

FAMI-QS UYGULAMA İLKELERİ

VERSİYON 6 / REVİZYON 4 — 2018-10-02



The Quality and Safety System
for Specialty Feed Ingredients

I İÇİNDEKİLER

1. Giriş	5
2. Kapsam	6
2.1. FAMI-QS kapsamı	6
2.2. Kapsam dışı bırakılanlar.....	7
3. Terimler ve tanımlar	8
4. İşletmecinin bağlamı	12
4.1. İşletmeciyi ve işletmecinin bağlamını anlamak	12
4.2. İlgili tarafların ihtiyaçlarını ve	12
4.3. Yem güvenliği ve kalite yönetim sistemi ve süreçleri	12
4.4. Yem güvenliği ve kalite	13
4.5. Yem güvenliği ve kalite yönetim sisteminin kapsamını belirlemek	14
4.6. Yem güvenliği ve kalite politikası	14
5. Liderlik	15
5.1. Liderliğin taahhüdü.....	15
5.2. Sorumluluklar	15
6. Planlama	16
6.1. Riskleri ve fırsatları değerlendirmek için eylemler	16
6.2. Yem güvenliği ve kalite hedefleri ve bunlara erişmek için plan yapma	16
6.3. Değişikliklerin planlanması	16
7. İyi Üretim Uygulamaları	17
7.1. Kuruluş	17
7.1.1. YEREL TESİSLERİN ÇEVRESEL ŞARTLARI	17
7.1.2. DÜZEN (YERLEŞİM) VE ÇALIŞMA ALANI	18
7.1.3. İÇ YAPILAR VE DONANIMLAR/TEÇHİZATLAR	18
7.2. Ekipmanlar	18

7.3. Depolama	19
7.4. Altyapı tesisatları.....	19
7.4.1. SU TEMİNİ.....	19
7.4.2. HAVALANDIRMA.....	20
7.4.3. BASINÇLI HAVA VE DİĞER GAZLAR	20
7.4.4. AYDINLATMA.....	20
7.5. Atık bertarafı	20
7.5.1. ATIK KONTROLÜ	20
7.5.2. KANALİZASYON ŞEBEKESİ VE DRENAJ.....	20
7.6. Ekipmanların uygunluğu	21
7.6.1. ÖLÇÜM CİHAZLARI	21
7.6.2. BAKIM	21
7.7. Çapraz bulaşmayı engellemek için önlemler	22
7.8. Temizleme ve sanitasyon.....	22
7.8.1. TEMİZLEME VE SANİTASYON PROGRAMLARI	22
7.8.2. TEMİZLEME MALZEMELERİ VE ALETLERİ.....	22
7.9. Haşere kontrolü.....	23
7.10. Personel hijyeni	23
7.10.1. KİŞİSEL DAVRANIŞLAR VE TEMİZLİK.....	23
7.10.2. GİYİM VE KORUYUCU DONANIMLAR.....	24
7.10.3. SAĞLIK DURUMU	24
7.11. Taşıma	24
7.11.1. SÜRÜCÜ SORUMLULUĞU	24
7.11.2. PAKETLENMİŞ ÜRÜNLERİN TAŞINMASI	25
7.11.3. DÖKME ÜRÜNLERİN TAŞINMASI	25
7.12. Yem paketlenme bilgileri ve müşteri ile iletişim	26
7.13. Yeterlilik ve eğitim.....	26
7.14. Farkındalık.....	26
7.15. İletişim	26
7.16. Şikâyet yönetimi sistemi.....	26
7.16.1. YEM GÜVENLİĞİ VAKASI İLETİŞİMİ (KRİZ YÖNETİMİ)	27
7.16.2. GERİ ÇAĞIRMA PROSEDÜRLERİ	27
8. Operasyon	28
8.1. Operasyon planlaması ve kontrolü	28
8.2. Ürün gerekliliklerinin saptanması	28
8.3. Tasarım ve Geliştirme	28
8.3.1. TASARIM VE GELİŞTİRMENİN PLANLANMASI	29
8.3.2. TASARIM VE GELİŞTİRME GİRDİLERİ.....	29
8.3.3. TASARIM VE GELİŞTİRME KONTROLLERİ.....	29

8.3.4. TASARIM VE GELİŞTİRME ÇIKTILARI	30
8.4. Değişiklik kontrolü	30
8.5. Dış kaynaklı ürün ve hizmetlerin kontrolü	30
8.5.1. DIŞ TEDARİKÇİLERİN KONTROLÜNÜN TÜRÜ VE KAPSAMI – FASON ÜRETİCİLER.....	30
8.6. Satın alınan malzemeler	31
8.6.1. TEDARİKÇİLERİN SEÇİMİ VE YÖNETİLMESİ	31
8.6.2. GELEN MALZEMENİN DOĞRULANMASI	32
8.7. HACCP programı	33
8.7.1. KRİTİK NOKTALAR İÇİN KRİTİK LİMİTLERİN BELİRLENMESİ VE İZLEME	33
8.7.2. HACCP EKİP BAŞKANI	34
8.8. Üretimin kontrolü.....	34
8.8.1. BELİRLENME VE İZLENEBİLİRLİK.....	35
8.8.2. ÜRÜNÜN KORUNMASI	35
8.8.3. TESLİMAT SONRASI FAALİYETLER.....	35
8.8.4. ÜRÜNÜN SERBEST BIRAKILMASI	36
8.8.5. UYGUNSUZ SÜREÇ ÇIKTILARININ VE ÜRÜNLERİN KONTROLÜ	36
8.8.5.1. YENİDEN İŞLEME	36
9. Performans değerlendirme	37
9.1. İzleme.....	37
9.2. İç denetim	37
9.3. Yönetim gözden geçirmeleri	38
10. İyileştirme	39
10.1. Uygunsuzluk ve düzeltici faaliyet	39
10.2. Sürekli iyileştirme	39

I 1. Giriş

FAMİ-QS Uygulama İlkeleri, FAMİ-QS tarafından tanımlandığı şekilde, süreçlerde üretilen ürünlerin yem güvenliğini ve kalitesini garanti etmek için zorunlu önlemlerin uygulamasına yönelik gerekliliklerini tanımlamaktadır. Uygulama İlkelerinin metni genel gereklilikleri belirlemek ve işletmecilerin kendi özel prosedürlerini geliştirmeleri için araç olarak kullanılmak üzere tasarlanmıştır.

Bu İlkeler, İyi Üretim Uygulamaları ve HACCP programı konularındaki gereklilikleri ve yem güvenliği ve kalitesini korumak ve sürdürmek amacıyla tasarım, işlemlerin yönetimi ve risklerin devamlı iyileştirilmesi için önerileri kapsar.

FAMİ-QS İlkelerine ilâve olarak birtakım Süreç (proses) Dokümanları da sağlanmaktadır. Bunlar Kapsam bölümündeki (bu dokümanın 2. Bölümüne bakınız) her süreç için Codex Alimentarius (HACCP programı da dahil olmak üzere) prensiplerine uygun olarak oluşturulan, denetlenebilir dokümanlardır. Süreç Dokümanları her süreç için belirlenen riskleri kontrol etmeyi ve belirli konularla daha detaylı ve pratik bir şekilde nasıl çalışılabileceği konusunda bilgi sağlamayı amaçlar. Bu dokümanlar, ilgili teknolojiler, bilimsel ve yasal gelişmeler veya sektördeki kanuni düzenlemeler yönünde periyodik olarak gözden geçirilecektir.

Bu Uygulama İlkelerinin nihai hedefi, güvenli olmayan uygulamaları ve zararlı bileşenlerin gıda zincirine girme riskini minimuma indirerek yem güvenliğini garanti etmektir. Yem, insan veya hayvan sağlığı için bir risk teşkil ediyorsa veya gıda üreten hayvanlardan elde edilen gıda insanların tüketimi için güvenli değilse, o yem güvensiz sayılır.

FAMİ-QS gerekliliklerini yerine getirmek işletmeciyi aşağıdakiler de dahil olmak üzere yasal veya düzenleyici gereklilikleri yerine getirmekten muaf tutmaz::

- a İşletmecinin bulunduğu ülkedeki gereklilikler;
- b FAMİ-QS belgeli bir süreçten elde edilen nihai ürünün piyasaya arz edileceği ülkedeki gereklilikler.

Üretim ve/veya varış ülkelerinde, uygulanabilir yem mevzuatlarına ilişkin gereklilikler yoksa işletmeci Avrupa Birliği yönetmeliklerini uygulamalıdır.

FAMİ-QS Uygulama İlkeleri halka açık bir dokümandır ve içeriği herhangi bir işletmeci tarafından serbestçe uygulanabilir. Denetlenebilir FAMİ-QS sistemine katılmak isteğe bağlıdır.

I 2. Kapsam

Bu bölüm, işletmecilerin bu Uygulama İlkeleri kapsamındaki tanımlara dayanarak ürünlerini tanımlamalarına yardımcı olur.

FAMI-QS belgelendirmesine sahip olmak isteyen veya mevcut FAMI-QS belgelendirmesinin kapsamını genişletmek isteyen işletmeciler, İşletmeciler için Kurallar dokümanında tanımlanan süreçleri takip etmek zorundadır.

2.1. FAMI-QS kapsamı

FAMI-QS'in kapsamı özel yem bileşenleridir. Özel yem bileşenleri, besin değeri olsun veya olmasın, normal olarak tek başına yem olarak tüketilmeyen, kasıtlı olarak yeme katılan ve yemin veya hayvanların/hayvan ürünlerinin özelliklerini ve hayvan performansını etkileyen bileşenler olarak tanımlanır.

Özel yem bileşenleri aşağıdaki üretim süreçleri veya bu süreçlerin bileşimi yoluyla elde edilir::

Kimyasal – Tipik bir üretim süreci tanımlanmış koşullar altında, organik ve/veya inorganik işleme yardımcıları, buhar, su, hava ve/veya gaz ilâvesi de yapılarak organik ve/veya inorganik hammaddelerin kimyasal reaksiyonundan oluşur. Sentezin bitiminde nihai ürün damıtma/kristalleştirme/filtreleme veya kurutma yoluyla arıtılabilir.

Biyosüreç (Biyoproses) – Biyosüreç, biyolojik madde veya biyolojik maddenin bileşenlerini kullanarak istenen ürünü elde eder. Biyosüreç temel olarak biyolojik materyali (hücre kültürü, fermantasyon) üretmek için işlem öncesi (upstream) süreçlerini ve istenen materyalin/ara ürünlerin geri kazanımını, ayrılmasını/saflaştırılmasını ve kurutma/dondurarak kurutma ve formülasyon gibi olası koruma adımlarını içeren işlem sonrası (downstream) süreçlerini temel alır.

Madencilik – Madencilik kıymetli minerallerin veya diğer jeolojik maddelerin topraktan çıkarılmasıdır. Mineral süreçleri temel olarak kırma, öğütme, yıkama, çöktürme, vs gibi kıymetli minerallerin kaynaktan ayrılmasını sağlayan mekanik yöntemlere dayanır.

Çıkarma (ekstraksiyon) – Çıkarma ya sulu çözeltiler ya da organik çözücüler veya ikisinin kombinasyonu ile gerçekleştirilir. Bu üretim yönteminin belirgin karakteristiği, molekülü organik matrisinden ayırmak ve arzu edilen niteliklere rafine etmek için yapılan bir dizi çözünme ve çöktürme adımlarından, pH, sıcaklık ve nem ayarlamalarından oluşmasıdır. İşlem sonrası (downstream) süreçler genel olarak çözücü maddelerin giderilmesi, damıtma, olabilecek zararlı maddeleri etkisiz hale getirmek için

sıcaklık muamelesi, kurutma, granülasyon, formülasyon, eleme ve paketlemeyi ihtiva eder.♠

Karıştırma – Taşıyıcı olsa da olmasa da bir veya daha fazla özel yem bileşeninin kuru veya sıvı karışımı. Bu karışımlar direk olarak hayvanlara yedirilmek amacını taşımaz veya günlük rasyonun içine katılabilir ve özel yem bileşenlerine özgün teknolojik, duyuşsal, zooteknik veya diğer fonksiyonları yerine getirmelidir.

Formülasyon/preparatlar – Tipik bir üretim süreci, nihai ürünün paketlenmesinden önce, organik ve/veya inorganik hammaddelerin bir çözelti içinde çözülmeye kadar karıştırılması, ardından çözeltinin bir taşıyıcı ile kurutulması sürecidir. Süreçte buhar, su, hava, gaz ve çözücüler gibi süreç yardımcıları kullanılabilir. Süreç tanımlanmış koşullar altında yürütülür.

Özel yem bileşenleri tanımlanmalı ve piyasaya arz edileceği ülkedeki uygulanabilir hayvan yemi mevzuatları gereğince, kullanım talimatları açıkça yer alacak şekilde etiketlenmelidir. Ürünlerin yasal statüsü işletmecinin sorumluluğu altındadır. İşletmeci ürünün, aşağıdakiler de dahil olmak üzere, lüzumlu tüm yasal gerekliliklere uygun olduğunu garanti etmelidir:

- Menşe ülkede yasal olarak üretilmiş olduğunu ve
- Nihai satış ülkesindeki mevzuat gerekliliklerini yerine getirdiğini

FAMI-QS tarafından kapsanan yem zinciri faaliyetleri şunlardır:

- **Üretim** – Somut (hammadde, yarı işlenmiş maddeler) ve soyut girdilerin (bilgi, veri) mala dönüştürülmesi için kullanılan süreçler ve yöntemlerdir. Bu süreçte kaynaklar kullanıma uygun veya değişim değeri olan bir çıktı oluşturmak için kullanılır.
- **Ticaret** – Mal ve hizmetleri satın alma, elleçleme, depolama, taşıma ve satış faaliyetleri.

2.2. Kapsam dışı bırakılanlar

- 1) Tam yem, örneğin bileşenleri nedeniyle günlük rasyon için yeterli yem karışımları (*Avrupa Topluluğunun 1999/29 numaralı, 22 Nisan 1999 tarihli, hayvan beslemede istenmeyen maddeler ve ürünler isimli yönetmeliğinin 2(c) maddesi gereğince*), kapsama dahil değildir.
- 2) AB’de yem katkısı olarak kullanılan koksidiyostatlar ve histomonostatlar hariç olmak üzere, hayvanlarda görülen hastalıkları engellemek veya tedavi etmek için kullanılan ve tıbbi teşhis için veya hayvanların fizyolojik fonksiyonlarını onarma, düzeltme veya değiştirme amacıyla hayvanlara verilen (*örneğin Avrupa topluluğunun 2001/82 numaralı Avrupa Topluluğunun veteriner ilaçlarla ilgili ilkeleri isimli yönetmeliğinin 1:inci maddesinde tanımlandığı şekilde, veteriner ilaçlar*), herhangi bir madde veya maddeler kombinasyonu, kapsama dahil değildir.

3. Terimler ve tanımlar

Bu Uygulama İlkelerinde ve ilgili dokümanlarda şu terimler ve tanımlar kullanılmaktadır:

Uygun: “Uygun”, “uygun olduğu zaman”, “gerekli olduğu zaman” veya “yeterli” gibi terimler, bir gerekliliğin Uygulama İlkelerinin amacını yerine getirmek için uygun, geçerli, gerekli veya yeterli olup olmadığının ilk aşamada işletmeciye bağlı olduğu anlamına gelir. Bir gerekliliğin uygun, geçerli, gerekli veya yeterli olup olmadığına karar verirken yem ve amaçlanan kullanma alanı göz önünde bulundurulmalıdır. (Avrupa Topluluğunun 852/2004 sayılı yönetmeliği için 2005’te yayınlanan AB kılavuz dokümanından alınmış ve uyarlanmıştır.)

