

**İYİ TARIM UYGULAMALARI FAALİYETİNDE BULUNAN  
BİTKİSEL ÜRETİM ALANINDA MEYVE SEBZE ÜRETİMİ YAPAN  
TÜM ÜRETİCİ/ÜRETİCİ GRUBU VE MÜTEŞEBBİSLERİN  
UYMASI GEREKEN KONTROL NOKTALARI**

Madde No	Kontrol Noktası	Uygunluk Kriteri	Uygunluk Seviyesi
MS/MS/FV.	MEYVE VE SEBZELER		
MS/FV. 1	ÜRETİM MATERYALLERİ		
MS/FV. 1.1	Tür ve Anaç Seçimi		
MS/FV. 1. 1. 1	Üretici, tescilli ürüne ait "anaç ürünlerle" (örn; ürünü oluşturan tohum) ilgili etkin ürün ziraatının önemi konusunda bilinçli mi?	"Anaç ürünlerle" ilgili olarak tescilli mahsul üzerindeki bitki koruma ürünleri ve gübre gibi girdileri asgariye indirebilen yetiştirme teknikleri ve tedbirleri benimsenmelidir.	İkinci Derece
MS/FV. 2	TOPRAK VE SUBSTRAT YÖNETİMİ		
MS/FV. 2. 1	Toprak Fumigasyonu (toprak fumigasyonu yoksa G/D)		
MS/FV. 2. 1. 1	Toprak fumigantlarının (toprağı verimli hale getirmek için kullanılan maddeler) kullanımıyla ilgili yazılı bir gerekçe bulunuyor mu?	Toprak fumigantlarının kullanımıyla ilgili olarak, konum, tarih, aktif içerik, doz, uygulama yöntemi ve kullanıcı bilgilerini içeren yazılı bir kanıt ve gerekçe bulunmalıdır. toprak fumigantı olarak Metil Bromitin kullanımına izin verilmemektedir.	İkinci Derece
MS/FV. 2. 1. 2	Dikim öncesi sürelerle riayet ediliyor mu?	Dikim öncesi süreler kaydedilmelidir.	İkinci Derece
MS/FV. 2.2	Substratlar (substrat yoksa G/D)		
MS/FV. 2. 2. 1	Mevcut olması durumunda; üretici, substratlara yönelik olarak substrat dönüşüm programlarına katılıyor mu?	Üretici, dönüşümü yapılan miktarların ve tarihlerin kaydını tutmalıdır. Faturalar/yükleme defterleri kabul edilmektedir. Geri dönüşüm programına her hangi bir katılım yok ise gerekçelerin sunulması gerekir.	İkinci Derece
MS/FV. 2. 2. 2	Yeniden kullanım maksadıyla substratları sterilize etmek için kimyasalların kullanılması durumunda; sterilizasyon	Çiftlikte substratlar sterilize edileceği zaman tarla, bahçe veya seranın adı veya yeri kaydedilmelidir. Sterilizasyon	İkinci Derece

Madde No	Kontrol Noktası	Uygunluk Kriteri	Uygunluk Seviyesi
	yeri, tarihi, kimyasalın türü, sterilizasyon yöntemi, uygulayıcının adı ve dikim öncesi süreler kaydediliyor mu?	işlemden sonra bu işlemi uygulayan şirketin adı ve adresi kaydedilmelidir. Aşağıdaki bilgilerin tümü doğru bir şekilde kaydedilmelidir: Sterilizasyon tarihi (gün/ay/yıl), isim ve aktif içerik, makineler (örn; 1000 lt'lik tank, vb.), yöntem (örn; ıslatma, dumanlama), uygulayıcının adı (kimyasalları uygulayan ve sterilizasyonu gerçekleştiren kişi) ve dikim öncesi süreler.	
