

|                                                                                   |                                                                     |                                   |            |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|------------|
|  | <b>GGYS BELGELENDİRME PROSEDÜRÜ</b><br>FSMS CERTIFICATION PROCEDURE | Doküman kodu<br>/Document Code    | PR-16      |
|                                                                                   |                                                                     | Yayın tarihi<br>/Release Date     | 25.03.2021 |
|                                                                                   |                                                                     | Revizyon no<br>/Revision Number   | 01         |
|                                                                                   |                                                                     | Revizyon Tarihi<br>/Revision Date | 04.01.2023 |

| REVİZYON TABLOSU<br>REVISION TABLE |                                  |                                                                                                                  |
|------------------------------------|----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Revizyon No<br>Revision Number     | Revizyon Tarihi<br>Revision date | Revizyon Nedeni<br>Reason for revision                                                                           |
| 00                                 | 25.03.2021                       | İlk Yayın<br>First broadcast                                                                                     |
| 01                                 | 04.01.2023                       | PAS 221 ve ISO TS 22002 ve serisi<br>bilgisi eklendi<br>PAS 221 and ISO TS 22002 and series information<br>added |
|                                    |                                  |                                                                                                                  |
|                                    |                                  |                                                                                                                  |
|                                    |                                  |                                                                                                                  |
|                                    |                                  |                                                                                                                  |
|                                    |                                  |                                                                                                                  |
|                                    |                                  |                                                                                                                  |
|                                    |                                  |                                                                                                                  |
|                                    |                                  |                                                                                                                  |
|                                    |                                  |                                                                                                                  |
|                                    |                                  |                                                                                                                  |
|                                    |                                  |                                                                                                                  |
|                                    |                                  |                                                                                                                  |
|                                    |                                  |                                                                                                                  |
|                                    |                                  |                                                                                                                  |

**Hazırlayan:** Yönetim Temsilcisi  
/Prepared By: Management Representative

**Onaylayan:** Genel Müdür  
/Approved By: General manager

syf. 1

Elektronik nüshadır. Basılmış hali kontrolsüz kopyadır.  
/It is an electronic copy. The printed version is an uncontrolled copy.

|                                                                                   |                                                                     |                                   |            |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|------------|
|  | <b>GGYS BELGELENDİRME PROSEDÜRÜ</b><br>FSMS CERTIFICATION PROCEDURE | Doküman kodu<br>/Document Code    | PR-16      |
|                                                                                   |                                                                     | Yayın tarihi<br>/Release Date     | 25.03.2021 |
|                                                                                   |                                                                     | Revizyon no<br>/Revision Number   | 01         |
|                                                                                   |                                                                     | Revizyon Tarihi<br>/Revision Date | 04.01.2023 |

## 1. AMAÇ

### 1. PURPOSE

GGYS Belgelendirmesindeki tüm süreçleri tanımlamak amaçlanmıştır. Bu Prosedür, AVACERT’de GGYS için belgelendirme başvurusunun alınmasından belgenin düzenlenmesine kadar olan tüm süreçleri kapsar. Bu prosedür ISO/TS 22003:2013 PAS 221 ve ISO TS 22002 ve serisi ve ISO/IEC 17021 ile korelasyonlu hazırlanmıştır.

*It is aimed to describe all processes in GGYS Certification This Procedure covers all processes from receipt of the certification application for the GGYS in AVACERT to the issuance of the document. This procedure is ISO/TS 22003:2013, PAS 221 and ISO TS 22002 and series and has been prepared in correlation with ISO/IEC 17021.*

## 2. TANIMLAR

### 2. DEFINITIONS

ISO/IEC 17000:2004 , ISO/IEC 17021, ISO/TS 22003:2013 , PAS 221 ve ISO TS 22002 ve serisi ve ISO 22000:2018 de verilen tanımlar geçerlidir.

*The definitions given in ISO/IEC 17000:2004, ISO/IEC 17021, ISO/TS 22003:2013, PAS 221 and ISO TS 22002 and series and ISO 22000:2018 are valid.*

## 3. SORUMLULUK

### 3. RESPONSIBILITY

4.1. Genel Müdür, Belgelendirme Müdürü, Belgelendirme Sorumlusu, Planlama Sorumlusu, denetim ekibi üyeleri ve belgelendirme komitesi.

*4.1. General Manager, Certification Manager, Certification Officer, Planning Officer, audit team members and certification committee.*

## 4. GENEL ŞARTLAR

### 4. GENERAL CONDITIONS

**(ISO/IEC 17021 ve ISO/TS 22003:2013 maddelerine ve PAS 221 ve ISO TS 22002 ve serisine göre )**

*(According to ISO/IEC 17021 and ISO/TS 22003:2013, PAS 221 and ISO TS 22002 and series articles)*

### 4.1. Genel

#### 4.1. General

ISO/IEC 17021 Madde 4.1 için verilenler geçerli olup bununla ilgili tüm kurallar El Kitabında verilmiştir.

*What is given for ISO/IEC 17021 Clause 4.1 applies and all relevant rules are given in the Handbook.*

### 4.2. Tarafsızlığın yönetimi

#### 4.2. Management of impartiality

AVACERT üst yönetimi, yönetim sistemi belgelendirme faaliyetleri için bir “Tarafsızlık Taahhüdü” deklarasyonu yayınlamıştır.

*AVACERT senior management has issued a “Commitment to Impartiality” declaration for management system certification activities.*

AVACERT, gıda güvenliği yönetim sistemine ilişkin danışmanlık hizmeti vermemektedir.

*AVACERT does not provide consultancy services regarding the food safety management system.*

## 5. YAPISAL ŞARTLAR

### 5. STRUCTURAL CONDITIONS

ISO/IEC 17021 Madde 5 için verilenler geçerli olup bununla ilgili tüm kurallar El Kitabında verilmiştir.

*The ones given for ISO/IEC 17021 Clause 5 are valid and all relevant rules are given in the Handbook.*

**Hazırlayan: Yönetim Temsilcisi**  
**/Prepared By: Management Representative**

**Onaylayan: Genel Müdür**  
**/Approved By: General manager**

syf. 2

*Elektronik nüshadır. Basılmış hali kontrolsüz kopyadır.*  
*/It is an electronic copy. The printed version is an uncontrolled copy.*

|                                                                                   |                                                                     |                                                                                                                                         |                                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
|  | <b>GGYS BELGELENDİRME PROSEDÜRÜ</b><br>FSMS CERTIFICATION PROCEDURE | Doküman kodu<br>/Document Code<br>Yayın tarihi<br>/Release Date<br>Revizyon no<br>/Revision Number<br>Revizyon Tarihi<br>/Revision Date | PR-16<br>25.03.2021<br>01<br>04.01.2023 |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|

## 6 KAYNAK ŞARTLARI

### 6 WELDING CONDITIONS

## 6.1 Yönetim ve personelin yeterliliği

### 6.1 Competence of management and staff

## 6.1.1 Genel şartlar

### 6.1.1 General terms

ISO/IEC 17021 Madde 6.1.1 ve ISO/IEC 17021 Annex C için verilenler geçerli olup bununla ilgili tüm kurallar El Kitabında verilmiştir.

The ones given for ISO/IEC 17021 Clause 6.1.1 and ISO/IEC 17021 Annex C are valid and all relevant rules are given in the Handbook.

ISO 22000 belgelendirme faaliyetleri için kategoriler ve AVACERT tarafından belirlenmiş olan alt sektörler, aşağıda verilen Tablo A.1 – Gıda Zinciri Kategorileri tablosunda belirlenmiştir.

The categories for ISO 22000 certification activities and the sub-sectors determined by AVACERT are determined in the Table A.1 – Food Chain Categories table given below.

**Tablo A.1 – Gıda zinciri kategorileri**

Table A.1 – Food chain categories

| KATEGORİ<br>CATEGORY | ALT KATEGORİ<br>SUB-CATEGORY                                                                                            | EN ALT<br>KATEGORİ<br>lowest<br>category | ALT SEKTÖRLER<br>SUB-SECTORS                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A                    |                                                                                                                         | A...                                     | <b>HAYVANSAL YETİŞTİRİCİLİK</b><br>ANIMAL BREEDING                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| A                    | AI<br>Et / Süt / Yumurta / Bal<br>Elde Etmek için Yapılan<br>Hayvancılık<br>Livestock for Meat / Milk /<br>Eggs / Honey | AI.01                                    | Hayvancılık- Sığır Yetiştiriciliği, Süt Hayvancılığı (İşlenmemiş inek sütü üretimi) (Çiftlik hayvanlarının bakımı, beslenmesi ve çiftçilik dışında sütün işlenmesi hariç)<br>Livestock - Cattle Breeding, Dairy Livestock (Unprocessed cow's milk production) (Excluding the care, feeding and processing of milk other than farming) |
| A                    |                                                                                                                         | AI.02                                    | Hayvancılık- Koyun, keçi, at, eşek, katır ve bordo yetiştiriciliği<br>Livestock - Sheep, goats, horses, donkeys, mules and maroon breeding                                                                                                                                                                                            |
| A                    |                                                                                                                         | AI.03                                    | Hayvancılık – Domuz Yetiştiriciliği<br>Livestock – Pig Breeding                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| A                    |                                                                                                                         | AI.04                                    | Hayvancılık – Kanatlı Kümes Hayvanları Yetiştiriciliği (Arı, tavşan, ev hayvanı, kürk hayvanı, ipekböceği, kurbağa, salyangoz yetiştiriciliği)<br>Livestock - Poultry Breeding (Bee, rabbit, pet, fur animal, silkworm, frog, snail breeding)                                                                                         |
| A                    |                                                                                                                         | AI.05                                    | Hayvancılık – Diğer Hayvan Yetiştiriciliği (Arı, tavşan, ev hayvanı, kürk hayvanı, ipekböceği, kurbağa, salyangoz yetiştiriciliği)<br>Livestock - Other Animal Breeding (Bee, rabbit, pet, fur animal, silkworm, frog, snail breeding)                                                                                                |
| A                    |                                                                                                                         | AI.06                                    | Hayvancılık – Hayvancılıkla birlikte bitkisel ürünlerin yetiştiriciliği (Karma çiftlik) (Bitkisel üretim ya da karma canlı hayvan yetiştiriciliğinde ana faaliyete bakılır)<br>Livestock - Growing of plant products with animal husbandry (Mixed farm) (Look at the main                                                             |

Hazırlayan: Yönetim Temsilcisi  
/Prepared By: Management Representative

Onaylayan: Genel Müdür  
/Approved By: General manager

syf. 3

Elektronik nüshadır. Basılmış hali kontrolsüz kopyadır.  
/It is an electronic copy. The printed version is an uncontrolled copy.

|                                                                                   |                                                                     |                                   |            |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|------------|
|  | <b>GGYS BELGELENDİRME PROSEDÜRÜ</b><br>FSMS CERTIFICATION PROCEDURE | Doküman kodu<br>/Document Code    | PR-16      |
|                                                                                   |                                                                     | Yayın tarihi<br>/Release Date     | 25.03.2021 |
|                                                                                   |                                                                     | Revizyon no<br>/Revision Number   | 01         |
|                                                                                   |                                                                     | Revizyon Tarihi<br>/Revision Date | 04.01.2023 |

| KATEGORİ<br>CATEGORY | ALT KATEGORİ<br>SUB-CATEGORY                                                                                     | EN ALT<br>KATEGORİ<br>lowest<br>category | ALT SEKTÖRLER<br>SUB-SECTORS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                      |                                                                                                                  |                                          | activity in plant production or mixed livestock breeding)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| A                    |                                                                                                                  | AI.07                                    | Yumurta Üretimi<br>Egg Production                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| A                    |                                                                                                                  | AI.08                                    | Süt Üretimi<br>Milk Production                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| A                    |                                                                                                                  | AI.09                                    | Avcılık, Tuzakla avlama, Balık avlama (Deniz memelilerinin avlanması, av hayvanı üretimi, kürk üretimi...vb)<br>Hunting, Trapping, Fishing (Sea mammal hunting, game production, fur production, etc.)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| A                    | AII<br>Balık ve Deniz Ürünleri<br>Çiftçiliği<br>Fish and Seafood Farming                                         | AII.01                                   | Okyanus, Kıyı ve İç Sularda Balıkçılık, balık çiftliği ve ilgili hizmet faaliyetler, (Balık, kabuklular, yumuşakçalar ve diğer deniz ürünlerinin yakalamak ve toplamak, güvertede balık işlenmesi, İstiridye Yumurtası, midye, balık yavrusu üretimi, süs balıkçılığı, deniz yosunu üretimi, istiridye yetiştiriciliği...vb)<br>Ocean, Coastal and Inland Fisheries, fish farming and related service activities, (Catch and collect fish, crustaceans, molluscs and other seafood, fish processing on board, Oyster Eggs, mussels, fish fry, ornamental fishing, seaweed production, oysters) cultivation...etc)                                                              |
| B                    |                                                                                                                  | B...                                     | <b>BİTKİSEL ÜRÜN YETİŞTİRİCİLİĞİ</b><br>VEGETABLE GROWING                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| B                    | BI<br>Tahıl ve baklagiller hariç<br>bitki yetiştiriciliği<br>Plant cultivation, excluding<br>cereals and legumes | BI.01                                    | Sebze, Bahçe ve Kültür Bitkileri ile fidanlık ürünlerin yetiştiriciliği (Sebze: Domates, kavun, karpuz, soğan, lahanası, marul, fasulye, kabak, patlıcan, pırasa...vb, Baharat Bitkileri ve sebzeleri: Biber, maydanoz, rezene...vb, Mantar, çiçek, Sebze ve meyve tohumu imalatı, çim ve süs bitkisi yetiştiriciliği)<br>Cultivation of Vegetables, Horticultural and Cultural Plants and nursery products (Vegetables: Tomato, melon, watermelon, onion, cabbage, lettuce, beans, zucchini, eggplant, leek...etc. Spice Plants and vegetables: Pepper, parsley, fennel...etc, Mushroom, flower, vegetable and fruit seed production, grass and ornamental plant cultivation) |
| B                    |                                                                                                                  | BI.02                                    | Meyve, Sert kabuklular, İçecek ve Baharat Bitkileri yetiştiriciliği (Meyve üretimi, şaraplık ve sofralık üzüm üretimi, çilek, kiraz, sert kabuklu üretimi, kahve, kakao, çay gibi içecek bitkileri yetiştiriciliği, defne, anason, kimyon...vb yetiştiriciliği, yağ üretimi ve doğrudan tüketim amaçlı zeytin yetiştiriciliği)<br>Fruit, Nuts, Beverage and Spice Crops cultivation (Fruit production, wine and table grape production, strawberry, cherry, hard-shell production, beverage plants such as coffee, cocoa, tea, laurel, anise, cumin...etc cultivation, oil production and olive cultivation for direct consumption)                                            |
| B                    | BII<br>Tahıl ve Baklagil<br>Yetiştiriciliği<br>Grain and Legume Cultivation                                      | BII.01                                   | Tahıl ve başka yerde sınıflandırılmamış diğer bitkisel ürünlerin yetiştiriciliği (Dane tahıl, patates, şekerpancarı, tütün, yağlı tohum, kuru baklagiller, pamuk, eczacılıkta kullanılan bitkilerin yetiştirilmesi)<br>Cultivation of grain and other plant products not elsewhere classified (Grain grain, potato, sugar beet, tobacco, oilseed, legumes, cotton, growing of plants used in pharmacy)                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| C                    |                                                                                                                  | CI                                       | <b>GIDA İŞLEME 1 (DAYANIKSIZ – ÇABUK BOZULAN HAYVANSAL ÜRÜNLER)</b><br>FOOD PROCESSING 1 (PERSABLE – PERIODIC ANIMAL PRODUCTS)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| C                    | CI<br>Dayaniksiz hayvan ürünlerinin<br>işlenmesi<br>Processing of perishable animal<br>products                  | CI.01                                    | Et ve et ürünleri imalatı, işlenmesi ve saklanması<br>Production, processing and storage of meat and meat products                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| C                    |                                                                                                                  | CI.02                                    | Kanatlı (Kümes) Hayvanların etlerinin imalatı, işlenmesi ve saklanması (Tavşan ve benzeri hayvanların kesilmesi ve etlerinin hazırlanması, tüy ve kuş tüyü imalatı)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

