



**SERTİFİKA NO:**  
**CERTIFICATE No.** FSSC-24/245

BU BELGE İLE AŞAĞIDA YAZILI OLAN ŞİRKETİN UYGULAMAKTA OLDUĞU GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ  
IT IS HEREBY CERTIFIED THAT THE FOOD SAFETY MANAGEMENT SYSTEM OF

**KESKİNOĞLU TAVUKÇULUK VE DAMIZLIK  
İŞLETMELERİ SAN.TİC.A.Ş.**

COID: TUR-1-3048-673899

KAYALIOĞLU MAHALLESİ, İSTİKLAL CADDESİ, NO:140 AKHİSAR, MANİSA - TÜRKİYE

AŞAĞIDAKİ FAALİYET ADRESLERİNDE / IN THE FOLLOWING OPERATIONAL UNITS

KAYALIOĞLU MAHALLESİ, İSTİKLAL CADDESİ, NO:140 AKHİSAR, MANİSA - TÜRKİYE

DEĞERLENDİRİLMİŞ VE GEREKLİLİKLER İLE UYUMLU OLDUĞU GÖRÜLMÜŞTÜR  
HAS BEEN ASSESSED AND COMPLIES WITH THE REQUIREMENTS OF

**FSSC 22000 Version 6**

Gıda güvenliği sistemleri için belgelendirme programı / Certification scheme for food safety systems including  
ISO 22000:2018, additional FSSC 22000 requirements and ISO/TS 22002-1:2009

BU SERTİFİKA AŞAĞIDAKİ KAPSAM İÇİN GEÇERLİDİR / THIS CERTIFICATE IS APPLICABLE FOR

Piliç işleme ürünleri; Kesilmiş, ayıklanmış, soğutulmuş piliçlerin, bütün piliç olarak PE ambalajlara paketlenmesi veya PE ambalajlara dökme olarak paketlenmesi; kesilmiş, ayıklanmış, soğutulmuş piliçlerin parçalanması PS tabaklara paketlenmesi veya PE poşetlere dökme olarak paketlenmesi, parça piliçlerin özel gramaj ve şekillerde dilimlenmesi, baharatlarla marine edilmesi (opsiyonel), PS tabaklara paketlenmesi veya PE poşetlere dökme olarak paketlenmesi, dondurulması (opsiyonel), İleri işlem ürünleri; Kaplamalı grubu ürünler; dondurulmuş veya taze piliç etinin baharat ve katkı maddeleri ile karıştırılması, formlanması, kaplanması, kızartılması, pişirilmesi, dondurulması veya soğutulması, PET/PE ambalaja poşetli ürün veya PET/PE-MAP ambalajlara paketlenmesi, Kofte ve kebab grubu ürünler; dondurulmuş veya taze piliç etinin baharat ve katkı maddeleri ile karıştırılması, formlanması, kızartılması, pişirilmesi, dondurulması veya soğutulması, PET/PE ambalaja poşetli ürün veya PET/PE-MAP ambalajlara paketlenmesi, Şarküteri grubu ürünler; dondurulmuş veya taze piliç etinin baharat ve katkı maddeleri ile karıştırılması, PA kılıflara doldurulması, pişirilmesi, soğutulması, kılıfların soyulması (opsiyonel), dilimlenmesi (opsiyonel), PET/PE-MAP ambalajlara paketlenmesi veya PET/PE ambalajlara veya PA kılıflara paketlenmesi, Döner grubu ürünler; taze piliç etinin baharat ve katkı maddeleri ile marine edilmesi, baton döner şekillendirilmesi, PE streç ile sarılarak paketlenmesi, dondurulması veya taze piliç etinin baharat ve katkı maddeleri ile marine edilmesi, kalıplanması, yarı pişirilmesi, soğutulması, kesilmesi PET/PE-MAP ambalajlara paketlenmesi.

Chicken processing products; Cutting, sorting, chilling chicken, packaging as a whole chicken in PE packages or bulk packaging in PE packages; cutting, sorting and chilling chicken into pieces, packaging in PS packages or bulk packaging in PE bags; slicing chicken pieces into special weights and shape, marinating with spices (optional), packaging in PS packages or bulk packaging in PE bags, freezing (optional). Further processing products; Coated group products; mixing, shaping, coating, frying, cooking, freezing or cooling frozen or fresh chicken meat with spices and additives, packaging in PET/PE packaging bags or PET/PE-MAP packaging, Meatball and kebab group products; mixing frozen or fresh chicken meat with spices and additives, shaping, frying, cooking, freezing or cooling, packaging in PET/PE packaging bags or PET/PE-MAP packaging. Delicatessen group products; mixing frozen or fresh chicken meat with spices and additives, filling into PA casings, cooking, cooling, peeling the casings (optional), slicing (optional), packaging into PET/PE-MAP packages or packaging into PET/PE packages or PA casings. Doner group products; marinating fresh chicken meat with spices and additives, shaping baton doner, wrapping with PE stretch and packaging, freezing or marinating fresh chicken meat with spices and additives, molding, half-cooking, cooling, cutting and packaging in PET/PE-MAP.

Last audit conducted unannounced": 26-29/09/2023

\*İlk belgelendirme denetiminden sonra ve bundan sonraki her üç (3) yıllık dönemde en az bir (1) periyodik denetimin habersiz olarak yapılması gerekmektedir.

\*At least one (1) surveillance audit is required to be undertaken unannounced after the initial certification audit and within each three (3) year period thereafter

Bu sertifikanın geçerliliği [www.fssc.com](http://www.fssc.com) adresinde bulunan Sertifikalı Kuruluşların FSSC 22000 veritabanında doğrulanabilir.

The authenticity of this certificate can be verified in the FSSC 22000 database of Certified Organizations available on [www.fssc.com](http://www.fssc.com)

Bu sertifikanın kullanımı ve geçerliliği, RINA'nın "Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri Belgelendirmesi için Kurallar" dokümanına olan uygunluğa tabidir

The use and validity of this certificate are subject to compliance with the RINA document: Rules for the Certification of Food Safety Management Systems.

İlk karar ve  
belgelendirme tarihi  
Initial decision and  
certification date

06.11.2024

Belgelendirme kararı

Certification decision

30.12.2024

Kuruluşun Yönetim Sistemi'nin ilk belgelendirme tarihi:

Organization with Management System certified since:

14/01/2022

Sürenin bitiş tarihi  
Expiry Date

14.01.2028

Yayın tarihi

Issue date

30.12.2024

Eda Yurdakul

Head of Turkey Certification

*E. Yurdakul*



FSM N° 019 I

Signatory of EA, IAF and ILAC  
Mutual Recognition Agreements



RINA Services S.p.A.  
Via Corsica 12 - 16128 Genova Italy

Cisq, İtalyan Yönetim Sistemi Belgelendirme  
Kuruluşları Federasyonudur  
CISQ is the Italian Federation of  
management system Certification Bodies



Gıda  
Kategorisi  
Food  
Categories  
CI,CO