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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Kapsam | æbelgelendirmekapsamiæ | | |
| Standard | OIC/SMIIC 1:2019 | OIC/SMIIC 6:2019 | OIC/SMIIC 9:2019 |
| OIC/SMIIC 17-1:2020 | OIC/SMIIC 23:2022 | OIC/SMIIC 24:2020 |
| 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. |
| Kapsam ve sınırların teyidi |  |
| 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 |
|  |

*\* Denetimde kullanılmayan standardla ilgili tabloyu siliniz.*

*\* OIC/SMIIC 1:2019 denetimleri için, kapsam doğrultusunda ilgili ek checklistler kullanılmalıdır.*

| OIC/SMIIC 1:2019 | | |
| --- | --- | --- |
| Gereklilikler | | Bulgular |
| 5  5.1  5.1.1  5.1.1.1 | **GEREKLİLİKLER****Gıda kaynakları** Hayvansal kökenli gıda  Helal hayvanlar  Aşağıdakiler helal hayvanlar olarak kabul edilmekte midir?   1. Sığır, bufalo, koyun, keçi, deve, tavuk, kaz, ördek ve hindi gibi evcilleştirilmiş hayvanlar, 2. Geyik, antilop, dağ keçisi ve yabani sığır gibi yırtıcı olmayan vahşi hayvanlar, 3. Güvercin, serçe, bıldırcın, sığırcık ve devekuşu gibi yırtıcı olmayan kuşlar. 4. Çekirge. | XYZ bünyesinde, sığır, koyun, keçi, tavuk ve hindi gibi hayvanların kesiminin yapıldığı beyan ve tespit edildi.  Başvuru kapsamında yer almadığı için incelenmedi. |
| Alt kategori  CI |
| 5.1.1.2 | Helal olmayan hayvanlar  Aşağıdakiler helal olmayan hayvanlardır:   1. Domuz, köpek ve akraba türler, 2. Allah’ın (cc) adı anılmadan kesilmiş hayvanlar, 3. İslami kurallara göre kesilmemiş hayvanlar, 4. Kendiliğinden ölmüş hayvanlar (Al Maita), 5. Avını öldürmek veya kendini savunmak için uzun sivri dişleri veya ön boynuzu olan, ayı, fil, maymun ve ilgili aileler, kurt, aslan, kaplan, panter, kedi, çakal, tilki, sincap, sansar, köstebek ve gelincik, Asya timsahı ve Amerikan timsahı, vb. kara hayvanları, 6. Atmaca, şahin, kartal, akbaba, kuzgun, karga, çaylak, baykuş gibi keskin pençeleri olan yırtıcı kuşlar, 7. Fare, çıyan, akrep, yılan, yaban arıları ve sıçan ve benzeri haşereler ve zehirli hayvanlar, 8. Kertenkele, salyangoz, böcek ve larva evreleri ve benzeri tiksindirici hayvanlar, 9. İslam’da öldürülmesi yasak olan ağaçkakan, ibibik, karınca ve balarısı gibi hayvanlar (kuşlar ve böcekler dâhil olmak üzere), 10. Eşek ve katırlar, 11. Boğulmuş hayvanlar, kafa darbesiyle öldürülen hayvanlar (Nateehah), düşen hayvanlar (Motaradiah), ölümcül ısırık almış hayvanlar (Motaradiah), 12. Bilinçli ve sürekli olarak bir şekilde doğası gereği zararlı maddelerle veya kendi dışkısından beslenen, temiz olması mümkün olmayan (najiis) çiftlik hayvanları.   NOT 1: Kesim işlemi gerçekleştirildikten sonra bile helal hayvanların kaçınılması gereken ve kullanılması halinde, etiket üzerinde belirtilmesi gereken bazı kısımları bulunmaktadır.  NOT 2: Helal olmayan hayvanlardan elde edilen hiçbir içerik helal değildir. | XYZ bünyesinde, helal olmayan hayvanların kesiminin yapılmadığı, bulundurulmadığı ve helal olmaya aykırı uygulamalar yapılmadığı beyan ve tespit edildi.  Örnek: Domuz vb.  XYZ bünyesinde, kesim işlemi gerçekleştirildikten sonra, helal hayvanlarla (sığır, koyun, keçi, tavuk ve hindi) ilgili, kaçınılması gereken veya kullanılması halinde, etiket üzerinde belirtilmesi gereken bazı kısımların bulunduğu görüldü.  Örnek: Sadece dana eti kullanılmıştır, Tavuk ürünleri içememektedir.  XYZ bünyesinde, helal olmayan hayvanlardan elde edilen hiç bir içerik kullanılmadığı beyan ve tespit edildi.  Başvuru kapsamında yer almadığı için incelenmedi. |
| Alt kategori  CI |
| 5.1.2 | Su hayvanları   1. Pullu balık, karides çeşitleri, pullu balıkların yumurtaları ve bunların yan ürünleri helaldir. Pulsuz balıklar ve yan ürünleri dâhil olmak üzere diğer su hayvanları helaldir (uygun bir şekilde etiketlenmeleri gerekir. Bakınız Madde 12.1.2.2). 2. Sağlığa zararlı ve zehirli olan hiçbir su hayvanı, zehirli ve zararlı kısımları çıkartılmadığı prosesler, helal değildir. | XYZ bünyesinde, sadece pulu balık, karides çeşitleri, pullu balıkların yumurtaları ve yan ürünleri olduğu tespit edildi.  Sağlığa zararlı ve zehirli olan hiç bir su hayvanının zehirli ve zararlı kısımlarının çıkartıldığı proses olmadığı tespit edildi.  Başvuru kapsamında yer almadığı için incelenmedi. |
| Alt kategori  CI |
| 5.1.3 | Amfibiyenler  Hiçbir amfibiyen (Kurbağa, semender vb.) helal değildir. | XYZ bünyesinde, üretilen ürünlerde, amfibiyen (kurbağa, semender vb.) kullanılmadığı beyan ve tespit edildi.  Örnek:  Ürünlerde, amfibiyen kullanılmadığı için incelenmedi. |
| Alt kategori  CI |
| 5.1.4 | Bitkisel kökenli gıdalar  Zararlı ve zehirli bitkiler hariç olmak üzere, bitkiler ve ürünleri helaldir. Zehirli ve zararlı kısımları çıkartıldığında helaldir. | XYZ bünyesinde, üretilen ürünlerde, zararlı ve zehirli bitkiler ve kullanılmadığı beyan ve tespit edildi.  Örnek:  Ürünlerde, bitkisel kökenli gıdalar kullanılmadığı için incelenmedi. |
| Alt kategori  CII |
| 5.1.5 | İnsan ve hayvan kökenli kan ve diğer maddeler  Hiçbir kan çeşidi veya yan ürünü helal değildir.  İdrar, plasenta, dışkı, kusmuk, meni, sperm ve yumurta dâhil olmak üzere, insanların ve hayvanların deliklerinden çıkan hiçbir sıvı veya nesne helal değildir.  İnsan vücudunun herhangi bir kısmının tüketilmesi helal değildir. | XYZ bünyesinde, üretilen ürünlerde insan ve hayvan kökenli kan ve diğer maddeler kullanılmadığı beyan ve tespit edildi.  Örnek:  Ürünlerde, İnsan ve hayvan kökenli kan ve diğer maddeler kullanılmadığı için incelenmedi. |
| Kategori  C |
| 5.2  5.2.1 | Hayvan kesim kuralları  Kesilecek hayvanda aranan gereklilikler   1. Kesilecek hayvan helal hayvanlardan biri olmakta mıdır? 2. Veterinerlik hizmetlerinden sorumlu kuruluş, kesilecek hayvanın sağlıklı olduğunu teyit eden bir doküman yayınlamakta mıdır? 3. Kesilecek hayvan kesim sırasında canlı olmakta mıdır? Kesim işlemi hayvanların işkence görmesine neden olmamakta mıdır? Hayvan canlı durumdayken, hayvanının bir uzvunun kesilmesi yasaktır. 4. Standard veteriner prosedürünün uygulanmasının ardından, sadece uygun yemle beslenmiş hayvanların kesilmesine izin verilir. 5. Hayvanlar uzak bir mesafeden getirilmişse, kesim işleminden önce dinlendirilmeleri gerekir. 6. Hayvanların doğası gereği uygun olmayan maddeler içeren yemle beslenmeleri yasaktır. Hayvan yemleri düzenli olarak diğer hayvanların parçalarını içermemekte midir? | - XYZ bünyesinde, sığır, koyun, keçi, tavuk ve hindi kesildiği tespit edildi.  - Kesilen hayvanlarla ilgili, kesilecek hayvanların sağlıklı olduğunu teyit eden; il içi kesimlerde, kuruluşun Veteriner Hekimi (adı soyadı) tarafından düzenlenen Nakil Beyannamesi ve Kesime Gönderilecek Hayvanlara Ait Bilgi Formu, il dışı kesimlerde, ilgili (İlçe ismi) )İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü tarafından verilen Veteriner Sağlık Raporu görüldü.  Örnek:  XX.YY.ZZ tarihli Nakil Beyannamesi ve XX.YY.ZZ tarihli Kesime Gönderilecek Hayvanlara Ait Bilgi Formu incelendi.  - Kesilecek hayvanların, kesim sırasında canlı olması gereğinin, TL.01 Kesim Talimatı (01.01.2021 Rev:00)nda tanımlandığı görüldü.  Örnek:  XX.YY.ZZZZ tarihli kesim işlemi izlenerek; kesilecek hayvanların canlı olduğu, hayvanların işkence görmeden kesiminin yapıldığı ve hayvanlar canlı durumdayken, her hangi bir uzvunun kesilmediği gözlemlendi.  - XYZ bünyesinde, kesim öncesinde, sadece uygun yemle beslenmiş hayvanların kesilmesine izin verildiği, hayvanların doğası gereği uygun olmayan maddeler içeren yemle beslenmediği, yemlerin diğer hayvanların parçalarını içermediği kontrol edildi. İl içi kesimlerde, kuruluşun Veteriner Hekimi (adı soyadı )tarafından düzenlenen Nakil Beyannamesi ve Kesime Gönderilecek Hayvanlara Ait Bilgi Formu, il dışı kesimlerde, ilgili (ilçe ismi) İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü tarafından verilen Veteriner Sağlık Raporu ile teyit edildi.  Örnek:  - Hayvanlar, uzak bir mesafeden getirilmişse, getirildiği tarih ve kesim tarihi kesim işleminden önce teyit edildi.  Örnek:  XX.YY.ZZ tarihli Nakil Beyannamesi ve XX.YY.ZZ tarihli Kesime Gönderilecek Hayvanlara Ait Bilgi Formu incelendi. |