Yetkili personel: Görev tanımı, süreç tarifi veya yönetim tarafından belirlenen becerilere, izne ve amaca sahip kişiler.

Parti: Tek bir üretim tesisinde, tek tip üretim parametreleri kullanılarak kesintisiz üretilen ve birlikte depolanan üretim birimi veya bu birimlerden birkaç tanesi. Parti, menşei, çeşidi, paketleme cinsi, paketleyicisi, göndericisi veya etiketi gibi müşterek niteliklere sahip olduğu saptanmış olan, tanımlanabilir miktarda yemden oluşur. (COM(2008)124 nihai nüshası ve Avrupa Topluluğu 767/2009 sayılı yönetmeliği)

Kalibrasyon: Belli bir aletin veya cihazın, referans veya ölçüm izlenebilirliği sağlanmış standart aletlerle karşılaştırıldığında, uygun bir ölçüm aralığında, belirlenmiş sınırlar dahilinde sonuç verdiğinin gösterilmesi.

Taşıyıcı: Bir özel yem bileşeninin işlenmesini, uygulanmasını veya teknik fonksiyonları değiştirilmeden kullanılmasını sağlamak amacıyla çözmek, seyreltmek, dağılım veya başka yöntemlerle fiziksel olarak değiştirilmesini sağlamak için kullanılan ve kendisi ürüne teknolojik etkilerde bulunmayan madde. (COM(2008) 124 nihai nüshası ve yönetmelik Avrupa Topluluğu 767/2009 sayılı yönetmeliğinden uyarlama.)

Kalıntı sirayeti: Bir malzeme veya ürünün, ekipmanın önceki kullanımından kaynaklanan başka bir malzeme veya ürün vasıtasıyla, kalite ve güvenliğini belirlenmiş şartnamelerin ötesinde değiştirecek şekilde kirlenmesi.

Kontrol/kontrol etme: Süreçleri politikalar, amaçlar ve ürün gereklilikleri doğrultusunda izlemek ve ölçmek ve sonuçları raporlamak. Doğru süreçlerin takip edildiği ve kriterlerin yerine getirildiği durum. (Codex Alimentarius)

Karma yem: Yem katkıları ihtiva etse de etmese de komple veya tamamlayıcı yem olarak hayvanlara ağız yoluyla verilen yem maddeleri karışımı. (COM(2008)124’ün nihai nüshası ve Avrupa Topluluğu 767/2009 sayılı yönetmeliği)

Bulaşan (Kirlenici madde/kontaminant): Gıda veya yeme istemeyerek katılan ve gıda ve/veya yem güvenliğini veya uygunluğunu tehlikeye düşüren herhangi bir biyolojik veya kimyasal etkin madde (ajan), yabancı madde veya diğer maddeler. (Codex Alimentarius’tan uyarlama)

Bulaşma (kirlenme/kontaminasyon): Kimyasal veya biyolojik kökenli veya yabancı maddeden oluşan) Bir safsızlığın/bulaşmanın üretim, numune alma, paketleme veya yeniden paketleme, depolama veya nakliye sırasında FAMI-QS kapsamındaki bir hammaddeye, ara ürüne ve ürünlerin içine veya üzerine istemeyerek bulaşması. (Codex Alimentarius’tan uyarlama)

Sözleşmeli üretici: Sözleşmeli üretici, yem ürünleri veya bunların karışımıyla sonuçlanan üretim süreçlerini işletmeci adına yürüten bir dış hizmet vericidir.

Kontrol önlemi: Yem/gıda güvenliği tehlikesini engellemek veya ortadan kaldırmak veya kabul edilebilir bir seviyeye indirmek için yapılan herhangi bir önlem veya faaliyet. (Codex Alimentarius’tan uyarlama)

Düzeltilici önlem: Saptanmış bir uygunsuzluğun veya diğer istenmeyen durumların nedenini ortadan kaldırmak için yapılan faaliyetler. Düzeltilici önlem uygunsuzluğun tekrarını engellemek için yapılan faaliyetlerdir, önleyici faaliyetler ise uygunsuzluğun oluşmasını engellemek için yapılır. (ISO 22000:2005)

Kriz: Ürün işletmecinin doğrudan kontrolünde olmadığı durumda, güvenli olmayan veya yasa dışı bir ürünün üretimi veya tedarikinden kaynaklanan, hayvan ve/veya insan sağlığına doğrudan ve ciddi bir tehdit teşkil eden vaka. (*Avrupa Topluluğu 178/2002 sayılı yönetmeliğinin 15'inci ve 19.uncu maddelerinin özeti*)

Kritik kontrol noktası (KKN): Yem/gıda güvenliği tehlikesini önlemek veya ortadan kaldırmak veya kabul edilebilir bir seviyeye indirmek için gerekli olan ve kontrolün uygulanabileceği bir adım. (*Codex Alimentarius'tan uyarlama*)

Kritik sınır: Yem güvenliği tehlikesini önlemek, ortadan kaldırmak veya kabul edilebilir bir düzeye indirmek için KKN'de biyolojik, kimyasal veya fizikî parametrelerin kontrol edilmesi gereken minimum veya maksimum değer. (*FDA*)

Çapraz bulaşma: Bir malzeme veya ürünün başka bir malzeme veya ürün tarafından kirletilmesi.

Kusur: Amaçlanan veya belirlenen kullanım alanı ile ilgili uygunsuzluk. (*ISO 9001:2015*)

Kayıt altına alınmış bilgi: İşletmeci tarafından kontrol edilmesi ve sürdürülmesi gerekli olan bilgiler ve buldukları ortam. (*ISO 9000:2015'ten uyarlama*)

Kuruluş: FAMI-QS kapsamındaki ürünlerin imalat/üretim ve/veya piyasaya arz edilme işlemini yapan yem işletmesinin herhangi bir birimi. (*Avrupa Topluluğunun 183/2005 sayılı yönetmeliğinden uyarlama*)

Dış tedarikçi: Dış tedarikçi hizmet sağlayıcı, sözleşmeli üretici veya hammaddeyi tedarik eden ve benzeri olabilir.

Yem: Hayvanların ağız yoluyla beslenmesi amacıyla taşıyan, özel yem içerikleri de dahil olmak üzere, işlenmiş, kısmen işlenmiş veya işlenmemiş madde veya ürün. (*Avrupa Topluluğunun 178/2002 sayılı yönetmeliğinden uyarlama*)

Yem sahtekârlığı: Kasıtlı olarak ve ekonomik nedenlerle gerçekleştirilen yem aldatmacılığı. (*USP Gıda Sahtekârlığının Azaltılması için Rehber dokümanından uyarlama*)

Yem güvenliği: Yemin hayvanlara zarar vermeyeceği ve/veya kirlenmeye neden olmayacağı kavramı. (*Codex Alimentarius'tan uyarlama*)

Yem güvenliği tehlikesi: Yem içinde bulunan ve hayvanların ve/veya insanların sağlığında olumsuz etkisi olabilecek biyolojik, kimyasal veya fizikî madde. (*Codex Alimentarius'tan uyarlama*)

İyi üretim uygulaması (GMP): Gıda zinciri boyunca HACCP programının temelini teşkil eden ve hijyen koşullarını korumak için uygulanan süreçler ve eylemler. Eşdeğer Terim: PRP (*Pre-requisite Programme (Ön gereksinim programı)*) (*ISO 22000:2005*)

HACCP (Tehlike analizi ve kritik kontrol noktası) Programı: Yem güvenliği için önemli tehlikeleri tespit etmek, değerlendirmek ve kontrol etmek için bir sistem.

Tehlike analizi: Hangi tehlikelerin yem güvenliği için önemli olduğuna ve bu nedenle HACCP programına dahil edilmesi gerektiğine karar vermek amacıyla

tehlikeler ve onları ortaya çıkaran koşullar hakkında bilgi toplama ve değerlendirme süreci. (*Codex Alimentarius*)

Gelen malzeme: Üretim zincirinin başında teslim edilen hammaddeleri belirtmek için kullanılan genel bir terim.

Ara (ürün): İşletmeci tarafından nihai ürün elde edilmeden önce işlenen herhangi bir malzeme. Başka bir maddeye dönüştürülmek üzere, kimyasal süreç için üretilen, kimyasal süreçte tüketilen veya kimyasal işlemlerde kullanılan madde. (*REACH madde 3(15)*).

Etiketleme: Bir yeme atfedilen kelimelerin, özelliklerin, ticari markanın, marka adının, resimlerin veya sembolün, reklam amaçları da dahil olmak üzere, bu bilgileri yeme atfeden veya yem ile birlikte bulundurulmuş herhangi bir ortamda yayınlamak. Örneğin paket, konteyner, duyuru, etiket, doküman, ne çeşit olursa olsun kilit (mühür) veya internet. (*Avrupa Topluluğunun 767/2009 numaralı yönetmeliği*)

Yönetim sistemi: Kuruluşun politika ve hedefleri ile bu hedeflere ulaşmak için süreçler oluşturmaya yönelik birbiri ile ilgili veya birbiri ile etkileşimde olan unsurlar dizisi. (*ISO 9001:2015*)

Eİ kitabı: Bir doküman veya dokümanlar serisi. (*ISO 9001:2015'ten uyarlama*)

İmalat/üretim: FAMI-QS kapsamındaki ürünler için malzemelerin alınmasını, işlenmesini, paketlenmesini, tekrar paketlenmesini, etiketlenmesini, tekrar etiketlenmesini, kalite kontrolünü, serbest bırakılmasını, depolanmasını ve dağıtımını kapsayan tüm işlemler ve ilgili kontroller.

Zorunlu: Bu standarda uygunluk sağlamak için zorunlu olan gerekliliklere uygunluk. (Bu İlkelerdeki gerekliliklere tam olarak uyma zorunluluğu.)

İhlâl (non-compliance): Bir kanuna veya yönetmeliğe uyulmaması.

Uygunsuzluk (non-conformity): Bir gerekliliğin yerine getirilmemesi. (ISO 9000:2015)

İşletmeci: Sorumlulukları altındaki işletmede gıda/yem kanunlarının gerekliliklerine uyulduğunu garanti eden özel veya tüzel kişi. (Avrupa Topluluğunun 178/2002 sayılı yönetmeliğinden uyarlama).

Organizasyon: Hedeflerine ulaşmak için sorumluluklar, yetkiler ve ilişkilerle kendi fonksiyonları olan kişi veya kişilerden oluşan gruplar. (ISO 9000:2015)

Plan: İşletmecinin kalite ve güvenlik konusundaki politikalara uygun sonuçlar elde etmek için gerekli hedefleri ve süreçleri saptaması

Politika: Kuruluşun üst yönetim tarafından resmi olarak beyan edilen amaçları ve yönü. (ISO 9001:2015)

Ön koşul programı (PRP): “İyi Üretim Uygulaması (GMP)” tanımına bakınız.

Önleyici faaliyet: Olabilecek bir uygunsuzluğun veya diğer istenmeyen olabilecek durumların sebebini ortadan kaldırmak için yapılan faaliyet. Önleyici faaliyet uygunsuzluğun oluşmasına engel olmak için yapılır. Düzeltici faaliyet ise uygunsuzluğun tekrarlanmasını engellemek için yapılır. (ISO 9000:2005)

Prosedür (yöntem): FAMİ-QS kapsamındaki bir malzemenin veya ürünün imalatıyla doğrudan veya dolaylı olarak ilgili olarak yapılacak işlemler, alınacak tedbirler ve uygulanacak önlemler.

(ICH Q7A’dan uyarlama). Bir sürecin veya faaliyetin yürütülmesi için belirlenmiş yol. (ISO 9000:2005)

Kalite: Bir dizi yapısal karakteristiğin (özelliklerin) gerekliliklerini yerine getirme derecesi. (ISO 9000:2005)

Hammadde: FAMİ-QS kapsamındaki ürünlerin imalat sürecine giren herhangi bir malzeme. “Gelen malzeme” tanımına bakınız.

Geri çağırma/toplatma: İşletmeci tarafından piyasaya arz edilmiş olan güvensiz bir yemin iadesini sağlamayı amaçlayan her türlü faaliyet. Yem, insan veya hayvan sağlığına olumsuz etki ediyorsa ve/veya gıda üreten hayvanlardan elde edilen gıdaları insanlar tarafından tüketilmek için güvensiz kılıyorsa, güvensiz kabul edilir. (Avrupa Topluluğunun 2001/95/EC ve 178/2002/EC sayılı yönetmeliklerindeki tanımlardan uyarlama)

Kayıt: Gerçek veriler ihtiva eden dokümanlar. Elde edilen sonuçları belirten veya yapılan faaliyetlerin kanıtlarını sağlayan doküman. (ISO 9000:2005)

Mevzuat gerekleri: Yasama organı tarafından yetkilendirilen bir otorite tarafından belirlenen zorunlu gereklilik. (ISO 9000:2015)

Gereklilik: Belirtilen veya genellikle kastedilen ya da zorunlu olan ihtiyaç veya beklenti. (ISO 9000:2015)

Yeniden işleme: Uygunsuz ürünü gerekliliklere uygun hale getirmek için yapılan faaliyet. (ISO 9000:2005)

Risk: Zarara yol açacak olumsuz bir sağlık etkisinin gerçekleşme olasılığı ile bu etkinin ciddiyetinin fonksiyonu. (Avrupa Topluluğunun 178/2002 numaralı yönetmeliği)

Risk değerlendirme: Bilimsel temele dayanan ve dört adımdan oluşan bir süreç: tehlikenin saptanması, tehlikenin nitelendirilmesi, maruziyet değerlendirme ve risk nitelendirilmesi. (Avrupa Topluluğunun 178/2002 numaralı yönetmeliği)

Güvenlik: “Yem güvenliği” tanımına bakınız.

Raf ömrü: Gereğine uygun şekilde depolandığı takdirde bir ürünün şartnamesine tamamen uygun kaldığı, tanımlanmış süre.

-malı (yapmalı, olmalı, vs): “Zorunlu” anlamına gelir ve üretici, faaliyetlerin, tanımların ya da şartnamelerin uygulanamaz olduğunu veya en azından eşdeğer bir seviyede kalite ve güvenlik teminatı sağlayacak bir seçenek ile değiştirebileceğini gösteremediği takdirde, “-meli, -mal” eklerinin eşlik ettiği faaliyetlerin, tanımların ya da şartnamelerin zorunlu olması amaçlanır. (İşletmeciler, uygun yöntemlerle, Uygulama İlkelerinin amaçlarına ulaşmak zorundadır)

Tesis: Yakın çevresi de dahil olmak üzere, hayvan yeminin elleçlendiği alan. (PAS 222’den uyarlama)

İmzalamak/imza: Yetkilendirilmiş bir kişi tarafından yazılı olarak veya kontrollü erişimi olan elektronik yöntemlerle teyit

Özel Yem Bileşenleri: Yemin veya hayvan ürünlerinin özelliklerini ve hayvan performansını etkileyen, besin değeri olsun ya da olmasın, normal olarak kendi başına yem olarak tüketilmeyen ve amacına hizmet etmek için bilinçli olarak yeme ilâve edilen bileşen (Codex Alimentarius’tan uyarlama).

