

Global Antrepolama, Elleçleme ve Depolama Kalite Beklentileri

	Yazan:	İnceleyen:	Onaylayan:
İsim:	Wolfgang Becha (Global Kalite)	Bölgesel Kalite Ekipleri 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

Kullanılan Terimlerle ilgili daha fazla bilgi için sayfa 32'de yer alan Terimler Sözlüğüne bakınız

İçindekiler

Bölüm	Açıklama	Sayfa
	Amaç ve Kapsam	3
	Revizyon Günlüğü	3
4.	Kalite Yönetim Sistemi	4
5.	Yönetim Sorumluluğu	5
5.1.	Üst Yönetim	5
5.2.	Sorumluluk, Yetki ve İletişim	5
5.3.	Gıda Düzenleme Kurulu Denetimleri ve İrtibatları	5
6.	Kaynak Yönetimi	6
6.1.	İyi Üretim ve Depolama Uygulamaları	6
6.2.	Yeterlilik, Farkındalık ve Eğitim	8
6.3.	Meslek Hastalığı ve Bulaşıcı Hastalıklar	9
6.4.	Altyapı	9
6.5.	Bakım Kontrolü.	9
6.6.	Sanitasyon Kontrolleri	10
6.7.	Haşere Kontrolü	10
7.	Ürün Gerçekleştirme (Hizmet Provizyonu)	16
7.1.	Ürün / Hizmet İle İlgili Gereklilikler	16
7.2.	Müşteri ile İlgili Süreçler ve İletişim	16
7.3.	Tasarım ve Geliştirme	16
7.4.	Satın Alma	17
7.5.	Ürün Kabulü & Nakliye Kontrolleri	17
7.6.	Nakliye Gereklilikleri	19
7.7.	Sıcaklık Kontrollü Taşıma İçin Özel Gereklilikler	20
7.8.	Depolama (Sıcaklık Aralığı Tanımları Dahil)	21
7.9.	Tanımlama ve İzlenebilirlik	23
7.10.	İzleme ve Ölçüm Cihazlarının Kontrolü	23
8.	Ölçüm, Analiz ve İyileştirme	24
8.1.	Bekletme & Serbest Bırakma / Uygun Olmayan Ürün Kontrolü	24
8.2.	İadeler	27
8.3.	İç Denetim & Dış Denetimler	27
8.4.	Mondelez International Kalite Denetçisi Erişimi	27
8.5.	Düzeltilici ve Önleyici Faaliyet	28
8.6.	Gizlilik	28
9.	Gıda Savunması ve Tedarik Zinciri Güvenliği	29
9.1.	ABD'deki sahalar ya da ABD'ye Yapılan Sevkiyatlar	29
9.2.	ABD Dışındaki Uluslararası Sahalar / ABD'ye Sevkiyat	30
9.3.	Genel Program gerekliliği	30
9.4.	Mondelez International TAPA TSR Kademe 3 Gereklilikleri	31
Ek A	Terimler Sözlüğü	32
Ek B	Özel Durum Yönetimi Bilgi Şablonu	34
Ek C	Gıda Savunması Bilgileri	35

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 antrepolama, depolama ve elleçleme partnerlerimize yardımcı olmak niyetiyle tasarlanmıştır. Özetle, bu beklentilerin ve diğer dokümanların uygulanması, etkin bir Gıda Güvenliği, Kalite yönetimi ve ürünlerin kasti kontaminasyonuna karşı ürün korumasını [Gıda Savunması] garanti edecek temel unsurları içerir. Bu beklentiler ve ilgili dokümanlar, hükümet düzenlemelerinde yer alan hiçbir gerekliliği değiştirmez, geçersiz kılmaz ya da yerini almazlar, ve bu hükümet düzenlemelerini de karşılamalıdır.

Kapsam: Mondelēz International bitmiş ve yarı bitmiş ürünlerini, hammaddeleri ve ambalaj malzemelerini, müşteri spesifik ürünleri, satış noktası materyallerini (Mondelēz International imalatı, müşterek imalatı, İş Birimleri sorumluluğu altında olan antrepolama; tüm distribütörler, çapraz sevkiyat ve ikmal şirketleri; Kuzey Amerika DSD Satış Şubeleri) depolayan tüm uluslararası mülkiyetli ve sözleşmeli tüm Mondelēz International tesisleri,

Revizyon Günlüğü:			
Revizyon Tarihi:	Yerine Geçer:	Bölüm	Revizyon Özeti:
30 Haziran 2016	değişiklik	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
	değişiklik	Tüm doküman	"operatör" terimi, ilgili ifadeler için "saha" olarak değiştirildi
	değişiklik	4.4.1.	"ve satın alınan hizmetler" ifadesi eklendi
	değişiklik	5.3.7	"saha tarafından gereken ya da alınan" ifadesi eklendi
	değişiklik	6.1. 6.1.2. 6.1.3	"ve Depolama (GWP)" eklendi Örnek eklendi, "ülkeye özgü düzenlemeler" eklendi Palet kontrol programı için gereklilikler eklendi
	değişiklik	6.2.2.	"Üretim alanlarına giren ziyaretçiler de ilgili kişisel ve gıda güvenliği uygulamaları ile ilgili eğitilmelidir" eklendi
	değişiklik	6.4.2	"ve durgun su" ifadesi eklendi
	değişiklik	6.6. 6.6.10	"dezenfektanlar" "sanitizerler" olarak değiştirildi Sözleşmeli temizlik hizmetleri için gereklilikler eklendi
	değişiklik	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 eğilim belirleme gerekliliği eklendi Hamam böcekleri ile ilgili gereklilikler ve güncellenmiş tablo 3 eklendi Eskalasyon kademeleri tablosu eklendi (kemirgenler) Kus kontrolü gereklilikleri eklendi
	değişiklik	7.2	Taşıma olay yönetimi elleçleme gereklilikleri, var olan kabul ve sevkiyat kontrolü gerekliliklerine göre
	değişiklik	7.3	Risk değerlendirmelerinin "malların gelmesinden / malzemenin sevk edilmesine kadar olan tüm süreçleri kapsamı" gereksinimi eklendi
	değişiklik	7.5	Komple ve parsiyel kamyon yükleri ve çoklu boşaltma noktalarına teslimler için mühürleme koşulları netleştirildi; kırılmış mühürler ve listlenen nakliye vakaları durumunda risk değerlendirmeleri için koşullar netleştirildi
	değişiklik	7.6.8	Tenteler için koşullar eklendi
	değişiklik	7.8.14	Kayıp, hasar ya da uyumsuzluklar için koşullar eklendi
	değişiklik	8.1.22	Karantina durumundaki mallar için koşullar eklendi
	değişiklik	8.2	Nakliye vakası elleçleme gereklilikleri, var olan kabul ve sevkiyat kontrolü gerekliliklerine göre düzenlendi

Revizyon Günlüğü:


Revizyon Tarihi:	Yerine Geçer:	Bölüm	Revizyon Özeti:
30 Haziran 2016	değişiklik	8.4	"sözleşmeli" ifadesi eklendi
	değişiklik	8.5	Şikayetler eklendi
	değişiklik	9.1 / 9.2	TAPA C versiyonu ve ISO28k'ya ilişkin gıda savunması gerekliliklerine açıklık getirildi
	değişiklik	9.4	Çoklu boşaltma noktalarına teslimat yapacak kamyonlarla ilgili mühürleme koşullarına açıklık getirildi
	değişiklik	Ek A	CPQR, İadeler, Taşıma vakaları ve Karantina için tanımlar eklendi

4. Kalite Yönetim Sistemi

4.1. Mondelēz International ürünlerinin ya da malzemelerinin belirtilen gerekliliklere (sözleşmede mutabık kalınan) uygun olarak elleçlenmesi, depolanması ve nakliyesi aracılığıyla bir **kalite yönetim sistemi** oluşturmak, dokümente etmek, uygulamak ve muhafaza etmek, ve bu dokümanda belirtilen gereklilikler çerçevesinde etkinliğini sürekli geliştirmek. Bu; söz konusu gerekliliklere, Mondelēz International spesifikasyonlarına ve uygulanabilir düzenleyici gereksinimlere uygunluğu içerir.

4.2. Kalite yönetim sistemi dokümantasyonu aşağıdakileri içerecektir:

- 4.2.1. Mondelēz International malzemeleri ve ürünlerinin antrepolanması, elleçlenmesi, depolanması ve taşınması ile ilgili dokümente edilmiş prosedürler.
- 4.2.2. Haşere Kontrolü, Depolama, Temizlik gibi dış kaynaklı hizmetler (bkz. Bölüm 7.4 Tedarik) dahil Mondelēz International malzemeleri ve ürünlerine ilişkin Doküman ve Kayıtların Kontrolü için dokümente edilmiş prosedürler.
- 4.2.3. Prosedürler ve dokümanlar doğru, gözden geçirilmiş, tarih altına alınmış, yönetim tarafından onaylanmış ve dağıtım kontrolünden geçmiş olacaktır. En az yılda bir kez gözden geçirme gerçekleştirilecektir. Yürürlükten kalkan dokümanlar arşivlenecek, ve gerektiğinde ulaşılabilir olacaktır.
- 4.2.4. Belgeler güncel olarak muhafaza edilecek ve personelin kalite sisteminde kendi rollerini uygulamasını sağlayacak şekilde tüm lokasyonlarda erişilebilir olacaktır.

	Global Antrepolama, Depolama ve Elleçleme Kalite Beklentileri	TARİH/REVİZYON: 30/06/2016 R06 AŞAĞIDAKİNİN YERİNE GEÇER: 06. 09.2013 R05 SAYFA: 5/36
---	--	---

4.3 Mondelēz International malzemeleri ve ürünleri için doküman ve verilerin muhafaza edilmesi Mondelēz International Kayıt Tutma politikası (bkz. aşağıdaki tablo 1) ya da yerel Mondelēz International iş/düzenleyici gerekliliklerine uygun olarak gerçekleştirilecektir.

