

DENETİMLERLE İLGİLİ REHBERLİK



Department of
Primary Industries
Food Authority

More resources at foodauthority.nsw.gov.au



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



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

JANUARY 2016

İçindekiler

Giriş	3
Denetim nedir?	4
Denetimi kim yapar?	4
Denetim neleri içerir?	4
Uygunsuzlukların derecelendirilmesi	4
Denetim sonucuna nasıl karar verilir?	6
Tablo 1. Denetim derecelendirmesi	6
İşletmenin denetim sonucu kabul edilir ise ne sıklıkta rutin denetim yapılır?	6
Tablo 2. Uygunluk denetimi sıklığı	6
Tablo 3. Kabul edilemez denetim sıklığı	7
Tablo 4. Önerilen yaptırım.....	7
Kabul edilemez denetim sonucu	7
Kısaltmalar	9
Tablo 5. Denetim kılavuz ilkeleri – Bir denetimde göz önüne alınan önemli alanlar.....	10
Tablo 6: Genel denetim kılavuzu.....	16
Tablo 7. Et işleme tesisleri	22
Tablo 8. İhracat izinli et tesisleri	26
Tablo 9. Süt ürünü işleme	28
Tablo 10. İhracat onaylı süt ürünü tesisleri.....	30
Tablo 11. Hassas topluluklar.....	31
Tablo 12. Deniz ürünü işleme	33
Tablo 13.Kabuklu deniz ürünü toplama.....	34
Tablo 14. Yumurta işleme	37
Tablo 15. İhracat izinli yumurta tesisleri	38
Tablo 16. Sebze ve meyve işleme	39



Giriş

Denetimler, NSW Gıda Kurumundan ruhsat almış olan işletmelerde gerçekleştirilir. Denetim bir işletmenin Gıda Güvenliği Programını (GGP) ve bu programın yanı sıra, Gıda Yönetmeliği içinde yer alan Gıda Güvenliği Planının (Plan) tüm diğer gerekliliklerine uygunluğunu değerlendirir. Bu rehberlik belgesi, denetimler esnasında Düzeltici Eylem Talepleri (CAR) şeklinde gündeme getirilen uygunsuzluklarda geçerli olan derecelendirmelerle ilgili bilgi sağlamaktadır.

Bu belgenin amacı, yetkili denetçilere ruhsatlı gıda işletmelerinde denetimler yaparken kullanabilecekleri tutarlı bir yaklaşım sunmaktır. Bu rehberlik belgesi uygunluk denetimi sürecini, denetimlerde kusurların hangi sebeplerle belirlendiğini ve bunların gıda güvenliği üzerindeki etkisini anlamak amacıyla gıda işletmeleri tarafından da kullanılabilir.

Bu rehberlik, 2015 Gıda Yönetmeliği, Avustralya Yeni Zelanda Gıda Standartları Kanunu (Kanun) ve aşağıda belirtilen sektöre özel standartların gerekliliklerine dayanmaktadır:

Et nakliye taşıtları, mezbahalar, et işleyiciler

[AS 4696-2007 – Etin ve İnsan Tüketimine Yönelik Et Ürünlerinin Hijyenik Olarak Üretimi ve Nakledilmesi](#)

[AS 4465-2006 – İnsan Tüketimine Yönelik Kümes Hayvanı Eti Tesislerinin İnşası ve Bu Tesislerdeki Üretim](#)

Perakende et tesisleri

[Perakende Et Tesislerinin İnşası ve Bu Tesislerin Hijyenik Olarak Faaliyet Göstermesi için NSW Standardı](#)

Süt ürünü işleme tesisleri –pastörizasyon

[AS 3993-2003 – Süt ve diğ er sıvı süt ürünlerinin pastörizasyonunda kullanılan ekipmanlar – Sürekli akış sistemleri](#)

[ANZDAC – Avustralya Isıl İşlem Ekipmanları ve Süreçlerinin Doğ rulanması ve Onaylanması Kılavuzu](#)

Kabuklu deniz ürünleri

[NSW Kabuklu Deniz Ürünleri Sektörü Kılavuzu](#)

Bu *Denetimlerle İlgili Rehberlik* belgesi, Gıda Kurumunca düzenlemeye tabi olan av hayvanı eti işletmeleri, insan tüketimine uygun olmayan hayvan mezbahaları, yabancı kabuklu deniz ürünü toplayıcıları, gıda nakliyesi ya da süt ürünü, yumurta ve kümes hayvanı işletmeleri gibi bazı sektörler için sektöre özel rehberlik sağlamamaktadır.

Aşağıdaki Tablo 6 tüm Planlarda yer alan ortak unsurların hepsinde kullanılacak olan rehberlik bilgilerini içerir. Aşağıdaki tablolar her bir Plan kapsamındaki sektöre özel gereklilikler ve sorunlarla ilgili rehberlik bilgilerini içermektedir.

Tablo 7. Et işleme tesisleri

Tablo 8. Tarım Bakanlığına özel – et

Tablo 9. Süt ürünü işleme

Tablo 10. Tarım Bakanlığına özel – süt ürünleri

Tablo 11. Hassas topluluklar

Tablo 12. Deniz ürünü işleme

Tablo 13. Kabuklu deniz ürünü toplama



Department of
Primary Industries
Food Authority

Denetim nedir?

Denetim, yetkili bir denetçinin gıda güvenliği uygunluğunu değerlendirmek için bir tesisi ziyaret etme sürecidir. Denetim esnasında denetçi tesisin denetlemesini yapar, gıda işleme uygulamalarını gözlemler ve gıda güvenliği dokümantasyonunu (gıda güvenliği programı ve izleme süreci dâhil) inceler.

Denetimi kim yapar?

Ruhsatlı işletmelerde yapılan denetimler yetkili bir denetçi tarafından yerine getirilir (yetkisini *2003 Gıda Kanunundan* almaktadır). Yetkili Denetçiler, Gıda Kurumu adına denetimler gerçekleştirmek üzere sözleşmeli olarak çalışabilir ([Üçüncü Şahıs Denetçiler](#)) veya Gıda Kurumunun çalışanı olabilir. Gıda Kurumunun çalışanı olan denetçiler de 2003 Gıda Kanunu kapsamında yetkili denetçi olarak sayılmaktadır ve hem yetkili denetçi hem de yetkili memur görevlerini yerine getirebilir. İhracat izinli kuruluşların denetimlerini gerçekleştiren Gıda Kurumu çalışanı denetçiler *1982 İhracat Kontrolü Kanunu* kapsamında da yetkili memur sayılmaktadır.

Denetim neleri içerir?

Bir denetim esnasında, denetçi şunları kontrol edecektir:

- bir gıda güvenliği programının mevcut olduğu
- tüm kritik gıda güvenliği tehlikelerinin belirlenmesi için bütün gıda işleme faaliyetlerinin analiz edilmiş ve bu tehlikeleri kontrol etmek için prosedürlerin kullanıma geçirilmiş olduğu
- işletmenin işlediği bütün ürünlerin açıklamalarının bulunduğu
- çalışma talimatları ve prosedürlerinin olduğu
- izleme formlarının olduğu
- işletmenin gıda güvenliği riskleri doğurabilecek yapısal sorunlarla ilgili bir bakım ve inşaat sürecinin mevcut olduğu
- işletmenin belirli işlerden sorumlu amirler ve çalışanlar atadığı, hijyen, kimyasal depolama, haşarat kontrolü, eğitim, ürün geri çağırma, dahili inceleme ve müşteri şikayetlerini değerlendirme prosedürleri dahil olmak üzere iyi bir imalat sürecinin mevcut olduğu
- gıda işletmesinin kendisine ait gıda güvenliği programına ve ilgili tüm yasal gerekliliklere uyduğu.

Uygunsuzlukların derecelendirilmesi

Denetçinin elinde kontrol edilecek alanların bir listesi bulunur. Bir alan kabul edilemez standarttaysa, denetçi Düzeltici Eylem Talebi (CAR) açar. CAR'ye kanıt olacak fotoğrafların yanı sıra, başka genel fotoğraflar çekilir. Her CAR'ye derece ve puanlar tahsis edilir. Tahsis edilen puanların sayısı, memurun unsuru 'kritik', 'büyük' ya da 'küçük' olarak derecelendirmesine bağlı olarak değişir. Her bir kategoriye tahsis edilen puanlar şunlardır:

• Kritik kusur – 64 puan

Kritik kusurlar şu konularda başarısızlıklardır:

- a) sağlığa zararlı gıda üretimine yol açması çok muhtemel ya da buna yol açmış şekilde Uygulama Esasları ya da bir Standardın gerekliliklerine uyulması; veya
- b) gıdanın etiketlenmesi ya da ticari açıklamasıyla ilgili Standartların gerekliliklerine uyulması; veya
- c) belirtilen süre içinde büyük bir uygunsuzluğa dair düzeltici eylem talebine uyulması.



Department of
Primary Industries
Food Authority

Bu kategorideki kusurlar şunları içerir:

- Sanitasyon prosedürlerinde ciddi bir bozulma
- Atık tesislerinin gıdayı, suyu ya da ekipmanları kirletmesi
- Gıda işleme alanlarında içilebilir olmayan su (buhar ve buz dâhil) kullanılması
- Ciddi haşere istilası
- Satışa sunulan işlenmiş gıdaların ürün standartlarına uymaması
- Dokümantasyonda belirtilen prosedürlerde bozulma ya da gıdanın güvenli veya sağlıklı oluşunu tehlikeye atan tüm uygunsuzluklar.