Şartname (spesifikasyon):

Testlerin, analitik prosedürlere atıfların ve sayısal sınırlar veya aralıklardan oluşan uygun kabul kriterlerinin veya tanımlanan testlerle ilgili diğer kriterlerin listesi. Bir malzemenin, amaçlanan kullanımı için kabul edilebilir varsayılması için uyması gereken kriterleri saptar. 'Şartnameye uygunluk' malzemenin, listelenen analitik prosedürlere göre teste tabi tutulduğunda, listelenmiş olan kabul kriterlerini karşıladığı anlamına gelir. Gereklilikleri belirleyen doküman. (ISO 9000:2005)

Üretim, işleme ve dağıtım

aşamaları: İthalât da dahil olmak üzere, yemin birincil üretiminden başlayarak depolanması, nakliyesi, satışı veya nihai kullanıcıya tedarikine kadar her türlü aşama ve geçerli olduğu durumlarda yemin ithalâtı, üretimi, imalâtı, depolanması, nakliyesi, dağıtımını, satışı ve tedariki. (Avrupa Topluluğu 178/2002 sayılı yönetmeliği)

Yasal gereklilikler:

Yasama organı tarafından belirlenen zorunlu gereklilikler. (ISO 9000:2015)

Yeterli: "uygun" sözcüğünün tanımına bakınız

Üst yönetim: Bir kuruluşu en üst seviyede idare eden ve kontrol eden kişi veya kişiler grubu. (ISO 9000:2015)

İzlenebilirlik: Gıda veya yeme katılması amaçlanan veya varsayılan gıdaları, yemleri, gıda üreten hayvanları veya maddeleri üretim, işleme ve dağıtım süreçlerinin her evresinde izleme ve takip etme yeteneği. (Avrupa Topluluğu 178/2002 sayılı yönetmeliği)

İstenmeyen maddeler:

Patojenik maddeler hariç, yem olarak kullanılması amaçlanan ürünün içinde ve/veya üstünde bulunan ve hayvan veya insan sağlığı veya çevre için tehlikeli olma olasılığı bulunan veya hayvancılığa olumsuz etkisi olabilecek herhangi bir madde veya ürün. (Avrupa Topluluğu 2002/32 sayılı yönetmeliği)

Geçerli kılma: Kontrol önlemlerinin etkin olacağı konusunda kanıt toplamak (ISO 22000:2005)

Doğrulama: Belirlenen gerekliliklerin yerine getirildiğinin, metotların, prosedürlerin, testlerin ve diğer değerlendirme yöntemlerinin uygulanması yoluyla, objektif kanıt sağlanarak onaylanması. (Codex Alimentarius'tan uyarılama)

Uygun olduğu yerde/zaman:

"uygun" sözcüğünün tanımına bakınız

Gerektiği yerde/zaman:

"uygun" sözcüğünün tanımına bakınız

I 4. İşletmecinin bağlamı

4.1. İşletmeciyi ve işletmecinin bağlamını anlamak

İşletmeci, amaçları ve stratejik yönüyle ilgili olan ve yem güvenliği ve kalite yönetim sisteminin amaçlanan sonuçlarını elde etme yeteneğini etkileyen iç ve dış riskleri tanımlamalıdır.

İşletmeci bu iç ve dış risklerle ilgili bilgileri izlemeli, gözden geçirmeli ve kaydetmelidir.

Not 1: Dış bağlamları anlamak uluslararası, ulusal, bölgesel veya yerel de olsa yasal mevzuattan, düzenlemelerden, teknolojiden, piyasadadan, kültürel ve ekonomik ortamdaki doğan riskleri göz önünde bulundurarak kolaylaştırılabilir.

Not 2: İç bağlamları anlamak işletmecinin değerleri, kültürü, bilgisi ve performansı ile ilgili riskleri göz önünde bulundurarak kolaylaştırılabilir.

4.2. İlgili tarafların ihtiyaçlarını ve beklentilerini anlamak

FAMI-QS kapsamında belgelendirilmiş işletmeciler küresel yem ve gıda zincirinin bir parçasıdır. İlgili tarafların, işletmecinin müşteriye ve uygulanabilir yasal ve düzenleyici mevzuata ilişkin gerekliliklere uygun özel yem bileşenlerini tutarlı bir şekilde sağlama yeteneğine etkisi ve potansiyel etkisi nedeniyle, işletmeci şu noktaları belirlemelidir:

- Yem güvenliği ve kalite yönetim sistemi için geçerli ilgili taraflar;
- Bu ilgili tarafların yem güvenliği ve kalite yönetim sistemi ile ilgili gereklilikleri. İşletmeci, bu ilgili taraflar ve gereklilikleriyle ilgili bilgileri izlemeli ve gözden geçirmelidir;
- Düzenleyici mevzuat gereklilikleri ve bunların yerine getirildiğinin garanti edilmesi;
- Ürünlerin uygunluğunu ve müşteri memnuniyetini artırma ve bunların ele alınmasını sağlama yeteneğini etkileyebilecek riskler ve fırsatlar;
- Ve sürekli olarak müşteri ve geçerli düzenleyici mevzuat gerekliliklerini karşılayan ürünler sağlamaya odaklanmak ve sürdürülmesini sağlamak.

4.3. Yem güvenliği ve kalite yönetim sistemi ve süreçleri

İşletmeci, gerekli süreçler ve bunların karşılıklı etkileri de dahil olmak üzere, yem güvenliği ve kalite yönetim sistemini FAMI-QS Uygulama İlkelerinin gerekliliklerine göre kurmak, uygulamak, sürdürmek ve sürekli iyileştirmek zorundadır.

İşletmeci şunları belirlemelidir::

- a Yem güvenliği ve kalite yönetim sistemi için gerekli süreçler ve bunların uygulaması;
- b The inputs required and the outputs expected from these processes;
- c Bu süreçlerin sırası ve karşılıklı etkileri;
- d Bu süreçlerin etkin işleyişini ve kontrolünü sağlamak için gerekli kriterler, ölçümler de dahil olmak üzere metotlar ve performans göstergeleri;
- e İhtiyaç duyulan kaynaklar ve bunların nasıl sağlandığı;
- f Gerekliliklerle ilgili riskler ve fırsatlar ve bunları ele almak için uygun eylemlerin planlanması ve uygulanması;
- g Süreçlerin izlenmesi, ölçülmesi ve uygun şekilde değerlendirilmesi için yöntemler ve gerekirse, amaçlanan sonuçlara ulaşmalarını sağlamak için süreçlerde yapılacak değişiklikler;
- h Süreçleri ve yem güvenliği ve kalite yönetim sistemini iyileştirmek için fırsatlar;
- i Ve süreçler için sorumluluklar ve yetkilerin atanması.

Yem güvenliği ve kalite yönetim sistemi, ürünlerin yem güvenliğine ve kalitesine etkisi olabilecek, işletmeci tarafından uygulanan tüm faaliyetlerin tutarlı bir şekilde tanımlandığını, uygulandığını ve sürdürüldüğünü her seviyede garanti etmelidir.

Yem güvenliği ve kalite yönetim sistemi ürünün hem üretildiği ve hem de nihai satış yerinin yasal gerekliliklerine sürekli bir şekilde uyduğunu (yasalar gerektirdiği zaman) gösteren, doküman haline getirilmiş bilgiler içermelidir.

4.4. Yem güvenliği ve kalite yönetim sistemi dokümanları

İşletmeci bu uygulama ilkelerini her açıdan yansıtan, belge haline getirilmiş bir yönetim sistemine sahip olmalıdır.

Kayıtlar, herhangi bir uygunsuzluğu veya planlanan prosedürlerden sapmaları araştırmaya izin verecek tüm gerekli verileri içermelidir.

Kalite ve güvenlikle ilgili tüm faaliyetler, gerçekleştirildikten sonra gecikme olmadan kaydedilmelidir. Bu kayıtların tasarımı ve kullanım tarzı işletmecinin takdirindedir.

İşletmecinin yem güvenliği ve kalite yönetim sistemi şunları içermelidir:

- a HACCP programıyla ilgili kalite ve yem güvenliği prosedürlerine atıflar da dahil olmak üzere, FAMI-QS Uygulama İlkelerinin gerekliliklerine uygun yem güvenliği ve kalite el kitabı.
- b Yem güvenliği ve kalite yönetim sisteminin etkinliği için işletmeci tarafından gerekli görülen, belge haline getirilmiş bilgiler;
- c Yazılı yem güvenliği ve kalite politikası;
- d HACCP planları ve bunların gözden geçirilmeleri ve ürün krizi yönetimi prosedürü dahil olmak üzere, süreçlerin ve bilgilerin etkin bir şekilde planlanması, işletilmesi ve kontrolünü sağlamak için işletmecinin ihtiyaç duyduğu belgelenmiş dokümanlar, kayıtlar ve bilgiler;
- e Geçerli olduğu durumlarda, bu Uygulama İlkelerinde ele alınan FAMI-QS gerekliliklerine göre yapılan risk değerlendirmelerine atıflar..

Doküman haline getirilmiş bilgiler için şunlar geçerlidir:

- f** Belirsizliğe yer vermeyen içeriği olmalıdır: başlığı, türü ve amacı açıkça belirtilmelidir;
- g** Gerektiği şekilde yetkilendirilmiş kişiler tarafından onaylanmış, (elektronik veya yazılı olarak) imzalanmış ve tarihi belirlenmiş olmalıdır. Yetki olmadan hiçbir doküman değiştirilmemeli ve tüm değişiklikler kaydedilmelidir;
- h** Okunabilir, kontrol altında ve güncel tutulmalıdır;
- i** Gerektiği zaman ve yerde erişilebilir ve kullanılmaya uygun olmalıdır;
- j** Uygun bir şekilde korunmalıdır (örneğin, gizlilik durumu, uygunsuz kullanım veya bütünlüğünün kaybı);
- k** En az ürünün raf ömrü boyunca saklanmalıdır.

İşletmeci tarafından, yem güvenliği ve kalite yönetim sisteminin planlanması ve işlemesi için gerekliliği belirlenmiş olan, doküman haline getirilmiş dış kaynaklı bilgiler gerektiği şekilde tanımlanmalı, uygun erişim yetkileriyle sürdürülmeli ve kontrol altında olmalıdır. Erişim, yalnızca belgelenmiş bilgileri görüntüleme izni veya belgelenmiş bilgileri görüntüleme ve değiştirme izni ve yetkisi ile ilgili bir karar anlamına gelebilir.

4.5. Yem güvenliği ve kalite yönetim sisteminin kapsamını belirlemek

Söz konusu kapsamı saptamak için işletmeci yem güvenliği ve kalite yönetim sisteminin sınırlarını ve uygulanabilirliğini tanımlamak zorundadır. Kapsam, yem güvenliği ve kalite yönetim sistemine dahil olan ve bu sistem tarafından ele alınan tüm süreçleri, ürünleri veya ürün kategorilerini ve üretim yerlerini belirtmek zorundadır.

Kapsam, gerekli olan ve yem güvenliği ve son ürünün kalitesi üzerinde etkisi olabilecek tüm faaliyetleri, süreçleri veya ürünleri içermelidir. İstisnalar yapıldığında yem güvenliği ve kalite yönetim sisteminin kapsamı bunun gerekçelerini belirlemek zorundadır.

Kapsam erişilebilir olmalı ve yem güvenliği ve kalite yönetim sisteminin ayrılmaz bir parçası olarak sürdürülmelidir..

4.6. Yem güvenliği ve kalite politikası

Üst yönetim yem güvenliği ve kalite politikasının belirlendiğini, uygulandığını ve sürdürüldüğünü garanti etmelidir. Yem güvenliği ve kalite politikası şu koşulları yerine getirmelidir:

- a** İşletmenin amacına ve kapsamına uygun olmalı;
- b** Güvenli özel yem bileşenleri sağlayacağına dair bir taahhüt içermeli;
- c** Uygulanabilir düzenleyici mevzuat gerekliliklerini yerine getireceğine dair taahhüt içermeli;
- d** Yem güvenliği ve kalite yönetim sisteminin sürekli olarak iyileştirileceğine dair taahhüt içermeli;
- e** Sahtekârlığı/hileyi engellemek için gerekli önlemlerin alınacağına dair taahhüt içermeli;
- f** Yem güvenliği ve kalite hedeflerinin belirlenmesi ve gözden geçirilmesi için bir çerçeve oluşturmalıdır.

Yem güvenliği ve kalite yönetimi politikası şu koşulları yerine getirmelidir:

- g** Doküman haline getirilmiş bilgi olarak bulundurulmalıdır;
- h** İşletmeci tarafından, işletme dahilinde, uygun bir dilde iletilmelidir;
- i** Uygun olduğu şekilde ilgili tarafların ulaşımına açık olmalıdır;
- j** Organizasyonun tüm seviyelerinde tebliğ edilmeli, uygulanmalı ve sürdürülmelidir;
- k** Uygunluğunun, yeterliğinin ve etkinliğinin devamını garanti etmek için planlanmış aralıklarla (en az yılda bir defa) gözden geçirilmelidir. Gözden geçirmeye ait kayıtlar tutulmalıdır.

I 5. Liderlik

5.1. Liderliğin taahhüdü

Üst yönetim, aşağıda sıralanan konuları garanti ederek, yem güvenliği ve kalite yönetim sistemi konusunda liderliğini ve taahhüdünü göstermelidir:

- a Yem güvenliği ve kalite yönetim sistemi için yem güvenliği ve kalite politikalarının ve hedeflerinin belirlendiğini ve bunların işletmecinin stratejik yönü ve bağlamı ile uyumlu olduğunu;
- b Yem güvenliği ve kalite yönetim sistemi için gerekli kaynakların mevcut olduğunu;
- c Yem güvenliği ve kalite yönetim sisteminin amaçlanan sonuçlara ulaştığını;
- d Yem güvenliği ve kalite politikalarının ve hedeflerinin, kişileri yem güvenliği ve kalite yönetimi sisteminin etkinliğine katkıda bulunmaları konusunda yönlendirdiğini ve desteklediğini;
- e Yem güvenliği ve kalite politikalarının ve hedeflerinin sürekli iyileştirmeyi teşvik ettiğini;
- f Yem güvenliği ve kalite politikalarının ve hedeflerinin diğer ilgili yönetim görevlilerini, sorumluluk alanlarına uygun liderliklerini göstermeleri konusunda, desteklediğini;
- g Yem güvenliği ve kalite politikalarının faaliyetlerle ilgili tüm iç ve dış taraflara tebliğ edildiğini, bunlar tarafından anlaşıldığını ve uygulandığını.

5.2. Sorumluluklar

Üst Yönetim, yem güvenliği ve kalite yönetim sistemi kapsamındaki rollerin sorumluluklarının ve yetkilerinin belirlenmiş, tebliğ edilmiş ve organizasyon kapsamında anlaşılması olduğunu garanti etmelidir.

İşletmeci şunları garanti etmelidir:

- a İşletmenin organizasyon şemasının bulunduğunu ve personele ve ilgili dış taraflara açık olduğunu;
- b Yem güvenliği ve kalite yönetim sistemi kapsamındaki ürünlerin üretimi, işlenmesi, depolanması ve dağıtımıyla ilgili tüm personelin sorumluluklarını açıkça belirleyen görev tanımları bulunduğunu;
- c Düzenleyici mevzuat gerekliliklerine uygunluğu garanti etmek için sorumluluklar ve yetkiler belirlendiğini;
- d Yem güvenliği vakası durumunda sorumluluk belirlendiğini;
- e HACCP programının uygulanması, yönetimi ve kontrolü için yeterli kaynaklar bulunduğunu;
- f HACCP ekip lideri atandığını;
- g Yem güvenliği ve kalite yönetim sistemiyle ilgili problemlerin belirlendiğini ve düzeltici faaliyetlerin yapıldığını;
- h Ürünlerin kalite ve güvenliği ile ilgili uygunsuzlukların tekrarını önlemek için faaliyetler yapıldığını.

I 6. Planlama

6.1. Riskleri ve fırsatları değerlendirmek için eylemler

İşletmeci, yem güvenliği ve kalite yönetim sistemiyle ilgili dış ve iç riskler hakkındaki bilgileri izlemeli ve gözden geçirmelidir. İşletmeci ele alınması gereken riskleri ve fırsatları belirlemeli ve bunları ele almak için faaliyetler planlamalıdır.