MS/FV. 2. 2. 3	Doğal substratlarla ilgili olarak, bunların özel koruma alanlarından getirilmediğine dair kanıtlar bulunuyor mu?	Kullanılan doğal substratların orijinini gösteren belgeler bulunmalıdır.	İkinci Derece
MS/FV. 3	SULAMA/SULU GÜBRELEME		
MS/FV. 3. 1	Sulama Suyunun Kalitesi		
MS/FV. 3. 1. 1	Risk analizine göre (CB.6.3.2) analizde mikrobik kirleticiler inceleniyor mu?	Risk analizine uygun olarak (mikrobik kirletici riski bulunması halinde) laboratuvar analizi yapılarak mikrobik kirleticilerin kaydı tutulmalıdır.	İkinci Derece
MS/FV. 3. 1. 2	Risk analizi gereği, ortaya çıkan olumsuz sonuçlar için gerekli işlemler yapılıyor mu?	Düzeltilici işlemler ve alınan kararlarla ilgili kayıtlar tutulmalıdır.	İkinci Derece
MS/FV. 4	HASAT		
MS/FV 4. 1	Genel		
MS/FV. 4. 1. 1	Hasat ve nakliye işlemleriyle ilgili olarak bir hijyen risk analizi yapılıyor mu?	Ürünlere özgü, fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik kirleticileri ve bulaşıcı insan hastalıklarını kapsayan güncel bir risk analizi yapılıyor mu ve belgeleniyor mu? (yılda 1 kez gözden geçirilmeli) Ayrıca, MS/FV.4.1.2 - MS/FV.4.1.9 arası hususları içermelidir. Risk analizi, çiftlik, mahsul ve işletmenin teknik seviyesine göre yapılmalıdır.	Birinci Derece
MS/FV. 4. 1. 2	Hasat işlemi için hazırlanmış olan hijyen prosedürleri	Çiftlik müdürü veya atanmış diğer bir kişi hijyen	Birinci Derece

Madde No	Kontrol Noktası	Uygunluk Kriteri	Uygunluk Seviyesi
	uygulanıyor mu?	prosedürlerinin uygulanmasından sorumlu olmalıdır.	
MS/FV. 4. 1. 3	İşçiler, ürün üzerinde çalışmaya başlamadan önce hijyen konusunda temel eğitim alıyor mu?	İşçilerin şahsi temizlik, kıyafet, el yıkama, takı kullanımı, tırnak uzunluğu ve temizliği, hareket tarzları, sigara içme, tükürme gibi konularda eğitim aldığına dair belgeler bulunmalıdır (AF.3.1.1'e bakınız).	Birinci Derece
MS/FV. 4. 1. 4	Ürünün kirlenmesini önlemek amacıyla ürünün işlenmesi konusundaki hijyen talimatları ve prosedürleri uygulanıyor mu?	Çalışanların hijyen talimatlarına ve prosedürlerine riayet ettiklerine dair emareler bulunmalıdır. Ambalajcılar, ürünün paketlenme sırasında fiziksel (salyangoz, taş, böcek, bıçak, meyve artıkları, saat, cep telefonu, vb.), mikrobiyolojik ve kimyasal açıdan kirlenmesini önlemek amacıyla yazılı (uygun lisanda) ve/veya resim, yazılı talimatlar kullanılarak eğitilmelidir.	Birinci Derece
MS/FV. 4. 1. 5	Hasat sırasında kullanılan taşıma ekipmanları ve aletler temiz mi, bakımlı mı ve kirlenmeye karşı korunuyor mu?	Hasatta yeniden kullanılabilir taşıma ekipmanları, hasat aletleri (örn; makas, bıçak, budama makası, vb.) ve hasat ekipmanları (makineler) temiz olmalı ve bakım yapılmalıdır. Ürünün kirlenmesini önlemek amacıyla bir temizleme ve dezenfeksiyon takvimi uygulanmalıdır (yılda en az bir kez)	Birinci Derece
MS/FV. 4. 1. 6	Hasat edilen ürünün taşınmasında kullanılan araçlar temiz mi ve bakımlı mı?	Hasat edilen ürünün taşınmasında kullanılan ve ayrıca hasat edilen ürünün taşınmasından başka amaçlarla kullanılan çiftlik araçları temiz ve bakımlı olmalı ve ürünün kirlenmesini önlemeye yönelik bir temizleme programı bulunmalıdır (örn; toprak, kir, organik gübre, döküntüler, vb.)	Birinci Derece
MS/FV. 4. 1. 7	Ürünlerle temas halinde olan hasat işçileri, el yıkama birimlerini kullanıyor mu?	Ellerin yıkanması ve dezenfekte edilmesi için kullanılan sabit veya seyyar el yıkama üniteleri hasat işçilerinin kullanımına açık olmalıdır.	Birinci Derece
MS/FV. 4. 1. 8	Hasat işçilerinin çalışma bölgelerindeki tuvaletler temiz	Tarlada kirlenme oluşumunu önlemek amacıyla	İkinci Derece

Madde No	Kontrol Noktası	Uygunluk Kriteri	Uygunluk Seviyesi