• **Büyük kusur – 8 puan**

Büyük kusur, sağlığa zararlı gıda üretimi veya gıdaların yanlış etiketlenmesi sonucunu doğurması muhtemel, ancak kritik kusur oluşturmayacak şekilde bir Standardın, Uygulama Esasının ve/veya yasanın gerekliliklerine uymakta başarısız olunmasıdır. Bu kategorideki kusurlar şunları içerir:

- Etkili olmayan haşere kontrolü, yetersiz temizlik programı
- Var olan hijyen standartları konusunda büyük bir uygunsuzluk
- Hazırlama ve işleme esnasında gıdaların veya içeriklerin kontrolünün yetersiz olması
- Belgelenen prosedürlerin dışına çıkılması, yanlış kalibrasyon prosedürleri
- İşlenmiş gıdaların sağlığa uygunluğunu tehlikeye atabilecek ya da gıdaların yanlış etiketlenmesine yol açabilecek diğer kusurlar

• **Küçük kusur – 2 puan**

Küçük kusur, sağlığa zararlı gıda üretimi veya gıdaların yanlış etiketlenmesi sonucunu doğurması muhtemel, ancak büyük ya da kritik kusur oluşturmayacak şekilde bir Standardın ya da yasada atıfta bulunulan bir Uygulama Esasının gerekliliklerine uymakta başarısız olunmasıdır.

Bir uygunsuzluk için hangi derecelendirmenin kullanılacağına karar verirken denetçi çeşitli faktörleri göz önüne alacaktır:

- Uygunsuzluğun gıda güvenliği riski düzeyi; buna gıda türleri, işletmenin boyutu ve dağıtım, gıdanın tüketicisi (genel ya da hassas topluluklar) dahildir.
- Tesisin genel standardı, gıda güvenliği sistemleri ve işletmenin gıda güvenliği kültürü.
- İşletmenin genel uygunluk ve uygunsuzluk geçmişi, örn. sorun tekrarlanıyor mu.
- İşletmenin uygunsuzluk durumunda düzeltici eylemde bulunma yeteneği ve bu konudaki tavrı.

CAR'nin Yükseltilmesi

İşletme bir denetimde belirlenen herhangi bir CAR veya kusuru gereken süre içerisinde gideremezse ya da aynı sorun bir denetçi tarafından peş peşe iki denetimde gözlemlenirse, CAR derecesi yükseltilebilir. Bunun anlamı



Department of
Primary Industries
Food Authority

küçük kategorisinin büyük kategorisine ya da büyük kategorisinin kritik kategorisine yükseltileceğidir. Etkili düzeltici eylemde bulunulmaması gıda güvenliğini tehdit ediyorsa, denetçiler takdir haklarını kullanarak bir sorunu doğrudan kritik kategorisine yükseltebilir.

Ayrıca başka bir CAR ya da kusur bulunması da düzeltici eylemin yetersiz olduğu şeklinde değerlendirilebilir, çünkü işletme asıl sorunu gidermek ya da tekrar etmesini önlemek için etkili düzeltici eylemlerde bulunmakta başarısız olmuştur.

Aşağıdaki tablolar, mevcut bilgiler ve verilere dayalı olarak, denetimler için yol gösterici niteliktedir ve genellikle farkında olunması gereken ana risk alanlarıdır. Bunların yalnızca kılavuz ilkeler olduğu ve mevcut diğer kaynaklarla ve denetçinin profesyonel kanısı ve bilgisiyle birlikte kullanılmalarının gerektiği göz önüne alınmalıdır.

Denetim sonucuna nasıl karar verilir?

Denetim sonunda verilen puanlar toplanarak işletmenin 'A' ile 'E' arasındaki toplam derecesini belirlenir (Tablo 1'de gösterilmektedir).

Tablo 1. Denetim derecelendirmesi

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

İşletmenin denetim sonucu kabul edilir ise ne sıklıkta rutin denetim yapılır?

Mevcut lisanslı işletmelerde, uygunluk denetimi modeline dayalı olarak düzenli denetimler gerçekleştirilir. Yeni işletmeler, yeni ruhsat sahiplerinin yasal gerekliliklere uzun vadeli uygunluklarını gösterebilmeleri için denetimlerin daha sık olarak gerçekleştirildiği ruhsat verme denetim modeline dayalı olarak denetlenir. Ruhsat verme denetim modeli hakkındaki diğer bilgileri Gıda Kurumunun internet sitesinde bulabilirsiniz.

Uygunluk denetim modeli kapsamındaki denetimlerin sıklığı işletmenin türüne (Öncelik 1 ya da 2 işletmeleri) ve son denetimde alınan dereceye bağlıdır. [Gıda işletmelerinin öncelik Sınıflandırmaları](#) hakkında daha fazla bilgiye Gıda Kurumunun internet sitesinden ulaşılabilir.

Tablo 2. Uygunluk denetimi sıklığı

Derece	Öncelik 1	Öncelik 2
A	12 ay *	24 ay **
B	6 ay	12 ay



C	3 ay	6 ay
---	------	------

*İhracat İzinli Kuruluşlar için 6 ay

**İhracat İzinli Kuruluşlar için 12 ay

Tablo 3. Kabul edilemez denetim sıklığı

Derece	Takip denetimi/denetimleri	Kabul edilemez takip denetimi	Kabul edilir takip denetimi
D veya E	1 ay	1 aylık denetimlerde kalır ve ek yaptırım uygulanır	Orijinal denetim planına geri döner (ilk D veya E dereceli denetimin öncesi)

Tablo 4. Önerilen yaptırım

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

Kabul edilemez denetim sonucu

Bir denetimde kritik uygunsuzluklar tespit edilirse, denetçi denetim sonucunu kabul edilemez olarak kayıt altına alır ve uygun yaptırımı uygulamak için fotoğraflar, numuneler ve kayıtlar (mülakat) gibi kanıtlar toplar.

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

Sözlü ya da yazılı bir uyarı – işletme daha başka uygunsuzluklar da olması halinde daha başka yaptırımların uygulanabileceği konusunda uyarılır

- Düzeltme Bildirimi - işletmeye, yetkili memur sorunun ele alındığı ve uygunluğun sağlandığını kontrol etmek için geri dönene kadar uygunsuzluğu düzeltmesi için bir süre verilir. Süreye, uygunsuzluğun neden olduğu gıda güvenliği risklerine ve sorunun düzeltilmesi için tahmin edilen süreye dayalı olarak yetkili memur tarafından karar verilir. 24 saat ile 12 ay arasında bir süre verilebilir. Uygunsuzluk/uygunsuzluklar belirtilen süre içerisinde düzeltilmezse, yetkili memur bir Ceza Bildirimi ve/veya Yasaklama Emri (aşağıya bakınız) verebilir. Uygunsuzluğun giderildiğinden emin olunması maksadıyla yapılacak takip denetlemesinin masraflarını



karşılması için bütün Düzeltme Bildirimlerine \$330 tutarında bir ücret eklenir. Bir Düzeltme Bildirime uygunluk sağlandığının doğrulanması için yapılacak tüm ek denetlemeler yeni masraflar doğuracaktır.

- Ceza Bildirimi – işletmeye denetim esnasında belirlenen uygunsuzluk için bir para cezası verilir. Para cezalarının miktarı, suçun mahiyetine göre değişir ve birden çok para cezası verilebilir. Gıda güvenliği standartlarına uzun süreli olarak uygunluk sağlanmasını temin etmek için para cezaları normalde daha başka yaptırımlarla birlikte uygulanır. İşletme, Gıda Kurumunun internet sitesinde yer alan Name & Shame listesine de eklenebilir.
- Yasaklama Kararı- ciddi bir uygunsuzluk tespit edildiğinde işletmeye bu yaptırım uygulanabilir. Bu kararın anlamı işletmenin bir süre boyunca hiçbir şekilde faaliyet gösteremeyeceği, belirli bir gıda türünü üretemeyeceği, belirli bir süreci kullanamayacağı ya da belirli ekipmanları kullanamayacağıdır. Bu yaptırımın süresi 24 saatten başlayıp faaliyetlerin kalıcı olarak yasaklanmasına kadar uzanabilir.
- Kovuşturma – Gıda Kurumu, gıda güvenliği standartlarına uymakta ve/veya güvenli ve uygun gıda üretmekte devamlı olarak başarısız olunuyorsa bir işletme için yasal takip başlatabilir. Ayrıca işletme Gıda Kurumunun internet sitesindeki Name & Shame listesine de yerleştirilebilir.

