebilmektedir.

### 4.3 Değer Zinciri ile Tedarik Zincirinin Karşılaştırılması

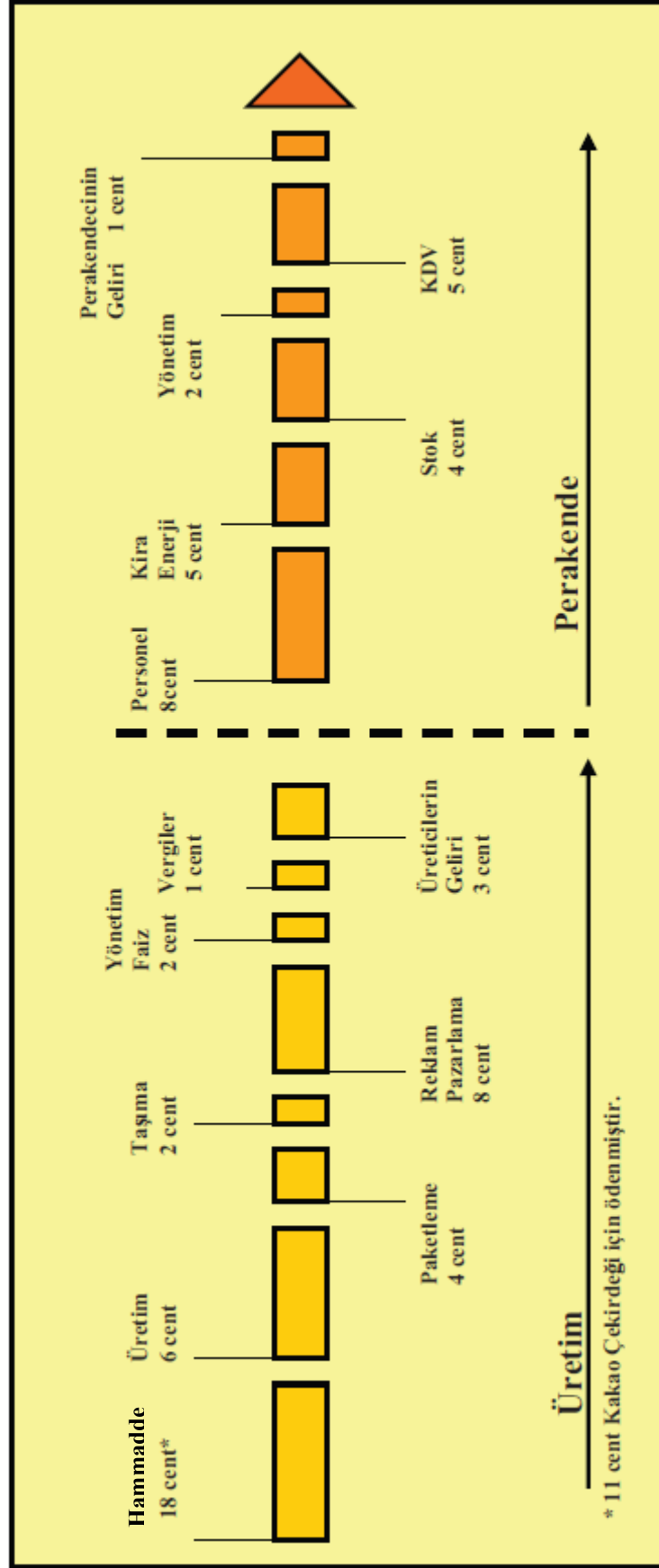
Değer Zinciri Rehberinde geleneksel tedarik zinciri ile değer zinciri yaklaşımı arasındaki farklar şu şekilde gösterilmektedir (Billings et al., 2004)

	<b>Tedarik Zinciri</b>	<b>Değer Zinciri</b>
İletişim	Az veya Yok	Geniş
Odak noktası	Fiyat/Maliyet	Değer/Kalite
Ürün	Mal	Farklılaştırılmış Ürün
İlgi	Arz	Talep
Organizasyon Yapısı	Bağımsız	Birbirine Bağlı
Felsefesi	Self optimizasyon	Zincir optimizasyon

**Kaynak:** Value Chain Guidebook, Toma & Bouma Management Consultants. November 1998.  
Value Chains as a Strategy. Agriculture and Food Council. Edmonton, Alberta, Canada.

#### 4.4 Değer Zinciri Analizine İlişkin Örnek Uygulamalar

Şekil 4.4’de 100 g’lık çikolata barı üretimi basit bir değer zinciri görülmektedir.. Bu şekil çikolata üretim aşamalarını ve bu aşamalarda ürüne ne kadar değer katıldığını göstermektedir. Aynı şekilde, her bir aşamada kaç işçinin çalıştığı ve bu işçilerin ortalama maliyetleri saptanabilir. Çikolata üretimi için sadece üretim aşaması değil, üretime başlamadan önceki hammaddenin ve yardımcı malzemenin üretilmesi aşamalarından da başlanabilir. Hammaddenin bileşenleri, içeriklerine ayrılabilir ve kakao çekirdeğinin üreticiden önceki yolu izlenebilir (11 cent’i 18 cent yapan süreç). Ulusal çiftçiler kendi kakao çekirdekleri için aldıkları fiyatları etkileme gücüne sahip değillerdir. Kakao çekirdekleri Londra’daki vadeli işlem piyasasında satılmaktadır ve 1970’den beri bir tonluk kakao çekirdeği 1970’de 586 Amerikan Doları iken 1985/86 yılında 2149 Amerikan Doları ve 2006 yılında 1465 Amerikan Doları’ndan işlem görmüştür. Günümüzde Alman tüketicisi 69 cent’e aldıkları 100 gr.’lık çikolata içindeki % 45 oranındaki kakaoya ortalama 11 cent ödemektedir. Bu 11 cent’lik fiyat Madagaskar’daki yerel üreticilere ulaşmamakta satıcılar, taşıyıcılar, tedarikçiler ve değer zinciri içerisinde yer alan diğer aktörler arasında paylaşılmaktadır. Çikolata barı için yapılan değer zinciri analizi ile, kakao çekirdeğinin, değer kazanarak, çikolataya dönüşmesi aşamalarını, bu aşamalarda ki güçlü ve zayıf halkaları, görmek, hammadde üreticisi, Madagaskar’lı yerel üreticilerin desteğe ihtiyaçları olduğunun görülmesi açısından da önemlidir.



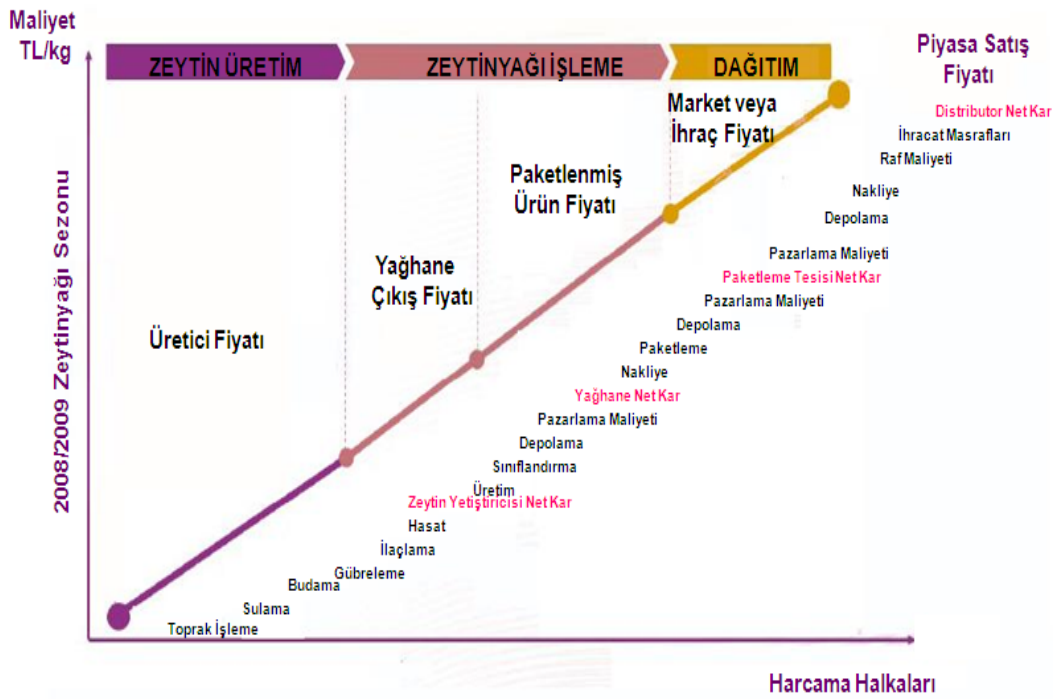
**Kaynak:** A Guide for Value Chain Analysis and Upgrading From Cacao Beans to the Chocolate Shelf, [http://www.bdsknowledge.org/dyn/bds/docs/545/VCAU\\_4\\_Example.pdf](http://www.bdsknowledge.org/dyn/bds/docs/545/VCAU_4_Example.pdf), 2006.

**Şekil 4.4** Standart 100 gr'lık (%45) kakao içerikli çikolata barı için değer zinciri analizi (Supermarket satış fiyatı 69 cent)

Uluslararası Zeytinyağı Konseyinin 22 Haziran 2010 tarihinde İspanya’da yapılan konferansın da zeytin ve zeytinyağı değer zinciri analizi uygulamaları ilk kez anlatılmış olup, bu konuda yapılan bazı çalışmalar, konsey üyelerine sunulmuştur. Şekil 4.5’de 2007/2008 ürün yılında İspanyada yapılan bu çalışmanın, zeytinyağı değer zincirini oluşturan halkaları, grafik şeklinde gösterilmektedir.

Natürel sızma zeytinyağı için yapılan bu çalışmada, ham zeytinin üretim maliyetlerinden, piyasaya satışına kadarki zincirin tüm halkalarını oluşturan faaliyetler ve ödenen masraf tutarları ile her bir halkada ürünün ne kadar katma değer yarattığını göstermek amacıyla satış fiyatlarının belirtildiği alanlar, grafikte yerini almıştır.

**Şekil 4.5** İspanya’da 2007/2008 yılı natürel sızma zeytinyağı değer zinciri analizi



**Kaynak:** Carlos Sanchez Lain Director, Observatorio de Precios de las Alimentos Marm (Essaouira, 22 June 2010) (IOOC).

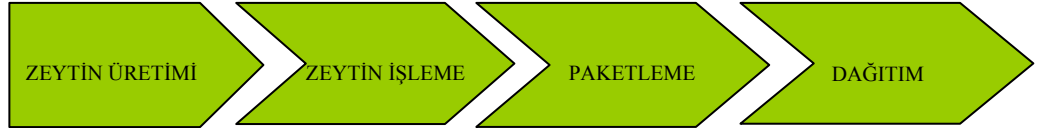
## II. BÖLÜM

### 5. ZEYTİNYAĞI DEĞER ZİNCİRİ ANALİZİ

#### 5.1 Türkiye Natürel Sızma Zeytinyağı Sektörü Değer Zinciri Analizi

Natürel sızma zeytinyağı değer zincirini oluşturan halkalar, Şekil 5.1’de görülmektedir. Her bir halka zeytinyağına ayrı bir değer katmakta, üründe, katma değer yaratılmaktadır. Değer zincirindeki her bir halka şu şekilde açıklanabilir.

- Zeytin üretimi halkası; zeytinyağı üretimi için gerekli hammadde teminini sağlayan zeytin üreticisinin yapması gereken aktivitelerini,
- Zeytin işleme halkası; zeytinden zeytinyağı elde etmek için gereken yağhane aktivitelerini,
- Paketleme halkası; dökme zeytinyağından, ambalajlı zeytinyağı üretimi için gereken faaliyetleri,
- Dağıtım halkası; ambalajlanarak satışa hazır hale gelen zeytinyağlarının, iç ve yurt dışı piyasalarda alıcı bulabilmesi için gereken aktiviteleri kapsar.



Şekil 5.1 Zeytinyağı değer zinciri şematik gösterimi

#### 5.2 Natürel Sızma Zeytinyağı Değer Zinciri Maliyet Unsurları

Şekil 5.1’deki zeytinyağı değer zincirinin her bir halkasında oluşan faaliyetlere ilişkin maliyet unsurları Çizelge 5.1’de görülmektedir. Zeytin üreticisi aktiviteleri, zeytin üreticisinin zeytinyağı üretebilmesi için yapmış olduğu faaliyetlere ilişkin masraf unsurlarını, zeytinin zeytinyağına işlenmesi için gereken yağhane aktivitelerini, dökme zeytinyağından ambalajlı zeytinyağı üretimi için gereken paketleme tesisi aktivitelerini ve son olarak iç piyasa ve ihracat

aktivitelerini oluşturan masraf unsurları Çizelge 5.1’de şu şekilde guruplandırılmıştır.

**Çizelge 5.1** Natürel sızma zeytinyağı üretimi maliyet unsurlarının gösterimi

<b>Zeytin Üretimi</b> Zeytin Üreticisi Aktiviteleri	<b>Zeytin İşleme</b> Yağhane Aktiviteleri	<b>Paketleme</b> Paketleme Tesisi Aktiviteleri	<b>Dağıtım</b> İç Piyasa Dağıtım İhracat Aktiviteleri
<ul style="list-style-type: none"> <li>-Toprak İşleme</li> <li>- Sulama</li> <li>- Budama</li> <li>- Gübreleme</li> <li>- Hastalıklarla Mücadele</li> <li>- Hasat</li> <li>- Zeytinin Yağhanelere Nakliyesi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Hammadde Kabul,</li> <li>- Tasnif Ve Yıkama</li> <li>- Yağ Çıkarma;               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kırma,</li> <li>• Karıştırma,</li> <li>• Santrifüjleme,</li> <li>• Çökelme</li> <li>• Sınıflandırma</li> <li>• Kalite Kontrol</li> </ul> </li> <li>- Depolama</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Yağın Kabulü</li> <li>- Kalite Kontrol</li> <li>- Paketleme;               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dolum</li> <li>• Kapak Kapama,</li> <li>• Etiketleme,</li> <li>• Kolileme</li> </ul> </li> <li>- Depolama</li> <li>- Nakliye</li> </ul>	<p><b><u>İç Piyasa Aktiviteleri</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pazarlama Faaliyetleri</li> <li>- Sipariş Verme</li> <li>- Nakliye</li> <li>- Depolama, Tasnif</li> <li>- Raf Düzenleme</li> <li>- Son Kullanma Tarihi Kontrol</li> <li>- Müşteri Memnuniyeti</li> </ul> <p><b><u>İhracat Aktiviteleri</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pazar Araştırması</li> <li>- Sipariş Alma</li> <li>- Ürünlerin Hazırlanması</li> <li>- İhracat İçin Gerekli Evrakların Hazırlanması</li> <li>- Yükleme</li> </ul>

### 5.2.1 Zeytin üretimi değer zinciri

Zeytin üreticisinin, zeytin üretimi için yıl boyu yapmış olduğu aktivitelerin değer zincirinde gösterilmesi şu şekilde olmuştur (Şekil 5.2).



**Şekil 5.2** Zeytin üretimi değer zincirinin şematik gösterimi

#### 5.2.1.1 Zeytin üreticisi, zeytin ve zeytinyağı üretim maliyeti

Zeytin üreticisinin yıl boyu yapmış olduğu faaliyetler sonucunda elde ettiği 1 kg yağlık zeytin ve 1 kg zeytinyağı üretimi için gerekli masraf unsurları Çizelge 5.2’de Türkiye Ziraat Odaları Birliği’nin yayınlamış olduğu yıllık masraf istatistiklerinde şu şekilde, belirtilmiştir.

Çizelge 5.2 2010 yılı zeytin ve zeytinyağı üretim maliyetleri

MASRAF UNSURLARI	Dekara Gider(TL)
1. Teras ve Çit Onarımı	14,71
2. Toprak İşleme	41,10
3. Gübre Bedeli, Gübreleme İşçiliği ve Nakliyesi	51,75
4. Budama	56,80
5. Mücadele İlaç Masrafı ve İşçiliği	33,11
6. Hasat	202,80
7. Nakliye	18,20
8. Diğer Masraflar	21,88
<b>9. Masraflar Toplamı</b>	<b>440,35</b>
10. Masraflar Toplamının %8.5'den Faizi	37,43
11. Genel İd.Gid.Mas.Top.%3'ü	13,21
12. Çıplak Arazi Değerinin %5'den Faizi	60,13
13. Tesis Masrafları Amortisman Payı	37,25
<b>14. Üretim Masrafları Toplamı</b>	<b>588,37</b>
15. Dekardan alınan Ort. Zeytin Miktarı (Kg)	569,50
16. 1 Kg Yağlık Zeytinin Maliyeti	1,03
17. Zeytinin Yağhaneye Taşıma Ücreti	10,26
18. Zeytinin Yağa İşlenme Masrafı	38,10
19. Zeytinyağı Kap ve Taşıma Masrafı	6,78
<b>20. Yağ Çıkarma Masrafları Toplamı</b>	<b>55,14</b>
<b>21. Masraflar Genel Toplamı</b>	<b>643,51</b>
<b>22. Bir Dekardan Elde Edilen Ort.Z.yağı Miktarı(Kg)</b>	<b>116,40</b>
<b>23. 1 Kg Zeytinyağı Maliyeti (TL)</b>	<b>5,53</b>

**Kaynak:** Türkiye Ziraat Odaları Birliği

Çizelge 5.2'de belirtildiği gibi, zeytin üreticisinin 1 kilogram zeytin üretmesi için gerekli maliyet 1,03 TL'dür. O halde zeytin üreticisinin 1 kg zeytinyağı üretmesi için gerekli hammadde maliyeti ise **5,15 TL**'dir (1/5 zeytinyağının zeytine oranı).

### 5.2.2 Zeytinyağı İşleme Değer Zinciri

Zeytinin, zeytinyağına işlenmesi, zeytin sıkma tesislerinde, diğer bir adıyla yağhanelerde gerçekleşir. Yağhane aktiviteleri değer zincirinde Şekil 5.3'de gösterilmektedir.



Şekil 5.3 Zeytin İşleme değer zinciri şematik gösterimi

#### 5.2.2.1 Yağhane üretim maliyeti

Ege Bölgesi Sanayi odasına bağlı zeytinyağı işletmelerinden 15 yağhane ile yapılan görüşmelerde, yağhanelerin yatırım maliyetleri ile sabit ve değişken

masrafları tespit edilmiş olup elde edilen bulgular ağırlıklı ortalama yöntemi ile hesaplanmıştır. Sezonluk olarak çalışan bu tip işletmeler genelde aile bireyleri tarafından yönetilmekte olup, var yılı, yok yılına bağlı olarak yılda 60 ile 120 gün arasında çalışmaktadır. Zeytin sıkma kapasiteleri günlük 10 ile 30 ton arasında değişkenlik göstermektedir. Ortalama 90 gün çalışan günde 10 ton zeytin sıkın bir yağhanenin ortalama yatırım maliyeti, 120.000 USD. olup, Türk Lirası karşılığı ortalama 190.000 TL (Parite:1.58 olarak alınmıştır). En büyük değişken maliyetin elektrik ve mevsimlik işçi giderleri olduğu tespit edilmiştir. Günde 10 ton zeytin işleyen, 2 ton zeytinyağı üreten (zeytinyağının, zeytine oranı 1/5 olarak alınmıştır) bir yağhanenin ortalama aylık elektrik masrafı, 2.500 TL olarak hesaplanmıştır. Günlük mevsimlik işçi ücreti sigorta dahil 60 TL'dir. 10 ton zeytin sıkın bir yağhanede ortalama sezonda 5 mevsimlik işçi çalışmakta, yıl boyunca 1 bekçi ve bazen de 1 yönetici bulunmaktadır. Genellikle kuyu suyu kullanılan bu işletmelerde, kuyu suyu olmayanlar, şebeke suyuna aylık ortalama 2.000 TL fatura ödemektedir.

Yağhanelere yapılan görüşmelerden zeytinyağı üretimi masraf unsurları ağırlıklı ortalamaları alınarak, hesaplanmış ve Çizelge 5.3'de belirtilmektedir.

**Çizelge 5.3** Yağhane zeytin işleme maliyeti

<b>Masraf türü</b>	<b>Masraf (TL/ton)</b>
Su masrafı	33
Elektrik masrafı	42
Mevsimlik işçi masrafı	150
Yatırımın amortismanı	106
Daimi işgücü masrafı	24
Diğer masraflar	10
Toplam Masraflar	365
<b>Masraf Türü (1 kilogram zeytinyağı üretimi için)</b>	<b>Masraf (TL/kg)</b>
1 kg zeytinyağı için ortalama masraf	<b>0,37</b>

**Kaynak:** İzmir İlindeki 15 yağhanenin ortalama 1 kilogram zeytinyağı maliyeti



### 5.2.3 Paketleme tesisi değer zinciri

Zeytinyağı sektöründe paketleme tesisi faaliyetleri Şekil 5.4'deki değer zincirinde görülmektedir.



Şekil 5.4 Paketleme tesisi değer zinciri şematik gösterimi

#### 5.2.3.1 Natürel sızma zeytinyağı piyasa fiyatları

Çizelge 5.4 Kooperatif 2011 yılı ocak ayı zeytinyağı alış fiyatları (TL/kg)

Zeytinyağı	Asit	Brüt Fiyat	Emekli Net Fiyat	Normal Net Fiyat
Kooperatiflerde Sıkılan yağlar	0,5	6.500	6.104	6.039
	0,8	6.100	5.728	5.667
	1,0	5.600	5.258	5.202
	1,5	5.350	5.024	4.970
	2,0	5.000	4.695	4.645
Satın alınan Yağlar	0,5	6.350	5.963	5.899
	0,8	6.050	5.681	5.620
Rafinajlık yağlar	0,5	5.100	4.789	4.738
	0,8	4.850	4.554	4.506
	1,0	4.600	4.319	4.273
	1,5	4.200	3.944	3.902
	2,0	4.100	3.850	3.809

**Kaynak:** Tarih Zeytin ve Zeytinyağı Tarım Satış Kooperatif Birliği

Çizelge 5.5 Ticaret Borsası 2011 yılı Ocak ayı ortalama zeytin ve zeytinyağı fiyatları

Ürün Adı	Birim	Son İşlem Tarihi	En Az (TL)	En Çok (TL)	Ortalama (TL)	İşlem Miktarı (KG)	İşlem Adeti	İşlem Tutarı (TL)
Zeytin Yağı Ham	KG	Ocak ayı	3.4	3.6	3.5	13,177	3	46,119.50
Zeytin Yağı Yemeklik	KG	Ocak ayı	6.3	6.3	6.3	33,894	1	213,532.20
Zeytinyağı Sızma	KG	Ocak ayı	7.15	7.75	7.45	29,950	3	214,688.5
Zeytin Siyah Salamur	KG	Ocak ayı	3	3.32	3.16	400,200	3	1,264,632.00
Zeytin Yağlık	KG	Ocak ayı	0.6	1	0.8	129,957	4	103,965.60
Zeytin Yeşil Hususi	KG	Ocak ayı	2.5	3	2.75	449,339	3	1,235,682.25

**Kaynak:** Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği (www.tobb.org.tr)

**Çizelge 5.6** Yıllık ortalama zeytinyağı piyasa fiyatları (TL/Kg)

ÜRÜNLER	2006	2007	2008	2009
- Zeytinyağı Ham Muhtelif Asit	5,16	4,02	4,54	4,45
- Zeytinyağı Naturel Sızma (Dökme)	6,88	6,32	6,00	6,77
- Zeytinyağı Naturel Sızma(1 lt)	8,57	8,59	8,47	8,12
- Zeytinyağı Yemeklik (Dökme)	5,83	6,03	6,29	6,10
- Zeytinyağı Yemeklik Riviera(Dökme)	6,57	6,82	5,38	6,55
- Zeytinyağı Yemeklik Riviera (1 lt)	7,28	7,30	6,85	7,26
- Siyah Zeytin Yemeklik Ekstra (Dökme)	5,32	5,39	7,73	9,67
- Siyah zeytin Yemeklik(1 Kg)	3,18	3,35	2,01	2,65
- Yeşil Zeytin Yemeklik Ekstra (Dökme)	5,36	6,22	7,00	8,67
- Yeşil Zeytin Yemeklik (1 Kg)	2,23	1,27	5,00	9,67

**Kaynak:** T.C. Sanayi Bakanlığı 2010 yılı zeytin ve zeytinyağı raporu (İzmir Ticaret Borsası)

### **5.2.3.2 Paketleme tesisi üretim maliyeti**

İzmir ili ve ilçelerinde bulunan 5 endüstriyel zeytinyağı işletmesi ve 5 paketleme tesisi ile yapılan görüşmelerde, işletmeler, cam şişede, markalı natürel sızma zeytinyağı üretimi için natürel sızma zeytinyağlarını, yağhanelerden, zeytin üreticisinden veya toptancıdan tankerlerle dökme olarak satın almaktadır.

İşletmeler, 1 litre cam şişe natürel sızma zeytinyağı üretim faaliyetlerinden en büyük masraf unsurunun işçilik olduğunu, üretim esnasında filtrasyondan dolayı zeytinyağında, ortalama % 1 kayıp oluştuğu görüşünde birleşmişlerdir. Dökme zeytinyağı alış fiyatlarının kilogram veya ton hesabı olarak yapıldığını, zeytinyağının yoğunluğunun yaklaşık 0.9 gr/cm<sup>3</sup> olması nedeniyle ambalajlı yağlarda net ağırlık litre olarak hesaplandığından yaklaşık % 10 luk bir avantaj sağlandığı konusunda aynı görüşü paylaşmışlardır.

Paketleme tesislerinde, sabit ve değişken masrafların en önemlileri işçilik, elektrik ve ambalaj malzemeleridir. İşletmelerden alınan bilgiler ışığında, 2011 yılı Ocak ayı hammadde maliyetleri Çizelge 5.4 ve 5.5'deki natürel sızma zeytinyağı dökme satış fiyatlarının ortalaması alınarak hesaplanmıştır. Ortalama 1 kg dökme natürel sızma zeytinyağı fiyatı 6,4 TL olarak hesaplanmıştır. İşletmeler rekabet şanslarını arttırmak için maliyet odaklı fiyatlandırma yapmaktadır.

**Çizelge 5.7** 1 litre Cam şişe natürel sızma zeytinyağı paketleme maliyeti

<b>Masraf türü</b>	<b>Masraf (TL/kg)</b>
Nakliye (% 1)	0,064
Filtrasyon kayıp (% 1)	0,064
Dolum işçiliği (% 10)	0,64
Ambalaj maliyeti (% 5)	0,32
İşletme maliyeti (% 5)	0,32
Depolama (% 1)	0,064
Diğer masraflar (% 1)	0,064
<b>Toplam Masraflar</b>	<b>1,54</b>

**Kaynak.** İzmir ili paketleme tesisi ve endüstriyel zeytinyağı işletmeleri

Çizelge 5.7’de görüldüğü gibi hesaplamalarda ortalama dökme zeytinyağı fiyatı 6,4TL olarak alınmış, masraf tutarları ortalama fiyat üzerinden hesaplanmıştır. Paketleme tesislerinden elde edilen bilgiler sonucunda toplam paketleme maliyeti ise **1,54 TL/kg** olarak bulunmuştur. Paketleme tesisleri ile yapılan görüşmelerden, kutulu 1 litre cam şişe natürel sızma zeytinyağı fabrika çıkışı satış tutarının 2011 yılı Ocak ayı itibariyle en az 8 TL en çok 10 TL olduğu anlaşılmıştır.

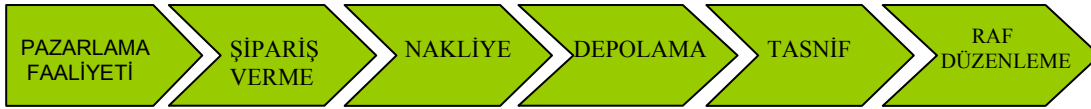
#### **5.2.4 Dağıtım için değer zinciri**

Türkiye’de zeytinyağı, iç piyasaya ve uluslararası piyasalara pazarlanmaktadır. Ülkemizde, mevzuat gereği zeytinyağı ithalatı ve son tüketiciye dökme zeytinyağı satışı yasaktır.

İç piyasaya sunulan zeytinyağları, marketlerde, süpermarketlerde, perakende satış noktalarında ve e-ticaret siteleri vasıtasıyla tüketiciye sunulmaktadır. Tüketicilerin büyük bir kısmı, yasak olmasına rağmen, kalite, gıda güvenliği ve duyuşsal açıdan denetimsiz, ama daha ucuz olduğu için, zeytinyağlarını doğrudan zeytin üreticisinden veya yağhanelerden satın almayı tercih etmektedir. Ayrıca zeytin üreticisi de ürettiği zeytinyağın bir kısmını öz tüketim olarak kullanmaktadır. Bu nedenle, zeytin üreticisinin ve yağhanelerin sattıkları zeytinyağın bir kısmı, kayıt altına alınmamaktadır.

İç piyasada tüketilmek üzere hazırlanan natürel sızma zeytinyağları, genellikle, 500 ml, 750 ml, 1L ve 2L lik cam veya pet şişelerde, 1L, 2L, 3L, 5L, ve 18L lik teneke kutularda, market, süpermarket veya perakende dükkanlarda satılmak üzere dağıtılmaktadır. Son yıllarda bazı firmalar, internet sitelerinde muhtelif ambalaj ve ebatta zeytinyağlarını tüketicilerin hizmetine sunmaktadır.

İç piyasaya dağıtım için hazırlanan natürel sızma zeytinyağlarının değer zinciri şematik olarak Şekil 5.5’de gösterilmektedir.



Şekil 5.5 İç Piyasa Dağıtım Faaliyetleri şematik gösterimi

İzmir ilinde faaliyet gösteren market ve süpermarketlerde 1 litre cam şişe zeytinyağı parakende satış fiyatları Çizelge 5.8’de gösterilmektedir.

#### 5.2.4.1 Natürel sızma zeytinyağı piyasa fiyatları

Çizelge 5.8 1 L cam şişe natürel sızma zeytinyağı iç piyasa fiyatları (KDV dahil)

Markalı cam şişe	Tutar (TL/adet)
Tariş 500 ml	9.75
Tariş 750 ml	12.90
Poyraz 1000 ml	9,99
Kipa 1000 ml	9,99
Taliani 1000 ml	10,90
Delce 1000 ml	10,90
Ekiz 1000 ml	11,90
Kristal 1000 ml	12,90
Ravika 1000 ml	12.99
Yudum 1000 ml	14.90
Zeytin İskelesi 1L	15.90

**Kaynak:** İzmir ili Market ve Süpermarketler (Ocak 2011)

Türkiye’de ambalajlı veya dökme olarak hazırlanan zeytinyağlarının bir kısmı da yurtdışı piyasalara ihraç edilir. Yurtdışına ihraç edilen zeytinyağları ithalat serbest olmadığı için, yurt içinde üretilmekte, zeytinin var yılı, yok yılına ve üretim maliyetlerine bağlı olarak, değişmektedir. Yurtdışı piyasalarda, özellikle

İspanyol ve İtalyan yağlarının oldukça düşük fiyatlardan satılması, ihracatta rekabeti arttırmaktadır. Hammadde ve üretim maliyetlerinin yüksek olması nedeniyle zeytinyağı üretim maliyetleri diğer üretici ülkelerin ihracat fiyatlarından bile yüksek olması nedeniyle, son yıllarda, (Çizelge 1.3) Türkiye zeytinyağı ihracatında önemli bir düşüş gözlenmektedir. 1 litre cam şişe ambalajlı natürel sızma zeytinyağının İhracat aktiviteleri için değer zinciri Şekil 5.6'da görülmektedir.



Şekil 5.6 Yurt dışı piyasa dağıtım faaliyetleri değer zinciri analizi

Ürün Adı	Hacim / Ambalaj	Fiyat (TL)	Adet	Adet Ekle
ÇİĞ YAĞ	500 ml / Porselen Şişe / 0,8 Asit	49,90 TL	1	Adet Ekle
Aivaly	250 ml / Cam Şişe / % 0,5 Asit	11,90 TL	1	Adet Ekle
Aivaly	500 ml / Cam Şişe / % 0,5 Asit	17,50 TL	1	Adet Ekle
Aivaly	1000 ml / Teneke / % 0,5 Asit	26,50 TL	1	Adet Ekle
Aivaly	2000 ml / Teneke / % 0,5 Asit	50,50 TL	1	Adet Ekle
Aurum	500 ml / Cam Şişe / % 0,5 Asit	54,90 TL	1	Adet Ekle
Aurum - Özel Kutusu içinde	500 ml / Cam Şişe / % 0,5 Asit	69,90 TL	1	Adet Ekle
Eolia	250 ml / Cam Şişe / % 0,8 Asit	11,90 TL	1	Adet Ekle
Eolia	500 ml / Cam Şişe / % 0,8 Asit	16,90 TL	1	Adet Ekle
Eolia	1000 ml / Teneke / % 0,8 Asit	25,50 TL	1	Adet Ekle

Şekil 5.7 Tariş e-ticaret sitesi Ocak 2011 fiyatları

Şekil 5.7'da görülen e-ticaret sitesi, e-ticaret uygulamalarına örnek olması açısından gösterilmiş olup, Tariş Zeytinyağı firmasının 2011 yılı Ocak ayında internet aracılığıyla pazarladığı farklı ambalaj, çeşit ve ebattaki zeytinyağı fiyatlarını görmek açısından önemlidir. 500 ml cam şişe % 0,8 asit natürel sızma zeytinyağının en ucuz fiyatı 16,90 TL olup, özel cam şişeli ve kutulu, 500 ml natürel sızma zeytinyağının fiyatı ise 69,90 TL'dan satışa sunulmaktadır.

#### 5.2.4.2 Natürel sızma zeytinyağı dağıtım maliyeti

İç piyasada faaliyet gösteren 10 satış noktasına yapılan ziyaretlerde, firma yetkilileri, zeytinyağı pazarında, kâr marjının oldukça düşük olduğunu, dağıtım, depolama, yönetim ve kira giderlerinin oldukça yüksek olduğunu belirtmişlerdir. “Kâr marjınız nedir?” sorusuna aşağı yukarı verdikleri cevaplardan net karın, süpermarket ve marketlerde ortalama % 5 olduğu anlaşılmıştır. nakliye, lojistik ve depolama giderlerinin ise, yaklaşık % 10 civarında değiştiğini, yönetim, kira ve personel giderlerinin ise oldukça yüksek olduğunu ve yaklaşık % 15 civarında değiştiğini belirtmişlerdir.

Çizelge 5.8 de belirtilen 1 litre cam şişe zeytinyağı fiyatlarının ortalamaları alınarak KDV (% 8) dahil 12.54 TL olarak bulunmuştur. 1 litre cam şişe natürel sızma zeytinyağı ortalama satış fiyatı KVD düşükten sonra ise 11.54 TL’dir. Ortalama % 5 kar marjı ile 1 litre cam şişe natürel sızma zeytinyağı için ortalama net kar, 55 kuruştur. Paketleme tesisinin fabrika çıkışı satış tutarı ortalama 9 TL olarak alınmış olup, market satış fiyatı olan 11,54 TL dan paketlenmiş ürünün satış fiyatı 9 TL ile net kar 55 kuruşu düşecek olursak, Çizelge 5.1’de görülen 1 litre cam şişe natürel sızma zeytinyağı iç piyasa dağıtım faaliyetleri için gereken toplam masraf tutarı, ortalama **1,99 TL/L** olarak hesaplanmıştır.

**Çizelge 5.9** Türkiye geneli zeytin ve zeytinyağı ihracatı 1-21 Ocak 2010

	01/01/2011-21/01/2011	
Ürün Grupları	Miktar (kg)	Değer (\$)
Zeytinyağı	624.524	2.526.378
Sofralık Zeytin	3.688.284	5.482.520
Genel Toplam	4.312.808	8.008.898

**Kaynak:** Ege İhracatçı Birlikleri ortak veri sistemi

Çizelge 5.9’da Zeytin ve Zeytinyağı İhracatçı Birliklerinin yayınlamış olduğu, 1 Ocak ile 21 Ocak 2011 tarihleri arasında Türkiye geneli ambalajlı ve dökme toplam zeytinyağı ihracat miktarı görülmektedir. Ocak ayı itibariyle zeytinyağı ihracatı miktarının 624.524 kilogram olduğu, FOB ihracat tutarının ise 2.526.378 \$ olduğu görülmektedir. Çizelge 5.9 daki rakamlar incelendiğinde,

1 kilogram zeytinyağı ihracat tutarı yaklaşık 4.05 \$ olarak, hesaplanmıştır. Türk lirası tutarı ise yaklaşık 6.40 TL/kg'dır (Parite 1.58 olarak alınmıştır). İhraç edilen 1 litre cam şişe zeytinyağında yoğunluk farkından dolayı oluşan avantaj nedeniyle ihracat tutarı, yaklaşık, 6,98 TL/L'dir. İhracat tutarının iç piyasa üretim maliyetinin altında olması, son yıllarda ihracattaki düşüşün başlıca nedenlerindedir.

İhracat yapan firma yetkilileri ile yapılan görüşmelerde ihracat masrafının, taşıma ve sigorta masrafları alıcıya ait olan FOB teslim şekliyle yapılan ihracatta, ihraca konu malın FOB değerinin % 3 kadar olduğunu belirtmişlerdir. Dolayısıyla, 1 litre zeytinyağı ihracat masrafı yaklaşık 20 kuruştur. 1 litre kutulu ve Türk markalı natürel sızma zeytinyağı ihracatı yapan firmalara devlet, Çizelge 1.9'da görülen oranlarda, ton da 650 \$ pirim desteği vermektedir. 1 litre kutulu, Türk malı natürel sızma zeytinyağı ihracatı yapan firmalar için, pirim tutarı litre başına yaklaşık 0,70 \$ olup Türk Lirası karşılığı ise yaklaşık 1,1 TL'dir.

### **5.3 1 L Cam Şişe Natürel Sızma Zeytinyağı Değer Zinciri Analizi**

Çizelge 5.10'da Türkiye zeytinyağı sektöründe 1 kg natürel sızma zeytinyağı üretim masrafları ile 1L cam şişe natürel sızma üretim maliyetleri ve satış fiyatları ile her bir halkada yaratılan katma değer görülmektedir.

Zeytin üreticisinin, zeytin bahçesine yıl boyu yapmış olduğu faaliyetler sonucunda elde ettiği bir kilogram yağlık zeytinin maliyeti 1,03 TL olup, satış fiyatı ise en az 50 kuruş, en çok 80 kuruştur. Bir kilogram zeytinyağı elde etmek için gerekli olan yağlık zeytin miktarı ortalama 5 kilogram olduğundan, zeytin üreticisinin yağlık zeytin maliyeti, kilogram yağ başına 5,15 TL, zeytin satış tutarı ise, 2 – 4 TL arasındadır. Ayrıca, zeytin üreticisi, ürettiği 1 kilogram zeytinyağı başına 2011 yılı için devletten 50 kuruş pirim almaktadır (Bkz. Çizelge 1.8).

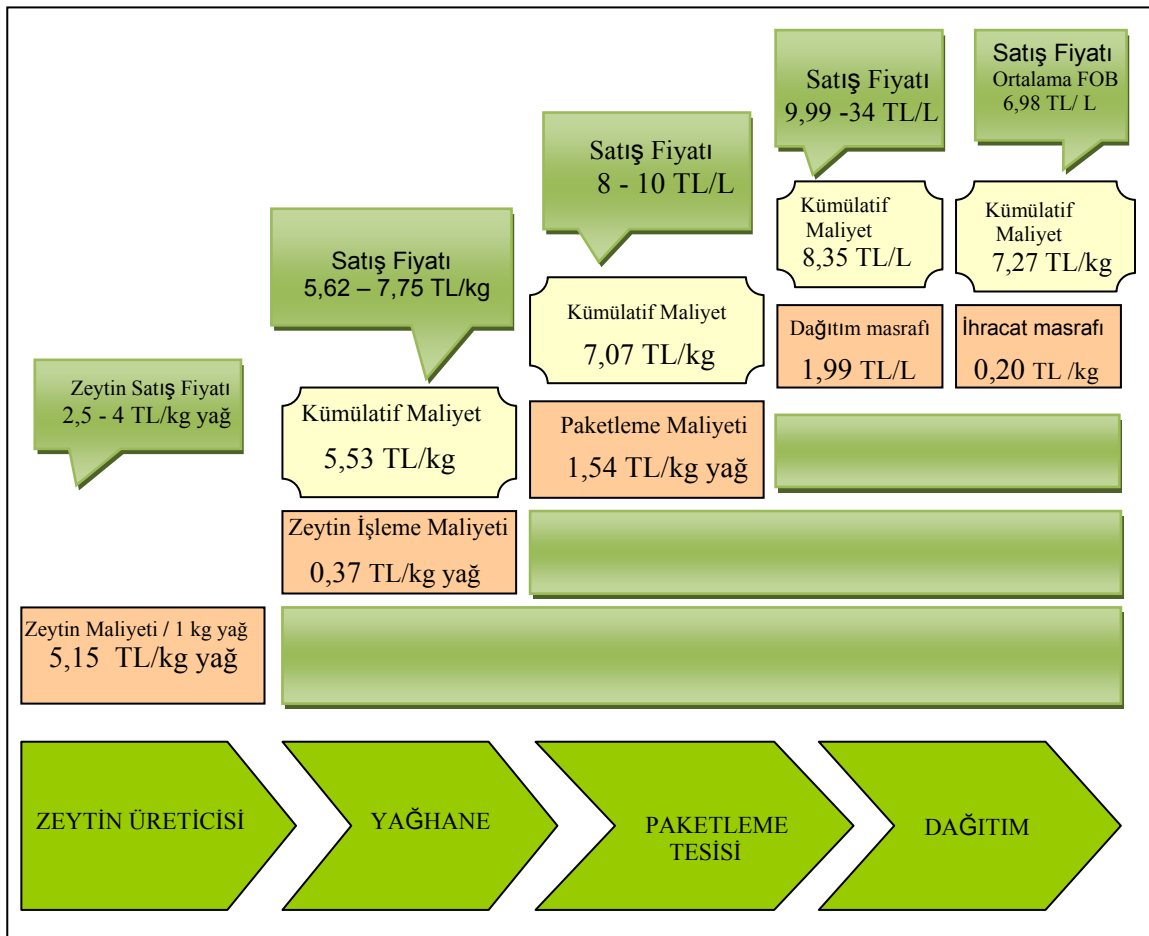
1 kilogram zeytinyağı üretmek için gereken yağhane masrafı ise 37 kuruş olarak bulunmuştur. Yağhaneden çıkan yağın maliyeti 5,53 TL/kg'dır. Eğer, yağhaneden çıkan zeytinyağı, natürel sızma zeytinyağı ise ürüne katma değer yaratılmakta, aksi halde, zeytinyağı satış tutarı maliyeti karşılayamamaktadır.

Zeytinyağına değer katan unsurlardan biride yağın şişelenmesidir. Paketleme tesisinde 1 kg natürel sızma zeytinyağı paketleme masrafı 1,54 TL'dir.

Paketlenmiş 1 litre cam şişe natürel sızma zeytinyağı satış fiyatı ise ortalama 9 TL ya çıkmakta, böylece paketleme faaliyeti, zeytinyağına değer katmaktadır.

İç piyasada farklı satış noktalarında tüketicilerin hizmetine sunulan ambalajlı 1 litre cam şişe natürel sızma zeytinyağı dağıtım faaliyetlerinden doğan masraf tutarları ortalama 1,99 TL olup, market ve süpermarket satış tutarı ise KDV siz ortalama 11,54 TL'dir. Aynı zamanda, iyi muhitlerde zeytinyağı ürünleri satan dükkanlar ile e-ticaret sitelerinde, 1 litre cam şişe natürel sızma zeytinyağı satış fiyatlarının oldukça yüksek olduğu gözlemlenmiştir.

1 litre zeytinyağı için FOB ihracat tutarı ortalama 6,98 TL'dir. 1 litre cam şişe natürel sızma zeytinyağı maliyeti ihracat masrafları dahil, yaklaşık 7,27 TL'dir. İhraç edilen zeytinyağı maliyeti, ihracat tutarından yüksek olduğu halde, devletin 1 kilograma kadar yapılan Türk Markalı ihracatta ton başına 650 \$ prim vermesi ile firmalar, kilogram başına 1,1 TL destek primi almaktadır.



Şekil 5.8 Türkiye zeytinyağı sektörü, 1 litre cam şişe natürel sızma zeytinyağı değer zinciri analizi



### III. BÖLÜM

#### 6. ISO 22000: 2005 GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ

##### 6.1 Gıda Güvenliğinin Önemi

Güvenli gıda, fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik özellikleri itibarı ile tüketime uygun ve besin değerini kaybetmemiş gıda maddesi olarak tanımlanabilmektedir (DPT, 2001).

Dünya Gıda Güvenliği ile ilgili Roma Deklerasyonuna göre (1996) tüm insanlar güvenli gıda üretme hakkına sahiptir ([www.fao.org.tr](http://www.fao.org.tr)).

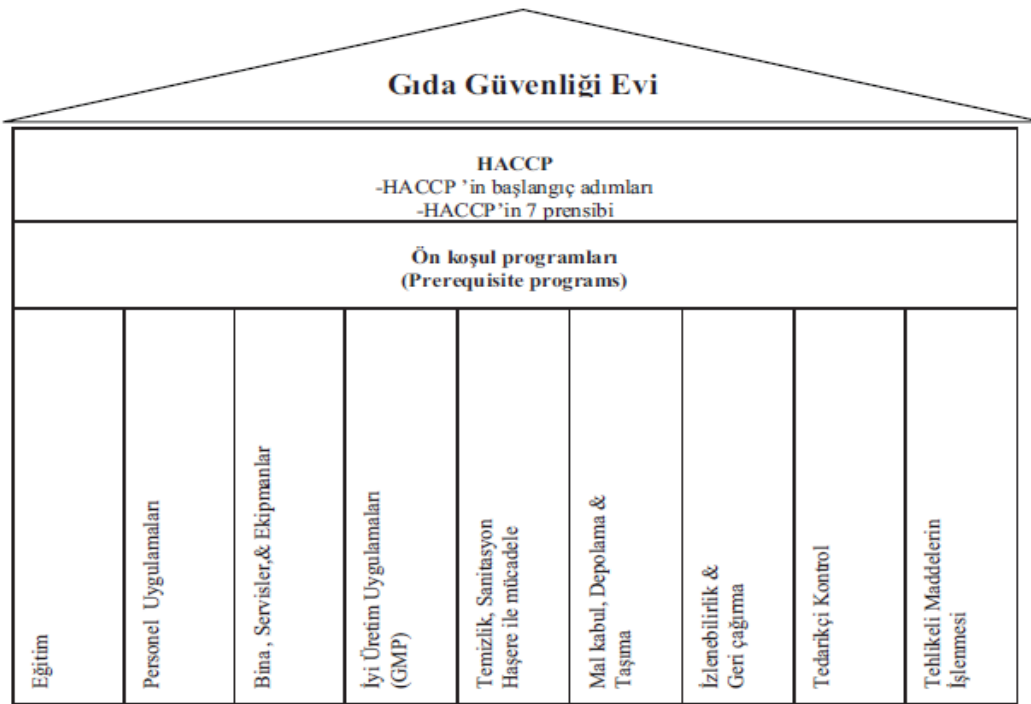
Gıda Güvenliğinin uluslararası düzeyde sağlanabilmesi için çalışan kuruluşların başında 1963 yılında kurulan Kodeks Alimentarius Komisyonu (Codex Alimentarius Commission - CAC), FAO ve WHO tarafından kurulmuştur. Türkiye'nin de üyesi bulunan 180 ülke komisyona üyedir ([www.codexalimentarius.net](http://www.codexalimentarius.net)). Asıl amacı tüketici sağlığını korumak ve gıda ticaretinde standartları belirlemekle birlikte uluslararası resmi kuruluşlar ve sivil kuruluşlar tarafından oluşturulan gıda standartlarının koordinasyonunu sağlamaktır. Kodeks Alimentarius Komisyonu gıda maddelerinin taşınması gereken asgari kalite ve hijyen kriterlerini belirlemektedir ([www.kkgm.gov.tr](http://www.kkgm.gov.tr)).

Türkiye'de gıda güvenliği alanında sektördeki gelişmeleri yakalayan ulusal politika metni, Devlet Planlama Teşkilatı (DPT) Müsteşarlığı tarafından, toplumun tüm ilgili taraflarının bir araya getirilmesi ile oluşturulan özel ihtisas komisyon raporları çerçevesinde hazırlanan beş yıllık kalkınma planlarıdır. 2001- 2005 yıllarını kapsayan Sekizinci Beş yıllık kalkınma planında sosyal ve ekonomik sektörlerle ilgili gelişme hedef ve politikaları bölümünde, “gıda sağlığı ve güvenilirliği hizmetleri geliştirilecek ve etkin bir denetim sağlanacaktır. Yeterli ve dengeli beslenmenin sağlanabilmesi için halkın eğitime ve beslenme kültürü kazandırılmasına önem verilecektir.” ifadesine yer vermektedir. Yine aynı metinde hukuki ve kurumsal düzenleme önerisi olarak “gıda sağlığı ve güvenilirliği alanında denetimi artırıcı mevzuat düzenlemesi yapılması” öngörülmüştür. Gıdaların tüketicilerin sağlığını tehlikeye atmayacak şekilde üretilmesini temin etmek için “tüketicilerin sağlık ve güvenliğini sağlamak

amacıyla, piyasa denetimleri etkinleştirilecek ve gıdalara ilişkin bilgilerin tüketicilere ulaştırılması sağlanacaktır”.

2007-2013 yıllarını kapsayan, Dokuzuncu Beş Yıllık Kalkınma Planında ise, 3 Ekim 2005 tarihinde tam üyelik müzakerelerinin başlaması ile birlikte ülkemiz ile AB arasındaki ilişkilerde yeni bir sürece girilmiş olup, raporun 46. maddesinde “Üyelik süreci, ülkemizin ekonomik, sosyal ve siyasi yaşamında köklü dönüşümlere yol açarken, demokrasi, hukuk devleti, insan hakları, sağlık, gıda güvenliği, tüketici hakları, rekabet kuralları, kurumsal iyileşme ve çevrenin korunması gibi bir çok alanda AB norm ve standartlarına ulaşılması, halkımızın yaşam kalitesini yükseltecektir.” ibaresi yer almaktadır.

Ayrıca 13.06.2010 tarihinde resmi gazetede yayınlanan, 5996 sayılı “Veterinerlik Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu” yeni yasa ile kanunun altıncı kısım, “Hijyen Esasları, İyi Uygulama Kılavuzları, İşletmelerin Kayıt ve Onayı” adlı birinci bölümünde “gıda ve yem işletmecisi, tehlike analizi ve kritik kontrol noktaları ilkelerine dayanan gıda ve yem güvenirliliği sistemini kurmak ve uygulamakla yükümlüdür” ibaresi de Gıda Güvenliğine nedenli önem verildiğini göstermektedir.



**Kaynak:** (ASQ, 2002)

**Şekil 6.1** Gıda güvenliği evi

## 6.2 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Kurmanın Amacı

İşletmelerde, Gıda Güvenli Yönetim Sistemi kurulmasının amacı; Sağlıklı ve güvenli bir gıda üretiminde hammaddenin kabulünden son ürün sevkiyatına kadar, oluşan süreçte ne gibi hatalar olabilir? ve bu hatalar, ne gibi sonuçlar doğurabilir? hataların olmaması için ne gibi önlemler alınabilir? sorularına cevap bulmak, üretim akışı içinde hammaddeden, sistemden, çalışan personelden ve diğer faktörlerden oluşabilecek potansiyel tehlikelerin tespiti, kontrol önlemleri, gerekli düzeltme, ve önleyici faaliyetlerin oluşturulması, sistemin geçerli kılınmasını ve doğrulanmasını sağlayacak, izlenebilir bir sistem oluşturmak ve sistemi kayıt altına almak, yani; güvenli gıda üretildiğinden en başından emin olmaktır.

ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Yönetim Sisteminin bir organizasyona kurulması ve tüm süreçleriyle işletilmesindeki amaç, şu şekilde özetlenebilir.

- Gıda zincirindeki potansiyel tehlikeleri tespit etmek ve kontrol noktalarını belirlemek,
- Üretilen gıdanın güvenliğini olumsuz etkileyen faktörleri ortadan kaldırmak,
- Hammadde ve üretimde kullanılan malzemelerin verimliliğini arttırmak,
- Kuruluşun sağlık ve hijyen kurallarına uyduğu imajını güçlendirmek,
- Hijyen tedbirlerinin yerleşmesini ve sürekliliğini sağlamak,
- Gıda güvenliğini tehdit eden etkenlere karşı doğru önlemleri doğru yerde almak,
- Riskleri ve sağlıksız ürünlerden kaynaklanan dolaylı maliyetleri azaltmak.

## 6.3 ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi

Merkezi İsviçre'nin Cenevre kentinde bulunan gönüllülük esasına dayalı olarak 160 dan fazla ülkenin üye olduğu Uluslararası Standartlar Teşkilatı, uluslararası standardizasyonu sağlamak, Uluslararası ticareti arttırmak, tedarikçi ve müşteri arasındaki güveni oluşturmak, uluslararası ticarete aynı dili kullanmak amacıyla 23 Şubat 1947 de kurulmuş olup, kuruluş, ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Standardını 2005 yılı Eylül ayında yayınlamıştır.

ISO 22000 standardının, çeşitli ülkeler tarafından yayınlanmış HACCP standartları yerini alabilecek ve Dünya’da ISO 9000 gibi kabul görebilecek bir standart olması öngörülmektedir. HACCP belgeli firmalar ISO 22000 belgesine geçiş yapabileceklerdir (Özdemir, 2005).

Her ürün için tüm üretim aşamalarında, tehlike analizi ve risk değerlendirilmesi yapılır. Böylece son ürün kalite kontrolünün önüne geçilmiş olmaktadır. Ürün her aşamada standarda uygun güvenli olarak üretilir ve bu aşamalar kayıt altına alınır.

ISO 22000:2005 sertifikası almak yasal olarak zorunlu değildir. Ancak standardın HACCP’le ilgili maddeleri yasal olarak zorunludur. ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Yönetim sistemi denetlenebilir ve kuran firmanın belgelendirme (sertifikalandırma) kuruluşlarına başvurusu üzerine sertifikalandırılabilir bir sistemdir.

ISO 22000:2005 kısacası güvenli gıda yönetimi standardıdır ve aşağıdaki dört temel elemanı birleştirmektedir (Mahmutoğlu, 2010).

- İnteraktif iletişim; kuruluşun ürün aldığı ve sattığı diğer kuruluşlarla iletişimi, müşteri ve tüketicilerle “olabilecek tehlikeler ve kontrol faaliyetleriyle ilgili olarak” iletişimi
- Sistem yönetimi
- Ön koşul programları
- HACCP prensipleri
  1. Tehlike analizlerinin yapılması
  2. Kritik kontrol noktalarının belirlenmesi
  3. Kritik limitlerin oluşturulması
  4. İzleme prosedürlerinin oluşturulması
  5. Düzeltici faaliyetlerin belirlenmesi.
  6. Doğrulama prosedürlerinin oluşturulması.
  7. Dokümantasyon ve kayıt sisteminin oluşturulması

### 6.3.1 ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi tarihçesi

Tehlike analizi ve kritik kontrol noktaları sistemi (HACCP) ilk olarak 1959 yılında uzay uçuşlarında astronotlar için % 100 güvenli gıda üretmek maksadıyla NASA (Amerikan Ulusal Havacılık ve Uzay Dairesi) tarafından Pillsbury şirketinden istenmiştir.

Bu amaçla başlatılan projede uzay gemisinde tüketilecek tüm gıdaların imal edilmesi için gerekli hammaddeler ve katkı maddelerin özellikleri, üretim aşamaları ile tedarikçi ve çalışanlar hakkında bile detaylı bilgiler rapor edilmiştir. Veri ve araştırma aşamasında bir mühendislik sistemi olan Hata Türleri ve Etkileri Analizi (FMEA-Failure Modes Effect Analysis) yönteminin gıda sektöründe uygulanması sonucu HACCP – Hazard and Critical Control Points (Tehlike Analizleri ve Kritik Kontrol Noktaları) sistemi doğmuştur. (Kara, 2007; 5).

1971 yılında ise; HACCP sistemi Amerika da Gıda Muhafaza İlkeleri konferansında dile getirilmiş ve gıda uzmanları tarafından ilgiyle karşılanmıştır.

1973 yılında ise; FDA ( Food and Drug Administration) tarafından düşük asitli konserve gıdalara HACCP prensipleri ilk olarak uygulanmaya başlamıştır.

1984 yılında Codex Alimentarius HACCP’i kendi koduna ekledi.

1985 yılında Ulusal Bilim Akademisi (NAS-National Academy of Science) tarafından yayınlanan raporda HACCP sisteminin uygulanması tavsiye edilmiştir (Arıkbay, 2002;40).

1990 yılına kadar geçiş periyodundan sonra HACCP gıda sektöründe kabul edilmiş ve uygulamaya geçirilmiştir (Ünlütürk ve Turantaş).

1993 yılında Avrupa Birliği balık ürünleri ve gıda hijyeni için HACCP’yi zorunlu hale getirdi.

1995 yılında Birleşmiş Milletler Tarım Departmanı (USDA-U.S Department of Agriculture), Mikrobiyolojik Kriter Öneren Ulusal Tavsiye Komisyonu (NACMFC-National Advisory Committee on Microbiological Criteria for Foods) yeniden bir HACCP çalışma grubu toplanmıştır. Bu toplantı sonucunda HACCP dökümantasyonu gözden geçirilmiş, yeni tanımlar eklenmiş, ön koşul programları ilave edilmiş, kritik kontrol noktalarının belirlenmesinde kullanılacak ek bir karar ağacı geliştirilmiştir ([www.cfsan.fda.gov](http://www.cfsan.fda.gov)).

Codex Alimentarius Commission (Uluslararası Gıda Kodekslerini Hazırlama Komisyonu) ve Dünya Sağlık Teşkilatı (WHO), “Alinorm 93/13-HACCP Sisteminin Tanımlanması, Uygulanması” doğrultusunda “Gıda Hijyeni/HACCP” tebliğini yayımlanmıştır (Halaç, 2002).

1996’da Avrupa Birliğine bağlı ülkelerin gıda üreten firmalarında HACCP uygulaması zorunlu hale getirilmiştir. 2004 tarihinde yayınlanan “852/2004/Ec Gıda Maddelerinin Hijyen Yönetmeliği” ile HACCP uygulamaları Avrupa Birliği’nde gıda güvenliğinin temel sistemi olarak kabul edilmiştir (Koçak, 2007).

1998 yılında Danimarka tarafından HACCP sisteminin kurulmasına ve geliştirilmesine, yönelik “DS 3027-Food Safety According to HACCP” taslak standart hazırlanmıştır. Bu taslak 2002 yılında yürürlüğe girmiştir.

Son on yılda, HACCP sistemi, ilerlemekte olan, yiyecek güvenliğini sağlamak için uygun maliyetli bir süreç olarak tanınmaya başlanmıştır. Bugün bu yöntem, daha öncede belirtildiği üzere uluslararası alanda yiyecek üretim sürecinde ortaya çıkan güvenlik risklerini ortadan kaldırmak için etkili bir araç olarak kabul edilmektedir. HACCP sisteminin uygulanması için bir kılavuz olan Gıda Kodeksi (Codex Alimentarius) benimsendiğinden bu yana da, bu sistemin sonraki yenilemeleri ve ilkeleri, tüketiciyi yiyecek güvenliği risklerinden korumak için dünyada yiyecek üretim zincirinde zorunlu bir ihtiyaç haline gelmiştir. Uluslararası Standartlar organizasyonu (ISO), HACCP sistemini de kapsayan ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemini, Eylül 2005 yılında yayınlanarak uluslararası ortak bir standart oluşturmuştur.

### **6.3.2 Türkiye’deki mevcut durum**

Türkiye’de yayınlanan; gıda maddeleriyle ilgili “yönetmelik/ tebliğ/ kodekste” HACCP sisteminin kurulması ve denetlenmesi zorunlu kılınmıştır. Avrupa Birliği’ne (AB) üye ülkeler ve bu ülkelere ihracat yapan ülkeler AB’nin yayınladığı yönetmelik ve direktiflere uymak zorundadır. Direktifler, olması gereken kuralları belirler, ancak uygulama şeklini ve metodunu ülkelerin yerel kanunlarına bırakır ([www.europa.eu](http://www.europa.eu)). Örneğin Türkiye’den AB ülkelerine yapılan ihracatlarda, AB’nin yayınladığı 93/43 no’lu hijyen direktifine göre, bütün gıda firmalarının HACCP sistemini kurmalarını zorunlu kılar. Amerika Birleşik

Devletlerinde iki kurum, USDA (United States Dept. of Agriculture) ve FDA (Food and Drug Administration) gıda sektörüyle ilgili yasal düzenlemeleri yapmakta ve denetimini sağlamakta olup, HACCP sistemi kurulmasını talep etmektedirler.

Türkiye’de, ulusal bir HACCP standardı hazırlama hedefi ile Türk Standartları Enstitüsü (TSE) çalışmalar yapmış, Mart 2003 tarihinde Danimarka standardını esas alan “TS 13001 Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktalarına (HACCP) Göre Gıda Güvenliği Yönetimi - Gıda Üreten Kuruluşlar ve Tedarikçileri için Yönetim Sistemine ilişkin Kurallar” standardını yayınlamıştır. Bunun ardından, Nisan 2003 tarihinde “TS 13027 Gıda Üretim Yerlerinde Hijyen ve Sanitasyon Genel Kurallar” standardı yayımlanmıştır.

2005 yılında, ISO tarafından, HACCP sistemini de içeren “ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri Standardı” yayımlanmıştır. Türkiye’de de TSE tarafından HACCP sisteminin belgelenmesini içeren TS 13001 standardı uygulamadan kaldırılarak yerine 24 Nisan 2006 tarihli TSE Teknik Kurul toplantısında aldığı bir kararla TS EN ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi-Gıda Zincirindeki Tüm Kuruluşlar İçin Şartlar standardını uygulamaya koymuştur (Koçak, 2007).

#### **6.4 ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Yönetim Sisteminin Kurulması**

ISO 22000:2005 sistemi Deming’in çok bilinen PDCA (Plan-Do-Check-Act/Planla-Yap-Kontrol et-Faaliyete geç) döngüsüne dayanan, dinamik, izlenen, veri toplanan, problem olunca düzeltilen ve sürekli iyileşme ve gelişmeye dayanan bir yaklaşım gerektirmektedir. ISO 22000:2005; ISO 9000 Kalite Yönetim Sistemi ve ISO 14000 Çevre Yönetim Sistemine kolayca entegre edilebilir (Kışla D., 2010)

ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemini Firmalarında uygulamak isteyen işletmeler, bu standardı kendileri firmalarına adapte edebileceği gibi dış kaynak kullanarak yani, bir danışmanlık firmasından yardım alarak da oluşturabilirler. Aynı zamanda ISO 22000:2005 Standardı tek başına kurulup ve uygulana bilen bir standart olduğundan ISO 9001 gibi Kalite Yönetim Sistemi standardını da uygulamak gibi bir zorunluluk bulunmamaktadır. Eğer arzu

edilir ise ISO 9001 standardı ile ISO 22000 standardı entegre bir şekilde işletmede kurulup uygulanabilir. ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemini aşağıda yer alan kuruluşlar kullanabilir (TS EN 22000);

Doğrudan yer alan kuruluşlar;

- \* Çiftçiler,
- \* Yem üreticileri,
- \* Hasatçılar,
- \* Gıda bileşeni üreticileri,
- \* Gıda üreticileri,
- \* Gıda satıcıları,
- \* Gıda servisleri, (Otel, lokanta, restoran v.b)
- \* Hazır yemek firmaları,
- \* Temizlik ve sanitasyon hizmeti veren kuruluşlar,
- \* Taşıyıcılar, depolama ve dağıtım kuruluşları

Dolaylı olarak yer alan kuruluşlar;

- \* Ekipman sağlayan kuruluşlar,
- \* Temizlik ve sanitasyon sağlayan ajanlar
- \* Ambalaj malzemeleri
- \* Gıda ile temasta bulunan diğer öğeleri üreten kuruluşlar v.b.

### **6.5 TS EN ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Standardı**

Bu Standard, gıda zincirinde yer alan tüm kuruluşlar, gıdanın tüketimi anında güvenli olmasını sağlamak ve gıda güvenliğine yönelik tehditleri kontrol altına almak yeteneğini göstermek için gerekli olan gıda güvenliği yönetim sistemine ait şartları kapsar (TS EN 22000).

Bu Standard, gıda zincirinde herhangi bir şekilde yer alıp, sistemi uygulayarak, güvenli gıda üretmek isteyen boyutu her ne olursa olsun, her kuruluşta uygulanabilir. Bu standardın herhangi bir gereksinimi yerine getirmek için iç veya dış kaynaklar kullanılabilir (TS EN 22000).

Bu Standard, bir kuruluşun sahip olması gereken aşağıdaki koşulları içerir.

- Bir gıda güvenlik sistemi planlayarak, uygulayarak, sürdürerek ve gerektiğinde güncelleyerek, ürünleri kullanım amacına göre tüketici için güvenli hale getirmek,



- Kanuni ve düzenleyici gıda güvenliği gereksinimlerine uygun olduğunu göstermek,
- Müşteri gereksinimlerini değerlendirmek ve değer vermek, tüketici memnuniyetini arttırmak için gıda güvenliği ile ilgili tüketici gereksinimlerinde iki taraflı uyumun olduğunu göstermek,
- Gıda güvenliği ile ilgili konularda, gıda zincirinde yeralan tedarikçi, müşteri ve ilgili birimler ile etkin bir iletişim kurmak,
- Kuruluşun gıda güvenliği politikasına uyduğunun garantisini vermek,
- Kuruluşun konu ile ilgili gruplara uyumluluğunu göstermek,
- Gıda güvenliği yönetim sisteminin bir dış kuruluştan sertifikasyonu veya tescili için çalışmak ve ya bu standarda uyumluluğunu beyan etmek yada kendi uyumluluğunu değerlendirmek.

### **6.5.1 TS EN 22000 standardı tanımlar ve terimler**

Bu standardın amaçları için, ISO 9000 standardında verilen terimler ile aşağıdakiler kullanılır (TS EN 22000).

#### **Gıda Güvenliği**

Gıdanın amaçlanan kullanımına uygun olarak hazırlandığında ve/veya tüketildiğinde tüketiciye zarar vermeye neden olmayacağı yaklaşımı (Codex Alimentarius).

#### **Gıda Zinciri**

Gıdanın ve katkı maddelerinin, birinci üretimden tüketimine kadar, üretim, proses, dağıtım, depolama ve hazırlama gibi birbirini takip eden basamaklar ve işlemler.

#### **Gıda Güvenliği Tehlikesi**

Gıdanın kendisi yada gıdada bulunan biyolojik, kimyasal veya fiziksel etmenler vasıtasıyla olumsuz sağlık etkisine yol açma potansiyeli (Codex Alimentarius)

#### **Gıda Güvenliği Politikası**

Üst yönetim tarafından resmi olarak ifade edildiği gibi, gıda güvenliği ile ilgili bir kuruluşun tüm niyeti ve istikameti.

### **Son Ürün**

Kuruluş tarafından başka bir prosese ve dönüşüme uğratılmayan ürün

### **Akış Şeması**

Aşamaların, sıraları ile etkileşimlerinin, sistematik ve şematik gösterimi.

### **Kontrol Önlemi**

Gıda güvenliği tehlikesini önlemek veya elimine etmek ya da kabul edilebilir düzeye indirmek için kullanılacak (gıda güvenliği) işler ve faaliyetler (Codex Alimentarius).

### **Ön Gereksinim Programı (ÖGP)**

Gıda zinciri boyunca gerekli hijyenik ortamı sağlayarak uygun bir üretim yapmak (3.2), son ürünün güvenli bir şekilde hazırlanmasını sağlamak (3.5) ve insan tüketimi için güvenli gıdalar sunmak için temel koşullar ve faaliyetler.

### **Operasyonel Ön Gereksinim Programları (O-ÖGP)**

Olası gıda güvenlik tehlikelerini (3.3) ve/veya üründe yada proses ortamında gıda güvenliği tehlikelerinin kontaminasyonu veya çoğalmasını kontrol altına almak için zorunlu olduğu tehlike analizleriyle tanımlanan ön gereksinim programı.

### **Kritik Kontrol Noktası (KKN)**

Gıda güvenliği tehlikesinin önlendiği veya elimine edildiği yada kabul edilebilir düzeye indirilebildiği ve kontrol edilebilen aşama (Codex Alimentarius).

### **Kritik Limit**

Kabul edilme durumunun kabul edilmeme durumundan ayrıldığı kriter (Codex Alimentarius).

### **İzleme**

Bir dizi plânlı inceleme ve ölçüm yaparak kontrol önlemlerinin tasarlanmış şekilde yürüyüp yürümediğini belirlemek.

### **Düzeltilme**

Tespit edilen uygunsuz durumu elimine etmek için gerçekleştirilen faaliyet (ISO 9000:2000, Madde 3.66.)

**Düzeltilici Faaliyet**

Tespit edilen uygunsuzluğun veya diğer istenmeyen durumun nedenlerinin giderilmesi.

**Geçerli Kılma**

HACCP plânı ve operasyonel ön gereksinim programı tarafından yürütülen kontrol önlemleriyle elde edilen verilerin etkinlik düzeyinin belirlenmesi (Codex Alimentarius).

**Doğrulama**

Objektif ölçütlerle yerine getirilen spesifik gereksinimlerin onaylanması (ISO 9000:2000, Madde 3.8.4).

**Güncelleme**

Uygulamanın en son verilerle hemen ve/veya plânlı olarak gözden geçirilmesi.

**6.5.2 TSE EN ISO 22000 gıda güvenliği yönetim sistemi standardı içerik**

<b>1. Kapsam</b>
<b>2. Atıf yapılan Standartlar</b>
<b>3. Terimler ve tarifler</b> 3.1 Gıda Güvenliği 3.2 Gıda Zinciri 3.3 Gıda Güvenliği Tehlikesi 3.4 Gıda Güvenliği Politikası 3.5 Son Ürün 3.6 Akış Şeması 3.7 Kontrol Önlemleri 3.8 ÖKP (Ön Kosul Programı) 3.9 Operasyonel ÖKP (Operasyonel Ön Koşul Programları) 3.10 Kritik Kontrol Noktası 3.11 Kritik Sınır 3.12 İzleme 3.13 Düzeltme 3.14 Düzeltici Faaliyet 3.15 Geçerli Kılma 3.16 Doğrulama 3.17 Güncelleme
<b>4. GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ</b> 4.1 Genel şartlar 4.2 Dokümantasyon şartları
<b>5. YÖNETİM SORUMLULUĞU</b> 5.1 Yönetimin taahhüdü 5.2 Gıda güvenliği politikası 5.3 Gıda güvenliği yönetim sistemi planlanması 5.4 Sorumluluk ve yetki 5.5 Gıda güvenliği ekibi lideri 5.6 İletişim 5.7 Acil durum hazırlığı ve müdahale 5.8 Yönetimin gözden geçirmesi

**6. KAYNAK YÖNETİMİ**

- 6.1 Kaynakların sağlanması
- 6.2 İnsan kaynakları
- 6.3 Altyapı
- 6.4 Çalışma ortamı

**7. GÜVENLİ GIDALARIN PLANLAMASI VE GERÇEKLEŞTİRİLMESİ**

- 7.1 Genel
- 7.2 Ön gereksinim programları (ÖGP'leri)
- 7.3 Tehlike analizine hazırlık
- 7.4 Tehlike Analizi
- 7.5 Operasyonel ön gereksinim programlarının (O-ÖGP'leri) Oluşturulması
- 7.6 HACCP planının oluşturulması
- 7.7 Ön Gereksinim programları ve HACCP planı belirleyen hazırlık bilgi ve dokümanlarının güncellenmesi
- 7.8 Doğrulamanın Planlaması
- 7.9 İzlenebilirlik Sistemi
- 7.10 Uygunsuzlukların Kontrolü

**8. GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİNİN GEÇERLİ KILINMASI, DOĞRULAMASI VE İYİLEŞTİRİLMESİ**

- 8.1 Genel
- 8.2 Kontrol Önlemleri Kombinasyonlarının Geçerli Kılınması
- 8.3 İzleme ve Ölçmenin Kontrolü
- 8.4 Gıda Güvenliği Yönetim Sisteminin Doğrulanması
- 8.5 İyileştirme
- 8.6 Değerlendirme

**9. ÖN GEREKSİNİM PROGRAMLARI**

- 9.1 Bina ve ilgili yardımcı hizmetlerinin inşa ve yerleşimi
- 9.2 Çalışma ortamı ve sosyal tesislerde dahil olmak üzere tesislerin Yerleşimi
- 9.3 Hava, su, enerji ve diğer yardımcı hizmetlerin sağlanması
- 9.4 Atık ve lağım bertarafı gibi destek hizmetler
- 9.5 Makinelerin uygunluğu ve temizlik, bakım ve koruyucu bakım yapmaya elverişli olması,
- 9.6 Satınalma yönetimi,
- 9.7 Çapraz bulaşmanın önlenmesi için alınan önlemler,

- 9.8 Temizlik ve sanitasyon
- 9.9 Haşere mücadele
- 9.10 Çalışan hijyeni
- 9.11 Uygun olan diğer önlemler (TS EN ISO 22000)

### 6.5.3 ISO 22000:2005 gıda güvenliği yönetim sistemi kurarken hazırlanan dokümanlar

İşletmelerine ISO 22000 sistemi kurmak isteyen firmalar, eğer HACCP veya ISO 9000 sistemine sahip iseler, gerekli evraklar üzerinde revizyon yaparak bu dokümanları tekrar hazırlamak zorunda kalmazlar. Örneğin, ISO 22000 sistemi dokümanlarından biri olan ön gereksinimler ile ilgili prosedürler ISO 9000 sistemi içinde hazırlanması gereken evraklar olduğu için, eğer firmada ISO 9000 sistemi uygulanıyorsa bu evrakların tekrar hazırlanmasına gerek yoktur (Mahmutoğlu, 2010). Firmalarda ISO 22000 sistemi kurarken hazırlanan dokümanlar şunlardır;

**1. Gıda Güvenliği El Kitabı:** ISO 22000 Standardı el kitabı dokümantasyonunu şart koşmamakla birlikte, sistem özetlemesi ve bütünlüğünü göstermesi bakımından kuruluşun bir el kitabı hazırlaması iyi bir uygulamadır.

**2. Prosedürler:** Kuruluştaki prosesleri anlatan dokümanlardır. ISO 22000 Standardı'nda dokümante edilmesi gerekli prosedürler şunlardır;

- Doküman kontrolü prosedürü
- Kayıtların kontrolü prosedürü
- Uygun olmayan ürün, geri çekme prosedürleri
- Düzeltme ve düzeltici faaliyet prosedürleri
- İç tetkik prosedürü

Prosedür olarak sadece yukarıdaki konularla sınırlı kalmayıp, kuruluşlar faaliyetlerini anlatabilmek için başka prosedürler de hazırlayabilirler.

Örneğin, eğitim prosedürü, satın alma prosedürü, müşteri ile ilişkiler prosedürü vb.

**3. Görev Tanımları:** Organizasyon şemasında belirtilmiş olan pozisyonlar için yetki ve sorumlulukların tanımlandığı dokümanlardır. Örneğin, gıda güvenliği ekip lideri görev tanımı.

**4. Talimatlar:** Kuruluşta yapılan işlerin detayını anlatan dokümanlardır. Örneğin; salamura hazırlama talimatı.

**5. Planlar:** İzleme ve ölçme işlemlerinin takibini kolaylaştırmak için genelde Çizelge şeklinde hazırlanan dokümanlardır. Örneğin; iç tetkik planı.

**6. Akış şemaları:** Çeşitli akış çizelgesi şekilleriyle (oklar, kutucuklar vs.) gösterilen bir işlemin gerçekteştirilmesi aşamalarını gösteren dokümanlardır. Akış şemalarında hangi hammaddelerin ve ara ürünlerin işleme girdiği, yeniden işleme noktaları ve geri döngüler, ara ürünlerin yada atıkların uzaklaştırıldığı noktalar gösterilmelidir.

**7. Spesifikasyonlar:** Hammadde, yarı mamul ve son ürünün fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik özelliklerini, ambalajlama, depolama, sevkiyat ve kullanım koşullarını tanımlayan dokümanlardır. Örneğin; salamura zeytin spesifikasyonu.

**8. Alım şartnameleri:** Hammadde, yardımcı maddeler ve ambalaj malzemeleri vb. satın alınacak malzemelerin teknik özelliklerini tanımlayan dokümanlardır. Örneğin, teneke kutu alım şartnamesi.

**9. Formlar:** Kontrol bulguları, ölçüm sonuçları vb. saklanması gereken bilgilerin kayıt edildiği dokümanlardır. Örneğin, eğitim katılım formu.

**10. Raporlar:** Sistemin etkinliğinin değerlendirilmesi, verilerin analizlerinin yapıldığı ve alınan kararların kayıt edildiği dokümanlardır. Örneğin, yönetimin gözden geçirmesi raporu.

**6.5.3.1 ISO 22000'in yukarıda belirtilen prosedürler hariç “dokümante” olarak istedikleri**

1. Gıda güvenliği politikası
2. Hammadde, bileşenler ve ürünle temasta bulunan malzemelerin tanımları
3. Son ürün tanımları
4. Son ürünün tasarlanmış kullanım şekli
5. Ön koşul (ön gereksinim) programları
6. Akış şemaları
7. Tehlike analizleri
8. Kontrol önlemleri
9. Operasyonel ön gereksinim programı (Operasyonel OGP)
10. HACCP Planı (KKN'ler, kritik limitler, izleme ve düzeltme faaliyetleri)
11. Kritik limitlerin belirlenme gerekçeleri ve geçerliliği
12. Doğrulama faaliyetlerinin planlanması

**6.5.3.2 Doğrulama faaliyetlerinin dokümantasyonu**

A.Doğrulama prosedürü aşağıdakileri içerebilir (EİB, 2003);

1. Uygun bir doğrulama planının hazırlanması
2. HACCP Planının bütünlüğünün gözden geçirilmesi
3. Akış şemasının kesinliğinin doğrulanması
4. Tesisin HACCP Planına uygun çalışıp çalışmadığını anlamak için

HACCP Sisteminin gözden geçirilmesi

5. KKN izleme kayıtlarının gözden geçirilmesi
6. Sapma kayıtlarının ve düzeltici faaliyetlerin gözden geçirilmesi
7. HACCP Planındaki değişikliklerin gözden geçirilmesi
8. KKN'lerin doğrulanması için örnekleme ve muayene

B.Doğrulama,

1. KKN'lerin kontrol altında olduğundan emin olmak için düzenli olarak ya da habersiz

2. Ürünün güvenliği ile ilgili acil bir durum ortaya çıktığında
3. Gıdalar gıda hastalığı taşıyıcısı olarak tespit edildiğinde



4. Bir HACCP Planı değiştirildiğinde değişikliklerin doğru yapıldığını doğrulamak için

5. Proses, ekipman, bileşenlerde vs. değişiklik olduğunda HACCP Planında değişiklik yapmanın gerekli olup olmadığını belirlemek için yapılmalıdır.

