

MUHAFAZA ZİNCİRİ

N°	Kontrol Noktası	Uygunluk Kriteri	Seviye
	MUHAFAZA ZİNCİRİ (Muhafaza zinciri standartları, hasat sonrası üretim süreci boyunca sertifikasyon durumu ile ilgili olarak İTU Sertifikalı üretim sürecinden elde edilen ürünlerin, üretim faaliyetlerinin uygun ayrılmasını kapsar. Muhafaza zinciri sertifikalı ve sertifikalı olmayan ürünlerin karışmasını engellemek için uygun şekilde ayıran ve tanımlayan bir yönetim sistemini içerir. Su ürünleri yetiştiriciliği için zorunlu bir standarttır.)		
1.	İÇ TETKİK		
1.1	Tesis/Müteşebbis muhafaza zincirine ilişkin yıllık kayıtları yerinde (tesis veya büro) tutar mı?	Muhafaza zincirinin tüm alanlarda yürütüldüğüne ilişkin yıllık kayıtlar yerinde olmalıdır.	Birinci Derece Kontrol Noktası
1.2	İç denetim faaliyetleri sonucuna göre düzeltici faaliyetlerde bulunuyor mu?	Etkili düzeltici faaliyetler uygulanmalı ve dokümanite edilmelidir.	Birinci Derece Kontrol Noktası
2.	ŞİKAYETLER		
2.1	Şikayet prosedürüne ilişkin yeterli kayıt alınıyor ve izleniyor mu?	Üründe veya hizmetlerde İTU muhafaza zinciri standartlarına göre eksikliklerin bulunması ile ilgili şikayetlere yönelik alınan tedbirlerin dokümantasyonu olmalıdır.	Birinci Derece Kontrol Noktası
3.	DOKÜMANTE EDİLMİŞ KONTROL SİSTEMİ		
	<i>Tesis/Müteşebbisin muhafaza zinciri ve yasal gıda güvenliği ihtiyaçları ile ilgili bütün kontrollerin uygunluklarının kanıtı olarak dokümantasyonunu göstermesi beklenir.</i>		
3.1	Müteşebbis İTU ürünleri ile İTU olmayan ürünlerin karışmasını engelleyen bütün kritik faaliyetlerin kontrolünü yapıyor mu?	İTU ürünleri ile İTU olmayan ürünlerin karışma ihtimali olan yerlerde bütün kritik faaliyetler için çalışma talimatı ve dokümanite edilmiş prosedürler olmalıdır.	Birinci Derece Kontrol Noktası
3.2	Müteşebbis yerinde gıda güvenlik sistemine sahip mi?	Müteşebbis, dokümanite edilen ve uygulanan bir gıda güvenlik sistemi Codeks Alimentarius HACCP'e sahip olmalıdır.	Birinci Derece Kontrol Noktası
4.	GİRDİLERİN ONAYI		
	<i>Tesisin değerlendirilmesinde bütün ürünlerin İTU Sertifikalı kaynaklardan geldiği düşünülerek, ürün statüsünün bağımsızlığı ya satın alınarak ya da işlenmiş dış kaynaklı kullanımından emin olunmalıdır.</i>		
4.1	İTU sertifikalı girdi kaynakları net olarak tanımlanır mı?	İTU Sertifikalı girdi kaynakları dokümanlardan ispat edilmelidir. Bu durum İTU numarası ile referans göstermeyi de içerir.	Birinci Derece Kontrol Noktası

