

Katma Değerli Hizmetler Global Kalite Beklentileri

Hazırlayan:

İnceleyen:

Onaylayan:

İsim:

**Wolfgang Becha
(Global Kalite)**

Bölgesel Kalite Ekibi

Global Gıda Güvenliği Tasarım Ekibi

Global Sanitasyon Ekibi

**Frank
Sabella
(Global
Kalite)**

Not: Bu dokümanın yapısı, ISO 9001:2008 Gerekliliklerini temel alır. ISO Standardı için kapsam, referanslar ve tanımlarla ilgili olan Gereklilikler Bölümleri 1, 2 ve 3, bu doküman için uygulanmaz

İlk kullanımlarında bold italik ile vurgulanan Spesifik Terimler, Terimler Sözlüğünde bulunabilir

Bölüm	Açıklama	S	Ek CPQR		
			T0	T1 mühürsüz	T1 (mühürlü) T3'e
	Revizyon Günlüğü	3			
	Amaç ve Kapsam	4			
	Kademeleme Tanım Tablosu	5			
4.	Kalite Yönetim Sistemi	6			
5.	Yönetim Sorumluluğu	7			
5.1.	Üst Yönetim	7			
5.2.	Sorumluluk, Yetki ve İletişim	7			
5.3.	Gıda Düzenleme Kurulu Denetimleri ve İrtibatları	7			
6.	Kaynak Yönetimi	8			
6.1.	İyi Üretim Uygulamaları	8	6.2.-01.	6.2.-01.	
6.2.	Yeterlilik, Bilinç ve Eğitim	1			
6.3.	Meslek Hastalığı ve Bulaşıcı Hastalıklar	1	6.2.-03.	6.2.-03.	
			6.3.-01.	Bölüm 5 6.3-01'den itibaren	
6.4.	Altyapı	1			
6.5.	Bakım kontrolü	1	6.3.-03.	6.3.-03.	
				6.4.-01. temizleme bezleri hariç	
6.6.	Sanitasyon Kontrolleri	1	6.4.-01.		
6.7.	Haşere İle Mücadele	1			
7.	Ürün Gerçekleştirme (Servis Şartları)	1			
7.1.	Ürün / Hizmet İle İlgili Gereklilikler	1			
7.2.	Müşteri İlişkileri Süreçleri ve İletişim	1			
			7.3.-01.		
7.3.	Tasarım ve Geliştirme	2	7.4.-02.	7.3.-01.	T1 ve T2: Risk değerlendir mesi
7.4.	Tedarik	2	7.4.-02.		
7.5.	Ürün Kabulü & Nakliye Kontrolleri	2			
7.6.	Nakliye için gereklilikler	2			
7.7.	Sıcaklık Kontrollü Taşıma İçin Özel Gereklilikler	2			
7.8.	Depolama (sıcaklık aralığı tanımları dahil)	2			
7.9.	Tanımlama ve İzlenebilirlik	2			
7.10.	İzleme ve Ölçüm Cihazlarının Kontrolü	2			
7.11.	Paketleme ve Etiket Kontrolü	2			
7.12.	Süreç Kontrolü	2			
7.13.	Net İçerik Kontrolü	2			
8.	Ölçüm, Analiz ve İyileştirme	3			
8.1.	Bekletme & Serbest Bırakma / Uygun Olmayan Ürün Kontrolü	3	8.2.-03.		
8.2.	İadeler	3			
8.3.	İç Denetim & Dış Denetimler	3			
8.4.	Mondelez International Kalite Denetçisi Erişimi	3			
8.5.	Düzeltilici ve Önleyici Faaliyet	3			
8.6.	Gizlilik	3			
9.	Gıda Savunması ve Tedarik Zinciri Güvenliği	3			
9.1.	ABD'deki sahalar ya da ABD'ye yapılan sevkiyatlar	3			
9.2.	ABD dışındaki Uluslararası Sahalar / ABD'ye yapılmayan sevkiyatlar	3			
9.3.	Genel Program gerekliliği	3			
9.4.	Mondelez International TAPA TSR Kademe 3 Gereklilikleri	3			
Ek A	Terimler Sözlüğü	3			
Ek B	Özel Durum Yönetimi Bilgi Şablonu	4			
Ek C	Gıda Savunması Bilgileri	4			

Revizyon Günlüğü:

Revizyon Tarihi:	Yerini aldığı doküman:	Bölüm	Revizyon Özeti:
06.09.2013	YENİ		Tanımlanan kapsama özgü yeni doküman
30/06/ 2016	değişiklik	kapsam / T1 "mühürsüz" için her bölümde ek gereklilikler sıralandı	T0 Katma Değerli Hizmet Sağlayıcı kapsamına açıklık getirildi, "Paketlenmemiş ya da paketlenmiş fakat mühürlenmemiş ürünü (örn. burarak sarma) alan tedarikçi" ifadesi silindi; "maruz kalan" kelimesi kaldırıldı ve "çıplak" kelimesi eklendi T1 ila T3 kapsamına açıklık getirildi: "ya da mühürsüz" ifadesi eklendi; CPQR'ların sadece sarılı fakat mühürlenmemiş bitmiş ürünlerin paketlenmesini gerçekleştiren T1 Katma Değerli Hizmet Sağlayıcı/ Yüklenici Firmaya uygulanır olmadığı yeniden ifade edildi. Fakat, Kademe 1 ve Kademe 2 Katma Değerli Hizmet Sağlayıcı / Yüklenici Firma için, bu dokümanda belirtildiği şekilde ekstra risk değerlendirmeleri gereklidir
		Tüm doküman	"-meli/-malı" ifadeleri "-ecek/-acak" şeklinde değiştirildi; tablo numaralandırma ve yapılandırılmış bölüm alt noktaları düzeltildi, font formatı silindi, değişiklikler kırmızı font ile belirtildi
		Tablo 1 Kapsam	Örnekler kapsam tanımına göre yeniden gruplandırıldı ve ilave örnekler eklendi
		Tüm doküman	"operatör" terimi, ilgili ifadeler için "Yüklenici Firma / Paketleyici" olarak değiştirildi
		4.4.1.	"ve satın alınan hizmetler" ifadesi eklendi
		5.3.7	"Yüklenici Firma / Paketleyici tarafından alınan ya da gerekli olan" ifadesi eklendi
		6.1. 6.1.2. 6.1.3	"ve Depolama (GWP)" eklendi Örnek eklendi, "ülkeye özgü düzenlemeler" eklendi Palet kontrol programı için gereklilikler eklendi
		6.2.2.	"Üretim alanlarına giren ziyaretçiler de ilgili kişisel ve gıda güvenliği uygulamaları ile ilgili eğitilecektir" ifadesi eklendi
		6.4.2	"ve durgun su" ifadesi eklendi
		6.6. 6.6.10	"dezenfektanlar" "sanitizerler" olarak değiştirildi Sözleşmeli temizlik hizmetleri için gereklilikler eklendi
		6.7 6.7.2 6.7.3 6.7.4 6.7.5	Sahaya özgü haşere ile mücadele programı için onay koşulları eklendi Üç aylık eğitim belirleme gerekliliği eklendi Hamam böcekleri ile ilgili gereklilikler ve güncellenmiş tablo 3 eklendi Tırmanma kademeleri tablosu eklendi (kemirgenler) Kuş kontrolü için gereklilikler eklendi
		7.2	Nakliye yönetimi elleçleme gereklilikleri, var olan kabul ve sevkiyat kontrolü gerekliliklerine göre düzenlendi
		7.3	Risk değerlendirmelerinin "malların gelmesinden / malzemenin sevk edilmesine kadar olan tüm süreçleri kapsamı" gereksinimi eklendi
		7.5	Komple ve parsiyel kamyon yükleri ve çoklu teslimat noktalarına teslimler için mühürleme koşulları netleştirildi; kırılmış mühürler ve listlenen nakliye vakaları durumunda risk değerlendirmeleri için koşullar netleştirildi
		7.6.8	Tenteler için koşullar eklendi
		7.8.14	Kayıp, hasar ya da uyumsuzluklar için koşullar eklendi
		8.1.22	Karantina durumundaki mallar için koşullar eklendi
		8.2	Nakliye elleçleme gereklilikleri, var olan kabul ve sevkiyat kontrolü gerekliliklerine göre hizalandı
		8.4	"sözleşmeli" ifadesi eklendi
		8.5	Şikayetler eklendi
		9.1 / 9.2	TAPA C versiyonu ve ISO28k'ya ilişkin gıda savunması gerekliliklerine açıklık getirildi
		9.4	Çokluteslimat noktalarına teslimat yapacak kamyonlarla ilgili mühürleme koşullarına açıklık getirildi
		Ek A	Tanımlar eklendi

Amaç:

Mondelēz International'ın birincil amacı, müşterilerimizin ve tüketicilerimizin beklentilerini karşılayan ya da beklentilerinin üstünde, tutarlı kalitede, güvenli ürünler piyasaya sunmaktır. Bu beklentiler kapsamında yer alan gereklilikler, ürün kalitesi ve güvenliğinin korunması, ürün geri çekmelerinin, müşteri şikayetlerinin ve yeniden işlemenin önlenmesine yardımcı olacak programları tanımlayarak, bu amacı karşılamaları için antropolama, elleçleme ve depolama partnerlerimize yardımcı olmak için tasarlanmıştır. Özetle, bu beklentilerin ve diğer dokümanların uygulanması, etkin bir Gıda Güvenliği, Kalite ve ürünlerin kasıtlı kontaminasyonuna karşı ürün koruması [Gıda Savunması] yönetimini garanti edecek temel unsurları içerir. Bu beklentiler ve ilgili dokümanlar, hükümet düzenlemelerinde yer alan hiçbir gerekliliği değiştirmez, geçersiz kılmaz ya da yerini almaz, ve bu hükümet düzenlemelerini karşılamalıdır.

Kapsam: Bu doküman

- **Yüklenici Firma / T0 Yüklenici Firma için uygulanır:** Mondelēz International markalı bitmiş ürünler için birincil paketlemeyi gerçekleştiren tedarikçi; "tüketiciye hazır" bir yarı mamül (WIP) teslim alır ve herhangi bir ilave proses gerçekleştirmeden son açık (**çıplak**) ürün işlemini gerçekleştirir ve / veya bu ürünleri bir Mondelēz International tüketici ünitesi ya da işlem ünitesinde yeniden şekillendirir. Bu hizmetler için ek koşullar Mondelēz International Yüklenici Firma Kalite Gereklilikleri (CPQR'lar) içerisinde bulunabilir. CPQR'ların mevcut listesi için, CPQR Listeleme durumuna bakınız.

İstisnalar: Et ya da peynir ürünleri gibi, sarılmamış ya da mühürlenmemiş yüksek riskli gıda ürünlerini elleçleyen tüm tesisler. Bu malzemelerin yüksek mikrobiyolojik riskinden dolayı, et ya da peynir elleçleyen tesisler Mondelēz International Harici İmalatçı Kalite Beklentilerini karşılamalıdır. Bir tesisin, Harici İmalatçı Kalite Beklentilerine mi yoksa Yüklenici Firma/Katma Değerli Hizmet Sağlayıcı Kalite Beklentilerine mi uyması gerektiği ile ilgili son karar Mondelēz International Kalite Temsilcisi tarafından verilecektir.

- **Katma Değerli Hizmet Sağlayıcı / T1 ila T3 Yüklenici Firma:** Sarılı ve mühürlenmiş **ya da mühürlenmemiş** bitmiş ürünleri alan ve bunları yeni bir tüketici ünitesi ya da işlem ünitesinde yeniden yapılandıran tedarikçi. Açık (**çıplak**) ürüne doğrudan işlem uygulanmaz.
- **Yüklenici Firma Kalite Gereklilikleri (CPQR), sadece sarılı fakat mühürlenmemiş ürünlerin Yüklenici paketleme işlemini gerçekleştiren T1 Katma Değerli Hizmet Sağlayıcı / Yüklenici Firmalara uygulanır. Fakat, Kademe 1 ve Kademe 2 Katma Değerli Hizmet Sağlayıcı / Yüklenici Firma için bu dokümanda belirtildiği şekilde ekstra risk değerlendirmeleri gereklidir.**

Kademeleme ile ilgili daha fazla bilgi için bir sonraki sayfaya bakınız. Mondelēz International Kalite Temsilcisi, hizmet sağlayıcıyı paketleme/yeniden paketleme işleminin hangi Kademede yer aldığı ile ilgili bilgilendirecektir.

Tablo 1

Proje Türü	Açıklama	Örnekler	Spesifikasyon
T0 Yeni Tüketici Ünitesi – açık ürün	<ul style="list-style-type: none"> Sarılmamış (çıplak) Yarı bitmiş ürünlerin paketlenmesi. Birincil paketlemedeki ürün (dökme, WIP örn. butonlar, ciklet peletleri). Spesifik Kalite / Gıda güvenliği gereklilikleri 		Bir T1 projesi olarak yönetildi
T1 Yeni Tüketici Ünitesi (CU)	<ul style="list-style-type: none"> Sanlı ve mühürlenmiş ya da mühülenmemiş bitmiş ürünler yeni bir tüketici ünitesinde ya da ticari üniteye yeniden şekillendirilir. Açık (çıplak) ürün doğrudan elleçlenmez. İkincil paket, tekli sarılmış ürünlerin bir karşımıdır ya da çoklu bir pakettir. Düzenleyici yeni PLR üretmelidir. Sonuç olarak, taşeron firmada yeni bir Taşıma Ünitesi de üretilir. Yeni bir PLR hattına ihtiyaç duyan bir karışık ürün demeti (örn.: konsolide edilmiş içerik hattı, bir ürün spekti gerektirir => T1 olarak düşünülür) 		<ul style="list-style-type: none"> Ürün Spekti (Ar&Ge) Paketleme Bileşenleri (paketleme Ar&Ge'si) Yeni PLR (düzenleyici)
T2 Modifiye Edilmiş Tüketici Ünitesi (CU)	<ul style="list-style-type: none"> Baz Tüketici Ünitesi ve bir çoklu paketin kreasyonu üzerinde yapılan taşeron paketlemede, yapışkanlı etiketler yerleştirilir ya da promosyonel ürün demetleri yaratılır. Bir ürün karışımı (birden fazla tada sahip) paketleme malzemesi tekli PLR'lerin çıkarılmasına izin vermediği anda = Meridyen spesifikasyonu gerekir = T1 		<ul style="list-style-type: none"> Tekli ürünün ürün spekti mevcut Jenerik ikincil PC: paketleme Ar&Ge'si, yerel tedarikçi PLR mevcut
T3 Yeni Taşıma Ünitesi (SKU, modüler ekranlar)	<ul style="list-style-type: none"> Tüketici Ünitesi değiştirilmedi, Sadece Taşıma Ünitesi yeni ya da modifiye edilmiş (örn. yeni SKU kutusu, ekran) 		<ul style="list-style-type: none"> Jenerik paketleme bileşenleri (paketleme Ar&Ge'si) Ambalaj tedarikçisi spek. numarası ile etool'a bağlan Bu bir SKU/PA ya da UL'dir

4. Kalite Yönetim Sistemi

4.1. Yüklenici Firma / Katma Değerli Hizmet Sağlayıcı, Mondelēz International ürünlerinin ya da malzemelerinin belirtilen gerekliliklere (sözleşmede mutabık kalınan) uygun olarak elleçlenmesi, depolanması ve sevk edilmesi aracılığıyla bir **kalite yönetim sistemi** yapılandıracak, belgelendirecek, uygulayacak ve sürdürecektir, ve bu dokümanda belirtilen gereklilikler çerçevesinde etkinliğini sürekli geliştirecektir. Bu; söz konusu gerekliliklere, Mondelēz International spesifikasyonlarına ve uygulanabilir düzenleyici gereksinimlere uygunluğu içerir.

4.2. Kalite yönetim sistemi belgeleri aşağıdakileri içerecektir:

- 4.2.1. Haşere İle Mücadele, Depolama, Temizlik gibi dış kaynaklı hizmetler (bkz. Bölüm 7.4 Tedarik) dahil Mondelēz International malzemeleri ve ürünlerinin antrepolanması, elleçlenmesi, depolanması ve sevkiyatı ile ilgili dokümanlar edilmiş prosedürler.
- 4.2.2. Mondelēz International malzeme ve ürünlerine ilişkin Doküman ve Kayıt Kontrolü için dokümanlar edilmiş prosedürler.
- 4.2.3. Prosedürler ve dokümanlar doğru, denetlenmiş, tarih altına alınmış, yönetim tarafından onaylanmış ve dağıtım kontrolünden geçmiş olacaktır. En az yılda bir kez denetim gerçekleştirilecektir. Yürürlükten kalkan dokümanlar arşivlenecek ve gerektiğinde ulaşılabilir olacaktır.
- 4.2.4. Dokümantasyon güncel olarak muhafaza edilecek ve personelin kalite sistemini uygulamasını sağlayacak şekilde tüm lokasyonlarda erişilebilir olacaktır.

4.3. **Mondelēz International malzemeleri ve ürünleri için doküman ve verilerin muhafaza edilmesi,** Mondelēz International Kayıt Tutma politikası (bkz. tablo 2) ya da yerel Mondelēz International iş/düzenleyici gerekliliklerine uygun olarak gerçekleştirilecektir.

Tablo 2

Tablo 1: Mondelēz International Muhafaza Kuralı					
İç Prosedür Numarası	Prosedür Adı	Örnek	Muhafaza süresi Kuzey Amerika	Muhafaza süresi Uluslararası	Yorumlar
MAN 100	CoA	Analiz Sertifikası	5 yıl	10 yıl	
MAN 1060	Ekipman kalibrasyon		5 yıl	süresiz	yerel yasal gereksinimlere
MAN 1120	Geçerlilik		5 yıl	10 yıl	ürün artık üretilmiyor
MAN 1160	Ürün Güvenliği	Mondelēz International ürünlerinin güvenliğini dokümanlar eden kayıtlarDiğer kayıt sınıflarında yer almayan ürün güvenliği kayıtlarını ve düzenleyici kayıtları içerir. Aynı zamanda doğalılık sertifikalarını, NAFTA sertifikalarını ve düzenleyici talep günlükleri ile eşlik eden/destekleyici dokümanları da içerir.	5 yıl	10 yıl	ürünün üretiminin durdurulmasından sonra geçen yıl sayısı
MAN 1180	Ürün testi / Kalite Kontrol	Mondelēz International ürünlerinin devam eden testlerine ve kalite kontrollerine ilişkin kayıtlar. Karışım testi ve kararlılık testlerini, uygun olmayan malzemelerin reddini ve kalite	5 yıl	süresiz	yerel yasal gereksinimlere göre
MAN 1240	Ürün kayıtları	Mondelēz International ürünlerinin programı ve imalatına ilişkin kayıtlar. Analitik sonuçlar, üretim veri kayıtları, hacim artışı kayıtları ve üretim hacmi raporlarını içerir.	5 yıl	10 yıl	
MAN 1280	HACCP planı		12 yıl	10 yıl	ürün artık üretilmiyor
LOG 1060	Kabul Belgeleri	Satın alınan malların kabulü ve denetimi ile ilgili kayıtlar. Alınan mevcut malların durumlarını ve miktarlarını dokümanlar eden kayıtları içerir. Aynı zamanda, teslimat makbuzlarını, çekli listelerini, sayım evraklarını ve navlun	6 yıl	10 yıl	Çin, Güney Afrika 15 yıl
LOG 1080	Sevkiyat Evrakları	Mondelēz International lokasyonlarından, Mondelēz International lokasyonlarına ve Mondelēz International lokasyonları arasında. Bu kayıtlar, sevk edilen miktarları ve destek dokümanlarını tanımlar. Manifestolar, konşimentolar ve yükleme evraklarını içerir. Aynı zamanda, Mondelēz	6 yıl	10 yıl	

4.4 Tedarikçi Kalite Yönetimi

- 4.3.1. Mondelēz International Kalite gerekliliklerini esas alan kalite koşulları ve spesifikasyonlar dokümanite edilecek ve tedarikçilerin, Mondelēz International ürünleri için kullanılmak üzere **satın alınacak hizmetler** ve malların güvenlik, kalite ve düzenleyici uygunluklarını garanti etmek için sahip olmaları gereken program ve kontrollere atıfta bulunulacaktır.
- 4.3.2. Tedarikçileri onaylamak için yeterlilik, değerlendirme, onay ve bakım sürecini içeren bir prosedür olacaktır (bkz. bölüm 7.4 Tedarik)

Ek gereklilikler bölümü 4

Tedarikçi Firma / T0 Tedarikçi Firma için:

- Yok

Kademe 1 ila Kademe 3 Katma Değerli Hizmet Sağlayıcı/ Tedarikçi Firma için:

- Yok

5. Yönetim Sorumluluğu

- 5.1. Üst yönetim ya da organizasyonu en üst seviyede yöneten ya da kontrol eden kişi ya da grup, Mondelēz International'ın antrepolama, elleçleme, depolama, yeniden paketleme ve sevkiyat beklentilerinin gerçekleştirilmesi taahhüdünün yerine getirildiğine dair kanıt sunacaktır. Saha yönetiminden bir kişi, kalite yönetimi sisteminin yapılandırılması, uygulanması ve sürdürülmesinin sağlanması için sorumluluk ve yetkiye sahip olacaktır.