İç Prosedür Numarası	Prosedür Adı	Örnek	Alıkonma süresi Kuzey Amerika	Alıkonma süresi Uluslararası	Yorumlar
MAN 1060	Ekipman kalibrasyonu	Ekipman kalibrasyonu ile ilgili kayıtlar, Kalibrasyon kayıtlarını, kalibrasyon geçmiş kartları, tolerans dışı raporları, ve yazışmaları içerir.	5 yıl	süresiz	yerel yasal gereksinimlere göre
MAN 1180	Ürün testi / Kalite kontrol	Mondelēz International ürünlerinin devam eden testlerine ve kalite kontrollerine ilişkin kayıtlar. Toplu testi ve kararlılık testlerini, uygun olmayan malzemelerin reddini ve kalite kontrol belgelerini içerir.	5 yıl	süresiz	yerel yasal gereksinimlere göre
MAN 1240	Ürün kayıtları	Mondelēz International ürünlerinin programı ve imalatına ilişkin kayıtlar. Analitik sonuçlar, imalat veri sayfaları, aşım kayıtları ve üretim hacmi raporlarını içerir.	5 yıl	10 yıl	
MAN 1280	HACCP planı		12 yıl	10 yıl	ürünün üretiminin durdurulmasından sonraki yıllar
LOG 1060	Kabul Belgeleri	Satın alınan malların kabulü ve denetimi ile ilgili kayıtlar. Alınan gerçek malların durumlarını ve miktarlarını dokümante eden kayıtları içerir. Aynı zamanda, teslimat makbuzlarını, paketleme listelerini, sayım evraklarını ve navlun kayıtlarını da içerir.	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. Gümrük bildirimleri, konşimentolar ve yükleme evraklarını içerir. Aynı zamanda, Mondelēz International dağıtım ve sevkiyat veri tabanlarında yer alan verileri de içerir. Tehlikeli ya da kontamine malzeme sevkiyatını içermez.	6 yıl	10 yıl	

4.4 Tedarikçi Kalite Yönetimi

4.4.1 Mondelēz International Kalite gerekliliklerini esas alan kalite koşulları ve spesifikasyonlar dokümante 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.

4.4.2 Tedarikçileri onaylamak için yeterlilik, değerlendirme, onay ve bakım sürecini içeren bir prosedür olacaktır.

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 global antrepolama, depolama ve elleçleme, kalite beklentilerinin gerçekleştirilmesi taahhüdünün yerine getirildiğine dair kanıt sunacaktır. Saha yönetiminden bir kişi, kalite yönetimi sisteminin oluşturulması, uygulanması ve muhafaza edilmesinin 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 dokümante edilecektir. Bu bilgiler, politikalar, prosedürler ve iş açıklamalarında yer alacaktır.

5.2.2. Özel Durum (SST) Yönetimi:

- Her tesis, potansiyel ya da mevcut Özel Durumların tanımlanması, iletişimi ve yönetimi için programlar oluşturacak, dokümante edecek, uygulayacak ve sürdürecektir.
- Programlar, ortaya çıkabilecek meselelere hızlı, doğru ve uygun karşılıklar temin edebilecektir.

- iii. Her tesiste, Özel Durumların sorumluluğu ile yetkilendirilmiş bir kişi bulunacaktır. Tesis temsilcisi, Mondelēz International Kalite Temsilcisi ile bağ oluşturmuş olacaktır.
- iv. 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:
 - i. Dış düzenleme kurullarınca yapılan ziyaretler, denetimler ya da numune alımları
 - ii. Mevzuata ilişkin numune alımına bağlı olarak düzenleyici faaliyetler ya da ürün bekletme
 - iii. Gıda Savunmasıyla ilgili bir tehdit ya da şüpheye bağlı olarak doğrudan düzenleyici ya da kanun uygulayıcı kurum tarafından ürün bekletmeleri
 - iv. 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 kaynaklanan konuların bildirim, takip ve kapanma süreçlerini tanımlayacak yazılı bir prosedür bulunacaktır.
- 5.3.4. Mondelēz International irtibat kurulacak kişi adı ve adresi güncel ve erişilebilir olacaktır.
- 5.3.5. İlgili parti (depodan alınan, stokta olan ve tarihe göre teslimat noktasına göre sevk edilmiş miktar) için hemen bir izlenebilirlik raporu çıkarılacak ve Mondelēz International Kalite Temsilcisine 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 talimatı 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 saha tarafından alınmış numune**) Mondelēz International için temin edilecek, ve bir Mondelēz International Kalite temsilcisi tarafından talep edilmedikçe tesiste muhafaza edilecektir.
- 5.3.8 Numuneler uygun koşullar altında etiketlenecek ve muhafaza edilecektir.

6. Kaynak Yönetimi

6.1 İyi Üretim **ve Dpolama** Uygulamaları (GMP/GWP)

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

6.1.1. Çalışan Personal Uygulamaları:

- i Her Tesis, tüm personel, ziyaretçi ve yüklenicilerin GMP/GWP'lere uymasını sağlayacaktır.
- ii Ürün Tahrifatı: Bir Mondelēz International ürünü üzerinde kasıtlı bir çalışan müdahalesi, ya da tüketici için güvenli olmayan paketleme sözleşmenin feshi ile sonuçlanacaktır. Şirket, yasal takibat dahil ve bununla sınırlı olmamak kaydıyla tüm hukuki çözümleri uygulayacaktır.
- iii Herhangi bir bileşen, ürün ya da paketin güvenliğini tehlikeye atabilecek her türlü kasti eylemi fark eden çalışanlar, bu eylemi anında süpervizörlerine ya da yöneticilerine rapor etmekle yükümlüdür.
- iv Kişisel Hijyen: Çalışanlar kişisel temizliği en yüksek seviyede muhafaza edecek, yabancı maddelerle kontaminasyonu asgariye indirmek amacıyla koruyucu çalışma giysisi ve saç koruyucular giyecektir. Çalışanların mola dönüşünde, elleri kirlendiğinde, vb. gerekli durumlarda ellerini yıkamalarını sağlayacak kontroller bulunacaktır.

- v El yıkama ve temizleme istasyonlarında sıcak ve soğuk su, sabun/sanitizer, el kurutucular ve çöp kutusu bulunacaktır
- vi Yasak Eylemler: Ürün kontaminasyonunun önlenmesi için, GMP/GWP alanlarında aşağıdaki faaliyetlere izin verilmez:
 - Yemek, içmek, sakız ya da tütün çiğnemek, sigara içmek, ağızda cisim tutmak (örn. kürdan), ve tükürmek.
 - Belli bir alanda sigara içilebiliyorsa, sigara içme izni sadece o alanla sınırlıdır
 - Takma kirpik ya da tırnak takmak.
 - Kemer ya da bel bölgesinin üzerinde obje taşımak (yaka kartı /tanıtım kartı, kalem, el feneri, termometre, sırt çantası gibi)
 - Kıyafet ceplerinde hap ya da ilaç taşımak. (İstisnalar, ilgili tesis müdürünün medikal izni ve onayına tabidir).
 - 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.
 - Yere çöp atmak gibi kötü temizlik uygulamaları yasaktır. Tüm çöpler uygun şekilde tanımlanmış kaplara atılacaktır.
- i Çöp tesisleri / kompaktörleri, gerektiği şekilde kapatılacaktır (örn. kuşların antrepo/depolama alanlarına birikmesini sağlayacak gıda kaynakları genelde çöp konteynerinin ya da kompaktörün çevresinde ya da kamyon rampaları boyunca yer alır)
- ii Bu gıda kaynaklarını ortadan kaldıracak etkin sanitasyon programları muhafaza edilecektir. iii Öğle yemekleri bu amaç için tahsis edilmiş özel alanlarda depolanacak ve tamamen kapalı olacaktır.
- iv Kişisel dolaplar her zaman temiz tutulacak, çöp ve kirli kıyafetler bulundurulmayacaktır.

6.1.2. İyi Depolama Uygulamaları

- i. Ürünler, atık ya da ürün dışı maddelere (örn. temizleyici kimyasallar ya da Mondelez International ürünleri için risk teşkil edebilecek diğer malzemeler) ait kapların hemen yanında depolanmayacaktır.
- ii. Paketleme Depolama Uygulamaları: Ambalaj malzemeleri, komple ya da kısmi miktarlarda, sağlıklı bir alanda uygun şekilde korunup depolanacaktır. Tanımlama ve izlenebilirlik sağlanacaktır. Tüm maddeler, zeminle doğrudan temas etmeyecek şekilde (örneğin paletlerin, kaydırmaz plakaların ya da rafların üzerinde) depolanmalıdır. Ürün taşıma kutularının üzerinde oturulması ya da basılması yasaktır. Ürünlerin aşırı istiflenmesinden kaçınılacaktır.
- iv. Elleçleme Alanına Getirilen Aksesuarlar: Yerel politikalarca izin verilmediği sürece, GMP/GWP alanlarında radyo, kamera, televizyon, cep telefonu, kitap ve dergi bulundurulamaz. Bu maddelerin bulundurulmasına izin verilen diğer alanlar sahaya özgü kurallar içerisinde tanımlanacaktır.
- v. Üretim alanlarında sert plastik-bileşenler ve ekipmanlar içeren cam ve kırılğan malzemelerden olabildiğince kaçınılmalıdır. Kullanılmaları gerekiyorsa, bir cam ve sert plastik denetleme programı ve kırılma prosedürü bulunacak ve dokümanite edilecektir.
- vi. Paletler rutubetten, kirden ve çöpten, kuş, böcek ya da kemirgen kontaminasyonundan uzak alanlarda depolanacaktır.
- vii. Paletlerin kullanıma uygun olduğunu doğrulayacak (örneğin temiz, kuru, küften, istenmeyen kokulardan, böceklenmeden arınmış, kırık tahtası ya da gevşek çivisi bulunmayan) palet denetleme programı olacaktır.
Program aşağıdakileri kapsayacaktır:
 - a) Yeni paletler
 - b) Gelen ürün paletleri
 - c) Sevk edilen ürün paletleri
 - d) Atık / kullan-at paletler
 - e) Paletler dışarıda (örn. binanın dışında) depolanmayacaktır. Kapasitesinin izin vermesi durumunda, Mondelez International için kullanılan paletler tesis içerisinde muhafaza edilecektir. İç alanda yeterli kapasite olmaması nedeniyle dışarıda muhafaza edilmeleri durumunda, kontrol süreci dokümanite edilmeli ve Mondelez 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 dokümente edilmiş şikayet ~~eskalasyonu~~ süreci
- g) Tedarikçi ile dokümente edilmiş Anahtar Performans Göstergeleri
- h) Bir yeni gelen denetim programı, net kabul ve red kriterleri ile dokümente edilmelidir.
- i) Kusurlar kayıt altına alınmalı ve dokümente edilmiş bir şikayet eskalasyon süreci ile ilerletilmelidir.
- j) Aşağıdak kritik kusurları taşıyan Ahşap Paletler, tanımlanmış, bir gözle muayene sürecinin ardından reddedilecektir (palet teslimatları için gelen araç kontrol listesi kullanılarak).