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



Department of
Primary Industries
Food Authority



Kısaltmalar

AB – Avrupa Birliđi	MAP – Modifiye Atmosfer Paketleme
AS – Aktarım Sertifikası	MİÜ – Merkezi İşleme Ünitesi
AS – Avustralya Standardı	NATA – Ulusal Test Kurumları Birliđi
BSD – Basınçlı Sıcaklık Detektörleri	NSW – New South Wales
CAR – Düzeltici Eylem Talebi	OD – Onaylı Düzenleme
ÇUFE – Çiğ Ufalanmış Fermente Et	POZG – Potansiyel Olarak Zararlı Gıda
EAS – Et Aktarım Sertifikası	SKİ – Sydney Kaya İstiridyesi
EHD – Et Hijyen Deđerlendirmesi	SO2 – Sülfür Diyoksit (ve türevleri)
GGM – Gıda Güvenliği Memurları	SÜS'ler – Saptanmış Ürün Siparişleri
GGP – Gıda Güvenliği Programı	TB – Transfer Beyanı
GGPK – NSW Gıda Güvenliği Planı Kılavuzu	TSKB – İngiliz Milletler Topluluđu Tarım ve Su Kaynakları Bakanlığı
GKP – Genişletilmiş Kalıntı Programı	UÇHTS – Ulusal Çiftlik Hayvanı Tanımlama Sistemi
GSK – Gıda Standartları Kanunu	ÜK – Ürün Kaydı
HS – Hayvan Sağlığı	USB – Ulusal Satıcı Beyanı
HSM – Hayvan Sağlığı Memuru	UV – Ultraviyole
HT – Hassas Topluluklar	YH – Yemeye Hazır
ID – Kimlik	YM – Yetkili Memur
İEÜGK – İthal Edilen Ülke Gereklilikleri Kılavuzu	YSKS – Yüksek Sıcaklık Kısa Süre
İİU – İyi İmalat Uygulaması	
İT – İzin talebi	
KEKS – Kabul Edilir Kalite Seviyesi	



Tablo 5. Denetim kılavuz ilkeleri – Bir denetimde göz önüne alınan önemli alanlar

Tesis	Göz önüne alınan önemli alanlar
Mezbaha	<ul style="list-style-type: none"> • Yasal Gereklilik: AS4696 Kırmızı Et, AS4465 Kümes Hayvanları, AS4466 Tavşan, artı Hayvan Sağlığı. • Gıda Güvenliği Programı: Evet, işletme tarafından tasarlanır. • Gıda Güvenliği Kontrolleri: <ul style="list-style-type: none"> ○ Karkas soğutma (ilgili Avustralya Standardına başvurun). ○ Sıcaklıklar: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Karkasın yüzeyde 7°C'den daha sıcak değil. ▪ Karkasın parçaları mikro ilgi mahallinde 5°C'den sıcak değil. ▪ İşleme esnasında yüzeydeki sıcaklığı 7°C'den sıcak veya 10°C'den sıcak olmayan ortamda gerçekleştiriliyor. ○ Yıkama ve soğutma sıcaklıkları ve döner soğutuculardaki klor kalıntısı (kümes hayvanları) ○ Et denetlemesi. ○ Takip edilebilirlik (örn. kırmızı et için UÇHTS). • Test: <ul style="list-style-type: none"> ○ Hepsi – Su, GGPK'ye uygun olarak. ○ Teyit: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Kırmızı et – Karkas temizleme. ▪ Kümes Hayvanları – Çalışma yüzeyleri (Avustralya Standardının parçası olarak) ve karkas temizleme.
Et İşleyici	<ul style="list-style-type: none"> • Yasal Gereklilik: AS4696 Kırmızı Et, AS4465 Kümes Hayvanları. • Gıda Güvenliği Programı; Evet, işletme tarafından tasarlanır. • Gıda Güvenliği Kontrolleri: <ul style="list-style-type: none"> ○ Sıcaklıklar: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Karkasın yüzeyi 7°C'den daha sıcak değil. ▪ Karkasın parçaları mikro ilgi mahallinde 5°C'den sıcak değil. ▪ İşleme esnasında yüzey sıcaklığı 7°C'den sıcak veya 10°C'den sıcak olmayan ortamda gerçekleştiriliyor. ▪ Pişirme, 10 dakika 65°C'de (veya eşdeğeri). ▪ Soğutma: <ul style="list-style-type: none"> • Kürlenmiş et pişirmenin tamamlanmasından sonra 7,5 saat içinde 52°C'den 12°C'ye; ve 24 saat içerisinde 5°C'ye düşürülür.

	<ul style="list-style-type: none"> • Kürlenmemiş et pişirmenin tamamlanmasından sonra 6 saat içinde 52°C'den 12°C'ye; ve 24 saat içerisinde 5°C'ye düşürülür. ○ Vakum ya da MAP ambalajlı YH etler için Listeriya yönetimi süreçleri ○ ÇUFE işleyicileri için özel gereklilikler (biçime tabi olarak her ürün için onay) • Test: <ul style="list-style-type: none"> ○ Teyit: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Çalışma yüzeyleri. ▪ GGPK'de özetlenen ürüne özel patojenler. ○ Doğrulama: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Raf ömrü.
Perakende Kasap	<ul style="list-style-type: none"> • Yasal Gereklilik: Perakende Et Tesislerinin İnşası ve Bu Tesislerin Hijyenik Olarak Faaliyet Göstermesi İçin NSW Standardı. • Gıda Güvenliği Programı: Evet, NSW Gıda Kurumu tarafından tasarlanan genel program (uyarlanmalıdır). • Gıda Güvenliği Kontrolleri: <ul style="list-style-type: none"> ○ Sıcaklıklar: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Karkaslar ve çeyrekler yüzeyde 7°C'den sıcak değil. ▪ Karkasın parçaları mikro ilgi mahallinde 5°C'den sıcak değil. ▪ İşleme esnasında yüzey sıcaklığı 7°C'den sıcak veya 10°C'den sıcak olmayan ortamda gerçekleştiriliyor. ▪ Pişirme, 10 dakika 65°C'de (veya eşdeğeri). ▪ Soğutma: <ul style="list-style-type: none"> • Kürlenmiş et pişirmenin tamamlanmasından sonra 7,5 saat içinde 52°C'den 12°C'ye; ve 24 saat içerisinde 5°C'ye düşürülür. • Kürlenmemiş et pişirmenin tamamlanmasından sonra 6 saat içinde 52°C'den 12°C'ye; ve 24 saat içerisinde 5°C'ye düşürülür. ○ Vakum ya da MAP ambalajlı YH etler için Listeriya yönetimi süreçleri ○ ÇUFE işleyicileri için özel gereklilikler (biçime tabi olarak her ürün için onay) • Test: <ul style="list-style-type: none"> ○ SO2 testleri ve numune alımı et ürünlerinde (kıyma, sosis ve diğer ürünler) YM tarafından yapılır. ○ Teyit: <ul style="list-style-type: none"> ▪ GGPK'de özetlenen ürüne özel patojenler. ○ Doğrulama:

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Raf ömrü.
Süt Ürünü İşleyici	<ul style="list-style-type: none"> • Yasal Gereklilik: Gıda Standartları Kanunu 4.2.4 (işleme), 3.2.2, 3.2.3 tesisler ve uygulamalar. ANZDAC Gıda Güvenliği Kılavuzu: Işıl İşlem Ekipmanları ve Süreçlerinin Doğrulanması ve Teyidi (YSKS pastörizasyonu için AS3993:2003 dâhil). • Gıda Güvenliği Programı: Evet, işletme tarafından tasarlanır. • Gıda Güvenliği Kontrolleri: <ul style="list-style-type: none"> ○ Süreler ve sıcaklıklar: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Pastörize süt ürünleri, en az 15 saniye için 72°C. ▪ Peynir için pastörize süt, 16 saniyeden kısa olmamak üzere 64,5°C, ve peynir ürünü en az 90 gün en az 7°C'de depolanıyor. ▪ VEYA eşdeğer doğrulanmış süre ve sıcaklık. ▪ Soğutma – çok soğutma veya iki saat içinde soğutma – 60°C'den 21°C'ye; ve ek bir dört saatlik süre içinde – 21°C'den 5°C'ye. ▪ Pastörize edilmemiş süt peynirleri, Gıda Standartları Kanunu 4.2.4'deki belirli kontroller. • Test: <ul style="list-style-type: none"> ○ Antibiyotik. ○ Teyit: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Pastörizasyon teyidi (örn. P-nitrofenol, Flurofos, Charm, vs.). ▪ GGPK'de özetlenen ürüne özel patojenler. ○ Doğrulama: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Raf ömrü.
Deniz Ürünü İşleyici	<ul style="list-style-type: none"> • Yasal Gereklilik: Gıda Standartları Kanunu 3.2.2, 3.2.3 tesisler ve uygulamalar. • Gıda Güvenliği Programı: Evet, NSW Gıda Kurumu tarafından tasarlanan genel program (uyarlanmalıdır). • Gıda Güvenliği Kontrolleri: <ul style="list-style-type: none"> ○ Sıcaklıklar: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Potansiyel Olarak Zararlı Gıda 5°C veya altı; ya da 60°C veya üstü. ▪ Donmuş gıda donmuş olarak kalıyor. ▪ Patojen kontrol adımının gıda için mikrobiyolojik güvenlik sağladığı makulen biliniyor (örn. Pişirme, 10 dakikalığına 65°C (veya eşdeğeri)). ▪ Yeniden ısıtılan gıda hızla 60°C veya üstü sıcaklığa ısıtılıyor. ▪ Soğutma, iki saat içinde – 60°C'den 21°C'ye; ve ek bir dört saatlik süre içinde – 21°C'den 5°C'ye.