### **6.6 Gıdalarda Oluşabilecek Tehlikeler**

Gıdalarda Oluşabilecek tehlikeler, genel olarak biyolojik, kimyasal ve fiziksel olmak üzere üçe ayrılır (Mahmutoglu, 2010);

#### 1) Biyolojik Tehlikeler;

- Bakteri, parazit veya virus (viral) bulaşması (kontaminasyon)
- Bakteri büyümesi ve çoğalması,
- Bakterilerin, parazitin veya virüsün örneğin, öldürücü olması planlanan ısı işlem sonunda bile canlı kalması
- Bakteriyel toksin üretimi
- Bakteri, parazit veya virüsün çapraz bulaşması (cross contamination)

#### 2) Kimyasal Tehlikeler;

- Tarımsal kimyasallar; tarım ilaçları, antibiyotikler, büyüme hormonları, gübreler, gıda firmalarında ve depolarında kullanılan haşere ilaçları
- Endüstriyel kimyasallar; temizleme ve dezenfeksiyon kimyasalları, ekipmanlarda kullanılan kimyasallar, gaz, benzin, amonyak, kaplama malzemeleri, boyalar, soğutma kimyasalları, yada değişik nedenlerle eklenen kimyasallar.
- Doğal olarak bulunan toksik kimyasallar: bitkisel, hayvansal, ya da mikrobiyal, metabolizma ürünleri, örneğin; aflatoxin, histamin, zehirli mantarlar, kabuklu deniz ürünleri

### 3) Fiziksel tehlikeler;

- Cam; hammaddeden şişelerden, kavanozlardan, ışık ampullerinden, cam alet ve göstergelerinden v.s.
- Metal; hammaddeden ekipmandan ve çalışandan
- Taş; hammaddeden ve binadan, çevreden
- Odun; hammaddeden, tahta parçasından, paletlerden, tahta kutulardan, çevreden
- Yalıtım materyali parçası; binadan
- Kemik parçası; hammaddeden
- Ambalaj materyali parçası; ambalaj malzemesinden
- Haşere ve haşere pisliği
- Diğer; ürünün doğasından beklenmeyen her türlü yabancı madde

### 4) Diğer Tehlikeler;

- Gıda kaynaklı alerjik maddeler; yumurta, ceviz, fıstık, buğday, vs.
- Besin değeri ile ilgili endişeler; doz aşımı, demir zehirlenmesi vs.
- Sağlığı olumsuz etkileyen maddeler; katı yağlar, kolesterol vs
- Deli dana hastalığı gibi hastalıklar
- GDO (tehlike olup olmadığı halen tartışılıyor)
- Hileli ürünler

#### **6.6.1 Zeytinyağı sektöründe oluşan hatalar ve potansiyel tehlikeler**

Zeytinyağı, ürünün doğal yapısından dolayı gıda güvenliği açısından tehlike yaratacak bir ürün değildir. Oksijene ihtiyacı olan pek çok mikroorganizma yağın oksijen temasını kesme özelliğinden dolayı, yağda gelişemez. Ayrıca, zeytinyağında, insan sağlığını olumsuz etkilen ölümcül vakalara neden olan alerjen bileşenler de bulunmamaktadır. Pek çok zeytin bahçesi organik sertifikası olmamasına rağmen, hiçbir şekilde ilaçlanmamaktadır. Bu nedenle, zeytinde, zirai ilaç kalıntısı olması durumu ile karşılaşılmamaktadır. Zeytinyağının kalite kriterlerini ve duyuşal özelliklerini bozan, dip zeytinlerin toplanması, zeytinlerin

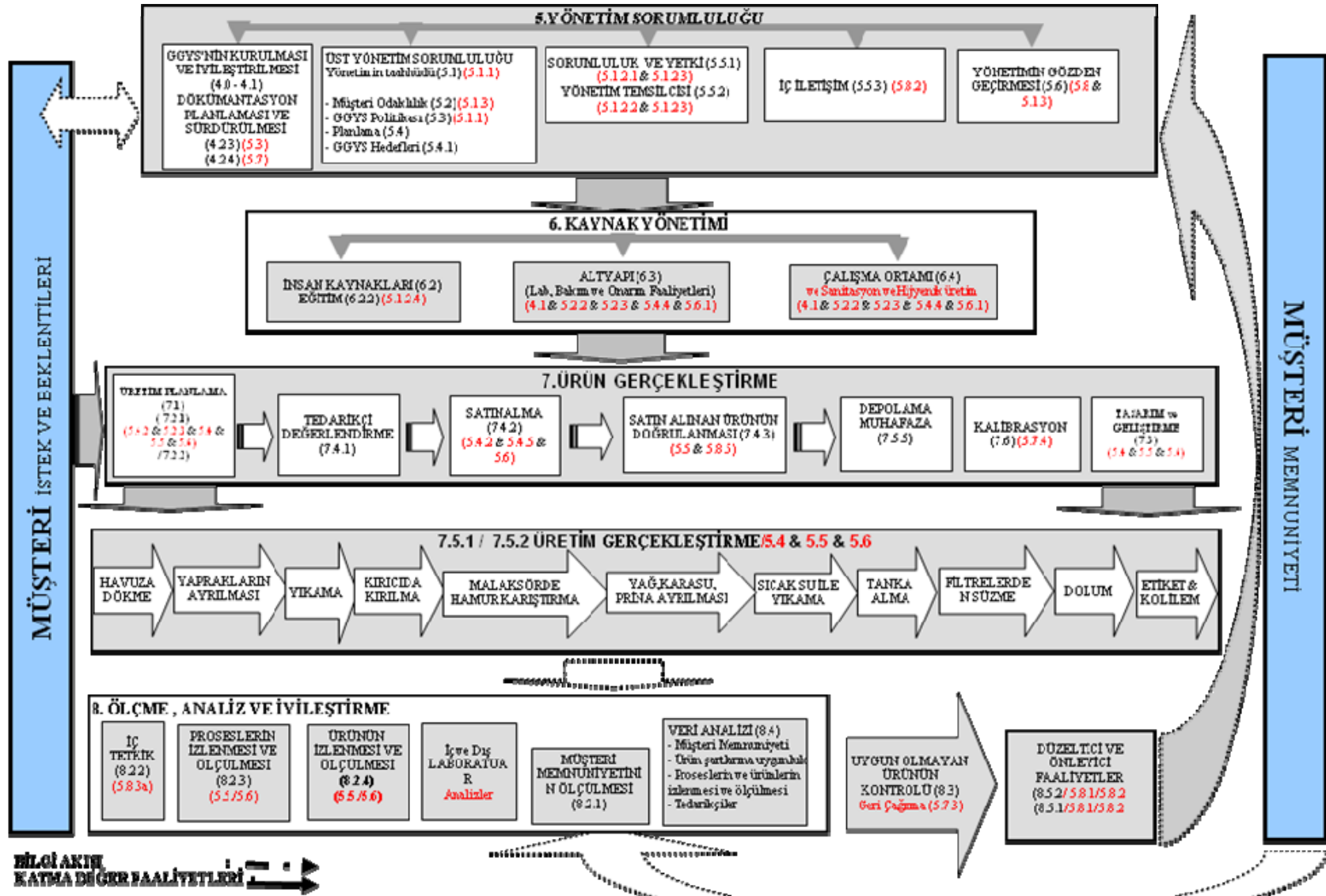
çuvalda bekletilmesi, zeytin işleme tesislerindeki kötü koşullar nedeniyle veya zeytin hamurunun yüksek sıcaklıkta yoğrulması ile zeytinyağın sıcakta depolanması, yağın okside olmasına ve zeytinyağında kalite problemlerine sebep olmakta, gıda güvenliği açısından, insan sağlığına olumsuz bir etkisi bulunmamaktadır.

Zeytinyağı üretiminde kritik kontrol noktası olarak alınması gereken potansiyel tehlike cam şişe dolumda, ambalaj malzemesinin kırılması ve yağa cam parçacıklarının bulaşma riskidir. Aşağıda zeytinyağı sektöründe karşılaşılan geri çağırma örnekleri belirtilmiştir (Mahmutoğlu, 2010);

- Cam parçası bulaşması
- Kapaklarda hatalı kapatma
- Şişelerin kendiliğinden kırılması
- Yanlış şişeye dolum
- Etiket hataları
- Son kullanma tarihi yanlış basılmış
- Tortu oluşması
- Yağın acılaşması vs.

#### **6.6.2 Zeytinyağı ISO 22000: 2005 gıda güvenliği yönetim sistemi**

Zeytinyağı sektöründe faaliyet gösteren firmalar da, yurt içi ve yurtdışı piyasalara mal temin edebilmek için ülkemiz yasaları gereği, üretimlerinde HACCP ilkelerini benimsemek ve işletmelerinde uygulama zorunlulukları mevcuttur. HACCP prensiplerini de kapsayan zeytinyağına değer katacak ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Yönetimini Sistemi kurmayı düşünen firmalara Şekil 6.2'de görülen süreç haritasındaki yolu izlemeleri tavsiye edilmiştir. Ayrıca EK.2'de yer alan XYZ Zeytinyağı İşletmesi adında sanal bir kuruluşa ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi kurularak, zeytinyağı sektörüne örnek oluşturulmuş ve önemli bir katkı sağlanmıştır.



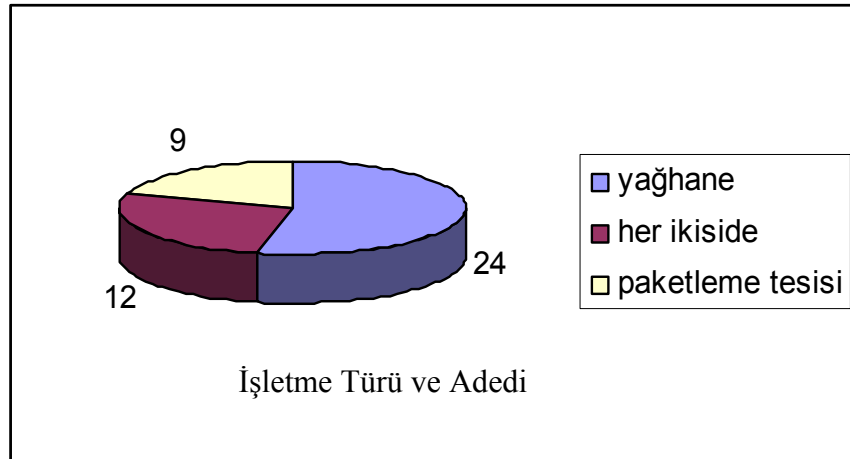
Şekil 6.2 Zeytinyağı sektörü için ISO 22000 sistemi süreç haritası

#### IV. BÖLÜM

### 7. ZEYTİNYAĞI SEKTÖRÜNDE ISO 22000:2005 UYGULAMALARINDA KARŞILAŞILAN SORUNLAR

Zeytinyağı firmalarının, ankete verdikleri yanıtlar, SPSS 18.0 bilgisayar programı ile analiz edilerek, çizelgeler ve şekiller yardımıyla tanımlayıcı istatistikler oluşturulmuş, ayrıca, daha kapsamlı bilgilere ulaşmak için hipotezler kurulmuş, istatistiki açıdan anlamlı olup olmadıkları test edilerek yorumlanmıştır.

Şekil 7.1’de ankete katılan zeytinyağı işletmelerin çalışma şekilleri görülmekte olup, Ankete katılan 45 işletmeden 24’ü yağhane olarak faaliyet göstermektedir. 9 işletme ise sadece dökme olarak satın aldığı zeytinyağını, dolumunu yaparak, ambalajlayan, paketleme tesisi olarak görev yapmakta, 12 işletme ise hem yağhane, hem de paketleme tesisine sahip olup, endüstriyel zeytinyağı işletmesi olarak ham zeytinden zeytinyağı elde edip, ambalajlayarak, satışa sunar.



Şekil 7.1 Zeytinyağı işletmelerinin genel durumu

Ankete katılan işletmelerin faaliyet yılları Çizelge 7.1’de görüldüğü gibi yıllar itibari ile 5 ayrı kategoriye ayrılmıştır. Sektörde yeni kurulan 9 işletmenin faaliyet yıllarının 5 yıldan az olduğu gözlemlenmiştir. Faaliyet yılı 5-15 yıl arasında olan işletme sayısı 7 iken, 15-30 yıl arasında faaliyet gösteren işletme 11

adet, 30-50 yıl arasında faaliyet gösteren 9 işletme olup, 50 yıl ve üzeri faaliyet gösteren işletme sayısı toplam 8 dir.

**Çizelge 7.1** İşletmelerin zeytinyağı sektöründe gösterdikleri faaliyet süreleri

Faaliyet süreleri	Sıklık	Yüzde	Kümülatif Yüzde
5 yıla kadar	9	20,0	20,5
5-15 yıl	7	15,6	36,4
15-30 yıl	11	24,4	61,4
30-50 yıl	9	20,0	81,8
50 yıl üzeri	8	17,8	100,0
Toplam	44	97,8	
Eksik Gözlem	1	2,2	
Toplam	45	100,0	

Çizelge 7.2’den anlaşılacağı üzere işletmelerde en az 1 yönetici bulunmakta, tüm işletmelere bakıldığında ortalama 4 yönetici olduğu görülmektedir. İşletmelerde çalışan personel sayısı, mevsimlik olarak çalışan yağhanelerde tüm yıl çalışan paketleme tesisine sahip olan işletmelere nazaran oldukça azdır. İşletmelerde çalışan idari personel sayısına 37 işletme cevap vermiş, bu işletmeler en az 1, en fazla ise 40 idari personel olduğunu belirtmişlerdir. İşletmelerde sürekli işçi sayısı en az 1, en fazla 290 olup, ortalama sürekli işçi sayısı, 61 standart sapmayla, ortalama 29 dur. İşletmelerde çalışan mevsimlik işçi ise en az 1, en fazla 20 olup, ortalama mevsimlik işçi sayısı 6 standart sapma ile 8 olarak belirtmişlerdir.

**Çizelge 7.2** İşletmede çalışanların görev dağılımları

	N	En düşük	En yüksek	Ortalama	Standart sapma
Yönetici	41	1	12	3,93	3,304
İdari personel	37	1	40	6,27	9,386
Sürekli işçi	30	1	290	29,47	61,333
Mevsimlik işçi	26	1	20	8,12	5,595

Çizelge 7.3’de anket sorusuna cevap veren işletme sayıları ile işletmede çalışan nitelikli eleman sayısı incelendiğinde, işletmede çalışan gıda tekniker

sayısının en az 1 en fazla 5 olduğunu gıda mühendisi sayısının en az 1 en fazla, 5 olduğunu, kimya mühendisi sayısının en az 1 en fazla 8 işletme olduğunu, ayrıca 13 işletme, 1 ziraat mühendisi çalıştırdıklarını belirtmişlerdir. 9 işletme ise, işletmede çalışan diğer personel var mı? Açık uçlu sorusuna, en az 1 ve en fazla 68 diğer personel çalıştığını, bu personelin, kimyager ve laborant olduğunu belirtmişlerdir.

**Çizelge 7.3** İşletmede çalışan tekniker / mühendis sayısı

	N	En düşük	En yüksek	Ortalama	Standart sapma
İşletmede çalışan gıda tekniker sayısını bildiriniz	8	1	5	2,13	1,458
İşletmede çalışan gıda mühendisi sayısını bildiriniz	15	1	5	2,00	1,363
İşletmede çalışan kimya mühendisi sayısını bildiriniz	13	1	8	2,31	2,287
İşletmede çalışan ziraat mühendisi sayısını bildiriniz	13	1	1	1,00	,000
İşletmede çalışan varsa diğer personeli bildiriniz	9	1	68	10,00	21,943

Çizelge 7.4’de ankete cevap veren kişilerin işletmedeki görev dağılımları görülmektedir. Ankete cevap veren kişilerin en fazla şirket müdürü görevinde olduğu çizelgeden anlaşılmaktadır.

**Çizelge 7.4** Ankete yapan kişi olarak işletmedeki görevi

	Sıklık	Yüzde	Kümülatif Yüzde
İdari personel	4	8,9	8,9
İdari işler	6	13,3	22,2
İşletme ortağı	3	6,7	28,9
İşletme sahibi	8	17,8	46,7
İşletme sorumlusu	1	2,2	48,9
Kalite yöneticisi	7	15,6	64,4
Pazarlama müdürü	2	4,4	68,9
Şirket müdürü	10	22,2	91,1
Ustabaşı	1	2,2	93,3
Üretim sorumlusu	1	2,2	95,6
Yönetim kurulu üyesi	2	4,4	100,0
Toplam	45	100,0	

Ankete cevap veren kişilerin eğitim durumları Çizelge 7.5’de görülmektedir. En fazla yüzdeler dilim, % 42,4 ile lisans mezunu oldukları, % 26,6 sınıfın yüksekokul mezunu olduğu, % 4,4’ nün ise ise ilkököl, ortaokul ve lisansüstü eğitim aldıkları görülmektedir.

**Çizelge 7.5** Anketi cevaplayan kişilerin eğitim durumu

		Sıklık	Yüzde	Kümülatif Yüzde
Valid	İlkokul	2	4,4	5,0
	Ortaokul	2	4,4	10,0
	Lise	3	6,7	17,5
	Yüksekokul	12	26,6	47,5
	Lisans	19	42,4	95,0
	Lisansüstü	2	4,4	100,0
	Toplam	40	88,9	
Eksik	Gözlem	5	11,1	
Toplam			100,0	

Çizelge 7.6’da işletmelerin faaliyet gösterdiği pazarlar görülmektedir. 26 işletmenin sadece iç pazarda faaliyet gösterdiği, 17’sinin ise hem iç pazarda, hem de dış pazarda faaliyet gösterdiği görülmektedir.

**Çizelge 7.6** İşletmelerin faaliyet gösterdiği pazarlar

		Sıklık	Yüzde	Kümülatif Yüzde
	Sadece iç Pazar	26	57,8	60,5
	Hem iç pazar, hem de dış pazar	17	37,8	100,0
	Toplam	43	95,6	
Eksik	Gözlem	2	4,4	
			100,0	

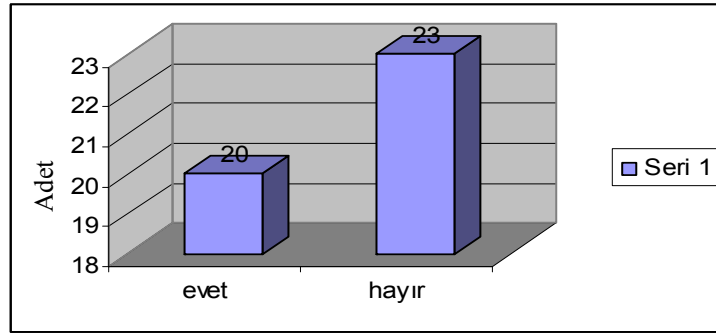
Çizelge 7.7 de işletmelerin ürettiği ürünlerin dağılımı görülmektedir. Ankete katılan 45 işletmeden 2 tanesi ankete cevap vermemiş 32 işletme, sadece zeytinyağı ürettiğini, 10 işletmenin hem zeytinyağı, hem de sofralık zeytin üretimi yaptığı, 1 işletmenin ise zeytinyağı ile birlikte bitkisel yağ üretimi yaptığını belirtmişlerdir.



Çizelge 7.7 İşletmede üretilen ürünlerin dağılımı

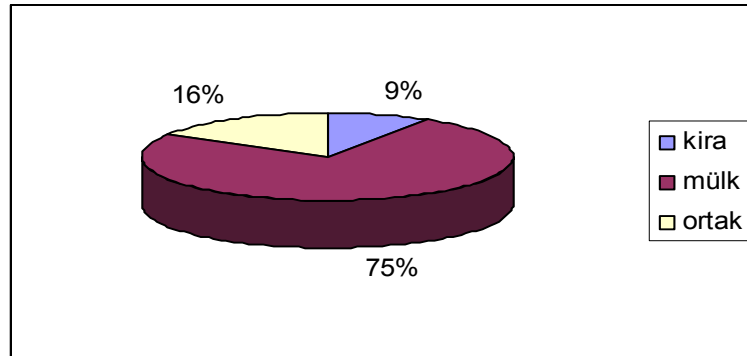
		Sıklık	Yüzde	Kümülatif Yüzde
	Sadece zeytinyağı	32	71,1	74,4
	Hem sofralık zeytin, hem de zeytinyağı	10	22,2	97,7
	Hem zeytinyağı hem de bitkisel yağlar	1	2,2	100,0
	Toplam	43	95,6	
Eksik	Gözlem	2	4,4	
	Toplam	45	100,0	

Şekil 7.2’de Ankete cevap veren 43 işletmenin 20’sinde, kalite ve gıda güvenliği yöneticisi bulunurken 23 işletmede kalite ve gıda güvenliği yöneticisi bulunmamaktadır.



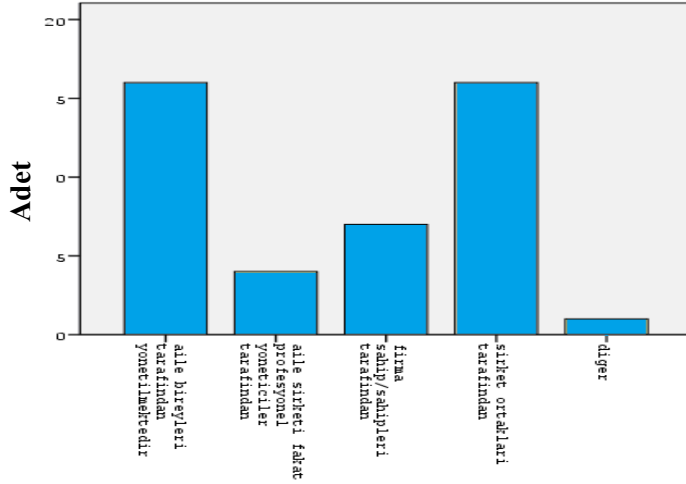
Şekil 7.2 İşletmede çalışan kalite ve gıda güvenliği yöneticisi mevcut durumu

Şekil 7.3’de işletmenin mülkiyet durumları görülmektedir. Ankete katılan işletmelerin % 9’nun kirada olduğu, % 75’i işletmelerinin kendi mülkleri olduğu, % 16’sının ise kooperatif olarak faaliyet gösterdiği belirlenmiştir.



Şekil 7.3 İşletmelerin mülkiyet durumu

Şekil 7.4'da ankete katılan işletmelerden 16 sı aile bireyleri tarafından, 16 sı, şirket ortakları tarafından, 7 tanesi firma sahibi tarafından, 4 tanesi aile şirketi olduğu halde profesyonel yönetici tarafından yönetildikleri belirtmişlerdir.



Şekil 7.4 İşletmenizin yönetim durumunu belirtiniz

Çizelge 7.8'de İşletmelerin kullandıkları üretim sistemi görülmektedir. Ankete cevap veren 36 işletmeden sadece 1'i sulu sistemi, 1'i klasik sistemi kullanmaktadır. 30 işletmenin zeytinyağı üretiminde modern sistemi kullandığı, sadece iki fazlı sürekli sistemi kullanan işletme sayısı, 13 iken, sadece üç fazlı sürekli sistemi kullanan işletme sayısı 16'dır. Hem klasik hem üç fazlı sürekli sistemle çalışan işletme sayısı 2 iken, hem hidrolik pres hem de üç fazlı sürekli sistemi kullanan işletme 1'dir. İşletmelerinde hem iki faz, hem de üç fazlı sürekli sistemi kullanan işletme sayısı da 2'dir.

Çizelge 7.8 İşletmedeki zeytinyağı üretim sistemleri

		Sıklık	Yüzde	Kümülatif Yüzde
	Sulu sistem	1	2,0	2,8
	Klasik klasik sistem	1	2,0	5,6
	İkifazlı sürekli sistem	13	29,0	13,9
	Üçfazlı sürekli sistem	16	37,0	33,3
	Hem iki fazlı hem üç fazlı	2	4,0	52,8
*	Hem hidrolik pres hem üçfazlı kontinü	1	2,0	94,4
*	Hem klasik hem üç fazlı kontinü	2	4,0	97,2
	Eksik Gözlem	9	20,0	100,0
	Toplam	45	100,0	

Çizelge 7.9’da görüldüğü gibi 41 işletmeden 7 si sadece kendi markalarıyla üretim yapmakta, 19 ise sadece başka firmalar adına fason üretim yapmakta ve kendilerine ait markaları bulunmamaktadır. Ankete cevap veren 15 işletenin ise üretimlerini hem kendi markalarıyla, hem de fason üretim olarak yaptıklarını belirtmişlerdir.

**Çizelge 7.9** İşletmelerin markalı veya fason üretim tipleri

		Sıklık	Yüzde	Geçerli Yüzde
	Kendi markamızla	7	15,6	17,1
	Fason üretim	19	42,2	63,4
	Her ikisi de	15	33,3	100,0
	Toplam	41	91,1	
Eksik	Gözlem	4	8,9	
Total		45	100,0	

Çizelge 7.10’da işletmelerin çoğu, zeytinyağını dökme olarak sattıkları görülmektedir. Bunun nedeni ankete katılan işletmelerin çoğunun, yağhane olarak faaliyet göstermesidir.

**Çizelge 7.10** İşletmelerin ürünlerini üretim ve satış şekilleri

		Sıklık	Yüzde	Kümülatif Yüzde
	Dökme	20	43,5	45,5
	Hem dökme hem beyaz tenekede	2	4,5	54,5
	Hem dökme hem markalı teneke	1	2,3	56,8
	Hem dökme hem de markalı teneke ve şişe	7	15,8	84,1
	Markalı teneke ve şişe	5	11,4	68,2
	Markalı şişe	2	4,5	50,0
	Diğer	7	15,8	100,0
	Toplam	44	98,2	
Eksik	Gözlem	1	2,2	
Toplam			100,0	

Çizelge 7.11’de görülen tabloda, ankete cevap veren 43 işletmenin % 42.2 si analizlerini işletmelerindeki laboratuvarda analiz ederken, % 13.3’ ü işletme dışındaki akredite laboratuvarları kullandıklarını, % 18’in ise hem kendi laboratuvarlarından hem de işletme dışındaki akredite laboratuvarlardan yararlandıklarını belirtmişlerdir.

**Çizelge 7.11** İşletmelerin laboratuvar seçimleri

		Sıklık	Yüzde	Kümülatif yüzde
	İşletmemiz bünyesindeki laboratuvar	19	42,2	44,2
	İşletmemiz dışındaki akredite Laboratuvar	6	13,3	58,1
	Her ikisi de	18	40,0	100,0
	Total	43	95,6	
Eksik	Gözlem	2	4,4	
Total		45	100,0	

Çizelge 7.12’de ankete katılan işletmelerin % 26.7’si arıtma tesisine sahip iken % 64.4’ünde arıtma tesisi yoktur.

**Çizelge 7.12** İşletmelerin arıtma tesisleri hakkında mevcut durumları

		Sıklık	Yüzde	Kümülatif Yüzde
	Evet	12	26,7	29,3
	Hayır	29	64,4	100,0
	Total	41	91,1	
Eksik	Gözlem	4	8,9	
Total		45	100,0	

Çizelge 7.13’de soruya yanıt veren 44 işletmenin % 31.1’i zeytinleri işletmeye çuvala nakledeken, % 28.9’u zeytinlerin işletmeye çuval veya kasa ile nakledildiğini, % 11.1’i ise zeytinlerin dökme olarak işletmeye geldiğini, % 6.7’sinin ise zeytinleri, çuval, kasa, veya dökme olarak geldiğini, belirtmiş olup, sadece işletmelerin % 8,9’u zeytinleri kasayla taşıdıklarını belirtmişlerdir.

Çizelge 7.13 İşletmelerin hammaddeyi tedarik şekli

	Sıklık	Yüzde	Kümülatif Yüzde
Çuvalda	14	31,1	31,8
Kasada	4	8,9	40,9
Dökme	5	11,1	52,3
Diğer	5	11,1	63,6
Hem çuval hem kasa	13	28,9	93,2
Hem çuval hem kasa	3	6,7	100,0
Hem dökme			
Toplam	44	97,8	
Eksik Gözlem	1	2,2	
Toplam		100,0	

Çizelge 7.14’de işletmelerin Türk Gıda Mevzuatı hakkındaki bilgi düzeylerini ölçmek amaçlı sorulan sorulara, verdikleri yanıtlar incelendiğinde, Ankete cevap veren 43 işletmenin % 13,3 ü Türk Gıda Mevzuatı hakkında herhangi bir bilgimiz yoktur, % 15,6’sı mevzuatı duyduk, ancak bilgimiz yoktur, % 15,6’sı mevzuat hakkında az da olsa bilgimiz var derken, yine % 15,6’sı mevzuatı biliyoruz ancak güncelliğini takip etmiyoruz cevabını vermiş, % 35,6’sı ise mevzuat hakkında kapsamlı bilgiye sahibiz, mevzuatı takip ediyoruz cevabını vermişlerdir.

Çizelge 7.14 İşletmelerin Türk gıda mevzuatı hakkında bilgi düzeyi

	Sıklık	Yüzde	Kümülatif Yüzde
Herhangi bir bilgimiz yoktur	6	13,3	14,0
Mevzuatı duyduk ancak bilgimiz yoktur	7	15,6	30,2
Mevzuat hakkında az da olsa bilgimiz vardır	7	15,6	46,5
Mevzuatı biliyoruz ancak güncelliğini takip etmiyoruz	7	15,6	62,8
Mevzuat hakkında kapsamlı bilgiye sahibiz mevzuatı takip ediyoruz	16	35,6	100,0
Toplam	43	95,6	
Eksik Gözlem	2	4,4	
Toplam		100,0	

Çizelge 7.15’de işletmelerin GMP (Good Manufacturing Practice – İyi Üretim Uygulamaları) ve GHP (Good Hygiene Practice – İyi hijyen Uygulamaları)na ait altyapıları incelenirken, ankete cevap veren 38 işletmenin 15’i mevcut altyapıya sahip olduklarını, 9’u ise GMP ve GHP’yi işletmelerinde uygulamadıklarını, 14 işletmenin ise mevcut altyapıyı kısmen uyguladıklarını belirtmişlerdir.

**Çizelge 7.15** İşletmelerin GMP ve GHP mevcut altyapı

		Sıklık	Yüzde	Kümülatif yüzde
	Evet	15	33,3	39,5
	Kısmen mevcut	14	31,1	76,3
	Hayır	9	20,0	100,0
	Total	38	84,4	
Eksik	Gözlem	7	15,6	
Total		45	100,0	

Çizelge 7.16’da görülen ISO 22000 sistemi mevcut durum ile ilgili sorulara 8 işletme cevap vermemiş, 14 işletme sistem hakkındaki mevcut durum için diğer seçeneğini işaretlemiş fakat, detay vermemiştir. Ankete cevap veren 37 işletmenin 15’inin ISO 22000 belgesine sahip olduklarını ve sistemi tam olarak uyguladıklarını, 6 işletme ISO 22000 sistemine yakın bir tarihte geçmeyi planladıklarını, 1 işletmede HACCP sisteminin olduğunu, ISO 22000 sistemine henüz geçemediklerini, 1 işletme ise belgelendirme aşamasında olduklarını belirtmişlerdir.

**Çizelge 7.16** İşletmelerin ISO 22000 ile ilgili mevcut durumları

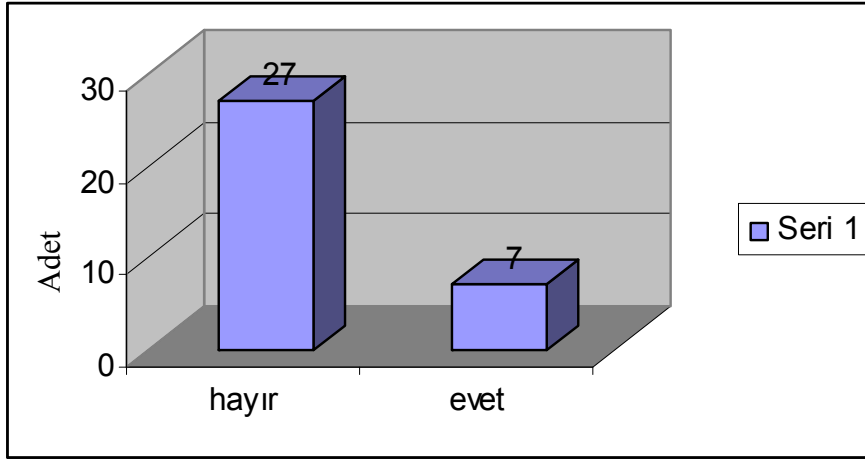
		Sıklık	Yüzde	Kümülatif Yüzde
	ISO 22000 belgemiz var sistemi tam olarak uyguluyoruz	15	33,3	40,5
	HACCP belgesine sahibiz, henüz ISO 22000 sistemine geçmedik	1	2,2	43,2
	Sistemi yakın bir tarihte uygulamayı planlıyoruz	6	13,3	59,5
	Sistemi uyguluyoruz belgelendirme aşamasındayız	1	2,2	62,2
	ISO 22000 sistemini uygulamıyoruz	14	31,1	100,0
	Toplam	37	82,2	
Eksik	Gözlem	8	17,8	
Toplam			100,0	

Çizelge 7.17’de işletmelerin sahip oldukları belgelerin dökümü yapılmıştır. Ankete katılan 45 işletmeden 25’i bu soruya cevap vermemiş olup, 27 işletmenin hiçbir belgeye sahip olmadıkları anlaşılmıştır. Ankete cevap veren 20 işletmeden 1’i sadece ISO 22000 belgesine sahip olup, 2 işletme ISO 22000 belgesi yanı sıra ISO 9001 kalite yönetimi belgesine sahiptir. ISO 22000 belgesi ile birlikte diğer kalite ve gıda güvenliği belgesine sahip işletme sayısı, 7 olup detayı Çizelge 7.17’de verilmektedir. İşletmelerinde hem ISO 22000 hem de organik sertifikası olan 1 işletme mevcuttur. Böylece toplam 12 işletme de ISO 22000 sistemine ait belge bulunmakta olup, ISO 22000 belgesi olmayan diğer toplam 6 işletmenin 1’inde ISO 9001 ve KOSHER, diğer 1’inde KOSHER ve ORGANİK, 2 işletme de sadece ISO 9001, 2 işletmede ise sadece HACCP belgesi bulunmaktadır.

Çizelge 7.17 işletmelerin sahip oldukları belgeler

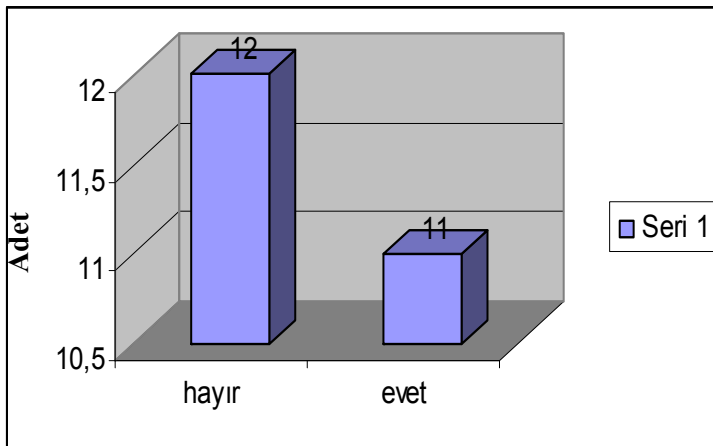
	Sıklık	Yüzde	Kümülatif Yüzde
ISO 9001	2	10,0	10,0
HACCP	2	10,0	20,0
ISO 22000	1	5,0	25,0
ISO 22000 ve ISO 9001	2	10,0	40,0
ISO 9001 ve KOSHER	1	5,0	45,0
ISO 22000 ve KOSHER	1	5,0	50,0
ISO 22000 ve ORGANİK	1	5,0	55,0
KOSHER ve ORGANİK	1	5,0	60,0
ISO 9001,HACCP, BRC	1	5,0	65,0
ISO 9001, ISO 22000,KOSHER, BRC	2	10,0	75,0
ISO 9001, ISO 22000, HALAL, BRC	1	5,0	80,0
ISO 9001, ISO 22000, KOSHER, HALAL, ORGANİK	2	10,0	90,0
ISO 9001, ISO 22000, KOSHER, HALAL, BRC	1	5,0	95,0
ISO 22000, KOSHER, HALAL, ORGANİK, BRC	1	5,0	100,0
Toplam	20	100,0	
Eksik Gözlem	25		
Toplam	45		

Şekil 7.5’de işletmelerin ISO 22000 sistemi hakkında kamu kurum ve kuruluşlarından bilgi aldınız mı? Sorusuna cevap veren 34 işletmenin 27’si hayır derken 7 işletme evet cevabını vermiştir.



Şekil 7.5 İşletmelerin kamu kurum ve kuruluşları tarafından bilgilendirme durumu

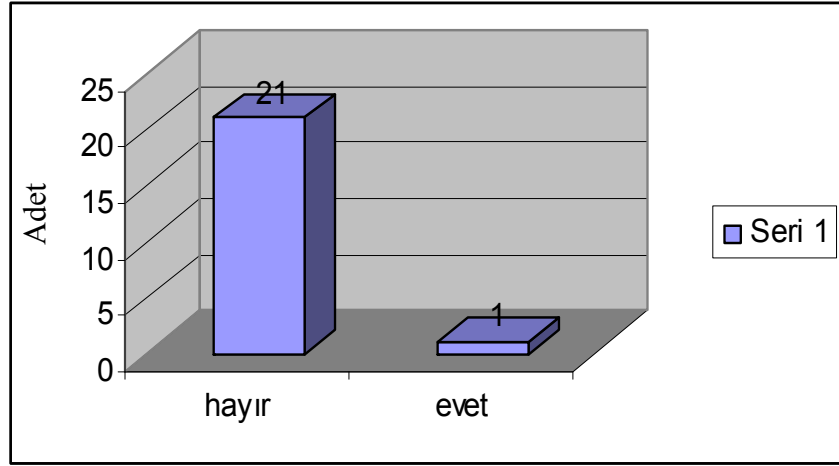
Şekil 7.6’da ISO 22000 sistemine sahip 22 işletmenin 12 si danışmanlık hizmeti almadıklarını 11 işletme ise danışmanlık hizmetinden faydalandıklarını belirtmişlerdir.



Şekil 7.6 İşletmelerin ISO 22000 sistemi için danışmanlık hizmeti alma durumu



Şekil 7.7’de ISO 22000 sistemine sahip 21 işletmenin, sistemi kurarken herhangi bir destekten yararlanmadığını, sadece 1 işletmenin finansal destek aldığını belirtmiş fakat hangi kuruluştan destek aldıklarını açıklamamıştır.



Şekil 7.7 İşletmelerin ISO 22000 sistemi için finansal destek durumları

Çizelge 7.18’de, işletmelerinde ISO 22000 sistemi kuran firmaların bu sistemi kurma süreleri en az 3 ay, en çok 18 aydır. Ortalama sistem kurmak için geçen süre 4.519 standart sapma ile 7.5 ay olduğu görülmektedir.

Çizelge 7.18 İşletmelerin ISO 22000 sistemini oluşturma süreleri

	N	En düşük	En yüksek	Ortalama	Standart sapma
ISO 22000 kurulması için geçen süre kaç aydır	14	3	18	7,50	4,519

Çizelge 7.19’da işletmelerin ISO 22000 sistemi sertifikasına sahip olabilmek için, gerekli sertifika maliyeti, bu soruya cevap veren 15 işletme için şu şekildedir. Ankete katılan 4 işletme 3.000-4.999 TL, diğer 4 işletme 5.000-6.999 TL, 2 işletme 9.000-10.999 TL arasında sertifika ücreti ödediklerini, belirtmiş olup, diğer detaylar Çizelge 7.19’da görülmektedir.

**Çizelge 7.19** İşletmelerin ISO 2200 sistemi kurmak için gerekli sertifika maliyeti

	Sıklık	Yüzde	Kümülatif Yüzde
3000-4999	4	8,9	26,7
5000-6999	4	8,9	53,3
7000-8999	1	2,2	60,0
9000-10999	2	4,4	73,3
11000-12999	1	2,2	80,0
13000-14999	1	2,2	86,7
15000-16999	1	2,2	93,3
25000 ve üzeri	1	2,2	100,0
Toplam	15	33,3	
Eksik Gözlem	30	66,7	
Toplam	45	100,0	

Çizelge 7.20’de işletmelerinin ISO 22000 sistemini oluşturabilmesi için gerekli bina ve teçhizatlarını tekrar gözden geçirerek gerekli altyapı, bakım onarım gibi masraflarının tespit edilebilmesi için oluşturulan soruya, işletmelerin verdikleri cevaplar görülmektedir. Ankete katılan 45 işletmeden 15’i bu soruya yanıt vermiş, olup, işletmelerin en fazla, 51.000-75.000 TL arasında kurulum masrafı yaptıkları görülmüştür. 4 işletme 26.000-50.000 TL arasında harcama yaptığını belirtmiş olup, diğer detaylar Çizelge 7.20’de görülmektedir.

**Çizelge 7.20** İşletmelerin ISO 22000 sistemi kurulum masrafları

	Sıklık	Yüzde	Kümülatif Yüzde
Valid 10.000-25.000 TL	3	6,7	20,0
26.000-50.000 TL	4	8,9	46,7
51.000-75.000 TL	6	13,3	86,7
76.000-100.000 TL	1	2,2	93,3
126.000 ve üzeri	1	2,2	100,0
Toplam	15	33,3	
Eksik Gözlem	30	66,7	
Toplam	45	100,0	

Çizelge 7.21’de işletmede üretilen zeytinyağlarını en çok üretilen 1 en az üretilen 4 olacak şekilde sıralayınız? sorusuna cevap veren işletmeler, ortalama 1,86 ile en çok riviera tipi zeytinyağı ürettiklerini, ikinci sırada ortalama 2 ile

natürel sızma zeytinyağı ürettiklerini, üçüncü sırada ortalama 2,71 ile rafinajlık yağ ürettiklerini ve en son olarak da ortalama 3,43 ile natürel birinci zeytinyağı çeşidini ürettiklerini belirtmişlerdir.

**Çizelge 7.21** İşletmede üretilen zeytinyağı çeşitlerinin sıralanışı

<b>1 en çok 4 en az olacak şekilde sıralayınız?</b>	<b>Ortalama</b>
Riviera tip zeytinyağı üretimi yapılmaktadır	1,86
Natürel sızma zeytinyağı üretimi yapılmaktadır	2,00
Rafinajlık zeytinyağı üretimi yapılmaktadır	2,71
Natürel birinci zeytinyağı üretimi yapılmaktadır	3,43

İşletmede üretilen zeytinyağı çeşitlerinin üretilme önceliğinin birbirinden farklı olup olmadığı ayrıca, % 95 güven aralığında ( $\alpha = 0,05$ ), Friedman testi ile analiz edilmek üzere gerekli hipotezler kurulmuştur.

$H_0$ : İşletmelerde üretilen zeytinyağı çeşitleri arasında fark yoktur.

$H_1$ : İşletmelerde üretilen zeytinyağı çeşitleri arasında fark vardır.

**Test İstatistiği (a)**

N	7
Ki-Kare	9,240
Serbest. Derecesi	3
Olasılık Değeri(p)	,026

a Friedman Test

% 95 güven aralığında  $p < 0,05$  olduğu için  $H_0$  hipotezi red edilir. Böylece, İşletmede üretilen zeytinyağı çeşitlerinin üretilme önceliklerine göre fark olduğu desteklenmiştir.

Çizelge 7.22’de görüldüğü gibi, yağhane statüsü ile çalışan işletmeler, paketleme tesisleri ve endüstriyel zeytinyağı işletmelerinde üretilen zeytinyağı çeşitlerinde öncelik sırasına göre birbirinden farklı olup olmadığını % 95 güven aralığında test etmek istediğimizde, Kruskal Wallis testi uygulanmış, detayları aşağıda belirtilmektedir.

H<sub>0</sub>: İşletme türüne göre yağ üretimi tipi arasında fark yoktur

H<sub>1</sub>: İşletme türüne göre yağ üretimi tipi arasında fark vardır

**Çizelge 7.22** Zeytinyağı sektöründe faaliyet gösteren işletmelerde üretilen zeytinyağı çeşitleri

	İşletme turu	N	Ortalama
Naturel sızma zeytinyağı üretimi yapılmaktadır	Yağhane	21	20,45
	Paketleme tesisi	8	26,31
	Herikiside	12	18,42
	Total	41	
Naturel birinci zeytinyağı üretimi yapılmaktadır	Yağhane	21	16,36
	Paketleme tesisi	6	20,83
	Herikiside	7	18,07
	Total	34	
Riviera tip zeytinyağı üretimi yapılmaktadır	Yağhane	1	10,50
	Paketleme tesisi	6	5,08
	Herikiside	7	9,14
	Total	14	
Rafine zeytinyağı üretimi yapılmaktadır	Yağhane	16	14,06
	Paketleme tesisi	5	7,80
	Herikiside	3	12,00
	Total	24	

**Test İstatistikleri (a,b)**

	Naturel sızma zeytinyağı üretimi yapılmaktadır	Naturel birinci zeytinyağı üretimi yapılmaktadır	Riviera tip zeytinyağı üretimi yapılmaktadır	Rafine zeytinyağı üretimi yapılmaktadır
Ki-Kare	4,166	1,242	4,495	4,721
Serbest. Derecesi	2	2	2	2
Olasılık Değeri(p)	,125	,537	,106	,094

a Kruskal Wallis Test

b Gruplama: İşletme türü

Yukarıda ki test istatistiğine göre  $p > 0,05$  olduğundan H<sub>0</sub> kabul, yani zeytinyağı sektöründe faaliyet gösteren yağhane, paketleme tesisi ve endüstriyel zeytinyağı işletmelerinin ürettikleri zeytinyağı çeşitlerine verdikleri önem dereceleri birbirinden farklı değildir.

Çizelge 7.23'de işletmelerin ISO 22000 sistemini işletmelerinde kurmak istemelerinin amaçlarını 1 en önemli amaç 5 en önemsiz amaç olarak sıralayınız sorusuna cevap veren zeytinyağı sektöründe faaliyet gösteren, yağhane, paketleme tesisleri ve endüstriyel zeytinyağı işletmelerinin amaçlara verdikleri öncelik sırasını % 95 güven aralığında kruskal wallis testi ile analiz edilmiş ve detayları aşağıda belirtilmiştir.

**Çizelge 7.23** Zeytinyağı sektöründeki işletmelerin ISO 22000 sistemini kurma amaçları

	İşletme turu	N	Ortalama
Toplam kalite yönetiminin bir parçası olduğu için	Yağhane	7	6,21
	Paketleme tesisi	3	11,50
	Her ikisinde	5	8,40
	Total	15	
Maliyet tasarrufu sağlar	Yağhane	2	1,75
	Paketleme tesisi	1	4,00
	Her ikisinde	1	2,50
	Total	4	
İşletmeye değer kazandırır	Yağhane	13	11,00
	Paketleme tesisi	4	10,63
	Her ikisinde	4	11,38
	Total	21	
Yasalara uyumludur	Yağhane	12	11,83
	Paketleme tesisi	4	8,75
	Her ikisinde	3	4,33
	Total	19	
Rekabet gücünü geliştirme	Yağhane	7	8,21
	Paketleme tesisi	3	4,33
	Her ikisinde	3	6,83
	Total	13	
İhracat şansını artırır	Yağhane	3	7,17
	Paketleme tesisi	3	2,83
	Her ikisinde	3	5,00
	Total	9	
Müşteriler istediği için	Yağhane	8	5,63
	Paketleme tesisi	1	3,00
	Her ikisinde	1	7,00
	Total	10	
Güvenli gıda üretebilmek için	yağhane	6	6,92
	paketleme tesisi	8	11,56
	Her ikisinde	6	12,67
	Total	20	
Kaliteyi artırma	Yağhane	8	13,31
	Paketleme tesisi	8	10,31
	Her ikisinde	6	10,67
	Total	22	
Verimliliği artırma	Yağhane	1	3,50
	Paketleme tesisi	1	1,00
	Her ikisinde	3	3,50
	Total	5	
Reklam imaj olarak kullanma	Yağhane	3	2,83
	Paketleme tesisi	2	3,25
	Total	5	
HACCP sistemini de kapsadığı için	Yağhane	1	3,00
	Paketleme tesisi	2	1,50
	Total	3	
Market ve süpermarketler istediği için	Yağhane	4	2,75
	Her ikisinde	1	4,00
	Total	5	

$H_0$ : İşletme türüne göre amaçlar arasında fark yoktur

H<sub>1</sub>: İşletme türüne göre amaçlar arasında fark vardır

### Test İstatistikleri (a,b)

	Toplam kalite yönetiminin bir parçası olduğu için	Maliyet tasarrufu sağlar	İşletmeye değer kazandırır	Yasalara uyumludur	Rekabet gücünü geliştirir	İhracat şansını artırır	Müşteriler istediği için	Güvenli gıda üretebilmek için	Kaliteyi artırma	Verimliliği artırma	Reklam imajı olarak kullanma	HACCP sistemini de kapsadığı için	Market ve süpermarketler istediği için
Ki-Kare	3,287	2,250	,031	4,712	2,208	3,988	,995	3,986	1,053	2,105	,088	1,500	,625
Serbestlik Derecesi	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1	1
p değeri	,193	,325	,985	,095	,332	,136	,608	,136	,591	,349	,767	,221	,429

a.Kruskal Wallis test

b.Gruplama:İşletme türü

Yukarıda belirtilen test istatistiklerinden de anlaşılacağı üzere,  $p > 0,05$  olduğundan Ho hipotezi kabul edilir. Yani, işletmelerin ISO 22000 sistemini kurma amaçlarının zeytinyağı sektöründe faaliyet gösteren tüm işletmelerde önceliğinin aynı olduğu desteklenmiştir.

Çizelge 7.23'e göre işletmelerin ISO 22000 sistemini kurma amaçlarına verdikleri cevaplar görülmektedir. Çizelge incelendiğinde, işletmelerin ISO 22000 sistemini kurma amaçlarına verdikleri en fazla 5 yanıt sırasıyla şu şekildedir.

- 1) Kaliteyi arttırmak için,
- 2) İşletmeye değer katacağı için,
- 3) Güvenli gıda üretebilmek için,
- 4) Yasalara uyumlu olduğu için,
- 5) Toplam kalite yönetiminin bir parçası olduğu için.

Çizelge 7.24'de ankete cevap veren farklı türdeki işletmelerin ISO 22000 sistemini kurmak için ödedikleri sertifika maliyetinin, sistemi kurmak için geçen süre açısından farklı olup olmadığını test etmek için % 95 güven aralığında, anova testi uygulanmış ve gerekli hipotezler oluşturulmuştur.

H<sub>0</sub>: İşletme türüne göre ISO 22000 sistemi kuruluş sertifika maliyeti ile ISO 22000 sistemini kurma süreleri arasında fark yoktur.

H<sub>1</sub>: İşletme türüne göre ISO 22000 sistemi kuruluş sertifika maliyeti ile ISO 22000 sistemini kurma süreleri arasında fark vardır.

**Çizelge 7.24** İşletmelerin ISO 22000 sistemi kurma süreleri ile ISO 22000 sertifika maliyetlerinin karşılaştırılması

İşletme Türü		N	Ortalama
ISO 22000 kurulması için geçen süre kaç aydır	Yağhane	1	9,00
	paketleme tesisi	8	6,38
	Herikiside	4	10,50
	Total	13	7,85
İşletmenizde ISO 2200 sistemi kurulum masrafları nelerdir?	Yağhane	1	1,00
	paketleme tesisi	7	2,29
	Herikiside	6	3,33
	Total	14	2,64

Anova testinde kullanılacak veriler, kurulum sertifika maliyeti ile kurulum süresi, sürekli değişkenler den oluştuğu için, önce verilerin normal dağılışa uyup uymadığını test etmek gerekir.

$H_0$ : Verilerin dağılımı normal dağılıma uyar.

$H_1$ : Verilerin dağılımı normal dağılıma uymaz.

#### Normal Dağılış Testi

	Kolmogorov-Smirnov(a)			Shapiro-Wilk		
	İstatistik	Serbestlik Derecesi	Sig.	İstatistik	Serbestlik Derecesi	Sig.
ISO 22000 kurulması için geçen süre kaç aydır	,264	10	,046	,850	10	,058
İşletmenizde ISO 2200 sistemini kurmak için meydana gelen sertifika maliyeti nedir?	,166	10	,200(*)	,915	10	,321

Kolmogorov-Smirnov ve Shapiro-Wilk testlerinde yukarıdaki hipotezler test edilmektedir. %5 anlamlılık düzeyine göre olasılık değerleri  $>0.05$  olduğundan, verilerin normal dağıldığı görülmektedir.

## ANOVA

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
İşletmenizde ISO 22000 sistemini kurmak için meydana gelen sertifikasyon maliyeti nedir?	Between Groups	2	2,714	,656	,538
	Within Groups	11	4,136		
	Total	13			
ISO 22000 kurulumu için geçen süre kaç gündür?	Between Groups	2	23,409	1,189	,344
	Within Groups	10	19,688		
	Total	12			

Yukarıdaki anova testi sonuçlarına göre % 95 güven aralığında, Sig.> 0,05 olduğundan Ho hipotezi kabul edilir. Böylece, ISO 22000 sistemine sahip, ankete cevap veren yağhane, paketleme tesisi ve hem yağhane hem de paketleme tesisi olarak çalışan farklı işletme türlerinin, ISO 22000 sistemini kurmak için ödedikleri sertifika maliyetleri ile ISO 22000 sistemini kurma süreleri arasında fark olmadığı desteklenmiştir.



**Çizelge 7.25** İşletmelerin ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi uygulamalarında karşılaşılan sorunlar

	N	En düşük	En yüksek	Ortalama	Standart sapma
dokümantasyon hazırlarken yeterli bilgiye sahip olamama önemli bir sorundur	41	1	5	2,05	,947
analiz maliyetleri yüksektir	39	1	5	2,08	,957
İşyeri yönetimi gıda güvenliği yönetim sistemini benimsememektedir	42	1	5	2,14	1,160
Çalışanlar gıda güvenliği yönetim sistemini benimsememektedir	42	1	5	2,26	1,149
bina altyapısı ve çalışma ortamı bu sistemi sürdürmeye uygun değildir	40	1	5	2,35	1,122
doküman sistemle çalışma alışkanlığı yeterince personelde gelişmemiştir	41	1	5	2,54	1,002
nitelikli eleman eksikliği vardır	42	1	5	2,55	1,041
sistemli sertifikalı tedarikçi bulmak güçtür	41	1	4	2,56	,808
analizler için akredite laboratuvar bulmak güçtür	42	1	5	2,64	1,226
ilgili personelin isten ayrılması sistemin sürdürülmesini etkiler	42	1	4	2,71	1,255
hammaddeden son ürüne izlenebilirliği sağlamak zordur	40	1	4	2,73	1,109
çalışmalar için ayrılacak işgücü yeterli sayıdadır	41	1	5	2,88	1,166
müşteriler farklı sertifikasyon firmalarını tercih ederler	40	1	5	2,83	,844
iletişim eksikliği vardır	41	1	5	2,85	1,276
geri çekme yöntemini test etmek güçtür	38	1	5	2,89	,894
zamansız iç tetkik uygulamaları sorun yaratır	41	1	5	3,10	,917
sistem kurulum ve belgelendirme maliyetleri çok yüksektir	40	1	5	3,10	,982
danışmanlık hizmetleri yeterli düzeyde sağlanmamaktadır	40	1	5	3,15	1,099
personelde eğitim eksikliği ve yetersizliği vardır	41	1	5	3,24	1,067
çalışanlar yeterince bu sisteme aktif olarak katılmamaktadır	41	1	5	3,32	1,192
mevsimlik işçi çalışması nedeniyle yeterli eğitim almış personel sağlamak güçtür.	34	1	5	3,35	1,098
is yükü çok fazladır.	39	1	5	3,44	,940

Çizelge 7.25’de Ankete katılan işletmelerin ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi kurulması ve uygulamasında karşılaşılan zorluklar, 5’li likert ölçeğine göre değerlendirilmiştir. Buna göre; karşılaşılan zorluklar olarak, ilk sırada ortalama 2.05 ile dokümantasyon hazırlarken yeterli bilgiye sahip olamama, ikinci sırada ortalama 2.08 ile analiz maliyetlerinin yüksekliği, üçüncü sırada ortalama 2.14 ile işyeri yönetiminin gıda güvenliği yönetim sistemini benimsememesi, dördüncü sırada ortalama 2.25 ile çalışanların gıda güvenliği yönetim sistemini benimsememesi, beşinci sırada ortalama 2.35 ile bina altyapısı ve çalışma ortamının bu sistemi sürdürmeye uygun olmadığı, altıncı sırada

ortalama 2.49 ile iç piyasa ve dış piyasa için uyulması gereken mevzuatın farklı olması, yedinci sırada ortalama 2.54 ile dokümanle sistemle çalışma alışkanlığının yeterince personelde gelişmemesi, sekizinci sırada ortalama 2.55 ile nitelikli eleman eksikliği, dokuzuncu sırada ortalama 2.56 ile sistemli ve sertifikalı tedarikçi bulma güçlüğü, onuncu sırada ortalama 2.64 ile analizler için akredite laboratuvar bulma güçlüğü yer almaktadır. Bunun dışında, diğer karşılaşılan sorunlar sırayla, ISO 22000 zorunlu olmaması nedeniyle yeterince önem verilmemesi, ilgili personelin işten ayrılmasının sistemi sürdürülmesini etkilemesi, hammaddeden son ürüne izlenebilirliğin sağlanamaması, çalışmalar için yeterli işgücünün olmaması, müşterilerin farklı sertifikalar istemesi, geri çekme yönteminin güç olması, zamansız iç tetkik uygulamaları, sistem kurulum ve belgelendirme maliyetlerinin yüksekliği, danışmanlık hizmetlerinin yeterli düzeyde sağlanamaması, personelde eğitim eksikliği ve yetersizliği olması, çalışanların yeterince bu sisteme aktif olarak katılamaması, mevsimlik işçi çalıştırılması nedeniyle eğitim almış personel eksikliği, iş yükünün fazla olması gibi pek çok sorun en önemliden en önemsiz kadar sıralanmaktadır.

## 8. GENEL SONUÇLAR

Türkiye’de 2004 -2014 yılı Tarım ve Köyişleri Bakanlığının projeksiyonuna bakıldığında, 2011 yılında olduğumuz göz önüne alınırsa, zeytinyağı üretimi, tüketimi ve ihracatının hedeflenen düzeye ulaşmasının mümkün olmayacağı, yıllık üretim, ihracat ve tüketim istatistiklerinden anlaşılmaktadır.

Türkiye’nin zeytinyağı üretiminde, İspanyadan sonra dünya ikincisi olmasının hedeflendiği düşünülecek olursa, öncelikle, kaynakların etkin ve verimli kullanılması gerekmektedir. Unutmamak gerekir ki, kaliteli ve verimli zeytin üretimi olmadan, kaliteli ve verimli zeytinyağı üretimi mümkün değildir.

Bu çalışma, dünyada önemli bir yeri bulunan Türkiye zeytinyağı üretiminin genel durumunu ortaya çıkarmak, zeytin ve zeytinyağı üretiminde oluşan maliyet unsurlarını, daha kaliteli ve verimli bir üretim için izlenecek yolu belirlemek için oldukça önemlidir.

Ayrıca oldukça düşük tüketim hacmine sahip ülkemizde, zeytinyağın tüketimini, ülke genelinde arttırmak açısından da önemlidir. Komşumuz Yunanistan’ın kişi başı yılda 21 kg zeytinyağı tüketmesi kişi başı 1,4 kg zeytinyağı tüketen Türkiye’de oldukça düşündürücüdür.

İhracat hacmi gittikçe azalan ülkemizde, zeytinyağı üretim maliyetlerinin neredeyse ihracat fiyatlarıyla aynı olması, yurtdışı piyasalarda Türkiye’nin rekabet şansını azaltmaktadır. Devlet ihracatı teşvik etmek yerine, yurt içinde tüketimi arttırmak için çözüm yolları bulmalıdır.

Bu çalışma ile zeytinyağı sektörünü irdelenmiş, ham zeytinin üretiminden, zeytinyağı işlenerek tüketicinin memnuniyetine sunulana dek oluşan süreçte, her bir aşamada oluşan, maliyet ve satış fiyatları tespit edilerek değer zincirinde yerine yerleştirilmiştir. Değer zincirinde değer yaratan halkalar ve desteğe ihtiyacı olanlar tespit edilmiştir.

Değer zinciri analizi uygulamasında öncelikle, zeytinyağı üretimi ve tüketimini gösteren değer zinciri oluşturulmuş ve zincirdeki her bir halka ve faaliyet unsurları ayrı ayrı incelenmiştir.

Zeytinyağına değer zinciri analizi uygulamak için, hem kaliteli, hem de fiyat açısından daha değerli olan natürel sızma zeytinyağı seçilmiştir. Saha çalışmasında, ülke geneli zeytinyağı üretim hacminin % 50 den fazlasını oluşturan Ege Bölgesi ve bu bölgedeki zeytinyağı üretiminde en fazla gıda siciline sahip olan İzmir ili tercih edilmiştir.

Zeytin üreticileri ve Ege Bölgesi Sanayi odasına üye zeytinyağı firmalarından 15 yağhane, 1 kooperatif, 5 paketleme tesisi, 5 endüstriyel zeytinyağı işletmesi ile, 10 satış noktası ziyaret edilmiş, kişilerle yapılan görüşmelerden edinilen bilgi, davranış ve tecrübeler, görüşme sonunda kayıt altına alınmış ve maliyet ve satış hesaplamalarında, ortalamalar alınarak değer zincirine yerleştirilmiştir. Ayrıca zeytin ve zeytinyağı üretiminde maliyet ve satış unsurlarını tespit ederken ulusal ve uluslararası istatistik ve literatürden de faydalanılmıştır.

Ham zeytin üretimi değer zinciri oluşturulup, üretim maliyetleri hesaplandığında 1 kg zeytin üretim maliyetinin 1,03 TL olduğu, zeytin üreticisinin 1kg zeytinyağı üretmesi için gereken zeytin maliyeti 5,15 TL (1/5 orana göre) olduğu ortaya çıkmıştır. Eğer zeytin üreticisi 1,03 TL'ya mal ettiği yağlık zeytinini yağ çıkartmak yerine maksimum piyasa fiyatı olan 0,8 TL'dan sattığında 5kg zeytin için 4 TL kazanç elde edecek ve maliyetini karşılayamayacaktır.

Zeytin üreticisi eğer natürel sızma zeytinyağı üretimi yapabilirse 1 kg zeytinyağı için ortalama 6,4 TL'dan satışa sunacak olursa 0,87 TL net kar elde etmektedir. Ayrıca üreticiye 1 kilogram zeytinyağı başına verilen 0,5 TL'lık prim ile zeytin üreticisinin karı 1,37 TL'ya yükselecektir. Ayrıca, zeytin üreticisi yanlış uygulamalardan veya bazı çevresel faktörlerden dolayı rafinajlık yağ üretiyorsa en fazla dökme olarak 4 TL ya alıcı bulmakta, yaklaşık 1,53 TL zarar etmektedir. Böylece, Natürel sızma zeytinyağı üretimi zeytinyağına değer katan unsurlardandır.

İzmir ilinde zeytin üreticileri genellikle, Ege Bölgesinin en büyük kooperatifi olan Tariş Zeytin ve Zeytinyağı Tarım Satış Kooperatifleri Birliği'ne ortaklırlar. Ortaklar genellikle zeytinlerini kooperatifin yağhanesinde sıkıştırıp yağlarını ya kooperatife satar veya kendileri stoklayıp, bir kısmını öz tüketim için, bir kısmını da piyasa fiyatları yükseldiğinde satmak üzere depolarlar. Tariş

Zeytinyağı Birliği 2011 yılı ocak ayında alınan bilgilerle, 1 ton zeytini 75 TL'dan sıklmaktadır. Bazı zeytin üreticileri ise zeytinlerini daha küçük yağhanelerde sıkırtmayı tercih ederler. Yağhaneler zeytini sıkırtmak için sıkırtma parası yerine, elde edilen yağın % 10-12 sini hak olarak alırlar.

Yağhanelerde 1 kg zeytinyağı üretmek için oluşan maliyet ortalama 37 kuruştur. Günde 10 ton zeytin sıkırtan bir işletme, günde ortalama 2 ton zeytinyağı elde eder. Ortalama % 11 olarak alınan hak hesabı ile, günde ortalama 220 kg zeytinyağı elde etmektedir. 220 kg zeytinyağı için oluşan maliyet, günde ortalama 80 TL dir. Yağhane elde ettiği yağların tümünü ham yağ fiyatı 4 TL'dan satsa bile günde bu satıştan en az 880 TL para kazanmaktadır. Günlük maliyeti göz önünde bulundurursak günde ortalama 800 TL kar etmektedir. Yılda ortalama üç ay çalıştıkları göz önünde bulundurulursa, günde işledikleri zeytin kapasitesini arttırmak ve zeytin işleme ve zeytinyağı üretim teknolojilerini iyileştirerek, ortalama satış fiyatı 6,4 TL/kg olan natürel sızma zeytinyağı üretmeleri halinde, günlük karları, yaklaşık bir buçuk kat artacaktır.

Sadece piyasadan aldıkları dökme zeytinyağını paketleyerek, yurt içi ve yurt dışı piyasalara satan paketleme tesislerinde 1 kg zeytinyağı için oluşan maliyet ortalama 1,54' dür. Alınan bilgilerde, paketleme tesislerinde üretilen, 1 litre cam şişe natürel sızma fabrika çıkış zeytinyağı fiyatları ise 8 – 10 TL arasında değişmektedir. Natürel sızma zeytinyağının ortalama 6,4 TL/kg dan ortalama 9 TL/L'ya çıkmasının nedeni zeytinyağının ambalajlanmasıdır. Dolayısıyla, zeytinyağı paketleme tesisinde, değer kazanmakta, şişeleme yağa değer katmaktadır.

Market ve süpermarketlerde satılan 1 litre zeytinyağı satış fiyatları KDV dahil en az 9,99 TL en çok 15,90 TL arasında değişmektedir. Market ve süpermarketlere de KDV düşüldükten sonra ortalama 1 litre cam şişe zeytinyağı satış fiyatı, 11,54 TL olarak bulunmuştur. İç piyasa dağıtım maliyeti hesaplanırken market ve süpermarket yetkilileri ile görüşmeler yapılmış, dağıtım giderleri ortalama 1 litre cam şişe natürel sızma zeytinyağı için 1.99 TL olarak bulunmuştur.

Türkiye'de zeytinyağı sektörü incelenirken, farklı dağıtım kanallarında söz etmiştik, Eğer 1 litre cam şişe natürel sızma zeytinyağı e-ticaret sitelerinde veya

perakende zeytinyağı dükkanında satılacak olursa satış tutarları standart şişeler için 15 ile 34 TL arasında değişmekte, küçük cam ambalaj ve kutulu özel şişelerde satılan natürel sızma zeytinyağı fiyatları, 70 TL/L ya kadar çıkmaktadır. 1 litre cam şişe natürel sızma zeytinyağının farklı dağıtım kanalları ile tüketiciye ulaşması da zeytinyağına değer katan unsurlardan biridir.

İhracat açısından bakılacak olursa ortalama zeytinyağı ihracat tutarı 2011 yılı Ocak ayında 6,98 TL/L olarak bulunmuştur. Zeytinyağı ihraç eden firmalara devlet, Türk markalı, ambalajlı ve 1 kilograma kadar zeytinyağı ihraç ettikleri takdirde tonda 650 \$ ihracat primi vermektedir. Verilen prim tutarı ile 1 litre kutulu Türk markalı natürel sızma zeytinyağı ihracatı, ancak maliyeti karşılamaktadır. Diğer tip zeytinyağları ile dökme zeytinyağı ihracatı ise zeytinyağı sektöründe zayıf halka olup, herhangi bir değer yaratmamaktadır. Ayrıca, zeytinyağı ihracatının düşüş göstermesinin temel nedeni üretim maliyetlerinin yurtdışı piyasa fiyatlarından, yüksek olmasıdır.

Bu çalışmada anlaşılmıştır ki, zeytin üreticisi eğer natürel sızma zeytinyağı üretimi yapıyorsa para kazanmakta, ürününe değer katılmaktadır. Zeytinyağına değer katan unsurlardan birinin, zeytinyağının kaliteli, güvenli ve standartlara uygun olarak üretilmesi ve paketlenerek satışa sunulmasıdır. İşletmeler, Türk Gıda Mevzuatı gereğince işletmelerinde hijyen kurallarına uyma zorunlulukları olduğundan dolayı, işletmelerinde bazı kalite ve gıda güvenliği sistemleri kurmuşlardır. Uluslararası alanda önemli işlerlik kazanmış ISO standartlarından HACCP prensiplerini de kapsayan ISO 22000:2005 standardı ve Türk Standartları Enstitüsünün de standartlarına aldığı ulusal bir standart olan TS EN 22000 standardını incelemek, zeytinyağında uygulayan işletmelerin bu standardı kullanırken karşılaştıkları sorunları tespit etmek amacıyla, bir anket çalışması hazırlanmış, anketler, Ege Bölgesi Sanayi Odası zeytinyağı üyelerine dağıtılmıştır. Elde edilen veriler SPSS 18.0 paket programı ile analiz edilerek tablolar halinde sunulmuştur. Anket sonuçlarından bazı önemli bulgular şu şekildedir.

Anket çalışmalarında ankete cevap veren 45 işletmenin 21' i yağhane olarak çalışmakta zeytin üreticisinin zeytinini belli bir hak karşılığı veya ücret karşılığı sıklıkla çalışmaktadır. 9 işletme paketleme tesisi olarak çalışmakta, 15 işletme ise, hem yağhane hem de paketleme tesisine sahip olup, zeytini kendi işletmelerinde,

işleyip ürettikleri zeytinyağını ambalajlayıp, markalı veya fason üretim yaparak, satışa sunmaktadır.

Ankete katılan 43 zeytinyağı işletmesinin 26 'sı sadece iç piyasaya, 17 'si ise hem iç piyasaya hem de dış piyasaya zeytinyağı pazarlamaktadır. Ayrıca, ankete cevap veren 44 işletmeden 20 si zeytinyağlarını sadece dökme olarak sattıklarını belirtmişlerdir. Ankete katılan 41 işletmeden 19'u fason üretim yapmakta, 7 işletme sadece kendi markasıyla üretim yaparken 15'i hem kendi markasıyla, hem de fason üretim yapmaktadır.

Ankete katılan 43 işletmeden 16' sı Türk gıda mevzuatı hakkında kapsamlı bilgiye sahibiz, mevzuatı takip ediyoruz derken hiçbir bilgimiz yok cevabını veren işletme sayısı 6'dır.

Ankete cevap veren 37 işletmeden 15'i ISO 22000 sistemine sahibiz sistemi tam olarak kullanıyoruz, 1 işletme HACCP sistemimiz var ISO 22000 sistemine henüz geçmedik, 1 işletme belgelendirme aşamasında olduklarını, 6 işletme ise yakın bir tarihte geçmeyi planladıklarını söylemişlerdir.

Anket katılan ISO 22000 sistemine sahip olan ve olmayan işletmelerin tümü "ISO 22000 sistemini kurarken ve bu sistemi uygularken karşılaştıkları sorunlar nelerdir?" sorularına verilen en önemli cevaplar; ilk sırada dokümantasyon hazırlarken yeterli bilgiye sahip olamama, ikinci sırada analiz maliyetlerinin yüksekliği, üçüncü sırada işyeri yönetiminin gıda güvenliği yönetim sistemini benimsememesi, dördüncü sırada çalışanların gıda güvenliği yönetim sistemini benimsememesi, beşinci sırada ise bina altyapı ve çalışma ortamının bu sistemi sürdürmeye uygun olmadığıdır.

Anket yapılan işletmelerin ürettikleri zeytinyağı çeşitleri sıralamalarını ve bu sıralamaya verdikleri önem derecesinin birbirlerinden farklı olup olmadığını test etmek için hipotez kurulmuş, Friedman testi uygulanmıştır. Hipotez % 95 güven aralığında test edilmiş, İşletmelerin, ürettikleri zeytinyağı çeşitlerine verdikleri önem derecesi arasında fark olduğu anlaşılmıştır. Bu test sayesinde, işletmelerin en fazla, riviera zeytinyağı, ikinci sırada natürel sızma zeytinyağı, üçüncü sırada rafınlık zeytinyağı ürettikleri, en az ise natürel sızma zeytinyağı ürettikleri anlaşılmıştır.

Yağhane, paketleme tesisi ve hem yağhane hem de paketleme tesisine sahip olan işletmelerin ürettikleri farklı çeşit zeytinyağlarına verdikleri önem derecelerinin birbirinden farklı olup olmadığı, hipotez kurularak % 95 güven aralığında Kruskal Wallis testi ile analiz edilmiş, analiz sonucunda farklı tipteki işletmelerin ürettikleri zeytinyağı çeşitlerine verdikleri önem dereceleri arasında fark olmadığı desteklenmiştir.

Yağhane, paketleme tesisi ve hem yağhane hem de paketleme tesisi olarak çalışan zeytinyağı işletmelerinin, ISO 22000 sistemini kurma amaçları arasında fark olup olmadığını analiz etmek için hipotez kurulmuş, % 95 güven aralığında test edilerek, işletmelerin ISO 22000 sistemini kurma amaçları için verdikleri önem derecelerinde fark olmadığı desteklenmiştir.

Farklı işletme türlerinin sahip oldukları ISO 22000 sistemini kurma süreleri ile ödedikleri sertifika maliyetlerinin birbirinden farklı olup olmadığı, anova testi ile analiz edilmiştir. Normal dağılım gösteren parametreler, % 95 güven aralığında test edilmiş olup, istatistiki açıdan anlamlı bir farkın oluşmadığı, anlaşılmıştır.

Zeytinyağı işletmelerinin ISO 22000 uygulamalarında karşılaştıkları sorunlara çözüm önerileri sunmak ve işletmelerin gelecek bir tarihte ISO 22000 sistemini kurmayı düşünenlere kılavuz olmak için XYZ işletmesi adı altında, iki fazlı sürekli sistemle çalışan elde ettiği zeytinyağlarını teneke ve cam ambalajlarda, dolum yaparak satışa sunan, sanal bir zeytinyağı işletmesine, ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi kurulmuştur.

ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi el kitabı hazırlanmış, işletme organizasyon şeması ve görev tanımları yapılmıştır. Üretim için akış şeması oluşturulmuş, ürün tanımları, hammadde, yardımcı malzeme ve son ürün şartnameleri ile sistemi kontrol altında tutacak, planlar, talimatlar, prosedürler ve gerekli formlar eklenmiş, sistemin izlenebilirliğinin sağlanması için kayıt altına alınmıştır.

Zeytinyağı kimyasal yapısından dolayı, potansiyel tehlikeler açısından diğer gıdalara göre oldukça güvenlidir. Sistemdeki potansiyel tehlikeleri tespit etmek için tehlike ve risk analizi oluşturulmuş, yoğurma sıcaklığının kontrolü ile yağın depolanması esnasındaki sıcaklık kontrolleri operasyonel Ön Gereksinim planlarında gösterilmiş olup yağın okside olması nedeniyle peroksit değerinin



yükselmesinin önüne geçilmiştir. Filtrasyon aşamasındaki filtreden kaynaklanan olumsuzluklar nedeniyle, yağa yabancı maddenin bulaşmasının önlenmesi için, filtrasyon aşamasında alınacak önlemler operasyonel Ön Gereksinim planında belirtilmiştir.

Sadece, cam şişe dolum da, en büyük potansiyel tehlikenin cam şişenin kırılması olduğu anlaşılmış olup, aynı zamanda nihai nokta olmasından dolayı, cam şişe ve tenekelerden, oluşabilecek bulaşmaları önlemek açısından dolum aşaması KKN olarak belirtilmiştir.

Zeytinyağı üretiminde sıkça sorulan sorulardan biri üretilen zeytinlerde pestisit kalıntısı olup olmadığıdır. Ülkemizde zeytinlerin büyük bir çoğunluğu zeytin ağaçlarına herhangi bir ilaçlama yapılmadan üretilmektedir. Zeytinde pestisit kalıntısı pek rastlanan bir durum olmadığından ön gereksinim programıyla, tedarikçi eğitimi verilerek güvenli gıda üretimi sağlanmış olur.

Ön gereksinim programları kapsamında verilen personel eğitimleri, işletmede oluşacak acil durumlar, KKN ve O-ÖGP durumlarında, sisteme yapılacak müdahaleler, sistemin kayıt altına alınması, hijyen ve sanitasyon kurallarını uygulamada da oldukça önemli olduğu, gerekli talimatlar hazırlanarak, kayıt altına alınmıştır.

## 9. ÖNERİLER VE TARTIŞMA

Türkiye önemli zeytin üreticisi ülkelerden biri olmasına rağmen, yurt içi ve yurt dışı piyasalarda hak ettiği yeri bulamamıştır. Verimin düşük olması, zeytin üreticisinin bilinçsiz tarımsal ve hasat uygulamaları ile depolamadan kaynaklanan hatalar sonucunda, kaliteli ve standartlara uygun zeytinyağı üretiminin az olması, hem ülke ekonomisi, hem de zeytin sektörü açısından oldukça önemli kayıplara neden olmaktadır.

Diğer zeytinyağı çeşitleri ile kıyaslandığında, gerek duyusal açıdan, gerekse sağlık açısından daha değerli olana natürel sızma zeytinyağı üretimini gerçekleştiren zeytin üreticileri diğer zeytinyağı çeşitlerine göre, ürünlerine, daha yüksek fiyattan alıcı bulur. Natürel sızma zeytinyağı üretiminde en etkili faaliyetlerden biri hasattır. Zeytinin üretici tarafından olgunluk dönemi iyi tahmin edilmeli, zeytinin toprağa düşmemesi için erken hasat edilmelidir.

Yağ randımanı olgun zeytinlere göre daha düşük olmasına rağmen, erken hasat edilen zeytinlerin yağları oldukça düşük asitlikte ve daha aromatiktir. Duyusal özellikleri ve kalitesi kusursuz olan bu tip yağlar, piyasada daha fazla değer kazanır. Zeytinlerin elle ve hasat makineleri kullanılarak, hasat edilmesi, sıvıkla yapılan hasata göre, zeytin fidanlarının zedelenmesini önleyerek, ertesi yıl da zeytin veriminin düşmesini engellemektedir. Erken hasat ve elle hasat sayesinde, zeytin taneleri, zedelenmeden toplandığı için, olgun bir zeytine göre daha uzun bozulmadan kalabilmekte, ayrıca zeytin toprağa düşmediği için fermente olmasının önüne geçilmiş olmaktadır. Erken hasat sayesinde, zeytin tanesi çok soğuklar başlamadan toplandığı için dolu ve fırtınadan da etkilenmez. Tüketiciler tercih ettiği için piyasada satılan bazı zeytinyağı markalarında erken hasat ibaresi zeytinyağına ayrı bir değer katmakta, piyasa fiyatları diğer yağlara göre daha yüksek olmaktadır. Erken hasat edilen yağlar diğerlerine göre daha acıdır ve yakıcı özelliği vardır. Fakat acılık ve yakıcılık zeytinyağında duyusal açıdan olumlu bir özelliktir.

Kaliteli bir zeytinyağı elde edebilmenin için ilk şartı, kaliteli bir zeytin temin edilmesidir. Kötü kalitede zeytinden hiçbir şekilde iyi zeytinyağı elde edilemez. Buna karşın iyi kalitede bir zeytinden gerekli teknolojik ve hijyenik koşullara uyulmazsa kötü bir zeytinyağı elde edilebilir.

Dip zeytin ile ağaçtan toplanan zeytinler birbirine karıştırılmamalı, hasat edilen zeytinler mümkün olan en kısa zamanda ve taneye zarar vermeyen plastik kasalarda fabrikaya ulaştırılmalı ve beklemeden yağa işlenmelidir. Halk arasında “Beklemiş zeytin den daha fazla yağ elde edilir” gibi yanlış bir düşünce vardır. Bekleyen zeytin suyunu kaybettiğinden kuru madde miktarı artar ve daha fazla yağ veriyormuş gibi algılanır. Oysaki bekletilen zeytinlerde, oluşan bozulmalar, yağ kalitesini olumsuz yönde etkilemektedir. Zeytin danelerinin ezilmeden ve bozulmadan nakli elde edilebilecek zeytinyağının kalitesi üzerine etkisi yönünden büyük önem arz etmektedir. Memleketimizde genellikle zeytinler çuvalarla işletmelere taşınmaktadır. Böylece, zeytin daha taşınma sırasında özellikle olgun zeytinlerde hızlı bir şekilde bozulmaya neden olarak, yağ kalitesi düşmektedir. Bozulma hızını azaltmak için taşımada plastik kasaların kullanılması uygun görülmektedir.

Hasat edildikten sonra zeytinyağı işletmelerine getirilen zeytinler çuval ya da yığınlar halinde beklerken enzimler ve suyun etkisiyle hızlı bozulmaya ve yağ kalitesinin düşmesine neden olmaktadır. Bu nedenle, zeytin işletmede bekletilmeden yağa işlenmeli veya tuzlu su havuzlarında bekletilerek bozulması engellenmelidir.

Zeytin üreticisinin, sektöre değer katan natürel sızma zeytinyağı üretimini arttırması için gerekli eğitimler verilmeli, plastik kasa, hasat makinesi ve paslanmaz çelik tank sahibi olabilmeleri için devlet destekleri arttırılmalıdır.

Zeytinlerin yağa işlenmeden önce yıkanması, yaprak, taş, toprak ve yabancı maddelerden ayrılması oldukça önemlidir. Çünkü Yabancı maddeler yağ kalitesinin düşmesine neden olabileceği gibi tad ve koku üzerine de olumsuz etki yapmaktadır. Oysa bazı klasik sistemli yağhaneler, hiç yıkama yapmamaktadır. Kontinü sistemlerde yıkama, sistemin zarar görmemesi engellediği için mutlaka uygulanmaktadır.

Zeytinyağı üretiminde, yağ kalitesinin ve veriminin daha yüksek olduğu modern sistemler, klasik sistemlere ve sıkma işleminde torbalar kullanılan ve sık sık torbaların yıkanması gereken sulu sistemlere göre daha fazla tercih edilmelidir. Özellikle sulu sistem kullanan işletmeler, zeytin hamuruna verdikleri sıcak su sayesinde yağın oksidasyonu arttırmaktadır. Kırma ve ezme işleminin

yapıldığı değirmenlere çok zeytin konması, ezmenin tam olarak yapılamaması nedeniyle, yağ verimini olumsuz etkilemektedir. Zeytin tanesini hamur haline getiren değirmenler ve zeytin hamurunun yoğrulduğu, malaksörün sık sık temizlenmesi, kaliteli yağ üretiminde önemli hususlardandır. Malaksörün gücü, yoğurma zamanı ve sisteme verilen suyun miktarı ve sıcaklığı kaliteli bir yağ elde etmek için ayarlanmalıdır.

Her zeytinyağı işletmesinde mutlaka separatör olmalı, ve belli aralıklarla mutlaka temizlenmelidir. Yağın karasudan biran önce ayrılması sağlanmalıdır.

Yağlar kalite ve coğrafi çeşit ve asitlik derecesine göre, ayrı ayrı depolanmalıdır. Zeytinyağı, en iyi muhafaza şekli olan paslanmaz çelik tanklarda depolanmalı, doğrudan güneş ışığına maruz kalmayacak şekilde, serin bir yerde muhafaza edilmeli, yağın oksijenle temasının kesilmesi için gerekirse, inert bir gaz olan azot gazı verilmelidir. Depolar zeytinyağının kokuyu absorbe edici özelliğinden dolayı, her türlü kokudan uzak tutulmalıdır.

Zeytinyağının duysal özellikleri yağın asitlik derecesinde, bileşiminden daha önemlidir. Asitliği ve peroksit değeri standartlara uygun zeytinyağları eğer duysal açıdan kusurlu ise, natürel zeytinyağı olma özelliğini kaybeder ve yağ rafınajlık olarak değer kaybeder.

İşletmelerde en az iki zeytin işleme hattı bulunmalı, iyi ve kötü zeytinler, ayrı hatlarda işlenmelidir.

İşletmelerde, zeytinyağının analizleri yapılarak, analiz sonuçları, ulusal ve uluslararası standartlara göre belirlenmelidir. Yağhane olarak çalışan kimi işletmelerde yetersiz personel ve laboratuvar koşullarından, sadece yağda asitlik tayini yapıldığından duysal özellikleri bakımından kaliteli ve kalitesiz yağlar birbirine karışmakta, kalite ve ekonomik açıdan değer kaybı yaşanmaktadır. Gerekli personel eğitimi verilerek yağların birbirine karıştırılması önlenmelidir.

Yasalara göre son tüketiciye dökme zeytinyağı satışı yasak olmasına rağmen, tüketiciler, daha ucuz olması nedeniyle, zeytinyağlarını, zeytin üreticisinden veya yağhanelerden dökme olarak almayı tercih etmektedirler. Zeytinyağı tüketiminin oldukça düşük olduğu ülkemizde, zeytinyağlarının sağlık üzerine etkileri devletin düzenleyeceği kampanya ve tanıtımlarla

yaygınlaştırılmalıdır. Hijyen ve sanitasyon kurallarına göre üretilmiş, kalite standartlarına uygun yağ tüketiminin önemi vurgulanmalıdır.

