|  |  |
| --- | --- |
| Müşteri Kuruluş | æfirmaadiæ |
| Adres | æfirmaadresiæ |
| İletişim Bilgileri | æfirmatelefonæ æfirmafaksæ |

|  |  |
| --- | --- |
| Kapsam | æbelgelendirmekapsamiæ |
| Standard | OIC/SMIIC 1:2019, OIC/SMIIC 17-1:2020 |
| Denetim Tipi | İlk Belgelendirme  Gözetim 1  Gözetim 2  Yeniden Belgelendirme  Özel |

|  |  |
| --- | --- |
| Başdenetçi | æbasdenetciadiæ |
| Denetçi | ædenetciadi1æ |
| Denetçi | ædenetciadi2æ |
| İslami Konular Uzmanı | æislamiuzmanadiæ |
| Teknik Uzman | æteknikuzmanadi1æ |
| Gözlemci | ægozlemciadi1æ |
| Değerlendirici | ægozlemciadi1æ |

|  |  |
| --- | --- |
| Müşteri KuruluşYetkili Temsilcisi | æyonetimtemsilcisiadiæ |

|  |
| --- |
| Bu raporun içeriği, müşteri kuruluşun kendisi ve Aliment dışında gizlidir.  Bu raporun tamamı veya bir kısmının müşteri kuruluşun çalışanları veya Aliment dışında çoğaltılması ve dağıtılması, dağıtımdan önce yazılı mutabakat ile mümkündür (HAK hariç).  Bu raporda yer alan uygunsuzluklar, örnekleme usulü yapılan çalışma sonucunu yansıtır ve bu sebeple başka uygunsuzluk olmadığı anlamını taşımaz. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Denetim Tarihi | ædenetimtarihleriæ | Denetim/Gün Sayısı | ædenetimzamaniæ |

|  |  |
| --- | --- |
| Denetim Hedefi | 1. Denetim kriterleri kullanılarak, müşterinin yönetim sisteminin veya bir bölümünün uygunluğunun tayini, 2. Yönetim sisteminin yeteneği ile müşterinin uygulanabilir, yasal, düzenleyici ve sözleşme gerekliliklerini karşıladığından emin olunmasının tayini, 3. Müşterinin, belirlenen hedeflere ulaşılabileceği beklentisini güvence altına almak için yönetim sisteminin etkinliğinin tayini, 4. Uygun olması durumunda, yönetim sisteminin potansiyel iyileştirme alanlarının tanımı. |
| Denetim Kriterleri | El kitabı, prosesler, prosedürler, yönetmelik vb. |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Çalışan Sayısı | ætamzamanlicalisansayisiæ | Taşeron Çalışan Sayısı | ætaseroncalisansayisiæ | Toplam  Çalışan Sayısı | ætoplamcalisansayisiæ |

|  |
| --- |
| Rapor Özeti |
| æfirmaadiæ’ in, EYS kurulmasında ve işletilmesi konusunda ihtiyaç duyulan dokümantasyonu oluşturduğu ve sistemin, bazı eksiklikleri ile etkin bir şekilde yürütüldüğü gözlemlendi.  æfirmaadiæ’ in üst yönetiminin ve personelin bakış açısı ve alt yapı olarak, EYS şartlarına hazır olduğu gözlemlendi.  Denetim esnasında, 20 adet uygunsuzluk tespit edilmiş olup, bunlardan 6 tanesi majör/kritik, 14 tanesi minör uygunsuzluk olarak belirlendi.  Denetim esnasında, æfirmaadiæ’ in, yönetim sisteminin bazı yönlerini geliştirmesi gerektiği gözlenmiş bunların bir kısmı raporda uygunsuzluk/iyileştirmeye açık alan olarak belirtildi. |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Toplam majör uygunsuzluk |  | Toplam minör uygunsuzluk |  | Toplam kritik uygunsuzluk |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Genel | |
| Varsa denetim planından herhangi bir sapma ve nedenleri | Denetim planından herhangi bir sapma söz konusu olmamıştır. |
| Varsa denetim programını etkileyen durumlar | Denetim programında değişiklik gerektirecek her hangi bir durum görülmemiştir. |
| Varsa son denetimden sonra müşterinin yönetim sistemini etkileyen değişiklikler | Son denetimden sonra, æfirmaadiæ’ nin yönetim sistemini etkileyen her hangi bir değişiklik uygulaması görülmemiştir. |
| Varsa çözümlenmemiş hususlar | Çözümlenmemiş her hangi bir husus bulunmamaktadır. |
| Önceki denetimde tespit edilmiş olan uygunsuzluklara ait düzeltici faaliyetlerin etkinlik kontrolü | Önceki denetimde Aşama 1’ de tespit edilmiş olan 4 adet uygunsuzluğa ait düzeltici faaliyetlerin etkinlik kontrolü yapılmış ve tamamının 3 tanesinin kapatıldığı, 1 tanesinin de kapatılmadığı tespit edilmiş ve Aşama 2’ de tekrar uygunsuzluk açılmıştır. |
| Sertifika, marka ve logo kullanımı | Sertifika, marka ve logo kullanımının uygun olduğu görülmüştür. |
| Yönetim sistem/lerinin uygulanabilir gereklilikler ve beklenen çıktıları karşılama yeteneği | Yönetim sistem/lerinin uygulanabilir şartlar ve beklenen çıktıları karşılayacak yapıda oluşturulduğu ve uygulandığı görülmüştür. |
| Denetim hedeflerine ulaşma durumu | Denetimde;   1. Denetim kriterleri kullanılarak, müşterinin yönetim sisteminin veya bir bölümünün uygunluğunun tayini, 2. Yönetim sisteminin yeteneği ile müşterinin uygulanabilir, yasal, düzenleyici ve sözleşme şartlarını karşıladığından emin olunmasının tayini, 3. Müşterinin, belirlenen hedeflere ulaşılabileceği beklentisini güvence altına almak için yönetim sisteminin etkinliğinin tayini, 4. Uygun olması durumunda, yönetim sisteminin potansiyel iyileştirme alanlarının tanımı.   görüldüğünden, denetim hedeflerine ulaşılmıştır. |

|  |  |
| --- | --- |
| Gözlemler | |
| No | Olumlu Yönler |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
| No | İyileştirmeye Açık Alanlar |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Bulgular | | | |
| No | Standard/Madde No | Uygunsuzluk Sınıfı | Uygunsuzluk Açıklaması |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Denetim Sonucuna İlişkin Denetim Ekibinin Tavsiye Kararı | |
| İlk  Belgelendirme | Sertifika verilmesi |
| Sertifika verilmemesi |
| Takip denetimi yapılması |
| Gözetim | Belgelendirmenin sürdürülmesi |
| Belgelendirmenin askıya alınması |
| Takip denetimi yapılması |
| Yeniden  Belgelendirme | Belgelendirmenin yenilenmesi |
| Belgelendirmenin yenilenmemesi |
| Takip denetimi yapılması |
| Diğer | Kapsam değişikliği yapılması |
| Adres değişikliği yapılması |

|  |
| --- |
| Aliment, gerçekleştirilen her denetimden sonra, denetim raporlarını, müşteri kuruluşa iletmektedir.  Belgelendirme sözleşmesi gereği raporları, 3 yıllık belgelendirme çevrimi boyunca muhafaza etmeniz ve talep edilmesi durumunda ibraz etmeniz gerekmektedir. |

|  |
| --- |
| Başdenetçi |
| æbasdenetciadiæ |
| İmza |
|  |

| OIC/SMIIC 1:2019 | | |
| --- | --- | --- |
| Gereklilikler | | Bulgular |
| 6 | **GIDA İŞLEME** Aşağıdaki gereklilikleri karşılayan tüm işlenmiş gıdalar helal midir?   1. Ürünler veya bileşenleri İslam kuralları uyarınca helal olmayan kaynaklar içeremez; 2. Ürünler bir maddeyi İslami kurallara göre helal olmadığı kabul edilen miktarda ihtiva edemez; 3. Ürün ve içindekiler güvenli olmaktadır; 4. Ürün helal olmayan maddelerle kirletilmiş ekipman ve tesis kullanılarak hazırlanamaz, işlenemez veya imal edilemez; 5. Hazırlanması, işlenmesi, ambalajlanması, depolanması veya taşıması sırasında, a), b), c) ve d) içinde belirtilen gereklilikleri karşılamayan diğer gıdalardan ve İslami kurallar çerçevesinde helal olmayan diğer maddeler içeren gıdalardan uzak tutulmaktadır; 6. Gıda işleme helal olmayan gıdaların işlendiği alanda görevli olmayan bir personel tarafından gerçekleştirilmekte midir? Eğer tesis helal olmayan üretimden helal üretime geçiş yapmış ise, personel İslami kuralların gerektirdiği yıkama ve temizleme işlemlerini gerçekleştirmekte ve hijyen ve sanitasyon kurallarına uymakta mıdır? 7. Helal olmayan üretime geçildikten sonra yeniden helal üretime geçiş yapılmasına izin verilmez. |  |
|  |
| Ek Gereklilikler |  |  |
|  | Kuruluş helal olarak taşınabilecek malzemeleri tanımlamış mıdır? |  |
|  | Müşteriden yükün helal olup olmadığı ile ilgili nelerin talep edileceği belirlenmiş ve uygulanmakta mıdır? |  |
|  | Kuruluş taşıyacağı malzemelerle ilgili bir helal değerlendirme metodu geliştirmiş midir? Ve geliştirilen metot etkin midir? Uygulanmakta mıdır? |  |
|  | Kuruluş nakliye hizmeti ile ilgili bir helal değerlendirme metodu geliştirmiş midir? Ve geliştirilen metot etkin midir? Uygulanmakta mıdır? |  |
|  | Kuruluş helalliği etkileyebilecek tedarikçilerin seçimi ve değerlendirilmesine yönelik bir metot uygulamakta mıdır? Bu metot helal ile ilgili koşulları değerlendirmekte midir? Uygulama metoda uygun mudur? |  |
| 7 | **MAKİNALAR, ARAÇ GEREÇLER VE İMALAT HATLARI**  1. Makinaların, araç-gereçlerin, imalat hatlarının helal gıda işlemede kullanılacak gıda maddelerine temas edebilecek kısımları, İslami kurallar çerçevesinde helal olmadığına karar verilmiş olan hiçbir maddeden imal edilemez veya böyle bir madde içeremez ve sadece helal gıda için kullanılabilir. 2. Helal olmayan bir ürünle kirletilmiş durumda olan bir işleme hattının helal üretim hattına dönüştürülmesi halinde, hattın İslami kurallar, hijyen kuralları ve sanitasyon kuralları uyarınca yıkanması ve temizlenmesi gerekir. Dönüşümün ardından, hattın sadece helal gıda için kullanılması gerekir. Eğer hat helal olmayan üretime dönüştürülmüşse, yeniden helal üretime geçilmesine izin verilmez. 3. Gıda ile temas içinde bulunan makina ve cihazların bakımlarında kullanılan yağ gıdada kullanılmaya uygun bir yağ olmakta ve helal olmayan bir içeriğe sahip olmamakta mıdır? 4. Ürün kalitesini veya sağlığını etkileyen proseste kullanılan ölçüm ve deney cihazlarının uygun şekilde bakımı ve kalibrasyonu yapılmakta mıdır? |  |
