

## 1. AMAÇ

GGYS Belgelendirmesindeki tüm süreçleri tanımlamak amaçlanmıştır. Bu Prosedür, CAS'ta GGYS için belgelendirme başvurusunun alınmasından belgenin düzenlenmesine kadar olan tüm süreçleri kapsar. Bu prosedür ISO 22003-1 ve ISO/IEC 17021-1 ile korelasyonlu hazırlanmıştır.

## 2. TANIMLAR

ISO/IEC 17021-1, ISO 22003-1 ve ISO 22000 de verilen tanımlar geçerlidir.

## 3. İLGİLİ DOKÜMANLAR

F001 Sertifikasyon Talep Formu  
F002 Sertifikasyon Sözleşmesi Formu  
F002 Ek 01 Teklif Formu  
F003 Başvuru Değerlendirme Formu  
F004 Atama Formu  
F005 Katılım Formu  
F006 Plan Formu  
F007 Program Formu  
F008 Düzeltici Faaliyet Formu  
F009 A1 Denetim Raporu  
F010 A2 Denetim Raporu  
F011 BD D TU Değerlendirme Formu-Müşteri  
F026 Gözetim Yeniden Belgelendirme Teyit Formu  
F030 Karar Alma Formu  
F082 GGYS Ek Başvuru Formu  
P011 KYS ÇYS Denetim Prosedürü  
P001 Doküman Kontrol Prosedürü  
P008 Personel Atama ve Performans Değerlendirme Prosedürü  
P005 Düzeltici Önleyici Faaliyet Prosedürü  
P002 Kayıtların Kontrolü Prosedürü  
P009 Belgelendirmenin Askıya Alınması ve Geri Çekilmesi Prosedürü  
T003 Denetim Süreleri Belirleme Talimatı  
ISO/IEC 17021-1  
TÜRKAK R40.05  
IAF MD 1  
ISO 22003-1:2022

## 4. SORUMLULUK

4.1. Genel Müdür, Belgelendirme Müdürü, Belgelendirme Sorumlusu, Planlama Sorumlusu, denetim ekibi üyeleri ve belgelendirme komitesi.

## 5. GENEL ŞARTLAR

(ISO/IEC 17021-1 ve ISO 22003-1 maddelerine göre )

### 5.1. Genel

ISO/IEC 17021-1 Madde 5.1 için verilenler geçerli olup bununla ilgili tüm kurallar Kalite El Kitabında verilmiştir.

### 5.2. Tarafsızlığın yönetimi

CAS üst yönetimi, yönetim sistemi belgelendirme faaliyetleri için bir "Tarafsızlık Taahhüdü" deklarasyonu yayınlamıştır.

CAS, gıda güvenliği yönetim sistemine ilişkin danışmanlık hizmeti vermemektedir. Bununla ilgili Çıkar Çatışması Risk Analizi Matrisinde tüm değerlendirmeler verilmiştir.

## 6. YAPISAL ŞARTLAR

ISO/IEC 17021-1 Madde 6 için verilenler geçerli olup bununla ilgili tüm kurallar Kalite El Kitabında verilmiştir.

## 7 KAYNAK ŞARTLARI

### 7.1 Yönetim ve personelin yeterliliği

#### 7.1.1 Genel şartlar

ISO/IEC 17021-1 Madde 7.1.1 ve ISO/IEC 17021 Annex C için verilenler geçerli olup bununla ilgili tüm kurallar Kalite El Kitabında verilmiştir.

ISO 22000 belgelendirme faaliyetleri için kategoriler ve CAS tarafından belirlenmiş olan alt sektörler, aşağıda verilen Tablo A.1 – Gıda Zinciri Kategorileri tablosunda belirlenmiştir.

Tablo A.1 – Gıda zinciri kategorileri

Küme			<b>BİRİNCİL ÜRETİM</b>
Kategori			<b>HAYVANLARIN YETİŞTİRİLMESİ VEYA İŞLENMESİ</b>
		Alt Kategori	<b>Et/süt/yumurta/ bal için hayvan yetiştiriciliği</b>
	A	AI	Et üretimi, yumurta üretimi, süt üretimi veya bal üretimi için kullanılan hayvanların yetiştirilmesi (balık ve su ürünleri hariç). Yetiştirme, tutma, yakalama ve avlanma (avlanma noktasında kesim). Üründe değişiklik veya işlem yapılmadan ilgili geçici paketleme. Yetiştirme balıkları ve et üretiminde kullanılan deniz ürünleri.
		Alt Kategori	<b>Balık ve deniz ürünleri yetiştiriciliği</b>
	A	AII	Büyüyen, yakalama ve Balık tutma (noktada kesim ele geçirmek). Üründe değişiklik veya işlem yapılmadan ilgili geçici paketleme.
Kategori			<b>BİTKİLERİN YETİŞTİRİLMESİ VEYA İŞLENMESİ</b>
		Alt Kategori	<b>Tarım-Bitkilerin işlenmesi (tahıllar ve bakliyatlar hariç)</b>
	B	BI	Bitkilerin yetiştirilmesi veya hasat edilmesi (diğer tahıl ve baklagillerden daha fazla): bahçecilik ürünleri (meyveler, sebzeler, baharat, mantarlar, vb.) ve hidrofitler için Gıda. Bahçecilik ürünleri ve hidrofitler dahil olmak üzere bitkilerin (tahıllar ve bakliyatlar hariç) tarlada depolanmasında Gıda.
		Alt Kategori	<b>Tarım - Tahıl ve baklagillerin işlenmesi</b>
	B	BII	Gıda için tahıl ve bakliyat yetiştirme ve hasat etme. Tahıl ve bakliyat işleme. Gıda amaçlı hububat ve bakliyatların farın üzerinde depolanması.
		Alt Kategori	<b>Bitki ürünlerinin işlem öncesi işlenmesi</b>
	B	BIII	Bahçecilik ürünleri de dahil olmak üzere ürünü orijinal bütün formundan dönüştürmeyen hasat edilmiş bitkilere ilişkin faaliyetler ve gıda için hidrofitler. Bunlar arasında temizleme, yıkama, durulama, fluming, ayırma, sınıflandırma, düzeltme, demetleme, soğutma, hidro-soğutma, mumlama, ıslatma, havalandırma, depolama veya işleme için hazırlama, paketleme, yeniden paketleme, aşamalandırma, depolama ve yükleme yer alır.
Küme			<b>İNSANLAR VE HAYVANLAR İÇİN GIDA İŞLEME</b>
Kategori			<b>GIDA, BİLEŞEN VE EVCİL HAYVAN YEMİ İŞLEME</b>
		Alt Kategori	<b>Hayvan- Birincil dönüşüm</b>
	C	CO	Barındırma, kesim, iç organ çıkarma, toplu soğutma, toplu dondurma, hayvanların toplu olarak depolanması ve av hayvanlarının bağırsaklarının çıkarılması, balıkların toplu olarak