| Alt kategori  CI |
| 5.2.2 | **Kasap**  1. Kesimi yapacak kasap akli melekeleri yerinde ve İslami kurallara uygun hayvan kesimi kurallarını ve gereklilikleri tam olarak anlamış olan yetişkin bir Müslüman olmakta mıdır? 2. Kesimi yapacak kasap sağlık, hijyen, sanitasyon ve helal kesim kuralları konusunda yetkili bir kurumdan alınmış helal kesim sertifikasına sahip olmakta mıdır? | Kesimi yapacak kasap …..’ in akli melekeleri yerinde olduğu ve İslami kurallara uygun hayvan kesimi kurallarını ve koşullarını tam olarak anlamış olan yetişkin bir Müslüman olduğu teyit edildi.  Örnek: …..’ in XX.YY.ZZZZ tarihli eğitim kaydı görüldü.  Kesimi yapacak kasap … ‘ nın sağlık, hijyen, sanitasyon ve helal kesim kuralları konusunda eğitim almış olduğu görüldü.  Örnek: …..’ in XX.YY.ZZZZ tarihli eğitim kaydı görüldü. |
| Alt kategori  CI |
| 5.2.3 | **Kesimde kullanılacak araçlar ve gereçler**  1. Kesim hatlarının, gıdaya uygun araç ve gereçlerin temiz tutulması ve sadece helal kesim amacıyla kullanılması gerekir. 2. Hayvanın kafasını kesecek olan bıçak keskin ve çelikten yapılmış olmakta mıdır? 3. Kesim araçları, kütle veya basınçla değil, keskin uçları ile kesmekte midir? 4. Kemik, tırnak ve dişler kesim aracı olarak kullanılamaz. | Kesim hatlarının gıdaya uygun olduğu, araç ve gereçlerin temiz tutulduğu, …. Formu ile kayıt altına alındığı ve sadece helal kesim amacıyla kullanıldığı teyit edildi.  Örnek:  XX.YY.ZZ tarihli P.05.FR.04 İşletme Temizlik Kontrol Formu incelendi.  Hayvanın kafasını kesecek olan bıçakların, keskin ve çelikten yapılmış olduğu teyit edildi.  Kesim araçlarının, kütle veya basınçla değil, keskin uçları ile kestiği teyit edildi.  Kemik, tırnak ve dişlerin, kesim aracı olarak kullanılmadığı teyit edildi |
| Alt kategori  CI |
| 5.2.4 | **Kesimhaneler** Kesimhaneler sadece helal hayvanlar ve helal kesim işlemleri için kullanılmaktadır ve Kodeks CAC/RCP 1 veya ISO 22000 veya ISO/TS 22002 standardlarında (tüm bölümlerinde) tanımlanan ön gereksinim programlarının gerekliliklerini karşılamakta mıdır? Kesimhanelerin fiziksel gereklilikleri yasal gereklilikleri sağlamakta mıdır? Kesimhanenin fiziksel gereklilikleri aşağıdaki olanaklara sahip olmakta mıdır?   1. Sağlık kontrolleri için uygun bir alan sağlayan iniş alanı, 2. Girişte hayvanı kaldırmak için, hayvanın doğasına uygun bir şekilde, elektrikle otomatik veya elle çalışan bir sistemi olan özel bir alan, 3. İş akışının ardışıklığını sağlayan, otomatik, hareketli veya elle çalışan zincir raylı sistem, 4. Sığır ve keçiye özel tasarlanmış olan, çalışanların hayvanların derisini yüzmesine ve karkas hazırlamasına yardım eden, kolay ve verimli çalışma sağlayan sabit veya hareketli yükleme platformları ve indirme alanları, 5. Tartım düzenekleri 6. Karkas yıkama tesisleri (tazyikli su, tercihen otomatik), 7. Kirli aletleri (bıçak, askı, vb.) yıkamak, dezenfekte veya sterilize etmek için her zaman sıcak suyu bulunan kaplar, antiseptik sıvı bulunduran küvetler ve ayakla, dizle veya fotoselle çalışan bir musluğu olan kazan, 8. Sürekli kullanılabilir durumda temiz ve tazyikli su, 9. Tüm dezenfektanlar ve antiseptik sıvıların helal gıda sektöründe kullanılması uygun olanlardan seçilmesi gerekmektedir. Helal gıdalarla temas eden makina veya cihazların temizliği veya bakımı sırasında, helal olmayan veya gıdada kullanılmaması gereken unsur veya madde içeren yağlar veya temizlik sıvıları veya dezenfektanlar kullanılamaz. | Kesimhanenin, sadece helal hayvanlar ve helal kesim için kullanıldığı teyit edildi.  ISO 22000 veya ISO/TS 22002 standardları gerekliliklerini karşılayan, ön gereksinim programlarının tanımlandığı ÖGP dokümanları görüldü.  Örnek: P.05.PL.02 ÖGP Planı incelendi.  Kesimhanenin fiziksel şartlarının, Kırmızı Et ve Et Ürünleri Üretim Tesislerinin Çalışma ve Denetleme Usul ve Esaslarına Dair Yönetmelik / Kanatlı Hayvan Eti ve Et Ürünleri Üretim Tesislerinin Çalışma ve Denetleme Usul ve Esaslarına Dair Yönetmeliğin gerektirdiği ve aşağıdaki olanaklara sahip olduğu görüldü.  - Sağlık kontrolleri için uygun bir alan sağlayan iniş alanı,  - Girişte hayvanı kaldırmak için, hayvanın doğasına uygun bir şekilde, elektrikle otomatik veya elle çalışan bir sistemi olan özel bir alan,  - İş akışının ardışıklığını sağlayan, otomatik, hareketli veya elle çalışan zincir raylı sistem,  - Sığır ve keçiye özel tasarlanmış olan, çalışanların hayvanların derisini yüzmesine ve karkas hazırlamasına yardım eden, kolay ve verimli çalışma sağlayan sabit veya hareketli yükleme platformları ve indirme alanları,  - Tartım düzenekleri  - Karkas yıkama tesisleri (tazyikli su, tercihen otomatik),  - Kirli aletleri (bıçak, askı, vb.) yıkamak, dezenfekte veya sterilize etmek için, her zaman sıcak suyu bulunan kaplar, antiseptik sıvı bulunduran küvetler ve ayakla, dizle veya fotoselle çalışan bir musluğu olan kazan,  - Sürekli kullanılabilir durumda temiz ve tazyikli su,  - Tüm dezenfektanlar ve antiseptik sıvıların, helal gıda sektöründe kullanılması uygun olanlardan seçildiği  teyit edildi.  Örnek:  P.05 Hijyen ve Sanitasyon Prosedürü  P.05.PL.02 ÖGP Planı  SDS’ler  Helal gıdalarla temas eden makina veya cihazların temizliği veya bakımı sırasında, helal olmayan veya gıdada kullanılmaması gereken unsur veya madde içeren yağlar veya temizlik sıvıları veya dezenfektanlar kullanılmadığı teyit edildi.  Örnek: Güvenlik Bilgi Formları (SDS) Formları |
| Alt kategori  CI |