1. Haşere istilası (ölü ya da canlı haşereler)
2. Kabul edilemez ölçüde rutubet (Spesifikasyonlar bölümünde tanımlanan maks. 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. çimento, ambalaj malzemeleri, vb.)
7. Çıkıntılı çivi başları
8. Kayıp Palet Elemanları
9. İyice sabitlenmemiş kenar tahtaları
10. Tahtanın tüm genişliğince uzanan damara dik bölünmeler
11. Herhangi bir bloğa çapraz açık yatay bölünmeler
12. Çivi alanı boyunca tahtanın %50'sinden büyük kısmının eksikliği
13. Bozulma, ürüne hasar ya da yabancı maddeye maruz kalma ya da insan sağlığına zarar verme riski taşıyan her formdaki aktarılabılır kontaminasyon.
14. Paletin çökmesi ya da ciddi sağlık, güvenlik ya da kalite sıkıntılarına yol açabilecek majör yapısal kusura sahip palet, ya da kullanılamayacak şekilde ~~kontamine olmuş~~ palet
15. Yeni boya
16. Dökülme (sıvı ya da kuru)
17. Önceden mutabık kalınan diğer spesifikasyonlara uygun olmayan palet.

6.1.3. Sahalar:

- i. Geri Dönüşümlü Malzemeler: Geri dönüşümlü malzeme toplama alanları temiz ve düzenli tutulacaktır. Malzemeler haşere barınmasını en aza indireyecek sıklıkta kaldırılmalıdır. Alanı tanımlanacak uygun işaretlemeler yerleştirilmelidir.
- ii. Ekipman ve Malzemelerin Depolanması: Atıl ekipmanlar, yüklenici gereçleri ya da diğer kalemleri içeren ekipman ve malzemelerin dışarda depolanması –rutin envanter değerlendirmeleri ve alanın düzenli olarak ve binadan uzakta muhafaza edilmesi ile en aza indirgenmelidir.
- iii. Kapılar ve giriş kapıları (örn. kargo kapıları), kullanımda olmadıkları sürece kapalı tutulacaktır.
- iv. Tesise yakın bitki alanları ve çimenler düzenli olarak kesilmeli ve düzenlenmelidir.

6.2. Yeterlilik, Farkındalık ve Eğitim

6.2.1.Mondelez International gerekliliklerine uygunluğu etkileyen, çalışan seçimi ve yerleştirilmesi, ve geçici personel, danışmanlar ya da yükleniciler, üretim alanlarına ve/veya uygulama faaliyetlerine giren ziyaretçiler dahil tüm personelin eğitilmesi ile ilgili dokümente edilmiş prosedürler oluşturulacak ve muhafaza edilecektir.

Her tesis, eğitim ihtiyaçlarını belirleyecek ve çalışanların gerekli eğitimleri kalifiye eğitmenlerden almasını sağlayacaktır. Eğitimin verimliliği, eğitim hedeflerinin gerçekleştiğinden emin olmak için, tanımlanmış araçlarla (örn. yazılı ya da sözlü kavrama testleri) değerlendirilecektir. Tüm eğitimlerin kayıtları muhafaza edilecektir. Geçici personel için gerektiği şekilde işe başlama eğitimi oturumları organize edilecektir (personel devrine göre).

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

- i. Mondelēz International Global Sözleşmesinin gerekliliklerini karşılayacak kalite sistemi/ Yeniden Paketleme Kalite Beklentileri, Mondelēz International spesifikasyonları ve mevzuat gereklilikleri.
- ii. GMP/GWP
- iii. Forklift kullanma, gelen malzeme kontrolü, izlenebilirlik için parti numaralarının kaydedilmesi gibi fonksiyonlarını başarıyla gerçekleştirmeleri için gerekli konu başlıkları.
- iv. Meslek hastalıkları ve bulaşıcı hastalıkların kontrol altına alınması.
- v. Bir kontrol noktası olarak alerjen etiketlemesini yöneten sahalarda, çalışanlar, izleme, belgelendirme, doğrulama, ve kontrollerin karşılanmaması durumunda düzeltici faaliyetleri içeren, programla ilgili yıllık alerjen eğitimi alacaktır.
- vi. **Ürün elleçleme alanlarına giren ziyaretçiler, ilgili personel ve gıda güvenliği uygulamaları konusunda eğitilecektir.**

6.2.3. Uygun aralıklarla hafıza tazeleyici eğitimler gerçekleştirilecektir (en iyi uygulama: yıllık)

6.3. Meslek Hastalığı ve Bulaşıcı Hastalıklar:

Antrepo Operatörü, gıda ürünleri ile patojen bulaşması ile sonuçlanabilecek meslek hastalıkları ve bulaşıcı hastalıklar için yazılı talimatlar oluşturacaktır. Bu talimatlar, tüm ilgili personele iletilecek ve erişilebilir olacaktır.

6.4. Altyapı

Güvenli bir çalışma alanı temin etmek için, sağlık koşullarının oluşturulup korunmasını kolaylaştıracak altyapı ve ekipmanların tasarlanması önemlidir. Yeni üretim ya da depolama tesisleri tasarlanırken ya da devreye alırken, uygun yönlendirmeyi sağlayabilecek Mondelēz International Kalite Temsilcisi ile temasa geçilmelidir.

6.4.1. Yardımcı sistem fişturelerini içeren bina tasarımı ve konstrüksiyonu, üretilen ya da elleçlenen ürünler için potansiyel bir kontaminasyon kaynağını önleyecek ve kaynak teşkil etmeyecektir.

6.4.2. Tesis sağlam bir konstrüksiyona sahip olacak, sızıntı ve su birikintisi olmayacaktır.

6.4.3. İş ve dış yapıda çatlak, delik, açıklık ya da haşerelerin girişine ya da barınmasına izin verecek başka alanlar olmayacaktır. (Yol gösterme: fare, 10mm'den küçük bir aralıktan girebilir)

6.4.4. Besleme boruları (hava, su, elektrik), temizlik/yabancı madde/haşere kontrolü gereksinimine yer vermeyecek şekilde (örn. yerin altına) yerleştirilecektir.

6.4.5. Yapı, potansiyel kontaminasyon kaynaklarından (örn. pullanmış boya, tavan boruları ya da yapılarından kaynaklanan kondensat, aspiratörler, gres, yıpranmış izolasyon maddesi, istenmeyen küf ya da kir) arınmış olacaktır.

6.4.6. Zeminler, duvarlar, tavanlar, asma tavanlar ve drenler temizlenebilir olacak ve ürün ya da temizleme kimyasallarından kaynaklanacak bozulmaya direnç gösterecek şekilde inşa edilecektir.

6.4.7. Bitmiş ürün ve/veya ham madde depolama alanlarındaki tüm aydınlatma armatürleri 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 sağlayabileceklerdir. Kendinden kapanır kapılar tercih edilir. Haşere girişini önlemek için yüklem rampaları korunacaktır. Hava girişi, giriş holleri, hava perdeleri ile uygun şekilde sınırlandırılacaktır.

- 6.4.9. Kapılar, pencereler ve diğer açılır kısımlar, yetkisiz insanların girişini önleyecek şekilde olacaktır.
- 6.4.10. Yardımcı sistemlere (örn. su beslemesi, ısıtma, havalandırma) erişim, yetkisiz erişimi önlemek için kontrol altında tutulacaktır.
- 6.4.11. Islak temizleme gerektiğinde, zeminler su birikmesi önlenerek şekilde tasarlanacaktır. Mevcut ise, tüm yeni zemin dren tesisatları, metan gazı girişini önleyecek şekilde tuzaklanacak ve havalandırılacak, ve erişilebilir ve temizlenebilir olacaktır. Tuzaklanmamış ve havalandırılmamış mevcut zemin drenlerine 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, haşere barınması riski önlenerek şekilde muhafaza edilecek ve atıl durumdaki makine ve ekipman, çöp, moloz ve kokudan uzak tutulacaktır.
- 6.4.14. Cephe ya da kurulumlar, kuş ya da diğer haşereler için barınma ya da yuvalama alanı teşkil etmeyecektir.
- 6.4.15. İnşaat sırasında, kontaminasyonu önlemek ve yeterli sanitasyonu (tozsuz) sağlamak için yeterli kontroller yer alacaktır.
- 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

6.5. Bakım Kontrolleri

- 6.5.1. Binanın; ekipman ve nakliye sistemlerinin ürün kontaminasyonu riski teşkil etmeyecek ya da bir kalite riski taşımayacak ve Mondelēz International sözleşme 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.