Faaliyetler işletmecinin bağlamıyla ve ilgili tarafların gereklilikleriyle orantılı olmalıdır. Faaliyetler bu üç noktada tanımlananların geliştirilmesini ve uygulanmasını kapsamalıdır:

- a İyi Üretim Uygulamaları;
- b HACCP planları ve gözden geçirmeleri;
- c Acil durum hazırlık ve müdahale planı.

6.2. Yem güvenliği ve kalite hedefleri ve bunlara erişmek için plan yapma

İşletmeci organizasyonun tümünde, ilgili görevler ve süreçler için yem güvenliği ve kalite yönetimi hedeflerini tanımlamalıdır.

Yem güvenliği ve kalite yönetimi hedefleri şu koşulları yerine getirmelidir:

- a Yem güvenliği ve kalite politikasıyla uyumlu/tutarlı olmalıdır;
- b Eğer mümkünse, ölçülebilir olmalıdır;
- c Yürürlükteki düzenleyici mevzuat ve anlaşma gerekliliklerini göz önünde bulundurmalıdır;
- d Zamanında izlenmelidir;
- e Beyan edilmelidir;
- f Gerektiği durumda güncellenmeli ve gözden geçirilmelidir;
- g Sürekli iyileştirmeyi desteklemelidir.

Yapılan gözetimlerle ilgili doküman haline getirilmiş bilgiler saklanmalıdır.

6.3. Değişikliklerin planlanması

İşletmeci yem güvenliği ve kalite yönetim sisteminde değişiklik gerektiğini tespit ettiği zaman, söz konusu değişiklikler, yazılı prosedürler gereğince, planlı ve sistematik bir şekilde yapılmalıdır. Değişiklikler yetkili personel tarafından onaylanmalıdır.

İşletmeci şunları göz önünde bulundurmalıdır:

- a Değişikliğin amacı ve yaratabileceği olası sonuçları;
- b Yem güvenliği ve kalite yönetim sisteminin bütünlüğü;
- c Kaynakların mevcudiyeti;
- d Sorumlulukların, erişilebilirliklerin ve yetkilerin verilmesi veya tekrar verilmesi.

I 7. İyi Üretim Uygulamaları

Uygulanabildiği durumlarda, tehlike analizinden önce İyi Üretim Uygulamaları tasarlanmalı ve geliştirilmelidir. İşletmeci aşağıda sıralananları kontrol etmek için İyi Üretim Uygulamalarını sürdürmelidir:

- a Çalışma ortamı vasıtasıyla ürüne kirlenme olasılığı;
- b Çapraz kirlenme de dahil olmak üzere, ürünlerin biyolojik, kimyasal ve fiziksel olarak kirlenmesi;
- c Nihai üründe ve süreçler ortamındaki kirlenme seviyeleri.

İyi Üretim Uygulamaları şu koşulları yerine getirmelidir:

- d Yem güvenliği açısından organizasyona ve organizasyonun bağlamına uygun olmalı;
- e Üretilen ve/veya elleçlenen ürünlerin niteliğine ve işletmenin cinsine ve büyüklüğüne uygun olmalı;
- f Tüm üretim sisteminde ya genel programlar ya da belirli ürün veya işleme hattı için özel programlar olarak uygulanır.

7.1. Kuruluş

Kuruluşlar şu koşulları yerine getirecek şekilde tasarlanmalı, kurulmalı ve sürdürülmelidir:

- a Tüm işlemlerin yeterli (tatmin edici) bir performans göstermesini kolaylaştıracak;
- b İşlemlerle ilgili yem güvenliği tehlikelerini kabul edilebilir asgari bir seviyeye getirecek veya ortadan kaldıracak;
- c Çevreden gelebilecek kirlenmeleri önleyecek şekilde.

Kuruluşlar iyi durumda tutulmalıdır. Kuruluşlar yeterli kanalizasyon sistemine ve temizliğe izin verecek şekilde tasarlanmalı, inşa edilmeli ve bakımı yapılmalıdır.

Kuruluşların sınırları tanımlanmalı ve doküman haline getirilmelidir. Tesislere erişim yem güvenliği tehlikelerini ele alabilmek amacıyla kontrol altında tutulmalıdır. Tesis personeli dışındaki kişilerin tesise ulaşılabilirliği yem güvenliği riskine bağlı olarak yönetilmelidir. Tesise ulaşımı kontrol etmenin mümkün olmadığı durumlarda kirlenmeyi önleyecek önlemler alınmalıdır.

Dökme malzeme alım hatlarına ulaşım noktaları tanımlanmalı ve amaçlanmayan kullanıma, izinsiz girişe ve kirlenmeye karşı korunmalıdır.

İşletmeci, ürünün uygunluğunu elde etmek de dahil olmak üzere, yerel düzenlemeler uyarınca uygun bir çalışma ortamı yaratmalıdır.

İşletmeci, potansiyel sabotaj, vandalizm ve terörizm dolayısıyla beklenebilecek yem güvenliği tehlikelerini değerlendirmeli ve yeterli koruyucu önlemleri almalıdır.

7.1.1. YEREL TESİSLERİN ÇEVRESEL ŞARTLARI

Yerel tesislerde potansiyel kirlenme kaynakları (örneğin hava kirliliği, kirli su, toprak kirliliği, toza maruz kalma) tanımlanmalı ve değerlendirilmelidir. Potansiyel kirlilik kaynaklarına karşı alınan önlemler doküman haline getirilmeli ve etkinlikleri açısından gözden geçirilmelidir.

Bitki örtüsü, geçerli olduğu durumlarda, yem güvenliği tehlikelerini ele almak için bakılmalı, kaldırılmalı veya başka bir şekilde kontrol altında tutulmalıdır.

7.1.2. DÜZEN (YERLEŞİM) VE ÇALIŞMA ALANI

Üretim süreci alanları ve çalışma alanları yem güvenliği tehlikelerini önleyecek ve kontrol edebilecek şekilde tasarlanmalı, inşa edilmeli ve bakımı yapılmalıdır.

Kuruluş, malzemelerin, nihai ürünlerin ve kişilerin hareketinin kirlenmeye yol açmayacağı bir şekilde tasarlanmalıdır.

Test alanları ve laboratuvarlar kirlenmeyi engelleyecek şekilde tasarlanmalı, böyle bir konuma yerleştirilmeli ve işletilmelidir.

Tesislerin ve ekipmanların düzeni, tasarımı, yapımı gerekli temizlemeye ve/veya dezenfeksiyona izin vermeli ve hata riskini minimuma indirecek ve bulaşmayı, çapraz bulaşmayı ve yem güvenliğine ve kalitesine herhangi bir genel ters etkiyi engelleyecek bir biçimde olmalıdır.

7.1.3. İÇ YAPILAR VE DONANIMLAR/TEÇHİZATLAR

Geçerli olduğu durumlarda süreç alanlarının duvarları, zeminleri ve duvar-zemin bileşim noktaları temizlenebilir olmalıdır. İnşaat malzemeleri, uygulanan temizlik sistemine dayanıklı olmalıdır. Durgun su önlenmeli ve/veya uzaklaştırılmalıdır.

Açıklıklar dışarıdan gelen yabancı maddelerin, tortuların ve haşerelerin girmesini engelleyecek şekilde yönetilmelidir. Buna, tesis dahilinde malzeme transferi için kullanılan kapı ve dış açıklıklar da dahildir. Üretim ve depolama alanlarında çatılar gerektiği şekilde drene edilmiş olmalı ve su sızdırmamalıdır.

Tavanlar ve baş üstü tesisatlar kir birikimini önleyecek ve buğuyu azaltacak şekilde tasarlanmalı, inşa edilmeli ve bitirilmelidir. Yem güvenliği ve kalitesini etkileyebilecek istenmeyen mikroorganizma üremesi ve tanecik (partikül) saçılması kontrol altında tutulmalıdır.

Havalandırma sistemleri ve cihazları kirlenmeyi veya buğunun duvarlarda ve tavanda birikmesini önleyecek sayıda ve kapasitede olmalıdır. Gerektiği takdirde mekanları aşırı buhar ve yoğunlaşmadan uzak tutmak için yeterli kapasitede mekanik havalandırma bulunmalıdır. Gerektiği takdirde, ısıtma, soğutma ve iklimlendirme sistemleri, hava girişi ve egzoz çıkışı üniteleri ürünleri, ekipmanları ve aletleri kirlilemeyecek bir şekilde tasarlanmalı ve kurulmalıdır.

7.2. Ekipmanlar

Ekipmanlar işletilmeye, temizlenmeye ve bakım için erişime izin verecek şekilde tasarlanmalı ve yerleştirilmelidir.

Üretim ekipmanları söz konusu ürünlerin üretimine uygun bir şekilde yerleştirilmeli, tasarlanmalı, inşa edilmeli ve bakımı yapılmalıdır.

Uygulanabildiği yerlerde, ekipmanlar keskin açılardan, köşelerden, girintilerden arınmış, pürüzsüz yüzeylere sahip olarak ve pürüzsüz kaynaklama içererek elle (manuel olarak) veya yerinde (CIP – Cleaning in Place) temizlenmeyi ve/veya dezenfekte edilmeyi kolaylaştıracak şekilde tasarlanmış olmalıdır.

Uygulanabildiği yerlerde, ekipmanlar temizliği kolaylaştırmak ve haşere istilâsını önlemek için duvarlardan uzakta bulundurulmalıdır.

Hareketli (mobil) yapılar ve ekipmanlar, geçici olarak kullanılanlar da dahil olmak üzere, kirlenmeyi önlemek amacıyla kontrol altında bulundurulmalıdır.

7.3. Depolama

Tüm depolama faaliyetleri, işletmenin sahip olduğu veya kontratlı depolama servisleri de dahil olmak üzere, kontrol altında olmalıdır. Depolama için uygulanan kontrol önlemleri yeterli olmalı ve doküman haline getirilmelidir.

Depolama yönetim sistemi bulunmalıdır. Depolama alanlarına/bidonlarına gelen ve giden sevkiyatlar kaydedilmelidir. Mümkün olduğu yerde, stok rotasyon (dönüşüm) sistemleri uygulanmalıdır. (örneğin İlk Giren İlk Çıkar (FIFO) veya İlk Süresi Dolan - İlk Çıkar (FEFO)).

Depolama şartları malzemenin amaçlanan kullanımına uygun olmalıdır. Sıcaklık ve nem ve diğer çevresel şartlar, gerektiğinde kontrol edilmelidir..

Depolama toz, yağışma, atıklar, haşere ve diğer kirlenme kaynaklarına karşı koruma sağlamalıdır.

Kuru ve uygun şekilde havalandırılarak muhafaza edilmesi gereken malzemeler için özel depolama alanları tahsis edilmelidir. Kirlenme olasılığı varsa, malzemenin direk olarak zemin üzerinde depolanmasından kaçınılmalıdır.

Temizleme, muayene ve haşere kontrolü faaliyetlerinin yapılabilmesi için paketlenmiş malzeme ile duvarlar arasında (risk bazında) yeterli mesafe bırakılmalıdır. Paketleme, amacına uygun olmalıdır.

Dökme yük peronları – serbest akışlı ve birden fazla yem türünü depolamaya elverişli olmayan depolar – tanımlanmalı ve depolama alanlarının kat planı bulunmalıdır.

Tehlike yaratabilecek malzemeler (örneğin yem, atık malzeme ve tehlikeli kimyasallar, farmasötik ürünler) depolama sırasında, uygun risk değerlendirmesi ve yönetimi prosedürü gereğince, ayrı tutulmalı ve güven altına alınmalıdır. Uygunsuz malzemeler tanımlanmalı ve amaçlanmayan kullanımı önleyecek şekilde ayrı tutulmalıdır.

Kusurlu olan veya müşteri tarafından geri gönderilen ürünler için olan alan tanımlanmalı ve ayrı tutulmalıdır.

Depolama alanları/bidonları planlanmış aralıklarla temizlenmelidir.

Sevkiyat alanı malzeme hırsızlığına, kontrolsüz erişime ve kirlenmeye karşı korunmalıdır.

Not: Ayırım, gereğe göre fiziksel ve/veya elektronik olarak yönetilebilir.

7.4. Altyapı tesisatları

İşleme ve depolama alanlarında ve bu alanların içinde, altyapı tesisatlarının tedarik ve dağıtım yolları kirlenmeyi önleyecek şekilde tasarlanmalıdır.

7.4.1. SU TEMİNİ

Ürün bileşeni olarak kullanılan veya yem veya ürünle temasta olan yüzeylerle direk temasta olan her türlü su olabilecek yem güvenliği tehlikeleri konusunda değerlendirilmelidir.

Suyun depolanması ve dağıtılmasına yönelik tesisler, belirtilen su kalitesi gerekliliklerini karşılayacak şekilde tasarlanmalıdır.

Geri dönüşmüş su kullanımı, besleme sistemi de dahil olmak üzere, risk değerlendirmesiyle gerekçelendirilmelidir.

7.4.2. HAVALANDIRMA

Üretim ve depolama alanları kirlenmeyi önlemek amacıyla uygun bir şekilde havalandırılmalıdır. Aşırı rutubeti gidermek ve ıslak temizlikten sonra kurumayı sağlamak için önlemler alınmalıdır. Havalandırma sistemleri, hava girişi ve filtreler de dahil olmak üzere, denetlenmeli ve bakımları yapılmalıdır.

7.4.3. BASINÇLI HAVA VE DİĞER GAZLAR

Yem ile doğrudan doğruya temasta olan hava ve gazlar, transfer, üfleme veya kurutma da dahil olmak üzere, örneğin kirlenmeyi önlemek için uygun olmalıdır.

Yanma sonucu ortaya çıkan ve yemle direk temasta olması amaçlanan gazlar kirlenme kaynağı olmamalıdır. Yanma kaynağı olarak kullanılan yakıt amacına uygun olmalıdır.

Kompresörlerde kullanılan yağlar ürün bütünlüğünü tehlikeye sokmamalıdır (örneğin, uygun teknik sınıftan olmalıdır, mesela ürünle temas etme olasılığı varsa, gıda sınıfına sahip olmalıdır).

7.4.4. AYDINLATMA

Tüm üretim ve depolama alanlarında, el yıkama alanları ve tuvaletler de dahil olmak üzere ekipmanların ve aletlerin temizlenme alanlarında, aydınlatma şiddeti hijyen koşullarını garanti etmek için yeterli yoğunlukta olmalıdır.

Aydınlatma armatürleri, kırılma durumunda kirlenmeyi önleyecek şekilde tasarlanmalıdır. Aydınlatma kırılmaz olmalıdır ve cam/kırılabilir malzeme kayıtları tutulması için önlemler alınmalıdır.

7.5. Atık bertarafı

7.5.1. ATIK KONTROLÜ

Atık konteynerleri kapalı olmalıdır ve:

- a Kullanım amaçları açıkça tanımlanmalı ve sadece bu amaç için işaretlenmeli ve belirlenmelidir;
- b Belirlenmiş bir alanda bulunmalıdır;
- c Düzenli ve etkin bir şekilde boşaltılacak tarzda tasarlanmalıdır.

Atıkları ayırmak, depolamak ve uzaklaştırmak için önlemler alınmalıdır. Atıkların birikimini önlemek için üretim alanlarından uzaklaştırma sıklıkları yönetilmelidir. Genel olarak atık birikimi, haşere istilâsına yol açabileceği için, kısıtlanmalıdır. Atıklar, haşereyi çekmeyecek ve barınmasını önleyecek bir şekilde yönetilmelidir.

Atık olarak belirlenen malzemeler (dökme veya paketlenmiş) yetkisiz kullanımı önleyecek şekilde bertaraf edilmelidir.