5.2. Sorumluluk, Yetki ve İletişim

- 5.2.1. İş Mondelēz International gerekliliklerine uygun olarak yöneten, uygulayan ve doğrulayan personelin sorumluluğu, yetkisi ve karşılıklı ilişkileri tanımlanacak ve dokümanite edilecektir. Bu bilgiler politikalar, prosedürler ve Özel Durumlar (SST) Yönetimi gibi iş açıklamalarında yer alacaktır.
- 5.2.2. Özel Durum (SST) Yönetimi:
- Her Yüklenici Firma / Katma Değerli Hizmet Sağlayıcı, potansiyel ya da mevcut özel durumların tanımlanması, iletişimi ve yönetimi için programlar yapılandıracak, bunları dokümanite edecek, uygulayacak ve sürdürecektir.
 - Programlar, ortaya çıkabilecek meselelere hızlı, doğru ve uygun karşılıklar sağlayabilecektir.
 - Her tesiste, özel durumların sorumluluğuyla ilgili yetkilendirilmiş bir kişi bulunacaktır. Tesis temsilcisi, Mondelēz International Kalite Temsilcisi ile iletişim halinde olacaktır.
 - Özel Durumlar (SST) bilgi şablonu için Ek B'ye bakınız

5.3. Gıda Düzenleme Kurulu Denetimleri ve İrtibatları

- 5.3.1. Her tesis, Mondelēz International için elleçlenen malzeme ya da ürünlere ilişkin olabilecek aşağıdaki durumlarda Mondelēz International'a anında (aynı gün, en geç bir sonraki iş günü) yazılı ve sözlü bildirim sağlayacak bir sisteme sahip olacaktır:
- Dış düzenleme kurullarınca yapılan ziyaretler, denetimler ya da numune alımları
 - Mevzuata ilişkin numunelendirmeye bağlı olarak düzenleyici faaliyetler ya da ürün bekletme
 - Gıda savunmasıyla ilgili bir tehdit ya da şüpheye bağlı olarak doğrudan düzenleyici ya da kanun uygulayıcı kurum tarafından ürün bekletmeleri
 - Ürün geri çekmeleri
- 5.3.2. Her tesiste, mevzuata ilişkin denetimlerin yönetilmesi ile ilgili eğitilmiş ve bu hizmete mahsus personel bulunacaktır.
- 5.3.3. Denetimlerden ya da irtibatlardan doğan konuların bildirim, takip ve kapanma süreçlerini tanımlayacak yazılı bir prosedür bulunacaktır.

- 5.3.4. Mondelēz International irtibat adı ve adresi güncel ve erişilebilir olacaktır.
- 5.3.5. İlgili parti ürün (depodan alınan, stokta olan ve tarihe göre teslimat noktasına göre sevk edilmiş miktar) için hemen bir izlenebilirlik raporu çıkarılacak ve Mondelēz International Kalite Temsilcisi'ne verilecektir.
- 5.3.6. Mondelēz International için elleçlenen herhangi bir ürün için düzenleyici kurul tarafından numune alınırsa, bu numuneyle aynı parti numarasına sahip tüm ürünler (SKU/ üretim periyodu) bekletilecek ve serbest bırakılmadan önce Mondelēz International Kalite Temsilcisi ile temasa geçilerek talimat alınacaktır. Denetçiye hangi testlerin gerçekleştirileceği, hangi metodların kullanılacağı ve sonuçların ne zaman hazır olacağı sorulacaktır. Atılacak bir sonraki adım ile ilgili kararlar Mondelēz International Kalite Temsilcisi tarafından alınacak ve dokümanite edilecektir.
- 5.3.7. Dış düzenleme kurulları tarafından alınan malzeme partisine ait bir ortak örnek (**dış düzenleme kurulu ya da Yüklenici Firma / Katma Değerli Hizmet Sağlayıcı tarafından alınmış numune**) Mondelēz International Kalite temsilcisi tarafından talep edilmedikçe **Yüklenici Firma / Katma Değerli Hizmet Sağlayıcı tarafından** tesiste muhafaza edilecektir.
- 5.3.8. Numuneler uygun koşullar altında etiketlenecek ve muhafaza edilecektir.

Ek gereklilikler bölümü 5Yüklenici Firma / T0 Yüklenici Firma için:

- Yok

Kademe 1 ila Kademe 3 Katma Değerli Hizmet Sağlayıcı/ Yüklenici Firma için

- Yok

6. Kaynak Yönetimi**6.1. İyi Üretim ve Depolama Uygulamaları (GMP/GWP)**

Ürünlerin sağlık koşullarına uygun olarak saklanması ve elleçlenmesini sağlamak için İyi Üretim Uygulamaları oluşturulacaktır.

6.1.1. Çalışan Personel Uygulamaları:

- Yüklenici Firma / Katma Değerli Hizmet Sağlayıcı, tüm personel, ziyaretçi ve yüklenicilerin GMP/GWP'lere uymasını sağlayacaktır.
- Ürün Tahrifatı: Bir Mondelēz International ürünü üzerinde kasıtlı bir çalışan müdahalesi ya da tüketici için güvenli olmayan paketlenme sözleşmenin feshi ile sonuçlanacaktır. Şirket, yasal takibat dahil ve bununla sınırlı olmamak kaydıyla tüm hukuki çözümleri uygulayacaktır.
- Herhangi bir içerik, ürün ya da paketin güvenliğini tehlikeye atabilecek her türlü kasti eylemi fark eden çalışanlar, bu eylemi anında süpervizörlerine ya da yöneticilerine rapor etmekle yükümlüdür.
- Kişisel Hijyen: Çalışanlar kişisel temizliği en yüksek seviyede muhafaza edecek, T1 ve T2 paketlenme faaliyetleri için yabancı maddelerle kontaminasyonu asgariye indirmek amacıyla koruyucu çalışma kıyafeti ve saç koruyucular giyecektir. Çalışanların mola dönüşünde, elleri kirlendiğinde, vb. durumlarda ellerini yıkamalarını sağlayacak kontrol sistemleri bulunacaktır.
- El yıkama ve temizleme istasyonlarında sıcak ve soğuk su, sabun/dezenfektan, el kurutayıcılar ve çöp kutusu bulunacaktır.
- Yasak Eylemler: Ürün kirlenmesinin önlenmesi için, GMP/GWP alanlarında aşağıdaki faaliyetlere izin verilmez:
 - Yemek, içmek, ciklet ya da tütün çiğnemek, sigara içmek, ağızda cisim tutmak (örn. kürdan), ve tükürmek.
 - İzin verilen sigara içme alanı dışında sigara içmek.
 - Takma kirpik ya da tırnak takmak.
 - Kemer ya da bel bölgesinin üzerinde obje taşımak (yaka kartı /tanıtım kartı, kalem, el feneri, termometre, kol çantası gibi).
 - Kıyafet ceplerinde hap ya da ilaç taşımak (İstisnalar, ilgili tesis müdürünün medikal izni ve onayına tabidir).

- f) GMP/GWP alanlarında yüzük (düz alyanslar dışında), saat, küpe, bileklik, ya da diğer takılar (dil ve/veya burun gibi vücudun açık yerlerinde yer alan aksesuar ya da piercing dahil) kullanılamaz.
- g) Yere çöp atmak ve diğer hatalı temizlik uygulamaları yasaktır. Tüm atıklar uygun şekilde tanımlanmış konteynerlere atılacaktır.
- i Atık alanları / kompaktörleri, gerektiği şekilde kapatılacaktır (örn. kuşların antrepo/depolama alanlarına toplanmasını sağlayacak gıda kaynakları genelde çöp konteynerinin ya da kompaktörün çevresinde ya da kamyon hangarları boyunca yer alır)
- ii Bu gıda kaynaklarını ortadan kaldıracak etkimizleme programları muhafaza edilecektir.
- iii Öğle yemekleri bu amaç için tahsis edilmiş özel alanlarda muhafaza edilecek ve tamamen kapalı olacaktır.
- iv Kişisel dolaplar her zaman temiz tutulacak, çöp ve kirli kıyafetler bulundurulmayacaktır.
- 6.1.2. Çalışan Üretim Uygulamaları
- i. Ürünler, atık ya da ürün dışı kalemlere (örn. temizleyici kimyasallar ya da Mondelēz International ürünleri için risk teşkil edebilecek diğer malzemeler) ait konteynerlerin hemen yanında muhafaza edilmeyecektir.
- ii. Paketleme Depolama Uygulamaları: Ambalaj malzemeleri, komple ya da kısmi miktarlarda, sağlıklı bir alanda uygun şekilde korunup muhafaza edilecektir. Tanımlama ve izlenebilirlik sağlanacaktır. Tüm kalemler, zeminle doğrudan temas etmeyecek şekilde (örneğin paletlerin, kaydırmaz plakaların ya da rafların üzerinde) muhafaza edilmelidir. Ürün nakliye ünitelerinin üzerinde oturulması ya da üzerlerine basılması yasaktır. Ürünlerin aşırı yığılmasından kaçınılacaktır.
- iii. Üretim Alanına Getirilen Aksesuarlar: Yerel politikalarca izin verilmediği sürece, GMP/GWP alanlarında radyo, kamera, televizyon, cep telefonu, kitap ve dergi bulundurulamaz. Bu aksesuarların bulundurulmasına izin verilmeyen diğer alanlar sahaya özgü kurallar içerisinde tanımlanacaktır.
- 6.1.3. Üretim Uygulamaları
- i. Üretim alanlarında sert plastik aksamlar ve ekipmanlar içeren cam ve kırılğan malzemelerden olabildiğince kaçınılmalıdır. Eğer bunların kullanımı gereklyse, cam ve sert plastik denetleme programı ve kırılma prosedürü oluşturulacak ve dokümante edilecektir.
- ii. Paletler rutubetten, kirden ve çöpten, kuş, böcek ya da kemirgen kontaminasyonundan etkilenmeyecek uzak alanlarda muhafaza edilecektir.
- iii. Paletlerin kullanıma uygun olduğunu doğrulayacak (örneğin temiz, kuru, küften, istenmeyen kokulardan, böceklenmeden arınmış, kırık ya da gevşemiş çivisi bulunmayan) palet denetleme programı olacaktır.
- Program aşağıdakileri kapsayacaktır:
- a) Yeni paletler
- b) Gelen malzeme paletleri
- c) Sevk edilen ürün paletleri
- d) Atık / kullan-at paletler
- e) Paletler dışarıda (örn. binanın dışında) muhafaza edilmeyecektir. Kapasitesinin izin vermesi durumunda, Mondelēz International için kullanılan paletler tesis içerisinde muhafaza edilecektir. İç alanda yeterli kapasite olmaması nedeniyle dışarıda muhafaza edilmeleri durumunda, kontrol prosesi dokümante edilmeli ve Mondelēz International Kalite Temsilcisi ile mutabık kalınmalıdır. Bu belge, olumsuz hava koşullarına karşı nasıl korunacaklarına dair talimatları ve mutabık kalınan spesifikasyonlar ile sözleşme şartlarına uygun olmalarını sağlayacak tüm kontaminasyon formlarını içermelidir..
- f) Palet tedarikçisi ile şikayet eskalasyon süreci oluşturulacaktır.
- g) Tedarikçi ile dokümante edilmiş Ana Performans Göstergeleri (KPI) oluşturulacaktır.
- h) Yeni gelen bir denetim programı, net kabul ve red kriterleri ile dokümante edilecektir.
- i) Kusurlar kaydedilecek ve dokümante edilmiş bir şikayet eskalasyon süreci ile eskale edilecektir.

j) Aşağıdaki kritik kusurları taşıyan ahşap paletler, tanımlanmış ve dokümanite edilmiş bir görsel denetim sürecinin ardından reddedilecektir (palet teslimatları için gelen araç çeki listesi kullanılarak).

1. Haşere istilası (ölü ya da canlı haşereler)
2. Kabul edilemez ölçüde rutubet (Spesifikasyonlar bölümünde tanımlanan maksimum nem seviyesi referans alınır), çürüme, bozulma ya da küflenme
3. Kar, buz ya da su birikintisi
4. Cam parçaları, gevşek çiviler ya da zimbalar
5. İstenmeyen kokular (örn. balık, pis koku, kimyasallar)
6. Kabul edilemez seviyede kir, toz ve kimyasallar, yapışkan, yağ ya da başka malzeme parçaları (örn. beton, ambalaj malzemeleri, vb.)
7. Çıkıntılı çivi başları
8. Kayıp palet elemanları
9. İyi sabitlenmemiş kenar tahtaları
10. Tahtanın tüm genişliğince uzanan dik bölünmeler
11. Herhangi bir bloğa çapraz açık yatay bölünmeler
12. Çivi alanı boyunca eksik tahtanın %50'sinden büyük
13. Bozulma, üründe hasar ya da yabancı maddeye maruz kalma ya da insan sağlığına zarar verme riski taşıyan her formdaki kontaminasyon.
14. Paletin çökmesi ya da ciddi sağlık, güvenlik ve kalite sıkıntılarına yol açabilecek majör yapısal kusura sahip palet ya da kullanılamayacak şekilde kirlenmiş palet
15. Yeni boya
16. Dökülme (sıvı ya da kuru)
17. Önceden mutabık kalınan diğer spesifikasyonlara uygun olmayan palet.

6.1.4. Sahalar:

1. Geri Dönüşümlü Malzemeler: Geri dönüşümlü malzeme toplama alanları temiz ve düzenli tutulacaktır. Malzemeler haşere barınmasını en aza indireyecek sıklıkta alandan alınmalıdır. Alan, alanı tanımlanacak uygun işaretlemeler yerleştirilmelidir.
2. Ekipman ve Malzemelerin Depolanması: Atıl ekipmanlar, Yüklenici gereçleri ya da diğer ekipman ve malzemelerin dışarda depolanması –rutin envanter değerlendirmeleri ile alanın düzenli tutulması ve binadan uzakta muhafaza edilmesi şartıyla en aza indirgenmelidir.
3. Kapılar ve giriş kapıları (örn. kargo kapıları), kullanımda olmadıkları sürece kapalı tutulacaktır.
4. **Tesise** yakın bitki alanları ve çimenler düzenli olarak kesilmeli ve düzenlenmelidir.

Ek gereklilikler bölümü 6.1.

Yüklenici Firma / T0 Yüklenici Firma & **Kademe 1 mühürsüz ürünler** için:

- CPQR 6.2-01GMP/GWP

Kademe 1 (**mühürlü ürünler**) ile Kademe 3 Katma Değerli Hizmet Sağlayıcı/ Yüklenici Firma için:

- Yok

6.2. Yeterlilik, Bilinç ve Eğitim

6.2.1. Mondelēz International gerekliliklerine uygunluğu etkileyen; çalışan seçimi ve istihdam edilmesi, geçici personel, danışmanlar ya da Yükleniciler, üretim alanlarına ve/veya uygulama alanlarına giren ziyaretçiler dahil tüm personelin eğitilmesi ile ilgili dokümanite edilmiş prosedürler oluşturulacak ve muhafaza edilecektir. Her tesis, eğitim ihtiyaçlarını belirleyecek ve çalışanların gerekli eğitimleri kalifiye eğitmenlerden almasını sağlayacaktır. Eğitimin verimliliği ve eğitim hedeflerinin gerçekleştirildiğinden emin olmak için çalışanlar tanımlanmış araçlarla (örn. yazılı ya da sözlü kavrama testleri) değerlendirilecektir. Tüm

6.2.2. Her tesis, Mondelēz International ürünlerini elleçleyen tüm personelin aşağıdaki konularda gerekli eğitimi almalarını sağlayacaktır:

- i. Mondelēz International Global Yüklenici / Yeniden Paketleme Kalite Beklentilerinin, Mondelēz International spesifikasyonları ve mevzuat gerekliliklerinin karşılanması için gerekli olan kalite sistemi.
- ii. GMP/GWP
- iii. Forklift kullanma, gelen malzeme denetimi, izlenebilirlik için parti numaralarının kaydedilmesi gibi fonksiyonlarını başarıyla gerçekleştirmeleri için gerekli konu başlıkları.
- iv. Meslek hastalıkları ve bulaşıcı hastalıkların kontrol altına alınması.
- v. Çalışanlar, alerjen etiketlemesinin bir kontrol noktası olarak yönetildiği sahalarda izleme, belgelendirme, doğrulama ve kontrollerin karşılanmaması durumunda düzeltici faaliyetleri içeren yıllık alerjen eğitimi alacaktır.
- vi. **Ürün elleçleme alanlarına giren ziyaretçiler ve ilgili personel ve gıda güvenliği uygulamaları konusunda eğitilecektir.**

6.2.3. Uygun aralıklarla yenileme eğitimleri gerçekleştirilecektir (en iyi uygulama: yıllık)

Ek gereklilikler bölümü 6.2.

Yüklenici Firma / T0 Yüklenici Firma için:

- Yok

Kademe 1 ila Kademe 3 Katma Değerli Hizmet Sağlayıcı / Yüklenici Firma için:

- Yok

6.3. Meslek Hastalığı ve Bulaşıcı Hastalıklar:

Yüklenici Firma / Katma Değerli Hizmet Sağlayıcı, gıda ürünleri vasıtasıyla patojen geçişi ile sonuçlanabilecek meslek hastalıkları ve bulaşıcı hastalıklar için yazılı talimatlar oluşturacaktır. Bu talimatlar tüm ilgili personele iletilecek ve erişilebilir olacaktır.

Ek gereklilikler bölümü 6.3.

Yüklenici Firma / T0 Yüklenici Firma & **Kademe 1 mühürsüz ürünler** için:

- CPQR 6.2-03 – Meslek Hastalığı
- Kademe 1 (**mühürlü ürünler**) ila Kademe 3 Katma Değerli Hizmet Sağlayıcı / Yüklenici Firma için: Yok

6.4. Altyapı

Güvenli bir çalışma alanı sağlamak için, sağlık koşullarının oluşturulup korunmasını kolaylaştıracak altyapı ve ekipmanların tasarlanması önemlidir. Yeni üretim ya da depolama tesisleri tasarlarken ya da devreye alırken, uygun yönlendirmeyi sağlayabilmek üzere Mondelēz International Kalite Temsilcisi ile temasa geçilmelidir. Sarılı olmayan ürün ile temas edebilecek bir prosesi devreye almadan önce, Mondelēz International Kalite Temsilcisi ile bir test programı üzerinde mutabık kalınacaktır. Bu prosenin parçası olarak patojen testinin gerekmesi durumunda, CPQR 8.2-03'da bu test için gereklilikler detaylı olarak mevcuttur.

- 6.4.1. Binanın fiktürleri de dahil olmak üzere binanın tasarımı ve inşası, üretilen veya elleçlenen ürünlere olası bir kirlenme kaynağı oluşturmayacak ve içermeyecektir.
- 6.4.2. Tesis sağlam bir konstrüksiyonuna sahip olacak, sızıntı ve su birikintisi olmayacaktır.
- 6.4.3. İç ve dış yapılarda çatlak, delik, açıklık ya da haşerelerin girişine ya da barınmasına izin verecek başka alanlar olmayacaktır. (Örn: fare, 10mm'den küçük bir aralıktan girebilir)
- 6.4.4. Besleme boruları (hava, su, elektrik), temizlik, yabancı madde/haşere kontrolü gereksinimi oluşturmayacak şekilde (örn. zemin altına) yerleştirilecektir.

- 6.4.5. Yapılar, potansiyel kontaminasyon kaynaklarından (örn. pullanmış boya, tavan boruları ya da yapılardan kaynaklanan kondensat, aspiratörler, gres, saçaklanmış izolasyon maddesi, istenmeyen küf ya da kir) arınmış **olacaktır**.
- 6.4.6. Döşemeler, duvarlar, tavanlar, asma tavanlar ve drenler temizlenebilir olacak ve temizleme ürünleri yada kimyasallarından kaynaklanacak bozulmaya direnç gösterecek şekilde inşa edilecektir.
- 6.4.7. Bitmiş ürün ve/veya ham madde depolama alanlarındaki tüm aydınlatma fişstürleri muhafazalı olacak ya da kırılmaları durumunda kontaminasyonu önlemek için plastik kaplı ampüllerle donatılacaktır.
- 6.4.8. Tüm dış kapılar kapalı tutulacak ve kapalı iken yeterli sızdırmazlığı sağlayabilecek durumda olacaklardır. Kendinden kapanır kapılar tercih edilir. Haşere girişini önlemek için yükleme rampaları korunacaktır. Hava girişi, giriş holleri, hava perdeleri ile uygun şekilde sınırlandırılacaktır.
- 6.4.9. Kapılar, pencereler ve diğer açılır kısımlar, yetkisiz kişilerin girişini önleyecek şekilde olacaktır.
- 6.4.10. Yardımcı sistemlere (örn. su beslemesi, ısıtma, havalandırma) erişim, yetkisiz kişilerin erişimini önlemek için kontrol altında tutulacaktır.
- 6.4.11. Islak temizleme yapılması gerekli alanlarda zemin su birikmesini önlenecek şekilde tasarlanacaktır. Mevcut ise, tüm yeni zemin drenaj tesisatları, kanalizasyon gazı girişini önleyecek şekilde tuzaklanacak, havalandırılacak, erişilebilir ve temizlenebilir olacaktır. Tuzaklanmamış ve havalandırılmamış mevcut zemin drenajlarına sızdırmazlık uygulanacak ya da değiştirilmeleri için bir plan oluşturulacaktır.
- 6.4.12. El yıkama alanları ve tuvaletler, uygun şekilde dizayn edilecek ve muhafaza edilecektir.
- 6.4.13. Sahalar, böcek barınma riskini önleyecek şekilde muhafaza edilecek ve atıl durumdaki makine ve ekipmanlar kir, artık ve kokudan uzak tutulacaktır.
- 6.4.14. Cephe ya da kurulumlar, kuş ya da böcekler için barınma ya da yuvalama alanı teşkil etmeyecektir.
- 6.4.15. İnşaat sırasında, kontaminasyonu önlemek ve yeterli temizliği (tozsuz) sağlamak için yeterli kontroller sağlanacaktır.
- 6.4.16. Tesis, ilgili ürünlere ilişkin Mondelēz International spesifikasyonlarını karşılamak için uygun depolama ve taşıma sıcaklık ve nem koşullarını sağlama kabiliyetine sahip olacaktır. Spesifik gereklilik detayları için Depolama (7.6) bölümüne bakınız.
- 6.4.17. Tesis, yetkisiz personelin rutin erişimini önlemek için etkin bir erişim kontrol sistemine sahip olacaktır.