|  |
| Ek Gereklilikler |  |  |
|  | Araçların iç yapısı ürüne/hammaddeye bulaşı riskini engelleyecek şekilde tasarlanmış mıdır? |  |
|  | Nakliye hizmeti için kullanılan sistem, ünite, makine vb. ürün ile temas eden kısımlar gıda güvenliğine ve helal gıdaya uygun yapılmış mıdır? |  |
|  | Araçlarda ürüne/hammaddeye uygun ölçüm cihazları (sıcaklık ölçer vb) bulunmakta ve kayıtları tutulmakta mıdır? |  |
|  | Nakliye hizmeti ile ilgili kullanılan makine ve cihazların kullanım ve bakım onarım talimatları ve uygulamaları bulunmakta mıdır? |  |
|  | Araçlar durmak zorunda kaldığında ürün sağlığını korumak amacıyla yeterince enerji sağlanabilmekte midir? |  |
|  | Ürün ile temas edebilecek donanımlarda kullanılan yağlar; gıdaya uygun olmalı ve helal olmayan herhangi bir bileşen içermemekte midir? |  |
|  | Araçlar hijyen talimatlarına uygun olarak helallik açısından uygun kimyasallar ile yıkanmakta ve kontrol edilmekte midir? |  |
|  | Araçlar olası bir bulaşma (hijyen, alerjen ve helal olmayan taşıma vb) açısından kontrol edilmekte midir? |  |
|  | Ürün kalitesi, sağlığı ve helalliğini etkileyen proseste kullanılan ölçüm cihazlarının uygun şekilde kalibrasyonu yapılmakta mıdır? |  |
| 8 | **DEPOLAMA, GÖRÜNTÜLEME, SERVİS VE TAŞIMA**  1. Depolanan, görüntülenen, satılan veya servis edilen tüm helal gıdaların helal olarak sınıflandırılması ve etiketlenmesi ve her aşamada helal olmayan maddelerle karışmasının veya kirlenmesinin engellenmesi için bu maddelerden uzak tutulması gerekmektedir. 2. Taşıma işlemi ürünün doğasına uygun olmakta mıdır? Taşıma aracının hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun olması gerekir. |  |
|  |
| Ek Gereklilikler |  |  |
|  | Yükleme ürün yapısına uygun mudur? |  |
|  | Araçta helal olan ile olmayan ürün/hammaddeler birlikte taşınmakta mıdır? |  |
|  | Araçlar için pest control önlemleri geliştirilmiş midir? |  |
|  | Temizlik programına araçlar dahil edilmiş ve uygulanmakta mıdır? |  |
|  | Temizlik kimyasalları helal koşullarına uygun mudur? |  |
|  | Araçlarda açık, tanımsız, zeminde hammadde/ürün var mıdır? |  |
|  | Yükleme taşıma esnasında ürünün devrilmesi vb şekilde zarar görmesini engelleyecek şekilde mi yapılmıştır? |  |
| 9 | HİJYEN, SANİTASYON VE GIDA GÜVENLİĞİ  Hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği helal gıda hazırlığının ön gerekliliklerini oluşturmaktadır.  Helal gıdanın Kodeks CAC/RCP 1 ve diğer ilgili Kodeks ve diğer uluslararası standardlarda belirtilen hijyen ve sanitasyon gerekliliklerini karşılayan bir şekilde hazırlanması, işlenmesi, ambalajlanması, taşınması ve depolanması gerekmektedir.  Hijyen ve sanitasyonda kullanılan kimyasalların ve maddelerin helal gıda sektöründe kullanılmak için uygun olması gerekmektedir.  Tüm gıda güvenliği tedbirleri, helal gıda sektöründe kullanılmaya uygun olmakta mıdır? |  |
|  |
| Ek Gereklilikler |  |  |
|  | Dokümante edilmiş temizlik prosedürleri oluşturulmuş mudur?. |  |
|  | Dokumante edilen temizlik prosedüründe bölge, sorumlu, sıklık, kimyasal, kontrol eden bilgisi var mıdır? |  |
|  | Araçların zemini ve duvarları kolay temizlenebilir midir? |  |
|  | Araç sinek, haşere ve kemiricilerin girmesini engelleyecek şekilde mi tasarlanmıştır? |  |
|  | Gıda güvenliği ve helal gıda açısından uygun olmayan ürünler için tanımlanmış bir yöntem mevcut mudur? |  |
|  | Çapraz bulaşmayı(alerjen, mikrobiyal, helal olmayan vb) önlemek amacı ile gerekli önlemler alınmış mıdır? |  |
|  | Araç temizliği için kullanılan suyun analizleri yapılmakta mıdır? Yapılan analizler yasal mevzuata uygun mudur? |  |
|  | Yıkama tesisinde su arıtma ünitesi var mıdır?  Var ise su arıtma ünitesinde bulunan filtrelerde hayvansal kaynaklı kemik ve gliserin kullanılmakta mıdır? |  |
|  | Su arıtma ünitesi mikrobiyal bir arıtma içermekte midir.?  Arıtma amacıyla UV kullanılıyorsa değişim sıklığı nedir? |  |
|  | Araç yıkama ve bakım alanında temizlik kimyasalları ve ürüne temas edilebilir noktalarda kullanılan makine yağları kilitli bir alanda tutulmakta mıdır? Kimyasalların Sorumlusu ve vekili var mıdır? Kimyasal sorumlusu ve vekili kimyasalların kullanımı konusunda eğitim almış mıdır? |  |
|  | Tesiste kullanılan kimyasalların MSDS leri var mıdır? |  |
|  | Araç içerisine girecek ziyaretçiler için giriş kontrollerin neler olduğu belirlenmiş midir? Ve uygulanmakta mıdır? |  |
|  | Yıkama ve bakım tesisleri ve araçlar için pest kontrol ile ilgili hizmet almış mıdır? Hizmet alınan kuruluşa dair yasal izinlerini, kullanılan kimyasalların MSDS’lerini ve raporlarını içeren bir dosya var mıdır? Ve uygun mudur? |  |
|  | Yıkama ve bakım tesisleri ve araçlar için atık yönetimi sağlanabilmekte midir? |  |
|  | Atık bertarafında kullanılan keynerler temiz, kapaklı ve tesisten uzakta mı tutulmaktadır? |  |
|  | Araçlarda aydınlatma ekipmanları yapılan işle paralel uygun bir ışık sağlamakta ve kırılmaya karşı korunaklı mıdır? |  |
|  | Araçlarda yeterli ve uygun bir havalandırma mevcut mudur? Havalandırmada filtre var mıdır? |  |
|  | Araç tavanında damlama, küflenme ya da ürün üzerine dökülebilecek bir kirlilik var mıdır? |  |
| 10  10.1 | **GEÇERLİ KILMA VE DOĞRULAMA****Metotların geçerli kılınması ve doğrulanması** Helal olmayan kaynakların ve içeriğin değerlendirilmesini hedefleyen muayeneler ve testler, ulusal ve uluslararası düzeyde tanınan, geçerli kılınmış ve doğrulanmış muayene ve test metotları ile gerçekleştirilmekte midir?  Helal gıdaların kontrol edilmesi amacıyla kullanılan Helal Ürün Doğrulama Teyidine ilişkin test yöntemleri, makul şüphelerin ötesinde, aşağıdaki özellikleri haiz midir?  a) Bu metotlar helal gıda kaynağından nesnel bir şekilde tanımlanabilir,  b) Risk odaklı yaklaşıma göre, helal olmayan veya kendi dışkısından beslenen hayvan kökenli unsurlar içeremez,  c) İslami kurallar çerçevesinde kesimin gereklilikleri yerine getirilmektedir (mümkün olduğu hallerde).  Tamamen doğrulanmış, teyit edici metotların (örneğin ilgili matrisler için işbirlikçi testlerle doğrulanan metotlar) uygun ve mümkün olduğunda kullanılması tavsiye edilmektedir. |  |
|  |
| 10.2 | **Prosesin geçerli kılınması ve ürünün doğrulanması**   1. Helal gıda üretim prosesleri, ilgili uluslararası standardlarda belirtildiği şekilde geçerli kılınmaktadır ve helal gıda ürünleri Madde 10.1’ de tanımlanan metotlarla doğrulanmakta mıdır? 2. Ambalajlama Madde 12.1.2’de belirtilen etiketleme gerekliliklerine uygun olmakta mıdır? |  |
|  |
| Ek Gereklilikler |  |  |
|  | Kuruluş geçerli kılma ve doğrulama ile ilgili bir metot oluşturmuş mudur? Yeterli midir? |  |
|  | Geçerli kılma ve doğrulama ile ilgili çalışmalar kayıt altına alınmış mıdır? |  |
|  | Oluşturulan metot gözden geçirilmekte midir? |  |
|  | Taşınan yüklerin helal şartlarını da içerecek şekilde muayene/ deneyleri (tedarikçi ürün test raporu değerlendirmesi dahil) yapılmakta mıdır? |  |
| 11 | **TANIMLAMA VE İZLENEBİLİRLİK**  1. Helal gıda statüsü, tüm üretim prosesi boyunca izleme ve ölçüm gereklilikleri açısından tanımlanmakta mıdır? 2. İzlenebilirliğin bir gereklilik olduğu durumlarda, ürünün kontrol edilmesi ve ürünün benzersiz tanımının kaydedilmesi gerekir. 3. ISO 22000, ISO 22005 standardları veya Kodeks CAC/RCP 1, helal gıda için gıda izlenebilirliğini tasarlanması ve uygulanmasına ilişkin prensipleri verir ve temel gereklilikleri verir. Gıda zincirinin herhangi bir adımında faaliyet gösteren bir kuruluş tarafından uygulanabilir. |  |
|  |
| Ek Gereklilikler |  |  |
|  | Kuruluş izlenebilirlik sistemi ile ilgili bir dokümantasyon oluşturmuş mudur? |  |
|  | İzlenebilirlik sistemine taşıma teklifinden teslim noktasına kadar tüm süreçler dahil edilmiş midir? |  |
|  | Helal YS ni de kapsayan bir izlenebilirlik yapılabilmekte midir? |  |
|  | İzlenebilirlik (geri çekme, geri çağırma) testi yapılmış mıdır? |  |