	mi?	temizlemesi kolay ve biriktirme çukurlu olarak inşa edilmiş sabit veya seyyar tuvaletler (hela çukurları dahil) hasat işçilerinin ulaşabileceği şekilde 500 mt'lik bir mesafe dahilinde olmalı ve hijyen açısından temiz olmalıdır. İşçilerin bağımsız olarak çalıştığı durumlarda; mesafenin uzamasına bağlı olarak 500 mt'lik mesafe yeniden düzenlenebilmektedir. Bu durumda çalışana makul ve yeterli bir araç imkanı sunulmalıdır	
MS/FV. 4. 1. 9	Ürün taşımada kullanılan ambalaj malzemeleri yalnızca ürün için mi kullanılıyor?	UK Ürün taşımada kullanılan her türlü ambalajlar (kasa, kutu, sepet çuval vb...) sadece ürünün taşınmasında kullanılmalıdır. örneğin; tarımsal kimyasallar, yağlar, temizlik maddeleri, bitki artıkları ve ya diğer kalıntılar, yemek poşetleri, aletler, vb. malzemeler için kullanılmamalıdır. farklı amaçlar için kullanılan römork, el arabası vb.nin ürün taşımada kullanılması halinde bunlar kullanım öncesinde temizlenmelidir	İkinci Derece
<b>MS/FV 4 2</b>	<b>Hasat Noktasında Son Ürün Ambalajlaması (Hasat sırasında son ambalajlama ve ürünle son insan temasının tarlada olması durumunda uygulanır )</b>		
MS/FV. 4. 2. 1	Hasat işlemi hijyen prosedürlerinde, hasat edilen ürünün taşınması, mahsulün doğrudan tarlada, bahçede veya serada ambalajlanması gibi hususlar ele alınmış mı? hasat edilen ürünün taşınması, ürünün doğrudan tarlada bahçede veya serada ambalajlanması gibi hususlara hasat hijyen prosedürlerinde yer verilmiş mi?	Doğrudan tarlada, bahçede veya serada ambalajlanan ve işlenen tüm ürünler, hasat risk değerlendirmesi sonuçları çerçevesinde bir gün içerisinde tarladan kaldırılmalıdır. Tarlada ambalajlanmış tüm ürünler, ambalajlama işleminden sonra kirlenmeye karşı örtülmelidir.	Birinci Derece
MS/FV. 4. 2. 2	Tanımlanmış kalite kriterlerine uygunluğun sağlanması amacıyla belgeli bir kontrol işlemi bulunuyor mu?	Ürünlerin, belirlenmiş kalite kriterlerine uygun olarak ambalajlanmasını temin etmek amacıyla bir kontrol işlemi bulunmalıdır.	İkinci Derece
MS/FV. 4. 2. 3	Ambalajlanmış olan ürünler kirliliğe karşı korunuyor mu?	Tarlada ambalajlanmış olan tüm ürünler kirliliğe karşı korunmalıdır.	Birinci Derece

<b>Madde No</b>	<b>Kontrol Noktası</b>	<b>Uygunluk Kriteri</b>	<b>Uygunluk Seviyesi</b>
MS/FV. 4. 2. 4	Tarlada ambalajlanmış olan ürünün toplandığı/depolandığı ve dağıtım yapıldığı yerler temiz ve hijyenik mi?	Ambalajlanan ürünlerin çiftlikte depolanması halinde; depolama alanları temiz olmalıdır.	Birinci Derece
MS/FV. 4. 2. 5	Tarlada yapılan ambalajlamada kullanılan ambalajlama malzemeleri kirliliğe karşı korunacak şekilde depolanıyor mu?	Ambalajlama malzemeleri, kirliliğe karşı korunacak şekilde depolanmalıdır.	Birinci Derece
MS/FV. 4. 2. 6	Tarlada kalan ambalajlama malzemesi parçaları ve diğer ürün dışı atıklar temizleniyor mu?	Tarlada kalan ambalajlama malzemelerinin kırıntıları ve ürün dışı atıklar temizlenmelidir.	İkinci Derece
MS/FV. 4. 2. 7	Ambalajlanan ürünün tarlada kalması durumunda; ısı ve nem koşullarına riayet ediliyor mu? (Uygulama durumuna göre)	Ambalajlanan ürünlerin tarlada depolandığı durumlarda; ısı ve nem koşulları (uygulama durumuna göre) hijyen risk değerlendirmesi sonuçlarına ve kalite gereksinimlerine uygun olarak sağlanmalı ve belgelenmelidir.	Birinci Derece
MS/FV. 4. 2. 8	Hasat noktasında buz veya su kullanılması durumunda; ürünün kirlenmesini önlemek amacıyla içme suyu kullanılıyor mu ve sağlık kurallarına riayet ediliyor mu?	Hasat noktasında kullanılan buz veya su için içme suyu kullanılmalı ve ürünün kirlenmemesi amacıyla sağlık kurallarına dikkat edilmelidir.	İkinci Derece