Yem olarak kullanılmaya uygun olmayan atıklar ve malzemeler izole edilmeli ve tanımlanmalıdır. Bu tür malzemeler, tehlikeli seviyede veteriner ilaçları, kirleticiler veya başka tehlikeli maddeler içerenler de dahil olmak üzere, uygun bir şekilde bertaraf edilmeli ve yem olarak kullanılmamalıdır.

7.5.2. KANALİZASYON ŞEBEKESİ VE DRENAJ

Kanalizasyon şebekesi kirlenmeyi engelleyecek şekilde tasarlanmalı, inşa edilmeli ve bakımı yapılmalıdır. Borular serbest akmalı ve beklenen yük miktarını taşıyabilecek kapasitede olmalıdır.

Kanalizasyon sızıntı yapmamalı ve sızıntı olduğu takdirde malzemeleri kirlenmeyecek şekilde yerleştirilmelidir. Drenaj yönü kirli alandan temiz alana doğru olmamalıdır.

Atık su, atık ve yağmur suyu yerel düzenlemeler gereğince ve ekipmanların ve yemin güvenliğinin ve kalitesinin etkilenmeyeceğini garanti edecek bir şekilde bertaraf edilmelidir.

7.6. Ekipmanların uygunluğu

7.6.1. ÖLÇÜM CİHAZLARI

Özel yem birleşenlerinin üretiminde kullanılan tüm sayaçlar, ölçüm cihazları ve dozlama cihazları amaçlarına uygun olmalıdır.

İşletmeci izleme ve ölçmenin doküman haline getirilmiş prosedürlere uygun olarak yapıldığını garanti eden süreçler oluşturmalıdır ve izleme ve ölçme kaynaklarının amaçlarına uygunluğunu kanıtlayan, uygun bilgileri doküman halinde tutmalıdır.

Yem kalitesi ve güvenliği için gerekli ölçüm ve dozlama cihazları tanımlanmalı ve aşağıdaki koşulları karşılamalıdır:

- a Belirlenmiş aralıklarla veya kullanılmadan önce, uluslararası veya ulusal ölçüm standartlarına izlenebilirliği olan ölçüm standartlarıyla karşılaştırılarak kalibrasyondan geçmeli veya doğrulanmalıdır. Böyle standartlar olmadığı durumlarda kalibrasyon ve doğrulamanın nasıl yapıldığı kaydedilmelidir;
- b Gerektiği zaman ayarlanmalı veya tekrar ayarlanmalıdır;
- c Kalibrasyon durumunu gösterecek şekilde işaretlenmelidir;
- d Ölçüm sonuçlarını geçersiz kılacak ayarlanmalara karşı korunmalıdır;
- e Elleçleme, bakım ve depolama sürecinde hasar ve bozulmadan korunmalıdır.

İşletme dışı kalibrasyon yapılıyorsa söz konusu laboratuvar TS EN ISO/IEC 17025 veya eşdeğer standart gereğince akredite olmalıdır. İşletme içi kalibrasyon yapılıyorsa tüm referans malzemeleri sertifikalandırılmalıdır.

İlave olarak işletmeci, ekipmanların gerekleri yerine getirmedeğini gördüğü takdirde geçmiş ölçümlerin geçerliliğini değerlendirmeli ve kayıt altına almalıdır. İşletmeci ekipman ve etkilenmiş olabilecek herhangi bir ürün için uygun önlemler almalıdır. Kalibrasyonun ve doğrulamanın sonuçlarını gösteren kayıtlar tutulmalıdır.

Belirlenmiş şartların izlenmesinde ve ölçülmesinde kullanıldığı takdirde, bilgisayar yazılımlarının amaçlanan uygulamaya yeterliliği doğrulanmalıdır. Bu doğrulama ilk kullanımdan önce yapılmalı ve gerektiğinde tekrarlanmalıdır. Mevcut yazılımlar için doğrulama, geçmiş verilere ve performansa dayanarak yapılabilir. Bilgisayar yazılımı KKN kontrolü için kullanılıyorsa amaçlanan uygulamanın şartlarını yerine getirme yeterliliği geçerli kılınmalıdır.

7.6.2. BAKIM

Doküman haline getirilmiş, önleyici bakım programı bulunmalıdır ve üretim ekipmanlarını ve yem güvenliği tehlikelerini izlemek ve/veya kontrol için kullanılan tüm ekipmanları içermelidir.

Bakım servislerine hijyen gereklilikleri uygulanmalıdır. Bakım personeli faaliyetleriyle ilgili yem tehlikesi konusunda eğitim görmüş olmalıdır.

Ürün güvenliğini ve kalitesini etkileyen bakım gerekliliklerine öncelik tanınmalıdır. Bakım faaliyetleri kirlenmeyi önleyecek bir şekilde yapılmalıdır. Üretim süreci alanlarında yapılan bakım faaliyetleri kaydedilmelidir.

Bakım altındaki ekipmanların servise alınması için bir prosedür bulunmalıdır ve temizleme ve kullanım öncesi muayene önlemlerini belirlemelidir.

Geçici onarımlar yem güvenliğini riske atmamalıdır. Kalıcı onarımla değiştirme talebi bakım planına dahil edilmelidir.

Yem ile doğrudan doğruya veya dolaylı temas riski olduğu zaman, yağlayıcı maddeler ve ısı transferi akışkanları amaçlarına uygun olmalı ve ilgili olduğu yerde uygun yasal gereklilikleri karşılamalıdır.

7.7. Çapraz bulaşmayı engellemek için önlemler

Potansiyel çapraz bulaşmayı önlemek, tespit etmek ve kontrol altında tutmak için programlar bulunmalıdır.

Uygun olduğu yerlerde, çapraz bulaşmayı engellemek için bölgeleme planı (örneğin, farklı seviyelerde sanitasyon gerekliliği) bulunmalıdır.

Risk değerlendirmesine dayanarak potansiyel fizikî, kimyasal ve/veya biyolojik çapraz bulaşmayı önlemek için prosedürler bulunmalıdır. Çapraz bulaşma, özel olarak tahsis edilmiş üretim bantları, temizleme, bant değiştirme eylemleri (örneğin yıkama) ve/veya ürün dizilimi vasıtasıyla önlenmeli veya kontrol altında tutulmalıdır.

Prosedürlerin etkinliği doğrulanmalı ve doküman haline getirilmelidir. Prosedürlerin takip edildiğinin doğrulanması ve geçerli kılma çalışmaları kaydedilmelidir.

7.8. Temizleme ve sanitasyon

7.8.1. TEMİZLEME VE SANİTASYON PROGRAMLARI

Sanitasyon şartlarını sürdürmek için temizleme programları kurulmalı ve doküman haline getirilmelidir.

Risk değerlendirmesinde tanımlandığı zaman, sanitasyon programları kurulmalı ve doküman haline getirilmelidir. Programlar, uygunluklarının ve etkinliklerinin devam ettiğini kanıtlamak amacıyla izlenmelidir.

Tesisler ve ekipmanlar, ıslak veya kuru temizlemeyi ve/veya sanitasyonu kolaylaştıracak şekilde tutulmalıdır.

Temizleme ve, uygulandığı zaman, sanitasyon programları en az şu noktaları belirlemelidir:

- a Temizlenecek ve/veya sterilize edilecek alanlar, ekipmanlar ve aletler;
- b Temizlik personelinin eğitimi;
- c Belirlenen görevler için sorumluluk;
- d Temizleme/sterilize etme malzemeleri;
- e Yöntem ve sıklık;
- f İzleme ve doğrulama.

7.8.2. TEMİZLEME MALZEMELERİ VE ALETLERİ

Temizleme malzemeleri imalatçının talimatlarına göre kullanılmalı ve depolanmalı, açıkça etiketlenmeli, hammaddelerden ve nihai ürünlerden ayrı tutulmalı ve hammaddelerin ve nihai ürünlerin kirlenmesini önlemek için uygun şekilde tatbik edilmelidir. Temizleme malzemelerinin malzeme güvenliği bilgi formu (GBF) mevcut olmalıdır.

Islak temizleme prosedüründen sonra, yem ile temasta olacak makineler bir sonraki üretim için yeterli derecede kuru olmalıdır.

Uygun olduğu durumlarda, temizlemeden sonra dezenfeksiyon gerekebilir, ancak deterjan ve dezenfektan kalıntıları en aza indirilmelidir.

Keskin kokulu veya leke ve koku kirliliği yaratabilecek kimyasallar kullanılmamalıdır.

Tuvaletlerin temizlenmesinde kullanılan malzemeler ve ekipman diğer yerlerde kullanılanlardan ayrı tutulmalıdır.

7.9. Haşere kontrolü

Sanitasyon, temizleme, gelen malzemelerin muayenesi, depolama ve izleme prosedürleri haşere faaliyetlerine vesile olacak bir ortam yaratmayı engelleyecek bir şekilde tasarlanmalı ve uygulanmalıdır.

Yem üretimi ve depolama binaları haşerenin ulaşımını engelleyecek bir şekilde muhafaza edilmelidir. Pencere ve diğer açıklıklar, gerektiği zaman, haşereye karşı izole edilmelidir. Kapılar sıkıca kapanabilir olmalı ve kapandığında haşerelerin girmesini engellemelidir.

Depolama ve malzeme elleçleme yöntemleri yem ve suyun haşerelere ulaşabilirliğini önleyecek şekilde tasarlanmalıdır. Dökülmüş malzeme ve atık, haşerenin mevcudiyetini önlemek için, etkin bir şekilde yönetilmelidir.

Önleyici haşere kontrol programı şunları yerine getirmelidir:

- a Üretim, depolama ve taşıma tesislerinde işletmecinin kontrolü altında sürdürülmelidir;
- b Fizikî muayeneler de dahil olmak üzere periyodik gözden geçirmeler tanımlanmalıdır ve muayenelerin sıklıkları risk değerlendirmesi yoluyla belirlenmeli ve doküman haline getirilmelidir;
- c Açıkça tanımlanmış olmalı ve tesisin faaliyetleri, hedeflenen haşereleri, önleyici planları ve önlemek için kullanılan prosedürleri yansıtmalıdır;
- d Etkinliği açısından gözden geçirilmelidir;
- e Harici haşere kontrolörünün yeterliliğinden emin olunmalıdır.

Tehlike analizi, haşere istilâsı veya pestisit kullanımından olabilecek bulaşma riskini içermelidir.

Haşere kontrol sonuçları düzenli olarak gözden geçirilmeli ve gerekli önlemler alınmalıdır.

Haşere izleme programları, haşere faaliyetlerini tespit etmek için kilit noktalara haşere kontrol cihazlarının kurulmasını da içermelidir. Haşere kontrol cihazlarının bir haritası bulundurulmalıdır. Haşere kontrol cihazları malzemelere, ürünlere, ekipmanlara ve tesislere potansiyel kirlenmeleri önleyecek şekilde tasarlanmalı ve yerleştirilmelidir.

Kontrol ve/veya yok etme eylemleri, haşere istilâsı kanıtı görüldüğü anda derhal uygulanmalıdır. Pestisit kullanımı ve uygulanması sadece eğitilmiş personele kısıtlanmalıdır ve yem güvenliği tehlikelerinden kaçınmak için kontrol edilmelidir.

Kullanılan pestisitlerin cinsini, miktarını ve kullanılan yoğunluğu, nerede, ne zaman ve nasıl uygulandığını ve hedef alınan haşereyi belirtmek için pestisit kullanımına ilişkin kayıtlar tutulmalıdır.

7.10. Personel hijyeni

Personelin kişisel hijyeni ve davranışlarına ilişkin gereklilikler belirlenmeli ve doküman haline getirilmelidir. Tüm personelin, ziyaretçilerin ve dış yüklenicilerin doküman haline getirilmiş gerekliliklere uymaları zorunlu kılınmalıdır.

İşletmeci ziyaretçileri ve dış yüklenicilerin, yem üretimi ve depolama alanlarına girmelerine izin verilmeden önce, bu kişiler hijyen ve sağlık gereklilikleri konusunda bilgilendirilmelidir.

7.10.1. KİŞİSEL DAVRANIŞLAR VE TEMİZLİK

Kişisel davranışlar konusundaki gereklilikler doküman haline getirilmiş bir prosedürde tanımlanmalıdır. Bu prosedür en az şu noktaları kapsamalıdır:

- a Özel olarak atanmış alanlarda gıda, içecek, çiklet ve tütün tüketimine izin verilmesi. Tüm insan gıdaları belirlenmiş alanlarda depolanmalı, hazırlanmalı ve tüketilmelidir;
- b Kişilerin taşıdığı takıların ve diğer cisimlerin yaratabileceği tehlikeleri önlemek için kontrol önlemleri;
- c Personel için hijyen ve sanitasyon alanları ve tuvaletler bulunmalı, açıkça belirlenmeli ve bakımı yapılmalıdır;
- d Sigara içme malzemeleri ve ilaçlar gibi kişisel eşyaların belirlenmiş alanlarda kullanımına izin verilme koşulları;
- e Kirlenmeyi önlemek için kişisel giysiler ve iş giysileri için ayrı dolaplar bulundurulması. Kişisel dolapların çöpten arınmış ve kabul edilebilir bir durumda olmaları için bakıma tabi tutulmaları;
- f Kabul edilemez davranışlar için talimatlar. Bunlara, açık ürün veya ürünle temasta olan yüzeyler üzerinde aksırmak veya öksürmek dahil olmalı ve tükürmek yasaklanmalıdır. Tırnaklar kısa ve temiz tutulmalıdır.

Kirlenmeyi önlemek için yem üretimi ve depolama alanlarında personel kişisel hijyenine dikkat etmelidir. Her vardiya başlamadan önce, tuvalet ziyaretlerinden sonra ve yem güvenliği yaratabilecek farklı malzemelerle ve/veya olabilecek kirleticilerle temasta bulunduktan sonra el yıkamak zorunlu olmalıdır.

7.10.2. GİYİM VE KORUYUCU DONANIMLAR

İşletmeci, yemin işlendiği alanlarda çalışan personele koruyucu giysi, güvenlik ayakkabısı ve yem güvenliği riski oluşturmayan diğer koruyucu ekipmanlar gibi uygun iş kıyafetleri sağlamalıdır.

Eldiven kullanılıyorsa bunların nihai ürünü kirlenmesi riski olmadığını garanti etmek için kontroller yapılmalıdır.

Giysiler ve koruyucu donanımlar hijyenik koşullarda muhafaza edilmelidir.

İşletmeci, ziyaretçiler ve dış yükleniciler için uygun kıyafet ilkelerini tanımlamalıdır.

7.10.3. SAĞLIK DURUMU

İşletmeci sağlık bakımı konusunda yazılı bir prosedür bulundurmalıdır. Kanunların izin verdiği durumlarda, çalışanlar yem yoluyla bulaşabilecek sağlık durumlarını, rahatsızlıklarını veya hastalıklarını işletmeciye bildirmelidir.

7.11. Taşıma

İşletmeci taşıyıcılarla iletişimde aşağıda belirlenen gereklilikleri belirtmelidir.

Ancak işletmeci FAMİ-QS tarafından tanınan bir standarda göre belgelendirilmiş bir taşıyıcı kullanıyorsa, FAMİ-QS işletmecisi bu gerekliliklerden muaftır. Taşıyıcılar için FAMİ-QS tarafından kabul edilen standartları doğrulamak için FAMİ-QS web sitesinde P-MS-003 numaralı dokümana baş vurunuz.

7.11.1. SÜRÜCÜ SORUMLULUĞU

Taşıyıcı firma, taşımakla görevli sürücünün şu koşullara uyduğunu garanti etmelidir:

- a Temizleme, yükleme, taşıma ve boşaltma faaliyetleri sırasında ürünün korunması konusundaki sorumluluğunun farkında olduğunu;
- b Gerektiği zaman temizleme, yükleme, taşıma ve boşaltma faaliyetleri sırasında herhangi bir kirlenmeyi önlemek için önleyici faaliyetlerde bulunması gerektiğini bildiği;

- c Malın güvenliğini olumsuz etkileyebilecek herhangi bir uygunsuzluğu kararlaştırıldığı şekilde, doğrudan doğruya veya kendi kuruluşu aracılığıyla, işletmeciye bildirmek zorunda olduğunu.

