|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. **DENETİM PROGRAMI & TÜRÜ** | | | | | | | | | | |
| **IFS Food**  ***(Güncel Versiyon)*** | | | | | **IFS Progress Food**  ***(Güncel Versiyon)*** | | | | **Temel Seviye** | |
| **Orta Seviye** | |
| 1. **DENETİM SEÇENEKLERİ** | | | | | | | | | | |
| **İlk Belgelendirme** | | **Yeni İlk Belgelendirme** | **Yeniden Belgelendirme** | | | | **Kapsam Genişletme** | | | Harmanlanmış / Hibrit |
| *Not: IFS Progress Food başvurularında, yalnızca orta seviye için hibrit denetim seçeneğine izin verilir.* | | | | | | | | | | |
| 1. **İLETİŞİM BİLGİLERİ** 2. **Değerlendirilecek Üretim Sahası Hakkında Detaylar** | | | | | | | | | | |
| **Saha Adı:** |  | | | | | | | | | |
| **Adres/Posta Kodu/Şehir/Ülke:** |  | | | | | | | | | |
| **Telefon:** |  | | | | | **İşletme Kayıt Numarası** | |  | | |
| **Vergi Dairesi:** |  | | | | | **Vergi Numarası:** | |  | | |
| **Yasal Yetkili:** |  | | | | | **Yasal Yetkili Görevi & E-posta:** | |  | | |
| **İrtibat Kurulacak Kişi:** |  | | | | | **İrtibat Kişi Görevi:** | |  | | |
| **E-posta:** |  | | | | | **Cep Tel. No:** | |  | | |
| 1. **Diğer İşletme Detayları (Yukarıdakilerden Farklıysa)** | | | | | | | | | | |
| **Saha ile bağlantısı (Merkez Ofis, Kooperatif vb.):** |  | | | | | | | | | |
| **İşletme Adı:** |  | | | | | | | | | |
| **İşetme Adresi/ Posta Kodu/ Şehir/Ülke** |  | | | | | | | | | |
| **Telefon:** |  | | | | | | | | | |
| **Vergi Dairesi:** |  | | | | | **Vergi Numarası:** | |  | | |
| **İrtibat Kurulacak Kişi:** |  | | | | | **Görevi:** | |  | | |
| **E-posta:** |  | | | | | **Cep Tel. No:** | |  | | |
| **IFS veri tabanı için ana irtibat Merkez Ofis mi?** | | | | EVET  HAYIR | | **İrtibat Kurulacak Kişi:** | |  | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. **DEĞERLENDİRME & SÜREÇ DETAYLARI** | | |
| Aşağıda belirtilen bilgileri lütfen bu formla birlikte iletiniz. | | |
| ☐ Saha planı  ☐ Organizasyon Şeması  ☐ Ürün Akış Şemaları  ☐ Tüm HACCP Planlarının Özeti | ☐ Mevcut Doküman Listesi  ☐ Ticaret Sicil Gazetesi  ☐ İşletme Kayıt Belgesi | |
| **Tesiste konuşulan dil** | |  |
| **Önerilen Kapsamın Yazılı İfadesi**  \*Denetim sırasındaki üretim programının, sertifikasyonun amaçlanan kapsamı için tüm ürünleri içermesini sağlamak sizin sorumluluğunuzdadır | |  |
| **Kapsam dışı bırakmalar**  Sürecin veya standardın bazı kısımlarının kapsam dışı bırakılmasına izin verilmez. Kapsam dışı bırakmaya yalnızca aşağıdaki durumlarda izin verilir:  - Ürünler kapsamdakilerden açıkça farklıysa,  - Hariç tutulan ürünlerin kapsamdaki herhangi bir ürünle etkileşimi ve bağlantısı yoksa,  - Üretimin azınlığını oluşturuyorlarsa, ve  - Ayrı bir alanda üretiliyorlarsa veya  - Farklı ekipmanlarda üretiliyorlarsa veya  - Yılın farklı zamanlarında üretiliyorlarsa, | | Kapsam dışı bırakma taleplerinizi ve gerekçelerini listeleyiniz. |
| **Ticari (Al-Sat) Ürünler** | |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1. **IFS GIDA ÜRÜN KAPSAMLARI** | | | |
| **1** Kırmızı ve beyaz et, kümes ve et ürünleri | | |  |
| **2** Balık ve balık ürünleri | | |  |
| **3** Yumurta ve yumurta ürünleri | | |  |
| **4** Süt ürünleri | | |  |
| **5** Meyve ve sebzeler | | |  |
| **6** Tahıl ürünleri, tahıllar, endüstriyel fırıncılık ve pastacılık, şekerlemeler, atıştırmalıklar | | |  |
| **7** Birleşik ürünler | | |  |