			dondurulması ve av hayvanlarının depolanması dahil olmak üzere daha ileri işlemler için amaçlanan hayvan karkaslarının dönüştürülmesi.
		<b>Alt Kategori</b>	<b>Bozulabilir hayvansal ürünlerin işlenmesi</b>
	C	CI	Soğutulmuş veya dondurulmuş sıcaklık kontrolü gerektiren balık, balık ürünleri, deniz ürünleri, et, yumurta ve süt ürünlerini içeren işleme ve paketlenme. Yalnızca hayvansal ürünlerden elde edilen evcil hayvan gıdalarının işlenmesi.
		<b>Alt Kategori</b>	<b>Bitki bazlı ürünlerin işlenmesi</b>
	C	CII	Meyve ve taze meyve suları, sebzeler, tahıllar, sert kabuklu yemişler, bakliyatlar, dondurulmuş su bazlı ürünler, bitki bazlı et ve süt ikameleri dahil olmak üzere işleme ve paketlenme. Yalnızca bitki ürünlerinden elde edilen evcil hayvan gıdalarının işlenmesi.
		<b>Alt Kategori</b>	<b>Bozulabilir hayvansal ve bitkisel ürünlerin işlenmesi (karışık ürünler)</b>
	C	CIII	Pizza, lazanya, sandviç, mantı ve yemeye hazır yemekler dahil olmak üzere işleme ve paketlenme. Tesis dışı catering mutfaklarını içerir. Hemen tüketime sunulmayan endüstriyel mutfak ürünlerini içerir. Karma ürünlerden çabuk bozulan evcil hayvan mamasının işlenmesi
		<b>Alt Kategori</b>	<b>Ortama dayanıklı ürünlerin işlenmesi</b>
	C	CIV	Konserve gıdalar, bisküviler, atıştırmalıklar, yağ, içme suyu, içecekler, makarna, un, şeker ve gıda sınıfı tuz dahil olmak üzere ortam sıcaklığında saklanan ve satılan ürünlerin işlenmesi ve paketlenmesi. Ortam sıcaklığında dengeli evcil hayvan yemi işleniyor.
<b>Kategori</b>			<b>YEM VE HAYVANSAL GIDA İŞLEME</b>
		<b>Alt Kategori</b>	-
	D		Evlerde tutulmayan gıda ve gıda dışı üreten hayvanlara yönelik yem malzemelerinin işlenmesi, örneğin tahıldan elde edilen un, yağlı tohumlar, gıda üretiminin yan ürünleri. Gıda üreten hayvanlara yönelik katkı maddeleri içeren veya içermeyen yem karışımlarının işlenmesi, örneğin ön karışımlar, ilaçlı yem, karma yemler.
<b>Küme</b>			<b>İKRAM/ YEMEK SERVİSİ</b>
<b>Kategori</b>			<b>İKRAM/ YEMEK SERVİSİ</b>
		<b>Alt Kategori</b>	-
	E		Pişirme, karıştırma ve harmanlama, yerinde doğrudan tüketici tüketimi veya paket servis için bileşenlerin ve ürünlerin hazırlanması gibi açıkta maruz kalan gıda faaliyetleri. Örnekler arasında restoranlar, oteller, yemek kamyonları, kurumlar, iş yerleri sayılabilir. (okul veya fabrika kafeteryası), yerinde hazırlığı olan perakende dahil (örn. tavuk çevirme). Yiyeceklerin yeniden ısıtılması, etkinlik ikramları, kafeler ve barlar dahildir.
<b>Küme</b>			<b>PERAKENDE, NAKLİYE VE DEPOLAMA</b>
<b>Kategori</b>			<b>TİCARET, PERAKENDE VE E-TİCARET</b>
		<b>Alt Kategori</b>	<b>Perakende toptan satış</b>

	F	FI	Bitmiş ürünlerin müşterilere ve tüketicilere depolanması ve sağlanması (perakende satış mağazaları, dükkanlar, toptancılar). İçerir küçük işleme faaliyetleri, örneğin dilimleme, porsiyonlama, yeniden ısıtma.
		Alt Kategori	Komisyonculuk / ticaret
		FII	Fiziksel işlem görmeden kendi hesabına veya gıda zincirine giren herhangi bir öğenin başkaları için aracı olarak ürün alıp satma.
Kategori			<b>TAŞIMA VE DEPOLAMA HİZMETLERİ</b>
		Alt Kategori	-
	G		Depolamak tesisler ve dağıtım Sıcaklık bütünlüğünün korunacağı bozulabilir gıda ve yem araçları. Ortamda stabil gıda ve yem için depolama tesisleri ve dağıtım araçları. Açıkta kalan ürün malzemeleri hariç yeniden etiketleme/yeniden paketleme. Gıda ambalaj malzemeleri için depolama tesisleri ve dağıtım araçları.
Küme			<b>YARDIMCI HİZMETLER</b>
Kategori			<b>HİZMETLER</b>
		Alt Kategori	-
	H		Su temini, haşere kontrolü, temizlik hizmetleri ve atık bertarafı dahil olmak üzere güvenli gıda ve yem üretimi ile ilgili sağlanan hizmetler.
Küme			<b>AMBALAJ MALZEMESİ</b>
Kategori			<b>AMBALAJ MALZEMESİ ÜRETİMİ</b>
		Alt Kategori	-
	I		Gıda, yem ve hayvansal gıda ile temas eden ambalaj malzemesi üretimi. İşleme sırasında kullanılmak üzere yerinde üretilen ambalajları içerebilir.
Küme			<b>YARDIMCI EKİPMAN</b>
Kategori			<b>TEÇHİZAT</b>
		Alt Kategori	-
	J		Gıda, yem veya ambalaj işleme ekipmanları, otomatlar, mutfak ekipmanları, işleme aletleri, filtreler, ekipman ve tesislerin hijyenik tasarımı.
Küme			<b>BİYOKİMYASAL</b>
Kategori			<b>KİMYASAL VE BİYO- KİMYASAL</b>
		Alt Kategori	-
	K		Üretim ile ilgili Gıda ve beslemek işleme yardımcılar, katkı maddeleri (örneğin tatlandırıcılar, vitaminler), gazlar ve mineraller. Biyo kültür ve enzim üretimi.

## 7.1.2 Yetkinlik kriterlerinin belirlenmesi

ISO/IEC 17021-1 Madde 7.1.2 için verilenler geçerli olup bununla ilgili tüm kurallar Kalite El Kitabında verilmiştir. Ek A kullanılarak tanımlanmıştır. Ek C'de gerekli bilgi ve becerileri belirten yeterlilik kriterleri M003 Personel Yetkinlik Matrisinde verilmiştir ve uygulanmaktadır.

Bu amaçla P008 Personel Atama ve Performans Değerlendirme Prosedürü oluşturulmuş ve uygulanmaktadır.

Doküman No	P014
Tarih	05.01.2022
Revizyon Tarihi	01.01.2025
Revizyon No	03
Sayfa	5/17

Kategorilere ve alt kategorilere atanacak denetim ekibinin atama kriterleri M003 Personel Yetkinlik Matrisinde verilmiştir ve uygulanmaktadır.

Yeterlilik(ler) ve deneyim, kriterlerin bir parçası olarak kullanılmaktadır; ancak, bir kişinin bir kalifikasyonu tamamladıktan veya belirli bir endüstri deneyimine sahip olduktan sonra sahip olması beklenen belirli bilgi ve becerileri uygulama yeteneğini gösterebilmesini sağlamak için GGYS kategori sınavları yapılmaktadır.

Farklı bir kategoride atamak için;

- Atanması düşünülen kategoride en az 6 aylık iş tecrübesi olmalıdır veya,
- Yeni kategoride deneyimli baş denetçi gözetiminde en az 4 adet gıda güvenliği yönetim sistemi denetimi yapmış olmalıdır.

Denetçiliğinin devamı için,

- Yıl içinde en az 2 tanesi gıda güvenliği yönetim sistemi denetimi olmak üzere 5 dış denetime gitmiş olmalıdır veya,
- En az 4 GGYS denetimini dış denetçi olarak sahada yapmış olması veya her yıl 10 GGYS denetim günü yapmış olmalıdır.

### 7.1.3 Değerlendirme prosesleri

ISO/IEC 17021-1 Madde 7.1.3 için verilenler geçerli olup bununla ilgili tüm kurallar Kalite El Kitabında verilmiştir.

Değerlendirme prosesleri, kişilerin, gıda güvenliğine ilişkin bilgilerini değerlendirmekte olup buna belirli ön gereksinim programlarına (PRP) ve CAS personelinin çalıştığı kategorilerdeki gıda güvenliği tehlikelerine ilişkin bilgi sahibi olunmasını da içermektedir. Bahse konu şartlar, 7.1.2'de belirtilen şartlarda yer alan kategoriler için belirlenmiştir. Bu amaçla P008 Personel Atama ve Performans Değerlendirme Prosedürü oluşturulmuş ve uygulanmaktadır.

### 7.1.4 Diğer şartlar

ISO/IEC 17021-1 Madde 7.1.4 için verilenler geçerli olup bununla ilgili tüm kurallar Kalite El Kitabında verilmiştir.

### 7.2 Belgelendirme faaliyetlerinde görev alan personel

ISO/IEC 17021 Madde 7.2 için verilenler geçerli olup bununla ilgili tüm kurallar Kalite El Kitabında verilmiştir.