	<ul style="list-style-type: none"> ○ İstiridye işleme için özel takip edilebilirlik ve sıcaklık kontrolleri. • Test: <ul style="list-style-type: none"> ○ Teyit: <ul style="list-style-type: none"> ▪ GGPK'de özetlenen ürüne özel patojenler. ○ Doğrulama: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Raf ömrü.
Kabuklu Deniz Ürünü Toplayıcı	<ul style="list-style-type: none"> • Yasal Gereklilik: Gıda Standartları Kanunu 4.2.1 ve NSW Kabuklu Deniz Ürünü Sektörü Kılavuzu. • Gıda Güvenliği Programı: Evet, NSW Gıda Kurumu tarafından tasarlanan genel program (toplama ve tutma gibi faaliyetler için uyarlanmış ve doğru olmalıdır). • Gıda Güvenliği Kontrolleri: <ul style="list-style-type: none"> ○ Toplama işinin tamamı alan AÇIK statüsünde olduğunda gerçekleştirilmelidir. ○ Tarih, saat ve toplama alanı Ürün Kaydında (ÜK) tam olarak belgelenmelidir. ○ Sıcaklıklar: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Sydney Kaya İstiridyeleri: <ul style="list-style-type: none"> • Depurasyondan/toplamadan sonra, 72 saate kadar 25°C'den düşük sıcaklıkta saklanır ve sonrasında 21°C'nin altındaki bir yere koyulur. ▪ Pasifik istiridyeleri, Native Flat istiridyeler, midyeler ve tüm diğer kabuklu deniz ürünleri: <ul style="list-style-type: none"> • Depurasyondan/toplamadan sonra 24 saat içinde 10°C'nin altında bir yere koyulur. ○ Depurasyon en az 36 saat olmalıdır. ○ Yerine Koyma (asgari 14 gün) veya yapılıyorsa Yer Değiştirmenin (asgari 60 gün) tam dokümantasyonu. ○ Özel takip edilebilirlik. • Test: <ul style="list-style-type: none"> ○ Teyit: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Bir deputasyonun yapıldığı her takvim ayında bir kez kabuklu deniz ürünlerinde E.coli testi yapılmalıdır.
Hassas Topluluk Tesisi	<ul style="list-style-type: none"> • Yasal Gereklilik: Gıda Standartları Kanunu 3.2.1 Gıda Güvenliği Programı, 3.2.2, 3.2.3 tesisler ve uygulamalar. • Gıda Güvenliği Programı: Evet, işletme tarafından tasarlanır. • Gıda Güvenliği Kontrolleri: <ul style="list-style-type: none"> ○ Sıcaklıklar:



	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Potansiyel Olarak Zararlı Gıda 5°C veya altı; ya da 60°C veya üstü. ▪ Donmuş gıda donmuş olarak kalıyor. ▪ Patojen kontrol adımının gıda için mikrobiyolojik güvenlik sağladığı makulen biliniyor (örn. Pişirme, 10 dakikalığına 65°C (veya eşdeğeri)). ▪ Yeniden ısıtılan gıda hızla 60°C veya üstü sıcaklığa ısıtılıyor. ▪ Soğutma, iki saat içinde – 60°C'den 21°C'ye; ve ek bir dört saatlik süre içinde – 21°C'den 5°C'ye. ○ Çapraz kontaminasyon (dokusu modifiye edilmiş gıdalar, alerjenler). ○ Yüksek riskli gıdalar ve süreçler kontrol edilir (örn. taze meyve ve sebze, yumurta, Listeriya kontrolleri). • Test: <ul style="list-style-type: none"> ○ Doğrulama: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Kısa ve uzun raf ömürlü önceden pişirilmiş ürünler (örn. MİÜ'ler).
Yumurta İşleyici	<ul style="list-style-type: none"> • Yasal Gereklilik: Gıda Standartları Kanunu 3.2.1 Gıda Güvenliği Programı, 3.2.2, 3.2.3 tesisler ve uygulamalar. Gıda Standartları Kanunu 4.2.5. Gıda Güvenliği Planları Kılavuzunun 6. Bölümünde özetlenen pastörizasyon ekipmanları. • Gıda Güvenliği Programı: Evet, işletme tarafından tasarlanır. • Gıda Güvenliği Kontrolleri: <ul style="list-style-type: none"> ○ Gıda Standartları Kanunu 4.2.5'te özetlendiği şekilde pastörizasyon. <ul style="list-style-type: none"> ▪ Süreler ve Sıcaklıklar: <ul style="list-style-type: none"> • Isıtma: <ul style="list-style-type: none"> ○ Yumurta pulpası (şekersiz veya tuzsuz), 2,5 dakikalığına 64°C, daha sonra derhal hızla soğutulur. ○ Sıvı yumurta sarısı, 3,5 dakikalığına 60°C, daha sonra derhal hızla soğutulur. ○ Sıvı yumurta beyazı, 9,5 dakikalığına 55°C, daha sonra derhal hızla soğutulur. ○ VEYA eşdeğer doğrulanmış süre ve sıcaklık. • Soğutma: <ul style="list-style-type: none"> ○ derhal hızla <7°C'ye soğutulur. ○ YA DA iki saat içinde – 60°C'den 21°C'ye; ve ek bir dört saatlik süre içinde – 21°C'den 5°C'ye (toplu pastörizasyon). ○ YA DA patojenik organizmaları öldürmek için eşdeğer bir süreç. ○ Çatlama ve/veya kirliliğin belirlenmesi ve saklanması. ○ Yumurta, etiketinde beyan edilir (alerjen olduğu).

	<ul style="list-style-type: none"> • Test: <ul style="list-style-type: none"> ○ Doğrulama:
Sebze ve Meyve İşleyici	<ul style="list-style-type: none"> • Yasal Gerekliklik: Gıda Standartları Kanunu 3.2.1 Gıda Güvenliği Programı, 3.2.2, 3.2.3 tesisler ve uygulamalar. • Gıda Güvenliği Programı: Evet, işletme tarafından tasarlanır. • Gıda Güvenliği Kontrolleri: <ul style="list-style-type: none"> ○ Sıcaklıklar: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Potansiyel Olarak Zararlı Gıda 5°C veya altı; ya da 60°C veya üstü. ▪ Patojen kontrol adımının gıda için mikrobiyolojik güvenlik sağladığı makulen biliniyor (örn. sanitize edici konsantrasyonu, Pişirme/ısıtıl işlem 10 dakikalığına 65°C (veya eşdeğeri)). ○ Son ürün su aktivitesi/pH'si. • Test: <ul style="list-style-type: none"> ○ Teyit: <ul style="list-style-type: none"> ▪ GGPK'de özetlenen ürüne özel patojenler. ○ Doğrulama:



Tablo 6: Genel denetim kılavuzu

Kategori		Küçük	Büyük	Kritik
Gıda Güvenliği Programı	Ruhsat		Denetim esnasında görülen faaliyetler için ruhsat izni yanlış (örn. başka mal, nakliye).	Görülen yüksek riskli faaliyetler için ruhsat izni yanlış (örn. ÇUFE).
	Gıda Güvenliği Programı (GGP)	GGP işletmenin ruhsat sahibi tarafından yetkilendirilmemiş.	Denetlemede GGP mevcut değil ama günlük izleme kayıtları mevcut (yalnızca genel GGP'ler).	Denetlemede GGP mevcut değil ve >2 aydır izleme kaydı tamamlanmamış (yalnızca genel GGP'ler).
				Denetlemede GGP mevcut değil.
		GGP hâlihazırdaki faaliyetleri yansıtmayacak şekilde uyarlanmamış (küçük detaylar eksik/değiştirilmiş).	GGP hâlihazırdaki faaliyetleri yansıtmayacak şekilde uyarlanmamış (büyük süreç eksik/değiştirilmiş, örn. yüksek riskli olmayan/YH olmayan ürün, benzer kontrollere sahip benzer süreç).	GGP hâlihazırdaki faaliyetleri yansıtmayacak şekilde uyarlanmamış (önemli/kritik süreç eksik/değiştirilmiş, örn. yüksek riskli/YH ürün eklenmesi, kritik adımlı yeni süreç).
			Tehlikeler, kontrol önlemleri veya düzeltici eylem yeterli olarak belirlenmemiş veya izlenmiyor.	Tehlikeler, kontrol önlemleri veya düzeltici eylem yeterli olarak belirlenmemiş veya izlenmiyor (önemli gıda güvenliği riski).
Hijyen ve Sanitasyon	Hijyen	Hijyen sistemi gözlemlenen küçük ya da az sayıdaki hijyen sorununu önlemekte başarısız oldu	Hijyen sistemi, gıda temas yüzeyleri dahil olmak üzere, gözlemlenen büyük ya da orta sayıdaki hijyen sorununu önlemekte başarısız oldu	Hijyen sistemi, YH gıda temas yüzeyleri dahil olmak üzere, büyük sayıda yüzey, armatür, sabit eşya ve ekipmanda önemli miktarda gözle görülür madde/kontaminasyon gözlenerek kritik hijyen sorunlarını önlemekte başarısız oldu.
		Hijyen ve sanitasyon programı ve prosedürleri yeteri kadar belgelenmedi.	Hijyen programı gözlemlenen hijyen sorunlarını belirlemedi ve/veya gidermedi.	