Ek gereklilikler bölümü 6.4.Yüklenici Firma / T0 Yüklenici Firma için:

- CPQR 6.3 -01 Yardımcı Programlar, 6.3-05 PEM

Kademe 1 Katma Değerli Hizmet Sağlayıcı / Yüklenici Firma (mühürsüz ürünler) için:

- CPQR 6.3 -01 Yardımcı Programlar (sadece bölüm 5)

Kademe 1 ile Kademe 3 Katma Değerli Hizmet Sağlayıcı / Yüklenici Firma (mühürlü ürünler) için:

- Yok

6.5. Bakım Kontrolleri

- 6.5.1. Binanın; ekipman ve nakliye sistemlerinin ürün kontaminasyonu riski teşkil etmeyecek, bir kalite riski taşımayacak ve Mondelēz International Yüklenici şartlarını karşılayacak şekilde olmasını sağlayacak, dokümanite edilmiş önleyici bir bakım programı bulunacaktır. Bu program, bunlarla sınırlı olmamak kaydıyla, tüm malzeme elleçleme ekipmanları ve yardımcı sistemleri (soğutucu sistemler, havalandırma sistemleri, elektronik güvenlik sistemleri, kamyonlar, konteynerler, forkliftler, hortumlar, alarmlar, vb.) içerir.

Ek gereklilikler bölümü 6.5.Yüklenici Firma / T0 Yüklenici Firma & Kademe 1 mühürsüz ürünler için:

- CPQR 6.3 -03 Bakım

Kademe 1 (mühürlü ürünler) ile Kademe 3 Katma Değerli Hizmet Sağlayıcı / Yüklenici Firma için:

- Yok

6.6. Sanitasyon Kontrolleri

- 6.6.1. Tesiste dokümente edilmiş bir sanitasyon/bakım ve temizlik programı bulunacaktır. Bu program, tüm depolama alanlarının, ürün elleçleme alanlarının, tüm nakliye ekipman ve araçlarının, ürünün doğasının gerektirdiği şekilde sürdürülebilir temizliğini sağlayacaktır. Ve pik periyodlar göz önünde bulundurulacaktır.
- 6.6.2. Yapı (tavanlar, asma tavanlar, duvarlar ve zeminler) nakliye ekipmanlar (konteynerler, vb.) tozdan, molozdan, örümcek ağından, küften, vb arındırılmış olacaktır.
- 6.6.3. Sanitasyon prosedürleri, programları ve temizlik kayıtları dokümente edilecektir.
- 6.6.4. Tüm tesisin ve nakliye araçlarının sanitasyon programının etkinliğini doğrulamak için bir sistem bulundurulacaktır.
- 6.6.5. Temizlik faaliyetleri sırasında ürünlerin korunması için gerekli önlemler alınacaktır.
- 6.6.6. Kullanılan temizlik kimyasalları, ekipman ve malzemeler onaylı spesifikasyonlara sahip olmalıdır. Tüm temizlik ve **sağlık** ürünleri, istenmeyen kokunun en aza indirgenmesi için gıda elleçleme ortamında kullanılmaya uygun olmalıdır.
- 6.6.7. Tehlikeli malzemeler ya da kimyasallar (pestisitler, temizlik malzemeleri ya da dezenfektanlar gibi), Mondelēz International ürün depolama alanlarından uzak tutulmalı, tecrit edilmeli ve sadece bu iş için görevli personel tarafından kullanılmaları sağlanacak şekilde erişimleri kısıtlanmalıdır.
- 6.6.8. Üründe yabancı madde kontaminasyonunu önlemek için uygun aletler (örn. zeminler ve dr için ayrı aletler) kullanılmalıdır.
- 6.6.9. Kırılmış ya da dökülmüş ürün/malzemeyle bağlı alerjen çapraz kontaminasyon riski değerlendirilmelidir. Bir risk durumuna karşı etkin bir alerjen giderme prosedürü uygulanmalıdır.
- 6.6.10. **Yüklenici Temizlik Hizmetleri: Üretim ekipmanlarının, alt yapının ya da diğer GMP/GWP alanlarının temizlenmesi için dış temizlik şirketleri kullanıldığında:**
- Tedarikçinin tüm temizlik personeline temizlik uygulamaları kapsamında eğitim verilecektir. Bu eğitimler Mondelēz International Sanitasyon gerekliliklerine uygun şekilde en az GMP/GWP'leri, iş güvenliği, kimyasal eğitimi ve temizlik protokollerini içerecek şekilde olacak ve eğitimler kayıt altına alınacaktır.**
 - Tedarikçi temizlik hizmetleri ile ilgili talimatlar dokümente edilecektir.**

Ek gereklilikler bölümü 6.6

Yüklenici Firma / T0 Yüklenici Firma için:

- CPQR 6.4.-01 Sanitasyon programları**

Kademe 1 (mühürsüz ürünler) için:

- CPQR 6.4.-01 Temizleme bezleriyle temizleme dışındaki sanitasyon programları**

Kademe 1 (mühürlü ürünler) ile Kademe 3 Katma Değerli Hizmet Sağlayıcı / Yüklenici Firma :

- Yok**

6.7. Haşere ile Mücadele**6.7.1. Genel Program Gereklilikleri**

- Tırmanma ile ilgili gereklilikler, limitleri ve bunların gerekçeleri, hedeflenen her bir haşere için tarihsel veriler ve haşere aktivite eğilimleri baz alınarak ayrı ayrı belirlenip dokümente edilecektir. Haşere ile Mücadele Yönetimi programı, haşere faaliyetinin yıldan yıla azalmasını adres gösterecek şekilde tasarlanacaktır.
- Gıda maddeleri, rutin kullanımda dahili bir yem ya da tuzak amacıyla bir atraktant olarak kullanılmayacaktır. Böceklenme durumunda kullanılması gerektiğinde, gıda maddesi tesis için risk teşkil etmeyecektir (örn. alerjenler, mikrobiyolojik risk ya da diğer böcek zararlılarının türemesi).**
- Atraktantları (gıda atıkları gibi) ve barınma alanlarını (hurda, palet, tambur gibi) ortadan kaldıracak etkin bir sanitasyon programı oluşturulacaktır. Bu programın etkinliğinin doğrulanması iç denetimin bir parçası olacaktır.**
- Her sahada, haşere ile mücadeleyi yönetmek için eğitilmiş bir görevli personel bulunacaktır. Yeni görevlendirilmiş personeller görev başlangıcı itibarıyla 6 ay içinde eğitilecek ve yıllık bazda tekrar eğitimleri (örn. web semineri, yüz yüze eğitim) sağlanacaktır.
- Mevcut tesisler için, tesisin ve zeminlerin tasarımı haşere girişine ve barınmasına izin vermeyecek şekilde olacaktır.

- vi. Tesisin dış alanını (örn. zeminler, tavan) denetlemek, haşere faaliyetini izlemek için bir plan oluşturulmalı ve en az üç ayda bir dokümanite edilmelidir.
- vii. Haşere ile mücadele uygulaması için dışarıdan hizmet alınmıyorsa, tesis içinden bu programı yöneten personel ilgili yerel otoriteler tarafından lisanslandırılacak ve bu lisanslama belge altına alınarak muhafaza edilecektir.
- viii. **Geçerliliği kabul edilmiş, aynı fonksiyonel sonuçları sağlayan alternatif programlar da kullanılabilir. Bu spesifik programlar dokümanite edilecek ve Mondelēz International Kalite Temsilcisi tarafından onaylanacaktır. Bu alternatif programlar e-posta ile onaylanabilir; fakat e-posta belgelerle birlikte muhafaza edilecektir. Her iki yılda bir ya da tesisin herhangi bir bölümü ya da program değiştiğinde yeniden onaylama gereklidir.**

6.7.2. Belgelendirme

Aşağıda belirtilen kayıtlar oluşturulacak, güncelliği sağlanacak ve ulaşılabilir olacaktır:

- i. Aşağıdakileri içerecek şekilde hazırlanmış haşere ile mücadele yönetimi konusundaki düzenli denetimleri raporları:
 - a. Denetimi gerçekleştiren kişinin adı (tedarikçi ya da tesisin dahili personeli)
 - b. Ziyaret tarihi
 - c. Ziyaret türü (planlı, takip, talep üzerine)
 - d. Tespit edilen haşereler
 - e. Haşere erişimi, barınması ya da duyarlılığı olması muhteme alanlarla ilgili gözlemler.
 - f. Alınan acil eylem detayları (müdahale yöntemi, uygulanan pestisitler, kullanılan parti numaraları, ilave yem istasyonlarının lokasyonu ve miktarları)
 - g. Bulgulara bağlı olarak oluşturulan düzeltici eylem planı ve alınan tavsiyeler
 - h. Önceki rapordan alınan takiplerin doğrulanması
- ii. Aşağıdakileri içerecek haşere faaliyet günlüğü:
 - a. Denetimi gerçekleştiren kişinin adı (yüklenici ya da tesisin dahili personeli)
 - b. Ziyaret tarihi
 - c. Haşere cinsi ve sayıları/miktarı
 - d. İlgili izleme/yakalama cihazlarının lokasyonu
 - e. Kök neden analizi, düzeltici eylemler ve ölçüm etkinliğinin doğrulanması
- iii. Tüm tesis, ek yapılar (tesise bitişik ofisler) ve çevre sahalarda kalıcı olarak yerleştirilmiş ve numaralandırılmış tüm izleme, yakalama ve yemleme cihazların lokasyonunu gösteren kontrollü çizimler (tarih ve versiyon numarasını içerecek şekilde).
- iv. Tüm yerleşik cihazlar, etiketlerle yada elektronik olarak tanımlanacaktır.
- v. Alanda faaliyet eğilimi belirleme: Faaliyet artışının tespit edilmesi durumunda, spesifik alandaki izleme, tuzaklama ya da yemleme cihazı tarafından eğilim belirlenecek; düşük ya da sıfır faaliyet algılanana kadar kayıt altına alınan tüm faaliyetler yeniden saptanacaktır.
- vi. **Eğilim belirleme, haşere ile mücadele yönetimi koordinatörü tarafından her üç ayda bir gözden geçirilecektir.**
- vii. Güvenlik Bilgi Formları (GBF), etiketlerin ya da sahada kullanılan pestisitlerle ilgili diğer teknik bilgilerin kopyaları.

6.7.3. Böceklerle Mücadele

Aşağıdaki belirtilen böcekler tuzak/dedektör kullanılarak izlenecektir. Tuzakların yerleşim mantığı kayıt altına alınacaktır.

- i. Sinekler/uçan böcekler (yapışkan zarlı elektrikli sinek kapanı). Ampuller kırılmaz cam olacak ve en az yılda bir kez değiştirilecektir.
- ii. Güve türleri, kın kanatlılar (feromon tuzaklar) gibi ürün haşereleri (**Saha ile ilgili ise**)
- iii. **Asgari olarak kritik alanlardaki (örn. lavabo gibi su kaynaklarının yanındaki elektrik kutusu) hamamböcekleri (feromon tuzaklar).**

- iv. **Tuzakların/dedektörlerin miktarı ve yerleşiminde kullanılan cihazın etki aralığı dikkate alınacak ve tesise haşere girişine izin vermeyecektir.**
- v. Tuzakların ve dedektörlerin denetim, bakım ve temizleme sıklığı sahanın doğasına, böceklenme riskine ve kullanılan aygıtların ömrüne bağlı olarak belirlenecektir (minimum sıklık Tablo 3'te gösterilmiştir). Faaliyet seviyesi mevsimsel dalgalanmalara bağlı olarak değişiyorsa, değişken kontrol sıklıkları kabul edilir.
- vi. Tüm denetimin sonuçları (cinsler, sayılar) haşere faaliyeti listesinde kayıt altına alınacaktır.
- vii. Görüntülemelerde geçmiş seviyelerin üzerinde artış olması durumunda, rutin haşere kontrolleri sırasında izlenemeyen böcekler de (örn.kurtlar, yaban arıları, vb.) haşere ile mücadele yönetimi denetimlerinde yer alacaktır. İzleme, önceki limit değerlerine düşene kadar devam edecektir.

TABLO 3 BÖCEKLERLE MÜCADELE	Minimum Denetim Sıklığı	Minimum Temizlik/Bakı m Sıklığı
İşıklı böcek kapağı	Aylık (Mevsimsel olarak ayarlanabilir, tavsiye edilen ayarlar için, Mondelēz International Kalite temsilcisi ile temasa geçiniz)	Ay lık (örn. toplama tepsisini boşaltın, gerekirse yapışkan)
Feromon tuzaklar	Her 2 haftada bir (kullanıldığı yerde) (Mevsimsel olarak ayarlanabilir, tavsiye edilen ayarlar için, Mondelēz International Kalite temsilcisi ile temasa geçiniz)	Gerektiği şekilde değiştirin.

6.7.4 Kemirgenlerle Mücadele

- i. İç mekanda izleme için, aşağıdaki gereklilikler karşılanacaktır:
 - a) Toksik olmayan kontrol ve izleme yöntemleri uygulanacaktır.
 - b) Kemirgen öldürücü ilaçların iç mekanda kullanılması yasaktır.
 - c) Eğer geçici cihazlar 6 aydan daha az süreyle kullanılıyorsa tanımlama ve haritalama gerekliliklerine uyma zorunluluğu yoktur. Fakat günlük olarak kontrol edilip kayıt altına alınacaklardır. 6 aydan daha uzun süre kullanımda olan cihazlar yerleşik cihaz olarak düşünülecektir.
 - d) Tüm yerleşik ve geçici cihazlar iyi muhafaza edilecek, temiz tutulacak ve kemirgen oluşumuna izin verilmeyecektir.
 - e) Yem istasyonları onaysız değişikliğe karşı korumalı ve emniyetli olacaktır (hareketi önlemek için).
 - f) Yem istasyonunun ağzı iyice kapatılacaktır.
 - g) Tuzaklar aşağıdaki gibi konumlandırılacak ve kontrol edilecektir:

TABLO 4 - Kemirgen kontrolü iç mekan Kontrol Seviyesi	Tanım	Tuzaklar Arasındaki Yaklaşık Boşluk	Denetim Sıklığı
A (yüksek)	12 aylık bir geçmiş geliştirilene kadar tüm tesisler için gereklidir	Proses tesisleri için 25 fit / 7,5 m; bitmiş ürün depolama&sevkiyat tesisleri için 50 fit / 15 m	Haftalık
B (orta)	12 ardışık ay sıfır ya da nadir kemirgen faaliyeti	50 fit / 15 m ve dış kapıların her tarafında (içten*)	Haftalık
C (düşük)	24 ardışık ay sıfır ya da nadir kemirgen faaliyeti	Sadece dış kapıların yanlarında (içten*)	Haftalık

*Sadece rutin kullanımdaki kapılar için mevcuttur. Depolama alanlarının kontrol seviyesi sadece A ve B olabilir.

ii. Dış mekanda izleme ve önleme için aşağıdaki gereklilikler karşılanacaktır:

- a) Yem istasyonları onaysız değişikliğe karşı korumalı ve emniyetli olacaktır (hareketi önlemek için).
- b) Yem istasyonunun ağzı iyice kapatılacaktır.
- c) Yoğun kar birikmesi durumunda, yem istasyonlarının kontrol edilmesine gerek yoktur, fakat yem istasyonunun çevresinde gözle görülür kemirgen faaliyeti olması ya da önceki kontrole göre faaliyetin daha yüksek çıkması durumunda yem istasyonu kontrol edilecektir.
- d) Eğer geçici cihazlar 6 aydan daha az süreyle kullanılıyorsa tanımlama ve haritalama gerekliliklerine uyma zorunluluğu yoktur. Fakat günlük olarak kontrol edilip kayıt altına alınacaklardır. 6 aydan daha uzun süre kullanımda olan cihazlar yerleşik cihaz olarak düşünülecektir
- e) Tüm yerleşik ve geçici aygıtlar iyi muhafaza edilecek, temiz tutulacak, kemirgen oluşumuna izin verilmeyecek ve duvara bitişik olarak yerleştirilecektir.

TABLO 5 - Kemirgen kontrolü dış mekan Kontrol Seviyesi	Tanım	Yem istasyonları arasındaki Yaklaşık Boşluk	Denetim Sıklığı
A (yüksek)	12 aylık bir geçmiş geliştirilene kadar tüm tesisler için gereklidir (yukarıdaki istisnalara bakınız)	50 fit /15 m	İki haftada bir
B (orta)	12 ardışık ay yem istasyonlarında sıfır ya da nadir kemirgen faaliyeti	100 fit / 30m	Aylık
C (düşük)	24 ardışık ay sıfır ya da nadir kemirgen faaliyeti	150 fit / 45m	Aylık

TABLO 6: Kemirgenler için Eskalasyon Seviyeleri

		Faaliyet Seviyesi 1	Faaliyet Seviyesi 2	Faaliyet Seviyesi 3
Tesis Dışındaki Kemirgen Faaliyeti	Faaliyet Seviyesi	Dış yem istasyonlarında bir kemirgen faaliyeti vakası ya da kemirgen faaliyeti işaretlerinin izlendiği gözlem.	Aynı alanda ardarda 2 kontrolde, dış yem istasyonlarında kemirgen faaliyeti işaretleri ile birlikte bir ya da daha fazla faaliyet vakası.	Aynı alanda ardarda 3 kontrolde, dış yem istasyonlarında kemirgen faaliyeti işaretleri.
	Düzeltilici Faaliyet	Alanda delik olup olmadığını kontrol edin, yemi değiştirin, yem istasyonlarını temizleyin.	Alanda delik olup olmadığını kontrol edin, yemi değiştirin, yem istasyonlarını temizleyin. Faaliyet alanı için, tuzaklamayı (kapma tuzakları ve yapışkanlı panolar) mevcut durumdan yüksek bir Kontrol Seviyesine yükseltin.	Alanda delik olup olmadığını kontrol edin, yemi değiştirin, yem istasyonlarını temizleyin. Faaliyet alanı için tuzaklamayı (kapma tuzakları ve yapışkanlı panolar) Kontrol Seviyesi A'ya yükseltin. Potansiyel kontrol seviyesi yükseltmesi için, Mondelēz International ile temasa geçin.
Tesis İçindeki Fare Faaliyeti	Faaliyet Seviyesi	Bir fare yakalama ya da bir gözlem	Aynı alanda ardarda iki hafta, bir ya da daha fazla yakalama.	Tüm tesis içerisinde, verilen 4 haftalık periyotta 7'den fazla kemirgen yakalandı.
	Düzeltilici Faaliyet	Faaliyet için ilişkili alanları kontrol edin. Faaliyet alanı için, tuzaklamayı (kapma tuzakları ve yapışkanlı panolar) mevcut durumdan yüksek bir Kontrol Seviyesine yükseltin. Üç hafta hiç yakalama yoksa – normal duruma geri dönün.	Faaliyet alanı için tuzaklamayı (kapma tuzakları ve yapışkanlı panolar) Kontrol Seviyesi A'ya yükseltin. Normal duruma geri dönme onayı için Mondelēz International ile temasa geçin.	Mondelēz International ile temasa geçin. > 10 yakalama durumunda, Mondelēz International Kalite Temsilcisi Sağlık Direktörü ve Bölge/Kategori Kalite Direktörü ile temasa geçecektir – SSMT'ye yükseltme ihtimali.
İç mekanda fare dışında kemirgen	Faaliyet Seviyesi	Bir gözlem ya da yakalama.	Aynı alanda ardarda iki hafta iki ya da daha fazla yakalama.	Verilen 4-haftalık periyotta 7'den fazla kemirgen yakalandı ya da aynı alanda 3 haftada en az 3 kemirgen yakalandı.
	Düzeltilici Faaliyet	Düzeltilici faaliyet gerçekleştirin.	Tuzaklamaları artırın ve ek düzeltilici faaliyetler konusunda yol göstermesi için Mondelēz International'a danışın.	Proaktif faaliyetlere devam edin. Mondelēz International ile temasa geçin. .Mondelēz International Kalite Temsilcisi Sağlık Direktörü ve Bölge/Kategori Kalite Direktörü ile temasa geçer – SSMT'ye yükseltme ihtimali.

Her vakadan sonra bir kök neden analizi ve düzeltilici faaliyet planı gerçekleştirilecek ve kayıt altına alınacaktır.

6.7.5. Kuşlarla Mücadele

- Kuşlarla mücadeleden önce yerel mevzuatlar kontrol edilmelidir (örn. avlama, yakalama ya da tavsiyelerin uygulanması).
- Yuvalanma ve habitüel tüneme için bir program bulunacaktır. Kuş yuvalaması, tüneme (hayvan pisliği dahil) ya da yemleme durumlarına karşı tedbir ve kontrol için tesis tarafından belirlenecek sıklıkta temizlik sağlanacaktır.
- Tesis içerisinde kuş görülmesi durumunda, tesis bunu yönetmek için dokümanite edilmiş bir plana sahip olacaktır. Plan kuşun nasıl uzaklaştırılabileceğini ve ürün için kontaminasyon riski olması durumunda üretim hatlarının durdurulması ve etkilenen tüm ürünlerin imha edilmesi bilgilerini içerecektir. Buna ek olarak, kuş uzaklaştırıldıktan sonra hatların temizlenmesi ve sterilize edilmesi için prosedürleri de içerecektir. Vakadan sonra bir kök neden analizi ve düzeltilici faaliyet planı gerçekleştirilecek ve kayıt altına alınacaktır.
- Mondelēz International ürünlerini elleçleyen tesislerde toksik tüneler ve üreme önleyiciler kullanılamaz.

6.7.6. Yüklenici Hizmetleri

- i. Yüklenici hizmetlerin kapsamı bir saha değerlendirmesiyle belirlenecek ve dokümanite edilecektir. Bir sözleşme imzalamadan önce, Mondelēz International **Kalite Temsilcisine** danışılabilir.
- ii. Haşere ile Mücadele Operatörleri (PCO), ilgili yerel makamlar tarafından uygun şekilde lisanslandırılacak ve bu lisans, sözleşmenin koşulu olarak muhafaza edilecektir. Bu lisanslandırmanın belgesi tesiste muhafaza edilecektir.
- iii. Sözleşmede sigorta şartları da yer alacaktır. Yüklenicinin sorumluluk kapsamının bir kopyası tesiste muhafaza edilecek ve erişilir olacaktır. Sorumluluk sigortasının olmadığı durumlarda, yüklenici haşere ile mücadele yönetimi hizmetleri Mondelēz International Kalite ve yerel Yasa & Uyum Bölge Direktörü tarafından onaylanacaktır.
- iv. Haşere ile Mücadele Operatörleri (PCO) şirketinin sahada çalışan tüm teknisyenleri haşere ile mücadele yönetimi konusunda eğitilip sertifikalandırılacak, ve bu sertifika tesiste muhafaza edilecektir.
- v. Anahtar Performans Göstergeleri (KPI'lar) üzerinde mutabık kalınarak belirlenecek ve sözleşmenin bir parçası olacaktır. KPI'lar yıllık bazda incelenecek ve gerektiği şekilde güncellenecektir.

