

# İMALATÇI VE TOPTANCI DENETLEME PROGRAMIYLA İLGİLİ REHBERLİK



Department of  
Primary Industries  
Food Authority

More resources at [foodauthority.nsw.gov.au](http://foodauthority.nsw.gov.au)



[nswfoodauthority](https://www.facebook.com/nswfoodauthority)



[nswfoodauth](https://twitter.com/nswfoodauth)

DECEMBER 2015

## İçindekiler

<b>Giriş</b> .....	<b>3</b>
Tablo 1. Denetleme kılavuz ilkeleri – bir denetleme gerçekleştirirken farkında olunması gereken gıda güvenliği riskleri .....	4
Tablo 2: MWIP denetlemelerinde ihlallerin önem seviyesinin belirlenmesi için kılavuz ilkeler .....	8
Tablo 3. Denetleme sonucu .....	13
Tablo 4. Önerilen yaptırım.....	13
Kabul edilemez denetleme sonucu .....	14



Department of  
Primary Industries  
Food Authority



## Giriş

NSW'de gıda imalatı ya da toptan satışı yapan işletmeler, NSW Gıda Kurumunun İmalatçı/Toptancı Denetleme Programı (Manufacturer/Wholesaler Inspection Program - MWIP) kapsamındadır ve denetlemelerden geçmeleri gerekmektedir.

Bu rehberlik belgesi, değişik ciddiyet kategorilerine sahip denetleme kalemleri konusunda detaylı bilgi vermekte ve Gıda Güvenliği Memurlarına (GGM), küçük imalatçılardan büyük operasyonlara kadar uzanan tesisleri denetlerken tutarlı bir yaklaşım ortaya koymaları için bir çerçeve oluşturmayı amaçlamaktadır.

### Sabit tesisler

Bütün tesisler (gıda nakliyat taşıtı denetlemeleri hariç) Gıda Standartları Kanununa göre denetlenir. Bütün tesislerin gıda güvenliği riskine karşı değerlendirileceği unutulmamalıdır.

Bir denetleme gerçekleştirirken GGM aşağıdaki faktörleri göz önüne almalıdır:

- **İmal edilen gıda ürünüyle ilgili gıda güvenliği riski nedir?**
- **İmalatçının kendi gıda güvenliği risklerini izlemek/değerlendirmek için kullanımda olan sistemleri var mı?**
- **Tesisin genel temizlik seviyesi nedir?**
- **Tesis içerikleri/ham maddeleri/gıda ürünlerini kimden alıyor?**
- **Tesis gıda ürünlerini kime tedarik ediyor?**
- **Denetleme, o tesisin genel süreçleri ve hijyen uygulamalarının o anda çekilmiş tek bir 'fotoğrafi' gibidir.**

GGM'nin, MWIP'nin tesisinden ayrılmadan önce kendisine şu soruyu sorması gerekir: 'Bu tesisten, burada güvenli bir şekilde gıda üretildiğinden ve tüketicinin korunuyor olduğundan emin bir şekilde çıkıp gidebilir miyim?'.

GGM tesisdeki süreçlere ve hijyen uygulamalarına güvenmiyorsa, denetim sonucunun kabul edilemez olduğunu kayıt altına almalı ve münasip bir uygunluk eylemini hayata geçirmelidir. Uygunluk eylemi kanıtlarla **DESTEKLENMELİDİR.**

Aşağıdaki tablolar, mevcut bilgi ve verilere dayalı olarak, denetimler için yol gösterici niteliktedir ve genellikle farkında olunması gereken ana risk alanlarını göstermektedir.

Ancak bunların yalnızca kılavuz ilkeler olduğu ve mevcut diğer kaynaklarla ve GGM'nin profesyonel kanısı ve bilgisiyle birlikte kullanılmasının gerektiği göz önüne alınmalıdır.