| 12 | **PİYASAYA ARZ**  1. Ambalajlamanın şekli (ambalajın fiziksel ambalaj biçimi), gıda ürünlerinin etiketlerinin ve reklamlarının içeriği (metin, imge ve resimler) İslam ahlakına aykırı olamaz ve düşmanlık ve nefret duygularını tetiklememekte midir? 2. Gıda için kullanılan hak beyanları ürünün doğasıyla ilgili yanlış, yanıltıcı veya aldatıcı veya yanlış izlenim oluşturacak şekilde tasvir edilemez veya arz edilemez ve bu hak beyanlarının gerekçelendirilmesi gerekmektedir. Etiketler diğer işletmecilerin ürünlerine zarar veremez. 3. Yönetim tüm faaliyetlerin uygun şekilde kaydedilmesini sağlamakta mıdır? Tüm dokümanlar ve kayıtlar muhafaza edilmekte ve takip edilmekte midir? |  |
|  |
| Ek Gereklilikler |  |  |
|  | Yükün serbest bırakılması ile ilgili bir yöntem belirlenmiş midir? Ve bu yöntem ile ilgili kayıtlar bulunmakta mıdır? |  |
|  | Yükün son kontrolleri sırasında gramaj kontrolü yapılmakta mıdır? |  |
| 12.1  12.1.1 | **Paketleme ve etiketleme****Ambalajlama**  1. Helal gıda Madde 5.14’de yer alan gereklilikleri taşıyan ambalajlama malzemeleri kullanılarak uygun bir şekilde ambalajlanmakta mıdır? 2. Ambalajlama prosesinin temiz, hijyenik, sağlam sanitasyon ve sıcaklık gerekliliklerinde gerçekleştirilmesi gerekir. Bu gereklilikler ürünün güvenliği ve kalitesi açısından uygun olmakta mıdır? 3. Etin kalitesini ve güvenilirliğini hiçbir şekilde olumsuz etkilenmemesi için karkaslar temiz, yeni, sağlam, kokusuz ambalajlar ile uygun bir şekilde ambalajlanmakta mıdır? |  |
|  |
| Ek Gereklilikler |  |  |
|  | Ambalaj malzemelerinin yükün yapısına uygun olarak seçildiği değerlendirilmiş midir? |  |
| 12.1.2  12.1.2.1 | **Etiketleme** Tüm helal ürünler tanınmaları ve helal olmayan ürünlerden ayırt edilmeleri için uygun bir şekilde etiketlenmekte midir? Ambalajı olmadan satılan bazı ürünler için, satış noktasının işaretlenmesi/gösterilmesi mümkündür. |  |
|  |
| 12.1.2.2 | ISO 22000 veya Kodeks CAC/RCP 1 ve CODEX STAN 1 içinde belirtilen gerekliliklere ek olarak, her bir paket okunaklı ve silinmesi mümkün olmayan bir şekilde işaretlenmektedir veya pakete aşağıdaki bilgileri içeren bir etiket yapıştırılmakta mıdır?   1. Ürünün adı, 2. İçindekilerin listesi, 3. Son tüketim tarihi, 4. Metrik sistemde ifade edilen net içerik (SI sistemi), 5. Üreticinin, ithalatçının ve/veya distribütörün adı, adresi ve ticari markanın adı, 6. İzlenebilirlik için üretimin tarihini ve/veya parti numarasını belirten kod numarası, 7. Menşe ülke, 8. Kullanım talimatları (mevcut olduğu durumlarda), 9. Ürün hayvan kökenli bir içeriğe sahipse, (örneğin yağ, katı yağ, et türevleri ve jelâtin ve peynir mayası gibi özütler), bunun beyan edilmesi gerekir, 10. Bir gıda, GDG içeriyorsa, bu bilginin açık bir şekilde belirtilmesi gerekir, 11. Helal işareti kullanıldığında, yetkili kurum ve sertifika numarasının ürün üzerinde bulunması gerekir; 12. Ürünün doğası (kurutulmuş, taze, dondurulmuş, tütsülenmiş, vb.) 13. Her türlü pullu balık, karides ve pullu balık yumurtası ve onların yan ürünleri “pullu balık” olarak etiketlenmekte midir? Yan ürünleri dâhil olmak üzere, diğer su hayvanlarının “pullu olmayan balık ve diğerleri” olarak uygun bir şekilde etiketlenmekte midir? |  |
|  |
| 13 | **YASAL GEREKLİLİKLER** Ürün, OIC/SMIIC 1 standardında yer alan gerekliliklere ek olarak, ilgili ülkede yürürlükte olan ilgili gereklilikleri de karşılamakta mıdır? |  |
|  |
| Ek gereklilikler | * Aşağıda yer alan ve yürürlükte olan yasal gereklilikler karşılanmakta mıdır? * 5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu * Gıda Hijyeni Yönetmeliği * Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği * TGK Beslenme Beyanları Yönetmeliği * Yurt İçinde Canlı Hayvan Ve Hayvansal Ürünlerin Nakilleri Hakkında Yönetmelik * TGK Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği * TGK Yönetmeliği * TGK Gıda İle Temas Eden Madde Ve Malzemelere Dair Yönetmelik * TGK Gıda Katkı Maddelerinin Spesifikasyonları Hakkında Yönetmelik * TGK Gıda Etiketleme Ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği * TGK Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği * TGK Bulaşanlar Yönetmeliği * TGK Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği * TGK Gıda İle Temas Eden Plastik Madde Ve Malzemeler Tebliği (Tebliğ No: 2019/44) * TGK Gıdaların Ait Olduğu Partiyi Tanımlayan İşaretler Veya Numaralar Hakkında Tebliğ (Tebliğ No: 2012/7) * İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelik * Not: Yurtdışında gerçekleştirilen denetimlerde, ilgili ülkenin yasal gereklilikleri esas alınır. * Not: Ürün içerisinde bulunan hammadde ve yardımcı maddeye ilişkin farklı bir mevzuat varsa denetçi/başdenetçi tarafından değerlendirilerek eklenebilir. |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **NUMUNE ALMA** | | **Kontrol** |
| Numunenin Gönderileceği Laboratuvarları | ATB.04’te belirtilen laboratuvarlar arasından, kapsam dikkate alınarak, müşteri kuruluş tarafından seçilir. |  |
| Numune Belirleme (Seçim) Yöntemi (Kapsama göre) | ATL.40 Numune Alma Talimatı doğrultusunda alınır. |  |
| Numune Alma Metodu ve Numune Miktarı | ATL.40 Numune Alma Talimatı doğrultusunda alınır ve AFR.51 Numune Alma Formuna kaydedilir. |  |
| Yapılacak Analizler | ATL.40 Numune Alma Talimatı, ALS.07 Helal Analiz Listesi ve yasal gereklilikler doğrultusunda belirlenir. |  |
| Numunenin Laboratuvara Nakil Şartları (gerekliyse) | Numuneler dış darbelerden etkilenmesini engelleyecek, güneş ışığına doğrudan maruz kalmayacak ve kontrollü sıcaklık şartları sağlanmış bir şekilde ambalajlanarak ve numune etiketi ile açılmayacak şekilde etiketlenmelidir ve ATL.40 Numune Alma Talimatında belirtilen laboratuvara müşteri kuruluş tarafından ulaştırılmalıdır. |  |
| Şahit Numune” | Numune alma işleminde numune ile aynı miktarda şahit numune alınarak, müşteri kuruluş yetkilisine teslim edilmelidir. Şahit numune üzerine de AFR.51 Numune Alma Formu açılmayacak şekilde yapıştırılmalıdır |  |

| OIC/SMIIC 17-1:2020 | | |
| --- | --- | --- |
| Gereklilikler | | Bulgular |
| 4  4.1 | **GEREKLİLİKLER****İslami Kurallara İlişkin Gereklilikler**Kuruluş, OIC/SMIIC 17-1 standardının uygulanmasının alıcı ve/veya ithalatçı ülkenin İslami Kurallar gereklilikleri ve/veya İslami Kurallar uygulamalarına uygun olmasını sağlamakta mıdır? |  |
| 4.2  4.2.1  4.2.1.1 | **Yönetim sorumluluğu****Helal Politikası**Kuruluşun yönetimi, helal bütünlük ile ilgili tanımlama, değerlendirme ve kontrollere ilişkin politikasını ve taahhüdünü tanımlamış ve dokümante etmiş midir? |  |
| 4.2.1.2 | Yönetim:  1. Helal yönetim sisteminin kapsamını tanımlamış mıdır? Kapsam, ürün, eşya ve/veya yük taşıma zincirleri faaliyetleri ile ilgili proseslerin başından sonuna kadar sistem tarafından kapsanan proseslerin/faaliyetlerin proseslerini ve yerini belirtmekte midir? 2. Politikanın helal gerekliliklerle bağlantılı ve uygun olmasını sağlamakta mıdır? 3. Helal hedeflerin politika ile birlikte kuruluşun her seviyesinde anlaşılmasını, uygulanmasını ve sürdürülmesini sağlamakta mıdır? 4. Risk yönetimi prosesinin uygunluğunun ve etkinliğinin devam etmesini sağlamak için risk yönetimi faaliyetlerinin sonuçlarını belirli aralıklarla gözden geçirmekte midir? 5. Helal yönetim sisteminin etkinliğini sağlamak için kuruluş içinde ve dışında uygun iletişim proseslerinin oluşturulmasını sağlamakta mıdır? 6. Müslüman işçiler için uygun ibadet yeri sağlamakta mıdır? |  |
| 4.2.2  4.2.2.1  4.2.2.1.1 | **Kuruluş** Yetki ve Sorumluluk  Yönetim, helal yönetim sisteminin uygulanmasında etkinliği sağlamakla yükümlü Müslüman personelden oluşan bir iç helal komitesi oluşturmuş mudur? |  |
| 4.2.2.1.2 | Kuruluş;   1. Helal yönetim sisteminin etkili bir şekilde işlemesini sağlamak için görevleri, sorumlulukları ve yetkileri tanımlamış, dokümante etmiş ve duyurulacak bir iç helal komitesi atamış mıdır? 2. Helal lider ve/veya helal yönetici ve kuruluş içi helal komite üyelerinin helal prensipler ve uygulamaları konusunda resmi olarak eğitilmelerini sağlamış mıdır? 3. Helal yönetim sisteminin uygulanması için yeterli kaynağı (yani insan gücü, tesis, finans ve altyapı) sağlamış mıdır? 4. Tüm faaliyetlerin düzgün bir şekilde kaydedildiğinden emin olmakta mıdır? Tüm dokümanlar ve kayıtlar muhafaza edilmekte ve izlenebilir olmakta mıdır? |  |
| 4.2.2.2  4.2.2.2.1 | İç helal komitesi  Helal Risk Yönetimini geliştirmek, sürdürmek ve gözden geçirmek için çok disiplinli bir iç helal komitesi kurulmuş mudur? Komite, kuruluşun prosesleri ve helal ilkeleri ve uygulamaları konusunda bilgi ve deneyime sahip midir? |  |