Taşıyıcı firma sürücü personelinin öğretim ve eğitim kanıtlarını doküman haline getirmeli ve tutmalıdır.

7.11.2. PAKETLENMİŞ ÜRÜNLERİN TAŞINMASI

Taşıma amacına uygun olmalıdır. İşletmeci taşıma sırasında ürünün bütünlüğünün korunduğunu garanti etmelidir.

Not: Mühürlenmiş dahi olsa ürünler güvenliklerini tehlikeye sokacak ham madde veya nihai ürün ile birlikte taşınmamalıdır. Seçilen taşıma aracı paketlenmiş malları olumsuz etkilerden (örneğin nem ve paketlerde çizikler) koruyacak şekilde tasarlanmış olmalıdır. Taşıma aracı, aynı araca aynı zamanda veya daha önceki bir taşımada yüklenen diğer mallardan gelebilecek kirliliklerin yaratacağı çapraz bulaşmayı önleyecek şekilde tasarlanmış olmalıdır.

7.11.3. DÖKME ÜRÜNLERİN TAŞINMASI

1) Ön şartlar

Taşıyıcı firma taşıma için kullanılan konteynerlerde şu koşulları yerine getirmelidir:

- a Yemin kirlenmesini önlemek için etkin bir şekilde temizlenebilmeli ve bakımı yapılmalıdır. Bu, özellikle yemle doğrudan doğruya temasta olan malzemeler ve yüzeylere uygulanmalıdır;
- b Teknik açıdan iyi durumda olmalıdır;
- c Amaçlanan kullanım ve fonksiyon için uygun olmalıdır;

Taşıma gereklilikleri değiştiği zaman, taşıyıcı firma şunları garanti etmelidir:

- d İlgili tüm dokümanlar düzeltilmelidir;
- e İşletmecinin temsilcisi de dahil olmak üzere, ilgili kişiler dokümanlara yapılan düzeltmelerden ve ilgili gerekliliklerden haberdar edilmelidir.

2) Temizlik ve bulaşmanın önlenmesi

Yükleme başlamadan önce, konteyner: boş, temiz, kokusuz ve kuru (özellikle katı veya toz halindeki ürünler yükleneceği zaman) olmalıdır. Uygun olduğu takdirde yükleme öncesi kısıtlamalara uyulmalıdır.

Boşaltma ekipmanları temiz olmalıdır. Buna, uygun olduğu takdirde, araçlardaki borular, hortumlar ve pompalar dahildir. Temizlik kayıt altına alınmalıdır.

Not: Temizleme ve dezenfeksiyon konusunda dört temel prensip görülebilir: kuru temizleme, su ve temizlik malzemesiyle temizleme ve derhal dezenfeksiyon veya önceki temizleme yöntemlerinden hemen sonra dezenfeksiyon. Gerekli minimum temizlik yöntemi bir önceki ürünün özellikleri temel alınarak seçilir. Eğer yükleme kompartımanı seçilen temizleme yöntemine göre temizlenmezse, ilâve temizleme yapılmalı ve seçilen temizleme yöntemi tekrar gözden geçirilmelidir.

3) Konteyner ve yüklerin izlenebilirliği

Her teslimat için taşıyıcı firma şunları yapmalıdır:

- a İlgili konteynerin ve ilgili temizleme işlemlerinin tanımlanması da dahil olmak üzere bir önce yüklenen ürün hakkında bilgi kaydedilmelidir;
- b İlgili konteynerin tanımlanması da dahil olmak üzere, yüklenen ürün hakkında bilgi kaydedilmelidir;
- c Kaydedilen bilgi uygun bir süre boyunca erişilebilir olmalıdır.

7.12. Yem paketlenme bilgileri ve müşteri ile iletişim

Doğru ve güvenli kullanımı sağlamak için, yem ürünlerinin içeriği ve kullanım amaçları hakkında bilgiler (etiketle veya malla beraber arz edilen diğer dokümanlar aracılığıyla) müşteriye bildirilmelidir. Ürünlerin doğru olarak nasıl etiketleneceğini tanımlayan prosedürler bulunmalıdır. Uygun olmayan veya tarihi geçmiş olan etiketler, yetkisiz kullanımı önleyecek şekilde yönetilmelidir.

Etiket, ürünün gönderileceği ülkedeki kanuni gereklilikleri yerine getirmelidir. Etiketle bulunması zorunlu içeriği tanımlayan doküman haline getirilmiş bilgiyi temin etmek için bir süreç bulunmalıdır.

7.13. Yeterlilik ve eğitim

İşletmeci şunları yerine getirmelidir:

- a Yem güvenliği ve kalite yönetimine katılan ve genel işlemlerde çalışan personelin gerekli yeterliliğini tanımlamalıdır;
- b Uygun öğretim, eğitim, periyodik yeniden eğitim veya tecrübeyi temel alarak personelin yeterliliğini garanti etmeli ve gerektiği zaman, verilen herhangi bir eğitimin etkinliğini değerlendirmelidir;
- c Personelin, yem güvenliği ve kalite yönetim sisteminin ilgili politikaları ve prosedürleri konusunda eğitildiğini garanti etmelidir;
- d Yeterliliğin kanıtı için uygun bilgiler doküman haline getirilmeli, muhafaza edilmeli ve saklanmalıdır.

7.14. Farkındalık

İlgili personel şunların farkında olmalıdır:

- a İyileştirilmiş performansın faydaları da dahil olmak üzere, yem güvenliği ve kalite yönetim sisteminin etkinliğine katkıları;
- b Yem güvenliği ve kalite yönetim sisteminin gerekliliklerine uymamanın sonuçları.

7.15. İletişim

İşletmeci yem güvenliği ve kalite yönetim sistemiyle ilgili iç ve dış iletişim ihtiyacını göz önünde bulundurmalıdır. İletişim için sorumluluk belirlenmelidir.

7.16. Şikâyet yönetimi sistemi

Şikâyet yönetimi ile ilgili doküman haline getirilmiş resmî prosedür şunları yerine getirmelidir:

- a Şikâyetlerin yeterli bir şekilde kontrol edilmesi ve takip edilmesi için sorumluluk belirlenmelidir;
- b Her şikâyet açık bir şekilde takip edilmelidir;
- c Şikâyette bulunan müşterinin adı kaydedilmelidir;
- d Ürünün adı ve tanım kodu kaydedilmelidir;
- e Şikâyet nedeni kaydedilmelidir;
- f Şikâyet tanımlanmalı ve kaydedilmelidir;
- g Şikâyetçi müşteriye cevap verilmelidir;
- h Başka müşterilerin etkilenip etkilenmediği belirlenmelidir

Düzeltilici faaliyetler, şikâyetlerin sıklığı ve ciddiyeti de göz önünde bulundurularak, zamanında ve etkin bir şekilde yapılmalıdır.

Mümkün olduğu durumlarda, şikâyet bilgileri tekrarı önlemek ve devam eden iyileştirmeleri uygulamak için kullanılmalıdır.

7.16.1. YEM GÜVENLİĞİ VAKASI İLETİŞİMİ (KRİZ YÖNETİMİ)

İşletmeci, ithal ettiği, ürettiği, işlediği, imâl ettiği veya dağıttığı bir yemin belirlenmiş yem güvenliği gerekliliklerini veya yasal gereklilikleri yerine getirmediğini düşünüyor veya gerekliliklerin yerine getirilmediğine inanıyorsa, söz konusu yemi piyasadan geri çekmek için gerekli prosedürleri hemen başlatmalı ve uygunsa, yetkili makamları bilgilendirmelidir.

Şunlar gereklidir:

- a** Kriz yönetimi prosedürü doküman haline getirilmiş olmalı ve FAMI-QS Yem Güvenliği Vakası Prosedürünün (P-CM-001) gereklerini yerine getirmelidir;
- b** Uygun olduğu durumlarda, müşterilere ve düzenleyici makamlara bildirme sorumluluğu tanımlanmış olmalıdır;
- c** İşletmede ürün geri çağırma sorumluluğu tanımlanmış olmalıdır;
- d** Yem güvenliği vakası iletişimi, işletme tarafından tanımlanan düzenli aralıklarla denenmeli ve doküman haline getirilmelidir.

Not: Kriz, Hızlı Alarm durumuna (RASFF veya eşdeğeri) neden olabilir veya bundan kaynaklanabilir.

7.16.2. GERİ ÇAĞIRMA PROSEDÜRLERİ

Yem güvenliği standartlarını yerine getirmeyen ürünlerin tanımlanabilmesi, buldukları yerin belirlenmesi ve tedarik zincirinin gerekli her noktasından kaldırılabilmesi için sistemler mevcut olmalıdır.

Önemli iç ve dış bağlantılar da dahil olmak üzere, doküman haline getirilmiş ürün geri çağırma programı kurulmalı ve sürdürülmelidir.

Ürünler mevcut sağlık tehlikelerinden dolayı geri çekildiği zaman aynı koşullarda üretilen diğer ürünlerin güvenliği da değerlendirilmelidir. Kamuyu uyarma, müşterilere ve/veya düzenleyici makamlara bildirim gereği düşünülmelidir.

Ürün geri çağırma programı, etkinliğini garanti etmek için periyodik olarak en az yılda bir defa, değerlendirilmelidir. Kayıtlar tutulmalıdır.

I 8. Operasyon

8.1. Operasyon planlaması ve kontrolü

İşletmeci, gerekliliklere uygunluğu sağlamak için gereken süreçleri planlamak, uygulamak ve denetlemek için ve yem güvenliği ve kalite yönetim sisteminin belirlediği eylemleri uygulamak amacıyla aşağıdaki faaliyetleri yerine getirmelidir:

- a Süreçler için kriterler oluşturmak;
- b Kriterler gereğince süreçlerin kontrolünü yapmak;
- c Süreçlerin planlandığı şekilde uygulandığına güvenmek için gereken miktarda doküman haline getirilmiş bilgileri tutmak.

İşletmeci, HACCP programındaki ilgili değişiklikler de dahil olmak üzere, planlanmış değişiklikleri denetlemeli ve planlanmamış değişikliklerin etkilerini gözden geçirmeli, gerektiğinde olumsuz etkileri azaltmak için önlemler almalıdır.

8.2. Ürün gerekliliklerinin saptanması

İşletmeci şunları belirlemelidir:

- a Ürünle ilgili yasal ve düzenleyici mevzuat gerekleri;
- b Teslimat öncesi ve sonrası faaliyetler de dahil olmak üzere, müşteri tarafından belirlenen gereklilikler;
- c Bilindiği takdirde, müşteri tarafından belirlenmeyen ama tanımlanan ve amaçlanan kullanım alanı için zorunlu gereklilikler;
- d Daha önce söylenen gerekliliklerden farklı olan sözleşme ve sipariş gereklilikleri.

İşletmeci ürün bilgileri, soruşturmalar, sözleşmeler veya sipariş işlemleri, şikâyet dahil müşteri geri bildirim ve kriz yönetimi konularında müşteri ile iletişim kurmak için, etkin düzenlemeler belirlemeli ve uygulamalıdır.

İşletmeci, müşteriye ürün sağlamayı taahhüt etmeden önce bir gözden geçirme yapılmalı ve sözleşme veya sipariş gerekliliklerinin önceden belirlenenlerden farklı olanlarının çözümlendiğinden emin olunmalıdır.

Ürün gereklilikleri değiştirildiğinde işletmeci doküman haline getirilmiş ilgili bilgilerin düzeltildiğini ve ilgili personelin değişen gerekliliklerden haberdar olduğunu garanti etmelidir.

8.3. Tasarım ve Geliştirme

İşletmeci bir tasarım ve geliştirme süreci oluşturmalı, uygulamalı ve sürdürmelidir. Mevcut ürün gerekliliklerinin değişmesi durumunda da bir tasarım ve geliştirme süreci oluşturulmalıdır.

HACCP prensipleri uygulanarak ürünlerin güvenliği yeni bir ürün geliştirme sürecinde de garanti edilmelidir.

İşletmeci, ürünlerin veya süreçlerin tasarımını ve geliştirilmesini açıkça belirlenmiş gerekliliklerle planlamalı ve kontrol etmelidir. Geliştirme planı yem güvenliği ve kalitesiyle ilgili riskleri göz önünde bulundurmalıdır. İşletmeci yeni geliştirmelerin kullanım amacına, güvenli ve doğru kullanıma ve belirlenen gerekliliklere uygun olduklarını garanti etmelidir.

Tasarım ve geliştirme süreci herhangi bir yeni bileşene/ürüne veya mevcut bileşendeki/üründeki herhangi bir değişikliğe uygulanacaktır.

İşletmeci tasarım ve geliştirme süreci sonucu ortaya çıkan ve doküman haline getirilmiş bilgileri korumalıdır.

8.3.1. TASARIM VE GELİŞTİRMEİN PLANLANMASI

Tasarım ve geliştirme sürecinin safhalarını ve denetimlerini saptamak için işletmeci şunları göz önünde bulundurmalıdır:

- a Tasarım ve geliştirme faaliyetlerinin niteliği, süresi ve karmaşıklığı;
- b Uygulanabilir tasarım ve geliştirme ile ilgili gözden geçirme de dahil olmak üzere, özel süreç safhalarını belirten gereklilikler;
- c Tasarım ve geliştirme sürecinin gereklilikler doğrultusunda geçerli kılınması ve doğrulanması;
- d Tasarım ve geliştirme sürecinde yer alan sorumluluklar ve yetkiler;
- e Tasarım ve geliştirme sürecine katılan kişiler ve taraflar arasındaki ara yüzleri kontrol etme ihtiyacı;
- f Tasarım ve geliştirme sürecine müşteri ve kullanıcı gruplarını dahil etme gereği;
- g Tasarım ve geliştirme gerekliliklerinin yerine getirildiğini kanıtlamak için gerekli, doküman haline getirilmiş bilgiler.

8.3.2. TASARIM VE GELİŞTİRME GİRDİLERİ

İşletmeci şunları belirlemelidir:

- a Uygun olduğu durumda, fonksiyonel gereklilikler ve performans gereklilikleri de dahil olmak üzere, tasarım ve geliştirme konusu olan özel ürün ve hizmet türleri için şart olan gereklilikler;
- b Uygulanabilen yasal ve düzenleyici mevzuat gereklilikleri;
- c İşletmecinin uygulamayı taahhüt ettiği standartlar veya uygulama ilkeleri;
- d Ürün ve hizmetlerin tasarımını ve geliştirilmesi için gerekli iç ve dış kaynak ihtiyaçları;
- e Ürün ve hizmetlerin niteliğinden dolayı, hataların yaratabileceği sonuçları;
- f Müşteriler ve diğer ilgili taraflarca tasarım ve geliştirme sürecinden beklenen kontrol düzeyi.

Girdiler tasarım ve geliştirme amaçlarına uygun ve eksiksiz olmalı ve belirsizliğe yer vermemelidir. Girdiler arasında anlaşmazlıklar/çelişkiler çözümlenmelidir.

8.3.3. TASARIM VE GELİŞTİRME KONTROLLERİ

Tasarım ve geliştirme sürecine uygulanan kontroller şu noktaları garanti etmelidir:

- a Tasarım ve geliştirme sürecinden elde edilecek sonuçların açık bir şekilde tanımlandığı;
- b Tasarım ve geliştirmelerin gözden geçirilmesinin planlandığı şekilde yapıldığı;
- c Tasarım ve geliştirme çıktılarının, tasarım ve geliştirme girdilerinin gerekliliklerini yerine getirdiğini kanıtlamak için doğrulama yapıldığını;
- d Nihai ürünlerin belirlenen uygulama veya (biliniyorsa) amaçlanan kullanım için zorunlu gereklilikleri yerine getirebileceğini kanıtlamak için validasyon (geçerli kılma) yapıldığını.