6.7.7. Pestisitler

- i. Pestisitler, sadece aşağıdaki kriterlerin ve ilgili yasaların tümünü karşılamaları şartıyla kullanılacaktır.
 - a) Tüm ilgili yasalara uygun olması
 - b) Uygulama yöntemlerinde etiket talimatlarının dikkate alınması
 - c) Belirlenmiş alanda kullanım için uygun
 - d) [Pestisit Faaliyet Ağı](#) (PAN) tarafından kötü bir aktör olarak kategorize edilmemiş.
- ii. Pestisit Uygulaması
 - a) Uygulayıcı (dahili ya da harici) ilgili mevzuata uygun olarak lisanslandırılacaktır.
 - b) Pestisit kullanan uygulayıcıların en az 2 yıl süreyle (ilk kullanımdan itibaren) ya da ilgili yasalar uyarınca kayıtları muhafaza etmeleri şarttır.
 - c) Tüm güvenlik ekipmanları ve koruyucu ekipmanlar tanımlanacak ve kullanılacaktır.
 - d) Her pestisit için güncel pestisit etiketi ve Güvenlik Bilgi Formu (GBF) örnekleri alınmalı ve sahada muhafaza edilmelidir.
 - e) Her pestisit kullanımı, aşağıdaki bilgileri içerecek şekilde kayıt altına alınacaktır:
 - i. Uygulayıcı adı (yüklenici ya da dahili personel)
 - ii. Kullanılan hacmi içeren kullanılan her pestisit,
 - iii. Kullanılan konsantre ve seyreltik hacim
 - iv. Pestisit parti no
 - v. Hedeflenen haşere
 - vi. Pestisit kullanıldığı alan
 - vii. Uygulama tarihi
- iii. Pestisit Depolaması
Pestisitler tesiste depolanacaksa, aşağıdaki koşullar karşılanacaktır:
 - a) Pestisit depolamasının koşullarını gözetmek için eğitimli bir personel görevlendirilecektir.
 - b) Her kimyasal için, aylık envanter şeklinde ayrı bir mutabakat envanter formu doldurulacaktır.
 - c) Kullanılan pestisit kimyasallarının miktarı kayıt altına alınacak ve her kimyasal için bir maksimum limit tanımlanacaktır.
 - d) Pestisitler ve pestisit uygulama ekipmanı için özel, kilit altına alınmış bir depolama alanı oluşturulacaktır. Tüm ilgili güvenlik kuralları, depolanan pestisitler için de gözlenecektir.
- iv. Pestisit imha edilmesi
Fazla pestisitler imalatçıya geri iade edilecek ya da yerel mevzuata uygun şekilde tehlikeli atık kapsamında imha edilecektir (Bu durum, raf ömrü dolmuş pestisitleri ve boş pestisit kaplarını içerir).

Ek gereklilikler bölümü 6.7.Yüklenici Firma / T0 Yüklenici Firma için:

- Yok

Kademe 1 ila Kademe 3 Katma Değerli Hizmet Sağlayıcı / Yüklenici Firma için:

- Yok

7. Ürün Gerçekleştirme (Servis Koşulları)**7.1. Ürün / Hizmet ile İlgili Gereklilikler**

- 7.1.1. İki taraf arasında resmi bir sözleşme imzalanmadan önce, sahada Mondelēz International için herhangi bir ürün elleçlemesi, depolaması ya da sevkiyatı gerçekleştirilmeyecektir.
- 7.1.2. Yeni lokasyonlar, kullanılmadan önce Mondelēz International tarafından onaylanmalıdır (Bölgesel Mondelēz International Kalite onayı dahil)

7.2. Müşteri İlişkileri Süreçleri ve İletişim

- 7.2.1. Aşağıdaki konularda Mondelēz International ile iletişim kurmak için etkin düzenlemeler belirleyenecek ve uygulanacaktır:
- i. Servis bilgileri ve uygun olmayan ürün
 - ii. Fiyat araştırmaları, sözleşmeler ya da sipariş geçme (düzeltmeler dahil)
 - iii. Mondelēz International ya da müşterilerinden gelen şikayetleri içeren müşteri geri bildirimleri
 - iv. Mondelēz International ürününün gıda güvenliği ya da kalitesi ile ilgili herhangi bir durum (onaysız değişiklik, hırsızlık, römork kaybı, **istila edilmiş yükler, onaysız farklı müşteri yükleri, vb.**) ve ürün envanteri konuları
- 7.2.2. Sahada, bitmiş bir ürünün kalitesini, etiketini ya da işlevselliğini etkileyebilecek bir paketleme, üretim ya süreç değişikliği öncesinde, Mondelēz International Kalite temsilcisinin yazılı olarak bilgilendirilebileceği bir sistem olacaktır.
- 7.2.3. Yüklenici Firma / Katma Değerli Hizmet Sağlayıcının bir Mondelēz International müşterisinden şikayet alması durumunda, Mondelēz International'a anında bildirimde bulunulacaktır. Müşteri şikayeti bildirilmeli, fakat ön izin olmaksızın çalışan tarafından Mondelēz International adına herhangi bir cevap verilmemelidir.
- 7.2.4. Dahili, harici ve tüketici acil durum irtibat listelerini içeren tanımlanmış bildirim prosedürleri oluşturulacaktır.
- 7.2.5. **Bir nakliye vakası durumunda, saha, 7.5.4.'te yer alan Mondelēz International talimatlarına göre bir ürün denetlemesi ve/veya bir risk değerlendirmesi gerçekleştirilecektir.**

Ek gereklilikler bölümü 7.1. ve 7.2.Yüklenici Firma / T0 Yüklenici Firma için:

- Yok

Kademe 1 ila Kademe 3 Katma Değerli Hizmet Sağlayıcı / Yüklenici Firma için:

- Yok

7.3. Tasarım ve Geliştirme

Yüklenici Firma / Katma Değerli Hizmet Sağlayıcı aşağıdakilere uyacaktır:

- 7.3.1. **Ürünlerin gelmesinden sevk edilmesine kadar olan tüm süreçleri kapsayan, HACCP prensiplerini temel alan risk değerlendirmesi oluşturulacaktır.**
- 7.3.2. Mondelēz International tarafından belirtilen fonksiyonel gereklilikler ve performans gereklilikleri kapsamında potansiyel gıda güvenliği risklerini (biyolojik, kimyasal ve fiziksel) kontrol altında tutmak için dokümente edilmiş bir plan oluşturulacaktır. Plan ilk önce bir risk analizi gerçekleştirilmesi, tanımlanan riskler için uygun kontrollerin tanımlanması, kontrol limitlerinin oluşturulması, izleme ve limit dışı sonuçlar olması durumunda düzeltici faaliyet planları şeklinde HACCP prensiplerini gözetecektir.
- 7.3.3. GMP/GWP Bölgeleri: GMP/GWP ile ilgili kontrollerin nerede kullanılacağını anlamak ve tanımlamak için öncelikli olarak risk değerlendirmesi gerçekleştirilecektir.
- 7.3.4. Asgari olarak, Kademe 0 Yüklenici Firmalar **& Kademe 1 mühürlenmemiş ürünler**, Mondelēz International ürünlerinin maruz kalabileceği gıda elleçleme alanlarını tanımlayacaktır. Bu alanlar, gerekli GMP/GWP ve Sanitasyon kontrollerinin etkin uygulanmasını sağlamak için net olarak tanımlanacak ve bildirilecektir.
- 7.3.5. Kademe 1 **mühürlü ürünler** ve Kademe 2 yeniden paketleme projeleri için, Mondelēz International Kalite Temsilcisi tarafından imzalanmış ve mutabık kalınmış bir risk değerlendirilmesi olacaktır. Bu dokümanda GMP/GWP giydirmeye ya da ekstra alerjen etiketleme kontrolleri gibi ek kontrollerin gerekip gerekmediğini tanımlanacaktır.
- 7.3.6. Tesisler, **paketleme/depolama alanında Mondelēz International'a ait olmayan ürünler/projeler de dahil** her türlü ek gıda güvenliği riski olup olmadığını tespit etmek için, her bir yeni ürün / proje için değerlendirme gerçekleştirecek ve dokümente edecektir. Bu risklerin çoğu, ürün ön koşul programları vasıtasıyla kontrol edilebilir. Aşağıdaki durumlar kontrol noktaları **ya da ön koşul programları** olarak yönetilebilecek örneklerdir:
 - i. Yeni bir etiket gerektiren farklı alerjen profillerine sahip ürünlerin paketlenmesi, düzenleyici bilgilerin (içerik listesi, gıda ürünü verileri...) basılı olduğu ambalaj malzemeleri
 - ii. Belirtilen sıcaklık ve nem gereklilikleri dışında ürün elleçleme
 - iii. Kırılabılır ürünlerin (seramik kupalar, cam kavanozlar gibi) elleçlenmesi
 - iv. Paketlenecek ürün tipine bağlı olarak yabancı madde kontrolü etkin kontrol formlarıyla takip edilmelidir.
 - v. **Yüklenici paketleme alanında yoğun koku ya da bozulma riski taşıyan ürünler/malzemeler ayrı tutulacaktır.**
- 7.3.7. Uygulanabilir yasal ve düzenleyici gereklilikler: Mondelēz International malzeme ve ürünlerinin paketlenmesi, depolanması ve nakliyesi; ülke mevzuatına, ilgili kanun hükümlerine ve malzemenin kullanılacağı ya da ürünün satılacağı ülkenin mevzuatına uygun olacaktır.

7.3.8 Spesifikasyonlar:

- Şirket, üretim lokasyonunda Mondelēz International talimatlarının ve/veya spesifikasyonlarının (Mondelēz International temsilcisi tarafından incelenip imzalanmış) bulundurulmasını sağlayacaktır.
- Şirketin, ürünlerin tüm Mondelēz International spesifikasyonlarını karşılamalarını garanti altına alacak politikaları ve prosedürleri olacaktır.
- Tüm spesifikasyon değişiklikleri Mondelēz International tarafından onaylanacaktır.

Ek gereklilikler bölümü 7.3

Yüklenici Firma / T0 Yüklenici Firma için:

- 7.3-01 Alerjen CL, 7.4-02 COA ve COA Doğrulama
- 7.5-02 Yabancı Madde Yönetimi

Yüklenici Firma Kademe 1 mühürlü ürünler için:

- 7.3-01 Alerjen CL,

Kademe 1 mühürlü ürünler ile Kademe 3 Katma Değerli Hizmet Sağlayıcı / Yüklenici Firma için:

- Yok

7.4. Tedarik

7.4.1. Mondelēz International malzeme ve ürünlerini etkileyen satın alınan malzeme ya da hizmetlerin, yada hizmet provizyonunun Sözleşmeye ve ilgili mevzuata uygun olmasını sağlayacak kontroller olacaktır. Örnekler bunlarla sınırlı olmamak kaydıyla aşağıdakileri içerir:

- i. Hijyen ve Haşere ile Mücadele Hizmetleri (kullanılan kimyasallar dahil)
- ii. Depolama, Taşıma ve Dağıtım hizmetleri
- iii. Gıda Savunması ve Güvenliği
- iv. Paketleme malzemeleri (shrink folyo, kaydırmaz plakalar, paletler)

7.4.2. Yüklenici Firma / Katma Değerli Hizmet Sağlayıcı, Mondelēz International sözleşme gereklilikleri **ve spesifikasyonlarına** göre ürün ya da hizmet tedarik etme kabiliyetlerine bağlı olarak tedarikçileri ya da hizmetleri değerlendirecek ve seçecektir. Seçme, değerlendirme ve izleme kriterleri oluşturulup kayıt altına alınacaktır. Değerlendirme ve/veya izleme sonrası ortaya çıkan tüm gerekli faaliyetler belirlenecektir.

7.4.3. Mondelēz International ürünlerinin depolama ya da nakliye işlerinin üçüncü bir tarafa verilmesi öncesinde Mondelēz International Kalite Temsilcisi bilgilendirilecektir.

7.4.4. Mondelēz International gereklilikleri dokümanite edilecek ve tüm sözleşmeli üçüncü taraf depolama ve nakliye tedarikçilerine iletilecektir.

Yüklenici Firma / T0 Yüklenici Firma için:

--

7.5. Ürün Kabulü & Sevkiyat Kontrolü

7.5.1. Dağıtım prosesinin tüm aşamaları için, Mondelēz International ürünlerinin kabulü ve nakliyesi ile ilgili dokümanite edilmiş prosedürler tanımlanacaktır. Bunlar asgari aşağıdakileri içerecektir:

- i. Teslimat evraklarına karşılık, genel malzeme ve ürün miktarları kayıt altına alınacak ve doğrulanacaktır.
- ii. Tanımlı tüm parametreler / şartnamelere uygunluk tüm gelen malzemeler için doğrulanacaktır.
- iii. Hasarlı ya da uygun olmayan stok, **çapraz kontaminasyonu ya da pazara çıkarılmasını önlemek için güvenli ve emniyetli şekilde tutulacak** ve Mondelēz International bilgilendirilecektir.
- iv. Depo teslimatlarının kontrolleri tanımlanacak ve uygulanacaktır.

7.5.2. Aşağıdaki denetim ve kabul kriterleri uygulanacak ve kayıt altına alınacaktır:

- i. Yükleme/boşaltma öncesinde, araçların temiz, kuru, sızıntısız, kokusuz ve kalıntı maddelerinden (toz ya da sıvı) arındırılmış olduğu doğrulanacaktır.
- ii. Malzemeler ve ürünlerde hasar, böceklenme, sıcaklık ihlali, perfore durumları gibi potansiyel güvenlik konuları ve rutubete maruz kalma, olağandışı kokular **ya da izinsiz başka yüklemeler** olup olmadığı kontrol edilecektir.
- iii. Gelen ve çıkan kamyon yükleri (**komple ya da parsiyel kamyon yükleri**), numaralı, emniyet belirteçli, tahrifata karşı korumalı metal conta kullanılarak sorumlu depo çalışanları tarafından mühürlenecektir. Mühürleme ve yükleme dokümanlarına numara kaydı sürücü tarafından değil depo personeli tarafından gerçekleştirilecektir. Kabul sırasında, depo personeli mühürü kontrol ederek açılmamış olduğunu ve numaranın teslimat evrakları ile eşleştiğini doğrulayacaktır. Bir aracın mühürlenmesinin mümkün olmadığı ya da aracın mühürsüz olarak geldiği durumda, boşaltmadan ya da yüklemeden önce, Mondelēz International Bölgesel Güvenlik ve Mondelēz International Kalite Temsilcisinin onayı alınacaktır. **Not; Yükleme zamanı itibarıyla 24 saatten uzun süreyle çoklu teslimat noktalarına boşaltma yapacak tüm kamyonlar: Aracın sürücü kilidi kontrolü altında olması yeterlidir, mühür gerekmez.**

iv. Yüklemelelerdeki tüm açılabilir kısımlar (kapılar, kontrol portları, ambar ağızları, vb.) numaralı, emniyet belirteçli, mukavim bir mühürle mühürlenecek ve mühür numarası (numaraları) sevkiyat evraklarına ve yükleme kontrol evraklarına not düşülecektir.

v. Bir güvenlik mührünün yetkili bir kişi (örn. sınır / gümrük, polis memurları) tarafından kırılması durumunda,

- a) Mührün kırılma nedenini açıklayan kayıtlar bulunacaktır.
- b) Numaralı mühür değiştirilecek ve detaylar yükleme evraklarına kaydedilecektir.
- c) Müsaade edildiği yerde, teslimat evraklarına ek olarak teslimatı yapan sürücülerin belgeleri de doğrulanmalıdır (örneğin, teslimat evraklarında belirtilen sürücü ismi, ehliyet üzerindeki fotoğraf).
- d) Uygun olmayan yükleme uygulamaları ya da tahrifat tespit edilmesi durumunda, malzemeler ya reddedilecek ve iade edilecek ya da hemen beklemeye alınacaktır.
- e) **Lojistik Operasyonlar birimi ya da eğitimli bir depo operatörü tarafından** bir risk değerlendirmesi gerçekleştirilecek ve **Mondelēz International Bölge Güvenliği'nin desteğiyle** bir Mondelēz International Kalite temsilcisi **tarafından onaylanacaktır**
- f) Mondelēz International Kalite temsilcisi ürün üzerindeki potansiyel etkiyi (Örneğin: sevkiyat içerisinde yasaklanmış malzeme bulunması, aracın daha önce yasaklanmış malzeme taşımış olması (mevcut yük için kontaminasyon riski teşkil eden), uygun olmayan sıcaklık kontrolü, kırık, okunaksız, ya da eksik mühür, ya da Konşimento ile uymayan mühür numaraları) tespit eder.

7.5.3. Gelen ve giden dökme konteynerler mühürlenecektir. Kabul edilebilir mühürler aşağıdakileri içerir:

- i. Kilit halkası bulunan silindirler
- ii. Kilit halkası bulunmayan, emniyet belirteçli bant ile kilitlenen silindirler
- iii. Her türlü tahrifatı ortaya çıkaracak ve mühür kırılmadan boşaltma / yeniden yüklemeye izin vermeyecek bir kapatmaya sahip plastik astar içeren torbalar ya da spetler gibi geniş çantalar
- iv. Gerektiği şekilde mühürlenmiş ve emniyet belirteçli oluklu kutular

7.5.4. Mondelēz International'a ait malzemeler, paketleme ya da ürünün Mondelēz International'ın kontrolü dışındaki faaliyetlerden / olaylardan kaynaklanan hırsızlık, hasar, **yetkisiz müdahale ya da malların taşınması sırasında başka durumların içerisinde yer aldığı hallerde**, yeniden dağıtım ya da imha öncesinde bir risk değerlendirmesi dokümanite edilecektir. Risk değerlendirmesi:

- i. **Mondelēz International Lojistik Operasyonlar birimi ya da eğitimli bir yüklenici firma çalışanı tarafından** gerçekleştirilecek ve belgelendirilecek, ve Mondelēz International Bölge Güvenliğinin yardımıyla Mondelēz International Kalite Temsilcisi tarafından onaylanacaktır.
- ii. 3. taraf denetleme şirketlerinin kullanılması için Mondelēz International Kalite Temsilcisinin onayı alınacaktır.
- iii. Nihai elden çıkarma kararı, her durumda, **Mondelēz International Bölge Güvenliğinin yardımıyla** Mondelēz International Kalite Temsilcisi tarafından onaylanacaktır.

7.5.5. Stok ya da teslimat konularının raporlanması ile ilgili prosedürler üzerinde (örn. stok eksiklikleri, gecikmiş teslimatlar) Mondelēz International taahhüt işleri müdürü ile mutabakat sağlanacaktır.

7.5.6. Siparişler, Mondelēz International teslimat dokümanlarına göre alınacak, toplanacak ve onaylanacaktır.

7.5.7. Teslimatlar, Mondelēz International spesifikasyonlarına göre paletlenip ambalajlanacaktır.

7.5.8. Yükleme, ürünün korunacağı şekilde (örn. en alta ağır ürünler) Mondelēz International / müşteri spesifikasyonlarına göre toplanacaktır. Yükleme taşıma sırasında kaymasını önlemek ve oluşabilecek hasarları en aza indirmek için, yük kilitleri, şişirilebilir hava yastıkları ve oluklu boşluk doldurucular gibi uygun engelleyiciler kullanılacaktır.