Hazırlayan: Yönetim Temsilcisi  
/Prepared By: Management Representative

Onaylayan: Genel Müdür  
/Approved By: General manager

syf. 4

Elektronik nüshadır. Basılmış hali kontrolsüz kopyadır.  
/It is an electronic copy. The printed version is an uncontrolled copy.

|                                                                                   |                                                                     |                                   |            |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|------------|
|  | <b>GGYS BELGELENDİRME PROSEDÜRÜ</b><br>FSMS CERTIFICATION PROCEDURE | Doküman kodu<br>/Document Code    | PR-16      |
|                                                                                   |                                                                     | Yayın tarihi<br>/Release Date     | 25.03.2021 |
|                                                                                   |                                                                     | Revizyon no<br>/Revision Number   | 01         |
|                                                                                   |                                                                     | Revizyon Tarihi<br>/Revision Date | 04.01.2023 |

| KATEGORİ<br>CATEGORY | ALT KATEGORİ<br>SUB-CATEGORY | EN ALT<br>KATEGORİ<br>lowest<br>category | ALT SEKTÖRLER<br>SUB-SECTORS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|----------------------|------------------------------|------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                      |                              |                                          | Production, processing and storage of poultry (Poultry) meat (Slaughter of rabbits and similar animals and preparation of their meat, production of feathers and feathers)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| C                    |                              | CI.03                                    | Et ve Kümes hayvanlarının ürünlerinin imalatı (Kurutulmuş ya da tütsülenmiş et, sosis, salam, sucuk, jambon, et suyu...vb)<br>Manufacture of meat and poultry products (Dried or smoked meat, sausage, salami, sausage, ham, broth...etc)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| C                    |                              | CI.04                                    | Süt ve Süt ürünlerinin toplanması, imalatı, işlenmesi ve paketlenmesi (peynir, yoğurt, tereyağı...vb)<br>Collection, manufacture, processing and packaging of milk and dairy products (cheese, yoghurt, butter, etc.)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| C                    |                              | CI.05                                    | Dondurma imalatı, işlenmesi ve saklanması (Dondurma salonu hariç)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| C                    |                              | CI.06                                    | Su Ürünleri (Balık) işlenmesi ve saklanması (Balık, kabuklular ve omurgasız yumuşakçaların hazırlanması ve işlenmesi, dondurulması, kurutulması, konservelemesi, servise hazır balık imalatı, balığın işlenmesi ile ilgili faaliyet gösteren tekne ve gemi balıkçılığı) (Deniz ürünlerinden yağ imalatı ve balık çorbası imalatı hariç)<br>Fisheries (Fish) processing and storage (Preparation and processing of fish, crustaceans and invertebrate mollusks, freezing, drying, canning, ready-to-serve fish production, boat and ship fishing related to the processing of fish) (Manufacture of oil from seafood and manufacture of fish soup) not including |
| C                    |                              | CI.07                                    | Yumurta imalatı ve paketlenmesi<br>Egg production and packaging                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| C                    |                              | CI.08                                    | Diğer dayanıksız hayvansal ürünler<br>Other perishable animal products                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| C                    |                              | C...                                     | <b>GIDA İŞLEME 2 (DAYANIKSIZ – ÇABUK BOZULAN BİTKİSEL ÜRÜNLER)</b><br>FOOD PROCESSING 2 (PERISHABLE - PERIODIC HERBAL PRODUCTS)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| C                    |                              | CII.01                                   | Taze meyve ve sebze imalatı, işlenmesi ve saklanması<br>Production, processing and storage of fresh fruit and vegetables                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| C                    |                              | CII.02                                   | Muhafaza edilmiş meyve ve sebzeler (konserve hariç)<br>Preserved fruits and vegetables (except canned)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| C                    |                              | CII.03                                   | Taze meyve ve sebze suyu imalatı<br>Production of fresh fruit and vegetable juice                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| C                    |                              | CII.04                                   | Diğer dayanıksız bitkisel ürünler<br>Other perishable herbal products                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| C                    |                              | C...                                     | <b>GIDA İŞLEME 3 (ODA SICAKLIĞINDA UZUN RAF ÖMÜRLÜ ÜRÜNLER)</b><br>FOOD PROCESSING 3 (LONG SHELF-LIFE PRODUCTS AT ROOM TEMPERATURE)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| C                    |                              | CIII.01                                  | Bitkisel, Hayvansal Sıvı ve Katı Yağ imalatı (Zeytinyağı, akaroze yağı, rafine katı ve sıvı yağlar, margarin ve vb katı yağlar)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| C                    |                              | CIII.02                                  | Öğütülmüş Tahıl ürünleri imalatı (Un, buğday, yulaf, mısır, pirinç, sebze, kurutulmuş baklagiller, ....vb tahıl) (Patates unu ve öğütülmüş yaş mısır... vb hariç)<br>Manufacture of Milled Cereals (Flour, wheat, oats, corn, rice, vegetables, dried legumes, etc.) (Excluding potato flour and ground corn, etc.)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| C                    |                              | CIII.03                                  | Nişasta ve nişastalı ürünlerin (Pirinç, patates, mısır, öğütülmüş yaş mısır, gluten, glikoz, maltoz...vb) imalatı (Laktoz, şeker kamışı ve şeker pancarı...vb hariç)<br>Manufacture of starch and starchy products (Rice, potatoes, corn, ground fresh corn, gluten, glucose, maltose, etc.) (Excluding lactose, sugarcane and sugar beet, etc.)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

Hazırlayan: Yönetim Temsilcisi  
/Prepared By: Management Representative

Onaylayan: Genel Müdür  
/Approved By: General manager

syf. 5

Elektronik nüshadır. Basılmış hali kontrolsüz kopyadır.  
/It is an electronic copy. The printed version is an uncontrolled copy.

|                                                                                   |                                                                     |                                   |            |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|------------|
|  | <b>GGYS BELGELENDİRME PROSEDÜRÜ</b><br>FSMS CERTIFICATION PROCEDURE | Doküman kodu<br>/Document Code    | PR-16      |
|                                                                                   |                                                                     | Yayın tarihi<br>/Release Date     | 25.03.2021 |
|                                                                                   |                                                                     | Revizyon no<br>/Revision Number   | 01         |
|                                                                                   |                                                                     | Revizyon Tarihi<br>/Revision Date | 04.01.2023 |

| KATEGORİ<br>CATEGORY | ALT KATEGORİ<br>SUB-CATEGORY                                                                                | EN ALT<br>KATEGORİ<br>lowest<br>category | ALT SEKTÖRLER<br>SUB-SECTORS                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| C                    |                                                                                                             | CIII.04                                  | Baharat, sos, sirke ve çeşni imalatı<br>Manufacture of spices, sauces, vinegar and condiments                                                                                                                                                                                                                                       |
| C                    |                                                                                                             | CIII.05                                  | Hazır, Homojenize Gıda Maddeleri ile Diyet Yiyecek imalatı (Bebek gıdaları, düşük kalorili diyet gıdalar, gluten içermeyen, tıbbi amaçlı özel hazırlanmış maddeler)<br>Manufacture of Ready-made, Homogenized Foodstuffs and Dietary Foods (Baby foods, low-calorie diet foods, gluten-free, specially prepared medicinal products) |
| C                    |                                                                                                             | CIII.06                                  | Başka yerde sınıflandırılmamış gıda maddeleri imalatı (Çorba, et, balık suyu, maya, yumurta özü, vitamin-protein ile zenginleştirilmiş gıda ürünleri imalatı...vb)<br>Manufacture of foodstuffs not classified elsewhere (Soup, meat, fish broth, yeast, egg extract, vitamin-protein enriched food products manufacturing...etc.)  |
| C                    |                                                                                                             | CIV.01                                   | Konserve imalatı (Reçel, marmelat...vb dahil)<br>Canned food production (including jam, marmalade, etc.)                                                                                                                                                                                                                            |
| C                    |                                                                                                             | CIV.02                                   | Bisküvi, Peksimet, Pasta, Kek, Dayanıklı Pastane ürünleri, Kraker, ekmek, hamur işi imalatı<br>biscuit, rusks, pastry, cake, durable patisserie products, cracker, bread, pastry manufacturing                                                                                                                                      |
| C                    |                                                                                                             | CIV.03                                   | Patatesin işlenmesi ve saklanması (Dondurulmuş patates imalatı, patates çerezi, patates cipsi, patates unu imalatı, patatesin endüstriyel sunumu)<br>Processing and storage of potatoes (Frozen potato production, potato chips, potato chips, potato flour manufacture, industrial presentation of potatoes)                       |
| C                    |                                                                                                             | CIV.04                                   | İçme Suyu, Maden suları, meyve ve sebze suları, gazlı ve/veya alkolsüz içecekler imalatı (Taze meyve ve sebze suyu hariç)<br>Manufacture of drinking water, mineral waters, fruit and vegetable juices, carbonated and/or soft drinks (except fresh fruit and vegetable juices)                                                     |
| C                    | CIV<br>Oda sıcaklığında dayanıklı ürünlerin işlenmesi<br>Processing of durable products at room temperature | CIV.05                                   | Alkollü içecek imalatı (Damıtılmış alkollü içecek, şarap, meyve şarabı, mayalı içecekler, bira, malt imalatı...vb)<br>Alcoholic beverage manufacturing (Distilled alcoholic beverage, wine, fruit wine, fermented beverages, beer, malt manufacturing...etc)                                                                        |
| C                    |                                                                                                             | CIV.06                                   | Makarna, şehriye, kuskus imalatı<br>Manufacture of pasta, vermicelli, couscous                                                                                                                                                                                                                                                      |
| C                    |                                                                                                             | CIV.07                                   | Şeker imalatı (Rafine şeker ve kamış suyundan, pancardan ve palmyeden üretilen şeker...vb) (Glikoz, maltoz...vb ürünler hariç)<br>Sugar production (sugar produced from refined sugar and cane juice, beet and palm trees, etc.) (Excluding glucose, maltose, etc.)                                                                 |
| C                    |                                                                                                             | CIV.08                                   | Kakao, çikolata ve şekerleme imalatı (Sert kabuklu yemiş, çiklet, şeker pastil...vb) (akaroz hariç)<br>Cocoa, chocolate and confectionery manufacture (nuts, chewing gum, sugar lozenges, etc.) (except acarose)                                                                                                                    |
| C                    |                                                                                                             | CIV.09                                   | Tuz imalatı<br>Salt manufacture                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| C                    |                                                                                                             | CIV.10                                   | Kahve ve Çay işlenmesi, imalatı (Kahve ürünleri-eritilmiş-çekilmiş kahve, çay paketlenmesi, bitki çayları)<br>Coffee and Tea processing and manufacture (Coffee products-melted-ground coffee, tea packaging, herbal teas)                                                                                                          |
| D                    |                                                                                                             | D...                                     | <b>YEM ÜRÜNLERİ</b><br>FEED PRODUCTS                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| D                    | DI                                                                                                          | DI.01                                    | Hayvan yemleri (Çiftlik için)<br>Animal feed (For Farm)                                                                                                                                                                                                                                                                             |

Hazırlayan: Yönetim Temsilcisi  
/Prepared By: Management Representative

Onaylayan: Genel Müdür  
/Approved By: General manager

syf. 6

Elektronik nüshadır. Basılmış hali kontrolsüz kopyadır.  
/It is an electronic copy. The printed version is an uncontrolled copy.