8.3.4. TASARIM VE GELİŞTİRME ÇIKTILARI

İşletmeci, tasarım ve geliştirme çıktılarının şu koşulları yerine getirdiğini garanti etmelidir:

- a Tasarım ve geliştirme için girdi gereklerini yerine getirdiğini;
- b Ürünlerin ve hizmetlerin tedariki için ardından gelen süreçlere uygun olduğunu;
- c Uygun olduğu durumda, izleme ve ölçüm gerekliliklerinin ve kabul kriterlerinin (onama ölçütleri) dahil edildiğini veya bunlara atıf yapıldığını;
- d Üretilen ürünlerin veya sunulan hizmetlerin amaçlarına uygun olduğunu ve güvenli ve doğru şekilde kullanılabileceğini.

İşletmeci, tasarım ve geliştirme sürecinden kaynaklanan, doküman haline getirilmiş bilgileri muhafaza etmelidir.

8.4. Değişiklik kontrolü

Geliştirme sürecinden ve piyasaya sunduktan sonra yapılan herhangi bir değişiklik, ürün güvenliğine ve gerekliliklere uygunluğa olumsuz etkisi olmadığını kanıtlamak için, uygulanmadan önce gözden geçirilmeli, kontrol edilmeli ve onaylanmalıdır.

İyi Üretim Uygulamaları (GMP) ve HACCP programını kurduktan sonra bir değişiklik olduğunda, işletmeci bu dokümanları gerekirse şu bilgilerle güncellemelidir:

- a Hammaddenin, bileşenlerin ve ürünle temasta olan malzemelerin nitelikleri;
- b Nihai ürünün nitelikleri;
- c Amaçlanan kullanım;
- d Akış şeması, süreç adımları, ekipmanlar ve kontrol önlemleri.

İnceleme sonuçlarının ve tüm gerekli önlemlerin kayıtları tutulmalıdır.

8.5. Dış kaynaklı ürün ve hizmetlerin kontrolü

İşletmeci, yem güvenliği ve kalitesine etkisi olabilecek dış kaynaklı süreçleri, ürünleri ve hizmetleri belirlemeli ve belirlenmiş gerekliliklere uygun olduklarını garanti etmelidir.

İşletmeci ürün, süreç veya hizmetler ve FAMI-QS ilkeleriyle ilgili uygulanabilir gereklilikleri dış tedarikçilere bildirmelidir. Bu gereklilikler karşılıklı kabul edilmeli, onaylanmalı ve doküman haline getirilmelidir.

Dış tedarikçilerin bu dokümana dayanarak belirlenmiş gereklilikler bazında süreç veya ürün ve hizmet sağlama yeteneğine dayanarak işletmeci, dış tedarikçilerin performansının değerlendirilmesi, seçilmesi, gözetimi ve tekrar değerlendirilmesi için kriterler belirlemeli ve uygulamalıdır.

İşletmeci, dış tedarikçilerin performansının değerlendirilmesi, izlenmesi ve tekrar değerlendirilmesi sonunda elde edilen, doküman haline getirilmiş uygun bilgileri korumalıdır.

8.5.1. DIŞ TEDARİKÇİLERİN KONTROLÜNÜN TÜRÜ VE KAPSAMI – FASON ÜRETİCİLER

İşletmecinin dış kaynaklı fason üreticiye yaptırdığı süreçler ve işlevler işletmecinin yem güvenliği ve kalite yönetim sistemi kapsamında kalır. İşletmeci hem fason üreticiye hem de sonuçtaki çıktıya uygulamayı amaçladığı kontrolleri tanımlamalıdır.

Sürecin ilgili FAMI-QS gereklilikleri ve işletmecinin yem güvenliği ve kalite yönetim sistemi kapsamındaki diğer gereklilikler uyarınca yürütüldüğünü garanti etmek için işletmeci yeterli kontrolleri yaptığını kanıtlamalıdır.

Dış kaynak tedarikçilerine verilen süreçlerin kontrol seviyesine karar verirken genel olarak iki durum göz önünde tutulmalıdır:

- e** İşletmecinin süreci yürütme yeterliliği olduğu ancak (ticari veya başka nedenlerden) bu süreci dış kaynaklardan tedarik ettiği durum. Bu durumda süreç kontrol kriterleri zaten tanımlanmıştır ve gerektiğinde bunlar dış tedarikçinin gerekliliklerine ilâve edilir.
- f** İşletmecinin süreci yürütme yeterliliğine sahip olmadığı ve dış tedarikçilerden faydalandığı durum. Bu durumda işletmeci dış tedarikçinin süreç için öngördüğü kontrollerin yeterliliğini kanıtlamalıdır. Bazı durumlarda bu değerlendirmeyi yapmak için dış kaynaklı uzmanlar gerekebilir.

Eğer fason üretici FAMI-QS gereğince veya kabul edilen başka bir yem, gıda veya ilaç standardına göre belgelendirilmemişse, fason üreticinin FAMI-QS gerekliliklerini yerine getirdiğini kanıtlamak için, işletmeci ürünleri ile ilgili riskleri değerlendirmeli ve bir denetim yapmalıdır. Denetim gereken şekilde eğitim görmüş bir denetçi tarafından yapılmalıdır. Rapor yazılmalı ve erişilebilir olmalıdır.

İşletmecinin belgelendirme ve gözetim denetimleri sırasında belgelendirme kuruluşu fason üreticinin denetim raporunu kontrol etmeli ve gerekli görüldüğünde dış kaynaklı fason üreticiyi de denetlemelidir.

Eğer fason üretici FAMI-QS gereğince veya kabul edilen başka bir yem, gıda veya ilaç standardına göre belgelendirilmişse, ilgili ürünler söz konusu belgelendirmenin kapsamında olduğu sürece, işletmecinin ilâve olarak FAMI-QS denetimi yapması gerekmez. Kanıtlanmış kaynaklara gelince, FAMI-QS tarafından kabul edilen standartlar için, FAMI-QS web sitesindeki P-MS-003 dokümanına bakınız.

Not: Denetçinin yeterli eğitimine normal olarak FAMI-QS ilkelerini, denetim yöntemlerini ve dış tedarikçinin kapsamını (süreç, ürün veya hizmet) bilmek dahildir.

8.6. Satın alınan malzemeler

Malzeme satın alma, kullanılan tedarikçinin belirlenmiş yem güvenliği ve kalite gerekliliklerini yerine getirme yeterliliğini sağlayacak şekilde yönetilmelidir.

Gelen malzemelerin belirtilen satın alma gerekliliklerine uygunluğu doğrulanmalıdır.

8.6.1. TEDARİKÇİLERİN SEÇİMİ VE YÖNETİLMESİ

İşletmeci, tedarikçilerin seçilmesi, onaylanması ve izlenmesi için bir süreç tanımlamalıdır. İşletmeci, tedarikçilerini işletmecinin gereklilikleri doğrultusunda ürünler sağlama yeteneğine dayanarak değerlendirmeli ve seçmelidir. İşletmeci, satın alınan hammadde ve güvenliği kanıtlanmış veya kanıtlanmamış olarak sınıflandırılmaları da dahil olmak üzere, iç onaydan geçmiş tedarikçilerin listesini bulundurmalıdır.

Eğer tedarikçi FAMI-QS veya tanınan başka bir standart kapsamında belgelendirilmiş değilse güvenliği kanıtlanmamış tedarikçi sınıfına girer. Aksine, FAMI-QS veya tanınan başka bir standart kapsamında belgelendirilmişse güvenliği kanıtlanmış tedarikçi sınıfına girer.

Not: Güvenilir kaynaklar konusunda FAMI-QS tarafından tanınan standartları doğrulamak için, lütfen FAMI-QS web sitesinde P-MS-003 sayılı dokümana bakınız.

Güvenilirliği kanıtlanmış da olsa kanıtlanmamış da olsa her tedarikçi periyodik olarak gözden geçirilmelidir. İşletmeci, kendi risk değerlendirmesine dayanarak, tedarikçi değerlendirmesi için uygulanacak zaman aralıklarını tanımlamalıdır.

İmalât sürecine giren hammaddeler hem türlerine hem de kullanım alanlarına dayanarak tanımlanmalıdır.

Her hammadde için aşağıdaki bilgiler doküman haline getirilmelidir:

- a Satın alınan ürünün şartnamesi;
- b Ürün tanımı;
- c İmalât yöntemi;
- d Analitik özellikleri;
- e İşletmecinin HACCP programı vs çerçevesinde göz önünde bulundurulmuş olan, hammadde ile tipik olarak bağlantısı olan ve arzu edilmeyen maddelerin, uygun belgelendirmelerin ve hammadde ile ilgili her türlü diğer tehlikelerin ve kısıntıların ayrıntıları.

Hammaddelerin seçimi ve onayı bunların menşei, taşınmasını, depolanmasını, işlenmesini ve elleçlenmesini kapsamalıdır.

Satın alınan malzemelerin ve bileşenlerin yem güvenliği açısından kabul kriterleri veya şartnameleri amaçlanan kullanım alanlarına uygun olmalıdır.

İşletmeci şunları yapmak zorundadır:

- f Tedarikçinin değerlendirmesinden ortaya çıkan ilgili analitik sonuçlarla gözetim sonuçlarını ve değerlendirme sırasında zorunlu görülen önlemleri kaydetmelidir;
- g Acil durumlarda tedarikçiyi geçici olarak yeterli kılmak için bir süreç kurmalıdır.

Tedarikçi güvenliği kanıtlanmamış bir kaynaksa, yukarıdaki koşullara ilâve olarak tedarikçinin tesislerinde denetim yapılması zorunludur. Bu durumda denetim hammaddenin tesliminden itibaren en geç altı ay içinde yapılmalıdır. İşletmeciler, güvenliği kanıtlanmamış tedarikçilerine gerçekçi bir denetim planı sunmalıdır. Üç yıllık belgelendirme çevrimi süresinde tüm tedarikçileri en az bir defa denetlemek gerekir.

Güvenliği kanıtlanmamış bir tedarikçinin denetimden geçmesine alternatif olarak, işletmeci bu bölümde tanımlanan kriterlere (8.6.1 (a-g)) dayanarak risk değerlendirmesi yapmalıdır. Bu değerlendirme tedarikçinin tesislerinde FAMI-QS denetimi yapılmadan bu hammaddelerin kullanımının gerekçesini doğrulamalıdır.

Denetçi tedarikçinin denetim programının uygulanmasını ve/veya risk değerlendirmesini değerlendirmelidir.

8.6.2. GELEN MALZEMENİN DOĞRULANMASI

Tesise gelen her parti, parti numarası, ürünün tam adı, teslim tarihi, teslim edilen miktar, imalât ve/veya son kullanma tarihi vasıtasıyla eşsiz olarak kaydedilmelidir. Herhangi bir hasar, örneğin kalite güvenliği ve satın alma bölümleri gibi, sorumlu bölümlere bildirilmelidir.

Gelen malzemeler kullanılmadan önce doküman haline getirilmiş prosedürler gereğince kontrol edilmeli ve resmî olarak onaylanmalıdır. İmalât sürecinde kullanılan tehlikeli hammaddeler durumunda sağlık ve güvenlik riskleri göz önünde bulundurulmalıdır.

Teslim alınan malzeme dökme malzemeyse, teslim alma ve depolama prosedürü bulunmalı ve boşaltmadan önce gerekli kontroller yapılmalıdır.

Uygun olduğu yerde, söz konusu hammaddeden uygun bir miktarda saklama numunesi ya da tedarikçinin ya da işletmecinin tesislerinde raf ömrü boyunca tutulmalıdır. Numuneler, ürünün bütünlüğünü korumak için uygun bir şekilde depolanmalıdır.

Gelen malzemelerin elleçlenmesi, malzemenin durumuna ve depolama koşullarına uygun bir şekilde olmalıdır. Örneğin, gelen bir malzeme kullanıma uygun bulunmazsa uygunsuz olduğu belirlenmeli ve kullanıma gönderilen malzemelerden ayrı tutulmalıdır.

Gelen malzemeler reddedilirse ve böylece şartnameye uymadıkları için veya ürün kalitesi ve güvenliğiyle ilgili herhangi bir nedenden dolayı kullanıma konulamazsa, imha edilmeleri, gönderildikleri yer veya tedarikçiye geri gönderildikleri kaydedilmelidir.

8.7. HACCP programı

İşletmeci bir HACCP programı oluşturmalı, uygulamalı ve sürdürmelidir.

HACCP programı doküman haline getirilmiş bilgi olarak sürdürülmeli ve şunları içermelidir:

- a Tanımlanan her Kritik Kontrol Noktası (KKN) hakkında bilgi;
- b KKN'de kontrol edilmesi gereken yem güvenliği tehlikeleri;
- c Kontrol önlemleri;
- d Kritik sınırlar;
- e İzleme prosedürleri;
- f Kritik sınırlar aşırsa uygulanacak düzeltmeler ve düzeltici eylemler;
- g Belli yetkilendirmeler de dahil olmak üzere sorumlulukların ve atanan sorumlu personelin listesi;
- h İzleme kayıtları

İşletmeci, HACCP programının uygulanması için *Codex Alimentarius* Rehberinde belirlenen yönlendirmeleri kullanmalıdır.

HACCP programının uygulaması, yem güvenliği ve kalite yönetim sisteminin kapsamına bağlı olarak, ilgili FAMI-QS süreç dokümanlarını takip etmelidir.

Şu koşullarda HACCP programı gözden geçirilmelidir:

- Önemli bir süreç değişikliği olduğu zaman (örneğin, ekipman, tür, tedarikçi, süreç yenilenmesi vs.);
- Yem güvenliği tehlikelerinde bir güncelleme olduğu zaman.

HACCP ekibi HACCP programını en az üç (3) yılda bir tekrar değerlendirmelidir. Başka koşullar ortaya çıkarsa HACCP programı daha sık aralıklarla değerlendirilmelidir.

Not: Yem Güvenliği için HACCP programına hayvan ve insan sağlığı açısından yaklaşılmalıdır.

8.7.1. KRİTİK NOKTALAR İÇİN KRİTİK LİMİTLERİN BELİRLENMESİ VE İZLEME

Her Kritik Kontrol Noktası (KKN) için oluşturulmuş kritik limitler/sınırlar izleme amacıyla belirlenmelidir. Kritik sınırlar şu koşullara uymalıdır:

- a Nihai ürün için belirlenen kabul edilebilir yem güvenliği tehlike seviyesinin aşılmamasını sağlayacak şekilde oluşturulmalıdır;
- b Ölçülebilir olmalıdır (hem niteliksel hem de nicel) ve belirlenmesinin/kararın gerekçeleri bilimsel olarak veya doküman haline getirilmiş başka bilgilerle desteklenmelidir.

Her KKN için, tanımlanmış kritik sınırların kontrol edildiğini kanıtlamak üzere bir izleme sistemi kurulmalıdır. Bu sistem kritik sınıra/sınırlara ilişkin planlanmış tüm ölçümleri veya gözlemleri kapsamalıdır.

İzleme sistemi prosedürler, talimatlar ve kayıtlar da dahil olmak üzere doküman haline getirilmiş bilgilerden oluşmalı ve bunlarla sınırlı olmamak kaydıyla, aşağıda sıralananları içermelidir:

- c Uygun bir zaman dilimi zarfında sonuç sağlayan ölçümler ve gözlemler;
- d Kullanılan izleme araçları;
- e Uygulanabilir kalibrasyon yöntemleri;
- f İzleme sıklığı;
- g İzleme sonuçları;
- h Tüm verilerin izlenmesi ve değerlendirilmesine ilişkin sorumluluklar ve yetkiler.

