

HİZMET · SAHA DURUM ANALİZİ · MARKET · SÜPERMARKET · ZİNCİR MAĞAZA

Market Gıda Güvenliği ve İSG Durum Analizi

Mağazanızın bugün nerede durduğunu ölçülebilir biçimde gösterir

Denetime hazır mısınız, değil misiniz — bunu tahmin etmek yerine ölçüyoruz. Mağazanız 379 kontrol noktası üzerinden değerlendirilir; gıda güvenliği ve iş sağlığı-güvenliği ayrı ayrı puanlanır. Saha çalışması mal kabulden depo, reyon ve tezgâhlara, oradan kayıt tarafına ilerler. Elinizde bir olgunluk seviyesi, önceliklendirilmiş bir bulgu listesi ve bir yol haritası kalır. Belgelendirme değil; durumun fotoğrafı.

379 KONTROL NOKTASI	25 BÖLÜM	24 KAPSAM SORUSU	2 PUAN EKSENİ	5 OLGUNLUK SEVİYESİ
------------------------	-------------	---------------------	------------------	------------------------

BU ANALİZ HANGİ MEVZUATA GÖRE YAPILIR

Gıda Hijyen Tüzüğü 1/2020 md. 96 altında · Sayı 893/2021	Bina ve yerleşim, personel hijyeni, sıcaklık kontrolü, teşhir koşulları, HACCP prosedürü zorunluluğu.	103 madde
1/2020 Tüketicilerin Korunmasına İlişkin Gıdaların Resmî Kontrolü ve Hijyen Yasası	Kayıt yükümlülüğü, etiketleme ve tarih yönetimi, bebek formülü ve takviye edici gıda kuralları.	90 madde
35/2008 İş Sağlığı ve Güvenliği Yasası	Yazılı risk değerlendirmesi, acil durum düzeni, İSG eğitimi, forklift ve balyalama makinesi güvenliği.	65 madde
56/2014 Genel Gıda ve Yem Yasası	İzlenebilirlik, geri çekme ve geri çağırma, taşıma ve taşıma, hızlı uyarı sistemi, işletmecinin birincil sorumluluğu.	26 madde
5/2017 Veteriner Hizmetleri Yasası · 44/2020 ile değişik	Veteriner İşleri Dairesi kaydı, sağlık ve tanım işareti, et sıcaklıkları, hayvansal yan ürünler.	16 madde
22/1992 İş Yasası · 30/1993 · 25/2000 · 51/2002 · 15/2004 · 50/2010 değişiklikleriyle	Çalışma süresi, gece çalışması, hafta tatili, yıllık izin ve fazla mesai kayıtları.	6 madde
İSG Sertifikalandırma Tüzüğü Sayı 595/2019 · Sayı 575/2026 değişikliğiyle	Risk değerlendirmesini yapan uzmanın sertifikası ve dışarıdan alınan İSG hizmetinde kuruluşun yetki belgesi.	2 madde

237 kontrol noktası KKTC mevzuatında doğrudan zorunludur.

Bir madde birden fazla mevzuata atfı yapabildiği için yukarıdaki sayılar toplanmaz. Raporda bu maddeler ayrı bir başlık altında, diğer bulgulardan önce listelenir.

56/2014 md. 18 uyarınca kasap, şarküteri ve balık reyonu Veteriner İşleri Dairesine, diğer gıdalar Sağlık Bakanlığına bağlıdır; analiz bu ayrımı gözetir. Yerel mevzuatta sayısal ölçüt bulunmayan konularda 56/2014 md. 14(9) uyarınca Codex, perakendeye özgü ölçütlerde ISO 22002-7:2025 esas alınmıştır.

İKİ EKSENDE ÖLÇERİZ

GIDA GÜVENLİĞİ · 22 BÖLÜM · 303 KONTROL NOKTASI

Mal kabulden rafa

Tedarikçi seçiminden mal kabule, soğuk zincirden teşhir dolabına, kasap ve şarküteri tezgâhından etiket ve tarih yönetimine, alerjiden izlenebilirliğe kadar ürünün güvenliğini belirleyen her halka. Gıda Hijyen Tüzüğü (Sayı 893/2021), 1/2020, 56/2014, 5/2017 ile ISO 22000, ISO 22002-100:2025, ISO 22002-7:2025, IFS Food v8 ve Codex çerçevesinde.

İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ · 3 BÖLÜM · 76 KONTROL NOKTASI

Yasal düzenden sahaya

Risk değerlendirmesi ve onu yapan sertifikalı İSG uzmanı, acil durum düzeni, çalışan bilgilendirmesi ve katılımı, forklift ve transpalet, karton balyalama makinesi, soğuk oda, raf istifleme, kasa ergonomisi, gece vardiyası ve çalışma düzeni. KKTC 35/2008, 22/1992 ve ISO 45001 çerçevesinde. Gıda denetimlerinde çoğu zaman atlanan taraf.

NEDEN BU ANALİZ

Risk Bozulmuş bir parti, tarihi geçmiş bir raf ya da bir depo kazası mağazayı kapatabilir. Riskin hangi reyonda biriktiğini görmeden yönetemezsiniz.	Sorumluluk Denetimde sorulan soru "iyi niyetiniz var mıydı" değil, "kaydınız var mı" olur. Eksik kayıtlar hangi reyonda olduğunu önceden bilmek gerekir.	Norm Mevzuat ve uluslararası standartlar neyi şart koyuyor, mağazanızda bunun karşılığı ne — ikisi arasındaki mesafeyi madde madde kapatırsınız.	Öncelik Her eksik aynı ağırlıkta değildir. Hangisinin bu hafta, hangisinin bu yıl çözüleceğini puanlar söyler.
--	--	--	--

BU ANALİZ NEYİ YAPMAZ

Bu bir belgelendirme denetimi değildir ve akredite bir sonuç doğurmaz; sertifika vermez, sertifika vaadi de etmez. Yaptığı iş, sertifikaya ya da resmi denetime girmeden önce mağazanın gerçek durumunu ortaya koymak ve aradaki farkı kapatılabilir işlere bölmektir. Ayrıntılı kapsam sınırı için sayfa 3'e bakınız.

İNCELENEN BÖLÜMLER • 25 BÖLÜM • 379 KONTROL NOKTASI

Bölümler mağaza akışına göre sıralanmıştır: yönetim ve tedarikten mal kabule, depodan reyon ve tezgâhlara, oradan kayıt ve sistem tarafına.

GIDA GÜVENLİĞİ EKSENİ — 22 BÖLÜM • 303 KONTROL NOKTASI

A	Yönetim, sorumluluk ve gıda güvenliği kültürü	20	K	Haşere kontrolü	9
B	Tedarikçi seçimi ve satın alma	7	L	Su, buz ve buhar	7
C	Mal kabul ve soğuk zincir	12	M	Atık yönetimi	9
Ç	Depolama	19	N	Personel hijyeni, sağlık ve kıyafet	16
D	Reyon, teşhir ve mağaza içi taşıma	23	O	Gıda dışı ürünler, iade ve müşteri kaynaklı riskler	8
E	Kasap ve çiğ et reyonu	24	P	HACCP planı ve tehlike analizi	16
F	Şarküteri, dilimleme ve açık gıda	13	R	Alerjen yönetimi	5
G	Etiketleme, tarih yönetimi ve tüketiciye bilgi	25	S	Gıda savunması ve gıda sahteciliği	9
H	Bina, yerleşim ve altyapı	17	Ş	İzlenebilirlik, geri çekme ve şikâyet	13
I	Ekipman, bakım ve ölçüm cihazları	14	T	Doğrulama, iç denetim, eğitim ve kayıtlar	17
J	Temizlik ve dezenfeksiyon	8	Z	Mağaza içi kafe, fırın ve sıcak tezgâh hattı	12

İSG EKSENİ — 3 BÖLÜM • 76 KONTROL NOKTASI

U	Yasal düzen, organizasyon ve acil durum	30
V	Saha riskleri: yangın, elektrik, gaz ve makine	25
Y	Operasyon riskleri: personel, ergonomi, çalışma düzeni	21

KAPSAM SORULARI — SİZE SORULMAYACAK ŞEYİ SORMAYIZ

Mağaza tipine bakıp varsayım yapmayız. Kısa kapsam soruları sorulur ve liste cevabınıza göre şekillenir. Örnek: "Kasap veya çiğ et reyonu var mı?" Var dersiniz Veteriner İşleri Dairesi kaydı, sağlık işareti kontrolü, et sıcaklık eşikleri ve çapraz bulaşma maddeleri listeye eklenir. Yok dersiniz hiç sorulmaz ve rapordaki kapsam beyanına yazılır — yani bir maddenin neden sorulmadığı kayıt altındadır. **271 madde her mağazaya sorulur;** kalanı aşağıdaki sorulara verdiğiniz yanıtla göre açılır.