|                                                                                   |                                                                     |                                   |            |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|------------|
|  | <b>GGYS BELGELENDİRME PROSEDÜRÜ</b><br>FSMS CERTIFICATION PROCEDURE | Doküman kodu<br>/Document Code    | PR-16      |
|                                                                                   |                                                                     | Yayın tarihi<br>/Release Date     | 25.03.2021 |
|                                                                                   |                                                                     | Revizyon no<br>/Revision Number   | 01         |
|                                                                                   |                                                                     | Revizyon Tarihi<br>/Revision Date | 04.01.2023 |

| KATEGORİ<br>CATEGORY | ALT KATEGORİ<br>SUB-CATEGORY                                                                                                                                                                                         | EN ALT<br>KATEGORİ<br>lowest<br>category | ALT SEKTÖRLER<br>SUB-SECTORS                                                                                                                                                                         |
|----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| D                    | Yem Üretimi<br>Feed Production                                                                                                                                                                                       | DI.02                                    | Balık yemleri <i>fish food</i>                                                                                                                                                                       |
| D                    | DII<br>Evcil Hayvan Maması<br>Üretimi<br>Pet Food Production                                                                                                                                                         | DII.01                                   | Hayvan yemleri (Tek veya karışık bir gıda kaynağından yem üretimi, gıda dışı hayvanlarda yönelik)<br><i>Animal feeds (Feed production from a single or mixed food source, for non-food animals)</i>  |
| E                    |                                                                                                                                                                                                                      | E...                                     | <b>YİYECEK-İÇECEK SAĞLAMA (CATERING)</b><br><i>FOOD-BEVERAGE SUPPLY (CATERING)</i>                                                                                                                   |
| E                    | E<br>İkram Hizmetleri<br>Catering Services                                                                                                                                                                           | E.01                                     | Otellerde yemek üretimi ve sunumu<br><i>Food production and presentation in hotels</i>                                                                                                               |
| E                    |                                                                                                                                                                                                                      | E.02                                     | Lokantalarda yemek üretimi ve sunumu                                                                                                                                                                 |
| E                    |                                                                                                                                                                                                                      | E.03                                     | Yemek Fabrikalarında yemek üretimi ve sunumu<br><i>Food production and presentation in Food Factories</i>                                                                                            |
| F                    |                                                                                                                                                                                                                      | F...                                     | <b>DAĞITIM</b><br><i>DISTRIBUTION</i>                                                                                                                                                                |
| F                    | FI<br>Perakende ve Toptan<br>Satış<br>Retail and Wholesale                                                                                                                                                           | FI.01                                    | Fabrika Satış Mağazası<br><i>Factory Outlet</i>                                                                                                                                                      |
| F                    |                                                                                                                                                                                                                      | FI.02                                    | Dükkanlar, Marketler<br><i>Shops, Markets</i>                                                                                                                                                        |
| F                    |                                                                                                                                                                                                                      | FI.03                                    | Toptancı<br><i>Wholesaler</i>                                                                                                                                                                        |
| F                    | FII<br>Gıda Komisyonculuğu /<br>Ticareti<br>Food Brokerage / Trading                                                                                                                                                 | FII.01                                   | Gıda Brokerliği / Ticaret, (Kendi veya başkası adına gıda ürünleri satın alma ve satış)<br><i>Food Brokering / Trading, (Buying and selling food products on behalf of yourself or someone else)</i> |
| G                    |                                                                                                                                                                                                                      | G...                                     | <b>TAŞIMA VE DEPOLAMA</b>                                                                                                                                                                            |
| G                    | GI<br>Dayanıksız Gıda ve<br>Yemler için Nakliye ve<br>Depolama Hizmetlerinin<br>Verilmesi<br>Providing Transport and<br>Storage Services for Perishable<br>Food and Feed                                             | GI.01                                    | Bozulabilir gıda ve yem için nakliye ve depolama hizmetleri<br><i>Transport and storage services for perishable food and feed</i>                                                                    |
| G                    | GII<br>Oda Sıcaklığında<br>Dayanıklı Gıda ve<br>Yemler için Nakliye ve<br>Depolama Hizmetlerinin<br>Verilmesi<br>Providing Transportation and<br>Storage Services for Room<br>Temperature Resistant Food<br>and Feed | GII.01                                   | Oda sıcaklığındaki ürünler için nakliye ve depolama hizmetleri<br><i>Transport and storage services for products at room temperature</i>                                                             |
| H                    |                                                                                                                                                                                                                      | H...                                     | <b>HİZMETLER</b>                                                                                                                                                                                     |

Hazırlayan: Yönetim Temsilcisi  
/Prepared By: Management Representative

Onaylayan: Genel Müdür  
/Approved By: General manager

syf. 7  
Elektronik nüshadır. Basılmış hali kontrolsüz kopyadır.  
/It is an electronic copy. The printed version is an uncontrolled copy.

|                                                                                   |                                                                     |                                   |            |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|------------|
|  | <b>GGYS BELGELENDİRME PROSEDÜRÜ</b><br>FSMS CERTIFICATION PROCEDURE | Doküman kodu<br>/Document Code    | PR-16      |
|                                                                                   |                                                                     | Yayın tarihi<br>/Release Date     | 25.03.2021 |
|                                                                                   |                                                                     | Revizyon no<br>/Revision Number   | 01         |
|                                                                                   |                                                                     | Revizyon Tarihi<br>/Revision Date | 04.01.2023 |

| KATEGORİ<br>CATEGORY | ALT KATEGORİ<br>SUB-CATEGORY                                                                                             | EN ALT<br>KATEGORİ<br>lowest<br>category | ALT SEKTÖRLER<br>SUB-SECTORS                                                          |
|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|                      |                                                                                                                          |                                          | SERVICES                                                                              |
| H                    | H<br>Hizmetler                                                                                                           | H.01                                     | Su tedarikçileri<br>water suppliers                                                   |
| H                    |                                                                                                                          | H.02                                     | Temizleme<br>Cleaning                                                                 |
| H                    |                                                                                                                          | H.03                                     | Atık ve çöp toplama<br>Waste and garbage collection                                   |
| H                    |                                                                                                                          | H.04                                     | Ekipman, ürün ve süreçlerin tasarımı,<br>Design of equipment, products and processes, |
| H                    |                                                                                                                          | H.05                                     | Veterinerlik hizmetleri<br>veterinary services                                        |
| I                    |                                                                                                                          | I...                                     | <b>PAKETLEME MALZEMELERİNİN ÜRETİMİ</b><br>PRODUCTION OF PACKAGING MATERIALS          |
| I                    | I<br>Gıda Paketleme ve<br>Paketleme Materyalinin<br>Üretimi<br>Food Packaging and<br>Production of Packaging<br>Material | I.01                                     | Gıda ile temas eden paketleme materyalleri<br>Food contact packaging materials        |
| J                    |                                                                                                                          | J...                                     | <b>EKİPMAN ÜRETİMİ</b><br>EQUIPMENT PRODUCTION                                        |
| J                    | J<br>Ekipman imalatı<br>Equipment manufacturing                                                                          | J.01                                     | Proses ekipmanları<br>Process equipment                                               |
| J                    |                                                                                                                          | J.02                                     | Satış makineleri<br>vending machines                                                  |
| K                    |                                                                                                                          | K...                                     | <b>KİMYASAL, BİYOKİMYASAL ÜRETİMLER</b><br>CHEMICAL, BIOCHEMICAL PRODUCTION           |
| K                    | K<br>(Biyo) Kimyasalların<br>Üretimi                                                                                     | K.01                                     | Katkılar<br>Contributions                                                             |
| K                    |                                                                                                                          | K.02                                     | Vitaminler<br>vitamins                                                                |
| K                    |                                                                                                                          | K.03                                     | Böcek ilaçları<br>Insecticides                                                        |
| K                    |                                                                                                                          | K.04                                     | İlaçlar<br>Medicines                                                                  |
| K                    |                                                                                                                          | K.05                                     | Gübreler<br>Fertilizers                                                               |
| K                    |                                                                                                                          | K.06                                     | Temizlik Ürünleri<br>Cleaning products                                                |
| K                    |                                                                                                                          | K.07                                     | Biyokültürler<br>biocultures                                                          |

#### 6.1.2 Yetkinlik kriterlerinin belirlenmesi

6.1.2 Determination of competency criteria

Hazırlayan: Yönetim Temsilcisi  
/Prepared By: Management Representative

Onaylayan: Genel Müdür  
/Approved By: General manager

syf. 8

Elektronik nüshadır. Basılmış hali kontrolsüz kopyadır.  
/It is an electronic copy. The printed version is an uncontrolled copy.

|                                                                                   |                                                                     |                                   |            |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|------------|
|  | <b>GGYS BELGELENDİRME PROSEDÜRÜ</b><br>FSMS CERTIFICATION PROCEDURE | Doküman kodu<br>/Document Code    | PR-16      |
|                                                                                   |                                                                     | Yayın tarihi<br>/Release Date     | 25.03.2021 |
|                                                                                   |                                                                     | Revizyon no<br>/Revision Number   | 01         |
|                                                                                   |                                                                     | Revizyon Tarihi<br>/Revision Date | 04.01.2023 |

ISO/IEC 17021 Madde 6.1.2 için verilenler geçerli olup bununla ilgili tüm kurallar El Kitabında verilmiştir.  
*The ones given for ISO/IEC 17021 Clause 6.1.2 are valid and all relevant rules are given in the Handbook.*

Bu amaçla Personel Atama ve Performans Değerlendirme Prosedürü oluşturulmuş ve uygulanmaktadır.  
*For this purpose, Personnel Appointment and Performance Evaluation Procedure has been established and implemented.*

Kategorilere ve alt kategorilere atanacak denetim ekibinin atama kriterleri FRB-46 Personel Yetkinlik Matrisinde verilmiştir ve uygulanmaktadır.

*The assignment criteria of the audit team to be assigned to the categories and subcategories are given and implemented in the FRB-46 Personnel Competence Matrix.*

Farklı bir kategoride atamak için;

*To assign in a different category;*

- Atanılması düşünülen kategoride en az 6 aylık iş tecrübesi olmalıdır veya,
- *Must have at least 6 months of work experience in the category to be appointed, or*
- Yeni kategoride deneyimli baş denetçi gözetiminde en az 4 adet gıda güvenliği yönetim sistemi denetimi yapmış olmalıdır.
- *Must have conducted at least 4 food safety management system audits under the supervision of an experienced lead auditor in the new category.*

Denetçiliğinin devamı için,

*For the continuation of the audit,*

- Yıl içinde en az 2 tanesi gıda güvenliği yönetim sistemi denetimi olmak üzere 5 dış denetime gitmiş olmalıdır veya,
- *Must have undergone 5 external audits, at least 2 of which are food safety management system audits, during the year or,*
- En az 4 GGYS denetimini dış denetçi olarak sahada yapmış olması veya her yıl 10 GGYS denetim günü yapmış olmalıdır.
- *Must have carried out at least 4 FSMS audits in the field as an external auditor or must have performed 10 FSMS audit days each year.*

### 6.1.3 Değerlendirme prosesleri

#### 6.1.3 Evaluation processes

ISO/IEC 17021 Madde 6.1.3 için verilenler geçerli olup bununla ilgili tüm kurallar El Kitabında verilmiştir.

*The ones given for ISO/IEC 17021 Clause 6.1.3 apply and all relevant rules are given in the Handbook.*

Değerlendirme prosesleri, kişilerin, gıda güvenliğine ilişkin bilgilerini değerlendirmekte olup buna belirli ön gereksinim programlarına (PRP) ve AVACERT personelinin çalıştığı kategorilerdeki gıda güvenliği tehlikelerine ilişkin bilgi sahibi olunmasını da içermektedir. Bahse konu şartlar, 6.1.2'de belirtilen şartlarda yer alan kategoriler için belirlenmiştir. Bu amaçla PR-11 Personel Atama ve Performans Değerlendirme Prosedürü oluşturulmuş ve uygulanmaktadır.

*Evaluation processes assess people's knowledge of food safety, including knowledge of specific prerequisite programs (PRP) and food safety hazards in the categories in which AVACERT personnel work. The conditions in question have been determined for the categories included in the conditions specified in 6.1.2. For this purpose, PR-11 Personnel Appointment and Performance Evaluation Procedure has been established and implemented.*

### 6.1.4 Diğer şartlar

#### 6.1.4 Other terms

ISO/IEC 17021 Madde 6.1.4 için verilenler geçerli olup bununla ilgili tüm kurallar El Kitabında verilmiştir.

*The ones given for ISO/IEC 17021 Clause 6.1.4 are valid and all relevant rules are given in the Handbook.*

### 6.2 Belgelendirme faaliyetlerinde görev alan personel

#### 6.2 Personnel involved in certification activities

ISO/IEC 17021 Madde 6.2 için verilenler geçerli olup bununla ilgili tüm kurallar El Kitabında verilmiştir.

*The ones given for ISO/IEC 17021 Clause 6.2 are valid and all relevant rules are given in the Handbook.*

### 6.3 Dış denetçi ve teknik uzman kullanımı

#### 6.3 Use of external auditors and technical experts

**Hazırlayan: Yönetim Temsilcisi**  
**/Prepared By: Management Representative**

**Onaylayan: Genel Müdür**  
**/Approved By: General manager**

Elektronik nüshadır. Basılmış hali kontrolsüz kopyadır.  
*/It is an electronic copy. The printed version is an uncontrolled copy.*

|                                                                                   |                                                                     |                                   |            |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|------------|
|  | <b>GGYS BELGELENDİRME PROSEDÜRÜ</b><br>FSMS CERTIFICATION PROCEDURE | Doküman kodu<br>/Document Code    | PR-16      |
|                                                                                   |                                                                     | Yayın tarihi<br>/Release Date     | 25.03.2021 |
|                                                                                   |                                                                     | Revizyon no<br>/Revision Number   | 01         |
|                                                                                   |                                                                     | Revizyon Tarihi<br>/Revision Date | 04.01.2023 |

ISO/IEC 17021 Madde 6.3 için verilenler geçerli olup bununla ilgili tüm kurallar El Kitabında verilmiştir.  
*The ones given for ISO/IEC 17021 Clause 6.3 are valid and all relevant rules are given in the Handbook.*

#### 6.4 Personel kayıtları

##### 6.4 Personnel records

ISO/IEC 17021 Madde 6.4 için verilenler geçerli olup bununla ilgili tüm kurallar El Kitabında verilmiştir.  
*The ones given for ISO/IEC 17021 Clause 6.4 apply and all relevant rules are given in the Handbook.*

#### 6.5 Dış kaynak kullanımı

##### 6.5 Outsourcing

ISO/IEC 17021 Madde 6.5 için verilenler geçerli olup bununla ilgili tüm kurallar El Kitabında verilmiştir.  
*The ones given for ISO/IEC 17021 Clause 6.5 are valid and all relevant rules are given in the Handbook.*

### 7 BİLGİ ŞARTLARI

#### 7 TERMS OF INFORMATION

ISO/IEC 17021 Madde 7 için verilenler geçerli olup bununla ilgili tüm kurallar El Kitabında verilmiştir.  
*The ones given for ISO/IEC 17021 Clause 7 are valid and all relevant rules are given in the Handbook.*

Belgelendirme dokümanları, kategorilere ve alt kategorilere atıfta bulunularak, hangi faaliyetin belgelendirildiğini detaylı şekilde belirtmektedir.

*Certification documents specify in detail which activity is documented, with reference to categories and subcategories.*

### 8 PROSES ŞARTLARI

#### 8 PROCESS CONDITIONS

#### 8.1 Genel şartlar

##### 8.1 Genel şartlar

**8.1.1** AVACERT, belgelendirme için başvuran kuruluşun faaliyet kapsamını belirlemek için Tablo A.1 – Gıda Zinciri Kategorileri’ tablosunu kullanır. AVACERT, ilgili faaliyetlerin, proseslerin, ürünlerin veya hizmetlerin belgelendirme kapsamında belirtildiği şekilde nihai ürünün gıda güvenliği üzerinde etkisi olması halinde, bahse konu faaliyetleri, prosesleri, ürünleri veya hizmetleri, belgelendirme kapsamı dışında tutmaz.

**8.1.1** AVACERT uses Table A.1 - Food Chain Categories' to determine the scope of activity of the organization applying for certification. AVACERT does not exclude such activities, processes, products or services from the scope of certification if the relevant activities, processes, products or services have an impact on the food safety of the final product as specified in the certification scope.