7.6. Taşıma koşulları:

Katma Değerli Hizmet Sağlayıcı / Yüklenici Firma, kullanılacak nakliyecinin aşağıdaki kabiliyetlere sahip olduğunu ve gerekliliklerin gözetileceğini garanti edecektir:

- 7.6.1. Taşıma sırasında ürün kalitesi ve bütünlüğü korunacaktır.
- 7.6.2. Kapalı, sağlam, kilitlenebilir, sert kenarlı ya da güçlendirilmiş yumuşak kenarlı araçlar kullanılacaktır. Bu tür ekipmanların uygulanabilir ya da mevcut olmadığı bölgelerde, uygun taşıma araçları belirlenirken hedef pazarların depolama ve taşıma koşulları göz önünde bulundurulacaktır.
- 7.6.3. Araçlar, kuru gıda maddelerinin taşınması için uygun (temiz, kokusuz, tespit edilen sızıntısı bulunmayan) olarak belirlenecektir.
- 7.6.4. Sadece gıda taşımaya özel tanker kullanımı: Daha önce taşınmış ürün kayıtları ve uygun temizlik ve sanitasyon gereçleri (hortumlar, valfler & pompalar dahil) bulunmalıdır.
- 7.6.5. Sıcaklık kontrollü araçlar, arıza durumunda sürücüyü uyaracak, uygun araç üstü sıcaklık izleme cihazları taşıyacaktır. Nakliyecisi, sıcaklık izleme ve sıcaklık kontrol cihazlarının etkin çalışmasını periyodik olarak doğrulayacak bir prosedüre sahip olacaktır.
- 7.6.6. Ürün kalitesini etkileyecek şekilde ürünlerin doğrudan soğutma ekipmanı önünde depolanmasından kaçınılacaktır.
- 7.6.7. Araç ya da soğutma sistemlerinin arızalanmasıyla ilgili prosedürler mevcut olacak ve Mondelēz International yönetimine bildirimini içerecektir.
- 7.6.8. Mondelēz International ürünlerinin taşınması için kullanılacak tüm römorklar,
 - i. yerel mevzuatla sınırlı kalmamak kaydıyla, bu tür ürünlerin taşınmasıyla ilgili olarak belirlenmiş mevzuatlara uygun olacaktır.
 - ii. Ürünlerin mühürlenmesine izin verecektir.
 - iii. Temiz, haşereden ve kokudan arındırılmış olacaktır.
 - iv. Kuru (döşemede, duvarlarda ya da tavanda yoğuşma yok) olacaktır.
 - v. Genel olarak iyi durumda olacaktır.
 - vi. Güvenli yükleme ve boşaltma operasyonları için zemin sağlam olacaktır.
 - vii. Kapılar/tenteler, dış ortama etkin bir sızdırmazlık sağlayacaktır.
 - viii. Ürünlere hasar verebilecek malzemelerden arındırılmış olacaktır
 - ix. Römorklarda iç aydınlatmalar korunacaktır. Korumasız cam ampul, kırılmış cam ya da kırılmış sert plastik koruyucu kapak olmayacaktır.
 - x. Tavsiye edildiği şekilde emniyet mührü mekanizması ile uyumlu olacaktır.
 - xi. Tam fonksiyonel sıcaklık izleme ve kayıt ekipmanı ile donatılmış olacaktır (sıcaklık kontrollü malzeme sevkiyatları için).
 - xii. **Tenteler iyi durumda olacak (örn. deliksiz) ve su, vb. girişini önleyecek şekilde tamamen kapalı olacaktır.**
 - xiii. Römorkun içi, ambalaj ya da ürünü etkileyecek ya da ürüne zarar verecek, önceki yüklerden kalan moloz ve kokulardan arındırılmış olacaktır.
 - xiv. Römorklar, **güvenlik bilgi formlarında (GBF) tanımlandığı şekilde**, pişmemiş hayvan proteinleri (örn. et ve balık), tarımsal ürünler, kimyasallar, yoğun/istenmeyen kokuya sahip yada sağlık/güvenlik, **gıda güvenliği riski** taşıyan ürünler/malzemeler taşımamış olacaktır.
- 7.6.9. Parçalı boşaltma: 24 saatlik bir periyod için parçalı boşaltma amacıyla tesise yanaştırılan ve/veya bağlanan dökme konteynerler ya da tırlar, yetkisiz erişimi önleyecek gerekli kontrollere sahip olacaktır. Bu kontroller aşağıdakileri içerir:
 - i. Mühürlenmiş bağlantı noktaları
 - ii. Boşaltmalar arasında yeniden mühürlenmiş ya da kilitlenmiş kapılar
 - iii. Dökme konteynerler yada tırlar, güvenlik kapıları bulunan kapalı bir sahada bulundurulurlar (Not: Giriş kapıları ve çitler, erişimi önleyecek yeterlilikte kabul edilmezler).
- 7.6.10. Bu kontroller, yetkisiz erişim olmadığından emin olmak için, 24 saatten fazla süre geçtikten sonra boşaltma yeniden başladığında ya da günlük bazda gerçekleştirilecektir.

7.6.11. Çikolata ve bisküvi ürünleri, yüksek koku riski taşıyan ciklet ve/veya şeker ürünleri ile birlikte, sadece Mondelēz International Kalite Temsilcisinin izni ile yüklenebilir (test sonuçları, ürün tipi ve ambalajını içeren risk değerlendirmesi baz alınarak) -

7.6.12. Çikolata, şeker ve ciklet ürünleri, Mondelēz International Kalite Temsilcisinin izni ile sadece soğutulmuş koşullarda taşınabilir.

7.6.13. Mondelēz International Antrepolama, Elleçleme, Depolama, Katma Değerli Hizmet ve Nakliye için gerekli ürün elleçleme koşullarını belirler ve iletir. Belirtilen yerlerde, kalibre edilmiş kayıt ekipmanı kullanılarak sıcaklık ve nem izlenecektir. Bu kayıt ekipmanı, temsili lokasyonlara yerleştirilecektir. Ayrıca, kabul dışı aralıktaki sonuçlar için, düzeltici faaliyetle birlikte bir raporlama sistemi tanımlanacak, dokümanite edilecek ve Mondelēz International ile mutabık kalınarak uygulanacaktır.

7.7. Nakliyeciler, römork içerisindeki sıcaklıkların kaydını tutacak ve bunları dokümanite edecek teknik kabiliyeti sağlamalıdır. Sıcaklık protokolleri nakliyeciler tarafından düzenli aralıklarla doğrulanmalı ve 4.3'te belirtilen veri saklama gerekliliklerine göre muhafaza edilmelidir. Mondelēz International personeli ve/veya Mondelēz International depo çalışanlarına tedarik edilebilecek uzaktan veri alma yoluyla online belgelendirme ya da çıktılar (basılı kopyalar) uygundur.

7.7.1. **Depolama ürünlerde, kayıtlı ürünler listesine göre herhangi bir kayıp, hasar ya da tutarsızlık olması halinde bu durum kayıt altına alınacak Mondelēz International'a rapor edilecektir.**

7.8. Sıcaklık Kontrollü/Şartlı, Soğutmalı ve Dondurulmuş depolama/dağıtım için özel koşullar: (ürün spesifikasyonlarının ve / veya yerel Mondelez International prosedürlerinin sıcaklık kontrolleri gerektirdiği durumlarda):

7.8.1. Asgari olarak, gelen araçlardaki ürünlerin yüzey sıcaklığı (örn.dış muhafaza) boşaltma öncesinde kontrol edilip kayıt altına alınacaktır.

7.8.2. Paletler üzerinde / ürün paketinde su yoğuşmasını önlemek için risk değerlendirmesi, kontroller ve prosedürler olmalıdır

7.8.3. Tırlar/Konteynerler, yükleme öncesinde belirtilen sıcaklığa göre koşullandırılacaktır.

7.8.4. Aracın iç sıcaklığı yükleme öncesinde kontrol edilecek ve kayıt altına alınacaktır.

7.8.5. Dış sıcaklığın belirtilen aralığın dışında olduğu ve yükleme alanlarının kontrol edilmediği yerde, tenteler ya da kanatlar kullanılacaktır.

7.8.6. Ürünler yükleme öncesinde belirtilen sıcaklığa soğutulacak/dondurulacak, ve ürün daima belirtilen sıcaklıkta muhafaza edilecek; herhangi bir müdahale bildirilecek ve kayıt altına alınacaktır

7.9. Depolama

7.9.1. Forkliftler iyi durumda, temiz ve sızdırmaz olacaktır. Tesis içerisinde kullanılan forkliftler tercihen elektrikli olacaktır. Sıvı petrol gazı (LPG)(Propan) kabul edilir. Benzinli ya da dizel forkliftler sadece tesis dışında kullanılabilir.

7.9.2. Forklift aküleri, malzeme ya da ürün kontaminasyonunu engelleyecek şekilde, özel bir alan içerisinde muhafaza edilmelidir. Daha düşük risk seviyesine sahip yeni teknoloji aküler, daha az ayırım gerektirebilir.

7.9.3. Stoktaki ürünün durumu; haşere istilası, yaş, sağlıksız koşullar ve sıcaklık/nem kontrolü ihlalleri gibi nedenlere bağlı olarak kontaminasyon, tahrifat, hırsızlık ya da bozulma tespiti için uygun aralıklarla değerlendirilecektir.

7.9.4. Ürünlerin, paketleme malzemelerinin yer aldığı depolama alanlarına ve dış depolama alanlarına (tanklar, silolar gibi) erişim, sadece yetkili personel ile sınırlandırılacaktır.

7.9.5. Mondelēz International için depolanan tüm malzemeler ya da ürünler için etkin bir FIFO (ilk giren ilk çıkar) ya da FEFO (süresi ilk dolan ilk çıkar) sistemi bulunacaktır.

7.9.6. Yoğun bir kokuya sahip **ya da farklı bir kalitede ya da gıda güvenliği riski** taşıyan ürün ya da malzemeler, çapraz kontaminasyonu önlemek için ayrı tutulacaktır.

7.9.7. Malzemelere ya da ürünlere fiziksel zarar gelmesini önlemek için paletler, raflar ve ekipmanlar iyi koşullarda (çivisiz, kıymıksız, vb.) muhafaza edilmelidir.

- 7.9.8. Isıtıcılardan / soğutucu ünitelerinden gelen hava akışı, malzemelerden ve ürünlerden uzağa yönlendirilecektir.
- 7.9.9. Gıdalar; iade edilmiş ürünler, hayvan yemi ve gıda dışı kalemler, **bozulmaya** / kontaminasyona (örn. kuru hayvan yemlerindeki güveler), kötü kokuların yayılmasına ya da herhangi bir kalite ya da **gıda güvenliği** riskine izin verilmeyecek şekilde elleçlenecek ve depolanacaktır. Koruma için, bölücüler ya da giriş çıkış kontrolleri, ayrı hava sistemleri gibi başka önlemler uygulanmalıdır.
- 7.9.10. Paletler elleçlenirken aşağıdaki gereklilikler gözetilmelidir 6.3.
- 7.9.11. Bekletme ve depolama alanları (örn. depo alanları, çöp kutuları), alanlarda temizlik, böcek ya da kemirgen faaliyeti kontrolü yapılabilmesi için duvarlardan yeterli uzaklığa (minimum 12 inç / 30 cm) sahip olacaktır. Buna ek olarak, kemirgen kontrol cihazlarının yerleştirildiği yerlerde, denetleme için 18 inç / 45 cm bir boşluk olacaktır. Bu mümkün değilse, alternatif erişim araçları sağlanacaktır.
- 7.9.12. Ürün doğrudan güneş ışığına maruz bırakılmayacaktır.
- 7.9.13. Mondelēz International, Antepolama, Elleçleme, Depolama, Katma Değerli Hizmet ve Nakliye için gerekli ürün elleçleme koşullarını belirler ve iletir. Belirtilen yerlerde, kalibre edilmiş kayıt ekipmanı kullanılarak sıcaklık ve nem izlenecektir. Bu kayıt ekipmanı, temsili lokasyonlara yerleştirilecektir. Ayrıca, kabul dışı aralıktaki sonuçlar için, düzeltici faaliyetle birlikte bir raporlama sistemi tanımlanacak, dokümanite edilecek ve Mondelēz International ile mutabık kalınarak uygulanacaktır.
- 7.9.14. **Depolanan ürünlerde, kayıtlı ürünler listesine göre herhangi bir kayıp, hasar ya da tutarsızlık olması halinde bu durum kayıt altına alınacak Mondelēz International'a rapor edilecektir.**

7.9.15. Taşıma ve Depolama koşulları için genel olarak kullanılan terimler:

Depolama Tipi	Koşulları
Ortam Sıcaklığında Depolama	Gereken ya da beklenen sıcaklık ya da nem kontrolü olmaksızın hüküm süren koşullar.
Kuru Depolama	Havadan nem emilimini önlemek için kontrol altında tutulan genel koşullar. Sıcaklık aralığı +10°C ile +25 °C / 50°F ile 77 °F arası, bağıl nem < %65.
Koşullu Depolama	Tanımlanan +10°C ile +20°C / 50°F ile 68°F aralığında sıcaklık kontrollü Nem maks. %65
Soğuk / Soğutmalı Depolama	Tanımlanan +1°C ile +8°C (34°F ile 45 °F arası) aralığında sıcaklık kontrollü Nem aralığı tanımlanmamış. ABD
Soğutmalı	Tanımlanan +1°C ile +4°C / 34°F ile 40 °F aralığında sıcaklık kontrollü. Nem aralığı tanımlanmamış. Ürünlerin yükleme öncesinde gerekli sıcaklığa ön soğutulması ve araçların dağıtım için yükleme öncesinde ön soğutulması için var olan prosedürler.
Dondurulmuş Depolama	Tanımlanan, tipik olarak -18°C ile -30°C / 0°F ile -22°F aralığında sıcaklık kontrollü. Nem aralığı tanımlanmamış. Ürünlerin yükleme öncesinde gerekli sıcaklığa ön dondurulması ve araçların dağıtım için yükleme öncesinde ön dondurulması için var olan prosedürler.
Süper Soğuk	Tanımlanan -3°C ile -0.5°C arası / 27°F ile 31°F arası aralığında sıcaklık kontrollü. Nem aralığı tanımlanmamış. Ürünlerin yükleme öncesinde gerekli sıcaklığa ön soğutulması ve araçların dağıtım için yükleme öncesinde ön soğutulması için var olan prosedürler.
Korumalı	Tanımlanan +1°C ile +35°C arası / 34°F ile 95°F arası aralığında sıcaklık kontrollü. Nem aralığı tanımlanmamış.
Ürün olarak satılan çikolata kütlelerinin & dolgularının tankerlerle transferi [örn. dış imalatçıya]	Tanımlanan, tipik olarak +40°C ile +55°C / 104°F ile 131°F aralığı dahilinde sıcaklık kontrollü. Nem aralığı tanımlanmamış.

Yerel düzenlemelerde ürünlerle ilgili yer alan Antrepolama, Elleçleme, Depolama, Katma Değerli Hizmetler ve Nakliye şartlarına da uyulacaktır. Ürünlerin taşınması ile ilgili, depolama için belirtilen sıcaklık aralıklarına da uyulacaktır. Araç soğutma ünitelerinin etkin çalışması, sıcaklık ölçümü ile doğrulanacaktır.

7.10. Tanımlama ve İzlenebilirlik

- 7.10.1. Tüm Mondelēz International işleri ve sözleşmeli hizmetleri, GS1 global gerekliliklerini karşılayacaktır.
- 7.10.2. Sahada, Mondelēz International ürünlerinin ve malzemelerinin tanımlanması ve izlenebilirliği için dokümanite edilmiş **ve doğrulanmış** bir sistem olacaktır.
- 7.10.3. Bu sistem, Yüklenci Firma / Katma Değerli Hizmet Sağlayıcısı'nın spesifik bir partinin kabûlden itibaren tüm depolama ve yükleme aşamaları boyunca tüm akışının 4 saat içerisinde izlenebilmesini sağlayacaktır. Bu, aşağıdakileri içerecektir:

elleçlenen tüm malzemelerin ve ürünlerin dağıtıldığı müşterilerin tanımlanması (bir adım yukarı – alınan ve elleçlenen malzeme; bir adım aşağı – dağıtılan malzemeler) Mondelēz International'ın 24 saat içerisinde izlenen ürünlerin tam geçmişini temin etmek için yeterli zamanı olması koşuluyla, karma kod tarihlerine sahip paketlenmiş ürünlerin bireysel ürün bileşenlerin izlenmesinde 4 saatlik aşımaya izin verilecektir.

7.10.4. İzlenebilirlik koşulları; içerikler, işlemdeki ürünler, dökme malzemeler, yeniden işleme, birincil paketleme malzemeleri, ürün içeriği hattı bilgileri basıldığında ikincil paketleme bileşenleri, önceden paketlenmiş alt bileşenler, primler ve sonraki prosesleri içeren; ürünlerin üretilmesi için kullanılan tüm bitmiş ürünler ve bileşenler ve başka lokasyonlara sevk edilecek yarı bitmiş ürünler ve/veya proses ara ürünlerine uygulanacaktır.

7.10.5. Tanımlanan düzeltici faaliyetleri içeren sistem kabiliyetini doğrulamak için periyodik hatırlatma uygulamaları gerçekleştirilecek (minimum yıllık) ve dokümanite edilecektir.

7.10.6. Bu prosesi kolaylaştırmak için, gelen Mondelēz International ürünleri Mondelēz International tarafından verilen kod ya da malzemenin kaynağı, tarihi, alınma tarihi ve özel karakterlerinin belirlenebileceği bir parti numarası ile tanımlanacaktır.

7.10.7. Tüm bitmiş ürün paketlerinin üzeri, ürün tarihi ve lokasyonu için etkin ürün izlenebilirliğinin sağlayabileceği bilgileri içerecektir. Bu bilgiler minimum aşağıdakileri kapsayacaktır: Mondelēz International Kalite temsilcisi tarafından atanmış bir hatırlatma kodu ve **Tüketim tarihi**. Bir tesiste ürünlerin birden fazla hatta üretildiği yerlerde, hat bilgisi de eklenecektir.

7.10.8. Tüketim Tarihi Kodu Gereklilikleri.

- i. Tüketim tarihi kodu, tüketicinin okuyabileceği formatta bulunan bir raf ömrü göstergesidir.
- ii. Günü, ayı ve yılı (ya da uygun şekilde ay ve yılı) tüketim tarihi kodu ürün üzerine, sevk kutusu (işlem ünitesi) ve nakliye ünitesine (paletli ambalaj) basılacak, ve tümünde aynı olacaktır.
- iii. Tüketim tarihi kodu, tüketici tarafından kolay fark edilemeyecek bir lokasyona yerleştirilirse (örn. kanat tipi yapıştırmanın altına), etiket bilgileri nerede yer aldığını gösterecektir.
- iv. Birincil Paketleme & Sevk kutusu (İşlem Ünitesi) Tasarımı: Tasarım, paket üzerinde, açık kod tarih bilgilerinin uygulanması ya da okunaklılığını etkileyecek herhangi bir basım ya da çizim ve topografik değişiklikler bulunmayacak şekilde “ayrılmış” olacaktır.
- v. Tüketim tarihi kodu, sevk kutusunun (işlem ünitesi) en azından bir dikey tarafına (işlem ünitesi) (tavsiye edilen iki taraf) uygulanacaktır, okunaklı ve silinmez olacaktır.

7.10.9. **Tüketim Tarihi Kodu Formatı.** Çeşitli tüketim tarihi kodu formatları, harf ve rakam kombinasyonlarını içerir ve Gün, Ay, Yıl formatındadır; tavsiye edilen tüketim tarihi ve ... tarihine kadar tüketilmesi tavsiye edilir. Her format her coğrafyada kabul edilmez. Uygulanan bilgiler, satış ülkesindeki düzenlemelere uygun olup olmadığının belirlenmesi için daima Mondelēz International yerel sorumlusu tarafından kontrol edilecektir. Üretim lokasyonundan farklı bir dilin uygulandığı durumda, tercümenin doğruluğu teyit edilecektir.

7.10.10. Tüketim Tarihi Kodu Karakter Boyutu Gereklilikleri:

- i. Sevk Kutusu: (İşlem Ünitesi):
 - N/A- Minimum karakter yüksekliği boyutu ½'dir". Tercih edilen karakter yüksekliği 1-inç.
 - MEU, EEMA, LA, AP –ürünler paletlenirken 6 fitten (1,8 metre) okunabilir durumda olması için minimum boyut 1,0 cm (tercih edilen boyut 2.5 cm) olacaktır. Tarih karakterleri boyutu için yerel düzenleme gereklilikleri ya da endüstriye ait uygulama kuralları varsa (satış ülkesinde), bunlar gözetilecektir.
- ii. Tüketici Ünitesi:
 - Uygulanmaz:
 - ABD için: minimum karakter boyutu, Federal Düzenlemeler Kanunu (CFR) 21 101.2C içerisinde yer alan gereklilikleri karşılayacak ya da aşacaktır [1/8" tercih edilir].
 - Kanada için: Kanada Gıda Etiketleme ve Tanıtım Kılavuzu (GFLA) 2.2 ve Tüketici Ambalajlama ve Etiketleme Düzenlemeleri (CPRL) 15 ve 16. [1/8"ya da 3.2 mm tercih edilir].

- MEU, EEMA, LA, AP –karakter boyutları, ürün kol boyunca tutulduğunda, normal aydınlatma koşulları altında okunabilecek şekilde seçilecektir (fabrika ya da süpermarket aydınlatması). [3mm tercih edilir]. Tarih karakteri boyutu ile ilgili yerel mevzuat gereklilikleri ya da sektörel uygulama kuralları varsa (satış ülkesinde) bunlar gözetilecektir.
 - iii. Zaman Kodu Formatları: Zaman kodları uygulandığında, 24-saatlik saat formatı kullanılacak ve gece 12'den sonraki ilk dakika 00:01 olarak kodlanacaktır. Alternatif bir format olarak vardiya sistemi ya da çalışma uygulamaları gerektiğinde, bunlar yerel prosedürlerde dokümente edilecektir.
- 7.10.11. Ürünün raf ömrünün özel depolama koşullarına bağlı olması durumunda, bunlar ayrıca belirtilecektir.
- 7.10.12. Her yükleme konteyneri/ünitesi, tüketici ünitesinin üzerinde yer alan bilgilerle uyumlu izlenebilirlik bilgileri taşıyacaktır (Her Palet, Stok Bulundurma Ünitesi (SKU)/ İşletme ünitesini oluşturan her saha ve tüketici ünitesini oluşturan her saha
- 7.10.13. Yeni müşteri satış üniteleri için yeniden yapılandırılmış (birleştirilmiş ya da konsolide edilmiş) paketler, tüm içeriğin muhafaza edilen izlenebilirliğe sahip olacaktır. Örneğin, karma ambalaj için çeşitli paketli ürünler bir araya getirildiğinde ya da birlikte ambalajlandığında, karma ambalaja dahil olan ayrı paketlerin üretim tarihlerini, ilgili hat, gün ve vardiya bilgileri ile birlikte kayıt altında tutacaktır).
- 7.10.14. Tüketici bilgilerini (örn. alerjen durumlar, beslenme, vb.) içeren ambalaj ve etiketler yeniden yapılandırılmış bir tüketici birimine uygulanırken, bu malzemelerin izlenebilirlikleri de muhafaza edilecektir.
- 7.10.15. Birden fazla bileşen (karma ambalajlar, sos poşetleri, baharat paketleri, vb.) ya da karma kod tarihleri taşıyan ambalajlarda, bitmiş ambalajın raf ömrü göstergesi verileri, en erken son kullanma tarihli bileşen ile aynı olacaktır (örn. en kısa raf ömrü göstergesi).
- 7.10.16. Ayrı olarak ya da tek bir ünite olarak satılmak üzere tasarlanmış çoklu daha küçük paketler içeren ambalajlar, hem çoklu paket hem de içindeki bileşenlerin üzerinde **tutarlı** raf ömrü bilgileri belirtilecektir.