<b>MS/FV. 5</b>	<b>ÜRÜNÜN İŞLENMESİ (Çiftlikteki ambalajlama tesisinde ürün işlemleri sertifikasyona dahil değilse uygulanmaz)</b>		
<b>MS/FV. 5.1</b>	<b>Hijyen Kuralları</b>		
MS/FV. 5. 1. 1	Hasat edilen ürünlere uygulanan süreçle ilgili olarak, ürün işleme çalışmalarının hijyen ilkelerini kapsayan bir hijyen risk analizi ve risk değerlendirmesi yapılıyor mu? Hasat edilen ürünün işlenmesi sürecinde hijyen ilkelerini kapsayan bir hijyen risk analizi ve risk değerlendirmesi yapılıyor mu?	Ürünlerle ve ambalajlama ünitesinin işletimiyle ilişkili fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik kirlenmeye ilişkin risklerin olasılığı ve şiddetine dair bir değerlendirme ve olası risklerin ele alındığı belgeli ve güncel bir risk analizi bulunmalıdır.	Birinci Derece
MS/FV. 5. 1. 2	Hasat edilmiş olan ürünün işlenmesi sürecinde belgeli hijyen prosedürleri uygulanıyor mu? Hasat edilmiş olan ürünün işlenmesi sürecinde dokümanle hijyen prosedürleri uygulanıyor mu?	Çiftlik müdürü veya atanmış bir kişi, ürün işleme hijyen risk analizinin doğrudan bir sonucu olarak hijyen prosedürlerinin uygulanmasından sorumludur.	İkinci Derece

<b>Madde No</b>	<b>Kontrol Noktası</b>	<b>Uygunluk Kriteri</b>	<b>Uygunluk Seviyesi</b>
<b>MS/FV. 5.2</b>	<b>Kişisel Hijyen</b>		
MS/FV. 5. 2. 1	İşçiler, ürün üzerinde çalışmaya başlamadan önce hijyen konusunda temel eğitim alıyor mu?	Bulaşıcı hastalıkların yayılması, kişisel temizlik, kıyafet, el yıkama, takı kullanımı, tırnak boyu ve temizliği, hareket tarzları, sigara içme, tükürme, yeme, çiğneme ve parfüm kullanımı gibi konularda çalışanların eğitim aldığına dair belgeler bulunmalıdır.	Birinci Derece
MS/FV. 5. 2. 2	Çalışanlar ürün işleme konusunda hijyen talimatlarını uyguluyor mu?	Çalışanların hijyen talimatlarına riayet ettiklerine dair kanıtlar bulunmalıdır. Ürüne uygulanan işlemler maddesinden çıkartılmadıkları sürece her bir tescilli ürün için bu beyan geçerlidir.	İkinci Derece
MS/FV. 5. 2. 3	Tüm çalışanlar, uygulamaya uygun ve temiz dış kıyafetler giyiyor mu ve ürünleri kirlenmeye karşı koruyabiliyor mu?	Tüm çalışanlar, risk analizine göre uygulamaya uygun ve temiz dış kıyafetler giymelidir. Bu uygulama, ürün ve işleme tarzına göre belirlenmelidir.	Tavsiye
MS/FV. 5. 2. 4	Sigara içme, yeme, çiğneme ve içme ihtiyaçları için ürünlerden ayrı olarak tahsis edilmiş alanlar kullanılıyor mu?	Sigara içme, yeme, çiğneme ve içme ihtiyaçları için tahsis edilmiş alanlar kullanılmalı ve ürün işleme veya depolama alanlarının bu maksatlarla kullanılmasına müsaade edilmemelidir. (su içme ihtiyacı hariç)	İkinci Derece
MS/FV. 5. 2. 5	Ambalajlama ünitelerinde çalışanlara ve ziyaretçilere yönelik olarak üzerinde temel hijyen talimatlarının yer aldığı tabelalar görülecek şekilde sergileniyor mu?	Üzerinde temel hijyen talimatlarının yer aldığı panolar ambalajlama tesisinde görülecek şekilde sergilenmelidir.	İkinci Derece
<b>MS/FV. 5.3</b>	<b>Sıhhi Tesisler</b>		
MS/FV. 5. 3. 1	Paketleme tesisinde çalışan işçilerin çalıştıkları yerlerde temiz tuvalet ve el yıkama ünitelerine ulaşmaları mümkün mü?	Hijyenik açıdan temiz tuvaletlerin kapıları kendiliğinden kapanır olmadıkça; doğrudan ürün işleme alanlarına açılır şekilde olmamalıdır. Temizlik ve dezenfeksiyon için elleri yıkama suyu, kurulama birimleri bulunmalı ve parfümlü sabun kullanılmamalı ve bu birimler tuvaletlere yakın olmalıdır (karşılıklı kirlenme oluşturmayacak şekilde mümkün olduğunca yakın).	Birinci Derece

<b>Madde No</b>	<b>Kontrol Noktası</b>	<b>Uygunluk Kriteri</b>	<b>Uygunluk Seviyesi</b>