**8.1.2** AVACERT, denetim ekibinin ilgili kuruluşu belgelendirme kapsamında bulunan ürün grubu, kategorisi ve alt kategorisi nezdinde örnek teşkil edecek şekilde denetleyebilmesi için denetim günü, süresi ve dönemi belirlemeye ilişkin uygulamalar aşağıda verilmiştir:

**8.1.2** Applications for determining the audit day, duration and period are given below so that the AVACERT audit team can audit the relevant organization in terms of the product group, category and sub-category within the scope of certification in an exemplary manner:

#### Asgari Denetim Sürelerinin Belirlenmesi ve Denetimlerin Planlanması

##### Determination of Minimum Inspection Periods and Planning of Inspections

#### 1. Genel

##### 1. General

AVACERT, ziyaret edilecek her lokasyon için gerekli olan denetim süresinin belirlenmesinde, Tablo B.1’de ilk belgelendirme için verilen asgari yerinde denetim süresini göz önünde bulundurur.

*In determining the audit time required for each location to be visited, AVACERT considers the minimum on-site audit time given for initial certification in Table B.1.*

**Hazırlayan: Yönetim Temsilcisi**  
**/Prepared By: Management Representative**

**Onaylayan: Genel Müdür**  
**/Approved By: General manager**

syf. 10  
*Elektronik nüshadır. Basılmış hali kontrolsüz kopyadır.*  
*/It is an electronic copy. The printed version is an uncontrolled copy.*

|                                                                                   |                                                                     |                                   |            |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|------------|
|  | <b>GGYS BELGELENDİRME PROSEDÜRÜ</b><br>FSMS CERTIFICATION PROCEDURE | Doküman kodu<br>/Document Code    | PR-16      |
|                                                                                   |                                                                     | Yayın tarihi<br>/Release Date     | 25.03.2021 |
|                                                                                   |                                                                     | Revizyon no<br>/Revision Number   | 01         |
|                                                                                   |                                                                     | Revizyon Tarihi<br>/Revision Date | 04.01.2023 |

Bahse konu asgari süre, ilk belgelendirme denetiminin aşama 1 ve aşama 2'sini kapsar fakat denetimin hazırlanması ve denetim raporunun hazırlanması için ayrılan süreyi kapsamaz.

*The minimum time in question covers stage 1 and stage 2 of the initial certification audit, but does not include the time allotted for the preparation of the audit and the preparation of the audit report.*

İlgili bir yönetim sisteminin hâlihazırda var olduğu ve aynı belgelendirme kuruluşu tarafından belgelendirildiği durumlarda tekrarin önüne geçilmesi adına ek süre istenmez. Gıda güvenliği yönetim sistemini de içeren birleşik bir denetim söz konusu olduğunda, gerekçelendirilmesi ve dokümanite edilmesi halinde denetim süresi kısaltılabilir.

*In cases where a relevant management system already exists and is certified by the same certification body, no additional time is required to avoid duplication. In the case of a combined audit that includes a food safety management system, the audit period can be shortened if it is justified and documented.*

İlgili yönetim sistemi, aynı prosesleri, ürünleri ve hizmetleri kapsayan kalite veya gıda güvenlik sistemi anlamına gelmektedir.

*Related management system means a quality or food safety system covering the same processes, products and services.*

Yalnızca tek bir HACCP çalışmasını içeren bir gıda güvenliği yönetim sisteminin denetiminde, asgari denetim süresi uygulanır. HACCP çalışması, benzer tehlikeleri, benzer üretim teknolojileri ve uygun olan durumlarda benzer depolama teknolojisi olan ürün/hizmet ailelerine ilişkin tehlike analizi yapılmasını içerir.

*In the audit of a food safety management system that includes only one HACCP study, the minimum audit period applies. The HACCP study includes hazard analysis of product/service families with similar hazards, similar production technologies and, where appropriate, similar storage technology.*

Herhangi bir kuruluşun ürün ve/veya hizmet vermesine ilişkin yerinde denetime ayrılan asgari süre, toplam asgari denetim süresinin %50'sidir (tüm denetimler için geçerlidir).

*The minimum time allocated for on-site inspection of any organization's product and/or service is 50% of the total minimum inspection time (applicable to all inspections).*

Ürün ve hizmet prosesleri, gıda güvenliği yönetim sisteminin geliştirilmesine, eğitimine, kontrolüne, denetimine, gözden geçirilmesine ve iyileştirilmesine ilişkin faaliyetleri kapsamamaktadır.

*Product and service processes do not include activities related to the development, training, control, audit, review and improvement of the food safety management system.*

Denetimlerde günlük olarak görevlendirilecek denetçi sayısı hesaplanırken denetimin etkinliği, denetlenecek kuruluşun kaynakları ve AVACERT'in kaynakları göz önünde bulundurulur.

*While calculating the number of auditors to be assigned daily in audits, the effectiveness of the audit, the resources of the organization to be audited and the resources of AVACERT are taken into consideration.*

Gözden geçirme, koordinasyon ve denetim ekibi bilgilendirme toplantıları gibi ek toplantı yapılması gerektiğinde, denetim süresinin artırılması talep edilebilir.

*When additional meetings such as review, coordination and audit team to inform meetings are required, an increase in the audit duration may be requested.*

Gıda güvenliğinin herhangi bir alanında görev alan çalışanların sayısı, tam zamanlı eşdeğer çalışan sayısı olarak ifade edilir. Kuruluşun çalışanlarını vardiyalı çalıştırması ve ürünlerin ve/veya proseslerin benzer olması halinde, tam zamanlı eşdeğer çalışan sayısı ana vardiyadaki çalışan sayısı (mevsimlik işçiler de dâhil) artı ofis çalışanları baz alınarak hesaplanır.

*The number of employees working in any field of food safety is expressed as the number of full-time equivalent employees. If the organization employs employees in shifts and products and/or processes are similar, the number of full-time equivalent employees is calculated based on the number of employees on the main shift (including seasonal workers) plus office workers.*

Bazı kategoriler, birden fazla lokasyonda örneklendirme çalışması yapılması için uygun olup, bu durum denetim süresinin hesaplanmasında göz önünde bulundurulabilir.

*Some categories are suitable for sampling at more than one location, which can be taken into account when calculating the audit duration.*

Lokasyonlarda örnekleme çalışması yapılmasına izin verilmesi halinde, örnek lokasyonlar denetim süresi hesaplamasından önce seçilir. Bu bağlamda, her lokasyon için, Tablo B.1'de belirtilen şartlar çerçevesinde denetim süresi hesaplaması yapılır.

**Hazırlayan:** Yönetim Temsilcisi  
**/Prepared By:** Management Representative

**Onaylayan:** Genel Müdür  
**/Approved By:** General manager

syf. 11

*Elektronik nüshadır. Basılmış hali kontrolsüz kopyadır.  
/It is an electronic copy. The printed version is an uncontrolled copy.*

|                                                                                   |                                                                     |                                   |            |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|------------|
|  | <b>GGYS BELGELENDİRME PROSEDÜRÜ</b><br>FSMS CERTIFICATION PROCEDURE | Doküman kodu<br>/Document Code    | PR-16      |
|                                                                                   |                                                                     | Yayın tarihi<br>/Release Date     | 25.03.2021 |
|                                                                                   |                                                                     | Revizyon no<br>/Revision Number   | 01         |
|                                                                                   |                                                                     | Revizyon Tarihi<br>/Revision Date | 04.01.2023 |

If sampling work is allowed at locations, sample locations are selected before the audit time calculation. In this context, the inspection period is calculated for each location within the framework of the conditions specified in Table B.1.

Müşteri kuruluşun iş kapsamının birden fazla kategoriye kapsadığı durumlarda, denetim süresi hesaplanırken, önerilen en yüksek temel denetim süresi alınır. Müşteri kuruluşun iş kapsamının birden fazla kategoriye kapsadığı durumlarda, her HACCP çalışması için (HACCP çalışma sayısı için çarpan belirlenmesinde Tablo B.1'de belirtilen şartlara bakılmaksızın) en az 0,5 denetim günü ek süre alınması gerekmektedir.

In cases where the client organization's business scope covers more than one category, the highest recommended baseline audit duration is taken when calculating the audit duration. In cases where the client organization's business scope covers more than one category, an additional period of at least 0.5 audit days is required for each HACCP study (regardless of the conditions specified in Table B.1 for determining the multiplier for the number of HACCP studies).

Asgari denetim süresinin arttırılmasını gerektirebilecek faktörler aşağıda verilmiştir:

Factors that may require an increase in the minimum inspection time are given below:

- Ürün tipi sayısı,  
Number of product types,
- Ürün hattı sayısı,  
Number of product lines,
- Ürün geliştirme,  
Product development,
- Kritik kontrol noktası sayısı,  
Number of critical control points,
- Operasyonel ön gereksinim programı sayısı,  
Number of operational prerequisite programs,
- Bina alanları, altyapı,  
Building areas, infrastructure,
- Şirket içi laboratuvar deneyi,  
In-house laboratory experiment,
- Çevirmen ihtiyacı vb.  
Translator needs etc.

## 2. Asgari İlk Belgelendirme Denetim Süresinin Hesaplanması

### 2. Calculation of Minimum Initial Certification Audit Period

#### 2.1. GGYS ADAM GÜN HESAPLAMA YÖNTEMİ

##### 2.1. GGYS MAN DAY CALCULATION METHOD

GGYS başvuruları için;

For GGYS applications;

Başvuru formunda müşteri firmadan unvan, adres (tüm şube ve geçici sahalar için tam zamanlı , yarı zamanlı-part time ,geçici mevsimlik ve taşeron çalışan sayısı ), iletişim bilgileri, kapsam bilgisinin yanı sıra proses hattı sayısı, HACCP çalışması sayısı, vardiya sayısı, vardiya saatleri ve vardiyada gerçekleşen faaliyetler, önemli prosesleri, yasal zorunlulukları, Tarım İl Müdürlüğünden alınmış üretim izni belgesi bilgileri, sistem kuruluş tarihi, son iç denetim ve YGG toplantı tarihi, proses hattı sayısı, HACCP çalışması sayısı, ürün tipi sayısı, ürün hattı sayısı, ürün geliştirme, kritik kontrol noktası sayısı, operasyonel ön koşul programı sayısı, iskân sahası, altyapı, şirket içi laboratuvar deneyi, çevirmen ihtiyacı, dış kaynaklı prosesler (tedarikçi adı , adresi ve çalışanları ) istenir. Başvuruda alınan bu bilgiler doğrultusunda planlama yapılır. PAS 221 ve ISO TS 22002 ve serisi, ISO 22003:2013 standardına geçiş işlemleri sırasında başvuru formuna "Coğrafi alanlara ilişkin özel, kültürel veya sosyal gelenekler var mıdır?" , "sezonluk üretim var mıdır?" "sorusu ile eklenmiş ve müşteri beyanı ile değerlendirilmektedir.

In the application form, the title, address (full-time, part-time-part-time, temporary seasonal and subcontracted employees for all branches and temporary sites), contact information, scope information as well as the number of process lines, the number of HACCP work, the number of shifts, the shift hours and activities performed in shifts, important processes, legal obligations, production permit certificate information obtained from the Provincial Directorate of Agriculture, system establishment date, last internal audit and YGG meeting date, number of process lines, number of HACCP studies, number of product types, number of product lines, product development, number of critical control points, number of operational prerequisite programs, housing area, infrastructure, in-house laboratory testing, need for translators, outsourced processes (supplier name, address and employees) are requested. Planning is made in line with this information received in the application. During the transition process to the PAS 221 and ISO TS 22002 and series, ISO 22003:2013

**Hazırlayan: Yönetim Temsilcisi**  
/Prepared By: Management Representative

**Onaylayan: Genel Müdür**  
/Approved By: General manager

syf. 12

Elektronik nüshadır. Basılmış hali kontrolsüz kopyadır.  
/It is an electronic copy. The printed version is an uncontrolled copy.

|                                                                                   |                                                                     |                                   |            |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|------------|
|  | <b>GGYS BELGELENDİRME PROSEDÜRÜ</b><br>FSMS CERTIFICATION PROCEDURE | Doküman kodu<br>/Document Code    | PR-16      |
|                                                                                   |                                                                     | Yayın tarihi<br>/Release Date     | 25.03.2021 |
|                                                                                   |                                                                     | Revizyon no<br>/Revision Number   | 01         |
|                                                                                   |                                                                     | Revizyon Tarihi<br>/Revision Date | 04.01.2023 |

standard, the application form "Are there any special, cultural or social traditions related to the geographical areas?" Is there seasonal production? It is added with the "question and is evaluated with the customer statement.

Başvuru gözden geçirmede firmanın kapsamının hangi kategoride yer aldığına/dahil edileceğine ISO/TS 22003:2013 Annex A , PAS 221 ve ISO TS 22002 ve serisi baz alınarak hazırlanmış olan FRP-25 Competence Analyses Form 'dan bakılır. ISO/TS 22003:2007 den farklı olarak ISO/TS 22003:2013 de değişen ve eklenen alt kategoriler, AVACERT alt kategori başlığı altında sektörel olarak FRP-25 Competence Analyses Form da sınıflandırılmıştır. Bu sektörel sınıflandırma; yasal zorunluluklar, Kritik kontrol noktaları, HACCP çalışması sayısı, Potansiyel tehlikeler ,ürün, proses benzerlik ve farklılıkları, ön gereksinim programları baz alınarak hazırlanmıştır.

The category in which the scope of the company is/will be included in the application review is checked in the FRP-25 Competence Analyses Form, which was prepared on the basis of ISO/TS 22003:2013 Annex A. PAS 221 and ISO TS 22002 and series Different from ISO/TS 22003:2007, the changed and added subcategories in ISO/TS 22003:2013 are classified in the FRP-25 Competence Analyses Form under the AVACERT sub-category title. This sectoral classification; It has been prepared on the basis of legal obligations, critical control points, number of HACCP studies, potential hazards, product, process similarities and differences, prerequisite programs.

Başvuru yapılan kapsamın hangi sektör içerisinde yer aldığı belirlenmesinin ardından FRP-25 Competence Analyses Form da yapılan düzenlemeler de göz önüne alınarak firma Başvuru formunda müşteri firmadan unvan, adres( tüm şube ve geçici sahalar için tam zamanlı, yarı zamanlı-part time, geçici mevsimlik ve taşeron çalışan sayısı ), iletişim bilgileri, kapsam bilgisinin yanı sıra proses hattı sayısı, HACCP çalışması sayısı, vardiya sayısı, vardiya saatleri ve vardiyada gerçekleşen faaliyetler, önemli prosesleri, yasal zorunlulukları, Tarım İl Müdürlüğünden alınmış üretim izni belgesi bilgileri, sistem kuruluş tarihi, son iç denetim ve YGG toplantı tarihi, proses hattı sayısı, HACCP çalışması sayısı, ürün tipi sayısı, ürün hattı sayısı, ürün geliştirme, kritik kontrol noktası sayısı, operasyonel ön koşul programı sayısı, iskân sahası, altyapı, şirket içi laboratuvar deneyi, çevirmen ihtiyacı, dış kaynaklı prosesler(tedarikçi adı , adresi ve çalışanları ) gibi faktörler denetim süresinin artırılmasını gerektirebilir.