| 4.3  4.3.1  4.3.1.1 | Helal yönetim sistemi gereklilikleri  Genel  Kuruluş, helal bütünlüğü etkileyebilecek genel kaynak(lar)ı belirlemiş, dokümante etmiş, sağlamış ve ayrıca helal olmayan herhangi bir ürünün son kullanıcıya veya tüketicilere ulaşmasını önlemek için kontrol sağlamakta mıdır? |  |
| 4.3.1.2 | Kuruluş, oluşturulan dokümantasyonun OIC/SMIIC 17-1 standardında belirtilen gerekliliklere uygun olmasını sağlamakta mıdır? |  |
| 4.3.1.3 | Kuruluşun helal yönetim sistemi dokümanlarını mevcut bir yönetim sistemine dâhil ettiği durumlarda, bunların ilişkisi mevcut yönetim sistemi dokümanlarında açıkça tanımlanmakta mıdır? |  |
| 4.3.2  4.3.2.1 | Helal yönetim sistemi prosedürleri  Kuruluş, OIC/SMIIC 17-1 standardının gerekliliklerine ve kuruluşun belirtilen politikasına ve helal ilkelerinin amacına uygunluk ve tutarlılığı sağlamak için dokümante edilmiş prosedürler ve bir Helal Risk Yönetim Planı oluşturmuş mudur? |  |
| 4.3.2.2 | Kuruluş, dokümantasyonun oluşturulmasında ve sürdürülmesinde ilgili düzenleyici gereklilikler dâhil olmak üzere helal ilkeler, fetva ile ilgili tüm güncel konuları ve gelişmeleri dikkate almakta mıdır? |  |
| 4.3.3  4.3.3.1 | Geçerli Kılma  Geçerli kılma, tanımlanan tüm Helal Kontrol Noktalarının eksiksiz ve doğru olmasını ve önerilen Helal Risk Yönetim Planı kapsamında etkin bir şekilde kontrol edilmesini sağlayacak şekilde gerçekleştirilmekte midir? |  |
| 4.3.3.2 | Geçerli kılma, bunlarla sınırlı olmamak üzere aşağıdakiler ile birlikte gerçekleştirilmekte midir?   1. Helal Risk Yönetim Planı; 2. İşleme tabi tutulan ürünlerin helal bütünlüğünü olumsuz yönde etkileyebilecek operasyondaki değişiklikler (gelen malzemeler, prosesler, paketleme, ekipman vb.) 3. Kontrol önlemleri ve 4. Düzeltici faaliyetler. |  |
| 4.3.4  4.3.4.1  4.3.4.1.1 | Helal Risk Yönetimi Planı  Kuruluş, aşağıda belirtilen ilkelere göre bir Helal Risk Yönetim Planı oluşturmuş mudur?  Helalliği potansiyel tağşiş edici, kirletici ve/veya öncül maddelerin tanımlanması  Helal yönetim sistemi kapsamında meydana gelmesi muhtemel hem normal hem de hatalı koşullarda proseslerle ilgili bilinen veya öngörülebilen tüm potansiyel tağşiş edici, kirletici ve/veya öncül maddeler tanımlanmış mıdır? Bu, ürünleri, eşyaları ve/veya yük durumunu etkileyebilecek önceden bilinen vakaları ve olay dizilerini içerir. |  |
| 4.3.4.1.2 | Tanımlama, proseslerin temel amacını, proseslere giden ve prosesler arasındaki ara aşamaları, proses akışlarını, operasyonları, kuruluş ve tesis yerleşimini dikkate almakta mıdır? |  |
| 4.3.4.1.3 | Potansiyel tağşiş edici, kirletici ve/veya öncül maddeler tanımlanmakta ve kaydedilmekte midir? |  |
| 4.3.4.1.4 | Tanımlanan herhangi bir potansiyel tağşiş edici, kirletici ve/veya öncü için, potansiyel tağşiş edici, kirletici ve/veya öncünün ortaya çıkma olasılığı ve şiddeti, etkisi değerlendirilmekte ve kaydedilmekte midir? |  |
| 4.3.4.1.5 | Potansiyel tağşiş edici, kirletici ve/veya öncü madde riski derecelendirilmekte midir?  Potansiyel tağşiş edici, kirletici ve/veya öncünün tanımlanması, 5.1, 5.2 ve 5.3'te açıklanan gerekliliklere dayanmakta mıdır? |  |
| 4.3.4.2  4.3.4.2.1 | Kontrol önlemlerinin belirlenmesi  Değerlendirme sonucuna göre, risk kararları dikkate alınarak, her bir potansiyel tağşiş, kirletici ve/veya öncü için uygun kontrol önlemleri belirlenmekte midir? |  |
| 4.3.4.2.2 | Kontrol önlemleri, helal perspektiflere uygun bulaşmayı önlemekte veya ortadan kaldırmakta mıdır? |  |
| 4.3.4.2.3 | Potansiyel tağşiş, kontaminasyon ve/veya öncüleri önlemek veya ortadan kaldırmak için uygun bir yöntem yoksa, prosesler kullanım amacına uyacak şekilde değiştirilmekte midir? |  |
| 4.3.4.2.4 | Kuruluş, Helal Risk Yönetimi dosyasında tanımlanan ve kaydedilen kontrol önlemlerini uygulamakta mıdır? |  |
| 4.3.4.2.5 | Kontrol önlemlerinin etkinliği doğrulanmakta ve doğrulama sonuçları Helal Risk Yönetimi dosyasına kaydedilmekte midir? |  |
| 4.3.4.3  4.3.4.3.1 | Helal Kontrol Noktasının Belirlenmesi  Bir Helal Kontrol Noktasının belirlenmesi, Helal Kontrol Noktası Risk Matrisinin uygulanmasıyla kolaylaştırılmaktadır. Potansiyel tağşiş edici, kirletici ve/veya öncül maddelerin yüksek ve önemli olarak değerlendirildiği işlem adımları Helal Kontrol Noktası olarak belirlenmiş midir? |  |
| 4.3.4.3.2 | Dokümantasyon, Helal Kontrol Noktasının belirlenmesine ilişkin kanıt sağlamakta mıdır? |  |
| 4.3.4.4  4.3.4.4.1 | Helal Kontrol Noktası için izleme sisteminin belirlenmesi  Belirlenen her Helal Kontrol Noktası için bir izleme sistemi kurulmuş mudur? İzleme sistemi kontaminasyonun son kullanıcıya ulaşmasını önlemek için taşınan ürünlerin, eşyaların ve/veya yükün helal bütünlük durumunu sürdürmek, kontrol önlemlerinin uygulanmamasını ve olası ürün kontaminasyonunu tespit etmek ve zamanında kontrol etmek ve ele almak için planlı ölçümler veya gözlemlerden oluşmakta mıdır? |  |
| 4.3.4.4.2 | İzleme sistemi, bunlarla sınırlı olmamak üzere, neyin izlendiğini, izleme yöntemini, izleme sıklığını, izlemeden ve izleme sonucunu değerlendirmekten sorumlu personeli, izlemenin yerini vb. içermekte midir? |  |
| 4.3.4.4.3 | İzleme sonucu kaydedilmekte midir? Mümkün olduğunda, izleme sonuçları, kontrol önlemlerinin uygulanmamasına veya etkisizliğine yönelik eğilimleri gösterdiğinde, bir sapma meydana gelmeden önce uygun proses ayarlamaları yapılmakta ve kaydedilmekte midir? |  |
| 4.3.4.5  4.3.4.5.1 | Helal Kontrol Noktası için düzeltici faaliyetlerin belirlenmesi  Kuruluş, izleme sonucu kontrol önlemlerinin uygulanmadığını veya kontaminasyonu ortadan kaldırmak veya önlemek için etkisiz olduğunu gösterdiğinde alınan düzeltici faaliyetleri dokümante etmekte midir? |  |
| 4.3.4.5.2 | Düzeltici faaliyetler, ürün, mal ve/veya yük veya prosesin helal bütünlüğünün korunmasını, kontrol tedbirlerinin planlandığı şekilde yeniden uygulanmasını ve kontrol tedbirlerinin uygulanmadığı dönemde ürün, eşya ve/veya yükün geri alınmasını sağlamakta mıdır? Bu durum belirlenen prosedürlere göre ele alınır. |  |
| 4.3.4.6  4.3.4.6.1 | Geçerli Kılma Prosedürlerinin Belirlenmesi  Kuruluş, geçerli kılma faaliyetleri için dokümante edilmiş prosedürler oluşturmakta ve sürdürmekte midir? |  |
| 4.3.4.6.2 | Kuruluş, aşağıdakileri içeren doğrulama faaliyetlerini gerçekleştirmekte midir?   1. Helal Risk Yönetim Planının gözden geçirilmesi; 2. Tüm kontrol önlemlerinin değerlendirilmesi; 3. (Yaklaşan) geri çağırmaların ve kontrol önlemlerinin uygulanmaması nedeniyle ürün elden çıkarmanın analizi; 4. Proses akış diyagramlarının ve düzeninin doküman gerekliliklerine uygunluğu; 5. Helal bütünlüğe ilişkin müşteri ve tüketici şikâyetlerinin analizi; 6. Helal Risk Yönetim Planının yürürlükteki mevzuat ve yetki ile değerlendirilmesi 7. Helal bilgiye ilişkin personelin mevcut ve istenen bilgi düzeyi, farkındalığı ve eğitimi arasındaki boşlukların gözden geçirilmesi; ve 8. Mevcut dokümantasyonun tutarlılığı. |  |
| 4.3.4.6.3 | Kuruluş, geçerli kılmaları faaliyetlerin durumuna ve önemine göre planlamakta ve nitelikli personel tarafından gerçekleştirmekte midir? Geçerli kılma, neyin geçerli kılındığını, geçerli kılma yöntemini, sıklığını, geçerli kılmadan sorumlu kişiyi ve periyodik denetimi içermekte midir? |  |
| 4.3.4.6.4 | Geçerli kılma faaliyetlerinin kayıtları muhafaza edilmekte midir? |  |
| 4.3.4.7  4.3.4.7.1  4.3.4.7.1.1 | Dokümantasyon sistemi ve kayıtların yönetimi  Dokümantasyon Sistemi  Kuruluş, OIC/SMIIC 17-1 standardının gerekliliklerine, ilgili mevzuat ve yönetmeliklere uygunluğu sağlamak için Helal Risk Yönetim Sistemi dokümantasyonu ve ilgili dokümantasyonu oluşturmuş ve sürdürmekte midir? |  |
| 4.3.4.7.1.2 | Gerekli kontrolleri tanımlamak için dokümante edilmiş bir prosedür oluşturulmuş mudur?   1. Yayınlanmadan önce dokümanları onaylamakta mıdır? 2. Dokümanları gözden geçirmekte, gerektiğinde güncellemekte ve yeniden onaylamakta mıdır? 3. Dokümanların değişikliklerinin ve mevcut revizyon durumlarının tanımlanmasını sağlamakta mıdır? 4. Geçerli dokümanların ilgili sürümlerinin kullanım yerlerinde mevcut olmasını sağlamakta mıdır? 5. Dokümanların okunaklı ve kolayca tanımlanabilir kalmasını sağlamakta mıdır? 6. Dış kaynaklı dokümanların tespit edilmesini ve dağıtımlarının kontrol edilmesini sağlamakta mıdır? 7. Geçerliliğini yitirmiş dokümanların istenmeyen kullanımını önlemek ve herhangi bir amaçla saklanmaları halinde bunlara uygun tanımlama uygulamak, ve 8. Kuran ayetleri içeren dokümantasyonun uygun şekilde yerleşimi ve saklanması gözlemlenmekte midir? |  |