MS/FV. 5. 3. 2	Çalışanları, iş başına dönmeden önce ellerini yıkamaları konusunda uyarıcı tabelalar mevcut mu?	Özellikle tuvalet ve yemeklerden sonra ürün üzerinde çalışmaya başlamadan önce çalışanları ellerini yıkamaları konusunda uyarıcı tabelalardaki talimatlar açıkça okunacak şekilde olmalıdır.	Birinci Derece
MS/FV. 5. 3. 3	Çalışanlar için uygun soyunma yerleri bulunuyor mu?	Kıyafetlerin değiştirilmesi ve gerektiğinde koruyucu giysilerin giyilmesinde soyunma yerleri kullanılmalıdır.	Tavsiye
MS/FV. 5. 3. 4	Çalışanlar için kilitlenebilir dolaplar var mı?	Çalışanların şahsi eşyalarını korumak amacıyla soyunma yerlerinde emniyetli dolaplar bulunmalıdır.	Tavsiye
<b>MS/FV. 5.4</b>	<b>Paketleme ve Depolama Alanları</b>		
MS/FV. 5. 4. 1	Ürün ambalajlama ve depolama üniteleri ve ekipmanları kirliliğin önlenmesi amacıyla temizleniyor mu ve bakım yapılıyor mu?	Kirlenmenin önlenmesi amacıyla ürün işleme ve depolama birimleri ve ekipmanları (örn; işlem hattı ve makineleri, duvarlar, zemin, depolama alanları, paletler, vb.), temizlik ve bakım programına uygun olarak belirlenmiş minimum sıklıkla temizlenmeli ve bakım yapılmalıdır. Temizleme ve bakım kayıtları belgeli şekilde tutulmalıdır.	İkinci Derece
MS/FV. 5. 4. 2	Temizlik maddeleri ve yağlar, ürünün kimyasal açıdan kirlenmesini önleyecek şekilde muhafaza ediliyor mu?	Temizlik maddeleri ve yağlar, ürünün kimyasal açıdan kirlenmesini önleyecek şekilde ürünlerin ambalajlandığı birimlerden ayrı olarak tahsis edilmiş yerlerde saklanmalıdır.	İkinci Derece
MS/FV. 5. 4. 3	Ürün ile temas halinde olabilecek temizlik maddeleri ve yağlar, gıda endüstrisindeki uygulamalar için onaylı mı? Dozaj miktarlarına riayet ediliyor mu?	Ürün ile temas halinde olabilecek temizlik maddeleri ve yağların, gıda endüstrisinde kullanımını onaylayan belgeler bulunmalıdır (örn; özel etiketler veya teknik bilgi evrakları).	İkinci Derece
MS/FV. 5. 4. 4	Tüm forkliftler ve diğer motorlu taşıma araçları temiz ve bakımlı mı ve egzoz dumanlarından kaynaklanabilecek kirlenmeleri önleyecek türde mi?	Kapalı alanlarda kullanılan taşıma araçları, egzoz dumanından kaynaklanabilecek kirlenmeleri önleyecek şekilde olmalıdır. Forkliftler ve diğer motorlu taşıma araçları elektrikli veya gazlı olmalıdır.	Tavsiye

<b>Madde No</b>	<b>Kontrol Noktası</b>	<b>Uygunluk Kriteri</b>	<b>Uygunluk Seviyesi</b>
MS/FV. 5. 4. 5	Iskartaya ayrılan ve ambalajlama alanında kalan atık malzemeler, rutin olarak temizlenen ve/veya dezenfekte edilen özel alanlarda depolanıyor mu?	Iskartaya ayrılan ürünler ve atık malzemeler, ürünlerin kirlenmesini önlemeye yönelik olarak tahsis edilmiş ve ayrılmış alanlarda depolanmalıdır. Bu alanlar, temizlik programına göre rutin olarak temizlenmeli ve/veya dezenfekte edilmelidir.	İkinci Derece
MS/FV. 5. 4. 6	Tasnifleme, tartma ve depolama alanlarında kırılmaya karşı korumalı veya koruyucu kapağı bulunan lambalar kullanılıyor mu?	Ürün işleme sırasında ürün veya malzemelerin üst kısımlarında kullanılan ampuller ve elektrik teçhizatı emniyetli tip olmalı veya kırılma durumunda ürünün kirlenmesini önleyecek şekilde korunmalı ve siperlik kullanılmalıdır.	Birinci Derece
MS/FV. 5. 4. 7	Cam ve şeffaf sert plastiklerin kullanımıyla ilgili yazılı bir prosedür var mı?	Ürün işleme, hazırlama ve depolama alanlarında cam veya şeffaf sert plastiklerin kullanılması durumunda yapılacak işlemleri kapsayan yazılı bir prosedür bulunmalıdır.	İkinci Derece
MS/FV. 5. 4. 8	Ambalajlama malzemeleri temiz mi, temiz ve hijyenik koşullarda depolanıyor mu?	Ambalajlama malzemeleri (yeniden kullanılabilir sandıklar dahil) kullanılıncaya kadar kirlenmemeleri için temiz ve hijyenik ortamlarda muhafaza edilmelidir.	İkinci Derece