Toplam 24 kapsam sorusu: kasap veya çiğ et reyonu • mağazada kıyma üretimi • şarküteri, peynir ve dilimleme • balık reyonu • açık meyve-sebze • mağazada paketleme ve terazi etiketi • bebek formülü ve özel tıbbi amaçlı gıda • takviye edici gıda • kendi markalı ürün • mağaza içi kafe, fırın veya sıcak tezgâh • içine girilen soğuk oda • buz makinesi • su deposu • forklift veya transpalet • karton balyalama makinesi • LPG veya doğalgaz • jeneratör veya UPS • elektrikli sinek tutucu • gece vardiyası • 18 yaşından küçük çalışan • 30 Hp üzeri motor gücü veya 15'ten fazla personel • belgelendirilmiş yönetim sistemi • zincire bağlılık • doğrudan ithalat.

PUANLAMA NASIL İŞLER

SEVİYE	PUAN	NE ANLAMA GELİR	
1 Başlangıç	< 40	Sistem henüz kurulmamış; temel yasal ve hijyenik gerekler öncelikli.	✓ Her madde dört seçenekten biriyle yanıtlanır: Uygun (2 puan), Kısmen (1), Uygun değil (0), Kapsam dışı.
2 Temel	40-59	Uygulama var ama yazılı düzen ve kayıt zayıf; sistem kişilere bağlı.	✓ Kapsam dışı bırakılan maddeler paydaya girmez; puanınızı düşürmez.
3 Gelişmekte	60-74	Yapı kurulmuş, kayıtlar tutuluyor; doğrulama ve süreklilik eksik.	✓ Gıda güvenliği ve İSG ayrı ayrı yüzdelendir. Bir eksende iyi olmak diğerini örtmez.
4 Yerleşik	75-89	Sistem işliyor ve doğrulanıyor; belgelendirme hazırlığı başlatılabilir.	✓ Her bölüm kendi puanını alır; reyon bazında öncelik haritası buradan çıkar.
5 Örnek	90+	Olgun sistem; belgelendirme denetimine girilebilir düzeyde.	✓ 65 madde kritik işaretlidir. Kritik bir maddede "Uygun değil" yanıtı, toplam puandan bağımsız olarak olgunluk seviyesini sınırlar.
			✓ 237 madde yasal zorunlu işaretlidir. Bunlar raporda ayrı listelenir ve önerilen sonraki adımda ilk sırada yer alır.

1-2 kritik uygunsuzlukta seviye en fazla 3, 3 ve üzerinde en fazla 2 olabilir. Olgunluk seviyesi CQA'nın kendi değerlendirme ölçeğidir; üçüncü taraf belgesi veya akredite bir derecelendirme değildir. Vitrin veya tanıtım amacıyla sertifika gibi kullanılamaz.

ANALİZİN ÖZELLİKLE ÜZERİNDE DURDUĞU NOKTALAR

- ✓ Teşhir dolabı sıcaklığının ölçüm noktası, sıklığı ve sapma anındaki karar kuralı.
- ✓ Raflarda günlük tarih taraması ve tarihi geçmiş ürünün imha kaydı.
- ✓ Mağazada paketlenen üründe terazi etiketi ve parti bilgisi.
- ✓ Kasap reyonunda sağlık işareti, et sıcaklık eşikleri ve çapraz bulaşma ayrımı.
- ✓ Dilimleme makinesinin temizlik sıklığı ve alerjen sırası.
- ✓ Forklift, transpalet ve karton balyalama makinesinde koruyucu ve yetki.
- ✓ Soğuk odanın içeriden açılması ve alarm düzeni.
- ✓ Geri çekme prosedürünün yazılı olması ve bir kez denenmiş olması.



cyprus quality assurance

NASIL YÜRÜR • DÖRT ADIM

01

Ön görüşme

Reyon yapısı, mağaza büyüklüğü ve çalışma düzeni kısaca konuşulur. Ziyaret günleri ve saha erişimi planlanır. Yarım saat sürer, ücretsizdir.

NE TESLİM EDİYORUZ

- ✓ Durum analizi raporu — mağaza künyesi, iki eksenli puan, olgunluk seviyesi.
- ✓ Bölüm bazında puan tablosu — 25 bölüm için ayrı yüzde ve öncelik sırası.
- ✓ Yasal uygunsuzluk listesi — KKTC mevzuatında doğrudan zorunlu olup karşılanmayan maddeler, madde numarasıyla.