Department of  
Primary Industries  
Food Authority



Tablo 1. Denetleme kılavuz ilkeleri – bir denetleme gerçekleştirirken farkında olunması gereken gıda güvenliği riskleri

Tesis	Göz Önüne Alınacak Gıda Güvenliği Riskleri
<b>Taşıtlar</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sıcaklık kontrolü</li> <li>Taşıtın etkin bir şekilde temizlenebilmesi için bakımının yapılması gerekmektedir</li> <li>Depolama alanının temizliği</li> <li>Geçerli NSW Gıda Kurumu ruhsatı</li> </ul>
<b>Fırın (ekmekler, kekler, bisküviler)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pastalar / kekler</li> <li>Yüksek nem içeren fırınlanmış ürünler</li> <li>Atıştırmalık gıdalar</li> <li>Bisküviler</li> <li>Ekmek, pizza hamurları, dürümler</li> <li>Önceden karıştırılmış fırın ürünleri</li> <li>Tahıl gevreği</li> <li>Tahıl öğütme</li> <li>Dilimlenmiş et ruloları (örn. Domuz rulosu)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Yüksek riskli gıdalar için sıcaklık kontrolü</li> <li>Yüksek riskli gıdaların kullanımı – çiğ yumurtalar, et, süt ürünleri</li> <li>Kolay bozulan içeriklerin kullanımı</li> <li>Etiketlerde alerjenlerin münasip şekilde beyan edilmesi ve çapraz kontaminasyonun (glüten ve yumurta) önlenmesi</li> <li>Ekipmanların temizliği <ul style="list-style-type: none"> <li>– “Robot coupe” (mikser)</li> <li>– Sıkma torbaları</li> <li>– Gıda temas yüzeyleri</li> <li>– Temizlik ve sanitasyon bilgisi</li> </ul> </li> <li>Tesislerde haşere erişimi ve böceklerin saklanabileceği yerler</li> </ul>
<u><b>Noodle</b></u> <u><b>Pirinç</b></u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ürünün ısı işlemi</li> <li>Noodle pişiriliyorsa (buhardan olan) yoğunlaşma</li> <li>Koruyucu madde <a href="#">(FSC 1.3.1)</a> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Boraks ve borik aside izin verilmemektedir</li> </ul> </li> <li>İntrinsik faktörler – pH ve su aktivitesi</li> <li>Soğutma süreci</li> <li>Noodle depolanması ve nakliyesi (soğutmalı olarak)</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Depolama talimatı etiketleri, örn. depolama sıcaklığı &lt;math&gt; &lt; 5^{\circ}\text{C}&lt;/math&gt;</li> </ul>
<p><a href="#">Tofu</a></p> <p><a href="#">Soya fasülyesi peyniri</a></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Isıl işlem süreci / depolama sıcaklığı</li> <li>• Soğutma süreci</li> <li>• Çiğ içeriklerin ve nihai ürünün işlenmesi</li> <li>• Kuru mallar ve içeriklerin depolanması</li> </ul>
Bebek besini formülü	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hijyen programları kullanımda ve bunlara uyuluyor</li> <li>• Alerjenler – beyanlar ve çapraz kontaminasyon</li> <li>• İmalat, dehidrasyon, rehidrasyon, malzemelerin işlenmesi esnasında kontrol stratejileri kullanımda</li> <li>• Aletler ve ekipmanlar arasında kontaminasyon</li> <li>• Süt ürünü &gt; %50 ise olası ruhsat</li> </ul>
<p>Su / şişeli içecekler</p> <p>Buz imalatçısı</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mikrobik kontaminasyon</li> <li>• Yabancı madde</li> </ul>
Tüketime hazır yemekler	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Isıl işlem süreci</li> <li>• Soğutma süreci</li> <li>• Temizlik ve sanitasyon bilgisi</li> <li>• Isıtma / pişirme / saklama / tarih belirtme – raf ömrü talimatları</li> </ul>
Toz içecek ürünleri	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Katkı maddesi kullanımı – <a href="#">FSC 2.9.4</a> kapsamında izin veriliyor olmalıdır (Formüle Edilmiş Destekleyici Spor Gıdaları)</li> <li>• Vitamin/mineral istemleri kısıtlanmıştır</li> <li>• Performans artırma veya fizyolojik etkilerle ilgili beyanlar yasaktır – etiketlerde FSC 2.9.4'e uygunluk</li> <li>• FSC 2.9.4 kapsamında belirli etiketleme gerekliliklerine uymalıdır</li> <li>• Beslenme için tek başına yeterli değildir</li> <li>• Antrenman/egzersiz ile birlikte</li> <li>• Kullanma miktarı/sıklığı konusunda talimatlar</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>Günlük kullanım önerileri</li> <li>+15 yaş / hamile olmayanlar için uygundur</li> </ul>
<b>Uzun raf ömürlü / dondurulmuş yiyecekler</b> <b>Konserveleme</b> <b>Pastörize meyve-sebze suyu</b> <b>Pastörize soslar</b> <b>Lezzetlendirici / şurup imalatçısı</b> <b>Soya içecekleri / vejetaryen sosu</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Doğru depolama sıcaklığı</li> <li>İşleme kayıtları ve prosedürlerinin doğrulanması / izlenmesi</li> <li>Tarih işaretlerinin doğru kullanımı</li> </ul>
<b>Baharatlar / biber</b> <b>Kahve kavurma / çekirdek çekme</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Yabancı maddeleri engelleme</li> <li>Isıl işlem etkinliği (varsa)</li> </ul>
<b>Soğuk / kuru depolama</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Soğuk depolama sıcaklığı / takibi</li> <li>Haşere önleme / saklanma yerleri (giriş noktaları, kapatılmamış açıklıklar)</li> </ul>
<b>Şekercilik</b> <b>Yapay tatlandırıcılar</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Azami katkı maddesi seviyeleri (<a href="#">FSC 1.3.1</a>), özellikle renkler (tablo 3 ve 4)</li> <li>Avustralya / Yeni Zelanda için uygun Beslenme Bilgi Panelleri</li> </ul>
<b><a href="#">Mayonez (çiğ yumurta)</a></b> <b>Pastörize edilmemiş soslar / salata sosları</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Çiğ / pastörize edilmiş yumurta kullanımı</li> <li>Pişirme / soğutma sıcaklıkları</li> <li>Depolama sıcaklığı</li> <li>Asitleştirme</li> <li>Temizlik ve sanitasyon bilgisi</li> </ul>
<b>Alkollü içecekler</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Yabancı madde girişini kontrol etme süreci</li> <li>İthalatçı bilgileri (varsa)</li> <li>Münasip parti kodlaması (ithal edilmişse imalatçının koduna bağlantı)</li> <li>Etikette standart içkiler ve alkol yüzdesi</li> <li>Şarap için: Alerjenlerin beyanı (varsa)</li> </ul>
<b><a href="#">Sözleşmeli gıda paketicisi</a></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Çapraz kontaminasyonu önlemek için uygun</li> </ul>