Küçük işletmeleri birleştirerek kooperatif veya şirketleşmeyi teşvik ederek ekonomik imkanlar ölçüsünde kontinü sistemlere geçmeyi hedeflemek gerekmektedir. Üretilen yağların paketlenmesi teşvik edilerek, işletmelerin ürünlerine değer katmaları sağlanmalıdır.

Ülkemiz sosyo- ekonomik yapısına uygun olarak tatbik edilen hak yağ ve ücret karşılığı sıkma sistemi, kademeli olarak terk edilmeli, bunun yerine zeytin alım esasına göre işletmelerin çalışması teşvik edilerek, tam kapasiteyle üretim yapmalarına olanak verilmelidir.

Ayrıca ihracatı arttırmaya yönelik verilen devlet destekleri yerine, yurt içindeki tüketim miktarını arttırmaya yönelik kampanyalar düzenlenmeli, tüketicinin sağlıklı zeytinyağı tüketmesi sağlanmalıdır.

## KAYNAKLAR DİZİNİ

- Arıkbay, C.**, 2002, Gıda Sektöründe Kalite Yönetim Sistemleri ve HACCP, Milli productivite Merkezi yayınları No:660, Ankara, 136s.
- Arvonitoyannis, I.S., and Varkazas, T. H.**, 2009, “Application of ISO 22000 and Comparison with HACCP on Industrial Processing of Common Octopus (Octopus Vulgaris)-Part I, International Journal of Food Science and Technology, 44, 58-78p.
- Bagheri, I.**, 2003. URS HACCP Auditor Course Notes, 53p.
- Bayrakdar, S.**, 21 Kasım 2008, Avrupa Birliği’nde Gıda Güvenliği Denetim Sistemleri, F4ST Tarladan Çatala Gıda Güvenliği Uzmanı Eğitimi Programı, 24s.
- Billings, L.L., Thiessen, M. and Witwicki, N.**, 2004. Value Chain Guidebook, A Process for Value Chain Development, Agriculture and Food Council of Alberta Value Chain Initiative, Canada,114p.
- Bulduk, S.**, 2007. Gıda Teknolojisi, 4.baskı, Detay Yayıncılık, Ankara, 426s.
- Bulduk, S.**, 2007. Gıda ve Personel Hijyeni, 3.Baskı, Detay Yayıncılık, Ankara, 206s.
- Choi, K.**, 2001. The Value Chain’s Use of the Service Industry, Asia Pacific Journal of Tourism Research, 6:2, 10p.
- Codex Alimentarius Commission**, 2003. Recommended International Code of Practice General Principles of Food Hygiene, CAC/RCP 1- 1969, Rev.4, 31p.
- Codex Alimentarius Food Hygiene Basic Texts**, 2001. Joint FAO/WHO Food Standards Programme, Codex Alimentarius Commission, Food and Agricultural Organization of the United Nations, World Health Organization, Rome.
- Devlet Planlama Teşkilatı (DPT)**, 6.6.2000, 2000/684 sayılı kararı 8. Beş Yıllık Kalkınma Planları
- Devlet Planlama Teşkilatı (DPT)**, 28.6.2006 2006/877 9.Beş Yıllık Kalkınma Planı
- Eckman and Walker**, 2008. See Karlyn **Eckman** and Rachel **Walker**, July 2008. Knowledge, Attitudes and Practice. (**KAP**) “Kap Method Summary”

**KAYNAKLAR DİZİNİ (devam)**

- Drury, C.**, 2004. Management and Cost Accounting, 6th Edition, Thomson Publishing, London, 15p.
- Ege İhracatçı Birlikleri**, 2003. HACCP Analysis and Critical Control Point Principles and Application, İzmir, 35s.
- Elloumi, F.**, 2004. Value-chain analysis: a strategic approach to online learning. In: Anderson T. and Elloumi, F. (eds) Theory and Practice of Online Learning, Canada.
- Erfa, M.A.**, 2007. Ham ve Rafine Ayçiçeği Yağı Üretiminde TS EN ISO 22000 Gıda Güvenliği Sisteminin Kurulması, Trakya Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Tekirdağ, 66s.
- Eymen, E.U.**, 2007. Tedarik Zinciri Yönetimi, kalite ofisi yayınları no:14, 22s.
- EZZIB, Ege Zeytin ve Zeytinyağı İhracatçıları Birliği**, 2008, 2007 /2008 Çalışma Raporu, İzmir, 55s.
- Gökçe, O.**, 2003. “Türkiye’de Zeytinyağı ve Sofralık Zeytin Sektörünün Üretim Öncesi Sorunları Üzerine Bir İnceleme”, Türkiye I. Zeytinyağı ve Sofralık Zeytin Sempozyumu, İzmir.
- Güler ve ark.**, 2010. “Zeytinde Bakım İşlemleri” T.C. Doğu Akdeniz Zeytin Birliği, Adana
- Hazard Analysis and Critical Control Point Principles and Application Guidelines**, 1997. National Advisory Committee on Microbiological Criteria for Foods, Adopted August 14, 24p. ([www.cfsan.fda.gov/~comm/nacmcfp.html](http://www.cfsan.fda.gov/~comm/nacmcfp.html))
- Humphrey J. And Schmitz H.**, 2002. Value Chain Analysis For Policy Makers Practitioners “What is a global value chain” 4s.
- ILO International Labour Office**, 2006. A Guide for Value Chain Analysis and Upgrading, EMP/ENTERPRISE, Geneva.
- IOOC**, 2010. Olive Oil Quality Management for Oil Mills
- IOOC**, 2010. Olive Oil Quality Management for Packing Plants
- ISO/TS 22004**, 2006. Food safety management systems – Guidance on the application of ISO 22000:2005.

**KAYNAKLAR DİZİNİ (devam)**

- Kaplinsky, R.**, 2000. ‘Globalisation and Unequalisation: What Can Be Learned from Value Chain Analysis?’, Journal of Development Studies, 37:2, 117-146s.
- Kara, C.G.**, 2007. ISO 22000 “Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri-Gıda Zincirindeki Tüm Organizasyonlar İçin Şartlar” Seminer Notları, TÜV Teknik Kontrol ve Belgelendirme A.Ş.,66s.
- Kayaardı, S.**, 2004. Gıda Hijyeni ve Sanitasyon, Sidas Yayıncılık, Aralık, 146s.
- Kayahan M. Ve Tekin A.**, 2006. Zeytinyağı Üretim Teknolojisi
- Kışla, D.** 2010. Gıda İşletmelerinde HACCP Uygulamaları Ders Notları
- Koçak, N.**, 2007. Yiyecek İçecek İşletmelerinde Gıda ve Personel Hijyeni, Detay Yayıncılık, 127s.
- Luciano et al.**, 2009. The Olive and Olive Oil Value Chain in Albania. DSA (Development Solution Associates) (Tirana May 2009)
- Mahmutoğlu,T.**, 2010. Gıda Endüstrisinde Güvenli Gıda Üretmek, ODTÜ Yayıncılık, Ankara, 312s.
- Olgun ve ark.**, 2009 Organik ve Konvansiyonel Zeytinyağında Pazarlama Kanallarının Etkinliğinin Belirlenmesi ve En Uygun Pazarlama Modelinin Geliştirilmesi Üzerine Bir Araştırma, 233s
- Onurlubaş, H.E.**, 2007. “Zeytinyağı”, Tarımsal Ekonomi Araştırma Enstitüsü, Sayı: 9, Ankara.
- Oruç, N.**, 2011 “Zeytinyağı Fabrikası Atığı Karasu Ekolojik Sorun Degil-Ekolojik Gübre Olabilir”, Ulusal Zeytin Kongresi, Akhisar 87-98s
- Ötleş S. ve Eren ,A.** 2011 Zeytin Ağacı Ürünleri ve Sağlık, Ulusal Zeytin Kongresi, Akhisar 163-172s
- Özdemir, M.**, 2005. ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Eğitim Notları, Kasım, İzmir, 84s.
- Özdoğan, Y.**, 2009. Türkiye’de Sofralık Zeytin Sektörü Değer Zinciri Analizi ve ISO 22000:2005 Uygulamalarında Karşılaşılan Sorunlar, Ege Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Ekonomisi ve Endüstri İşletmeciliği Bilim Dalı.



**KAYNAKLAR DİZİNİ (devam)**

- Özkaya, M.T. ve Tunalıoğlu, R.,** 2007. Ülkemiz Zeytinciliğinde Karşılaşılan Sorunlar ve Çözüm Yolları, I. Aydın Zeytin ve Zeytinyağı Şenliği, Zeytin ve Zeytinyağı, Aydın, 120s.
- Porter, M.E.,** 1985. Competitive Advantage, Creating and Sustaining Superior Performance, Free Press, NewYork.
- Resmî Gazete,** 8 Ocak 2010. Türk Gıda Kodeksi Zeytinyağı ve Prina Yağı Tebliği, Tebliğ No: 2010/35 s.27665
- Resmî Gazete,** 13 Aralık 2010. 5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri Bitki Sağlığı Gıda ve Yem Kanunu
- Resmî Gazete,** 25 Nisan 2010. Çevre Kanunu, s.27562
- Sanchez,** 2009. “The Value Chain and Price Formation in the Spanish”. Observatorio de Precios de las Alimentos Marm (Essaouira, 22 June 2010)
- Sergini et. al.,** 2007. Guidelines for rapid appraisals garifood chain performance in devoloping countries.
- Surak, J.G.,** 2003. HACCP and ISO Development of a Food Safety Management Standard, Department of Food Science and Human Nutrition, 6 p.
- T.C.Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı Teşkilatlanma ve Destekleme Genel Müdürlüğü,** 2009 Yaygın Çiftçi Eğitimi (Yayçep) 329s
- Tamjid et al.,** 2010. Tomato Value Chain Analysis,
- Tekin A.,** 2006. Zeytinyağı Üretim Teknolojisi, 65s
- The World Bank,** Padestinian Brief “Overview of the Olive Oil Sector in Padestinian Territories”.
- TBMM,** 2009. Ankara. T.C. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Strateji Geliştirme Başkanlığı, 27 Şubat 2009 Sayı:B.12.0.SGB 0.03-610/983 2010-2014 Zeytin ve Zeytinyağı Projeksiyonu (TBMM, 2009)
- Topal, Ş.,** 1996. Gıda Güvenliği ve Kalite Yönetim Sistemleri, TÜBİTAK-Marmara Araştırma Merkezi, Gebze/KOCAELİ, 225s.
- TS EN ISO 22000,** 2005. Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri-Gıda Zincirindeki Tüm Kuruluşlar İçin Şartlar, 30s.
- TS ISO/TS 22004,** 2006. Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri - ISO 22000 Uygulama Kılavuzu, Nisan,12s.

**KAYNAKLAR DİZİNİ (devam)**

- Turku,** 2005. School of Economics and Business Administration, Food Industry Value Chains in Leningrad Oblast and Krasnodar Krai.
- Türk Standartları Enstitüsü,** 2005. ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Tetkik Görevlisi / Baş Tetkik Görevlisi Eğitimi, Ankara, 99s.
- TÜV SÜD & VITACERT,** December 2005. “Auditors Training Notes For ISO 22000”, İstanbul, 54p.
- Türk, Z.,** 2004. Stratejik Yönetim Muhasebesi Yaklaşımı: Değer Zinciri Maliyet Analizi, Ankara Üniversitesi Siyasal Bilgiler Fakültesi Dergisi,Cilt:59, Sayı:3., 234p.
- Ulusal Zeytin Kongresi,** 2011 Düzenleyen Ege Üni.Ziraat Fak. Toprak Bilimi ve Bitki Besleme Bölümü, Zeytincilik Araştırma Enstitüsü, Akhisar Belediyesi, Akhisar Ticaret Borsası, Akhisar, Türkiye. 389s.
- Uslu, E.E.,** 1999. Değer Zinciri Analizi ve Kimya Sektöründe Bir Uygulama, Gebze Yüksek Teknoloji Enstitüsü, Mühendislik ve Fen Bilimleri Enstitüsü, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Gebze.
- Ünal K. ve ark.,** 2011, Zeytinyağında Bulunan Fenolik Bileşikler ve İnsan Sağlığına Etkileri 40-50s Akademik Gıda Bilimi ve Teknoloji Dergisi Cilt.9 S.2
- Ünlütürk, A. ve Turantaş, T.,** 1998. Gıda Mikrobiyolojisi, Meta Basım Matbaacılık Hizmetleri, İzmir, 606s.
- World Food Summit, Rome Declaration on World Food Security,** 13-16 November 1996. Italy, ([www.fao.org/docrep/003/w3613e/w3613e00.HTM](http://www.fao.org/docrep/003/w3613e/w3613e00.HTM))
- Yemişçioğlu F. ve Yıldırım,** 2009. Zeytinyağı Üretimi ve HACCP Uygulaması Lisans bitirme tezi.
- Zhang, Q., Vonderembse, M.A. and Lim, Jee-Su,** 2002. “Value Chain Flexibility: A Dichotomy of Competence and Capablity”, International Journal of Production Research, 40:3, 561-583s.
- Zeytincilik Araştırma Enstitüsü,** 2005 Zeytinyağı Teknolojisi Kursu Bornova-İzmir 336s

**KAYNAKLAR DİZİNİ (devam)****İNTERNET ADRESLERİ**

[www.borsa.tobb.org.tr/fiyat\\_borsa.php?borsakod=5ED20](http://www.borsa.tobb.org.tr/fiyat_borsa.php?borsakod=5ED20)

[www.codexalimentarius.net/web/member\\_countries.jsp](http://www.codexalimentarius.net/web/member_countries.jsp)

[www.cfsan.fda.gov/~dms/foodlab.html](http://www.cfsan.fda.gov/~dms/foodlab.html)

[www.egelihracatcilar.com/asp/Content.Asp?MS=1...](http://www.egelihracatcilar.com/asp/Content.Asp?MS=1...)

[www.fao.org/es/ess/top/country.html?lang=en&country=223](http://www.fao.org/es/ess/top/country.html?lang=en&country=223)

[www.internationaloliveoil.org/downloads/production3\\_ang.PDF](http://www.internationaloliveoil.org/downloads/production3_ang.PDF)

[www.internationaloliveoil.org/downloads/production4\\_ang.PDF](http://www.internationaloliveoil.org/downloads/production4_ang.PDF)

[www.iso.org/iso/home.html](http://www.iso.org/iso/home.html)

[www.okyanusbilgiambari.com/](http://www.okyanusbilgiambari.com/)

[www.tarimsalpazarlama.com/makale.php?id=6989](http://www.tarimsalpazarlama.com/makale.php?id=6989) -

[www.taze.com.tr/tr/tr/products/detail/7.aspx](http://www.taze.com.tr/tr/tr/products/detail/7.aspx)

[www.tse.org.tr/Turkish/KaliteYonetimi/sistembelgetalimati.pdf,](http://www.tse.org.tr/Turkish/KaliteYonetimi/sistembelgetalimati.pdf)

[www.tuik.gov.tr/tarimistatistikleri](http://www.tuik.gov.tr/tarimistatistikleri)

[www.zae.gov.tr/zeytinyagiteknolojisi](http://www.zae.gov.tr/zeytinyagiteknolojisi)



## ÖZGEÇMİŞ

1971 Bayındır/İzmir doğumlu, Türkiye Cumhuriyeti vatandaşı olan Şule AZAK evli ve iki çocuk annesidir. 1989 yılında Ege Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü'nde lisans öğrenimine başlamıştır. 1994 yılında lisans öğrenimini tamamladıktan sonra yaklaşık bir yıl kadar Tukaş Turgutlu Konservecilik A.Ş. Torbalı Şubesi, kalite kontrol bölümünde, gıda mühendisi olarak görev yapmıştır. 1995 – 2001 yılları arasında T. Vakıflar Bankası T.A.O Ege Bölgesi Dış İşlemler Departmanında kambiyo elemanı görevi ile, bankacılık sektörüne ilk adımını atmış olup, BNP - AK- DRESDNER Bank A.Ş. İzmir Şubesinde ithalat ve ihracat yetkilisi olarak çalışmıştır. Dış ticaret ve pazarlama uzmanlık konularıdır. 2009 yılında Yüksek Lisans eğitimine Ege Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Gıda Ekonomisi ve Endüstrisi İşletmeciliği Bilim Dalı'nda başlamış olup, 26 – 29 Mayıs 2011 tarihleri arasında düzenlenen “Novel Approaches in Food Industry” adlı uluslararası kongreye “Extra Virgin Olive Oil Value Chain Analysis” adlı poster sunumu ile katılmış, 14 Haziran 2011'de “Dış Ticarete Teslim Şekilleri ve Uygulama Esaslarındaki Değişiklikler” adlı semineri sunmuş olup, “Value Chain Analysis of Extra Virgin Olive Oil in March of 2011” adlı makalesi ise Journal of Food Science and Engineering, USA dergisi tarafından Ağustos 2011'de, kabul edilmiştir. Ayrıca, 2006 yılından bu yana da kuru gıda üretimi ve ihracatı yapan bir firmada Gıda Mühendisi olarak görev yapmaktadır.

**Ek-1 ISO 22000 Gıda Güvenliği  
Yönetim Sistemi  
Uygulamalarına İlişkin Anket  
Formu**

## İŞLETMEYE İLİŞKİN GENEL BİLGİLER

1.İŞLETMENİN ADI VE ÜNVANI :

2.İŞLETMENİN FAALİYET GÖSTERDİĞİ İL/İLÇE :

3.İŞLETME KAÇ YILDIR ZEYTİNYAĞI SEKTÖRÜNDE FAALİYET GÖSTERMEKTEDİR ? :

4.İŞLETMEDE ÇALIŞAN SAYISINI BELİRTİNİZ (Lütfen aşağıdaki gruplara göre)

Yönetici	:	Kişi	
İdari Personel	:	Kişi	
İşçi (Sürekli)	:	Kişi	
İşçi (Mevsimlik)	:	Kişi	
Diğer	:	Kişi	(Lütfen belirtiniz)

5.İŞLETMEDE ÇALIŞAN TEKNİKER/MÜHENDİS SAYISINI VE ÇALIŞMA ŞEKLİNİ LÜTFEN İŞARETLEYİNİZ

Gıda Teknikeri	.....	Kişi
Gıda Mühendisi	.....	Kişi
Kimya Mühendisi	.....	Kişi
Ziraat Mühendisi	.....	Kişi
Diğer	.....	Kişi

6.ANKETİ YAPAN KİŞİ OLARAK İŞLETMEDEKİ GÖREVİNİZ NEDİR ? (Lütfen Belirtiniz)

.....

7.ANKETİ YAPAN KİŞİ OLARAK EĞİTİM DURUMUNUZ NEDİR ? (Lütfen Belirtiniz)

.....

8.İŞLETMENİZİN FAALİYET GÖSTERDİĞİ PAZARLAR (PİYASALAR) HANGİLERİDİR ?

- İç Pazar  
 Dış Pazar  
 Her ikisi de

9.İŞLETMENİZDE AŞAĞIDAKİ ÜRÜNLERDEN HANGİLERİ ÜRETİLMEKTEDİR ? (Birden Fazla Seçenek işaretleyebilirsiniz )

- Sofralık Zeytin  
 Zeytinyağı  
 Her ikisi de  
 Diğer (Lütfen Belirtiniz) .....

10.İŞLETMENİZDE KALİTE VE/VEYA GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİCİSİ VAR MI ?

- EVET  
 HAYIR

**11.İŞLETMENİZİN STATÜSÜ NEDİR ?**

- KİRA  
 MÜLK  
 ORTAKÇILIK

**12.İŞLETMENİZİN YÖNETİM DURUMUNU BELİRTİNİZ ?**

- Aile bireyleri tarafından yönetilmektedir.  
 Aile şirketi fakat profesyonel yöneticiler tarafından yönetilmektedir.  
 Firma sahip/sahipleri tarafından yönetilmektedir  
 Şirket ortakları tarafından yönetilmektedir.  
 Diğer (Lütfen Belirtiniz).....

**13.İŞLETMENİZDE ZEYTİNYAĞI ÜRETİMİNDE HANGİ YÖNTEMLERİ KULLANIYORSUNUZ ?**  
(Birden Fazla seçenek işaretleyebilirsiniz)

- Hidrolik Pres  
 Sulu Pres  
 Klasik Sistem  
 İki Fazlı  
 Üç Fazlı  
 Diğer

**14.İŞLETMENİZDE ÜRETİM TİPİ AŞAĞIDAKİLERDEN HANGİSİ/HANGİLERİNE UYMAKTADIR?**

- Kendi markamızla üretim yapılmakta  
 Sadece fason üretim yapmakta  
 Hem kendi markamızla, hem de fason üretim yapmakta

**15.İŞLETMENİZDE ÜRETİLEN ÜRÜNLERİ NE ŞEKİLDE SATIYORSUNUZ ?**  
(Birden fazla seçenek işaretleyebilirsiniz)

- Dökme olarak  
 Beyaz tenekede  
 Markalı teneke  
 Markalı şişede  
 Diğer (Lütfen belirtiniz).....

**16.ZEYTİNYAĞININ ANALİZİNDE HANGİ LABORATUARDAN FAYDALANMAKTASINIZ?**

- İşletmemiz bünyesindeki labrotuarımızdan  
 İşletmemiz dışındaki akredite labrotuarlardan  
 Diğer (Lütfen Belirtiniz) .....

**17.HANGİ TİP ZEYTİNYAĞI ÜRETİMİ YAPMAKTASINIZ SIRALAYINIZ ?**  
(En fazla ürettiğiniz ürüne 1 en az ürettiğiniz ürüne 4 verecek şekilde numaralayınız.)

- Naturel Sızma  
 Naturel Birinci  
 Riviera  
 Rafine

**18.İŞLETMENİZDE ARITMA TESİSİNİZ VAR MI ?**

- EVET  
 HAYIR (Cevabınız hayır ise karasu sorununu ne şekilde çözüyorsunuz, lütfen açıklayınız)

.....



**19. ZEYTİNYAĞI ÜRETİMİNDE TEDARİKÇİDEN GELEN HAMMADE NE ŞEKİLDE SİZE NAKLEDİLMEKTEDİR ?**

- Çuvalda  
 Kasada  
 Dökme  
 Diğer (Lütfen Cevaplayınız) .....

**ISO 22000 GIDA GÜVENLİĞİ SİSTEMİNİN KURULMASINDA ve UYGULANMASINDA  
KARŞILAŞILAN ZORLUKLARA İLİŞKİN ÖNERMELER İÇİN GÖRÜŞÜNÜZÜ 1 EN ÖNEMLİ  
OLMAK ÜZERE, 5 EN ÖNEMSİZ'E KADAR ÖNEM DERECESESİNE GÖRE SIRALAYINIZ**

ISO 22000:2005 GIDA GÜVENLİĞİ SİSTEMİNİN KURULMASINDA ve UYGULANMASINDA KARŞILAŞILAN ZORLUKLAR	ÖNEM DERECESİ				
	1	2	3	4	5
İşyeri yönetimi Gıda Güvenliği Yönetim Sistemini benimsemektedir.					
Çalışanlar Gıda Güvenliği Yönetim Sistemini benimsemektedir.					
Çalışanlar yeterince bu sisteme aktif olarak katılmamaktadır.					
Sistem kurulum ve belgelendirme maliyetleri çok yüksektir.					
Danışmanlık hizmetlerinin yeterli düzeyde sağlanmaktadır.					
Dökümantasyon hazırlarken yeterli bilgiye sahip olamama önemli bir sorundur.					
Dokümanlarla çalışma alışkanlığı yeterince personelde gelişmemiştir.					
Personelde eğitim eksikliği ve yetersizliği yoktur.					
Çalışmalar için ayrılacak işgücü yeterli sayıdadır.					
Mevsimlik işçi çalışması nedeniyle yeterli Eğitim almış personel sağlamak güç değildir İş yükü çok fazladır.					
İletişim eksikliği yoktur.					
İlgili personelin işten ayrılması sistemin sürdürülmesini etkilemez.					
Bina altyapısı ve çalışma ortamı bu sistemi sürdürmeye uygundur.					
Planlanan sürede sistem kurulamaz.					
Nitelikli eleman eksikliği vardır.					
Sistemli, sertifikalı tedarikçi bulmak güçtür.					
Analizler için akredite laboratuvar bulma güç değildir.					
Analiz maliyetleri yüksektir.					
Hammaddeden son ürüne izlenebilirliği sağlamak zor değildir.					
Geri çekme yöntemini test etmek güçtür.					
Zamansız İç tetkik uygulamaları sorun yaratır					
Müşterilerin farklı sertifikasyon firmalarını tercih ederler.					
İç piyasa ve dış piyasa için uyulması gereken mevzuat farklıdır.					
ISO 22000 Gıda Güvenliği Sisteminin zorunlu olmaması nedeniyle yeterince önem verilmemektedir.					

**1. TÜRK GIDA MEVZUATI HAKKINDA BİLGİ DÜZEYİNİZİ BELİRTİNİZ ?**

- Herhangi bir bilgimiz yoktur.  
 Türk Gıda Mevzuatını duyduk, ancak bilgimiz yoktur.  
 Türk Gıda Mevzuatı hakkında az da olsa bilgimiz vardır.  
 Türk Gıda Mevzuatını biliyoruz, ancak güncelliğini takip etmiyoruz.  
 Türk Gıda Mevzuatı hakkında kapsamlı bilgiye sahibiz, güncel mevzuatı takip ediyoruz.

**2. ISO 22000:2005 GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ HAKKINDA BİLGİ DÜZEYİNİZİ BELİRTİNİZ?**

- Herhangi bir bilgimiz yoktur.  
 Sistemi duyduk, ancak bilgimiz yoktur.  
 Sistemin ne olduğunu biliyoruz, ancak detaylı bilgiye sahip değiliz.  
 Sistem hakkında az da olsa bilgimiz vardır.  
 Sistem hakkında kapsamlı bilgiye sahibiz.

**3. İŞLETMENİZDE GMP (İyi Üretim Uygulamaları) ve GHP (İyi Hijyen Uygulamaları) MEVCUT, GEREKLİ ALTYAPI SAĞLANMIŞ MIDIR?**

- Evet  
 Kısmen mevcut  
 Hayır

**4. ISO 22000:2005 GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ İLE İLGİLİ MEVCUT DURUMUNUZ NEDİR?**

- ISO 22000 Belgemiz var ve sistemi tam olarak uyguluyoruz.  
 HACCP sistemini uyguluyoruz ancak henüz ISO 22000 belgesi almadık.  
 Sistemi uygulamaya gelecek bir tarihte başlamayı planlıyoruz.  
 Sistemi uyguluyoruz ve belgelendirme aşamasındayız.  
 Sistemi uygulamıyoruz ancak ISO 22000 Belgemiz mevcuttur  
 Diğer (Belirtiniz).....

**5. ISO 22000:2005 GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİNİ UYGULUYOR İSENİZ NE KADAR ZAMANDIR UYGULUYORSUNUZ ? (Yıl veya Ay olarak Belirtin)**

.....Yıl .....Ay

**6. İŞLETMENİZİN SAHİP OLDUĞU KALİTE BELGELERİ NELERDİR? (Lütfen Belirtiniz)**

- |   |                              |                                  |
|---|------------------------------|----------------------------------|
| <input type="checkbox"/> ISO 9001:2000  | <input type="checkbox"/> IFS | <input type="checkbox"/> KOSHER  |
| <input type="checkbox"/> HACCP          | <input type="checkbox"/> SQF | <input type="checkbox"/> HALAL   |
| <input type="checkbox"/> ISO 22000:2005 | <input type="checkbox"/> BRC | <input type="checkbox"/> ORGANİK |
- Diğer (Belirtiniz).....

**7. ISO 22000:2005 GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ HAKKINDA KAMU KURUM VE KURULUŞLARI TARAFINDAN BİLGİLENDİRİLDİNİZ Mİ?**

- EVET  
 HAYIR

**8. ISO 22000 GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ KURULURKEN HERHANGİ BİR KURUMDAN FİNANSAL DESTEK ALDINIZ MI?**

- EVET  
 HAYIR

**9. AŞAĞIDAKİLERDEN HANGİLERİ ISO 22000 GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİNİ UYGULAMA VE BELGELENDİRME AMAÇLARINIZI YANSITMAKTADIR?**

(En önemli 1 olmak üzere 5 tanesini önem derecesine göre sıralayınız)

- |                          |   |                          |  |
|--------------------------|---|--------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> | Toplam Kalite Yönetiminin bir parçası olduğu için | <input type="checkbox"/> | Güvenli Gıda üretebilmek için          |
| <input type="checkbox"/> | Maliyet tasarufu sağlama                          | <input type="checkbox"/> | Kaliteyi artırma                       |
| <input type="checkbox"/> | İşletmeye değer kazandırma                        | <input type="checkbox"/> | Verimliliği artırma                    |
| <input type="checkbox"/> | Yasalara uyumludur                                | <input type="checkbox"/> | Reklam imaj olarak kullanma            |
| <input type="checkbox"/> | Rekabet gücünü geliştirme                         | <input type="checkbox"/> | HACCP sisteminide kapsadığı için       |
| <input type="checkbox"/> | İhracat şansını arttırmak için                    | <input type="checkbox"/> | Market ve süpermarketler istediği için |
| <input type="checkbox"/> | Müşteriler talep ettiği için                      | <input type="checkbox"/> | Diğer.....                             |

**10.GELECEKTE ISO 22000 GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİNİ UYGULAMAYI VE DEVAMLILIĞINI SAĞLAMAYI DÜŞÜNÜYOR MUSUNUZ?**

- Evet  
 Hayır

**11. İŞLETMENİZDE ISO 22000 GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİNİ BELGELENDİRMEK İÇİN MEYDANA GELEN MALİYETLER NE KADARDIR?**

(Lütfen Aşağıdaki verilere göre belirtiniz)

- |                          |                  |                          |                  |                          |                    |
|--------------------------|------------------|--------------------------|------------------|--------------------------|--------------------|
| <input type="checkbox"/> | 1,000 - 2,999 TL | <input type="checkbox"/> | 11,000-12,999 TL | <input type="checkbox"/> | 19,000-20,999 TL   |
| <input type="checkbox"/> | 3,000 - 4,999 TL | <input type="checkbox"/> | 13,000-14,999 TL | <input type="checkbox"/> | 21,000-22,999 TL   |
| <input type="checkbox"/> | 5,000 - 6,999 TL | <input type="checkbox"/> | 15,000-16,999 TL | <input type="checkbox"/> | 23,000-24,999 TL   |
| <input type="checkbox"/> | 7,000 - 8,999 TL | <input type="checkbox"/> | 17,000-18,999 TL | <input type="checkbox"/> | 25,000 TL ve üzeri |
| <input type="checkbox"/> | 9,000-10,999 TL  |                          |                  |                          |                    |

**12. ISO 22000 GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİNİN KURULMASI AŞAMASINDA İŞLETMENİZİN BU SİSTEME UYGUN HALE GETİRİLMESİ İÇİN GEREKLİ YATIRIM MALİYETİ NE KADARDIR?**

- |                          |                    |                          |                     |                          |                      |
|--------------------------|--------------------|--------------------------|---------------------|--------------------------|----------------------|
| <input type="checkbox"/> | 10,000 - 25,000 TL | <input type="checkbox"/> | 51,000 - 75,000 TL  | <input type="checkbox"/> | 101,000 - 125,000 TL |
| <input type="checkbox"/> | 26,000 - 50,000 TL | <input type="checkbox"/> | 76,000 - 100,000 TL | <input type="checkbox"/> | 126,000 TL VE üzeri  |

**13.ISO 22000 GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİNİN KURULMASI İÇİN GEÇEN SÜRE NE KADARDIR LÜTFEN BELİRTİNİZ ?**

..... Ay

**14.EKLEMENİZ İSTEDİĞİNİZ GÖRÜŞ VE ÖNERİLERİNİZİ BU KISIMDA BELİRTEBİLİRSİNİZ.**

**ANKETİ YANITLADIĞINIZ İÇİN TEŞEKKÜR EDERİZ. Araştırma sonuçlarını size iletebileceğimiz e-posta adresinizi lütfen yandaki kutucuğa bildiriniz.**

Sorularınız ve doldurmuş olduğunuz anketleri göndermek için aşağıdaki e-posta, telefon ve faks Numarasını kullanabilirsiniz.

**Şule AZAK** e-posta:sule\_azak@hotmail.com  
e-posta:suleazak@ege.edu.tr

**Tel:0-5334211285**  
**Fax:0-232-8871530**

**Ek-2 XYZ Zeytinyağı İşletmesi**  
**ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği**  
**Yönetim Sistemi**

**XYZ ZEYTİNYAĞI  
İŞLETMESİ**

**GIDA  
GÜVENLİĞİ  
YÖNETİM  
SİSTEMİ**

**HAZIRLAYAN**

Gıda Güvenliği Ekip Lideri

**ONAYLAYAN**

Genel Müdür



<b>XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ</b>	<b>GIDA GÜVENLİĞİ EL KİTABI FİRMA TANITIMI</b>				
	<b>Doküman Kodu</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>Revizyon No</b>	<b>Revizyon Tarihi</b>	<b>Sayfa No</b>
	GGEK.1	01/01/2011	00	--	1 / 1

### 1.0 FİRMA HAKKINDA :

XYZ Zeytinyağı işletmesi, ham zeytini iki fazlı kontinü sistemle işleyerek natürel zeytinyağı elde eden, ürettiği natürel sızma ve natürel birinci zeytinyağlarını kendi markasıyla, cam şişe ve teneke ambalajlara dolumunu yaparak, pazarladığı varsayılan sanal bir kuruluştur.

<b>Hazırlayan</b>		<b>Onaylayan</b>
Gıda Güvenliği Ekip Lideri		Genel Müdür



<b>XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ</b>	<b>GIDA GÜVENLİĞİ EL KİTABI</b>				
	<b>GİRİŞ</b>				
	<b>Doküman Kodu</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>Revizyon No</b>	<b>Revizyon Tarihi</b>	<b>Sayfa No</b>
GGEK.2	01/01/2011	00	--	1 / 4	

**Bu El Kitabı Zeytinyağı sektöründe, faaliyet gösteren zeytin işleme tesislerine, ürettikleri ürünlerini kendi markalarıyla ambalajlayarak, katma değer yaratmalarını sağlamak amacıyla, Gıda Güvenliği Yönetim Sistemini kurmak, yapısını tanımlamak ve işleyişini açıklamak üzere oluşturulmuştur.**

## **2.0 GİRİŞ :**

Gıda Güvenliği El Kitabı (GGEK) , XYZ Zeytinyağı İşletmesi ' nde kullanılan Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi ile ilgili faaliyetlerin kısa ve kolay bir şekilde tanıtımını sağlamaktadır.

GGEK'nın hazırlanmasında ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi (GGYS) baz alınmıştır.

Sistem; zeytinyağı üretimine ve ambalajlanmasına yönelik faaliyetlerin ne şekilde gerçekleştirileceğini ve faaliyetleri gerçekleştirecek personelimizin yetki ve sorumluluklarını kapsamaktadır.

Üretilen ürünlerde, gıda güvenliğinin sağlamak için öncelikle müşterilerin istekleri tam olarak anlaşılır ve uygulanan prosesler, çalışanlar ve ürünler tanımlanıp uygulanarak üretilir.

İşletmenin faaliyetlerinde kılavuz niteliği taşıyan GGEK'ı proseslerin, ürünlerin ve çalışanların sürekli gelişmesini sağlar. GGEK nın hazırlanmasından, yayınlanmasından ve güncellenmesinden GGYS takımı ve ekip lideri sorumludur. GGEK Genel Müdür tarafından onaylanır. Hazırlayan ve onaylayan imzaları son sayfada yer alır.

GGEK'ı Kontrollü Kopya ve Kontrolsüz Kopya olmak üzere iki şekilde yayınlanır ve Genel Müdür onayıyla dağıtılır. Kontrollü Kopyalar imza karşılığı dağıtılır ve takibi yapılır, Kontrolsüz Kopyalar ise tanıtım amacıyla dağıtılır ve takibi yapılmaz. Ayrıca, GGEK'ındaki değişiklikler yani; revizyonlar, doküman dağıtım talimatına göre ilgili bölümlere dağıtılır ve GGYS takım lideri tarafından takip edilir.

Bu genel çerçeve içerisinde Gıda Güvenliği El Kitabı;

- Belgelendirme kuruluşu için bir sunum kitabıdır.
- Müşteriler için bir tanıtım kitabıdır.
- İşletmeye giren yeni bir personel için bir eğitim aracıdır.
- GGYS'nin öğelerinin uygulanmasıyla ilgili sorumlulukları tanımlar
- Mevcut personel için uyulması zorunlu bir kılavuzdur.

İşletme içindeki tüm bölümler, gıda güvenliği politikasına destek vermek, GGYS'nin sürekliliğini sağlamak için gayret göstermekle yükümlüdürler. Her bölüm bu kitapta atıfta bulunan dokümanları kullanmak ve geliştirmekten sorumludur. Üst yönetim çalışanların bu sorumluluğu yerine getirmesinde ihtiyaç duydukları kaynakları sağlamayı taahhüt eder.

Gıda Güvenliği El Kitabı, sistemin genel hatlarını içerecek şekilde hazırlanmış ve bilgilerinize sunulmuştur. Bu çalışmaların, zeytinyağı sektörüne ve ülkemize olumlu katkılarda bulunmasını dileriz.

<b>Hazırlayan</b>		<b>Onaylayan</b>
Gıda Güvenliği Ekip Lideri		Genel Müdür

XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ	<b>GIDA GÜVENLİĞİ EL KİTABI</b>				
	<b>GİRİŞ</b>				
	<b>Doküman Kodu</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>Revizyon No</b>	<b>Revizyon Tarihi</b>	<b>Sayfa No</b>
GGEK.2	01/01/2011	00	--	2 / 4	

ISO 22000	KONU BAŞLIĞI	GIDA GÜVENLİĞİ EL KİTABI
<u>1</u>	<u>Firma Tanıtımı</u>	GGEK 1
<u>2</u>	<u>Giriş</u>	GGEK 2
<u>3</u>	<u>Kapsam</u>	GGEK 3
3.1	Atıf Yapılan Standartlar	--
3.2	Terimler ve Tarifler	--
<u>4</u>	<u>Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi</u>	GGEK 4
4.1	Genel Şartlar	GGEK 4
4.2	Dokümantasyon Şartları	GGEK 4
4.2.1	Genel	GGEK 4
4.2.2	Dokümanların Kontrolü	GGEK 4
4.2.3	Kayıtlarının Kontrolü	GGEK 4
<u>5</u>	<u>Yönetimin Sorumluluğu</u>	GGEK 5
5.1	Yönetimin Taahhüdü	GGEK 5
5.2	Gıda Güvenlik Politikası	GGEK 5
5.3	Gıda Güvenlik Yönetim Sistemi Planlanması	GGEK 5
5.4	Sorumluluk ve Yetki	GGEK 5
5.5	Gıda Güvenliği Takım Lideri	GGEK 5
5.6	İletişim	GGEK 5
5.6.1	Dış İletişim	GGEK 5
5.6.2	İç İletişim	GGEK 5
5.7	Acil Durumlara Hazırlık ve Tepki	GGEK 5
5.8	Yönetimin Gözden Geçirmesi	GGEK 5
5.8.1	Genel	GGEK 5
5.8.2	Gözden Geçirme Girdisi	GGEK 5
5.8.3	Gözden Geçirme Çıktısı	GGEK 5
<u>6</u>	<u>Kaynak Yönetimi</u>	GGEK 6
6.1	Kaynakların Temini	GGEK 6
6.2	İnsan Kaynakları	GGEK 6
6.2.1	Genel	GGEK 6
6.2.2	Yeterlilik, Bilinç ve Eğitim	GGEK 6

<b>Hazırlayan</b>		<b>Onaylayan</b>
Gıda Güvenliği Ekip Lideri		Genel Müdür

<b>XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ</b>	<b>GIDA GÜVENLİĞİ EL KİTABI</b>				
	<b>GİRİŞ</b>				
	<b>Doküman Kodu</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>Revizyon No</b>	<b>Revizyon Tarihi</b>	<b>Sayfa No</b>
	GGEK.2	01/01/2011	00	--	3 / 4

6.3	Altyapı	GGEK 6
6.4	Çalışma Ortamı	GGEK 6
<u>7</u>	<u>Güvenli Ürünleri Planlama Ve Gerçekleştirme</u>	GGEK 7
7.1	Genel	GGEK 7
7.2	Ön Koşul Programları (ÖGP'ler)	GGEK 7
7.3	Tehlike Analizi için Ön Basamaklar	GGEK 7
7.3.1	Genel	GGEK 7
7.3.2	Gıda Güvenliği Ekibi	GGEK 7
7.3.3	Ürün Özellikleri	GGEK 7
7.3.3.1	Ham Maddeler, bileşenler ve ürünle temas eden	GGEK 7
7.3.3.2	materyaller	GGEK 7
7.3.4	Son Ürün Özellikleri	GGEK 7
7.3.5	Amaçlanan Kullanım	GGEK 7
7.3.5.1	Akış Şemaları, Proses Basamakları ve Kontrol	GGEK 7
7.3.5.2	Önlemleri	GGEK 7
7.4	Akış Şemaları	GGEK 7
7.4.1	Proses Basamaklarının ve Kontrol Önlemlerinin tanımlanması	GGEK 7
7.4.2	Tehlike Analizi	GGEK 7
7.4.3	Genel	GGEK 7
7.4.4	Tehlike Tanımlanması ve Kabul Edilebilirlik Düzeylerin Belirlenmesi	GGEK 7
7.5	Tehlike Değerlendirmesi	GGEK 7
7.6	Kontrol Önlemlerinin Seçimi ve	GGEK 7
7.6.1	Değerlendirilmesi	GGEK 7
7.6.2	Operasyonel Ön Gereksinim Programlarının Oluşturulması (O-ÖG Planı )	GGEK 7
7.6.3	HACCP Planının Oluşturulması	GGEK 7
7.6.4	HACCP Planı	GGEK 7
7.6.5	Kritik Kontrol Noktalarının Belirlenmesi	GGEK 7
7.7	Kritik Kontrol Noktaları İçin Kritik Limitleri Belirlenmesi	GGEK 7
7.8	Kritik Kontrol noktalarının İzlenmesi Sistemi	GGEK 7
7.9	İzleme Sonuçları Kritik Limitleri Aştığında Uygulanacak Faaliyetler	GGEK 7
7.10	Ön Hazırlık Bilgileri ve ÖGP ları ve HACCP Planlarını Belirten Dokümanların Güncellenmesi	GGEK 7
7.10.1	Doğrulamanın Planlanması	GGEK 7
7.10.2	İzlenebilirlik Sistemi	GGEK 7

<b>Hazırlayan</b>		<b>Onaylayan</b>
Gıda Güvenliği Ekip Lideri		Genel Müdür

<b>XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ</b>	<b>GIDA GÜVENLİĞİ EL KİTABI</b>				
	<b>GİRİŞ</b>				
	<b>Doküman Kodu</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>Revizyon No</b>	<b>Revizyon Tarihi</b>	<b>Sayfa No</b>
	GGEK.2	01/01/2011	00	--	4 / 4

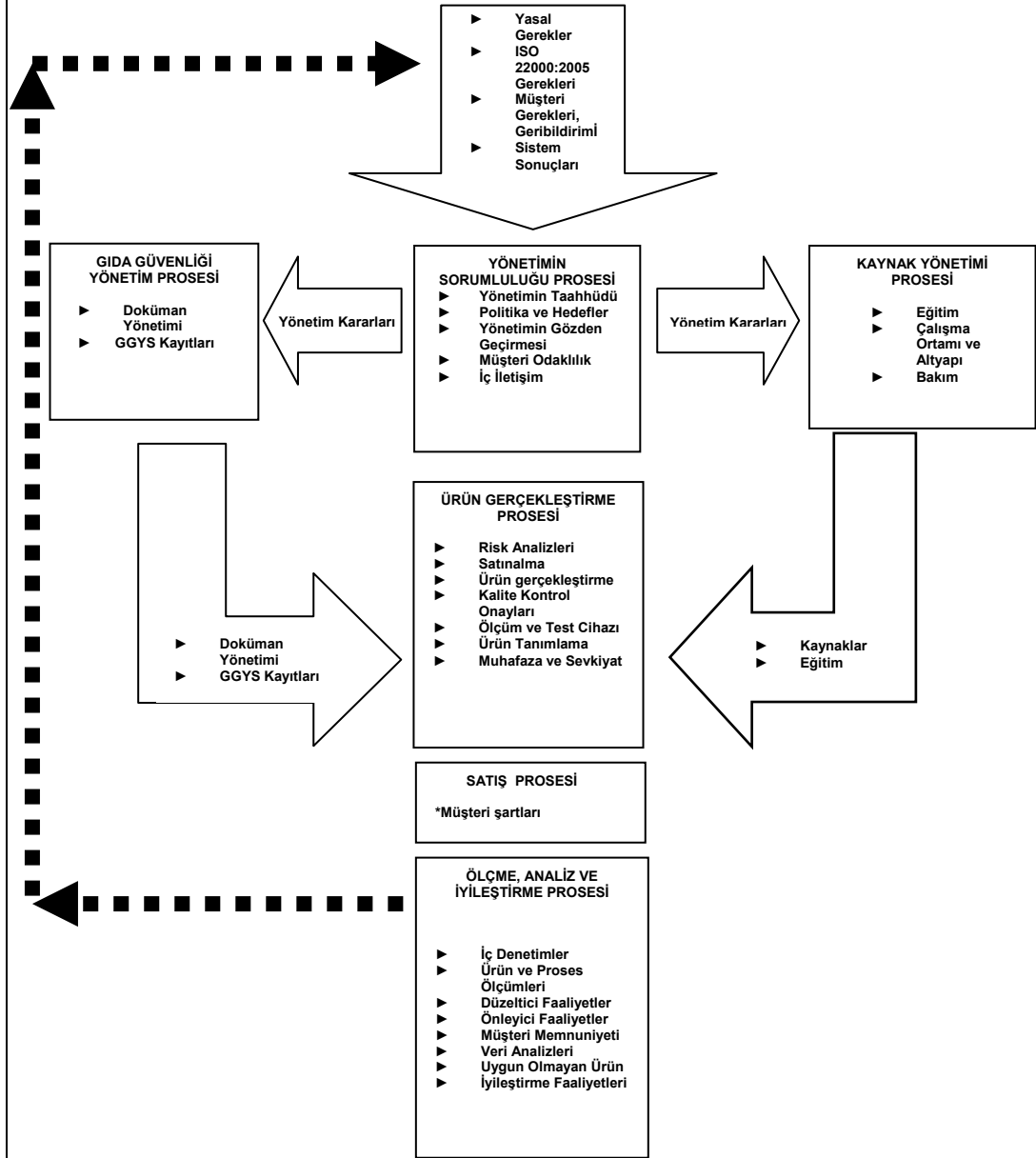
7.10.3	Uygunsuzluğun Kontrolü	GGEK 7
7.10.3.1	Düzeltilmeler	GGEK 7
7.10.3.2	Düzeltilici Faaliyetler	GGEK 7
	Potansiyel Olarak Güvenli Olmayan Ürünlerin Muhafazası	
7.10.3.3		GGEK 7
7.10.4	Genel	GGEK 7
	Salıverme İçin Değerlendirme	GGEK 7
	Uygun Olmayan Ürünün Elden Çıkarılması	
<u>8</u>	<u>Gıda Güvenliği Yönetim Sisteminin Geçerli Kılınması, Doğrulanması ve İyileştirilmesi</u>	GGEK 8
8.1	Genel	GGEK 8
8.2	Kontrol Önlemi Kombinasyonlarının Geçerli Kılınması	GGEK 8
8.3	İzleme ve Ölçümün Kontrolü	GGEK 8
8.4	Gıda Güvenliği Yönetim Sisteminin	GGEK 8
8.4.1	Doğrulanması	GGEK 8
8.4.2	İç Tetkik	GGEK 8
	Doğrulama Sonuçlarının ayrı ayrı	GGEK 8
8.4.3	Değerlendirilmesi	GGEK 8
8.5	Doğrulama Faaliyetleri Sonuçlarının Analizi	GGEK 8
8.5.1	İyileştirme	GGEK 8
8.5.2	Sürekli İyileştirme	GGEK 8
	Gıda Güvenliği Yönetim Sisteminin Güncellenmesi	

<b>Hazırlayan</b>		<b>Onaylayan</b>
Gıda Güvenliği Ekip Lideri		Genel Müdür

XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ	<b>GIDA GÜVENLİĞİ EL KİTABI</b>				
	<b>KAPSAM</b>				
	<b>Doküman Kodu</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>Revizyon No</b>	<b>Revizyon Tarihi</b>	<b>Sayfa No</b>
GGEK.3	01/01/2011	00	--	1 / 3	

### 3.0 KAPSAM :

Gıda Güvenliği Yönetim Sistemimizin proseslerinin birbiriyle ilişkisini gösteren şema aşağıda verilmiştir:



<b>Hazırlayan</b>		<b>Onaylayan</b>
Gıda Güvenliği Ekip Lideri		Genel Müdür

<b>XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ</b>	<b>GIDA GÜVENLİĞİ EL KİTABI</b>				
	<b>KAPSAM</b>				
	<b>Doküman Kodu</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>Revizyon No</b>	<b>Revizyon Tarihi</b>	<b>Sayfa No</b>
GGEK.3	01/01/2011	00	--	2 / 3	

### 3.1 Atıf Yapılan Standartlar :

Gıda Güvenliği Yönetim Sisteminin oluşturulmasında, Türk Standartları Enstitüsünün 2005 yılında yayınlamış olduğu TS EN ISO 22000 standartları esas alınmıştır. Atıf yapılan standart için TS EN ISO 9000 standardının hükümleri sayılır. Ayrıca, işletmedeki tüm faaliyetler, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği, Zeytinyağı ve Prina Yağı Tebliği (Tebliğ No:2010/35) ile TS 341 Yemeklik Zeytinyağı standardına uygun ve Codex Alimentarius'a uyumlu olarak yürütülmektedir.

### 3.2 TANIMLAR VE TARİFLER

**Bu standardın amaçları için, ISO 9000 standardında verilen terimler ve aşağıdakiler kullanılır.**

GIDA GÜVENLİĞİ	Gıdanın amaçlanan kullanımına uygun olarak hazırlandığında ve/veya tüketildiğinde tüketiciye zarar vermeye neden olmayacağı yaklaşımı (Codex Alimentarius).
GIDA ZİNCİRİ	Gıdanın ve ingrediyeentlerinin birinci üretiminden tüketimine kadar, üretim, proses, dağıtım, depolama ve hazırlama gibi birbirini takip eden basamaklar ve işlemler.
GIDA GÜVENLİĞİ TEHLİKESİ	Gıdanın kendisi yada gıdada bulunan biyolojik, kimyasal veya fiziksel etmenler vasıtasıyla olumsuz sağlık etkisine yol açma potansiyeli (Codex Alimentarius).
GIDA GÜVENLİĞİ POLİTİKASI	Üst yönetim tarafından resmi olarak ifade edildiği gibi, gıda güvenliği ile ilgili bir kuruluşun tüm niyeti ve istikameti.
SON ÜRÜN	Kuruluş tarafından başka bir prosese ve dönüşüme uğratılmayan ürün
KONTROL ÖNLEMİ	<gıda güvenliği>gıda güvenliği tehlikesini önlemek veya elimine etmek ya da kabul edilebilir düzeye indirmek için kullanılacak (gıda güvenliği) işler ve faaliyetler (Codex Alimentarius).
ÖN GEREKSİNİM PROGRAMI	<gıda güvenliği>Gıda zinciri boyunca gerekli hijyenik ortamı sağlayarak uygun bir üretim yapmak (3.2), son ürünün güvenli bir şekilde hazırlanmasını sağlamak (3.5) ve insan tüketimi için güvenli gıdalar sunmak için temel koşullar ve faaliyetler.
OPERASYONEL ÖN GEREKSİNİM PROGRAMI (OGP)	Olası gıda güvenlik tehlikelerini (3.3) ve/veya üründe yada proses ortamında gıda güvenliği tehlikelerinin kontaminasyonu veya çoğalmasını kontrol altına almak için zorunlu olduğu tehlike analizleriyle tanımlanan ön gereksinim programı.
KRİTİK KONTROL NOKTASI (KKN)	<gıda güvenliği>gıda güvenliği tehlikesinin önlenildiği veya elimine edildiği yada kabul edilebilir düzeye indirilebildiği ve kontrol edilebilen aşama (Codex Alimentarius).

<b>Hazırlayan</b>		<b>Onaylayan</b>
Gıda Güvenliği Ekip Lideri		Genel Müdür

<b>XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ</b>	<b>GIDA GÜVENLİĞİ EL KİTABI KAPSAM</b>				
	<b>Doküman Kodu</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>Revizyon No</b>	<b>Revizyon Tarihi</b>	<b>Sayfa No</b>
	GGEK.3	01/01/2011	00	--	3 / 3

KRİTİK LİMİT	Kabul edilme durumunun kabul edilmeme durumundan ayrıldığı kriter (Codex Alimentarius).
İZLEME	Bir dizi plânlı inceleme ve ölçüm yaparak kontrol önlemlerinin tasarlanmış şekilde yürüyüp yürümediğini belirlemek.
DÜZELTME	Tespit edilen uygunsuz durumu elimine etmek için gerçekleştirilen faaliyet (ISO 9000:2000, Madde 3.66.)
DÜZELTİCİ FAALİYET	Tespit edilen uygunsuzluğun veya diğer istenmeyen durumun nedenlerinin giderilmesi.
GEÇERLİ KILMA	HACCP plâni ve operasyonel ön gereksinim programı tarafından yürütülen kontrol önlemleriyle elde edilen verilerin etkinlik düzeyinin belirlenmesi (Codex Alimentarius).
DOĞRULAMA	Objektif ölçütlerle yerine getirilen spesifik gereksinimlerin onaylanması (ISO 9000:2000, Madde 3.8.4).
GÜNCELLEME	Uygulamanın en son verilerle hemen ve/veya plânlı olarak gözden geçirilmesi.

<b>Hazırlayan</b>		<b>Onaylayan</b>
Gıda Güvenliği Ekip Lideri		Genel Müdür

<b>XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ</b>	<b>GIDA GÜVENLİĞİ EL KİTABI GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ</b>				
	<b>Doküman Kodu</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>Revizyon No</b>	<b>Revizyon Tarihi</b>	<b>Sayfa No</b>
	GGEK.4	01/01/2011	00	--	1 / 3

#### **4. GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ :**

##### **4.1. Genel Şartlar :**

İşletmemiz, TS EN ISO 22000:2005 standardının gerekliliklerine uygun bir Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi kurarak, dokümante etmiş ve uygulamaya almıştır.

Sistemin devamlılığının sağlanması ve sürekli olarak geliştirilmesi için gerekli düzenlemeler yapılmıştır.

Güvenli gıda üretiminin sağlanması ve ürünlerin kullanıcıya/tüketiciye zarar vermeyecek şekilde tehlikelerin kontrol edilmesi için Gıda Güvenliği Yönetim Sisteminin uygulanması ve bu sistemin sağlam bir yapıya oluşturulması gerekmektedir.

- Bu amaçla işletmemiz, Gıda Güvenliği yönetim sistemi için gerekli prosesleri tanımlamış,
- Bu proseslerin sırasını ve birbiriyle etkileşimini belirlemiş,
- Bu proseslerin uygulanmasında ve kontrolündeki etkinliğinin sağlanması için gerekli kriter ve yöntemleri tespit etmiş, bunları desteklemek ve izlemek için gerekli kaynak ve bilgileri sağlamış,
- Bu prosesleri faaliyete geçirmek, ölçmek, izlemek, analiz etmek, planlanmış sonuçları elde etmek ve sürekli geliştirmek için gerekli faaliyetleri uygulamıştır.

Proseslerde Gıda Güvenliği Yönetim Sisteminin gereklilikleri sürekli olarak göz önünde bulundurulmuş ve etkileşim ve ilişkiler dikkate alınmıştır. İşletme, bu prosesleri ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Yönetim Sisteminin gerekliliklerine göre yönetmektedir. Gıda Güvenliği yönetim sistemimiz, geleneksel olarak iyi üretim uygulamaları (GMP), prosedürleri ile desteklenmiştir. Gıda Güvenliği yönetim sisteminin yapısı tüketicileri ön planda tutarak, onların ihtiyaçlarını ve gıda hijyeninin prensiplerini dikkate alarak oluşturulmuştur. Gıda Güvenliği yönetim sistemi oluşturulurken yasal düzenlemelerin gereklilikleri de yerine getirilmiştir. Gıda Güvenliği yönetim sistemi, öz değerlendirme ve sürekli iyileştirme proseslerini içermektedir.

##### **4.2. Dokümantasyon Şartları :**

###### **4.2.1 Genel**

İşletmenin, Gıda Güvenliği yönetim sistemi dokümantasyonu,

- İşletme Gıda Güvenliği yönetim sistemi hakkında tutarlı bilgileri içeren "Gıda Güvenliği El Kitabı"nı,

<b>Hazırlayan</b>		<b>Onaylayan</b>
Gıda Güvenliği Ekip Lideri		Genel Müdür



<b>XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ</b>	<b>GIDA GÜVENLİĞİ EL KİTABI GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ</b>				
	<b>Doküman Kodu</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>Revizyon No</b>	<b>Revizyon Tarihi</b>	<b>Sayfa No</b>
	GGEK.4	01/01/2011	00	--	2 / 3

<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Gıda Güvenliği politikamız, Gıda Güvenliği hedeflerimiz ilgili dokümanları,</li><li>▪ ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Yönetim Sisteminin gerektirdiği dokümante edilmiş prosedürleri,</li><li>▪ Proseslerin etkin planlanması, uygulanması ve kontrolü için kuruluş tarafından ihtiyaç duyulan dokümanları,</li><li>▪ Şartları beyan eden dokümanları,</li><li>▪ Yapılmış olan faaliyetlerin veya elde edilen sonuçların objektif delilini sağlayan dokümanları,</li><li>▪ Tavsiye veya önerilerin yer aldığı dokümanları,</li><li>▪ Sistemin gerektirdiği kayıtların tutulması ve kontrolünü içermektedir.</li></ul> <p>Gıda Güvenliği yönetim sistemi oluşturulurken yasal düzenlemelerin gereklilikleri de yerine getirilirken, hammadde, yardımcı malzeme, son ürün, etiketleme ve ambalaj bilgileri gibi hususlar da dikkate alınmıştır. Bunların dışında varsa başka diğer hususlar ve tüketici dokümanlarına da yer verilmiştir.</p> <p>İşletme, Gıda Güvenliği yönetim sistemi dokümantasyonunun, sözleşme, mevzuatla ilgili şartlar ile müşteriler ve diğer ilgili tarafların ihtiyaçlarını ve beklentilerini karşılayacak şekilde olması için,</p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Müşteriden ve diğer ilgili taraflardan gelen sözleşme şartları,</li><li>▪ Uluslararası ve ulusal standartlar,</li><li>▪ İlgili yasal düzenlemeler,</li><li>▪ Kuruluşumuzun aldığı kararlar,</li><li>▪ Dış kaynaklı bilgiler,</li><li>▪ İlgili tarafların beklentileri ve ihtiyaçları hakkında bilgiler</li></ul> <p>gibi hususları dikkate almıştır.</p> <p>Gıda Güvenliği yönetim sistemimiz içerisinde tehlike analizlerine de yer verildiğinden, HACCP planı ayrıntılı bir biçimde uygulanmaktadır. Bu amaçla tehlike analizleri yapılmış, yazılı hale getirilmiştir. Tehlike analizinin gerektirdiği yerlerle ilgili olarak ayrıntılı HACCP planları hazırlanmıştır.</p> <p>HACCP gerekliliklerini yerine getirebilmek için bir GMP önlemler dizisi de oluşturulmuştur. Her bir GMP önleminin uygulanması ile ilgili kurallar da prosedür, talimat ve şartnameler yazılı hale getirilmiştir. GMP ölçümleri için gerekli kayıtlar belirlenmiştir.</p>
---

<b>Hazırlayan</b>		<b>Onaylayan</b>
Gıda Güvenliği Ekip Lideri		Genel Müdür

<b>XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ</b>	<b>GIDA GÜVENLİĞİ EL KİTABI GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ</b>				
	<b>Doküman Kodu</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>Revizyon No</b>	<b>Revizyon Tarihi</b>	<b>Sayfa No</b>
	GGEK.4	01/01/2011	00	--	3 / 3

Ürünün tüketiciye ulaşması aşamasına kadar olan dokümanların tümünde gerekli hijyen önlemlerine yer verilmiştir. Tüketiciyi koruma amaçlı, hastalık yapan ya da zarar veren gıdalarla ve insan tüketimine uygun gıda üretimine ilişkin politika ve yasal düzenlemelerin tamamı dikkate alınmıştır.

Yapılan düzenlemelerin tümünde, uluslararası ticarete de güveni sağlayacak nitelikte olmasına özen gösterilmiştir.

#### **4.2.2 Dokümanların Kontrolü**

Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi oluşturan tüm dokümanların hazırlanması, onaylanması, yayını, dağıtımı ve kontrolünün sağlanması amacıyla Doküman Kontrolü Prosedürü (PR.01) oluşturulmuş ve uygulanmaktadır. Oluşturulan kontrol sistemine, dış kaynaklı dokümanlar da dahil edilmiştir. Dokümanlar yayınlanmadan önce, belirlenmiş bir format ile yazılır, kodlanarak tanımlanır ve belirlenen yetkili personel tarafından gözden geçirilerek onaylanır. Dokümanların güncelliği sağlanmış ve Kullanımda olmayan dokümanların kullanılmasını önlenmiştir

Dokümanların kontrolü amacıyla;

- Faaliyetlerin yürütüldüğü yerlerde kullanılan dokümanların yürürlükteki baskılarının bulundurulması,
- Geçersiz ve/veya yürürlükten kaldırılan dokümanların, dağıtıldıkları veya kullanıldıkları tüm noktalardan hemen kaldırılarak yanlışlıkla da olsa kullanılmamalarının güvence altına alınması,
- Yürürlükten kalkan dokümanların tanımlanması, sağlanmaktadır.

Dokümanlarda revizyon, tüm sorumlu personel tarafından istenebilir. Dokümanlarda revizyon yapılması gerektiği durumlarda yeni doküman, daha önceden dokümanı onaylamak üzere belirlenmiş sorumlu tarafından onaylanır. Görevlendirilen sorumlu, gerek duyarsa daha önceden tanımlanarak yürürlükten kaldırılan eski bilgilere ulaşabilmektedir. Dokümanlarda yapılan değişikliklerin mahiyeti, belirlenen yöntem dahilinde belirtilmektedir.

#### **4.2.3 Kayıtlarının Kontrolü**

Gıda Güvenliği Yönetim Sisteminin tanımlanan şartlara uygunluğunu ve etkin olarak işleyişini göstermek amacıyla, kayıtlar okunaklı olacak şekilde tutulmakta ve kolay ulaşılabilecek şekilde muhafaza edilmektedir. İhtiyaç duyulan kontrolleri tanımlamak için Kayıtların Kontrolü Prosedürü (PR.02) oluşturulmuş ve uygulanmaktadır. Kayıtların saklama süreleri ve sorumluları belirlenmiştir.

<b>Hazırlayan</b>		<b>Onaylayan</b>
Gıda Güvenliği Ekip Lideri		Genel Müdür

<b>XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ</b>	<b>GIDA YÖNETİM SİSTEMİ EL KİTABI YÖNETİMİN SORUMLULUĞU</b>				
	<b>Doküman Kodu</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>Revizyon No</b>	<b>Revizyon Tarihi</b>	<b>Sayfa No</b>
	GGEK.5	01/01/2011	00	--	1 / 6

## 5. YÖNETİMİN SORUMLULUĞU

### 5.1. Yönetimin Taahhüdü

İşletmemiz, üst yönetimi Gıda Güvenliği yönetim sisteminin kurulması, geliştirilmesi ve devamlılığının sağlanması amacıyla aşağıdaki taahhütleri yerine getirir.

Yönetimimiz politikasını oluşturmuş ve Gıda Güvenliği hedeflerini belirlemiştir.

Ürün ile ilgili müşteri isteklerini de göz önünde bulundurarak yasal gereklilikleri yerine getirmenin ve müşteri memnuniyetinin, çalışanlar tarafından öneminin anlaşılmasını sağlayıcı faaliyetleri planlar, uygular ve sürekliliğini sağlar.

Kişilerin işletmemizin hedeflerinin başarılmasına tam olarak katılımı için ortamlar oluşturulmuş ve sürekliliği sağlanmıştır.

Gıda Güvenliği yönetim sistemindeki kuruluş çalışanlarının ortak çalışma yapmalarını destekler, başarılı olanları ödüllendirir.

Yönetim, tüm çalışanlarına Gıda Güvenliği Yönetim Sistemini benimsetmek ve işleyişini sağlamak amacıyla gerekli iç ve dış eğitimlerin alınmasını sağlar.

Faaliyetler ve ilgili kaynakların bir proses olarak oluşturulması, birbirleri ile ilgili proseslerin bir sistem olarak tanımlanması, anlaşılması ve yönetilmesi sağlanmıştır.

Gıda Güvenliği politikası ve hedefleri belirlenirken, HACCP prensipleri de dikkate alınmıştır. Bu amaçla, üretilen ürünlerin güvenliği ile ilgili tehlikelerin tanımlanması, değerlendirilmesi ve kontrolü ile ilgili amaçlarını belirlemiştir.

Toplam performansımızın sürekli iyileştirilmesi yönetimin birinci hedefidir. Bu sağlanırken proseslerdeki ani gelişmelerde dikkate alınmaktadır. Değişiklikler sırasında, Gıda Güvenliği Yönetim sisteminin fonksiyonlarını sürdürmek için gereken kaynakları ve iletişim temin edilmektedir.

Yönetim, HACCP sisteminin uygulanmasını ve sürekliliğini garanti altına almıştır. HACCP sisteminin uygulama alanı belirlenmiş ve bu uygulama alanına giren ürünler ile bunların üretim yerleri tespit edilmiştir.

HACCP takımı ve onların aktiviteleri destek olacak personelin teminini sağlanmıştır.

Gıda Güvenliği yönetim sisteminin geliştirilmesi ve devamının sağlanması amacıyla düzenli olarak yönetimin gözden geçirmesi toplantılarını yapar, sonuçlarını kayıt altına alır ve alınan kararların takibini yapar. Yönetim, bu çalışmalar için gerekli bütün iç ve dış kaynakları sağlar ve bunların devamlılığını güvence altına alır.

### 5.2. Gıda Güvenliği Politikası

Gıda Güvenliği anlayışımızın son tüketiciye ulaşıncaya dek sürdürülmesi ve bu aşamadaki birimlerin tümünün eğitilmesi ana ilkelerimizden birisidir.

Çalışan personelin Gıda Güvenliği politikaları ve amaçları doğrultusunda çalışmalarını sağlanacak, bunun için gerekli eğitimleri verilecek ve personelin ürettikleri ile gurur duymaları sağlanacaktır.

<b>Hazırlayan</b>		<b>Onaylayan</b>
Gıda Güvenliği Ekibin Lideri		Genel Müdür

<b>XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ</b>	<b>GIDA YÖNETİM SİSTEMİ EL KİTABI YÖNETİMİN SORUMLULUĞU</b>				
	<b>Doküman Kodu</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>Revizyon No</b>	<b>Revizyon Tarihi</b>	<b>Sayfa No</b>
	GGEK.5	01/01/2011	00	--	2 / 6

Müşteriler başta olmak üzere, menfaat gruplarının gereksinim ve beklentilerine önem verilecek, bu gereksinim ve beklentiler arasında denge kurulacaktır. Gereksinim ve beklentilerin tatmini için sürekli iyileştirme yapılmaktadır.

İşletmenin, Gıda Güvenliği politikaları üst yönetim tarafından taahhüt edilmiş olup, uygunluğu sürekli olarak gözden geçirilmekte ve kontrol edilmektedir.

Politikamız, herkesin katılımı ile Gıda Güvenliğinin sürekli olarak iyileştirilmesidir.

“Gıda Güvenliği Politikamız”ın tüm personele duyurulması ve ulaştırılması sağlanmıştır.

Gıda Güvenliği politikamızla uyumlu sloganlar ve “Gıda Güvenliği Politikamız” başlıklı Genel Müdür imzalı yazı işyerlerinde uygun yerlere asılarak personelin Gıda Güvenliğine yönlendirilmesi amaçlanmıştır (POL.01)

### **5.3 Gıda Güvenliği Yönetim Sisteminin Planlanması**

- Gıda Güvenliği hedeflerine ulaşmak ve başarmak için etkin ve verimli Gıda Güvenliği yönetim sistemi oluşturulmuş, uygulanması ve sürdürülmesini sağlamıştır. İşletme, Gıda Güvenliği Yönetim Sisteminin planlamasını yapmak için ihtiyaç duyulan kaynakları tanımlamış, planlamasını yapmış ve bunları dokümanla etmiştir. Planların kuruluşun stratejileri, hedefleri ve kalite politikaları ile uyumlu olması sağlanmıştır.
- Gıda Güvenliği yönetim sisteminin işleyişi, denetlenmesi, gözden geçirilmesi, verilerin kontrolü, olumsuzlukların düzeltilmesi ve önlenmesi amacıyla yapılan kuruluş içi tetkik için yıllık planları hazırlamış ve dokümanla etmiştir.
- Gıda Güvenliği yönetim sistemi planlanırken kalite kontrol planları, ürün spesifikasyonları ve tehlikelerin belirlenmesi de özellikle dikkate alınmaktadır.
- HACCP planları, HACCP çalışmalarının sonuçlarını sağlayacak aktiviteleri içermektedir.
- Kuruluş içi ve dışında yapılacak olan eğitimlerle ilgili olarak yıllık plan yapılır.
- Makine, teçhizat ve cihazların bakımları ile ilgili olarak yıllık periyodik bakım planları yapılır.
- Gıda Güvenliği Yönetim Sisteminin ve sistem içerisinde yer alan HACCP ile ilgili uygulamaların sürekli geliştirilmesi ve kontrollü bir biçimde yürütülmesi için yapılan bütün planların uygulamaları gözden geçirilir, gerektiğinde hazırlanan planlar revize edilir.
- Üst yönetim tanımlanmış ve planlanmış kalite hedeflerine ulaşılabilmesi için gerekli kaynakları sağlamıştır.
- Gıda Güvenliği yönetim sisteminin her hangi bir bölümünde değişiklik planlandığında, bunun Gıda Güvenliği yönetim sistemine etkisi ve ilişkileri araştırılmakta, ilgili diğer dokümanlarda ihtiyaç duyulan değişiklikler belirlenerek uygulamanın Gıda Güvenliği yönetim sisteminin bütünlüğünü koruyacak şekilde olmasına azami özen gösterilmektedir.

<b>Hazırlayan</b>		<b>Onaylayan</b>
Gıda Güvenliği Ekibin Lideri		Genel Müdür

<b>XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ</b>	<b>GIDA YÖNETİM SİSTEMİ EL KİTABI YÖNETİMİN SORUMLULUĞU</b>				
	<b>Doküman Kodu</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>Revizyon No</b>	<b>Revizyon Tarihi</b>	<b>Sayfa No</b>
	GGEK.5	01/01/2011	00	--	3 / 6

- Görevlendirilen personelin,
  - Ürünlere, proseslere ve HACCP yönetim sistemine ilişkin herhangi bir sorunu tanımlamak,
  - Düzeltici faaliyetleri uygulamaya koymak ve uyumlu olmayan ürünleri kontrol etmek,
  - Ürün, proses ve HACCP yönetim sistemiyle ilgili herhangi bir uyumsuzluk olmasını önlemek için gerekli faaliyetleri başlatmak üzere tanımlanmış sorumluluk ve yetkiye sahip olması sağlanmıştır.
- Hazırlanan prosedür ve talimatlarda hangi işin, kimin tarafından ve nasıl yapılacağı tanımlanmıştır. HACCP kurallarının uygulandığı üretim prosedürlerinde belirlenen kritik kontrol noktalarının izlenmesi, önleyici ve düzeltici faaliyetlerin uygulanmasını üstlenecek personeller sorumluluk ve yetkileri ile birlikte belirlenmiştir.
- HACCP yönetim sistemi gereği bir Gıda Güvenliği Ekibi kurulmuştur. Gıda Güvenliği Ekibinin oluşturulmasına ilişkin esaslar yazılı hale getirilmiştir. Bu ekipte yer alacak elemanların niteliklerini gösteren dokümanlar hazırlanmıştır. Gıda Güvenliği yönetim sisteminin, dolayısıyla HACCP yönetim sisteminin işleyişi için dışarıdan uzmanların yardımına ihtiyaç duyulduğunda, bu uzmanların da sorumluluk ve yetkisi belirlenerek yazılı hale getirilmektedir. Sorumluluk ve yetkiler, dokümante edilmiş ve ilgili kişilere dağıtılmıştır.

#### **5.4. Sorumluluk Ve Yetki**

XYZ Zeytinyağı İşletmesi Üst Yönetimi, gıda güvenliği yönetim sisteminin etkin işlenmesi ve sürdürülmesini sağlamak için, organizasyonundaki tüm birimlerde çalışacak kişilerin sorumluluk, yetki ve görevleri görev tanımları şeklinde oluşturulmuştur. Tüm birimlerin ilişkilerini gösteren organizasyon şeması Genel Müdür tarafından onaylanmıştır.

#### **Ref : Organizasyon Şeması , Görev Tanımları**

XYZ Zeytinyağı İşletmesi Organizasyon Şeması, Gıda Güvenliği Politikasına uygun olarak bir gıda güvenliği yönetim sisteminin kurulması ve yürütülmesi için gerekli insan kaynağını en iyi şekilde yönetebilmek için üst yönetim tarafından hazırlanmıştır ve kullanılmaktadır. Tüm idari pozisyonlarda kimlerin çalışmaları yürüttüğü Organizasyon Şeması ile izlenmektedir.

Görev tanımları XYZ Zeytinyağı İşletmesi organizasyonu içinde yer alan her bir birimde çalışan insanların görev, yetki sorumluluklarının, o pozisyonda çalışacak kişilerde gerekli niteliklerin, diğer pozisyon ve bölümlerle olan ilişkilerinin, karar verme yetki ve sorumlulukların açıklandığı dokümanlardır. Tüm personelin, belirlenmiş personele, gıda güvenliği yönetim sistemi ile ilgili sorunları rapor etmek sorumluluğunun olduğu benimsenmiştir.

<b>Hazırlayan</b>		<b>Onaylayan</b>
Gıda Güvenliği Ekibin Lideri		Genel Müdür

<b>XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ</b>	<b>GIDA YÖNETİM SİSTEMİ EL KİTABI YÖNETİMİN SORUMLULUĞU</b>				
	<b>Doküman Kodu</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>Revizyon No</b>	<b>Revizyon Tarihi</b>	<b>Sayfa No</b>
	GGEK.5	01/01/2011	00	--	4 / 6

### 5.5. Gıda Güvenliği Ekip Lideri

Üst yönetim, bu standarda uygun olarak Gıda Güvenliği yönetim sisteminin kurulması, uygulanması ve devam ettirilmesini sağlamak amacıyla Gıda Güvenliği Ekip Lideri atamıştır (AT.01). Üst yönetim tarafından ekip liderinin atama yazısı onaylanmış olup, personel görev tanımlarında bahsi geçmektedir. Gıda Güvenliği Ekip Lideri aşağıdaki görev, yetki ve sorumlulukları da üstlenmiştir.

- 1) Gıda Güvenliği yönetim sisteminin uygulanmasında, geliştirilmesinde ve güncelliğinin sağlanmasında, yönetimin temsilcisidir ve tam olarak yetkilidir.
- 2) ISO 22000:2005 standartlarına uygun Gıda Güvenliği Yönetim sisteminin kurulmasını, bunun için gerekli proseslerin oluşturulmasını, uygulanmasını ve uygulamanın sürdürülmesini sağlar.
- 3) Gıda Güvenliği Yönetim Sisteminin etkili olarak uygulanmasında yeterli kaynakları bulundurmak için gerekli önlemleri alır.
- 4) ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Yönetim Sisteminin gerekliliklerini karşılamak için uygulanan gıda güvenliği yönetim sisteminin, işletme yönetimi tarafından uygunluğunun ve Gıda Güvenliği politikası ile hedefleri karşılaştırmadaki etkinliği ve uygunluğu konusunda üst yönetime bilgi verir.
- 5) Gıda Güvenliği ekibinin oluşturulmasını sağlar ve yönetir ve faaliyetlerini organize eder.
- 6) İşletme içerisinde müşteri gereksinimleri ile ilgili bilincin sağlanmasını temin edecek çalışmalar yapar. Gıda güvenliği ekip üyelerinin eğitim ihtiyaçlarının karşılar.
- 7) Gerekliğinde Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi ile ilgili konularda dış kuruluşlarla da irtibata geçer.
- 8) Yönetimin gözden geçirme toplantılarına katılır, raportörlük yapar, alınan kararların takipçisidir.

Yönetimin aldığı kararların uygulamalarını takip eder, uygulama aşamasında karşılaşılan problemleri tespit eder, çözüm önerileri geliştirir, onaylatır ve uygulatır

### 5.6. İletişim

#### 5.6.1. Dış İletişim

İşletme, gıda zinciri boyunca, gıda güvenliğini etkileyen noktalarda yeterli bilgiyi elde etmek için iletişime yönelik etkin düzenlemeleri sağlamıştır.

Dış iletişim; yasal düzenleyiciler ve müşterilerin gıda güvenliği şartlarını karşılamaktadır.

- Gıda güvenliğini etkileyen tedarikçilere eğitim vermek (T.09),
- Ürün bilgileri [ürün özellikleri, depolama koşulları, kullanım talimatları, raf ömrü, vb.] (ZT.01),
- Yasal gereklilikleri yerine getirmek için mevzuatı takip etmek ,

<b>Hazırlayan</b>		<b>Onaylayan</b>
Gıda Güvenliği Ekip Lideri		Genel Müdür

<b>XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ</b>	<b>GIDA YÖNETİM SİSTEMİ EL KİTABI YÖNETİMİN SORUMLULUĞU</b>				
	<b>Doküman Kodu</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>Revizyon No</b>	<b>Revizyon Tarihi</b>	<b>Sayfa No</b>
	GGEK.5	01/01/2011	00	--	5 / 6

<ul style="list-style-type: none"><li>• Tüketici ve müşteri şikayetlerine ait geri bildirimleri kayıt altına almak ve düzenlemek (T.14),</li><li>• Gıda güvenliğini üzerinde etkisi olan diğer kuruluşlarla iletişime geçmek, Dış iletişimi sağlayan personel, bu konuda firmayı dışarıda temsil etme konusunda yetkilendirilmiştir.</li></ul> <p>Dış iletişimden elde edilen bilgiler; gıda güvenliği yönetim sisteminin güncellenmesi ve yönetimin gözden geçirilmesinde girdi olarak kullanılmaktadır. Dış iletişime ait kayıtlar, kayıtların kontrolü 'ne uygun olarak tutulmaktadır.</p> <p><b>5.6.2. İç İletişim</b></p> <p>İşletme, bütün kademelerinde, Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi prosesleri ve bunların etkinliği ile ilgili olarak uygulanacak iletişim yöntemlerini elektronik posta, iç yazışma, kayıt ve dokümanlarla bilgi aktarımı olarak belirlemiştir. Bu yöntemler takım toplantıları, ilan tahtaları, dahili gazete ve magazinlerle desteklenmiştir.</p> <p>İşletmenin yapısı içerisinde üstlenilen görevlerin eksiksiz olarak yerine getirilebilmesini temin edebilmek için, Gıda Güvenliği yönetim sistemi ve müşteri gereksinimleri ile ilgili haber, duyum, bilgi vb. kaynakları kuruluşun ilgili kademelerinde paylaşmak ve kullanıma sunmak için gerekli olan prosedürler oluşturulmuştur.</p> <p>Kademelerle fonksiyonlar arasındaki bilgi akışı ve haberleşmeyi sağlamıştır.</p> <p>İç iletişimin gerektirdiği alt yapı hazırlanmıştır.</p> <p>İletişimin, müşteri ve tedarikçiler dahil işletmeye ilişkin tüm menfaat gruplarına yayılması sağlanmıştır.</p> <p>Gıda Güvenliği Yönetim Sisteminin başarı ile uygulanabilmesinde Gıda Güvenliği Ekibiyle iletişimin önemi göz önünde bulundurularak bu konuda gerekli önlemler alınmış, dokümanlar hazırlanmıştır.</p> <p>Tehlike analizleri ve prosedürlerdeki değişmelere bağlı olarak belirlenen önleyici faaliyetlerin anında ilgililere ulaştırılmasını sağlayacak önlemler alınmıştır.</p> <p>Kuruluşun iç iletişimi sağlanırken, dokümanlara erişim de sağlanmıştır.</p> <p>Yeni ürünleri, yeni hammaddeleri, üretim sistemleri ve makinelerdeki değişiklikler ve yenilikleri, tüketici profilindeki değişimleri, ulusal ve uluslararası yasal düzenlemelerdeki son durumları, vb toplantılarla bildirilmektedir.</p> <p><b>5.7. Acil Durumlara Hazırlık Ve Karşılık Verme</b></p> <p>XYZ Zeytinyağı İşletmesi üst yönetimi, gıda güvenliğini etkileyebilecek, potansiyel acil durumlar ve kazaları yönetmeye yönelik, gıda zincirindeki rolü ile ilgili etkin düzenlemeleri oluşturmuş, uygulamakta ve sürdürmektedir. Yangına karşı önlem ve yangına müdahale talimatı (T.17), İşçi sağlığı ve iş güvenliği talimatı (T.18) ile İlk yardım ve acil tedavi talimatı (T.19) hazırlayarak işletmenin ilgili bölümlerine asarak ilan etmiştir.</p>
---

<b>Hazırlayan</b>		<b>Onaylayan</b>
Gıda Güvenliği Ekib Lideri		Genel Müdür

<b>XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ</b>	<b>GIDA YÖNETİM SİSTEMİ EL KİTABI YÖNETİMİN SORUMLULUĞU</b>				
	<b>Doküman Kodu</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>Revizyon No</b>	<b>Revizyon Tarihi</b>	<b>Sayfa No</b>
	GGEK.5	01/01/2011	00	--	6 / 6

## **5.8. Yönetimin Gözden Geçirmesi**

### **5.8.1. Genel**

Gıda Güvenliği Yönetim Sisteminin işleyişi, belirlenmiş Gıda Güvenliği kalite politikası ve hedeflerine uygun çalışıp çalışmadığı, yeterliliği, etkinliği ve verimliliği 6 ayda bir yapılan yönetimin gözden geçirmesi toplantılarıyla üst yönetim tarafından gözden geçirilmektedir. Yönetimin gözden geçirmesi toplantılarında Gıda Güvenliği Yönetim Sisteminin güncelleştirilmesi, sürekliliğinin sağlanması ve düzenli olarak geliştirilmesi de amaçlanmaktadır. Yönetimin gözden geçirme toplantılarının (F.05), bu toplantılardan elde edilen çıktıların, kuruluşun performansını iyileştirmek için gerekli veriyi sağlayacak şekilde olması sağlanmıştır. Yapılan toplantılara ilişkin kayıtlar toplantı raporuna kaydedilmektedir.