| 4.3.4.7.2  4.3.4.7.2.1 | Kayıtların kontrolü  Helal Risk Yönetim Sisteminin gerekliliklerine uygunluğun ve etkin bir şekilde uygulandığının kanıtını sağlamak için kayıtlar tutulmakta ve muhafaza edilmekte midir? |  |
| 4.3.4.7.2.2 | Kayıtlar okunaklı, tanımlanabilir ve geri alınabilir durumda kalmakta mıdır? |  |
| 4.3.4.7.2.3 | Kuruluş, kayıtların tanımlanması, saklanması, korunması, geri alınması, saklama süresi ve düzenlenmesi için gereken kontrolü tanımlamış mıdır? |  |
| 4.4 | Helal Risk Yönetim Planı Özeti  Helal ilkelerin uygulanması, bir Helal Risk Yönetim Planı Özetinde özetlenmiş midir? |  |
| 4.5 | Bilgi ve iletişim sistemi  Kuruluş, operasyonlarını desteklemek ve diğer hizmet sağlayıcılar (nakliye komisyoncuları dâhil) ve müşterilerle bilgi alışverişi yapmak için bilgi ve iletişim sistemleri sağlamakta mıdır? |  |
| 5 | RİSK YÖNETİM PROSESİNİ ETKİNLEŞTİRMEK İÇİN ÖN ADIMLAR  Kuruluş, Helal Risk Yönetim Planını oluştururken aşağıdakileri dikkate almakta mıdır? |  |
| 5.1  5.1.1  5.1.2 | Proses özellikleri  Tüm gelen ve giden nakliye hizmetleri, aşağıdakiler de dahil olmak üzere risk analizinin yapılması için gereken ölçüde dokümanda açıklanmakta mıdır?   1. Biyolojik, kimyasal ve fiziksel özellikler; 2. Varsa konteynırların ve ekipmanın (kamyonlar, minibüsler vb.) tanımı; 3. Taşım türü; 4. Yerleştirme, istifleme ve saklama koşulları; 5. Göndermeden ve teslim almadan önce kontrol listesi tutmak; 6. Taşıma ve dağıtım faaliyetleri ve 7. Taşıma hizmetlerine uygun kabul kriterleri veya özellikleri.   Bilgiler güncel tutulmakta mıdır? |  |
| 5.2  5.2.1 | Proses akış diyagramları  Kuruluş, Helal Risk Yönetim Planı tarafından kapsanan proses(ler)in tam bir akış diyagramını hazırlamakta mıdır? Proses akış diyagramı, operasyona ilişkin şematik bir genel bakış sağlamakta ve potansiyel kontaminasyonun olası girişini, oluşumunu veya artışını değerlendirmek için temel sağlamakta mıdır? |  |
| 5.2.2 | Akış diyagramları açık, doğru ve yeterince ayrıntılı mıdır? Akış diyagramları, bunlarla sınırlı olmamak üzere aşağıdakileri içermekte midir?   1. Operasyondaki tüm adımların sırası ve etkileşimi; 2. Herhangi bir temsilci veya dış kaynak sağlayan taraflar; 3. Gelen ve giden ürünlerin, eşyaların ve/veya yüklerin yanı sıra ara ürünlerin, eşyaların ve/veya yüklerin serbest bırakıldığı yerler; 4. Yolcu ve personel taşımacılığı söz konusu olduğunda ve 5. Helal Kontrol Noktalarının olduğu yerler. |  |
| 5.2.3 | Akış diyagramları, bunları hazırlayan kişi (ler) dışındaki dâhili helal komitesi tarafından yerinde doğrulanmakta mıdır? Doğrulanmış akış diyagramları kayıt olarak saklanmakta mıdır? |  |
| 5.3  5.3.1 | Yerleşim Planı  Proses sahaları, depolama alanları ve personel tesisleri gibi tüm yapılar yerleşim planında gösterilmekte midir? İnşaat ve yerleşim düzeni yeterli bakım ve temizliğe izin verecek şekilde olmakta mıdır? |  |
| 5.3.2 | Yerleşim planında belirtilecek öğeler şunları içermekte midir?   1. Gelen malzemeler, ham maddeler, kimyasallar, katkı maddeleri, yağlayıcılar, ambalajlar, paletler, kaplar vb. 2. Gelen malzemelerin, ara malzemelerin, bitmiş ürünlerin, eşyaların ve/veya yükün, personelin vb. rotası; 3. Kişisel kullanım alanları ve tesisleri; ve 4. Karantina alanı, alım alanları, ayırma alanları, sıhhi tesisler, haşere kontrol istasyonları, atık bertaraf alanları, aydınlatma vb. gibi diğer tesisler. |  |
| 5.4  5.4.1 | Gözetim Zinciri  Bir sorumludan aktarılan ürün, mal ve/veya yük gönderilerinin doğrulanması, gönderilerin bir sonraki sorumlusu tarafından yapılmakta mıdır? |  |
| 5.4.2 | Gönderilerin helal bütünlüğünü sağlamak için bir sonraki sorumlunun OIC/SMIIC 17-1 standardında uygunluğunun doğrulaması yapılmakta mıdır? |  |
| 5.4.3  5.4.3.1 | Proseslerde tarafların ve kişilerin tanımı  OIC/SMIIC 17-1 standardının paydaşları, tedarik zinciri boyunca helal ürünlerin, eşyaların ve/veya yükün tesliminde yer alan kuruluşları içermekte midir? |  |
| 5.4.3.2 | Kuruluş, taşeron tarafın sevkiyatın helal durumu ve gereklilikleri hakkında bilgilendirilmesini sağlamakta mıdır? |  |
| 5.4.3.3 | Helal ürünün, mal ve/veya yükün bir sonraki emanetçiye transfer prosesleri ve faaliyetleri dokümante edilmekte ve onaylanmakta mıdır? |  |
| 5.4.4  5.4.4.1 | Nakliye halindeki eşyalar  Düzenlemelerin bir parçası olarak tanımlanan ve üzerinde anlaşmaya varılan belirli çevresel koşulların olduğu durumlarda, helal gerekliliklere uygunluğu göstermek ve kanıtlamak için etkin yönetim sistemleri ve kontrollerin olmasını sağlamak kuruluşun sorumluluğundadır. Ayrıca, sevkiyatın niteliği ve taşıma türleri ile ilgili herhangi bir yasal koşula uygunluğu kanıtlamak için yeterli kayıtlar bulunmakta mıdır? |  |
| 5.4.4.2 | Bu gereklilik aşağıdakilerle sınırlı mıdır?   1. Sıcaklık; 2. Nem; 3. Hava basıncı; 4. Kontrollü ortam; 5. Düşme ve şok; 6. Basınç yüklemesi; 7. Titreşim ve 8. Ürünlerin, eşyaların ve/veya yüklerin yönlendirilmesi, ayrıştırılması ve bölünmesi. |  |
| 5.4.4.3 | Kuruluş ve hizmet sağlayıcıları, alınan helal ürünlerin, eşyaların ve/veya yükün bütünlüğünün, taşıma sırasında geçici depolama da dâhil olmak üzere depolama anında bozulmaması veya kaybolmaması veya hasar görmemesi için yeterli olanakları sağlamakta mıdır? |  |
| 5.4.4.4 | Ayrıca, göndericinin ve/veya alıcının gerekliliklerine uygun olarak taşınacak ürün olduğu durumlarda, mal ve/veya yükün niteliğine uygun ve güvenli tesisleri sağlamakta mıdır? |  |
| 5.4.4.5 | Kuruluş, helal ilkelerinin bütünlüğünü korumak için gerekli olan ekipman ve kaynaklar da dahil olmak üzere, tedarik zinciri boyunca konsinye nakliyesi için uygun araçlar sağlamakta mıdır? |  |
| 5.4.5  5.4.5.1 | Hazırlık ve sevkiyat  Kuruluş, tüm paketlenmiş eşyaların ve/veya yükün hazırlanması, yüklenmesi, istiflenmesi, emniyete alınması ve sevkiyatı ile ilgili olarak bir sonraki sorumlu ile yapılan tüm anlaşmaların detaylarının, hizmet performansının bu kısmından sorumlu personel tarafından erişilebilir olmasını sağlamakta mıdır? Bu bilgi, yükleme bilgisi, yükleme sırası, teslim süresi göstergesi, beraberindeki dokümanlar ve ürün tanımlaması gibi tüm ilgili hususları içermekte midir? Uygun olduğunda, ürün ve yük/sevkiyat ayrıntılarının izlenebilirliğini sağlayan açık tanımlama yöntemleri bulunmakta mıdır? |  |
| 5.4.5.2 | Kuruluş, ayrıca yasal ve helal gerekliliklere uygun olarak acenteler ve/veya taşeron taraflar da dâhil olmak üzere nakliye operasyonlarını sağlamakta mıdır? |  |
| 5.4.6  5.4.6.1 | Kayıp/hasar  Kuruluş, nakliye prosesi boyunca sevkiyatta meydana gelen herhangi bir kayıp veya hasarın tespit edilmesini ve bir sonraki sorumlunun buna göre bilgilendirilmesini sağlamakta mıdır? Tespit edilen kayıp/hasar dokümante edilmekte midir? |  |
| 5.4.7  5.4.7.1 | Dokümantasyon  Kuruluş, sevkiyatın niteliğini, yükün türünü, varış yerini ve taşıma şeklini doğrulamak için uygun dokümantasyonun uygulanmasını ve gerekli dokümanların (örneğin konşimento, ön sevkiyat bildirimi, çeki listesi, hava yolu faturası veya teslimat emri) bulunmasını sağlamakta mıdır? Ortaya çıkan herhangi bir tutarsızlık, alınan düzeltici önlemlerle birlikte kaydedilmekte midir? |  |
| 5.4.7.2 | Ayrıca, bir sonraki emanetçi veya alıcı adına bu tür bir teyit vermeye yetkili kişiler tarafından onaylanmış tahsilat ve teslimat kanıtı (teslimat kanıtı) bulunmasını sağlamak da kuruluşun sorumluluğunda mıdır? |  |
| 5.4.8 | Acenteler/Dış Kaynak Kullanımı Tarafları  Kuruluş, helal gerekliliklere uygunluğu sağlamak için acentelerinin ve/veya dış kaynak olarak kullanılan tarafların performansını izlemekte midir? Bu nakliye hizmetleri arasında (bunlarla sınırlı olmamak üzere); teslimat ve teslim alma, geri taşıma ve konsolidasyon sevkiyatını içermekte midir? |  |
| 6  6.1 | HELAL RİSK YÖNETİM PLANININ İSLEYİŞİ  Ürünlerin, eşyaların ve/veya yük zinciri hizmetlerinin ve ilgili faaliyetlerin taşınması  Yukarıdakilerin tipik faaliyetleri aşağıdakileri içerebilmekte midir?   1. Müşteri talimatı; 2. Helal olmayan ürünlerin tanımlanması ve ayrılması; 3. Gelen ürün, mal ve/veya yükün bütünlük kontrollerine tabi tutulması; 4. Ürünlerin, eşyaların ve/veya yükün depoya transferi; 5. Ürünlerin, eşyaların ve/veya yükün teslim alma alanında boşaltılması; 6. Ürünlerin, eşyaların ve/veya yükün türüne göre uygun depolama yeri; 7. Antrepoda depolama (ortam ürünleri, eşyalar ve/veya yük için); 8. Sıcaklık kontrollü kamyon dahil olmak üzere nakliye araçlarının bakımı; 9. Müşterinin satış siparişine (SO) göre ürünlerin, eşyaların ve/veya yükün sınıflandırılması; 10. Dış kaynakların izlenmesi; 11. Gümrük veya resmi makamların denetimi; ve 12. Diğerleri. |  |