MS/FV. 5. 4. 9	Hayvanların tesislere girişi engelleniyor mu?	Hayvan girişini önlemeye yönelik tedbirler alınmalıdır.	İkinci Derece
<b>MS/FV. 5. 5</b>	<b>Kalite Kontrol</b>		
MS/FV. 5. 5. 1	Tanımlanmış bir kalite kontrol standardına uygunluğun sağlanması amacıyla dokümanite edilmiş bir kontrol süreci bulunuyor mu?	Ürünlerin, dokümanite edilmiş kalite standartlarına uygun olarak ambalajlanmalarını sağlamak amacıyla bir kontrol süreci bulunmalıdır.	İkinci Derece
MS/FV. 5. 5. 2	Ürünün çiftlikte ambalajlandığı ve/veya depolandığı durumlarda; ısı ve nem koşulları sağlanıyor mu ve kayıt altına alınıyor mu?(duruma göre)	Ambalajlanan ürünün çiftlikte depolanması halinde; hijyen risk değerlendirmesinin sonuçlarına uygun olarak ısı ve nem koşulları (duruma göre ve kontrollü ortamda depolama yapılmasına yönelik olarak) sağlanmalı ve kayıt altına alınmalıdır.	Birinci Derece
MS/FV. 5. 5. 3	Işığa duyarlı ürünler için (örn; patates) uzun süreli	Depolama alanlarına güneş ışığının girmediği kontrol	Birinci Derece



<b>Madde No</b>	<b>Kontrol Noktası</b>	<b>Uygunluk Kriteri</b>	<b>Uygunluk Seviyesi</b>
	depolama alanlarına güneş ışığı girişi engelleniyor mu?	edilmelidir	
MS/FV. 5. 5. 4	Stok rotasyonu yapılıyor mu?	Maksimum ürün kalitesi ve güvenilirliğini elde etmek için stok rotasyonu yapılmalıdır.	Tavsiye
MS/FV. 5. 5. 5	Ölçüm ve kontrol cihazlarının kalibrasyonu ile ilgili bir prosedür bulunuyor mu?	Ölçme ve kontrol işlemlerinde kullanılan cihazlar, risk analizine göre kalibreli olup olmadıklarını görmek amacıyla rutin olarak kontrol edilmelidir.	İkinci Derece
<b>MS/FV. 5. 6</b>	<b>Zararlı, Kemirgen ve Kuş Kontrolü</b>		
MS/FV. 5. 6. 1	Kemirgenlerin ve kuşların girişini engellemek amacıyla binaların tüm giriş noktaları ile hayvanların içine girebilecekleri cihazlar uygun bir şekilde korunuyor mu?	kemirgenlerin ve kuşların girişini engellemek amacıyla binaların tüm giriş noktaları veya hayvanların içine girebilecekleri cihazlar uygun bir şekilde korunmalıdır. Görsel değerlendirme.	İkinci Derece
MS/FV. 5. 6. 2	Tuzak noktaları ve/veya kapanlara ait yerleşim planları mevcut mu?	Zehirli Yem (tuzak) noktalarını gösteren saha yerleşim planları bulunmalıdır.	İkinci Derece
MS/FV. 5. 6. 3	Tuzaklar/Yemler, hedef dışında kalan hayvan türlerinin ulaşamayacağı yerlere konuluyor mu?	Görsel kontrol. Amaç dışında kalan hayvan türleri, yemlere ulaşmamalıdır.	İkinci Derece
MS/FV . 5 . 6 . 4	Zararlıların kontrolü amacıyla yapılan kontroller ve uygulanan işlemler detaylı bir şekilde kayıt altına alınıyor mu?	Zararlı kontrolü için yapılan kontroller ve uygulanan işlemlere ait planlar olmalı ve işlemler kaydedilmelidir. Zararlıların oluştuğuna dair belirtilerin görüldüğü her durumda kontrollerin yapılması gerekir. Zararlı ortaya çıktığında üreticide zararlılarla mücadele uzmanlarının telefon numaraları ilgili yerlerde bulunmalı veya tesis içerisinde zararlıların kontrol edilmesine yönelik uygulamaların yapılabildiği/yapılabileceği kanıtlanmalıdır.	İkinci Derece
<b>MS/FV. 5.7</b>	<b>Hasat Sonrası Yıkama (hasat sonrası yıkama yoksa G/D)</b>		
MS/FV. 5. 7. 1	Son ürün yıkaması için kullanılan su içilebilir su mu veya	yetkili birimlerce suyun uygunluğu bildirilmiş olmalı	Birinci Derece

Madde No	Kontrol Noktası	Uygunluk Kriteri	Uygunluk Seviyesi
	yetkili birimlerce uygunluğu bildirilmiş mi?	ve/veya son 12 ay içerisinde yıkama makinesine giriş noktasında bir su analizi yapılmış olmalıdır. Analiz edilen parametre seviyeleri, WHO'nun kabul edilmiş eşik değerleri dahilinde olmalı veya yetkili birimlerce gıda endüstrisinde kullanımına uygunluğu onaylanmalıdır.	