Kategori		Küçük	Büyük	Kritik
	Yüksek Riskli/YH Ürünler			Yüksek riskli gıda temas yüzeyleri temizlenmemiş veya sanitizasyonu yapılmamış (dilimleyici, YH kesme tahtaları, ekipmanlar ve YH depolama alanı).
İnşaat ve Bakım	İnşaat ve Bakım	İnşaat ve bakım sistemi gözlemlenen küçük ya da az sayıdaki hijyen sorununu önlemekte başarısız oldu. Sorunların gıdaları kontamine etmesi muhtemel değil (duvarlar, tavan, zemin, raylar).	İnşaat ve bakım sistemi gözlemlenen büyük ya da orta sayıdaki hijyen sorunlarını önlemekte başarısız oldu. Sorunların gıdaları kontamine etme ihtimali yüksek.	İnşaat ve bakım sistemi gözlemlenen kritik ya da önemli sayıdaki hijyen sorunlarını önlemekte başarısız oldu. Sorunlar muhtemelen bir gıda güvenliği riski doğuruyor. Önemli ekipman sorunlarının ya da yapısal sorunların giderilmesi için bir teşebbüste bulunulmamış.
		İnşaat ve bakım programı ve prosedürleri yeteri kadar belgelenmedi.	İnşaat ve bakım programı, inşaat ve bakım sorunlarını belirlemedi ve/veya zamanında giderilmelerini sağlamadı.	
	El Yıkama	El yıkama yerleri mevcut ancak aşağıdakilerden birisi yok: 1. El yıkama yerleri 2. Elle açılmayan musluklar (yalnızca el işletmelerinde).	El yıkama yerlerinde sıcak akan su yok (geçici sorun).	El yıkama yerleri yok ya da kolay erişilebilir değil. El yıkama yerleri çalışmıyor. El yıkama yerlerinin sıcak akan su bağlantısı yok ya da sıcak akan su sağlanmamış.
Süreç Kontrolü	İzleme	İzleme	<1 haftadır bazı izleme kayıtları eksik ya da tamamlanmamış (düşük gıda güvenliği riski).	>1 haftadır <2 aydır izleme kaydı yok (düşük gıda güvenliği riski)
			İşletme, izleme yoluyla tespit edilen kusurları giderememiş.	Kayıtlar tesisin durumunu yansıtmıyor (hijyen, bakım ve süreç kayıtları doğru değil).
	Pişirme Sıcaklıkları		YH olmayan ürünlerin pişirme/soğutma kayıtları yok (turtalar, çorbalar, güveçler, vb.)	Pişirme sıcaklıkları 10 dakikalığına 65°C ya da eşdeğer seviyede olmamış.

Kategori	Küçük	Büyük	Kritik
		YH ürünlerin 5 parti için pişme/kuruma kayıtları yok.	YH ürünlerin >5 parti için pişme kayıtları yok.
		Soğutma doğrulama kayıtları GGP'de belirtilen sıklıkta tutulmuyor.	Soğutma doğrulama kaydı yok.
			Pişmiş gıda ürünleri soğutma gerekliliklerine (ya da doğrulanmış alternatifine) uygun olarak soğutulmamış.
			Tesisteki depolama ekipmanları çalışmıyor ve etleri sıcaklık kontrolü altında tutamıyor.
İçerikler		Ürünler veya içerikler/marinasyon karışımları, en iyi haldeyken tüketilebileceği tarihten sonra saklanıyor veya kullanılıyor.	Ürünler, en iyi haldeyken tüketilebileceği tarihten sonra satılıyor veya sergileniyor.
Çapraz Kontaminasyon		Leğenler zeminde, leğen kapakları kapalı değil, içerik torbaları kapalı değil.	Önemli gıda güvenliği riski tespit edildi.
		YH ürünler teçhizatlara, sabit eşyalara değişiyor ve çapraz kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıyor.	YH ürünler gözle görülür şekilde çiğ ürünler veya başka kontaminanlar tarafından kontamine ediliyor.
		İşletme çapraz kontaminasyonu önlemiyor.	
		İpler/ambalaj temiz değil veya kontaminasyonu önleyecek şekilde kullanılmıyor ya da depolanmıyor.	
Gıdaların elden		Elden çıkarılacak gıdalar ayrı veya belirlenmiş	

Kategori		Küçük	Büyük	Kritik
	çıkartılması		olarak saklanmıyor/tutulmuyor	
Kimlik ve Takip Edilebilirlik	Takip Edilebilirlik		Takip edilebilirlik programı bütün girdiler, içerikler ve çıktılarını takip edilmesini sağlayamıyor.	YH gıda ürünleri için kullanımda olan bir parti kodlaması yok
	Geri çağırma		İşletmenin belgelenmiş bir geri çağırma sistemi yok (perakende işletmeleri için geçerli değildir).	Geri çağırma sistemi, güvenli olmayan gıdaların geri çağırılmasında etkili olmamış.
	Etiketleme		Paketli üründe Kaynak Ülke etiketi yok.	Etikette alerjenler tanımlanmıyor veya beyan edilmiyor.
			Paketli üründe önemli ürün bilgileri eksik (örn. İşletmenin adı ve adresi)	Sergilenen üründeki tarih etiketi değiştirilmiş/kurcalanmış
			Katma değerli üründe içerikler ve/veya marinyasyon karışımları belirtilmemiş	
			Katma değerli üründe Besin Değerleri Paneli yok	
Analiz ve Test	Test	Test belirteçleri veya ekipmanlarının kullanılabilir raf ömürleri geçmiş.	İşletme GGP/GGPK'sına uygun olarak test gerçekleştirmemiş (patojen doğrulama testi, su) – 1 test kaçırılmış	İşletme GGP/GGPK'sına uygun olarak test gerçekleştirmemiş – >2 test kaçırılmış
		İşletme testleri yeterli şekilde belgelememiş	İşletme testleri NATA onaylı bir laboratuvarında yapmamış	İşletme kabul edilemez bir testin sonucu olarak uygun düzeltici eylemi gerçekleştirmede başarısız oldu

Kategori	Küçük	Büyük	Kritik
		İşletme GGP'de belirtilen şekilde raf ömrü testi/pH testi/su aktivitesi testi gerçekleştirilmemiş.	Tesis başarısız sonuç alan bir testi Gıda Kurumuna bildirmemiş (sözlü olarak 24 saatte, yazılı olarak 7 günde)
Ön Koşul Programları	Kalibrasyon	Sıcaklık ölçüm ekipmanları GGP'de belirtilen sıklıkta kalibre edilmemiş	Termometre/pH ölçer üreticinin talimatlarında belirtilen şekilde ya da en az 12 ayda bir kalibre edilmemiş
	Haşere Kontrolü	İşlemler GGP'ye göre yapılmamış ya da >6 aydır haşere kontrol işlemi yapılmamış.	Haşere kontrol sistemi yok (haşerelere dair kanıt bulunmuyor) veya >12 aydır haşere kontrol işlemi yapılmamış.
		Bazı haşere kontrol işlemi raporları eksik ya da yeterli ayrıntı içermiyor (haşereler ve işlem yapılan alanlar, kullanılan kimyasallar).	Haşere kontrol işlemi raporu yok.
	İç Denetim	İç denetim Gıda Güvenliği Sistemlerindeki eksiklikleri tespit etmemiş	>12 aydır iç denetim yapılmamış



Kategori		Küçük	Büyük	Kritik
	İiU	El yıkama yerinde sabun ya da el kurutucu yok	Tesiste sabun ya da kâğıt havlu yok	
		Lavabo yalnızca el, kol ve yüz yıkamak için kullanılmıyor	Çalışanların elbiseleri temiz değil ya da hasarlı	
	Eğitim	Eğitim matrisinde çalışanlar belirtilmemiş	Çalışanlar işlerinin ehli değil.	
	Alerjenler		İşlemede alerjenler tespit veya kontrol edilmiyor.	
	Kimyasallar.	<i>Not: Gıdaları veya gıda temas yüzeylerini kontamine etmedikleri sürece elde mevcut olan kimyasalların (haşere kontrolü ve temizlik) kullanılmasında sorun yoktur.</i>	Tesiste uygun olmayan kimyasallar kullanılıyor ve/veya üreticilerinin talimatlarına göre kullanılmıyor	Tesiste temizlik kimyasalı yok
Düzeltilici Eylem	Önceki CAR'ler	İşletme önceki denetimde verilen CAR'lerle ilgili gerçekleştirilen eylemleri belgeleyememiş.	İşletme önceki denetimde verilen KÜÇÜK CAR'de istenenleri yerine getirememiş	İşletme önceki denetimde verilen BÜYÜK CAR'de istenenleri yerine getirememiş



