


# Akreditasyon Sertifikası Eki (Sayfa 1/1)

## Akreditasyon Kapsamı

 <b>Muayene</b> <b>TS EN ISO/IEC 17020</b> <b>AB-0328-M</b>	<b>ISA Denetim Belgelendirme Ve Eğitim A. Ş.</b>	
	Akreditasyon No: AB-0328-M Revizyon No: 02 Tarih: 5 Ekim 2018	
<b>A tipi Muayene Kuruluşu</b>		
<b>Adresi</b> Değirmen Sok. Ar Plaza B Blok No:16 Kozyatağı Kadıköy 34742 İSTANBUL/TÜRKİYE	<b>Tel</b> : 0 216 445 27 27 <b>Faks</b> : 0 216 416 07 08 <b>E-Posta</b> : guveny@kalitesistem.com <b>Website</b> : www.kalitesistem.com	
Muayene Alanı	Muayene Türü	Standard / Şartname
Gıdaların ve Yemlerin; hazırlandığı, depolandığı, sevk edildiği yerler, satış yerleri, Gıda ve Yemlerin; üretim yerleri, Gıda ürünlerinin servis edildiği yerler	Hijyen ve Sanitasyon Muayenesi	852/2004/EC, 853/2004/EC, 854/2004/EC numaralı AB düzenlemelerine paralel Tarım ve Orman Bakanlığı'nca hazırlanmış Hayvansal Gıdaların Resmi Kontrollerine İlişkin Özel Kuralları Belirleyen Yönetmelik, Gıda Hijyeni Yönetmeliği, Hayvansal Gıdalar için Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği, Yem Hijyeni Yönetmeliğinden faydalanılarak hazırlanan K3-P02 Denetim Faaliyetlerinin Yürütülmesi Prosedürü ve K3-P02-T012 Denetim Esaslarına İlişkin Talimatı
Gıdaların ve yemlerin; üretildiği, sevk edildiği, depolandığı, servis edildiği ve satış yerleri	Mikrobiyolojik ve kimyasal analizler için ürünlerden, personel ve ekipman yüzeylerinden, ortam havasından, imalathane ve tesis kullanma sularından numune alma	ISO 18593 APHA, Compendium of Methods for The Microbiological Examination of Foods, 4th Edition Chapter 2 -Sampling Plans, Sample Collection, Shipment, and Preparation for Analysis, Chapter 3- Microbiological Monitoring of the Food Processing Environment dokümanlarından faydalanılarak hazırlanan K3-P02 -T001-10, K3-P02-T017 Numune Alma Talimatları

KAPSAM SONU

**Kadir Kayıhan CABIOĞLU**  
Genel Sekreter V.