MS/FV. 5. 7. 2	Son ürün yıkaması için su sirkülasyonu yapıyor mu, su filtreleniyor mu ve PH, konsantrasyon ve dezenfektana maruz kalma seviyeleri rutin olarak izleniyor mu?	Suyun son ürün yıkama işlemi için devir daim edildiği durumlarda; su filtrelenmeli, dezenfekte edilmeli ve PH, konsantrasyon ve dezenfektana maruz kalma seviyeleri rutin olarak kontrol edilmeli ve bunların kayıtları tutulmalıdır. Filtreleme işlemi, kullanım ve su hacmine uygun olarak hazırlanmış rutin bir temizleme takviminin kullanıldığı, katı maddeler ve süspansiyonlar için etkili bir sistem kullanılarak yapılmalıdır.	Birinci Derece
MS/FV. 5. 7. 3	Su analizini yapan laboratuvar uygun mu?	Ürün yıkama işlemine yönelik olarak yapılan su analizi, TS EN ISO/IEC 17025 veya bunun uluslararası eşdeğeri standarda göre akredite veya akreditasyon sürecinde olduğunu belgelerle ispatlayabilen bir laboratuvar tarafından yapılmalıdır.	Tavsiye
<b>MS/FV. 5.8</b>	<b>Hasat sonrası işlemler (Hasat sonrası işlem yoksa G/D)</b>		
MS/FV. 5. 8. 1	Kimyasalların kullanımında tüm etiket talimatları uygulanıyor mu?	Uygulanan kimyasallara ait etiket talimatlarının uygulandığını gösteren prosedürler ve belgeler bulunmalıdır (örn; hasat sonrası biyositler, mumlar ve bitki koruma ürünleri)	Birinci Derece
MS/FV. 5. 8. 2	Hasat edilen ürünün hasat sonrasında korunmasında kullanılan tüm biyositler, mumlar ve bitki koruma ürünleri resmi olarak tescil edilmiş mi?	Hasat edilmiş olan ürün üzerinde kullanılan tüm hasat sonrası biyositler, mumlar ve bitki koruma ürünleri resmi olarak tescil edilmiş olmalı veya devlet kuruluşları tarafından kullanımına izin verilmiş olmalıdır. Bu ürünlerin, biyosit, mum ve bitki koruma ürünlerinin	Birinci Derece

Madde No	Kontrol Noktası	Uygunluk Kriteri	Uygunluk Seviyesi
		etiketlerinde belirtildiği şekilde hasat edilen ürün üzerinde ve ülkede kullanımı onaylı olmalıdır.	
MS/FV. 5. 8. 3	Avrupa Birliğinde yasaklanmış olan her hangi bir biyosit, mum veya bitki koruma ürünü, Avrupa Birliğinde satılması planlanan mahsul üzerinde kullanılmıyor mu?	Belgeli hasat sonrası biyositler, mum ve bitki koruma ürünü uygulama kayıtlarında, EU bünyesinde satılması planlanan, İTU gereğince yetiştirilmiş mahsul üzerinde son 12 ay içinde kullanılmış olan hiçbir biyosit, mum ve bitki koruma ürününün EU tarafından yasaklanmış olmadığı (EU Yasaklamalar Yönetmeliği - 79/117/EC gereğince) belirtilmiş olmalıdır	Birinci Derece
MS/FV. 5. 8. 4	Yetiştirilen ürünler üzerinde kullanılan ve kullanımı onaylanmış hasat sonrası bitki koruma ürünlerine ait güncel bir liste tutuluyor mu?	son 12 ay içerisinde çiftlikte yetiştirilen veya yetiştirilmekte olan ürünler üzerinde hasat sonrası koruma amacıyla kullanılan ticari markalara (aktif içerik kompozisyonu içeren) yönelik olarak biyositler, mumlar ve bitki koruma ürünleri konusunda ulusal mevzuatta meydana gelen değişikliklerin yer aldığı güncel bir yazılı belge bulunmalıdır.	İkinci Derece
MS/FV. 5. 8. 5	Hasat edilen ürün işleme sürecinden teknik açıdan sorumlu kişi, biyositlerin, mumların ve bitki koruma ürünlerinin uygulanması konusunda uzman ve bilgili mi?	Hasat sonrası biyosit, mum ve bitki koruma ürünü uygulamalarından teknik açıdan sorumlu kişi yeterli teknik uzmanlığa sahip olmalı ve ulusal olarak tanınmış bir sertifikası bulunmalı veya resmi bir eğitim almış olmalıdır?	Birinci Derece