Tablo 7. Et işleme tesisleri

Genel Denetim Rehberliği		Kırmızı Et		Kırmızı Olmayan Et	
Kategori	Küçük	Büyük	Kritik		
	SO2			SO ² positive field test. Samples and enforcement action will be taken.	
Süreç Kontrolü	İzleme		Karkas soğutma kayıtları tamamlanmamış.	Karkas soğutma kaydı yok.	
	Sıcaklıklar	Çiğ ürünün sıcaklığı >5°C ama kritik sınırın <10°C üzerinde.	Çiğ ürünün sıcaklığı >10 ama kritik sınırın <15°C üzerinde. Karkaslar nakliye aracına >7°C çeyrek ya da daha büyük, >5°C kutulanmış et veya çeyrekten daha küçük olarak yükleniyor.	Çiğ ürünün sıcaklığı >kritik sınırın >15°C üzerinde.	
	YH Ürünler		YH ürünlerin sıcaklığı 5°C -10°C	Çiğ ürünün sıcaklığı >10°C	
	İşleme			Kümes hayvanı yıkama suyu >18°C (işleme esnasında tek sefer/kısa süreli)	Kümes hayvanı yıkama suyu >18°C (işleme esnasında birden çok sefer/uzun süreli)
				Döner soğutucu suyu >4°C (işleme esnasında tek sefer/kısa süreli)	Döner soğutucu suyu >4°C (işleme esnasında birden çok sefer/uzun süreli)
				Karkaslar ve karkas parçaları Avustralya Standardında belirtildiği şekilde soğutulmuyor.	Döner soğutucu ve/veya yıkayıcıda tespit edilebilir seviyede klor kalıntısı yok.
<i>Listeriya</i> Yönetimi		Paketleme sonrası pastörizasyon sıcaklıkları kaydedilmiyor.	<i>Listeriya</i> kontrollerine uygunsuzluk (örn. paketleme sonrası pastörizasyon)		



	Çapraz Kontaminasyon	Deri temizleme kontrolleri karkasta veya karkas parçalarında önemli küçük kontaminasyonu önlemekte başarısız oldu (sıfır tolerans kusurları değil).	Deri temizleme kontrolleri karkasta veya karkas parçalarında orta seviye kontaminasyonu önlemekte başarısız oldu (sıfır tolerans kusurları dahil).	Deri temizleme kontrolleri önemli ya da büyük sayıda kadavrada veya kadavra parçasında sıfır tolerans kusuruyla kirliliği önlemekte başarısız oldu.
		Çalışanlar bıçakları doğru sterilize etmiyor.	Kesim ya da deri temizleme kontaminasyonu önleyecek şekilde gerçekleştirilmiyor.	
	KEKS/EHD		KEKS/EHD sistemi deri temizleme kusurlarını belirlemiyor ve ortadan kaldırmıyor	
	Et Denetlemesi		Et denetleyicisi denetleme prosedürlerini doğru olarak uygulamıyor ya da hastalıkları ve kontaminasyonu tespit etmiyor	
Kimlik ve Takip Edilebilirlik	Takip Edilebilirlik		İnsan tüketimi için uygun olmadığı belirlenmiş olan hayvanlar belgelenmiyor	Hayvanlar geçerli bir USB veya takip edilebilirlik bilgisi olmadan kesiliyor
	UÇHTS		Kesim verileri <7 gündür UÇHTS'ye yüklenmiyor	>7 gündür UÇHTS'ye veri yüklenmiyor
			Bütün büyükbaş hayvan sevkiyatlarında GKP kontrolü yapılmıyor	GKP statüsünde olan hayvanlar kesiliyor ve sistemde belirtilmeden ve test edilmeden gönderiliyor.
	Etiketleme		Karkas ya da karkasın parçaları doğru damgalanmıyor veya takip edilebilir değil.	Eksik ya da çalınmış olan resmi damgalar 4 saat içinde Gıda Kurumuna bildirilmedi
			Yenmez gıdalar ve evcil hayvan gıdaları doğru damgalanmıyor ve etiketlenmiyor (kırmızı/salı)	



Analiz ve Test	Test		Kurutulmuş et ürünlerinin su aktivitesi seviyesi testleri yapılmamış Jerky/Biltong - <0,85 aW Prosciutto/Speck/Coppa - <0,92 Aw	
Ön Koşul Programları	İiU	Çalışanlar saç ve sakal örtüleri kullanmıyor		
		Bıçak takımları temiz değil veya passız ya da hasarsız olarak korunmuyor.		
	Eğitim			Denetimde Bayıltma Sopası Kelepçesi veya HSM eğitimi ya da sertifikasyonuna dair kanıt bulunamadı. #
	Hayvan Sağlığı (yalnızca mezbaha)	Hayvan sağlığı kontrolleri yeteri oranda belgelenmiyor.	Hayvanlar kesimde etkili bir şekilde bayıltılmıyor ve hissiz hale getirilmiyor.	Hayvanlar insani bir şekilde kesilmiyor.
		Hayvan sağlığı kontrolleri GGP'de belirtildiği şekilde belgelenmiyor (<1 hafta).	Hayvan sağlığı kontrolleri GGP'de belirtildiği şekilde belgelenmiyor (>1 hafta).	Hayvan sağlığı izlenmiyor.
		Hayvan tutma yerlerinin bakımı etkili bir şekilde yapılmıyor.	Hayvanlar etkili bir şekilde bayıltılabilmeleri için etkili bir şekilde zapt edilmiyor.	Çalışanlar hayvanlara acı çektirirken veya kötü davranırken gözlemlendi
		Dürtme değnekleri, zaptetme, bayıltma ve kesme ekipmanlarının bakımları yeterli düzeyde yapılmıyor.	Hayvanlar acı, stres veya yaralanmaların en aza indirilmesi için kafese koyulmuyor.	Bayıltıcı, sopa ve kelepçe eğitimsiz kullanıcı tarafından taşınıyor.
	Bildirilmesi gereken bir hastalık için prosedürü yok.	Hayvanlar acı, stres veya yaralanmaların en aza indirilmesi için hareket ettirilmiyor/asılmıyor.	Kesim esnasında tesiste HSM yok	

Not; Çalışanlar, yerinde eğitim almış oldukları ve HSM tarafından yetkin sayıldıkları sürece onaylı kursu tamamlamadan veya sertifika almadan da bayıltma, dürtme ve kelepçeleme işlerini yapabilir. Çalışanlar, onaylı kursu bu işlere başlamalarını takiben 6 ay içinde tamamlamalıdır.

Tablo 8. İhracat izinli et tesisleri

Belirli endüstrilerle ilgili yol gösterici bilgiler federal Tarım ve Su Kaynakları Bakanlığının (TSKB) internet sitesinde bulunabilir:

Kırmızı Et – <http://www.agriculture.gov.au/SiteCollectionDocuments/aqis/exporting/meat/market-access-advice/maa-2010/approved-arrangements-guidelines-meat.pdf>

Kırmızı Olmayan Et – <http://www.agriculture.gov.au/SiteCollectionDocuments/aqis/exporting/meat/market-access-advice/maa-2010/poultry-meat-workbook.pdf>

Genel Denetim Rehberliği		Kırmızı Et	Kırmızı Olmayan Et
Kategori	Küçük	Büyük	Kritik
Tescil	Onaylı Düzenleme (OD)	Organizasyon yapısı, sorumluluklar, yetkiler ve ihracat yasasına taahhüt belgelenmemiş.	
	Tescil belgesi	<ul style="list-style-type: none"> Tescil belgesinde, mevcut çalışanlar, süreçler veya ülke listesi (gerekliyse) bulunmuyor. İT doğrulayıcıları hâlihazırda tescil belgesinde yer almıyor. İhracat yapılan bütün ülkeler için ithal eden ülke gereklilikleri mevcut değil. 	
Kimlik ve Takip	Helal	Helal programı yeterli ölçüde belgelenmemiş veya denetlenmemiş (gerekliyse).	Helal et ya da Helal olmayan et belirtilmemiş ve birbirinden ayrılmamış.



	EAS'ler	Bütün EAS'ler uzlaştırılmamış (21 gün içinde).	EAS'ler uzlaştırılmamış (21 gün içinde). EAS'ler doğru şekilde doldurulmamış, yani, ürün açıklamaları, ağırlıkları, paket türleri, soğutulmuş ya da dondurulmuş vs. EAS, OD altında onaylanmamış bir kişi tarafından imzalanmış. EAS eksik ya da yanlış market uygunluğuna sahip.	
	Resmi İşaretler	Resmi işaretler haftalık olarak açıklanmamış veya uzlaştırılmamış.	Resmi işaretler ve işaretleme cihazları (yazıcılar) güvenli değil. Resmi işaretler ve benzerleri SÜS'lere uygun değil	Resmi işaretler kayıp ya da çalınmış. Ürün üzerindeki resmi işaretler ihracat için okunaklı değil (ihracat zinciri dışı kuruluştan/süreçten).
Analiz ve Test	Test		İthal eden ülke test gereksinimlerinde uygunsuzluk.	Tesis başarısız sonuç alan bir testi Gıda Kurumuna ve TSKB'ye bildirmemiş (sözlü olarak 24 saatte, yazılı olarak 7 günde)
		Su testi her ay yapılmıyor.	Başarısız su testi sonucuna karşılık düzeltici eylem gerçekleştirilmemiş (belirgin gıda güvenliği riski yok).	Başarısız su testi sonucuna karşılık düzeltici eylem gerçekleştirilmemiş (gıda güvenliği riski bariz ya da olası).
		Su testi her üç ayda bir yapılmıyor.		