### 7.3 Dış denetçi ve teknik uzman kullanımı

ISO/IEC 17021-1 Madde 7.3 için verilenler geçerli olup bununla ilgili tüm kurallar Kalite El Kitabında verilmiştir.

### 7.4 Personel kayıtları

ISO/IEC 17021-1 Madde 7.4 için verilenler geçerli olup bununla ilgili tüm kurallar Kalite El Kitabında verilmiştir.

### 7.5 Dış kaynak kullanımı

ISO/IEC 17021-1 Madde 7.5 için verilenler geçerli olup bununla ilgili tüm kurallar Kalite El Kitabında verilmiştir.

## 8 BİLGİ ŞARTLARI

ISO/IEC 17021-1 Madde 8 için verilenler geçerli olup bununla ilgili tüm kurallar Kalite El Kitabında verilmiştir.

Doküman No	P014
Tarih	05.01.2022
Revizyon Tarihi	01.01.2025
Revizyon No	03
Sayfa	6/17

Belgelendirme dokümanları, kategorilere ve alt kategorilere atıfta bulunularak, hangi faaliyetin belgelendirildiğini detaylı şekilde belirtmektedir.

CAS, ürün ambalajında ürün üzerinde GGYS belgelendirme işaretinin kullanılmasına izin vermez. CAS, bu durumu Logo Kullanım talimatında tanımlanmış sözleşme ile garanti altına almıştır. Bu belge bağlamında, ISO/IEC 17021-1, 8.3'te atıfta bulunulan ürün ambalajı, hem birincil ambalaj (ürünü içeren) hem de herhangi bir dış veya ikincil ambalaj olmak üzere tüm ürün ambalajlarını kapsamaktadır.

## 9 PROSES ŞARTLARI

### 9.1 Genel şartlar

**9.1.1** CAS, belgelendirme için başvuran kuruluşun faaliyet kapsamını belirlemek için Tablo A.1 – Gıda Zinciri Kategorileri' tablosunu kullanır. CAS, ilgili faaliyetlerin, proseslerin, ürünlerin veya hizmetlerin belgelendirme kapsamında belirtildiği şekilde nihai ürünün gıda güvenliği üzerinde etkisi olması halinde, bahse konu faaliyetleri, prosesleri, ürünleri veya hizmetleri, belgelendirme kapsamı dışında tutmaz.

**9.1.2** CAS, denetim ekibinin ilgili kuruluşu belgelendirme kapsamında bulunan ürün grubu, kategorisi ve alt kategorisi nezdinde örnek teşkil edecek şekilde denetleyebilmesi için denetim günü, süresi ve dönemi belirlemeye ilişkin uygulamalar aşağıda verilmiştir:

CAS, ziyaret edilecek her lokasyon için gerekli olan denetim süresinin belirlenmesinde, Tablo B.1'de ilk belgelendirme için verilen asgari yerinde denetim süresini göz önünde bulundurur.

Bahse konu asgari süre, ilk belgelendirme denetiminin aşama 1 ve aşama 2'sini kapsar fakat denetimin hazırlanması ve denetim raporunun hazırlanması için ayrılan süreyi kapsamaz.

Yalnızca tek bir HACCP çalışmasını içeren bir gıda güvenliği yönetim sisteminin denetiminde, asgari denetim süresi uygulanır. HACCP çalışması, benzer tehlikeleri, benzer üretim teknolojileri ve uygun olan durumlarda benzer depolama teknolojisi olan ürün/hizmet ailelerine ilişkin tehlike analizi yapılmasını içerir.

Denetimlerde günlük olarak görevlendirilecek denetçi sayısı hesaplanırken denetimin etkinliği, denetlenecek kuruluşun kaynakları ve CAS' nin kaynakları göz önünde bulundurulur.

Gözden geçirme, koordinasyon ve denetim ekibi bilgilendirme toplantıları gibi ek toplantı yapılması gerektiğinde, denetim süresinin artırılması talep edilebilir.

Bazı kategoriler, birden fazla lokasyonda örneklendirme çalışması yapılması için uygun olup, bu durum denetim süresinin hesaplanmasında göz önünde bulundurulabilir.

## 1. Asgari Denetim Sürelerinin Belirlenmesi ve Denetimlerin Planlanması (ISO 22003-1:2022, Ek-B)

**1.1** Denetim Gereklilikleri için aşağıdaki hususlar dikkate alınarak başvuru aşamasında planlana bölümü tarafından değerlendirilerek F003 Başvuru Değerlendirme Formu ile kayıt altına alınır. (ISO 22003-1:2022, Ek-B.1)

- Gıda güvenliği tehlikelerinin [buna tehlike analizi ve kritik kontrol noktaları (HACCP) ve PRP'ler dahil] yönetiminin etkili uygulamasını değerlendirilmesi, sayısı nedir.
- GGYS'nin birbiriyle ilişkili süreçlerinin etkili yönetimini değerlendirilmesi
- Sistemin yürürlükteki yasal ve düzenleyici gereklilikleri karşılama yeteneğini değerlendirilmesi
- Kuruluşun ürünlere ve süreçlere ve değişim yönetimine yönelik etkin bir riske dayalı yaklaşımı kullanmasını değerlendirilmesi
- Programın ve varsa kuruluşun gereksinimlerinin karşılanıp karşılanmadığını değerlendirilmesi

f. Belgelendirme kapsamının kuruluşun faaliyetlerine uygun olduğunu ve denetim örneklemesinin temsili olduğunu doğrulanması

**1.2 Denetim süresinin belirlenmesinde aşağıdaki husular dikkate alınarak başvuru aşamasında planlara bölümü tarafından değerlendirilerek F003 Başvuru Değerlendirme Formu ile kayıt altına alınır. (ISO 22003-1:2022, Ek-B.2)**

- Denetim süresine dahil edilebilecek veya denetim süresine ek olarak ilgili standartların veya planların gereklilikleri
- Kategoriler ve alt kategoriler (kuruluşun kapsamı birden fazla kategoriye kapsamasının değerlendirilmesi)
- Müşteri GGYS faaliyetlerinin karmaşıklığının değerlendirilmesi (örn. ürün ve süreç türleri, ürün grubu sayısı, kişi sayısı veya türü ve gıda güvenliğini, ürün geliştirmeyi, kurum içi laboratuvar taşeronlarını, sanitasyonu etkileyen çeşitli görevler)
- Kuruluşun ürünleri, süreçleri ve hizmetleriyle ilgili tehlikelerin değerlendirilmesi
- Yasal ve düzenleyici bağlam durumunu değerlendirilmesi
- Belgelendirme kapsamına dahil olan herhangi bir faaliyetin dışarıdan temini durumunun değerlendirilmesi
- GGYS'nin olgunluğu ve etkinliği, denetim türü (örn. başlangıç, gözetim, habersiz, takip) ve önceki denetimlerin sonuçlarının değerlendirilmesi
- Saha büyüklüğü, altyapısı ve sayısı, coğrafi konumları ve mevsimselliğin değerlendirilmesi
- Çoklu saha hususlarının değerlendirilmesi
- Denetimlerin birleşik mi?, ortak mı? yoksa entegre mi? olduğunun değerlendirilmesi
- Denetim sağlama yönteminin (örneğin IT, BİT ve kullanılan kapsam) değerlendirilmesi

Tanımlanan belgelendirme kapsamı;

- Yanılıcı olmamasına,
  - Faaliyetlerin, proseslerin, ürünlerin veya hizmetlerin, kuruluşların faaliyetlerinin yasal sorumluluğu ile tanımlandığı şekilde, nihai ürünlerin gıda güvenliği üzerinde bir etkiye sahip olabileceği durumlarda faaliyetleri, prosesleri, ürünleri veya hizmetleri belgelendirme kapsamından hariç tutmamasına,
  - Herhangi bir tanıtım bildirimini, promosyon ifadesi, marka veya iddia içermemesine,
- Başvuru değerlendirme aşamasında planlama tarafından kontrol edilir.

**1.3 Denetim Süresi Hesaplama (ISO 22003-1:2022, Ek-B.3)**

**1.3.1 Genel (ISO 22003-1:2022, Ek-B.3.1)**

GGYS denetimleri, Ek A ve B'nin gereklilikleri kullanılarak madde 1.3.2'de verilen minimum denetim süresi hesaplamasını karşılamaktadır.