| 6.2 | Tutulacak kayıtlar  Ürünlerin, eşyaların ve/veya yük taşıma zinciri hizmet faaliyetlerinin nakliye kayıtları, Helal Risk Yönetim sisteminin işleyişine dair kanıt olarak muhafaza edilmekte midir? |  |
| 6.3  6.3.1  6.3.1.1 | Uygunsuzluğun kontrolü  Kirlenmiş ve kontamine olmuş ürünlerin, eşyaların ve/veya yükün taşınması  Tutulacak prosedürler ve kayıtlar  Kirlenmiş ve/veya kontamine ürünlerin, eşyaların ve/veya yükün son kullanıcıya verilmesini önlemek için, kontrol önlemlerinin uygulanmadığı veya etkisiz uygulandığı koşullar altında taşımadan kaynaklanan kirlenmiş ve etkilenmiş ürünlerin, eşyaların ve/veya yükün taşımasını, kontrolünü ve bertarafını tanımlamak için dokümante edilmiş bir prosedür oluşturulmuş ve kayıtlar muhafaza edilmekte midir? Kirlenmiş ve/veya etkilenmiş ürünlerin, eşyaların ve/veya yükün taşınmasına ilişkin kayıtlar muhafaza edilmekte midir? |  |
| 6.3.1.2  6.3.1.2.1 | Kirlenmiş ve/veya kontamine ürünlerin, eşyaların ve/veya yükün bertaraf edilmesi  Kirlenmiş ve/veya kontamine ürünler, eşyalar ve/veya yük izole edilmekte ve karar için iç helal komitesine sevk edilmekte midir? Tüm imha kararları, kontamine olmuş ve/veya kirlenmiş ürünler, eşyalar ve/veya yük ile ilgili izlenebilirlik için gerekli bilgiler de dahil olmak üzere kontaminasyonun niteliği, nedenleri ve sonuçları hakkındaki bilgilerle birlikte kaydedilmekte ve ilgili taraflara iletilmekte midir? |  |
| 6.3.1.2.2 | Kirlenmiş ve/veya kontamine ürünlerin, eşyaların ve/veya yükün imhası sıkı gözetim altında gerçekleştirilmekte veya hak sahibine havale edilmekte midir? |  |
| 6.3.2  6.3.2.1 | Şüpheli ürün, mal ve/veya yükün taşınması  Kontrol önlemlerinin etkin bir şekilde uygulanmadığı koşullar altında taşınan, kontamine olduğu veya etkilendiği teyit edilmemiş ürünler, eşyalar ve/veya yükler şüpheli ürün, mal ve/veya yük olarak kabul edilmekte midir? |  |
| 6.3.2.2 | Kontrol önlemlerinin uygulanmadığı koşullarda taşınan ürünler, eşyalar ve/veya yükler, kirlenme neden(ler)i ve kirlenmenin helal perspektifi açısından etkisi değerlendirilmekte midir? |  |
| 6.3.2.3 | Bu tür ürünler, eşyalar ve/veya yükler izole edilmekte ve daha sonraki işlemler için karantinaya alınmakta mıdır? Yapılacak olan değerlendirme kayıt altına alınmakta mıdır? |  |
| 6.3.2.4 | Şüpheli ürün, mal ve/veya yükün serbest bırakılması için değerlendirme  Şüpheli ürün, mal ve/veya yükün her bir partisi yalnızca aşağıdaki koşullar geçerli olduğunda serbest bırakılmakta mıdır?   1. Kontrol önlemlerinin etkin olduğunu gösteren izleme sistemi dışındaki kanıtlar; 2. Söz konusu ürün, mal ve/veya yük için kontrol önlemlerinin etkisinin helal gerekliliklere uygun olduğunu gösteren ve 3. Numune alma, analiz ve/veya diğer geçerli kılma faaliyetlerinin sonuçları, şüpheli ürün, mal ve/veya yük partisinin helal gerekliliklerine uygun olduğunu gösteren kanıtlar; |  |
| 6.3.2.5 | Serbest bırakılan şüpheli ürün, mal ve/veya yükün daha sonra helal olmadığının tespit edilmesi halinde, kuruluş uygun faaliyet için ilgili tarafları bilgilendirmekte midir? |  |
| 6.3.3  6.3.3.1  6.3.3.2 | Düzeltici faaliyetler  Çapraz kontaminasyon ile kirlenmiş ürünlerin, eşyaların ve/veya yükün kirlenme nedenini belirlemek ve ortadan kaldırmak, tekrarını önlemek ve uygunsuzlukla karşılaşıldıktan sonra prosesi veya sistemi tekrar kontrol altına almak için uygun faaliyetleri belirlemek üzere dokümante edilmiş bir prosedür oluşturulmuş ve sürdürülmekte midir?  Bu faaliyetler şunları içermekte midir?   1. Uygunsuzlukların incelenmesi; 2. Kontrol kaybı eğilimini gösterebilecek izleme sonuçlarındaki değişimlerin gözden geçirilmesi; 3. Uygunsuzlukların neden(ler)ini belirlemek; 4. Uygunsuzlukların tekrarlanmamasını sağlamak için aksiyon ihtiyacını değerlendirmek; 5. İhtiyaç duyulan aksiyonların belirlenmesi ve uygulanması; 6. Alınan düzeltici faaliyetlerin sonuçlarının kaydedilmesi; ve 7. Etkili olduklarına dair alınan düzeltici faaliyetlerin gözden geçirilmesi.   Düzeltici faaliyetler kaydedilmekte midir? |  |
| 6.4  6.4.1 | Karantina ve bildirim  Çapraz kontaminasyon tespit edilen veya taşıma sırasında etkilenen ürün, mal ve/veya yük partilerinin tam ve zamanında karantinasını ve bildirimini kolaylaştırmak için, kuruluşun üst yönetimi karantina ve bildirimi gerçekleştirme yetkisine sahip personel atamış mıdır? |  |
| 6.4.2 | Kuruluş, ürünlerin, eşyaların ve/veya yükün karantinası ve bildirimi için dokümante edilmiş prosedürler oluşturmuş ve sürdürmekte midir? |  |
| 6.4.3 | Prosedürü oluştururken kuruluş taşıma proseslerindeki izlenebilirliğe ilişkin ayrıntı seviyesini göz önünde bulundurmakta mıdır? |  |
| 6.4.4 | İzole edilmiş ürünler, eşyalar ve/veya yükler emniyete alınmakta veya gözetim altında tutulmakta ve 6.3'e göre taşınmakta mıdır? |  |
| 6.4.5 | Bir izolasyonun nedeni, kapsamı ve sonucu kaydedilmekte ve yönetimin gözden geçirmesi için girdi olarak üst yönetime raporlanmakta mıdır? |  |
| 6.4.6 | Kuruluş, izolasyon ve bildirim prosedürünün etkinliğini doğrulamakta ve kaydetmekte midir? |  |
| 6.5 | İletişim  Kuruluş, helal yönetim sisteminin etkinliğine ilişkin olarak kuruluş içinde ve dış ilgili taraflarla uygun iletişim proseslerinin oluşturulmasını sağlamakta mıdır? İletişim şekli olarak bilgi ve iletişim teknolojisi (ICT) sisteminin kullanımı kurum içinde teşvik edilmekte midir? |  |
| 6.6  6.6.1 | İzlenebilirlik  Kuruluş, tedarik zinciri hizmetlerinde ürünlerin, eşyaların ve/veya yükün tanımlanmasını sağlayan bir izlenebilirlik sistemi kurmuş ve uygulamakta mıdır? |  |
| 6.6.2 | İzlenebilirlik sistemi, ilk tedarikçilerden gelecek ürünlerin, eşyaların ve/veya yükün ilk aşamalarda dağıtım rotaları ve varış yerleri için tanımlanmasını sağlamakta mıdır? |  |
| 6.6.3 | Kuruluş, ürünlerin, eşyaların ve/veya yükün izlenebilirlik kayıtları için saklama süresini tanımlamış mıdır? Tutulan kayıtlar yasal ve düzenleyici gerekliliklere ve müşteri gerekliliklerine uygun mudur? |  |
| 6.7  6.7.1 | İzleme ve ölçüm ekipmanlarının kontrolü  Kuruluş, helal yönetim sisteminin takibinde kullanılan ölçüm ekipmanı ve yöntemlerinin kontrolü için dokümante edilmiş bir prosedür oluşturmuş ve sürdürmekte midir (örn. helal risk değerlendirmesi, Helal Kontrol Noktaları, doğrulama ve onaylama faaliyetleri)? Ölçüm ekipmanı, ulusal veya uluslararası ölçüm standartlarına ve izlenebilir ölçüm standartlarına göre kullanılmadan önce belirli aralıklarla kalibre edilmekte veya doğrulanmakta mıdır? |  |
| 6.7.2 | Böyle bir standardın bulunmadığı durumlarda, kalibrasyon veya doğrulama için kullanılan yöntem dokümante edilmekte midir? |  |
| 6.7.3 | Çapraz bulaşmanın izlenmesi, doğrulanması ve geçerli kılınması ile bağlantılı olarak kullanılan yöntemler uygun mudur? Tekrarlanabilir ve güvenilir sonuçlar elde edilmesini sağlamakta mıdır? |  |
| 6.7.4 | Kalibrasyon ve/veya doğrulama sonuçlarının kayıtları muhafaza edilmekte midir? |  |
| 6.8 | Acil durum hazırlığı  Kuruluş, olaylar da dahil olmak üzere kirlenmeyle sonuçlanan ve kuruluşun sorumluluk alanıyla ilgili olan potansiyel acil durumları yönetmek için prosedürler oluşturmuş, uygulamakta ve sürdürmekte midir? Kuruluş, bu tür bir kazanın etkisini azaltmak için benimsenecek belirli kontrol önlemlerini tespit etmekte midir? |  |
| 6.9  6.9.1 | Dış kaynaklı hizmet sağlayıcılar/taşeron kontrolü  Kuruluşun helal gerekliliği etkileyen herhangi bir prosesi dışarıdan temin etmesi durumunda, kuruluş bu tür proseslerin kontrolünü sağlamakta mıdır? Bu tür dış kaynaklı proseslerin kontrolü helal yönetim sistemine uygun olmakta mıdır? |  |
| 6.9.2 | Kuruluş, dış kaynaklı hizmet sağlayıcıları/alt yüklenicileri, helal gerekliliklere uygun ürün veya hizmet sağlama yeteneklerine göre değerlendirmekte ve seçmekte midir? Dış hizmet sağlayıcıların/alt yüklenicilerin seçim ve değerlendirme kriterleri belirlenmekte midir? Dış hizmet sağlayıcıların/alt yüklenicilerin seçim ve değerlendirme kayıtları muhafaza edilmekte midir? |  |
| 6.9.3 | Kuruluş, helal gerekliliklere uygunluğu sağlamak için dış kaynaklı hizmet sağlayıcıları/taşeronları yeniden değerlendirmekte midir? Yeniden değerlendirme sonucu ortaya çıkan düzeltici faaliyetler kayıt altına alınmakta mıdır? |  |