| 5.2.5 | **Sersemletme**  1. Hayvanların sersemletilmesi ve beyin darbesine maruz bırakılmasına (bilinç kaybı) ilişkin tüm uygulamalar yasaktır. Ancak, elektrik şoku verilmesinin gerekli ve tek çıkar yolu teşkil ettiği durumlarda (örneğin hayvanı sakinleştirmenin gerektiği veya hayvanın direnmek için şiddet uyguladığı hallerde), elektrik akımının uygulanmasına izin verilen süre ve akım değeri OIC/SMIIC 1 standardın Ek A’sında verilen değerlere uygun olmakta mıdır? 2. Sersemletme işlemi sırasında, aşağıdaki kurallar uygulanmakta mıdır?  * Hayvanların sersemletme işleminin sonrasında ve kesim işleminden önce canlı olması gerekir. Canlılığın göstergesi ise kesim sonrası hareketidir. Kesim işleminden önce ölü olan hayvan, ölümcül ısırık/darbe almış (Mawqouza) olarak kabul edilmekte midir?   Hayvanların iğneli bir silahla, balta, çekiç yardımıyla veya şişirilerek yere yıkılması yasaktır. | Hayvanların sersemletilmesi için beyin darbesine maruz bırakılmasına (bilinç kaybı) ilişkin her hangi bir uygulama yapılmadığı teyit edildi. Ancak, elektrik şoku verilmesinin gerekli ve tek çıkar yolu teşkil ettiği durumlarda (örneğin hayvanı sakinleştirmenin gerektiği veya hayvanın direnmek için şiddet uyguladığı hallerde), elektrik akımının uygulanmasına izin verilen süre ve akım değeri OIC/SMIIC 1 standardın Ek A’sında verilen değerlere uygun olduğu görüldü.  Örnek:  Elektrik şoku verilmesi yoluyla hayvanların sersemletme işlemi sonrasında ve kesim işleminden önce canlı olduğu, kesim sonrası hareketi ile gözlemlendi.  Hayvanların iğneli bir silahla, balta, çekiç yardımıyla veya şişirilerek yere yıkılmadığı teyit edildi. |
| Alt kategori  CI |
| 5.2.6  5.2.6.1  5.2.6.1.1 | **Kesim işlemleri** Hayvanların kesim işlemleri  Madde 5.2.1 uyarınca, aşağıdaki gerekliliklerin yerine getirilmesi gerekmekte midir?  Kesim öncesi hayvanların sağlık kontrollerinin yapılması  Ölüm öncesi kontrolüne ek olarak, aşağıdaki gerekliliklerin yerine getirilmesi gerekmekte midir?   * Kesilecek hayvanların standard muayene metodolojileri uyarınca nitelikli bir veteriner tarafından kontrol edilmesi gerekmekte midir? * Gebeliğinin üçte birini tamamlamış olan hayvanların kesilmemesi gerekmektedir. | Kesim öncesi, veteriner … tarafından, hayvanların sağlık kontrollerinin yapıldığı teyit edildi.  Örnek:  XX.YY.ZZ tarihli antemortem muayenesi incelendi.  Gebeliğinin üçte birini tamamlamış olan hayvanların kesilmeyeceğine ilişkin gerekliliğin, TL.01 Kesim Talimatı (01.01.2021 Rev:00)nda tanımlanmış olduğu görüldü ve Antemortem (Kesim öncesi) kaydı ile teyit edildi.  Örnek: Antemortem (Kesim öncesi) kayıtları |
| Alt kategori  CI |
| 5.2.6.1.2 | Hayvanların temizlenmesi  Kesime gönderilen hayvanlar, dışkıdan, idrardan ve çamurdan arındırılmış halde olmakta mıdır? Kirli hayvanların, varsa padoklarda (etrafı çevreli çayır) temizlenmesi gerekir. | Kesime gönderilen hayvanların, dışkıdan, idrardan ve çamurdan arındırılmış halde oldukları, kirli hayvanların, varsa padoklarda (etrafı çevreli çayır) temizleneceğinin, , … dokümanında tanımlanmış olduğu görüldü ve uygulama teyit edildi.  Örnek: XX.YY.ZZ tarihli kesim görüldü. |
| Alt kategori  CI |
| 5.2.6.1.3 | Farklı hayvanların karışmasının önlenmesi  Farklı hayvanların padoklara sevki, temizlenmeleri ve kesimhaneye sevki sırasında karışmaması için gereken özen gösterilmekte midir? | Farklı hayvanların padoklara sevki, temizlenmeleri ve kesimhaneye sevki sırasında karışmaması için gereken özenin gösterilmesi gerektiğinin, … dokümanında tanımlanmış olduğu görüldü ve uygulama teyit edildi.  Örnek: XX.YY.ZZ tarihli kesim görüldü. |
| Alt kategori  CI |
| 5.2.6.1.4 | Hayvanların kesim alanına yönlendirilmesi  Kesilecek hayvanlar, eğitimli personel tarafından, eziyete maruz kalmadan, bir koridor boyunca kesim alanına yönlendirilmekte midir?  Hayvanların içinden geçtiği koridorun sonunda, hayvanların sıra içinde beklemesi ve hareketli bir perde veya bölme yardımıyla, kesilen hayvanları görmemesi sağlanmakta mıdır? | Kesilecek hayvanların, eğitimli personel tarafından, eziyete maruz kalmadan, bir koridor boyunca kesim alanına yönlendirilmesi gerektiğinin, … dokümanında tanımlanmış olduğu görüldü ve uygulama teyit edildi.  Hayvanların içinden geçtiği koridorun sonunda, hayvanların sıra içinde beklemesi ve hareketli bir perde veya bölme yardımıyla, kesilen hayvanları görmemesi gereğinin … dokümanında tanımlanmış olduğu görüldü ve uygulama teyit edildi.  Örnek: XX.YY.ZZ tarihli kesim görüldü. |
| Alt kategori  CI |
| 5.2.6.1.5 | İşlem   1. Hayvan kaldırıldıktan veya yüzü Kıbleye (Mekke yönüne) dönük bir şekilde sol tarafına yatırıldıktan sonra kesilmekte midir? Hayvan kaldırılırken, uzanması sağlanırken acısı azaltılmakta ve o pozisyonda fazla bekletilmemekte midir? 2. Hayvanların kesilmesi sırasında, kasap “Allah’ın adına” anlamına gelen “BİSMİLLAHİRRAHMANİRRAHİM” diyerek besmele çekmekte ve Allah’ın adından başka bir isim anmamakta mıdır? Aksi takdirde, kesim işlemi helal olma özelliğini yitirir. Allah’ın adının her bir kesimde (zabiha/kesilen hayvan) anılması gerekmektedir. 3. Kesim işlemi her hayvana sadece bir kez uygulanmakta mıdır? Hayvanın testere makinası ile kesimine ancak kesim sırasında, kesme bıçağının hayvandan geri çekilmemesi şartıyla izin verilir. 4. Helal kesim gırtlağın (Âdem elmas) hemen altında bir noktada boyna ve uzun boyunlu hayvanlarda daha üst kısma kesik atılması ile başlamakta mıdır? 5. Hayvanların kanamasını ve ölümünü hızlandırmak için, kesim işlemi, soluk borusu (halqum), yemek borusu (mari) ve hem boyun arteri hem de iki şah damarı (wadajain) kesilmekte midir? Kanama kendiliğinden gerçekleşmekte ve tamamlanmakta mıdır? Kanama süresi kanamanın bitmesine ve hayvanın ölümünün tamamlanmasına yetecek kadar uzun olmakta mıdır? Hayvanın/kuşun omuriliğinin kesilmesine, sadece ölüm sonrasında kanamanın gerçekleşmesi için izin verilir. 6. Devenin kesimi Nahr tekniği ile yapılmakta mıdır? | Kesim işlemlerinin, TL.01 Kesim Talimatı (01.01.2021 Rev:00) (01.01.2021 Rev:00) uyarınca gerçekleştirildiği görüldü.  Hayvan kaldırıldıktan veya yüzü Kıbleye (Kâbe yönüne) dönük bir şekilde sol tarafına yatırıldıktan sonra kesildiği, hayvan kaldırılırken, uzanması sağlanırken acısının azaltılmasının ve o pozisyonda fazla bekletilmemesinin sağlandığı görüldü.  Örnek: XX.YY.ZZ tarihli kesim görüldü.  Hayvanların kesilmesi sırasında, kasabın besmele çektiği ve Allah’ın adından başka bir isim anmadığı ve Allah’ın adının her bir kesimde (zabiha/kesilen hayvan) anıldığı teyit edildi.  Kesim işleminin her hayvana sadece bir kez uygulandığı, teyit edildi.  Hayvanın testere makinası ile kesiminin, kesme bıçağının hayvandan geri çekilmeden yapıldığı gözlemlendi.    Helal kesim gerekliliklerine uyulduğu teyit edildi.  Örnek: XX.YY.ZZ tarihli kesim görüldü. |
| Alt kategori  CI |
| 5.2.6.1.6 | Karkas ve sakatatın kesim sonrası kontrolü  Kesim sonrası kontrolü nitelikli bir veteriner tarafından gerçekleştirilmekte midir? Karkas veya karkas parçalarının sağlık ve hijyen gerekliliklerini sağlayıp sağlamadığına ilişkin karar CAC/RCP 58’e (Et İçin Hijyenik Uygulama Kuralları) göre verilmekte midir? | Kesim sonrası kontrolünün, veteriner … tarafından Postmortem (Kesim sonrası) kaydı/Formu uyarınca gerçekleştirildiği görüldü.  Örnek: XX.YY.ZZ tarihli P.08 FR.04 Postmortem (Kesim sonrası) Formu  Karkas veya karkas parçalarının sağlık ve hijyen şartlarını sağlayıp sağlamadığına ilişkin kararın, Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği ve Gıda Hijyeni Yönetmeliğine göre verildiği teyit edildi.  Örnek: XX.YY.ZZ tarihli P.08 FR.04 Postmortem (Kesim sonrası) Formu |
| Alt kategori  CI |