CAS, GGYS sertifikasyon süreci, Ek B'yi aşan kendi kategorilerini ve denetim süresi hesaplamalarını tasarlayabilmektedir.

CAS, program kategorilerini ve denetim süresini nadasa bırakarak, Ek A ve B'nin gerekliliklerinde atıfta bulunulan hesaplamalar yapmaktadır. Minimum denetim süresi, ilk belgelendirmenin 1. aşamasını ve 2. aşamasını içermektedir.

Gıda güvenliğinin herhangi bir yönüne dahil olan çalışan sayısı belirlenirken, tam zamanlı eşdeğer (FTE) çalışan sayısı olarak ifade edilmektedir.

Müşterinin çalışanları vardiyalı olarak görevlendirdiğinde ve ürünler ve/veya prosesler benzer olduğunda, FTE sayısı ana vardiyadaki çalışanlar (mevsimlik işçiler dahil) artı gıda güvenliği üzerinde etkisi olan üretim dışı personel temel alınarak hesaplanmaktadır.

Olağandışı yüksek yinelenen vardiya veya süreç durumlarında, belgelendirme kapsamında müşteriden

müşteriye bir hasiste tutarlı ve tutarlı bir azaltma uygulanmaktadır. CAS tarafından yapılan tespit ve gerekçeleri belgeledirme talebi inceleme formuna kayıt edilmektedir.

Denetim süresi, uzun süreli denetim planlamasını, denetim hazırlığını, şantiyeye gidiş gelişleri, uygunsuzluk varsa denetim takip faaliyetlerini veya denetçi olarak atanmamış ekip üye(ler)ini (örn. teknik uzmanlar, tercümanlar, tercümanlar, gözlemciler, eğitim için denetime katılanlar, rapor yazarlar vb.) içermez.

Bir program sahibinin, denetim süresinin belirlenmesi için kendi kurallarını belirlediği durumlarda, program kurallarının ortak bir minimum olarak bu ekte gerekli görülenlerden az olmaması koşuluyla, program kurallarının sonucu uygulanır.

### 1.3.2. İlk Denetim Süresinin Hesaplanması (ISO 22003-1:2022, madde B.3.2)

GGYS belgelendirme denetimleri için minimum ilk belgelendirme denetim süresi, Tablo B.1 dikkate alınarak hesaplanan gün cinsinden ifade edilen **DS** olarak verilecektir:

<b>DS = (TD + TH + TFTE)</b>	
<b>DS</b>	Toplam denetim süresi
<b>TD</b>	Belgelendirmenin (alt) kategorisi ve kapsamı için temel saha denetim süresidir (bir HACCP çalışması içerir), gün olarak
<b>TH</b>	ek HACCP çalışmaları için denetim günlerinin sayısıdır
<b>TFTE</b>	FTE çalışanı başına denetim günü sayısıdır

Tablo B.1 - Minimum denetim süresinin hesaplanması için değişkenler

Kategori veya alt kategori	Sahada yapılacak temel denetim süresi (gün bazında) $T_D$	Ek HACCP çalışmaları için eklenen denetim günü; $T_H$	Çalışan sayısına göre belirlenen denetim günü sayısı $T_{FTE}$
AI	1,0	0,25	1 ila 5 = 0 6 ila 49 = 0,5 50 ila 99 = 1,0 100 ila 199 = 1,5 200 ila 499 = 2,0 500 ila 999 = 2,5 > 1 000 = 3
AII	1,0	0,25	
BI	1,0	0,25	
BII	1,0	0,25	
BIII	1,0	0,25	
C0	2,0	0,50	
CI	2,0	0,50	
CII	2,0	0,50	
CIII	2,0	0,50	
Civ	2,0	0,50	
D	1,0	0,50	
E	1,5	0,50	
FI	1,0	0,50	
FII	1,0	0,5	
G	1,5	0,25	
H	1,5	0,25	
I	1,5	0,50	
J	1,5	0,50	
K	2,0	0,5	

Birden çok kategori veya alt kategori varsa, denetim süresinibelirmek için en yüksek **TD** değerine sahip

kategori veya alt kategoriye kullanın Ds Denetim süresi hesaplanırken tüm kategoriler/alt kategoriler için birleşik parametreler (HACCP çalışması, FTE) kullanılarak hesaplanmaktadır.

Tablo gereklilikleri birbiriyle ilişkili diğer unsurları kapsadığında [örn. iyi tarım uygulamaları (GAP), tarımsal] GGYS ile birlikte denetlenirse, bunlar minimum denetim süresine dahil edilmektedir.

Madde 1.2 ve Tablo B.1'deki faktörler kullanılarak elde edilen denetim süresi gerekçelendirilmekte ve kayıt altına alınmaktadır.

Operasyonel gıda güvenliği planlamasının ve ÖGP/OÖGP'lerin ve kontrol önlemlerinin uygulanmasının denetlenmesi için harcanan süre, toplam denetim süresinin asgari %50'sidir (tüm denetimler için geçerlidir).

Operasyonel gıda güvenliği planlaması, gıda güvenliği yönetim sisteminin geliştirilmesine, eğitimine, kontrolüne, denetimine, gözden geçirilmesine ve iyileştirilmesine ilişkin faaliyetleri kapsamamaktadır.

Başka bir ilgili yönetim sistemi veya gıda güvenliği sistemi (FSS) ile entegre bir GGYS olması durumunda, denetim süresinde azaltma yapılır. Entegre denetim süresi aşağıdaki şekilde belirlenir ve kayıt altına alınır:

- Her program için denetim süresini ayrı ayrı hesaplanır (program kısıtlamaları ve izin verilen indirimler dahil);
- Denetim sürelerini toplanır;
- Entegre denetim süresi üzerinden maksimum %20'lik bir azalma yapılabileceği göz önünde bulundurularak azaltma derecesini belirlenir.

Entegrasyona dayalı azaltma aralığı, genel iş stratejisinin entegrasyon seviyesi, yönetim incelemeleri, politikaya yaklaşım, hedefler, sistemler, süreçler, iç denetimler ve tekrarlanmaması için başvuru aşamasında F001 Sertifikasyon Talep Formu ve F082 GGYS Ek Başvuru Formu ile müşteriden alınan bilgiler doğrultusunda planlama sorumlusu tarafından hesaplanarak Denetim süreleri belirleme talimatına göre %0 - %20 arasındaki degeri belirler.

Bu değere göre entegrasyon indirim değeri olarak kullanılır. Bu bilgilerin tümü Belgelendirme talebi inceleme formuna kayıt edilir.

İlgili yönetim sistemi, aynı prosesleri, ürünleri ve hizmetleri kapsayan kalite veya gıda güvenlik sistemi anlamına gelmektedir.

Tablo B.1'den kaynaklanabilecek denetim süresinde olabilecek sapmalar, yönetim sisteminin olgunluğu, müşteri süreçlerine ve sistemlerine ilişkin ön bilgi (örneğin, aynı belgelendirme kuruluşu tarafından farklı plana göre zaten sertifikalandırılmış olması), müşteri hazırlığı (örneğin, ilgili bir üçüncü taraf programı tarafından halihazırda onaylanmış) ve yüksek düzeyde otomasyon olmasıdır.

### 1.3.3 Çoklu site belgelendirmesi (ISO 22003-1:2022, madde B.3.3)

Merkezi işlevin saha denetim süresi, Ds' ye eşit veya daha büyük olacaktır.

Denetlenen her bir sahadaki saha denetim süresi, o sahadaki Ds' nin yarısına eşit veya yarısından fazla olacaktır.

### 1.3.4 Minimum gözetim ve yeniden belgelendirme denetiminin hesaplanması süresi (ISO 22003-1:2022, madde B.3.4)

Asgari gözetim tetkik süresi, en az 1 tetkik günü olmak üzere (A ve B kategorileri için 0,5 tetkik günü) ilk belgelendirme tetkik süresinin 1/3' ünden az olmamaktadır.