| 7  7.1 | TESİSLER, ALTYAPI, İŞLETMELER ve PERSONEL İÇİN GENEL GEREKLİLİKLER  Taşıma yeri  Kuruluş, helal bütünlüğü korumak için aracın konumuna karar verirken potansiyel kontaminasyon kaynaklarını göz önünde bulundurmakta mıdır? Araç aşağıdakileri azaltmakta veya bunlardan uzakta konumlandırılmakta mıdır?   1. Çevre kirliliği olan alanlar ve ciddi tehdit oluşturan endüstriyel faaliyetler; 2. Sele maruz kalan alanlar; 3. Haşere istilası olan alanlar; ve 4. Katı ya da sıvı atıkların etkili bir şekilde uzaklaştırılamadığı alanlar. |  |
| 7.2  7.2.1 | Tesis tasarımı ve yerleşimi  Uygun olduğu durumlarda, tesislerin tasarımı ve yerleşimi, ürünlerin, malların ve/veya kargonun operasyonlar arasında ve sırasında çapraz kontaminasyona karşı korunması da dahil olmak üzere iyi hijyen uygulamalarına izin vermekte midir? Altyapı tesislerinin inşası ve yerleşimi yeterli bakım ve temizliğe izin vermekte midir? |  |
| 7.2.2 | Binaların iç yapısı dayanıklı malzemelerden sağlam bir şekilde inşa edilmiş ve bakımı, temizliği kolay ve uygun olduğunda dezenfekte edilebilmekte veya İslami Kurallara göre temizlik işlemi gerçekleştirilebilmekte midir? |  |
| 7.2.3 | Gerektiğinde, personele yeme ve içme için uygun bir alan tahsis edilmekte midir? Alan, haşere erişimini ve barınmasını önlemek için bakımlı ve iyi durumda tutulmakta mıdır? |  |
| 7.3  7.3.1 | Tesis, ekipman ve malzemeler  Ürünler, mallar ve/veya yükler için kaplar/kutular özel olarak tanımlanabilir, uygun şekilde inşa edilmiş ve uygun olduğunda geçirimsiz malzemelerden yapılmış mıdır? Taşınan ürün, mal ve/veya kargonun kötü niyetle veya kazara kirlenmesini önlemek için uygun şekilde emniyete alınmakta mıdır? |  |
| 7.3.2 | Kuruluş, uygun derecede personel hijyeninin sürdürülebilmesini sağlamak ve ürünlerin, malların ve/veya yükün kontamine olmasını önlemek için hijyen tesisleri sağlamakta mıdır? Tesisler uygun şekilde konumlandırılmakta ve belirlenmekte midir? Tesisler şunları içermekte midir?   1. Ellerin hijyenik bir şekilde yıkanması ve kurulanması için lavabolar, su ve dezenfektan tedariki ve uyarı işaretlerinin sağlanması dahil olmak üzere yeterli olanaklar; 2. Uygun hijyenik tasarıma sahip yeterli sayıda tuvalet; ve 3. Personel için yeterli soyunma tesisleri ve soyunma odaları. |  |
| 7.3.3 | Yönetim, taşıma zinciri faaliyetlerinde kullanılan tüm ekipmanların belirtilen gereklilikleri karşılamasını ve bakım, ayarlama, temizlik ve kullanımı kolaylaştırmak için uygun şekilde tasarlanmasını, inşa edilmesini ve kurulmasını sağlamakta mıdır? |  |
| 7.3.4 | Mevcut bir malzemenin ürünlerin, malların ve/veya yükün helal gereklilikleri üzerinde olumsuz bir etkiye sahip olmasının beklenebileceği durumlarda, yönetim bu tür malzemelerin taşınması için prosedürler oluşturmuş ve sürdürmekte midir? |  |
| 7.3.5  7.3.5.1 | Drenaj ve atık bertaraf sistemleri  Zeminler ve drenaj sistemi, taşınan ürünlerin, malların ve/veya yükün kirlenme riskinin önlenmesi için su ve atıkların düzgün akışına izin verecek şekilde uygun olarak inşa edilmiş midir? Katı atıkların boşaltılmadan önce çevresel gerekliliklere uygun olarak uzaklaştırılmasını ve uygun şekilde arıtılmasını sağlamak için drenajlar süzgeçle donatılmış mıdır? Suyun serbest akışını sağlamak için drenaj sisteminin bakımı yapılmakta mıdır? |  |
| 7.3.5.2 | Dış drenaj sistemleri haşerelerin erişimini engelleyecek şekilde inşa edilmş midir? Armatürler, borular ve kanallar, ürünleri, malları ve/veya kargoyu kirletebilecek yoğuşma veya sızıntıya neden olmaması sağlanmakta mıdır? |  |
| 7.3.5.3 | Yeterli atık bertaraf sistemleri kurulmuş ve atıkların birikmesini önlemek için tesis dışında uygun bir atık toplama sistemi tasarlanmış mıdır? |  |
| 7.3.5.4 | Varsa sıvı atıklar çevreye tehdit oluşturmayacak şekilde işlenmekte midir? |  |
| 7.4  7.4.1 | Personel hijyeni, sağlık durumu ve temizliği  Personel sağlık durumu  Kuruluş, taşınan ürünlere, mallara ve/veya yüke veya proseslerle doğrudan veya dolaylı temas eden kirletmesi muhtemel olan personelin aşağıdaki belirli yönergelere uymasını sağlamakta mıdır?   1. Sağlık durumu: Ürünler, mallar ve/veya kargo ile taşıma ve temas yoluyla bulaşması muhtemel bir hastalık veya rahatsızlığın taşıyıcısı olduğu bilinen veya olduğundan şüphelenilen personel sağlık durumunu beyan etmekte midir? Bu şekilde etkilenen herhangi bir kişi, hastalığı veya hastalık belirtilerini derhal yönetime bildirmekte midir? 2. Tıbbi muayene: Personel, klinik veya epidemiyolojik olarak gerekliyse tıbbi muayene yapmakta mıdır? 3. Hastalık ve yaralanma: Herhangi bir tıbbi muayene/tedavi ve/veya operasyon proseslerinden olası bir şekilde izole gerektiren ciddi tıbbi durumları olan personel, daha fazla işlem için yönetime rapor vermekte midir? |  |
| 7.4.2  7.4.2.1 | Personel temizliği  Taşıma prosesine dahil olan personel, yüksek düzeyde personel temizliği sağlamakta mıdır? |  |
| 7.4.2.2 | Kesiği ve yarası olan personele, çalışmaya devam etmesine izin verilirse, kesik ve yaraların uygun su geçirmez pansumanlarla kapatılmasını sağlamakta mıdır? |  |
| 7.4.2.3 | Personel, taşıma faaliyetlerine başlamadan önce, tuvaletleri kullandıktan hemen sonra, mallara ve/veya yüke bulaşmasına neden olabilecek ham veya kontamine ürünlere, mallara ve/veya kargoya dokunduktan sonra uygun bir el yıkama tekniği izlemekte midir? |  |
| 7.4.2.4 | Personelin helal olmayan ürün, mal ve/veya yük ile temas etmesi durumunda, personel ürün, mal ve/veya kargoyu taşımadan önce uygun kıyafetler giymesi ve gerektiğinde İslami Kurallara göre temizlik işlemi gerçekleştirmesi sağlanmakta mıdır? |  |
| 7.4.3  7.4.3.1 | Personel davranışı  Personel, taşıma işlemi sırasında korunan ve korunmayan ürünler, mallar ve/veya yük üzerinde sigara içmek, tükürmek, çiğnemek veya yemek/içmek ve hapşırmak veya öksürmek gibi taşınan ürünlerin, malların ve/veya kargonun kirlenmesine neden olabilecek davranışlardan kaçınmakta mıdır? |  |
| 7.4.3.2 | Personel ayrıca ürünlere, mallara ve/veya yüke bulaşmaya neden olabilecek hiçbir kişisel eşyayı taşıma prosesi alanlarına getirmemekte midir? |  |
| 7.4.4 | Ziyaretçiler  Taşıma prosesi alanlarına gelen ziyaretçiler tüm personel hijyeni hükümlerine uymakta mıdır? |  |
| 7.5  7.5.1 | Çevre, alan ve zemin  Çevresel koşulların ürünler, mallar ve/veya kargo kalitesi üzerinde olumsuz bir etkiye sahip olmasının makul olarak beklenebileceği durumlarda, kuruluş bu çevresel koşulları yeterli şekilde kontrol etmek için prosedürler oluşturmalı ve sürdürmekte midir? Çevresel kontrol sistem(ler)i, gerekli ekipman da dahil olmak üzere sistemin yeterli olduğunu ve düzgün çalıştığını doğrulamak için periyodik olarak kontrol edilmekte midir? Bu faaliyetler dokümante edilmekte ve gözden geçirilmekte midir? |  |
| 7.5.2 | Kuruluşun bulunduğu yerin alanı ve zemini, taşıma prosesine bulaşmayı önleyecek şekilde tutulmakta ve muhafaza edilmekte midir? |  |
| 7.6  7.6.1 | Ekipmanların bakımı  Ekipmanın bakımı yapılmakta ve iyi durumda tutulmakta mıdır?   1. İslami Kurallara göre temizlik prosesi de dahil olmak üzere tüm sanitasyon prosedürlerini kolaylaştırmak; 2. Özellikle kritik proseslerde amaçlandığı gibi işlev görmesi; ve 3. Ürünlerin, malların ve/veya kargonun helal olmayan maddelerden ve tehlikeli veya zararlı maddelerden kirlenmesini önlemek. |  |
| 7.6.2 | Yönetim, işletme spesifikasyonlarının karşılandığından emin olmak için ekipman (sıcaklık kontrol ekipmanı dahil) için temizlik ve bakım programları oluşturmuş mudur? Bakım faaliyetleri kayıt altına alınmakta mıdır? |  |
| 7.6.3 | Yönetim, geçerli ekipman bakım programlarına uyulmasını sağlamak için belirlenmiş prosedürlere uygun olarak periyodik kontroller yapmakta mıdır? Kontroller kayıt altına alınmakta mıdır? |  |
| 7.7  7.7.1 | Temizlik ve Sanitasyon  Kuruluş, kuruluşun işinin niteliğine bağlı olarak uygun temizlik yöntemlerini ve malzemelerini ana hatlarıyla belirlemek için bir prosedür oluşturmuş ve sürdürmekte midir? Prosedür, tesisin tüm bölümlerinin uygun şekilde temiz ve helal gerekliliklere uygun olmasını sağlamak için üstlenilecek temizlik ve dezenfeksiyon programlarını tanımlamakta mıdır? Temizlik programı, temizlik araçlarının temizliğini ve gerektiğinde İslami Kurallara göre temizlik prosesini içermekte midir? |  |
| 7.7.2 | Temizlik faaliyetleri, uygunlukları ve etkinlikleri açısından sürekli ve etkili bir şekilde izlenmekte midir? İzleme kanıtları kayıt altına alınmakta mıdır? |  |
| 7.7.3 | Temizlik kimyasallarının necis olmaması, dikkatli bir şekilde ve üreticinin talimatlarına uygun olarak kullanılmakta ve kirlenme riskini önlemek için açıkça tanımlanmış kaplarda ürünlerden, mallardan ve/veya kargodan ayrı olarak depolanmakta mıdır? |  |