After determining which sector the scope of application is in, considering the regulations made in the FRP-25 Competence Analyses Form, the title, address (for all branches and temporary sites, full-time, part-time-part-time, temporary seasonal and number of subcontracted employees), contact information, in addition to the scope information, the number of process lines, the number of HACCP work, the number of shifts, the shift hours and the activities performed in the shift, the important processes, legal obligations, the production permit information obtained from the Provincial Directorate of Agriculture, the system establishment date, the last internal audit and YGG meeting date, the process number of lines, number of HACCP studies, number of product types, number of product lines, product development, number of critical control points, number of operational prerequisite programs, housing area, infrastructure, in-house laboratory experimentation, need for translators, outsourced processes (supplier name, address) and employees ) may require an increase in the audit time.

Müşteri kuruluşun iş kapsamının birden fazla kategoriye kapsadığı durumlarda, denetim süresi hesaplanırken, önerilen en yüksek temel denetim süresi alınır. Her HACCP çalışması için ek süre alınması gerekmektedir (her HACCP çalışması için en az 0,5 denetim günü).

In cases where the client organization's business scope covers more than one category, the highest recommended baseline audit duration is taken when calculating the audit duration. Additional time is required for each HACCP study (at least 0.5 audit days for each HACCP study).

Gıda güvenliğinin herhangi bir alanında görev alan çalışanların sayısı, tam zamanlı eşdeğer çalışan sayısı olarak ifade edilir. Kuruluşun çalışanlarını vardiyalı çalıştırması ve ürünlerin ve/veya proseslerin benzer olması halinde, tam zamanlı eşdeğer çalışan sayısı ana vardiyadaki çalışan sayısı (mevsimlik işçiler de dâhil), yarı zamanlı-part time ,geçici mevsimlik ve taşeron çalışan sayısı artı ofis çalışanları baz alınarak hesaplanır.

**Hazırlayan:** Yönetim Temsilcisi  
/Prepared By: Management Representative

**Onaylayan:** Genel Müdür  
/Approved By: General manager

syf. 13

Elektronik nüshadır. Basılmış hali kontrolsüz kopyadır.  
/It is an electronic copy. The printed version is an uncontrolled copy.

|                                                                                   |                                                                     |                                   |            |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|------------|
|  | <b>GGYS BELGELENDİRME PROSEDÜRÜ</b><br>FSMS CERTIFICATION PROCEDURE | Doküman kodu<br>/Document Code    | PR-16      |
|                                                                                   |                                                                     | Yayın tarihi<br>/Release Date     | 25.03.2021 |
|                                                                                   |                                                                     | Revizyon no<br>/Revision Number   | 01         |
|                                                                                   |                                                                     | Revizyon Tarihi<br>/Revision Date | 04.01.2023 |

The number of employees working in any field of food safety is expressed as the number of full-time equivalent employees. If the organization employs employees in shifts and the products and/or processes are similar, the number of full-time equivalent employees is calculated based on the number of employees in the main shift (including seasonal workers), part-time, temporary seasonal and subcontracted employees plus office workers.

Denetimlerde günlük olarak görevlendirilecek denetimçi sayısı hesaplanırken denetimin etkinliği, denetim edilen kuruluşun kaynakları ve belgelendirme kuruluşunun kaynakları göz önünde bulundurulur.

*While calculating the number of inspectors to be assigned daily in inspections, the effectiveness of the inspection, the resources of the audited organization and the resources of the certification body are taken into account.*

Bu değerlendirme sırasında başvuruyu gözden geçiren personelin sektör bilgisinin yeterli olmadığı durumlarda ,ilgili sektördeki denetçi yada o firmanın denetimi için atanmış olan Baş denetçi başvuru değerlendirme sürecine dahil edilir.

*In cases where the sector knowledge of the personnel reviewing the application is not sufficient during this evaluation, the auditor in the relevant sector or the Chief Auditor appointed for the audit of that company is included in the application evaluation process.*

Müşteri tarafından verilen bilgiler doğrultusunda, ISO/TS 22003:2013 Annex A.1, PAS 221 ve ISO TS 22002 ve serisi ve FRP-25 Competence Analyses Form da belirlenen sektörlere uygun denetçi ve teknik uzman belirlenir.Denetçilerin kategorilere göre belirlenmeleri "Denetçilerin Atanması" başlığı altında ele alınmaktadır.

*In line with the information given by the customer, auditors and technical experts suitable for the sectors determined in ISO/TS 22003:2013 Annex A.1 PAS 221 and ISO TS 22002 and series and FRP-25 Competence Analyses Form are determined. The determination of the auditors according to the categories is discussed under the heading of "Appointment of the Auditors".*

Tek bir lokasyon için gün bazında belirlenen asgari denetim süresi,  $T_s$ , aşağıda belirtildiği şekilde hesaplanır:  
The minimum inspection time,  $T_s$ , determined on a day-by-day basis for a single location is calculated as follows:

$$T_s = (T_D + T_H + T_{MS} + T_{FTE})$$

$T_D$  Sahada yapılacak temel denetim süresi (gün bazında);  
 $T_D$  The duration of the basic inspection to be made on site (on a day basis);

$T_H$  Ek HACCP çalışmaları için eklenen denetim günü;  
 $T_H$  Added audit day for additional HACCP studies;

$T_{MS}$  İlgili yönetim sistemi bulunmaması halinde denetim için belirlenen gün sayısı;  
 $T_{MS}$  In the absence of the relevant management system, the number of days determined for the audit;

$T_{FTE}$  Çalışan sayısına göre belirlenen denetim günü sayısı.  
 $T_{FTE}$  The number of audit days determined by the number of employees.

GGYS Başvuruları için Başvuru formunda müşteri firmadan unvan, adres( tüm şube ve geçici sahalar için tam zamanlı , yarı zamanlı-part time ,geçici mevsimlik ve taşeron çalışan sayısı ), iletişim bilgileri, kapsam bilgisinin yanı sıra proses hattı sayısı, HACCP çalışması sayısı,vardiya sayısı, vardiya saatleri ve vardiyada gerçekleşen faaliyetler, önemli prosesleri, yasal zorunlulukları,Tarım İl Müdürlüğünden alınmış üretim izni belgesi bilgileri,sistem kuruluş tarihi,son iç denetim ve YGG toplantı tarihi, proses hattı sayısı,HACCP çalışması sayısı, ürün tipi sayısı, ürün hattı sayısı, ürün geliştirme, kritik kontrol noktası sayısı, operasyonel ön koşul programı sayısı, iskân sahası, altyapı, şirket içi laboratuvar deneyi, çevirmen ihtiyacı,dış kaynaklı prosesler(tedarikçi adı ,adresi ve çalışanları ) istenir. Başvuruda alınan bu bilgiler doğrultusunda planlama yapılır. PAS 221 ve

**Hazırlayan:** Yönetim Temsilcisi  
**/Prepared By:** Management Representative

**Onaylayan:** Genel Müdür  
**/Approved By:** General manager

syf. 14

*Elektronik nüshadır. Basılmış hali kontrolsüz kopyadır.  
/It is an electronic copy. The printed version is an uncontrolled copy.*

|                                                                                   |                                                                     |                                   |            |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|------------|
|  | <b>GGYS BELGELENDİRME PROSEDÜRÜ</b><br>FSMS CERTIFICATION PROCEDURE | Doküman kodu<br>/Document Code    | PR-16      |
|                                                                                   |                                                                     | Yayın tarihi<br>/Release Date     | 25.03.2021 |
|                                                                                   |                                                                     | Revizyon no<br>/Revision Number   | 01         |
|                                                                                   |                                                                     | Revizyon Tarihi<br>/Revision Date | 04.01.2023 |

ISO TS 22002 ve serisi, ISO/TS 22003 standardına geçiş işlemleri sırasında başvuru formuna “Coğrafi alanlara ilişkin özel, kültürel veya sosyal gelenekler var mıdır ?”sezonluk üretim var mıdır? “sorusu ile eklenmiş ve müşteri beyanı ile değerlendirilmektedir.

GGYS belgelendirmelerinde sadece E kategorisinde birden fazla lokasyonda numunelendirme yapılabilir.

*In the Application form for GGYS Applications, the customer company's title, address (full-time, part-time-part-time, temporary seasonal and subcontractor employees for all branches and temporary sites), contact information, scope information as well as the number of process lines, the number of HACCP work, the shift number, shift hours and shift activities, important processes, legal obligations, production permit information obtained from the Provincial Directorate of Agriculture, system establishment date, last internal audit and YGG meeting date, number of process lines Number of HACCP studies, number of product types, number of product lines, product development, number of critical control points, number of operational prerequisite programs, housing area, infrastructure, in-house laboratory testing, translator need, outsourced processes (supplier name, address and employees) required. Planning is made in line with this information received in the application. During the transition to ISO/TS 22003 standard, PAS 221 and ISO TS 22002 and series the application form "Are there any special, cultural or social traditions related to geographical areas?" Is there seasonal production? It is added with the "question and is evaluated with the customer statement. Sampling can only be done in more than one location in category E in GGYS certifications.*

GGYS in tüm kategorileri yüksek risk kabul edilmektedir.

*All categories of GGYS are considered high risk.*

GGYS Denetim Süresini Arttırıcı Ve Azaltıcı Faktörlere bakılarak gerekli arttırım ve azaltım yapılır.

*Necessary increases and decreases are made by looking at the factors that increase and decrease the GGYS Audit Period.*

KYS-GGYS entegre denetim planlaması yapılır. Çünkü ISO 22000 standardı, ISO 9001 temellidir.

*KYS-GGYS integrated audit planning is done. Because the ISO 22000 standard is based on ISO 9001.*

GGYS -ÇYS entegre denetim planlaması yapılmaz.

*FSMS - EMS integrated audit planning is not done.*

GGYS ve KYS entegre denetim yapılır ise ; GGYS ve KSY denetimi entegre denetim olarak yapılır iken hesaplanan toplam süre, GGYS adam gün süresinden az olamaz.

*If GGYS and KYS integrated audit is performed; While the GGYS and KSY audit is performed as an integrated audit, the total time calculated cannot be less than the GGYS man-day period.*

**GGYS Entegrasyon indirim hesaplaması**

*GGYS Integration discount calculation*

Entegre yönetim sistemlerinde entegrasyon hesaplaması için azaltıcı faktörler aşağıdaki gibidir.

*The reducing factors for integration calculation in integrated management systems are as follows.*

| % ENTEGRE SEVİYESİNİ ETKİLEYEN FAKTÖRLER<br>FACTORS AFFECTING THE % INTEGRATED LEVEL                                                                                                             |  | ORAN<br>RATIO |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---------------|
| Yönetim sistemi el kitabı entegre mi?<br><i>Is the management system handbook integrated?</i>                                                                                                    |  | 20%           |
| Prosedürler ve çalışma talimatları tüm yönetim sistemler için ortak mı?<br><i>Are procedures and work instructions common to all management systems?</i>                                         |  | 15%           |
| Prosesler entegre hazırlandı mı?<br><i>Are the processes prepared in an integrated manner?</i>                                                                                                   |  | 20%           |
| Politika ve hedefler entegre hazırlandı mı?<br><i>Are the policies and objectives prepared in an integrated manner?</i>                                                                          |  | 5%            |
| İç denetim ve YGG toplantıları, tüm sistemler için ortak gerçekleştirildi mi?<br><i>Have internal audit and YGG meetings been held jointly for all systems?</i>                                  |  | 20%           |
| Yönetim tems. ve varsa yönetim sist. ekibi, tüm sistemlerden sorumlu mu?<br><i>Are the management representative and, if applicable, the management system team responsible for all systems?</i> |  | 10%           |
| DÖF, ölçmeler ve analizler tüm sistemler için ortak yapıldı mı?<br><i>DÖF, Are measurements and analyzes made common to all systems?</i>                                                         |  | 10%           |
| <b>TOPLAM<br/>TOTAL</b>                                                                                                                                                                          |  | <b>100%</b>   |

Ana

lokasyona ek her lokasyonun denetim süresi, her lokasyon için en az 1 denetim günü eklenmesi suretiyle Tablo B.1'e göre belirlenmektedir.

**Hazırlayan: Yönetim Temsilcisi**  
/Prepared By: Management Representative

**Onaylayan: Genel Müdür**  
/Approved By: General manager

syf. 15

*Elektronik nüshadır. Basılmış hali kontrolsüz kopyadır.*  
/It is an electronic copy. The printed version is an uncontrolled copy.

|                                                                                   |                                                                     |                                   |            |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|------------|
|  | <b>GGYS BELGELENDİRME PROSEDÜRÜ</b><br>FSMS CERTIFICATION PROCEDURE | Doküman kodu<br>/Document Code    | PR-16      |
|                                                                                   |                                                                     | Yayın tarihi<br>/Release Date     | 25.03.2021 |
|                                                                                   |                                                                     | Revizyon no<br>/Revision Number   | 01         |
|                                                                                   |                                                                     | Revizyon Tarihi<br>/Revision Date | 04.01.2023 |

The inspection period of each location in addition to the main location is determined according to Table B.1 by adding at least 1 audit day for each location.

Uygun şekilde dokümanite edilmesi ve gerekçelendirilmesi halinde daha az karmaşık olan bir kuruluş (çalışan sayısı, kuruluşun büyüklüğü ve/veya ürün hacmi bağlamında ya da 1.5 denetim gününden daha az Ts süresi olan kategoriler içerisinde kalan kuruluşlar) için denetim günü azaltılabilir.

For an organization that is less complex (in terms of number of employees, size of the organization and/or product volume, or organizations within the categories with Ts less than 1.5 audit days), the audit day may be reduced if properly documented and justified.

#### GGYS DENETİM SÜRESİNİ ARTTIRICI VE AZALTICI FAKTÖRLER TABLOSU

TABLE OF FACTORS INCREASING AND REDUCING THE GGYS AUDIT TIME

| ARTTIRICI FAKTÖRLER<br>INCREASING FACTORS                                           | AZALTICI FAKTÖRLER<br>REDUCING FACTORS                                |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| Ürün Tipi Sayısı<br>Product Type Number                                             | Basit /Jenerik Proses ( Satış )<br>Simple / Generic Process ( Sales ) |
| Ürün Hattı Sayısı<br>Number of Product Lines                                        | Tek tip ürün üretimi<br>Uniform product production                    |
| Ürün Geliştirme<br>Product development                                              |                                                                       |
| Kritik Kontrol Noktası Sayısı<br>Number of Critical Control Points                  |                                                                       |
| Operasyonel Ön Koşul Programı Sayısı<br>Number of Operational Prerequisite Programs |                                                                       |
| İskân Sahası<br>Housing Area                                                        |                                                                       |
| Altyapı,<br>Infrastructure                                                          |                                                                       |
| Şirket İçi Laboratuvar Deneyi<br>In-house Laboratory Experiment                     |                                                                       |
| Çevirmen İhtiyacı<br>Translator Need                                                |                                                                       |

Toplam hesaplanan denetim süresi içerisinde; ilk belgelendirme için ayrılan süre üzerinden de sadece ek lokasyonlar için indirim yapılır. Yapılan bu indirim %30 u geçemez.