Minimum yeniden belgelendirme denetim süresi, en az 1 denetim günü (A ve B kategorileri için 0,5 denetim günü) ile ilk belgelendirme denetim süresinin 2/3' ünden az olmamaktadır.

## 1.4 Yetkinliği belirlemek için gerekli gıda güvenliği yönetim sistemi bilgi ve becerileri (ISO 22003-1:2022, madde C.1)

### 1.4.1 Genel

CAS' nin belirli belgelendirme işlevleri için tanımlaması gereken bilgi ve becerileri M003 Personel Yetkinlik Matrisinde değerlendirilmiştir. CAS Standardın Tablo C.1'deki kriterlerini, bilgi ve becerilerini derinlemesine tanımlamasını bu matriste değerlendirildi ve atıflarını yapıldı.

## 4. Denetim Planının Hazırlanması

Denetim planı hazırlanırken aşağıdaki kriterler gözönünde bulundurulur;

- Kuruluşun büyüklüğü ve karmaşıklığı
- Teknolojik ve yasal şartlar
- GGYS kapsamında bulunan aktivitelerden herhangi birinin dışarı taşare edilmesi durumu
- Daha önceki denetim sonuçları
- Çoklu sahaların gözönüne alınması
- HACCP planı sayısı

**9.1.3** ISO/IEC 17021-1 Madde 9.1.1 ile 9.1.3 arasında verilenler geçerli olup bununla ilgili tüm kurallar Kalite El Kitabında verilmiştir. CAS denetim zamanını ve sezonunu seçmek için başvuru gözden geçirme sürecini içermektedir. Denetim ekibi, kapsamın kapsadığı temsili sayıda ürün hattı ve/veya hizmet üzerinde faaliyet gösteren kuruluşu denetlenecek şekilde planlama yapmaktadır.

**9.1.4** ISO/IEC 17021-1 Madde 9.1.4 için verilenler geçerli olup bununla ilgili tüm kurallar Kalite El Kitabında verilmiştir. CAS denetim süresinin belirlenmesinde Ek B'de açıklanan metodolojiyi kullanmaktadır. CAS tarafından belirlenen denetim süresi ve belirleme gerekçesi, herhangi bir azaltma veya ekleme gerekçesi de dahil olmak üzere kayıt altına alınmaktadır.

CAS gerekli denetim süresini belirlerken ve belgelendirirken, şunları belirlemektedir:

- a) Denetim hazırlığı zamanı;
- b) Madde B.1'de belirtildiği gibi, yerinde veya uzaktan denetim için her saha için minimum denetim süresi. B.2 ve B.3 ve Tablo B.1;
- c) raporlama ve varsa denetim sonrası faaliyetlerin yürütülmesi için gereken süre;
- d) ek toplantıların gerekli olduğu durumlarda (örneğin, gözden geçirme toplantıları, koordinasyon, denetim ekibi brifingleri), denetim süresinde bir artış gerekebilir;
- e) uygulanabildiği ve kararlaştırıldığı durumlarda, etkin uzaktan denetim veya bilgi ve iletişim teknolojisinin (BİT) kullanımını sağlamak için gereken süre.

CAS' nin, denetim süresi belirlemeye ilişkin uygulaması bu prosedürün, 9.1.2 maddesinde verilmiştir. CAS, her müşteri için, ilgili müşterinin gıda güvenliği yönetim sistemine ilişkin eksiksiz ve etkin bir şekilde denetim planı yapılması ve denetimin gerçekleştirilmesi için gerekli olan zamanı bu prosedürün, 9.1.2 maddesi doğrultusunda belirler. CAS tarafından belirlenen denetim süresi ve bunun gerekçesi kayıt altına alınır. Ek B'de açıklanan metodolojiyi kullanmaktadır. CAS tarafından belirlenen denetim süresi ve belirleme gerekçesi, herhangi bir azaltma veya ekleme gerekçesi de dahil olmak üzere kaydedilmektedir.

Gerekli denetim süresini belirlerken ve belgelendirirken, belgelendirme kuruluşu şunları belirlemektedir:

- a) denetim hazırlığı zamanı;

- b) Madde B.1'de belirtildiği gibi, yerinde veya uzaktan denetim için her saha için minimum denetim süresi. B.2 ve B.3 ve Tablo B.1;
- c) raporlama ve varsa denetim sonrası faaliyetlerin yürütülmesi için gereken süre;
- d) ek toplantıların gerekli olduğu durumlarda (örneğin, gözden geçirme toplantıları, koordinasyon, denetim ekibi brifingleri), denetim süresinde bir artış gerekebilir;
- e) uygulanabildiği ve kararlaştırıldığı durumlarda, etkin uzaktan denetim veya bilgi ve iletişim teknolojisinin (BİT) kullanımını sağlamak için gereken süre.

**9.1.5** Birden fazla lokasyonda hizmet veren kuruluşlar için denetimlerin planlanmasına ilişkin uygulamalar aşağıda verilmiştir

**9.1.5.1** Birden fazla lokasyonda hizmet veren kuruluşlar, belirli gıda güvenliği yönetim sistemi faaliyetlerinin planlandığı, kontrol edildiği veya idare edildiği bir merkezin (bundan böyle merkez ofis olarak anılacak olmakla birlikte her durumda ilgili kuruluşun genel merkezi olduğu anlamına gelmemektedir) yanı sıra, bahse konu faaliyetlerin kısmen veya tamamen uygulandığı bir lokasyon ağı bulunan kuruluşlardır. Birden fazla lokasyonda hizmet verebilen kuruluşlar şu şekilde sıralanabilir:

- Franchise ile çalışan kuruluşlar;
- Bir veya birden fazla üretim sahası ve satış ofisi bulunan imalat şirketleri;
- Benzer hizmeti birden fazla lokasyonda sunan hizmet kuruluşları;
- Birden çok dalı bulunan kuruluşlar.

**9.1.5.2** CAS, aşağıdaki koşulların sağlanması halinde, birden fazla lokasyonda hizmet veren bir kuruluşu tek bir yönetim sistemi kapsamında belgeli edebilir:

- a) Tüm lokasyonların, ISO 22000, Madde 4 veya buna eşdeğer başka bir gıda güvenliği yönetim sisteminde belirtildiği üzere, merkez tarafından kontrol ve idare edilen tek bir gıda güvenliği ve yönetim sistemi altında çalışması;
- b) Belgelendirme öncesindeki bir yıl içerisinde, her lokasyonda iç denetim yapılmış olması;
- c) Lokasyonlarda yapılan denetimlerden elde edilen bulguların, sistemin genelinin bir göstergesi olarak kabul edilmesi ve düzeltmelerin buna göre yapılması.

**9.1.5.3** Yalnızca A, B, E, F ve G (Tablo A.1 – Gıda Zinciri Kategorileri' tablosu) kategorilerinde ve bahse konu kategoriler kapsamında benzer prosesler ile çalışan 20'den fazla lokasyona sahip kuruluşlarda birden fazla lokasyonda örnekleme yöntemiyle çalışılabilir. Bu işlem ilk belgelendirme, gözetim ve yeniden belgelendirme denetimleri için uygulanır. CAS, birden fazla lokasyonda hizmet veren kuruluşun belgelendirilmesinde örnekleme uygulaması kararını gerekçelendirir.

Birden fazla lokasyondan örnek alınması yapıldığı takdirde, belgelendirme sonrasında, yıllık iç denetim programına ilgili kuruluşun tüm lokasyonlarının eklenmesi, başvurunun gözden geçirilmesi aşamasında talep edilir, bu bilgi notlar kısmında belirtilir ve F009 A1 Denetim Raporu ve F010 A2 Denetim Raporu iç denetimler maddesine eklenmiş bir soru ile denetimler esnasında incelenir.

Örnekleme belirlenmesinde, kuruluşun riskleri göz önünde bulundurulur ve Tablo 1'de belirtilen örnek sayısı, riske göre artırılabilir.