İzleme prosedürleri, örneğin ürünlerin ve/veya süreçlerin görsel muayenesi gibi, öznel verilere dayandığı zaman, talimatlar veya şartnamelerle desteklenmelidir. İzleme faaliyetlerinden sorumlu kişilere eğitim verilmelidir.

İzleme prosedürü ve izleme sıklığı, ürünlerin kullanılmadan veya tüketilmeden izole edilmesi için, kritik sınırların aşıldığını vaktinde gösterme yeteneğine sahip olmalıdır.

8.7.2. HACCP EKİP BAŞKANI

HACCP ekip başkanı şunları yapmalıdır:

- a Mümkün olduğu zaman HACCP ekibini atamalı ve yönetmeli ve ekibin çalışmalarını organize etmelidir;
- b HACCP ekip elemanlarının ilgili eğitimlerini ve periyodik olarak yeniden eğitilmelerini garanti etmelidir;
- c Üst yönetime HACCP programının etkinliği konusunda rapor vermelidir.

Not: HACCP ekip başkanının sorumluluğuna yem güvenliği ve kalite yönetimiyle ilgili dış taraflarla irtibatta bulunmak dahil olabilir.

8.8. Üretim kontrolü

İşletmeci üretimi planlamalı ve kontrollü koşullar altında gerçekleştirmelidir. Kontrollü koşullar, uygun olduğu duruma göre, şunları içerir:

- a Bitmiş ürünün niteliklerini tanımlayan bilgilerin mevcudiyeti;
- b Her ürün için, değişiklik olduğu zaman düzeltilen, yazılı şartnameler;
- c Her ürün için kendine özgü isim veya kod;
- d Paketleme ve etiketleme konusunda detaylar. Ürün etiketleri ilgili yem yasalarına (mevzuatına) uygun olmalıdır;
- e Paketlenmiş her bir birim için: gerekirse, benzersiz bir kodla (veya kodlar kombinasyonu) tanımlanan, ait olduğu partinin izlenebilirliğini sağlamak için etiketleme;
- f Üretim, imalât sürecindeki kritik noktaları tanımlamak, kontrol etmek ve izlemek için belirlenmiş yazılı prosedürlere göre yapılması. Bunlar, gerektiğinde, taşıma/bulaşma (carry-over) riskini ele alan prosedürleri içermelidir;
- g Tüm nihai ürünler sevkiyattan önce, yazılı prosedürler gereğince, şartnameleri yerine getirdiklerini kanıtlamak için denetlenmelidir;
- h Saklama numunesi ürünün minimum raf ömrü süresince saklanmalıdır..

8.8.1. BELİRLENME VE İZLENEBİLİRLİK

İzlenebilirliği garanti etmek için işletmeci şunları yapmalıdır:

- 1) Süreç çıktıları üretim süreci boyunca uygun yöntemlerle tanımlamalı ve kaydetmelidir;
- 2) İzlenebilirliği sürdürmek için gerekli, doküman haline getirilmiş her türlü bilgiyi saklamalıdır. Bu bilgilere, bunlarla sınırlı olmama kaydıyla, şunlar dahildir:
 - a Teslim alınan malzemelerin, özel yem bileşenlerinin veya ara ürünlerin (parti numarası dahil olmak üzere) imalatçıların isimleri ve adresleri;
 - b Kontrolü altındaki malzemelerin izlenebilirlik sisteminin hedeflerine uygun bir şekilde akışı;
 - c Üretilen ürünlerin niteliği ve miktarı;
 - d Üretim tarihleri ve uygun olduğu durumlarda parti numarası;
 - e Ürünlerin teslim edildiği araçların, üreticilerin veya kullanıcıların isimleri ve adresleri.

İşletmeci izlenebilirlik sisteminin uyması gereken, ilgili ikincil mevzuat ve politika gerekliliklerini belirlemelidir.

İzlenebilirlik sistemi doğrulanabilir olmalıdır ve işletmeci izlenebilirlik sistemi için bir gözetim programı geliştirmelidir.

Not 1: Süreç çıktıları her türlü faaliyetlerin, işletmecinin müşterilerine veya iç müşterilere (örneğin çıktıların bir sonraki süreçte girdi olduğu durumlarda) teslim edilmeye hazır olan, sonuçlarıdır. Bunlara ürünler, hizmetler, ara parçalar, ana bileşenler vs dahildir.

Not 2: İşletmeci partiyi sürecin özelliklerine göre tanımlamalıdır (parti veya sürekli üretim).

8.8.2. ÜRÜNÜN KORUNMASI

İşletmeci ürünün raf ömrünü tespit etmeli ve üretim sırasında ürünün uygunluğunu, gerekliliklere uygunluğunun sürdürülebilirliği için gerektiği derecede, korumalıdır.

Koruma önlemleri ürünün tanımlanmasını, muamelesini, paketlenmesini, depolanmasını ve korunmasını içermelidir.

8.8.3. TESLİMAT SONRASI FAALİYETLER

İşletmeci ürünle ilgili teslimat sonrası faaliyetlerin gerekliliklerini yerine getirmelidir.

Gerekli teslimat sonrası faaliyetlerin kapsamını tespit etmek için İşletmeci şunları göz önünde bulundurmalıdır:

- a Ürünlerle ilgili riskler;
- b Ürünlerin niteliği, kullanım alanları ve amaçlanan raf ömrü;
- c Müşteri geri bildirimleri;
- d Yasal ve düzenleyici mevzuat gereklilikleri.

Not: Teslimat sonrası faaliyetler garanti süresi koşullarını, bakım hizmetleri gibi kontrat zorunluluklarını ve geri çevirim veya nihai imha gibi ilâve hizmetleri kapsayabilir.

8.8.4. ÜRÜNÜN SERBEST BIRAKILMASI

İşletmeci ürün gerekliliklerinin yerine getirildiğini kanıtlamak için planlanan düzenlemeleri uygun aşamalarda uygulamalıdır. Kabul kriterlerine uygunluğun kanıtları saklanmalıdır.

İlgili bir makam tarafından ve, uygun olduğunda, müşteri tarafından onaylanmadıkça, uygunluğun doğrulanması için planlanan düzenlemeler tatmin edici bir şekilde tamamlanmadan ürünlerin müşteriye teslim etme işlemine başlanamaz.

Doküman haline getirilmiş bilgiler, ürünlerin müşteriye teslimatı için serbest bırakılmasına izin veren kişiye/kişilere izlenebilirlik sağlamalıdır. Uygunsa, teslim edilen partinin kabul edilmiş gerekliliklere uygunluğunu gösteren, analiz sertifikası gibi resmi bir belge sunulmalıdır.

8.8.5. UYGUNSUZ SÜREÇ ÇIKTILARININ VE ÜRÜNLERİN KONTROLÜ

İşletmeci, yanlışlıkla kullanılmalarını veya teslim edilmelerini önlemek için, gerekliliklere uymayan süreç çıktılarının/ürünlerin tanımlanmasını ve kontrol altında olmasını garanti etmelidir.

İşletmeci, amaçlanan gerekliliklere uymayan ürünlerin yönetimi için doküman haline getirilmiş bir prosedür oluşturmalıdır. Bu prosedür şunları kapsamalıdır:

- a Ürünün ve parti kodunun tanımlanması;
- b Herhangi bir uygunsuzluğun, düzeltici faaliyetlerin ve doğrulama işlemlerinin kaydedilmesi;
- c Uygunsuzluğun nedeninin, etkilenme olasılığı olan diğer partiler de dahil olmak üzere, değerlendirilmesi;
- d Etkilenmiş olan partinin veya partilerin ayrı tutulması;
- e Uygunsa, ürünlerin imha edilmesi, tekrar süreçten geçmesi veya tekrar işlenmesi için koşullar;
- f Uygunsa, düzeltici faaliyetlerden sonra gerekliliklere uygunluğun doğrulanması;
- g Düzeltici faaliyetlerden sonra müşteriye haberdar etmek ve ürünü serbest bırakmak için yetki almak veya ürünü belirli şartlar altında serbest bırakmak.

Uygunsuz bir ürünü gözden geçirme ve imha etme sorumluluğu tanımlanmalıdır. İşletmeci, uygunsuzluğun niteliğine ve ürünlerin uygunluğu üzerindeki etkisine göre gerekli olan düzeltici önlemleri almalıdır. Bu şartlar, uygunsuzluğu teslimattan sonra ortaya çıkan ürünler için de geçerlidir.

İşletmeci, uygunsuz süreç çıktıları ve ürünler konusunda yapılan tüm faaliyetleri, verilen imtiyazları ve uygunsuzluğun muamelesiyle ilgili kararları alan kişi veya makam da dahil olmak üzere, doküman haline getirilmiş bilgi olarak saklamalıdır.

8.8.5.1. YENİDEN İŞLEME

Ürünlerin yeniden işlenmesinin onaylanması ve uygulanması (örneğin reddedilen ürünlerin, müşteri iadelerinin veya dökümlerin yeniden işlenmesi gibi) HACCP programı çerçevesinde değerlendirilmelidir.

Yeniden işleme, yem güvenliğini, kalitesini ve izlenebilirliğini riske sokmayacak bir şekilde yönetilmelidir. Yeniden işlemenin yönetimi kabul, depolama, tanımlama, izlenebilirlik ve süreç için geçerli kriterleri ve koşulları kapsamalıdır.

Dağıtımdan dönen ürün yem güvenliği tehlikeleri açısından değerlendirilmeli ve uygun şekilde muamele görmelidir. Kusurlu ürünler ayrı olarak depolanmalı ve emniyete alınmalıdır.

I 9. Performans değerlendirmesi

9.1. İzleme

İşletmeci şunları belirlemelidir:

- a Nelerin izlenmesi ve ölçülmesi gerektiğini;
- b Doğrulanmış sonuçların geçerliliğini kanıtlamak için, uygun olduğu duruma göre izleme, ölçüm, analiz, değerlendirme ve doğrulama yöntemlerini;
- c İzleme ve ölçümlerin ne zaman yapılması gerektiğini;
- d İzleme ve ölçüm sonuçlarının ne zaman analiz edilmesi ve değerlendirilmesi gerektiğini.

İşletmeci sonuçların kanıtı olarak uygun bilgileri doküman halinde saklamalıdır.

9.2. İç denetim

Yem güvenliği ve kalite yönetim sisteminin aşağıdaki koşulları yerine getirdiği konusunda bilgi toplamak için, işletmeci planlanmış aralıklarla iç denetim yapmak zorundadır:

1) Yönetim sisteminin şu gerekliliklere uyduğu:

- a İşletmecinin kendi yem güvenliği ve kalite yönetim sistemi için koyduğu gereklilikler;
- b FAMI-QS ilkelerinin gereklilikleri;
- c Düzenleyici mevzuat ve diğer belirlenmiş gereklilikler.

2) Yönetim sisteminin etkin bir şekilde uygulandığı ve sürdürüldüğü.

İşletmeci şunları yerine getirmek zorundadır:

- d Sıklık, yöntemler, sorumluluklar, planlama gereklilikleri, kapsam ve kriterler ve raporlama da dahil olmak üzere ve geçmiş tetkiklerin sonuçlarını ve ilgili süreçlerin önemini göz önünde bulundurarak, iç denetim programını planlayan, kuran, uygulayan ve sürdüren doküman haline getirilmiş bir programa sahip olmalıdır. Denetim programı, iyileştirme olanağı sağlayabilecek fırsatları tanımlamak için de kullanılabilir;
- e Denetim sürecinin nesnelliğini ve tarafsızlığını garanti etmek için denetimleri yapacak eğitimli, yetkin ve bağımsız denetçiler seçmelidir;
- f Düzeltici önlemlerin planlandığını ve tamamlandıktan sonra doğrulandığını garanti etmelidir;
- g Denetim programının uygulandığının ve denetim sonuçlarının kanıtı olarak doküman haline getirilmiş bilgileri saklamalıdır.

9.3. Yönetim gözden geçirmeleri

Üst yönetim, işletmecinin yem güvenliği ve kalite yönetim sistemini, uygunluğunun, yeterliliğinin ve etkinliğinin sürdürüldüğünü kanıtlamak için planlanmış aralıklarla (en az yılda bir defa) gözden geçirmelidir. Gözden geçirmelerin kayıtları saklanmalıdır.

Yönetim gözden geçirmesi şunları göz önünde bulundurmalıdır:

- a Önceki yönetim gözden geçirmelerinden doğan aksiyonların durumu;
- b İlgili iç ve dış risklerdeki değişiklikler ve yem güvenliği ve kalite sisteminin yenilenmesi veya değiştirilmesi ihtiyacı;
- c Bunlara kısıtlı kalmamak şartıyla aşağıda sıralananların eğilimleri (temayülleri) de dahil olmak üzere yem güvenliği ve kalite yönetim sisteminin performansı konusunda bilgiler:
 - i. Geri çağırımlar, uygunsuzluklar, müşteri şikâyetleri ve düzeltici faaliyetler;
 - ii. İzleme ve ölçüm sonuçları;
 - iii. Denetim sonuçları;
- d Sürekli iyileştirme için fırsatlar;
- e Yem güvenliği ve kalite politikasının yenilenmesi ihtiyacı.

Yönetimin gözden geçirmesinin sonuçları sürekli iyileştirme fırsatlarıyla ilgili kararları ve yem güvenliği ve kalite yönetim sisteminin değiştirilmesi ihtiyacını da kapsamalıdır. Yem güvenliği ve kalite yönetim sisteminin herhangi bir yönünün değiştirilmesiyle ilgili kararlar kilit personele bildirilmelidir.

İşletmeci, yönetim gözden geçirmesinin kanıtı olarak doküman haline getirilmiş bilgileri saklamalıdır.

I 10. İyileştirme

10.1. Uygunsuzluk ve düzeltici faaliyet

Uygunsuzluk görüldüğünde İşletmeci şunları yapmalıdır:

- a Uygunsuzluk karşısında gerekli eylemleri başlatmak;
- b Aynı uygunsuzluğun tekrarını veya başka bir yerde ortaya çıkmasını engellemek amacıyla, uygunsuzluğa doğrudan yol açan nedeni ortadan kaldırmak amacıyla önlem alma gerekliliğini değerlendirmek;
- c Gerektiği durumlarda, yem güvenliği ve kalite yönetim sisteminde değişiklikler ve kısa veya uzun vadeli düzeltici ve önleyici faaliyetler de dahil olmak üzere, gerekli önlemleri uygulamak;
- d Alınan önlemler ve uygulanan çözüm yollarını doküman haline getirmek;
- e Gerektiği zaman, uygulanan çözüm yollarını işletme içinde ve/veya dışında beyan etmek;
- f Yapılan düzeltici faaliyetlerin etkinliğini gözden geçirmek.

Düzeltilici faaliyetler karşılaşılan uygunsuzlukların ciddiyetiyle orantılı olmalıdır.

İşletmeci, alınan önlemlerin ve bunların etkinliklerinin kanıtı olarak doküman haline getirilmiş bilgileri saklamalıdır.

10.2. Sürekli iyileştirme

İşletmeci, yem güvenliği ve kalite sisteminin uygunluğunu, yeterliliğini ve etkinliğini sürekli olarak iyileştirmelidir. Bu sadece yem güvenliği ve kalite hedefleriyle sınırlı olmamalıdır.

Sürekli iyileştirme faaliyetlerinin kanıtları, ilgili herhangi bir üçüncü tarafın tetkikine olanak sağlamak için, doküman haline getirilmelidir.



The Quality and Safety System
for Specialty Feed Ingredients