7.11. İzleme ve Ölçüm Cihazlarının Kontrolü

- 7.11.1. Gerçekleştirilecek izleme ve ölçümleri ve hizmetin belirtilen gerekliliklere uygunluğunu sağlayacak cihazları yetkili kişi belirleyecektir.
- 7.11.2. Bir ekipman kalibrasyonu ölçme ve izleme prosedürü dokümente edilecektir. Termometre, nem kontrolleri, ölçekler gibi kontrol cihazları için bir kalibrasyon programı bulunacaktır. Bu program aşağıdakileri içerecektir:
- i. Kalibre edilecek ekipmanın ana listesi, kimlik numarası, lokasyonu, kalibrasyon sıklığı ve kabul kriterleri.
 - ii. Yeniden kalibrasyon, tamir ya da değiştirme gerekenler dışında, izleme ve ölçme cihazının gerekli minimum doğruluğu ya da izin verilen toleransı.
 - iii. Kalibrasyon uygulama sorumluluğu
- 7.11.3. Kalibrasyon işlemleri kayıt altına alınacak ve kalibrasyon sonuçları belirtilen limitlerin altında ise düzeltici faaliyet gerçekleştirilecektir.
- 7.11.4. Ölçme ekipmanının standart dışı olduğu tespit edilirse, gıda güvenliği, kalite ve mevzuat anlamında herhangi bir sorun teşkil edip etmediğini tespit etmek için bir risk değerlendirmesi gerçekleştirilecektir.
- 7.11.5. Ekipman arızası ya da kalibrasyon uygunsuzluğu, Mondelēz International'a bildirilir.
- 7.11.6. Kalibrasyon, uluslararası ya da ulusal ölçüm standartlarını izleyen, bilinen ve geçerli standartlara göre olacaktır. Böyle standartlar yoksa, kalibrasyon için standart oluşturulması ve muhafazası dokümente edilecektir.

7.12. Paketleme ve Etiket Kontrolü

- 7.12.1. Şirket, Mondelēz International'a temin edilen ürünlerin doğru etiketlenmesini sağlamak için kontrol mekanizmalarına sahip olacaktır.
- 7.12.2. Ambalaj malzemeleri, dokümente edilmiş Mondelēz International onaylı spesifikasyonlara göre satın alınacak **ve doğrulanacaktır.**
- 7.12.3. Kullanmadan önce tüm etiketler Mondelēz International tarafından incelenecek ve onaylanacaktır.
- 7.12.4. Kullanmadan önce, ambalajlama ve etiketler Mondelēz International tarafından onaylanmış versiyona göre doğrulanacaktır.
- 7.12.5. Mondelēz International'ın onayı olmadan etiketlerde değişiklik yapılmayacaktır.
- 7.12.6. Mondelēz International ambalajı sadece Mondelēz International ürünleri için kullanılacaktır.
- 7.12.7. Özellikle ürün değişikliğinde, ürünlere doğru bitmiş etiketlerin uygulandığından emin olmak için **kayıt altına alınmış** kontroller olmalı ve bunlar **doğrulanmalıdır** (örn. periyodik etiket doğrulamaları, üretim kayıtlarıyla birlikte saklanan etiket kopyaları, vardiyanın sonunda kontrol evraklarının komple incelenmesi, dokümente edilmiş etiket envanteri kontrol prosedürleri). Ambalajların aynı fakat alerjen profillerinin farklı olduğu durumlarda, barkod okuyucular (etiket ile ilgili ürün arasında bağlantı kuran), **30 dakika kontrolleri ve 4-göz prensibi gibi** ek kontrol ölçümlerine gerek olup olmadığını tespit etmek için bir risk değerlendirmesi gerçekleştirilecektir.
- 7.12.8. Aşağıdaki senaryolar için, doğru etiket uygulamaları teyit edilecektir:
- Farklı çeşitlilikteki etiketlerin aynı görünüme sahip olmaları durumunda
 - Farklı alerjen profillerine sahip ürünlerin yeni bir müşteri ünitesinde paketlenmeleri ve yeniden etiketlenmeleri durumunda.
- 7.12.9. Mondelēz International kimliğini içeren, kullanılmayacak durumda ya da kusurlu Mondelēz International etiketlerinin ya da ambalaj malzemelerinin imha edilmesi, Mondelēz International sözleşme temsilcisinin ön onayına tabidir. Kullanılmayacak olan ya da kullanılmayacak durumdaki etiketler, kartonlar ya da kapaklar, yetkisiz kullanımı önlemek için imha edilecektir. İskartaya ayrılan etiketlenmiş bitmiş ürünler de, kapların, etiketlerin ya da kapakların yeniden kullanılmayacağı şekilde biçimsizleştirilecek ya da imha edilecektir.

7.13. Süreç Kontrolü

- 7.13.1. İlgili üretim personelinin, Mondelēz International için tedarik edilen ya da üretilen ürünlerin yeniden paketlenmesiyle ilgili güncel spesifikasyonlara ve/veya çalışma talimatlarına erişimi mevcut olacaktır.
- 7.13.2. Mondelēz International için üretim sırasında, mutabık kalınan ve imzalanan bir bitmiş ürün kalite spesifikasyonuna (altın standart, tüketici ile ilgili kalite numunesi, vb.) uygunluğundan emin olmak için bir rutin denetleme prosesi oluşturulacak, dokümente edilecek ve uygulanacaktır.

7.14. Net İçerik Kontrolü

- 7.14.1. Tüketiciyi içerik miktarları ile ilgili bilgilendiren net içerik beyanları: Paketlerin üzerindeki parça sayıları her paket için doğru olacaktır.
- 7.14.2. İmalat ülkesindeki Yerel düzenlemeler ve niyet edilen satış baz alınarak Net İçerik Kontrolü Planı ve dokümente edilmiş talimatların oluşturulması aşağıdakileri içerecektir:
- i. Tanımlanan roller ve sorumluluklar
 - ii. Dokümantasyon ve Kayıtlar
 - iii. Hat ekipmanı ve tartım cihazlarının kurulum, ayar ve kalibrasyon prosedürleri
 - iv. Makine, ürün ve prosese özel numune alma ve hedef planları
 - v. Tanımlanmış uyum lotu boyutu
 - vi. İzleme ve değerlendirme
 - vii. Düzeltici faaliyetler ve eğitim.
- 7.14.3. Oluşturulmuş bir uyum lotundaki net içerik, ortalama, imalat noktasındaki deklare edilmiş etiket miktarlarına denk olacak ya da bu miktarları geçecektir
- 7.14.4. Yerel düzenlemeler tarafından belirtilen eksik darayı önlemek için, münferit paketler kontrol edilecektir. Net ağırlıkların dolaylı olarak belirlendiği durumda, tara ağırlığı belirlenmesi ve izleme, sahanın net içerik planında belirtilecektir.

- 7.14.5. Ağırlık kontrolü ve ağırlık denetimi kayıtları, 4.3 / yerel mevzuat gerekliliklerine göre uygun süre boyunca saklanarak muhafaza edilecektir.
- 7.14.6. Paketin spesifik bir merciye satılmak üzere tasarlanmış olması durumunda, net içerik kontrol planı, bu merciye uygunluğu sergiler nitelikte olacaktır. Paketin farklı düzenleyici kurallar ya da sınırlarla birden fazla ülkeye satılmak üzere tasarlanmış olması durumunda, net içerik kontrol planı, en katı kurallara uygunluğu sergiler nitelikte olacaktır.
- 7.14.7. Net İçerik Kontrol Planı, yerel düzenlemelere, net içerik beyanatlarına ve bu dokümanın gerekliliklerine uygun şekilde yıllık bazda incelenecek ve aşağıdakilerden herhangi biri meydana geldiğinde değerlendirilip gözden geçirilecektir:
- Proses ya da doldurma ekipmanının değişmesi
 - Formül ya da imalat prosedürünün değişmesi
 - Net içeriği etkileyebilecek ürün ya da ambalaj malzemesi kompozisyonu, tedarikçi ya da spesifikasyon değişiklikleri
 - Belirtilen parametrelerin dışındaki hat hızı değişiklikleri
 - Otomatik yazılım değişiklikleri
 - Ekipmanın çalışma parametrelerini etkileyen ekipman bakımı, ana bakım işi
 - Mevzuta uygunsuzluk ya da belirtilen limitlerin dışında olağandışı varyasyon miktarına bağlı olarak ürün bekletmelerin uzaması
- 7.14.8. Değerlendirme kayıt altına alınacak ve sonuç olarak net içerik kontrol planında herhangi bir değişiklik yapıp yapılmadığı detaylarını içerecektir. Yüklenici Firma /Katma Değerli Hizmet Sağlayıcı ,ağırlık hedeflerinin uygun şekilde belirlendiğini, süreçlerin takip edildiğini ve kayıtların muhafaza edildiğini teyit edecektir.
- 7.14.9. Tartım ve ölçüm cihazları, amaçlarına uygun olacaktır.
- 7.14.10. Tüm süreçler, paketleme noktasındaki net içerik düzenlemelerini karşılayacaktır. Yerel mevzuat gerekliliklerine ek olarak, aşağıdaki koşulların tümü yerine getirilecektir:
- Üretimin her uyum partisinin, net içerik beyanında ya da üzerinde ortalaması alınacaktır.
 - Uyum partisi uygulaması, üretilen her uyum partisinin sonunda kontrol edilecektir.
 - Hiçbir üretim partisinde, yerel düzenlemelerce belirtilen makul olmayan eksik darada olmayacaktır: Örn. İzin Verilen Maksimum Varyanslar (MAV'lar), T2'nin altında, toleransın iki katı, 2 x Tolere Edilebilir Negatif Hata (TNE)'nin altında.
 - Ürünün satıldığı bölgenin başka net içerik düzenlemeleri varsa, paketleme noktasında bunlara da uyulacaktır (Örneğin, çoğu TNE'nin %2,5 altında).
 - Numune alma planları, İstatiksel Süreç Kontrolü (SPC) uygulamaları kullanılarak ya da Mondelēz International CP Kalite Müdürü ile mutabık kalındığı şekilde, mevzuata uygunluk muhafaza edilirken aşırı doldurma minimize edilerek, istatistiksel uygunluk sağlanacak şekilde dizayn edilecektir.
 - Net içerikler, imalat sırasında en az 30 dakikada bir ölçülecektir.
 - Tanımlanan sabit aralıkta, belirtilen sayıda numune (numune boyutu) istikrarlı olarak toplanacaktır.
 - Numune alma, tarafsız bir tutumla gerçekleştirilecektir.
 - Net İçerik Hedefleri, en az yılda bir kez değerlendirilecektir.
- 7.14.11. Mondelēz International Kalite Temsilcisi gerekli olmadığı teyit edilmedikçe, her bir net içerik beyanı için hat üstü kantar kullanılacaktır. Kantarların bulunmadığı yerde, uygun Miktar kontrolü düzenlemeleri ile desteklenen bir risk değerlendirilmesi oluşturulacak, gerekliliklerin karşılandığını gösterecek ve kayıt altına alacaktır.
- 7.14.12. Yeni ve/veya modifiye edilmiş paketleme hatlarında otomatik kantar kurulumu ihtiyacı, düzenlemelere uygun bir risk değerlendirmesi sonucuna bağlı olacaktır.
- 7.14.13. Kantar performansı minimum aşağıdaki aralıklarda doğrulanacaktır:
- Her vardiyanın başında
 - Üretimin bir sonraki vardiyada devam etmeyeceği her vardiyanın sonunda
 - Bir arıza durumunda ürünlerin beklemeye alınmasını önlemek için, her vardiya başlangıcında ortasında ve sonunda doğrulama yapılması tavsiye edilir.
- 7.14.14. Tüm test paketleri, bitmiş ürünlerden açıkça gözle tanımlanabilir olacaktır.
- 7.14.15. Test paketleri, ağırlığın uygun olduğunun temin edilmesi için, kapalı hat ölçeğinde rutin olarak kontrol edilecektir. Bu kapalı hat kontrolleri kayıt altına alınacaktır.

- 7.14.16. Test paketleri, asgari olarak makul yasal limite ayarlanacaktır (MAV, T2)
- 7.14.17. Amaç eksik bileşenleri tespit etmekse, test paketleri daha yüksek değere ayarlanabilir.
- 7.14.18. Kantar başlatma ayarları, makul olmayan yasal ağırlık limiti artı kantarın doğruluk hatası/gri bölge seviyesine ayarlanacaktır. (Kantarın doğruluk hatası/gri bölge seviyesi, bir 20 geçiş testinin standart sapmasının üç katı kullanılarak oluşturulur. Daha fazla bilgi için, Mondelēz International Kalite Temsilcisine danışınız).
- 7.14.19. Test paketi, en az bir kez kantardan ve red mekanizmasından geçecektir. Test paketi her seferinde reddedilecektir.
- 7.14.20. Uyum partisi Yüklenici firma / Katma Değerli Hizmet Sağlayıcı Kontrol sisteminden serbest bırakılmadan önce, kayıtlar incelenecek ve satış ülkesindeki tüm mevzuat gerekliliklerine uygunluğu doğrulanacaktır. Uyum partisinin dışında kalanlar daha fazla değerlendirme yapılması ve elden çıkarma için bekletilecektir. Uygun Olmayan Ürünün Bekletilmesi & Serbest Bırakılması ve Kontrolü & Elden Çıkarılması (Bölüm 8.1) bölümüne de bakınız.

Ek gereklilikler bölümü 7.5. ila 7.13.

Yüklenici Firma / T0 Yüklenici Firma için:

- Yok

Kademe 1 ila Kademe 3 Katma Değerli Hizmet Sağlayıcı / Yüklenici Firma için:

- Yok

8. Ölçüm, Analiz ve İyileştirme

8.1. Bekletme & Serbest Bırakma ve Uygun Olmayan Ürün Kontrolü

- 8.1.1. Spesifik olarak tanımlanması/izole edilmesi ve bekletilmesi gereken, nihai elden çıkarma kararı beklenmekte olan malzeme ve ürünlerin yanlışlıkla sevk edilmesini önlemek için yazılı bir bekletme & serbest bırakma kontrol programı olacaktır.
- 8.1.2. Bekletilen ürünün nihai elden çıkarma (tasfiye etme) kararı sırasında izlenmesi ve takip edilmesi dahil, Bekletme ve Serbest Bırakma Programları'nın yönetimi için personel tayin edilecek ve gerekli yetki ve sorumluluk verilecektir.
- 8.1.3. Yüklenici firma / Katma Değerli Hizmet Sağlayıcı, belirtilen gerekliliklere uygun olmayan ürünü tanımlayarak, aşağıda Tablo 7 sayfa 37'de listelenen Bekletme Sınıflandırmaları uyarınca kasıtsız kullanım ya da dağıtımlarının önlenmesi için kontrol altında tutulmalarını temin edecektir.
- 8.1.4. TÜM bekletme vakalarının kaydı muhafaza edilecektir. Uygun bilgiler aşağıdakileri içerecektir:
- Bekletme kategorisi
 - Kod tarih(ler), miktar ve/veya etkilenen süre
 - Bekletme nedeni, Araştırma bilgileri
 - Son elden çıkarma ve izin
 - Envanter doğrulaması ve eşleştirme
- 8.1.5. Uygunsuz olduğu düşünülen ya da tespit edilen her malzeme ya da ürün, tespit edildiği anda ya da Mondelēz International Yönetimi tarafından talep edildiği anda beklemeye alınacaktır. Uygunsuzluk Yüklenici firma / Katma Değerli Hizmet Sağlayıcı tarafından tespit edilirse, Mondelēz International Temsilcisi hemen bilgilendirilecektir.
- 8.1.6. Uygunsuzluğun halihazırda dağıtımda olan ürünlerde tespit edilmesi durumunda, Mondelēz International Temsilcisi hemen bilgilendirilecektir. Dokümanite edilmiş düzeltici ya da önleyici faaliyet gerektiren kalan stoğun (diğer depo ya da dağıtım alanlarında) tanımlanması ve segregasyonu dikkatle gerçekleştirilecektir.
- 8.1.7. Etiket ya da yapışkanlı bekletme etiketi üzerinde bekletmenin spesifik nedeni belirtilmemeli, bir neden kodu kullanılmalıdır [yerel mevzuatın bekletme nedeninin belirtilmesini şart koşması dışında].
- 8.1.8. Uygun olmayan ürünler tam izlenebilir olacak ve bekletilen ürünlerin yanlışlıkla serbest bırakılması etkin bir sistemle önleneyecek; envanter kontrol edilecektir.
- 8.1.9. Sistemin doğru şekilde işlediğinden emin olmak için, her sahada en az yılda bir kez bekletme / serbest bırakma programının sistematik bir değerlendirmesi/denetimi gerçekleştirilecektir. Bu denetim, izleme ve tanımlanan ilgili düzeltici faaliyetlerin gerçekleştirilmesi aşamaları kayıt altına alınmalıdır.
- 8.1.10. Bekletilen ürün ya da malzeme tesisler arasında ya da dış depoya taşınması gerektiğinde, bekletme durumunun bütünlüğünü sağlayacak prosedürler olacaktır.

- 8.1.11. Mondelēz International için depolanan ya da bir Mondelēz International tesisine sevk edilecek olan herhangi bir bekletilen malzeme ya da ürün sehven serbest bırakıldığında Mondelēz International'ı anında bilgilendirmek için bir süreç bulunacaktır.
- 8.1.12. Bekletilen ürün envanterleri, nihai elden çıkarma gerçekleştirildiğinde ve herhangi bir envanter sayımı faaliyeti gerçekleştirildiğinde karşılaştırılacaktır.
- 8.1.13. Bekletme ve serbest bırakma faaliyetleri içerisinde yer alan tüm personel için en az yıllık bazda bir eğitim ve farkındalık oturumu gerçekleştirilecektir.
- 8.1.14. Bekletilen malzeme ya da ürün, tablo 7'de yer alan 3 tipten biri içerisinde sınıflandırılacaktır.
- 8.1.15. Uygun olmayan ürünlerin ve / veya bekletilen ürünlerin elden çıkarılması, görevlendirilmiş bir Mondelēz International kalite temsilcisi tarafından yazılı olarak onaylanacaktır.
- 8.1.16. İmha edilen malzeme ya da ürün tanımlamalarını içeren komple imha kanıt/belgeleri (örn. sertifikalar) muhafaza edilecektir.
- 8.1.17. Kusurlu malzeme ve ürünlerin imha edilmesi, dağıtım zincirine yeniden giremeyeceklerinden emin olmak için gözetim altında gerçekleştirilecektir.
- 8.1.18. İmha edilmek ya da hayvan yemi olarak kullanılmak üzere ayrılarak etiketlenmiş her malzeme ya da ürün, Mondelēz International Ticari markalarının hiçbir şekilde yeniden kullanılamamasını sağlayacak şekilde imha edilmeli ya da biçimi bozulmalıdır.
- 8.1.19. uygun olmayan ürünün nakliyesini ve imha edilmesini yönetme yetkisi sadece Mondelēz International tarafından onaylanmış yükleniciler ya da üçüncü taraflara verilecektir.
- 8.1.20. İmha edilmek üzere ayrılan, insan ya da hayvanların tüketimi için zararlı tüm ürünler, beraberindeki belgelerle birlikte tanımlanacaktır.
- 8.1.21. İmha işleminin üçüncü bir tarafça gerçekleştirilmesi durumunda, üçüncü taraf ile yapılan bu sözleşme; imha yöntemini, güvenlik önlemlerini, imhanın doğrulanmasını, firma ismi ve irtibat kurulacak kişi dahil uygun olmayan ürünün son destinasyon bilgilerini belirtecek, ve düzenleyici ve çevresel gereklilikler karşılanacaktır.

8.1.22. Sahaya karantina durumunda olan ürünlerin gelmesi durumunda, saha, ürünlerin karantina süresi boyunca Mondelēz International tarafından tanımlanan şekilde muhafaza edilmesini sağlayacaktır.