**9.1.5.4** CAS'ın birden fazla lokasyonun örnek olarak seçilmesine ilişkin tespiti olması halinde, CAS, gıda güvenliği yönetim sisteminin etkin bir şekilde değerlendirilmesi için örnekleme programı uygular ve bu bağlamda, aşağıda belirtilen şartlar geçerlidir:

- a) 20 veya daha az lokasyonu bulunan kuruluşların tüm lokasyonları denetlenir. 20'den fazla lokasyonu bulunan kuruluşlar için örnekleme oranı ise her 5 lokasyon için 1 lokasyondur. Lokasyonların tamamı

rastgele seçilir ve denetim sonrasında, örnek olarak seçilen lokasyonların hiçbirinin uygunsuz (ISO 22000 için belgelendirme eşiklerinin karşılanmaması) olmaması gerekir.

- b) CAS tarafından, yılda en az bir kere, merkez ofisin gıda güvenliği yönetim sistemi denetim edilir.  
c) CAS tarafından, yılda en az bir kere, uygun bulunan sayıda lokasyon üzerinde gözetim denetimi yapılır.  
d) Numune olarak seçilen lokasyonlara ilişkin denetim bulguları, tüm sisteme ilişkin göstergeler olarak kabul edilir ve düzeltmeler buna göre yapılır.

Tablo 1'de örneklendirme yöntemi seçilmesi halinde denetlenecek lokasyon sayısı verilmektedir.

**Tablo 1 – Birden fazla lokasyona sahip şirketlerin örneklendirme yöntemiyle denetiminde denetim edilecek lokasyon sayısı**

	1-20 arasında denetim edilecek lokasyon sayısı	Toplam lokasyon sayısı							
		21	22	23	24	25	26	27	28
20'dan fazla lokasyon sayısı	0	1	2	3	4	5	6	7	8
Denetlenecek ek lokasyon sayısı	0	1	1	1	1	1	2	2	2
Denetlenecek lokasyon sayısı	x	21	21	21	21	21	22	22	22

Birden fazla lokasyonda hizmet veren kuruluşlar için örneklendirme işleminde, gıda güvenliği üzerinde doğrudan etkisi bulunan faaliyetler için geçerli olup, yalnızca idare tarafından kullanılan lokasyonlar için geçerli değildir.

#### 9.1.5.1 ISO/IEC 17021-1, 9.1.5 takip edilecektir.

NOT 9.1.5 alt maddesinin tamamının, yalnızca kapsam bildiriminde bulunan faaliyetlerin gerçekleştirildiği operasyonlara uygulanması amaçlanır.

**9.1.5.2** Çok tesisli kuruluşların örnekleme tüm faaliyetleri kapsamaktadır. (bakınız 9.1.5.3'te verilen kriterler).

**9.1.5.3** CAS, sahalardan numune alınımının denetim süresini etkilemeyecek şekilde planlama yapmaktadır. Çok tesisten numune alma işlemi yapıldığında, CAS aşağıdaki koşullara dayalı olarak gerekçelendirmekte ve kayıt altına almaktadır:

- a) sahalar, merkezi olarak kontrol edilen ve yönetilen tek bir GGYS altında faaliyet göstermekte ise  
b) örnekleme tabi sahalar benzerdir (gıda zinciri alt kategorisi, coğrafi konum, süreçler ve teknolojiler, büyüklük ve karmaşıklık, düzenleyici ve kanuni gereklilikler, müşteri gereksinimleri, gıda güvenliği tehlikeleri ve kontrol önlemleri);  
c) merkezi işlev, organizasyonun bir parçası, açıkça tanımlanmış ve harici bir organizasyona taşeronla verilmemiş ise ;  
d) tüm sahaların merkezi işlevle yasal veya sözleşmeye dayalı bir bağlantısı var ise ;  
e) merkezi işlevin, GGYS'yi tanımlama, oluşturma ve sürdürme konusunda kurumsal yetkiye sahip olması;  
f) tüm tesisler kuruluşun iç denetim programına tabidir ve denetlenmiş ise ;  
g) bir sahadaki denetim bulgularının tüm GGYS'nin göstergesi olduğu kabul edilir ve buna göre düzeltici eylemler uygulanır ise ;  
h) merkezi fonksiyon, tüm sahalardan gelen performans değerlendirme sonuçlarının ve müşteri şikayetlerinin toplanmasını ve analiz edilmesini sağlamaktan sorumludur;  
i) kuruluşun GGYS'si merkezi yönetimin incelemesine tabi ise;  
j) merkezi işlev, GGYS'nin sürekli iyileştirilmesini başlatma yetkisine sahiptir.

NOT Merkezi işlev, organizasyonun üst yönetiminden gelen operasyonel kontrol ve yetkinin her saha üzerinde uygulandığı yerdir. Merkezi fonksiyonun tek bir sitede bulunması şartı aranmaz.

**9.1.5.4** A ve B kategorileri için çok alanlı örnekleme kullanımına izin verilir. Örnekleme, minimum örnek boyutu toplam alan sayısının karekökü olacak şekilde çok alanlı kuruluşlara uygulanabilir: (x), yukarı yuvarlanmış bir sonraki tam sayıya Karekök numunesi, tesislerin üretim karmaşıklığına (ör. açık alan bitki

Doküman No	P014
Tarih	05.01.2022
Revizyon Tarihi	01.01.2025
Revizyon No	03
Sayfa	13/17

üretimi, çok yıllık bitki üretimi, kapalı alan üretimi, açık alan hayvancılık üretimi, kapalı alan hayvancılık üretimi) dayalı olarak risk kategorisine göre alınacaktır.

**9.1.5.5** F ve G kategorileri için ve E kategorisi için yalnızca yeniden ısıtma tipi tesisler (örn. ısıtma, kızartma) (bkz. Tablo A.1 ). 20 veya daha az sahası olan kuruluşlar için tüm sahalar denetlenecektir. 20'den fazla tesis olan kuruluşlar için, örneklenecek minimum saha sayısı 20 artı diğer sahaların toplam sayısının karekökü olacaktır:  $y = 20 + (x - 20)$ , bir sonraki tam sayıya yuvarlanır. Bu, ilk belgelendirme, gözetim ve yeniden belgelendirme denetimleri için geçerlidir.

Ek A'da tanımlanan diğer kategoriler için çok alanlı örnekleme kullanımına izin verilmez.

**9.1.5.6** Çoklu tesis örneklemesine izin verildiğinde, CAS, aşağıdaki koşulların geçerli olduğu durumlarda, GGYS'nin etkin bir denetimini sağlamak için bir örnekleme programı tanımlamış ve kullanmaktadır;

- En az yılda bir kez, örneklenen saha denetimlerinden önce belgelendirme kuruluşu tarafından GGYS için merkezi işlevin denetimi yapılır.
- En az yılda bir kez, belgelendirme kuruluşu tarafından gerekli sayıda numune alınan saha üzerinde denetimler yapılır.
- Numune alınan sahaların denetim bulguları, bunların genel bir GGYS eksikliğine işaret edip etmediğini ve bu nedenle diğer sahaların bazılarında veya tümüne uygulanabilir olup olmadığını belirlemek için değerlendirilecektir.
- Numune alınan sahaların denetim bulgularının tüm GGYS'nin göstergesi olduğu düşünüldüğünde, buna göre düzeltici faaliyetler uygulanacaktır.
- 20 ve daha az sahası olan kuruluşlarda tüm sahalar denetlenir. Belgelendirme kuruluşu, belgelendirmeye tabi GGYS'nin amaçlanan sonuçlara ulaşma yeteneğini göstermediği durumlarda numune boyutunu artıracak veya saha numune alımını sonlandıracaktır.

**9.1.5.7** Numune kısmen seçici ve kısmen rasgele olacak ve belgelendirme kapsamının kapsadığı tüm süreçlerin denetlenmesini sağlayacak şekilde, farklı sahaların temsili bir aralığının seçilmesiyle sonuçlanacaktır.

Numunenin en az %25'i rastgele seçilecektir. Kalan kısım, sertifikanın geçerlilik süresi boyunca seçilen sahalar arasındaki farklar mümkün olduğunca büyük olacak şekilde seçilmektedir.

Yer seçimi, diğerlerinin yanı sıra aşağıdaki hususları dikkate alacaktır:

- iç denetimlerin, yönetimin gözden geçirmelerinin veya önceki denetimlerin sonuçları;
- şikayet kayıtları, ürün geri çekme/geri çağırma ve düzeltici eylemin diğer ilgili yönleri;
- saha özelliklerindeki değişimler;
- son denetimden bu yana diğer ilgili değişiklikler.