| 7.7.4 | Tüm nakliye araçlarının yeterli bakımı yapılmakta ve teslimattan sonra temizlenmekte midir? |  |
| 7.8 | İslami Kurallara Göre Temizlik İşlemi  Kuruluş, necisin niteliğine bağlı olarak İslami Kurallara göre temizlik işleminin yapılmasını sağlamakta mıdır? |  |
| 7.9  7.9.1 | Personelin eğitimi  Kuruluş, operasyonda yer alan personelin gerçekleştirilecek operasyonlara uygun bir seviyede eğitilmesini ve/veya talimat almasını sağlamak için helal ile ilgili eğitimleri de içeren bir eğitim programı geliştirmekte midir? |  |
| 7.9.2 | Eğitim programı, personelin eğitim, beceri, yetkinlik ve deneyim düzeyini ve gerçekleştirilecek görevi dikkate alarak eğitim ihtiyacını belirlemekte ve karşılamakta mıdır? |  |
| 7.9.3 | Eğitim ihtiyacı uygun aralıklarla gözden geçirilmekte midir? |  |
| 7.9.4 | Kuruluş, eğitim programlarının etkinliğine ilişkin değerlendirmeler yapmakta mıdır? |  |
| 7.9.5 | Yöneticiler ve birim sorumluları, sistemin etkin bir şekilde işletilebilmesi için helal ilkeleri konusunda bilgi sahibi olmakta mıdır? |  |
| 7.10  7.10.1 | Kirlilik Kontrolü  Fiziksel, kimyasal ve biyolojik kontrol  Kuruluş, ürünlerin, malların ve/veya kargonun helal olmayan hale gelmesine neden olabilecek fiziksel, kimyasal ve biyolojik tağşiş maddelerinin/kirleticilerin ürünlere, mallara ve/veya kargoya bulaşmasını önlemek için bir sistem kurmakta mıdır? |  |
| 7.10.2 | Haşere Kontrolü  Kuruluş, haşerelere elverişli bir ortam yaratmaktan kaçınmak için tüm önlemleri almakta mıdır? Kuruluş, taşınan ürünleri, malları ve/veya kargoyu olumsuz etkilemeden haşere barınmasıyla derhal ilgilenmekte midir? |  |
| 8  8.1  8.1.1 | HELAL TEDARİK ZİNCİRİNİN YÖNETİMİ  İç Helal Tetkiki  Kuruluş, helal yönetim sisteminin uygulanıp uygulanmadığını belirlemek amacıyla planlı aralıklarla tetkikler gerçekleştirmek için dokümante edilmiş prosedürler oluşturmuş ve sürdürmekte midir?   1. OIC/SMIIC 17-2 standardının gerekliliklerine ve kuruluş tarafından oluşturulan helal yönetim sistemi gerekliliklerine uygun olmakta ve 2. Etkin bir şekilde uygulanmalı sürdürülmekte ve güncellenmekte midir? |  |
| 8.1.2 | Alınan düzeltici faaliyetler de dahil olmak üzere tetkik bulguları kaydedilmekte ve muhafaza edilmekte midir? |  |
| 8.2  8.2.1  8.2.2 | Yönetim gözden geçirmesi  Üst yönetim, helal yönetim sisteminin süregelen uygunluğunu, yeterliliğini ve etkinliğini belirlenen aralıklarla gözden geçirmekte midir? Gözden geçirme, helal yönetim sistemi ile ilgili olarak işletmenin değişen ihtiyaçlarının ve iyileştirme fırsatlarının belirlenmesini ve değerlendirilmesini içermekte midir? Gözden geçirmede paydaşlar ve İslami Kurallar gereklilikleri ile kuruluşun helal politikası ve hedefleri dikkate alınmakta mıdır?  YGG kayıtları muhafaza edilmelidir |  |
| 8.3 | Şikayetlerin ve geri bildirimlerin ele alınması  Kuruluş, müşteri şikayetlerinin ve geri bildirimlerinin ele alınmasına yönelik gereklilikleri tanımlamak için bir prosedür oluşturmakta mıdır? Prosedür aşağıdaki gereklilikleri içermekte midir?   1. Nedenlerini belirlemek için şikayetlerin ve geri bildirimlerin incelenmesi; 2. Alınacak önlemler için ihtiyacın değerlendirilmesi; 3. Gerekli faaliyetlerin belirlenmesi ve uygulanması; 4. Alınan önlemlerin sonuçlarının kaydedilmesi; ve 5. Alınan önlemlerin etkinliğinin gözden geçirilmesi. |  |
| 8.4  8.4.1 | Değişime Duyarlılık  Kuruluş, helal yönetim sisteminin, kuruluşun faaliyetlerinde, insan kaynaklarında, müşteri/sektör kullanımı ve gruplarında, düzenleyici ve/veya İslami Kurallar gerekliliklerinde ve helal faaliyetleri üzerinde etkisi olabilecek diğer iç ve/veya dış değişikliklerde beklenen ve gerçekleşen değişikliklere yanıt olarak sürdürülmesini ve güncellenmesini sağlamakta mıdır? |  |
| 8.4.2 | Bu değişiklikler dokümante edilecek ve iç helal komitesi tarafından yürütülmekte midir? Tüm değişiklikler ilgili taraflara bildirilmekte midir? |  |

| Yönetim Sistemi Ek Gereklilikler | | |
| --- | --- | --- |
| Gereklilikler | | Bulgular |
|  | Kuruluş HGYS gerekliliklerine uygun şekilde, ihtiyaç duyulan prosesler ve bu proseslerin etkileşimlerini içeren bir HGYS oluşturmuş, uygulamakta, sürekliliğini sağlamakta, güncellemekte ve sürekli iyileştirmekte midir? |  |
|  | Üst yönetim, HGYS açısından liderlik ve taahhüt göstermekte midir? |  |
|  | Üst yönetim, bir helal gıda güvenliği politikası oluşturmuş, uygulamakta ve sürekliliğini sağlamakta mıdır? |  |
|  | İlgili görev pozisyonları için sorumluluklar ve yetkileri belirlenmiş ve kuruluş içinde duyurulması ve anlaşılması sağlanmış mıdır?  HGYS ekibi ve ekip lideri ile sorumluluk ve yetkileri belirlenmiş midir? |  |
|  | HGYS için riskler ve fırsatlar belirlenmiş midir? Bu amaçla metot belirlenmiş midir? |  |
|  | İlgili fonksiyon ve seviyelerde HGYS’ye ait hedefler belirlenmiş midir?  Hedefler, izlenmekte ve doğrulanmakta ve bildirilmekte midir? |  |
|  | HGYS’de değişiklik yapma ihtiyacı belirlemesi durumunda, söz konusu değişiklikler planlı bir şekilde gerçekleştirmiş ve bildirmiş midir? |  |
|  | Dış kaynaklı hale getirilmiş prosesler, HGYS gerekliliklerini karşılayacak şekilde kontrol altında tutulmakta mıdır?  Dış tedarikçilerinin değerlendirilmesi, seçilmesi, performansının izlenmesi ve tekrar değerlendirilmesi için gerekli kriterler oluşturulmuş ve uygulamakta mıdır? |  |
|  | Kuruluşun kontrolü altında çalışan kişilerin gerekli yetkinliğini belirlemiş midir?  Gerekli yetkinliği edinmek için faaliyetlerde bulunulmuş ve gerçekleştirilen faaliyetlerin etkililiğini değerlendirilmiş midir? |  |
|  | HGYS gereklilikleri ile ilgili farkındalık mevcut mu? |  |
|  | HGYS ile ilgili iç ve dış iletişim gereklilikleri belirlemiş ve uygulanmakta mıdır? |  |
|  | Dokümante edilmiş bilgiyi oluştururken ve güncellerken, aşağıdakilerin uygun bir şekilde yapılmasını sağlamış mıdır?  a) tanımlama ve açıklama (ör. bir başlık, tarih, yazar veya referans numarası); |  |
|  |
|  | Gerekli proseslerin planlanması, uygulanması, kontrolü için yöntemler tanımlanmış mıdır? |  |
|  | Kuruluş, ürünlerde, ürün işlemesinde ve çalışma ortamında kirleticilerin önlenmesini ve/veya azaltılmasını kolaylaştırmak için (gıda güvenliği tehlikeleri dâhil) ÖGP’ler oluşturmuş, uygulamakta, sürekliliğini sağlamakta ve güncellemekte midir? |  |
|  | Kuruluş gıda güvenliğini etkileyebilecek olası acil durumlara veya olaylara müdahale etmek üzere prosedürlerin oluşturulmuş ve uygulanmakta mıdır? |  |
|  | Ham maddelerin, bileşenlerin ve ürünle temas eden malzemelerin karakteristikleri  Kuruluş, uygulanabilir tüm yasal ve düzenleyici gıda güvenliği gerekliliklerinin tüm ham maddeler, bileşenler ve ürünle temas eden malzemeler için belirlenmesini sağlamakta mıdır? |  |
|  | Nihai ürünlerin karakteristikleri  Kuruluş, uygulanabilir tüm yasal ve düzenleyici gıda güvenliği gerekliliklerinin, üretilmesi amaçlanan tüm nihai ürünler için belirlenmesini sağlamakta mıdır? |  |
|  | Akış diyagramları ve proseslerin açıklanması  Akış diyagramlarının hazırlanması  HGYS ekibi, ürünler veya ürün kategorileri ile HGYS kapsamındaki prosesler için dokümante edilmiş bilgiler olarak akış diyagramları oluşturmuş mudur? |  |
|  | Tehlikelerin tanımlanması, kabul edilebilir düzeylerin belirlenmesi ve değerlendirmesi  Her bir gıda güvenliği tehlikesi için, bir tehlike değerlendirmesi gerçekleştirmiş midir? |  |
|  | (HACCP/O-ÖGP planı)  HACCP/O-ÖGP planı oluşturulmuş ve uygulanmakta mıdır? |  |
|  | Ürün ve proses uygunsuzluklarının kontrolü  Kuruluş, O-ÖGP’lerin izlenmesinden ve KKN’lerden elde edilen verilerin, düzeltme yapma ve düzeltici faaliyet başlatma yetkisine sahip, atanmış ve yetkin kişiler tarafından değerlendirilmesini sağlamakta mıdır? |  |
|  | Geri çekme/geri çağırma  Potansiyel olarak güvenli olmadığı belirlenen nihai ürün gruplarının zamanında geri çekilmesi/geri çağrılması yapılmakta mıdır? |  |
|  | İç denetim  Kuruluş, HGYS’nin işleyişi ile ilgili bilgi edinmek için planlı aralıklarla HGYS’nin iç denetimini yapmakta mıdır? |  |
|  | Yönetim gözden geçirmesi  Üst yönetim, kuruluşun HGYS’ni, bu sistemin uygunluk, yeterlilik ve etkililiğinin sürekliliğini temin etmek için planlanmış aralıklarla gözden geçirmekte midir? |  |
|  | Uygunsuzluk ve düzeltici faaliyet  Bir uygunsuzluk meydana geldiğinde, düzeltme ve düzeltici faaliyetler uygulanmakta mıdır? |  |
|  | HGYS’nin güncellenmesi  HGYS’nin sürekli olarak güncellenmesini sağlamakta mıdır? |  |