02

Saha çalışması

İki gün. Birinci gün mal kabul, depo, reyonlar ve tezgâhlar; ikinci gün kayıt, prosedür ve sistem tarafı. Mağaza akışını bozmadan çalışılır.

03

Rapor

Beş iş günü içinde teslim. Puanlar, olgunluk seviyesi, bulgu listeleri, kapsam beyanı, düzeltici faaliyet planı ve önerilen sonraki adım.

04

Kapanış toplantısı

Rapor birlikte okunur. Kritik ve yasal maddelere tarih ve sorumlu atanır; reyon bazında yol haritası çıkarılır.

KİMLER İÇİN

Marketler — temel gıda ve manav

Süpermarketler — kasap, şarküteri ve balık reyonlu

Zincir mağazalar — şubeler arası karşılaştırma

Karma işletmeler — market ve kafe bir arada

Kendi markalı ürün satanlar

Yeni açılışlar — açılmadan önce eksikleri görmek için

FORMAT

SÜRE	DİL	YÜRÜTME	RAPOR	TEKRAR
2 gün saha + rapor	Türkçe / İngilizce	Yerinde, mağaza saatlerinde	PDF • 5 iş günü	Takip analizi indirimli

Saha çalışması iki güne yayılır: birinci gün mağaza ve reyonlar, ikinci gün kayıt ve sistem. Kesin süre mağazanın büyüklüğüne ve kapsam sorularına verilen yanıtlara göre ön görüşmede belirlenir.

Durum analizi için randevu alın

Ön görüşme ücretsizdir. Mağazanızı görmeden fiyat vermeyiz.

info@cqa.academy • cqa.academy

Analizi kim yapıyor: Emre Olgun — 26 yıl yönetim sistemleri saha tecrübesi. 2001'de KKTC'nin ilk yerli yönetim sistemleri danışmanlık firmasını kurdu. UNDP, Avrupa Birliği, Dünya Bankası ve Avrupa İmar ve Kalkınma Bankası projelerinde danışmanlık verdi; pandemi döneminde KKTC Sağlık Bakanlığı ve Ekonomi Bakanlığı ile çalışarak işletmelerin yeniden açılması için "COVID-19 İşletmeler için Kılavuz"u hazırladı.

Referans çerçeve: KKTC 1/2020 Tüketicilerin Korunmasına İlişkin Gıdaların Resmî Kontrolü ve Hijyen Yasası • KKTC Gıda Hijyen Tüzüğü (1/2020 md. 96 altında, Sayı 893/2021) • KKTC 56/2014 Genel Gıda ve Yem Yasası • KKTC 5/2017 Veteriner Hizmetleri Yasası (44/2020 ile değişik) • KKTC 35/2008 İş Sağlığı ve Güvenliği Yasası • KKTC İş Sağlığı ve Güvenliği Hizmeti Veren Kişilerin Sertifikalandırılması ve Kuruluşların Yetkilendirilmesi Tüzüğü (Sayı 595/2019, Sayı 575/2026 değişikliğiyle) • KKTC 22/1992 İş Yasası (30/1993, 25/2000, 51/2002, 15/2004 ve 50/2010 değişiklikleriyle) • ISO 22002-100:2025 • ISO 22002-7:2025 • ISO 22002-2:2025 • ISO 22000:2018 • ISO 45001:2018 • IFS Food v8 • Codex CXC 1-1969 Rev. 2022 ve CXC 39:1993.

Kapsam sınırı: Bu çalışma bir durum analizi ve hazırlık aracıdır; belgelendirme denetimi yerine geçmez, akredite bir sonuç doğurmaz. Standart ve mevzuat maddeleri özetlenerek atıf yapılmıştır. Avrupa Birliği düzenlemelerine yapılan atıflar yorum ve sayısal ölçüt kaynağı niteliğindedir; bu düzenlemeler KKTC'de doğrudan bağlayıcı değildir. Yasal işaretli maddeler bilgilendirme amaçlıdır; hukuki görüş veya yaptırım değerlendirmesi içermez. Analiz sonucu, mağazanın kapsam sorularına verdiği beyana dayanır. Raporla yer alan olgunluk seviyesi CQA'nın kendi değerlendirme ölçeğidir; akredite bir derecelendirme değildir. Bu analiz gıda güvenliği ve iş sağlığı-güvenliği mevzuatını kapsar; belediye işyeri açma ruhsatı, ölçüler ve tartılar, tüketicinin korunması ve çevre mevzuatı kapsam dışındadır.