### **5.8.2. Gözden Geçirme Girdileri**

Yönetimin gözden geçirmesi toplantılarında aşağıdaki konular ve benzerleri görüşülür.

- Önceki yönetimin gözden geçirmesinden devam eden takip faaliyetleri,
- Doğrulama faaliyetlerinin sonuçlarının analizi (Madde 8.4.3)
- Gıda güvenliğini etkileyebilecek değişen durumlar (Madde 5.6.2)
- Acil durumlar, kazalar (Madde 5.7) ve geri çekmeler (7.10.4),
- Sistem güncelleme faaliyetlerinin sonuçlarının gözden geçirilmesi
- Müşteri geri beslemesini de içeren iletişim faaliyetlerinin gözden geçirilmesi (madde 5.6.1)
- Dış tetkik veya gözetimler

Not: "Geri çekme" terimi geri çağırmaı içerir. Veriler, üst yönetimin bilgileri beyan edilen gıda güvenliği yönetim sistemi hedefleriyle ilişkilendirilmesini sağlayacak şekilde, sunulmalıdır.

### **5.8.3. Gözden Geçirme Çıktıları**

Üst yönetimin gözden geçirme faaliyetine ilişkin çıktılar aşağıdaki ana hususları içerir.

- Gıda güvenliğinin güvence altına alınması,
- Gıda güvenliği yönetim sisteminin etkinliğinin iyileştirilmesi (madde 8.5).
- Kaynak ihtiyaçları (madde 6.1).
- Kuruluşun gıda güvenliği politikası ve ilgili hedefleriyle ilgili

Gelişmelerin izlenmesine yardımcı olmak ve sonraki gözden geçirme faaliyetlerinde girdi olarak kullanılmak üzere etkinliklere ilişkin yapılan gözlemler, öneriler, sonuçlar ve alınan kararlar kayıt ve muhafaza edilir.

Üst yönetimin gözden geçirme faaliyeti sonucu alınan kararlar kuruluşun ilgili birimlerine duyurulur.

<b>Hazırlayan</b>		<b>Onaylayan</b>
Gıda Güvenliği Ekibin Lideri		Genel Müdür



<b>XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ</b>	<b>GIDA GÜVENLİĞİ EL KİTABI KAYNAK YÖNETİMİ</b>				
	<b>Doküman Kodu</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>Revizyon No</b>	<b>Revizyon Tarihi</b>	<b>Sayfa No</b>
	GGEK.6	01/01/2011	00	--	1 / 4

## 6. KAYNAK YÖNETİMİ

### 6.1. Kaynakların Sağlanması

Önemli ve zorunlu kaynaklar ile Gıda Güvenliği Yönetim Sistemine ilişkin strateji ve hedeflerin gerçekleştirilebilmesi ve başarıya ulaşabilmesi, müşteri memnuniyetinin sağlanması için ihtiyaç duyulan kaynaklar zamanında belirlenmiş, tanımlanmış, tedarik edilmiş ve mevcut hale getirilmiştir.

Kaynak yönetim sistemi proseslerinin uygulanması, sürdürülmesi ve etkinliğinin sürekli geliştirilmesi için,

- İşletmemizin gıda güvenliği hedef ve politikalarına uygun personel istihdamı ve eğitimi,
- Müşteriden gelen geri besleme bilgileri,
- Tedarikçi bilgi girdileri,
- Dış ve iç kaynaklar (dış kaynaklı dokümanlar, kalite kayıtları, firma dışı seminerler vb),
- Firma içi ve dışı öneriler,
- Alt yapı ve çalışma ortamı,

Kaynakların ihtiyaçlar doğrultusunda, zamanında ve verimli olacak şekilde temin edilmesi ana ilke olarak benimsenmiştir. Gıda güvenliği yönetim sistemimizde, yeniliği ve gelişmenin sürekliliğini, sektörle ilgili gelişmelerin takibini sağlamak için, yazılı, elektronik ve görsel kaynaklardan yararlanır. Geleceğin kaynaklarının temini için gerekli planlamalar yapılmaktadır. İşletmemiz, gıda güvenliği yönetim sisteminin uygulamaya konulması ve kontrolü için de, gerekli kaynakları sağlamıştır.

### 6.2. İnsan Kaynakları

#### 6.2.1. Genel

İşletmede, gıda güvenliği yönetim sistemimizde tanımlanan sorumlulukları yerine getirecek uygunlukta öğrenim, eğitim, beceri ve deneyime sahip personelin bulunması amaçlanmıştır.

Bu amaçla önce iş tanımı ve analizi yapılır. Belirlemelere göre, gıda güvenliği yönetim sisteminde tanımlanan görev, yetki ve sorumlulukları karşılayacak nitelikte, sürekli gelişmeye açık, yeniliklere uyum sağlayan ve takım çalışmasına yatkın elemanlar tercih edilir.

Göreve başlayan personele görev tanımı yapılır. Çalışanlara sürekli olarak eğitim verilir (T.01), takım çalışması desteklenir.

<b>Hazırlayan</b>		<b>Onaylayan</b>
Gıda Güvenliği Ekip Lideri		Genel Müdür

<b>XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ</b>	<b>GIDA GÜVENLİĞİ EL KİTABI KAYNAK YÖNETİMİ</b>				
	<b>Doküman Kodu</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>Revizyon No</b>	<b>Revizyon Tarihi</b>	<b>Sayfa No</b>
	GGEK.6	01/01/2011	00	--	2 / 4

Yönetim, Gıda Güvenliği Yönetim Sistemimiz dahil, kuruluşumuzun hem etkinliğini hem de verimini iyileştirmede çalışanların katılımı ve desteğinin çok önemli olduğu bilincindedir. Bu nedenle çalışanların katılımı ve gelişimi için gerekli faaliyetler yürütülmektedir.

İşletmedeki faaliyetler için Görev, Yetki Ve Sorumluluklar tanımlanmıştır. Personelle ilgili işlemler

Personel İşleri Prosedüründe (PR.05) tanımlanmıştır.

### **6.2.2. Yetkinlik, Bilinç ve Eğitim**

İşletmemiz, Gıda Güvenliğini etkileyen işlevleri gerçekleştiren personele ilişkin gerekli olan yetkinliği tanımlamış ve bu tanımlardaki koşulların yerine getirilmesi için gerekli eğitim programını hazırlamış ve uygulamaya koymuştur. Eğitim talimatı hazırlanmıştır. Sağlanan eğitim faaliyet sonuçları ve etkinliği, sürekli olarak değerlendirilmektedir. Çalışanların gerçekleştirdikleri faaliyetlerin önemi ve gıda güvenliği hedeflerine ulaşılmasına olan katkıları konusunda bilinçlenmeleri programlı ve makine başı eğitimleri ile sağlanmıştır. Yetkinliğin artırılmasında teknik bilgiler, müşterilerin gereksinim ve beklentileri, pazar bilgileri, yasal ve düzenleyici yükümlülükler, ürün standartları ve prosedürler, proseslerde, araçlarda ve donanımlardaki değişiklikler dikkate alınır.

Çalışanların geliştirilmesi ve bilinçlendirilmesini arttırmak için aşağıdaki hususları kapsayan eğitimler uygulanmaktadır.

- Kuruluş yapısı ve geliştirilmesi,
- Kuruluşun politika ve hedefleri
- Yeni alınan personele firmayı tanıtıcı ve gıda güvenliği yönetim sistemimizi açıklayan eğitim programı,
- Ekip çalışmasının önemi
- Müşteri memnuniyetine ulaşmak için üretim aşamalarını içeren programlı eğitimler.

Eğitim, şartların ve müşteri ile ilgili diğer tarafların ihtiyaçlarının ve beklentilerinin karşılanmasını ve bunları karşılamadaki başarısızlığın kuruluşa ve kuruluştaki çalışanlara getireceği sonuçlardan bilgi sahibi olunmasını da içermektedir. Kuruluşumuz, gıda güvenliğini etkileyen çalışmalarını yapan personel için gerekli yeterlilik niteliklerini belirlemiş, bununla ilgili eğitimleri de sağlamıştır.

Etkili bir HACCP uygulamasının sağlanabilmesi için ilgili personele gerekli eğitimler verilmektedir. Bu eğitimlerde tehlikelerin belirlenmesi ve kontrolü üzerinde hassasiyetle durulmaktadır.

Tüm personele hijyen prosedürlerine uyum konusunda yetkinlik kazandırılmaktadır.

<b>Hazırlayan</b>		<b>Onaylayan</b>
Gıda Güvenliği Ekip Lideri		Genel Müdür

<b>XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ</b>	<b>GIDA GÜVENLİĞİ EL KİTABI KAYNAK YÖNETİMİ</b>				
	<b>Doküman Kodu</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>Revizyon No</b>	<b>Revizyon Tarihi</b>	<b>Sayfa No</b>
	GGEK.6	01/01/2011	00	--	3 / 4

Kuruluşumuz, öğrenim, eğitim, beceri ve tecrübe ile ilgili yapılacak faaliyetleri ve sonuçlarını değerlendirmiş ve dokümante etmiştir.  
Bunlarla ilgili kayıtlar tutulmakta ve muhafaza edilmektedir.

### **6.3. Alt Yapı**

İşletmede ulusal ve uluslararası standartların şartlarını karşılayan altyapıyı oluşturmak ve sürdürmek için gerekli kaynakları sağlamaktadır. Alt yapı kavramı, ürün ve hizmetlerle ilgili olan fabrika, çalışma, üretim ve depolama alanları, makine, teçhizat, destek hizmetleri, iletişim ve haberleşme, taşıma vs içerir.

Ayrıca alt yapının karşılıklı bulaşmayı en aza indirecek doğrusal bir ürün akışı ve personel hareketi kontrolünü sağlayacak biçimde olması sağlanmıştır.

Alt yapıların HACCP planlarının uygulanmasına ve GMP önlemlerinin alınmasına yeterli olmasına özen gösterilmektedir. Alt yapıların ürün isteklerine ve gıda güvenliğine uygun olmaları sağlanmıştır.

Alt yapı ile ilgili kirlenme, atık ve çevrim gibi çevresel konular da dikkate alınmıştır.

Proseslerde kullanılan ve gıda güvenliğini doğrudan etkileyen araç, makine, ölçüm ve deney cihazlarının kullanım, çalıştırma ve bakım talimatları hazırlanır, eğitimle desteklenir.

### **6.4. Çalışma Ortamı**

İşletmede, ulusal ve uluslararası standartların şartlarını karşılayan altyapıyı oluşturmak ve sürdürmek için gerekli kaynakları sağlamaktadır.

Çalışma ortamının, ürün ve hizmetlerin kalitesine olduğu gibi çalışanların motivasyonu, memnuniyeti ve performansında da önemli etkisinin olduğu dikkate alınarak, kuruluşumuzun bütün proseslerinde politika ve hedeflerine ulaşmasına destek sağlayacak uygun çalışma ortamlarının olması sağlanmıştır.

Çalışma koşullarını etkileyen insani ve fiziksel faktörler belirlenmiş ve bunlarla ilgili gerekli önlemler alınarak sürekliliği sağlanmıştır.

Ham madde kabulünden ürün sevkiyatına kadar ki her aşamada, çalışma ortamının hijyen ve temizliğinin sürekliliği sağlanmıştır.

GMP önlemlerinden kişisel hijyen, giysiler ve personel tesisleri gibi konularda dokümanlar hazırlanmış ve uygulamaya alınmıştır.

Koruyucu donanım kullanımı dahil, her türlü emniyet önlemleri alınmakta ve uygulanmaktadır.

Çevreden bulaşabilecek potansiyel kirlenme kaynaklarına karşı gereken önlemler alınmış ve çevredeki kirli alanların ürüne olumsuz etkide bulunmaması sağlanmıştır.

<b>Hazırlayan</b>		<b>Onaylayan</b>
Gıda Güvenliği Ekip Lideri		Genel Müdür

<b>XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ</b>	<b>GIDA GÜVENLİĞİ EL KİTABI KAYNAK YÖNETİMİ</b>				
	<b>Doküman Kodu</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>Revizyon No</b>	<b>Revizyon Tarihi</b>	<b>Sayfa No</b>
	GGEK.6	01/01/2011	00	--	4 / 4

Ekipmanlar ve yardımcı tesislerin, temizlik ile ilgili proseslere ihtiyaç duyacağı düşünülerek hijyenik dizaynları yapılmaktadır. Ekipmanların seçiminde amaca uygunluğu göz önünde bulundurulmaktadır. Ayrıca GMP uygulamaları ve gözden geçirmeye uygunluğuna dikkat edilmektedir. Ekipmanların bulaşma yapmayacak materyalden seçimine dikkat edilmektedir. Ekipmanların yeteneğine uygun olarak çalışabilmelerini temin için bakım talimatları düzenlenmiştir.

Ekipmanların potansiyel çapraz bulaşma noktaları olduğu göz önünde tutulmakta ve bununla ilgili gerekli önlemler alınmaktadır.

Üretimde kullanılan ekipmanların seçimi ve dizaynında gıda güvenliğine uygunluğuna dikkat edilmekte ve bu ekipmanları izleme ve kontrol için gerekli ısı ölçüm ve gerekli diğer düzenekleri kurulmaktadır. Bu düzeneklerin, HACCP uyumlu planların kritik kontrol noktalarını izlemeye de uygun olmasına dikkat edilmektedir.

Çalışan personele uygun iş elbiseleri tahsis edilmektedir. Personele hijyenin önemi, gerekliliği ve uygulamalara hakkında gerekli eğitim verilmektedir. Personel hijyeni için büyük önem arz eden, ellerin yıkanması ve kurulanması için sıcak ve soğuk su imkanı bulunan hijyenik dizayn edilmiş ekipmanlar bulundurulmaktadır. Çalışma ortamı, personelin operasyon güvenliğini ve etkinliğini sağlayacak uygunluğa getirilmiştir.

Personel hijyeni, koruyucu giysilerin kullanımı, su ve tesislerin dizaynı ve personel sağlığı ile ilgili yasal düzenlemelere uyulmaktadır.

Sağlıksız personelin son ürüne olumsuz etki yapacağı bilinciyle, personelin sağlıklı olması konusunda gereken önlemler alınmakta ve destekler verilmektedir.

Bu amaçla yasalarının gerektirdiği ve kendimizin koyduğu prosedürler uygulamaya alınmış ve ürünün güvenliğini sağlamak için, ürüne elle dokunan personel korumaya alınmıştır.

Atıklar haftada 2 kez belediye tarafından toplanır. Karasu havuzlarda buharlaştırılır.

<b>Hazırlayan</b>		<b>Onaylayan</b>
Gıda Güvenliği Ekip Lideri		Genel Müdür

<b>XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ</b>	<b>GIDA GÜVENLİĞİ EL KİTABI GÜVENLİ ÜRÜNÜN PLANLANMASI VE GERÇEKLEŞTİRİLMESİ</b>				
	<b>Doküman Kodu</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>Revizyon No</b>	<b>Revizyon Tarihi</b>	<b>Sayfa No</b>
	GGEK.7	01/01/2011	00	--	1 / 12

## 7.GÜVENLİ ÜRÜNÜN PLANLANMASI VE GERÇEKLEŞTİRİLMESİ

### 7.1. Genel

Ürünü gerçekleştirmek için birbirini takip eden prosesler, kuruluşumuzun Gıda Güvenliği yönetim sistemine uygun bir şekilde planlanmış ve dokümanite edilmiştir. Her bir proses, girdiler, faaliyet ve işlevler, çıktılar veya sonuçlardan oluşmaktadır. İşletme, planlara faaliyetler ve bunlardaki değişiklikleri uygulamakta, işletmekte ve etkin olmasını sağlamaktadır. Bu faaliyetler (operasyonel) ön koşul ve HACCP planını içerir.

İşletme, ürünü gerçekleştirmek için planlama yaparken aşağıdaki hususları dikkate alır.

- Potansiyel pazar durumuna göre üretilecek ürün miktarının tahmin edilmesi,
- Üretilecek ürünle ilgili Gıda Güvenliği hedeflerinin ve kabul kriterlerinin belirlenmesi,
- Üretilecek ürünle ilgili hammadde şartlarının belirlenmesi,
- Ürün için ihtiyaç duyulan dokümanların oluşturulması,
- Üretim için gerekli proseslerin belirlenmesi,
- İhtiyaç duyulan makine, teçhizat ve tesisin tespiti,
- Proses aşamalarının kontrol noktalarındaki doğrulama, geçerli kılma, izleme, muayene ve test yöntemlerinin belirlenmesi,
- Ürün kabulü için kriterlerin belirlenmesi,
- Daha önceki uygulamalara ait verilerin sonuçlarının incelenmesi.

Proseslerle ilgili girdilerin tamamı, çıktıların doğrulanmasını ve onaylanmasını sağlayabilmek için tanımlanmış ve kayıt altına alınmıştır. Proseslerin ölçülebilir olması sağlanmış ve HACCP kuralları da uygulanmıştır.

### 7.2. Ön gereksinim programları (ÖGP'ler)

7.2.1. İşletme, aşağıdakilerin kontrolüne yardım etmek için ön gereksinim programlarını oluşturmuş, uygulamakta ve sürdürmektedir;

- Çalışma ortamı boyunca üründe gıda güvenlik tehlikesine yol açabilecek olasılık,
- Ürünler arasında çapraz kontaminasyon (bulaşlar) dahil, ürünlere biyolojik, kimyasal ve fiziksel kontaminasyonları,
- Ürün ve proses ortamı kaynaklı, gıda güvenliği tehlikelerinin seviyeleri,

### 7.2.2.Ön gereksinim programları (ÖGP'ler);

Gıda güvenliği ile ilgili ön gereksinimler, işletme ihtiyaçlarına uygun olarak;

- Ürün ve proseslere ait yasal gereklilikleri dikkate alınarak,
- Ürünlerin doğal yapısına ve işleme tipine ve boyutuna uygun olarak,
- Üretim ve/veya seçim hattı boyunca bütün ürünleri kapsamakta,
- Prosesler boyunca kontrolleri kapsamakta,
- Kalite kontrol eleman(lar)ı ve Gıda güvenliği ekibi tarafından kalite ve HACCP Planı'na uygun olarak onaylanmaktadır.

<b>Hazırlayan</b>		<b>Onaylayan</b>
Gıda Güvenliği Ekip Lideri		Genel Müdür

<b>XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ</b>	<b>GIDA GÜVENLİĞİ EL KİTABI GÜVENLİ ÜRÜNÜN PLANLANMASI VE GERÇEKLEŞTİRİLMESİ</b>				
	<b>Doküman Kodu</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>Revizyon No</b>	<b>Revizyon Tarihi</b>	<b>Sayfa No</b>
	GGEK.7	01/01/2011	00	--	2 / 12

**7.2.3. Kuruluş, Ön gereksinim programını oluşturulmasında, sektöre uygun bilgileri dikkate almıştır;**

[yasal gereklilikler, müşteri talepleri, sektörel rehberler ve uygulamalar, Codex Alimentarius prensipleri, ulusal ve uluslararası veya sektör standartları].

İşletme, Ön gereksinim programını oluştururken, aşağıdakileri göz önünde bulundurmaktadır;

- İşletme binası, yardımcı tesisler ve sosyal yapıların yerleşimleri,
- Su ve hava kalitesinin sağlanması,
- Evsel ve proses atık [katı ve sıvı] yönetimi ve kanalizasyon sistemi dahil destek hizmetleri ,
- Ekipman uygunluğu ve temizliği, bakım ve onarım faaliyetleri ,
- Satın alma, depolama ve taşıma: Hammaddeler, koruyucu maddeleri ve yardımcı malzemelerin güvenliğini ve sıhhiğini sağlamak için Gıda güvenliği yönetim sisteminin gerektirdiği kriterleri dikkate alarak, uygun çevresel şartlarda satın alma, depolama ve taşıma dikkate alınarak yürütülmektedir.
- Tedarikçi kontrolü: Kuruluş, tedarikçisinin etkin bir GMP (İyi Üretim Uygulamaları) ve Gıda Güvenliği programına sahip olduğunu Satınalma Prosedürü ve Tedarikçi Performans Değerlendirme Prosedürleri'ne göre değerlendirir. Bu değerlendirmede, tedarikçinin denetimi ve sürekli [Kalite Kontrol Talimatları, çizelge ve listeler, tedarikçi firmaların üretim izni gıda sicili belgesi] bir gıda güvenliği yönetim sistemi doğrulaması yöntemleri uygulanmaktadır.
- Kimyasal maddelerin kontrolü: Tesis alanları içinde ürünün ilacli temizliği amaçlı kullanılan, gıdaya katılmayan kimyasal maddeler (temizlik ve dezenfeksiyon malzemeleri), gıdalardan ve gıdaya katılan koruyucu maddelerinden uygun etiketleme ile ayrı tutulması sağlanmış ve doğru kullanımını sağlayan yazılı uyarı ve/veya yasal mevzuatlara uygunluğu izlenmekte ve talimatlar dökümanlar ile kullanılmaktadır.
- Ürün ve proseslerin gerçekleştirilmesi sırasında olabilecek çapraz kontaminasyon (bulaşın) önüne geçilmesi için önlemler alınmıştır,
- Temizlik ve sanitasyon için gerekli kontroller yapılmaktadır.
- Zararlıların kontrolü: Üretim tesisi dâhilinde olabilecek zararlılara karşı kontrol zararlı kontrolü düzenli periyotlarda yaptırılmaktadır.
- Kişisel hijyen: Üretim alanında (Üretim prosesi ve kalite kontrol) belirlenmiş olan KKN 'ler de (Kritik Kontrol Noktaları) üretim, kontrol, bakım ve ziyaretçiler girişte bu alanda uyulması gereken kişisel hijyen kuralına uygun olarak "Hijyen Talimatı"ne ve yasal mevzuatlara uygun hareket eder.

Ön gereksinim programlarının doğrulanması, planlanmakta ve gerektiğinde [madde 7.7]'e uygun olarak gerekli değişiklikler yapılmaktadır.

Doğrulama ve değişiklik kayıtları saklanmaktadır.

Ön gereksinim programları içerisinde yer alan faaliyetlerin nasıl yürütüldüğü yazılı olarak tanımlanmaktadır.

<b>Hazırlayan</b>		<b>Onaylayan</b>
Gıda Güvenliği Ekip Lideri		Genel Müdür

<b>XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ</b>	<b>GIDA GÜVENLİĞİ EL KİTABI GÜVENLİ ÜRÜNÜN PLANLANMASI VE GERÇEKLEŞTİRİLMESİ</b>				
	<b>Doküman Kodu</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>Revizyon No</b>	<b>Revizyon Tarihi</b>	<b>Sayfa No</b>
	GGEK.7	01/01/2011	00	--	3 / 12

### **7.3. Tehlike analizi yapılabilmesi için ön adımlar**

#### **7.3.1.Genel**

Tehlike analizleri ile bağlantılı tüm bilgiler toplanmakta, korunmakta, güncellenmekte ve kayıt altına alınmaktadır (THLK.01).

Kayıtlar, madde 4.2.3 'e uygun olarak korunmaktadır.

#### **7.3.2.Gıda Güvenliği Ekibi**

XYZ Zeytinyağı İşletmeciliği Üst Yönetimi, gıda güvenliği yönetim sisteminin gerçekleştirilmesi ve uygulanması ile ilgili deneyim ve bilgiye sahip, organizasyon içerisinde değişik birimlerden oluşan, sorumluluk ve yetkiler tanımlanmış, Gıda Güvenliği Ekibi ve Ekip Lideri atamıştır.

Gıda Güvenliği Ekibi'nin faaliyetleri; Gıda güvenliği yönetimi sistemi, kuruluşun ürünlerini, süreçlerini, ekipmanlarını ve gıda güvenliği tehlikelerini ve diğer konuları içermektedir.

Sorumluluk ve yetkilere sahip kadrodaki personel; Gıda güvenliği yönetim sistemi, gıda güvenliğine bağlı uygunsuzlukların durumunu belirlemek, ortadan kaldırmak için uygunsuz ürünleri kontrol etmek ve düzeltici faaliyetleri uygulamak, ürün ve prosese ait uygunsuzlukların olası nedenlerini engellemek amacıyla Düzeltici ve Önleyici Faaliyetleri başlatmaktan sorumludur.

Gıda güvenliği ekip lideri ;

- Gıda güvenliği ekibinin oluşturulması ,
- Gıda güvenliği ekibinin çalışmalarının organize edilmesi,
- Gıda güvenliği ekip üyelerinin eğitim ihtiyaçlarının karşılanması,
- Gıda güvenliği yönetim sisteminin kurulması, uygulanması, sürdürülmesi ve güncelliğinin sağlanması,
- Dış firmalara karşı Kuruluş 'u temsil etmekten,
- Üst yönetime, gıda güvenliği yönetim sistemi işleyişi, etkinliği konusunda rapor sunulması Gıda güvenliği ekip lideri; gıda güvenliği ekip üye(ler)ine, gıda güvenliği yönetim sistemini geliştirmek, kurmak, devamlılığını sağlamak ve gözden geçirmek amacıyla işletmenin ürünleri, işlemleri ve tehlikeler konusunda bilgili ve tecrübeli ekip üyeleri ve bu ekipte yer alan personelin görevleri belirlenmiştir.

Kayıtlar, gıda güvenliği takımının gerekli bilgi ve tecrübeye sahip olduklarını göstermek için korunmalıdır.

#### **7.3.3.Ürün özellikleri**

##### **7.3.3.1. Hammaddeler, bileşenler ve ürünle temasta bulunan materyaller**

Tüm hammaddeler, yardımcı maddeler ve ürünle temasta bulunan malzemeler, tehlike analizlerinin yürütülmesi için ihtiyaç duyulan kapsamda, uygun olduğunda aşağıdaki bilgileri içeren dokümanlarda tanımlanmaktadır (SS.01, SS.02, SS.03, SS.04).

- Biyolojik, kimyasal ve fiziksel özellikler.
- Katkılar ve proses yardımcıları dahil formüle edilmiş Kimyasal ve İlaç bileşimi,
- Orjin,

<b>Hazırlayan</b>		<b>Onaylayan</b>
Gıda Güvenliği Ekip Lideri		Genel Müdür

<b>XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ</b>	<b>GIDA GÜVENLİĞİ EL KİTABI GÜVENLİ ÜRÜNÜN PLANLANMASI VE GERÇEKLEŞTİRİLMESİ</b>				
	<b>Doküman Kodu</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>Revizyon No</b>	<b>Revizyon Tarihi</b>	<b>Sayfa No</b>
	GGEK.7	01/01/2011	00	--	4 / 12

- Üretim metodu,
- Ambalajlama ve dağıtım yöntemleri ,
- Depolama koşulları ve raf ömrü ,
- Kullanım veya işlemden önce hazırlama ve/veya işleme,
- Satın alınan malzemelerin ve yardımcı maddelerin, gıda güvenliği ile ilişkili kabul kriterleri veya şartnameleri.

Kuruluş, belirtilen özelliklerle ilgili yasal ve gıda güvenliği şartlarını izlemekte [dış kaynaklı doküman listesi] ve Madde 7.7'ye uygun güncellemektedir.

#### **7.3.3.2. Son ürünlerin özellikleri**

İşlenmiş ürünlerin özellikleri [ürün tanımı], tehlike analizlerinin yürütülmesi için tanımlanmıştır (ÜS.01).

- Ürün ve/veya ürün grubu ismi,
- Ürün bileşimi,
- Ürünün biyolojik, kimyasal ve fiziksel özellikleri,
- Raf ömrü ve depolama koşulları,
- Ambalajlama,
- Gıda güvenliği ve/veya taşıma, hazırlama ve kullanma talimatları ile ilgili etiketleme,

- Dağıtım metotları,

Kuruluş, ürün özelliklerle ilgili yasal gereklilikleri karşılayan gıda güvenliği gereksinimlerini tanımlamış [ürün tanımı] , ve değişen şartlara uygun olarak revize edilir.

#### **7.3.4. Amaçlanan Kullanım**

Ürünün tüketici grubuna bağlı kullanımında, olası tehlikeler göz önünde tutularak, bu tehlike analizlerinin uygulanması için dokümanlar oluşturulmuş ve güncelliği sağlanmaktadır [dış kaynaklı doküman listesi] .

Ürün ve/veya ürün grupları tanımlanmıştır [ürün tanımı]. Ve değişen şartlara uygun olarak revize edilir.

#### **7.3.5. Akış Şemaları, Proses Adımları Ve Kontrol Önlemleri**

##### **7.3.5.1. Akış şemaları**

Ürün ve/veya ürün gruplarına [hattan geçen ve hattan geçmeyen] bağlı, gıda güvenliği yönetim sisteminin kapsadığı ürünler veya proses kategorileri için, proses akış şema(lar)ı, hazırlanmıştır (Ş.01).

Akış şema(lar)ı, aşağıdakileri içermektedir;

- İşlemdaki tüm aşamaların sırası ve etkileşimi,
- Dış kaynaklı tüm süreçler ve tedarikçiler tarafından sağlanan hizmetleri,
- Hammaddelerin ve ara ürünlerin sürece dahil olduğu yerleri,
- Tekrar işleme ve geri dönüşümün gerçekleştiği yerleri,

<b>Hazırlayan</b>		<b>Onaylayan</b>
Gıda Güvenliği Ekip Lideri		Genel Müdür



<b>XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ</b>	<b>GIDA GÜVENLİĞİ EL KİTABI GÜVENLİ ÜRÜNÜN PLANLANMASI VE GERÇEKLEŞTİRİLMESİ</b>				
	<b>Doküman Kodu</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>Revizyon No</b>	<b>Revizyon Tarihi</b>	<b>Sayfa No</b>
	GGEK.7	01/01/2011	00	--	5 / 12

- Son ürünlerin, ara ürünlerin, yan ürünlerin ve atıkların serbest kaldığı veya uzaklaştırıldığı yerleri,  
Gıda güvenliği ekibi, Madde 7.8 'e uygun olarak, akış şemasının geçerliliğini proses aşamalarında gerekli kontroller ile doğrulamaktadır.  
Akış şemaları, kalite kayıtları olarak saklanmaktadır.

#### **7.3.5.2. Proses Adımlarının Ve Kontrol Önlemlerinin Tanımlanması**

Ürün ve proseslerdeki kontrol önlemleri, ürüne bağlı olası tehlikeler [tehlike analizi; fiziksel, kimyasal ve biyolojik] dikkate alınarak ilgili prosedür ve talimatlarda sağlanmaktadır.

Kontrol önlemleri; yasal gereklilikler, sektörel tecrübe ve müşteri istekleri dikkate alınmaktadır.

#### **7.4. Tehlike Analizi**

##### **7.4.1.Genel**

Gıda güvenliği ekibi, ürün ve/veya ürün gruplarında hangi tehlikelerin [tehlike analizi; fiziksel, kimyasal ve biyolojik] kontrol altında tutulması, gıda güvenliğini sağlamak için kontrol seviyesinin [yasal ve/veya kabul edilebilir sınırlar] ne olması ve hangi kontrol önlemlerinin kullanılması gerektiğini belirlemek için tehlike analizlerini belirlemiş ve uygulamaktadır.

##### **7.4.2.Tehlikelerin Tanımlanması ve Kabul Edilebilir Seviyelerin Belirlenmesi**

###### **7.4.2.1.**

Ürün ve/veya ürün grubu, proses hatları [hattan geçen ve geçmeyen], üretim alanlarına ilişkin olarak, olası tüm gıda güvenliği tehlikeleri, tanımlanmış ve uygulanmaktadır.

Tehlikelerin tanımlanmasında;

- Madde 7.3'e göre toplanan birincil bilgi ve veriler,
- Mesleki ve sektörel deneyim,
- İşletmeye özel yapısal karakteristik özellikler, Epidemiyolojik ve diğer geçmiş verileri mümkün olduğunca içeren dış kaynaklı bilgiler,
- Ürünün üretim ve tüketim aşamasındaki, gıda güvenliği ile ilişkili olabilecek, gıda güvenliği ile ilgili, gıda zincir içerisindeki olası bilgileri,

Gıda güvenliği tehlikesinin ortaya çıkabileceği, tüm aşamalar (hammadde, üretim hattı ve dağıtım) dikkate alınmıştır.

###### **7.4.2.2.Tehlikelerin belirlenmesinde, aşağıdakiler göz önünde tutulmaktadır;**

- Belirtilen işlemten önceki ve işlemi takip eden aşamalar,
- Proses ekipmanları, yan gereksinimleri, yardımcı tesisler/hizmetler ve çevresel etmenler,
- Ürün ve proseslere bağlı gıda zincirinde yer alan önceki ve sonraki aşamalar.

<b>Hazırlayan</b>		<b>Onaylayan</b>
Gıda Güvenliği Ekib Lideri		Genel Müdür

<b>XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ</b>	<b>GIDA GÜVENLİĞİ EL KİTABI GÜVENLİ ÜRÜNÜN PLANLANMASI VE GERÇEKLEŞTİRİLMESİ</b>				
	<b>Doküman Kodu</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>Revizyon No</b>	<b>Revizyon Tarihi</b>	<b>Sayfa No</b>
	GGEK.7	01/01/2011	00	--	6 / 12

**7.4.2.3.**Tanımlanan her bir gıda güvenliği tehlikesi [tehlike analizi; fiziksel, kimyasal ve biyolojik] için, son üründeki kabul edilebilir gıda güvenliği tehlike seviyesi [tehlike sınırları; kabul edilebilir yasal sınır], belirlenmiştir. Belirlenen limit, yasal gereklilikleri, müşteri şartlarını ve diğer ilgili verileri göz önüne almaktadır.

Doğrulama sonuçları madde 4.2.3'e uygun olarak kayıt altına alınmaktadır.

#### **7.4.3.Tehlike değerlendirme**

Tehlikelerin kabul edilebilir yasal sınırlara indirgenmesini sağlamak için ihtiyaç yönelik, bir tehlike değerlendirme yürütülmesi yapılmaktadır.

Her bir gıda güvenliği tehlikesi, insan sağlığına zararlı etkilerinin ciddiyetine ve ortaya çıkabilme olasılığına bağlı olarak değerlendirilmektedir.

Gıda güvenliği tehlikesi değerlendirme sonuçları, madde 4.2.3 'e uygun olarak kayıt altına alınmaktadır.

#### **7.4.4.Kontrol Önlemlerinin Seçimi Ve Değerlendirilmesi**

Tehlikelerin önlenmesi, elemine edilmesi veya kabul edilebilir seviyelere düşürülmesini sağlayacak olan, kontrol önlemlerinin uygun kombinasyonu seçilerek, uygulanmaktadır.

Bu seçimde, madde 7.3.5.2'de tanımlandığı gibi her bir kontrol önlemi, belirlenmiş gıda güvenliği tehlikesine karşı etkinliğine göre gözden geçirilmektedir.

Kontrol önlemleri, operasyonel ÖGP veya HACCP planı ile yönetilme ihtiyaçlarına göre sınıflandırılmalıdır.

Kontrol önlemlerinin belirlenmesinde;

• Tanımlanan gıda güvenliği tehlikesi üzerine, uygulama şekline bağlı olarak etkileri,

• İzleme için uygulanabilirlikleri (zamanında, acil doğrulamaları olanaklı kılabilme uygun izlenebilme)

• Sistem içinde, diğer kontrol önlemlerine bağlı olarak, konumu,

• Önemli proses değişiklikleri veya bir kontrol önleminin işlevliğine bağlı olarak, yanlışlık olasılığı,

• Etkinliği sırasındaki hatalar nedeniyle ortaya çıkabilecek sonuç/sonuçların şiddeti,

• Kontrol önlemlerinin, tehlike veya tehlikelerin seviyesini belirgin bir şekilde düşürmek veya tehlikeyi elemine etmek için kesin ve açık şekilde oluşturulmuş ve uygulanıyor olup olmadığı,

HACCP planı'na sınıflandırılan önlemleri, madde 7.6 ya uygun olarak yerine getirilmektedir. Diğer kontrol önlemleri, Madde 7.5'e uygun, operasyonel OGP 'ye göre yapılmalıdır.

Sınıflandırma için kullanılan yöntem ve parametreler yazılı olarak tanımlanmalı, değerlendirme sonuçları kayıt altına alınmalıdır.

#### **7.5. Operasyonel ön gereksinim programları oluşturulması (O-ÖGP Planı)**

Operasyonel ÖGP'ler, yazılı hale getirilmiş ve her bir program aşağıdaki bilgileri içermektedir;

<b>Hazırlayan</b>		<b>Onaylayan</b>
Gıda Güvenliği Ekip Lideri		Genel Müdür

<b>XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ</b>	<b>GIDA GÜVENLİĞİ EL KİTABI GÜVENLİ ÜRÜNÜN PLANLANMASI VE GERÇEKLEŞTİRİLMESİ</b>				
	<b>Doküman Kodu</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>Revizyon No</b>	<b>Revizyon Tarihi</b>	<b>Sayfa No</b>
	GGEK.7	01/01/2011	00	--	7 / 12

- Program tarafından kontrol edilen gıda güvenliği tehlikeleri,
- Kontrol önlemleri,
- Operasyonel ÖGP'lerin uygulanmakta olduğunu gösteren izleme prosedürleri,
- İzleme çalışmaları, operasyonel ÖGP'lerin kontrol altında olmaması durumunda gerçekleştirilecek düzeltmeler ve düzeltici faaliyetler,
- Yetki ve sorumluluklar,
- İzleme kayıtları.

#### **7.6. HACCP Planının Oluşturulması**

##### **7.6.1.HACCP Planı**

Saptanan her bir kritik kontrol noktası (KKN) için, HACCP Planı hazırlanmış ve HACCP Planında aşağıdaki bilgilere yer verilmiştir.

- Kritik kontrol noktalarında kontrol edilen gıda güvenliği tehlikesi/tehlikeleri,
- Kontrol önlem(ler)i,
- Kritik limit(ler)i,
- İzleme prosedür(ler)i,
- Kritik limitlerin aşılması halinde uygulanacak düzeltici faaliyet(ler)i ,
- Sorumluluk ve yetkiler,
- İzleme kayıt(lar)ı,

##### **7.6.2. Kritik kontrol noktalarının (KKN) belirlenmesi**

HACCP planı tarafından kontrol edilen her tehlike için, belirlenen kontrol önlemlerine ait KKN'ları tanımlanmıştır.

##### **7.6.3 Kritik Kontrol Noktaları için kritik limitlerin belirlenmesi**

Oluşturulan her bir KKN 'sını izlemek için kritik limit(ler) belirlenmiştir.

Kritik limitler, son üründeki (Madde 7.4.2) gıda güvenliği tehlikesinin belirlenmiş olan kabul edilebilir düzeyi aşmamasını sağlamak için oluşturulmalıdır.

Kritik limitler ölçülebilir değerlerdir. Seçilen kritik limitler için açıklamalar, yazılı hale getirilmelidir.

Subjektif verilere dayalı kritik limitler (ürün, proses, dağıtım, vb.lerinin görsel muayenesi gibi) talimatlar, tanımlar, şartnameler, eğitimler ve işbaşı eğitimleri ile desteklenmelidir.

##### **7.6.4. Kritik Kontrol Noktalarını İzleme Sistemi**

Her bir KKN için, KKN'nın kontrol altında olduğunu gösterecek bir izleme sistemi oluşturulmuştur. İzleme sistemi, kritik limit(ler)e ilişkin, tüm planlanmış ölçüm veya gözlemleri içermektedir.

İzleme sistemi, ilgili prosedür ve talimatlardan oluşmaktadır;

- gözlem ve/veya ölçümler,
- izleme aygıtları,

<b>Hazırlayan</b>		<b>Onaylayan</b>
Gıda Güvenliği Ekip Lideri		Genel Müdür

<b>XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ</b>	<b>GIDA GÜVENLİĞİ EL KİTABI GÜVENLİ ÜRÜNÜN PLANLANMASI VE GERÇEKLEŞTİRİLMESİ</b>				
	<b>Doküman Kodu</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>Revizyon No</b>	<b>Revizyon Tarihi</b>	<b>Sayfa No</b>
	GGEK.7	01/01/2011	00	--	8 / 12

- kalibrasyon metotları,
- izleme sıklığı,
- sorumluluk ve yetki,
- kayıtlar ve metotları,

İzleme metotları ve sıklığı, kritik limitler aşıldığı durumlarda, ürün kullanılmadan veya tüketilmeden izole edilmesini sağlayabilecek şekilde belirlenebilmesine muktedir olmalıdır.

#### **7.6.5. İzleme Sonuçları Kritik Limitleri Aştığında Uygulanacak Faaliyetler**

HACCP planı'nda belirtilen kritik limitler aşıldığında, planlanmış düzeltmeler ve düzeltici faaliyetler harekete geçirilir. Bu faaliyetler, uygunsuzluğun nedenlerinin belirlenmesini, KKN 'da kontrol edilen parametrelerin kontrol altına alınmasını, uygunsuzluğun tekrarının önlenmesini sağlayacak tedbirlerdir.

Düzeltilici faaliyetler Prosedürü, ürünlerde uygunsuzluk durumunda bu ürünlerin, değerlendirilme yapılmadan dağıtımının ve/veya işlenmesinin önlenmesini sağlayacak biçimde oluşturulmuş ve uygulanmaktadır.

#### **7.7. Ön Hazırlık bilgileri ve ÖGP'ları ve HACCP Planlarında belirtilen dokümanların güncelleştirilmesi**

Operasyonel ÖGP ve/veya HACCP Planı'nın oluşturulmasını takiben, kuruluş aşağıdaki bilgileri güncellenmektedir.

- Ürün özellikleri,
- Tasarlanmış kullanım,
- Akış şemaları,
- Proses basamakları,
- Kontrol önlemleri.

Ürün ve proseslerde değişiklik söz konusu olduğunda, HACCP Planı ve operasyonel ÖGP'ni belirten prosedür ve talimatlar güncellenmektedir.

#### **7.8. Doğrulama planlaması**

Doğrulama planlaması, doğrulama çalışmalarındaki sorumlulukları, sıklığı, metotları ve amacı tanımlamıştır. Doğrulama faaliyetleri ile aşağıdakiler doğrulanmaktadır;

- ÖGP'ları yürütülmektedir,
- Tehlike analizi girdileri sürekli güncellenmektedir,
- Operasyonel ÖGP'ler ve HACCP planı içindeki öğeler, yürütülmekte ve etkindir,
- Tehlike seviyeleri, tanımlanan kabul edilebilir seviyeler içindedir.
- Kuruluş tarafından gerekli görülen diğer prosedürler yerine getirilmekte ve etkindir.

<b>Hazırlayan</b>		<b>Onaylayan</b>
Gıda Güvenliği Ekip Lideri		Genel Müdür

<b>XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ</b>	<b>GIDA GÜVENLİĞİ EL KİTABI GÜVENLİ ÜRÜNÜN PLANLANMASI VE GERÇEKLEŞTİRİLMESİ</b>				
	<b>Doküman Kodu</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>Revizyon No</b>	<b>Revizyon Tarihi</b>	<b>Sayfa No</b>
	GGEK.7	01/01/2011	00	--	9 / 12

Bu planlama uygulama sonuçları, gıda kodeksi ve standarda belirtilen kriterlere uygun olarak kayıt altına alınmıştır [kalite kontrol form/raporu]. Ve gıda güvenliği ekibi üyelerine sorumlulukları dahilinde iletilmektedir. Doğrulama sonuçları, istatistiksel olarak analiz edilmektedir.

Doğrulama ürün ve/veya ürün gruplarına bağlı olarak ilgili proses aşamalarında kalite planı ve HACCP Planı'na belirtilen gıda güvenliği açısından alınarak yapılmaktadır. Son ürün örneklerinin test edilmesinde ortaya çıkan, gıda güvenliği tehlikelerinin kabul edilebilir seviyelerin ötesinde uygunsuzluk halinde, örneklerin ait olduğu tüm parti, Madde 7.10.3 'e bağlı olarak, potansiyel güvenli olmayan ürün olarak değerlendirilmektedir. Ve tüm parti için daha sıkı bir kontrol kriteri uygulanır.

#### **7.9. İzlenebilirlik Sistemi**

İşletme, ürün partilerinin ve bu partilerle ilgili kullanılan hammadde, proseslerin ve dağıtım kayıtlarının belirlenmesini sağlayabilecek izlenebilirlik sistemi oluşturmuş ve uygulamaktadır.

İzlenebilirlik sistemi, tedarikçiden sağlanan girdileri ve son ürünün dağıtım noktasını belirleyebilmektedir.

İzlenebilirlik kayıtları, uygunsuz ürünlerin kontrol altında tutulması ve ürün geri çekmeyi olanaklı kılmak için sistem değerlendirmesine yönelik, belirlenmiş süre [saklama ve arşivleme listesi] için saklanmaktadır.

Kayıtlar, yasal gereklilikler ve müşteri şartları ile uyumlu olması esas alınmaktadır.

#### **7.10. Uygunsuzluğun Kontrolü**

##### **7.10.1. Düzeltmeler**

İşletme, KKN'larında kritik limitler aşıldığında veya operasyonel ÖGP'da kontrol kaybedildiğinde, etkilenen ürünlerin kullanılması ve piyasaya arzının önlenmesini dikkate alarak, kontrol edilmesi ve tanımlanmasını sağlamaktadır

Uygunsuzluk durumunda yapılması gerekenler faaliyetleri, yazılı hale getirilmiş bir prosedür oluşturulmuş ve devamlılığı sağlanmaktadır.

Bu prosedür; etkilenen son ürünün belirlenmesi ve değerlendirilmesi, önlemlerin uygulanmasını sağlamalıdır. Düzeltmelerin gözden geçirilmesi sağlanmalıdır.

Kritik limitlerin aşıldığı durumlarda üretilen ürünler, potansiyel olarak güvenli olmayan ürün olup, Madde 7.10.3'e uygun olarak muamele görmelidirler.

Operasyonel ÖGP 'na uygun olmayan koşullarda üretilen ürünler gıda güvenliği esas alınarak, uygunsuzluğun nedenleri ve bunun sonuç ve önemine uygun olarak değerlendirilmeli, gerekirse Madde 7.10.3 'e göre muamele görmelidir. Değerlendirme sonuçları, madde 4.2.3 'e uygun olarak kayıt altına alınmaktadır.

Tüm düzeltme faaliyetleri, ilgili sorumlu personellerce onaylanmalı, uygunsuz partilerin izlenebilirliği amacıyla uygunsuzluğun yapısını, nedenlerini, sonucunu, önemini içeren bilgiler ile kayıt altına alınmaktadır.

<b>Hazırlayan</b>		<b>Onaylayan</b>
Gıda Güvenliği Ekip Lideri		Genel Müdür

<b>XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ</b>	<b>GIDA GÜVENLİĞİ EL KİTABI GÜVENLİ ÜRÜNÜN PLANLANMASI VE GERÇEKLEŞTİRİLMESİ</b>				
	<b>Doküman Kodu</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>Revizyon No</b>	<b>Revizyon Tarihi</b>	<b>Sayfa No</b>
	GGEK.7	01/01/2011	00	--	10 / 12

#### 7.10.2. Düzeltici Faaliyetler

Operasyonel ÖGP ve KKN'larının izlenmesi ile elde edilen veriler, düzeltici faaliyetleri başlatmak için, yeterli bilgi ve yetkiye sahip personel tarafından değerlendirilmelidir.

Düzeltilici faaliyetler, kritik limitlerin aşılmasında veya operasyonel ÖGP'larına uygunluğun yetersizliğinde başlatılmalıdır.

İşletme, uygunsuzlukların tekrarının önlenmesi, prosesin uygunsuzluklarla karşılaştıktan sonra tekrar kontrol altına alınmasının sağlanması, belirlenen uygunsuzluğun elemine edilmesi ve tanımlanmasına yönelik faaliyetleri belirten yazılı hale getirilmiş Düzeltici faaliyetler prosedürü oluşturmuş ve uygulamaktadır (PR.06).

Bu faaliyetler aşağıdakileri içerir;

- Uygunsuzlukların gözden geçirilmesi (müşteri şikayetleri dahil),
- Kontrolün kaybedilmesine yönelik gelişmelerin göstergesi olan izleme sonuçlarındaki eğilimlerin gözden geçirilmesi,
- Uygunsuzlukların nedenlerinin belirlenmesi,
- Uygunsuzlukların tekrar meydana gelmesini engellemek için gerekli faaliyet ihtiyaçları değerlendirilmekte,
- Gerek duyulan faaliyetlerin belirlenmesi ve yerine getirilmesi,
- Gerçekleştirilen düzeltici faaliyetlerin sonuçlarının kayıt altına alınması,
- Düzeltici faaliyetlerin etkinliğinin kesinleştirilmesinin gözden geçirilmesi
- Düzeltici faaliyetler kayıt altına alınmalıdır.

#### 7.10.3. Potansiyel güvenli olmayan ürünün muhafazası

##### 7.10.3.1. Genel

Kuruluş, aşağıdaki durumlardan emin olmadığı haller dışında, gerekli önlemleri alarak, gıda zinciri içerisinde yer almalarını önlemek amacı ile uygunsuz ürünleri kontrol altında tutmaktadır.

- İlgili gıda güvenliği tehlike(ler)inin belirlenen kabul edilebilir seviyelere düşürülmesi,
- Gıda zincirine girmeden önce, ilgili gıda güvenliği tehlikelerinin belirlenen kabul edilebilir seviyelere indirilecek olması veya
- Uygunsuzluğa rağmen, ürünün hâlâ ilgili gıda güvenliği tehlikesinin belirlenen kabul edilebilir seviyesinin altında olması,

Uygunsuzluk durumundan etkilenmiş olabilecek tüm ürün partileri, durumları değerlendirilene kadar, kuruluş tarafından kontrol altında tutulmasını sağlayacak önlemler alınmıştır.

Ürünlerin güvenli olmadıkları belirlenmiş ise, kuruluş, konu ile ilgililere durumu bildirmeli ve geri çekme işlemini başlatmaktadır. Kontrol sonuçları yazılı olarak rapor edilir.

<b>Hazırlayan</b>		<b>Onaylayan</b>
Gıda Güvenliği Ekip Lideri		Genel Müdür

<b>XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ</b>	<b>GIDA GÜVENLİĞİ EL KİTABI</b>				
	<b>GÜVENLİ ÜRÜNÜN PLANLANMASI VE GERÇEKLEŞTİRİLMESİ</b>				
	<b>Doküman Kodu</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>Revizyon No</b>	<b>Revizyon Tarihi</b>	<b>Sayfa No</b>
GGEK.7	01/01/2011	00	--	11 / 12	

#### **7.10.3.2. Salıverme İçin Değerlendirme**

Uygunsuzluktan etkilenen her bir parti, ancak aşağıdaki koşullardan herhangi birisi uygulandığında, güvenli kabul edilerek serbest bırakılır;

- İzleme sistemi dışındaki delillerin, kontrol önlemlerinin etkin olduğunu kanıtlanması,
- Kanıtların, belirli ürün için, kontrol önlemlerinin kombine edilmesinin, hedeflenen performansa uymakta olduğunu göstermesi (Madde 7.4.2 ile uyumlu olarak tanımlanan, belirlenmiş kabul edilebilir seviyeler),
- Numune alma, analiz ve/veya diğer doğrulama faaliyetleri sonuçlarının, etkilenen ürün partisinin, ilgili gıda güvenliği tehlikesinin kabul edilebilir seviyeye uygun olduğunu kanıtlanması.

#### **7.10.3.3. Uygun Olmayan Ürün Düzenlenmesi**

Değerlendirme ardından, ilgili partinin serbest bırakılması kabul edilemez ise, aşağıdaki uygulamalardan uygun olanı yürütülmektedir;

- İşletme içinde veya dışında, gıda güvenliği tehlikesinin elemine edilmesi veya kabul edilebilir seviyelere düşürülmesi için tekrar işleme veya ileri işleme [fiziksel boyut uygunsuzluğu],
- İmha etme ve/veya atık olarak elden çıkarma [kimyasal ve biyolojik uygunsuzluk],

#### **7.10.4. Geri çekme**

Güvenli olmadığı belirlenmiş son ürün partilerinin tamamen ve zamanında geri çekilmesini olanaklı kılmak ve kolaylaştırmak için;

- İşletme üst yönetimi, geri çekmeyi başlatma yetkisine sahip personel ve geri çekmeyi yürütmekten sorumlu personeli atamıştır [gıda güvenliği ekibi ve ekip lideri],
- İşletme üst yönetimi, gıda güvenliğini etkileyebilecek, potansiyel acil durumlar ve kazaları yönetmeye yönelik, gıda zincirindeki rolü ile ilgili etkin düzenlemeleri Ürün Geri Çekme Prosedürü oluşturmuş, uygulamakta ve sürdürmektedir;
- İlgili gruplara bildiriye bulunmak (yasal ve düzenleyici otoritelere, tüketicilere ve/veya müşterilere),
- Geri çekme uygulanan ürünlere ek olarak, kuruluşun stoklarında bulunan, problemlili partilere ait ürünlere uygulanacak işlemler,
- Gerçekleştirilecek faaliyetler zinciri.

Geri çekilen ürünler; imha edilene, başlangıçta tasarlanmış kullanım amacından farklı bir amaçla kullanımına, tasarlanmış veya başka bir kullanım için güvenli olduğu belirlenene veya güvenli hale getirecek tekrar işlemeye tabi tutulana kadar, güvence altına alınır veya denetim altında tutulur.

Geri çekme, nedeni, kapsamı ve sonuçları kayıt altına alınmaktadır ve yönetim gözden geçirilmesinde girdi olarak kullanılmak üzere, üst yönetime rapor edilmektedir.

<b>Hazırlayan</b>		<b>Onaylayan</b>
Gıda Güvenliği Ekip Lideri		Genel Müdür

<b>XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ</b>	<b>GIDA GÜVENLİĞİ EL KİTABI GÜVENLİ ÜRÜNÜN PLANLANMASI VE GERÇEKLEŞTİRİLMESİ</b>				
	<b>Doküman Kodu</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>Revizyon No</b>	<b>Revizyon Tarihi</b>	<b>Sayfa No</b>
	GGEK.7	01/01/2011	00	--	12 / 12

Kuruluş, uygun tekniklerin kullanılması yoluyla (pratik veya tatbikat şeklindeki geri çekme), geri çekme etkinliğini doğrular ve kayıt altına alır. Modifikasyonlar, kontrol önlemlerindeki (parametreleri, şiddeti ve/veya bunların birleşimi) ve/veya hammaddelerdeki, üretim yöntemlerindeki, son ürün özelliklerindeki, dağıtım metotlarındaki ve/veya son ürünün amaçlanan kullanımındaki değişiklik/değişiklikleri içermektedir.

<b>Hazırlayan</b>		<b>Onaylayan</b>
Gıda Güvenliği Ekip Lideri		Genel Müdür



<b>XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ</b>	<b>GIDA GÜVENLİĞİ EL KİTABI İZLEME VE ÖLÇMENİN KONTROLÜ</b>				
	<b>Doküman Kodu</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>Revizyon No</b>	<b>Revizyon Tarihi</b>	<b>Sayfa No</b>
	GGEK.8	01/01/2011	00	--	1 / 4

## **8. GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİNİN GEÇERLİ KILINMASI, DOĞRULANMASI VE İYİLEŞTİRİLMESİ**

### **8.1 Genel**

Gıda güvenliği ekibi, kontrol önlemlerini ve/veya kontrol önlem kombinasyonlarını geçerli kılmak ve Gıda Güvenliği Yönetim Sistemini doğrulamak ve geliştirmek için ihtiyaç duyulan süreçleri planlamış ve uygulamaktadır.

### **8.2 Kontrol Önlem Kombinasyonlarının Geçerli Kılınması**

Operasyonel ÖGP ve HACCP planı 'nda yer alan kontrol önlemleri ve güncellemesi ,

- hedefledikleri gıda güvenliği tehlike(ler)inin, amaçlanmış kontrolünü sağlaması,
- kabul edilebilir seviyelerde tehlike taşıyan son ürün eldesini sağlamak için gıda güvenliği tehlike(ler)inin kontrol konusunda etkin olmasının sağlanması,

Geçerli kılma sonuçları, yukarıdaki öğelerden bir veya daha fazlasını doğrulamaz ise, kontrol önlemi gözden geçirilmekte ve tekrar değerlendirilmektedir.

Modifikasyonlar, kontrol önlemlerindeki (parametreleri, şiddeti ve/veya bunların birleşimi) ve/veya hammaddelerdeki, üretim yöntemlerindeki, son ürün özelliklerindeki, dağıtım metotlarındaki ve/veya son ürünün amaçlanan kullanımındaki değişiklik/değişiklikleri içermektedir.

### **8.3 İzleme ve Ölçmenin Kontrolü**

İşletme, ürünün standartlara ve yasal mevzuatlara uygunluğunu sağlamak için gerekli izleme ve ölçme cihazlarını belirlemiş (teçhizat listesi), bu cihazlar için gerekli kalibrasyonlar sağlanmıştır ve sürekliliği sağlanmaktadır.

İşletme, izleme ve ölçmelerin uygun şartlarda gerçekleştirilmesi için gerekli prosedür oluşturulmuş ve uygulanmaktadır.

Geçerli sonuçlar sağlamaya ihtiyaç duyulan yerlerde, kullanılan ölçme ekipman ve metotları;

- Belirlenmiş aralıklarla, uluslar arası ölçme standartları ile izlenebilirliği sağlanacak şekilde kalibre edilmekte veya doğrulanmakta,
- Kalibrasyon veya doğrulama için esas alınanlar, kayıt altına alınmakta,
- Gerektikçe ayarlanmalı veya tekrar ayarlanmalıdırlar,
- Kalibrasyon statülerinin belirlenmesinin olanaklı kılınması tanımlanmakta,
- Ayar değişiklikleri, bozulma ve hasarlara karşı koruma altına alınmakta, oluşturulması sağlanmıştır.

Doğrulama ve kalibrasyon sonuçlarının kayıtları madde 4.2.3 'e uygun şekilde tutulmaktadır.

<b>Hazırlayan</b>		<b>Onaylayan</b>
Gıda Güvenliği Ekip Lideri		Genel Müdür

<b>XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ</b>	<b>GIDA GÜVENLİĞİ EL KİTABI İZLEME VE ÖLÇMENİN KONTROLÜ</b>				
	<b>Doküman Kodu</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>Revizyon No</b>	<b>Revizyon Tarihi</b>	<b>Sayfa No</b>
	GGEK.8	01/01/2011	00	--	2 / 4

Kalibrasyona tabii teçhizatın uygunsuzluğu durumunda, bu cihazlara ait ölçme sonuçlarının geçerliliği değerlendirmekte, ve sonuçların geçerliliği kayıt altına alınmaktadır.

Bu durumdan etkilenen ürün ve teçhizat için gerekli tedbirler alınmaktadır.

Kalibrasyon ve doğrulama sonuçlarına ait kayıtlar tutulmakta ve muhafaza edilmektedir.

İzleme ve ölçmede belirlenen amaçları sağlamak için bilgisayar yazılımları kullanılması hâlinde, bunların yeterliliği doğrulanmaktadır. Bu, ilk kullanım öncesi parti onayı şeklinde gerçekleştirilmekte ve gerektiğinde tekrar doğrulanmaktadır.

#### **8.4 Gıda Güvenliği Yönetim Sisteminin Doğrulanması**

##### **8.4.1 İç Tetkik**

İşletme, Gıda Güvenliği Yönetim Sisteminin;

- Planlanmış aralıklarla, gıda güvenliği yönetim sistemi şartlarına ve bu uluslararası standardın şartlarına ve kuruluş tarafından oluşturulmuş şartlara uygunluğunu,
- Gıda güvenliği yönetim sisteminin düzenli olarak yürütülmesinin güncelliğini, etkin olarak tespit etmek amacıyla iç tetkikler gerçekleştirilmektedir

Gıda Güvenliği Yönetim Sorumlusu tarafından “Yıllık İç Tetkik Planı” hazırlanarak, Genel Müdür ‘ün onayından sonra denetlenecek bölümlere dağıtılarak “Yıllık İç Tetkik Planı”ndan tüm bölüm sorumlularının haberdar edilmesi sağlanır.

Tetkik programı, önceki tetkiklerin sonuçları, proseslerin önem ve durumları, sezon durumu dikkate alınarak planlanmaktadır.

Kalite sisteminin iç denetleme yeterliliğini taşıyan (yetkin) denetçiler tarafından gerçekleştirilir.

İç denetleme programı, Gıda Güvenliği Ekip Liderinin sorumluluğundadır.

Tetkik kriterleri, amacı, kapsamı, aralıkları ve metotları tanımlanmaktadır. Tetkikçilerin seçimi ve tetkikin gerçekleştirilmesi, objektiflik ve tarafsızlık sağlanmaktadır.

Yazılı hale getirilmiş iç tetkik prosedürü, sorumluluklar, tetkiklerin plânlanması ve yürütülmesi ile ilgili şartlar, sonuçların raporlanması ve kayıtların tutulmasını açıklamaktadır.

Tetkik edilen birimden sorumlu olan yönetim, tespit edilen uygunsuzlukların ve nedenlerinin ortadan kaldırılmasını sağlayacak faaliyetleri, gecikemeye uğratmadan gerçekleştirmektedir.

Takip faaliyetleri, gerçekleşen doğrulama çalışmaları ve bu çalışmaların kayıt altına alınmasını kapsar.

- Yıllık İç Tetkik Planı’nda denetleme sayısı denetlenen bölümün önemine ve kalite sistemindeki etkinliğine göre düzenlenmektedir.

- Denetçiler, kendi birimlerden bağımsız denetim uygulamasında bulunurlar.

<b>Hazırlayan</b>		<b>Onaylayan</b>
Gıda Güvenliği Ekip Lideri		Genel Müdür

<b>XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ</b>	<b>GIDA GÜVENLİĞİ EL KİTABI İZLEME VE ÖLÇMENİN KONTROLÜ</b>				
	<b>Doküman Kodu</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>Revizyon No</b>	<b>Revizyon Tarihi</b>	<b>Sayfa No</b>
	GGEK.8	01/01/2011	00	--	3 / 4

• Denetçiler tarafından denetleme esnasında ve/veya sonrasında “İç Tetik Raporu” doldurulur. Denetleme sırasında görülen gözlem ve uygunsuzluklar rapora işlenir. Tespit edilen uygunsuzluklar ile ilgili düzeltici işlem çalışmaları ilgili bölüm tarafından gerçekleştirilir ve Gıda Güvenliği Ekip Lideri tarafından takip edilir.

#### **8.4.2 Doğrulama Sonuçlarının Değerlendirilmesi**

Gıda güvenliği ekibi, plânlı doğrulama faaliyetlerinin sonuçlarını sistematik olarak değerlendirmektedir (Madde 7.8).

Doğrulama faaliyetleri, plânlanmış düzenlemelerle uyumluluk göstermezse, kuruluş gerek duyulan uyumu sağlamak için faaliyetler yürütür.

Bu tip faaliyetler, aşağıdakilerin gözden geçirmeleri kapsamaktadır.

Mevcut prosedürler ve iletişim yolları

Tehlike analizi (Madde 7.4) kararları, oluşturulan HACCP Planı, ÖGP'ler,

İnsan kaynakları yönetimi etkinliği ve eğitim faaliyetleri.

Süreçlerin izlenmesi ve değerlendirilmesi, “Süreç performans kriteri”, analiz yöntemi, izleme periyotları “Hedef takip Tablosu Ve Veri Analizi Planları” nde tanımlanmıştır.

Ürünlerin hangi aşamalarda salıverilmesi ya da reddedilmesi ile ilgili kararlar bölüm yetkililerinin inisiyatiflerine bırakılmıştır. Bu tanımlanmış uygulamalar “Kalite Planında proses aşamasında, final kontrolünde ürünler için belirlenmiştir.

Kabul kriterlerine ait uygunlukların sonuçlar kalite kayıtları olarak muhafaza edilmektedir. bu kayıtlar ürünü serbest bırakan yetkiliyi içerecek şekilde ayrıntılı bilgileri de içermektedir.

Ürün sonuçlarının belirlenen kriterlere ulaşıp ulaşmadığının tespiti için yapılan veri analiz yöntemleri 8.4 “Veri Analizi” nde tanımlanmıştır.

Ürünlerin belirlenen tolerans sapsması durumunda gerekli düzeltmeler ve düzeltici faaliyetler “Düzeltilici Faaliyetler Prosedürü” ne göre gerçekleştirilir.

#### **8.4.3 Doğrulama Faaliyetleri Sonuçlarının Analizi**

Gıda Güvenliği Ekibi, iç ve dış tetkik sonuçlarını da içeren, doğrulama faaliyeti sonuçlarını izlemekte ve analiz etmektedir.

Bu analiz, izleme ve ölçme sonuçlarından çıkan verileri kapsamaktadır. Bu amaçla süreçlere ait izleme kriterleri için Hedef Takip Tablosu oluşturulmuş ve uygulanmaktadır. İzleme sonuçları “ Veri Analizi Tablosu ” na kayıt edilir.

Analiz, aşağıdakileri yerine getirmek için uygun olmalıdır;

• Sistemin genel performansının, plânlanan düzenlemeleri ve kuruluşça oluşturulan gıda güvenliği yönetim sisteminin koşullarını karşılamasının doğrulanması,

• Gıda güvenliği yönetim sisteminin güncelleştirilmesi ve iyileştirilmesi için ihtiyaçların saptanması,

• Yüksek oranda potansiyel güvenli olmayan ürünlerin belirtisi olan değişimleri saptamak,

<b>Hazırlayan</b>		<b>Onaylayan</b>
Gıda Güvenliği Ekip Lideri		Genel Müdür

<b>XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ</b>	<b>GIDA GÜVENLİĞİ EL KİTABI İZLEME VE ÖLÇMENİN KONTROLÜ</b>				
	<b>Doküman Kodu</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>Revizyon No</b>	<b>Revizyon Tarihi</b>	<b>Sayfa No</b>
	GGEK.8	01/01/2011	00	--	4 / 4

- İç tetkikin plânlanmasında göz önünde tutularak, tetkik edilecek birimlerin statü ve önemine yönelik bilgiler sağlanması,
- Herhangi düzeltici faaliyet veya doğrulama faaliyetinin etkin olduğunu ispatlamaya kanıt sağlanması.

Analiz sonuçları, yönetimin gözden geçirme toplantısı'nda girdi olacak şekilde, uygun bir yolla, kayıt altına alınmakta ve üst yönetime raporlanmaktadır.

Sonuçlar, Gıda güvenliği yönetim sisteminin güncellenmesinde girdi olarak kullanılmak üzere, Yönetimin Gözden Geçirme toplantısı'nda değerlendirilir.

### **8.5. İyileştirme**

#### **8.5.1 Sürekli iyileştirme**

Kuruluş Üst Yönetimi;

- iletişimin kullanımı.
- yönetimin gözden geçirmesi.
- iç tetkik.
- doğrulama sonuçlarının değerlendirilmesi.
- doğrulama faaliyetlerinin sonuçlarının analizi.
- kontrol önlemleri ve kombinasyonlarının geçerli kılınması.
- düzeltici faaliyetler .
- ve gıda güvenliği yönetim sisteminin güncelleştirilmesi.

ile, kuruluşun gıda güvenliği yönetim sisteminin etkinliğin sürekli iyileştirilmesini sağlamaktadır.

Belirlenen hedeflere ulaşılmaması durumlarında Düzeltici Faaliyetleri başlatılır.

#### **8.5.2 Gıda Güvenliği Yönetim Sisteminin Güncelleştirilmesi**

Kuruluş Üst yönetimi, gıda güvenliği yönetim sisteminin sürekli güncelleştirilmesini sağlamaktadır.

Bu amaçla, gıda güvenliği ekibi, gıda güvenliği yönetim sistemini planlı aralıklarla değerlendirmekte ve tehlike analizlerinin, uygulanan operasyonel ÖGP ve HACCP planı'nın gözden geçirilmesini belirlemektedir.

Değerlendirme ve güncelleştirme faaliyetleri;

- Madde 5.6 da belirtildiği gibi, iç ve dış iletişim verilerini,
- Gıda güvenliği yönetim sisteminin uygunluğu, elverişliliği ve etkinliği ile ilgili diğer bilgilerden sağlanan girdiler,
- Doğrulama faaliyetleri sonuçları analizleri çıktıları,
- Yönetimin gözden geçirmesi çıktıları.

Sistem güncelleştirme faaliyetleri, yönetimin gözden geçirilmesinde girdi olmak üzere uygun yöntemle kayıt altına alınmakta ve raporlanmaktadır.

<b>Hazırlayan</b>		<b>Onaylayan</b>
Gıda Güvenliği Ekip Lideri		Genel Müdür

<b>XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ</b>	<b>GIDA GÜVENLİĞİ POLİTİKASI</b>				
	<b>Doküman Kodu</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>Revizyon No</b>	<b>Revizyon Tarihi</b>	<b>Sayfa No</b>
	<b>POL.01</b>	<b>08 / 01 / 2011</b>	<b>00</b>	<b>--</b>	<b>1 / 1</b>

<p>Faaliyette bulunduğumuz Zeytinyağı sektöründe, Ulusal ve uluslararası mevzuatlara uygun, Sağlıklı ve kaliteli girdiler kullanılarak hijyenik koşullarda üretilmesini, depolanmasını ve sevkinin sağlanarak, Müşterilerimize, güvenilir ve kaliteli ürünler sunmayı, Bu amaç doğrultusunda personelimizi, proseslerimizi ve işletmemizi sürekli geliştirmeyi, Gıda zinciri boyunca gıda güvenliğiyle ilgili bilgileri talep etmeyi ve iletmeyi taahhüt ederiz.</p> <p>Genel Müdür</p>
---

<b>Hazırlayan</b>		<b>Onaylayan</b>
Gıda Güvenliği Ekip Lideri		Genel Müdür

<b>XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ</b>	<b>GIDA GÜVENLİĞİ HEDEFLERİ</b>				
	<b>Doküman Kodu</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>Revizyon No</b>	<b>Revizyon Tarihi</b>	<b>Sayfa No</b>
	<b>POL.02</b>	<b>01 /01/ 2011</b>	<b>00</b>	<b>--</b>	<b>1 / 1</b>

Faaliyette bulunduğumuz Zeytinyağı sektöründe,  
Gıda Güvenliği Hedefimiz, 2011 yılında müşterilerimizin şikayetlerini % 50  
azaltmak, geri çekilen ürün sayısını % 0.5 düşürmektir.

Genel Müdür

<b>Hazırlayan</b>		<b>Onaylayan</b>
Gıda Güvenliği Ekip Lideri		Genel Müdür

**XYZ  
ZEYTİNYAĞI  
İŞLETMESİ**

**ORGANİZASYON ŞEMASI**

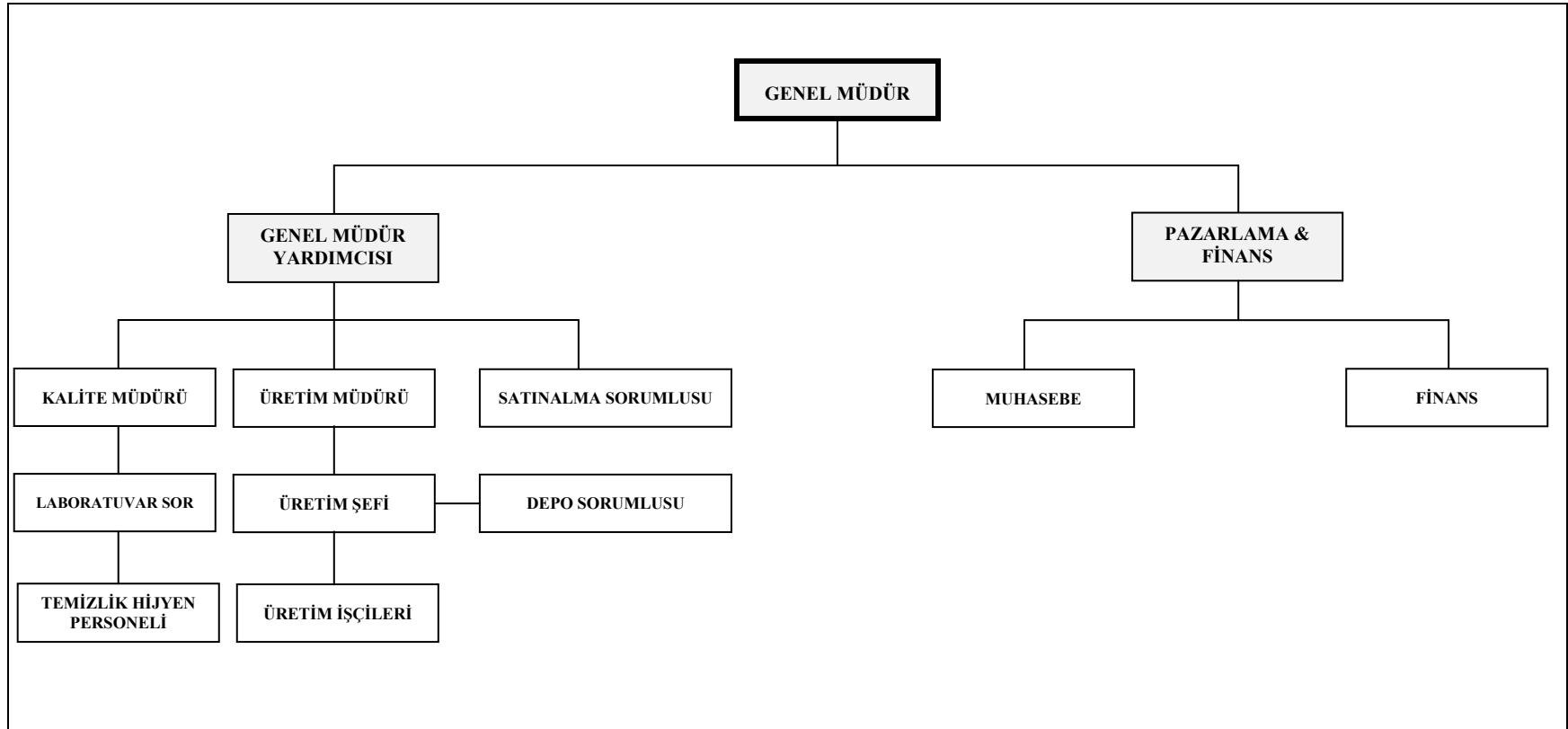
**Dokuman No**  
OG.01

**Yayın Tarihi**  
01.01.2011

**Revizyon No**

**Revizyon Tarihi**

**Sayfa No**  
1 / 1



**Hazırlayan**

Gıda Güvenliği Lideri

**Onaylayan**

Genel Müdür

<b>XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ</b>	<b>GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ ATAMA YAZISI</b>				
	<b>Doküman Kodu</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>Revizyon No</b>	<b>Revizyon Tarihi</b>	<b>Sayfa No</b>
	AT.01	01/01/2011	00	--	1 / 1

Tarih

- Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi için gerekli süreçlerin oluşturulmasını, uygulanmasını ve sürekliliğini sağlamak.
- Gıda Güvenliği Yönetim Sisteminin performansı ve iyileştirilmesi için üst yönetime rapor vermek.
- İşletmenin hedeflerine, politikasına ve müşteri istek ve şartlarının bilincinde olmak.

XYZ Zeytinyağı İşletmesi üst yönetimi yukarıda açıklanan yetki ve sorumlulukları yerine getirmek üzere Kalite Müdürü .....'nı Gıda Güvenliği Ekip Lideri olarak atamıştır.

Genel Müdür

<b>Hazırlayan</b>		<b>Onaylayan</b>
Gıda Güvenliği Ekip Lideri		Genel Müdür



<b>XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ</b>	<b>GENEL MÜDÜR GÖREV TANIMI</b>				
	<b>Doküman Kodu</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>Revizyon No</b>	<b>Revizyon Tarihi</b>	<b>Sayfa No</b>
	GR.01	01 /01/ 2011	00	--	1 / 1

### 1. İŞİN ÖZETİ

Kuruluşu temsil etmek ve tüm faaliyetlerde imza yetkisine sahiptir.

### 2. İŞİN TANIMI

İşletme Politikasını tespit etmek.

İşletme Politikası'nı kuruluşun her kademesinde duyurulmasını sağlamak.

Gıda Güvenliği Yönetim Sistemini organize edecek GGYS Ekip Liderini atamak.

Gıda Güvenliği El Kitabını onaylamak.

Geri Çağırma Takım üyesi olmak ve geri çağırma faaliyetlerini organize etmek.

Yönetimin Gözden Geçirmesi toplantısına başkanlık etmek ve alınan kararların uygulanmasını sağlamak.

Gıda Güvenliği Yönetim Sisteminin uygulanmasına ve sürdürülmesine destek olmak.

Üretim ve Satınalma Sorumlusunun yokluğunda vekalet etmek.

İç Tetkik planını onaylamak.

### 3. YETKİ VE SORUMLULUKLARI

İşletmenin tüm birimlerinde söz sahibidir.

<b>Hazırlayan</b>		<b>Onaylayan</b>
Gıda Güvenliği Ekip Lideri		Genel Müdür

<b>XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ</b>	<b>GENEL MÜDÜR YARDIMCISI GÖREV TANIMI</b>				
	<b>Doküman Kodu</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>Revizyon No</b>	<b>Revizyon Tarihi</b>	<b>Sayfa No</b>
	GR.02	01 /01/ 2011	00	--	1 / 1

### 1. İŞİN ÖZETİ

Fabrikanın genel organizasyonunu sağlamak. Hammadde ve yardımcı malzeme satın almasını gerçekleştirmek, aynı zamanda satın alma sorumlusu görevi ve sorumluluğunu üstlenmek.

### 2. İŞİN TANIMI

Belediye, Tarım Köyüşleri, Tedaş gibi resmi kurumlar ile irtibatı sağlamak.

Fabrikanın işçi ihtiyacını karşılamak ve işçi servis işlemini organize etmek.

Hammadde, yardımcı malzeme tedarikini onaylı taşeronlardan sağlamak.

Üretim sorumluları, şoför ve yemekhane hizmetlerinin çalışmalarını organize etmek.

Üretim Planını sorumlulara iletmek ve üretim organizasyonunu sağlamak.

Satınalma faaliyetlerini gerçekleştirmek.

Müşteri talebi olan numuneleri hazırlamak ve göndermek.

Fabrikaya gelen hammadde ve yardımcı malzemelerini tedarik etmek.

Tüm çalışanların kanuni işlemlerini yapmak.

İşçi sağlığı ve iş güvenliği konularını yürütmek.

Genel Müdür olmadığı zamanlarda yerine vekalet etmek.

### 3. YETKİ VE SORUMLULUKLARI

Fabrikanın genel işleyişinden sorumludur.

<b>Hazırlayan</b>		<b>Onaylayan</b>
Gıda Güvenliği Ekip Lideri		Genel Müdür

XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ	GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ GÖREV TANIMI				
	Doküman Kodu	Yayın Tarihi	Revizyon No	Revizyon Tarihi	Sayfa No
	GR.03	01 /01/ 2011	00	--	1 / 1

## 1. İŞİN ÖZETİ

GGYS'in kurulması, uygulanması, değerlendirilmesi ve iyileştirilmesini sağlamak; gerekli kaynakların teminini sağlamak, iç-dış tetkik ve eğitim faaliyetlerini gerçekleştirmek ve GGYS'in sonuçlarını üst yönetime rapor etmek.

## 2. İŞİN TANIMI

- ✓ Gıda güvenliği yönetim sisteminin kurulması, uygulanması ve devam ettirilmesini sağlamak
- ✓ Gıda güvenliği ekibini yönetmek ve ekibin çalışmasını düzenlemek
- ✓ GGYS'in geliştirilmesi için gerekli kaynakların teminini sağlamak
- ✓ Girdi, üretim, ürünler ve altyapıda GGYS'ni etkileyecek değişiklikler olduğunda GGYS'ni güncellemek
- ✓ GGYS'in sürekliliğini takip etmek ve kritik limitler aşıldığında Uygun olmayan ürün yönetmeliğine göre hareket edilmesini sağlamak,
- ✓ GGYS iç tetkikleri yapmak, yapılmasını sağlamak
- ✓ Müşteriler, belgelendirme kuruluşları ve tedarikçiler ile işletme arasındaki koordinasyonu sağlamak,
- ✓ Yönetim sisteminin gözden geçirilmesinin ve iyileştirilmesinin esas alınması amacıyla,
- ✓ GGYS'in performansı konusunda yönetime rapor vermek
- ✓ İlgili mercilerle gıda güvenliği konusunda anlaşmazlık olduğunda gerekli raporları düzenlemek ve ya düzenlenmesini sağlamak.
- ✓ Şirketin gıda güvenliğini etkileyebilecek tüm faaliyetlerine yönelik talimat ve yönetmelik normlarının oluşturulmasını sağlamak,
- ✓ Gerekli görülen durumlarda ilgili mercilerin ikna edilmesi, işin düzeltilmesi ile ilgili işlemlerin yapılması
- ✓ Gıda güvenliğiyle ilgili müşteri şikayetlerinin incelenmesi, çözüm üretilmesi ve raporlanmasının sağlanması,

Hazırlayan	Onaylayan
Gıda Güvenliği Ekip Lideri	Genel Müdür

XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ	GIDA GÜVENLİĞİ EKİP LİDERİ GÖREV TANIMI				
	Doküman Kodu	Yayın Tarihi	Revizyon No	Revizyon Tarihi	Sayfa No
	GR.03	01 /01/ 2011	00	--	2 / 2

- ✓ Gerektiğinde ürünlerin geri toplatılması kararının alınması ve toplatılmasının sağlanması,
- ✓ Düzeltici ve önleyici faaliyetlerin kontrollerini yapmak ve onaylamak; raporlarını üst yönetime sunmak
- ✓ Üretim girdisi alınan firmaların periyodik ve/ veya tesadüfi denetimlerinin yapılması için planları hazırlamak, gerekli durumlarda tetkiklerde bulunmak,
- ✓ İç ve dış tetkik planlarının hazırlanması ve onaylanmasını sağlamak. Tüm tetkik ve kontrollerin sonuçlarını raporlamak veya raporlanmasını sağlamak, üst yönetimi bilgilendirmek,
- ✓ Firma genelinde GGYS'in kurulması ve sürdürülmesine yönelik eğitim, dokümantasyon çalışmalarını organize etmek, uygulanmasını takip ve temin etmek
- ✓ Sektördeki gelişmeleri izlemek, bu konuda öneriler geliştirmek ve bunları üst yönetime sunmak
- ✓ Konuyla ilgili kongre, konferans, seminer ve toplantıları izlemek ve şirket faaliyetleri açısından değerlendirmek. Yurtiçi ve yurtdışı fuarları takip etmek, katılımcı/ziyaretçi olarak katılmak üzere üst yönetime öneriler götürmek ve gerekli organizasyonları gerçekleştirmek,
- ✓ Üst yönetimin verdiği direktifler doğrultusunda çalışmalarını sürdürmek, sorumluluğu içerisindeki tüm işlemleri firma menfaatleri doğrultusunda etkin ve verimli bir şekilde yerine getirmektir.