MS/FV. 5. 8. 6	Hasat edilen ürünün türü (örn; ürün grubu veya partisi) dahil olmak üzere hasat sonrası biyosit, mum ve bitki koruma ürünü uygulamaları kaydediliyor mu?	İşlenmiş olan mahsulün grubu veya partisi tüm hasat sonrası biyosit, mum ve bitki koruma ürünü uygulama kayıtlarında belirtilmelidir.	Birinci Derece
MS/FV. 5. 8. 7	Hasat sonrası kullanılan biyositler, mumlar ve bitki koruma ürünlerinin kullanıldığı yerlerin konumları kaydediliyor mu?	İşlemin uygulandığı çiftliğin veya mahsul işleme sahasının coğrafi konumu, adı ve adresi tüm hasat sonrası kullanılan biyosit, mum ve bitki koruma ürünü uygulama kayıtlarında belirtilmelidir.	Birinci Derece
MS/FV. 5. 8. 8	Hasat sonrası kullanılan biyosit, mum ve bitki koruma	Tüm uygulama tarihleri (gün/ay/yıl), tüm hasat sonrası	Birinci Derece

<b>Madde No</b>	<b>Kontrol Noktası</b>	<b>Uygunluk Kriteri</b>	<b>Uygunluk Seviyesi</b>
	ürünü uygulama tarihleri kaydediliyor mu?	kullanılan biyosit, mum ve bitki koruma ürünü uygulama kayıtlarında belirtilmelidir.	
MS/FV. 5. 8. 9	Hasat sonrası kullanılan biyosit, mum ve bitki koruma ürünü uygulamalarına yönelik olarak uygulama yöntemi kaydediliyor mu?	Ürün uygulamalarında kullanılan işlem türü (örn; püskürtme, ıslatma, gazlama vb.) tüm hasat sonrası kullanılan biyosit, mum ve bitki koruma ürünü uygulama kayıtlarında belirtilmelidir.	Birinci Derece
MS/FV. 5. 8. 10	Hasat sonrası kullanılan biyosit, mum ve bitki koruma ürünlerinin ticari adı kaydediliyor mu?	Tüm hasat sonrası kullanılan biyosit, mum ve bitki koruma ürünü uygulama kayıtlarında, uygulanan ürünün markası belirtilmelidir.	Birinci Derece
MS/FV. 5. 8. 11	Hasat sonrası kullanılan biyosit, mum ve bitki koruma ürünü uygulamalarında kullanılan ürünün miktarı kaydediliyor mu?	Tüm hasat sonrası kullanılan biyosit, mum ve bitki koruma ürünü uygulama kayıtlarında, bir litre suda ve diğer taşıyıcı araçlarda kullanılan ürünün miktarı, hacim veya ağırlık cinsinden belirtilmelidir.	Birinci Derece
MS/FV. 5. 8. 12	Hasat sonrası kullanılan biyosit, mum ve bitki koruma ürünü uygulamalarını gerçekleştiren operatörün adı kaydediliyor mu?	Bitki koruma ürününü hasat edilen ürüne uygulayan operatörün adı tüm hasat sonrası biyosit, mum ve bitki koruma ürünü uygulama kayıtlarında belirtilmelidir.	İkinci Derece
MS/FV. 5. 8. 13	Hasat sonrası kullanılan biyosit, mum ve bitki koruma ürünü uygulamalarının gerekçeleri kaydediliyor mu?	İşlem yapılan zararlının, hastalığın genel adı tüm hasat sonrası biyosit, mum ve bitki koruma ürünü uygulama kayıtlarında belirtilmelidir.	İkinci Derece
MS/FV. 5. 8. 14	Tüm hasat sonrası kullanılan biyosit, mum ve bitki koruma ürünü uygulamaları Ürün grupları kontrol noktaları ve uygunluk kriterleri talimatındaki bitki koruma ürünlerinin kalıntı analizi ile ilgili maddelerine göre yapılıyor mu?	Üreticinin, tüm hasat sonrası biyosit, mum ve bitki koruma ürünü uygulamalarını Ürün grupları kontrol noktaları ve uygunluk kriterleri talimatındaki bitki koruma ürünlerinin kalıntı analizi ile ilgili maddelerine göre uygun olarak yaptığını ve buna göre hareket ettiğini gösteren belgeli kayıtlar bulunmalıdır.	Birinci Derece