Out of the total calculated audit period; Discounts are made only for additional locations over the time allotted for initial certification. This discount cannot exceed 30%.

Gıda Güvenliği Yönetim Sisteminde adam-gün azaltımı , sadece ek sahalar için olabilir. Merkez için olamaz; çünkü standardın kuralına göre ziyaret edilen her ek lokasyon için indirim yapılabilir.

Man-day reduction in the Food Safety Management System can only be for additional sites. It cannot be for the Center; because according to the rule of the standard, discounts can be made for each additional location visited.

Ayrıca indirim için diğer bir koşul, gözetim denetimleri ve yeniden belgelendirme denetimlerindedir. Onlar içinde indirimde kullanılacak faktörler ek saha faktörleri ile aynıdır. Ancak gözetim ve yeniden belgelendirme denetimlerinde indirim uygulanması; sadece Gıda güvenliği yönetim sistemi denetimi yapılıyor ise mümkün olmaktadır.

Entegre denetimler için bu indirim uygulaması yapılmamaktadır.

Also, another condition for Discount is in surveillance audits and recertification audits. The factors to be used in the discount in them are the same as the additional field factors. However, reductions in surveillance and recertification audits; It is only possible if the food safety management system audit is carried out. This discount is not applied for integrated audits.

Uygun şekilde dokümanite edilmesi ve gerekçelendirilmesi halinde daha az kompleks olan bir kuruluş (çalışan sayısı, kuruluşun büyüklüğü ve/veya ürün hacmi bağlamında ya da asgari ilk denetim süresi 1.5 denetim gününden daha az olan kategoriler içerisinde kalan kuruluşlar) için asgari süre azaltılabilir.

For a less complex organization (in terms of number of employees, size of the organization and/or product volume, or organizations falling within categories with a minimum initial audit duration of less than 1.5 audit days), the minimum time can be reduced if properly documented and justified.

**Hazırlayan:** Yönetim Temsilcisi  
/Prepared By: Management Representative

**Onaylayan:** Genel Müdür  
/Approved By: General manager

syf. 16

Elektronik nüshadır. Basılmış hali kontrolsüz kopyadır.  
/It is an electronic copy. The printed version is an uncontrolled copy.

|                                                                                   |                                                                     |                                   |            |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|------------|
|  | <b>GGYS BELGELENDİRME PROSEDÜRÜ</b><br>FSMS CERTIFICATION PROCEDURE | Doküman kodu<br>/Document Code    | PR-16      |
|                                                                                   |                                                                     | Yayın tarihi<br>/Release Date     | 25.03.2021 |
|                                                                                   |                                                                     | Revizyon no<br>/Revision Number   | 01         |
|                                                                                   |                                                                     | Revizyon Tarihi<br>/Revision Date | 04.01.2023 |

#### V-a) GGYS Denetim Süresi Arttırıcı faktörler

##### V-a) Factors Increasing the GGYS Audit Period

| Arttırıcı Faktörler<br>INCREASING FACTORS                                           | Arttırım Yüzdesi<br>Increase Percentage |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Ürün Tipi Sayısı<br>Product Type Number                                             | %10                                     |
| Ürün Hattı Sayısı<br>Number of Product Lines                                        | %10                                     |
| Ürün Geliştirme<br>Product development                                              | %10                                     |
| Kritik Kontrol Noktası Sayısı<br>Number of Critical Control Points                  | %10                                     |
| Operasyonel Ön Koşul Programı Sayısı<br>Number of Operational Prerequisite Programs | %10                                     |
| İskân Sahası<br>Housing Area                                                        | %10                                     |
| Altyapı<br>Infrastructure                                                           | %10                                     |
| Şirket İçi Laboratuvar Deneyi<br>In-house Laboratory Experiment                     | %10                                     |
| Çevirmen İhtiyacı<br>Translator Need                                                | %10                                     |

#### V-b) GGYS DENETİM SÜRESİ AZALTICI FAKTÖRLER

##### V-b) FACTORS REDUCING GGYS AUDIT TIME

| Azaltıcı Faktörler<br>Reducing Factors                                                                                                             | İndirim Yüzdesi<br>Discount Percentage |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| Basit /Jenerik Proses ( Satış )<br>Simple / Generic Process ( Sales )                                                                              | %10                                    |
| Tek tip ürün üretimi (tek tip bir ürün/hizmeti var ise)<br>Production of a single type of product (if there is a single type of product / service) | %10                                    |

**Tablo B.1 - Asgari ilk belgelendirme denetim süresi**

**Table B.1 - Minimum initial certification audit period**

| Kategori <sup>a</sup><br>Category a | Sahada yapılacak temel denetim süresi (gün bazında)<br>Basic inspection time to be made on site (on a day basis)<br>$T_D$ | Ek HACCP çalışmaları için eklenen denetim günü;<br>Added audit day for additional HACCP studies;<br>$T_H$ | İlgili yönetim sistemi bulunmaması halinde denetim için belirlenen gün sayısı;<br>In the absence of the relevant management system, the number of days determined for the audit;<br>$T_{MS}$ | Çalışan sayısına göre belirlenen denetim günü sayısı<br>Number of audit days determined by the number of employees<br>$T_{FTE}$ | Ziyaret edilen her ek lokasyon için<br>For each additional location visited |
|-------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| <b>A</b>                            | 0,75                                                                                                                      | 0,25                                                                                                      | 0,25                                                                                                                                                                                         | 1-19 = 0                                                                                                                        | Sahada                                                                      |

Hazırlayan: Yönetim Temsilcisi  
/Prepared By: Management Representative

Onaylayan: Genel Müdür  
/Approved By: General manager

|                                                                                   |                                                                     |                                   |            |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|------------|
|  | <b>GGYS BELGELENDİRME PROSEDÜRÜ</b><br>FSMS CERTIFICATION PROCEDURE | Doküman kodu<br>/Document Code    | PR-16      |
|                                                                                   |                                                                     | Yayın tarihi<br>/Release Date     | 25.03.2021 |
|                                                                                   |                                                                     | Revizyon no<br>/Revision Number   | 01         |
|                                                                                   |                                                                     | Revizyon Tarihi<br>/Revision Date | 04.01.2023 |

|                                                                                        |      |      |                 |                                                                                                                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------------|------|------|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| B                                                                                      | 0,75 | 0,25 | 20-49 = 0,5     | yapılacak<br>asgari<br>denetimin<br>süresinin<br>%50'si<br>50% of the<br>duration of the<br>minimum<br>inspection to be<br>carried out on<br>site |
| C                                                                                      | 1,50 | 0,50 | 50-79 = 1,0     |                                                                                                                                                   |
| D                                                                                      | 1,50 | 0,50 | 80-199 = 1,5    |                                                                                                                                                   |
| E                                                                                      | 1,00 | 0,50 | 200-499 = 2,0   |                                                                                                                                                   |
| F                                                                                      | 1,00 | 0,50 | 500-899 = 2,5   |                                                                                                                                                   |
| G                                                                                      | 1,00 | 0,25 | 900-1299 = 3,0  |                                                                                                                                                   |
| H                                                                                      | 1,00 | 0,25 | 1300-1699 = 3,5 |                                                                                                                                                   |
| I                                                                                      | 1,00 | 0,25 | 1700-2999 = 4,0 |                                                                                                                                                   |
| J                                                                                      | 1,00 | 0,25 | 3000-5000 = 4,5 |                                                                                                                                                   |
| K                                                                                      | 1,50 | 0,50 | >5000 = 5,0     |                                                                                                                                                   |
| a Bkz Tablo A.1 – Gıda zinciri kategorileri<br>a See Table A.1 – Food chain categories |      |      |                 |                                                                                                                                                   |

### 3. Asgari Gözetim ve Yeniden Belgelendirme Denetim Süresinin Hesaplanması

#### 3. Calculation of Minimum Surveillance and Recertification Audit Period

Asgari gözetim denetim süresi, en az 1 denetim gününü kapsamak suretiyle (A ve B kategorileri için 0,5 denetim günü), ilk belgelendirme denetim süresinin üçte biri kadardır.

*The minimum surveillance audit period is one third of the initial certification audit period, covering at least 1 audit day (0.5 audit days for categories A and B).*

Asgari yeniden belgelendirme denetim süresi, en az 1 denetim gününü kapsamak suretiyle (A ve B kategorileri için 0,5 denetim günü), ilk belgelendirme denetim süresinin üçte ikisi kadardır.

*The minimum recertification audit period is two-thirds of the initial certification audit period, covering at least 1 audit day (0.5 audit days for categories A and B).*

Uygun şekilde dokümanite edilmesi ve gerekçelendirilmesi halinde daha az karmaşık olan bir kuruluş (çalışan sayısı, kuruluşun büyüklüğü ve/veya ürün hacmi bağlamında ya da asgari ilk denetim süresi 1.5 denetim gününden daha az olan kategoriler içerisinde kalan kuruluşlar) için asgari süre azaltılabilir.

*For an organization that is less complex to be properly documented and justified (in the context of number of employees, size of the organization and/or product volume, or organizations within categories with a minimum initial audit duration of less than 1.5 audit days), the minimum time may be reduced.*

Gıda güvenliği yönetim sistemini de içeren karma bir denetim söz konusu olduğunda, gerekçelendirilmesi ve dokümanite edilmesi halinde denetim süresi kısaltılabilir.İlgili bir yönetim sisteminin hâlihazırda var olduğu ve aynı belgelendirme kuruluşu tarafından belgelendirildiği durumlarda tekrarın önüne geçilmesi adına ek süre istenmez.

*In the case of a mixed audit including a food safety management system, the audit period can be shortened if it is justified and documented. In cases where a relevant management system already exists and is documented by the same certification body, no additional time is required to avoid duplication.*

GGYS Denetim Süresini Arttırıcı Ve Azaltıcı Faktörlere bakılarak gerekli arttırım ve azaltım yapılır.

*Necessary increases and decreases are made by looking at the factors that increase and decrease the GGYS Audit Period.*

(İlgili tablo talimatın 7. Maddesindeki denetim süresini etkileyen faktörler kısmında

v- şıkında GGYS denetim süresini arttırıcı ve azaltıcı faktörler tablosu şeklinde bulunmaktadır.)

*(The relevant table is available in the section of factors affecting the audit time in Article 7 of the instruction, in the form of factors increasing and decreasing the GGYS audit time in v-.)*

\*Gözetim denetiminde kapsam genişletme talebinde bulunan GGYS müşterilerinde yapılması gereken işlemler aşağıdaki gibidir.\*Gözetim yazısındaki kapsam değişikliği var mı sorusuna verilen evet cevabına ilişkin olarak;FRB-01 Başvuru formu doldurmaları beklenir.\*Planlama bu başvuru formundaki bilgiler ve önceki son denetim planlaması üzerinden yapılır.

*\*The procedures to be done for GGYS customers who request scope expansion in surveillance audit are as follows. \* Regarding the yes answer given to the question of whether there is a scope change in the surveillance letter; They are expected to fill out the FRB-01 Application form. \*Planning is done based on the information in this application form and the previous final inspection planning.*

Örneğin ; ilk belgelendirme denetimi 1 gıda kategorisi ile gerçekleşmiş firmanın,1. Gözetim denetim sürecinde kapsam genişletme ile bir gıda kategorisi daha eklenirse, Eklenen gıda kategorisi için tam bir belgelendirme gibi işlem yapılır. Aşama 1

**Hazırlayan: Yönetim Temsilcisi**  
**/Prepared By: Management Representative**

**Onaylayan: Genel Müdür**  
**/Approved By: General manager**

syf. 18

*Elektronik nüshadır. Basılmış hali kontrolsüz kopyadır.*  
*/It is an electronic copy. The printed version is an uncontrolled copy.*

|                                                                                   |                                                                     |                                   |            |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|------------|
|  | <b>GGYS BELGELENDİRME PROSEDÜRÜ</b><br>FSMS CERTIFICATION PROCEDURE | Doküman kodu<br>/Document Code    | PR-16      |
|                                                                                   |                                                                     | Yayın tarihi<br>/Release Date     | 25.03.2021 |
|                                                                                   |                                                                     | Revizyon no<br>/Revision Number   | 01         |
|                                                                                   |                                                                     | Revizyon Tarihi<br>/Revision Date | 04.01.2023 |

denetimi sadece yeni eklenen gıda kategorisi için gerçekleşir ve aşama 2 denetimi yeni gıda kategorinin aşama 2 süresi ve ilk belgelendirme denetiminin gözetim süresi eklenerek hesaplanan süre kadar gerçekleşir.

*For example ; The first certification audit of the company was carried out with 1 food category. If a food category is added with scope expansion in the surveillance audit process, it is treated as a full certification for the added food category. Stage 1 audit takes place only for the newly added food category and stage 2 audit takes place for the duration calculated by adding the stage 2 time of the new food category and the surveillance time of the first certification audit.*

**Not : Ggys için belirlenen minimum denetim süresi; alanda yapılacak denetime yönelik olup, denetime hazırlık ve raporlama süreleri minimum denetim süresine dahil değildir.**

**Note : The minimum inspection period determined for Ggys; It is for the audit to be carried out in the field, and the preparation and reporting periods for the audit are not included in the minimum audit period.**

#### 4. Denetim Planının Hazırlanması

##### 4. Preparation of the Audit Plan

Denetim planı hazırlanırken aşağıdaki kriterler gözönünde bulundurulur;

*While preparing the audit plan, the following criteria are taken into consideration;*

- Kuruluşun büyüklüğü ve karmaşıklığı
- *The size and complexity of the organization*
- Teknolojik ve yasal şartlar
- *Technological and legal conditions*
- GGYS kapsamında bulunan aktivitelerden herhangi birinin dışarı taşare edilmesi durumu
- *Outsourcing of any of the activities within the scope of GGYS*
- Daha önceki denetim sonuçları
- *Previous audit results*
- Çoklu sahaların gözönüne alınması
- *Consideration of multiple sites*
- HACCP planı sayısı
- *Number of HACCP plans*

**8.1.3** ISO/IEC 17021 Madde 8.1.1 ile 8.1.3 arasında verilenler geçerli olup bununla ilgili tüm kurallar El Kitabında verilmiştir.