| 5.2.6.1.7 | Karkasın yıkanması ve damgalanması  Yıkama, kurutma, soğutma ve dondurma işlemleri, uygun araç-gereçler ve ekipmanlarla gerçekleştirilmekte midir? Damgalama işlemi gıdalarda kullanılmaya uygun ve helal içerikli mürekkep ile yapılmakta mıdır? Soğutma oda sıcaklığı, en fazla 4°C olmakta mıdır? | Yıkama, kurutma, soğutma ve dondurma işlemlerinin, uygun araç-gereçler ve ekipmanlarla gerçekleştirildiği ve helal gerekliliklerine uymayan her hangi bir durum olmadığı teyit edildi.  Damgalama işleminin, gıdalarda kullanılmaya uygun ve helal içerikli mürekkep ile yapıldığı teyit edildi.  Örnek: … tarihli kayıt  Soğutma oda sıcaklığının, … °C (en fazla 4°C olmalıdır) olduğu teyit edildi. |
| Alt kategori  CI |
| 5.2.6.2 | Kanatlı hayvanlarının kesim işlemi   1. Mekanik kesim yapılacağı hallerde, EK C referans doküman olarak kullanılmakta mıdır? 2. Madde 5.2.1’e ek olarak, aşağıdaki gerekliliklerin yerine getirilmesi gerekmektedir. | Kesim işlemlerinin, TL.01 Kesim Talimatı (01.01.2021 Rev:00) uyarınca gerçekleştirildiği görüldü.  Örnek: XX.YY.ZZ kesim kayıtları |
| Alt kategori  CI |
| 5.2.6.2.1 | Kanatlı hayvanların kesimhaneye alınması ve kesime sevk edilmesi  Kesimhaneye alınan kanatlı hayvanların mümkün olan en kısa sürede kesime sevk edilmesi gerekmektedir. | Kesimhaneye alınan kanatlı hayvanların, mümkün olan en kısa sürede kesime sevk edildiği teyit edildi.  Örnek: XX.YY.ZZ kesim kayıtları |
| Alt kategori  CI |
| 5.2.6.2.2 | Kanatlı hayvanlarının kesim öncesinde sağlık kontrolünden geçmesi  Kesim öncesindeki kontrole ek olarak, aşağıdaki gereklilikler geçerlidir.   1. Kesilecek kanatlı hayvanlarının, nitelikli bir veteriner tarafından aşağıdaki standard kontrol metodolojileri kullanılarak kontrol edilmesi gerekmektedir. Hasta olduğu tespit edilen veya hasta veya ölü olduğundan şüphe edilen kanatlı hayvanların, alandan çıkartılarak ve tecrit alanına alınması ve ardından ilgili prosedürün uygulanması gerekmektedir. 2. Alınan kanatlı hayvanların hâlihazırda ölü olup olmadığı kontrol edilmesi veya ölmekte olan kanatlı hayvanlarının hatta alınmamasının sağlanması gerekmektedir. | Kesilecek kanatlı hayvanlarının, veteriner …… tarafından, Antemortem (Kesim öncesi) kayıtları/Formu ile kontrol edildiği görüldü.  Örnek: XX.YY.ZZ tarihli Antemortem (Kesim öncesi) kayıtları  Hasta olduğu tespit edilen, hasta veya ölü olduğundan şüphe edilen kanatlı hayvanların, alandan çıkartılarak tecrit alanına alındığı görüldü.  Örnek: Antemortem (Kesim öncesi) kayıtları  Tecrit alanına alınan kanatlı hayvanların, ölü olup olmadıklarının kontrol edildiği veya ölmekte olan kanatlı hayvanların hatta alınmamasının sağlandığı teyit edildi.  Örnek: Antemortem (Kesim öncesi) kayıtları |
| Alt kategori  CI |
| 5.2.6.2.3 | Kesim işlemi   1. Kasap, İslami kurallara uygun bir şekilde, bir eliyle hayvanın başını tutmakta, onu sıkıca tutup aşağıya doğru eğmekte ve diğer elinde tuttuğu keskin kesim bıçağı ile boğazını kesmekte midir? 2. Buna ek olarak, Madde 5.2.6.1.5’te belirtilen dini kurallara riayet edilmekte midir? | Kesim sırasında kasabın, İslami kurallara uygun bir şekilde, bir eliyle hayvanın başını tuttuğu, aşağıya doğru eğdiği ve diğer elinde tuttuğu keskin bıçak ile boğazını kestiği teyit edildi.  Örnek: XX.YY.ZZZZ tarihli kesim işlemi |
| Alt kategori  CI |
| 5.2.6.2.3.1 | Otomasyonlu kanatlı hayvan tesislerinde elle kesim  Elle kesim, bir geçerli kılma sisteminin mevcut olduğu durumlarda kullanılabilir. Ürünün elle kesildiğini belirten bir etiketin, ürün üzerine yerleştirilmesi gerekmektedir.   1. Kasap yetişkin bir Müslüman olmakta mıdır? 2. Kanatlı hayvanların kesimi Madde 5.2.6.1.5.’te yer alan gerekliliklere uygun bir şekilde gerçekleştirilmekte midir? 3. Kanama süresi en az 180 saniye olmakta mıdır? 4. Kesim işlemi, her bir kanatlı hayvan üzerinde sadece bir kez uygulanmakta mıdır? Hayvanın testere makinası ile kesimine ancak kesim sırasında, kesme bıçağının hayvandan geri çekilmemesi şartıyla izin verilir. 5. Hayvanların kanamasını ve ölümünü hızlandırmak için, kesim işlemi, soluk borusu (halqum), yemek borusu (mari) ve hem boyun arteri hem de iki şah damarı (wadajain), kesilmekte midir? Kanama kendiliğinden gerçekleşmekte ve tamamlanmakta mıdır? Kanama süresi, kanamanın bitmesine ve hayvanın ölümünün tamamlanmasına yetecek kadar uzun olmakta mıdır? Hayvanın/kuşun omuriliğinin kesilmesine, sadece ölüm sonrasında kanamanın gerçekleşmesi için izin verilir. | Elle kesimin uygulanması için, geçerli kılma yapıldığı teyit edildi.  Örnek: XX.YY.ZZ tarihli elle kesim etiketi  Ürünün elle kesildiğini belirten bir etiketin, ürün üzerine yerleştirildiği teyit edildi.  Ö Örnek: XX.YY.ZZ tarihli elle kesim etiketi  Kasabın, yetişkin bir Müslüman olduğu teyit edildi.  Kanama süresinin, en az 180 saniye olduğu teyit edildi.  Kesim işleminin, her bir kanatlı hayvan üzerinde sadece bir kez uygulandığı teyit edildi.  Hayvanın testere makinası ile kesimine ancak kesim sırasında, kesme bıçağının hayvandan geri çekilmemesi şartıyla izin verildiği teyit edildi.  Hayvanların kanamasını ve ölümünü hızlandırmak için, kesim işleminin doğru şekilde yapıldığı, kanamanın kendiliğinden gerçekleştiği ve tamamlandığı, kanama süresinin, kanamanın bitmesine ve hayvanın ölümünün tamamlanmasına yetecek kadar uzun olduğu teyit edildi.  Hayvanın omuriliğinin kesilmesine, sadece ölüm sonrasında kanamanın gerçekleşmesi için izin verildiği teyit edildi.  Örnek: XX.YY.ZZ tarihli kesim görüldü. |
| Alt kategori  CI |
| 5.2.6.2.4 | Tüy yolma  Karkas, tüy yolma işlemini kolaylaştırmak amacıyla ısıl işleme tabi tutulmakta mıdır? Isıl işlemde, kaynar su kullanımına izin verilmez. | Karkasın, tüy yolma işlemini kolaylaştırmak amacıyla ısıl işleme tabi tutulduğu (180-210 saniye arası), ısıl işlemde, kaynar su kullanımına izin verilmediği (max. 50-55 oC) teyit edildi.  Örnek: XX.YY.ZZZZ tarihli üretim kaydı |
| Alt kategori  CI |
| 5.2.6.2.5 | Karkasın sağlık kontrolü  Kesim sonrası kontrolüne ek olarak, aşağıdaki kuralların uygulanması gerekmekte midir?   1. Her bir karkas, yıkandıktan sonra kontrol edilmekte midir? Bu kontrol, üye ülkelerin veterinerlik hizmetlerine ilişkin et kontrol yönetmelikleri veya standardları uyarınca gerçekleştirilmekte midir? 2. Fiziksel muayenenin bir teşhise ulaşmak için yeterli olmadığı durumlarda, şüphelenilen madde veya numunenin laboratuvara gönderilmesi ve bu sırada karkasın uygun bir ısıda bir alanda bekletilmesi gerekmektedir. Laboratuvar test sonuçlarını esas alan bir karar alınmakta mıdır? | Kesim sonrası kontrolüne ek olarak, her bir karkasın, yıkandıktan sonra kontrol edildiği ve bu kontrolün, Kanatlı Hayvan Eti ve Et Ürünleri Üretim Tesislerinin Çalışma ve Denetleme Usul ve Esaslarına Dair Yönetmeliği uyarınca gerçekleştirildiği görüldü.  Örnek: Postmortem (Kesim sonrası) kayıtları  Fiziksel muayenenin bir teşhise ulaşmak için yeterli olmadığı durumlarda, şüphelenilen madde veya numunenin laboratuvara gönderildiği ve bu sırada karkasın uygun sıcaklıkta (4 oC) bir alanda bekletildiği ve laboratuvar test sonuçlarını esas alan bir karar alındığı teyit edildi. |
| Alt kategori  CI |
