

Gıda Üreten Tesisler İçin 15 Maddelik Liste:

BRCGS tarafından yayınlanan Covid-19 döneminde Gıda Güvenliğini Yönetmek adlı kılavuz dökümanın kapsamlı olmayan bir özetidir

1. Covid-19'a verilecek tepkiyi yönetmek için bir ekip oluşturun; bir takım lideri belirleyip, tüm üyeler için vekil atayın ve herkesin sorumluluklarının açıkça tanımlanmasını sağlayın
2. Günlük Covid - 19 yönetim toplantıları yaparak gelişmelerle ilgili kendinizi güncelleyin, problemleri gözden geçirin, çalışanlardan gelen geri bildirimleri değerlendirin, yaşanan vakaları inceleyin, devamsızlık durumlarını raporlayın, hükümetin aldığı yeni kararları ve yeni müşteri gerekliliklerini gözden geçirin
3. Ön gereksinim programlarıyla ilgili herhangi bir değişiklik yapılacağında HACCP yöneticisinin de haberdar olduğundan ve gıda güvenliğini tehdit eden bir durum olmadığından emin olun
4. Yüzyüze veya şirket içi bülten yayınlayarak çalışanlara en az haftada bir kez bilgi verin.
5. Tedarikçilerle stok durumlarını düzenli olarak gözden geçirin, tedarikçilerinizin bulunduğu ülkedeki duruma ve malzeme fiyat hareketlerine özellikle dikkat edin
6. Acil hammadde tedarikçileri kullanılacağında, mevcut sertifikalarını veya denetim raporlarını kontrol edin ve online uzaktan denetimleri kullanmayı düşünün
7. Yeni hammaddeler kullanılması gerektiğinde alınacak hammaddede mevcut olan veya üretimi sırasında çapraz bulaşma olması muhtemel alerjenlerin tam bir listesini yapın; hammaddenin bitmiş ürünün raf ömrü üzerindeki potansiyel etkisini kontrol edin ve ambalaj üzerindeki beyanlarla,etiketteki içerik bilgileri üzerindeki etkisini gözönünde bulundurun
8. Yeni hammaddeler veya tedarikçiler kullanılacağında, ilk teslimattan önce muayene ve test prosedürleri gözden geçirilmeli ve gerekliyse ek kontroller yapılmalıdır
9. Riskli hammaddeleri tanımlamak için piyasada hangi hammaddelerin zor bulunduğunu ve fiyat değişikliklerini yakından izleyin; risk altında olduğu belirlenen hammaddeler için test ve kontrolleri artırın
10. Çok sayıda yeni/geçici personel alındığında varolan onaylı kontrollerin uygulandığından emin olun ve yeni gelenlerin kuralları anlamalarına yardımcı olmak için tabela , görsel sayısını artırın
11. Etiketlemede değişiklikler yapılması gerekiyorsa, yeni basılan ambalajları mevcut stoktan ayırmak için yazıcıda yapılacak kontrolleri belirleyin ve tedarik zinciri boyunca yeni ve eski stoğun ayrıştırılmasını sağlamak için farklı önlemler alın
12. İç denetimler normalde dış danışmanlar tarafından gerçekleştiriliyorsa bu dönemde denetimlerin online görüşmeler ve döküman paylaşımı yoluyla yapılabileceğini gözönünde bulundurun
13. Coronavirüs aktarma potansiyeline sahip sert yüzeylere özellikle dikkat ederek temizlik programlarını gözden geçirin; temizlik için kabul edilebilir minimum süreyi belirleyin;

yeni personel için anlaşılması kolay kılavuzlar hazırlayın ve uygulamaların sıkı şekilde kontrol edilmesini sağlayın

14. Pest kontrol ziyaretlerinin askıya alınmasıyla ilişkili riskleri dikkatlice değerlendirin ve planladığınız tüm değişikliklerle ilgili önce çalıştığınız zararlı kontrol firmasıyla görüşün
15. Her vardiyanın başında ve sonunda personel tarafından kullanılması amacıyla kıyafet değiştirme alanlarının genişletilmesi söz konusuysa - örneğin boş ofislerin soyunma odasına çevrilmesi yoluyla- bu önlemlerin , özellikle yüksek dikkat veya yüksek riskli alanlar için gıda güvenliğini etkilememesini sağlayın