|  |
| --- |
| 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 :**  **Tarih :**