### 3. YETKİ VE SORUMLULUKLARI

Firma departmanlarına GGYS'in kurulması ve sürdürülmesiyle ilgili görev verme yetkisine sahiptir.

<b>Hazırlayan</b>		<b>Onaylayan</b>
Gıda Güvenliği Ekip Lideri		Genel Müdür

<b>XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ</b>	<b>GIDA GÜVENLİĞİ KALİTE MÜDÜRÜ GÖREV TANIMI</b>				
	<b>Doküman Kodu</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>Revizyon No</b>	<b>Revizyon Tarihi</b>	<b>Sayfa No</b>
	GR.04	01 /01/ 2011	00	--	1 / 1

### 1. İŞİN ÖZETİ

İşletmenin tüm birimlerinde kaliteyi sağlamak ve GGYS kurup, yönetmek,

### 2. İŞİN TANIMI

Genel Müdür Yardımcısına bağlı çalışır.

Ürün güvenliği ile ilgili tüm faaliyetlerin yürütülmesinden sorumludur.

O-ÖGP'nda yapılan analiz ve ölçümleri kontrol eder/onaylar. Oluşan sapmaları üst birime rapor eder.

Tespit ettiği/edilen sapmalar dolayısıyla düzeltici önleyici faaliyetleri başlatır.

Bölümüyle ilgili prosedür ve talimatları hazırlar.

Nihai ürün spesifikasyonlarını oluşturur.

Ürün güvenliği ile ilgili müşteri şikayetlerini araştırır ve ilgili düzenleyici önleyici faaliyeti başlatır.

Pest kontrol faaliyetlerini organize eder.

Kişisel hijyen kurallarına uyulup uyulmadığını denetler.

Oluşan uygunsuz ürünleri üretim ve satın alma sorumlularına rapor eder.

Labaratuvar faaliyetlerini organize eder.

Eğitim ihtiyaçlarını tespit eder ve üst birime rapor eder.

İzlenebilirlik formlarını takip eder, onaylar.

Kalibrasyon faaliyetlerini organize eder.

Dış laboratuvar analizlerini organize eder.

Müşteri şikayetlerini yanıtlar.

### 3. YETKİ VE SORUMLULUKLARI

Gıda Güvenliği yönetim sisteminin işlerliği ve kalitenin sağlanması adına görev verme yetkisine sahiptir.

<b>Hazırlayan</b>		<b>Onaylayan</b>
Gıda Güvenliği Ekip Lideri		Genel Müdür

XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ	GIDA GÜVENLİĞİ ÜRETİM MÜDÜRÜ GÖREV TANIMI				
	Doküman Kodu	Yayın Tarihi	Revizyon No	Revizyon Tarihi	Sayfa No
	GR.05	01 /01/ 2011	00	--	1 / 1

### 1. İŞİN ÖZETİ

Üretim planı çerçevesinde işi yönlendirmek.

### 2. İŞİN TANIMI

Üretim Planına göre gerekli işçi sayısını tespit etmek.

Çalışanlar arasında iş bölümünü yapmak.

Üretim aşamasında palet kartlarını hazırlamak ve yerlerinde bulundurmak.

Bölümünde çalışanlara Gıda Güvenliği Politikasını periyodik olarak duyurur.

Makinaların çalışması, bakımı ile bu işleri yöneten çalışanları kontrol eder.

Bölümüyle ilgili düzeltici / önleyici faaliyetleri başlatır ve takibini yapar.

Uyumsuz ürünlerin yeniden işlenmesini sağlar, Kayıtlarını tutar.

Güvenli Gıda Üretimi için gerekli önlemleri alır ve uygular.

Makine arızalarının önlenmesi / minimuma indirilmesi için gerekli önlemleri alır.

Hammadde ve Yardımcı Malzemenin günlük stok takibini yapar.

Müşteri ziyaretlerinde üretim hatları hakkında bilgi verir.

Çalışan personele çalışma talimatlarını açıklar ve personel performansını değerlendirir.

İşletme içinin temiz ve düzenli tutulmasını sağlar.

### 3. YETKİ VE SORUMLULUKLARI

Üretim bölümünün sorunsuz çalışması adına görev verme yetkisine sahiptir.

Hazırlayan	Onaylayan
Gıda Güvenliği Ekip Lideri	Genel Müdür

<b>XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ</b>	<b>GIDA GÜVENLİĞİ PAZARLAMA VE FİNANS BÖLÜMÜ GÖREV TANIMI</b>				
	<b>Doküman Kodu</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>Revizyon No</b>	<b>Revizyon Tarihi</b>	<b>Sayfa No</b>
	GR.06	01 /01/ 2011	00	--	1 / 1

## 1. İŞİN ÖZETİ

Ürünlerin satışıyla ilgili faaliyetleri yürütmek ve işletmeye fon yaratmak.

## 2. İŞİN TANIMI

Üst yönetime karşı sorumludur.

Tüm faaliyetlerini Gıda güvenliği şartlarına uygun olarak icra eder.

Gıda güvenliği sisteminin geliştirilmesine ve sürdürülmesine katkıda bulunur.

İç ve dış piyasayı takip etmek, borsadan hareketleri gözlemek ve değişikliklere göre satış politikasını belirler.

İhracat piyasasında revaçta olan yeni gıda ürünleri ve üretilen ürünlerin türlerini araştırır.

Müşterilerle iyi ilişkiler kurmak, müşteri tetkikleri için organizasyon yapmak.

İhraç edilen ürünlerle ilgili mevzuatı takip eder.

Yıllık ihracat raporlarını oluşturur.

Firmanın bankalar ile ilgili faaliyetlerini takip eder.

Ödeme ve tahsilatları organize eder.

<b>Hazırlayan</b>		<b>Onaylayan</b>
Gıda Güvenliği Ekip Lideri		Genel Müdür

<b>XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ</b>	<b>GIDA GÜVENLİĞİ ÜRETİM ŞEFİ GÖREV TANIMI</b>				
	<b>Doküman Kodu</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>Revizyon No</b>	<b>Revizyon Tarihi</b>	<b>Sayfa No</b>
	GR.07	01 /01/ 2011	00	--	1 / 1

## 1. İŞİN ÖZETİ

Üretim müdüründen aldığı talimatları yerine getirmek ve işçiler arası koordinasyonu sağlamak.

## 2. İŞİN TANIMI

Verilen üretim programına göre üretimi yönlendirir.

Gıda güvenliği öncelikli olmak üzere üretim verimini artırmak.

Üretim çalışanlarının fabrika ve üretim şartlarına uygun hareket etmesini sağlar.

Üretimde palet kartlarının oluşturur ve düzenler.

Üretim ile ilgili aksamaları üretim sorumlusuna rapor eder.

Bakım onarım ihtiyaçlarını tespit eder.

Bakım onarım planına göre proses teçhizatının bakımını yapar.

Bakım onarım kayıtlarını tutmak ve muhafaza etmek.

Çalışanların hijyen talimatlarına uyup uymadığını sürekli kontrol eder.

İşletme kapılarını kapalı tutmak.

İşletme içinde düzen ve temizliği sağlamak.

Üretimde kullanılan depolama tanklarını plana göre temizletmek.

Sabahları çöplerin öncelikle dökülmesini sağlamak.

İşletme içi su kanallarını belirli aralıklarla temizletmek.

İşletme içine üretim yardımcı malzemelerini getirmek ve iş bitiminde toplayıp çıkarmak.

Vardiya sonunda ışıkları kapatmak ve kapıları kilitlemek

<b>Hazırlayan</b>		<b>Onaylayan</b>
Gıda Güvenliği Ekip Lideri		Genel Müdür



<b>XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ</b>	<b>GIDA GÜVENLİĞİ LABORATUAR SORUMLUSU GÖREV TANIMI</b>				
	<b>Doküman Kodu</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>Revizyon No</b>	<b>Revizyon Tarihi</b>	<b>Sayfa No</b>
	GR.08	01 /01/ 2011	00	--	1 / 1

## 1. İŞİN ÖZETİ

Üretim ile ilgili laboratuvar deneylerini gerçekleştirmek ve kayıtlarını tutmak.

## 2. İŞİN TANIMI

İzlenebilirlik formlarını doldurur.

Mesai başlangıcından önce çalışanların hijyen talimatına uyup uymadığını kontrol eder.

Laboratuvar ve ekipmanlarının temizlik ve düzenini sağlar.

Hammadde, son ürün ve ambalaj malzemelerinin uygunluğunu analiz eder.

Tespit ettiği aksaklıkları/sapmaları üst birime rapor eder.

Üretilen partiden şahit numune alır ve etiketini yazar.

Temizlik ve hijyen personelinin çalışmalarını kontrol eder, kayıtları kalite müdürüne rapor eder.

İşletme içinde yapılan temizlik faaliyetlerinin sonuçlarını kontrol ve kayıt eder.

Kalite müdürüne bağlı çalışır.

Fabrika içindeki ayak paspaslarının temizliğini ve dezenfektanların değişimini sağlar, kontrol eder.

Sıvı sabun ve el havlularının seviyesini kontrol eder ve eksikliklerin tamamlanmasını sağlar. Temizlik ve hijyen personelinin çalışmalarını kontrol eder, kayıtları kalite müdürüne rapor eder.

Gıda Güvenliği yönetim sistemi ile ilgili kayıtları tutar.

<b>Hazırlayan</b>		<b>Onaylayan</b>
Gıda Güvenliği Ekip Lideri		Genel Müdür

XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ	GIDA GÜVENLİĞİ TEMİZLİK VE HİJYEN PERSONELİ GÖREV TANIMI				
	Doküman Kodu	Yayın Tarihi	Revizyon No	Revizyon Tarihi	Sayfa No
	GR.09	01 /01/ 2011	00	--	1 / 1

### 1. İŞİN ÖZETİ

Kalite Müdürü ve laboratuvar sorumlusuna bağlı çalışarak Temizlik planlarını harfiyen uygulamak.

### 2. İŞİN TANIMI

- Lavabolardaki Kağıt Havlu, Sıvı Sabun ve Dezenfektan kontrol edilecek eksikse tamamlanacak.
- Lavabolar silinecek.
- Çöp kovaları dolunca değiştirilecek yerine yeni çöp poşeti takılacak.
- Dezenfektanlı paspaslar çıkarılıp yıkanacak.
- Paspaslara dezenfektan konulacak
- Kanalların üzerindeki plastikler her vardiyada silinecek.
- Kanallar her gün su tutulmak yoluyla temizlenecek.
- Haftada bir gün kanalların üzerindeki plastikler ve metal profiller kaldırılarak, kanallar ve profiller klorlu su ve fırça ile temizlenecek.
- Su tankerlerine 2 lt klor verilecek. Klorun yarısı su tankerine yarısı su tankına dökülecek.
- Kirlenen yerler paspas, fırça ve çek pas ile temizlenecek.
- Kullanılmayan temizlik malzemeleri temizlik dolabında duracak. Ortalıkta faraş (kürek), süpürge ve benzeri malzemeler durmayacak.
- Her bir temizlik kimyasalı için ayrı tas (maşrapa) kullanılacak (Hepsinin üzerinde isimleri yazıyor). Taslar yıkansa dahi içine başka kimyasal konulmayacak.
- Temizlik odasından alınan her kimyasal ve malzeme mutlaka temizlik defterine işlenecek.
- Boş bidonlar ardiyeye indirilecek temizlik odasında beklemeyecek.
- Temizlik odası düzenli, tertipli ve temiz olacak.

### 3. YETKİ VE SORUMLULUKLARI

İşletme hijyen ve sanitasyonunun sağlanmasında tamamen yetkilidir.

Hazırlayan	Onaylayan
Gıda Güvenliği Ekip Lideri	Genel Müdür

<b>XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ</b>	<b>DEPO SORUMLUSU GÖREV TANIMLARI</b>				
	<b>Doküman Kodu</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>Revizyon No</b>	<b>Revizyon Tarihi</b>	<b>Sayfa No</b>
	GR.10	01 /01/ 2011	00	--	1 / 1

### **GÖREV, YETKİ VE SORUMLULUKLARI**

1. Görevlerini GGYS hedeflerine, prosedürlerine ve talimatlara uygun olarak yürütmek.
2. İşletmede üretilen ürünler hakkında bilgi sahibi olmak.
3. Üretim şefinin verdiği görevleri yerine getirmek.
4. İşletmeye giriş – çıkış yapan tüm ürünlerin kaydını tutmak.
5. Deponun muhafaza şartlarını kontrol etmek.
6. Gerekli form ve dokümanların eksiksiz doldurulmasını sağlamak.
7. Depo düzenini sağlamak.
8. Yapılan istif işleminin yerini ve düzenini tarif etmek.
9. Depoya ilk giren ürünün ilk çıkan ürün olmasını, son kullanma tarihlerinden önce tüketilmesini ve son kullanma tarihleri geçmiş olan malzemelerin iade edilmesini sağlamak.

<b>Hazırlayan</b>		<b>Onaylayan</b>
Gıda Güvenliği Ekip Lideri		Genel Müdür

<b>XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ</b>	<b>DOKÜMAN KONTROLÜ PROSEDÜRÜ</b>				
	<b>Doküman Kodu</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>Revizyon No</b>	<b>Revizyon Tarihi</b>	<b>Sayfa No</b>
	PR.01	01/01/2011	00	--	1 / 5

### 1. AMAÇ:

Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi kapsamındaki dokümanların hazırlanması, onaylanması, kontrollü şartlar altında dağıtılması, gözden geçirilerek güncelliğinin sağlanması, yürürlükten kaldırılan dokümanların toplanması ve dış kaynaklı dokümanların kontrolünün sağlanması için bir yöntem oluşturmaktır.

### 2. KAPSAM:

Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi içinde yer alan bütün dokümantasyonu kapsar.

### 3. SORUMLULUKLAR:

**3.1. Gıda Güvenliği Ekip Lideri:** XYZ Zeytinyağı İşletmesi Gıda Güvenliği Yönetim Sistem dokümanlarının ihtiyaçlarının belirlenmesinden, hazırlanmasından, onaylanan dokümanların format ve içerik açısından kontrol edilmesinden, çoğaltılmasından, dağıtılmasından, değişikliklerin yayınlanmasından, geçersiz ve/veya yürürlükten kalkan dokümanların kaldırılmasından, dış kaynaklı dokümanların güncelliğinin sağlanmasından ve diğer bölümlere de doküman konusunda yardımcı olmaktan sorumludur.

**3.2. Bölüm Sorumluları:** Kendi bölümlerine ait doküman ihtiyaçlarının belirlenmesinden sorumludurlar.

**3.3. Genel Müdür** Gıda Güvenliği Yönetim Sistem dokümantasyonunun onaylanmasından sorumludur.

### 4. TANIMLAR:

**4.1. Doküman:** Faaliyetleri ve sonuçları tanımlayan, raporlayan veya doğrulayan her türlü yazılı ve/veya resimli vb. bilgi sistemidir.

**4.2. Gıda Güvenliği El Kitabı:** XYZ Zeytinyağı İşletmesi Gıda Güvenliği Yönetim Sistemini, işletmenin politika ve hedeflerini, amacını, organizasyonunu, yetki ve sorumlulukları tanımlayan, ISO 22000:2005 standardında belirtilen şekilde yazılı olarak tarif eden doküman.

**4.3. Prosedür:** XYZ Zeytinyağı İşletmesi'ndeki faaliyetlerin nasıl, nerede, ne zaman ve kimler tarafından gerçekleştirileceği, kontrol edileceği ve kaydedileceğini belirten yazılı ifadelerdir.

**4.4. Talimatlar:** Faaliyetlerin her biri için hazırlanan, kimlerin ne zaman ne yapması gerektiğini açık bir dille anlatan yazılı ifadelerdir.

**4.5. Destek Dokümanları:** Prosedürlerin ve/veya Talimatların uygulamasını sağlamak ve kolaylaştırmak için gerekli yazılı ve resimli ifadelerdir. Bu dokümanlar formlar, planlar, raporlar, şartnameler vb. dokümanlardır.

**4.6. Kontrollü Doküman:** Dokümanın izlenmesini sağlayan ve kontrollü kopya kaşesi ile tanımlanan dokümandır.

<b>Hazırlayan</b>		<b>Onaylayan</b>
Gıda Güvenliği Ekip Lideri		Genel Müdür

<b>XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ</b>	<b>DOKÜMAN KONTROLÜ PROSEDÜRÜ</b>				
	<b>Doküman Kodu</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>Revizyon No</b>	<b>Revizyon Tarihi</b>	<b>Sayfa No</b>
	PR.01	01/01/2011	00	--	2 / 5

**4.7.KontROLSÜZ Doküman:** Geriye doğru izlenmesi gerekmeyen ve kontROLSÜZ kopya kaşesi ile veya ibaresiz (herhangi bir kaşe bulunmayan) dokümanlardır.

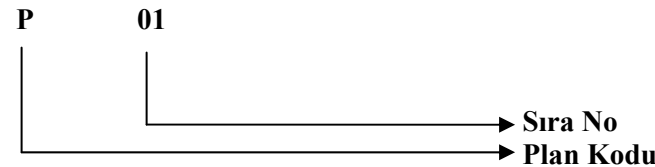
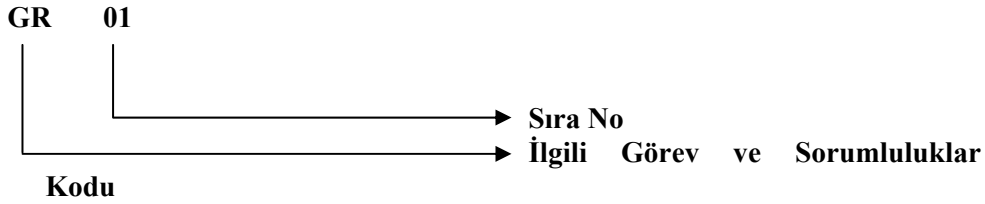
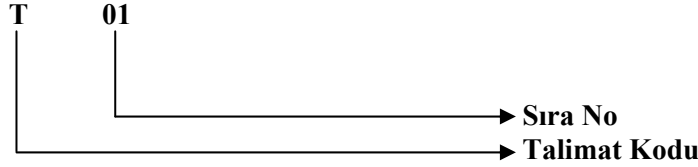
## 5. YÖNTEM:

### 5.1. Dokümanı Hazırlayan Bölüm ve Kodlanması

Dokümanlar ilgili bölüm sorumlusu veya bölüm müdürü tarafından hazırlanır. Dokümanlar sırası ile kuruluşun adının kısaltması, dokümanın kodu ve doküman sıra no şeklinde kodlanır. Aşağıda bölüm ve doküman kodları yer almaktadır.

Doküman Adı	Doküman Kodu	Doküman Adı	Doküman Kodu
Gıda Güvenliği El Kitabı	GGEK	Liste	L
Prosedür	PR	Şema	Ş
Talimat	T	Görev Tanımı	GR
Form	F	Rapor	R
Plan	P	Satın alma Spekti	SS
Kriter	KR	Politika	POL
Ürün Spekti	ÜS		

### ÖRNEK:



<b>Hazırlayan</b>		<b>Onaylayan</b>
Gıda Güvenliği Ekip Lideri		Genel Müdür

<b>XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ</b>	<b>DOKÜMAN KONTROLÜ PROSEDÜRÜ</b>				
	<b>Doküman Kodu</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>Revizyon No</b>	<b>Revizyon Tarihi</b>	<b>Sayfa No</b>
	PR.01	01/01/2011	00	--	3 / 5

**F**      **01**

→ Sıra No  
→ Form Kodu

**5.2. Doküman Formatları**

**5.2.1. El Kitapları**

XYZ Zeytinyağı İşletmeciliği Gıda Güvenliği Yönetim Sistemini tanımlayan El Kitapları standartlarda belirtildiği şekilde hazırlanır. Gıda Güvenliği El Kitabı TS-ISO / TSE 22004 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri standartlarına uygun olarak bir nüsha şeklinde Gıda Güvenliği Ekip Lideri tarafından hazırlanır.

**5.2.2. Prosedürler**

Prosedür hazırlanırken içeriği aşağıdaki şekilde düzenlenir.

- Amaç,
- Kapsam,
- Sorumluluk,
- Tanımlar,
- Yöntem,
- İlgili Dokümanlar

Prosedürlerde *Amaç*, *Sorumluluk*, *Kapsam* ve *Yöntem* alt başlıkları mutlaka bulunur, *Tanımlar* ve *İlgili Dokümanlar* alt başlıkları gerektiğinde kullanılır.

**5.2.3. Talimatlar**

XYZ Zeytinyağı İşletmeciliği'ndeki her bölüm kendi talimatlarını kendisi hazırlar. Talimatlar hazırlanırken yapılması gereken işlemler aşamalı olarak açık bir şekilde iş sırasına göre tanımlanır, gerektiği durumda referans kullanılır. Talimatlar hazırlanırken belirli bir format kullanma zorunluluğu yoktur. Ancak her talimatta Amaç ve Kapsam, Sorumluluklar ve Uygulama alt başlıkları vardır.

**5.2.4. Görev Tanımları:**

Görev Tanımları Bölüm Sorumlularının koordine ve bilgisi dâhilinde Gıda Güvenliği Ekip Lideri tarafından hazırlanır. Hazırlayan hanesi imzalanarak Genel Müdürün onayına sunulur. Genel Müdür kontrol ederek onaylayıp imzalaması ile Görev tanımları yürürlüğe girmiş olur.

**5.2.5 Destek Dokümanlar:**

Destek dokümanların hazırlanmasında belirli bir format olmayıp, her bölüm kendi dokümanını kendisi hazırlar.

**5.2.6** Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi dokümanları, ilgili bölüm yöneticilerinin de fikri alınarak, Gıda Güvenliği Ekip Lideri tarafından hazırlanır ve tarafından onaylanır.

<b>Hazırlayan</b>		<b>Onaylayan</b>
Gıda Güvenliği Ekip Lideri		Genel Müdür

<b>XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ</b>	<b>DOKÜMAN KONTROLÜ PROSEDÜRÜ</b>				
	<b>Doküman Kodu</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>Revizyon No</b>	<b>Revizyon Tarihi</b>	<b>Sayfa No</b>
	PR.01	01/01/2011	00	--	4 / 5

### 5.3. Dokümanların Hazırlanması

İlgili bölümler tarafından hazırlanan doküman kontrol amacıyla Gıda Güvenliği Ekip Liderine gönderilir. Yapılan kontrol sonucunda uygun görülmezse doküman gerekli düzeltmelerin yapılması için ilgili personele geri verilir, uygun görülürse bilgisayarda ilgili formatta yazılır ve doküman kodu verilir. Doküman hazırlayan kişi tarafından imzalanır, ilgili bölüm yetkilisi tarafından kontrol edilir ve Genel Müdür'ün onayı ile yürürlüğe girer. Gıda Güvenliği El Kitabının hazırlanma şekli Gıda Güvenliği Ekip Liderinin yetkisindedir.

### 5.4. Dokümanların Dağıtımı İlgili birimlere dağıtılacak olan dokümanlar

**5.4.1** Doküman dağıtımları, Ana Doküman Revizyon Listesi uyarınca, Gıda Güvenliği Ekip Lideri tarafından ilgili personele imza karşılığı dağıtılır. Dokümanlar üzerinde değişiklik yapma ve silme yetkisi sadece Gıda Güvenliği Ekip Lideri Sorumluluğundadır. Birimler sadece okuma ve dosyalama yetkisine sahiptir. Formların, dağıtımı ise yukarıdaki yol takip edilerek yapılır.

**5.4.2** Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi dahilinde hazırlanan sistem dokümanlarının okunabilir kalmasının sağlanması için çoğaltma / kopyalama elektronik ortamda yapılır. Gerekli olmadıkça fotokopi , faks fotokopisi çoğaltma yayınlamada kullanılmaz. Dağıtılacak dokümanlar orijinal kopyadan fotokopi ile çoğaltılır. Kayıt olarak kullanılan dokümanlarda ( formlar, raporlar ) KONTROLLÜ KOPYA kaşesi şartı aranmaz.

**5.4.3** İlk dağıtım anında prosedür ve talimat eklerinde verilen form, tablo ve resimler için ayrıca dağıtım kaydı tutulmaz. Bu dokümanlar ancak revizyon edildikleri takdirde yeni revizyonları Gıda Güvenliği Ekip Lideri tarafından elektronik ortamda, ilgili birimlere dağıtılır, eski dokümanlar silinir ve iç iletişim yolu ile birimlere bilgi aktarılır.

**5.4.4** Dokümanlar hiç bir şekilde dokümanı elinde bulunduran tarafından çoğaltılamaz. Fazla kopya gerektiğinde Yönetim temsilcisinden talep edilir.

### 5.5. Doküman Değişiklikleri ve Doküman Güncelliğinin Sağlanması

**5.5.1** Dokümanlardaki değişiklik talepleri, İç İletişim Yolu ile Gıda Güvenliği Ekip Liderine iletilir.

**5.5.2** Talep edilen revizyon, Gıda Güvenliği Ekip Lideri tarafından, ISO 22000 standardı ve sisteme uygunluğu yönünden gözden geçirilir ve uygun bulunursa revizyon gerçekleştirilir. Revize edilen doküman, Genel Müdürün onayına sunulur.

**5.5.3** Yeni dokümanlar elektronik ortamdaki birimlere ait klasörlerde Gıda Güvenliği Ekip Lideri tarafından ilan edilir ve eski kopyaları silinir. Yeni dokümanları alan bölümler, aynı dokümanın ellerinde bulunan eski kopyalarını Gıda Güvenliği Ekip Liderine iade ederler.

<b>Hazırlayan</b>		<b>Onaylayan</b>
Gıda Güvenliği Ekip Lideri		Genel Müdür

<b>XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ</b>	<b>DOKÜMAN KONTROLÜ PROSEDÜRÜ</b>				
	<b>Doküman Kodu</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>Revizyon No</b>	<b>Revizyon Tarihi</b>	<b>Sayfa No</b>
	PR.01	01/01/2011	00	--	5 / 5

**5.5.4** Değişiklikler; el kitaplarında kapak, içindekiler sayfası ile ilgili bölüm bazında, prosedürler ve diğer dokümanlarda ise dokümanın tamamının değiştirilmesi suretiyle yapılır. Talimat, form, plan, listelerde numara değişikliği, tamamen kaldırılması veya yeni doküman eklenmesi haricindeki revizyon durumlarında bağlı bulunduğu prosedür veya süreç haritası revize edilmez.

**5.5.5** Değiştirilen dokümanlarda, revizyon numarasına "1" eklenerek yeni revizyon numarası ve revizyon tarihi yazılır. Gıda Güvenliği El Kitabı dışındaki bütün dokümanlarda değişiklik olduğu zaman dokümanların tüm sayfaları revize edilir. Gıda Güvenliği El Kitabında revizyonlar bölümler halinde yapıldığı için sadece ilgili bölümün revizyon no kısmı bir arttırılır ve ilgili bölümün revizyonu Gıda Güvenliği El Kitabı içerisinde mevcut olan revizyon takip sayfasına işlenerek takip edilir.

**5.5.6** Gıda Güvenliği Ekip Lideri revizyonu yapılmış dokümanın bölümlerde kalan eski kopyalarını yırtarak veya yakarak imha eder. Revizyonu yapılan dokümanın yürürlükten kaldırılan son versiyonu, Gıda Güvenliği Ekip Lideri tarafından, kırmızı renkli "İPTAL" kaşesi basılarak tanımlanır. Yürürlükten kaldırılan dokümanlar, Gıda Güvenliği Ekip Lideri tarafından bilgi korunması amacıyla aksi mevzuatta belirtilmediği sürece 6 ay süreyle İPTAL DOSYASI adı altında arşivde saklanır ve sonrasında yırtılarak imha edilir.

**5.5.7** Ayrıca sistem içerisinde bulunan bütün dokümanlar ve Gıda Güvenliği El Kitabı'nın son durumları Ana Doküman Revizyon Listesinden genel olarak takip edilir.

**5.5.8** Gıda Güvenliği Ekip Lideri tüm dokümanları yılda en az bir kere gözden geçirerek güncelleme ihtiyaçlarını belirler.

**5.5.9** Herhangi bir doküman sadece bilgi için gerektiğinde, orijinal kopyadan çoğaltılan kopyanın üzerine 'BİLGİ İÇİNDİR' yazılarak dağıtımı yapılır.

**5.5.10** Tüm bölümler, bölümlerindeki dokümanların düzenli ve güncel olarak muhafazasından sorumludurlar.

**5.5.11** Bölüm Sorumluları bölüm çalışanlarına Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi dokümantasyonunun amaç ve kullanım şartları için gerekli bilgilendirmeyi yapar. Tüm çalışanlar Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi dokümantasyonuna göre davranış gösterirler ve dokümantasyon ile uygulama arasında farklılıkları Bölüm sorumlusuna ve/veya Gıda Güvenliği Ekip Liderine bildirirler.

#### **5.6. Dış Kaynaklı Dokümanlar**

Dış kaynaklı standartların, dokümanların temini ve takibi işlemi internet aracılığı ile yapılır Dış kaynaklı dokümanlarda bir değişiklik olduğu zaman ilgili bölümlere yenisi verilerek eskileri toplanır. Dış kaynaklı dokümanların güncelliği Dış Kaynaklı Doküman Listesinde belirtilen sorumlu tarafından abonelik sistemi (standart aboneliği, resmi gazete aboneliği) ve/veya ilgili kuruluşun yayınları web sayfası vb. metotlar ile takip edilir.

#### **6. İLGİLİ DOKÜMANLAR**

- L.02 Dış Kaynaklı Doküman Listesi

<b>Hazırlayan</b>		<b>Onaylayan</b>
Gıda Güvenliği Ekip Lideri		Genel Müdür



XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ	KAYITLARIN KONTROLÜ PROSEDÜRÜ				
	Doküman Kodu	Yayın Tarihi	Revizyon No	Revizyon Tarihi	Sayfa No
	PR.02	01/01/2011	00	--	1 / 1

<p><b>1. AMAÇ</b> XYZ Zeytinyağı İşletmeciliği Gıda Güvenliği Yönetim Sistemin de kullanılan kayıtlarının tanımlanması, muhafaza edilmesi, korunması, tekrar elde edilebilir olması ve elden çıkarılması için sistem oluşturmaktır.</p> <p><b>2. KAPSAM</b> Kullanılan Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi 'ne dahil edilen tüm kalite kayıtlarını kapsar.</p> <p><b>3. SORUMLULUKLAR</b> <b>3.1. Gıda Güvenliği Ekip Lideri:</b> Prosedürün uygulanmasından sorumludur. <b>3.2. Bölüm Sorumluları:</b> Bölümleri ile ilgili kalite kayıtlarının tutulmasından elden çıkarılmasından ve bölümlerinde muhafaza edilen kalite kayıtlarının hizmete sunulmasından sorumludur.</p> <p><b>4. TANIMLAR</b> <b>4.1. Kayıtlar:</b> Faaliyetlerin sonuçlarını beyan eden dokümanlardır</p> <p><b>5. YÖNTEM</b> <b>5.1.- Kayıtların tanımı</b> ➤ Hizmet ve Prosesin İzlenmesi ve Ölçülmesine ait Kayıtlar ➤ Uygun Olmayan Hizmetin Kayıtları ➤ Düzeltici Faaliyet Kayıtları ➤ Önleyici Faaliyet Kayıtları ➤ İç Tetkik Gerçekleştirme Kayıtları ➤ Arıza, Bakım ve Onarım Kayıtları ➤ Müşteri İle İlgili Kayıtlar ➤ Kalibrasyon (İzleme ve Ölçüm Cihazlarının Kontrolü) Kayıtları ➤ Satın Alma ve Tedarikçi Kayıtları ➤ Hizmet Gerçekleştirilmesine ait Kayıtlar ➤ İzleme, Ölçme, Muayene ve Deney Kayıtları ➤ Eğitim Kayıtları ➤ Yönetimin Gözden Geçirme ve Toplantı Kayıtları ➤ GMP Uygulamaları Kayıtları ➤ Vb.</p> <p><b>5.2.- Kayıtların Tutulması</b> Kayıtlar bölüm sorumlularının sorumluluğu altında ilgili kişilerce okunaklı anlaşılır ve doküman içinde eksik bilgi kalmayacak biçimde tutulur.</p> <p><b>5.3.- Kayıtların Muhafazası ve Arşivlenmesi</b> XYZ Zeytinyağı İşletmesi'nde kalite kayıtları kaydın özelliğine ve kullanım durumlarına göre bölümlerde ve arşivde Kayıtların Muhafazası ve Arşivleme Listesinde (L-03 ) belirtilen sürelerde saklanır.</p>
---

<b>Hazırlayan</b>		<b>Onaylayan</b>
Gıda Güvenliği Ekip Lideri		Genel Müdür

XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ	KAYITLARIN KONTROLÜ PROSEDÜRÜ				
	Doküman Kodu	Yayın Tarihi	Revizyon No	Revizyon Tarihi	Sayfa No
	PR.02	01/01/2011	00	--	2 / 2

#### 5.3.1. Kayıtların Bölümlerinde Muhafazası

Kayıtlar Listesinde belirtilen bölümde saklama süresince bölümde hasar görmeyecek, kayıp olmayacak ve gerektiği zaman kolayca hizmete sunulacak şekilde muhafaza edilir. Bu işlemlerden bölüm sorumlusu sorumludur. Bölüm sorumlusu bu işi başka personele verse dahi sorumluluk kendisine aittir.

#### 5.3.2. Kayıtların Arşivde Muhafazası

Arşiv, saklanacak dokümanların saklama süresince bozulmamasını, hasar görmemesini kayıp olmamasını önleyecek ve hizmete sunulacak, dokümanlara kolayca ulaşılacak şekilde düzenlenmiştir. Kayıtların Muhafazası ve Arşivleme Listesinde (L-03) belirtilen arşivde saklama süresince arşivde hasar görmeyecek kayıp olmayacak ve gerektiği zaman kolayca hizmete sunulacak şekilde muhafaza edilir. Bu işlemlerden Gıda Güvenliği Ekip Lideri sorumludur.

#### 5.4. Kayıtların Hizmete Sunulması

Kayıtlardan yararlanmak isteyen Personel doküman hangi bölümde saklanıyorsa bölüm sorumlusunun izni ile incelemede bulunabilir. Orijinal dokümanın bölüm dışına çıkarılması yasaktır. Gerekiyorsa bölüm sorumlusunun izni ile kopyası alınır. Kalite kaydı arşivde saklanıyorsa Gıda Güvenliği Ekip Liderinin izni ile arşivde inceleme yapılır. Orijinal dokümanın arşiv dışına çıkarılması yasaktır. Gerekiyorsa Gıda Güvenliği Ekip Liderinin izni ile kopyası alınır. İhtiyaç halinde müşterinin veya temsilcisinin kalite kayıtlarını değerlendirmesi Genel Müdür onayı ile Gıda Güvenliği Ekip Liderinin nezaretinde gerçekleştirilir.

#### 5.5. Elektronik Ortamdaki Kayıtlar

Kayıtların bazıları bilgisayar ortamında saklanır. Bilgisayar ortamında saklanan kayıtlardan bölüm sorumlularının görevlendirdiği personel sorumludur. Bu kayıtlar sorumlu personel tarafından aylık olarak yedeklenir. Yedeklenen kaydın özelliğine kullanım durumuna göre yedeklenen CD ve disketler bölümlerde ve arşivlerde Muhafaza ve Arşivleme Listesinde belirtilen sürelerde saklanır. Yedeklerin bölümlerde muhafazasından bölüm sorumluları arşivde muhafazasında Gıda Güvenliği Ekip Lideri sorumludur.

#### 5.6.- Kayıtların Elden Çıkarılması

Arşivde saklama süreleri dolan kalite kayıtları Gıda Güvenliği Ekip Lideri tarafından yakılarak veya yırtılarak imha edilir. Arşivdeki kalite kayıtlarının sürelerinin takibinden bölüm sorumluları sorumludur.

### 6. İLGİLİ DÖKÜMANLAR

- L.03 Kayıtları Muhafaza ve Arşivleme Listesi

Hazırlayan	Onaylayan
Gıda Güvenliği Ekip Lideri	Genel Müdür

<b>XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ</b>	<b>İÇ TETKİK PROSEDÜRÜ</b>				
	<b>Doküman Kodu</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>Revizyon No</b>	<b>Revizyon Tarihi</b>	<b>Sayfa No</b>
	PR.03	01/01/2011	00	--	1 / 1

### 1. AMAÇ

Bu prosedürün amacı; Gıda Güvenliği Yönetim Sisteminin yeterlilik, uygunluk ve etkinliği yönünden tarafsız bir şekilde incelenerek uygunsuzlukları ve bunlara ilişkin düzeltici önlemleri belirlemek ve alınan bu önlemlerin etkinliğini tespit etmek için uygulanacak yöntemlerin ve sorumlulukların belirlenmesidir.

### 2. KAPSAM

Bu prosedür, XYZ Zeytinyağı İşletmesi'nin denetlenmesini, tetkik yönetimini, sistemdeki sapmaların tespiti ve bunlara ilişkin düzeltici ve önleyici faaliyetlerin izlenmesini kapsar.

### 3. SORUMLULUK

Bu prosedürün uygulanmasından bütün bölümler sorumludur.

### 4. YÖNTEM

#### 4.1 İç Tetkiklerin Planlanması

4.1.1 Gıda Güvenliği Ekip Lideri tarafından, en az 6 aylık aralıklarla olmak üzere yılda en az iki defa yapılması planlanan tetkikler için Yıllık İç Denetim Planı (P.02) hazırlanır ve Genel Müdürün onayından sonra yürürlüğe girer.

4.1.2 İç tetkikleri gerçekleştirecek tetkikçiler, iç tetkik konusunda eğitim almış ve sertifikalı personel tarafından seçilir.

4.1.3 Tetkikçiler, tetkik edilecek bölümden bağımsız olmalıdır.

#### 4.2 Tetkike Hazırlık

4.2.1 Yıllık İç Tetkik Planına göre zamanı gelen tetkikler, Gıda Güvenliği Ekip Lideri tarafından, tetkik tarihinden bir hafta önce ilgili birimlere iç yazışma formu ile bildirilir.

4.2.2 İç tetkik işlemi plan dâhilinde yapılacağı gibi uygunsuzluğun artması durumunda (düzeltici faaliyetlerin artması) aniden de yapılabilir.

#### 4.3 Tetkikin Uygulanması

4.3.1 Tetkikler, ISO 22000:2005 standardı, tetkik edilen birimle ilgili dokümanlar ve İç Tetkik Soru Listesi baz alınarak gerçekleştirilir.

<b>Hazırlayan</b>		<b>Onaylayan</b>
Gıda Güvenliği Ekip Lideri		Genel Müdür

<b>XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ</b>	<b>İÇ TETKİK PROSEDÜRÜ</b>				
	<b>Doküman Kodu</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>Revizyon No</b>	<b>Revizyon Tarihi</b>	<b>Sayfa No</b>
	PR.03	01/01/2011	00	--	2 / 2

**4.3.2** Tetkikçiler tarafından, bulunan her bir uygunsuzluk için, Düzeltici Önleyici İşlem Formu düzenlenir.

**4.3.3** Tetkikçiler bulunan uygunsuzluklar için ilgili birim sorumlusu ile birlikte, düzeltici faaliyet planlama ve tamamlama tarihi belirleyerek, Düzeltici Önleyici İşlem Formuna yazarlar.

**4.3.4** İç tetkik ekibindeki tetkikçilerden birinin biriminin tetkik edilmesi durumunda tetkikçi denetlenen durumuna düşer.

#### **4.4 Tetkikin Raporlanması**

**4.4.1** Tetkik sonucunda, tetkik ile ilgili bilgiler ve bulunan uygunsuzluklar İç Denetleme Raporuna kaydedilir.”

**4.4.2** Tetkik sonrasında, İç Denetleme Raporuna orijinali Gıda Güvenliği Ekip Liderinde kalır, bir nüshası da ilgili birim sorumlusuna ve takibi için Genel Müdür’e verilir.

**4.4.3** İç Tetkik ile ilgili tüm kayıtlar Kayıtlarının Kontrolü Prosedürüne (PR.02) göre saklanır.

#### **4.5 Düzeltici Faaliyetlerin Takibi**

**4.5.1** Tetkik sonucunda bulunan uygunsuzluklarla Düzeltici ve Önleyici Faaliyetler Prosedürüne göre takip edilir.

**4.5.2** Takip tetkikleri mümkünse planlı tetkiki gerçekleştiren tetkikçiler tarafından, mümkün değilse diğer sertifikalı tetkikçiler tarafından görevlendirilen yapılır.

**4.5.3** Düzeltici faaliyetler, tetkikçiler tarafından yeterli görülmüş ise uygunsuzluklar kapatılmış olur. Yetersiz görülmüş ise Gıda Güvenliği Ekip Lideri bu durumu Genel Müdüre bildirir.

**4.5.4** İç tetkik ile ilgili tüm bulgular Yönetimin Gözden Geçirme Toplantılarında değerlendirilir.

#### **5. İLGİLİ DOKÜMANLAR**

#### **6. İLGİLİ KAYITLAR**

İç Denetleme Raporuna

Yıllık İç Denetim Planı

İç Tetkik Soru Listesi

<b>Hazırlayan</b>		<b>Onaylayan</b>
Gıda Güvenliği Ekip Lideri		Genel Müdür

<b>XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ</b>	<b>UYGUN OLMAYAN ÜRÜN HİZMET PROSEDÜRÜ</b>				
	<b>Doküman Kodu</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>Revizyon No</b>	<b>Revizyon Tarihi</b>	<b>Sayfa No</b>
	PR.04	01/01/2011	00	--	1 / 1

#### 1. AMAÇ:

Bu prosedürün amacı, şirketimize alınan mal ve hizmetlerin girdilerin yanlışlıkla kullanımının veya tesliminin önlenmesi için tanımlanması ve kontrol edilmesi işleminin yapılmasının sağlanmasıdır.

#### 2. KAPSAM:

Bu prosedür girdi, işleme, son ürün, paketlenme ve satış sonrası uygun olmayan ürünleri kapsamaktadır.

#### 3. SORUMLULUKLAR:

Bu prosedürün uygulanmasından Genel Müdür Yrd. ve Gıda Güvenliği Ekip Lideri sorumludur.

#### 4. TANIMLAR

#### 5. UYGULAMA

##### Girdi Kontrolü Sırasında Çıkan Uygunsuzluklar

- İşletmeye teslim edilen satın alınan ürünlerin kontrolleri talep eden ilgili bölümün sorumlusu tarafından, Girdi Kontrol Talimatı'na göre yapılır. Yapılan girdi kontrolü esnasında çıkan uygunsuzluklar Uygun Olmayan Ürün Formu'na kaydedilir. Bu girdilerin kullanımını engellemek için, bu ürünler ayrılarak Uygunsuzluk Etiketleri ile etiketlenirler.
- Girdi uygunsuzluklarında yapılacak işleme ilgili olarak son kararı Gıda Güvenliği Ekip Lideri karar verir.
- Bu kararlar doğrultusunda satın alma sorumlusuna Uygun Olmayan Ürün Formu iletilir. Satın Alma Sorumlusu uygunsuzluğun giderilmesine ilişkin yaptıkları çalışmalarını uygunsuzluğun düzeltilmesi talebinde bulunan ilgili bölüm sorumlusuna iletirler. İlgili bölüm sorumluları bu formları kendi dosyalarında muhafaza ederler.

##### İşleme Kontrollerinde Ortaya Çıkan Uygunsuzluklar

- İşleme Prosesi kontrolleri yapılırken ortaya çıkan uygunsuzluklar iki şekilde ortaya çıkabilmektedir. İşleme prosesine ait kritik kontrol noktalarında olması gereken sınırlar içinde olmadığına ortaya çıkan uygunsuzluklar, diğeri ise GMP önlemine uyulmaması halinde ortaya çıkan uygunsuzluklardır.
- Kritik Kontrol noktalarında olması gereken limitler dışında işleme hattında olan ürün uygun olmayan ürün olarak tanımlanarak yapılacak işleme (yeniden değerlendirme, imha, boşaltma vs) karar verilinceye kadar Fabrika Müdürlüğü tarafından ayrı bir bölüme alınır. Ayrı bir bölüme alınan ürünler gerekli kontrollere tabi tutulduktan sonra, Ürün imha kararı alınırsa İmha Tutanağı doldurulur. Uygunsuzlukla ilgili olarak gerekli Düzeltici Faaliyetler Düzeltici Faaliyetler Prosedürü'ne başlatılır.

<b>Hazırlayan</b>		<b>Onaylayan</b>
Gıda Güvenliği Ekip Lideri		Genel Müdür

<b>XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ</b>	<b>PERSONEL İŞLERİ PROSEDÜRÜ</b>				
	<b>Doküman Kodu</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>Revizyon No</b>	<b>Revizyon Tarihi</b>	<b>Sayfa No</b>
	PR.05	01/01/2011	00	--	1 / 1

### 1. AMAÇ

Bu prosedürün amacı, personelin giriş, çıkış, izin, terfi, performans değerlendirmesi, personel memnuniyet ölçümü, önerilerinin alınması ve değerlendirilmesi faaliyetlerinin yöntemlerinin belirlenmesidir.

### 2. KAPSAM

Bu prosedür, çalışan tüm personel için giriş, çıkış, izin, terfi, performans değerlendirmesi, memnuniyet ölçümü, personel önerilerinin alınması ve değerlendirilmesi faaliyetlerini kapsar.

### 3. SORUMLULUKLAR

Bu prosedürün yürütülmesinden veya gerçekleştirilmesinden Genel Müdür, Genel Müd.Yrd. Fabrika/Kalite Müdürü ve Gıda Güvenliği Ekip Lideri Sorumludur.

### 4. UYGULAMA

#### 4.1 Personel İhtiyacının Belirlenmesi

Organizasyon yapısında herhangi bir değişiklik olduğunda birimler personel ihtiyacını Bölüm Amirine bildirir.

#### 4.2 Personel Temini / Görev Değişikliği

Firma içinde ihtiyacı karşılayacak nitelikte personel varsa değerlendirilip görev değişikliği yapılabilir. Personel temini yapılacaksa öncelikle iş başvurularının olduğu arşivden Personel Alım Kriterleri'ne uygun personel olup olmadığına bakılır. Gerekirse ihtiyaç gazete, internet aracılığı ile duyurulur. Başvuran adaylarla görüşme yapılır ve İş Başvuru Formu doldurulur.

#### 4.3 Personel Giriş İşlemlerinin Tamamlanması

Personel Sorumlusu tarafından, personele giriş için gerekli evraklar (İkametgah, Nüfus Cüzdan Fotokopisi, Sağlık Raporu, Sabıka Kaydı, Resim vs.) bildirilir. İşe giren personele taahhütname imzalatılarak personel girişi tamamlanır.

Giriş işlemleri tamamlanan personelin oryantasyon eğitimi, Eğitim Talimatına göre gerçekleştirilir.

#### 4.4 Personelin Görevine Başlaması Ve Devamı

Deneme süreci sonucu uygun olan personel görevine başlatılır. Görevine başlayan personel kendisine verilen görev tanımına uygun şekilde çalışır. Tüm personel eğitim planına göre eğitimlere katılır.

<b>Hazırlayan</b>		<b>Onaylayan</b>
Gıda Güvenliği Ekip Lideri		Genel Müdür

<b>XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ</b>	<b>PERSONEL İŞLERİ PROSEDÜRÜ</b>				
	<b>Doküman Kodu</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>Revizyon No</b>	<b>Revizyon Tarihi</b>	<b>Sayfa No</b>
	PR.05	01/01/2011	00	--	2 / 2

#### **4.5 Personel Memnuniyet Ölçümü**

Memnuniyet ölçümleri, yılda iki kez Çalışanlar İçin düzenlemiş Personel memnuniyeti anket Formu ile yapılır. Amaç personelin moral ve motivasyonunun, işten memnun olup olmamasının ölçülmesidir. Buna göre motivasyon aktiviteleri düzenlenir.

#### **4.6 Personel Performans Ölçümü**

Çalışan personelin performansı Personel Performans Ölçüm Formu kriterlere göre ölçülür ve değerlendirme yapılır. Bu değerlendirme sonucu personelin terfi, görev değişikliği ve maaş artışına veri teşkil eder.

#### **4.7 Personelin İşten Ayrılması Veya Çıkartılması**

İşten ayrılan personel, haklarını alarak haklarını aldığına dair İbraname doldurarak imzalar ve iş ilişkisi sona erer.

#### **4.8 Personelin İzin İşlemleri**

Personel, acil durumlar haricinde izin çizelgesine göre izin kullanabilir. Aksi durumlarda Bölüm Sorumlularından izin talebinde bulunur. Onaylandıktan sonra izin kullanabilir.

### **5. İLGİLİ DOKUMANLAR**

İş Başvuru Formu  
Personel Memnuniyet Anketi  
Personel Performans Ölçüm Formu  
Personel Alım Kriterleri  
İbraname  
Eğitim Talimatı

<b>Hazırlayan</b>		<b>Onaylayan</b>
Gıda Güvenliği Ekip Lideri		Genel Müdür

XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ	DÜZELTİCİ/ÖNLEYİCİ FAALİYET PROSEDÜRÜ				
	Doküman Kodu	Yayın Tarihi	Revizyon No	Revizyon Tarihi	Sayfa No
	PR.06	01/01/2011	00	--	1 / 1

### 1. AMAÇ:

Bu prosedürün amacı; mevcut veya olabilecek uygunsuzlukların sebeplerini tespit ederek ortadan kaldırmak için uygulanacak yöntemlerin ve sorumlulukların belirlenmesidir.

### 2. KAPSAM:

Bu prosedür, Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi uygulayan tüm bölümleri ve tüm düzeltici faaliyetleri kapsar..

### 3. SORUMLULUKLAR

Bu prosedürün yürütülmesinden başta Gıda Güvenliği Ekibi başta olmak üzere tüm Bölüm sorumluları / Müdürleri sorumludur

### 4. TANIMLAR

**Düzeltilici Faaliyetler:** Düzeltici faaliyetler, Pozitif bir işlem olup, amaç yanlış üretim, hatalı dolum gibi hataların oranını uygun kararlarla düşürmektir.

**Önleyici Faaliyetler:** Önleyici faaliyetler, uygunsuzlukların potansiyel sebeplerini ortadan kaldırmak amacıyla yapılan faaliyetlerdir.

### 5. UYGULAMA

XYZ Zeytinyağı İşletmesi'ndeki uygunsuzluklar aşağıdaki kaynakların verilerinden belirlenir.

- Müşteri Şikayetleri
- Müşteri Anketleri
- İç Tetkik Sonuçları
- Çalışanların Şikayetleri
- İşçilik hataları
- Planlama ve operasyon hataları
- Çevre şartlarından kaynaklanan hatalar
- Takım uygunsuzluklarından kaynaklanan hatalar
- İstatistiksel Proses Kontrol değerlendirmeleri sonucu sürekliliği tespit edilen uygunsuzluklar
- Hedeflere ulaşılamama nedenleri
- Araştırmanın yetersizliği veya eksikliğinden kaynaklanan hatalar,
- Proseslerin Ölçümlerinden Kaynaklanan Uygunsuzluklar
- GMP Uygulamaları
- Kritik Kontrol Noktaları
- Vb.

Hazırlayan	Onaylayan
Gıda Güvenliği Ekibin Lideri	Genel Müdür



XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ	DÜZELTİCİ/ÖNLEYİCİ FAALİYET PROSEDÜRÜ				
	Doküman Kodu	Yayın Tarihi	Revizyon No	Revizyon Tarihi	Sayfa No
	PR.06	01/01/2011	00	--	2 / 2

### 5.1 DÜZELTİCİ FAALİYET

- 5.1.1** Tespit edilen uygunsuzluğa yönelik Düzeltici faaliyet istekleri, Düzeltici ve Önleyici Faaliyet Formu (DÖF) ile ilgili bölüm sorumlularına iletilir. Sonuçlandırılan faaliyetlerin formu daha sonra Gıda Güvenliği Ekip Liderine teslim edilir. Gıda Güvenliği Ekip Lideri formu işleme koyar ve bu forma numara verir.
- 5.1.2** Uygunsuzlukların sebebini yok etmek için gerekli olan düzeltici faaliyetler, ve sorumlular bölüm sorumlusu tarafından tespit edilir. Düzeltici ve Önleyici Faaliyet Formuna kaydedilir ve Faaliyeti gerçekleştirecek olan sorumluya gönderir.
- 5.1.3** İlgili birim sorumlusu, tespit edilen düzeltici faaliyeti öngörülen zamanda gerçekleştirir. Daha sonra DÖF’ü ilgili bölüm sorumlusuna gönderir. Bölüm sorumlusu da DÖF’ü talebinde bulunan kişiye faaliyetin tamamlandığı bilgisini vererek DÖF’ü kapatır ve Gıda Güvenliği Ekip Liderinin onayına gönderir.
- 5.1.4** “Talep Eden” kapanış tarihinde uygunsuzluğun giderilip giderilmediğinin kontrolünü yapar. “Talep Eden” de bulunan formda onaylama işlemini gerçekleştirir. Sonuç Gıda Güvenliği Ekip Lideri’ ne bildirilir.
- 5.1.5** Gıda Güvenliği Ekip Lideri doğrulamayı gerçekleştirir ve listede ikinci kapamayı yapar.
- 5.1** **Önleyici Faaliyetler:** Bu faaliyetler için yukarıdaki adımlar takip edilir
- 5.2** **Düzeltici ve Önleyici Faaliyetlerin Takibi**
- 5.2.2** Gıda Güvenliği Ekip Lideri, düzeltici ve önleyici faaliyetleri, Düzeltici ve Önleyici Faaliyet Takip Formuyla takip eder.
- 5.2.3** Düzeltici ve önleyici faaliyetler için belirlenen tamamlanma tarihinde, Gıda Güvenliği Ekip Lideri koordinasyonunda ilgili bölüm sorumlusu ve/veya Gıda Güvenliği Ekip Lideri tarafından, faaliyet doğrulanır. Faaliyeti talep edene takibi yapılacak faaliyet için açılan, Düzeltici ve Önleyici Faaliyet Formu verilir.
- 5.2.4** Doğrulama faaliyeti sonucunda, faaliyeti talep eden tarafından, Düzeltici ve Önleyici Faaliyet Formunun düzeltici faaliyet sonucu kısmı doldurulur ve sistemde kayıt edilir.
- 5.2.5** Belirlenen sorumlu personel, ilgili düzeltici ve önleyici faaliyeti zamanında gerçekleştirmekten sorumludur. Herhangi bir kabul edilebilir sebepten dolayı gerçekleştirilememişse ek süre verilir ve forma işlenir. Ek süre sonunda gerçekleştirilemezse durum, Genel Müdüre ve/veya Genel Müd. Yardımcısına bildirilir.
- 5.2.6** Düzeltici ve Önleyici Faaliyeti kapatan kişi, ilgili birim sorumlusudur.

### 6.İLGİLİ DÖKÜMANLAR

- Düzeltici ve Önleyici Faaliyet Formuna
- Düzeltici ve Önleyici Faaliyet Takip Formuyla

Hazırlayan	Onaylayan
Gıda Güvenliği Ekip Lideri	Genel Müdür

<b>XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ</b>	<b>GIDA GÜVENLİĞİ PROSEDÜRÜ</b>				
	<b>Doküman Kodu</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>Revizyon No</b>	<b>Revizyon Tarihi</b>	<b>Sayfa No</b>
	PR.07	01/01/2011	00	--	1 / 5

### 1. AMAÇ

Bu prosedürün amacı, üretimden müşteriye kadar gereken sağlık koşullarının sağlanması, işyerimizde çalışan personelin ve ürün ile temas edecek malzeme alet ve ekipmanın hijyen kurallarına uygunluğunu temin etmek için dokümanite edilmiş bir Gıda Güvenliği Sistemi oluşturmaktır.

Bu prosedür, XYZ Zeytinyağı İşletmesi'ndeki Gıda Güvenliği sisteminin gereklerinin yerine getirilmesi için gerekli olan görev yetki ve sorumlulukların, kayıt ve doküman sisteminin işleyişinin, sürekli ve periyodik olarak izleme ve doğrulama yöntemlerini belirler.

### 2. KAPSAM

Bu prosedür İşletmede çalışan personel ile üretim ve İşleme proseslerinin gerektirdiği alan ve ekipmanlarda sağlanması gereken hijyen kurallarını, iç ve dış alanlarında yapılması gereken zararlılar ile mücadele işlemlerini kapsar. Bu prosedür" tüm Gıda Güvenliği Sistem faaliyetlerini kayıt ve dokümantasyon sistemini kapsar.

### 3. SORUMLULUKLAR

**Fabrika Müdürü :** Personelin hijyen ve proses ekipmanlarının sanitasyonu konularında eğitilmesini ve personelin talimatlara uymalarını sağlar. Bölüm temizliğini ve sorumlusunu denetler" takip eder" gerekirse düzeltici ve önleyici faaliyetler başlatır.

**Gıda Güvenliği Ekip Lideri:** ISO 22000 uygulanması ve sonuçlarının denetlenmesinden sorumludur.

**Çalışanlar:** Hijyen ve sanitasyon talimatlarına ve kurallarına uyarlar. Kişisel temizliklerine özen gösterirler çalıştıkları alanı temiz tutarlar olabilecek uygunsuzlukları bir üst amirine bildirirler.

### 4. TANIMLAR

**Hijyen:** Sağlıklı yaşamak için enfeksiyon riskini azaltmak veya sıfıra indirmek maksadıyla yapılması gereken özel ve genel temizlik.

**Sanitasyon:** Sağlık koruma şartları.

**Portör:** insan gaitasının doğrudan veya anal bant yöntemi ile alınarak sağlık laboratuvarında parazit yumurtası ve bakteri aranması.

**GIDA GÜVENLİĞİ:** Gıda güvenliği için önemli olan tehlikelerin tespit edilip analiz edilmesi, bunun sonucunda kritik noktalarının belirlenip bir izleme sisteminin kurulmasını ve sürekli ve/veya periyodik olarak takibini öngören bir sistemdir.

<b>Hazırlayan</b>		<b>Onaylayan</b>
Gıda Güvenliği Ekip Lideri		Genel Müdür

<b>XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ</b>	<b>GIDA GÜVENLİĞİ PROSEDÜRÜ</b>				
	<b>Doküman Kodu</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>Revizyon No</b>	<b>Revizyon Tarihi</b>	<b>Sayfa No</b>
	PR.07	01/01/2011	00	--	2 / 5

**Tehlike:** Kötü bir sağlık etkisine yol açabilecek biyolojik, kimyasal ve fiziksel etkidir.

**Biyolojik Tehlike:** Patojenler, mikrobiyel riskler, mikrobiyel toksinler, haşerele, parazitler

**Kimyasal Tehlike:** Deterjan-dezenfektan kalıntısı,,koruyucu madde kalıntısı,asitlik artışı, korozyon paslanma, yanma vb.

**Fiziksel Tehlike:** Gözle görülebilen, yabancı madde v.b

**Kontaminasyon:** Gıda emniyeti açısından tehlike oluşturabilecek bulaşma.

**Kritik Kontrol Noktası (CCP):** Bir tehlikenin nihai ürüne geçmesinin önlendiği yerdir.

#### **UYGULAMA**

1- İşletmemizde çalışanlarına uygulanan sağlık kontrolleri;

• İşe yeni başlayacak olan personele işe başlamadan önce / çalıştığı sürede düzenli olarak

• Sağlık kontrolleri yapılır.

• Akciğer röntgen filmi, işyerinde ilgili kuruluş tarafından yılda bir kez, portör tahlili 3 ayda bir kez yapılır. Muayene sonuçları uygun olmayan personel İşe başlatılmaz, çalışan personel için de gerekli önlemler alınır.

• Muayene sonuçlarına ilişkin rapor kayıtları Gıda güvenliği Ekip Lideri tarafından tutulur.

2- Firmamızda pest ve rodent kontroller ayda bir tedarikçi bir ilaçlama firması tarafından yapılır.

3- Üretiminde ürün ile temas eden ekipmanlara belirli bir plan çerçevesinde bölüm müdürü

tarafından sanitasyon uygulanır, etkinliği kontrol edilir ve kayıtları tutulur.

4 -Temizlik;

• Üretim alanına açılan pencere ve kapılar kapalı tutulur, açılması gerekli olan pencereler tel örgü ile kaplanmıştır.

• İç ve dış alanlarında çöp, zayii ambalaj malzemeleri vb. malzemelerin birikimine müsaade edilmez.

• Üretim alanında, duvarlarda, tavanlarda akıntı-sızıntı veya boyalarda dökülme vb. olumsuzlukların giderilmesi sağlanır. Üretim alanları her gün düzenli olarak temizlenir ve uygun maddeler ile dezenfekte edilir.

<b>Hazırlayan</b>		<b>Onaylayan</b>
Gıda Güvenliği Ekip Lideri		Genel Müdür

<b>XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ</b>	<b>GIDA GÜVENLİĞİ PROSEDÜRÜ</b>				
	<b>Doküman Kodu</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>Revizyon No</b>	<b>Revizyon Tarihi</b>	<b>Sayfa No</b>
	PR.07	01/01/2011	00	--	3 / 5

- Depo alanlarında, duvardan en az 15 cm yerden en az 10 cm mesafe bırakılarak mamul istiflemesi yapılarak haşere ve kemirgenlerle yapılan mücadelenin etkinliği sağlanır. Depoların düzeni ve yerleşimi Depolama ve Taşıma Talimatına göre yapılır.
- Tüm birimlerin temizlikleri Temizlik Planı'nda belirtildiği şekilde Hijyen Kontrol Formu ile yapılmaktadır. Üretim alanı girişlerinde ve tuvalet çıkışlarında hijyen paspası kullanılmaktadır.
- Personel temizliği Çalışma Alanında Uyulması Gereken Kurallar göre gerçekleştirilir ve her gün iş başında kontrol edilir.
- Personelin kullandığı tuvaletler ve soyunma odalarının temizliği Temizlik Planı ve Çalışma Alanında Uyulması Gereken Kuralları'na göre yapılır ve Hijyen Kontrol Formu'na kontrolleri kayıt edilir.
- Gıda Güvenliği Ekip Lideri tarafından ayda 1 kez Hijyen Kontrol Formu ile genel hijyen denetimi yapılır.
- Soğutucu depoların sıcaklık ve ürün kontrolleri Depolama ve Taşıma Talimatına ve Depo Talimatına göre yapılır ve Hijyen Kontrol Formu kayıt edilir.

## **5. GIDA GÜVENLİĞİ SİSTEM GEREKSİMLERİ**

**5.1** Gıda Güvenliği Siteminin kurulmasından önce gıda üretim yerlerinin sahip olması gereken asgari gerekler Gıda güvenliği Ekibi tarafından gıda maddeleri tüzüğü tarım ve köy işleri bakanlığının gıdaların üretimi, tüketimi ve denetlenmesine dair yönetmelik ve diğer ilgili yönetmelik, yasa, tebliğ ve uluslararası kabul görmüş uygulamalar vb.'den yararlanarak gıda emniyeti açısından değerlendirir ve gerekli önlemleri alır ve devamlılığını sağlar.

**5.2** Değerlendirilecek olan gereksinimler aşağıdaki başlıklar altında değerlendirilir. Gıda Güvenliği ön Koşul Planı'nda belirtilmiştir.

**a-** Gıda işleme yerlerinin tasarımı ve yapım malzemesi ön koşul programları

**b-** Taşıma ve depolama ön koşul programları

**c-** Ekipman ve makine ön koşul programları

**d-** Personel ön koşul programları

**e-** Sanitasyon ve haşere kontrolü ön koşul programları

**f-** Ürün geri çekmeyle ilgili gereksinimler

Ürün geri çekme ile ilgili faaliyetler Uygun Olmayan Ürün Kontrolü Prosedürü'ne göre yapılır.

<b>Hazırlayan</b>		<b>Onaylayan</b>
Gıda Güvenliği Ekip Lideri		Genel Müdür

<b>XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ</b>	<b>GIDA GÜVENLİĞİ PROSEDÜRÜ</b>				
	<b>Doküman Kodu</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>Revizyon No</b>	<b>Revizyon Tarihi</b>	<b>Sayfa No</b>
	PR.07	01/01/2011	00	--	4 / 5

### 5.3 Gıda Güvenliği Sistemi Ön İşlemleri

Gıda Güvenliği Sisteminin ön işlemleri şöyledir:

- Gıda Güvenliği Ekibinin oluşturulması
- Ürünün tanımlanması
- Amaçlanan / Tasarlanan kullanım şekli
- Akış şeması ve yerleşim planının oluşturulması
- Akış şeması ve yerleşim planının yerinde doğrulanması

**5.4 Gıda Güvenliği Ekibinin Oluşturulması:** GIDA GÜVENLİĞİ ekibi GIDA GÜVENLİĞİ Ekibi Oluşturma Kriterleri Talimatı'na göre oluşturulur. GIDA GÜVENLİĞİ Ekibi Listesi'nde gösterilir.

**5.5 Ürünün Tanımlanması:** Üretilen ürünlerin gıda emniyeti açısından değerlendirilmesi için hammaddeler, bileşenler ve bitmiş ürünler ayrı ayrı tanımlanır. Ürünlerin Listesi Ürün Grupları ve Ürün Listesinde, nihai ürünlerin tanımları Ürün Tanımı Formlarında tanımlanır.

**5.6 Amaçlanan/Tasarlanan Kullanım Şekillerinin Belirlenmesi:** Nihai ürünün kullanılmasından ve/veya özel bir tüketim şekli olan ürünlerin tüketilmesinden zarar görmesi muhtemel olan tüketici topluluklarına yönelik amaçlanan/tasarlanan kullanım şekli Ürün Tanımı Formunda tanımlanır.

**5.7 Akış Şemaları ve Yerleşim Planlarının Oluşturulması:** Akış Şemaları Şekerci bütün aşamaları içerir. Bu aşamalar oluşturulurken şunlar dikkate alınır.

- Prosesler ve prosesler arası transfer edilen materyaller
- Proseslerin özellikleri
- Ekipman ve diğer materyallerin özellikleri
- Dış akımlar (hava, insan vb.), ürünün temas ettiği çevre, kullanılan su
- Genel hijyen, temizleme ve dezenfeksiyon işlemleri
- Depolama ve dağıtım şartları, yerleri ve yöntemleri

**Yerleşim Planı oluşturulurken şunlar dikkate alınır:**

- Makine ve teçhizatın yerleşimi
- Personel giriş-çıkışı
- Atık alanları
- Çapraz kontaminasyon olabilecek yerler

<b>Hazırlayan</b>		<b>Onaylayan</b>
Gıda Güvenliği Ekibin Lideri		Genel Müdür

<b>XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ</b>	<b>GIDA GÜVENLİĞİ PROSEDÜRÜ</b>				
	<b>Doküman Kodu</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>Revizyon No</b>	<b>Revizyon Tarihi</b>	<b>Sayfa No</b>
	PR.07	01/01/2011	00	--	5 / 5

**5.8. Akış diyagramının ve yerleşim planın yerinde doğrulanması:** Hazırlanan akış diyagramları operasyon sahasında doğrulanıp gerekli düzenlemeler yapılmalıdır. Doğrulama sırasında işlem akışı ve zaman gözlemi yapılmalıdır.

#### **5.9 HACCP Sistemi Temel Gereksinimleri**

**5.9.1 Tehlike ve risk analizinin yapılması:** Ürün Tanımı ile tanımlanan hammadde, bileşen ve proses aşamaları biyolojik, kimyasal ve fiziksel tehlikeler açısından Gıda Güvenliği Ekibi tarafından belirlenerek Tehlike Analizi formunda kayıt altına alınır. Belirlenen tüm potansiyel tehlikeler tek tek incelenerek önemli olup olmadığına karar verilir.

**5.9.2. Kritik kontrol noktalarının belirlenmesi:** Kritik kontrol noktasına karar verirken ana karar noktası şu olmalıdır. Bu aşamanın herhangi bir tehlikeyi önlemek için özellikle tasarlandığı veya kontrol altında tutulan bir girdi veya işlemin sebep olacağı bir tehlikenin ortadan kaldırılmasında veya kabul edilebilir limitlere çekilmesinde rol oynayıp oynamadığıdır. Risk analizi sonucunda tehlike uyarısı veren noktalar CCP Karar Ağacı ile değerlendirmeye tabi tutularak

CCP karar verilir. Tehlike Analizi formunda kayıt edilir.

**5.9.3 Kritik Limitlerin Belirlenmesi:** Belirlenen CCP'ler, HACCP Planına kaydedilir.

**5.9.4 CCP izleme sisteminin oluşturulması:** HACCP Planına kaydedilen CCP'lerin kabul kriterleri, sıklıkları, deney/ölçme cihazları, yöntemleri ve sorumluları belirlenerek bir izleme sistemi oluşturulur.

**5.9.5. Düzeltici faaliyetlerin oluşturulması:** Her bir CCP için olası sapmalara karşı gerçekleştirilecek düzeltici faaliyetler belirlenerek HACCP Planına kaydedilir.

**5.9.6 Doğrulama prosedürlerinin oluşturulması:** Her bir CCP için planlanan sistemin doğru olarak uygulandığının ve/veya planların doğru planlandığının tespiti için doğrulama prosedürleri belirlenerek HACCP Planına kaydedilir.

**5.9.7 Dokümantasyon ve kayıt sisteminin oluşturulması:** CCP noktalarının kayıtları, HACCP Planında belirtilen ilgili formlara kayıt edilir.

**5.10 HACCP İzleme Planında belirlenen CCP Kontrol noktaları ve ayrıca Giriş ve sevkiyat dahil olmak üzere diğer kontrol noktaları Üretim Kontrol Formlarında belirtilmiştir.**

**5.11 HACCP Sistemi ilgili kayıtlar, Dokümanların ve Kayıtların Kontrolü** Prosedürü ne göre saklanır.

<b>Hazırlayan</b>		<b>Onaylayan</b>
Gıda Güvenliği Ekip Lideri		Genel Müdür

<b>XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ</b>	<b>MÜŞTERİ İLİŞKİLERİ PROSEDÜRÜ</b>				
	<b>Doküman Kodu</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>Revizyon No</b>	<b>Revizyon Tarihi</b>	<b>Sayfa No</b>
	PR.08	01/01/2011	00	--	1 / 1

### 1. AMAÇ

Bu prosedürün amacı, Müşteriler ile iletişim için etkin düzenlemeleri belirlemek, uygulamak ve müşteri şikayetleri hakkında yapılacak işlemleri belirlemek

### 2. KAPSAM

Bu prosedür gelen siparişlerin incelenmesi, kabulü, fiyat analizi, teklif hazırlama ve sözleşmenin onaylanması faaliyetlerini kapsar.

### 3. SORUMLULUKLAR

Bu prosedür kapsamındaki faaliyetlerin yürütülmesinden tüm birimler sorumludur.

### 4. UYGULAMA

**4.1. XYZ Zeytinyağı İşletmesi** piyasadaki potansiyel müşterilere ulaşabilmek için sektörel bazlı araştırmalar yapar. Yurt içi ve yurt dışı fuarlara katılım sağlar. Firma tanıtıcı kataloglar bastırır. İnternet ortamında araştırmalar yapar. Potansiyel yurt içi ve yurt dışı müşterilere mailler, faks veya telefon yoluyla ulaşmaya çalışır. Potansiyel müşterilere ziyaretler gerçekleştirir.

**4.2.** 4.1. maddesinde anlatılan yollar sonucunda veya referans aracılığı ile veya mevcut müşterilerden işletmeye faks, telefon, e-mail, birebir görüşme şeklinde yurt içi veya yurt dışı müşterilerden siparişler gelebilir. Müşteriden gelen ilk talep doğrultusunda birebir veya telefon yolu ile müşteri ile ön görüşme yapılır. Yapılan görüşme neticesinde gerekli bilgiler alınır ve ikinci görüşme için randevu alınır. Gelen müşteri siparişleri, müşterinin işletme ile yapmış olduğu yazışmalar kayıt altına alınır.

**4.4 Yurtdışı:** Düşünülen bütün hesaplamalar yapıldıktan sonra müşteriye proforma fatura ve müşteri isterse numune gönderilir. Müşteri eğer numuneyi beğenir ve fiyatı kabul ederse mail yoluyla siparişi verir. Sipariş geldikten sonra üretim iş akışına göre üretim faaliyetleri gerçekleştirilir.

**Yurtiçi:** Düşünülen bütün hesaplamalar yapıldıktan sonra müşteriye Teklif Formu ile fiyat teklifi verilir. Müşteri fiyat teklifini kabul ederse onay kısmını imzalayarak işletmeye gönderir. Onaylanmış teklif formu sözleşme yerine geçer. Sipariş kabul edildikten sonra üretim iş akışına göre üretim faaliyetleri gerçekleştirilir

<b>Hazırlayan</b>		<b>Onaylayan</b>
Pazarlama Sorumlusu		Genel Müdür

<b>XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ</b>	<b>MÜŞTERİ İLİŞKİLERİ PROSEDÜRÜ</b>				
	<b>Doküman Kodu</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>Revizyon No</b>	<b>Revizyon Tarihi</b>	<b>Sayfa No</b>
	PR.08	01/01/2011	00	--	2 / 2

**4.8.** Üretim sırasında olabilecek müşteri istekleri, şikayetleri durumunda Müşteri Memnuniyeti ve Şikayetleri Değerlendirme Talimatına göre hareket eder. İşletmeye gelen her türlü müşteri şikayeti Üst Yönetim tarafından Yönetimin gözden geçirmesi toplantılarında ele alınır ve yapılan faaliyetler takip edilir.

**4.9. XYZ Zeytinyağı İşletmesi** verilen siparişi zamanında teslim edemeyeceği anlaşıldığında durumlarda Pazarlama Sorumlusu tarafından bir yazı ile müşteriye bildirilir. Müşteri ile mutabık kalınan tarih yeni teslimat tarihidir. Yeni teslimat tarihi üretim birimine bildirilerek gerekli tedbirlerin alınması sağlanır Müşterinin sözleşmedeki durumu kabul etmemesi durumunda her iki tarafın onayı ile sözleşme iptal edilir. Müşterinin sözleşme dışı hareketlerinde müşteri bir yazı ile uyarılır. Müşteri sözleşmeye uyulmaması durumunda ısrar ettiği takdirde konunun mahkemeler aracılığı ile çözülmesi sağlanır.

**4.10.** Yukarıdaki maddelerde anlatılan bütün faaliyetler ile ilgili kayıtlar Kalite Kayıtlarının Kontrolü Prosedürüne göre saklanır.

## **5. İLGİLİ DÖKÜMANLAR**

- Müşteri Memnuniyeti ve Şikayetleri Değerlendirme Talimatı
- Kayıtların Kontrolü Prosedürü

<b>Hazırlayan</b>		<b>Onaylayan</b>
Pazarlama Sorumlusu		Genel Müdür



<b>XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ</b>	<b>GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİMİN GÖZDEN GEÇİRMESİ PROSEDÜRÜ</b>				
	<b>Doküman Kodu</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>Revizyon No</b>	<b>Revizyon Tarihi</b>	<b>Sayfa No</b>
	PR.09	01 /01/ 2011	00	--	1 / 1

## 1. AMAÇ

Gıda güvenliği yönetim sisteminin uygunluğunu, yeterliliğini ve etkin olmasını sağlamak üzere sistemin üst yönetim tarafından belirli periyotlarda gözden geçirilmesi yöntemini belirler.

## 2. UYGULAMA ALANI

Bu gözden geçirme, gıda güvenliği yönetim sistemindeki tüm konuları kapsar

## 3. PROSEDÜR DETAYI

**3.1.** Yönetim gözden geçirme faaliyeti Genel Müdür ile GGYS Takım Liderinin ve diğer bölüm yetkililerinin yılda en az iki kez toplanması ile gerçekleştirilir.

GGYS Takım Lideri, Genel Müdür ile belirlenen toplantı zamanını, yerini ve gündemini İç Yazışma Formu ile diğer bölümlere bildirir. Bölümler kendi ile ilgili konular varsa çalışmasını yapar ve toplantıya hazır gelirler.

**3.2.** Toplantıya Genel Müdür başkanlık eder. Toplantının aşağıdaki gündem maddelerini kapsamaması gerekir:

- 3.2.1.** Önceki Yönetim gözden geçirmesinden devam eden faaliyetler
- 3.2.2.** Gıda güvenliği politikası ve hedefleri
- 3.2.3.** Müşteri şikayetleri
- 3.2.4.** Gıda güvenliği etkileyebilecek değişen durumlar
- 3.2.5.** Kritik Kontrol Noktası kayıtları, etkinliği varsa değişiklikler
- 3.2.6.** Düzeltici ve Önleyici Faaliyetler
- 3.2.7.** Ön Koşul Programları
- 3.2.8.** Taşeron değerlendirme kayıtları
- 3.2.9.** Dış tetkik ve gözetimler
- 3.2.10.** İç Tetkik Sonuçları
- 3.2.11.** Ürün Geri Çağırma Faaliyetleri
- 3.2.12.** Doğrulama faaliyetlerinin sonuçlarının analizi
- 3.2.13.** Acil durumlar, kazalar ve geri çekmeler
- 3.2.13.** Müşteri geri beslemesini de içeren iletişim faaliyetlerinin gözden geçirilmesi

Toplantı sırasında GGYS Ekip Lideri Toplantı notlarını tutar, toplantı sonrasında Toplantı Tutanak Formunu hazırlar ve katılımcılara imzalatır.

## 4. İLGİLİ DOKÜMANLAR

- İç Yazışma Formu
- Toplantı Tutanak Formu

<b>Hazırlayan</b>		<b>Onaylayan</b>
Gıda Güvenliği Ekip Lideri		Genel Müdür

<b>XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ</b>	<b>YILLIK EĞİTİM PLANI</b>				
	<b>Doküman Kodu</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>Revizyon No</b>	<b>Revizyon Tarihi</b>	<b>Sayfa No</b>
	P.01	01/01/2011	00	--	1 / 1

**TARİH:**

No	Eğitimler	Süre	Katılımcılar	Eğitim Yeri	Eğitimi Veren Kişi / Kuruluş	Planlanan	Gerçekleşen
1.	ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Eğitimi	1 Gün	Tüm Birimler	İşletme	Danışmanlık Şirketi	Ocak	
2.	Dokümantasyon Eğitimi	1 Gün	Kalite Yönetim	İşletme	Danışmanlık Şirketi	Ocak	
3.	İç Tetkik Eğitimi	1 Gün	Genel Müdür Yrd. Fabrika Müdürü	İşletme	Danışmanlık Şirketi	Ocak	
4.	Yangın Eğitimi	3 Saat	Tüm Birimler	İşletme	Uzman	Kasım	
5.	İşçi Sağlığı ve İş Güvenliği Eğitimi	1 Saat	Tüm Birimler	İşletme	Uzman	Kasım	
6.	Ürün Kalitesi Eğitimi	3 Saat	Tüm Birimler	İşletme	Fabrika Müdürü	Kasım	
7.	Görev Tanımları ve Talimatları Eğitimi	1 Saat	Tüm Birimler	İşletme	Fabrika Müdürü	Kasım	
8.							
9.							