TABLO 7	Kategori 1 Bekletme	Kategori 2 Bekletme	Kategori 3 Bekletme
Ne zaman gerekir:	<p>Bir uygunsuzluğun ürün güvenliği ya da temel bir kalite unsuru için tehlike teşkil etmesi durumunda –örneğin:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Üründe ya da malzemede tanımlanan Beyan Edilmemiş Alerjenler • Münferit CCP/sPP modellerinde tanımlandığı şekliyle CCP/sPP gerekliliklerinin karşılanamaması • Meslek hastalığına bağlı kontaminasyon • Kabul edilemez patojen test sonucu • Beyan edilmeyen içerik bulunması 	<p>Bir uygunsuzluk ya da uygunsuzluk şüphesinin, potansiyel bir gıda güvenliği ya da mevzuat uygunsuzluğu, ya da küçük bir ürün ya da malzeme kalitesi kusuru teşkil etmesi durumunda –örneğin:</p> <ul style="list-style-type: none"> • İçerik listesindeki içeriklerin yanlış sırada olmasına neden olan bir uygunsuzluk. • Net İçerik uyum partisi ortalamasının belirtilen etiket ağırlığı beyanının altında olması. • Düzeltici faaliyet tamamlanması, yeniden test etme, ya da son elden çıkarma kararı bekleyen uygunsuz ürün. (örneğin palette yanlış ürün, açık ürün, yumuşak paketler) • Araştırma ya da daha başka faaliyetler bekleyen bir CCP/sPP gerekliliğinden sapma • Bir COA için gerekli olmayan test sonuçlarını bekleyen bitmiş ürün • Bitmiş ürünün her partisi üzerinde patojen testinin belirtilmediği durumlarda: <ul style="list-style-type: none"> a) Bekleyen patojen testi sonuçları ile yeniden çalışma. b) Patojen testi sonuçlarını bekleyen malzemeler kullanılarak yapılan bitmiş ürün ya da bekleyen patojen testi sonuçları ile yeniden çalışma. c) Doğrulama patojen testlerinin sonuçlarını bekleyen bitmiş ürün (örn. üç aylık testler) • FDA lade Edilmiş Malzeme gibi bir hükümet ya da düzenleme kurulu tarafından testler başlatıldığında patojen test sonuçlarını bekleyen bitmiş ürün 	<p>Ürün ya da malzemeyi bekletmek için gıda güvenliği ya da mevzuat konuları dışında başka nedenler var olduğunda. Örneğin:</p> <ul style="list-style-type: none"> • COA gerektiren test sonuçlarını bekleyen bitmiş ürün. (Patojen testi hariç) • Bir deneme sonucu üretilen ürün • Bitmiş ürünün her partisi üzerinde patojen testinin belirtildiği durumlarda: <ul style="list-style-type: none"> a) Ürüne ek olarak sonrasında bir kill step olmadığı durumda patojen test sonuçlarını bekleyen teslim edilen içerikler. b) Bekleyen patojen testi sonuçları ile yeniden çalışma. c) Patojen testi sonuçlarını bekleyen malzemeler kullanılarak yapılan bitmiş ürün. • Bitmiş ürünün her partisinden patojen testinden geçtiği durumlarda patojen testi sonuçlarını bekleyen bitmiş ürün
Mondelēz International'ı bilgilendirin.	Gerekli	Sadece mevzuata uygunsuzluklar için gereklidir	Gerekli Değil
Elden çıkarma	Atanmış personel elden çıkarma işlemini Mondelēz International ile işbirliği içerisinde yönetir. Kalite Temsilcisi	Atanmış personel ilgili tesis müdürü ile iletişimi sürdürecektir ve elden çıkarma faaliyetini yönetecektir.	Atanmış personel, yeterli kontrol sağlamak ve elden çıkarma faaliyetini yönetmek için gerekli iletişimi gerçekleştirecektir.
Tanımlama & Segregasyon	<p>Aşağıdaki gerekliliklerin her biri karşılanacaktır:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ürünün ya da malzemenin her yükleme ünitesi, yapışkanlı bekletme etiketleri, etiketler ya da bantlarla görsel olarak tanımlanacaktır. • Ürün ya da Malzeme, ayrılmış ve emniyetli bir alana yerleştirilecektir. 	<p>Etkilenen tüm ürün ve malzemeler, saklama lokasyonlarında bekletildiği şekilde görsel olarak tanımlanacaktır. (örn. 'BEKLEMEDE' bantı/pankartı kullanarak bütün bir peronu ayırma, ya da yüksek bir tesiste sadece bekletilen ürünler için ayrılmış spesifik bir alan).</p> <p>Bir ürün ya da malzemenin dış depolama alanına ya da tesisler arasında taşınması gerektiğinde, bekletilen ürün olup olmadığının tanımlanması için her yükleme ünitesi gözle kontrol edilecektir.</p> <p>Ürün ya da Malzeme ayrılmış bir alana yerleştirilmelidir.</p>	<p>Etkilenen tüm ürün ve malzemeler görsel olarak tanımlanacak ya da bilgisayar kontrollü olacak, ya da her ikisi de olacaktır. Uyarlanan yöntem etkin kontrol sağlayacaktır.</p>
	<p>Tüm Bekletme Kategorileri İçin:</p> <ul style="list-style-type: none"> • „Bekletilen ürünlerin yanlışlıkla taşınması ya da kullanılması engellenecektir. • „Bilgisayarlı stok kontrol sistemlerinin mevcut olduğu durumda, ürünün hareketi/kullanımı elektronik olarak engellenecek ve sadece bu iş için atanmış, yetkilendirilmiş personel statüyü ya da lokasyonu değiştirebilecektir. Uygulanabildiği durumda, ek kontrol olarak malların fiziksel olarak engellenmesi yöntemi de kullanılacaktır. Buna ek olarak, bekletilen ürünlerin yanlışlıkla hareketini ya da kullanımını önlemek için tanımlanmış, dokümanite edilmiş ve etkin bir sistem olacak ve bu sistem ile ilgili Mondelēz International ile mutabık kalınacaktır. • „Bilgisayarlı stok kontrol sisteminin olmadığı, ya da ürünün statüsünün ya da lokasyonunun değiştirilmesi ile ilgili sorumlulukların sadece spesifik olarak yetkilendirilmiş kişilere verilmesinin mümkün olmadığı durumda, ürün/malzeme fiziksel olarak engellenecektir. 		
Envanter Kontrolleri	<p>Kategori 1 & 2 beklemeleri için envanter kontrolleri, mevcut fiziksel miktarlar için yapılacak ve tüm bekleme kayıtları ile eşleştirilecektir (elektronik depo kayıtları, bekleme formları, ve elektronik bekleme dosyaları)</p>		Tanımlanmış sıklık, kontrolü sağlamak için yeterli olan dokümanite edilmiş yerel prosedürler
	Tesis çalışma günlerinde günlük doğrulama.	Minimum aylık bazda, ya da daha önce gerçekleşmesi durumunda beklemenin sonlandırılmasında envanter doğrulama.	

Ek gereklilikler bölümü 8.1.Yüklenici Firma / T0 Yüklenici Firma için:

- CPQR 8.3-02 Patojen numunesi alma ve test

Kademe 1 ila Kademe 3 Katma Değerli Hizmet Sağlayıcı / Yüklenici Firma için:

- Yok

8.2. İadeler

- 8.2.1. Dağıtım zincirine yeniden girmelerinin önlenmesi için, iade edilen malzemelerin ve ürünlerin elleçlenmesi ile ilgili bir prosedür olacaktır.
- 8.2.2. Sürücüler, Mondelēz International tarafından önceden izin verilmedikçe teslimat noktalarında ürün iadesi kabul etmeyecektir.
- 8.2.3. Mondelēz International temsilcisi tüm iadelerden haberdar edilecektir. İadeler net olarak tanımlanacak, diğer malzeme ya da ürünlerden ayrılacak, ve **Mondelēz International yetkili personeli** tarafından incelenip elden çıkarılana kadar bekletilecektir.
- 8.2.4. İade edilen ürün envanterleri, nihai elden çıkarma gerçekleştirildiğinde ve herhangi bir envanter sayımı faaliyeti gerçekleştirildiğinde eşleştirilecektir.
- 8.2.5. Mondelēz International'a ait malzemeler, içerikler, paketleme ya da ürünün Mondelēz International'ın kontrolü dışındaki faaliyetlerden / olaylardan kaynaklanan hırsızlık, kısmi hırsızlık, hasarlar, izinsiz girme ya da malların taşınması sırasında başka durumların içerisinde yer aldığı hallerde, yeniden dağıtım ya da imha öncesinde, dokümanite edilmiş bir risk değerlendirmesi yapılacaktır. Risk değerlendirmesi, **Mondelēz International Lojistik Operasyonlar birimi ya da eğitimli bir çalışan tarafından** gerçekleştirilecek, **dokümanite edilecek ve Mondelēz International Kalite temsilcisi tarafından onaylanacaktır.** 3. taraf denetleme şirketlerinin kullanılması için bölgesel/BU kalite temsilcisinin onayı alınacaktır. Nihai elden çıkarma kararı, her durumda, **Mondelēz International Bölge Güvenliğinin yardımıyla** Mondelēz International bölgesel Güvenliği tarafından onaylanacaktır.

8.3. İç Denetim & Dış Denetimler

- 8.3.1. Kalite sisteminin etkinliğini doğrulamak için bir dahili denetim programı oluşturulacak, dokümanite edilecek ve muhafaza edilecektir.
- 8.3.2. Yüklenici Firma / Katma Değerli Hizmet Sağlayıcı ISO Kalite Yönetim Sistemi standardına uygun bir kalite yönetim sistemi varsa, standartta iç denetim için belirtilen tüm gereklilikler karşılanacaktır. Operatörün belgeli bir kalite yönetim sistemine sahip olmaması durumunda, Mondelēz International gerekliliklerinin karşılanabilmesi için yeterli (en az her iki yılda bir inceleme) iç doğrulama faaliyeti gerçekleştirilecektir.
- 8.3.3. Tüm tesislerde, Mondelēz International ürünlerinin yönetildiği alanlarda üçüncü taraflarca gerçekleştirilen denetimlerin yönetilmesi için etkin programlar olacaktır. Bu programlar, bunlarla sınırlı olmamak kaydıyla aşağıdakileri içerir:
- i. Gizli ve/veya Mondelēz International'a ait bilgilerin, ürünlerin ve süreçlerin ifşa edilmesini kısıtlamak için uygun kontroller.
 - ii. Herhangi bir uygunsuzluğun takibi ve kapatılması.
- 8.3.4. Denetim sırasında tespit edilen her türlü majör konunun Mondelēz International'a bildirilmesi. Hem iç hem dış (örn. üçüncü taraf) denetimlerde tanımlanan düzeltici faaliyetler denetim raporunun bir parçasını oluşturacaktır. Düzeltici faaliyetlerin izlenmesi sorumluluğu tanımlanacaktır.

8.4. .Mondelēz International Kalite Denetçisi Erişimi

- 8.4.1. Mondelēz International ve / **veya sözleşmeli** Mondelēz International kalite denetçileri, Mondelēz International ürünlerinin depolanması, sevkiyatı ya da

- 8.4.2. Denetimler/teftişler, Mondelēz International için depolanan ürünlerin gereklilik ve spesifikasyonlara uygun olduğunu gösterecek kayıt, süreçler, kontroller ve tesislerin incelenmesini içerebilir.
- 8.4.3. Kısıtlamalar: Bir denetim/teftiş, finansal veriler, satış verileri (Mondelēz International'a doğrudan bağlı olanlar dışında), fiyat verileri ya da kişisel verileri (denetim ile ilgili işlemleri gerçekleştiren teknik ve profesyonel personelin yeterlilikleri ile ilgili veriler dışında) kapsamayacaktır.
- 8.4.4. Denetimlerin Bildirilmesi: **sahada ya da uzaktan** bir denetim/teftiş gerçekleştirmek için önceden bir bildirimde bulunmak, Mondelēz International'ın bir politikasıdır. Fakat, sözleşmedeki hiçbir madde, Mondelēz International'ın kendi temsilcileri ya da firma/acenteler vasıtasıyla sözleşme kapsamında yer alan denetimleri bildirmeden yapma hakkını reddedemez.
- 8.4.5. Mondelēz International denetçileri, Mondelēz International işinin daha sonraki bir tarihte yapılması riskini doğuracak bir gizli teknolojiye maruz kalmayacaktır. Mondelēz International'ın bir kalite denetimi sırasında ya da öncesinde tedarikçilerle/depolarla/ Yüklenici Firmalarla gizlilik sözleşmesi imzalamama politikası gereği, Mondelēz International denetçileri planlanan denetim öncesinde bilgilendirilecektir.

8.5. Düzeltici ve Önleyici Faaliyet

- 8.5.1. Düzeltici faaliyetler aşağıdaki durumlarda (bunlarla sınırlı kalmamak kaydıyla) yer alacaktır:
- Katma Değerli Hizmet Sağlayıcı / Yüklenici firmanın bekletilmesine sebep olduğu (örn. soğutma zinciri sektesi) ürün ya da ürün elleçlemesi ile ilgili bir uygunsuzluk
 - Buradaki gereklilikler ya da mevzuat gereklilikleri ile uyumsuzluğa yol açan kalite sistemi arızaları.
 - Düzenleyici kurullar, yasaları ya da düzenlemeleri ihlal edebilecek koşulları tanımlar. Mondelēz International için depolanan ürünleri doğrudan ya da dolaylı etkileyen ihlaller ve ihlali düzelterek ve yeniden oluşmasını önleyecek faaliyetler Mondelēz International Kalite Temsilcisi'ne bildirilecektir
 - Uygunsuzluklar, Mondelēz International kalite denetimleri **ya da teknik ziyaretler** sırasında tanımlanır.
 - Yüklenici paketlenen ürünler ile ilgili şikayetler (tüketici ve müşteri) alınır.**
- 8.5.2. Böyle durumlarda (8.5.1), bir kök neden analizi gerçekleştirilip kayıt altına alınacak, **ve bu uygunsuzlukların hemen giderilip** yeniden oluşmalarının önlenmesi için aksiyonlar alınacaktır. Düzeltici Faaliyetler etkin olarak takip edilecek, izlenecek ve doğrulanacaktır.

8.6. Gizlilik

- 8.6.1. Tüm sahalar, üçüncü taraflarla çalışırken gizliliğin yönetilmesi için sistematik prosedürler oluşturacaktır. Müşteri gizli bilgilerinin istem dışı ifşasını ya da Mondelēz International gizli bilgilerinin ifşasını önlemek için, taraflardan her hangi biri gizlilik talep edebilir.
- 8.6.2. Mondelēz International'ın gizlilik talep etmesi durumunda, bu, sözleşmede belirtilecektir. Önceden yapılmış herhangi bir gizlilik anlaşması varsa, yenilenen bilgi alışverişlerinin de sözleşmenin şartlarında yer alabilmesi için sözleşme yeniden gözden geçirilecektir. Bilgi alışverişi öncesinde gerekli gizlilik dokümanlarının tamamlanması için prosedürler olacaktır.
- 8.6.3. Halihazırda kamuya mal olmuş hiçbir bilgi Gizlilik konusu olamaz.
- 8.6.4. Cep telefonları dahil dijital ya da film kameraları, ya da fotoğraf çekme ve doküman kopyalama özelliği olan diğer cihazların kullanımı, Mondelēz International'a ait ürün ya da proseslerin fotoğrafının çekilmesi ya da kopyalanması yasaktır. Prosesin ya da tesisin krokisini ya da şemasını çizmek isteyen denetçilerden bunları gizlilik çerçevesinde muhafaza etmeleri ve, kabul ederlerse, bu belgelerin gizli bilgi ifadesi ile kaşelenmeleri istenecektir. Mümkünse, tesis tarafından bir kopyası alınıp muhafaza edilmelidir.
- 8.6.5. Ürün formülü ya da tedarikçi detayları gibi, Mondelēz International ürünlerine ait spesifik teknik bilgiler, gizli bilgi olarak kabul edilecektir. [muayeneyle ilgili rutin üretim kayıtları gösterilebilir]

8.6.6. Bazı düzenleme kurulu müfettişlerine Mondelēz International dokümanlarının kopyasını alma hakkı verilebilir [denetçilerin kendi kullanımları çizdikleri kroki ya da şemalar kabul edilir. Mümküne bir kopyası muhafaza edilmeli ve müfettişten gizli bilgi olarak muamele etmesi rica edilmelidir. Her durumda, denetçiler, düzenleme kurulu müfettişleri tarafından incelenene ya da tutulan her türlü doküman ya da kopya depo çalışanı tarafından kaydedilecek ve anında Mondelēz International Temsilcisine rapor edilecektir.

Ek gereklilikler bölümü 8.2.- 8.6.

Yüklenici Firma / T0 Yüklenici Firma için:

- Yok

Kademe 1 & 2 Katma Değerli Hizmet Sağlayıcı / Yüklenici Firma için:

- Yok

9. Gıda Savunması ve Tedarik Zinciri Güvenliği

Mondelēz International'ın tüketicilere ve bazen Hükümetlere karşı hizmetlerimizi ve operasyonlarımızı besin tedariki zincirinin kasıtlı kontaminasyonu tehdidinden koruma sorumluluğu vardır. Bu sorumluluklar, ana partnerlerimiz, dağıtım ve nakliye hizmeti sağlayıcılarımız, nakliyecilerimiz, vb. tarafından da benimsenmeli ve bu doküman içerisinde yansıtılmalıdır. Mondelēz International'da, bu çabaları Gıda Savunması olarak adlandırıyoruz ve depolarımız, nakliyecilerimiz, yüklenici firmalarımız ve katma değerli hizmet sağlayıcılarımız da bu savunmaya bağlıdır.

Buna paralel olarak, Mondelēz International adına paketleme, herhangi bir şekilde içerik elleçleme, ambalajlama ya da son ürün yapan depolar, nakliyeciler, yüklenici firmalar, katma değerli hizmet sağlayıcılar, ürünümüzü korumak, kasti kontaminasyonu caydırmak ve önlemek için spesifik prosedürler geliştirecek ve kasti kontaminasyon tehditlerini ya da eylemlerini hızlı ve doğru şekilde tanımlayacak, yanıtlayacak ve kontrol altına alacak protokollere sahip olacaktır. Aynı şekilde, depolar, yüklenici firmalar ve katma değerli hizmet sağlayıcılar da kendi tedarikçilerinin aynı protokolleri uyarlamasını ve uygun kontrol mekanizmalarını uygulamasını sağlayacaktır.

Gıda Savunmasına ilişkin yasalar ve hükümet beklentileri, ülkeden ülkeye değişiklik gösterir. ABD'de faaliyet gösteren ya da ABD'ye sevkiyat yapan gıda imalatçıları, nakliyecileri ve işleyicileri, dünyadaki en katı gerekliliklere sahiptir*. Başka yerlerdeki yasalar daha az kuralcıdır. Mondelēz International, yasa ve tüketici beklentilerini karşılamamıza yardımcı olmak için uluslararası bilinirliği olan bir sertifikasyon programı uygular. Uluslararası endüstri standardı TAPA FSR 1 kademe C'yi karşılayan depolar, yüklenici firmalar ve katma değerli hizmet sağlayıcıların minimum Mondelēz International Gıda Savunması standartlarını karşıladıkları kabul edilir.

Uluslararası endüstri standardı TAPA TSR2 kademe 3'ü karşılayan nakliyecilerin, minimum Mondelēz International Gıda Savunması standartlarını karşıladıkları kabul edilir. Partnerler, Mondelēz International'ın talebi üzerine bu standartları karşıladıklarını gösterebilmelidirler.

*Ek olarak, Terörizme Karşı Gümrük Ticaret İşbirliği (CT-PAT) programının ABD için Gümrük ve Sınır kontrollerinin bir parçasını oluşturduğunu ve tedarik zinciri güvenliğini desteklemek için tasarlandığını da lütfen not edin. Farklı faaliyet türleri için spesifik zorunlu kriterler içerir. C-TPAT ve Gıda Savunması, ABD mevzuatının farklı unsurları altında şekillenip uygulanan ayrı programlar olsalar da, karşılıklı olarak destekleyicidirler. Her ikisi de Mondelēz International ürünlerinin imalatçıları, işleyicileri ve/veya ABD'ye sevkiyatını sağlayan nakliyecileri için zorunludur. Uluslararası endüstri standardı TAPA FSR kademe A'yı karşılayan ve belgelendirilmiş uygunluğunu gösterebilen depolar, yüklenici firmalar ve katma değerli hizmet sağlayıcıların, ABD Gümrükleri tarafından CTPAT gerekliliklerini karşıladıkları kabul edilir.

1 Malların depo, lojistik ve dağıtım merkezi süreçlerinde korunmasını sağlamak için tasarlanmış Nakledilen Varlıkları Koruma Birliği (TAPA) Navlun Güvenliği Gerekliliği (FSR).

2 Yüksek kıymete sahip kargoların karayolu naklinin güvenliği için tasarlanmış Kamyon Taşımacılığı Güvenliği Gerekliliği (TSR) (Güncelleme 2012). 3 Ekte ortaya konulduğu şekliyle MONDELÉZ INTERNATIONAL için TAPA TRS standartları 1 Ocak 2016 itibarıyla zorunlu ve denetlenebilirdir. Aradaki zamanda, nakliye güvenliğinin bu dokümanın diğer bölümlerinde tarif edilen ve uygulanabilir sözleşmeye dayalı anlaşmalarda yer alan temel güvenlik standartlarını karşılaması beklenir.

Ek bilgiler, faydalı web siteleri ve ilgili düzenlemeler **EK C'**de yer alır: **Gıda Savunması Bilgileri** ve TAPA TSR 3 altındaki Mondelēz International gereklilikleri bu dokümanın 9.4 numaralı bölümünde yer alır.