	<p>elbiseler</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Çalışanların kişisel hijyeni</li> <li>• Hasta çalışan politikası</li> <li>• Hassas topluluklara gıda ürünleri sağlanması</li> </ul>
<u>İthalatçı / ihracatçı</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Geri çağırma / takip edilebilirlik prosedürleri belgelenmiş</li> <li>• Etiketleme uygunluk sistemi mevcut</li> <li>• <a href="#">FSC (1.3.1)</a>'in katkı maddesi izinlerine uygun</li> <li>• İthalatçının fiziksel açık adresini belirten iş detayları etikette mevcut</li> <li>• Uygun tarih işareti kullanılıyor</li> <li>• İngilizce yazılar kolayca görünür</li> </ul>
Isıtılıp yenmeye hazır ürünler Dim sim'ler	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Çiğ içeriklerin kullanımı</li> <li>• Pişirme / soğutma süreleri ve sıcaklıkları ve raf ömründeki etkisi</li> <li>• Etiketler alerjenleri uygun şekilde beyan ediyor</li> <li>• Pişirme / ısıtma talimatları (varsa)</li> </ul>
<u>Taze meyve / sebzeler</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Taze ürünlerin depolanması (soğutma gerekiyorsa)</li> <li>• Haşerelerin sığınmasının önlenmesi</li> <li>• Organik kontaminanların önlenmesi</li> <li>• Kaynak ülke etiketlerde uygun biçimde belirtiliyor</li> <li>• İşleme ekipmanları</li> <li>• Ekipmanların temizliği ve çapraz kontaminasyonun önlenmesi</li> </ul>
<u>Fermente edilmiş sebze ürünleri</u> <u>(Uzun raf ömürlü asidi korunmuş gıdalar)</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• İntrinsik özellikleri</li> <li>• pH, su aktivitesi, tuz içeriği</li> </ul>
Özel yumurtalar	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Süreç kontrolü ve doğrulaması</li> <li>• İşlenirken pH ve tuz içeriği</li> <li>• Sıcaklık kontrolü</li> </ul>