6.6. Sanitasyon Kontrolleri

- 6.6.1. Tesiste dokümanite edilmiş bir sanitasyon/bakım ve temizlik programı bulunacaktır. Program, tüm depolama alanları, ürün elleçleme alanları ve tüm nakliye ekipman ve araçlarının, ürünün doğasının gerektirdiği şekilde sürdürülebilir temizliğini sağlayacaktır. Ve en yoğun periyodlar göz önünde bulundurularak.
- 6.6.2. Yapı (tavanlar, asma tavanlar, duvarlar ve zeminler) nakliye ekipmanları (konteynerler, vb.) tozdan, molozdan, örümcek ağından, küf oluşumundan, vb arındırılmış olacaktır.
- 6.6.3. Sanitasyon prosedürleri, programları ve temizlik kayıtları dokümanite 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 sanitizer ürünleri, istenmeyen kokunun en aza indirgenmesi için, gıda elleçleme ortamında kullanıma uygun olmalıdır.
- 6.6.7. Tehlikeli malzemeler ya da kimyasallar (pestisitler, temizlik malzemeleri ya da sanitizerler gibi), Mondelēz International ürün depolama alanlarından uzak tutulmalı, tecrit edilmeli ve sadece bu iş için görevli personel tarafından kullanılmalı sağlanacak şekilde erişimleri kısıtlanmalıdır.
- 6.6.8. Üründe yabancı madde kontaminasyonunu önlemek için uygun aletler (örn. zeminler ve drenler için ayrı aletler) kullanılmalıdır.
- 6.6.9. Yandaki kırılmış ya da dökülmüş ürün / malzemeye bağlı alerjen çapraz kontaminasyon riski değerlendirilmelidir. Bir risk tespit edilmesi durumunda, etkin bir alerjen giderme prosedürü uygulanmalıdır.
- 6.6.10. **Sözleşmeli Temizlik Hizmetleri: Üretim ekipmanlarının, alt yapının ya da diğer GMP/GWP mahallerinin/alanlarının temizlenmesi için dışarıdan temizlik şirketleri kullanıldığında:**
- i. Tüm yüklenici temizlik personeline, minimum olarak, Mondelēz International Sanitasyon gerekliliklerine uygun GMP/GWP'ler, güvenlik, kimyasal eğitim ve temizlik protokollerini içeren sanitasyon uygulamaları eğitimi verilecektir. Eğitim dokümanite edilecektir.

- ii. Sözleşmeli temizlik hizmetleri ile ilgili talimatlar dokümanite edilecektir.

6.7. Haşere Kontrolü

Genel Program Gereklilikleri

- i. Tırmanma ile ilgili gereklilikler, limitleri ve bunların gerekçeleri, hedeflenen her bir haşere için tarihsel veriler ve haşere faaliyeti eğilimleri baz alınarak ayrı ayrı belirlenip dokümanite edilecektir. Haşere Kontrolü Yönetimi programı, haşere faaliyetinin yıldan yıla azalmasını adres gösterecek şekilde tasarlanacaktır.
- ii. Gıda maddeleri, rutin kullanımda dahili bir yem ya da tuzak amacıyla bir cezbedici madde olarak kullanılmayacaktır. Kullanılırlarsa (örneğin böceklenme durumunda), gıda maddesi tesis için bir risk teşkil etmeyecektir (örn. alerjenlerden, mikrobiyolojik riskten ya da diğer böcek zararlılarından). Cezbedici maddeleri (gıda atıkları gibi) ve barınma alanlarını (hurda, palet, tambur gibi) ortadan kaldıracak etkin bir sanitasyon programı muhafaza edilecektir. Bu programının etkinliğinin doğrulanması iç denetimin bir parçası olacaktır.
- iii. Cezbedici maddeleri (gıda atıkları gibi) ve barınma alanlarını (hurda, palet, tambur gibi) ortadan kaldıracak etkin bir sanitasyon programı muhafaza edilecektir. Bu programının etkinliğinin doğrulanması iç denetimin bir parçası olacaktır.
- iv. Her sahada, haşere kontrolünü yönetmek için eğitilmiş, Mondelēz International gereklilikleri konusunda bilgi sahibi bir görevli personel bulunacaktır.
- v. Mevcut tesisler için, tesisin ve zeminlerin tasarımı haşere girişine ya da 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 kontrolü uygulaması tesis tarafından yürütülüyorsa, programı yöneten personel, ilgili yerel otoriteler tarafından lisanslandırılacak ve bu lisanslama dokümanite edilerek muhafaza edilecektir.
- viii. Aynı geçerli, fonksiyonel sonuçları sağlayan alternatif programlar da kullanılabilir. Bu spesifik programlar, Mondelēz International Global Sanitasyon birimi ile birlikte hareket eden Mondelēz International Kalite Temsilcisi tarafından dokümanite edilecek ve onaylanacaktır. Bu alternatif programlar e-posta ile onaylanabilir; fakat e-posta dokümantasyon ile birlikte muhafaza edilecektir. Her iki yılda bir ya da tesisin herhangi bir bölümü ya da program değiştiğinde yeniden onaylama gereklidir.

6.7.2. Dokümantasyon

Aşağıdaki kayıtlar güncel olarak muhafaza edilecek ve sahada bulundurulacaktır:

- i. Aşağıdakileri içerecek düzenli tesis haşere yönetimi denetimleri raporları:
 - a. Denetimi gerçekleştiren kişinin adı (yüklenici 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 muhtemel alanlarla ilgili gözlemler.
 - f. Detaylarla acil eylemler (müdahale yöntemi, uygulanan pestisitler, kullanılan parti numaraları, ilave yem istasyonlarının lokasyonu ve miktarları)
 - g. Bulgulara bağlı olarak bildirilen düzeltici eylem planı ve 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. Hangi haşere ve sayıları/miktar
 - d. İlgili izleme/tuzaklama aygıtı bilgisini içeren saha lokasyonu
 - e. Kök neden analizi, düzeltici eylemler ve ölçüm etkinliğinin doğrulanması
- iii. Kalıcı olarak yerleştirilmiş ve numaralandırılmış tüm izleme, tuzaklama ve yemleme aygıtlarının

- lokasyonunu gösteren tüm tesis, ek yapılar (tesise bitişik ofisler) ve çevre sahaların güncel, kontrollü çizimi (tarih ve versiyon numarasını içeren).
- iv. Tüm yerleşik aygıtlar yapışkanlı etiketler/etiketler ile tanımlanacaktır, ya da elektronik olarak tanımlanabilirler.
 - v. En azından alan düzeyinde faaliyet eğilimi belirleme. Faaliyet artışının tespit edilmesi durumunda, eğilim belirleme, spesifik alandaki izleme, tuzaklama ya da yemleme aygıtı tarafından tamamlanacaktır ve düşük ya da sıfır faaliyet algılanana kadar dokümanite edilen tüm faaliyetler yeniden oluşturulur.
 - vi. **Eğilim belirleme, saha haşere yönetimi koordinatörü tarafından her üç ayda bir gözden geçirilecektir.**
 - vii. Güvenlik Bilgi Formları (SDS), etiketlerin ya da sahada kullanılan pestisitlerle ilgili diğer teknik bilgilerin kopyaları.

6.7.3. Böcek Kontrolü

Aşağıdaki, hedeflenen böcekler tuzak/dedektör kullanılarak izlenecektir. Tuzakların yerleşim mantığı dokümanite edilecektir. Sahanın spesifik haşere yönetimi programına bağlı olarak başka böcekler de izlenebilir.

- i. Sinekler/uçan böcekler (yapışkan filmli elektrikli sinek kapanı). Ampuller kırılmaz cam olacak ve en az yılda bir kez değiştirilecektir.
- ii. Güve türleri, kın kanatlılar (feromon tuzaklar) gibi, sahanın spesifik haşere yönetimi programına bağlı Depolanan Ürün Haşereleri.
- iii. **Sahanın spesifik haşere yönetimi programına bağlı olarak asgari kritik alanlardaki Hamamböcekleri (feromon tuzaklar). Tuzakların/dedektörlerin miktarı ve yerleşiminde, kullanılan aygıtın etki aralığı dikkate alınacak ve tesise haşere girişine izin vermeyeceklerdir.**
- iv. Tuzakların ve dedektörlerin denetim bakım ve temizleme sıklığı, sahanın doğasına, böceklenme riskine ve kullanılan aygıtların ömrüne bağlı olarak belirlenecektir (minimum sıklık aşağıdaki tablo 3'te gösterilmiştir). Faaliyet seviyesi mevsimsel dalgalanmalara bağlı olarak değişiyorsa, değişken kontrol sıklıkları kabul edilir.
- v. Her denetimin sonuçları (cinsler, sayılar) haşere faaliyeti günlüğünde dokümanite edilecektir.
- vi. Görüntülemelerde tarihsel seviyelerin üzerinde artış olduktan sonra, rutin haşere kontrolleri sırasında izlenemeyen böcekler de (örn.kurtlar, yaban arıları, vb.) düzenli tesis haşere yönetimi denetimlerinde yer alacaktır. İzleme, önceki limit değerlerine düşene kadar devam edecektir.

TABLO 2 BÖCEK KONTROLÜ	Minimum Denetim Sıklığı	Minimum Temizlik/Bakım Sıklığı
İşiklı böcek kapanı	Aylık (Mevsimsel olarak ayrılanabilir, tavsiye edilen ayarlar için, Mondelēz International Kalite temsilciniz ile temasa geçiniz)	Aylık (örn. toplama tepsisini boşaltın, gerekirse yapışkan filmi değiştirin)
Feromon tuzaklar	Her 2 haftada bir (Kullanıldığı yerde) (Mevsimsel olarak ayrılanabilir, tavsiye edilen ayarlar için, Mondelēz International Kalite temsilciniz ile temasa geçiniz)	Gerektiği şekilde değiştirin.

6.7.4 Kemirgen Kontrolü

- i. İç mekanda izleme için, aşağıdaki gereklilikler karşılanacaktır:
 - a) Toksik olmayan kontrol ve izleme yöntemleri uygulanacaktır.
 - b) Rodentisitlerin iç mekanda kullanılması yasaktır.

- c) Geçici aygıtlar 6 aydan az süreyle kullanılacağında, tanımlama ve haritalama gerekliliklerine uyma zorunlulukları yoktur, fakat günlük olarak kontrol edilip dokümente edileceklerdir. 6 aydan daha uzun süre kullanımda olan aygıtlar yerleşik aygıt olarak düşünülecektir.
- d) Tüm yerleşik ve geçici aygıtlar 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 3 - Kemirgen kontrolü iç mekan Kontrol Seviyesi	Tanım	Tuzaklar Arasındaki Yaklaşık Boşluk	Denetim Sıklığı
A (yüksek)	12 aylık bir geçmiş geliştirilene kadar tüm tesisler için	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 alanları sadece kontrol seviyesi A ve B olabilirler.