<b>Hazırlayan</b> Gıda Güvenliği Ekip Lideri		<b>Onaylayan</b> Genel Müdür
---	--	---------------------------------

<b>XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ</b>	<b>YILLIK İÇ DENETİM PLANI</b>				
	Doküman Kodu	Yayın Tarihi	Revizyon No	Revizyon Tarihi	Sayfa No
	<b>P.02</b>	<b>01/01/2011</b>	<b>00</b>	<b>--</b>	<b>1 / 1</b>

<b>TETKİK EDİLECEK BÖLÜM</b>	<b>TETKİKÇİLER</b>	<b>AYLAR</b>											
		OCAK	ŞUBAT	MART	NİSAN	MAYIS	HAZİR	TEMM	AĞUS.	EYLÜL	EKİM	KASIM	ARALI
Genel Müdür													
Pazarlama													
Üretim													
Kalite													

<b>Hazırlayan</b>		<b>Onaylayan</b>
Gıda Güvenliği Ekip Lideri		Genel Müdür

<b>XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ</b>	<b>BAKIM PLANI</b>				
	<b>Doküman Kodu</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>Revizyon No</b>	<b>Revizyon Tarihi</b>	<b>Sayfa No</b>
	P.03	01/01/2011	00	--	1 / 1

Ekipmanlar		Ocak	Şubat	Mart	Nisan	Mayıs	Haziran	Temmuz	Ağustos	Eylül	Ekim	Kasım	Aralık
<b>Bunker</b>	P												
	G												
<b>Besleme Bantı</b>	P												
	G												
<b>Yıkama Makinesi</b>	P												
	G												
<b>Fanlı Su eleği</b>	P												
	G												
<b>Kırıcı</b>	P												
	G												
<b>Malaksör</b>	P												
	G												
<b>Dekantör</b>	P												
	G												
<b>Separatör</b>	P												
	G												
<b>Filtre</b>	P												
	G												
<b>Dolum Makinesi</b>	P												
	G												
<b>Etiketleme</b>	P												
	G												
	P												
	G												
	P												
	G												
	P												
	G												

<b>Hazırlayan</b>		<b>Onaylayan</b>
Gıda Güvenliği Ekip Lideri		Genel Müdür

XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ	YILLIK TEMİZLİK PLANI				
	Doküman Kodu	Yayın Tarihi	Revizyon No	Revizyon Tarihi	Sayfa No
	P.04	01/01/2011	00	--	1 / 1

**Tarih:**

No	Temizlik	Temizlik Zamanı	Temizlik Alanı	Temizliği Yapan	Doğrulanması	Geçerli Kılınması
1.	İşletme Tabanı	Her akşam ve her kirlenmede	İşletme	Temizlik Personeli	Labrotuvar Sorumlusu	Kalite Müdürü
2.	Makine ve Cihazların Temizliği	Her duruşta	İşletme	Makine Operatörü	Labrotuvar Sorumlusu	Kalite Müdürü
3.	Dolum Makinası	Her duruşta	İşletme	Makine Operatörü	Üretim Şefi	Üretim Müdürü
4.	Tuvalet ve lavabolar	Her akşam	İşletme	Temizlik Personeli	Labrotuvar Sorumlusu	Kalite Müdürü
5.	Tezgah ve raflar	Her akşam	İşletme	Temizlik Personeli	Labrotuvar Sorumlusu	Kalite Müdürü
6.	Nakliye Aracı	Her akşam	Araç park alanı	Araç Şoförü	Üretim Şefi	Üretim Müdürü
7.	Mutfak ve Yemekhane	Her akşam	Yemekhane	Temizlik Personeli	Labrotuvar Sorumlusu	Kalite Müdürü
8.	Çöp Konteynırları ve Kutuları	Her Akşam	İşletme içi ve dışı	Temizlik Personeli	Labrotuvar Sorumlusu	Kalite Müdürü
9.	Depo ve Tanklar	Her sevkiyatta	Depo alanı	Depo Sorumlusu	Üretim Şefi	Üretim Müdürü

Hazırlayan	Onaylayan
Gıda Güvenliği Ekip Lideri	Genel Müdür

<b>XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ</b>	<b>PERSONEL HİJYEN SANİTASYON PLANI</b>				
	<b>Doküman Kodu</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>Revizyon No</b>	<b>Revizyon Tarihi</b>	<b>Sayfa</b>
	P.05	01/01/2011	00	---	1/1

UYGULAMALAR	KONTROLLER	SIKLIK	İZLEME PROGRAMI	DOĞRULAMA	İZLEME BİRİMİ	UYGULAMA BİRİMİ	
Genel sağlık kontrolü	Fiziksel muayeneler	Yılda bir	Personel sağlık takip kartları	Periyodik muayeneler yapılacaktır ; hasta personel alınmayacaktır	Gıda Güvenliği Ekip Lideri	ÜRETİM	
	Portör muayeneleri	Altı ayda bir	Personel sağlık takip kartları		Gıda Güvenliği Ekip Lideri	ÜRETİM	
	Akciğer grafilleri	Altı ayda bir	Personel sağlık takip kartları		Gıda Güvenliği Ekip Lideri	ÜRETİM	
Uygulama alanı (bölgesi)	Kullanılan temizlik maddesi / malzemeleri	Kullanım şekli / miktarına göre değişken	Kullanılan dezenfektan	Kullanılan dezenfektan miktarı	Uygulama ve ek önlemler	Uygulayan	Denetleyen
El	Sabun	Değişken	Görsel Kontrol	---	Tırnaklar kesilmiş, temiz, takılar çıkartılmış olacak, temizlik ve dezenfektasyon maddeleri işlem arasında, molalarda ve wc sonrasında kullanılacak. Tuvalet çıkışında bulunan dezenfektanlı paspaslardaki dezenfektan günde bir kez değiştirilecek.	Üretim	Üretim Sorumlusu
Ayakkabı-çizme	Galoş, Hijyenik paspas	Değişken	Görsel kontrol	---		Üretim	Üretim Sorumlusu
Koruyucu güvenlik malzemesi	Bone, maske, eldiven, iş kıyafeti	Her birinci bölgede risk bölgesinde çalışıldığında.	Görsel kontrol	---	1.derece riskli bölgede çalışanlar tarafından sürekli uygulanmaktadır.	Üretim	Üretim Sorumlusu

<b>Hazırlayan</b>		<b>Onaylayan</b>
Kalite Müdürü		Genel Müdür

<b>XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ</b>	<b>KALİBRASYON VE DOĞRULAMA PLANI</b>				
	<b>Doküman Kodu</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>Revizyon No</b>	<b>Revizyon Tarihi</b>	<b>Sayfa No</b>
	P.06	01/01/2011	00	-	1 / 1

<b>Cihaz Seri(kod) No</b>	<b>Ekipmanın Adı/ Yöntem Adı</b>	<b>Ekipmanın Markası</b>	<b>Kullanım Yeri/Kullanım Amacı</b>	<b>Doğrulama Sıklığı</b>	<b>Kalibrasyon Sıklığı</b>	<b>Ölçüm yada Çalışma Aralığı/ Hassasiyet</b>	<b>Açıklama</b>
CT-01	Termometre		Laboratuvar/ Doğrulama	3 ayda bir	Yılda Bir	0-100 C / +,- 1,5 C	
M - 01	Mezür		Laboratuvar/Kimyasal Analizlerde Ölçek	3 ayda bir	Yılda Bir	0-50 ml/ % 0,01	
P - 01	Pipet		Laboratuvar/Kimyasal Analizlerde Ölçek	3 ayda bir	Yılda Bir	0-10 ml/ +,- 0,1	
A - 01	Ağırlıklar		Laboratuvar/ Terazı Kontrollerinde	6 ayda bir	Yılda Bir	200gr - 1kg/ +,- 1,5 mg	
E - 01	Etüv		Laboratuvar/Son ürün Kontrolü	6 ayda bir	Yılda bir	37 C / % 0,5	
H - 01	PH metre		Laboratuvar Kimyasal Analiz	6 ayda bir	Yılda bir	0 - 14 / + - 0,5 C ve + - 1 mV	

<b>Hazırlayan</b>		<b>Onaylayan</b>
Gıda Güvenliği Ekip Lideri		Genel Müdür

<b>XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ</b>	<b>PROSES PLANI</b>				
	<b>Doküman Kodu</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>Revizyon No</b>	<b>Revizyon Tarihi</b>	<b>Sayfa No</b>
	P.07	01/01/2011	00	--	1 / 3

PROSES ADI	Proses Girdisi	PROSES ÇIKTISI	KONTROL KRİTERLERİ	KAYNAKLAR	İZLEME PERİYODU	SORUMLU
<b>YÖNETİM FAALİYETLERİ</b>	*Yönetim Temsilcisi Raporları *Anket Sonuçları *Personel Performans Değerlendirmeleri *İç Tetkik Sonuç Raporları *Üretim Formları *Düzeltilici Önleyici Faaliyetler *İstatistiksel Analizler *Kaynak Talepleri *Hedefler	*Kaynak Taleplerinin Karşılanması *Müşteri Memnuniyeti *Ulaşılmış ve Ulaşılmamış Hedefler *YGG Toplantı Kararları	*Alınan Kararların Uygulanma oranı *Kararların Belirlenen Süre veya Zamanda Gerçekleştirilmesi *Alınan Kararların Sonuçlarının Değerlendirilmesi *Müşteri Memnuniyeti Anket Formları	*Finansman *Personel *Zaman	6 ayda bir	<b>Genel Müdür Genel Müdür Yrd. Kalite/Fabrika Müd</b>
<b>PAZARLAMA PROSES</b>	*Teklif ve Sipariş Formları *İhale şartnameleri *Benzer veya önceki siparişleri	*Müşteri Memnuniyeti *Pazar Payı	*Müşteri Memnuniyeti Anket Formları *Teslimatların İstenilen Zamana Uygunluğu *Siparişlerin değerlendirilme ve yanıtlanma süresi	Talimatlar *Personel *Nakliye Araçları *Ürün	6 ayda bir	<b>Pazarlama Sorumlusu</b>
<b>SATIN ALMA PROSES</b>	*Malzeme İstek Formları *Depo Stok Raporları *Önceki deneyimler	*Uygun Olan veya *Olmayan Hammadde, yardımcı malzeme ve hizmet * Onaylı Tedarikçi Listesi	*İstenilen Malzemenin Temin Süresi *Girdi Kontrol Formları * Malzeme Sipariş Formları *Teklif ve Sipariş Formları	* Satın Alma Şartnameleri *Talimatlar *Finansman *Uygun tedarikçi *Sözleşmeler	6 ayda bir	<b>Genel Müd.Yard.</b>
<b>BAKIM ONARIM PROSES KARTI</b>	Yıllık Bakım Onarım Planı *Arıza Bildirim Formları	*Arızanın Giderilmesi *Etkin Çalışır Makine/Ekipman	*Servis, Bakım Onarım ve Arıza Formlarının İncelenmesi. *Makine/Ekipman Arızalarından kaynaklanan Uygun Ol. Ürün Ol *Makine/Ekipman Arızalarından Kaynaklanan İş Aksamaları	Servis ve Yeterli Miktarda Alet, ekipman *Talimatlar	6 ayda bir	<b>Bakım Onarım Sorumlusu</b>

<b>Hazırlayan</b>	<b>Onaylayan</b>
Gıda Güvenliği Ekip Lideri	Genel Müdür



<b>XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ</b>	<b>PROSES PLANI</b>				
	<b>Doküman Kodu</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>Revizyon No</b>	<b>Revizyon Tarihi</b>	<b>Sayfa No</b>
	P.07	01/01/2011	00	--	2 / 3

PROSES ADI	Proses Girdisi	PROSES ÇIKTISI	KONTROL KRİTERLERİ	KAYNAKLAR	İZLEME PERİYODU	SORUMLU
<b>ÜRETİM PROSESİ</b>	*Müşteri Talepleri *Üst Yönetim Talepleri *Gıda Güvenliği Politikası ve Hedefler *Müşteri Taleplerindeki Değişimler *Üretim Talimatları *Uygun Hammadde	*Müşteri Şartlarına Uygun Ürün	*Müşteri İstekleri *Kontrol Raporları *Teslimat Sürelerine Uygunluk	Uygun Çalışma Ortamı *Çalışır Durumda Makine/ Ekipman *Eğitilmiş ve Yetkin Personel *Standartlar ve İlgili Yasal Dokümanlar *Üretim Kalite Planı *Talimatlar	<b>6 ayda bir</b>	<b>Fabrika/Kalite Müdürü</b>
<b>ÖLÇME İYİLEŞTİRME PROSESİ</b>	*Ürün Gerçekleştirme İle İlgili Formlar *Müşteri İstekleri *Kaynak Yönetimi ile İlgili Formlar	İyileştirilmiş Proses *İç Tetkik Sonuç Raporları *Uygunsuzluk Bildirim Formları *İstatistik Analizler *Düzeltilici Önleyici Faaliyet Formları *Uygunluğu veya Uygunsuzluğu Belirlenmiş Hammadde ve Ürün	Proses Performans Değerlendirmeleri *Girdi Ara ve Son Kontrol Uygulama Sürelerinin Uygunluğu *İç Tetkik Planlarına Uygunluk *Kontrol Yöntemlerinin Uygunluğu *Hatalı Tanımlanan Ürün Oranı *Tespit Edilen uygunsuzlukların Kapatılma Sürelerinin Uygunluğu *İyileştirme Metotlarının Uygunluğu	*Talimatlar *Ulusal ve Uluslar Arası Standartlar *Personel *İstatistik Analiz Yöntemleri *Laboratuvar *İzleme ve Ölçme Cihazları *Kalite Planları	<b>6 ayda bir</b>	<b>Fabrika/Kalite Müdürü</b>
<b>ÜRÜN GERÇEKLEŞTİRME PROSES KARTI</b>	*Müşteri Talepleri *Üst Yönetim Talepleri *Gıda Güvenliği Politikası ve Hedefler *Müşteri Taleplerindeki Değişimler	Müşteri Memnuniyeti *Müşteri Şartlarına Uygun Ürün *Hedeflere Ulaşma *Üst Yönetim Taleplerinin Karşılınması	*Müşteri memnuniyeti Anket Formları *İstatistik Analizler *Kontrol Raporları *Firma Değerlendirme Kriterleri	*Uygun Çalışma Ortamı *Çalışır Durumda makine/ ekipman *Eğitilmiş ve Yetkin Personel *Standartlar ve İlgili Yasal Dokümanlar	<b>6 ayda bir</b>	<b>Fabrika/Kalite Müdürü</b>

<b>Hazırlayan</b>		<b>Onaylayan</b>
Gıda Güvenliği Ekip Lideri		Genel Müdür

<b>XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ</b>	<b>PROSES PLANI</b>				
	<b>Doküman Kodu</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>Revizyon No</b>	<b>Revizyon Tarihi</b>	<b>Sayfa No</b>
	P.07	01/01/2011	00	--	3 / 3

PROSES ADI	Proses Girdisi	PROSES ÇIKTISI	KONTROL KRİTERLERİ	KAYNAKLAR	İZLEME PERİYODU	SORUMLU
<b>KAYNAK YÖNETİMİ PROSESİ</b>	*GGYS Politikası *GGYS Hedefleri *YGG Toplantı Raporları *Müşteri Talep ve İstekleri *Yeterli Finans	*Yetkin Personel *Etkin Çalışır Makine *Uygun Çalışma Ortamı	*Personel Performans Değerlendirmeleri *Müşteri taleplerinin karşılama oranı *Servis, Bakım Onarım ve Arıza Formlarının İncelenmesi.	*Eğitici personel *Seminer ve Toplantılar *Servis ve Yeterli Miktarla Alet, ekipman	<b>6 ayda bir</b>	<b>Genel Müdür Genel Müd.Yard.</b>
<b>EĞİTİM PROSESİ</b>	Eğitim Talepleri *Personel Yetkinlik ve Etkinlik Değerlendirmeleri	*Eğitilmiş Personel *Personel Performans Artışı	Planlanan Eğitimlerin Gerçekleşme Oranları *Eğitimlerle İlgili İstatistik Analizler *Eğitim Katılım ve Başarı Oranı	*Personel *Eğitim Dokümanları *Eğitimde Kullanılan Teçhizatlar *Zaman *Talimatlar	<b>6 ayda bir</b>	<b>Fabrika/Kalite Müdürü</b>

<b>Hazırlayan</b>		<b>Onaylayan</b>
Gıda Güvenliği Ekip Lideri		Genel Müdür

<b>XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ</b>	<b>DOĞRULAMA PLANI</b>				
	<b>Doküman Kodu</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>Revizyon No</b>	<b>Revizyon Tarihi</b>	<b>Sayfa No</b>
	P.08	01/01/2011	00	--	1 / 4

<b>Doğrulama Yapılacak Faaliyet / Adım</b>	<b>Doğrulama Yöntemi</b>	<b>Kritik Limit</b>	<b>Doğrulama Kontrol Sıklığı / Zamanı</b>	<b>Sorumlusu</b>	<b>Düzeltilici Faaliyet</b>	<b>Kayıt</b>
Bina çevresinin uygunluğu	Gözlem	Ürüne veya ekipmanlara bulaşmaya neden olabilecek herhangi bir durum	Aylık	Üretim	Uygunsuzluğa neden olan durumun ortadan kaldırılması ve tekrar edilmesinin engellenmesi	Hijyen ve GMP Kontrol Formu
Kanalların temizliği	Gözlem	Ürüne veya ekipmanlara bulaşmaya neden olabilecek herhangi bir durum	Aylık	Üretim	Uygunsuzluğa neden olan durumun ortadan kaldırılması ve tekrar edilmesinin engellenmesi	Hijyen ve GMP Kontrol Formu
Duvarların ve tavanların temizliği	Gözlem	Ürüne veya ekipmanlara bulaşmaya neden olabilecek herhangi bir durum	Aylık	Üretim	Uygunsuzluğa neden olan durumun ortadan kaldırılması ve tekrar edilmesinin engellenmesi	Hijyen ve GMP Kontrol Formu
Cam Kontrolü	Gözlem	Ürüne veya ekipmanlara bulaşmaya neden olabilecek herhangi bir durum	Aylık	Üretim Kalite Güvence	Kırık – çatlak olan bölgenin etrafında ürünü tehlikeye atmayacak kadar uygun bir alan bırakılması ve sonra o parçanın değiştirilmesi ve film kaplanması	Hijyen ve GMP Kontrol Formu
UV Lambaların parçalanmaya karşı korumalı olması	Gözlem	UV Lamba üzerine koruma olmaması	Girdi kabul sırasında	Satınalma Kalite Güvence	Koruması olmayan UV lambalar geri iade edilir	Hijyen ve GMP Kontrol Formu
Ekipmanların, ürün ve personel akışının yerleşim planına uygunluğu	Gözlem	Planda olmayan ve ürünü tehlikeye atacak uygulama	Aylık	Üretim	Yerleşim planının ürünü güvenceye alacak şekilde tekrar düzenlenmesi	Hijyen ve GMP Kontrol Formu

<b>Hazırlayan</b>		<b>Onaylayan</b>
Gıda Güvenliği Ekip Lideri		Genel Müdür

XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ	<b>DOĞRULAMA PLANI</b>				
	<b>Doküman Kodu</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>Revizyon No</b>	<b>Revizyon Tarihi</b>	<b>Sayfa No</b>
	P.08	01/01/2011	00	--	2 / 4

Doğrulama Yapılacak Faaliyet / Adım	Doğrulama Yöntemi	Kritik Limit	Doğrulama Kontrol Sıklığı / Zamanı	Sorumlusu	Düzeltilici Faaliyet	Kayıt
Suyun klor miktarının kontrolü	Klor kiti ile görsel klor tayini	<u>pH</u> < 7,0 7,0-8,0 >8,0 <u>Klor</u> 1,0mg/1 (ppm) 1,5mg/1 (ppm) 2,0mg/1 (ppm) RG.16.5.1967 No:12599 Lebib Yalkın Sayfa 620	Her gün	Kalite Güvence	Klor seviyesinin düşük çıkması halinde klor eklenir yüksek çıkması halinde ise su ilavesi yapılır.	Klor Kontrol Formu
Suyun kimyasal ve mikrobiyolojik uygunluğu	Dış laboratuarlarda kimyasal ve mikrobiyolojik analiz	İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelik RG 17.2.2005 / 25730 Lebib Y. Sf.1431-1433	6 Ayda bir	Kalite Güvence	Problemlı çıkan analizden önceki ürünlerin karantinaya alınması ve Tedarikçinin uyarılması	Uygun ürün formu Tedarikçi ile yapılan yazışmalar ve analizleri
Katı atıkların uygun olmayan koşullarda saklanması ve uzaklaştırılmaması	Gözlem	Atıkların ağızları açık ve poşetsiz bir şekilde ürünleri tehlikeye atacak şekilde depolanmaları	Aylık	Üretim	Atıklar uygun kasalarda ve poşetli olarak üretim alanında uzaklaştırılması sağlanır ve personel uyarılır, gerekirse eğitim verilir.	Hijyen ve GMP Kontrol Formu
Ekipmanların yerleşiminin temizlik ve bakımını kolaylaştıracak şekilde yapıldığı	Gözlem	Ekipmanlara temizlik ve bakım yapılamaması	Aylık	Üretim	Ekipmanların temizlik ve bakım yapılabilecek şekilde yerleştirilmesi	Hijyen ve GMP Kontrol Formu Bakım Arıza Takip Formu
Ekipmanların bakıma ihtiyacı olup olmadığı	Gözlem	Ekipmanların ürün güvenliğini tehlikeye atacak şekilde düzgün çalışmaması	Aylık	Üretim / Bakım	Bakım anlaşması yapılan firmanın çağrılıp bakımın yapılması	İşletme Hijyen ve GMP Kontrol Formu Bakım Arıza Takip Formu

<b>Hazırlayan</b>	<b>Onaylayan</b>
Gıda Güvenliği Ekip Lideri	Genel Müdür

XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ	<b>DOĞRULAMA PLANI</b>				
	<b>Doküman Kodu</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>Revizyon No</b>	<b>Revizyon Tarihi</b>	<b>Sayfa No</b>
	P.08	01/01/2011	00	--	3 / 4

Doğrulama Yapılacak Faaliyet / Adım	Doğrulama Yöntemi	Kritik Limit	Doğrulama Kontrol Sıklığı / Zamanı	Sorumlusu	Düzeltilici Faaliyet	Kayıt
Terazilerin kalibrasyonunun kontrolü	Dış laboratuvarlar tarafından onaylanmış ağırlıklar ile	Terazilerin 1 kg'da %0,2 hata yapması	Üretim başlangıcında	Kalite Güvence	Terazinin tamire gönderilmesi ve önceki kontrolden bu yana ürünlerin kontrolü	Terazi Kontrol Formu
Cam malzemelerin kalibrasyonu	Dış laboratuvarlarda kalibrasyonu yapılmış cam mezür ve pipetler	Cam malzemelerin göstergelerinde %1'den daha fazla hata oluşması	Her malzeme Alındığında	Kalite Güvence	Cam malzeme üzerinde ki ölçülerin düzeltilmesi veya iade edilmesi	Kalibrasyon Formu
Termometrelerin kalibrasyonu	Dış laboratuvarlar tarafından onaylanmış termometreler ile	Termometreler arasında 2°C'den fazla fark olması	Aylık	Kalite Güvence	Termometrelerin düzeltilmesi için bakım firmasına haber verilmesi veya değiştirilmesi	Kalibrasyon Formu
Hammaddelerin uygun kasalarda saklanıp saklanmadığı	Gözlem	Yanlış kasa kullanımı	Aylık	Üretim	Kasaların doğru kullanımı için personelin uyarılması veya eğitim verilmesi	İşletme Hijyen ve GMP Kontrol Formu
Hammadde, yarı mamul, yardımcı malzeme ve kimyasalların ayrı depolarda depolanması	Gözlem	Hammadde, yarı mamul, yardımcı malzeme ve kimyasalların karışık olarak depolanması	Aylık	Üretim	Her hangi bir bulaşmanın olup olmadığının kontrolü. Hammadde, yarı mamul, yardımcı malzeme ve kimyasalların her birinin ayrı ayrı depolanması	İşletme Hijyen ve GMP Kontrol Formu

<b>Hazırlayan</b>		<b>Onaylayan</b>
Gıda Güvenliği Ekip Lideri		Genel Müdür

<b>XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ</b>	<b>DOĞRULAMA PLANI</b>				
	<b>Doküman Kodu</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>Revizyon No</b>	<b>Revizyon Tarihi</b>	<b>Sayfa No</b>
	P.08	01/01/2011	00	--	4 / 4

<b>Doğrulama Yapılacak Faaliyet / Adım</b>	<b>Doğrulama Yöntemi</b>	<b>Kritik Limit</b>	<b>Doğrulama Kontrol Sıklığı / Zamanı</b>	<b>Sorumlusu</b>	<b>Düzeltilici Faaliyet</b>	<b>Kayıt</b>
Ziyaretçi Kontrol Formu'nun tutulup tutulmadığı	Gözlem	Formun düzgün tutulmaması	Aylık	Üretim Kalite Güvence	Formun daha düzenli tutulması için personelin uyarılması	İşletme Hijyen ve GMP Kontrol Formu
Personelin hijyen kurallarına uyup uymadığı	Gözlem	Ürünü tehlikeye atacak şekilde kurallara uyulmaması	Aylık	Üretim Kalite Güvence	Personelin uyarılması veya eğitim verilmesi	Hijyen ve GMP Kontrol Formu
Haşere mücadelesi gözlem noktalarının doğru yerde olup olmadığı	Gözlem	Bulunması gereken yerden başka bir yerde bulunması	Aylık	Üretim Kalite Güvence	Tedarikçi Firmanın ve personelin uyarılması	İşletme Hijyen ve GMP Kontrol Formu
Hava filtrelerinin ve sinekliklerin temiz olup olmadığı	Gözlem	Filtrelerin tozlu olması	3 ayda bir	Kalite Güvence/Üretim	Kirli olan filtreler hemen temizletilir.	İşletme Hijyen ve GMP Kontrol Formu
Üretimde kullanılan kasaların temiz olup olmadığı	Gözlem	Kaslarda organik kir kalıntısı, toz, toprak, haşere vb. olması	Aylık	Üretim Kalite Güvence	Kirli olduğu tespit edilen kasalar Kasa yıkama talimatına göre yıkatılır.	İşletme Hijyen ve GMP Kontrol Formu
Akış şemalarının doğrulanması	Gözlem	Akış şemalarında belirtilen proseslerin sırayla ve tam uygulanmaması	3 Ayda 1	Kalite Güvence	Prosesin akış şemalarındaki haline getirilmesi ve etkilenmesi olası ürünlerin incelenmesi	GGYS Geçerliliği Değerlendirme Formu
Depo sıcaklık kontrolleri	Ölçüm	-Depo sıcaklıklarının; için; 12 °C ile 22 °C arasında olması	- Haftada 1	Kalite Müdürü	Ölçüm değerlerinin kritik limitlerden farklı çıkması durumunda; Yetkililer uyarılır ve soğutucular çalışmıyorsa çalışır duruma getirilmeleri sağlanır.	Datalogger kayıtları

<b>Hazırlayan</b>	<b>Onaylayan</b>
Gıda Güvenliği Ekip Lideri	Genel Müdür

XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ	ZEYTİN SATIN ALMA ŞARTNAMESİ				
	Doküman Kodu	Yayın Tarihi	Revizyon No	Revizyon Tarihi	Sayf a No
	SS.01	01/01/2011	00	--	1/1

MALZEME ADI:	ZEYTİN
<b>MALZEMEDE ARANACAK ÖZELLİKLER</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Kendine has tat lezzette ve etli olmalı.</li><li>• İçinde çürük, zeytin, yabancı madde, küf, yaprak vb. gibi durumlar olmamalı.</li><li>• Hasat zamanı uygun olmalı.</li><li>• Ezik-çürük zeytin olmamalı. max.%5 adet/adet)</li><li>• İçinde farklı varyetede zeytin bulunmamalı. max.%2 adet/adet</li><li>• Zeytinde kurt zararı olmamalı. max.%10 adet/adet</li><li>• Şekil bozukluğu olmamalı. max.%5 adet/adet</li></ul>
<b>TESLİM YERİ</b>	- Siparişte belirtilen yere teslim edilmeli
<b>TESLİM TARİHİ</b>	- Siparişte belirtilen tarihte teslim edilmeli
<b>RED ŞARTLARI</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Malzemenin yukarıda belirtilen özellikleri sağlamaması halinde ürün red edilir.</li><li>- Girdi kalite kontrolden geçmemesi halinde ürün red edilir.</li></ul>

<b>Hazırlayan</b> Kalite Müdürü		<b>Onaylayan</b> Genel Müdür
------------------------------------	--	---------------------------------

<b>XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ</b>	<b>CAM AMBALAJ SATIN ALMA ŞARTNAMESİ</b>				
	<b>Doküman Kodu</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>Revizyon No</b>	<b>Revizyon Tarihi</b>	<b>Sayfa No</b>
	SS.02	01/01/2011	00	--	1/1

<b>MALZEME ADI:</b>	<b>CAM ŞİŞE</b>
<b>MALZEMEDE ARANACAK ÖZELLİKLER</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zeytin yağı dolumuna uygun cam ambalaj olmalıdır.</li> <li>• Şeffaf ve renksiz olmalıdır.</li> <li>• Homojen bir görünüşte olmalıdır.</li> <li>• Kokusuz olmalıdır.</li> <li>• Temiz olmalıdır, üzerinde ve içerisinde yabancı madde, toz, kir. vb olmamalıdır.</li> <li>• Cam şişe hacmi, şekli, büyüklüğü ve diğer özellikleri, XYZ Zeytinyağı Firmasının belirttiği siparişe uygun olmalıdır.</li> <li>• %100 cam malzemeden yapılmış olmalıdır.</li> <li>• Mikrobiyal bulaşığı olmamalıdır.</li> <li>• Böcek, sinek..vb. bulunmamalıdır.</li> <li>• Boya maddesi içermemelidir.</li> <li>• Metal bulaşığı olmamalıdır.</li> <li>• Türk Gıda Mevzuatı ve yasal cam ambalaj standartlarına dayalı olarak cam üretim metoduna uygun olarak üretilmiş olmalıdır.</li> <li>• Kalite Belgesi, gıdaya uygunluk belgesi, migrasyon testi, ürün analiz belgesi, vb. belgelere sahip olmalıdır.</li> <li>• Cam kapların ani sıcaklık değişimine dayanım dereceleri en az 42° C olmalıdır.</li> </ul>
<b>BASKI VE İŞARETLEME ÖZELLİKLERİ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Marka</li> <li>• Ürün adı</li> <li>• Firma adı, adresi, telefon, faks, e mail</li> <li>• TSE baklavası ve TS standart numarası</li> <li>• Net hacim</li> <li>• İçindeki adet miktarı</li> <li>• Serbest yağ asiti miktarı</li> <li>• Üretim tarihi, Son kullanım tarihi, Seri no ve Parti no</li> <li>• Türk malı</li> <li>• Barkod no</li> <li>• Geri kazanılabilir kap sembolü ve firma kod no</li> </ul>
<b>TESLİM YERİ</b>	- Siparişte belirtilen yere teslim edilmeli
<b>TESLİM TARİHİ</b>	- Siparişte belirtilen tarihte teslim edilmeli
<b>RED ŞARTLARI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Malzemenin yukarıda belirtilen özellikleri sağlamaması halinde ürün red edilir.</li> <li>- Girdi kalite kontrolden geçmemesi halinde ürün red edilir.</li> </ul>

<b>Hazırlayan</b>		<b>Onaylayan</b>
Fabrika/Kalite Müdürü		Genel Müdür



<b>XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ</b>	<b>TENEKE KUTU SATIN ALMA ŞARTNAMESİ</b>				
	<b>Doküman Kodu</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>Revizyon No</b>	<b>Revizyon Tarihi</b>	<b>Sayfa No</b>
	SS.03	01/01/2011	00	--	1 / 1

<b>Malzeme Adı:</b>	<b>TENEKE KUTU</b>																																																																																							
<b>MALZEMEDE ARANACAK ÖZELLİKLER</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gelen teneke kutuların kalite özellikleri ilgili TS standartlarına (TS 1234, TS EN 10203, TS 341 ) ve Gıda Kodeksi ambalaj şartlarına uymalıdır.</li> <li>Teneke kutular; T 57 sertlikte ( 54-60 )RC E 2,8/2,8 gr/m<sup>2</sup> kalay kaplama miktarlı teneke levhalardan elde edilmiş olmalı, % 45- % 75 arası overlap olmalıdır.</li> <li>Teneke kutunun kalay kaplama, sertlik, kalınlık, ebat ve sızdırmazlık (Sıkılık Farkı) değerlerinde, firmanın ibraz ettiği rapor geçerli olacaktır.</li> <li>Alt ve üst kapakta Dareks Gıda contası kullanılmalıdır.</li> <li>Ebatlar aşağıdaki tablodaki değerlere uygun olmalıdır:</li> </ul>																																																																																							
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th rowspan="2" style="text-align: center;">ÖZELLİKLER</th> <th colspan="10" style="text-align: center;">TENEKE ÇEŞİDİ</th> </tr> <tr> <th style="text-align: center;">800 Gr.</th> <th style="text-align: center;">2 Kg.</th> <th style="text-align: center;">4 Lt.</th> <th style="text-align: center;">4 Kg.</th> <th style="text-align: center;">5 Lt.</th> <th style="text-align: center;">10 Lt.</th> <th style="text-align: center;">18 Lt.</th> <th style="text-align: center;">8 Kg.</th> <th style="text-align: center;">16 Kg.</th> <th style="text-align: center;">18 Lt. Kova</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">EN ( mm )</td> <td style="text-align: center;">116 ± 3</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">116 ± 3</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">116 ± 3</td> <td style="text-align: center;">196 ± 3</td> <td style="text-align: center;">235 ± 3</td> <td style="text-align: center;">198 ± 2</td> <td style="text-align: center;">236 ± 1</td> <td style="text-align: center;">-</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">BOY ( mm )</td> <td style="text-align: center;">150 ± 2</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">149 ± 2</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">149 ± 3</td> <td style="text-align: center;">196 ± 3</td> <td style="text-align: center;">235 ± 3</td> <td style="text-align: center;">198 ± 2</td> <td style="text-align: center;">236 ± 1</td> <td style="text-align: center;">-</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">YÜKSEKLİK ( mm )</td> <td style="text-align: center;">312 ± 1</td> <td style="text-align: center;">160 ± 1</td> <td style="text-align: center;">275 ± 2</td> <td style="text-align: center;">210 ± 1</td> <td style="text-align: center;">310 ± 5</td> <td style="text-align: center;">296 ± 3</td> <td style="text-align: center;">350 ± 3</td> <td style="text-align: center;">296 ± 3</td> <td style="text-align: center;">350 ± 3</td> <td style="text-align: center;">340 ± 1</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">AĞIRLIK ( gr )</td> <td style="text-align: center;">125 ± 6</td> <td style="text-align: center;">200 ± 6</td> <td style="text-align: center;">360 ± 25</td> <td style="text-align: center;">350 ± 5</td> <td style="text-align: center;">420 ± 50</td> <td style="text-align: center;">685 ± 65</td> <td style="text-align: center;">980 ± 69</td> <td style="text-align: center;">700 ± 50</td> <td style="text-align: center;">985 ± 50</td> <td style="text-align: center;">1289 ± 73</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">ÜST DIŞ ÇAP (mm)</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">140 ± 3</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">175 ± 3</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">299 ± 1</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">DİP DIŞ ÇAP (mm)</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">274 ± 0,1</td> </tr> </tbody> </table>	ÖZELLİKLER	TENEKE ÇEŞİDİ										800 Gr.	2 Kg.	4 Lt.	4 Kg.	5 Lt.	10 Lt.	18 Lt.	8 Kg.	16 Kg.	18 Lt. Kova	EN ( mm )	116 ± 3	-	116 ± 3	-	116 ± 3	196 ± 3	235 ± 3	198 ± 2	236 ± 1	-	BOY ( mm )	150 ± 2	-	149 ± 2	-	149 ± 3	196 ± 3	235 ± 3	198 ± 2	236 ± 1	-	YÜKSEKLİK ( mm )	312 ± 1	160 ± 1	275 ± 2	210 ± 1	310 ± 5	296 ± 3	350 ± 3	296 ± 3	350 ± 3	340 ± 1	AĞIRLIK ( gr )	125 ± 6	200 ± 6	360 ± 25	350 ± 5	420 ± 50	685 ± 65	980 ± 69	700 ± 50	985 ± 50	1289 ± 73	ÜST DIŞ ÇAP (mm)	-	140 ± 3	-	175 ± 3	-	-	-	-	-	299 ± 1	DİP DIŞ ÇAP (mm)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	274 ± 0,1
	ÖZELLİKLER		TENEKE ÇEŞİDİ																																																																																					
		800 Gr.	2 Kg.	4 Lt.	4 Kg.	5 Lt.	10 Lt.	18 Lt.	8 Kg.	16 Kg.	18 Lt. Kova																																																																													
	EN ( mm )	116 ± 3	-	116 ± 3	-	116 ± 3	196 ± 3	235 ± 3	198 ± 2	236 ± 1	-																																																																													
	BOY ( mm )	150 ± 2	-	149 ± 2	-	149 ± 3	196 ± 3	235 ± 3	198 ± 2	236 ± 1	-																																																																													
	YÜKSEKLİK ( mm )	312 ± 1	160 ± 1	275 ± 2	210 ± 1	310 ± 5	296 ± 3	350 ± 3	296 ± 3	350 ± 3	340 ± 1																																																																													
	AĞIRLIK ( gr )	125 ± 6	200 ± 6	360 ± 25	350 ± 5	420 ± 50	685 ± 65	980 ± 69	700 ± 50	985 ± 50	1289 ± 73																																																																													
	ÜST DIŞ ÇAP (mm)	-	140 ± 3	-	175 ± 3	-	-	-	-	-	299 ± 1																																																																													
	DİP DIŞ ÇAP (mm)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	274 ± 0,1																																																																													

<b>Hazırlayan</b>		<b>Onaylayan</b>
Kalite Müdürü		Genel Müdür

<b>XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ</b>	<b>TENEKE KUTU SATIN ALMA ŞARTNAMESİ</b>				
	<b>Doküman Kodu</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>Revizyon No</b>	<b>Revizyon Tarihi</b>	<b>Sayfa No</b>
	SS.03	01/01/2011	00	--	2 / 2

<b>AMBALAJ ÖZELLİKLERİ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Teneke Kutu üzerindeki Renk ve baskı bilgileri, ekteki ( İmal Tarihi, Son Kullanım Tarihi,</li> <li>• Seri No, barkod, Ürün adı, vb.) bilgileri taşınmalıdır ve Gıda Kodeksine ve TS 341'e uygun olmalıdır.</li> <li>• Teneke kutu filmleri, grafiker firma tarafından hazırlanır ve firmamıza onay için gönderilir. Filmler Firmamız onayını alınmadan basılmamalıdır.</li> <li>• Teneke kutular paletler üzerine streçlenmiş, hava şartlarından( koku, toz, yağmur vb.) izole edilmiş şekilde ambalajlanmalı ve sevk edilmelidir. Tozlu ve ıslak, paslı bulunan ambalajlar iade edilir.</li> </ul>
<b>BASKI VE İŞARETLEME ÖZELLİKLERİ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Marka</li> <li>- Ürün adı</li> <li>- Firma adı, adresi, telefon, faks, email</li> <li>- TSE baklavası, ve TS Standart numarası</li> <li>- Net ağırlık, net hacim</li> <li>- İçindeki adet miktarı</li> <li>- Serbest yağ asiti miktarı</li> <li>- Üretim tarihi, Son kullanım tarihi ve Seri no</li> <li>- Türk Malı</li> <li>- Barkod no</li> <li>- Geri kazanılabilir kap sembolü ve firma kod no ( I - 50 )</li> <li>- Besin Öğeleri</li> </ul>
<b>TESLİM YERİ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Siparişte belirtilen yere teslim edilmeli</li> </ul>
<b>TESLİM TARİHİ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Siparişte belirtilen tarihte teslim edilmeli</li> </ul>
<b>RED ŞARTLARI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Malzemenin yukarıda belirtilen özellikleri sağlamaması halinde ürün red edilir.</li> <li>- Girdi kalite kontrolden geçmemesi halinde ürün red edilir.</li> </ul>

<b>Hazırlayan</b>		<b>Onaylayan</b>
Kalite Müdürü		Genel Müdür

<b>XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ</b>	<b>MUKAVVA KUTU SATIN ALMA ŞARTNAMESİ</b>				
	<b>Doküman Kodu</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>Revizyon No</b>	<b>Revizyon Tarihi</b>	<b>Sayfa No</b>
	SS.04	01/01/2011	00	--	1/1

<b>MALZEME ADI:</b>	<b>MUKAVVA KUTU</b>
<b>MALZEMEDE ARANACAK ÖZELLİKLER</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mukavva kutuların kalite özellikleri, TS 1119' a uygun olmalıdır.</li> <li>• Mukavva kutuların kağıt kalitesi, isteğe göre "Beyaz veya Kraft Liner" olmalıdır.</li> <li>• Mukavva kutu renk ve baskı bilgileri TS 341'e ve Gıda Kodeksi'ne uygun olmalı, uygunsuzluğu durumunda malzeme iade edilir.</li> <li>• Mukavva kutular ekteki "Mukavva Kutu Özellikleri Tablosu"na uygun olmalıdır.</li> <li>• Mukavva kutuların ebat, dalga cinsi, kutu gramajı, kalınlık, kutu çökme ve renk değerlerinde firmanın ibraz ettiği rapor geçerli olacaktır.</li> <li>• Mukavva kutular firmaya temiz ve kuru şekilde teslim edilmelidir, uygunsuzluğu durumunda iade edilir.</li> <li>• Grafiker firma tarafından hazırlanan mukavva kutu baskı filmleri, firmamız tarafından onaylanmadan basılmamalıdır.</li> </ul>
<b>BASKI VE İŞARETLEME ÖZELLİKLERİ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Marka</li> <li>• Ürün adı</li> <li>• Firma adı, adresi, telefon, faks, e mail</li> <li>• TSE baklavası ve TS standart numarası</li> <li>• Net ağırlık, Net hacim</li> <li>• İçindeki adet miktarı</li> <li>• Serbest yağ asiti miktarı</li> <li>• Üretim tarihi, Son kullanım tarihi, Seri no ve Parti no</li> <li>• Türk malı</li> <li>• Barkod no</li> <li>• Geri kazanılabilir kap sembolü ve firma kod no ( I- 50 )</li> </ul>
<b>TESLİM YERİ</b>	- Siparişte belirtilen yere teslim edilmeli
<b>TESLİM TARİHİ</b>	- Siparişte belirtilen tarihte teslim edilmeli
<b>RED ŞARTLARI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Malzemenin yukarıda belirtilen özellikleri sağlamaması halinde ürün red edilir.</li> <li>- Girdi kalite kontrolden geçmemesi halinde ürün red edilir.</li> </ul>

<b>Hazırlayan</b>		<b>Onaylayan</b>
Kalite Müdürü		Genel Müdür

XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ	ZEYTİNYAĞ ÜRÜN ŞARTNAMESİ				
	Doküman Kodu	Yayın Tarihi	Revizyon No	Revizyon Tarihi	Sayfa No
	ÜS.01	01/01/2011	0	-	1/1

<b>FİZİKSEL ÖZELLİKLER</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Kendine has tat kokuda olmalı.</li><li>- İçinde tortu yada bulanıklık olmamalı</li></ul>
<b>KİMYASAL ÖZELLİKLERİ</b>	<p>-Serbest Yağ Asitliği:</p> <p>Natürel sızma zeytinyağı max % 0,8 Natürel birinci max % 2</p> <p>-Peroksit değeri:max.20 olmalıdır</p>
<b>AMBALAJ ÖZELLİKLERİ</b>	<p><i>Ambalajın üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı, bozulmayacak ve silinmeyecek şekilde kağıt veya baskılı etiket olarak yazılmalıdır.</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Firma adı veya tescil markası ve adresi.</li><li>• Türk malı deyimi.</li><li>• Standardın işareti veya numarası.</li><li>• Malın adı (naturel sızma zeytinyağı)/ (naturel birinci zeytinyağı)</li><li>• Tipi</li><li>• İmalat seri ve parti numarası.</li><li>• Net ağırlığı, imalat ve son kullanma tarihi.</li></ul>

<b>Hazırlayan</b> Kalite Müdürü		<b>Onaylayan</b> Genel Müdür
------------------------------------	--	---------------------------------

XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ	Tehlike Değerlendirme, Kontrol Önlemi Belirleme ve Sınıflandırma (KARAR AĞACI)			
	Doküman Kodu	Yayın Tarihi	Revizyon No	Revizyon Tarihi
	KG.KA.01	01/01/2011	0	-
Sayfa No				
1/1				

Her bir tehlike için her soru verilen sırada cevaplanır.

**Soru 1:** Bu tehlike sadece ÖGP ile kontrol edilebilir mi?

Hayır

Evet

ÖGP' yi belirle (ISO 22000 Md.7.2.3), uygulamaya al, **diğer tehlikeye geçiniz.**

**Soru 2:** Gıda güvenliğini sağlamak için bu tehlikenin  
a) yok edilmesi veya kabul edilebilir seviyelere indirilmesi ZORUNLU mu (KKN) veya  
b) belirlenen kabul edilebilir sınır değerlerinin karşılanması için KONTROLÜ (O-ÖGP) gerekir mi?

Evet, Gerekir:  
Operasyonel ÖGP veya KKN'ye ihtiyaç var.

Hayır, Gerekmez

Operasyonel ÖGP veya KKN'ye ihtiyaç yok.  
ÖGP'leri belirle ve diğer tehlikeye geç.

**Soru 3:** Bu tehlike için üretimin herhangi bir aşamasında operatör veya kalite kontrol tarafından uygulanabilecek bir kontrol önlemi var mı? Kontrol önlemleri nelerdir? (Üretim sırasında veya girdi/son ürün kontrolü ile bu tehlikenin kontrolü sağlanabilir mi? Hangi üretim aşamasında veya hangi kalite kontrol analizi ile?)

Evet, Kontrol Önlem(ler)i var

Hayır, Kontrol Önlem(ler)i yok

Bu tehlikenin üretimden önce (tedarikçi seviyesinde) veya üretimden sonra (müşteri seviyesinde) nasıl kontrol edilebileceğini tanımla gerektiğinde ürünü, prosesi geliştir, ve S1'e geri dön.

**Soru 4:** Soru 3 veya Soru 5'te belirlenen kontrol önlem(ler)i etki mekanizması KKN ve/veya O- ÖKP sınıfına girer mi? (*Her bir kontrol önleminin sınıfını belirleyin*)

**KKN sınıfı (Tüketime ve/veya yasalara uygun hale getirme önlemleri):** Kontrol önlemi bu tehlikeyi yok eder veya oluşmasını önler veya  kabul edilebilir seviyelere indirir (ISO 22000 3.10).

**O-ÖGP Sınıfı (Muhafaza önlemleri):** Kontrol önlemi bu tehlikenin bulunma olasılığı kontrol eder veya bulaşma olasılığı kontrol eder veya çoğalma olasılığını kontrol eder (**ISO 22000 3.8**).

**Soru 5:** Bu tehlike için sonraki herhangi bir proses basamağında başka bir kontrol önlemi var mı? Varsa **Kontrol önlemi nedir?** *Bu kontrol önlemi için Soru 4'e dön (ISO 22000 7.4.4)*

Evet, Var

Hayır, Yok

Soru 3'de belirlenen kontrol önlemi **KKN'dir.**

Soru 3'de belirlenen kontrol önlemi **O-ÖGP'dir.**

**Açıklama 1 :** S3/S5'te belirlenen kontrol önleminin yetersiz kalması olasılığı veya önemli proses değişkenlikleri var ise veya kontrol önleminin yetersiz kalması sonucu tüketicilerin hastanelik olması veya ölmesi sözkonusu ise KKN, bunlar söz konusu değil ise O-ÖGP olabilir (ISO 22000 7.4.4.d-e)

**Açıklama 2 :** S3/S5'te belirlenen kontrol önlemini sürekli ve/veya saatlik ve/veya birkaç saatte bir ve/veya günde en az bir kez ve/veya her alımda izlenmesi gerekli ve mümkün ise KKN, izlenmenin bu kadar sık olması mümkün değil ve/veya izleme mümkün değil ise O-ÖGP olabilir. O-ÖGP ise müşteri bilgilendirmesi gerekebilir (ISO 22000 7.4.4.b)

**Açıklama 3 :** S3/S5'te belirlenen kontrol önleminin önce bu tehlikenin kontrolünde etkin başka önlemler (ikiz önlemler-sinerjik etkili önlemler) var ise O-ÖGP başka kontrol önlemi yok ise KKN olabilir (ISO 22000 7.4.4.c,f)

Açıklama 4: Operasyonel ÖGP, BRC/IFS'de kontrol noktası olarak ifade edilmektedir.

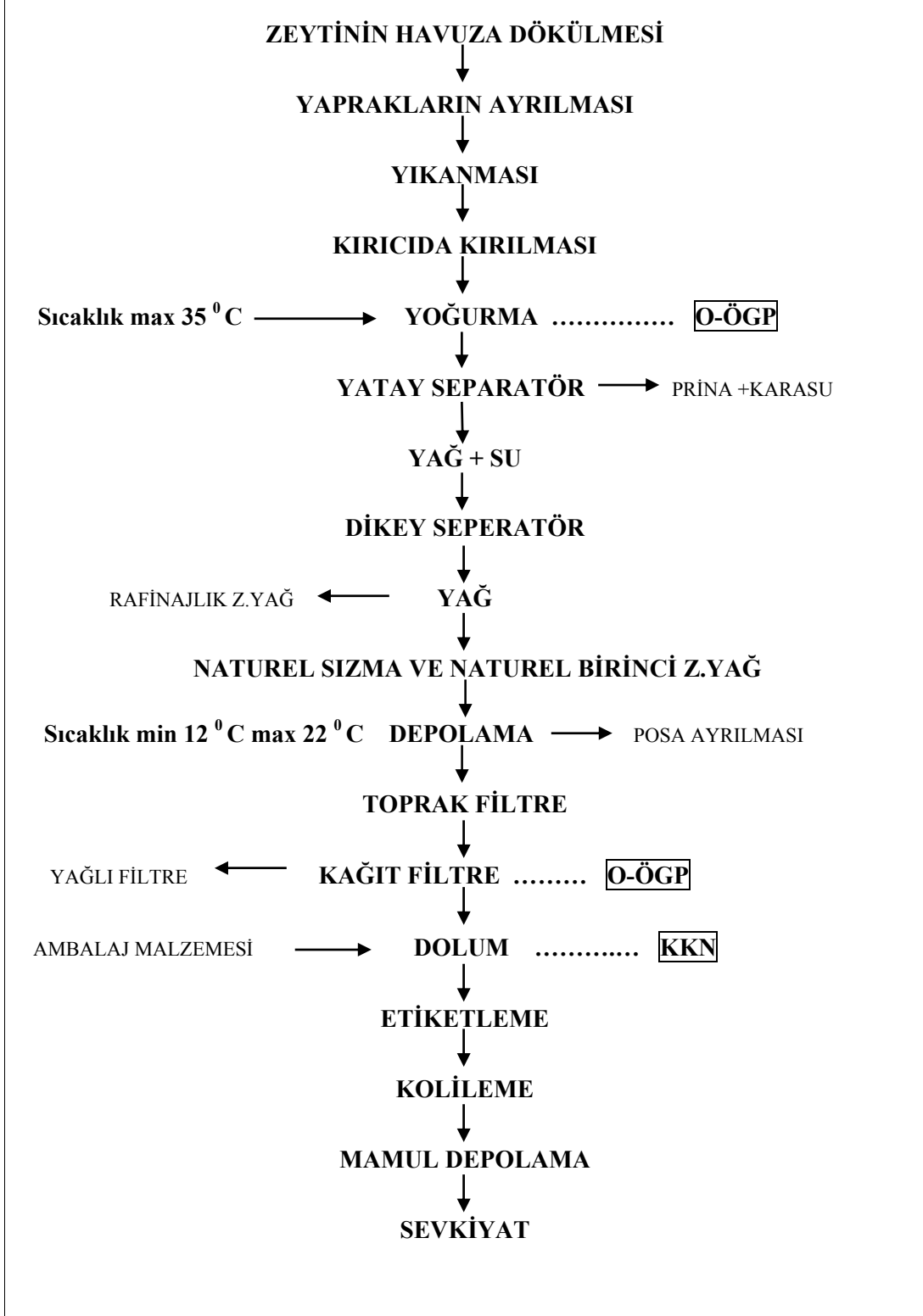
<b>Hazırlayan</b> Gıda Güvenliği Ekip Lideri	<b>Onaylayan</b> Genel Müdür
---	---------------------------------

Tehlike Değerlendirme  
(ISO 22000 7.4.3)

Kontrol Önlemi Belirleme  
(ISO 22000 7.4.4; 7.5.3.2)

Kontrol önlemi Sınıflandırma  
(ISO 22000 7.4.4)

<b>XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ</b>	<b>ZEYTİNYAĞ ÜRETİM AKIŞI</b>			
	<b>Doküman Kodu</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>Revizyon No</b>	<b>Revizyon Tarihi</b>
	Ş.01	01/01/2011	00	-
			<b>Sayfa No</b>	1/1



<b>Hazırlayan</b>		<b>Onaylayan</b>
Üretim Müdürü		Genel Müdür

XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ	<b>ZEYTİNYAĞI ÜRÜN TANIMLAMA LİSTESİ FORMU</b>				
	<b>Doküman Kodu</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>Revizyon No</b>	<b>Revizyon Tarihi</b>	<b>Sayfa No</b>
	ZT.01	01/01/2011	00	---	1 / 1

<b>ÜRÜN ADI VE TANIMI:</b>	a) Natürel sızma zeytinyağı: Doğrudan tüketime uygun, serbest yağ asitliği oleik asit cinsinden her 100 gramda 0,8 gramdan fazla olmayan yağlar, b) Natürel birinci zeytinyağı: Doğrudan tüketime uygun, serbest yağ asitliği oleik asit cinsinden her 100 gramda 2,0 gramdan fazla olmayan yağlar (Tebliğ No 2010/35)
<b>ÖNEMLİ ÜRÜN ÖZELLİKLERİ:</b>	<b>Peroksit değeri</b> (meq aktif oksijen/kg yağ, en çok) < 20 <b>Hijyen:</b> Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Gıda Hijyeni Bölümü'nde yer alan genel kurallara uygun olarak üretilmeli ve 6/2/2009 tarihli ve 27133 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi - Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği'nde yer alan hükümlere uygun olmalıdır. <b>Ağır Metal Limitleri:</b> Türk Gıda Kodeksi Gıda Maddelerindeki Bulaşanların Maksimum Limitleri Hakkında Tebliğ; Tebliğ No 2008/26) -Kurşun max. 0,20 mg/kg -Kadmiyum max. 0,05 mg/kg <b>Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri:</b> 31.12.2009 tarihli 27449 numaralı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Maddelerinde Bulunmasına İzin Verilen Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Tebliği'nde belirtilen değerler geçerlidir. Aldirin ve Dielidirin: 0,01
<b>KULLANILAN HAMMADDE:</b>	Zeytin
<b>KULLANILAN HAMMADDE:</b>	% 100
<b>KULLANILAN KATKI MADDELERİ:</b>	Yok
<b>AMBALAJ ŞEKLİ / MALZEMESİ</b>	Teneke kutu, cam şişe
<b>KULLANIM ŞEKLİ:</b>	Doğrudan tüketime uygun
<b>RAF ÖMRÜ:</b>	24 ay
<b>SATILACAĞI YER:</b>	İç veya dış piyasa
<b>ETİKETİNDE BULUNAN UYARILAR:</b>	Serin ve kuru yerde ışıktan uzak, ağzı sıkıca kapalı olarak saklayınız. Buzdolabında donabilir, çözünmesi kalitesini etkilemez.

<b>Hazırlayan</b>		<b>Onay</b>
Gıda Güvenliği Ekib Lideri		Genel Müdür

XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ	ZEYTİNYAĞI ÜRÜN TANIMLAMA LİSTESİ FORMU				
	Doküman Kodu	Yayın Tarihi	Revizyon No	Revizyon Tarihi	Sayfa No
	ZT.01	01/01/2011	00	---	2 / 2

<b>ÖZEL TAŞIMA KOŞULLARI:</b>	İstif yüksekliği 6 koliyi geçemez. Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Gıdaların Taşınması ve Depolanması Bölümü'nde yer alan kurallara uygun olmalıdır.
<b>DEPOLAMA KOŞULLARI:</b>	12 °C – 22 °C arasında
<b>TÜKETİCİ GRUBU:</b>	Her yaştan
<b>İLGİLİ YASAL DÜZENLEME / SPESİFİKASYONLAR:</b>	Türk Gıda Kodeksi Zeytinyağı ve Pirina Yağı Tebliği (Tebliğ No: 2010/35) Türk Standartları Enstitüsü Yemeklik Zeytinyağı Standardı (TS 341)

<b>Hazırlayan</b>		<b>Onay</b>
Gıda Güvenliği Ekip Lideri		Genel Müdür



XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ	ALLERJEN POLİTİKASI				
	Doküman Kodu	Yayın Tarihi	Revizyon No	Revizyon Tarihi	Sayfa No
	ALJ.01	01/01/2011	0	-	1/3

Zeytinyağı üretimini ve ambalajlamasını yaptığımız işletmemizde üretilen ürünler ekte listesi bulunan alerjen bileşenleri içermez. Hammadde ve son üründe alerjen madde yoktur.

“Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme Ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliği” (R.Gazete 25.08.2002-24857 Tebliğ No 2002/58)’ ne göre belirtilmektedir.

<b>Hazırlayan</b>		<b>Onaylayan</b>
Gıda Güvenliği Ekip Lideri		Genel Müdür

XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ	ALLERJEN BİLEŞENLER				
	Doküman Kodu	Yayın Tarihi	Revizyon No	Revizyon Tarihi	Sayfa No
	ALJ.01	01/01/2011	0	-	1/1

ALLERJEN BİLEŞENLER	
Bileşenler	Hariç tutulan ürünler
Gluten içeren tahıl çeşitleri (buğday, çavdar, arpa, yulaf, kılıksız buğday, kamut veya hibrit türleri) ve ürünleri	- Dekstroz dahil buğday bazlı glukoz şurupları - Buğday bazlı maltodekstrinler - Arpa bazlı glukoz şurupları -Distile alkollü içkilerin distilatında kullanılan tahıl çeşitleri
Kabuklular ve ürünleri	
Yumurta ve ürünleri	- Şarapta kullanılan yumurtadan üretilen lizozim - Şarap ve elma şarabında inceltici madde olarak kullanılan yumurtadan üretilen albumin
Balık ve ürünleri	- Vitamin ve aroma taşıyıcısı olarak kullanılan balık jelatini - Bira, şarap ve elma şarabında inceltici madde olarak kullanılan balık jelatini veya Isinglass
Yerfıstığı ve ürünleri	
Soya fasulyesi ve ürünleri	- Rafine soya fasulyesi yağı - Soya fasulyesinden elde edilen tokoferollerin (E306) doğal karışımları, doğal D-alfa tokoferol, doğal D-alfa tokoferol asetat, doğal D-alfa tokoferol suksinat - Soya fasulyesinin fitosterol ve fitosterol esterlerinden elde edilmiş bitkisel yağlar - Soya fasulyesi sterollerinden üretilen bitkisel stanol esteri

Hazırlayan	Onaylayan
Gıda Güvenliği Ekip Lideri	Genel Müdür

XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ	ALLERJEN BİLEŞENLER				
	Doküman Kodu	Yayın Tarihi	Revizyon No	Revizyon Tarihi	Sayfa No
	ALJ.01	01/01/2011	0	-	2/ 2

Süt ve süt ürünleri (laktöz dahil)	- Distile alkollü içkilerde distilat olarak kullanılan peynir altı suyu - Laktitol - Şarap ve elma şarabında inceltici madde olarak kullanılan süt (kazein) ürünleri
Yerfıstığı, fındık ve fıstık gibi sert kabuklu meyveler; badem ( <i>Amygdalus communis</i> L.), fındık ( <i>Corylus avellana</i> ), ceviz ( <i>Juglans regia</i> ), cashew fıstığı (kaju) ( <i>Anacardium occidentale</i> ), pekan fıstığı ( <i>Carya illinoensis</i> -Wangenh.-K.Koch), brezilya fıstığı ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), antep fıstığı ( <i>Pistacia vera</i> ), macadamia fıstığı ve Queensland fıstığı ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) ve bunların ürünleri	- Distile alkollü içkilerde distilat olarak kullanılan sert kabuklu meyveler - Distile alkollü içkilerde aroma maddesi olarak kullanılan sert kabuklu meyveler (badem, ceviz)
Kereviz ve ürünleri	- Kereviz yaprağı ve kereviz tohumu yağı - Kereviz tohumu oleoresini
Hardal ve ürünleri	- Hardal yağı - Hardal tohumu yağı - Hardal tohumu oleoresini
Susam tohumu ve ürünleri	-
Kükürt dioksit ve sülfidler, (SO <sub>2</sub> cinsinden en çok 10 mg/kg veya 10 mg/L)	-

#### EK-9

<b>Hazırlayan</b>		<b>Onaylayan</b>
Gıda Güvenliği Ekip Lideri		Genel Müdür

XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ				TEHLİKE-RİSK ANALİZİ, ÖGP, KKN ve O-ÖGP'LARININ BELİRLENMESİ							
				Doküman Kodu	Yayın Tarihi	Revizyon No	Revizyon Tarihi	Sayfa			
				THLK.01	01/01/2011	00	---	1/5			
Girdi yada Proses Basamağı	Olasılık	Şiddet	Risk	Tehlikeyi tanımla (biyolojik, fiziksel veya kimyasal mı? )	SORU 1.	SORU 2.	SORU 3.	SORU 4.	SORU 5.	Kontrol Önleminin Sınıflandırılması: ÖGP ? KKN ? O-ÖGP ?	
1. Hammadde Kabul	2	2	4	<b>Biyolojik:</b> Hammaddenin çevresel etkilerden dolayı mo. yükünün artması.	EVET						Ön Geksinim Programı * Tedarikçi eğitimi
	3	3	9	<b>Kimyasal:</b> * Ziraat aşamasında kullanılan tarım ilaçlarının limitlerin üstünde kullanımı * Tarım ilaçlarından, topraktan, sudan ve çevresel faktörlerden kaynaklanan nedenlerden dolayı Ağır Metal bulaşması	EVET						Ön Gereksinim Programı * Tedarikçi eğitimi
	2	2	4	<b>Fiziksel:</b> Hammaddeye çevreden yabancı madde bulaşması	EVET						Ön Gereksinim Programı *Ekipman Uygunluğu ve Bakım
2. Su Dağıtım Sistemi	2	2	4	<b>Biyolojik:</b> Klor seviyesinin az olmasından dolayı mikroorganizma yükünün artması	EVET						Ön Gereksinim Programı * Suyun klorlanması
2. Su Dağıtım Sistemi (Devamı)	1	2	2	<b>Kimyasal:</b> Klor seviyesinin çok yüksek olması	EVET						Ön Gereksinim Programı * Klor Analizi
				<b>Fiziksel:</b> yok							
3. Ambalaj Malzemelerinin Depolanması	2	3	6	<b>Biyolojik:</b> *Uygun olmayan koşullardan dolayı malzemelere haşerelerden bulaşma olması *Malzemelere mikrobiyal bulaşma	EVET						Ön Gereksinim Programı * Haşere Kontrolü * Tedarikçi Eğitimi
	2	2	4	<b>Kimyasal:</b> Laktama işleminin yetersiz olması	EVET						Ön Gereksinim Programı * Tedarikçi Eğitimi
<b>Hazırlayan</b>											
Gıda Güvenliği Ekip Lideri											
					<b>Onay</b>						
					Genel Müdür						

XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ	<b>TEHLİKE-RİSK ANALİZİ, ÖGP, KKN ve O-ÖGP'LARININ BELİRLENMESİ</b>				
	<b>Doküman Kodu</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>Revizyon No</b>	<b>Revizyon Tarihi</b>	<b>Sayfa</b>
	THLK.01	01/01/2011	00	---	1/5

Girdi yada Proses Basamağı	Olasılık	Şiddet	Risk	Tehlikeyi tanımla (biyolojik, fiziksel veya kimyasal mı? )	SORU 1.	SORU 2.	SORU 3.	SORU 4.	SORU 5.	Kontrol Önleminin Sınıflandırılması: ÖGP ? KKN ? O-ÖGP ?
	2	2	4	<b>Fiziksel:</b> *Uygun olmayan koşullardan dolayı malzemelere yabancı madde bulaşması *Kırık veya Ezik ambalaj	EVET					<b>Ön Gereksinim Programı</b> * Tedarikçi Eğitimi * Personel Eğitimi
4. Yaprakların Ayrılması				<b>Biyolojik:</b> Yok						
	2	3	6	<b>Kimyasal:</b> Ekipmandan metal ve organik kalıntı bulaşması	EVET					<b>Ön Gereksinim Programı</b> *Ekipman Uygunluğu ve Bakım *Ekipman Temizliği
	2	2	4	<b>Fiziksel:</b> Taş, metal ve cam, tel, saçma v.b. bulaşması	EVET					<b>Ön Gereksinim Programı</b> * Ekipman Uygunluğu ve Bakım
5. Yıkama	3	2	6	<b>Biyolojik:</b> Yok						
				<b>Kimyasal:</b> Suyun klor seviyesinin yükselmesi	EVET					<b>Ön Gereksinim Programı</b> * Klor Analizi
	2	2	4	<b>Fiziksel:</b> Hammaddeye çevreden yabancı madde bulaşması	EVET					<b>Ön Gereksinim Programı</b> * Ekipman Uygunluğu ve Bakım
6. Kırma	3	2	6	<b>Biyolojik:</b> Yok						
				<b>Kimyasal:</b> Yok						
	2	2	4	<b>Fiziksel:</b> Personelden, hammaddeden ve ekipmanlardan kaynaklanabilecek yabancı maddelerin bulaşma riski	EVET					<b>Ön Gereksinim Programı</b> *Personel Eğitimi *Ekipman Uygunluğu ve Bakım

<b>Hazırlayan</b>		<b>Onay</b>
Gıda Güvenliği Ekip Lideri		Genel Müdür

XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ	<b>TEHLİKE-RİSK ANALİZİ, ÖGP, KKN ve O-ÖGP'LARININ BELİRLENMESİ</b>				
	<b>Doküman Kodu</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>Revizyon No</b>	<b>Revizyon Tarihi</b>	<b>Sayfa</b>
	THLK.01	01/01/2011	00	---	1/5

Girdi yada Proses Basamağı	Olasılık	Şiddet	Risk	Tehlikeyi tanımla (biyolojik, fiziksel veya kimyasal mı? )	SORU 1.	SORU 2.	SORU 3.	SORU 4.	SORU 5.	Kontrol Önleminin Sınıflandırılması: ÖGP ? KKN ? O-ÖGP ?
7. Yoğurma	2	2	4	<b>Biyolojik:</b> Yok						
	2	3	6	<b>Kimyasal:</b> Sıcaklık artışından dolayı hamurun oksidasyonu	HAYIR	EVET	EVET	EVET		<b>O-Ön Gereksinim Programı</b> * Sıcaklık Kontrolü * Yağın Peroksit değeri kontrolü
				<b>Fiziksel:</b> Personelden, hammadde ve ekipmanlardan kaynaklanabilecek yabancı maddelerin bulaşma riski	EVET					<b>Ön Koşul Programı</b> *Personel Eğitimi *Ekipman Uygunluğu ve Bakım
8. Yatay separatör				<b>Biyolojik:</b> Yok						
	2	2	4	<b>Kimyasal:</b> Ekipmandan metal ve yetersiz durulama sonucunda ekipmanların üzerinde kimyasal kalıntı kalması	EVET					<b>Ön Koşul Programı</b> *Ekipman Temizliği ( pH Kontrolü)
				<b>Fiziksel:</b> Yok						
9. Dikey separatör				<b>Biyolojik:</b> Yok						
	2	2	4	<b>Kimyasal:</b> Yetersiz durulama sonucunda ekipmanların üzerinde kimyasal kalıntı kalması	EVET					<b>Ön Koşul Programı</b> *Ekipman Temizliği ( pH Kontrolü)

<b>Hazırlayan</b>		<b>Onay</b>
Gıda Güvenliği Ekip Lideri		Genel Müdür

XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ				TEHLİKE-RİSK ANALİZİ, ÖGP, KKN ve O-ÖGP'LARININ BELİRLENMESİ						
				Doküman Kodu	Yayın Tarihi	Revizyon No	Revizyon Tarihi	Sayfa		
				THLK.01	01/01/2011	00	---	1/5		
Girdi yada Proses Basamağı	Olasılık	Şiddet	Risk	Tehlikeyi tanımla (biyolojik, fiziksel veya kimyasal mı? )	SORU 1.	SORU 2.	SORU 3.	SORU 4.	SORU 5.	Kontrol Önleminin Sınıflandırılması: ÖGP ? KKN ? O-ÖGP ?
				<b>Fiziksel:</b> Yok	-					
10.Depolama				<b>Biyolojik:</b> Yok						
	2	2	4	<b>Kimyasal:</b> Sıcaklık artışından dolayı yağın oksidasyonu	HAYIR	EVET	EVET	EVET		<b>O-Ön Gereksinim Programı</b> * Sıcaklık Kontrolleri * Yağın Peroksit Değeri Kontrolü
	2	2	4	<b>Fiziksel:</b> Ürün içerisine yabancı maddelerin bulunması	EVET					<b>Ön Koşul Programı</b> * Depo Kontrolü * Temizlik Talimatı
11.Filtrasyon				<b>Biyolojik:</b> Yok						
				<b>Kimyasal:</b> Yok						
	2	3	6	<b>Fiziksel:</b> Ürüne filtre toprağı ve yabancı madde bulaşması, filtrenin basınç ayarlarının değişmesi	EVET					<b>Ön Koşul Programı</b> * Ekipman Uygunluğu ve Bakım <b>O-Ön Koşul Programı</b> * Basınç Kontrolü * Labratuar analizleri
<b>Hazırlayan</b>										
Gıda Güvenliği Ekip Lideri										
					<b>Onay</b>					
					Genel Müdür					

XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ	<b>TEHLİKE-RİSK ANALİZİ, ÖGP, KKN ve O-ÖGP'LARININ BELİRLENMESİ</b>				
	<b>Doküman Kodu</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>Revizyon No</b>	<b>Revizyon Tarihi</b>	<b>Sayfa</b>
	THLK.01	01/01/2011	00	---	1/5

Girdi yada Proses Basamağı	Olasılık	Şiddet	Risk	Tehlikeyi tanımla (biyolojik, fiziksel veya kimyasal mı? )	SORU 1.	SORU 2.	SORU 3.	SORU 4.	SORU 5.	Kontrol Önleminin Sınıflandırılması: ÖGP ? KKN ? O-ÖGP ?
12. Dolum				<b>Biyolojik:</b> Yok						
				<b>Kimyasal:</b> Yok						
	3	3	9	<b>Fiziksel:</b> Ürüne yabancı madde bulaşması veya cam kırılmasından dolayı malzemelere yabancı madde bulaşması	HAYIR	EVET	EVET	HAYIR	TÜKETİME UYGUN HALE GETİRME	<b>Ön koşul Programı</b> * Tedarikçi Eğitimi Personel Eğitimi * Ekipman Uygunluğu ve Bakım <b>KKN 1</b> * Yabancı madde bulaşması (cam v.s.)
16. Sevkiyat				<b>Biyolojik:</b> Yok						
				<b>Kimyasal:</b> Yok						
				<b>Fiziksel:</b> yok						

<b>Hazırlayan</b>		<b>Onay</b>
Gıda Güvenliği Ekip Lideri		Genel Müdür



XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ	ÖN GEREKSİNİM PLANI (ÖGP)				
	Doküman Kodu	Yayın Tarihi	Revizyon No	Revizyon Tarihi	Sayfa
	ÖGP.01	01/01/2011	00	---	2/2

KONTROL EDİLEN TEHLİKE	İZLEME YÖNTEMİ	KONTROL SIKLIĞI	SORUMLU	KAYIT	UYGUNSUZLUK DURUMUNDA DÜZELTİCİ	DOĞRULAMA	
Zararlılar İle Mücadele	Fare	Pest kontrol faaliyetleri	Ayda iki kez	Çevre Gözetim Firması	Haşere Mücadele Servis	Fare gözlem istasyonları ve izleme sıklığı artırılır	İç Tetkikler
	Haşere	Periyodik ilaçlama	Ayda iki kez	Çevre Gözetim Firması	Haşere Mücadele Servis Raporu	İlaçlama sıklığı artırılır	
	Sinek	EFK (sinek tutucu) kontrol U.V. Lamba kontrol	Ayda iki kez Yılda bir kez değiştirilir.	Çevre Gözetim Firması	Haşere Mücadele Servis Raporu	EFK lambalarının kontrolü ve gerekirse ilaçlama yapılır	

Hazırlayan	Onay
Gıda Güvenliği Ekip Lideri	Genel Müdür

<b>XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ</b>	<b>ÖN GEREKSİNİM PLANI (ÖGP)</b>				
	<b>Doküman Kodu</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>Revizyon No</b>	<b>Revizyon Tarihi</b>	<b>Sayfa</b>
	ÖGP.01	01/01/2011	00	---	2/2

<b>KONTROL EDİLEN TEHLİKE</b>	<b>İZLEME YÖNTEMİ</b>	<b>KONTROL SIKLIĞI</b>	<b>SORUMLU</b>	<b>KAYIT</b>	<b>UYGUNSUZLUK DURUMUNDA DÜZELTİCİ FAALİYET</b>	<b>DOĞRULAMA</b>
Ekipman Uygunluğu ve Bakım	Bakım ve Arıza Kontrolleri	Her arızada veya Günlük	Üretim Sorumlusu	Ekipman ve Bakım Takip Formu	Makinaların bakımı yapılır.	İç Tetkikler ve Son Ürün Kontrolü
Ekipman Temizliği	Makina temizlik görsel kontrolleri	Günlük	Kalite Sorumlusu	Günlük Temizlik ve Hijyen Kontrol Formu	Üretim Sorumlusu'na bildirilerek makinaların temizlenmesi sağlanır	İç Tetkikler, Haftada bir kez Swab ve PH kontrolü
Personel Hijyeni	Personel kılık kıyafet ve hijyen kontrolleri	Günlük	Hijyen Sorumlusu	Günlük Temizlik ve Hijyen Kontrol	Personele eğitimi verilir	İç Tetkikler, personelden swab kontrolleri
	Periyodik sağlık kontrolleri (akciğer filmi ve portör muayeneleri)	Portör: 6 ayda bir Akciğer filmi: yılda bir	Kalite Sorumlusu	Sağlık raporları	Sağlık raporu uygun olmayan personel çalıştırılmaz.	
Tedarikçiden alınan uygun hammadde ve ambalaj malzemesi	Hammadde malzemesi için yerinde tespit yapılır ve ambalaj malzemesi için sertifika aranır.	Her alımda	Satınalma Sorumlusu	Gıda güvenliği ve kalite standartı sertifikaları	Tedarikçi ile yapılan sözleşme iptal edilir, ürünler iade edilir.	Tedarikçi eğitimi

<b>Hazırlayan</b>	<b>Onay</b>
Gıda Güvenliği Ekip Lideri	Genel Müdür

XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ	<b>ZEYTİNYAĞ ÜRETİMİ O-ÖGP PLANI</b>				
	<b>Doküman Kodu</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>Revizyon No</b>	<b>Revizyon Tarihi</b>	<b>Sayfa</b>
	O-ÖGP.01	01/01/2011	00	---	1/1

Proses Adımları	Tehlike No	Tehlike Tanımı	Kontrol Değeri	Ne	Nasıl	Sıklık	Kim	Kontrol Dokümanları	Düzeltilme	Düzeltilici Faaliyet	Doğrulama	Geçerli Kılma
YOĞURMA	O-ÖGP 1	Hamur sıcaklığının 27 °C in üstüne çıkması oksidasyon meydana gelmesi	Max 35 °C sıcak su	Hamur sıcaklığının yükselmesi	Termometre	Her yoğurmada	Üretim şefi	Ekipman Değerlendirme Formu	-Sıcaklığı yüksek olan hamurdan elde edilen zeytinyağının diğer üretilen yağlarla karıştırılmadan ayrı depolanması	-Personele gerekli eğitimlerin verilmesi -Termometrenin kalibrasyonu -Sıcak su kazanına termostat bağlanması	<b>Düzeltilme Doğrulaması</b> Termometre ayarı kontrol edilir, okside olan hamur üretimden uzaklaştırılır. <b>Proses Doğrulaması</b> -Sıcaklık değerleri veri analiziyle kontrol edilir. <b>Sistem Doğrulaması</b> -Her müşteri şikayeti incelenir.	Her yeni yoğurma makinesi veya yoğurma makinesindeki büyük tadilatlar/onarumlar sonrası ekipmanın etkin çalışma durumu kontrol edilir.

<b>Hazırlayan</b>	<b>Onay</b>
Gıda Güvenliği Ekip Lideri	Genel Müdür Yardımcısı

XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ	<b>ZEYTİNYAĞ ÜRETİMİ O-ÖGP PLANI</b>				
	<b>Doküman Kodu</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>Revizyon No</b>	<b>Revizyon Tarihi</b>	<b>Sayfa</b>
	O-ÖGP.01	01/01/2011	00	---	2/2

Proses Adımları	Tehlike No	Tehlike Tanımı	Kontrol Değeri	Ne	Nasıl	Sıklık	Kim	Kontrol Dokümanları	Düzeltilme	Düzeltilici Faaliyet	Doğrulama	Geçerli Kılma
FİLTREASYON	O-ÖGP 2	Filtrenin delinmesi ile son ürüne tortu kum, tel, tüy, cam v.b. karışması	<b>Filtre sağlam olmalı ve Limit 4 bar</b>	Sağlamlık ve yağın bulanması	Görsel	Her saat	Kalite Kontrol	Ekipman Değerlendirme Formu	Tekrar Filtrasyona tabi tutmak	-Personele gerekli eğitimlerin verilmesi -Filtrenin değiştirilmesi	<b>Düzeltilme Doğrulaması</b> Dolum sonrası numune almak <b>Proses Doğrulaması</b> -Filtrenin kullanım şartlarına uygunluğunun kontrol edilmesi -Dolumdan önce mavi haşhaşla tatbikat yapılması --Üretimde çift filtre uygulaması <b>Sistem Doğrulaması</b> -Her müşteri şikayeti incelenir.	-Her yeni filtre kullanımında filtrenin etkin çalışma durumu kontrol edilir. -Çözünmeyen Safsızlıklar Analizi ile filtre kontrolü

<b>Hazırlayan</b>	<b>Onay</b>
Gıda Güvenliği Ekip Lideri	Genel Müdür Yardımcısı

XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ	ZEYTİNYAĞ ÜRETİMİ O-ÖGP PLANI				
	Doküman Kodu	Yayın Tarihi	Revizyon No	Revizyon Tarihi	Sayfa
	O-ÖGP.01	01/01/2011	00	---	3/3

Proses Adımları	Tehlike No	Tehlike Tanımı	Kontrol Değeri	Ne	Nasıl	Sıklık	Kim	Kontrol Dokümanları	Düzeltilme	Düzeltilici Faaliyet	Doğrulama	Geçerli Kılma
DEPOLAMA	O-ÖGP 3	Depo sıcaklığının yükselmesi ile zeytinyağının okside olması	12-22 °C	Depo sıcaklığın	Termometre	Her depoda	Üretim şefi	DEPO KONTROL FORMU	-Zeytinyağını diğer yağlarla karıştırmamak -Personele gerekli eğitimlerin verilmesi -Zeytinyağının çabuk tüketilebilecek yemek fabrikalarına veya restoranlara satmak	Depo Sıcaklığı Havalandırma sıcaklığı Ölçme cihazları kontrolü	<b>Düzeltilme Doğrulaması</b> Peroksit ve asitlik tayini <b>Proses Doğrulaması</b> Bakım, onarım formlarının kontrolü <b>Sistem Doğrulaması</b> -Her müşteri şikayeti incelenir.	Her yeni soğutma ve depolama sisteminin etkinliği kontrol edilir.

<b>Hazırlayan</b>	<b>Onay</b>
Gıda Güvenliği Ekip Lideri	Genel Müdür Yardımcısı

XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ	<b>ZEYTİNYAĞ ÜRETİMİ HACCP PLANI</b>				
	<b>Doküman Kodu</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>Rev. No</b>	<b>Rev. Tarihi</b>	<b>Sayfa</b>
	HACCP.01	01/01/2011	00	-	1/1

Proses Adımları	KKN/ Tehlike No	Tehlike Tanımı	Kritik Limitler	Ne	Nasıl	Sıklık	Kim	Kontrol Dokümanları	Düzeltilme	Düzeltilici Faaliyet	Doğrulama	Geçerli Kılma
DOLUM	KKN	Dolum esnasında ürüne yabancı madde bulaşması, cam ambalajın beslenmesi, taşınması, ağızının kapanıncaya kadar geçen sürede cam ambalajın kırılması ve ürüne bulaşması, kırık ve çatlak şişelere dolum yapılmasının engellenmesi	<b>Cam parçası bulunma malı</b>	Yabancı madde bulaşması veya Cam Ambalajın kırılması	Görsel Kontrol	Her saat başı veya Her kırılmada	Dolum makinesi Operatör	Ekipman Değerlendirme Formu	-Kırılmanın olduğu alanda personel uzaklaştırılır. -6m çapındaki alan temizlenir ve kontrol edilir -Boş ambalajların tamamı Toplanır ve kullanımı engellenir -Ağız henüz kapatılmamış dolu ambalajlarda, ayrılır imha edilir. -Makine içerisindeki ağız kapalı ambalajlar alıkonur, gerekirse imha edilir<	- Personel eğitimi -Besleme alanına plastik paspas konulması -Taşıma Bantı ayarları kontrol edilir, gerekirse değiştirilir veya bantta tadilat yapılır. -Kapama ayarları kontrol edilir. -Kapak şişe uyumu kontrol edilir. -Ambalajın şartnameye uygunluğu kontrol edilir.	<b>Düzeltilme Doğrulaması</b> -Kırılma sonrası cam ambalaj parçası olup olmadığı kontrol edilir. <b>Proses Doğrulaması</b> -Kırılma nedenleri, kırılma sayıları aylık olarak incelenir. <b>Sistem Doğrulaması</b> -Her müşteri şikayeti incelenir.	Her yeni Operatör işe başladığında cam kırılması sonrası etkin temizliği kontrol edilir, gerekirse yeniden eğitim verilir

<b>Hazırlayan</b>	<b>Onay</b>
Gıda Güvenliği Ekip Lideri	Genel Müdür Yardımcısı

<b>XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ</b>	<b>EĞİTİM TALİMATI</b>				
	<b>Doküman Kodu</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>Revizyon No</b>	<b>Revizyon Tarihi</b>	<b>Sayfa No</b>
	T.01	01/01/2011	00	--	1 / 4

### 1. AMAÇ :

Müşteri isteklerine uygun ürün sunabilmek amacıyla, başta gıda güvenliğini etkileyen personel olmak üzere bünyesindeki bütün personelin eğitim, öğrenim, beceri ve deneyim yönünden yeterli olmasının sağlanması için gerekli faaliyetleri belirlemek ve bunu standart hale getirmektir.

### 2. KAPSAM :

Bu talimat XYZ Zeytinyağı İşletmesi çalışanlarının eğitim faaliyetlerini kapsar.

### 3. TANIMLAR :

**3.1. Oryantasyon :** Yeni işe başlayan personele veya bölüm değiştiren personele uygulanan kısa süreli eğitim programıdır.

### 4. SORUMLULUKLAR :

Genel Müdür, Genel Müdür Yardımcısı, Kalite Müdürü

### 5. YÖNTEM

#### 5.1. Eğitim İhtiyaçlarının Belirlenmesi ve Eğitim Planının Hazırlanması

**5.1.1** İşletmede eğitim gerekliliği; çalışanların motivasyonun artırılması; kalite yönetim sisteminin anlaşılması ve uygulanması; yeni uygulama başlangıcında vb. ile Üretime başlanmasında; düzeltici faaliyetler; önleyici faaliyetlerin uygulanma durumlarında belirlenebilir.

**5.1.2** Tüm çalışanlar kendileri için belirledikleri eğitim ihtiyaçlarını İç yazışma formu ile her yılın Aralık ayına kadar Kalite Müdürü verir. Kalite Müdürü diğer personellerden gelen eğitim ihtiyaçlarını ve kendi belirlediği eğitimlerle ilgili çalışmalarını başlatarak, görev ve parasal kaynaklar da dikkate alınarak eğitimlerin gerçekleştirilebilme durumuna göre gerçekleştirilecek eğitimler belirlenir. Bir sonraki yıla ait Yıllık Eğitim Planını hazırlar ve Genel Müdür onayı ile yayımlar.