Tablo 2: MWIP denetlemelerinde ihlallerin önem seviyesinin belirlenmesi için kılavuz ilkeler

Kategori	Küçük	Büyük	Kritik
<b>Hijyen ve Sanitasyon</b>			
Temizlik	Şunlardan herhangi birisinde küçük görünür madde gözlemlendiği için temizlik etkili olmamış demektir: <i>Duvarlar, tavan, zemin, dondurucu, soğuk hava deposu, teçhizat ve sabit eşyalar.</i>	Tesisin büyük bir kısmında gözle görülür kirlilik olduğu için uzun bir süredir tüm tesisin ayrıntılı bir temizliği yapılmamış ya da temizlik etkili olmamış demektir.	Düzenli temizlik yapılmadığı için yüzeyler, teçhizat, sabit eşyalar ve ekipmanların üzerinde önemli miktarda gıda artığı, kir, yağ veya gözle görülür madde birikmiştir.
<b>İnşaat ve Bakım</b>			
İnşaat (zeminler, duvarlar, tavan ve sabit eşyalar)	Çeşitli alanlar küçük onarımlar gerektiriyor (duvarlar, tavanlar, zeminler).	İşletmenin tamir edilmemiş veya tamir edilmesi planlanmamış olan birden çok sorunu var.	İşletmenin gıda güvenliği konusunda mutlak bir riske yol açacak önemli oranda yapısal hasarı bulunuyor.  Önemli sorunların giderilmesi için herhangi bir çaba gösterilmemiş.  Gıda temas yüzeyleriyle ilgili inşaat kusurları konusunda uygunsuzluk tespit edildi.
El yıkama lavabosu	El yıkama yerleri mevcut ancak aşağıdakilerden <b>birisi</b> yok: <ul style="list-style-type: none"> <li>Sıcak akan su</li> <li>Tek kullanımlık havlular</li> <li>Sabun</li> </ul> VEYA El yıkama yerleri el yıkama dışında başka amaçlarla kullanılıyor ( <i>örn. bulaşık</i> )	<b>Birden fazla</b> uygunsuzluk gözlemlendiyse.	El yıkama yeri yok ve kullanılmıyor  VEYA Gıdaları işleyenler el yıkama yerlerine kolayca erişemiyor.