**9.1.5.8** Herhangi bir tesiste önemli bir uyumsuzluk varsa ve kararlaştırılan zaman çerçevesinde tatmin edici bir düzeltici faaliyet uygulanmadıysa, tatmin edici bir düzeltici faaliyet gerçekleşene kadar çok tesisli organizasyonun tamamına sertifika verilmeyecek veya sürdürülmeyecektir.

**9.1.5.9** CAS, numune alınan her tesiste uygulanan GGYS süreçlerini tanımlamalı ve belgelendirme kapsamına dahil etmelidir. (Numune Alma Talimatı)

**9.1.6** ISO/IEC 17021-1 Madde 9.1.6 ile 9.1.9 arasında verilenler geçerli olup bununla ilgili tüm kurallar Kalite El Kitabında verilmiştir.

## 9.2 Planlama denetim

ISO/IEC 17021-1 Madde 9.2' de verilenler geçerli olup bununla ilgili tüm kurallar Kalite El Kitabında verilmiştir

## 9.3 İlk denetim ve belgelendirme

9.3.1 ISO/IEC 17021-1, 9.3'te verilenler geçerli olup bununla ilgili tüm kurallar Kalite El Kitabında verilmiştir

### 9.3.1 Başvuru

ISO/IEC 17021 Madde 9.3.1 de verilenler geçerli olup bununla ilgili tüm kurallar Kalite El Kitabında verilmiştir CAS, başvuru sahibi kuruluştan proses hatlarına, HACCP çalışmalarına ve vardiya sayılarına ilişkin detaylı bilgi sunmasını F001 Sertifikasyon Talep Formu ve F082 GGYS Ek Başvuru Formu ile talep etmektedir.

Doküman No	P014
Tarih	05.01.2022
Revizyon Tarihi	01.01.2025
Revizyon No	03
Sayfa	14/17

### 9.3.2 Başvurunun gözden geçirilmesi

ISO/IEC 17021 Madde 9.3.2 de verilenler geçerli olup bununla ilgili tüm kurallar Kalite El Kitabında verilmiştir CAS de 1.aşamının hedefleri, aşağıdakilerin kapsamını gözden geçirerek kuruluşun GGYS'si ve 2. aşamaya kadar kuruluşun hazırlık durumu hakkında bir anlayış kazanarak ilk denetimin 2.aşamasının planlanmasına yönelik bir odak sağlamaktır:

- kuruluş, iş için uygun olan PRP'leri tanımlanması. (örn. düzenleyici, kanuni, müşteri ve belgelendirme şeması gereklilikleri);
- GGYS, kuruluşun gıda güvenliği tehlikelerinin tanımlanması ve değerlendirilmesi ve kontrol önlemlerinin (kombinasyonlar) seçilmesi ve sınıflandırılması için yeterli süreçleri ve yöntemleri içerir;
- GGYS, ilgili gıda güvenliği mevzuatının belirlenmesi ve uygulanması için yeterli süreçleri ve yöntemleri içerir;
- GGYS, kuruluşun gıda güvenliği politikasına uyumunu içerir;
- GGYS uygulama programı 2. Aşamaya geçilip geçilemeyeceğini belirler;
- kontrol önlemlerinin doğrulanması, faaliyetlerin doğrulanması ve iyileştirme programlarının GGYS standardının gerekliliklerine uygunluğu;
- GGYS belgeleri ve düzenlemeleri, dahili olarak ve ilgili tedarikçiler, müşteriler ve ilgili taraflarla iletişim kurmak için yürürlükte;
- gözden geçirilmesi gereken ek belgeler ve/veya önceden edinilmesi gereken bilgiler.

### 9.3.3 İlk belgelendirme denetimi

Gıda güvenliği yönetim sisteminin ilk belgelendirme denetimi, aşama 1 ve aşama 2 olmak üzere iki aşamada gerçekleştirilir.

CAS kuruluşun, bir GGYS'nin harici olarak geliştirilmiş unsurlarını uyguladığı durumlarda, aşama 1, kontrol önlemleri kombinasyonunun: organizasyona uygun; ISO 22000 gerekliliklerine veya diğer belirlenmiş GGYS gerekliliklerine uygun olarak geliştirilmesini sağlamaktadır.

#### 9.3.3.1 Aşama 1

9.3.3.1.1 ISO/IEC 17021 Madde 9.2.2 de verilenler geçerli olup bununla ilgili tüm kurallar Kalite El Kitabında verilmiştir

9.3.3.1.2 Aşama 1 denetiminin amacı, ilgili kuruluşun gıda güvenliği yönetim sisteminin anlaşılması üzerine aşama 2 denetiminin planlanması için bir odak noktası belirlenmesi ve kuruluşun aşağıda belirtilen hususları ne derece karşıladığı göz önünde bulundurularak aşama 2 denetimine kadar hazır olduğunun belirlenmesidir.

- Kuruluş, yaptığı işe uygun bir ön gereksinim programının belirlenmesi (örn. Yasal ve düzenleyici şartlar, müşteri ve belgelendirme programı şartları);
- Gıda güvenliği yönetim sistemi, ilgili kuruluşun gıda güvenliğine ilişkin tehlikelerin belirlenmesi ve değerlendirilmesine ilişkin yeterli nitelikte süreci ve yöntemi ayrıca ortaya çıkan durumlara göre kontrol önlemlerinin seçilmesini ve kategorilere ayrılmasını (kombinasyonlar) kapsaması
- İlgili gıda güvenliği mevzuatının uygulanması
- Gıda güvenliği yönetim sisteminin, ilgili kuruluşun gıda güvenliği politikasını hayata geçirmek üzere tasarlanması
- Gıda güvenliği yönetim sistemi uygulama programının, Aşama 2 denetimine geçilmesi için uygun olmalı (aşama 2);
- Kontrol önlemlerinin geçerli kılınması, faaliyetlerin onaylanması ve iyileştirme programları, gıda güvenliği yönetim sistemi standardının şartlarına uygun olması
- Kuruluş içerisinde ve kuruluşun tedarikçilerle, müşterilerle ve ilgili kişilerle iletişimin sağlanması amacıyla gıda güvenliği yönetim sistemi dokümanlarının bulunması
- Gözden geçirilmesi gereken bir ek doküman ve/veya önceden alınması gereken bir bilginin bulunması. İlgili kuruluşun, dışarıdan geliştirilmiş bir kontrol önlemleri bileşimini uygulaması halinde, aşama 1 denetimi esnasında, GGYS dokümantasyonunun bu kontrol önlemleri bileşiminin,
  - Kuruluş için uygunluğu,
  - ISO 22000 standardı kuralları ile uyumlu olarak geliştirilip geliştirilmediği ve

Doküman No	P014
Tarih	05.01.2022
Revizyon Tarihi	01.01.2025
Revizyon No	03
Sayfa	15/17

- Güncellenmesi konularını belirlemek için gözden geçirilmelidir.

Yasal açıdan uygunluk hakkında konu ile ilgili izinlerin yeterliliği incelenmelidir.

**9.3.3.1.3** Gıda güvenliği yönetim sistemi için, yukarıda belirtilen hedeflere ulaşmak amacıyla aşama 1 denetimi, müşterinin tesislerinde gerçekleştirilir.

Bazı istisnai durumlarda, aşama 1 denetiminin bir kısmı, gerekçelere dayandırılmak suretiyle, bahse konu tesis dışında bir lokasyonda gerçekleştirilebilir. Bu durumda Aşama 1 denetimine ilişkin hedeflerin eksiksiz bir şekilde elde edildiğine ilişkin deliller sağlanır. Lokasyonun çok uzakta bulunması, dönemsel üretimin az olması gibi durumlar bu istisnalara girebilir.

**9.3.3.1.4** ISO/IEC 17021-1 Madde 9.2.3.1.2 de verilenler geçerli olup bununla ilgili tüm kurallar Kalite El Kitabında verilmiştir

Müşteri, aşama 1 denetiminden den alınan sonuçların aşama 2 denetiminin ertelenmesine veya iptal edilmesine sebep olabileceği konusunda bilgilendirilir.