Tablo 9. Süt ürünü işleme

Kategori		Küçük	Büyük	Kritik
Süreç Kontrolü	İzleme		Sürekli akış pastörizörlerindeki ayrıştırma vanaları her gün kontrol edilmiyor (<1 hafta).	Sürekli akış pastörizör kayıtları eksik ya da tamamlanmamış (>1 hafta).
				Toplu pastörizör kayıtları eksik ya da tamamlanmamış (>1 hafta).
				Tepe boşluğu sıcaklıkları izlenmiyor (>1 hafta).
	Sıcaklık	Alınan çiğ sütün sıcaklığı >5°C ve uygun bir düzeltici eylem yok.	Alınan çiğ sütün sıcaklığı >10°C ve uygun bir düzeltici eylem yok.	Süt ürünleri Gıda Standartları Kanununun gerekliliklerine göre ısıtılmamış (bölüm 4.2.4). (15 saniyeliğine 72°C –süt/16 saniyeliğine 64,5°C-peynir ya da doğrulanmış eşdeğeri).
			Potansiyel olarak tehlikeli gıda dağıtıldı >5°C.	Süt ürünleri Gıda Standartları Kanununun gerekliliklerine göre soğutulmamış (bölüm 4.2.4).
	İşleme		Süt ürünleri AS3993 ve ANZDAC kılavuz ilkelerinin gerekliliklerine göre işlenmiyor (izleme, süre/sıcaklık, basınç farkı, sızıntı tespiti (yalnızca çift emniyet tabakası)).	Bitmiş kültüre edilmiş ürünler <4,5 pH'ye ulaşmadı.
	İçerikler		İçerikler ya da kültürler, en iyi haldeyken tüketilebilecekleri tarihten sonra kullanılıyor.	
Analiz ve Test	Test		Süt ve kremada pastörizasyon doğrulaması yapılmıyor (yani, Fosfotaz testi).	



Ön Koşul Programları	Kalibrasyon		Termometre 6 aydır kalibre edilmemiş (toplu pastörizör ve diğer termometreler)	
			Pastörizördeki termometreler, BSD'ler, kayıt kalemleri, basınçölçerler ve sıcaklık ölçerler AS3993'e uygun olarak kalibre edilmemiş (yalnızca YSKS pastörizasyonu).	Pastörizördeki termometreler, BSD'ler, kayıt kalemleri, basınçölçerler ve sıcaklık ölçerler denetim esnasında kullanılmıyor ya da çalışmıyor



Tablo 10. İhracat onaylı süt ürünü tesisleri

İhracat tesisleriyle ilgili yol gösterici bilgiler Tarım ve Su Kaynakları Bakanlığı'nın (TSKB) internet sitesinde ve İthal Edilen Ülke Gereklilikleri Kılavuzunda (İEÜGK) bulunabilir:

<http://www.agriculture.gov.au/export/food/dairy/dairy-eggs-fish-export-guidelines>

<http://www.agriculture.gov.au/export/food/dairy/pubs-guidelines>

Kategori		Küçük	Büyük	Kritik
Tescil	Onaylı Düzenleme (OD)	Organizasyon yapısı, sorumluluklar, yetkiler ve ihracat yasası taahhüdü belgelenmemiş.	OD'de önemli değişiklik ya da süreç ilgili kuruma iletilmemiş.	
	Tescil Belgesi	Tescil belgesinde mevcut personel, süreçler veya ülke listesi (gerekliyse) bulunmuyor. İhracat yapılan bütün ülkeler için ithal eden ülke gereklilikleri mevcut değil.		
Kimlik ve Takip	AS/TB'ler		Aktarım sertifikaları doğru doldurulmamış. Aktarım sertifikaları ülke uygunluğunu belirtmiyor. Aktarım sertifikaları gelen süt ürünü içerikleri için mevcut değil.	
Analiz ve Test	Test		İthal eden ülke test gerekliliklerinde uygunsuzluk (örn. AB için Yıgın süt ve her partinin patojen testinin yapılması).	Tesis başarısız sonuç alan bir testi Gıda Kurumuna ve TSKB'ye bildirmemiş (sözlü olarak 24 saatte, yazılı olarak 7 günde).
		Su testi her ay yapılmıyor.	Başarısız su testi sonucuna karşılık düzeltici eylem gerçekleştirilmemiş (bariz gıda güvenliği riski yok).	Başarısız su testi sonucuna karşılık düzeltici eylem gerçekleştirilmemiş (gıda güvenliği riski bariz ya da olası).

Tablo 11. Hassas topluluklar

Kategori	Küçük	Büyük	Kritik	
Süreç Kontrolü	İzleme	5 parti için pişirme kayıtları yok. 5 parti için soğutma doğrulaması kayıtları yok.	>5 parti için pişirme kayıtları yok. >5 parti için soğutma doğrulaması kayıtları yok.	
	Sıcaklık	Alınan POZG sıcaklığı >5°C ve uygun bir düzeltici eylem yok.	Alınan POZG sıcaklığı >10°C ve uygun bir düzeltici eylem yok (ıskartaya çıkarma).	Gıdalar Kanununun gerekliliklerine uygun olarak soğutulmuyor.
		Dondurulmuş POZG, üreticinin etiketinde belirtilen sıcaklıklarda ya da kaskatı donmuş şekilde depolanmıyor.	POZG sıcaklık kontrolü (>5°C - <60°C) veya güvenli alternatif (4 saat/2saat) dışında depolanıyor.	
			Önceden pişirilmiş gıdalar doğrulanmış soğutma prosedürüne uygun olarak soğutulmuyor (örn. uzun raf ömürlü önceden pişirilmiş gıda, kısa raf ömürlü önceden pişirilmiş gıda).	Gıda doğrulanmış sürede/sıcaklıkta pişirilmiyor (yani, <i>Hassas Kişilere Gıda Servisi Kılavuz İlkeleri</i> veya alternatifinde [örn. uzun raf ömürlü önceden pişirilmiş gıdalar] belirtildiği şekilde).
	İşleme		POZG'nin buzu sıcaklık kontrolü ya da güvenli alternatifi altında çözülmüyor.	İşletme yüksek riskli gıdalarla ilgili riskleri kontrol altına almamış (örn. süreç, raf ömrü, listeriya).
		Buzu çözülmüş, önceden pişirilmiş, kalıntı, sandviç, sıvı besin desteği biçimindeki POZG geçerli bir raf ömrü içinde kullanılmıyor (yani, hassas kişilere gıda servisi kılavuz ilkeleri veya alternatifinde belirtildiği şekilde).	Vitamize gıdalar/besin destekleri, sıcaklık kontrolü altında muhafaza edilmemiş.	
			Vitamize gıdalar/besin destekleri, doğrulanmış raf ömrü içinde yapılmamış veya kullanılmamış.	

				Vitamize gıdalar/besin destekleri, yeterli ısı işleminden geçirilmemiş.
	İçerikler	İşletme tarafından en iyi haldeyken tüketilebileceği tarih sonrasında depolanan gıda uygulanıyor (yani, açtıktan veya ürettikten sonra).		
Ürün Kimliği ve Takip Edilebilirlik	Etiketleme	Gıdalar GGP'de belirtildiği şekilde etiketlenmiyor (örn. açılmış gıda).		
		Buzu çözülen gıda 48 saatte veya buzunun çözülmesiyle (veya güvenli alternatifi) kullanılması yönünde etiketlenmiyor.		



Tablo 12. Deniz ürünü işleme

Kategori		Küçük	Büyük	Kritik
Süreç Kontrolü	İzleme			İstiridyelerin herhangi bir alış, işleme veya gönderim kaydı eksik.
	Sıcaklık	Çiğ ürünün sıcaklığı 5-10°C.	Çiğ ürünün sıcaklığı 10-15°C. YH ürünlerin sıcaklığı 7-10°C.	Çiğ ürünün sıcaklığı >15°C. Çiğ ürünün sıcaklığı >10°C.
	Pişirme Sıcaklığı		Kabuklu hayvanlar için pişirme doğrulaması yapılmamış.	
	Çapraz Kontaminasyon		Açılmamış istiridyelerde aşırı çamur, çökelti veya döküntü var (toplayıcıya Düzeltme Bildirimi verilmiş).	
Ürün Kimliği ve Takip	Takip Edilebilirlik	Açılmamış/gelen istiridyelerde tür, toplama tarihi ve konumu, depolama koşulları ve işletmenin adı ve adresi (işleyici ya da tedarikçi) yok.	Açılmış ya da açılmamış istiridyeler parti ya da ÜK numaralarıyla tanımlanmıyor.	

Tablo 13.Kabuklu deniz ürünü toplama

Bu rehberlik belgesi, Gıda Kurumuna gönderilen toplama verilerinden hareketle kabuklu deniz ürünü toplayıcılarda gerçekleştirilecek uygunluk denetimlerinde kullanılacaktır.