	yıkama, kirlı mutfak eşyalarını tutma, gıda hazırlama vs.).		
<b>Süreç Kontrolü</b>			
Depolama Sıcaklığı	Soğutulmuş ürünlerin sıcaklığı 5 -10 °C	Soğutulmuş ürünlerin sıcaklığı 10-15 °C <b>Potansiyel Olarak Tehlikeli Gıda –</b> soğutulmuş ürünlerin sıcaklığı 5 -10°C.	Soğutulmuş ürünlerin sıcaklığı > 15°C <b>Potansiyel Olarak Tehlikeli Gıda –</b> soğutulmuş ürünlerin sıcaklığı > 10 °C.
Gıda Güvenliği Sistemleri		İşletme, gıda güvenliği tehlikelerini belirlemek ve kontrol etmekte başarısız olarak kendi gıda güvenliği sistemini (örneğin, HACCP planı) uygulamakta başarısız olmuştur	Aşağıdakilerle ilgili olarak önemli bir gıda güvenliği riski işletme tarafından ele alınmamıştır: <ul style="list-style-type: none"> <li>• tehlikelerin izlenmesi</li> <li>• kontrol önlemleri,</li> <li>• düzeltici eylemler</li> </ul>
Çapraz Kontaminasyon			Önemli bir gıda güvenliği riski belirlenmiştir.
Kimyasal Depolama		Çapraz kontaminasyon potansiyeli belirlenmiştir Örneğin: pencere temizleyici tezgaha bırakılmıştır.	Önemli bir gıda güvenliği riski belirlenmiştir. Örneğin: Gıdaların yanında zehirli kimyasal maddeler bulunmuştur ya da temiz olmayan giysiler / pis bezler üretim alanında tutulmaktadır.
Gıdanın elden çıkarılması			Elden çıkarılacak gıdalar aşağıdakiler yapılarına kadar ayrı olarak tutulmuyor ya da saklanmıyor: <ul style="list-style-type: none"> <li>• imha edilene kadar</li> <li>• atılana kadar</li> <li>• tedarikçisine iade edilene kadar</li> <li>• güvenlik ve uygunluğunu sağlayacak başka bir işlemde</li> </ul>

			<p>geçirilene kadar veya</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>güvenli ve uygun olduğu tespit edilene kadar.</li> </ul> <p>Elden çıkarılacak gıdaların iade edilen gıda olduğu ya da duruma göre güvenli veya uygun olmayan ya da olmayabilecek gıda olduğu <b>açıkça belirtilmelidir.</b></p>
<b>Ürün Kimliği, Takip Edilebilirlik</b>			
Takip edilebilirlik			<p>İşletme talep edildiğinde</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>isim</li> <li>adres</li> <li>imalatçı</li> <li>paketleyici</li> <li>ithalatçı</li> </ul> <p>bilgilerini sağlayamıyor.</p>
<b>Etiketleme</b>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gıdanın adı / açıklaması eksik</li> <li>Belirleyici içerikler dahil edilmemiş</li> <li>'En iyi haldeyken tüketilebileceği son' tarih dahil edilmemiş</li> <li>Köken ülke yok</li> <li>Besin değerleri paneli dahil edilmemiş</li> <li>Etiket okunaksız</li> <li>Besin değerleri paneli uyumsuzluğu</li> <li>Depolama koşulları dahil edilmemiş</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>İçindekiler listesi dahil edilmemiş / yanlış</li> <li>Yüksek seviye sağlık beyanı ihlali</li> <li>Grup / parti kodu dahil edilmemiş</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mecburi öneri / uyarı ifadeleri dahil edilmemiş</li> <li>Paketli ürünlerin 'son kullanma tarihi' yok. İstisnalar için <a href="#">FSC 1.2.5</a>'ye başvurun.</li> <li>Yanlış yönlendirici / yanlış açıklama</li> <li>Depolama koşulları dahil edilmemiş (Yalnızca potansiyel olarak tehlikeli gıdalar için kritiktir)</li> </ul>
Alerjenler			Alerjenler belirlenmemiş /