**9.3.3.1.5** Gıda güvenliği yönetim sisteminin aşama 1 denetimi esnasında denetim edilen ve eksiksiz şekilde uygulandığı, etkin ve şartlara uygun olduğu belirlenen herhangi bir parçasının, aşama 2 denetimi esnasında denetlenmesi gerekmeyebilir. Bununla birlikte CAS, gıda güvenliği yönetim sisteminin hâlihazırda denetlenmiş olan kısımlarının, belgelendirme şartlarına uymaya devam ettiğini kesinleştirmelidir. Bahse konu durumun ortaya çıkması halinde, denetim raporunda ilgili bulgular yer alır ve Aşama 1 denetimi esnasında uygunluğun sağlandığı belirtilir.

**9.3.3.1.6** ISO/IEC 17021-1 Madde 9.2.3.1.3 de verilenler geçerli olup bununla ilgili tüm kurallar Kalite El Kitabında verilmiştir

Aşama 1 ile aşama 2 denetimleri arasındaki süre 6 aydan uzun olamaz. Bahse konu sürenin uzatılması gerekirse, aşama 1 denetimi yinelenir.

## 9.3.3.2 Aşama 2

ISO/IEC 17021 Madde 9.2.3.3.2' de verilenler geçerli olup bununla ilgili tüm kurallar Kalite El Kitabında verilmiştir

## 9.3.4 İlk belgelendirme tetkikine ilişkin sonuçlar

ISO/IEC 17021 Madde 9.2.4'de verilenler geçerli olup bununla ilgili tüm kurallar Kalite El Kitabında verilmiştir. Düzenleyici hususlara uygunlukla ilgili bilgiler toplanırken ilgili izinlerin varlığı kontrol edilmektedir.

## 9.3.5 İlk belgelendirmenin yapılmasına ilişkin bilgiler

ISO/IEC 17021 Madde 9.2.5'de verilenler geçerli olup bununla ilgili tüm kurallar Kalite El Kitabında verilmiştir GGYS için, 1.aşama denetimi müşterinin tesislerinde gerçekleştirilecektir. İstisnai durumlarda veya olaylarda, 1.aşamının tamamı veya bir kısmı saha dışında veya BİT kullanımı yoluyla uzaktan gerçekleştirilebilir ve tamamen gerekçelendirilmelidir. 1.Aşama hedeflerine tam olarak ulaşıldığını gösteren kanıtlar sağlanmaktadır. NOT 1 İstisnai durumlar veya olaylar arasında çok uzak bir konum, doğal afet, salgın hastalık, kısa sezonluk üretim ve diğer özel durumlar yer almaktadır.

NOT 2 1.aşama denetiminde denetlenen ve tam olarak uygulandığı, etkin ve gerekliliklere uygun olduğu belirlenen GGYS'nin herhangi bir bölümünün 2.aşama sırasında yeniden denetlenmesine gerek yoktur. Bu durumda denetim raporu bu bulguları içerir ve uygunluğun denetimin 1.aşaması sırasında oluşturulduğunu açıkça belirtir.

9.3.6 CAS de 1.aşama ile 2.aşama arasındaki aralık altı aydan uzun olmamaktadır. Daha uzun bir aralık gerekiyorsa 1.aşama tekrarlanmaktadır.

9.3.7 ISO/IEC 17021-1, 9.3.1.3 ve 9.3.1.4 'de verilenler geçerli olup bununla ilgili tüm kurallar Kalite El Kitabında verilmiştir

#### 9.4 Denetimlerin gerçekleştirilmesi

ISO/IEC 17021 Madde 9.4'te verilenler geçerli olup bununla ilgili tüm kurallar Kalite El Kitabında verilmiştir

#### 9.5 Sertifika Kararı

ISO/IEC 17021 Madde 9.5'de verilenler geçerli olup bununla ilgili tüm kurallar Kalite El Kitabında verilmiştir

#### 9.6 Sertifikasyonun Sürdürülmesi

##### 9.6.1 Genel

ISO/IEC 17021 Madde 9.6'de verilenler geçerli olup bununla ilgili tüm kurallar Kalite El Kitabında verilmiştir. CAS, gözetim faaliyetlerinin bir parçası olarak habersiz denetimler yaptığı durumlarda, CAS, bu tür denetimlerin hangi şartlar altında organize edeceğini ve yürütüleceğini belirlemiş olup aşağıdaki şekilde uygulamaktadır.

Ayrıca her denetimden önce müşterilere habersiz denetimin içeriği ve zamanlaması hakkında planlama sorumlusu tarafından bilgilendirilmektedir.

##### 9.6.2 Gözetim Denetimi

ISO/IEC 17021 Madde 9.3'de verilenler geçerli olup bununla ilgili tüm kurallar Kalite El Kitabında verilmiştir

##### 9.6.3 Yeniden Belgelendirme

ISO/IEC 17021-1 Madde 9.4'de verilenler geçerli olup bununla ilgili tüm kurallar Kalite El Kitabında verilmiştir.

##### 9.6.4 Özel Tetkikler

ISO/IEC 17021 Madde 9.5'de verilenler geçerli olup bununla ilgili tüm kurallar Kalite El Kitabında verilmiştir.

##### 9.6.5 Belgenin Askıya Alınması, Geri Çekilmesi veya Kapsamının Daraltılması

CAS, belgenin askıya alınması, geri çekilmesi veya kapsamının daraltılması için P008 Belgelendirmenin Askıya Alınması ve Geri Çekilmesi Prosedürü oluşturulmuştur.

CAS, aşağıdaki durumlarda belgeyi askıya alır;

- Müşterinin belgelendirilmiş yönetim sisteminin, bu sistemin etkili olmasına yönelik şartları dâhil olmak üzere, belgelendirme şartlarını karşılamada devamlı ve ciddi şekilde başarısız olması,
- Belgelendirilmiş müşterinin gözetim veya yeniden belgelendirme tetkiklerinin gerekli sıklıkta yapılmasına izin vermemesi,
- Belgelendirilmiş müşterinin, gönüllü olarak askıya alma talebinde bulunması.

Askıya alınma durumunda, müşterinin yönetim sistemi belgesi geçici olarak geçersizdir.

CAS, askıya alınma konusu çözülene kadar askıya alınan belgeyi elinde tutar. Askıya alınma ile sonuçlanan konunun CAS tarafından verilen süre içerisinde çözümlenmemesi durumunda belge iptal edilir yada belgenin kapsamı daraltılır.

Müşteri belgelendirme kapsamının bir kısmı için şartları karşılamada sürekli veya ciddi başarısızlık gösterdiğinde CAS kapsam daraltması yapar. Daraltma işlemi standard şartlarına uygun olarak yapılır.

#### 9.7 İtirazlar

ISO/IEC 17021 Madde 9.7'de verilenler geçerli olup bununla ilgili tüm kurallar Kalite El Kitabında verilmiştir

#### 9.8 Şikâyetler

ISO/IEC 17021-1 Madde 9.8'de verilen şartlar geçerlidir.

#### 9.9 Müşteri kayıtları

ISO/IEC 17021-1, Madde 9.9'da verilen şartlar geçerlidir.

10 Belgelendirme Kuruluşları İçin Yönetim Sistemi Gereklilikleri  
ISO/IEC 17021-1, Madde 10'da verilen şartlar geçerlidir.

## REVİZYON BİLGİLERİ

Rev. No	Revizyon Tarihi	Revizyon Açıklaması
0	05.01.2022	İlk Yayın
1	15.12.2022	ISO 22003-1 ile ilgili değişiklikler yaptı.
2	29.11.2024	Habersiz denetim süreci, Denetim süresi %50 sahada ve ÖGP/OÖGP içerdiği, Müşteri faaliyet,ürün,hizmetlerine dair kapsam belirlenirken yanıltıcı olmaması, herhangi bir promosyon ifadesi, marka veya iddia içermediği bilgileri eklendi.
3	01.01.2025	Unvan değişikliği

HAZIRLAYAN: YÖNETİM TEMSİLCİSİ	ONAYLAYAN: GENEL MÜDÜR
	