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

- Yem istasyonları onaysız değişikliğe karşı korumalı ve emniyetli olacaktır (hareketi önlemek için).
- Yem istasyonunun ağzı iyice kapatılacaktır.
- Yoğun kar birikmesi durumunda, yem istasyonlarının kontrol edilmesine gerek yoktur, fakat yem istasyonunun çevresinde gözle görülür kemirgen faaliyeti olması ya da önceki kontrolden faaliyetin yüksek çıkması durumunda yem istasyonu kontrol edilecektir.
- Geçici aygıtlar 6 aydan az süreyle kullanılacağına, tanımlama ve haritalama gerekliliklerine uyma zorunlulukları yoktur, fakat asgari haftalık olarak kontrol edilip dokümanite edileceklerdir. 6 aydan daha uzun süre kullanımda olan aygıtlar yerleşik aygıt olarak düşünülecektir.
- Tüm yerleşik ve geçici aygıtlar iyi muhafaza edilecek, temiz tutulacak, kemirgen oluşumuna izin verilmeyecek ve duvara bitişik olarak yerleştirilecektir

TABLO 4 - Kemirgen kontrolü dış mekan	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

	<p align="center">Global Antrepolama, Depolama ve Elleçleme Kalite Beklentileri</p>	<p>TARİH/REVİZYON: 30/06/2016 R06 AŞAĞIDAKİNİN YERİNE GEÇER: 06. 09.2013 R05 SAYFA: 15/36</p>
---	--	---

TABLO 5: Kemirgenler için Eskalasyon Seviyeleri

		Faaliyet Seviyesi	Faaliyet Seviyesi 2	Faaliyet Seviyesi 3
Tesis Dışındaki Kemirgen Faaliyeti	Faaliyet Seviyesi	Dış yem istasyonlarında bir kemirgen faaliyeti vakası ya da eskale olmuş kemirgen faaliyeti işaretlerinin gözlemi	Aynı alanda ardarda 2 kontrolde, dış yem istasyonlarında eskale olmuş kemirgen faaliyeti işaretleri ile birlikte bir ya da daha fazla faaliyet vakası.	Aynı alanda ardarda 3 kontrolde, dış yem istasyonlarında eskale olmuş 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. Üç hafta hiç yakalama olmazsa, normal duruma geri dönün	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 artışı için Mondelēz International ile iletişime 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 olmazsa, 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
	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 dokümanite edilecektir.

6.7.5. Kuş Kontrolü

- Kuşlarla mücadeleden önce yerel mevzuatlar kontrol edilmelidir (örn. avlama, tuzaklama ya da tavsiyelerin uygulanması).
- Yuvalanma ve habitüel tüneme için bir program bulunacaktır. Kuş yuvalaması, tüneme (hayvan pisliği dahil) ya da yemleme, tesis tarafından tedbir ve kontrol için oluşturulacak sıklıkta temizlenecektir.
- 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 sanitasyonu için prosedürleri de içerecektir. Vakadan sonra bir kök neden analizi ve düzeltilici faaliyet planı gerçekleştirilecek ve dokümanite edilecektir.
- Mondelēz International ürünlerini elleçleyen tesislerde toksik tünekleri ve üreme önleyiciler kullanılamaz.

6.7.6. Sözleşmeli Hizmetler

- i. Sözleşmeli hizmetlerin kapsamı bir saha değerlendirmesiyle belirlenecek ve dokümente edilecektir. Bir sözleşme imzalamadan önce, Mondelēz International Kalite Temsilcisine danışılabilir.
- ii. Haşere Kontrol 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, sözleşmeli haşere yönetimi hizmetleri Mondelēz International Kalite ve yerel Yasa & Uyum Bölge Direktörü tarafından onaylanacaktır.
- iv. Haşere Kontrol Operatörleri (PCO) şirketinin sahada çalışan tüm teknisyenleri haşere 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.
 - b) Uygulama yöntemlerinde etiket talimatları dikkate alınır.
 - c) Belirlenmiş ortamda kullanım için uygun
 - d) Pestisit Faaliyet Ağı (PAN) tarafından kötü bir etken 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 Veri Formu (SDS) örnekleri alınmalı ve sahada muhafaza edilmelidir.
 - e) Her pestisit kullanımı, aşağıdaki bilgileri içerecek şekilde dokümente edilecektir:
 - 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. pestisitin kullanıldığı alan
 - vii. Uygulama tarihi
- iii. Pestisit Depolaması
Pestisitler bir tesiste depolanacaksa, aşağıdaki koşullar karşılanacaktır:
 - a) Pestisit depolamasının koşullarını gözetmek için eğitimli bir personel görevlendirilecektir.
 - b) Her kimyasal için, ayrı bir mutabakat envanter formu doldurularak aylık envanter.
 - c) Kullanılan pestisit kimyasallarının miktarı kayıt altına alınacak ve her kimyasal için bir maksimum limit tanımlanacaktır.
 - d) Pestisitler ve pestisit uygulama ekipmanı için özel, güvenli kilit altına alınmış bir depolama alanı. Tüm ilgili güvenlik kuralları, depolanan pestisitler için de gözlenecektir.

iv. Pestisitlerin imha edilmesi

Fazla pestisitler imalatçıya geri iade edilecek ya da yerel mevzuata uygun şekilde tehlikeli atık kapsamında imha edilecektir (bu, raf ömrü dolmuş pestisitleri ve boş pestisit kaplarını içerir).

7. Ürün Gerçekleştirme (Servis Boyutlandırması)

7.1. Ürün / Hizmet ile İlgili Gereklilikler

- 7.1.1. İki taraf arasında resmi bir sözleşme imzalanmadan önce, saha, Mondelēz International için herhangi bir ürün elleçlemesi, depolaması ya da sevkiyatı gerçekleştirmeyecektir.
- 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. Saha, aşağıdaki konularda Mondelēz International ile iletişim kurmak için etkin düzenlemeler belirleyecek ve uygulayacaktır:
- i. Hizmet 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 (tahrifat, hırsızlık, dorse kaybı, **izinsiz girişler, izinsiz başka müşteri yükleri, vb.**) ve ürün envanteri konuları
- 7.2.2. Sahada, bitmiş bir ürünün kalitesini, etiketlenmesini ya da işlevselliğini etkileyebilecek bir depolama ya da elleçleme lokasyonu tesis ya da süreçlerde yapılacak değişiklik öncesinde Mondelēz International Kalite Temsilcisinin yazılı olarak bilgilendirilebileceği bir sistem olacaktır.
- 7.2.3. Antrepo Operatörünün bir Mondelēz International müşterisinden şikayet alması durumunda, Mondelēz International'e anında bildirimde bulunulacaktır. Müşteri şikayeti kabul edilmeli, fakat ön izin olmaksızın Operatör tarafından Mondelēz International adına herhangi bir cevap verilmemelidir.
- 7.2.4. Dahili, harici ve tüketici acil durum irtibat listelerini içeren tanımlanmış bildirim prosedürleri muhafaza edilecektir.
- 7.2.5. **Bir nakliye vakası durumunda, saha, 7.5.4.'te yer alan Mondelēz International talimatlarına göre bir ürün muayenesi ve/veya bir risk değerlendirmesi gerçekleştirecektir.**

7.3. Tasarım ve Geliştirme

Saha aşağıdakilere uyacaktır:

- 7.3.1. **Malların gelmesinden / malzemenin sevk edilmesine kadar olan tüm süreçleri kapsayan, HACCP prensiplerini temel alan risk değerlendirmesi.**
- 7.3.2. Potansiyel gıda güvenliği risklerini (biyolojik, kimyasal ve fiziksel) kontrol altında tutmak için dokümente edilmiş bir plan içeren, Mondelēz International tarafından belirtilen fonksiyonel gereklilikler ve performans gereklilikleri. 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. Tesisler, sürecin **aynı paketleme/antrepo alanındaki Mondelēz International'a ait olmayan ürünleri/projeleri de içeren**, her türlü ek gıda güvenliği risklerini taşıyıp taşımadığını tespit etmek için, her bir yeni ürün / proje için değerlendirme gerçekleştirecek ve dokümente edecektir. Bu risklerin çoğu, iyi ön koşul programları vasıtasıyla kontrol edilebilir. Fakat, aşağıdaki durumlar dikkatle kontrol edilecek ve Kontrol Noktaları **ya da ön koşul programları** olarak yönetilebilecek örneklerdir:
- i. Yeni bir etiket gerektiren farklı alerjen profillerine sahip ürünlerin paketlenmesi, düzenleyici bilgilerin (bileşen listesi, gıda ürünü verileri...) basılı olduğu ambalaj malzemeleri

- ii. Belirtilen sıcaklık ve nem gereklilikleri dışında ürün elleçleme
- iii. Kırılabilir maddelerin (seramik kupalar, cam kavanozlar gibi) elleçlenmesi
- iv. Yabancı Madde, paketlenecek ürün tipine bağlı olarak bazı etkin kontrol formlarına ihtiyaç duyar
- v. **Yoğun koku ya da bozulma riski taşıyan Ürünler / malzemeler, sözleşmeli paketleme alanında ayrı tutulmalıdır..**

7.3.5. Uygulanabilir yasal ve düzenleyici gereklilikler. Mondelēz International malzeme ve ürünlerinin paketlenmesi, depolanması ve nakliyesi, her bağlamda ülke mevzuatına, ilgili kanunların hükümlerine ve malzemenin kullanılacağı ya da ürünün satılacağı ülkenin mevzuatına uygun olacaktır.