N°	Kontrol Noktası	Uygunluk Kriteri	Seviye
5.	SERTİFİKALI VE SERTİFİKALI OLMAYAN GİRDİLERİN AYRILMASI		
	<i>Tesis İTU Sertifikalı ürünler ile İTU Sertifikasına sahip olmayan ürünlerin karışma riskine karşı bütün faaliyetleri tanımlamalı ve kontrol etmelidir.</i>		
5.1	Kayıt		
5.1.1	Farklı kaynaklardan tanımlanan, gelen ve çıkan ürünlerin yerinde tanımlama prosedürleri uygun mudur?	Üreticiler, farklı kaynaklardan tanımlanan gelen ürünlerin uygun operasyon ölçeğini kurmalı, dokümanete ettirmeli ve bakımını yaptırmalıdır.	Birinci Derece Kontrol Noktası
5.1.2	İTU Sertifikalı ve İTU Sertifikalı olmayan ürünlerin kayıtları tutuluyor mu?	Hacim veya ağırlık bilgisi dahil İTU Sertifikalı ve İTU Sertifikalı olmayan ürünlerin kayıtları tutulmalıdır.	Birinci Derece Kontrol Noktası
5.2	Tanımlama		
5.2.1	İTU sertifikalı kaynakların izlenebilirliğinin sağlanması açısından materyal akışının bütün aşamaları, İTU Sertifikalı ve İTU Sertifikalı olmayan ürünler açıkça tanımlanabilir mi?	İTU Sertifikalı ve İTU Sertifikalı olmayan bütün ürünlerin kaynakları İTU sertifikalı kaynakların izlenebilirliğinin sağlanması açısından açıkça tanımlanmalıdır. Kaynağın İTU sertifikalandırılmış tanımlaması materyal akışının bütün mümkün olan aşamaları olmalıdır.	Birinci Derece Kontrol Noktası
5.3	Ayırma		
5.3.1	İTU Sertifikalı ve İTU Sertifikalı olmayan ürünler birbirinden ayrılıyor mu?	İTU Sertifikalı ve İTU Sertifikalı olmayan ürünler birbirinden fiziksel veya zamanlama olarak birbirinden ayrılmalıdır.	Birinci Derece Kontrol Noktası
6.	ÜRÜN EMNİYETİ İÇİN ETİKETLEME		
6.1	İTU kurallarına göre İTU ticari markası kullanılıyor mu?	İTU ticari markası kullanımında İTU kuralları uygulanmalıdır ve kullanmadan önce sorumlu Kontrol ve Sertifikasyon kuruluşlarına sunulmalıdır.	Birinci Derece Kontrol Noktası
7.	SERTİFİKALI ÇIKTILARIN TANIMLANMASI		
	<i>Tesis bütün sertifikalı ürünlerin satıldığı veya işlenmiş dış kaynaklı kullanımından ayrıldığı gibi açıkça tanımlanabilir olduğundan emin olmalıdır.</i>		
7.1	Prosedürler ve çalışma talimatları ile sadece sertifikalı ürünlerin dağıtıldığından emin olunmalıdır.	Sadece sertifikalı ürünlerin dağıtıldığından emin olunan prosedürler ve çalışma talimatları geliştirilmeli ve uygulanmalıdır.	Birinci Derece Kontrol Noktası

N°	Kontrol Noktası	Uygunluk Kriteri	Seviye
8.	KAYITLAR VE VERİLER		
8.1	Verilerin Sağlanması		
	<i>Tesisler, muhafaza zincirinin güvenliğini sağlayan yeterli hazırlanmış, kullanılan ve sürdürülen ilgili bütün kayıtları sağladığına emin olmalıdır.</i>		
8.1.1	Tesis gerekli prosedürleri kurar ve sürdürür mü?	Tesis, muhafaza zincirinin uygun ölçekte ve operasyonun girifliğı ile ilgili olarak tanımlanan, toplanan, endeksi yapılan, muhafaza edilen, depolanan, sürdürülen ve bertaraf edilen bütün kayıtları için prosedürleri kurmalı ve sürdürmelidir. Minimum olarak bunlar hangi kayıtların ne kadar süre için saklanacağı bilgilerini içermelidir.	Birinci Derece Kontrol Noktası
8.1.2	Kayıtlar için en az saklama süresi 3 yıl mıdır?	Muhafaza zinciri ile ilgili kayıtların saklama süresi en az 3 yıl olmalıdır. (ilk 3 yıl için uygulanmayabilir)	Birinci Derece Kontrol Noktası
8.1.3	Bütün kayıtlar okunaklı mıdır?	Bütün kayıtlar okunaklı olmalıdır.	Birinci Derece Kontrol Noktası
8.1.4	Bütün kayıtlar gerekli bilgileri içerir mi?	Kayıtlar ; <ul style="list-style-type: none"> • Satın alma talimatları, sözleşmeleri, faturaları içeren satın alma kayıtları ve tedarikçi ürünleri listesi, • Hammadde ve bitmiş üründe stok kayıtları, • Üretim kayıtları, • Alınan satış talimatları ve tesis tarafından değerlendirilen faturaları içermelidir. 	Birinci Derece Kontrol Noktası
8.2	Toplu kütle		
	<i>Tesis işlenmiş ve girdi/çıktı ağırlıkları doğru ürünlerin hesaplanmasını kullanarak toplu kütle hesaplamasını kullanarak değerlendirebilmelidir.</i>		
8.2.1	Bütün girdi ürünleri doğru kaydediliyor mu ve düzenli toplu kütle denetiminin tesisi özetleniyor mu ?	İTU Sertifikalı ürünlerin bütün girdileri kaydedilmeli ve özetleri en az her üç ayda bir biriktirilmelidir.	Birinci Derece Kontrol Noktası
8.2.2	Ölçülmüş işlenmiş ürüne dayanarak toplu kütle üretim hesaplanmasında geri dönüş oranı kullanılıyor mu?	Toplu üretim hesaplanmasında kullanılan geri dönüş oranı her üç ayda bir doğrulanmış işlenmiş ürün ölçümlerinin kaydedilmesine dayanır.	Birinci Derece Kontrol Noktası