<b>Hazırlayan</b>		<b>Onaylayan</b>
Gıda Güvenliği Ekip Lideri		Genel Müdür

<b>XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ</b>	<b>EĞİTİM TALİMATI</b>				
	<b>Doküman Kodu</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>Revizyon No</b>	<b>Revizyon Tarihi</b>	<b>Sayfa No</b>
	T.01	01/01/2011	00	--	2 / 4

**5.1.3** Çalışanların İsim Listesinden eğitim alacak personel belirlenir.

**5.1.4** Planlı eğitimler dışında, personeller yıl içerisinde de İç Yazışma Formu ile eğitim talebinde bulunabilirler.

**5.1.5.** Yıl içerisinde personelden gelecek eğitim taleplerinin gerçekleştirilebilirliği Fabrika/Kalite Müd. tarafından değerlendirildikten sonra olumlu bulunan talepler Genel Müd. onayına sunulur.

**5.1.6.** Eğitimler, Kalite Müdürü tarafından belirlenen tarihlerde gerçekleştirilmesine çalışılır. Ancak yıl içerisinde onaylanan plan dışı eğitimler nedeniyle aciliyeti ve gerekliliğinden dolayı planlı eğitimin tarihinde değişiklik gerekiyorsa Yıllık Eğitim Planına kaydedilir. Planda olup da gerçekleşmeyen eğitimler kayıt altına alınır ve gerçekleşmeme nedeni belirtilir. Plan dışı eğitimler Genel Müdürün onayı ile gerçekleşir.

## **5.2. Kuruluş İçi Eğitimler**

### **5.2.1. Oryantasyon Eğitimi:**

İşe alıştırma, iş yerinde uyumlu çalışma, iş yerini tanıma, iş arkadaşlarını- amirlerini tanıma, yapacağı işi anlaması için işe yeni başlayan veya bir başka bölüme geçen personele bölüm sorumlusu tarafından verilen eğitimdir.

### **5.2.2. Talimat Eğitimleri:**

İhtiyaç duyuldukça iş ile ilgili verilen eğitimlerdir. Yeni bir talimat oluşturulduğunda çalışanlara talimat ile ilgili eğitim bölüm sorumlusu veya onun görevlendirdiği bir personel tarafından verilir. Eğitime katılanlar ve eğitimi veren, eğitim konusu Eğitime Katılım Formuna (F-04) kaydedilir.

### **5.2.3. ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Sistemi Eğitimleri:**

ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Sistemini tanıtmak ve çalışanları sistem bilinçlendirmek amacıyla verilen eğitimlerdir. Eğitimi; Kalite Müdürü, onun görevlendireceği biri veya şirket dışından yeterli biri verebilir. Gerektiği zaman tekrarlanabilir.

<b>Hazırlayan</b>		<b>Onaylayan</b>
Gıda Güvenliği Ekip Lideri		Genel Müdür



<b>XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ</b>	<b>EĞİTİM TALİMATI</b>				
	<b>Doküman Kodu</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>Revizyon No</b>	<b>Revizyon Tarihi</b>	<b>Sayfa No</b>
	T.01	01/01/2011	00	--	3 / 4

#### **5.2.4. İşçi sağlığı ve iş güvenliği eğitimi:**

Kalite Müdürü ve/veya bölüm sorumluları tarafından verilir. Genel işçi sağlığı ve iş güvenliği konularını kapsar. Bu eğitimde amaçlanan, işçilerin sağlıklı bir ortamda, kendi sağlıklarını riske etmeden ve kazaların oluşumunu önleyerek çalışanı ve cihazları korumaktır.

#### **5.3. Kuruluş Dışı Eğitimler:**

Alınması gereken fakat çeşitli nedenlerle işletme bünyesinde verilemeyen eğitimler için dışarıda resmi ve özel kurumların verdiği eğitimlerden yararlanır. Bu tip eğitimler iki şekilde uygulanır. Eğitim görecekt elemanlar eğitimi veren kuruluşun belirlediği zamanda belirlediği yerde, belirlediği sürede söz konusu eğitimi alırlar. Ya da eğitimi veren kuruluşla diyaloga girilerek eğitimin işletmede yapılması sağlanır. Bunun için eğitimin zamanı ve süresi birlikte saptanır. Organizasyonu Kalite Müdürü yapar ve kayıtları tutar.

#### **5.4. Eğitim Kayıtları ve Değerlendirme:**

**5.4.1.** Alınacak olan eğitimler personele (İç Yazışma Formu) ve /veya Duyuru Formu ile duyurulur. İşletme içinde ve dışında alınan tüm eğitimler kayıt altına alınır. İşletmede verilen eğitimlerde; eğitime katılanlar, eğitimi veren, eğitim süresi ve eğitim konusu Eğitime Katılım Formuna kaydedilir. Varsa eğitim notları eğitime katılanlara dağıtılır. Eğitim notlarının bir kopyası Fabrika/Kalite Müdürü tarafından dosyalanır. Eğitime katılan personelin dosyasına aldığı eğitim bilgileri girilir.

**5.4.2.** Kuruluş dışında alınan eğitimlerde eğitime devam çizelgesi veya benzeri kayıtlar, alınan sertifikalar ve eğitim notlarının bir kopyası Kalite Müdürü'nde eğitim kayıtları olarak dosyalanır. Kuruluş dışı eğitimlere katılanların eğitim bilgileri dosyalarına işlenir.

<b>Hazırlayan</b>		<b>Onaylayan</b>
Gıda Güvenliği Ekip Lideri		Genel Müdür

<b>XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ</b>	<b>EĞİTİM TALİMATI</b>				
	<b>Doküman Kodu</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>Revizyon No</b>	<b>Revizyon Tarihi</b>	<b>Sayfa No</b>
	T.01	01/01/2011	00	--	4 / 4

**5.4.3.** Personelin almış olduğu tüm eğitimler her bir personel için Personel Eğitim Takip ve Etkinlik Değerlendirme Formuna işlenir. Eğitimden bir süre sonra eğitimin verimliliğini değerlendirmek için aynı form üzerinde bir üst amir tarafından etkinlik değerlendirilmesi yapılır. Eğitimin etkinliğinin yetersiz bulunması halinde eğitimin tekrar edilmesi ve/veya eğitimin özet olarak tekrar personele anlatılması sağlanır.

**5.4.4.** Her eğitim sonunda eğitimin içeriği, eğitim ekipmanları ve eğitmenin etkinliği, eğitime katılanlar tarafından Eğitim Değerlendirme Formu ile değerlendirilir.

**5.4.5** Eğitimlerle ilgili tüm kayıtlar Kayıtların Kontrolü Prosedürüne göre saklanır.

#### **4. İLGİLİ DÖKÜMANLAR**

- İç Yazışma Formu
- Çalışanların İsim Listesi
- Yıllık Eğitim Planı
- Eğitime Katılım Formu
- Duyuru Formu
- Personel Eğitim Takip ve Etkinlik Değerlendirme Formu
- Kayıtların Kontrolü Prosedürü
- Eğitim Değerlendirme Formu

<b>Hazırlayan</b>		<b>Onaylayan</b>
Gıda Güvenliği Ekip Lideri		Genel Müdür

XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ	RİSK ANALİZİ METODOLOJİ TALİMATI				
	Doküman Kodu	Yayın Tarihi	Revizyon No	Revizyon Tarihi	Sayfa No
	T.02	01/01/2011	00	---	1/2

### 1. AMAÇ

Kritik Kontrol Noktalarının belirlenmesi sırasında ölçülecek risklerin derecesinin nasıl tespit edildiğinin açıklanmasıdır.

### 2. TANIMLAR

**Tehlikenin Önemi/Ciddiyeti (Severity);** İnsan sağlığı üzerinde yaptığı etki

**Tehlikenin olma olasılığı (Probability);** Tehlike analizi yaptığımız hammadde, proses aşaması ya da nihai ürününüzde bu tehlikenin olma olasılığı açısından; bu parametre için literatür ve kendi geçmiş laboratuvar analiz sonuçları dikkate alınmalıdır.

**Risk;** Tehlikenin insan sağlığı üzerinde yaptığı etkinin şiddet derecesinin, bu tehlikenin kuruluşumuza aldığımız hammaddelerde ya da proseslerde ortaya çıkma olasılığı ile çarpımıdır.

### 3. UYGULAMA

Risk Analizi yapılırken aşağıdaki yaklaşım baz alınır.

Büyük/fazla (4)	4	8	12	16
Mümkün (3)	3	6	9	12
Küçük/az (2)	2	4	6	8
Çok Düşük (1)	1	2	3	4
	Çok Sınırlı (1)	Orta Derecede Ciddi (2)	Ciddi (3)	Çok Ciddi Öldürücü (4)

↑ Olasılık , → Etkisi

- Bu yaklaşım çarpım sonucu ( $R > 4$ ) olduğunda, tehlike riskli kabul edilmelidir.

<b>Hazırlayan</b>		<b>Onay</b>
Gıda Güvenliği Ekip Lideri		Genel Müdür

XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ	RİSK ANALİZİ METODOLOJİ TALİMATI				
	Doküman Kodu	Yayın Tarihi	Revizyon No	Revizyon Tarihi	Sayfa No
	T.02	01/01/2011	00	---	1/2

### 3.1. RİSK ANALİZİ

#### 3.1.1. Olasılık Tayini

- Geçmiş girdi kontrol ve son ürün kontrol analiz sonuçlarını,
- Geçmiş müşteri şikayetlerini,
- Benzer sektördeki firmaların yaşadıklarını,
- Bilimsel yayınlar kullanılabilir.
- Söz konusu tehlikeyi incelediğinizde hammadde ya da proses aşamasında olma

olasılığı ne ; ya da kaç kere rastlamışsınız?

- Basit bir yaklaşımla;

Her gün : 4

Ayda bir : 3

Yılda bir : 2

Siz hiç rastlamamışsınız ama rakip firmalar rastlamış : 1

olarak olasılık tartılmalıdır.

#### 3.1.2. Ciddiyet (Tehlikenin Etkisi) Tayini

- 4 : Çok ciddi, öldürücü, hastalık ya da sağlık problemi örn; patojenler, cam
- 3 : Öldürücü olmayan, hastanede tedavisi mümkün ya da etkisi yıllar içinde sonradan ortaya çıkan ama ciddi sağlık problemi örn; kanserojenik kimyasallar
- 2 : Yaralanama ve fiziksel tehlikelerden kaynaklanan hastalıklar, ayakta tedavisi mümkün örn; minik taş gibi yabancı maddeler
- 1 : Sağlığa etkisi çok az örn; saç,ot vb.

Hazırlayan	Onay
Gıda Güvenliği Ekip Lideri	Genel Müdür

<b>XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ</b>	<b>BİNA İNŞAATI VE İŞYERİ DÜZENLEME TALİMATI</b>				
	<b>Doküman Kodu</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>Revizyon No</b>	<b>Revizyon Tarihi</b>	<b>Sayfa No</b>
	T.03	01/01/2011	00	--	1 / 1

### 1. AMAÇ :

XYZ Zeytinyağı İşletmesi'nde binanın, makine-teçhizat ve ekipmanın seçimi, yerleşimi ve uygun sistemin oluşturulması.

### 2. SORUMLULAR

Genel Müdür, Genel Müd.Yard., Kalite Müdürü, Ziraat Sorumlusu, Üretim Sorumlusu, Bakım Onarım Sorumlusu

### 3. TANIMLAR

### 4. KAPSAM

İşletme dahilindeki tüm alanları kapsar.

### 5. YÖNTEM

#### 5.1. Bina:

5.1.1. İşletmede üretim alanına giriş çıkışlar kontrol altına alınmış olup, tuvalet ve soyunma odasından üretime direk olarak giriş bulunmamaktadır.

5.1.2. Soyunma odaları ve tuvaletlerin düzenlenmesi çalışanlar için uygun hijyen koşullarını sağlayacak niteliktedir.

#### 5.2. Zeminler, Duvar ve Tavanlar:

5.2.1. Yerler şaplı betondan yapılmıştır.

5.2.2. Üretim alanı içindeki herhangi bir bakım sonrası, ortamda oluşabilecek olası kirlilik "Bakım Onarım Talimatı"na göre kontrol altına alınmaktadır.

5.2.3. Depo içinde bulunan malzemelerin depolanmaları sırasında duvarlardan oluşabilecek buluşmaları önlemek için mesafe bırakılır.

5.2.4. İşletme içinde proses kapalı bir sistemde devam ettiğinden duvarlarda ve tavanlarda özel bir çalışma yapılmamıştır. Tavan kısmı çinko alaşımından yapılmış olup, duvarlar her yıl boyanmaktadır.

5.2.5. Havuzların duvarlarının dökülme olasılığına karşın havuzların temizliği periyodik olarak yapılmakta olup, havuz duvarları her yıl boyanmaktadır.

<b>Hazırlayan</b>		<b>Onaylayan</b>
Gıda Güvenliği Ekip Lideri		Genel Müdür

<b>XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ</b>	<b>BİNA İNŞAATI VE İŞYERİ DÜZENLEME TALİMATI</b>				
	<b>Doküman Kodu</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>Revizyon No</b>	<b>Revizyon Tarihi</b>	<b>Sayfa No</b>
	T.03	01/01/2011	00	--	2 / 2

### **5.3. Kapılar ve Pencereler:**

**5.3.1.** Kuşların girişini engellemek üzere petekli metal kapılar ek olarak takılmıştır.

**5.3.2.** Kapı altlarındaki aralıklardan zararlı girişini engellemek üzere lastik ekler yapılmıştır.

### **5.4. Tesisat:**

**5.4.1.** Kanalizasyon atıklarının geçtiği borular, üretim kanallarından farklı akış yönünde düzenlenerek birbirlerine karışmaları engellenmiştir.

**5.4.2.** Su kaynağı ve kanalizasyon sistemi boru tıkanmalarını, çatlakları ve hata oluşumlarını önlemek için her ay bakım ve kontrolü yapılmaktadır.

### **5.5. Makine Teçhizat:**

**5.5.1.** Üretim içerisinde kullanılan tüm makine-teçhizatın yerleşimi ve çalışma sistemi kurulmuştur.

**5.5.2.** Makine ve teçhizatın bakım ve onarımı "Bakım onarım planı"na uygun olarak yapılmaktadır.

**5.5.3.** Tüm makine –teçhizat ve tesisat malzemeleri ile bina ve inşaatta kullanılan tüm malzemeler "Satınalma Talimatı"ne göre ISO 22000:2005 Sistemi kriterlerine uygun olarak alınır.

## **6. İLGİLİ DOKÜMANLAR**

Temizlik Kontrol Formu

Bakım Onarım Planı

Düzeltilici ve Önleyici Faaliyet Talep Formu

Personel Hijyen Talimatı

Kayıtlarının Kontrolü Prosedürü

Satınalma Talimatı

<b>Hazırlayan</b>		<b>Onaylayan</b>
Gıda Güvenliği Ekip Lideri		Genel Müdür

<b>XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ</b>	<b>HAŞERE VE KEMİRGEN KONTROL TALİMATI</b>				
	<b>Doküman Kodu</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>Revizyon No</b>	<b>Revizyon Tarihi</b>	<b>Sayfa No</b>
	<b>T.04</b>	<b>01/01/2011</b>	<b>00</b>	<b>--</b>	<b>1 / 1</b>

<p><b>1. AMAÇ</b> Firma içerisinde temizlik ve hijyeni sağlama adına ürüne ve çevreye zarar verecek tüm haşere ve kemirgenlerle mücadele etmektir.</p> <p><b>2. KAPSAM</b> Depo içerisindeki ve çevresindeki tüm haşere ve kemirgen yaşam ortamlarını kapsar.</p> <p><b>3. SORUMLULUK</b>  Kalite Müdürü, Üretim Sorumlusu</p> <p><b>4. TANIMLAR</b></p> <p><b>4.1 Fumigasyon :</b> Üründe meydana gelmiş veya gelebilecek böcek , kurt vb. önlemek ve/veya yok etmek için yapılan ilaçlı mücadele.</p> <p><b>4.2 Fumigant :</b> Fumigasyon işleminde kullanılan ilaçların genel adı.</p> <p><b>4.3 Tuzak :</b> Kemirgenle mücadelede kullanılan , üzerine yapışkan , zehir vb. konulan karton , seramik veya metal düzendir.</p> <p><b>4.4 Haşere :</b> Çalışma ortamını ve şartlarını olumsuz etkileyecek sinek , sivrisinek ,arı , hamamböceği vb. genel adı.</p> <p><b>4.5 Aplikatör :</b> Sıvı ve gaz karışımı halindeki ilaçların kullanılmasında açacak görevi gören alet.</p> <p><b>5. YÖNTEM</b></p> <p><b>5.1</b> Ürünlerde meydana gelebilecek zararlılarla mücadelede Fumigasyon işlemi uygulanır. Ürünler çadır altı ilaçlama yöntemi ile zararlılara karşı korunur. Bu yöntemde iki çeşit ilaç kullanılır. Bunlar Methile Bromide(CH<sub>3</sub>Br) ve Alüminyum Fosfit'tir.</p> <p><b>5.2</b> Alüminyum Fosfit içeren ilaçlar hap şeklinde olup sıcaklığın etkisi ile toz haline almaktadır. Methile Bromide ise gaz halinde olup basınçlı tüp içerisinde bulunmaktadır. İstifin üzerine tevzi sistemi yerleştirilerek hortumun ucu dışarıda kalacak şekilde çadır üzerine kapatılır. Aplikatör kullanılarak Methile Bromide hortumdan içeriye zerk edilir. Bu işlem bitince dışarıda kalan hortum çadırın içerisine konularak ilaçlanan alanın hava alması engellenir.</p>
--

<b>Hazırlayan</b> Üretim Sorumlusu	<b>Onaylayan</b> Fabrika/Kalite Müdürü
---------------------------------------	---

<b>XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ</b>	<b>HAŞERE VE KEMİRGEN KONTROL TALİMATI</b>				
	<b>Doküman Kodu</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>Revizyon No</b>	<b>Revizyon Tarihi</b>	<b>Sayfa No</b>
	<b>T.04</b>	<b>01/01/2011</b>	<b>00</b>	<b>--</b>	<b>2 / 2</b>

**5.3** Her iki ilaçlama işlemi sonucunda bekleme süresi ortam sıcaklığına göre değişmektedir. Methile Bromide ile ilaçlamada bekleme süresi 24-48 saat arasında olup, Alüminyum Fosfit ile ilaçlamada bekleme süresi 48-72 saat arasındadır.

**5.4** İlaçlama süresi bittiğinde, öncelikli olarak çadır yarıya kadar açılarak istifin hava alması sağlanır. 20 dakika kadar hava aldıktan sonra çadırın tamamı açılır ve katlanarak kaldırılır.

**5.5** Kemirgen ile mücadele yöntemi; zehir ve yapışkan tuzaktır. Seramik veya metal parçalar üzerine yapışkan sürülerek muhtelif yerlere konulur. Yerleştirilen tuzaklar maksimum 15 süre sonunda değiştirilir. Tuzaklara kemirgenlerin yakalanması durumunda o tuzak anında değiştirilir. Bunun için kontrol noktaları belirlenmiştir.

**5.6** Zehir uygulamasında ise; kemirgenlere cazip gelen gıdaların üzerine konulan zehirli madde belirlenen kontrol noktalarına yerleştirilir. Yerleştirilen tuzaklar 1-2 gün süre ile değiştirilir.

**5.7** Altı ayda bir depo içerisinde dezenfektasyon ilaçlaması gerçekleştirilmektedir. Depo dezenfektasyonu ürün harici yapılmaktadır. Zemin, duvar, tavan, makineler, lavabo, tuvalet, soyunma odası ve idari binayı kapsamaktadır.

## **6. İLGİLİ DOKÜMANLAR**

**6.1** Haşere ve Kemirgen Kontrol Formu

**6.2** Fumigasyon Raporu

<b>Hazırlayan</b>		<b>Onaylayan</b>
Üretim Sorumlusu		Fabrika/Kalite Müdürü



XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ	HİJYEN TALİMATI				
	Doküman Kodu	Yayın Tarihi	Revizyon No	Revizyon Tarihi	Sayfa
	T.05	01/01/2011	00	---	1/1

### 1. AMAÇ :

Tesis içinde hijyen koşullarının oluşturulmasını ve işletilmesini, sağlıklı iş ortamında çalışılabilmesi için uygun koşulların yaratılmasını sağlama ve zararlıların tesis ve üretim hatalarında aktivasyonlarını engellemek için gerekli tedbir ve uygulamaların yapılmasını; HACCP sistemini ilgilendiren hususları sağlamak.

### 2. SORUMLULAR

Genel Müdür, Genel Müd.Yrd., Kalite Müdürü, Gıda Güvenliği Ekibi, Birim Sorumluları

### 3. TANIMLAR

### 4. KAPSAM

İşletme temizliği ve hijyenik çalışma ortamının sağlanması için oluşturulması gereken koşulları belirler.

### 5. YÖNTEM

- 5.1. Tesis içinde kullanılan her türlü temizlik malzemeleri ihtiyaç miktarı ve stok durumuna göre Depo Sorumlusu tarafından "Malzeme İstek Formu" Kalite Müdürüne bildirir. İhtiyaç duyulan malzeme Kalite Müdürü ve ya görevlendirdiği biri tarafından ilgili yerlerden temin edilir.
- 5.2. Satınalma Sorumlusu tarafından temin edilen temizlik malzemeleri, muhafaza edilir. İhtiyaca göre depodan çıkarılarak kullanılır.
- 5.3. Temizlik işlemleri için kullanılan temizlik malzemelerinin (fırça, çek-çek, vb.) tümü, üretim alanından farklı bir yerde olan temizlik malzemeleri deposunda bulundurulur. Temizlik malzemelerinin sap ve gövde kısımlarının rutubetten etkilenmemesi için sudan etkilenmeyen plastik malzemedan olmasına dikkat edilir. Temizlik işleri için kullanılan malzemelerde tahta esaslı hiçbir materyalin bulunmaması hijyen açısından büyük önem taşımaktadır.
- 5.4. Çalışanların ve personelin kullandığı tuvalet, soyunma odası ve yemekhane, işletme alanından ayrı bir yerdedir. Bu alanların temizliği Temizlik Görevlisi tarafından "Günlük Temizlik Talimatı"nda belirtildiği şekilde yapılarak "Temizlik Kontrol Formuna" kayıt edilir. Bu tür alanların kontrolü Kalite Müdürü tarafından yapılır.
- 5.5. İşletmeye giriş noktalarında paspas bulunmaktadır. Paspaslar düzenli olarak her gün temizlenmektedir.

Hazırlayan	Onay
Gıda Güvenliği Ekip Lideri	Genel Müdür

XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ	HİJYEN TALİMATI				
	Doküman Kodu	Yayın Tarihi	Revizyon No	Revizyon Tarihi	Sayfa
	T.05	01/01/2011	00	---	1/2

- 5.6. İşletme içinde kemirgenlerin ve diğer zararlıların (böcek, hamamböceği, sinek, vb.) kontrolleri özel bir anlaşma gereğince dışarıdan “Pest Prevetion Kontrol” çalışmaları adı altında yaptırılmaktadır. Bu çalışmalar dahilinde işletme içinde kurulan tuzaklar, mücadele yöntemleri ve periyodik ilaçlamalar firma tarafından yapılır ve raporlanır. Raporlar Kalite Yönetim Sorumlusu tarafından dosyalanır.
- 5.7. Pest kontrol firması tarafından yapılan uygulamalara dair işletme tarafından alınacak önlemler ve uyarılarda yazılmaktadır. Her uygulamada kullanılan ilaç miktarları, adları ve güvenlik belgeleri (ilaç yapana ait sertifikada dahil) raporlarda sunulmaktadır. Bu raporlar ışığında Kalite Müdürü tarafından ilgili birimlere alınacak tedbir ve uygulamalar “ Önleyici Faaliyetler Formu” na yazılarak duyurulur.
- 5.8. Herhangi bir ekstra yoğunluk ve/veya aktivite işletme içinde gözlemlendiği zaman, ilaçlama yapılan firmaya telefon edilerek gerekli önlemlerin alınması için Kalite Yönetim Müdürü tarafından bilgi verilir ve gerekli tedbirler alınır.
- 5.9. Pest kontrol yapan ilaçlama firması tarafından tesisin içinde veya dışında kullanılan tuzakların yerleşim planları, uygulanan ilaçların belgeleri ve kullanım oranları, ilaçlama yapanların yeterlilik sertifikaları bir dosya halinde verilir ve her raporlamada bu dosyaya Kalite Yönetim Müdürü tarafından kaydedilir.
- 5.10. İşletmenin dış kısımlara açılan pencerelerden ve kapılardan sinek ve uçan haşere girişlerine engel olmak için dış cephe ve bahçe ilaçlaması yapılmaktadır.
- 5.11. Tesisin üretim bölümlerinde kullanılan çöp kutuları kapaklı ve poşetli olarak kullanılmaktadır. Çöp kutuları dolduğunda işletme içinde bekletilmeden çöp konteynırlarına boşaltılır.
- 5.13. Depo içinde bulunan malzemelerin depolanmaları sırasında duvarlardan yaklaşık 45 cm. içerde olmalarına dikkat edilir.
- 5.14. Depolama süreleri kullanım sürelerinin bitimine yakın malzemelerin üretime alınmaları için Üretim Sorumlusu tarafından tekrar incelemeye alınarak malzemenin kabul edilebilir olduğundan emin olunur ve Kalite Müdürüne bildirilir.
- 5.15. Tüm çalışanlara temizlik ve hijyen koşulları konularında periyodik eğitimler verilir.
- 5.16. İşletme içinde ve üretim alanında çalışanların açık yarası, enfekte olmuş (iltihaplı) yaraları ve virutik veya bakteriyel enfeksiyon geçirenler varsa üretim alanında çalıştırılmaz.
- 5.17. İşletme içinde çalışan tüm personelin hastalık ve enfeksiyon kontrolleri açısından periyodik “Portör Muayene”leri Fabrika/Kalite Müdürü tarafından yaptırılır ve kayıtları tutulur.
- 5.18. İşletme içinde iş ve işçilerin güvenliğinin sağlanması açısından uyarı ve ikaz levhaları bulundurulur. Yangın ve iş kazalarına karşı gerekli önlemler kanun çerçevesinde alınmıştır.

Hazırlayan	Onay
Gıda Güvenliği Ekip Lideri	Genel Müdür

XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ	HİJYEN TALİMATI				
	Doküman Kodu	Yayın Tarihi	Revizyon No	Revizyon Tarihi	Sayfa
	T.05	01/01/2011	00	---	1/3

5.19. İşletme içinde bakım ve onarım yapan bakım elemanları tarafından temiz alet ve ekipman kullanılmakta, bakım ve onarım sırasında çalıştıkları ortamın düzen ve tertibine uyarak çalışılmaktadır. Bakım ve onarım sonrasında ilgili alan temizlik talimatlarına göre temizlenmektedir.

5.20. İşletmede yapılan herhangi bir onarım veya bina işleri sırasında ortaya çıkan dağınıklık ve atıklar derhal dış ortama taşınmakta ve üretim alanında tutulmamaları sağlanmaktadır.

5.21. Tesiste sevkiyat işlemleri sırasında yükleme yapılan araçlar yükleme işlemlerinden önce herhangi bir kontaminasyonu önlemek amacıyla "Araç Temizlik Talimatı"na göre temizlenmekte ve daha yükleme planına uygun olarak yükleme işlemi gerçekleştirilmektedir.

5.22. Kayıtlar "Kayıtlarının Kontrolü Prosedürü"ne uygun olarak tutulur. Kalite Müdürü ve ilgili birimlerde muhafaza edilir.

## 6. İLGİLİ DOKÜMANLAR

6.1 Araç Temizlik Talimatı

6.2 Portör Muayene Raporları

6.3 Düzeltici ve Önleyici Faaliyet Formları

6.4 Günlük Temizlik Talimatı

6.5 Malzeme İstek Formu

6.6 Kayıtların Kontrolü Prosedürü

Hazırlayan	Onay
Gıda Güvenliği Ekib Lideri	Genel Müdür

XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ	PERSONEL HİJYEN TALİMATI				
	Doküman Kodu	Yayın Tarihi	Revizyon No	Revizyon Tarihi	Sayfa
	T.06	01/01/2011	00	---	1/1

### 1. AMAÇ :

Personelden ürüne bulaşabilecek olası kontaminasyonların (Bulaşma) önlenmesi.

### 2. SORUMLULAR

Kalite Müdürü, Ziraat Sorumlusu, Üretim Sorumlusu, Bakım Onarım Sorumlusu

### 3. TANIMLAR

**3.1. Bulaşma :** İstenmeyen fiziksel, kimyasal veya biyolojik maddelerin ürüne bulaşması.

**3.2. Bone :** Saçlardaki döküntünün ürüne bulaşmasını engellemek için saç bölgesine giyilen bir kasket

**3.3. Dezenfektan:** Bakteri öldürücü özelliği olan bir çeşit temizlik maddesi.

**3.4. Sanitasyon :** Halk sağlığını korumak ve hastalığı önlemek için tasarlanan önlemler ve bunların uygulanması.

**3.4. Hijyen :** Sağlığa zarar verecek ortamlardan korunmak için yapılacak uygulamalar ve alınan temizlik önlemlerinin tümü.

### 4. KAPSAM

İşletmede çalışan tüm personelin kişisel temizliğini ve sağlık koşullarının kontrolünü kapsar.

### 5. YÖNTEM

**5.1.** Tüm çalışanlar, gıdayı yabancı maddelerden korumak için temiz iş kıyafetlerini giyerler saçlarını sıklıkla kestirirler. Tırnakları kısa, sakalsız olarak işe gelirler, temiz iş kıyafetlerini giyip aksesuarlarını çıkardıktan sonra bonelerini takarlar ve işe başlamadan önce ellerini su ve sabunla yıkarlar.

**5.2.** Çalışanların kıyafet, el, saç ve tırnakları, koruyucu güvenlik malzemeleri kullanıp kullanmadıkları her gün üretim sorumlusu tarafından kontrol edilir ve sonuçlar "**Personel Temizlik Kontrol Formu**"na kayıt edilir.

**5.3.** Çalışma esnasında işçilerin çay saatleri dışında iş başından ayrılmaları, işletmede yemek yemeleri ve sigara içmeleri kesinlikle yasaktır. Bununla ilgili uyarı levhaları asılmış ve çalışanlar uyarılmıştır.

Hazırlayan	Onay
Gıda Güvenliği Ekip Lideri	Genel Müdür Yardımcısı

<b>XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ</b>	<b>PERSONEL HİJYEN TALİMATI</b>				
	<b>Doküman Kodu</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>Revizyon No</b>	<b>Revizyon Tarihi</b>	<b>Sayfa</b>
	T.06	01/01/2011	00	---	2/2

<p><b>5.4.</b> Depo girişine ve paketleme ünitesi girişinde hijyenik paspas bulunmaktadır üretim alanına ve paketleme birimine girecek personel ve ziyaretçiler ayaklarını iyice silerler. Bu paspasta kullanılan hijyenik sıvı günde bir defa her mesai sonunda Temizlik Elemanı tarafından tazelenir ve bu işlem sonunda “Personel Temizlik Kontrol Formu”na kaydedilir.</p> <p><b>5.5.</b> Atıklarla ilgilenme, zemin teması, tuvalet sonrası ve diğer kirliliklerle ilgilendikten sonra işçiler ellerini su ile iyice yıkarlar ve eldivenlerini temizlerler.</p> <p><b>5.6.</b> Personel temizliği ile ilgili kayıtlar “Kayıtlarının Kontrol Prosedürü”ne göre tutulur ve Kalite Müdürü tarafından muhafaza edilir.</p> <p><b>5.7.</b> İhtiyaç duyulduğunda personele temizlik ve hijyen konusunda eğitim de verilebilir.</p> <p><b>6. İLGİLİ DOKÜMANLAR</b></p> <p><b>6.1.</b> Personel Hijyen Sanitasyon Planı <b>6.2.</b> Personel Temizlik Kontrol Formu <b>6.3.</b> Personel Eğitim Takip Formu <b>6.4.</b> Sağlık Anket Formu <b>6.5.</b> Kayıtların Kontrolü Prosedürü</p>
---

<b>Hazırlayan</b>		<b>Onay</b>
Gıda Güvenliği Ekip Lideri		Genel Müdür Yardımcısı

XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ	TEMİZLİK VE SANİTASYON TALİMATI				
	Doküman Kodu	Yayın Tarihi	Revizyon No	Revizyon Tarihi	Sayfa
	T.07	01/01/2011	00	---	1 / 1

## 1. AMAÇ :

İşletme yüzeylerinde, tuvaletler ve lavabolarda, mutfak ve yemekhanede, depolama alanlarıyla, nakliye araçlarında temizlik ve sanitasyon koşullarının sağlanmasıdır.

## 2. SORUMLULAR

Kalite Müdürü, Üretim Müdürü, Bakım Onarım Sorumlusu, Temizlik Görevlisi

## 3. TANIMLAR

**3.1. Anti-toksin:** Enfeksiyona yol açan bakterilerin ya da başka canlı organizmaların yol açtığı zehir ya da toksinleri zararsız duruma getirmek için oluşturulurlar.

**3.2. Sanitasyon :** Halk sağlığını korumak ve hastalığı önlemek için tasarlanan önlemler ve bunların uygulanması.

## 4. KAPSAM

Fabrikada işletme içindeki tüm alanları (üretim, idari bina vs.) , ürün ile temas halindeki yüzeyleri ve nakliye araçlarını kapsar.

## 5. YÖNTEM

**5.1.** İşletmedeki makinelerde kullanılan materyaller ve aletler anti-toksik, tatsız, süngerimsi olmayan, biçimi bozulmayan ve yıkama ile dezenfeksiyona uygundur. Tuvalet ve soyunma odaları personel hijyeni gerekliliklerini karşılayacak şekilde düzenlenmiş olup, daimi sıcak su bulunmaktadır.

**5.2.** İşletme tabanı günde bir defa üretim sorumlusunun belirleyeceği bir kişi tarafından su ve paspas ile temizlenmektedir. Yapılan temizlik sonunda “İşletme Temizlik Kontrol Formu”na kaydedilir.

**5.3.** Makine ve Cihazların temizliğinden Makine Operatörü sorumludur. Bu ekipmanlar her durumda su veya makinenin yapısına göre bez ile temizlenir. Bu işlem sonunda “İşletme Temizlik Kontrol Formu”na kaydedilir.

Hazırlayan	Onay
Gıda Güvenliği Ekip Lideri	Genel Müdür Yardımcısı

XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ	TEMİZLİK VE SANİTASYON TALİMATI				
	Doküman Kodu	Yayın Tarihi	Revizyon No	Revizyon Tarihi	Sayfa
	T.07	01/01/2011	00	---	2 / 2

- 5.4. Paketleme makinesi her durumda Makine Operatörü tarafından saf su ile bez yardımıyla silinir. Bu işlem sonunda “İşletme Temizlik Kontrol Formu”na kaydedilir.
- 5.5. Paketleme makinesinin her durumda hava püskürtülerek temizliği yapılır. Bu işlemden Makine Operatörü Sorumludur. Bu işlem sonunda “İşletme Temizlik Kontrol Formu”na kaydedilir.
- 5.6. El yıkama lavaboları ve tuvaletler her mesainin sonunda deterjanlı ve sıcak su ile ovularak temizlenir. İçi ve dışı klorlu su ile yıkanarak kurutulur. Sabun ve kağıt havlular kontrol edilir ve gerekirse yenilenerek temizlenir. Bu temizlik “Temizlik Kontrol Formu”na kaydedilir.
- 5.7. Her gün bir defa tezgah, raflar ve cihazlar temizlenerek çöpler boşaltılır.
- 5.8. Nakliye araçları yükleme öncesinde aracın şoförü tarafından basınçlı su ile yıkanır. Yükleme sırasında aracın iç kısmının kurumuş olmasına önem verilir.
- 5.10. Mutfak yerleri, çay ocağı ve yemekhane her sabah Temizlik Görevlisi tarafından deterjanlı su ile paspaslanır ve kurutulur. Çay ocağı ve mutfak tezgahı ve yemekhane her iş bitiminde yine Temizlik Görevlisi tarafından deterjanlı bezle silinir ve durulanır. Yapılan temizlik “Temizlik Kontrol Formu”na kaydedilir.
- 5.11. Tesisin üretim bölümlerinde kullanılan çöp kutuları kapaklı ve poşetli olarak kullanılmaktadır. Çöp kutuları dolduğunda işletme içinde bekletilmeden çöp konteynerlerine boşaltılır.

#### 6. İLGİLİ DOKÜMANLAR

İşletme Temizlik Planı  
İşletme Temizlik Kontrol Formu  
Temizlik Kontrol Formu  
Uyumsuzluk Bildirim Formu  
Kayıtların Kontrolü Prosedürü

Hazırlayan	Onay
Gıda Güvenliği Ekibin Lideri	Genel Müdür Yardımcısı

<b>XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ</b>	<b>GİRDİ KONTROL TALİMATI</b>				
	<b>Doküman</b>	<b>Yayın</b>	<b>Revizyon</b>	<b>Revizyon</b>	<b>Sayfa No</b>
	T.08	01/01/2011	00	---	1/1

### 1. AMAÇ :

Üretim sürecinde kullanılacak ana ve yardımcı tüm girdilerin kontrollerinin yapılması, uygunluğunun doğrulanabilmesi ve gıda güvenliği için bir sistem oluşturmaktır.

### 2. SORUMLULAR

Kalite Müdürü, Üretim Sorumlusu, Depo Sorumlusu

### 3. TANIMLAR

**Hammadde** : Üretim esnasında kullanılmak üzere temin edilmiş olan malzemelerdir.

**Yardımcı Madde** : Üretimde dolaylı yoldan katkıda bulunan ve kaliteyi etkileyen malzemelerdir.

**Tedarik Yeri** : Malzemenin temin edildiği yer itibariyle malzemenin cinsine göre sınıflandırılmıştır.

**İlk Numune** : Ürünün kabul veya red durumunun belirlenmesinde yapılacak deney için alınan ürün miktarı.

**Ambalajlama** : Ambara malzeme ile birlikte gelen muayene ve deney durumunu gösteren etikete göre malzemenin sayılarak miktar kontrolünün yapılması , bu miktarın stok kartlarına ve bilgisayar ortamındaki stok sayfasına işlenmesi ve malzemenin stok alanına alınmasıdır.

### 5. YÖNTEM

**5.1** Satınalma ilgilileri tarafından temin edilen girdiler depoya girmeden önce Depo Sorumlusu tarafından kontrol edilir. Kontrol neticesi Girdi Kalite Kontrol Raporu'na işlenir. Ürünü kabul etmiş ise Girdi Kalite Kontrol Raporunun "KABUL" kısmını işaretler.

Eğer girdinin alımında sakınca görüyor ise Girdi Kalite Kontrol Raporunun "RED" kısmını işaretler. Doldurulan rapor Kalite Müdürü'ne sunulur. Satınalma tarafından fiyatlandırılan ürün kabul görmüş ise depoya alınır. Red edilmiş ise ürün geri gönderilir.

**5.2** Alımına karar verilen ürün kantarda tartıldıktan sonra Depo Giriş Formu doldurularak depoya alınır. Depo Sevk Sorumlusu tarafından girişi yapılan ürünün yine onun ve Üretim Sorumlusu kontrolünde boşaltımı yapılır.

**5.3** Girdi olarak alınan bütün ürünlere Ambalaj Malzemesi Girdi Kontrol Talimatı'na göre işlem yapılır.

**5.4** Ambalaj malzemelerinin alımında ise siparişi verilen malzeme depoya geldiğinde "Ambalaj Malzemesi Girdi Kontrol Talimatı" na göre işlem yapılır. Sözleşme yapılmış ise sözleşme şartları kontrol edilir. Uygunluğu onaylanan malzeme Depo Giriş Formu ile depoya alınır. Uygunluğu onaylanmaz ise malzeme geri gönderilir.

**5.5** Karşılaşılan herhangi bir olumsuzlukta işleme konulan ürünün havalandırılması, kurutulması, ve gerektiğinde ayıklanması sağlanır.

### 6. İLGİLİ DOKÜMANLAR

Girdi Kontrol Raporu, Depo Giriş Formu, Ambalaj Malzemesi Girdi Kontrol Talimatı, Kantar Fişi

<b>Hazırlayan</b>		<b>Onay</b>
Gıda Güvenliği Ekip Lideri		Genel Müdür



<b>XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ</b>	<b>TEDARİKÇİ EĞİTİM TALİMATI</b>				
	<b>Doküman Kodu</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>Revizyon No</b>	<b>Revizyon Tarihi</b>	<b>Sayfa No</b>
	<b>T.09</b>	<b>01/01/2011</b>	<b>00</b>	<b>--</b>	<b>1 / 1</b>

### 1. AMAÇ :

Müşteri isteklerine ve mevzuata uygun ürün sunabilmek amacıyla, hammadde ve ambalaj malzemesi tedarikçilerinin gıda güvenliği yönetim sistemine uygun ürün sunabilmelerine olanak sağlayacak eğitim, öğrenim, beceri ve deneyim yönünden yeterli olması için gerekli faaliyetleri belirlemek ve bunu standart hale getirmektir.

### 2. KAPSAM :

Bu talimat XYZ Zeytinyağı İşletmesi'ne hammadde ve yardımcı malzeme sağlayan tedarikçilerin eğitimini kapsar.

### 3. TANIMLAR :

**3.1. Hammadde ve Yardımcı Malzeme Tedarikçi Eğitimi:** Alım şartnamelerinin anlatıldığı kısa süreli eğitim programıdır.

### 4. SORUMLULUKLAR :

Genel Müdür, Genel Müdür Yardımcısı, Kalite Müdürü

### 5. YÖNTEM

#### 5.1. Eğitim İhtiyaçlarının Belirlenmesi ve Eğitim Planının Hazırlanması

**5.1.1** Zeytin tedarik eden üreticilerle; Natürel zeytinyağı üretiminin gerçekleşebilmesi için, üreticilere, zeytin yetiştiriciliği, doğru zirai ilaç kullanımı, hasat ve ürünlerin işletmeye nakli konularında eğitim vermek., Zeytin üreticisinin bilinç düzeyini ve motivasyonun artırılması. Gıda yönetim sisteminin anlaşılması ve uygulanması; yeni uygulama başlangıcında vb. ile Üretime başlanmasında; düzeltici faaliyetler; önleyici faaliyetlerin uygulanma durumlarında belirlenebilir.

Ambalaj malzemesi tedarikçileri ile; Ürünün dolununun yapılıp, kutulanarak, satış noktalarına dağıtılmasını sağlayacak ambalaj malzemeleri tebliğine uygun, işletmelerinde GGYS'ni uygulayan tedarikçilerle, iletişime geçirilerek, işletmenin GGYS politikasını ve hedeflerinin belirtildiği eğitim ve toplantılar düzenlemek.

**5.1.2** Tüm tedarikçiler kendileri için belirledikleri eğitim ihtiyaçlarını İç yazışma formu ile her yılın Aralık ayına kadar Kalite Müdürü verir. Kalite Müdürü gelen eğitim ihtiyaçlarını ve kendi belirlediği eğitimlerle ilgili çalışmalarını başlatarak, görev ve parasal kaynaklar da dikkate alınarak eğitimlerin gerçekleştirilebilme durumuna göre gerçekleştirilecek eğitimler belirlenir. Bir sonraki yıla ait Yıllık Eğitim Planını hazırlar ve Genel Müdür onayı ile yayınlar.

**5.1.3** Eğitim alacak tedarikçiler belirlenir.

<b>Hazırlayan</b> Kalite Müdürü	<b>Onaylayan</b> Genel Müdür
------------------------------------	---------------------------------

<b>XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ</b>	<b>TEDARİKÇİ EĞİTİM TALİMATI</b>				
	<b>Doküman Kodu</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>Revizyon No</b>	<b>Revizyon Tarihi</b>	<b>Sayfa No</b>
	<b>T.09</b>	<b>01/01/2011</b>	<b>00</b>	<b>--</b>	<b>2 / 2</b>

**5.1.4** Planlı eğitimler dışında, tedarikçiler yıl içerisinde de İç Yazışma Formu ile eğitim talebinde bulunabilirler.

**5.1.5.** Yıl içerisinde tedarikçilerden gelecek eğitim taleplerinin gerçekleştirilebilirliği Kalite Müd. tarafından değerlendirildikten sonra olumlu bulunan talepler Genel Müd. onayına sunulur.

**5.1.6.** Eğitimler, Kalite Müdürü tarafından belirlenen tarihlerde gerçekleştirilmesine çalışılır. Ancak yıl içerisinde onaylanan plan dışı eğitimler nedeniyle aciliyeti ve gerekliliğinden dolayı planlı eğitimin tarihinde değişiklik gerekiyorsa Yıllık Eğitim Planına kaydedilir. Planda olup da gerçekleşmeyen eğitimler kayıt altına alınır ve gerçekleşmeme nedeni belirtilir. Plan dışı eğitimler Genel Müdürün onayı ile gerçekleşir.

#### **5.2. Kuruş içi ve Dışı Eğitimler**

**5.2.1. ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Sistemi Eğitimleri:** ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Sistemini tanıtmak ve tedarikçilere sistem bilinçlendirmek, müşteri isteklerine ve mevzuata uygun natürel zeytinyağı üretimi yapmak amacıyla verilen eğitimlerdir. Eğitimi; Kalite Müdürü, onun görevlendireceği biri veya şirket dışından yeterli biri verebilir. Gerekliği zaman tekrarlanabilir.

#### **5.4. Eğitim Kayıtları ve Değerlendirme:**

**5.4.1.** Alınacak olan eğitimler tedarikçilere (İç Yazışma Formu) ve /veya Duyuru Formu ile duyurulur. İşletme içinde ve dışında alınan tüm eğitimler kayıt altına alınır. İşletmede verilen eğitimlerde; eğitime katılanlar, eğitimi veren, eğitim süresi ve eğitim konusu Eğitime Katılım Formuna kaydedilir. Varsa eğitim notları eğitime katılanlara dağıtılır. Eğitim notlarının bir kopyası Kalite Müdürü tarafından dosyalanır. Eğitime katılan tedarikçilerin dosyasına aldığı eğitim bilgileri girilir. Eğitimlerle ilgili tüm kayıtlar Kayıtlarının Kontrolü Prosedürüne göre saklanır.

#### **4. İLGİLİ DÖKÜMANLAR**

- İç Yazışma Formu
- Tedarikçilerin İsim Listesi
- Yıllık Eğitim Planı
- Eğitime Katılım Formu
- Duyuru Formu
- Tedarikçi Eğitim Takip ve Etkinlik Değerlendirme Formu
- Kayıtların Kontrolü Prosedürü
- Eğitim Değerlendirme Formu

<b>Hazırlayan</b> Kalite Müdürü		<b>Onaylayan</b> Genel Müdür
------------------------------------	--	---------------------------------

<b>XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ</b>	<b>TEMİZLİK YAPMA TALİMATI</b>				
	<b>Doküman Kodu</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>Revizyon No</b>	<b>Revizyon Tarihi</b>	<b>Sayfa No</b>
	<b>T.10</b>	<b>01/01/2011</b>	<b>00</b>	<b>--</b>	<b>1 / 3</b>

### 1. AMAÇ VE KAPSAM

Bu talimatın amacı; işletmenin üretim sahasını, idari binanın, yemekhanenin, tuvaletlerin, ekipmanların ve araçların temizliğinin sağlanması için gereken sistemi belirlemek, Temizlik Planlarının kullanımını anlatmak ve uygulanırılığını sağlamaktır.

### SORUMLULAR

- \*Üretim Sorumlusu
- \*Depo Sorumlusu
- \*Tüm çalışan personel
- \*Kalite Sorumlusu
- \*İlgili Bölüm sorumlusu

### 2. ÜRETİM SAHASININ TEMİZLİĞİ:

1. Mesai saati başlamadan önce temizlik yapmakla görevli personel makineler çalışmadan temizliğe başlar.
2. Yerlerin, istiflerin, paletlerin, el arabalarının, duvarların, laboratuvarın, camların, kapıların, demir parmaklıkların, demir merdivenlerin, cam kapaklarının, lambaların ve temizlik için kullanılacak tüm malzemelerin temizliğinin nasıl, hangi periyotta ve her biri için kullanılacak temizlik malzeme ve deterjanları belirtilmiştir. Temizlenecek yerin karşısına gelen kutuya temizlikten sorumlu kişi temizliği yapınca '+' işaretini koyacak ve günün sonunda da adının karşısına gelen kutuya imzasını atacaktır.
3. Temizlik Planları günlük doldurulur ve bir hafta sonunda form yenisiyle değiştirilir. Yerlerin, istiflerin, paletlerin, el arabalarının, duvarların, camların, kapıların, demir merdivenlerin, demir parmaklıkların, lambaların ve temizlik için kullanılacak tüm malzemelerin temizliğinin nasıl, hangi periyotta ve her biri için kullanılacak temizlik malzeme ve deterjanları belirtilmiştir. Temizlikler bu planlarda verilen bilgiler doğrultusunda yapılacaktır.
4. Fabrikadaki tüm duvarların temizliği günlük olarak gözle kontrol edilecek, gerekli görüldüğü durumlarda Temizlik Planlarındaki duvar temizliği ile ilgili bilgiler doğrultusunda temizliği yapılacaktır. Lambaların temizliği ayda bir yapılacak, kuru fırça veya gerekli görüldüğünde nemli bir bez veya nemli bir fırça yardımıyla temizliği yapılacaktır.
5. Fabrika İçi Temizlik Planları'nda temizlenecek yerin karşısına gelen kutuya temizlikten sorumlu kişi temizliği yaptığı saati ve günün sonunda da adını yazacağı kutunun karşısına gelen kutuya imzasını atacaktır.
6. Tüm Temizlik Planlarının kontrolü Gıda Güvenliği Ekip Başkan Yardımcısı tarafından yapılacaktır. Kontrollerini günün herhangi bir saatinde bir kez veya daha fazla yapabilir. Kontrollerinin sonunda saati ve imzasını Fabrika İçi Temizlik Planlarındaki adının karşısına gelen kutuya atacaktır.

<b>Hazırlayan</b>		<b>Onaylayan</b>
Gıda Güvenliği Ekip Lideri		Genel Müdür

<b>XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ</b>	<b>TEMİZLİK YAPMA TALİMATI</b>				
	<b>Doküman Kodu</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>Revizyon No</b>	<b>Revizyon Tarihi</b>	<b>Sayfa No</b>
	<b>T.10</b>	<b>01/01/2011</b>	<b>00</b>	<b>--</b>	<b>2 / 3</b>

### 3. TUVALETLERİN TEMİZLİĞİ:

1. Genel üretim fabrika içinde işçilerin kullandığı 2 adet erkek 1 adet bayan tuvaleti olmak üzere 3 tuvalet, idari bina içinde idari personelin kullandığı 1 adet erkek ve 1 adet bayan tuvaleti olmak üzere 2 adet tuvalet vardır. Tuvaletlerin temizliği Genel Üretim Fabrika İçi Temizlik Planında ve İdari Bina Tuvalet Temizlik Planında kontrol edilecektir.
2. Genel Üretim Tuvalet Temizlik Planında lavaboların, çeşmelerin, yerlerin ve tuvalet içlerinin, duvarların, kapıların, çöp kutularının, dezenfektanlı paspasların ve kullanılan tüm temizlik araç ve gereçlerin nasıl temizleneceği, temizleme periyotları, temizlenecek her yer için ayrı ayrı kullanılacak temizlik malzemeleri ve deterjanları belirtilmiştir. Genel Üretim Tuvalet Temizlik Planı haftalık olarak hazırlanmıştır temizlikten sorumlu kişi bir hafta boyunca günlük olarak formu dolduracaktır. Bayan ve erkek tuvaletleri için ayrılmış tüm bölümlere temizliğin yapıldığı saatler yazılacak. Gün sonunda temizliği yapan adını yazıp imzasını atacaktır. Formu Gıda Güvenliği Ekip Başkan Yardımcısı gün sonunda kontrol edecektir.
3. İdari Bina Tuvalet Temizlik Planı'nda idari binada bulunan bayan ve erkek olmak üzere 2 adet tuvaletin temizliği kaydedilmektedir. Bu formlarda lavaboların, çeşmelerin, yerlerin ve tuvalet içlerinin, duvarların, kapıların, çöp kutularının ve tüm bu işlemlerde kullanılan temizlik araç ve gereçlerinin temizliği nasıl ve hangi periyotlarda yapılacağı belirtilmiştir. Ayrıca temizlenecek her bölüm için kullanılacak temizlik araç ve gereçleri ile deterjanlar belirtilmiştir. Temizlikten sorumlu kişi bu bilgilere göre temizliği yapacaktır.
4. İdari Bina Tuvalet Temizlik Planı haftalık olarak düzenlenmiş olup temizlikten sorumlu kişi bu formu günlük olarak dolduracak, temizliğin yapılacağı yerin karşılık gelen kutusuna temizlikten temizlik yaptığı saati yazacak ve günün sonunda adının karşısına gelen kutuya imzasını atacaktır. Formu Gıda Güvenliği Ekip Başkan Yardımcısı her gün bir veya daha çok yaptığı kontroller sonunda imzalayacaktır.

### 4. YEMEKHANE TEMİZLİĞİ:

1. Genel Üretim Fabrika içinde tüm personelin kullandığı 1 adet yemekhane mevcuttur. Yemekhanenin temizliği Yemekhane Temizlik Planına temizlikten sorumlu kişi tarafından kaydedilecektir. Yemekhane Temizlik Planında lavabonun ve tezgahın, yerlerin, masaların, çöp kutularının, bulaşıkların, ayrıca kaşık çatal ve bardakların, kapı ve pencere kenarlarının, camların, duvarların ve temizlik için kullanılacak tüm temizlik araç ve gereçlerin temizliğinin nasıl, hangi periyotta ve hangi temizlik malzemelerini kullanarak yapılacağı belirtilmiştir. Temizlikten sorumlu kişi bu bilgilere göre temizliği yapacak.
2. Yemekhane Temizlik Planı haftalık olarak düzenlenmiştir. Temizlikten sorumlu kişi temizliğin yapılacağı yerin karşılık gelen kutusuna temizlik yaptığı saati yazacak ve günün sonunda adının karşısına gelen kutuya imzasını atacaktır. Gıda Güvenliği Ekip Başkan Yardımcısı her gün bir veya daha çok yaptığı kontroller sonunda imzalayacaktır.

<b>Hazırlayan</b>		<b>Onaylayan</b>
Gıda Güvenliği Ekip Lideri		Genel Müdür

<b>XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ</b>	<b>TEMİZLİK YAPMA TALİMATI</b>				
	<b>Doküman Kodu</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>Revizyon No</b>	<b>Revizyon Tarihi</b>	<b>Sayfa No</b>
	<b>T.10</b>	<b>01/01/2011</b>	<b>00</b>	<b>--</b>	<b>3 / 3</b>

### 5. İDARİ BİNA TEMİZLİK KONTROLÜ

- İdari bina temizliği İdari Bina Temizlik Planına kaydedilir. Bu plan haftalıktır ve yerlerin, masaların ve dolapların, çöp kutularının, kapıların, duvarların, camların ve temizlikte kullanılan temizlik malzemelerinin nasıl, hangi periyotlarda ve hangi temizlik malzemeleri ve deterjanları kullanılacağı belirtilmiştir.
- İdari Bina Temizlik Planı haftalık olarak düzenlenmiştir. Temizlikten sorumlu kişi temizliğin yapılacağı yerin karşılık gelen kutusuna temizliği yaptığı saati yazacak ve günün sonunda adının karşısına gelen kutuya imzasını atacak. Formu Gıda Güvenliği Ekip Başkan Yardımcısı her gün bir veya daha çok yaptığı kontroller sonunda imzalayacaktır.

### 6. ARAÇLARIN TEMİZLİK KONTROLÜ

- Araçların temizlenmesinden sorumlu kişiler şoförlerdir ve yaptıkları temizlikleri Araç Temizlik Planı'na kaydedecek. Bu plan bir araç için kullanılacaktır.
- Şoförler şoför adı kısmına adlarını, araç plakası kısmına temizleyecekleri aracın plakasını yazacaklar. Araç Temizlik Planı haftalık düzenlenmiştir ve araçların kasalarının içinin ve kasalarının dışının nasıl, hangi periyotta ve hangi temizlik malzemeleri kullanılarak yapılacağı belirtilmiştir. Temizlikten sorumlu kişiler bu bilgiler doğrultusunda temizlik yapacaklar ve kayıtlarını tutacaklar. Tarih kısmına günün tarihi ve temizlenecek yerlere karşılık gelen kısma ise temizliğin yapıldığı saat yazılacak ve imzalanacaktır.
- Her gün yükleme ve ambar şefi temizliğin kontrolünü bir kez veya daha çok yaparak imzasını atacaktır.

<b>Hazırlayan</b> Gıda Güvenliği Ekip Lideri		<b>Onaylayan</b> Genel Müdür
--	--	---------------------------------

XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ	VERİ ANALİZ TEKNİKLERİ TALİMATI				
	Doküman Kodu	Yayın Tarihi	Revizyon No	Revizyon Tarihi	Sayfa No
	T.11	01/01/2011	00	--	1 / 3

### 1. AMAÇ

Proseslerin kontrol altına alınması, toplanan verilerin analiz edilmesi ve bu analizler sonucu sürekli gelişimin sağlanması hata olmadan önüne geçilmesi ve kullanıcı memnuniyetini sağlamak için kullanılan istatistiksel yöntemleri belirlemektir.

### 2. KAPSAM

Bu talimat firmada uygulanacak bütün veri analiz tekniklerini kapsar.

### 3. SORUMLULUKLAR

**3.1. Kalite Müdürü:** Veri sonuçlarını excell de analiz etmekten, diğer birimlerle sürekli ilişki kurarak uygulama sonuçlarına göre faaliyetlere yön verilmesini sağlamaktan sorumludur.

**3.2 Üretim Sorumlusu :** İhtiyaç halinde Kalite Müdürüne yardımcı olmaktan, Prosesin kontrol dışına çıkması durumunda; gerekli müdahalenin yapılmasını sağlamaktan Kalite Müdürüne veri analizlerini yaparken fikir açısından yardımcı olmaktan sorumludur

Analiz sonuçlarına göre ilgili bütün birimler Kalite Müdürüne gerekli bütün desteği vermekten sorumludur.

### 4. TANIMLAR

**İstatistiksel Proses Kontrol Teknikleri:** Proseslerde en ekonomik, yararlı ve sürekli gelişim imkanı sağlamak amacı ile istatistiksel prensip ve tekniklerin bütün aşamalarda uygulanmasıdır.

**Proses:** Girdileri çıktılara dönüştüren birbirleri ile ilişkili veya etkileşimli faaliyetler takımı.

### 5. UYGULAMA

**5.1** Veri analizi tekniği uygulama usulü aşağıda verilen esaslar çerçevesinde yapılacaktır.

**5.1.1.** Öncelikle bir araştırma yapılarak veri analizi uygulanacak sahalar belirlenir.

**5.1.2.** Bu sahalar belirlenirken:

- Verimlilikte düzenli bir azalışın görülmesi,
- Uymazlık raporlarının sıkça tutulması,

- Bazı proses operasyonlarında sürekli problemlerin tespit edilmesi,

<b>Hazırlayan</b> Fabrika/Kalite Müdürü		<b>Onaylayan</b> Genel Müdür
--	--	---------------------------------

XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ	VERİ ANALİZ TEKNİKLERİ TALİMATI				
	Doküman Kodu	Yayın Tarihi	Revizyon No	Revizyon Tarihi	Sayfa No
	T.11	01/01/2011	00	--	2 / 3

- Bir ön çalışmayla elde edilen verilerin analiz sonucu prosesin kontrol altına alınmak istenmesi,
- Bakım onarım faaliyetlerinde tutulan hata raporlarının sıkça görülmesi,
- İmalatı sürekli yapılan işlerde operasyonun kontrol altında tutulmasının istenmesi gibi durumlar göz önüne alınır.

**5.2** Veri analizi uygulanacak sahalar prosesler belirlendikten sonra hangi tekniğinin uygulanacağına karar verilir.

**5.3.** Her konuda veri analiz tekniklerinin tamamının uygulanması gerekmeyebilir. Konunun önemine göre Problem çözme tekniklerinden bir veya birkaç tanesi seçilebilir.

**5.4** Veri analiz teknikleri ise:

- Akış Şemaları,
- Beyin Fırtınası,
- Nominal Grup Tekniği Uygulaması,
- Pareto diyagramları,
- Dağılım Diyagramları,
- Histogramlar,
- Kontrol Diyagramlarından oluşur.

**5.4.1.** Akış Şemaları: Bu teknik yapılan yada yapılacak işlemlerin her aşamasının bir takım şekillerle ( Sembollerle ) gösterildiği şemalardır. Faaliyetin gidişatını rahat takip etmek ; ürün ve hizmetin gerçek ve ideal yollarının karşılaştırılması için kullanılır.

**5.4.2.** Beyin Fırtınası: Zamansız değerlendirmenin kaçınıldığı planlı bir fikir üretme işlemi, yeni fikirlerin beslendiği ve yeni anlayışların geliştiği açık bir ortamda sürdürülen sınırlandırılmamış bir tartışmadır. Kimin ne söylediği konusunda hiçbir sınırlama olmaksızın tüm yönleri gözden geçirilebilir.

**5.4.3.** Nominal Grup Tekniği Uygulaması: Bu teknik delil toplama, sorunların ve güçlü olunan Noktaların belirlenmesi, fikir üretme ve gelişmelerin değerlendirilmesi için katılımcı bir yaklaşım mantığına dayalı problem çözme tekniğidir.

**5.4.4.** Pareto Diyagramları: Bu teknik en önemli birkaç konu veya sorun üzerinde dikkatle yoğunlaştırıldığından ve önceliklerin benimsenmesine yardımcı olduğundan verimlilik analizi için yararlı bir araçtır. Problemlerin hangi sırayla çözüleceğinin belirlenmesinde yardımcı olup en önemli problemin en sola yazıldığı dikey çubuk grafiğidir. Bu diyagramlar kullanılarak ürün, bakım onarım, revizyon gibi faaliyetlerde kalite kayıplarını oluşturan sebepler belirlenebilir.

**5.4.5.** Sebep Sonuç Diyagramları: Belirli bir problem veya sonucun nedenini araştırmak belirlemek ve göstermek amacıyla kullanılır. Sonuç ile sonuca etkisi olan muhtemel bütün sebepleri bir arada göstermek için düzenlenir. Bu teknikte sonuç veya

Hazırlayan	Onaylayan
Fabrika/Kalite Müdürü	Genel Müdür

XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ	VERİ ANALİZ TEKNİKLERİ TALİMATI				
	Doküman Kodu	Yayın Tarihi	Revizyon No	Revizyon Tarihi	Sayfa No
	T.11	01/01/2011	00	--	3 / 3

problem diyagramının sağ tarafına bütün muhtemel sebepler , diyagramın sol tarafına işaretlenerek çalışmalar yapılır.

**5.4.6.** Dağılım Diyagramları: Değişimleri inceleyen bir diyagram türü olarak bilinen dağılım diyagramı birbirleri ile ilgili iki değişken arasında biri değiştiğinde diğer değişkenin ne olduğunu göstermek için fikir veren bir diyagram türüdür.

**5.4.7.** Histogramlar: İki veya daha fazla frekans dağılımını mukayese etmek için çizilir. Yani herhangi bir prosesin içinde yer alan değişimlerin miktarlarını ortaya çıkarır ve ürünün sadece bir karakterini sayısal olarak gösterdiği sıklığı belirler. Ölçülemeyen nitelikler histogramda gösterilmezler.

**5.4.8.** Kontrol grafiklerinde prensip üretilen mamullerden alınacak örneklerin normal üretim şartları altında ne kadar bir değişim gösterdiklerini rehber olarak örneklerin ortaya koydukları kalite değişimlerinin tesadüfi faktörlere mi yoksa belirli diğer sebeplere mi bağlı olabileceklerini kararlaştırmaktır. Eğer örneklerin ortaya koydukları değişimler, normal üretim şartları altında görülen değişimin artmasını sonuçlandırıyorrsa bir aksaklık var demektir.

**5.5.** Uygulanacak olan veri analiz tekniği belirlendikten sonra veri toplama işlemine geçilir.

**5.6.** Veri analiz uygulamalarında doğru sonuçlara ulaşmak için veriler sağlıklı bir şekilde toplanmalı ve mümkün olduğu kadar üretim içinden rasgele alınmalıdır.

**5.7.** Veriler üretim ve kontrol grupları tarafından toplanarak uygulanacak olan tekniği belirlenir.

**5.8.** Belirlenen tekniğine göre analizler yapılır. Yapılan analiz sonuçları üretim hattında görülebilecek yerlere periyodik zamanlarda asılır.

**5.9.** Yapılan analizler sonucu tespit edilen aksaklıklar problemler ilgili birimlerle yapılacak çalışmalarla giderilmeye çalışılır.

**5.10.** Üretim ve kontrol gruplarına diğer birimlerle sürekli ilişkiler kurularak analizleri sonuçlarına göre yön verilmesi sağlanır.

<b>Hazırlayan</b> Fabrika/Kalite Müdürü		<b>Onaylayan</b> Genel Müdür
--	--	---------------------------------



XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ	KALİBRASYON TALİMATI				
	Doküman Kodu	Yayın Tarihi	Revizyon No	Revizyon Tarihi	Sayfa No
	T.12	01/01/2011	00	--	1 / 1

### 1. AMAÇ VE KAPSAM

1.1. İşletmede kullanılan ölçme ve muayene amaçlı tüm teçhizatların kalibrasyonu için sistem oluşturmaktır.

1.2. İşletmede kullanılan ölçme ve muayene amaçlı bütün teçhizatları kapsar.

### 2. SORUMLULUK

2.1. Kalite Müdürü : Kalibrasyon talimatının uygulanmasından sorumludur.

2.2. Kalibrasyon Sorumlusu : Kurulusta bulunan teçhizatın kalibrasyon işlemlerini kalibrasyon talimatına göre yapmaktan sorumludur.

### 3. TANIMLAR

3.1. Kalibrasyon : Ölçülen büyüklüğün gerçek değeri ile onu ölçen aletin verdiği netice arasında bağlantı kurma işlemidir.

3.2. Dış Kalibrasyon Merkezleri : Uluslararası Akredite kuruluşlardır.

### 4. UYGULAMA

4.1. Üretimin şartlara uygunluğunu tespit etmekte kullanılan bütün muayene ve ölçüm cihazları Makine Teçhizat Listesinde tanımlanır. Bu listede cihazın özellikleri, tanıtım kodu, kalibrasyon sistemine dahil olup olmadığı, kullanım yeri v.b. bilgiler bulunur. Listenin güncelliği Kalibrasyon Sorumlusu tarafından takip edilir.

4.2. Kalibrasyon Sorumlusu bu listede görülen ekipmanlardan kalibrasyon edilecekleri ve doğrulanacakları belirler. Bu teçhizatların kalibrasyon aralığını, kalibre edecek merkezi ve teçhizat kodunu Kalibrasyon Cihaz Listesine kaydeder.

4.3. Kalibrasyon Sorumlusu Kalibrasyon Cihaz göre kalibrasyon süreleri yaklaşan cihazları kullanan bölümlerden talep eder.

4.4. İşletme tarafından kalibre edilemeyen ve dış kalibrasyon merkezlerine gönderilemeyen teçhizatlar, dış kalibrasyon merkezleri tarafından kuruluş içerisinde kalibre edilir.

4.5. Dış Kalibrasyon Merkezlerinde kalibre edilecek teçhizatlar; Kalibrasyon Sorumlusu tarafından uygun koşullarda teçhizatlara zarar gelmeyecek şekilde ambalajlanarak Kalibrasyon merkezlerine sevk edilir.

Hazırlayan	Onaylayan
Fabrika/Kalite Müdürü	Genel Müdür

XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ	KALİBRASYON TALİMATI				
	Doküman Kodu	Yayın Tarihi	Revizyon No	Revizyon Tarihi	Sayfa No
	T.12	01/01/2011	00	--	2 / 2

4.6. Dış Kalibrasyon Merkezlerinden gelen teçhizatlar Kalite Yönetim bölümüne iletilir.

4.7. Kalibrasyon Sorumlusu kalibre edilen ve doğrulanan bütün teçhizatların kalibrasyon rapor ve sertifikalarını dosyalayarak Kalite Kayıtlarının Kontrolü Prosedürüne göre saklar. Kalibrasyon Sorumlusu bu sertifika ve raporlar doğrultusunda Kalibrasyon Cihaz Listesini günceller. Kalibrasyonu gerçekleştirilen teçhizatların üzerine Kalibrasyon Etiketi yapıştırılır.

4.8. Kalibre edilemeyen teçhizatların üzerine Kalibrasyon Sorumlusu tarafından Kullanım Dışı Etiketi yapıştırılır. Bu teçhizatlardan tamir olacak var ise tamiri yapıldıktan sonra yeniden kalibrasyon işlemine tabi tutulur. Tamamen kullanılamayacaklar ise Kullanım Dışı olarak addedilir.

4.9. Kalibrasyon sonucu istenen hassasiyet aralığında olmayan teçhizatlar, şartlı olarak kalibrasyon sonucu bulunan hassasiyet değerlerine bağlı olarak başka alanlarda kullanılabilir. Bu tür ekipmanların diğer teçhizatlarla karışmasını önlemek amacıyla kalibrasyon etiketleri üzerine paralel iki siyah çizgi çizilir.

4.10. Günlük kullanımları esnasında ekipmanlara dış etkenlerden dolayı bir zarar geldiğinde ve ekipmanların doğruluğundan şüphe edildiğinde kullanıcılar tarafından ilgili bölüm sorumlusuna haber verilir. İlgili bölüm sorumlusu ilgili ekipmanı en kısa süre içerisinde Kalite Yönetim Bölümüne gönderir.

4.11. Yeni alınan teçhizatlar izlenebilirliği olan laboratuvarlarda kalibre edilmiş ise kalibrasyonlu ekipman işlemi görür.

4.12. Yeni alınan ekipmanlar izlenebilirliği olmayan laboratuvarlarda kalibre edilmiş ise kalibrasyonsuz ekipman işlemi görür ve kalibrasyonu talimata göre gerçekleştirilir.

## 5. İLGİLİ DOKÜMANLAR

Makine Teçhizat Listesi  
Kalibrasyon Cihaz Listesi  
Kayıtların Kontrolü Prosedürü

Hazırlayan	Onaylayan
Fabrika/Kalite Müdürü	Genel Müdür

<b>XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ</b>	<b>GENEL KAYNAK YÖNETİMİ TALİMATI</b>				
	<b>Doküman Kodu</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>Revizyon No</b>	<b>Revizyon Tarihi</b>	<b>Sayfa No</b>
	T.13	01/01/2011	00	--	1 / 1

### 1. AMAÇ

Bu talimatın amacı, Gıda Güvenliği Yönetim Sistemini uygulamak, sürdürmek ve etkinliğini sürekli iyileştirmek için gerekli olan kaynakların sağlanmasına ilişkin hususları açıklamaktır.

### 2. KAPSAM

Bu talimat; müşteri isteklerinin yerine getirilmesini ve müşteri memnuniyetini artırmak için gerekli olan kaynakları kapsar

### 3. SORUMLULUKLAR

Bu talimatın uygulanmasından işletme üst yönetimi (Genel Müdürlük ve ona bağlı birim müdürleri sorumludur).

### 4. UYGULAMA

**4.1** Üst yönetimi birim yetkilileri vasıtası ile Gıda Güvenliği Yönetim Sistemini uygulamak için gerekli kaynaklarını belirlemiştir.

**4.2.** Müşteri isteklerinin yerine getirilmesi ve bu şekilde müşteri memnuniyetinin artırılması için gerekli olan kaynaklar; nitelikli ve yetişmiş personel, üretimde kullanılan makine-ekipman, kalite kontrol amaçlı ölçüm cihazları, uygun çalışma ortamı, fabrika güvenliğinin sağlanması, yangın kontrol sisteminin kurulması, çalışan işçi personelinin sağlık ve emniyeti açısından kullanması gereken koruyucu teçhizatla donatılması, personelin eğitim ihtiyaçlarını tespit ederek gerekli eğitimlerin organize edilmesi şeklindedir.

**4.3.** İşletmede insan kaynaklarının kullanımına ait bir proses geliştirilmiş olup personel işe alma, işten çıkarma, çalışma saatleri, izin sistemi v.s ilgili tüm hususlar Personel İşleri Prosedüründe tarif edilmiştir.

**4.4.** İşletmede işe alımlarla ilgili olarak personelin sahip olması gereken özelliklerinin tanımlandığı Personel Alım Kriterleri oluşturulmuştur.

**4.5.** İşletmede personelinin fabrikada çalışmaları esnasında fabrika içerisinde kullanım talimatları ve iş güvenliği ile ilgili tabelalar gerekli yerlere asılmıştır. İş güvenliği ile ilgili olarak personel bilgilendirilmiştir. Konu ile ilgili detaylı bilgiler İşçi Sağlığı ve İş Güvenliği Talimatında dokümante edilmiştir.

<b>Hazırlayan</b>		<b>Onaylayan</b>
Gıda Güvenliği Ekip Lideri		Genel Müdür

<b>XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ</b>	<b>GENEL KAYNAK YÖNETİMİ TALİMATI</b>				
	<b>Doküman Kodu</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>Revizyon No</b>	<b>Revizyon Tarihi</b>	<b>Sayfa No</b>
	T.13	01/01/2011	00	--	2 / 2

4.6. İşletmede meydana gelebilecek yangınla ilgili önlemlerin anlatıldığı Yangına Karşı Önlem Talimatı ve Yangına Müdahale Talimatı dokümante edilmiştir.

4.7. İşletmede çalışmalar esnasında meydana gelebilecek yaralanmalarla ilgili olarak İlk Yardım ve Acil Tedavi Talimatı hazırlanmıştır.

4.8. Personelinin yaptıkları işe bağlı olarak özellikle kaliteyi etkileyen işleri yapan, yönetim yada karar veren personelin nitelikleri tanımlanmış ve ilgili personele bildirilmiştir. Kaliteyi etkileyen işlerden sorumlu personel başta olmak üzere tüm personelin görev ve sorumlulukları Görev Yetki ve Sorumluluk Tanımları'nda belirtilmiş ve kendilerine verilmiştir.

4.9. Personelinin eğitim ihtiyaçları tespit edilerek konuya ilişkin eğitim planları hazırlanmakta, planlara göre eğitimler organize edilmekte ve eğitimlerin yeterliliği değerlendirilmektedir. Eğitimi Talimatında konuya ilişkin adımları tanımlamaktadır. Eğitim ile ilgili kayıtlar düzenli olarak Kalite Kayıtlarının Kontrolü Prosedürüne göre tutulmaktadır.

4.10. İşletmede çalışan personel ile ilgili yetkinlikler Personel Performans Ölçüm Formu ile belirlenmektedir.

4.11. Üst yönetimi, üretimde kullanılan makine ekipmanları revize etmekte, teknolojik gelişmelere uyarlamakta, kalite kontrol amaçlı ölçüm cihazlarını temin etmektedir. İşletmenin güvenlik sistemi, yangın kontrol ve önleme sistemi, havalandırma sistemi gibi alt yapı çalışmaları da üst yönetimin yerine getirilmesi gereken sorumluluklardır.

## 5. İLGİLİ DOKÜMANLAR

- Personel Alım Kriterleri
- İşçi Sağlığı ve İş Güvenliği Talimatı
- Yangına Karşı Önlem ve Müdahale Talimatı
- İlk Yardım ve Acil Tedavi Talimatı
- Görev Yetki ve Sorumluluk Tanımları
- Eğitimi Talimatı
- Personel Performans Ölçüm Formu
- Kayıtların Kontrolü Prosedürü

<b>Hazırlayan</b>		<b>Onaylayan</b>
Gıda Güvenliği Ekib Lideri		Genel Müdür

XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ	MÜŞTERİ MEMNUNİYETİ VE ŞİKAYETLERİ DEĞERLENDİRME TALİMATI				
	Doküman Kodu	Yayın Tarihi	Revizyon No	Revizyon Tarihi	Sayfa No
	T.14	01/01/2011	0	-	1/2

### 1. AMAÇ

Bu talimatın amacı, müşteriye verilen hizmetin yine müşteriden gelen talep, şikayet ve değerlendirmelerle ölçülerek müşteri memnuniyetinin oluşturulmasına yönelik yöntem ve sorumlulukları tanımlamaktır.

### 2. KAPSAM

Bu talimat bütün birimleri kapsar.

### 3. SORUMLULUKLAR

Bu talimatın uygulanmasından tüm birimler sorumludur.

### 4. UYGULAMA

**4.1.** XYZ Zeytinyağı İşletmeciliği bütün müşterilerine en kaliteli ve en uygun fiyatta üretim ve hizmet gerçekleştirmeyi ilke edinmiştir.

**4.2.** Mevcut ve potansiyel bütün müşteriler Genel Müdür, Genel Müdür Yard. Ve veya Kalite Müdürü tarafından üretim öncesinde, üretim sırasında ve üretim sonrasında ziyaret edilir. Bu ziyaretler esnasındaki görüşmeler Müşteri Görüşme Kayıt Defterine kaydedilir. Müşterilerden gelen talepler ve şikayetler Kalite Müdürüne bildirilir ve Kalite Müdürü tarafından Müşteri Şikayet ve Değerlendirme Formu ve Müşteri Şikayet ve İstekleri Takip Formuna kaydedilir.

**4.3.** Müşteri şikayetleri ve istekleri herhangi bir çalışana da iletilebilir. Böyle bir durumda tüm çalışanlar müşteri geri beslemelerini Kalite Müdürüne bildirmekle sorumludur.

**4.4.** Müşteriden gelen her türlü geri besleme Üst Yönetim tarafından değerlendirilir ve karşılaşılan durum bir istekse Müşteri İstek ve Şikayetleri Takip Formu kaydedilir ve takibi yapılır, eğer bir şikayetse Müşteri Şikayet ve Değerlendirme Formuna kaydedilir ve konu ile ilgili acil olarak düzeltici faaliyet başlatılır.

**4.5.** Müşteri geri beslemeleri her çeşit iletişim yolu ile olabilir. Her durumda geri beslemeler yukarıdaki maddelerde bahsedilen formlara kaydedilir ve sonuçlar Kalite Müdürü tarafından takip edilir.

<b>Hazırlayan</b>		<b>Onaylayan</b>
Fabrika/Kalite Müdürü		Genel Müdür

<b>XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ</b>	<b>MÜŞTERİ MEMNUNİYETİ VE ŞİKAYETLERİ DEĞERLENDİRME TALİMATI</b>				
	<b>Doküman Kodu</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>Revizyon No</b>	<b>Revizyon Tarihi</b>	<b>Sayfa No</b>
	T.14	01/01/2011	0	-	1/2

**4.6.** XYZ Zeytinyağı İşletmeciliği bütün müşterilerinin geri beslemelerini değerlendirebilmek için yılda en az bir kere Müşteri Memnuniyet Anketi düzenler. Anketler Kalite Müdürünün sorumluluğunda müşterilere dağıtılır. Anket değerlendirmeleri üst yönetim tarafından gerçekleştirilir. Sonuçlara göre hangi soruda düşük bir sonuç alınmışsa, konu ile ilgili müşteri ile irtibata geçilir ve acil olarak düzeltici faaliyet başlatılır. Düzeltici faaliyetlerin sonuçlandırılmalarından Fabrika/Kalite Müdürü sorumludur.

**4.8.** Müşterinin talep ettiği sipariş değişikliklerinde; değişiklik isteğinin müşteri için olabilecek yararları ve zararları müşteriye aktarılır. Ve tüm görüşmeler sonucunda üretimde değişikliğe karar verilirse müşteriye üretim başlamadan önce sunulan Müşteri Teklif Formu yeniden düzenlenir ve sözleşme yeni şartlara göre hazırlanır. Tüm üretim anındaki değişikliklerden son kararı verme yetkisi Genel Müdüredir.

**4.10.** Yukarıdaki maddelerde anlatılan bütün faaliyetler ile ilgili kayıtlar Kayıtlarının Kontrolü Prosedürüne göre saklanır.

## **5. İLGİLİ DÖKÜMANLAR**

- Müşteri Şikayet ve Değerlendirme Formu
- Müşteri İstek ve Şikayetleri Takip Formu
- Müşteri Görüşme Kayıt Defteri
- Müşteri Anketi Formu
- Müşteri Teklif Formu
- Kayıtlarının Kontrolü Prosedürü

<b>Hazırlayan</b>		<b>Onaylayan</b>
Fabrika/Kalite Müdürü		Genel Müdür

<b>XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ</b>	<b>İÇ İLETİŞİM TALİMATI</b>				
	<b>Doküman Kodu</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>Revizyon No</b>	<b>Revizyon Tarihi</b>	<b>Sayfa No</b>
	T.15	01/01/2011	00	--	1 / 1

### 1. AMAÇ VE KAPSAM :

1.1. Çalışanların, kuruluşun yönetimi, kalite politikası hedefleri ve başarılarından haberdar edilmesi ve kuruluşun performans iyileştirmesine katılımlarını sağlamak.

1.2. Bu talimat işletmenin tümünde kalite yönetim sisteminin uygulanmasının gerektiği tüm kontrollü dokümanlara uygulanır.

### 2. SORUMLULUKLAR :

2.1. Genel Müdür, Genel Müd. Yrd

2.2. Kalite Müdürü

### 3. UYGULAMA :

3.1. Kuruluş içerisinde iç iletişim; duyuru panoları, iç yazışmalar, toplantılar, eğitimler, formlar vb. uygulamalarla gerçekleştirilir.

3.2. Duyuru panoları işletmede tüm personelin takip edebileceği yerlere asılmıştır. Tüm toplantı duyuruları, toplantı duyuruları, İç Tetkik duyuruları, özlü ve güzel sözler, atama yazıları, tavsiye bildirimleri, önemli kararlar, sektör ile ilgili işitsel ve görsel medyadan basına yansımış haberler, bazı talimatlar, çalışan şikayetleri ve/veya önerileri vb. tüm konular duyuru panolarına asılırlar. Duyuru panolarına asılan duyurulardan ve zamanı dolan duyuruların panodan çıkarılmasından Kalite Müdürü sorumludur. İç Yazışma ile gerekli duyuruların yapılması panolar aracılığı ile sağlanır. İç Yazışmalarda duyurunun hangi bölümlerle ilgili olduğu ve tarihleri belirtilir.