7.3.8 Spesifikasyonlar:

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

7.4. Satın Alma

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

- i. Hijyen ve Haşere Kontrolü Hizmetleri (kullanılan kimyasallar dahil)
- ii. Dpolama, Nakliye ve Dağıtım hizmetleri
- iii. Gıda Savunması ve Güvenliği
- iv. Paketleme maddeleri (shrink folyo, kaydırmaz plakalar, paletler)

7.4.2. Saha, 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. Tedarikçi yetkisizliğini içeren, değerlendirme ve/veya izlemeden doğan tüm gerekli faaliyetler muhafaza edilecektir.

7.4.3. Mondelēz International ürünlerinin depolanma 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.

7.5. Ürün Kabulü & Sevkiyat Kontrolü

7.5.1. Dağıtım sürecinin tüm aşamaları için, Mondelēz International ürünlerinin kabulü ve sevkiyatı 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. Uygulanabilir tüm gelen malzemeler için, belirtilen parametrelere / spesifikasyona uygunluk doğrulanacaktır.
- iii. Çapraz kontaminasyonu ya da Pazara çıkarılmasını önlemek için hasarlı ya da uygun olmayan stok güvenli ve emniyetli şekilde tutulacak ve Mondelēz International bilgilendirilecektir
- iv. Gümrük Muayenesi de dahil olmak üzere Antrepo teslimatlarının kontrolleri tanımlanacak ve uygulanacaktır.

7.5.2. Aşağıdaki denetim ve kabul kriterleri bulunacak ve dokümanite edilecektir:

- i. Yükleme/boşaltma öncesinde, gelen ve giden araçların temiz, kuru, sızıntısız, kokusuz ve kalıntı maddelerinden (toz ya da sıvı) arındırılmış olduğu doğrulanacaktır.

- ii. Malzemeler ve ürünlerde hasar, böceklenme, sıcaklık ihlali, delinmiş koliler gibi potansiyel güvenlik konuları, rutubete maruz kalma, olağandışı kokular **ya da izinsiz başka yüklemeler** olup olmadığı kontrol edilecektir.
- iii. Giren ve çıkan kamyon yükleri (**Komple ya da Parsiyel Kamyon Yükleri**), numaralı, emniyet belirteçli, tahrifata karşı korumalı metal mühür kullanılarak sorumlu antrepo çalışanları tarafından mühürlenecektir. Mühürleme ve yükleme dökümanlarına numara kaydı sürücü değil antrepo personeli tarafından gerçekleştirilecektir. Kabul sırasında, antrepo 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 (gelen) ya da yüklemeden (giden) 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. Mondelēz International, nakliye firmasından taşıma sırasında yükün bütünlüğünü ve güvenliğini muhafaza etmesini bekler ve önceki boşaltma noktalarını gösteren dokümantasyon mevcut olacaktır.**
- iv. Çıkan yüklemelerdeki tüm açılabilir kısımlar (kapılar, kontrol noktaları, 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 sevkiyat 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 antrepo operatörü tarafından** bir risk değerlendirmesi gerçekleştirilecek ve **Mondelēz International Bölge Güvenliğinin 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. Giren ve çıkan 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 laynerler içeren torbalar ya da **sepetler** 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 nakliyesi 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 Yeniden Paketleyici/ Yüklenci Firma operatörü tarafından** gerçekleştirilecek ve dokümanite edilecek, **ve Mondelēz International**

Bölge Güvenliğinin desteğiyle 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 desteğiyle** 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.

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

7.6. Nakliye için Gereklilikler:

Saha, kullanılacak taşıyıcının aşağıdaki kabiliyetlere sahip olduğunu ve gerekliliklerin gözetileceğini garanti edecektir:

7.6.1. Taşıma sırasında ürün kalitesi ve bütünlüğü korunacaktır.

7.6.2. Katı üst bölgesi, sert kenarlı, kilitlenebilir 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 olarak (temiz, kokusuz, tespit edilen sızıntısı bulunmayan) olarak belirtilecektir.

7.6.4. Daha önce sevk edilmiş ürün kayıtları ve uygun temizlik ve sanitasyon gereçleri (hortumlar, valfler & pompalar dahil) ile birlikte, sadece gıda taşımaya özel tanker kullanımı

7.6.5. Sıcaklık kontrollü araçlar, arıza durumunda sürücüyü uyaracak, uygun araç üstü sıcaklık izleme aygıtları taşıyacaktır. Nakliyecisi, sıcaklık izleme ve sıcaklık kontrol aygıtlarının etkin çalışmasını periyodik olarak doğrulayacak bir prosedüre sahip olacaktır.

7.6.6. Ürün kalitesini etkileyeceği yerlerde, ürünlerin doğrudan soğutma ekipmanının önünde depolanmasından kaçınılmalıdır

7.6.7. Araç ya da soğutma sistemlerinin bozulması ile ilgili prosedürler mevcut olacak ve Mondelēz International yönetimine bildirimini içerecektir.

7.6.8. Mondelēz International ürünlerinin taşınması için kullanılacak tüm dorseler,

i. yerel mevzuatla sınırlı kalmamak kaydıyla, bu tür ürünlerin taşınmasıyla ilgili olarak belirlenmiş mevzuatlara uygun olacaktır.

ii. Tüm kamyonlar malların mühürlenmesine izin verecektir

iii. Temiz, haşereden ve kokudan arındırılmış

iv. Kuru (zeminde, duvarlarda ya da tavanda yoğunlaşma yok);

v. Genel olarak iyi durumda;

vi. Güvenli yükleme ve boşaltma operasyonları için sağlam zemin

vii. Kapılar/tenteler, dış ortama etkin bir sızdırmazlık sağlayacaktır

viii. Ürünlere hasar verebilecek malzemelerden arındırılmış

ix. Dorselerde iç aydınlatmalar korunacaktır. Korunmasız cam ampul, kırılmış cam ya da kırılmış sert plastik koruyucu kapak olmayacaktır.

x. Tavsiye edildiği şekilde emniyet mührü mekanizması ile uyumlu

xi. Tam fonksiyonel sıcaklık izleme ve kayıt ekipmanı ile donatılmış olacaktır (sıcaklık kısıtlamalı ürün sevkiyatları için)

xii. **Tenteler iyi durumda olmalı (örn. deliksiz) ve su, vb. girişini önleyecek şekilde tamamen kapalı olmalıdır.**

- xiii. Dorsenin içi, ambalaj ya da ürünü etkileyecek ya da tahrif edecek, önceki yüklerden kalan moloz ve kokulardan arındırılmış olacaktır.
- xiv. Dorseler, **güvenlik veri formlarında tanımlandığı şekilde**, pişmemiş hayvan proteinleri (örn. et ve balık), tarımsal ürünler ya da kimyasallar ya da yoğun / istenmeyen kokuya sahip ya da sağlık/güvenlik, **gıda güvenliği riski** taşıyan ürünler / malzemeler taşımamış olacaktır.

7.6.9. Aralıklı boşaltma: 24 saatlik bir periyod için aralıklı boşaltma amacıyla tesise yanaştırılan ve/veya bağlanan dökme vagonlar ya da kamyonlar, yetkisiz erişimi önleyecek gerekli kontrollere sahip olacaktır. Bu kontrollerin örnekleri aşağıdakileri içerir:

- i. Mühürlenmiş bağlantı noktaları
- ii. Boşaltmalar arasında yeniden mühürlenmiş ya da kilitlenmiş kapılar
- iii. Dökme vagonlar ya da kamyonlar, tavanı ve güvenlik kapıları bulunan kapalı bir alanda 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 gerçekleştirilcektir.

7.6.11. Çikolata ve Bisküvi ürünleri, yüksek koku riski taşıyan Sakız 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 Sakız ürünleri, sadece Mondelēz International Kalite Temsilcisinin izni ile soğutulmuş koşullarda taşınabilir

7.6.13. Mondelēz International, Antepolama, Elleçleme, Depolama ve Yeniden Paketleme 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, Mondelēz International ile mutabık kalınarak uygulanacaktır.

7.6.14. Taşıyıcılar, dorse içerisindeki sıcaklıkların günlüğünü tutacak ve bunları dokümanite edecek teknik kabiliyeti sağlamalıdır. Sıcaklık protokolleri taşıyıcı tarafından düzenli aralıklarla doğrulanmalı ve 4.3'te belirtilen veri saklama gerekliliklerine göre muhafaza edilmelidir. Mondelēz International personeli ve/veya Mondelēz International antrepe operatörlerine tedarik edilebilecek uzaktan veri alma yoluyla online dokümantasyon ya da çıktılar (basılı kopyalar) uygundur

7.6.15. **Depolama için yetkilendirilmiş Malların listesi ile uyumsuzluk, eksiklik ya da hasar durumu kayıt altına alınacak ve Mondelēz International'a rapor edilecektir.**