| **8** İçecekler | | |  |
| **9** Sıvı ve katı yağlar | | |  |
| **10** Kuru gıdalar, diğer içerikler ve takviye ediciler | | |  |
| **11** Evcil hayvan yemi | | |  |
| **Ürün kapsamı 7'nin (Birleşik ürünler) seçilmesi durumunda, lütfen içerik olarak kullanılan tüm ürün gruplarını ve kullanımdan önce sahada herhangi bir işlemden geçip geçmediğini listeleyin:** | | | |
| **İçerik Grubu** | **Kullanımdan önce işlemden geçiyor mu?**  **(E/H)** | **Uygulanan İşlemler** | |
| *Ör. 1 / 2 / 6* | *E* | *Dilimleme & Karıştırma* | |
|  |  |  | |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. **ÜRÜN TEKNOLOJİSİ KAPSAMLARI** | | | | |
| **Lütfen işaretleyin** **✓** | **IFS Proses Basamağı** | | | **Teknoloji Odaklı Sınıflandırma** |
|  | **P1** | **A** | Sterilizasyon (ör. konserveler) | Patojenleri yok etmek amacıyla sterilizasyon (son ambalajda). Nihai ambalajda sterilize edilmiş, (Örn. Otoklavlanmış) ürünlerdir. |
|  | **P2** | **B** | Termal pastörizasyon, UHT/aseptik dolum, sıcak dolum. Diğer pastörize etme teknikleri; Örn. Yüksek basınçlı pastörizasyon, mikrodalga | Gıda güvenliği tehlikelerini azaltmak amacıyla pastörizasyon (ve UHT işlemi.) |
|  | **P3** | **C** | Gıdaların ışınlanması | İşlenmiş ürünler: Ürünü modifiye etmek ve/veya raf ömrünü uzatmak ve/veya gıda güvenliği tehlikelerini azaltmak amacıyla uygulanan koruma teknikleri ve diğer işleme teknikleri.  Not – istisna: Işınlama, mikroorganizmaların yok edilmesini amaçlamasına rağmen bu kategoriye atfedilir. |
|  | **P4** | Muhafaza etme: Tuzlama, marine etme, şeker ekleme, asitleme / salamura etme, kürleme, tütsüleme, Örn. Fermantasyon, asitleştirme |
|  | **P5** | Buharlaştırma / dehidrasyon, vakum filtrasyon, dondurarak kurutma, mikrofiltrasyon (10 μm'den küçük gözenek boyutlu) |
|  | **P6** | **D** | Depolama, hızlı dondurma, soğutma işlemleri ve soğuk depolamayı kapsayan dondurma (en az – 18 °C / 0 °F) | Ürün bütünlüğünü ve güvenliğini korumaya yönelik işlemlerdir. Kontaminasyonu gidermek ve/veya önlemek için yapılan işlemler dahil olmak üzere ürünlerin kalitesini ve bütünlüğünü korumak amacıyla yapılan uygulama. |
|  | **P7** | Antimikrobiyal daldırma/püskürtme, fümigasyon |
|  | **P8** | **E** | MAP ambalajlama, vakum paketleme | Sistem, ürün kontaminasyonunu önleyen uygulamalardır.  P9, bir şirkette ürün güvenliğini / ürün hijyenini garanti altına almak için uygulanan en az 2 prosedür/yöntem olduğu her durumda geçerlidir. Örneğin:   * Ekipmanın dezenfeksiyonu + soğutulmuş oda sıcaklığı (Örn. etin diseksiyonu), * Dezenfeksiyon + çalışanlar için özel hijyen ekipmanı (Örn. hijyen savağı), * Yüksek basınçlı oda + çalışanlar için özel hijyen ekipmanı (örn. hijyen savağı), * Hava filtreleme + yüksek basınçlı oda |
|  | **P9** | Özellikle mikrobiyolojik ürün kontaminasyonunu önlemek için işlemler: Yüksek hijyen kontrolü, taşıma, uygulama ve/veya işleme sırasında spesifik altyapı (ör. temiz oda teknolojisi), "beyaz oda", gıda güvenliği için sıcaklık kontrollü çalışma odası, pozitif hava basınç sistemleri (örn: 10 μikronun altında filtrasyon) |
|  | **P10** | Spesifik ayırma teknikleri: Ör. ters ozmos benzeri yöntemle filtrasyon, aktif kömür kullanımı. |
|  | **P11** | **F** | Pişirme, fırınlama, şişeleme, mayalama, fermantasyon (Örn. şarap), kurutma, kızartma, kavurma, ekstrüzyon, çalkalama | A, B, C, D, E'de listelenmemiş diğer herhangi manipülasyon, uygulama, işlem vb. ve KKN olarak veya kontrol önlemi olarak kontrol edilmeyen şeyler |