Kategori		Küçük	Büyük	Kritik
Gıda Güvenliği Programı	Ruhsat		Denetim esnasında görülen faaliyetler için ruhsat izni yanlış (örn. başka mal, nakliye).	Görülen faaliyetler için ruhsat izni yanlış (depurasyon, toplama ve tutma).
	Gıda Güvenliği Programı		Gerçekleştirilen faaliyetler için yanlış bir genel GGP mevcut (toplama ve tutma).	Denetlemede GGP mevcut değil.
Süreç Kontrolü	İzleme	Nehir ağzı ya da alan ÜK defterine girilmiyor	Toplama zamanı ÜK defterine girilmiyor (o tarihte kapanış yok).	Toplama zamanı ÜK defterine girilmiyor (o tarihte kapanış var).
				Tarih ÜK defterine girilmiyor.
			Depurasyon bölümünde yoğunluk eksik ve tuzluluk miktarı kaydedilmiyor.	Depurasyon bölümündeki saatler ve tarihler eksik kaydedilmiş.
			ÜK'nin istikamet bölümü doldurulmuyor - 5 sefer	ÜK'nin istikamet bölümü doldurulmuyor - > 5 sefer.
			Yerine koyma veya yer değiştirme tam olarak kaydedilmiyor.	İstiridyelerin en az 36 saat depurasyonu yapılmıyor.
				Yerine koyulan istiridyeler koşullu olarak onaylanmış alanda 14 günden önce satılıyor (açık durumda tam 14 gün için).
			Yeri değiştirilen istiridyeler koşullu olarak kısıtlanmış/onaylanmış alanda 60 günden önce satılıyor.	



	Sıcaklık	12 saatten fazla depolanan ıstiridyeler için sıcaklık kayıtları doldurulmuyor – 5 sefer.	12 saatten fazla depolanan ıstiridyeler için sıcaklık kayıtları doldurulmuyor – >5 sefer.	İstiridyeler gerekli olan sıcaklıklarda depolanmıyor (SKİ <25, diğerleri <10)).
	Çapraz Kontaminasyon		İstiridyeye poşetleri/kutuları kontaminasyondan korunur bir şekilde depolanmıyor.	Satışa hazır ıstiridyeler (torbalanmış) çamurun temizlenmesi için yeteri kadar yıkanmıyor.
Kimlik ve Takip Edilebilirlik	Takip Edilebilirlik		Doğrudan toplanan ıstiridyeler yıkanmıyor.	
	Etiketleme	Etiketler veya poşetlerde Kaynak Ülke, işletme adı ve adresi, tür veya saklama koşulları yok.	Yeri değiştirilen veya yerine koyulan ıstiridyeler haritalarda belirtilmiyor.	Satılık ıstiridyeler ÜK numaralarıyla tanımlanmıyor.
			Satılık ıstiridyelerde Kaynak Ülke etiketi yok.	Satılık ıstiridyelerde toplama tarihi ve konumu etiketi yok.
			Satılık ıstiridyelerde işletme adı ve adresi etiketi yok.	
		Satılık ıstiridyelerde tür etiketi yok.		
		Satılık ıstiridyelerde saklama koşulları etiketi yok.		
Analiz ve Test	Test		Tankın 3 ay kullanılmamasından sonra depurasyonu yapılan ilk parti için depurasyon tankı doğrulaması gerçekleştirilmedi.	
Ön Koşul Prog-	Kalibrasyon	Termometre üreticinin talimatlarında belirtilen şekilde ya da en az 12 ayda bir kalibre edilmemiş	Termometre çalışmıyor ya da mevcut değil	
		UV ışığı ömrü belgelenmiyor.	UV ışığı denetim esnasında çalışmıyor.	



	Kimyasallar.	<i>Not: Gıdaları veya gıda temas yüzeylerini kontamine etmedikleri sürece elde mevcut olan kimyasalların (haşere kontrolü ve temizlik) kullanılmasında sorun yoktur.</i>	Tesiste uygun olmayan kimyasallar kullanılıyor ve/veya üreticilerinin talimatlarına göre kullanılmıyor.	
--	--------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------	--



Tablo 14. Yumurta işleme

Kategori	Küçük	Büyük	Kritik
Süreç Kontrolü	İzleme	Sürekli akış pastörizörlerindeki ayırıştırma vanaları her gün kontrol edilmiyor (<1 hafta).	Sürekli akış pastörizör kayıtları yok ya da tamamlanmamış (>1 hafta).
			Toplu pastörizör kayıtları yok ya da tamamlanmamış (>1 hafta).
			Tepe boşluğu sıcaklıkları izlenmiyor (>1 hafta).
	Sıcaklık	İşlenmiş yumurta ürünleri (pastörize) sıcaklık kontrolü altında depolanmıyor.	Yumurta ürünleri Gıda Standartları Kanununun gerekliliklerine göre ısıtılmamış (bölüm 4.2.5).
		Potansiyel olarak tehlikeli gıda gönderiliyor >5°C.	Yumurta ürünleri Gıda Standartları Kanununun gerekliliklerine göre soğutulmamış (bölüm 4.2.5) (hızla <7°C veya iki saatte 60°C'den 21°C'ye ve ek dört saatte 21°C'den 5°C'ye).
	İşleme	Yumurta ürünleri, NSW Gıda Güvenliği Planları Kılavuzunun gerekliliklerine göre işlenmiyor (izleme, süre/sıcaklık, basınç farkı, sızıntı tespiti (yalnızca çift emniyet tabakası))	
Ön Koşul Programları	Kalibrasyon	Termometre 6 aydır kalibre edilmemiş (toplu pastörizör ve diğer termometreler)	
		Pastörizördeki termometreler, BSD'ler, kayıt kalemleri, basınçölçerler ve sıcaklık ölçerler NSW Gıda Güvenliği Planları Kılavuzunun 6. bölümüne uygun olarak kalibre edilmemiş.	Pastörizördeki termometreler, BSD'ler, kayıt kalemleri, basınçölçerler ve sıcaklık ölçerler denetim esnasında kullanılmıyor ya da çalışmıyor

Tablo 15. İhracat izinli yumurta tesisleri

İhracat tesisleriyle ilgili yol gösterici bilgiler federal TSKB iinternet sitesinde ve İEÜGK'de bulunabilir:

<http://www.agriculture.gov.au/export/food/dairy/dairy-eggs-fish-export-guidelines>

Kategori		Küçük	Büyük	Kritik
Tescil	Onaylı Düzenleme (OD)	Organizasyon yapısı, sorumluluklar, yetkiler ve ihracat yasası taahhüdü belgelenmemiş.	OD'de önemli değişiklik ya da süreç ilgili kuruma iletilmemiş.	
	Tescil Belgesi	Tescil belgesinde, mevcut çalışanlar, süreçler veya ülke listesi (gerekliyse) bulunmuyor. İhracat yapılan bütün ülkeler için ithal eden ülke gereklilikleri mevcut değil.		
Kimlik ve Takip Edilebilirlik	AS/TB'ler		Aktarım sertifikaları doğru doldurulmamış. Aktarım sertifikaları ülke uygunluğunu belirtmiyor. Aktarım sertifikaları gelen yumurta ürünü içerikleri için mevcut değil.	
Analiz ve Test	Test		İthal eden ülke test gerekliliklerinde uygunsuzluk.	Tesis başarısız sonuç alan bir testi Gıda Kurumuna ve TSKB'ye bildirmemiş (sözlü olarak 24 saatte, yazılı olarak 7 günde).
		Su testi her ay yapılmıyor.	Başarısız su testi sonucuna karşılık düzeltici eylem gerçekleştirilmemiş (bariz gıda güvenliği riski yok).	Başarısız su testi sonucuna karşılık düzeltici eylem gerçekleştirilmemiş (gıda güvenliği riski bariz ya da olası).



Department of
Primary Industries
Food Authority

Tablo 16. Sebze ve meyve işleme

	Kategori	Küçük	Büyük	Kritik
Süreç Kontrolü	İzleme		5 parti boyunca patojen kontrolü adımı kaydedilmedi (örn. sanitasyon).	>5 parti boyunca patojen kontrolü adımı kaydedilmedi (örn. sanitasyon).
	Sıcaklık		Bitmiş ürün hızla soğutulmuyor.	
	İşleme			Patojen kontrolü adımı kritik sınırlara ulaşmıyor.
	İçerikler		Gelen ürün denetlenmiyor veya kaydedilmiyor.	
	Taze kesilen meyve ve sebzeler		Ürün işlenmeden önce yeterli seviyede ayıklanmıyor ve/veya budanmıyor.	
			Ayırma ve yıkama faaliyetleri işleme alanlarından ayrı değil.	
	Tohum filizleri		Gelen tohumlarda ön eleme yapılmıyor.	
			İşletme tohum ön elemesi için belgelenmiş bir numune alma prosedürüne uymuyor.	
			Yonca tohumları 20.000ppm kalsiyum hipoklorit solüsyonunda 10 dakika sanitize edilmemiş.	
			Tohumlar 2000ppm kalsiyum hipoklorit solüsyonunda 10 dakika sanitize edilmemiş.	
Yağ içindeki sebzeler		İşletme her partide <4,6 pH sağlandığını doğrulamıyor.		
Pastörize		Ayırma ve yıkama faaliyetleri işleme alanlarından ayrı değil.		

edilmemiş sebze ve meyve suları	Ürün, işlenmeden önce sanitize edilmiyor.	
---------------------------------	-------------------------------------------	--



Department of
Primary Industries
Food Authority

More resources at foodauthority.nsw.gov.au

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

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

NOTLAR:



Department of
Primary Industries
Food Authority

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

More resources at foodauthority.nsw.gov.au



nswfoodauthority



nswfoodauth