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

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

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

7.7.3. Kamyonlar/Konteynerler, yükleme öncesinde belirtilen sıcaklığa göre koşullandırılacaktır.

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

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

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

7.8. Depolama

- 7.8.1. Forkliftler (FLT) iyi durumda, temiz ve sızdırmaz olacaktır. Tesis içerisinde kullanılan FLT tercihen elektrikli olacaktır. Sıvı Petrol Gazı (LPG)(Propan) kabul edilir. Benzinli ya da dizel FLT, sadece tesis dışında kullanılabilir
- 7.8.2. FLT aküleri, malzeme ya da ürün kontaminasyonunu engelleyecek şekilde, özel bir alan içerisinde muhafaza edilmelidir. Daha düşük risk seviyesine sahip yeni teknoloji aküler, daha az katı segregasyon gerektirebilir.
- 7.8.3. 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.
- 7.8.4. Ürünlerin, paketleme malzemelerinin yer aldığı depolama alanlarına ve dış depolama alanlarına (tanklar, silolar gibi) erişim, sadece yetkili personel ile sınırlandırılacaktır.
- 7.8.5. 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.
- 7.8.6. Yoğun bir kokuya sahip **ya da farklı bir kalite sergileyen ya da gıda güvenliği riski taşıyan** ürün ya da malzemeler, çapraz kontaminasyonu önlemek için ayrı tutulacaktır
- 7.8.7. Malzemelere ya da ürünlere fiziksel zarar gelmesini önlemek için, paletler, raflar ve ekipmanlar iyi koşullarda (çivisiz, kıymıksız, vb.) muhafaza edilmelidir.
- 7.8.8. Isıtıcılardan / soğutucu ünitelerinden gelen hava akışı, malzemelerden ve ürünlerden uzağa yönlendirilecektir.
- 7.8.9. Gıda, iade edilmiş ürünler, hayvan yemeği ve gıda dışı maddeler, **bozulmaya** / kontaminasyona (örn. kuru hayvan yemeklerindeki 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.
- 7.8.10. Paletler elleçlenirken aşağıdaki gereklilikler gözetilmelidir 6.2.
- 7.8.11. Raflar ve depolama alanları (örn. depo alanları, çöp kutuları), alanlarda temizlik, böcek ya da kemirgen faaliyeti kontrolü yapılabilmesi için duvarlardan yeterli alana (minimum 12 inç / 30 cm) sahip olacaktır. Buna ek olarak, kemirgen kontrol aygıtlarının yerleştirildiği yerlerde, denetleme için 18 inç / 45 cm bir boşluk olacaktır. Bu mümkün değilse, alternatif erişim araçları gösterilecektir.
- 7.8.12. Ürün doğrudan güneş ışığına maruz bırakılmayacaktır.
- 7.8.13. Mondelēz International, Antepolama, Elleçleme, Depolama, Yeniden Paketleme 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, Mondelēz International ile mutabık kalınarak uygulanacaktır.
- 7.8.14. **Depolama için yetkilendirilmiş Malların listesi ile uyumsuzluk, eksiklik ya da hasar durumu kayıt altına alınacak ve Mondelēz International'a rapor edilecektir.**

7.8.15. **Nakliye** ve Depolama koşulları için genel olarak kullanılan terimler:

Depolama Tipi	Koşulları
Ortam Sıcaklığında Ambient 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.
Şartlı 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) aralığında sıcaklık kontrollü Nem aralığı tanımlanmamış. ABD FDA gerekliliklerine uygun.
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 / 34°F ile 95°F aralığında sıcaklık kontrollü. Nem aralığı tanımlanmamış.
Ürün olarak satılan Çikolata Kütlelerinin & Dolgularının Tankerle 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, Yeniden Paketleme ve Nakliye şartlarına da uyulacaktır. Ürünlerin nakliyesi ile ilgili, depolama için belirtilen sıcaklık aralıklarına da uyulacaktır. Araç soğutma ünitelerinin etkin çalışması, sıcaklık ölçümü ile doğrulanacaktır

7.9. Tanımlama ve İzlenebilirlik

- 7.9.1. Tüm Mondelēz International işleri ve sözleşmeli hizmetleri, GS1 global gerekliliklerini karşılayacaktır.
- 7.9.2. Sahada, Mondelēz International ürünlerinin ve malzemelerinin tanımlanması ve izlenebilirliği için dokümanite edilmiş **ve doğrulanmış** bir sistem olacaktır.
- 7.9.3. Bu sistem, sahanın, spesifik bir partinin kabulden itibaren tüm depolama ve sevkiyat aşamaları boyunca tüm akışının 4 saat içerisinde izlenebilmesini sağlayacaktır. Bu, elleçlenen tüm malzemelerin ve ürünlerin dağıtıldığı müşterilerin tanımlanmasını (bir adım yukarı – alınan ve elleçlenen malzeme; bir adım aşağı – dağıtılan malzemeler) içerecektir.
- 7.9.4. 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 bileşenlerinin izlenmesinde 4 saatlik aşımaya izin verilecektir.
- 7.9.5. İzlenebilirlik koşulları, bileşenler, işlemdeki ürünler, dökme malzemeler, yeniden işleme, birincil paketleme malzemeleri, ürün içeriği hattı bilgileri basıldığında ikincil paketleme bileşenleri, önceden paketlenmiş alt bileşenler, bonus ürünleri içeren tüm bitmiş ürünler ve malzeme bileşenleri, ve başka prosesler için başka lokasyonlara sevk edilecek yarı bitmiş ürünler ve/veya proses ara ürünlerine uygulanır.
- 7.9.6. Tanımlanan düzeltici faaliyetleri içeren sistem kabiliyetini doğrulamak için periyodik hatırlatma uygulamaları gerçekleştirilecek (minimum yıllık) ve dokümanite edilecektir.
- 7.9.7. 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.
- 7.9.8. Tüm bitmiş ürün paketlerinin üzeri, ürün tarihi ve lokasyonu için etkin ürün izlenebilirliği sağlayacak 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.
- 7.9.9. Her sevkiyat konteyneri/ünitesi, tüketici ünitesinin üzerinde yer alan bilgilerle uyumlu izlenebilirlik bilgileri taşıyacaktır.

7.10. İzleme ve Ölçüm Cihazlarının Kontrolü

- 7.10.1. Gerçekleştirilecek izleme ve ölçümleri ve hizmetin belirtilen gerekliliklere uygunluğunu sağlayacak cihazları operatör belirleyecektir.
- 7.10.2. Bir ekipman kalibrasyonu ölçme ve izleme prosedürü dokümanite edilecektir. Termometre, nem kontrolleri, terazi gibi kontrol aygıtları için bir kalibrasyon programı bulunacaktır. Bu program aşağıdakileri içerecektir:
- Kalibre edilecek ekipmanın ana listesi, kimlik numarası, lokasyonu, kalibrasyon sıklığı ve kabul kriterleri.
 - Yeniden kalibrasyon, tamir ya da değiştirme gereken dışında, izleme ve ölçme aygıtının gerekli minimum doğruluğu ya da izin verilen toleransı.
 - Kalibrasyon gerçekleştirme sorumluluğu
- 7.10.3. Kalibrasyon işlemleri dokümanite edilecek ve bir kalibrasyonun sonuçları belirtilen limitlerin dışında ise düzeltici faaliyet gerçekleştirilecektir.
- 7.10.4. 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.
- 7.10.5. Ekipman ya da kalibrasyon arızası, Mondelēz International'a bildirilir.
- 7.10.6. Kalibrasyon, uluslararası ya da ulusal ölçüm standartlarını izleyen, bilinen ve geçerli standartlara göre olacaktır. Böyle standartlar yoksa, kalibrasyon için standart oluşturulması ve muhafaza edilmesi yöntemi dokümanite edilecektir.

8. Ölçüm, Analiz ve İyileştirme

8.1. Bekletme & Serbest Bırakma / 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 kararı sırasında izlenmesi ve takip edilmesi dahil, Bekletme ve Serbest Bırakma Programlarının yönetimi için personel tayin edilecek ve gerekli yetki ve sorumluluk verilecektir. (tasfiye)
- 8.1.3. Saha, belirtilen gerekliliklere uygun olmayan ürünün tanımlanarak, aşağıda tablo 6 sayfa 24'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:
 - i. Bekletme kategorisi
 - ii. Kod tarih(ler), miktar ve/veya etkilenen süre
 - iii. Bekletme nedeni, Araştırma bilgileri
 - iv. Nihai elden çıkarma ve izin
 - v. 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 Saha 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 önlenecek; 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 dokümanite edilmelidir.
- 8.1.10. Bekletilen ürün ya da malzemenin 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 6'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. Sadece Mondelēz International tarafından onaylanmış yükleniciler ya da üçüncü taraflara uygun olmayan ürünün nakliyesini ve imha edilmesini yönetme yetkisi verilecektir.
- 8.1.20. İmha edilmek üzere ayrılan, insan ya da hayvanların tüketimi için zararlı tüm ürünler, eşlik eden belgelerle birlikte tanımlanacaktır.
- 8.1.21. İmha işleminin üçüncü bir tarafça gerçekleştirilmesi durumunda, bu üçüncü taraf ile yapılan 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 malların gelmesi durumunda, saha ürünlerin karantina süresi boyunca Mondelēz International tarafından tanımlanan şekilde muhafaza edilmesini sağlayacaktır.**

TABLO 6	Kategori 1 Beklet	Kategori 2 Beklet	Kategori 3 Beklet
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 bileşen 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 bileşenlerin 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 nihai elden çıkarma kararı bekleyen uygun olmayan 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 ürün için her partide 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 İade 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 partisinin patojen testinden geçtiği durumlarda patojen testi sonuçlarını bekleyen bitmiş ürün
Mondelēz'e Bildirme	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 sevkiyat 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/pankarti kullanarak bütün bir peronu ayırma, ya da yüksek bir sisteme 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 sevkiyat 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. Uyarılan 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 antrepo 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.	

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 yetkilendirilmedikçe 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 segregasyonu sağlanacak, 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 ham maddeler, bileşenler, paketlenme 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 eğitilmiş bir antrepo operatörü tarafından gerçekleştirilecek ve 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 Kalite Temsilcisi tarafından onaylanacaktır.**

8.3. İç Denetim & Dış Denetimler

- 8.3.1. Kalite sisteminin etkinliğini doğrulamak için bir iç denetim programı tesis edilecek, dokümanite edilecek ve muhafaza edilecektir.
- 8.3.2. Sahanın ISO QMS standardına uygun bir kalite yönetim sistemi varsa, standartta iç denetim için belirtilen tüm gereklilikler karşılanacaktır. Operatörün kayıtlı 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:
- Gizli ve/veya Mondelēz International'a ait bilgilerin, ürünlerin ve süreçlerin ifşa edilmesini kısıtlamak için uygun kontroller.
 - Herhangi bir uygunsuzluğun takibi ve kapatılması.
- 8.3.4. Denetim sırasında tespit edilen her türlü ciddi konunun Mondelēz International'a bildirilmesi. Hem iç hem dış (örn. üçüncü taraf) denetimlerde tanımlanan düzeltici faaliyetler denetim raporunun bir parçasını oluşturacak ve 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 elleçlenmesi ile ilgili makul zamanlarda **sahada ya da uzaktan** denetim/muayene gerçekleştirmekle yetkili olacaktır.
- 8.4.2. Denetim/muayene, Mondelēz International için depolanan ürünlerin gereklilikler ve spesifikasyonlara uygun olduğunu gösterecek kayıt, süreçler, kontroller ve tesislerin incelenmesini içerebilir.
- 8.4.3. Kısıtlamalar: Bir denetim/muayene, finansal veriler, satış verileri (Mondelēz International'a doğrudan bağlı olanlar dışında), fiyat verileri ya da personel verilerini (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/muayene gerçekleştirmek için önceden bir niyet bildiriminde bulunmak, Mondelēz International'ın bir politikasıdır. Fakat, hiçbir 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/Antrepolarla / Sözleşmeli Paketleyicilerle gizlilik sözleşmesi imzalamama politikası gereği, Mondelēz International denetçileri planlanan denetim öncesinde bilgilendirilecektir.