| 5.2.6.3  5.2.6.3.1 | Kanatlı hayvanların dışındaki hayvanların kesimi  Balık  Balıkların kesilmesine gerek yoktur. Hala canlıyken sudan çıkartılmaları ve ölümlerinin suyun dışında gerçekleşmesi gerekir.  Avlanma sırasında ölü bulunan veya suyun yüzeyinde görülen balıklar helal değildir. | Balıkların kesilmediği ve hala canlı oldukları sudan çıkartıldıktan sonra ölümlerinin gerçekleştiği teyit edildi.  Avlanan balıkların canlı olduğu teyit edildi.  Başvuru kapsamında yer almadığı için incelenmedi. |
| Alt kategori  CI |
| 5.2.6.3.2 | Diğerleri   1. Müslümanlar tarafından Helal olduğu kabul edilen silahlarla avlanılan hayvanlar aşağıdaki gereklilikler karşılanıyorsa helal midir?  * Silah helal hayvana doğrultulmadan önce “BİSMİLLAHİRRAHMANİRRAHİM” diyerek besmele çekilmesi, * Avlanılan hayvana silahın keskin ucuyla vurulması.  1. Avcı hayvanlar ve/veya avcı kuşlar tarafından avlanılan hayvanlar aşağıdaki gereklilikler yerine getirildiğinde helal kabul edilmekte midir?  * Helal hayvanları avlayan hayvanın/kuşun eğitilmiş olması, * Eğitilen avcı hayvan/kuş güvenli ise (örneğin insan sağlığı için sakıncalı bir hastalığı yoksa), * Eğitilmiş avcı hayvan/kuş serbest bırakılmadan önce “BİSMİLLAHİRRAHMANİRRAHİM” denilerek besmele çekilmiş olması, * Avlanılan hayvanların (ölü veya canlı) eğitilmiş avcı hayvan/kuş tarafından yenilmemiş olması, * Avlanılan hayvanın, eğer canlı yakalanmışsa, İslami kurallara göre kesilmesi. | Başvuru kapsamında yer almadığı için incelenmedi. |
| Alt kategori  CI |
| 5.3 | **Et ve et ürünleri**  1. Madde 5.1.1.1’de tanımlanan helal hayvanların karkaslarından Madde 5.2.6.1 ve Madde 5.2.6.2’ye uygun bir şekilde alınan et, Madde 13’te verilen yasal gereklilikleri karşılamakta mıdır? 2. Et ve et ürünlerinde kullanılan koruyucu maddeler gibi gıda katkı maddeleri helal olmayan içerik ihtiva edemez veya işlem yardımcı maddeleri dâhil olmak üzere, İslam kurallarına uygun olmayan işleme tabi tutulamaz. 3. Helal olmayan hayvanlardan çıkartılan içerik helal değildir. | Et ve et ürünlerinde kullanılan koruyucu maddelerin ve gıda katkı maddelerinin, helal olmayan içerik ihtiva etmediği, helal olmayan hayvanlardan çıkartılmadığı veya İslam kurallarına uygun olmayan işleme tabi tutulmadığı teyit edildi.  Örnek:  P.06.ÜT.01 Büyükbaş Ürün Spesifikasyonu  P.06.ÜT.01 Büyükbaş Ürün Spesifikasyonu  Kırmızı Et ve Et Ürünleri Üretim Tesislerinin Çalışma ve Denetleme Usul ve Esaslarına Dair Yönetmeliği  Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği ve Gıda Hijyeni Yönetmeliği  Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği ve Gıda Hijyeni Yönetmeliği  Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği  TS 9048  TS 1327  TS 669  TS 670  TS 666  TS 668  TS 8551  TS 8552  TS 8553 |
| Alt kategori  CI |
| 5.4 | **Süt ve süt ürünleri**  1. Madde 5.1.1.1’de tanımlanan süt ve süt ürünleri helaldir. 2. Peynir mayası ve jelâtin gibi gıda katkı maddeleri helal olmayan kaynaklardan imal edilemez. 3. İnsan sütü ve türevleri gıda üretiminde kullanılamaz. | Peynir mayası ve jelâtin gibi gıda katkı maddelerinin, helal olmayan kaynaklardan imal edilmediği, özel bir takım ürünlerde insan sütü ve türevlerini içermediği teyit edildi.  Örnek:  Üretim Akış Şeması  Ürün Spesifikasyonu |
| Alt kategori  CI |
| 5.5 | **Yumurta ve yumurta ürünleri**  1. Madde 5.1.1.1 ve Madde 5.1.2’de tanımlanan helal hayvanlardan elde edilen yumurta ve yumurta ürünleri helaldir. 2. Yumurta ürünleri helal olmayan içerik ihtiva edemez. 3. Balık gibi kesilmesine gerek olmayan hayvanlardan elde edilen yumurtalar güvenli bir şekilde tüketilmeleri suretiyle, helaldir. Yumurtalar helal olmayan ürünler ile işleme tabi tutulamaz. | Yumurtaların, helal olmayan ürünler ile işleme tabi tutulmadığı ve yumurta ürünlerinin helal olmayan içerik içermediği teyit edildi.  Örnek:  Üretim Akış Şeması  Ürün Spesifikasyonu |
| Alt kategori  CI |
| 5.6 | **Tahıl ve tahıl ürünleri, bitkisel ve hayvansal katı ve sıvı yağlar, meyve ve sebzeler ve onların ürünleri, şeker ve şekerleme ürünleri** Tüm gıdaların helal prosesler içeren bir helal kaynaktan imal edilmesi gerekmektedir. | … gıdaların, helal prosesler içeren bir helal kaynaktan imal edildiği teyit edildi.  Örnek: Hammadde analiz raporları |
| Alt kategori  CII |
| 5.7 | **Meşrubat**  1. Zehirli, alkollü veya sağlığa zararlı veya helal olmayan madde içerenler hariç olmak üzere, her türlü su ve alkolsüz meşrubat helaldir. 2. İslami kurallar çerçevesinde, alkol içeren tüm ürünler veya meşrubat yasaktır. Bu yasak, bu ürünlerin veya meşrubatların yemek pişirirken veya şekerlemenin içine konulmasını da içerir. 3. Renklendiriciler, koruyucular gibi meşrubatlarda kullanılan gıda katkı maddeleri, gıdaya uygun olmayan ve helal olmayan içerik ihtiva edemez. | Meşrubatların; zehirli, alkollü, sağlığa zararlı maddeler içermediği teyit edildi.  Meşrubatlarda; renklendiriciler, koruyucular gibi gıda katkı maddelerinin, yasal limitleri aşmadığı teyit edildi.  Örnek: Meşrubat analizi |
| Alt kategori  CII |
| 5.8 | **Bal ve yan ürünleri**  1. Arıların bitki özlerinden toplayarak salgıladıkları ve insan sağlığına zararlı olmayan arıcılık ürünleri (bal, arı poleni, arı sütü) helaldir. 2. Bal içine düşen bal arısı parçaları ve engellenemeyen diğer parçalar helal olarak kabul edilebilir. | Bal ve yan ürünlerinde, helal olarak kabul edilmeyen maddeler olmadığı teyit edildi.  Örnek: Bal analizi raporu |
| Alt kategori  CIV |
| 5.9 | **Besin takviyeleri** Besin takviyeleri, bitki ve hayvanlar gibi helal kaynaklardan imal edilmekte ve helal olmayan içerik ihtiva etmemekte midir? | Besin takviyelerinin, bitki ve hayvanlar gibi helal kaynaklardan imal edildiği ve helal olmayan içerik ihtiva etmediği teyit edildi.  Örnek: |
| Kategori  C |
| 5.10  5.10.1 | **Genetiği değiştirilmiş gıdalar (GDG)** İslami kurallara göre helal olmayan, hayvanların veya bitkilerin genetik maddelerinin kullanılması veya değiştirilmesi suretiyle elde edilen genetiği değiştirilmiş organizmalar (GDO’lar) veya içerik ihtiva eden gıda ve meşrubat helal değildir. | XYZ de, genetiği değiştirilmiş organizmaların (GDO’ lar) bulunmadığı/kullanılmadığı teyit edildi.  Örnek: Kullanılan hammaddelerin Menşe ülkesi Türkiye olduğu teyit edildi. |
| Kategori  C |
| 5.11 | **Gıda katkı maddeleri ve işlem yardımcıları** Gıda katkı maddeleri de gıda olarak kabul edilir. Helal olmayan içerik ihtiva eden gıda katkı maddeleri de helal değildir. Helal gıdanın üretiminde kullanılan tüm gıda katkı maddeleri ve işlem yardımcıları, üretim prosesleri ve ambalajları dâhil olmak üzere, Helal olmayan maddelerden arındırılmış olmakta mıdır? | Helal gıda üretiminde kullanılan tüm gıda katkı maddeleri ve işlem yardımcılarının, üretim prosesleri ve ambalajlarının, helal olmayan içerik ihtiva etmediği teyit edildi.  Örnek:  Ürün Spesifikasyonu |
| Kategori  C |
| 5.12 | **Enzimler**  Hammadde, işlem yardımcısı veya son ürün olarak kullanılan enzimler helal kaynaklardan elde edilmektedir ve bu durum etiketinin üzerinde belirtilmekte midir? | Hammadde, işlem yardımcısı veya son ürün olarak kullanılan enzimlerin, helal kaynaklardan elde edildiği ve bu durumun etiketinin üzerinde belirtildiği teyit edildi.  Örnek: Ürün Spesifikasyonu |