*8.1.3 ISO/IEC 17021 Clauses 8.1.1 to 8.1.3 are valid and all relevant rules are given in the Handbook*

**8.1.4** ISO/IEC 17021 Madde 8.1.4 için verilenler geçerli olup bununla ilgili tüm kurallar El Kitabında verilmiştir.

*The ones given for ISO/IEC 17021 Clause 8.1.4 apply and all relevant comprehensive rules are given in the Handbook.*

AVACERT' in, denetim süresi belirlemeye ilişkin uygulaması bu prosedürün, 8.1.2 maddesinde verilmiştir. AVACERT, her müşteri için, ilgili müşterinin gıda güvenliği yönetim sistemine ilişkin eksiksiz ve etkin bir şekilde denetim planı yapılması ve denetimin gerçekleştirilmesi için gerekli olan zamanı bu prosedürün, 8.1.2 maddesi doğrultusunda belirler. AVACERT tarafından belirlenen denetim süresi ve bunun gerekçesi kayıt altına alınır.

*The application of AVACERT regarding determining the audit period is given in article 8.1.2 of this procedure. AVACERT determines the time required for each customer to make a complete and effective audit plan for the relevant customer's food safety management system and to perform the audit, in accordance with article 8.1.2 of this procedure. The audit period determined by AVACERT and its justification are recorded.*

**8.1.5** Birden fazla lokasyonda hizmet veren kuruluşlar için denetimlerin planlanmasına ilişkin uygulamalar aşağıda verilmiştir

*Applications for planning audits for organizations serving at more than one location are given below.*

**8.1.5.1** Birden fazla lokasyonda hizmet veren kuruluşlar, belirli gıda güvenliği yönetim sistemi faaliyetlerinin planlandığı, kontrol edildiği veya idare edildiği bir merkezin (bundan böyle merkez ofis olarak anılacak olmakla birlikte her durumda ilgili

**Hazırlayan: Yönetim Temsilcisi**  
/Prepared By: Management Representative

**Onaylayan: Genel Müdür**  
/Approved By: General manager

syf. 19

*Elektronik nüshadır. Basılmış hali kontrolsüz kopyadır.*  
/It is an electronic copy. The printed version is an uncontrolled copy.

|                                                                                   |                                                                     |                                   |            |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|------------|
|  | <b>GGYS BELGELENDİRME PROSEDÜRÜ</b><br>FSMS CERTIFICATION PROCEDURE | Doküman kodu<br>/Document Code    | PR-16      |
|                                                                                   |                                                                     | Yayın tarihi<br>/Release Date     | 25.03.2021 |
|                                                                                   |                                                                     | Revizyon no<br>/Revision Number   | 01         |
|                                                                                   |                                                                     | Revizyon Tarihi<br>/Revision Date | 04.01.2023 |

kuruluşun genel merkezi olduğu anlamına gelmemektedir) yanı sıra, bahse konu faaliyetlerin kısmen veya tamamen uygulandığı bir lokasyon ağı bulunan kuruluşlardır. Birden fazla lokasyonda hizmet verebilen kuruluşlar şu şekilde sıralanabilir: Organizations operating in more than one location, as well as a center (hereinafter referred to as the head office, but not necessarily the headquarters of the relevant organization) where certain food safety management system activities are planned, controlled or administered, as well as partially or completely They are organizations that have a network of locations where they are implemented. Organizations that can serve in more than one location can be listed as follows:

- Franchise ile çalışan kuruluşlar;
- Organizations working with franchises;
- Bir veya birden fazla üretim sahası ve satış ofisi bulunan imalat şirketleri;
- Manufacturing companies with one or more production sites and sales offices;
- Benzer hizmeti birden fazla lokasyonda sunan hizmet kuruluşları;
- Service organizations that offer similar service in more than one location;
- Birden çok dalı bulunan kuruluşlar.
- Organizations with multiple branches.

**8.1.5.2 AVACERT**, aşağıdaki koşulların sağlanması halinde, birden fazla lokasyonda hizmet veren bir kuruluşu tek bir yönetim sistemi kapsamında belgelendirebilir:

AVACERT can certify an organization serving in more than one location within the scope of a single management system, provided that the following conditions are met:

- a) Tüm lokasyonların, ISO 22000, Madde 4 veya buna eşdeğer başka bir gıda güvenliği yönetim sisteminde belirtildiği üzere, merkez tarafından kontrol ve idare edilen tek bir gıda güvenliği ve yönetim sistemi altında çalışması;  
a) All locations operate under a single centrally controlled and managed food safety and management system as specified in ISO 22000, Clause 4 or another equivalent food safety management system;
- b) Belgelendirme öncesindeki bir yıl içerisinde, her lokasyonda iç denetim yapılmış olması;  
b) Internal auditing at each location within one year prior to certification;
- c)
- d) Lokasyonlarda yapılan denetimlerden elde edilen bulguların, sistemin genelini bir göstergesi olarak kabul edilmesi ve düzeltmelerin buna göre yapılması.  
d) Accepting the findings obtained from the inspections made at the locations as an indicator of the overall system and making corrections accordingly.

**8.1.5.3** Yalnızca A, B, E, F ve G (Tablo A.1 – Gıda Zinciri Kategorileri’ tablosu) kategorilerinde ve bahse konu kategoriler kapsamında benzer prosesler ile çalışan 20’den fazla lokasyona sahip kuruluşlarda birden fazla lokasyonda örnekleme yöntemiyle çalışılabilir. Bu işlem ilk belgelendirme, gözetim ve yeniden belgelendirme denetimleri için uygulanır. AVACERT, birden fazla lokasyonda hizmet veren kuruluşun belgelendirilmesinde örnekleme uygulaması kararını gerekçelendirir. Only in the categories A, B, E, F and G (Table A.1 - Food Chain Categories' table) and in organizations with more than 20 locations working with similar processes within the scope of the categories in question, it is possible to work with sampling method in more than one location. This process is applied for initial certification, surveillance and re-certification audits. AVACERT justifies the decision to apply sampling in the certification of the organization serving at more than one location.

Birden fazla lokasyondan örnek alınması yapıldığı takdirde, belgelendirme sonrasında, yıllık iç denetim programına ilgili kuruluşun tüm lokasyonlarının eklenmesi, başvurunun gözden geçirilmesi aşamasında talep edilir, bu bilgi notlar kısmında belirtilir ve FRB-27-1/2 Denetim Raporu iç denetimler maddesine eklenmiş bir soru ile denetimler esnasında incelenir. If samples are taken from more than one location, after the certification, adding all the locations of the relevant organization to the annual internal audit program is requested at the stage of reviewing the application, this information is stated in the notes section and with a question attached to the internal audits article of the FRB-27-1/2 Audit Report. examined during inspections.

Örnekleme belirlenmesinde, kuruluşun riskleri göz önünde bulundurulur ve Tablo 1’de belirtilen örnek sayısı, riske göre artırılabilir.

In determining the sampling, the risks of the organization are taken into account and the number of samples specified in Table 1 can be increased according to the risk.

**Hazırlayan:** Yönetim Temsilcisi  
/Prepared By: Management Representative

**Onaylayan:** Genel Müdür  
/Approved By: General manager

syf. 20

Elektronik nüshadır. Basılmış hali kontrolsüz kopyadır.  
/It is an electronic copy. The printed version is an uncontrolled copy.

|                                                                                   |                                                                     |                                         |                                                                                                                                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>GGYS BELGELENDİRME PROSEDÜRÜ</b><br>FSMS CERTIFICATION PROCEDURE | Doküman kodu<br>/Document Code<br>PR-16 | Yayın tarihi<br>/Release Date<br>25.03.2021<br>Revizyon no<br>/Revision Number<br>01<br>Revizyon Tarihi<br>/Revision Date<br>04.01.2023 |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

**8.1.5.4** AVACERT'in birden fazla lokasyonun örnek olarak seçilmesine ilişkin tespiti olması halinde, AVACERT, gıda güvenliği yönetim sisteminin etkin bir şekilde değerlendirilmesi için örnekleştirme programı uygular ve bu bağlamda, aşağıda belirtilen şartlar geçerlidir:

*If AVACERT has determined that more than one location has been selected as a sample, AVACERT will implement a sampling program for an effective evaluation of the food safety management system, and in this context, the following conditions apply:*

- 20 veya daha az lokasyonu bulunan kuruluşların tüm lokasyonları denetlenir. 20'den fazla lokasyonu bulunan kuruluşlar için örnekleştirme oranı ise her 5 lokasyon için 1 lokasyondur. Lokasyonların tamamı rastgele seçilir ve denetim sonrasında, örnek olarak seçilen lokasyonların hiçbirinin uygunsuz (ISO 22000 için belgelendirme eşiklerinin karşılanmaması) olmaması gerekir.  
*a) All locations of organizations with 20 or less locations are audited. For organizations with more than 20 locations, the sampling rate is 1 location for every 5 locations. All of the locations are randomly selected and, after the audit, none of the sample locations selected should be non-compliant (not meeting the certification thresholds for ISO 22000).*
- AVACERT tarafından, yılda en az bir kere, merkez ofisin gıda güvenliği yönetim sistemi denetim edilir.  
*b) The food safety management system of the head office is audited by AVACERT at least once a year.*
- AVACERT tarafından, yılda en az bir kere, uygun bulunan sayıda lokasyon üzerinde gözetim denetimi yapılır.  
*c) Surveillance audits are carried out by AVACERT at least once a year on a suitable number of locations.*
- Numune olarak seçilen lokasyonlara ilişkin denetim bulguları, tüm sisteme ilişkin göstergeler olarak kabul edilir ve düzeltmeler buna göre yapılır.  
*d) Audit findings regarding the locations selected as samples are accepted as indicators of the whole system and corrections are made accordingly.*

Tablo 1'de örnekleştirme yöntemi seçilmesi halinde denetlenecek lokasyon sayısı verilmektedir.

*If the sampling method is selected in Table 1, the number of locations to be audited is given.*

**Tablo 1 – Birden fazla lokasyona sahip şirketlerin örnekleştirme yöntemiyle denetiminde denetim edilecek lokasyon sayısı**  
**Table 1 – The number of locations to be audited in the audit of companies with more than one location by sampling method**

|                                                                                                  | Toplam lokasyon sayısı<br>Total number of locations |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| 1-20 arasında denetim edilecek lokasyon sayısı<br>Number of locations to be audited between 1-20 | 21 22 23 24 25 26 27 28                             |
| 20'dan fazla lokasyon sayısı<br>Number of more than 20 locations                                 | 0 1 2 3 4 5 6 7 8                                   |
| Denetlenecek ek lokasyon sayısı<br>Number of additional locations to audit                       | 0 1 1 1 1 1 2 2 2                                   |
| Denetlenecek lokasyon sayısı<br>Number of locations to audit                                     | x 21 21 21 21 21 22 22 22                           |

Birden fazla lokasyonda hizmet veren kuruluşlar için örnekleştirme işleminde, gıda güvenliği üzerinde doğrudan etkisi bulunan faaliyetler için geçerli olup, yalnızca idare tarafından kullanılan lokasyonlar için geçerli değildir.

*In the sampling process for organizations serving in more than one location, it is valid for activities that have a direct impact on food safety, and not only for locations used by the administration.*

**8.1.6** ISO/IEC 17021 Madde 8.1.6 ile 8.1.9 arasında verilenler geçerli olup bununla ilgili tüm kurallar El Kitabında verilmiştir.

*ISO/IEC 17021 Clauses 8.1.6 to 8.1.9 are valid and all relevant rules are given in the Handbook.*

**8.1.7** Denetim raporu: ISO/IEC 17021 Madde 8.1.10 da verilenler geçerli olup bununla ilgili tüm kurallar El Kitabında verilmiştir.

*8.1.7 Audit report: The ones given in ISO/IEC 17021 Clause 8.1.10 are valid and all relevant rules are given in the Handbook.*

**Hazırlayan: Yönetim Temsilcisi**  
/Prepared By: Management Representative

**Onaylayan: Genel Müdür**  
/Approved By: General manager

syf. 21

*Elektronik nüshadır. Basılmış hali kontrolsüz kopyadır.*  
/It is an electronic copy. The printed version is an uncontrolled copy.

|                                                                                   |                                                                     |                                   |            |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|------------|
|  | <b>GGYS BELGELENDİRME PROSEDÜRÜ</b><br>FSMS CERTIFICATION PROCEDURE | Doküman kodu<br>/Document Code    | PR-16      |
|                                                                                   |                                                                     | Yayın tarihi<br>/Release Date     | 25.03.2021 |
|                                                                                   |                                                                     | Revizyon no<br>/Revision Number   | 01         |
|                                                                                   |                                                                     | Revizyon Tarihi<br>/Revision Date | 04.01.2023 |

**8.1.8** AVACERT, yapılan her denetim için yazılı bir rapor hazırlar. Denetim ekibi iyileştirmeye ilişkin fırsatlar sunabilir fakat kesin çözümler önermez. Denetim raporunun mülkiyeti AVACERT'e aittir.  
*8.1.8 AVACERT prepares a written report for each audit performed. The audit team can offer opportunities for improvement, but not definitive solutions. The ownership of the audit report belongs to AVACERT.*

Bahse konu raporda, kuruluş tarafından kullanılan ön gereksinim programları, kullanılan tehlike analizi yöntemi, gıda güvenlik ekibine ilişkin yorumlar ve gıda güvenliği yönetim sistemine ilişkin diğer konular yer alır.  
*The report in question includes the prerequisite programs used by the organization, the hazard analysis method used, comments on the food safety team, and other issues related to the food safety management system.*

**8.1.9** ISO/IEC 17021 Madde 8.1.11 ile 8.1.15 arasında verilenler geçerli olup bununla ilgili tüm kurallar El Kitabında verilmiştir.  
*8.1.9 ISO/IEC 17021 Clauses 8.1.11 to 8.1.15 are valid and all relevant rules are given in the Handbook.*

## **8.2 İlk denetim ve belgelendirme** *8.2 Initial audit and certification*

### **8.2.1 Başvuru** *8.2.1 Application*

ISO/IEC 17021 Madde 8.2.1 de verilenler geçerli olup bununla ilgili tüm kurallar El Kitabında verilmiştir.  
*ISO/IEC 17021 Clause 8.2.1 is valid and all relevant rules are given in the Handbook.*

AVACERT, başvuru sahibi kuruluştan proses hatlarına, HACCP çalışmalarına ve vardiya sayılarına ilişkin detaylı bilgi sunmasını talep etmektedir.  
*AVACERT requests the applicant organization to provide detailed information on process lines, HACCP studies and number of shifts.*

### **8.2.2 Başvurunun gözden geçirilmesi** *8.2.2 Review of the application*

ISO/IEC 17021 Madde 8.2.2 de verilenler geçerli olup bununla ilgili tüm kurallar El Kitabında verilmiştir.  
*The ones given in ISO/IEC 17021 Clause 8.2.2 are valid and all relevant rules are given in the Handbook.*