3.3. Toplantılar; İşletme Genel Toplantıları, Acil Durum Toplantıları, Üst Yönetim Toplantıları ve Yönetimin Gözden Geçirme Toplantıları olarak adlandırılırlar.

3.3.1. İşletme genel toplantıları ayda bir kez o ayın son haftası içerisinde gerçekleştirilir. Toplantıya izinli, hasta veya acil işi bulunan personel dışındaki tüm çalışanların katılımı sağlanır. Kalite Müdürü gündemi belirler ve toplantıyı yönetir. Toplantıya katılmayan varsa belirlenir ve katılmama sebepleri öğrenilir. Toplantıda tüm çalışanlar görüşlerini, şikayetlerini ve önerilerini belirtebilir. Müşteri geri beslemeleri de toplantı gündemi içerisinde konuşulur. Toplantıya katılanlar Toplantı Katılım Formunu imzalarlar. Fabrika/Kalite Müdürü toplantıda gündeme gelen tüm konular ve alınan tüm kararları Toplantı Raporuna kaydeder. Toplantı ile ilgili tüm kayıtlar Kalite Kayıtlarının Kontrolü Prosedürüne göre saklanırlar.

<b>Hazırlayan</b>		<b>Onaylayan</b>
Fabrika/Kalite Müdürü		Genel Müdür

<b>XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ</b>	<b>İÇ İLETİŞİM TALİMATI</b>				
	<b>Doküman Kodu</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>Revizyon No</b>	<b>Revizyon Tarihi</b>	<b>Sayfa No</b>
	T.15	01/01/2011	00	--	2 / 2

**3.3.2.** Acil Durum Toplantıları herhangi bir düzeltici/önleyici faaliyet durumunda, müşteri şikayetlerinde, çalışanların acil olarak düzeltilmesini istedikleri bir durumda veya Üst Yönetimin uygunsuzluk gördüğü durumlarda vb. gerçekleştirilirler. Toplantıya toplantının konusu ile ilgili tüm çalışanların katılımı sağlanır. Toplantıya katılanlar Toplantı Katılım Formunu imzalarlar. Kalite Müdürü toplantıda gündeme gelen tüm konular ve alınan tüm kararları Toplantı Raporuna kaydeder. Toplantı ile ilgili tüm kayıtlar Kalite Kayıtlarının Kontrolü Prosedürüne göre saklanırlar.

**3.3.3.** Üst Yönetim Toplantılarında Genel Müdür toplantıya başkanlık eder ve gündemi belirler. Kuruluşun tüm gayrimenkul alım ve satımlarına bu toplantı gündemi içerisinde karar verilir. Şirketler kanunu çerçevesinde tüzük, ortaklık ve/veya yetki değişimleri bu toplantılar çerçevesinde görüşülür. Kalite Müdürü de toplantıya katılır ama herhangi bir oylama hakkı yoktur sadece görüşlerini toplantı gündemi çerçevesinde iletir. Mümkünse toplantıya firmanın Mali Müşavirinin katılımı da istenir. Toplantıya katılanlar Toplantı Katılım Formunu) imzalarlar. Kalite Müdürü toplantıda gündeme gelen tüm konular ve alınan tüm kararları Toplantı Raporuna kaydeder. Toplantı ile ilgili tüm kayıtlar Kalite Kayıtlarının Kontrolü Prosedürüne göre saklanırlar.

**3.3.4.** Yönetimin Gözden Geçirme Toplantıları hakkında detaylı bilgi Yönetimin Gözden Geçirme Talimatında verilmiştir.

**3.4.** Kuruluş içerisinde bir bölümün diğer bölümden bir hizmet isteği olduğu zamanlarda da İç Yazışmalar kullanılır.

**3.5.** Kuruluş içerisinde kullanılan diğer iç iletişim yöntemleri de telefon, faks, internet uygulamaları olarak da adlandırılabilir.

#### **4. İLGİLİ DOKÜMANLAR**

Toplantı Katılım Formu  
Toplantı Raporu  
İç Yazışmalar  
Kayıtların Kontrolü Prosedürü  
Yönetimin Gözden Geçirme Talimatı

<b>Hazırlayan</b>		<b>Onaylayan</b>
Fabrika/Kalite Müdürü		Genel Müdür



XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ	YÖNETİMİN SORUMLULUĞU TALİMATI				
	Doküman Kodu	Yayın Tarihi	Revizyon No	Revizyon Tarihi	Sayfa No
	T.16	01/01/2011	00	--	1 / 1

## 1. AMAÇ ve KAPSAM

**1.1.** Yönetimin Kalite Yönetim Sistemi ile ilgili sorumluluğunu tanımlamak, yönetimin hedeflerini personele duyurmak, çalışanların motivasyonunu arttırmaya yönelik çalışmalarda bulunmak, kuruluşun Gıda Güvenliği Politikası ve Hedeflerine ulaşması için tüm çalışanlar ile birlikte hareket etmektir.

**1.2.** Üst yönetimin görevlerini ve sorumluluklarını kapsar.

## 2. SORUMLULAR

Genel Müdür, Gıda Güvenliği Ekip Lideri

## 3. TANIMLAR

**Gıda Güvenliği Politikası :** Yönetimin tüm çalışanlar ile beraber amaç ve hedeflere ulaşmak için oluşturduğu politikadır. Tüm çalışanlarca benimsenen ortak düşüncelerdir.

**İşletmenin Hedefleri :** Yıllık dönemler itibarı ile oluşturulan, ulaşılması hedeflenen gerçekçi, Kantitatif (rakamsal, sayısal) hedeflerdir. Örneğin; “Müşteri şikayetlerini önümüzdeki yıl % 50 azaltmak hedeflenmektedir.”

## 4. UYGULAMA

**4.1.** Gıda Güvenliği politikasını ve hedeflerini üst yönetim oluşturur.

**4.2.** Politikalar kontrollü dağıtım olarak tüm çalışanların göreceği yerlere asılmıştır.

**4.3.** İşletmenin hedeflerinde işletmenin dünyanın her tarafında tercih edilen firma olması amaçlanmıştır.

**4.4.** Gıda Güvenliği Politikasında, Amaç ve Hedeflere ulaşmak için izlenecek yol vurgulanmıştır.

**4.5.** Gıda Güvenliği Politikası her personel tarafından bilinmektedir. İşletme içinde çalışan herkesin görebileceği yerlere asılmıştır.

**4.6.** Yönetimin Gözden Geçirme Toplantıları altı ayda bir yapılır. Herhangi bir nedenle olabilecek bir erteleme durumunda, yeni tarih ve gündem Gıda Güvenliği Ekip Lideri tarafından en az üç gün önceden katılımcılara bildirilir.

**4.7.** Olağanüstü durumlarda durum değerlendirmesi için işletme toplantıları yapılarak işletmenin gidişatı sürekli kontrol altında tutulur.

Hazırlayan	Onaylayan
Gıda Güvenliği Ekip Lideri	Genel Müdür

XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ	YÖNETİMİN SORUMLULUĞU TALİMATI				
	Doküman Kodu	Yayın Tarihi	Revizyon No	Revizyon Tarihi	Sayfa No
	T.16	01/01/2011	00	--	1 / 2

4.8. “Yönetimin gözden geçirme toplantıları”na, Genel Müdür, Genel Müdür Yardımcısı, Kalite Müdürü, Ziraat Sorumlusu, Finans/Muhasebe Müdürü ve Genel Müdür’ ün uygun göreceği kişiler katılır.

4.9. Gıda Güvenliği Ekip Lideri toplantı tarihinden bir hafta önce toplantı tarihini, yerini ve toplantı gündemini İç Yazışma ile katılımcılara bildirir.

4.10. İç tetkikler sonucu Gıda Güvenliği Ekip Lideri tarafından hazırlanan raporlar toplantı katılımcılarını bilgilendirmek amacıyla bir hafta önceden dağıtılır. İç tetkik sonuçları, müşteri şikayetleri ve istekleri, eğitim ihtiyaçları, hedeflerin gözden geçirilmesi, uygunsuzluklar, düzeltici ve önleyici faaliyetlerin sonuçları, alınacak tedbirler, bunların dışında kuruluşun yönetimi ile ilgili görüşülecek konular gündem maddeleri olarak belirtilir.

4.11. Çalışanların motivasyonunu artırmak için neler yapılacağı, rakiplerin durumu, pazar payımızın değerlendirilmesi, çevre ile ilgili etkinlikler, yeni stratejiler vb. konular görüşülür.

4.12. “Yönetimin Gözden Geçirme Toplantı Raporları” Gıda Güvenliği Ekip Lideri tarafından tutulur, dağıtılır ve “Kalite Kayıtları Muhafaza ve Arşivleme Listesine” uygun olarak saklanır.

4.13. Çalışanların görev yetki ve sorumlulukları, görev tanımları ve organizasyon şemaları ile belirlenmiştir.

4.14. Gıda Güvenliği Ekip Lideri Sistemin kurulması, uygulanması, sürekliliğinin sağlanması ve iyileştirilmesi için sistem performansı konusunda üst yönetimi bilgilendirir. Bu bilgiler Yönetimin Gözden Geçirme Toplantısında değerlendirilir.

4.15. Yönetimin Sorumluluğu ile ilgili kayıtlar Kayıtlarının Kontrolü Prosedürüne uygun olarak tutulur.

#### 5. İLGİLİ DÖKÜMANLAR :

Politika  
Hedefleri  
Yönetimin Gözden Geçirme Toplantı Raporları  
Yönetim Temsilcisi Raporları  
Kayıtları Muhafaza ve Arşivleme Listesi  
Kayıtların Kontrolü Prosedürü

Hazırlayan	Onaylayan
Gıda Güvenliği Ekip Lideri	Genel Müdür

<b>XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ</b>	<b>YANGINA KARŞI ÖNLEM VE YANGINA MÜDAHALE TALİMATI</b>				
	<b>Doküman Kodu</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>Revizyon No</b>	<b>Revizyon Tarihi</b>	<b>Sayfa No</b>
	T.17	01/01/2011	00	--	1 / 1

### 1. AMAÇ VE KAPSAM

1.1. İşletmede çıkabilecek olası yangın nedenlerinin ortadan kalkmasını sağlamak.

1.2. Çıkabilecek yangın sırasında yangına gereken müdahalenin yapılması, yangının tamamen söndürülmesi veya yangının itfaiye gelene kadar kontrol altına alınmasını sağlamak.

1.3 Tüm bölümleri kapsar.

### 2. SORUMLULUKLAR

2.1. Gıda Güvenliği Ekip Lideri : Talimatı uygulatmaktan sorumludur.

2.2. Yangına Müdahale Ekibi: Şirket içerisinde herhangi bir yangın tehlikesinin olmaması için gerekli önlemlerin alınmasından ve ilgili birimleri haberdar etmekten sorumludur.

### 3. KULLANILAN MALZEMELER

- İşaret Levhaları
- Genel Yerleşim Şeması
- Yangına Müdahale Talimatı
- Yangın söndürme tüpleri, yangın söndürme tesisatı ve yangın söndürme cihazları.

### YANGINA KARŞI ÖNLEM

#### 4. UYGULAMA

1. İşletmede çalışan personele yangına karşı önlem eğitiminin verilmesini sağlar.
2. Seyyar yangın söndürme cihazlarının her zaman çalışır durumda olması sağlar.
3. İşaretlenmiş yerleşim planı asılır.
4. Yangın söndürme cihazları Bakım Onarım Sorumlusu tarafından düzenli olarak kontrol edilir.
5. Yangın söndürücüler kolaylıkla görülebilecek ve erişilebilecek yerlerde bulundurulur.
6. Yangın söndürücülerin bulunduğu yerler Bakım Onarım Sorumlusu tarafından işaretlenir.
7. Yasaklanan yerlerde sigara içilmez.
8. Yetkili kişiler dışında elektrik tesisatında değişiklik yapılmaz.
9. Mesai sonunda açıkta yanıcı bir madde bırakılmaz.
10. Bina çıkış kapıları her an açılmaya elverişli bulundurulur.
11. Kullanılmayan elektrik sistemlerinin şalterleri kapatılır.
12. Elektrik tesisatı ve ekipmanlarına bakım onarım yaparken "Bakım Talimatlarına" uyulur.
13. Elektrik tesisat ve ekipmanlarında akım mevcut iken onarım ve tamirat yapılmaz.
14. Elektrik tesisat ve ekipmanların değiştirilmesi gerektiği hallerde enerji sağlayan güç kaynağı tamamen kapatılır.
15. Mutfak ocağının etrafında yanıcı bir madde konulmaz.
16. Mutfak ocağı kullanılmayan durumlarda açık bırakılmaz.
17. Mutfak tüpünün ısıya maruz kalmamasına özen gösterilir.

<b>Hazırlayan</b>		<b>Onaylayan</b>
Gıda Güvenliği Ekip Lideri		Genel Müdür

<b>XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ</b>	<b>YANGINA KARŞI ÖNLEM VE YANGINA MÜDAHALE TALİMATI</b>				
	<b>Doküman Kodu</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>Revizyon No</b>	<b>Revizyon Tarihi</b>	<b>Sayfa No</b>
	T.17	01/01/2011	00	--	2 / 2

### **YANGINA MÜDEHALE**

#### **4. UYGULAMA :**

##### **4.1.Hazırlık :**

Çalışan personelden yangına müdahale ekibi oluşturulur. Yangın yerinin adresi ve yangının cinsi en kısa zamanda ve doğru şekilde belirlenir. Yangın teçhizatı kullanıma hazır hale getirilir.

##### **4.2. Emniyet ve Kontrol :**

Görevlilerden başkasının yangın yerine girişi engellenir ve yangının yayılmasını önlemek için kapı ve pencereler kapatılır. Bunları yaparken telaşlanılmaz ve kendine zarar verilmemesine dikkat edilir. Su ile reaksiyona girebilecek maddelerin yangına müdahalede kullanılmamasına dikkat edilir.

##### **4.3. Yöntem :**

- Yangın olduğunu bildirir işaret verilir. Yangın sırasında yangın olduğu haberi yangına müdahale ekibine haber verilir.
- Bütün şalterler kapatılır. Patlayıcı ve parlayıcı maddeler uzaklaştırılır.
- Hava cereyanını azaltmak için kapılar kapatılır.
- Yangının olduğu yerlerdeki alet ve ekipmanın tahliyesi sağlanır.
- Çıkan yangının ne tür yangın olduğu tespit edilir.
- Uygun söndürme yöntemi belirlenir ve eğitimlerde belirlendiği şekilde yangın söndürme cihazları etkili olarak kullanılır.

Eğer yangın söndürülemeyecek kadar büyüklükte olan bir yangın ise hemen itfaiyeye haber verilir.

<b>Hazırlayan</b>		<b>Onaylayan</b>
Gıda Güvenliği Ekip Lideri		Genel Müdür

XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ	İŞÇİ SAĞLIĞI VE İŞ GÜVENLİĞİ TALİMATI				
	Doküman Kodu	Yayın Tarihi	Revizyon No	Revizyon Tarihi	Sayfa No
	T.18	01/01/2011	00	--	1 / 1

## 1. AMAÇ VE KAPSAM

1.1. Çalışanları iş yerinin olumsuz etkilerinden korumak, rahat ve güvenli bir ortamda çalışmalarını sağlamak, çalışanları iş kazaları ve meslek hastalıklarına karşı koruyarak ruh ve beden bütünlüklerini sağlamak.

1.2. Çalışanların çalışma saatleri içinde sağlıklarının ve iş güvenliklerinin korunması amacıyla yapılan tüm çalışmaları kapsar.

## 2. SORUMLULAR

**Gıda Güvenliği Ekip Lideri:** Çalışanların işçi sağlığı ve iş güvenliği konusunda, eğitimler ile koruyucu ve önleyici tedbirlerin alınmasını desteklemek, çalışanları bu konuda bilinçlendirmek. Çalışanların sağlık kontrollerinden ve kayıtlarının tutulmasından sorumludur.

## 3. TANIMLAR

**İşçi Sağlığı ve İş Güvenliği :** İşyerinde işin yürütülmesi sırasında çeşitli nedenlerden kaynaklanan sağlığa zarar verebilecek koşullardan korunmak amacı ile yapılan sistemli ve bilimsel çalışmalardır.

## 4. YÖNTEM

4.1. Gıda Güvenliği Ekip Liderinin sorumluluğunda kaza hallerinde kazaya uğrayana işyerinde ilk müdahaleyi yapacak ilk yardım ve acil tedavi için bir ekip oluşturulur. Bu ekip olay anında "İlk Yardım ve Acil Tedavi Talimatı"na göre müdahalede bulunur. İlk yardım sonrası kazazede tıbbi müdahale için hastaneye gönderilir.

4.2. Gıda Güvenliği Ekip Lideri'nin sorumluluğunda bir yangın ekibi oluşturulur. Bu ekip normal zamanlarda "Yangına Karşı Önlem Talimatı"na uygun olarak yangında kullanılacak malzemelerin teminini sağlar ve bu malzemelerin çalışırılığını denetler. Yangın çıktığında aynı ekip Yangına Müdahale Talimatına göre müdahaleyi gerçekleştirir.

4.3. Personele verilen yangın, yangına müdahale, ilk yardım ve acil tedavi eğitimleri eğitim kayıtlarında tutulur.

4.4. Çalışanların sağlık durumları Gıda Güvenliği Ekip Lideri tarafından takip edilir ve şikayeti olan personel hastaneye gönderilir.

<b>Hazırlayan</b> Gıda Güvenliği Ekip Lideri		<b>Onaylayan</b> Genel Müdür
---	--	---------------------------------

XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ	İŞÇİ SAĞLIĞI VE İŞ GÜVENLİĞİ TALİMATI				
	Doküman Kodu	Yayın Tarihi	Revizyon No	Revizyon Tarihi	Sayfa No
	T.18	01/01/2011	00	--	2 / 2

#### 4.5. Güvenlik ile ilgili uygulama:

- Kablosu hasarlı elektrikli aletleri kullanılmaz. Yetkililere bildirilerek onarımı sağlanır.
- Elektrikli bir alet çalışırken alet arızalanır yada kablosu hasar görürse alet hemen durdurulur, fişi prizden çıkartılır ve yetkili amirine bildirilir.
- Sulu temizlik yaparken elektrik tesisatının ıslanmamasına dikkat edilir.
- Islak elle prize fiş takılmaz, elektrikli alet çalıştırılmaz.
- Çalışma koşullarına göre, iş eldiveni, koruyucu gözlük, toz maskesi vb. ekipman kullanılır.
- Emniyet tedbirini almadan işe başlanmaz.
- Herhangi bir acil durumda (yangın, patlama vb.) şalterden elektrik kesilir.

#### 5. İLGİLİ DOKÜMANLAR

İlk Yardım ve Acil Tedavi Talimatı  
Yangına Karşı Önlem ve Yangına Müdahale Talimatı  
Kayıtların Kontrolü Prosedürü

<b>Hazırlayan</b> Gıda Güvenliği Ekip Lideri		<b>Onaylayan</b> Genel Müdür
---	--	---------------------------------

XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ	İLK YARDIM VE ACİL TEDAVİ TALİMATI				
	Doküman Kodu	Yayın Tarihi	Revizyon No	Revizyon Tarihi	Sayfa No
	T.19	01/01/2011	00	--	1 / 1

<p><b>1. AMAÇ VE KAPSAM :</b></p> <p><b>1.1.</b> İşletmede çalışan hasta yada yaralı personelin durumunun daha kötüye gitmesini önlemek ve gerekli işlemleri yapmak.</p> <p><b>1.2.</b> Bütün bölümleri kapsar.</p> <p><b>2. SORUMLULUKLAR :</b></p> <p>Gıda Güvenliği Ekip Lideri İlk Yardım Ekibi</p> <p><b>3. TANIMLAR :</b></p> <p><b>3.1. İlk Yardım :</b> Yaşamı herhangi bir sebeple tehlike altında girmiş kişiye, kişinin sağlık durumunun daha kötüye gitmesini önlemek amacıyla yapılan tıbbi girişimlerdir.</p> <p><b>3.2. Acil Tedavi :</b> Hasta yada yaralının sağlık durumunun daha kötüye gitmesini önlemek ve tedavi etmek amacı ile ağızdan deri içine, deri altına, damar içine ilaç vererek veya başka bazı tedavi amaçlı girişimler uygulayarak yapılan işlerdir.</p> <p><b>4. KULLANILAN MALZEMELER :</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>İlk Yardım Çantası</li></ul> <p><b>5. UYGULAMA :</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>Fabrika çalışan tüm personele İlk Yardım ve Acil Tedavi Eğitiminin verilmesi sağlanır.</li><li>Fabrikada ilk yardım çantası ve gerekli malzemeler bulundurulur.</li><li>Kaza anında telaşa kapılmadan ve hemen 112 İlk Yardım Ekibine haber verilir.</li><li>İlk Yardım Ekibi gelene kadar hasta yada yaralı kişiye hangi tedavinin yapılması gerektiği saptılır.</li><li>Hasta yada yaralıyı olabildiğince az hareket ettirilir.</li><li>Çevre tehlikeli ise yaralı daha güvenli bir yere taşınır.</li><li>Hasta yada yaralı yöntemine uygun şekilde taşınır.</li><li>Yaralı yada hasta kişiye uygulanacak tedaviyi belirledikten sonra acil yardım gerçekleştirilir.</li><li>Solunum durmuşsa hemen suni solunum yapılır.</li><li>Kalp atışları durmuşsa hemen kalp masajı yapılır.</li><li>Kanama varsa kan duruncaya kadar pansuman ve pres yapılır.</li><li>Şok durumu varsa şoka karşı önlemler alınır.</li><li>Yanma durumu söz konusu ise yanan yer soğuk suyla yıkanır yada buz tedavisi yapılır.</li><li>İlk Yardım ve Acil Tedavi konusunda bilgin yoksa yaralının yada hastanın başından ayrılmadan İlk Yardım Ekibinin gelmesi beklenir.</li><li>Alınan tedbirlerden sonra yaralı veya hasta en yakın hastaneye sevk edilir.</li></ol>
---

<b>Hazırlayan</b>		<b>Onaylayan</b>
Gıda Güvenliği Ekip Lideri		Genel Müdür

<b>XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ</b>	<b>SATINALMA TALİMATI</b>				
	<b>Doküman Kodu</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>Revizyon No</b>	<b>Revizyon Tarihi</b>	<b>Sayfa No</b>
	T.20	01/01/2011	00	--	1 / 3

#### **AMAÇ VE KAPSAM :**

- 1.1. Bu talimatın amacı, XYZ ZEYTİNYAĞ İşletmesi tarafından üretilen, ürün güvenliği ve kalitesini doğrudan etkileyen tüm malzeme ve hizmetlerin satın alımında belirlenen şartlara uyulmasını sağlamak için yapılacak faaliyetleri kontrol altına almaktır.
- 1.2. XYZ ZEYTİNYAĞ İşletmeciliğin'de üretimin gerçekleşmesi sırasında gıda güvenliği ve kalite üzerinde etkili olan bütün malzemeleri kapsar.

#### **2. SORUMLULUKLAR :**

Bu talimatın uygulanması sırasında; ihtiyaçların belirlenmesinde Üretim Sorumlusu ve depo sorumlusu belirlenen ihtiyaçların sağlanmasında Genel Müd.Yrd. satın alınan malzemelerin belirlenen şartlara uygun olup olmamasının kontrolünde ise Gıda Güvenliği Ekip Lideri sorumludur.

#### **3. UYGULAMA :**

3.1. Satın alınan malzemeler 3 ana grup altında toplanmaktadır.

- Temel Maddeler
- Sarf Malzemeleri
- Hizmetler

3.1.1. Yukarıda belirtilen gruplarla ilgili satın alma verileri Satın Alma Şartnamelerinde açıklanmaktadır. Satın Alma Şartnamelerinin hazırlığı Gıda Güvenliği Ekip Lideri'nin sorumluluğundadır. Satın Alma Şartnameleri, Genel Müdür Yrd. tarafından gözden geçirilip onaylandıktan sonra, Kayıtların Kontrolü Prosedürü'ne uygun olarak dağıtımı gerçekleştirilir.

3.1.2. Ürün kalitesi ile doğrudan ilişkisi olmayan malzeme ve hizmetlerle ilgili satın alma verileri kapsam dışı bırakılmıştır.

3.1.3. Satın alınan ürünlerle ilgili Satın Alma Şartnameleri, Kalite Müdürü tarafından, Kontrollü Kopya kaşesi basılarak tedarikçilere iletilir. Değişiklik durumunda değişen Satın Alma Şartnamesi yine aynı yöntemle tedarikçilere iletilir.

#### **3.2. SATIN ALMA KARARININ OLUŞTURULMASI**

<b>Hazırlayan</b>		<b>Onaylayan</b>
Fabrika/Kalite Müdürü		Genel Müdür



<b>XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ</b>	<b>SATINALMA TALİMATI</b>				
	<b>Doküman Kodu</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>Revizyon No</b>	<b>Revizyon Tarihi</b>	<b>Sayfa No</b>
	T.20	01/01/2011	00	--	2 / 3

**3.2.1. XYZ ZEYTİNYAĞ** İşletmeciliği tarafından üretim durumuna göre belirlenmiş olan malzemeler baz alınarak ihtiyaç duyulan malzemeler Ürün / Malzeme İhtiyaç Listesi ile Depo /üretim üretim sorumlusundan talep edilir.

**3.2.2** Talep edilen malzemelerin depoda bulunmaması durumunda Depo/üretim Sorumlusu aynı liste üzerinden eksik olan malzemeler için Genel Mdr. Yard na satın alma talebinde bulunur.

**3.2.3** Genel Mdr. Yrd., Tedarikçi Değerlendirme Talimatına uygun olarak Sipariş Formuna alınacakları kaydeder ve uygun tedarikçiden satın alma işlemini gerçekleştirir.

### **3.3. Malzeme Kabulü**

Satın alınan malzemelerin kabulü Girdi Kontrol Talimatına göre yapılır. Gelen ürünün uygun olmaması durumunda, Uygun Olmayan Ürün/Hizmet Prosedürüne göre hareket edilir. Satın Alma işlemleri mümkün olduğunca Onaylı Tedarikçi Firma Listesinden gerçekleştirilir.

### **3.4. Acil Durumlar**

Acil durumlarda (Tedarikçinin talebi karşılayamaması, istenen kalitede malzeme temin edememesi, zamanında teslim edilmemesi, müşteriden gelen mönü dışındaki hizmet talebi vb.) ihtiyaçlar **Genel Müdür veya Genel Müdür Yrd. ve Kalite Müdürü** tarafından temin edilir. Malzemenin temini Onaylı Tedarikçi Firma Listesinden (L.05) yapılabileceği gibi bu listeye dahil olmayan bir tedarikçiden de yapılabilir. Acil durumlarda olabilecek bu alımla ilgili son yetkili kişi Genel Müdür Yrd.dır.

### **3.5. Satın alınan Ürünlerin Doğrulaması**

#### **3.5.1. Tedarikçinin Mahallinde Yapılan Doğrulama:**

Genel Müd.Yard. veya Kalite Müdürü tarafından yapılan alımlarda, gerektiğinde tedarikçinin mahalline giderek, malzemeyi ve mekanı kontrol eder. Üretim yapılan veya depolanan yeri ve ürünü denetler. Satın Alma Şartnamesinde belirtilen özelliklere uygun olduğu takdirde satın alma işleminin yapılmasına müsaade eder.

#### **3.5.2. Satın alınan Ürünlerin Müşteri Tarafından Doğrulaması:**

##### **3.5.2.1. Müşteri ile yaptığımız sözleşmede, müşteri satın aldığımız ürünleri**

<b>Hazırlayan</b>		<b>Onaylayan</b>
Fabrika/Kalite Müdürü		Genel Müdür

XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ	SATINALMA TALİMATI				
	Doküman Kodu	Yayın Tarihi	Revizyon No	Revizyon Tarihi	Sayfa No
	T.20	01/01/2011	00	--	3 / 3

tedarikçinin mahallinde doğrulama yapmayı talep ettiği taktirde bununla ilgili faaliyetlerin planlanmasını Genel Müd Yrd. ve Kalite Müdürü gerçekleştirir.

**3.5.2.2.** Müşterinin tedarikçi mahallinde alınan malzemeyi doğrulaması, XYZ ZEYTİNYAĞ İşletmeciliği'nin kabul edilebilir malzeme temin etme sorumluluğunu ortadan kaldırmayacağı gibi, müşteri tarafından malzemenin ilerideki aşamalarda reddedilmesini de engellemez.

### 3.6. Fatura İşlemleri

Tedarikçi tarafından gönderilen malzemelere ait irsaliyeler ve / veya faturalar gelen malzemelere göre Finans-Muh. Sorumlusu tarafından kontrol edilir. Faturadaki fiyat, belirtilen fiyattan farklı ise fatura iade edilir veya fatura iade edilemiyorsa, Genel Müd.Yard ve Finans-Muh Sorumlusu aranarak durumu bildirir. Durumu incelendikten sonra, gerekli görürse Finans-Muh Sorumlusu Tedarikçi iade faturası kesilmesini sağlar.

### 4. İLGİLİ DOKÜMANLAR

- Kayıtların Kontrolü Prosedürü
- Satın Alma Şartnameleri
- Ürün Malzeme İhtiyaç Listesi
- Tedarikçi Değerlendirme Talimatı
- Tedarikçi Sipariş Formu
- Girdi Kontrol Talimatı
- Uygun Olmayan Ürün/Hizmet Prosedürü
- Onaylı Tedarikçi Firma Listesi

<b>Hazırlayan</b> Fabrika/Kalite Müdürü		<b>Onaylayan</b> Genel Müdür
--	--	---------------------------------

<b>XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMECSİ</b>	<b>SATIŞ / PAZARLAMA TALİMATI</b>				
	<b>Doküman Kodu</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>Revizyon No</b>	<b>Revizyon Tarihi</b>	<b>Sayfa No</b>
	T.21	01/01/2011	00	--	1 / 1

### 1. AMAÇ

Bu talimatın amacı, pazarlama ve satış faaliyetlerinin bir sistem içerisinde incelenmesinin sağlanmasıdır.

### 2. KAPSAM

Bu talimat gelen siparişlerin incelenmesi, kabulü, fiyat analizi, teklif hazırlama ve sözleşmenin onaylanması faaliyetlerini kapsar.

### 3. SORUMLULUKLAR

Bu talimat kapsamındaki faaliyetlerin yürütülmesinden Genel Müdür, Genel Müd.Yard.Pazarlama Sorumlusu, Kalite Müdürü ve Finans/Muh.Müdürü sorumludur.

### 4. UYGULAMA

**4.1.** XYZ Zeytinyağı İşletmeciliği, piyasadaki potansiyel müşterilere ulaşabilmek için sektörel bazlı araştırmalar yapar. Yurt içi fuarlara katılım sağlanır. Bazı gazete ve dergilere reklam verilmesini sağlar.

Firma tanıtıcı kataloglar bastırır. İnternet ortamında araştırmalar yapar. Potansiyel müşterilere mailler, faks veya telefon yoluyla ulaşmaya çalışır. Potansiyel müşterilere ziyaretler gerçekleştirir.

**4.2.** 4.1. maddesinde anlatılan yollar sonucunda veya referans aracılığı ile veya mevcut müşterilerden alınan faks, telefon, email, birebir görüşme şeklinde müşterilerden siparişler gelebilir.

**4.3.** Müşteriden gelen ilk talep doğrultusunda birebir veya telefon yolu ile müşteri ile ön görüşme yapılır. Yapılan görüşme neticesinde gerekli bilgiler alınır ve ikinci görüşme için randevu alınır. Gelen müşteri siparişleri, müşteri ile yapılmış olan yazışmalar kayıt altına alınır.

**4.4.** İkinci görüşme sonucunda Genel Müd Yard., Kalite Müdürü ve Pazarlama Sorumlusu koordinatörlüğünde bütün detaylarının ve fiyatlandırmanın yapıldığı Müşteri Teklif Formu müşteriye verilir. Müşteri eğer teklifi kabul ederse aynı form üzerinde imzalar.

**4.5.** Müşteri Teklif Formu imzalandıktan sonra üretim talimatlarına göre üretim faaliyetleri gerçekleştirilir.

**4.6.** Üretim sırasında olabilecek müşteri istekleri, şikayetleri durumunda Müşteri Memnuniyeti ve Şikayetleri Değerlendirme Talimatına göre hareket eder.

**4.7.** Yukarıdaki maddelerde anlatılan bütün faaliyetler ile ilgili kayıtlar Kayıtlarının Kontrolü Prosedürüne göre saklanır.

### 5. İLGİLİ DÖKÜMANLAR

- Müşteri Teklif Formu
- Müşteri Memnuniyeti ve Şikayetleri Değerlendirme Talimatı
- Kayıtlarının Kontrolü Prosedürü

<b>Hazırlayan</b>		<b>Onaylayan</b>
Pazarlama Sorumlusu		Genel Müdür

<b>XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ</b>	<b>CAM KIRILDIĞINDA YAPILACAKLAR TALİMATI</b>				
	<b>Doküman Kodu</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>Revizyon No</b>	<b>Revizyon Tarihi</b>	<b>Sayfa</b>
	T.22	01/01/2011	00	---	1/1

### 1. AMAÇ

Bu talimat, üretim, depolama vb alanlarda herhangi bir cam malzemenin kırılması sonrasında yapılması gerekenleri belirler.

### 2. SORUMLU

Tüm personel

### 3. UYGULAMA

- Herhangi bir cam kırılması olayı sırasında yapılmakta olan işlem; üretim, paketleme derhal durdurulacaktır.
- Beş metre uzaklıktaki herhangi bir paketlenmemiş ürün imha edilecektir.
- Kırılan cam parçaları, ürünün kalburdan geçirme ya da eleme yoluyla ayrılmaya çalışılmayacaktır.
- Kırılma olayı detaylı bir rapor halinde kaydedilecektir.
- Cam kırılan alan yikanarak veya elektrikli süpürge ile temizlenecektir.*
- Paketleme, üretim yalnızca sorumlu elemanın onayı ile yeniden başlatılabilir.
- Kırılan materyalin parçalarını toplamak ve mümkünse kırılan malzemeyi tam hale getirebilmek çok önemlidir.

<b>Hazırlayan</b>		<b>Onay</b>
Üretim Müdürü		Genel Müdür Yardımcısı

XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ	KLOR ANALİZ TALİMATI				
	Doküman Kodu	Yayın Tarihi	Revizyon No	Revizyon Tarihi	Sayfa No
	T.23	01/01/2011	00	--	1 / 1

**YAPILIŞI;**

- 1- İşletme içerisindeki herhangi bir çeşmeden 200 ml su örneği alınır.
- 2- 200 ml su 1 lt'ye saf su ile tamamlanıp, çalkalanır.
- 3- Klor tayin kitine hazırlanan 1lt'lik balon jodeden su çizgisine kadar konulur.
- 4- Hazır klor tabletleri hazneye atılır ve yavaşça erimesi sağlanır.
- 5- Su içerdiği klor miktarına göre pembe renk alır.
- 6- Rengle kitteki scaladan karşılaştırma yapılır ve klor miktarı görsel tayin edilir.

<b>Hazırlayan</b>		<b>Onaylayan</b>
Laboratuvar Sorumlusu		Kalite Güvence Müdürü

XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ	KLORLAMA TALİMATI				
	Doküman Kodu	Yayın Tarihi	Revizyon No	Revizyon Tarihi	Sayfa No
	T.24	01/01/2011	00	--	1 / 1

### 1. AMAÇ

Bu talimat, suyun içerisinde mikroorganizmaların bulunmasına veya gelişmesine karşı suyun doğru oranda ve miktarda klorlanmasını sağlar.

### 2. SORUMLU

Temizlik Personeli

### 3. UYGULAMA

**3.1.** Gelen Su tankerden su deposuna boşaltıldıktan sonra 1,2 kg hipokloriti Su Deposuna boşalt.

**3.2.** Her tanker sudan sonra bu işlemi tekrar et.

**3.3.** Su Deposunun kapağını kapat

<b>Hazırlayan</b> Üretim Müdürü		<b>Onaylayan</b> Genel Müdür Yardımcısı
------------------------------------	--	--

<b>XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ</b>	<b>SWAB TALİMATI</b>				
	<b>Doküman Kodu</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>Revizyon No</b>	<b>Revizyon Tarihi</b>	<b>Sayfa No</b>
	T.25	01/01/2011	00	--	1 / 1

## 1. AMAÇ

Gıda işletmelerinde temizlik ve dezenfeksiyonun kontrolünü mikrobiyolojik test sonuçlarıyla ilişkilendirerek yorumlamak ve gerekli tedbirleri almaktır.

## 2.SORUMLULUK:

Alet, ekipman, personel el ve çalışma yüzeylerinden swab yöntemiyle analiz yapmak, sonuçları değerlendirmek Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Ekip Lideri'nin sorumluluğundadır.

## HAZIRLIK:

- Eğer alet-ekipmanların dezenfeksiyonunda kimyasal bir dezenfektan kullanılmışsa bu durumda ringer çözeltilisine bu dezenfektanı inaktive edecek uygun bir inaktivatör ilave edilir.(Dezenfektan olarak hipoklorit ve iyodoforlar kullanılmışsa swab çözeltilisine inaktivatör olarak %0,05 oranında sodyum tiyosülfat ilave edilir. Sodyum tiyosülfatın suda %10luk çözeltisi hazırlanarak filtre edildikten sonra buzdolabında veya karanlıkta muhafaza edilir.Dezenfektan olarak kuaterner amonyum bileşikleri kullanıldığı durumlarda ise swab çözeltilisine %1 oranında Tween 80 ve %0,05 oranında sodyum tiyosülfat ilave edilir.

### 2. Swab hazırlanması:

**Pamuk swab:** absorbant olmayan pamuk 30-35cm uzunluğunda tahta çubuk veya paslanmaz çelik bir telin ucuna 1-1,5 cm kalınlığında ve 4 cm uzunluğunda sarılarak içerisinde 10 ml ¼ riger çözeltisi bulunan test tüpüne yerleştirilir.Tüpün ağız kısmı pamukla kapatılarak otoklavda 121°C'de 15 dakika sterilize edilir.

## UYGULAMA:

- Pamuk swab tüpte bulunan steril ringer çözeltilisine daldırılarak ıslatılı ve swabdaki fazla sıvı, swab pamuğunun tüpün iç yüzeylerine bastırılmasıyla sızdırılır.

<b>Hazırlayan</b>		<b>Onaylayan</b>
Fabrika/Kalite Müdürü		Genel Müdür

XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ	SWAB TALİMATI				
	Doküman Kodu	Yayın Tarihi	Revizyon No	Revizyon Tarihi	Sayfa No
	T.25	01/01/2011	00	--	2 / 2

<p>2. 100cm<sup>2</sup>'lik yüzey swab pamuğu kendi eksenini etrafında yavaşça döndürülerek ve yüzeye bastırılarak soldan sağa doğru silinir. Aynı işlem aynı yüzey üzerinde bu defa ilk silme yönüne dik olacak şekilde tekrarlanır. Swab pamuğu test tüpündeki 10ml ringer çözeltisine daldırılır ve 10 defa aşağı yukarı hareket ettirilerek çalkalanır.</p> <p>3. Çalkalama işleminden sonra ringer çözeltisinden 1 ml alınarak Nutrient Agar(NA) veya Plate Count Agar(PCA) dökme plak yöntemiyle ekim yapılır ve yüzeyin 1 cm<sup>2</sup> sindeki mikroorganizma sayısı hesaplanır.</p>
---

<b>Hazırlayan</b> Fabrika/Kalite Müdürü		<b>Onaylayan</b> Genel Müdür
--	--	---------------------------------



<b>XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ</b>	<b>pH ANALİZ TALİMATI</b>				
	<b>Doküman Kodu</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>Revizyon No</b>	<b>Revizyon Tarihi</b>	<b>Sayfa No</b>
	T.26	01/01/2011	00	--	1 / 1

**YAPILIŞI;**

- 1- Ölçüm probunun ucundaki plastik kabı çıkarın.
- 2- Ph= 7 tampon çözeltisinin sıcaklığını ortam sıcaklığına getirin.
- 3- Aynı sıcaklığa gelince Ph-metreyi kalibre edin.
- 4- Kalibrasyondan sonra ölçüm probunu saf su ile yıkayın.
- 5- Kağıt havlu ile ovmadan ölçüm probunu kurulayın.
- 6- Ph= 4 tampon çözeltisinin sıcaklığını ortam sıcaklığına getirin.
- 7- Aynı sıcaklığa gelince Ph-metreyi kalibre edin.
- 8- Kalibrasyondan sonra ölçüm probunu saf su ile yıkayın.
- 9- Kağıt havlu ile ovmadan ölçüm probunu kurulayın.
- 10- Ph 'sı ölçülecek numuneyi cam behere (80 ml) yarıya kadar doldurun.
- 11- Ölçüm probunu numuneye daldırın.
- 12- Displaydeki değer sabitlendiğinde Ph ölçülmüş olur.
- 13- Ölçüm sonucunu analiz formuna kaydedin

<b>Hazırlayan</b>		<b>Onaylayan</b>
Laboratuvar Sorumlusu		Kalite Güvence Müdürü

<b>XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ</b>	<b>ÇÖZÜNMEYEN SAFSIZLIK ANALİZİ TALİMATI</b>				
	<b>Doküman Kodu</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>Revizyon No</b>	<b>Revizyon Tarihi</b>	<b>Sayfa No</b>
	T.27	01/01/2011	00	--	1 / 1

**YAPILIŞI;**

1. 20 gr yağ 30 ml dietileterde çözülür.
2. 30 dk bekletilir.
3. Karışım, sabit tartıma getirilmiş ve tartımı alınmış siyah bant filtre kağıdından süzülür.
4. Beherde ve filtre kağıdında yağ kalmayacak şekilde dietileterle yıkama yapılır.
5. Filtre kağıdı 105°C sıcaklıktaki etüvde sabit tartıma getirilir.
6. Son tartımdan ilk tartım çıkarılıp yağ miktarına bölünerek yüzdesi alınır.

<b>Hazırlayan</b>		<b>Onaylayan</b>
Laboratuvar Sorumlusu		Kalite Güvence Müdürü

XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ	DEPO TALİMATI				
	Doküman Kodu	Yayın Tarihi	Revizyon No	Revizyon Tarihi	Sayfa No
	T.28	01/01/2011	00	--	1 / 1

**1.0. KAPSAM:** Depolama sırasında dikkat edilecek kuralları ve sorumlulukları kapsar.

**2.0. UYGULAMA ALANI:** Üretim Bölümü

**3.0. SORUMLU:** Bu talimatın yürütülmesi ve izlenmesinden **Depo Sorumlusu** ve **Üretim Sorumlusu** sorumludur.

**4.0. UYGULAMA:**

**4.1.** Depodaki malzemelerin yerle temasını önleyecek şekilde paletler üzerinde depolanmasını sağlayınız.

**4.2.** Aynı ürünleri depo içerisinde aynı palet üzerinde veya aynı alanda istif ediniz.

**4.3.** Ürünlerin üzerine ürün tanımlama kartını yapıştırınız.

**4.4.** Sevk edilecek ürünleri deponun arka tarafına istif etmeyiniz.

**4.5.** Günlük olarak deponun temizliğini kontrol ediniz.

**4.6.** Günlük sıcaklık kontrolünü yaparak ilgili formu doldurunuz.

**4.7.** Soğuk hava deposuna girerken önlük, eldiven, bone ve ağızlık takın.

**5.0.KAYITLAR**

Depo Sıcaklık Takip Formu

<b>Hazırlayan</b> Fabrika/Kalite Müdürü		<b>Onaylayan</b> Genel Müdür
--	--	---------------------------------

<b>XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ</b>	<b>TAŞIMA, AMBALAJLAMA VE DEPOLAMA TALİMATI</b>				
	<b>Doküman Kodu</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>Revizyon No</b>	<b>Revizyon Tarihi</b>	<b>Sayfa No</b>
	T.29	01/01/2011	00	--	1/1

#### **AMAÇ:**

Mamul malzemelerin, ambalaj malzemelerinin, hammaddelerin ve sevke hazır malzemelerin depolanması ve depolamadan sorumlu kişinin sorumluluk ve yetkilerini belirlemektir.

#### **SORUMLULUK:**

Depolanacak malzemelerin kontrolünden Depo Görevlisi sorumludur.

#### **UYGULAMA:**

1. Depolarda gıda maddesi ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin, zemin ve duvarla temasını engelleyecek şekilde, palet yüksekliğinde, uygun bir şekilde muhafazası sağlanmalıdır.
2. Son kullanma tarihi geçen, imalat hatası bulunan veya iade edilecek olan gıda maddeleri, diğer ürün ve malzemelerle aynı yerde bulundurulmamalı, uygun işaretleme yapılmalı, kayıt tutulmalı, ayrıca satışa sunulmasını engelleyecek tedbirler alınmalıdır.
3. Gıda atığı ve diğer atıklar, biriktirilmeden gıdanın bulunduğu ortamdan uzaklaştırılmalıdır.
4. Ambalaj malzemeleri, bulaşma riskine maruz kalmayacak biçimde depolanmalıdır.
5. Ambalajlama ve paketleme işlemleri gıdalara bulaşmayı önleyecek şekilde yapılmalı, ambalajlama ve paketleme malzemeleri güvenli ve temiz olmalıdır.
6. Gıdaların taşınması için kullanılan araç ve /veya kaplar temiz tutulmalı, gerektiğinde bakımı yapılmalı ve iyi şartlarda muhafaza edilmelidir.
7. Taşıma amaçlı kullanılan araç ve/veya kaplar bulaşmaya sebep olabileceği için gıda dışında başka bir maddenin taşınmasında kullanılmamalıdır.
8. Gıda maddeleri ile birlikte başka bir maddenin veya farklı gıda maddelerinin aynı anda ve birlikte taşınması durumunda gıdalar birbirinden ve diğer maddelerden tamamen ayrılmalıdır.
9. Gıda maddesi taşınmasında kullanılan kaplar ve/veya araçlar, gıda maddesi dışında veya farklı gıda maddelerinin taşınmasında kullanılmaları dışında bulaşma riskinden kaçınmak için farklı yüklemeler arasında yeterince temizlenmeli ve gerektiğinde dezenfekte edilmelidir.
10. Kimyasallar ile gıda maddeleri birbirinden ayrı yerlerde depolanmalıdır.

<b>Hazırlayan</b>		<b>Onaylayan</b>
Gıda Güvenliği Ekip Lideri		Genel Müdür



XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ	DIŞ KAYNAKLI DOKÜMAN LİSTESİ				
	Doküman Kodu	Yayın Tarihi	Revizyon No	Revizyon Tarihi	Sayfa No
	L.02	01/01/2011	00	--	1 / 1

NO	DÖKÜMAN ADI	YAYINLAYAN KURUM	KULLANILDIĞI BİRİM	TAKİP ŞEKLİ
----	-------------	---------------------	-----------------------	-------------

1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				
7.				
8.				

<b>Hazırlayan</b>		<b>Onaylayan</b>
Gıda Güvenliği Ekip Lideri		Genel Müdür

<b>XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ</b>	<b>KAYITLARI MUHAFAZA VE ARŞİVLEME LİSTESİ</b>				
	<b>Doküman Kodu</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>Revizyon No</b>	<b>Revizyon Tarihi</b>	Sayfa No
	L.03	01/01/2011	00	--	1 / 1

No	Doküman Adı	Doküman Kodu	Yürürlüğe Giriş veya Rev. Tarihi	Bölümde Saklama	Arşivde Saklama	Saklama Şekli	
						Doküman	Bilgisayar
1.	Faks Mesajı	F	01.01.2011	1 yıl	2 yıl	*	--
2.	Toplantı Raporu	F	01.01.2011	1 yıl	2 yıl	*	--
3.	İş Başvuru Formu	F	01.01.2011	1 yıl	2 yıl	*	--
4.	İzin Formu	F	01.01.2011	1 yıl	2 yıl	*	--
5.	İbraname	F	01.01.2011	1 yıl	2 yıl	*	--
6.	Personel Performans Ölçüm Formu	F	01.01.2011	1 yıl	2 yıl	*	--
7.	Müşteri Memnuniyet Anketi	F	01.01.2011	1 yıl	2 yıl	*	--
8.	İç Yazışma Formu	F	01.01.2011	1 yıl	2 yıl	*	--
9.	Karar Ağacı	F	01.01.2011	süresiz	süresiz	*	--
10.	Sağlık Anket Formu	F	01.01.2011	1 yıl	2 yıl	*	--
11.	Personel Temizlik Formu	F	01.01.2011	1 yıl	2 yıl	*	--
12.	Düzeltilici Önleyici Faaliyet Formu	F	01.01.2011	1 yıl	2 yıl	*	--
13.	Düzeltilici Önleyici Faaliyet Takip Formu	F	01.01.2011	1 yıl	2 yıl	*	--
14.	Personel Memnuniyet Anketi	F	01.01.2011	1 yıl	2 yıl	*	--
15.	DUYURU FORMU	F	01.01.2011	1 yıl	2 yıl	*	--
16.	Tedarikçi Değerlendirme Anketi	F	01.01.2011	1 yıl	2 yıl	*	--
17.	İlaçlama Kayıt Formu	F	01.01.2011	1 yıl	2 yıl	*	--
18.	Eğitim Katılım Raporu	F	01.01.2011	1 yıl	2 yıl	*	--
19.	Personel Eğitim Takip ve Etniklik Değerlendirme Formu	F	01.01.2011	1 yıl	2 yıl	*	--
20.	Hijyen Denetim Formu	F	01.01.2011	1 yıl	2 yıl	*	--
21.	Uygun olmayan ürün hizmet formu	F	01.01.2011	1 yıl	2 yıl	*	--
22.	Son ürün stok takip formu	F	01.01.2011	1 yıl	2 yıl	*	--
23.	Depo ürün çıkış formu	F	01.01.2011	1 yıl	2 yıl	*	--
24.	Eğitim değerlendirme formu	F	01.01.2011	1 yıl	2 yıl	*	--
25.							
26.							
27.							
28.							
29.							
30.							

<b>Hazırlayan</b>		<b>Onaylayan</b>
Gıda Güvenliği Ekib Lideri		Genel Müdür

<b>XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ</b>	<b>KAYITLARI MUHAFAZA VE ARŞİVLEME LİSTESİ</b>				
	<b>Doküman Kodu</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>Revizyon No</b>	<b>Revizyon Tarihi</b>	Sayfa No
	L.03	01/01/2011	00	--	2 / 2

**NOTLAR:**

- **Doküman Adı :** Kayıt niteliği taşıyan muhafaza ve/veya arşivleme gerektiren doküman ve kayıtlar kastedilmektedir.
- **Saklama Süresi :** Baskılı kopya ve/veya manyetik kopya şeklinde olabilmektedir.
- **Muhafaza Süresi :** Bölümlerde muhafaza süresini içerir.
- **Arşiv Süresi :** Bölüm dışında Genel Arşivde saklama süresini kapsar.
- -- işareti dokümanların bilgisayar ortamında takip edildiğini ve gerekli olduğu zaman çıktılarının alındığını, bu yüzden bölümde veya arşivde saklama süresinin olmadığını belirtir.
- Arşivde saklama için bazı maddeler boş bırakılmıştır. Bunun nedeni o dokümanın sadece bölümde saklandığını ve arşivde saklama durumunun olmadığını belirtmektir.
- Bazı maddelerde bölümde saklama için, değişim olana kadar veya revizyon olana kadar ibareleri kullanılmıştır. Bunun nedeni o dokümanda bir değişiklik veya revizyon olduğu zaman yerine hemen yeni doküman konulur ve eski doküman imha edilir. Saklama süresi de o dokümanın revizyona veya değişikliğe uğraması durumuna kadardır.
- Bazı maddelerde bölümde saklama için, iş bitimi ibaresi kullanılmıştır. Bunun nedeni bazı dokümanların iş bitiminde hemen imha edilmesi ve bölümde veya arşivde saklanmamasıdır.

<b>Hazırlayan</b>		<b>Onaylayan</b>
Gıda Güvenliği Ekib Lideri		Genel Müdür



XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ	MAKİNA TECHİZAT LİSTESİ				
	Doküman Kodu	Yayın Tarihi	Revizyon No	Revizyon Tarihi	Sayfa No
	L.04	01/01/2011	0	-	1/1

NO	MAKİNA TECHİZAT ADI	MAKİNA KODU	MARKASI	MODEL	ÖZELLİKLERİ	Kalibrasyona Dahilmi E/H
1.	ZEYTİN YAPRAK AYIRMA VE YIKAMA MAKİNASI					H
2.	KIRICI VE HAMUR KAZANI					H
3.	DEKANTÖR					H
4.	SEPARATÖR					H
5.	VİBRATÖR ELEK				-	H
6.	ZEYTİNYAĞ ŞİŞE DOLUM MAKİNASI					H
7.	ZEYTİNYAĞ TENKE DOLUM MAKİNASI					H
8.	ETİKETLEME MAKİNASI					H
9.	KAĞIT FİLTRE MAKİNASI					H
10.						
11.						
12.						

Hazırlayan	Onaylayan
Faaliyet Sorumlusu	Gıda Güvenliği Ekip Lideri

<b>YZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ</b>	<b>ONAYLI TEDARİKÇİ LİSTESİ</b>				
	<b>Doküman Kodu</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>Revizyon No</b>	<b>Revizyon Tarihi</b>	<b>Sayfa No</b>
	L.05	01/01/2011	00	--	1 / 1

	Malzemenin Adı	TEDARİKÇİ				
		Firma Adı	Adres	Telefon	Faks	Yetkili Kişi
1	Teneke kutu					
2	Mukavva Kutu					-
3	Cam Şişe					
4	Zeytin& Zeytinyağı					
5	Zeytin& Zeytinyağı					
6	Zeytin& Zeytinyağı					
7	Zeytin& Zeytinyağı					
8	Kimyasal Madde					-
9	Makina - Ekipman					
10	Makina - Ekipman					

<b>Hazırlayan</b> Fabrika/Kalite Müdürü		<b>Onaylayan</b> Genel Müdür
--	--	---------------------------------

<b>XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ</b>	<b>EĞİTİM KATILIM FORMU</b>				
	<b>Doküman Kodu</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>Revizyon No</b>	<b>Revizyon Tarihi</b>	<b>Sayfa No</b>
	F.01	01/01/2011	0	-	1/1

<b>Eğitimin verildiği tarih</b>	
<b>Eğitimin konusu</b>	
<b>Eğitimin süresi</b>	
<b>Eğitimin veren kişi</b>	

<b>Katılımcıların</b>				<b>Katılımcıların</b>			
<b>No</b>	<b>Adı Soyadı</b>	<b>Görevi</b>	<b>İmzası</b>	<b>No</b>	<b>Adı Soyadı</b>	<b>Görevi</b>	<b>İmzası</b>
1				31			
2				32			
3				33			
4				34			
5				35			
6				36			
7				37			
8				38			
9				39			
10				40			
11				41			
12				42			
13				43			
14				44			
15				45			
16				46			
17				47			
18				48			
19				49			
20				50			
21				51			
22				52			
23				53			
24				54			
25				55			
26				56			
27				57			
28				58			
29				59			

<b>Hazırlayan</b> Gıda Güvenliği Ekip Lideri		<b>Onaylayan</b> Genel Müdür
---	--	---------------------------------



<b>XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ</b>	<b>İÇ YAZIŞMA FORMU</b>				
	<b>Doküman Kodu</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>Revizyon No</b>	<b>Revizyon Tarihi</b>	<b>Sayfa No</b>
	F.03	01/01/2011	0	-	1/1

<b>TARİH</b>	
<b>YAZAN BÖLÜM</b>	
<b>ALAN BÖLÜM</b>	
<b>YAZIŞMA KONUSU</b>	
<b>AÇIKLAMALAR</b>	

<b>Hazırlayan</b> Gıda Güvenliği Ekip Lideri		<b>Onaylayan</b> Genel Müdür
--	--	---------------------------------

<b>XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ</b>	<b>SON ÜRÜN STOK TAKİP FORMU</b>				
	<b>Doküman Kodu</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>Revizyon No</b>	<b>Revizyon Tarihi</b>	<b>Sayfa No</b>
	F.04	01/01/2011	00	--	1 / 1

**Tarih:**

Ürün Adı	Depo Girişi		Depo Çıkışı		Net Depo Stok		Açıklama
	Koli	Adet	Koli	Adet	Koli	Adet	
250 ml cam şişe nat. sızma							
250 ml cam şişe nat. birinci							
500 ml cam şişe nat. sızma							
500 ml cam şişe nat. birinci							
750 ml cam şişe nat. sızma							
750 ml cam şişe nat. birinci							

1 L cam şişe nat. sızma							
1 L cam şişe nat. birinci							
2 L cam şişe nat. sızma							
2 L cam şişe nat. birinci							
1 L teneke nat. sızma							
1 L teneke nat. birinci							

3 L teneke nat. sızma							
3 L teneke nat. birinci							

5 L teneke nat. sızma							
5 L teneke nat. birinci							
18 L teneke nat. sızma							
18 L teneke nat. birinci							

--

<b>Hazırlayan</b>		<b>Onaylayan</b>
Üretim Müdürü		Genel Müdür

<b>XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ</b>	<b>TOPLANTI TUTANAK FORMU</b>				
	<b>Doküman Kodu</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>Revizyon No</b>	<b>Revizyon Tarihi</b>	<b>Sayfa No</b>
	F.05	01/01/2011	00	--	1 / 1

<b>Tarih</b>		
<b>Toplantının Adı / Konusu</b>	Yönetimin Gözden Geçirilmesi Ocak - 2011	
<b>Katılımcıların</b>		
<b>Adı Soyadı</b>	<b>Görevi</b>	<b>İmzası</b>

<b>Toplantı Gündemi</b>	
<b>1</b>	Eğitim Planı
<b>2</b>	Bakım Planı
<b>3</b>	Kalıntı İzleme Planı
<b>4</b>	Doğrulama Planları
<b>5</b>	Tedarikçi Değerlendirilmeleri
<b>6</b>	Girdi Kontrol Planları
<b>7</b>	Yıllık Tetkik Planı
<b>8</b>	Geri Çağırma Takımı
<b>9</b>	İç Tetkikler ve DÖF'ler
<b>10</b>	Müşteri Şikayetleri
<b>11</b>	Hedefler
<b>12</b>	Yapılacak Yatırımlar

<b>Toplantıda Alınan Kararlar</b>
-----------------------------------

<b>Hazırlayan</b> Gıda Güvenliği Ekib Lideri	<b>Onaylayan</b> Genel Müdür
---	---------------------------------

<b>XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ</b>	<b>PERSONEL PERFORMANS ÖLÇÜM FORMU</b>				
	<b>Doküman Kodu</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>Revizyon No</b>	<b>Revizyon Tarihi</b>	<b>Sayfa No</b>
	F.06	01/01/2011	00	--	1 / 1

1	Genel Müdür	2	Genel Müd.Yrd.	3	Kalite Müdürü
4	Üretim Müdürü	5	Pazarlama Sorumlusu	6	Finans/Muh.Sorumlusu
7	Satınalma Sorumlusu	8	Depo Sorumlusu	9	Üretim Şefi
10	Labararatuvar Sorumlusu	11	Temizlik ve Hijyen Personel		

**PERSONELİN ADI/SOYADI :**  
**BÖLÜMÜ/GÖREVİ :**

**TARİH:**

POZİSYON	DEĞERLENDİRME SORULARI	100	75	50	25
HEPSİ	Ekip Çalışması ve İşbirliğine açık olma				
1,2,3,4,5,6,7	Ekip Liderliği				
HEPSİ	Hedeflere Ulaşma				
1,2,3,4,5,6,7	Müşteri Odaklı olma				
HEPSİ	İletişim Yeteneğine sahip olma				
HEPSİ	Güvenilirlik				
1,2,3,4,5,6,7,8,9,10	Araştırmacı olma				
HEPSİ	Verilen görevi zamanında yerine getiriyor mu?				
HEPSİ	Yetkilerini doğru kullanıyor mu?				
3,4,5,6,7,8,9,10,11	Mesai saatlerine uyuyor mu?				
HEPSİ	Yeterince sorumluluk alıp, taşıyor mu?				
1,2,3,4,5,6,7,8	Bilgisayarı etkin kullanıyor mu?				
HEPSİ	Çıkan sorunlara çözüm üretme yeteneği var mı?				
3,4,5,6,7,8,9,10,11	Kullandığı bilgisayar/araca sahip çıkıyor mu?				
3,4,5,6,7,8,9	Düzenli kayıt tutup, arşivliyor mu?				
HEPSİ	Çalışma ortamının düzenini ve temizliğini sağlıyor mu?				
HEPSİ	Gelen misafirlere karşı davranışları uygun mu?				
1,2,3,4,5,6,7,8,9,10	Şirketi arayanlara karşı telefonda konuşma tarzı uygun mu?				
HEPSİ	Çalışma arkadaşları ile uyum sağlıyor mu?				
3,4,5,6,7,8,9,10,11	Hata yaptığı veya çıktığı zaman bildiriyor mu?				
HEPSİ	Kıyafet kurallarına uygun giyiniyor mu?				
3,4,5,6,7,8,9,10,11	Kullandığı araç/ makine/cihaz arıza verdiği zaman zamanında bildiriyor mu?				

### **DEĞERLENDİRME METODU**

- Her unvan için uygun yetkinlikler tespit edilecektir.
- Tespit edilecek yetkinlik için puan verilecektir.
- Ortalama puan aşağıdaki şekilde tespit edilecektir.
- Puana göre değerlendirme aşağıdaki şekilde yapılacaktır.
- Sonuç kısmına değerlendirme sonuçları yazılacaktır.

<i>Ort. Puan (OP) = Toplam Puan / Yetkinlik Sayısı</i>	100 - 90	Çok İyi
	89 - 70	İyi
<i>Örn. 8 Yetkinlik, puanı 100 ise Ort. Puan = 800 / 8 = 100 olur.</i>	69 - 60	Orta
	59 ve aşağısı	Yetersiz

**SONUÇ:**

**DEĞERLENDİRMEYİ YAPAN  
AD/SOYAD  
İMZA**

<b>Hazırlayan</b>		<b>Onaylayan</b>
Gıda Güvenliği Ekip Lideri		Genel Müdür



<b>XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ</b>	<b>HİJYEN DENETİM FORMU</b>				
	<b>Doküman Kodu</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>Revizyon No</b>	<b>Revizyon Tarihi</b>	<b>Sayfa No</b>
	F.07	01/01/2011	00	--	1 / 1

**A.PERSONEL HİJYENİ**

**BÖLÜM:**

S.NO	KONU	EVET	HAYIR	AÇIKLAMA
1	Personel hijyen konusunda eğitilmiş mi?			
2	Temiz iş kıyafetleri ve koruyucu iş kıyafetleri mevcut. (Saçlar tamamen kapalı, gerekli yerlerde eldiven kullanılıyor.)			
3	Personel tuvaletleri temiz ve bakımlı "ELLERİNİZİ YIKAYINIZ" ikaz posterleri mevcut.(firça, tuvalet kağıdı var, sifonlar çalışıyor.)			
4	Personel soyunma odaları, duşlar temiz ve bakımlı			
5	El yıkama yerleri uygun yerlerde ve yeterlidir. Sıcak su, sabun, el kurulamak için kağıt veya makine mevcut olup, el yıkama donanımları uygun şekilde kullanılıyor.			
6	Personelin periyodik sağlık kontrolü yapılıyor. (portör kontrolü, mikro film)			

**B.DEPOLAR (HAMMADDE, KATKI, BİTMİŞ ÜRÜN)**

7	Zemin, duvarlar, tavan temiz ve düzenli			
8	Gerekli yerlerde termometreler mevcut			
9	Hammadde/bitmiş ürünler/malzemeler/hurdalar / iadeler ayrı ayrı depolanmış.			
10	Ürünlerin, malzemelerin depolanması zeminden yüksek, düzenli ve kapalı ambalajlarda			
11	Ürünler, malzemeler isim ve tarih olarak işaretli			
12	İlk giren ilk çıkar prensibi uygulanıyor.			
13	Ürün, malzeme depoları temiz ve düzenli			
14	Kasa vb. taşıma/depolama malzemeleri temiz ve düzenli			

**C.PROSES ALANLARI VE EKİPMANLAR**

15	Zemin, duvarlar, tavan temiz ve düzenli			
16	Zemin, drenajlar, açık temiz ve ızgaralı			
17	Tahta malzeme kullanımı asgari ölçüde (ıslak alanlar için)			
18	Makine ekipman uygun yerleştirilmiş, temiz ve bakımlı			
19	Makine ekipman uygun malzemedен yapılmış. (Ör: Paslanmaz çelik)			

<b>Hazırlayan</b>		<b>Onaylayan</b>
Gıda Güvenliği Ekip Lideri		Genel Müdür

<b>XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ</b>	<b>HİJYEN DENETİM FORMU</b>				
	<b>Doküman Kodu</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>Revizyon No</b>	<b>Revizyon Tarihi</b>	<b>Sayfa No</b>
	F.07	01/01/2011	00	--	2 / 2

#### D.TEMİZLİK PROGRAMI

S.NO	KONU	EVET	HAYIR	AÇIKLAMA
20	Proses alanı ve ekipmanların temizlik programı uygulanıyor			
21	Amaca uygun temizlik, dezenfeksiyon maddeleri programı uygulanıyor.			
22	Temiz ve temiz olmayan malzemeler iyi ayrılmış			
23	Temizlik ve dezenfeksiyon programı uygun denetleniyor.(kayıtlar)			
24	Bütün temizlik/dezenfeksiyon maddeleri araçları ayrı ayrı yerde depolanmış ve etiketlenmiş.			

#### E.HAŞERE KONTROLÜ

25	Çevreden gelen haşere için önlem alınmış			
26	Fare, böcek sinek yok.			
27	Sinek tutucular yerleştirilmiş. Yeterli ve iyi bakımlı.			

#### F.ÇÖPLERİN GİDERİLMESİ

28	Çöp kutuları boşaltılıyor, temiz ve düzenli.			
29	Çöp kutularında plastik poşet mevcut.			
30	Çöp toplama istasyonları temiz ve bakımlı.			

#### G.YÜKLEME ALANI

31	Yükleme alanı temiz ve düzenli			
32	Sevk araçları temiz ve bakımlı			
33	Araç yükleme uygun bir şekilde yapılıyor.			

#### H.İŞLETME BİNASI, ÇEVRESİ, ÇEVRE DÜZENİ

34	Boş kutusu, kullanılmayan alet vb. yok			
35	Çevre uygun şekilde yeşillendirilmiş			
36	Dış alanlar temiz, düzenli ve bakımlı			
37	Çevrede su birikintileri ve/veya çukurluklar yok			

<b>Hazırlayan</b>		<b>Onaylayan</b>
Gıda Güvenliği Ekip Lideri		Genel Müdür

<b>XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ</b>	<b>PERSONEL TEMİZLİK KONTROL FORMU</b>				
	<b>Doküman Kodu</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>Revizyon No</b>	<b>Revizyon Tarihi</b>	<b>Sayfa No</b>
	F.08	01/01/2011	0	-	1/1

Tarih :...../...../.....				
<b>Kontrol Parametresi</b>	<b>Sıklık</b>	<b>Uygulama</b>	<b>Kontrol Yöntemi</b>	<b>Uygunluk</b>
El	Sürekli	Tırnaklar kesilmiş, temiz, takılar çıkarılmış olacak, temizlik ve dezenfektasyon işlem aralarında, molalarda, ve WC sonrasında kullanılacak.	Görsel	
Hijyenik Paspas	Günde 1 Kez	Tuvalet çıkışında bulunan dezenfektanlı paspasların dezenfektanları günde 1 kez değişecek.	Görsel	
Kıyafet	Sürekli	Temiz, düzenli ve sağlam olacak.	Görsel	
Koruyucu Güvenlik Malzemeleri	Sürekli	Bone, maske, kulak tıkacı ve eldivenler kullanılacak.	Görsel	
<b>BİRİM SORUMLUSU</b>			<b>Gıda Güvenliği Ekip Lideri</b>	

<b>Hazırlayan</b> Gıda Güvenliği Ekip Lideri		<b>Onaylayan</b> Genel Müdür
---	--	---------------------------------

<b>XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ</b>	<b>DEPO ÜRÜN ÇIKIŞ FORMU</b>				
	<b>Doküman Kodu</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>Revizyon No</b>	<b>Revizyon Tarihi</b>	<b>Sayfa No</b>
	F.09	01/01/2011	0	-	1/1

**TARİH:**

**FORM NO:**

ÜRÜN ADI	ÇIKAN MİKTAR		AÇIKLAMA
	KOLİ	ADET	

TESLİM ALAN

TESLİM EDEN

<b>XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMECİLİĞİ</b>	<b>DEPO ÜRÜN ÇIKIŞ</b>			
	<b>DOKÜMAN KODU</b>	<b>YAYIN TARİHİ</b>	<b>REVİZYON NO</b>	<b>SAYFA NO</b>
	F-32	18/01/207	0	1/1

**TARİH:**

**FORM NO:**

ÜRÜN ADI	ÇIKAN MİKTAR		AÇIKLAMA
	KOLİ	ADET	

TESLİM ALAN

TESLİM EDEN

<b>Hazırlayan</b> Gıda Güvenliği Ekip Lideri		<b>Onaylayan</b> Genel Müdür
---	--	---------------------------------

<b>XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMECİLİĞİ</b>	<b>BAKIM ARIZA TAKİP FORMU</b>				
	<b>Doküman Kodu</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>Revizyon No</b>	<b>Revizyon Tarihi</b>	<b>Sayfa No</b>
	F.10	01/01/2011	0	-	1/1

<b>Bakım Başlangıç Tarihi</b>		<b>Başlangıç Saati</b>	
<b>Bakım Bitiş Tarihi</b>		<b>Bitiş Saati</b>	
<b>Bakım Nedeni</b>	<input type="checkbox"/> Periyodik Bakım <input type="checkbox"/> Arıza Bakımı		
<b>Bakım Yapılan Ekipman</b>			
<b>Bakımı Yapanın Adı Soyadı</b>			
<b>Ekipmanda Yapılan Bakımın Açıklaması</b> (Onarılan, değişen, kontrol edilen parçalar veya bölümler)			
<b>Kontrol Edenin Adı Soyadı ve İmzası</b>			

<b>Hazırlayan</b> Üretim Müdürü		<b>Onaylayan</b> Genel Müdür
------------------------------------	--	---------------------------------

XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ	EKİPMAN DEĞERLENDİRME FORMU				
	Doküman Kodu	Yayın Tarihi	Revizyon No	Revizyon Tarihi	Sayfa No
	F.11	17.04.2011	00	-	1/1

<b>Yeni Alınan Ekipman Adı:</b>
<b>İşletmeye Giriş Tarihi :</b>

Kriterler:	Uygun	Uygun Değil	Açıklamalar
Temizliği Kolay mı?			
Gıdaya uygun malzeme mi?			
Yabancı madde bulaşabilir mi?			
Elektrik, su tüketimi uygun mu?			
Çevreye zararlı kimyasallar var mı?			
İSG açısından riskleri var mı ?			

<b>Hazırlayan</b> Üretim Müdürü		<b>Onaylayan</b> Genel Müdür
------------------------------------	--	---------------------------------













<b>XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ</b>	<b>UYGUN OLAMAYAN ÜRÜN FORMU</b>				
	<b>Doküman Kodu</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>Revizyon No</b>	<b>Revizyon Tarihi</b>	<b>Sayfa No</b>
	F.17	01/01/2011	00	--	1 / 1

<b><u>ÜRÜN/HİZMET TANIMI</u></b>	<b><u>TESPİT TARİHİ ve SAATİ</u></b>
----------------------------------	--------------------------------------

<b><u>UYGUNSUZLUĞUN OLUŞTUĞU BÖLÜM</u></b>	<b><u>TESPİT EDEN</u></b>
--	---------------------------

**UYGUNSUZLUK TANIMI**

--

**KARAR AÇIKLAMASI**

--

<b>KARARI VERENLER</b>	<b><u>ÜNVAN</u></b>	<b><u>İMZA</u></b>	<b><u>TARİH</u></b>
1.....			
2.....			
3.....			
4.....			
5.....			

<b>Hazırlayan</b>		<b>Onaylayan</b>
Gıda Güvenliği Ekip Lideri		Genel Müdür

<b>XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ</b>	<b>PERSONEL MEMNUNİYET ANKETİ</b>			
	<b>Doküman Kodu</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>Revizyon No</b>	<b>Revizyon Tarihi</b>
	F.18	01/01/2011	00	---
		<b>Sayfa No</b>		
		1/1		

Tarih: ...../...../.....

Sizlerin memnuniyetini ölçmek ve daha iyi bir çalışma ortamı sunabilmek amacı ile aşağıdaki sorularımızdan oluşan anketi cevaplamanızı rica ederiz . İlginiz için teşekkürler.

		ÇOK İYİ	İYİ	ORTA	KÖTÜ
1.	Aldığımız Ücret Hakkındaki Düşünceniz?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.	Yöneticinizin Size Karşı Davranışı?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.	Size Sağlanan Sosyal Olanaklar?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.	Yaptığımız İşe Karşı Düşünceleriniz?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.	Çalışma Saatlerinizin Uygunluğu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.	Şirketin Sağladığı Eğitimin Yeterliliği?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.	Moral Verici Etkinliklerin Yeterliliği?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.	Bulduğunuz Mevkiinin Size Uygunluğu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9.	İsteklerinizin Karşılama Derecesi?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10.	Çalışma Arkadaşlarınızın Size Uyumu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11.	Yemeklerden Memnun musunuz?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

.....

11. Sorular Haricinde Belirtmek İstedikleriniz

.....

.....

LÜTFEN ANKET FORMUNU EKSİKSİZ DOLDURUN

SAYGILARIMIZLA....

<b>Hazırlayan</b>		<b>Onaylayan</b>
Faaliyet Sorumlusu		Gıda Güvenliği Ekib Lideri

XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ	<b>TEDARİKÇİ DEĞERLENDİRME ANKETİ</b>			
	<b>Doküman Kodu</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>Revizyon No</b>	<b>Revizyon Tarihi</b>
	F.19	01/01/2011	0	-
<b>Sayfa No</b>				
1/1				

<b>FİRMA ADI</b>	:	...../...../.....
<b>TEMİN EDİLEN MAL/HİZMET:</b>		
1. <input type="checkbox"/> Zeytin	4. <input type="checkbox"/> Cam şişe	7. <input type="checkbox"/> Makina -ekipman
2. <input type="checkbox"/> Zeytinyağ	5. <input type="checkbox"/> Mukavva kutu	8. <input type="checkbox"/> Kalibrasyon
3. <input type="checkbox"/> Teneke Kutu	6. <input type="checkbox"/> Etiket-ofset	9. <input type="checkbox"/> Kimyasal madde
10. <input type="checkbox"/> Danışmanlık	11. <input type="checkbox"/> Belgelendirme	

Hizmet Türü	Değerlendirme Soruları	EVET 6 PUAN	HAYIR 0 PUAN	KISMEN3 PUAN
HEPSİ	Kuruluş/kişi güvenilir mi?			
8,11	Uluslar arası izlenebilirliği var mı?			
HEPSİ	Malı,hizmeti yada malzemeyi zamanında teslim edebiliyor mu?			
HEPSİ	Çalışanların yeterli bilgi ve tecrübesi var mı?			
HEPSİ	Fiyatları uygun mu?			
HEPSİ	İrtibat kolay kurulabiliyor mu?			
HEPSİ	Düzeltilici Faaliyet Çalışmaları Yapıyor mu?			
3,4,5,6,7,9	Verdikleri mal ve hizmet için garanti verebiliyorlar mı?			
HEPSİ	Ulaşımı kolay mı?			
7	Satış sonrası servisi yeterlimi?			
3,4,5,6,7,9	Kullandığı malzeme beklentileri karşılıyor mu?			

<b>Kalite Belgesi Varmı? (TSE, TSEK, ISO 9000, /Sertifika)</b>	<b>Var (10 Puan)</b>	<b>Yok (0Puan)</b>	<b>Çalışma Yapıyor (5 Puan)</b>

TOPLAM "EVET" :  
TOPLAM "HAYIR" :  
TOPLAM " KISMEN" :  
KALİTE BELGESİ :  
TOPLAM PUANI :

**Bu formda;**

EVET: İstenilen bütün şartların veya sorulan sorunun gereğinin tam manasıyla yerine getirilmesidir.  
HAYIR: İstenilen şartların veya sorulan sorunun cevabının hiçbir şekilde objektif olarak ortada bulunmaması demektir.  
KISMEN: İstenilen şartların veya sorulan sorunun gereğinin yerine getirilmesi için çalışmaların başlatılmış olması ancak bitirilmiş olmaması demektir.

<b>Hazırlayan</b>		<b>Onaylayan</b>
Kalite Müdürü		Genel Müdür

<b>XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ</b>	<b>MÜŞTERİ MEMNUNİYETİ ANKETİ</b>				
	<b>Doküman Kodu</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>Revizyon No</b>	<b>Revizyon Tarihi</b>	<b>Sayfa No</b>
	F.20	01/01/2011	0	-	1/1

**Sayın Yetkili,**

Ürünümüzün ve hizmetimizin özelliklerini, performans düzeyini, kalitesini ve sizlerin beklentilerinizi tespit etmek ve bu yolla firmamızın bundan sonraki hizmet kalitesini iyileştirmek amacıyla, işbu anketimizi doldurup aşağıdaki adreslerimizden birine göndermenizi rica eder, ilginize şimdiden teşekkür ederiz.

Saygılarımızla,

Kalite Müdürü

**Adreslerimiz:**

1. E-mail :  
2. Fax :

Firma Adı			
Yetkili Kişi		Tel	
Anketi Dolduran Kişi		Faks	
Adres		E-Mail	
		Web	

	No	KRİTERLER	100	75	50	25	0
Memnuniyet	1.	Şirketimizden aldığınız ürünlerden ve hizmetlerden ne oranda memnun kaldınız?					
Hız	2.	Şirketimiz taleplerinize istenilen süre içerisinde cevap veriyor mu?					
Kalite	3.	Personelimizin verdiği hizmet kalitesini nasıl buluyorsunuz?					
İletişim	4.	Personelimizin sizlerle iletişimini nasıl buluyorsunuz?					
Ulaşım	5.	Personelimize kolaylıkla ulaşabiliyor musunuz?					
Geri Dönüş	6.	Şikâyetlerinizi ve/veya önerilerinizi kolaylıkla iletip geri dönüş alabiliyor musunuz?					
Rakiplerle Kıyas	7.	Şirketimizi profesyonel bir tedarikçi firma olarak değerlendiriyor musunuz?					
Teslimat	8.	Siparişlerinizin zamanında ulaşma derecesi?					
Saygı	9.	Görüş ve/veya önerileriniz dikkate alınıyor mu?					
Referans	10.	Şirketimizi başkalarına tavsiye eder misiniz?					
Fiyat	11.	Piyasa şartlarına göre firmamızın fiyatlarını nasıl değerlendiriyorsunuz?					
Ödeme	12.	Ödeme koşullarımızı nasıl değerlendiriyorsunuz?					
Önerileriniz							
							İmza

100	75	50	25	0
Çok iyi	İyi	Orta	Kötü	Çok Kötü

<b>Hazırlayan</b> Kalite Müdürü		<b>Onaylayan</b> Genel Müdür
------------------------------------	--	---------------------------------

<b>XYZ ZEYTİNYAĞI İŞLETMESİ</b>	<b>SAĞLIK ANKET FORMU</b>				
	<b>Doküman Kodu</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>Revizyon No</b>	<b>Revizyon Tarihi</b>	<b>Sayfa No</b>
	<b>F.21</b>	<b>01/01/2011</b>	<b>00</b>	<b>--</b>	<b>1 / 1</b>

<b>Adı Soyadı :</b>
<b>Cinsiyeti :</b>
<b>Yaşı :</b>
<b>Görevi :</b>

**Lütfen aşağıdaki soruları dikkatli ve eksiksiz doldurunuz. Tedavi olduysanız tarihini , doktorun adını ve adresini yazmayı unutmayınız.**

Ateşli bağırsak hastalığı geçirdiniz mi?(Tifo veya Para tifo)	<input type="checkbox"/> Evet <input type="checkbox"/> Hayır	Tarih :.....
Tüberküloz , bronşit veya astım geçirdiniz mi?	<input type="checkbox"/> Evet <input type="checkbox"/> Hayır	Tarih :.....
Parazit enfeksiyonu geçirdiniz mi?	<input type="checkbox"/> Evet <input type="checkbox"/> Hayır	Tarih :.....
Son 7 gün içerisinde 1 günden fazla süren kusma oldu mu?	<input type="checkbox"/> Evet <input type="checkbox"/> Hayır	Tarih :.....
Son 7 gün içerisinde 1 günden fazla süren ishal oldu mu?	<input type="checkbox"/> Evet <input type="checkbox"/> Hayır	Tarih :.....
Sarılık geçirdiniz mi veya taşıyıcı mısınız?(Hepatit A,B,C)	<input type="checkbox"/> Evet <input type="checkbox"/> Hayır	Tarih :.....
Aşağıdakilerle ilgili bir probleminiz oldu mu ?		
Çıban	<input type="checkbox"/> Evet <input type="checkbox"/> Hayır	Tarih :.....
Deri kızarıklığı	<input type="checkbox"/> Evet <input type="checkbox"/> Hayır	Tarih :.....
Ateş	<input type="checkbox"/> Evet <input type="checkbox"/> Hayır	Tarih :.....
Boğaz ağrısı	<input type="checkbox"/> Evet <input type="checkbox"/> Hayır	Tarih :.....
Gözde yaşarma	<input type="checkbox"/> Evet <input type="checkbox"/> Hayır	Tarih :.....
Kulakta akıntı	<input type="checkbox"/> Evet <input type="checkbox"/> Hayır	Tarih :.....
Burunda akıntı	<input type="checkbox"/> Evet <input type="checkbox"/> Hayır	Tarih :.....

**Yukarıda belirtilenler haricinde herhangi bir bulaşıcı hastalığınız varsa lütfen belirtiniz.**  
.....  
.....

<b>Doktorunuzun Adı ve Soyadı :</b>
<b>Adresi :</b>
<b>Tel :</b>

**Eğer yukarıda belirtilen hastalıklara yakalanırsam işverene bildirmeyi kabul ediyorum.**  
**İmza :**

<b>Hazırlayan</b>		<b>Onaylayan</b>
Gıda Güvenliği Ekip Lideri		Genel Müdür