

**Aşağıda belirtilen orta ölçekli konserve üretimi yapan Gökkuşuğu Firmasında Kalite Yönetim Sisteminin ve Üretim sahasının tetkiki gerçekleşmektedir. Tetkik sonunda standardın maddelerine göre uygunsuzlukları bulunuz (Uygunsuzluğun ne olduğu tamamen kişisel bakış açısına ve yorumlara göre değişebilmektedir)**

**1-** Konserve üretimi yapan Gökkuşuğu firmasında yapılan Kalite Yönetim Sistemi Denetiminin başlangıcında denetçi üretim sahasına girdiğinde işletmenin oldukça tozlu ve gürültülü olduğunu görmüştür. İşletmede kalite Politikasının asılı olmadığı, sebebi sorulduğunda ise Kalite Politikasını onaylaması gereken Genel Müdürün yurt dışında bulunduğu için genel müdürlüğe kimin vekâlet edeceği belli olmadığından onaylanıp her bölüme asılmadığı anlaşılmıştır.

**2-** Üretim sahasında forkliftlerin geçiş yollarının belirtilmediği için özellikle yoğun çalışma saatlerinde karışıklık çıktığı gözlemlenmiştir. Ayrıca forkliftleri kullanan personelin kullanım ehliyeti ve yeterlilik belgesi olup olmadığı sorulduğunda herhangi bir cevap alınamamıştır. Tedarikçilerden gelen mallar ile üretilen malların giriş-çıkışının aynı kapıdan yapıldığı görülmüş. Bunun nedeni sorulduğunda Üretilen mallar için ayrı bir sevkiyat kapısının mevcut olduğu fakat üretimin ilk yıllarında kapasitenin düşük olmasından dolayı sadece küçük araçların geçebileceği genişlikte yol ve kapı yapıldığından tüm sevkiyatlar için mecburen ön kapının kullanıldığı söylenmiştir.

**3-** Üretim sahasında, üretilen konservelerin depolanması için ayrılan bölüm ihtiyacı karşılayamadığından konservelerin sağlıklı şartların mümkün olmadığı hurdaya ayrılan ürünlerinde yakınında bulunan bir alanda istiflendiği görülmüştür. Hurda konservelerden bir kısmının kırılmış olduğu bunun sebebi sorulduğunda; Müşterilerin 5'li paketler halinde satışa sunulan konserveleri taşıması sırasında konservelerin paketlerindeki tutma kısımlarının sağlam yapılmadığından dolayı kopmalar ve kırılmalarla birlikte bu tür iadelerin meydana geldiği anlaşılmıştır.

**4-** Firma temsilcisine, tedarikçilerinizi hangi kriterlere göre belirliyorsunuz sorusu sorulduğunda; herhangi bir kriterlerinin olmadığı çok fazla yakınmalarına rağmen Firma sahibinin yakın tanıdığı olan tedarikçi firmalar ile çalıştıklarını belirtmiştir. Tedarikçilerden gelen malların kalite kontrolünü yapan kişinin yeterli mesleki eğitimi olmadığı ayrıca kalite kontrolde kullanılan cihazların çoğu zaman arıza yaptığı herhangi bir kalibrasyon işleminin hiç yapılmadığı anlaşılmıştır.

**5-** Üretim sahasında 2 işçi, 1 operatör ve 1 bakım teknisyeninin bir makina parçası üzerinde çalıştığı görülmüştür. Ne yaptıkları sorulduğunda makinenin merdanelerini temizlediklerini, bunun rutin bir işlem olduğunu bunun için özel izin alınmadığını söylemişlerdir. Bu iş için herhangi bir prosedür olup olmadığını bilmediği anlaşılmıştır. Aynı sorun firmanın 7 ay önce yapmış olduğu iç tetkikte de tespit edilmiş ancak bununla ilgili net bir çözüm geliştirilmediği görülmüştür.

**6-** Tezgâh başında çalışan üretimden sorumlu bir operatöre, ürün uygunluğuna nasıl karar verdikleri sorulduğunda bazı parametreleri ölçtüklerini ve ona göre karar verdiklerini söylemektedir. Bunların hangi parametreler olduğu sorulduğunda ise PH, renk, yoğunluk gibi bazı birimlerden bahsetmiştir. Uygunluğa karar verirken kullandıkları spekt limitleri ve tolerans aralığı, bunlarla ilgili bir talimat, yazılı doküman olup olmadığını sorulduğunda ise cebinden kendi el yazısı ile yazılmış bir not kağıdı çıkartmış ve ustasının kendisine bunu verdiğini söylemiştir. Kâğıtta Kabul edilebilir ölçüm aralıkları belirtilmiştir.