### **8.2.3 İlk belgelendirme denetimi** *8.2.3 Initial certification audit*

Gıda güvenliği yönetim sisteminin ilk belgelendirme denetimi, aşama 1 ve aşama 2 olmak üzere iki aşamada gerçekleştirilir.  
*The initial certification audit of the food safety management system is carried out in two stages, stage 1 and stage 2.*

#### **8.2.3.1 Aşama 1** *8.2.3.1 Phase 1*

**8.2.3.1.1** ISO/IEC 17021 Madde 8.2.2 de verilenler geçerli olup bununla ilgili tüm kurallar El Kitabında verilmiştir.  
*8.2.3.1.1 ISO/IEC 17021 Clause 8.2.2 is valid and all relevant rules are given in the Handbook*

**8.2.3.1.2** Aşama 1 denetiminin amacı, ilgili kuruluşun gıda güvenliği yönetim sisteminin anlaşılması üzerine aşama 2 denetiminin planlanması için bir odak noktası belirlenmesi ve kuruluşun aşağıda belirtilen hususları ne derece karşıladığı göz önünde bulundurularak aşama 2 denetimine kadar hazır olduğunun belirlenmesidir.  
*8.2.3.1.2 The purpose of the stage 1 audit is to determine a focal point for planning the stage 2 audit on understanding of the relevant organization's food safety management system and to determine that the organization is ready for the stage 2 audit, taking into account the extent to which it has met the following issues.*

- a) Kuruluş, yaptığı işe uygun bir ön gereksinim programının belirlemesi (örn. Yasal ve düzenleyici şartlar, müşteri ve belgelendirme programı şartları);

**Hazırlayan: Yönetim Temsilcisi**  
**/Prepared By: Management Representative**

**Onaylayan: Genel Müdür**  
**/Approved By: General manager**

|                                                                                   |                                                                     |                                   |            |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|------------|
|  | <b>GGYS BELGELENDİRME PROSEDÜRÜ</b><br>FSMS CERTIFICATION PROCEDURE | Doküman kodu<br>/Document Code    | PR-16      |
|                                                                                   |                                                                     | Yayın tarihi<br>/Release Date     | 25.03.2021 |
|                                                                                   |                                                                     | Revizyon no<br>/Revision Number   | 01         |
|                                                                                   |                                                                     | Revizyon Tarihi<br>/Revision Date | 04.01.2023 |

- a) The organization determines a prerequisite program appropriate for its work (eg legal and regulatory requirements, client and certification program requirements);
- b) Gıda güvenliği yönetim sistemi, ilgili kuruluşun gıda güvenliğine ilişkin tehlikelerin belirlenmesi ve değerlendirilmesine ilişkin yeterli nitelikte süreci ve yöntemi ayrıca ortaya çıkan durumlara göre kontrol önlemlerinin seçilmesini ve kategorilere ayrılmasını (kombinasyonlar) kapsamalı
- b) The food safety management system includes the relevant organization's adequate process and method for the identification and assessment of food safety hazards, as well as the selection and categorization of control measures (combinations) according to emerging situations.
- c) İlgili gıda güvenliği mevzuatının uygulaması
- c) Implementation of relevant food safety legislation
- d) Gıda güvenliği yönetim sisteminin, ilgili kuruluşun gıda güvenliği politikasını hayata geçirmek üzere tasarlaması
- d) Designing the food safety management system to implement the food safety policy of the relevant institution
- e) Gıda güvenliği yönetim sistemi uygulama programının, Aşama 2 denetimine geçilmesi için uygun olmalı (aşama 2);
- e) The food safety management system implementation program should be suitable for transition to Stage 2 management (stage 2);
- f) Kontrol önlemlerinin geçerli kılınması, faaliyetlerin onaylanması ve iyileştirme programları, gıda güvenliği yönetim sistemi standardının şartlarına uygun olması
- f) Validation of control measures, approval of activities and improvement programs, compliance with the requirements of the food safety management system standard
- g) Kuruluş içerisinde ve kuruluşun tedarikçilerle, müşterilerle ve ilgili kişilerle iletişimin sağlanması amacıyla gıda güvenliği yönetim sistemi dokümanlarının bulunması
- g) Availability of food safety management system documents within the organization and in order to ensure communication of the organization with suppliers, customers and relevant persons
- h) Gözden geçirilmesi gereken bir ek doküman ve/veya önceden alınması gereken bir bilginin bulunması.
- h) There is an additional document that needs to be reviewed and/or information that needs to be obtained beforehand.

İlgili kuruluşun, dışarıdan geliştirilmiş bir kontrol önlemleri bileşimini uygulaması halinde, aşama 1 denetimi esnasında, GGYS dokümantasyonunun bu kontrol önlemleri bileşiminin,

If the relevant organization implements a combination of externally developed control measures, during the stage 1 audit, this combination of control measures in the GGYS documentation,

- Kuruluş için uygunluğu,
- Suitability for the establishment,
- ISO 22000 standardı kuralları ile uyumlu olarak geliştirilip geliştirilmediği ve
- whether it was developed in accordance with the rules of the ISO 22000 standard, and
- Güncellenmesi konularını belirlemek için gözden geçirilmelidir.
- It should be reviewed to identify issues of updating.

Yasal açıdan uygunluk hakkında konu ile ilgili izinlerin yeterliliği incelenmelidir.

Regarding legal compliance, the adequacy of the relevant permits should be examined.

**8.2.3.1.3** Gıda güvenliği yönetim sistemi için, yukarıda belirtilen hedeflere ulaşmak amacıyla aşama 1 denetimi, müşterinin tesislerinde gerçekleştirilir.

**8.2.3.1.3** For the food safety management system, the stage 1 audit is performed at the customer's premises in order to achieve the above-mentioned objectives.

Bazı istisnai durumlarda, aşama 1 denetiminin bir kısmı, gerekçelere dayandırılmak suretiyle, bahse konu tesis dışında bir lokasyonda gerçekleştirilebilir. Bu durumda Aşama 1 denetimine ilişkin hedeflerin eksiksiz bir şekilde elde edildiğine ilişkin deliller sağlanır. Lokasyonun çok uzakta bulunması, dönemsel üretimin az olması gibi durumlar bu istisnalara girebilir.

In exceptional circumstances, part of the phase 1 audit may be performed at a location other than the facility in question, based on justification. In this case, evidence is provided that the objectives for the Stage 1 audit have been fully achieved. Situations such as the location being too far away or the low seasonal production may be included in these exceptions.

**8.2.3.1.4** ISO/IEC 17021 Madde 8.2.3.1.2 de verilenler geçerli olup bununla ilgili tüm kurallar El Kitabında verilmiştir

**8.2.3.1.4** The ones given in ISO/IEC 17021 Article 8.2.3.1.2 are valid and all the rules regarding this are given in the Handbook

**Hazırlayan:** Yönetim Temsilcisi  
/Prepared By: Management Representative

**Onaylayan:** Genel Müdür  
/Approved By: General manager

syf. 23

Elektronik nüshadır. Basılmış hali kontrolsüz kopyadır.  
/It is an electronic copy. The printed version is an uncontrolled copy.

|                                                                                   |                                                                     |                                   |            |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|------------|
|  | <b>GGYS BELGELENDİRME PROSEDÜRÜ</b><br>FSMS CERTIFICATION PROCEDURE | Doküman kodu<br>/Document Code    | PR-16      |
|                                                                                   |                                                                     | Yayın tarihi<br>/Release Date     | 25.03.2021 |
|                                                                                   |                                                                     | Revizyon no<br>/Revision Number   | 01         |
|                                                                                   |                                                                     | Revizyon Tarihi<br>/Revision Date | 04.01.2023 |

Müşteri, aşama 1 denetiminden alınan sonuçların aşama 2 denetiminin ertelenmesine veya iptal edilmesine sebep olabileceği konusunda bilgilendirilir.

*The client is informed that the results from the stage 1 audit may cause the delay or cancellation of the stage 2 audit.*

**8.2.3.1.5** Gıda güvenliği yönetim sisteminin aşama 1 denetimi esnasında denetim edilen ve eksiksiz şekilde uygulandığı, etkin ve şartlara uygun olduğu belirlenen herhangi bir parçasının, aşama 2 denetimi esnasında denetlenmesi gerekmeyebilir. Bununla birlikte AVACERT, gıda güvenliği yönetim sisteminin hâlihazırda denetlenmiş olan kısımlarının, belgelendirme şartlarına uymaya devam ettiğini kesinleştirmelidir. Bahse konu durumun ortaya çıkması halinde, denetim raporunda ilgili bulgular yer alır ve Aşama 1 denetimi esnasında uygunluğun sağlandığı belirtilir.

**8.2.3.1.5** Any part of the food safety management system that was inspected during the stage 1 audit and determined to be fully implemented, effective and compliant with the requirements may not need to be audited during the stage 2 audit. However, AVACERT must ensure that parts of the food safety management system that have already been audited continue to comply with certification requirements. In case the aforementioned situation arises, the relevant findings are included in the audit report and it is stated that compliance was achieved during the Stage 1 audit.

**8.2.3.1.6** ISO/IEC 17021 Madde 8.2.3.1.3 de verilenler geçerli olup bununla ilgili tüm kurallar El Kitabında verilmiştir Aşama 1 ile aşama 2 denetimleri arasındaki süre 6 aydan uzun olamaz. Bahse konu sürenin uzatılması gerekirse, aşama 1 denetimi yinelenir.

**8.2.3.1.6** The ones given in ISO/IEC 17021 Clause 8.2.3.1.3 are valid and all the rules regarding this are given in the Handbook

*The period between stage 1 and stage 2 audits cannot be longer than 6 months. If the said period needs to be extended, the stage 1 audit is repeated.*

## **8.2.3.2 Aşama 2**

### **8.2.3.2 Stage 2**

ISO/IEC 17021 Madde 8.2.3.3.2' de verilenler geçerli olup bununla ilgili tüm kurallar El Kitabında verilmiştir

*The ones given in ISO/IEC 17021 Clause 8.2.3.3.2 are valid and all relevant rules are given in the Handbook.*

## **8.2.4 İlk belgelendirme tetkikine ilişkin sonuçlar**

### **8.2.4 Results of the initial certification audit**

ISO/IEC 17021 Madde 8.2.4'de verilenler geçerli olup bununla ilgili tüm kurallar El Kitabında verilmiştir

*The ones given in ISO/IEC 17021 Clause 8.2.4 are valid and all relevant rules are given in the Handbook*

## **8.2.5 İlk belgelendirmenin yapılmasına ilişkin bilgiler**

### **8.2.5 Information on making the initial certification**

ISO/IEC 17021 Madde 8.2.5'de verilenler geçerli olup bununla ilgili tüm kurallar El Kitabında verilmiştir

*The ones given in ISO/IEC 17021 Clause 8.2.5 are valid and all relevant rules are given in the Handbook.*

## **8.3 Gözetim faaliyetleri**

### **8.3 Surveillance activities**

ISO/IEC 17021 Madde 8.3'de verilenler geçerli olup bununla ilgili tüm kurallar El Kitabında verilmiştir

*The ones given in ISO/IEC 17021 Clause 8.3 are valid and all relevant rules are given in the Handbook*

## **8.4 Yeniden belgelendirme**

### **8.4 Recertification**

ISO/IEC 17021 Madde 8.4'de verilenler geçerli olup bununla ilgili tüm kurallar El Kitabında verilmiştir

## **8.5 Özel tetkikler**

### **8.5 Special examinations**

ISO/IEC 17021 Madde 8.5'de verilenler geçerli olup bununla ilgili tüm kurallar El Kitabında verilmiştir

*The ones given in ISO/IEC 17021 Clause 8.5 are valid and all relevant rules are given in the Handbook.*

## **8.6 Belgenin askıya alınması, geri çekilmesi veya kapsamının daraltılması**

### **8.6 Suspension, withdrawal or reduction of the scope of the document**

ISO/IEC 17021 Madde 8.6'de verilenler geçerli olup bununla ilgili tüm kurallar El Kitabında verilmiştir

*The ones given in ISO/IEC 17021 Clause 8.6 are valid and all relevant rules are given in the Handbook*

**Hazırlayan: Yönetim Temsilcisi**  
**/Prepared By: Management Representative**

**Onaylayan: Genel Müdür**  
**/Approved By: General manager**

syf. 24

*Elektronik nüshadır. Basılmış hali kontrolsüz kopyadır.*  
*/It is an electronic copy. The printed version is an uncontrolled copy.*

|                                                                                   |                                                                     |                                   |            |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|------------|
|  | <b>GGYS BELGELENDİRME PROSEDÜRÜ</b><br>FSMS CERTIFICATION PROCEDURE | Doküman kodu<br>/Document Code    | PR-16      |
|                                                                                   |                                                                     | Yayın tarihi<br>/Release Date     | 25.03.2021 |
|                                                                                   |                                                                     | Revizyon no<br>/Revision Number   | 01         |
|                                                                                   |                                                                     | Revizyon Tarihi<br>/Revision Date | 04.01.2023 |

## 8.7 İtirazlar

### 8.7 Objections

ISO/IEC 17021 Madde 8.7’de verilenler geçerli olup bununla ilgili tüm kurallar El Kitabında verilmiştir

*The ones given in ISO/IEC 17021 Clause 8.7 are valid and all relevant rules are given in the Handbook*

## 8.8 Şikâyetler

### 8.8 Complaints

ISO/IEC 17021:2011, Madde 8.8’de verilen şartlar geçerlidir.

*The conditions given in ISO/IEC 17021:2011, Clause 8.8 apply.*

## 8.9 Başvuru sahiplerine ve müşterilere ilişkin kayıtlar

### 8.9 Applicants and clients records

ISO/IEC 17021:2011, Madde 8.9’da verilen şartlar geçerlidir.

*The conditions given in ISO/IEC 17021:2011, Clause 8.9 apply.*

## 9 Belgelendirme Kuruluşları İçin Yönetim Sistemi Gereklilikleri

### 9 Management System Requirements for Certification Body

ISO/IEC 17021:2011, Madde 9’da verilen şartlar geçerlidir.

*The conditions given in clause 9 of ISO/IEC 17021:2011 apply.*

## 10 İLGİLİ DOKÜMANLAR

### 10 RELATED DOCUMENTS

SBK El Kitabı

*SBK Handbook*

FRB-27-1/2 Denetim Raporu

*FRB-27-1/2 Audit Report*

ISO/IEC 17021-1

*ISO/IEC 17021-1*

PR-11 Personel Atama ve Performans Değerlendirme Prosedürü

*PR-11 Personnel Appointment and Performance Evaluation Procedure*

**Hazırlayan:** Yönetim Temsilcisi  
**/Prepared By:** Management Representative

**Onaylayan:** Genel Müdür  
**/Approved By:** General manager

syf. 25

*Elektronik nüshadır. Basılmış hali kontrolsüz kopyadır.*  
*/It is an electronic copy. The printed version is an uncontrolled copy.*