**İŞİN KISA TANIMI**

Üst yönetim tarafından belirlenen amaç ve ilkelere uygun olarak; onay kapsamında takviye edici gıda üretimi yapmak isteyen işletmelerin başvuruları doğrultusunda, başvuru evrakının mevzuata uygunluğunun kontrol edilmesi, üretim yerinin fiziki-teknik şartlar açısından incelenmesi ve uygun görülmesi halinde yetkisinde olan takviye edici gıdalar için talep edilen belgelerin düzenlenmesi ile işletmelerin resmi kontrolleri ve Takviye Edici Gıda Komisyonu tarafından değerlendirilecek onay başvuru dosyalarının Bakanlığın ilgili birimlerine gönderilmesi faaliyetlerini yürütmek.

**GÖREVLERİ VE SORUMLULUKLARI**

* Takviye edici gıda üretmek isteyen işletmelerin işletme kayıt evraklarının ve ürün onay belgesi başvuru evraklarının mevzuata uygunluğunu kontrol etmek.
* Yetkisinde olan takviye edici gıda onay başvuru dosyaları ile Takviye Edici Gıda Komisyonu tarafından değerlendirilmek üzere Bakanlığın ilgili birimine gönderilecek takviye edici gıda onay başvuru dosyalarındaki bilgi ve belgeleri değerlendirmek. “Takviye Edici Gıda Onay Değerlendirme Formu” nu düzenlemek.
* Takviye Edici Gıda Komisyonu tarafından değerlendirilecek takviye edici gıdaların başvuru dosyalarını Bakanlığın ilgili birimine göndermek.
* İşletme kayıt ve onay belgesi başvurusu yapan işletmenin fiziki ve teknik şartlar açısından uygun olup olmadığını belirlemek.
* Takviye Edici Gıda Komisyonu tarafından değerlendirilen ve Bakanlık görüşü ile birlikte onay verilmesinde sakınca görülmeyen takviye edici gıdaların onay işlemlerini yürütmek.
* Takviye edici gıda onay işlemleri ile ilgili bilgilerin Gıda Güvenliği Bilgi Sistemi (GGBS)’ne girişlerini yapmak. Bakanlığımızın resmi internet sitesi aracılığı ile bu bilgiler doğrudan kamuoyu ile paylaşılacağından tüm bilgileri kontrol eder. Bilgilerin tam ve doğru olması durumunda, takviye edici gıdaya GGBS den onay numarası almak.
* Onaylanmış takviye edici gıdalara ait bilgilerin güncellenmesi ile ilgili iş ve işlemleri yapmak.
* İşletmelerin riske dayalı denetim sıklığının belirlenmesi prosedürü kapsamında işletme kayıt belgesi ve ürün onay belgesi düzenlenen işletmelere resmi kontrol yapmak.
* Bakanlık ve İl gıda numune alma planları kapsamında konusu ilgili numuneleri almak.
* Takviye edici gıda üreten ve satan işletmeler hakkındaki 174 Alo Gıda hattı, Cimer vb. şikâyetlerini değerlendirmek.
* Kayıt kapsamındaki ürün onayı almış takviye edici işletmelerinde HACCP tetkiki yapmak.
* Yürütülen yazışmaların kayıt, sevk, dosyalama ve arşiv işlemlerini Bakanlıktaki yöntemlere uygun olarak yapmak.
* Resmi Kontroller sonucu uygulanacak idari yaptırım kararlarını, yasal süreleri dikkate alarak eksiksiz ve doğru şekilde uygulamak.
* Çalışma gurubunun haftalık resmi kontrol programını düzenleyerek Şube Müdürüne teslim etmek ve programda belirtilen görevlere zamanında çıkmak.
* Yöneticisi tarafından görevlendirildiği toplantı, eğitim, komisyon ve komite vb. çalışma gruplarında yer almak.
* Ülke ekonomisini, tarım sektörünü ve gelişmelerini takip etmek, mesleğine ilişkin yayınları sürekli izlemek, bilgilerini güncelleştirmek.
* Faaliyetlerine ilişkin bilgilerin kullanıma hazır bir biçimde bulundurulmasını, rapor ve benzerlerinin dosyalanmasını sağlamak, gerektiğinde konuya ilişkin belge ve bilgileri sunmak.
* Görev alanı ile ilgili mevzuatı düzenli olarak izlemek.
* Görev alanı ile ilgili tüm kayıt, evrak ve değerlerin korunmasından sorumlu olmak, arşiv oluşturmak ve düzenini sağlamak.
* Görev ve sorumluluk alanındaki tüm faaliyetlerin mevcut iç kontrol tanım ve talimatlarına uygun olarak yürütülmesini sağlamak.
* Birimin görev alanına giren konularda meydana gelebilecek standart dışı iş ve işlemlerin giderilmesi ve sürekli iyileştirme amacıyla; 'Düzeltici Faaliyet' ve 'Önleyici Faaliyet' çalışmalarına katılmak.
* İş sağlığı ve iş güvenliği kurallarına uymak, sorumluluğu altında bulunan ya da birlikte çalıştığı kişilerin söz konusu kurallara uymalarını sağlamak, gerektiğinde uyarı ve tavsiyelerde bulunmak.
* Yaptığı işin kalitesinden sorumlu olmak ve kendi sorumluluk alanı içerisinde gerçekleştirilen işin kalitesini kontrol etmek.
* Görev alanı ile ilgili olarak yöneticisi tarafından verilen diğer görevleri yerine getirmek.

**YETKİLERİ**

* Yukarıda belirtilen görev ve sorumlulukları gerçekleştirme yetkisine sahip olmak.
* Faaliyetlerin gerçekleştirilmesi için gerekli araç ve gereci kullanmak.

**EN YAKIN YÖNETİCİSİ:**

Gıda ve Yem Şube Müdürü

**ALTINDAKİ BAĞLI İŞ UNVANLARI**

**BU İŞTE ÇALIŞANDA ARANAN NİTELİKLER**

* 657 Sayılı Devlet Memurları Kanunu'nda belirtilen genel niteliklere sahip olmak.
* Yükseköğrenim kurumlarının dört yıllık bir bölümünü-tercihen Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği vb. bitirmiş olmak.
* Yaptığı işin gerektirdiği düzeyde bir yabancı dil bilgisine sahip olmak.
* Gıda İşleme Tesisi izin/ruhsat işlemlerinin yapılabilmesi için Gıda Kontrol Görevlisi Sertifikasına sahip olmak.
* Faaliyetlerinin gerektirdiği analitik düşünme yeteneğine sahip olmak.

**ÇALIŞMA KOŞULLARI**

* Büro ve açık hava ortamında çalışmak.
* Normal çalışma saatleri içinde görev yapmak.
* Gerektiğinde normal çalışma saatleri dışında da görev yapabilmek.
* İnceleme yapılan üretim ve satış yerlerinde iş kazası, sıcak, soğuk, koku ve toz faktörüne maruz kalmak.
* Görevi gereği seyahat etmek.