

BRCGS Gıda Güvenliği Denetim Öncesi Hazırlık Kontrol Listesi

Hazırlayan: Skala MRP | Akıllı Üretim Yönetim Sistemleri

Bu kontrol listesi, BRCGS denetimine girecek gıda üreticilerinin majör ve kritik hatalardan kaçınmasına yardımcı olmak amacıyla genel bir rehber olarak hazırlanmıştır. Denetim gününden en az 1 hafta önce bu maddelerin üzerinden geçmeniz önerilir.

BÖLÜM 1: Üst Yönetim ve Dokümantasyon

Denetimin temeli, yönetimin taahhüdü ve sistemin kağıt (veya dijital) üzerindeki kurgusudur.

- ☐ **Kalite Politikası:** İmzalı, tarihli ve güncel Kalite Politikası personelin görebileceği yerlere asıldı mı?
- ☐ **Organizasyon Şeması:** Görev tanımları ve vekalet yapıları güncel mi?
- ☐ **Yönetimin Gözden Geçirmesi:** Son YGG toplantı tutanakları ve alınan aksiyonların takibi yapıldı mı?
- ☐ **Hedefler:** Bölüm bazlı (Üretim, Kalite, Depo) performans hedefleri (KPI) belirlendi ve takip ediliyor mu?

BÖLÜM 2: HACCP ve Gıda Güvenliği Planı

Gıda güvenliği sisteminizin kalbi burasıdır.

- ☐ **Akış Şemaları:** Üretim akış şemaları sahada doğrulanıp revize edildi mi? (Yıllık doğrulama kaydı var mı?)
- ☐ **Tehlike Analizi:** Yeni hammadde veya yeni ekipman eklendiyse risk analizi güncellendi mi?
- ☐ **KKN (CCP) Kayıtları:** Kritik Kontrol Noktası izleme formlarında eksik imza veya sapma var mı?
- ☐ **Personel Bilinci:** KKN noktalarında çalışan personel, izlediği değerin limitlerini (Örn: Pişirme sıcaklığı min 75°C) ezbere biliyor mu?

BÖLÜM 3: İzlenebilirlik ve Kütle Denkliği (En Kritik Bölüm)

Denetçilerin en çok zorladığı, Skala MRP gibi sistemlerle en kolay geçilen bölümdür.

- [] **Geriye Dönük İzlenebilirlik:** Rastgele seçilen bir ürünün hammadde tedarikçisine kadar inebiliyor musunuz? (Hedef süre: < 4 Saat)
- [] **İleriye Dönük İzlenebilirlik:** Riskli bir hammaddenin hangi ürünlere girdiğini ve nerelere sevk edildiğini tespit edebiliyor musunuz?
- [] **Kütle Denkliği (Mass Balance):** Giren hammadde miktarı ile üretilen ürün + fire miktarı tutarlı mı?
- [] **Etiket Kontrolü:** Depodaki yarı mamul ve hammaddelerin üzerinde tanımlayıcı etiketler (Lot No, Tarih) mevcut mu?
- [] **Geri Çağırma Testi (Mock Recall):** Son 1 yıl içinde yapılmış bir geri çağırma tatbikat raporu hazır mı?

BÖLÜM 4: Tesis Standartları ve Fiziksel Kontrol

Sahanın fiziksel durumu ve yabancı madde riski.

- [] **Cam ve Sert Plastik:** Kırılma kayıtları ve cam bütünlük kontrol listeleri güncel mi?
- [] **Aydınlatmalar:** Üretim alanındaki lambalar koruyuculu mu? Patlamaya karşı önlem alınmış mı?
- [] **Zararlı Mücadelesi (Pest Control):** Kemirgen istasyonları yerinde mi? Son ziyaret raporunda belirtilen aksiyonlar kapatıldı mı?
- [] **Bakım Onarım:** Geçici tamiratlar (bant, ip vb.) kaldırıldı mı? Bakım planına uyuluyor mu?

BÖLÜM 5: Personel ve Hijyen

Çalışanların kurallara uyumu.

- [] **Eğitim Kayıtları:** Tüm personelin gıda güvenliği ve hijyen eğitim kayıtları dosyada mı?
- [] **Koruyucu Kıyafetler:** Önlük, bone ve eldivenler temiz ve kurallara uygun giyiliyor mu?
- [] **Sağlık Taraması:** Portör muayeneleri ve bulaşıcı hastalık bildirim prosedürü işliyor mu?
- [] **El Yıkama:** Girişlerde el yıkama ve dezenfektan üniteleri çalışır durumda mı?

Denetim Stresini Dijitalleştirerek Yok Edin

Bu listedeki "İzlenebilirlik", "Stok Yönetimi" ve "Üretim Kayıtları" maddelerini manuel olarak tutmak büyük bir iş yüküdür ve hata riski taşır.

Skala MRP ile:

-  Tek tıkla lot takibi ve şecere raporu alın.
-  Reçete ve maliyetlerinizi anlık yönetin.
-  Depo ve sevkiyat hatalarını sıfıra indirin.

Ücretsiz Demo İçin: <https://www.skalasuite.com/tr/home-turk/>

E-posta: support@skalasuited.com

(Yasal Uyarı: Bu liste genel bilgilendirme amaçlıdır. BRCS standardının güncel versiyonundaki tüm maddeleri kapsamaz, yardımcı doküman niteliğindedir.)