| Kategori  C |
| 5.13 | **Mikroorganizmalar** Sağlık için zararlı ve/veya zehirli (insanlar için patojenik ve toksijonik) olanlar hariç olmak üzere, bakteri, mantar, maya gibi mikroorganizmalar helaldir. Gıda veya gıda üretiminde kullanılan mikroorganizmalar helal olduğuna inanılan bir kaynaktan/kaynaklardan türetilen kültür ortamı kullanılarak üretilmekte midir? Maya özütü veya onlardan elde edilen diğer ürünler bira mayalama prosesinden alınan bira mayasından üretilemez. | Gıda veya gıda üretiminde kullanılan mikroorganizmaların, helal kaynaklardan türetilen kültür ortamı kullanılarak üretildiği, maya özütü veya onlardan elde edilen diğer ürünlerin, bira mayalama prosesinden alınan bira mayasından üretilmediği teyit edildi.  Örnek: Ürün Spesifikasyonu |
| Kategori  C |
| 5.14 | **Ambalaj malzemeleri**  1. Ambalaj malzemeleri, helal olmayan herhangi bir malzemeden üretilemez. 2. Ambalaj malzemelerinin, helal olmayan malzemelerle kirletilmiş ekipman kullanılarak hazırlanması, işlenmesi veya imal edilmesi yasaktır. 3. Hazırlanması, işlenmesi, depolanması veya taşınması sırasında, madde a) veya b)’ de belirtilen gereklilikleri veya diğer helal olmayan malzeme çeşitleri içinde belirtilen gereklilikleri karşılamayan diğer gıda çeşitlerinden, fiziksel olarak ayrı tutulması gerekmektedir. 4. Gıdayla temas eden malzemeler gıdada kullanılmaya uygun olmaktadır ve insan sağlığı için tehlikeli veya helal olmayan malzeme olarak kabul edilen madde içermemekte midir? | Ambalaj malzemelerinin, helal olmayan herhangi bir malzemeden üretilmediği, helal olmayan malzemelerle kirletilmiş ekipman kullanılarak hazırlanmadığı veya işlenmediği, gıdada kullanılmaya uygun olduğu ve insan sağlığı için tehlikeli olmadığı teyit edildi.  Örnek: Migrasyon Raporu  Ambalaj malzemelerinin, helal olmayan malzemeler ve diğer gıda çeşitlerinden, fiziksel olarak ayrı tutulduğu teyit edildi.  Örnek: Depolama/Stok kayıtları |
| Kategori  C |
| 5.15 | **Diğer ürünler** Yukarıdaki Madde 5.3 ile Madde 5.14 arasında adı geçmeyen ürünler helal olmayan ürünlerden imal edilemez, alkol ve alkollü ürünler ile işleme tabi tutulamaz. | … ürününün, helal olmayan ürünlerden imal edilmediği, alkol ve alkollü ürünler ile işleme tabi tutulmadığı teyit edildi.  Örnek: Ürün Spesifikasyonu |
| Kategori  C |
| 5.16 | **Gıda hizmeti ve tesisleri** Aşağıdaki gereklilikleri karşılayan tüm gıda hizmetleri ve tesisler helal midir?   1. Madde 5’te yer alan hükümleri karşılayan ürünler, ürün grupları ve maddelerle ilgili ise, 2. Ürünlerin servisinde ve satışında kullanılan araçlar ve gereçler tamamen ayrı tutuluyor ve sadece helal gıda için kullanılıyorsa, 3. Bir tesis normalde helal olmayan üretim yapıyorsa, ama helal üretime geçmek istiyorsa, helal üretime başlamadan önce İslam kuralları (Ek B) uyarınca kapsamlı bir temizlik işlemi gerçekleştirmekte midir? Helal üretimden helal olmayan üretime geçiş yapıldıktan sonra yeniden helal üretime geçişe izin verilmez. 4. Tesislerde alkollü içecek servis edilmesine kesinlikle izin verilmez. | Helal olmayan her hangi bir gıda üretilmediği teyit edildi.  Helal olmayan üretim yapılıyorsa, helal üretime başlamadan önce İslam kuralları uyarınca kapsamlı bir temizlik işlemi gerçekleştirildiği teyit edildi.  Örnek: Temizlik Kayıtları  Tesislerde, alkollü içecek servis edilmesine izin verilmediği teyit edildi. |
| Kategori  C |
| 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. | … ürünün veya bileşenlerinin;  - İslam kuralları uyarınca helal olmayan kaynaklar içermediği,  - Her hangi bir maddeyi İslami kurallara göre helal olmadığı kabul edilen miktarda ihtiva etmediği,  - İçindekilerin güvenli olduğu,  - Helal olmayan maddelerle kirletilmiş ekipman ve tesis kullanılarak hazırlanmadığı, işlenmediği veya imal edilmediği,  - İslami kurallar çerçevesinde helal olmayan diğer maddeler içeren gıdalardan uzak tutulduğu,  - İşlemin, helal olmayan gıdaların işlendiği alanda görevli bir personel tarafından gerçekleştirilmediği,  - İslami kuralların gerektirdiği yıkama ve temizleme işlemlerinin gerçekleştirildiği, hijyen ve sanitasyon kurallarına uyulduğu  teyit edildi.  Örnek:  Ürün Spesifikasyonları  Hijyen Talimatı  Satınalma Talimatı  Temizlik Planı |
| Kategori  C |
| 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 deneyim cihazlarının uygun şekilde bakımı ve kalibrasyonu yapılmakta mıdır? | Makinaların, araç-gereçlerin, imalat hatlarının helal gıda işlemede kullanılacak gıda maddelerine temas edebilecek kısımları, İslami kurallar çerçevesinde helal olmadığına karar verilmiş olan hiç bir maddeden imal edilmediği veya böyle bir madde içermediği ve sadece helal gıda için kullanıldığı teyit edildi.  Örnek: Üretici talimatları    Helal olmayan bir ürünle kirletilmiş durumda olan bir işleme hattının, helal üretim hattına dönüştürülmesi halinde, hattın İslami kurallar, hijyen kuralları ve sanitasyon kuralları uyarınca yıkandığı ve temizlendiği teyit edildi.  Örnek:  Gıda ile temas içinde bulunan makina ve cihazların bakımlarında kullanılan yağın, gıdada kullanılmaya uygun bir yağ olduğu ve helal olmayan bir içeriğe sahip olmadığı teyit edildi.  Örnek: SDS    Ürün kalitesini veya sağlığını etkileyen proseste kullanılan ölçüm ve test cihazlarının uygun şekilde bakımının ve kalibrasyonunun yaptırıldığı teyit edildi.  Örnek:  Kalibrasyon Sertifikaları  Kalibrasyon Planı |
| Tüm kategoriler |
| 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. | Depolanan, görüntülenen, satılan veya servis edilen tüm helal gıdaların helal olarak sınıflandırıldığı, etiketlendiği ve her aşamada helal olmayan maddelerle karışmasının veya kirlenmesinin engellenmesi için bu maddelerden uzak tutulduğu teyit edildi.  Örnek:  Depolama Talimatı  Depolama/Stok kayıtları    Taşıma işleminin, ürünün doğasına uygun olduğu ve taşıma aracının hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun olduğu teyit edildi.  Örnek: Temizlik kayıtları |
| Tüm kategoriler |
| 9 | **HİJYEN, SANİTASYON ve GIDA GÜVENLİĞİ**   1. Hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği helal gıda hazırlığının ön gerekliliklerini oluşturmaktadır. 2. 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. 3. Hijyen ve sanitasyonda kullanılan kimyasalların ve maddelerin helal gıda sektöründe kullanılmak için uygun olması gerekmektedir. 4. Tüm gıda güvenliği tedbirleri, helal gıda sektöründe kullanılmaya uygun olmakta mıdır? | … gıdanın, 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu, Gıda Hijyeni Yönetmeliği ve standartlarda belirtilen hijyen ve sanitasyon gerekliliklerini karşılayan bir şekilde hazırlandığı, işlendiği, ambalajlandığı, taşındığı ve depolandığı teyit edildi. Bu çerçevede, HACCP/Helal Çalışması/çalışmaları incelendi.  Örnek:  ÖGP  HACCP  Hijyen ve sanitasyonda kullanılan kimyasalların ve maddelerin, helal gıda sektöründe kullanım için uygun olduğu teyit edildi.  Örnek: SDS    Tüm gıda güvenliği tedbirlerinin, helal gıda sektörüne uygun olduğu teyit edildi.  Örnek:  ÖGP  HACCP |
| Tüm kategoriler |