|  | **P12** | Kaplama, paneleme, dövme/batırma, kesme, dilimleme, küp şeklinde doğrama/ikiye bölme, parçalama, karıştırma/harmanlama, dolgu hazırlama, kesim, ayırma, manipülasyon paketleme, sıcaklık hariç kontrollü koşullarda (atmosfer) depolama, etiketleme |
|  | **P13** | Damıtma, arıtma, buharlaştırma, sönümleme, hidrojenleme, öğütme |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1. **SAHA DETAYLARI** | | | |
| **Tesis ne zaman inşa edildi?** |  | | |
| **Tüm süreçler tek bir binada mı yer alıyor? Hayır ise, lütfen dış kaynaklar ile ilgili detay veriniz.** | EVET HAYIR | | |
| **Lütfen sahada, kullanılan su üzerinde herhangi bir işlem yapılıyorsa belirtiniz.** | Filtrasyon  Ters Ozmos  Kimyasal (Örn. klorlama)  Distilasyon  UV  Hiçbiri  Diğer: | | |
| **Lütfen suyun ne için kullanıldığını doğrulayınız (Örn. Ürün içeriği / yalnızca temizlik / ürün transferi)** |  | | |
| **Sahanın üretim ve depolama alanlarının toplam büyüklüğü nedir? (m2)** |  | | |
| **GLN Numarası (Türkiye için opsiyonel)** |  | | |
| **Ürün hatları sayı & çeşidi**  **Paketleme hatları sayısı & ambalaj çeşitleri**  **(Örn., Cam şişe/teneke/flow-wrap/MAP/bag in box/big bag.)** |  | | |
| **Sezonun en yoğun zamanında toplam çalışan sayısı** | \*Sayı, sezonluk işçileri, yönetim, satış vb. çalışanlarını da kapsamalıdır.  Kalıcı & Mevsimsel: | | |
| **Vardiya sayısı/çalışma saatleri** | \*Güncel vardiya başlangıç ve bitiş saatleri / haftanın günleri dahil. (Üretim / temizlik vardiyası varsa belirtiniz) | | |
| **Sezonluk veya tüm yıl boyunca devam etmeyen ürünler veya üretim süreçleri var mı?** | Lütfen ilgili tüm ürünleri/süreçleri ve bunların gerçekleşmesi beklenen yılın zamanını listeleyin. | | |
| **Son IFS denetiminizden bu yana olan önemli değişiklikler** | Örn: Kilit personel değişiklikleri, yeni teknolojiler, ürün yelpazesinde artma veya azalma, adres değişikliği, mülkiyetin el değiştirmesi, ürün geri çağırmaları vs. | | |
| **Danışmanlık hizmeti alıyor musunuz? Evet ise, hangi standartlar için olduğunu belirtiniz.** | EVET  HAYIR | Standart(lar) | : |
| Danışmanlık Şirketi Adı: | : |
| Danışman(ların) ismi: | : |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. **BRCGS/IFS HABERSİZ DENETİM GEÇMİŞİ** | | |
| **Denetim Tarihi (Habersiz)** | **Program/Standart** |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1. **SERTİFİKASYON DURUMU** | | | |
| **Daha önce IFS Gıda Standardı Sertifikasyonu için kaydoldunuz mu?** | EVET  HAYIR | **COID** | : |
| **Sertifikasyon Kuruluşu** | : |
| **Denetçi** | : |
| **Yeniden Belg. Denetim Son Tarihi** | : |
| **Şu anda herhangi bir Standarda (Örn. BRCGS/diğer) göre sertifikanız var mı?** | EVET  HAYIR | Evet ise, program adı ve son denetim tarihi: | |
| **Başka bir Sertifikasyon Kuruluşu tarafından belgelendirme durumunda, lütfen önceki raporunuzun, sertifikanızın ve aksiyon planınızın bir kopyasını (varsa tercihen 2 yıl) gönderiniz.** | | | |

|  |
| --- |
| 1. **KVKK HAKKINDA** |
| Kişisel Verilerin Korunması Kanunu kapsamında USB Certification aydınlatma metni [www.usbcertification.com](http://www.usbcertification.com) adresinde paylaşılmaktadır. |

**İsim :**        **Görev :**

**İmza :** beyaz, tasarım içeren bir resim

Açıklama otomatik olarak oluşturuldu **Tarih :**