- 9.1. Mondelēz International adına faaliyet gösteren ve ABD menşeeleli ya da ABD için malzeme ya da bitmiş ürün işleyen ya da sevkedilen depolar, yüklenici firma ve katma değerli hizmet sağlayıcıların aşağıda detaylandırılan gereklilikleri karşılama beklentisi beklenir ve, gerektiği şekilde denetimle, yaptıkları ve yapmaya devam ettikleri şekilde Mondelēz International onayını temin etmek için hazır olacaklardır:
 - 9.1.1. Aşağıdaki (3) esas unsurları içeren ve ISO 28000 / TAPA FSR Kademe C (**sahalar – versiyon 2011 kendi kendini değerlendirme**) / TAPA TSR Kademe 3 (taşıma) gerekliliklerini ve standartlarını karşılayan bir Gıda Savunması programı adapte etmek ve muhafaza etmek (2016'ya kadar).
 - 9.1.2. FDA tesis kayıt listesi. Mondelēz International FDA tesis kayıt listesini tamamlamak ve muhafaza etmek.
 - 9.1.3. One-Up-One-Down kayıtlarının muhafaza edilmesi. Kabulü yapılan gıdanın ya da içeriğin doğrudan önceki kaynağını ve sevk edilen besin ya da içeriğin doğrudan sonraki alıcısını tanımlamak için kayıtları muhafaza etmek.
 - 9.1.4. Alıkonmuş ürün. Alıkonmuş ürünün Mondelēz International tarafından belirtildiği şekilde bekletilmesini sağlamak (Bkz. Ölçme, Analiz ve İyileştirme bölümü).
 - 9.1.5. ABD'ye başka ülke orijinli sevkiyatlar yaparken, C-TPAT İthalat Güvenliği Kriterlerini karşılamak.
 - 9.1.6. Konteyner Güvenliği. Bir C-TPAT ithalatçısı için bir konteyner ya da kamyon sevk ederken, yüksek güvenlikli mühürler için mevcut PAS ISO 17712 standartlarını karşılayan ya da bu standartların üstünde bir yüksek güvenlikli mühür kullanılacaktır.
- 9.2. ABD dışındaki, ya da ABD için ürün sevkiyatı ya da işlemesi yapmayan Mondelēz International depoları, yüklenici firma ve katma değerli hizmet sağlayıcıların, asgari olarak belirlenen standartları karşılayacak tesis Gıda Savunması Programları geliştirmeleri (aşağıda (3) çerçevesi çizilen esas unsurları içeren) beklenir ve, gerektiği şekilde denetimle, yaptıkları ve yapmaya devam ettikleri şekilde Mondelēz International onayını temin etmek için hazır olacaklardır:
 - 9.2.1. ISO 28000 (**sertifika**) / TAPA C (**siteler – versiyon 2011 kendi kendini değerlendirme**) / TSR 3 gereklilikleri ve standartlarından **birini** karşılayan, yukarıdaki gibi bir Gıda Savunması Programı.
 - 9.2.2. Programı sürdürmekle sorumlu kişilerin net olarak tanımlanmış rolleri ve sorumlulukları.
 - 9.2.3. Mondelēz International'a (her seferde) ya da diğerlerine (yerel kanunların gerektirdiği şekilde) kasıtlı kontaminasyon tehditlerinin ya da faaliyetlerinin rapor edilmesi prosedürü.
- 9.3. Bu programın bir parçası olarak ve bu unsurların önemine istinaden, tüm depolar, yüklenici firma ve katma değerli hizmet sağlayıcılar, aşağıdakilerin bulunmasını spesifik olarak sağlayacaktır:
 - 9.3.1. **Erişim kontrolü.** Tüm sahalar, ürünlere zarar verme niyeti taşıyan kişileri caydıracak ve erişimlerini engelleyecek uygun bir erişim kontrol sistemine sahip olacaktır. Depolar, yüklenici firmalar ve katma değerli hizmet sağlayıcılar, düzenli olarak sahada bulunan insanları tespit etmek (örn. çalışanlar ve yükleniciler) ve aynı zamanda sınırlandırılmış alanların erişimini sadece yetkili kişilerle sınırlandırmak için sistemler ve prosedürler uygulayacaklardır. Spesifik olarak:
 - (a) Proses ve üretim alanları
 - (b) İçerik ve ham madde depolama alanları (paketleme stokları dahil)
 - (c) Tehlikeli ve kimyasal depolama alanları
 - (d) Sevk ve kabul alanları
 - 9.3.2. **Özgeçmiş Sorgulama.** Depo, yüklenici firma ve katma değerli hizmet sağlayıcılar, personel adayları için özgeçmiş sorgulaması gerçekleştirecektir. Ne tür özgeçmiş sorgulamalarının gerçekleştirileceğini yerel yasalar belirler. ABD'de, kriminal kontroller, referans ve nitelik kontrolleri ve ilaç taraması rutindir ve tipik olarak sözleşme dilindedir.
 - 9.3.3. **Sevk ve Kabul.** Depo/ Katma Değerli Hizmet Sağlayıcı/Yüklenici Firma, sürücülerin ve araçların kimliklerini, araçların durumunu ve gelen ve giden yüklemelerin doğruluğunu izlemek ve doğrulamak için özenli adımlar atacak ve prosedürleri uygulayacaktır. **Depolama için onaylanmış**

ürünlerin listesi ile uyumsuzluk, eksiklik ya da hasar durumu kayıt altına alınacak ve Mondelēz International'a rapor edilecektir. Depolara giren ya da depolardan çıkan tüm teslimatlar, uygun şekilde mühürlenmiş konteynerler / araçlar ile yapılacaktır (Bu dökümanda yer alan Ürün Kabulü ve Yükleme Kontrolleri ve Depolama bölümleri). Özel rotalar için özel düzenlemeler uygulanabilir; nakliyeciler bu tür özel düzenlemelere uygunluklarını sağlamakla yükümlüdür. Depolar / Katma Değerli Hizmet Sağlayıcılar / Yüklenci Firmalar, Gıda Savunması programının bir parçası olarak nakliyecilerin uygunluğunu izleyecek ve uygunsuzlukları Mondelēz International'a rapor edecektir.

9.4. TAPA TSR Kademe 3 Gereklilikleri.

Yönetim Desteği ve Sorumlulukları protokolleri: Güvenlik Yönetimi
Bir işletme: <ul style="list-style-type: none">İşin içerisindeki tedarik zinciri güvenliği için yetkili bir sorumlu atayacaktır.Dokümanite edilmiş bir güvenlik politikası (inceleme çizelgesi ile birlikte) olacaktır.Maks. yük değerini kapsayan bir sigorta poliçesi olacaktır.Poliçe numarası, sigorta şirketinin adı ve adresi & ödeme makbuzları, gerektiğinde MONDELÉZ INTERNATIONAL'a sunabilecektir.
Eğitim Protokolleri: Güvenlik Eğitimi
Bir işletme: <ul style="list-style-type: none">Güvenlik bilinci için belge & kayıt altına alınmış bir sürücü eğitimi programına sahip olacaktır.
Fiziksel Güvenlik: Araç / Römork Güvenliği
Tedarik edilen araçlar asgari olarak aşağıdakilere sahip olacaktır: <ul style="list-style-type: none">Yırtılma önleyici tente kenarları (ya da sert kenarlı)Römork indirildiğinde çalışan römork immobilizasyon cihazlarıİki yönlü iletişim sistemleri Bir işletme: <ul style="list-style-type: none">Dokümanite edilmiş bir mühürleme prosedürüne sahip olacaktır.Asgari olarak bir metal şerit mühür (ya da daha güçlü) kullanacaktır.Deniz aşırı (cıvata mührü) Yüksek Güvenlikli Mühürler CTPAT ve ISO 17712:2010'a uygun olacaktır.Not: Yükleme itibarıyla 24 saatten kısa sürede çoklu boşaltma noktalarına boşaltma yapacak araçlar için: aracın sürücü kilidi kontrolü altında olması yeterlidir, mühür gerekli değildir. Mondelēz International nakliye firmasından seyir süresince yükün bütünlüğünü ve güvenliğini muhafaza etmesini bekler.
Yönetim Desteği ve Sorumlulukları protokolleri: Araştırmalar
Bir işletme: <ul style="list-style-type: none">Araç hırsızlıkları, kısmi hırsızlıklar ve gizli girişler gibi güvenlik olaylarının kaydedilmesi için (olay günlüğü içeren) resmi bir prosese sahip olacaktır.
Yönetim Desteği ve Sorumlulukları protokolleri: Alt yüklenicilik
Bir işletme: <ul style="list-style-type: none">Dokümanite edilmiş ve kayıt altına alınmış bir alt yüklenici inceleme prosesine sahip olacaktır.Alt yüklenicilerle sözleşme bazlı bir ilişkiye sahip olacaktır.(Mondelēz International'ın güvenlik standartlarına denk ya da bunların üstünde; alt yüklenicilere verilen işlerin bu alt yükleniciler tarafından başka alt yüklenicilere verilmesini yasaklayan)Yukarıdakileri doğrulayacak, dokümanite edilmiş ve kayıt altına alınmış bir prosese sahip

Ek gereklilikler bölümü 9

Yüklenici Firma / T0 Yüklenici Firma için:

- Yok

Kademe 1 ila 3 Katma Değerli Hizmet Sağlayıcılar/ Yüklenici Firma için:

- Yok

Ek A – Terimler Sözlüğü

- **Tüketici Ünitesi:** Tüketici tarafından satın alınan ticari kalem. 'Tüketici paketi' ya da 'perakende paketi' olarak da adlandırılabilir. Tekli bir ürün (tekli çikolata barı gibi), ya da çoklu bir paket olabilir
- **CPQR:** Mondelēz International Dış imalat / Yüklenici firma kalite portalı "MOSS" içerisinde yer alan İndeks - Yüklenici Firma Kalite Gereklilikleri (CPQR) içindeki her bölüm ve jenerikte bu beklentilere atıfta bulunan ek gereklilikler.
- **Elden çıkarma:** Bekletilen ürün, içerik ya da ambalajla ilgili ne yapılacağının belirlenmesi ve izin verilmesi. Örneğin:
 - Kabul - normal kanallarla satılabilir
 - Spesifikasyonları karşılamak için, yeniden işleme, onarım ya da rejenere proseslerinden geçirilebilir
 - Alternatif uygulamalar için, ek süreçten geçirilerek ya da geçirilmeden kabul edilebilir (örneğin tasfiye ya da zararına satışlar için yeniden derecelendirme)
 - Red ya da üretim hatası olarak ayırma. Ürünlerin ya da ambalajların imhası, kurtarılmaları ya da yeniden kullanılmaları önlenecek şekilde güvenli bir ortamda gerçekleştirilmelidir.
- **Yabancı Madde:** Üretilen ürünün bir parçası haline gelebilen, ancak bu ürünün bir parçası olarak tasarlanmamış bir nesne ya da madde. Yabancı madde, ürün ya da ürün içeriğindeki bir yabancı nesne, yabancı malzeme ya da bir sapma olabilir. Örneğin, metal; taşlar; ahşap; hayvan parçaları; plastik; kağıt ve ham maddelerin kalıntısı olan yabancı maddeler (kemik, fındık kabuğu, vb.)
- **Gıda Savunması:** Besin tedarikçisini, kütle kontaminasyonu ve ürün tahrifatı gibi kasti eylemlerden (ya da hırsızlık eylemi) korumak. Gıda Savunması, Dünya Sağlık Örgütü (WHO) tarafından belirtildiği gibi yeterli ulusal besin tedarikçi ile ilgilenen Gıda Güvenliği ile karıştırılmamalıdır.
- **GS1:** GS1, birçok sektördeki tedarik ve talep zinciri yönetimi için global spesifikasyonların geliştirilmesi ve uygulanmasına adanmış, kar amacı gütmeyen uluslararası bir örgüttür. (Endüstri ve ticaret kullanımı). Standartlar BarKodlar (GTIN), eCom, GDSN ve EPC global'dir. Çözümler Veri Kalitesini, İzlenebilirliği kapsar, bkz.: <http://www.gs1.org/>
- **Hükümet Düzenlemeleri:** Ürünlerin depolandığı lokasyondaki ve ürünlerin sevk edileceği destinasyondaki yasalar ve düzenlemeler.
- **HACCP (Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları):** Spesifik tehlike(ler)i ve bu tehlikelere karşı önleyici tedbirleri tanımlayan bir sistem.
- **Tehlike:** Zarara yol açma potansiyeli. Tehlikeler biyolojik, kimyasal ya da fiziksel olabilir.
- **Bekletme:** Spesifik bir ürünün, bir sonraki bildirim kadar normal işleme proseslerinden muaf tutulacağını gösteren durum. Eş anlamlıları: karantinada, bloke edilmiş, izole edilmiş, sınırlandırılmış, ambargolu, vb.
- **Parti:** Genellikle imalat zamanını ve lokasyonunu baz alan, tanımlanmış bir malzeme miktarına verilen özel kimlik. Devam eden prosesler için, bir parti, 24 saatlik bir periyotta üretilen malzeme miktarını aşamaz. Devam etmeyen proseslerde, bir partiyi tanımlamak için batch, karışım, vardiya ya da diğer zaman segmentleri kullanılabilir. Dökme olarak alınan malzemeler için, parti genellikle dökme aracın içerikleri olarak tanımlanır.
- **Uygunsuz:** Belirtilen bir gereksinim ya da beklentinin yerine getirilmemesi, genellikle zımni ya da zorunlu
- **Sorumlu Perosnel:** Mondelēz International ürünlerinin/ham maddelerinin elleçlenmesini de içeren bir hizmet (depolama, taşıma gibi) sağlayan her Mondelēz International departmanı/üçüncü taraf şirket.
- **Ambalaj Bileşeni:** Yapıştırıcılar, etiketler, mürekkepler, boyalar ve stabilizörleri içeren tüm unsurlar.
- **Patojen:** İnsanlarda hastalık ya da ölüme yol açabilen kamusal bir sağlık tehdidi olarak kabul edilen gıda kaynaklı bir mikroorganizma.
- **Pestisitler:** Depolama yapılan lokasyonun ve ürünlerin sevk edileceği destinasyonların düzenleme kurulları tarafından sınıflandırılmış bileşikler. Bunlar, bunlarla sınırlı kalmamak kaydıyla, mantar ilaçları, böcek ilaçları, rodentisitler ve herbisitleri içerir.
- **Ürünü Geri Çekme:** Dağıtım onayı verilmiş bir ürünün istemli ya da istem dışı geri çekilmesi.

- **Ürün iadeleri:** Mondelēz International kontrolünden ayrılmış ve MONDELĒZ INTERNATIONAL'a geri gönderilmiş ürünler (örn. Mondelēz International müşterilerinden, distribütörlerinden ürün iadeleri). İadeler, teslimat noktasında müşteri tarafından kabul edilmeyen teslimatları ya da parsiyel teslimatları içermez (örn. redler/planlanmamış geri gönderimler)
- **Satın Alınan Malzemeler:** Mondelēz International operasyonlarında kullanılmak üzere satın alınan ekipman, hizmetler ve malzemeler
- **Kalite Programı:** Spesifik ürün kalitesi özelliklerinin karşılanması için tasarlanmış, **doküman** edilmiş mantıksal eylemler dizini.
- **Kalite Kayıtları:** Bir bitmiş ürün partisinin proses geçmişini, dağıtım adımları, kontrol şemaları, muayene sonuçları, depolanan miktar, resmi salıvermeler ve elden çıkarmayı detaylandıran dokümanlar.
- **Kalite Sistemi:** Ürün kalitesinin yönetilmesi için gerekli olan ve **doküman** edilmiş organizasyonel yapı, politikalar, programlar ve prosedürler.
- **Karantina:** örn. bitmiş ürünün düzenli mikrobiyolojik testi. Malların bekletileceği ve Mondelēz International'ın kontrolü altında (Mondelēz International'ın kendi tesisi ya da sözleşmeli tesisinde) tutulacağı süre
- **Düzenleyici Kurul Eylemi:** Bir düzenleme kurumu ya da herhangi bir federal, devlet, il ya da bölgesel mahkemeden el koyma, ambargo, herhangi bir ürünün bekletilmesi ya da kovuşturma, resmi emir, celp, düzenleme kurulu mektubu ya da olumsuz bulgu bildirimi.
- **Düzenleyici Otorite:** Gıda ürünleriyle ilgili yasaların uygulanması için yetkilendirilmiş bir kurum ya da resmi kurum. Özel ürün sertifikasyonu için gereklilikleri tanımlayan her türlü dini yapı (örn. Kaşer ya da Helal)
- **Düzenleyici Kurul Teması:** Bir yanıt gerektiren uygunsuz koşulların tanımlanmasıyla ilgili herhangi bir düzenleme kurulu tarafından gerçekleştirilen bir ziyaret, denetim, araştırma ya da başka temaslar. Mondelēz International tesisinin ilgili yasa ya da düzenlemelere uygun olmadığını ortaya koyan bir malzeme ya da ürünü açığa çıkaran bir ziyaret olmadıkça, bu temas düzenli yapılan ziyaretleri (örn. günlük, haftalık, aylık) kapsamaz.
- **Risk:** Oluşması muhtemel bir tehlike ya da hastalık tahmini.
- **Özel Durum:** Özel Durum, aşağıdakilere maruz bırakma potansiyeli olan ürün, tesis konuları ya da bir grup durumu içerir:
 - yaralanma, kayıp, zarar ya da hasara maruz kalabilecek tüketiciler, çalışanlar ya da diğer bireyler ya da işletmeler ya da çevre, ya da
 - Ciddi yasal ya da mevzuat yükümlülüğüne, ciddi boyutta olumsuz reklam, sürdürülebilir olumsuz kamu görüşü ya da şirketin isminin zarar görmesine maruz kalabilecek Şirket, çalışanları, ürünleri, maddi ya da maddi olmayan varlıkları, ya da
 - Ciddi aksamalara maruz kalabilecek Mondelēz International iş operasyonları.
- **Uygun Tesis:** Tasarım, yerleşim ve kullanım alanlarının tüm İyi Depolama/ Dağıtım Uygulamaları (GWP), endüstri standartlarını karşılayan ve Mondelēz International için hiçbir gıda güvenliği riski ya da başka riskler teşkil etmeyen bir tesis.
- **Tankerler:** kapalı dökme taşımacılık.
- **İzlenebilirlik:** Ürünün içerdiği spesifik bir içerik/bileşen partisini izleme; ve birincil dış müşteri(ler) ya da destinasyon(lar)a giden bir bitmiş ürünü izleme kabiliyeti.
- **Ticari Ünite ya da Sevk Kutusu:** Satış noktasını geçmeyen ticari kalem, örn. karton, kutu, çanta , bağımsız ürün teşhiri.
- **Nakliye vakası:** Malların taşınması sırasında meydana gelen hırsızlık, kısmi hırsızlık, gizli giriş ya da diğer olaylar.

EK B – Özel Durumlar Yönetimi – Bilgi Şablonu

Özel Durumlarla İlgili Gerekli Bilgiler	
1. Sahadaki İrtibat Kişileri – Özel Durum Oluşması durumunda ana irtibat kişileri.	
Durum	İsim, İrtibat Detayları
Yılın 365 günü, gece ya da gündüz herhangi bir mesele olduğunda Mondelēz International'dan kiminle temasa geçersiniz?	
Yılın 365 günü, gece ya da gündüz herhangi bir mesele olduğunda Mondelēz International tesisinizden kiminle irtibata geçer?	
2. Tesisiniz neyi Özel Durum olarak kabul eder?	
Sizin Özel Durum tanımınız nedir?	
Tanımınızda yer alabilecek potansiyel meselelerle ilgili örnekler verin:	
Prosedürler ve eğitim, tüm ilgili iç ve dış olay ve durumları içerir mi?	
Mondelēz International'ın anında haberdar edilmesi gereken durumlar nelerdir?	

Özel Durumlarla İlgili Bilgiler	
3. Tesisinizde eğitimli personel ile resmi bir program var mı?	
Soru	Yorumlar
Sahaya özgü Özel Durumlarla (SS) ilgili iletişim ve yönetim prosedürleri belge altına alınıyor ve iletiliyor mu?	
Ana personel, net olarak belirtilmiş sorumluluklarla tanımlanıyor ve eğitiliyor mu?	
Atanan personel, SS'lerin algılanması ve iletilmesi konusunda tanımlanıp eğitiliyor mu?	
Mondelēz International Özel Durumlar İlgilisine anında sözlü bildirim için prosedür gerekli mi?	
Kök neden analizi, düzeltici faaliyet ve tasfiye koşulları için prosedür gerekli mi?	
Prosedürler potansiyel ya da aktüel SS ile ilgili bilgi gizliliği ve güvenliği için gereklilikler içeriyor mu?	

Ek C – GIDA SAVUNMASI BİLGİLERİ

Depolar, Yüklenici Firma ve Katma Değerli Hizmet Sağlayıcı; iç imalat sahalarımızı korumak amacıyla prosedürleri ve PAS 96 sürecini kullanan dahili Gıda Savunması destek malzemelerinin numunesini almak için kendi Mondelēz International irtibat kişileriyle temasa geçebilirler. Fakat yukarıdaki gibi ve 2016 itibarıyla, Taşınan Varlık Koruma Derneği (TAPA) Nakliye Güvenliği Gereksinimi (FSR) kademe C ve Kamypn Güvenliği Gereksinimi (TSR) kademe 3'ün hükümlerine uyum, gerekli güvenlik standartlarını göstermektedir.

TSR kademe 3 için, Mondelēz International'a ilişkin spesifik yol göstermeler, bu dokümanın 9.4. nolu Bölümünde yer alır. Daha fazla bilgi için bağlantılar aşağıdadır

TAPA:

Avrupa

<http://tapaemea.com/public/index.php?navId=1&subnavId=1>

ABD

<http://www.tapaonline.org/>

Asya: [http://www.tapa-](http://www.tapa-asia.org/)

[asia.org/](http://www.tapa-asia.org/) C-TPAT

ABD ve Kanada dışından gelecek sevkiyatların C-TPAT İthalat Güvenliği Kriterlerini karşılaması gerektiğini unutmayın, spesifik bilgiler için lütfen linke tıklayın:

(http://www.customs.ustras.gov/xp/cgov/import/commercial_enforcement/ctpat/criteria_importers/ctpat_ithalatci_kriteri.xml)

C-TPAT üyeleri: http://www.cbp.gov/xp/cgov/trade/cargo_security/ctpat/ctpat_members/

C-TPAT Kargo Güvenliği http://www.cbp.gov/xp/cgov/trade/cargo_security/ctpat/

C-TPAT Yabancı İmalatçılar:

http://www.cbp.gov/xp/cgov/trade/cargo_security/ctpat/security_criteria/sec_criteria_foreign_mfc/foreign_mfc_security_criteria.xml

AMERİKAN GIDA & İLAC DAİRESİ (FDA):

Federal Gıda, İlaç, ve Kozmetik Kanunu, 21 USC 321, ve devamı.

<http://www.fda.gov/RegulatoryInformation/Legislation/FederalFoodDrugandCosmeticActFDCA/default.htm>

FDA Kılavuzları, <http://www.fda.gov/ForIndustry/GuidanceDocuments/default.htm>

FDCA'nın Raporlanabilir Gıda Tescil Bölümü 417

<http://www.fda.gov/RegulatoryInformation/Legislation/FederalFoodDrugandCosmeticActFDCA/FDCAChapterIVFood/ucm088549.htm>

21 CFR 1-199, <http://www.access.gpo.gov/cgi-bin/cfrassemble.cgi?title=200821>

42 CFR 73,

http://www.selectagents.gov/resources/42_cfr_73_final_rule.pdf

<http://www.accessdata.fda.gov/videos/CFSAN/ALERT/alert01.cfm>

ABD TARIM BAKANLIĞI (USDA) & GIDA GÜVENLİĞİ VE TEFTİŞ İDARESİ (FSIS)

USDA - Gıda Güvenliği ve Teftiş İdaresi (FSIS) "Et ve Kanatlı Kesimhane ve İşleme Tesisleri için bir Gıda Savunması Planının geliştirilmesi", Ocak 2007 http://www.fsis.usda.gov/PDF/Food_Defense_Plan.pdf

FDA/USDA - "Gıda Güvenliği Farkındalığına Giriş"

<http://www.fda.gov/ora/training/orau/FoodSecurity/startpage.html>

ABD ULUSAL GÜVENLİK BAKANLIĞI (DHS)

CBP – Terör Güvenlik Kriterlerine Karşı Gürmük-Ticaret Ortaklığı

http://www.cbp.gov/xp/cgov/trade/cargo_security/ctpat/security_crite