| 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. | Helal olmayan kaynakların ve içeriğin değerlendirilmesini hedefleyen muayeneler ve testlerin, ulusal ve uluslararası düzeyde tanınan, geçerli kılınmış ve doğrulanmış muayene ve test metotları ile gerçekleştirildiği teyit edildi.  Örnek:  Ürün Analiz Raporu  Doğrulama Planı |
| Tüm kategoriler |
| 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? | Helal gıda üretim proseslerinin, ilgili uluslararası standardlarda belirtildiği şekilde geçerli kılındığı ve doğrulandığı teyit edildi.  Örnek:  Doğrulama ve Geçerli Kılma Planı  OGP Doğrulama Planı  Ambalajlama Talimatı |
| Tüm kategoriler |
| 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. | Helal gıda statüsünün, tüm üretim prosesi boyunca izleme ve ölçüm gereklilikleri açısından tanımlandığı teyit edildi.  Örnek:  Üretim kayıtları  Sevkiyat Formu  İzlenebilirliğin mümkün olduğu ölçüde, ürünün kontrol edildiği ve ürünün benzersiz tanımının kaydedildiği teyit edildi.  Örnek:  Ürün İzlenebilirliği Talimatı  Üretim Kayıtları |
| Tüm kategoriler |
| 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? | Ambalajlamanın şeklinin (ambalajın fiziksel ambalaj biçimi), gıda ürünlerinin etiketlerinin ve reklamlarının içeriğinin (metin, imge ve resimler), İslam ahlakına aykırı olmadığı, düşmanlık ve nefret duygularını tetiklemediği teyit edildi.  Örnek:  Etiket örneği  T 012 Ambalajlama Talimatı  F025 Çıkış Kalite Kontrol Formu  Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği  Gıda için kullanılan hak beyanlarının, ürünün doğasıyla ilgili yanlış, yanıltıcı veya aldatıcı veya yanlış izlenim oluşturacak şekilde tasvir edilmediği veya arz edilmediği ve bu hak beyanlarının gerekçelendirilmesi gerektiği teyit edildi. Etiketlerin, diğer işletmecilerin ürünlerine zarar vermediği teyit edildi.  Örnek:  Etiket örneği  T 012 Ambalajlama Talimatı  Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği  Yönetimin, tüm faaliyetlerin uygun şekilde kaydedilmesini sağladığı, tüm dokümanlar ve kayıtların muhafaza edildiği ve takip edildiği teyit edildi.  Örnek:  P 001 Dokümantasyon ve Kayıtların Kontrolü Prosedürü  Üretim ve kalite kontrol kayıtları |
| Tüm kategoriler |
| 12.1  12.1.1 | **Paketleme ve etiketleme****Ambalajlama**  1. Helal gıda Madde 5.14’te yer alan gereklilikleri taşıyan ambalajlama malzemeleri kullanılarak uygun bir şekilde ambalajlanmakta mıdır? 2. Ambalajlama prosesinin temiz, hijyenik, sağlam sanitasyon ve sıcaklık şartlarında 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? | Ambalajlama prosesinin temiz, hijyenik, sanitasyon ve sıcaklık şartlarında gerçekleştirildiği, bu şartların ürünün güvenliği ve kalitesi açısından uygun olduğu teyit edildi.  Örnek:  Hijyen Kontrol Talimatı  Ambalajlama Talimatı  ÖGP  Temizlik Planı  Etin kalitesinin ve güvenilirliğinin, hiç bir şekilde olumsuz etkilenmemesi için karkasların temiz, yeni, sağlam, kokusuz ambalajlar ile uygun bir şekilde ambalajlandığı teyit edildi.  Örnek: Ambalajlama Talimatı |
| Tüm kategoriler |
| 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. | Tüm helal ürünlerin, tanınmaları ve helal olmayan ürünlerden ayırt edilmeleri için uygun bir şekilde etiketlendiği teyit edildi.  Örnek: Etiket görseli |
| Tüm kategoriler |
| 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? | ISO 22000 ve Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği içinde belirtilen gerekliliklere ek olarak, her bir paketin, okunaklı ve silinmesi mümkün olmayan bir şekilde işaretlendiği veya uygun bir etiket yapıştırıldığı teyit edildi.  Örnek:  Etiket örneği  T 012 Ambalajlama Talimatı |
| Tüm kategoriler |
| 12.1.2.3 | Ana et ürünleri için, ISO 22000 veya Kodeks CAC/RCP 1 içinde belirtilen gerekliliklere ek olarak, aşağıdakiler bilgilerin mevcut olması gerekmekte midir?   1. Kesim tarihi, 2. İşleme tarihi, 3. Karkasla ilgili bilgiyi içeren veteriner sağlık raporunun/sertifikasının numarası, 4. Mühür değiştirilemez olmakta ve damgalarda kullanılan mürekkep kalıcı ve gıdada kullanmaya uygun olmakta mıdır? 5. Her bir karkasın (soğutulmuş veya dondurulmuş) nihai ambalajının üzerinde yetkili kuruluşun resmi damgası yer almakta mıdır? Ambalajda yetkili kişinin kesimin yetkin kurumun gözetiminde gerçekleştirildiğine dair bir damga bulunmakta mıdır? 6. Helal markası kullandığında, yetki ve sertifika numarası ürünün üzerinde bulunmakta mıdır? | Ürün üzerinde, ISO 22000 veya Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği içinde belirtilen gerekliliklere ek olarak, uygun bilgilerin mevcut olduğu teyit edildi.  Örnek: Etiket bilgileri  Başvuru kapsamında yer almadığı için incelenmedi. |
| Alt kategori  CI |
| 13 | **YASAL GEREKLİLİKLER** Ürün, OIC/SMIIC 1 standardında yer alan gerekliliklere ek olarak, ilgili ülkede yürürlükte olan ilgili gereklilikleri de karşılamakta mıdır? | Ürünün, yürürlükte olan ilgili gereklilikleri karşıladığı teyit edildi.  Örnek: Yönetmelik, kodeks vb. |
| Tüm kategoriler |

| OIC/SMIIC 6:2019 | | |
| --- | --- | --- |
| Gereklilikler | | Bulgular |
| 4  4.1 | GEREKLİLİKLER  Genel gereklilikler   1. Helal gıda hazırlamanın ön gerekliliği gıda güvenliğidir. 2. Gıda güvenliği ile ilgili alınacak tüm önlemler OIC/SMIIC 1'de verilen gerekliliklere uygun olmakta mıdır? 3. Helal gıdaların hazırlanması, işlenmesi, ambalajlanması, taşınması ve depolanması OIC/SMIIC 1 ve ISO 22000 ve ilgili mevzuatın hijyen ve sanitasyon gerekliliklerine uygun olarak yapılmakta mıdır? 4. Hijyen ve sanitasyon için kullanılan kimyasal madde ve malzemeler, helal gıda sektöründe boyutlar ve kaynaklar açısından kullanıma uygun olmakta ve ilgili mevzuata göre gerekli lisansa sahip olmakta mıdır? 5. Tüm yiyecekler helal olmakta ve hazırlama, işleme, paketleme, nakliye ve depolama sırasında “Helal” olarak sınıflandırılmakta ve etiketlenmekte midir? ayrıca helal olmayan malzemelerle karışmasını ve bunlarla temas etmesini önlemek için her aşamada onlardan ayrı tutulmakta ve ayrı olarak işlenmekte midir? 6. Tesiste helal olmayan üretimden helal üretime geçiş yapılması planlanıyorsa OIC/SMIIC 1'e göre gerekli görülen değişiklikler yapılmakta mıdır? 7. Çiğ gıda ile temas edecek her türlü ekipman ve personel hijyenik gereklilikleri karşılamakta mıdır? 8. Helal gıdaların hazırlanması, saklanması ve servis edilmesi sırasında helal olmayan maddelerle temas etme riski OIC/SMIIC 1'deki sistematiğe göre belirlenmekte ve takibi yapılmakta mıdır? 9. İlgili hallerde, helal gıda üretiminin tüm aşamaları uygun yollarla tanımlanmakta mıdır? Ürün izlenebilirlik açısından kontrol edilmekte, hammaddeler ve ürün açıklamaları kaydedilmekte midir? 10. Tesisin helal olan bölümü fiziksel olarak ayrılırsa, bu bölüm Helal işareti ile tanımlanmakta ve bu alanda helal olmayan üretim, servis veya teslimat yapılmamakta mıdır? 11. İlk yardım malzemeleri tüm aktif departmanlarda bulunmakta ve yapılan işe göre sıralanmakta mıdır? |  |