			açıklanmamış.
<b>Geri Çağırma Sistemleri</b>			
			Güvenli olmayan gıdaları geri çağırmak için bir sistem yok.
		FSANZ geri çağırma görevlileri listelenmemiş.	
		Müşterilerin ya da ürünlerin dağıtıldığı yerlerin güncel bir listesi yok.	
		Geri çağırma sistemi geri çağırılacak ürünü belirleyen bir sistem içermiyor.	
		Geri çağırma sistemi ürünü müşteriden geri çağırmakta kullanılacak eylemleri belirlemiyor.	
<b>Analiz ve Test</b>			
Test			Gıda, Gıda Standartları Kanununda belirtilen kimyasal ya da biyolojik seviyelere uygun değil.
<b>Ön Koşul Programları</b>			
Gıda işleme	Gıda işleyicilerin gıda ile gereksiz temas içinde olduğunun gözlemlendiği tek bir olay.		İşleyicilerin gıda ile gereksiz temas içinde olduğunun gözlemlendiği birden fazla olay.
Kalibrasyon		Termometre $\pm 1^{\circ}\text{C}$ doğruluğunda değil.	Termometre/pH ölçer çalışmıyor ya da kullanılmıyor.
Haşereler	Az sayıda böcek görülmesi.	Birden çok yerde haşere	Yüksek seviyede haşere

	İstila, üreme ya da haşere pisliği kanıtı yok. Haşere kontrol programı gibi bir yöntemle haşere istilasına karşı adımlar atılmış.	görülmesi ve geçerli bir haşere kontrol programı olmaması.	Haşerelerin sığınma yerleri olduğuna dair kanıt Üreme olduğuna dair kanıt Haşerelerini içeri girişini engelleyememe Haşere kontrol programı yok ya da yetersiz Haşere pisliği kanıtı
Kimyasallar		Tesiste uygun olmayan kimyasallar kullanılıyor ve/veya kimyasallar üreticinin talimatlarına uygun olarak kullanılmıyor.	Tesiste temizlik kimyasalları yok.
Hayvanlar		Gıda üretmekte kullanılmayan bir alanda (örn. sevkiyat alanı) hayvanlar mevcut.	Denetleme esnasında gıda üretim alanı içinde hayvanların mevcut olması.
Atıkların saklanması	Haşere gözlemlenmedi ama çöpler veya geri dönüştürülebilir maddelerin saklanma şekli haşerelere sığınak oluşturmalarını engellemiyor.	Haşereler gözlemlendi, ama çöpler ve geri dönüştürülebilir maddeler yüksek bir gıda güvenliği riski oluşturmuyor.	İşletmenin çöplerin ve/veya geri dönüştürülebilir maddelerin birikmesi ve tesisin genel olarak temiz olmaması sebebiyle ciddi gıda güvenliği riski bulunuyor.
<b>Düzeltilici Eylem</b>			
Önceki Düzeltilici Eylem Talepleri (CAR'ler)	Tesis kendi kendini izleme yoluyla belirlediği kusurları düzeltmekte başarısız olmuştur.	Tesis önceki bir denetimde verilen <b>küçük</b> CAR'leri düzeltmekte başarısız olmuştur.	Tesis önceki bir denetimde verilen <b>büyük</b> CAR'leri düzeltmekte başarısız olmuştur. <i>Tesis büyük ya da kritik bir CAR'yi kapatmamışsa, Gıda Güvenliği Memuru yaptırımında bulunur.</i>

Tablo 3. Denetleme sonucu

Derece	Verilen toplam puan sayısı	Denetleme Sonucu
A	0 – 15	KABUL EDİLİR
B	16 – 31	KABUL EDİLİR
C	32 – 47	MARJİNAL
D	48 – 63	KABUL EDİLEMEZ
E	64 ve üstü	KABUL EDİLEMEZ

Tablo 4. Önerilen yaptırım

Derece	Yaptırım
A	Gıda Kurumu gıda güvenliği risklerini kontrol etmek için uygun bir yaptırım uygular. Olası yaptırımlar aşağıdaki bölümde özetlenmiştir
B	
C	
D	
E	

## Kabul edilemez denetleme sonucu

Bir denetleme esnasında kritik uygunsuzluklar belirlenirse ya da kabul edilemez bir denetleme sonucu kayıt altına alınırsa, memur uygun yaptırım uygulamak için fotoğraflar, numuneler ve kayıtlar (mülakat) gibi kanıtlar toplar.