N°	Kontrol Noktası	Uygunluk Kriteri	Seviye
8.2.3	İTU sertifikalı ürünlerin satışı kaydediliyor mu ve satın alınan ve satılan sertifikalı ürünler arasında bağlantıyı gösteren toplu kütle hesaplamasına izin verecek şekilde özetleniyor mu?	İTU Sertifikalı ürünlerin satışı kaydedilmelidir ve aynı zamanda sertifikalı ürünlerin girişi ile karşılaştırmayı kolaylaştırıcı şekilde özetlenmelidir. Toplu kütle hesaplaması, işlenmiş ürünün önlem alınmasından sonra ve satın alınan ve satılan sertifikalı ürün uyum içinde olduğunu göstermelidir.	Birinci Derece Kontrol Noktası
9	HASAT OPERASYONU		
9.1	Sersemletme Metodu ve Etkinliği		
9.1.1	Balığın sersemletme işlemi eğitilmiş personel tarafından mı yapılıyor? Balıklarda, ölüm vuku buluncaya kadar bilinçsiz bir durumda bırakılır mı?	Hasat prosedürleri ve hasadın görsel denetimi.	İkinci Derece Kontrol Noktası
9.2	Kanama şartları		
9.2.1	Balığın ölüm nedeni kanın alınması ile temin ediliyor mu?	Balığın ölüm nedeni kanın alınması ile temin edildiği yerinde bir protokol olmalıdır. Çalışanlar görüşmede farkındalık gösterebilmelidir ve mümkün olan yerlerde hasat işlemi boyunca bu durum kontrolör tarafından kanıtlanır.	Birinci Derece Kontrol Noktası
9.3	Kaçışlar ve yerli türler		
9.3.1	Tesisten su kaynaklarına kaçışına müsaade etmeyen yerinde etkin önlemler alınıyor mu?	Acil durum planları ve son 12 aydır kaçan balıkların kayıtları değerlendirilmelidir.	Birinci Derece Kontrol Noktası
9.4	Hasat Öncesi Tesiste Yaşanan Ölümler		
9.4.1	Tesis ölümüne ilişkin kayıtları izleme ve kaydetme planına sahip mi?	Arazi planı ve kayıtları değerlendirilmelidir.	İkinci Derece Kontrol Noktası
9.4.2	Şiddetli hastalık hikâyesi veya toplu ölümlerin olması durumunda toplu ölümlerin yasal bertarafı için yerinde acil durum/eylem planı mevcut mu?	Acil durum/eylem planı değerlendirilmeli ve yasal ihtiyaçları karşılamalıdır. Çalışanlar görüşmede farkındalık gösterebilmelidir.	İkinci Derece Kontrol Noktası
9.4.3	Balığın tutulduğu alandaki bütün ölümler ve biliniyorsa ölüm nedenleri kaydediliyor mu?	Kaydedilmiş ölüm nedenleri değerlendirilmelidir.	İkinci Derece Kontrol Noktası
9.5	Hasat Öncesi Tesislerde Tutulan Balıkların Refahı		
	<i>Hasat öncesinde balığın stresini en aza indirmek refaha ilişkin problemleri önlemek ve ürün kalitesini sağlamak için gereklidir.</i>		
9.5.1	Balığın hasat eden personel balık refahı ve balığın yetiştiriciliğinin yapıldığı sistem konusunda uygun eğitimi almış mı?	Çalışanlar görüşmede farkındalık gösterebilmelidir. Her bir çalışanın işi ve görevi ile ilgili eğitim kayıtları ve sertifikalar değerlendirilmelidir.	Birinci Derece Kontrol Noktası

N°	Kontrol Noktası	Uygunluk Kriteri	Seviye
9.5.2	Balığın kondisyonu hasat noktasından taşınmadan önce düzenli olarak izleniyor mu? Balığın gereksiz stresinden kaçınıyor mu?	İzleme kayıtları değerlendirilmelidir.	Birinci Derece Kontrol Noktası
9.5.3	Balığın tutulduğu alandaki oksijen seviyesi kontrol ediliyor ve kaydediliyor mu?	Oksijen seviyesinin kontrol edildiği dokümanlar ve kayıtlar yerinde olmalıdır.	Birinci Derece Kontrol Noktası
9.5.4	Balığın tutulduğu tesislerde kanlı su veya fabrika atık suyu bulaşığı var mıdır?	Balığın tutulduğu tesislerde kanlı su veya fabrika atık suyu bulaşığı olmamalıdır. Atıkların elden çıkarılma ve atıkların toplandığı tesisler değerlendirilmelidir.	Birinci Derece Kontrol Noktası