8.5. Düzeltici ve Önleyici Faaliyet

- 8.5.1. Düzeltici faaliyet aşağıdaki durumlarda (bunlarla sınırlı kalmamak kaydıyla) yer alacaktır:
- Sahanın 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.
 - Sözleşmeli paketlenen ürünler ile ilgili şikayetler (tüketici ve müşteri) alınır.**
- 8.5.2. Böyle durumlarda (8.5.1), bir kök neden analizi gerçekleştirilip dokümente edilecek **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]

9. Gıda Savunması ve Tedarik Zinciri Güvenliği

Mondelēz International'ın tüketicilere ve bazen Hükümetlere karşı hizmetlerimizi ve operasyonlarımızı gıda tedariki zincirinin kasti kontaminasyonu tehdidinden koruma sorumluluğu vardır. Bu sorumluluklar, ana partnerlerimizi, 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 antrepolarımız, taşıyıcılarımız, sözleşmeli paketleyicilerimiz ve yeniden paketleyicilerimiz de bu savunmaya bağlıdır.

Buna paralel olarak, Mondelēz International adına paketleme, herhangi bir şekilde içerik elleçleme, ambalajlama ya da son ürün yapan antrepolar, taşıyıcılar, sözleşmeli paketleyiciler, yeniden paketleyiciler, ürünümüzü korumak, kasti kontaminasyondan caydırmak ve kasti kontaminasyonu 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, antrepolar, **sözleşmeli** paketleyiciler ve yeniden paketleyiciler de kendi tedarikçilerinin aynı protokolleri benimsemesini 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, taşıyıcıları ve elleçleme faaliyeti yapanlar, 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 Antrepolar, Sözleşmeli paketleyiciler ve Yeniden paketleyicilerin, minimum Mondelēz International Gıda Savunması standartlarını karşıladıkları kabul edilir. Uluslararası endüstri standardı TAPA TSR2 kademe 3'ü karşılayan taşıyıcıların, 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, elleçleme faaliyeti yapanları ve/veya ABD'ye sevkiyatını sağlayan taşıyıcıları için zorunludur.

Uluslararası endüstri standardı TAPA FSR kademe A'yı karşılayan ve belgelendirilmiş uygunluğunu gösterebilen Antrepolar, Sözleşmeli paketleyiciler ve Yeniden paketleyicilerin, ABD Gümrükleri tarafından CTPAT gerekliliklerini karşıladıkları kabul edilir.

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 elleçleyen ya da sevkeden Antrepolar, Sözleşmeli paketleyiciler ve Yeniden paketleyicilerin aşağıda detaylandırılan gereklilikleri karşılamaları beklenir ve, gerektiği şekilde denetimle, yaptıkları ve yapmaya devam ettikleri şekilde Mondelēz International onayını temin etmek için hazır olmalarıdır:

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 programını benimsemek ve muhafaza etmek (2016'ya kadar).

9.1.2. FDA tesis kayıt listesi. Mondelēz International FDA tesis kayıt listesini tamamlamak ve muhafaza etmek.

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

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

- 9.1.3. One-Up-One-Down kayıtlarının muhazafa 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 dorse 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 elleçlemesi yapmayan Mondelēz International Antrepoları, Sözleşmeli paketleyici ve Yeniden paketleyicinin, 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 hazırlı olacaklardır:**
- 9.2.1. ISO 28000 (**sertifika**)/ TAPA C (**sahalar – 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 binaen, tüm Antrepolar, Sözleşmeli paketleyici ve Yeniden paketleyici, aşağıdakilerin bulunmasını spesifik olarak sağlayacaktır:**
- 9.3.1. Erişim kontrolü. Tüm sahalarda, ürünlerimize zarar verme niyeti taşıyan insanları caydıracak ve erişimlerini engelleyecek uygun bir erişim kontrol sistemine sahip olacaktır. Antrepolar, Sözleşmeli paketleyici ve yeniden paketleyiciler, 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) Bileşen ve ham madde depolama alanları (paketleme stokları dahil)
 - (c) Tehlikeli ve kimyasal depolama alanları
 - (d) Sevk ve kabul alanları
- 9.3.2. Özgeçmiş Sorgulama. Antrepo, Sözleşmeli paketleyici ve Yeniden paketleyici, 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 dilindedirler.
- 9.3.3. Sevk ve Kabul. Antrepo / Yeniden Paketleyici/ Sözleşmeli paketleyici, 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 malların listesi ile uyumsuzluk, eksiklik ya da hasar durumu kayıt altına alınacak ve Mondelēz International'a rapor edilecektir.** Antrepolara giren ya da antrepolardan çıkan tüm teslimatlar, uygun şekilde mühürlenmiş konteynerler / araçlar ile yapılacaktır. (Bu dökümanda yer alan Ürün Kabulü ve Sevkiyat Kontrolleri ve Depolama bölümleri) Özel rotalar için özel düzenlemeler uygulanabilir; taşıyıcılar bu tür özel düzenlemelere uygunluklarını sağlamakla yükümlüdür. Antrepolar / Yeniden Paketleyiciler / Sözleşmeli paketleyiciler, Gıda Savunması programının bir parçası olarak taşıyıcıların 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:

- İşin içerisindeki tedarik zinciri güvenliği için yetkili bir sorumlu atayacaktır.
- Dokümanite edilmiş bir güvenlik politikası (gözden geçirme çizelgesi ile birlikte) olacaktır
- Maks. yük değerini kapsayan bir Sigorta poliçesi olacaktır.
- Poliçe numarası, sigorta şirketinin adı ve adresi & ödeme makbuzları gerektiğinde MONDELİZ INTERNATIONAL'a sunabilecektir

Eğitim Protokolleri: Güvenlik Eğitimi

Bir işletme:

- Güvenlik bilinci için dokümanite edilmiş & kayıt altına alınmış bir sürücü eğitimi programına sahip olacaktır

Fiziksel Güvenlik: Kamyon \ Dorse Güvenliği

Tedarik edilen araçlar asgari olarak aşağıdakilere sahip olacaktır:

- Yırtılma önleyici tente kenarları (ya da sert kenarlı)
- Dorse indirildiğinde çalışan dorse immobilizasyon cihazları
- İki yönlü iletişim sistemleri

Bir işletme:

- Dokümanite edilmiş bir mühürleme prosedürüne sahip olacaktır
- Asgari olarak bir metal şerit mühür (ya da daha güçlü) kullanacaktır
- Denizaşırı (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 tüm kamyonlar 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:

- Kamyon 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:

- 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 olacaktır

Ek A – Terimler Sözlüğü

- **Tüketici Ünitesi:** Tüketici tarafından satın alınan ticari madde. '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 / Sözleşmeli paketleyici kalite portalı “MOSS” içerisinde yer alan İndeks - Sözleşmeli paketleyici Kalite Gereklilikleri (CPQRlar) 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 tedarikini, 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 tedariki 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 EPCglobal'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 risk(ler)i ve bu risklere karşı önleyici tedbirleri tanımlayan bir sistem.
- **Risk:** Tehlikeye yol açma potansiyeli. Riskler 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
- **Operatör:** Mondelēz International ürünlerinin/ham maddelerinin elleçlenmesini de içeren bir hizmet (depolama, nakliye gibi) sağlayan her Mondelēz International departmanı/üçüncü taraf şirket.
- **Ambalaj Bileşeni:** Yapıştırıcılar, etiketler, mürekkepler, boyalar ve stabilizantları 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 İadeleri:** Mondelez International kontrolünden ayrılmış ve Mondelez International'a geri gönderilmiş ürünler (örn. Mondelez 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:** Mondelez International operasyonlarında kullanılmak üzere satın alınan ekipman, hizmetler ve malzemeler
- **Kalite Programı:** Spesifik ürün kalitesi özelliklerinin karşılanması için tasarlanmış, **dokümanite edilmiş** mantıksal eylemler dizini.
- **Kalite Kayıtları:** Bir bitmiş ürün partisinin proses geçmişini, dağıtım adımları, kontrol şemaları, muayene sonuçları, depolanan miktar, resmi serbest bırakmalar ve elden çıkarmayı detaylandıran dokümanlar.
- **Kalite Sistemi:** Ürün kalitesinin yönetilmesi için gerekli olan ve **dokümanite edilmiş** organizasyonel yapı, politikalar, programlar ve prosedürler.
- **Karantina:** örn. bitmiş ürünün düzenli mikrobiyolojik testi. Malların bekletileceği ve Mondelez International'ın kontrolü altında (Mondelez 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. Mondelez 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 Mondelez International iş operasyonları.
- **Uygun Tesis:** Tasarım, yerleşim ve kullanım alanlarının tüm İy Antrpolama/ Dağıtım Uygulamaları (GWP), endüstri standartlarını karşılayan ve Mondelez 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 personelle resmi bir program var mı?	
Soru	Yorumlar
Sahaya özgü Özel Durumlarla (SS) ilgili iletişim ve yönetim prosedürleri dokümanite ediliyor mu 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, Sözleşmeli Paketleyici ve Yeniden Paketleyici; iç imalat sahalarımızı korumak amacıyla prosedürleri ve PAS 96 sürecini kullanan dahili Gıda Savunması destek malzemelerinin numunesini almak için kendi Mondelez 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, Mondelez 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_ithalat_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 & İLAÇ 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 Kaydı 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 Gümrük-Ticaret Ortaklığı

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