Yaptırım, Gıda Kurumu [Uygunluk ve Yaptırım Politikasına](#) uygun olarak bir GGM tarafından uygulanacaktır. Yaptırımlar, bunlarla sınırlı olmamak üzere, aşağıdakileri içerebilir;

- Sözlü ya da yazılı bir uyarı – işletme daha başka uygunsuzluklar da olması halinde daha başka yaptırımların uygulanabileceği konusunda uyarılır. Bu uyarı denetleme raporunda kayıt altına alınır.
- Düzeltme Bildirimi - işletmeye, bir GGM sorunun ele alındığı ve uygunluğun sağlandığını kontrol etmek için geri dönene kadar uygunsuzluğu düzeltmesi için bir süre verilir. Süreye, uygunsuzluğun neden olduğu gıda güvenliği risklerine ve sorunun düzeltilmesi için tahmin edilen süreye dayalı olarak GGM tarafından karar verilir. 24 saat ila 12 ay arasında bir süre verilebilir. Uygunsuzluk/uygunsuzluklar belirtilen süre içerisinde düzeltilmezse, GGM bir Ceza Bildirimi ve/veya Yasaklama Emri (aşağıya bakınız) verebilir. Uygunsuzluğun giderildiğinden emin olunması amacıyla yapılacak takip denetlemesinin masraflarını karşılaması için bütün Düzeltme Bildirimlerine \$330 tutarında bir ücret eklenir. Bir Düzeltme Bildirimine uygunluk sağlandığının doğrulanması için yapılacak tüm ek denetlemeler yeni masraflar doğuracaktır.
- Ceza Bildirimi – işletmeye denetleme esnasında belirlenen uygunsuzluk için bir para cezası verilir. Para cezalarının miktarı, suçun mahiyetine göre değişir ve birden çok para cezası verilebilir. Gıda güvenliği standartlarına uzun süreli olarak uygunluk sağlanmasını temin etmek için para cezaları normalde daha başka yaptırımlarla birlikte uygulanır. İşletme Gıda Kurumunun internet sitesinde yer alan *Name & Shame* listesine de eklenebilir.
- Yasaklama Kararı- ciddi bir uygunsuzluk tespit edildiğinde işletmeye bu yaptırım uygulanabilir. Bu kararın anlamı işletmenin bir süre boyunca hiçbir şekilde faaliyet gösteremeyeceği, belirli bir gıda türünü üretemeyeceği, belirli bir süreci kullanamayacağı ya da belirli ekipmanları kullanamayacağıdır. Bu yaptırımın süresi 24 saatten başlayıp faaliyetlerin kalıcı olarak yasaklanmasına kadar uzanabilir.
- Kovuşturma – Gıda Kurumu, gıda güvenliği standartlarına uymakta ve/veya güvenli ve uygun gıda üretmekte devamlı olarak başarısız olunuyorsa bir işletme için yasal takip başlatabilir. Ayrıca işletme Gıda Kurumunun internet sitesindeki *Name & Shame* listesine de yerleştirilebilir.

Bir işletmenin denetleme sonucu kabul edilemez statüsünde ise, Gıda Kurumu bütün güvenlik riskleri kontrol edilene ve bütün yaptırımlar başarıyla tamamlanana kadar, masrafları tamamen işletme tarafından karşılanmak üzere, daha başka denetlemeler gerçekleştirebilir. Denetlemeler, işletme gıda güvenliğine sürekli olarak sadık kaldığını ve güvenli ve uygun gıda üretebildiğini gösterene kadar, uygun seviyedeki bir sıklıkta devam edecektir.





**Department of  
Primary Industries**  
Food Authority

6 Avenue of the Americas, Newington NSW 2127  
PO Box 6682, Silverwater NSW 1811  
T 1300 552 406  
contact@foodauthority.nsw.gov.au  
ABN 47 080 404 416

More resources at [foodauthority.nsw.gov.au](http://foodauthority.nsw.gov.au)



nswfoodauthority



nswfoodauth