| 4.2 | Altyapı gereklilikleri   1. Binalar; yeterli bakım-onarım, temizliği sağlamak ve/veya zararlı canlı organizmalardan dezenfeksiyon, fare ve haşerelerden arındırma; dış çevreden kaynaklanabilecek bulaşmaları ve üretim ortamından ve/veya havadan kaynaklanabilecek bulaşmaları önlemek için hijyenik üretim alanı sağlamaktadır, ayrıca bu binalar her türlü bulaşmaya karşı hijyenik uygulamalar için uygun olmakta mıdır? 2. Üretim veya mutfak alanı ile satış ve ürün servis departmanları birbirinden ayrı tutulmakta mıdır? 3. Ofisler, yemek salonları, bulaşıkhaneler, duşlar, tuvaletler, yatakhaneler, sağlık odaları, soyunma odaları gibi sosyal tesisler gıda işleme proseslerinden ayrı tutulmaktadır ve servis alanları herhangi bir bulaşma meydana gelmeyecek şekilde olmakta mıdır? 4. Sosyal tesis alanlarında hijyen kurallarını gösteren uyarı işaretleri bulunmakta mıdır? 5. Güvenlik amacıyla hayvanların bulundurulması durumunda, güvenlik departmanı üretim ve depolama departmanlarından ayrı olmakta mıdır? 6. Hijyenik yıkama, kurutma ve dezenfeksiyon araçları (lavabolar, sabunlar ve/veya hijyen ürünleri vb.) uygun yerlerde ve yeterli sayıda bulunmakta mıdır? 7. Bu alanlar sadece helal servis/ürün üretimi için kullanılmakta mıdır? 8. Çalışan ve müşteri sayısıyla orantılı olarak yeterli büyüklükte bir mescit (mümkünse) bulunmakta mıdır? Mescit, abdest yerlerine sahip olmakta, klima olmakta, hijyenik gereklilikleri ihlal etmeyecek şekilde yerleştirilmekte ve erkekler ve kadınlar için ayrı ayrı olmakta mıdır? |  |
| **4.2.1** | **Mutfak ve hazırlık alanları**Mutfak ve hazırlık alanları aşağıdaki gereklilikleri karşılamakta mıdır?a) Mutfaklar temiz, düzenli ve hijyenik olmakta mıdır?b) Zemin; işyerinin doğasına göre su geçirmez, aside dayanıklı, kaymaz, yıkanabilir, çatlamaz, temizlemeye ve dezenfekte etmeye uygun malzemeden yapılmaktadır ve temizlenmesi ve dezenfekte edilmesi kolay olmakta mıdır? Yıkama sırasında suyun akmasını sağlamak için zeminde uygun bir drenaj sistemi bulunmakta mıdır?c) Duvarlar; işyerinin doğasına göre su geçirmez, yıkanabilir ve zararlı canlı organizmaların yerleşmesine izin vermeyecek ve çatlamayacak, temizlenmesi ve dezenfekte edilmesi kolay olan pürüzsüz bir malzemeden yapılmakta mıdır? Zemin duvar ve tavan-duvar derzleri içbükey olarak oluşturulmakta mıdır?d) Pencereler; klima sistemleri ve diğer açıklıklar herhangi bir kirliliğe izin vermeyecek şekilde inşa edilmekte ve ince örgülü, temizlenmesi kolay, sökülebilir, kolay aşınmayan ve sürekli bakımı yapılabilen bir tel ile kaplanmakta mıdır?e) Tavan ekipmanları; gıdaların ve hammaddelerin buharlaşma ve damlama nedeniyle doğrudan veya dolaylı olarak kirletilemeyeceği ve temizlenmesi kolay olacak şekilde olmakta mıdır?f) Yeterli aydınlatma sağlanmakta mıdır? Armatürler, lamba kırılmalarına karşı korunmakta mıdır?g) Ağırlaşmış havayı hafifletmek için uygun bir klima sistemi ve aspiratörler bulunmakta mıdır? Bu tesisat, dış mekândan etkilenmeyecek ve iç mekân havasının geri dönmesini önleyecek ve etrafta çalışan veya bulunan kimseyi etkilemeyecek şekilde olmakta mıdır?h) Hazırlama ve pişirme tezgâhları temizlenmesi kolay ve pürüzsüz bir yüzeye sahip uygun bir malzemeden yapılmakta mıdır?i) Hazırlama ve pişirme tezgâhları zeminden en az 60 cm yukarıda olmakta mıdır?j) Hiçbir şartta bu alanlarda hayvan bulunmamakta ve bulunmalarını önlemek için gerekli önlemler alınmakta mıdır? |  |
| **4.2.2** | **Depolama ve muhafaza etme alanları**Depolama ve muhafaza etme alanları aşağıdaki gereklilikleri karşılamakta mıdır?a) Depolar ve muhafaza etme alanları, temiz ve hijyenik olmakta ve düzenli olarak dezenfekte edilmekte midir?b) Depolar ve muhafaza etme alanları, aşınmayan malzemeden yapılmış yeterli sayıda rafa sahip olmakta mıdır?c) Nihai ürünle doğrudan temas varsa, depolarda tahta paletler yerine, temizlenmesi ve dezenfeksiyonu kolay, neme dayanıklı, ürüne zarar vermeyen ve kontamine olma riski olmayan plastik paletler kullanılmakta mıdır?d) Hammadde, ürünler, katkı maddeleri ve yardımcı maddelerin depolandığı yerler ayrı olmakta mıdır?e) Depolar, çiğ ve pişmiş ürünlere ve risk gruplarına göre ayrı tutulmakta mıdır?f) Depolarda istifleme sırasında depolama kapasitesi dikkate alınmaktadır; stok yönetimi ve temizliğini zorlaştıracak istiflerden kaçınılmakta mıdır?g) Hammadde ve ürünlerin saklama şartlarına bağlı olarak, tüm depolarda termometre ve higrometre bulunmakta mıdır?h) Yakıt depoları, kimyasal temizlik maddeleri ve dezenfektanlar üretim alanı dışında bulunmakta ve her türlü dış etkene karşı korunmakta mıdır?i) Depolar ve muhafaza etme alanları asla kullanım amaçlarının dışında kullanılmamakta mıdır?j) Ürünler sırasıyla, son kullanım tarihini ilk geçen elden ilk çıkarılmakta (FEFO) ve ilk açılan ilk kullanılmakta prensiplerine göre kullanılmakta mıdır? |  |
| **4.2.3** | **Servis bölümü**Yemek bölümü (yani yemeklerin tüketildiği bölüm) aşağıdaki gereklilikleri karşılamakta mıdır?a) Yemek bölümü temiz, düzenli ve hijyenik olmakta mıdır?b) Yeterli aydınlatma sağlanmakta mıdır?c) Uygun bir klima sistemi bulunmakta mıdır?d) Hiçbir şartta hayvanların kapalı yemek alanına girmesine izin verilmemekte midir?e) Yemek alanında veya görünür yerlerde İslami ahlaka aykırı oyunlar, eğlenceler ve gösteriler yapılmamakta mıdır?f) Tüketime hazır çiğ ve pişmiş yiyecekler, ayrı ekipmanlar kullanılarak birbirinden ayrı olarak servis edilmekte midir?g) Yalnızca Madde 4.1 hükümlerini karşılayan Genel Gerekliliklerdeki ürünler, ürün grupları ve materyalleri kullanılmakta mıdır?h) Ürünlerin servisi ve satışı sırasında kullanılan araç ve gereçler tamamen ayrılmakta ve sadece Helal gıda için kullanılmakta mıdır?i) Bir tesis normalde Helal olmayan üretim yapıyor, ancak Helal ürün üretimine geçmeyi planlıyorsa, Helal üretime başlamadan önce İslami kurallara göre temizlik prosesinden geçmekte midir? Helal olmayan üretimin Helal üretime dönüştürülmesinde tekrarlamaya izin verilmemekte midir?j) Alkollü içecek servisi kesinlikle yapılmamakta mıdır?k) Devamlı müşterilerin bu tür alkollü içecekleri Helal sertifikalı tesislere getirmelerine izin verilmemekte midir?l) Restoranda “Bu tesislerde alkollü içeceklere izin verilmediğini” gösteren açık tabelalar bulunmakta mıdır? Helal sertifikalı kuruluşun hiçbir yerinde hiçbir şekilde herhangi bir alkol içecek kullanılmamakta, depolanmamakta, tüketilmemekte veya getirilmemekte midir? |  |
| **4.2.4** | **Tuvaletler**Tuvaletler aşağıdaki gereklilikleri karşılamakta mıdır?a) Uygun hijyenik tasarıma sahip tuvaletlerde gerektiğinde el yıkama, kurutma ve sanitasyon araçları yeterli sayıda sağlanmakta mıdır?b) Tuvaletlerde, İslami kurallara göre gerekli olan kişisel hijyen ve su ile temizlik için yeterli tesisleri sağlanmakta mıdır?c) Temizlik hizmeti esnasında tuvaletlerin kapılarında, içeride temizlik olduğu belirten uygun işaretler bulunmakta mıdır?d) Erkek ve kadın tuvaletleri ayrı olmakta mıdır?e) Tuvaletler, uygun yemek ve servis bölümlerine yerleştirilmekte ve kapıları doğrudan yemek pişirme, hazırlama ve yemek yenilen bölümlere açılmamakta mıdır?f) Tuvaletler, atığın hijyenik gerekliliklere uygun olarak uzaklaştırılması için koku önleyici şekilde tasarlanmaktadırg) Lavabolar abdest almaya elverişli yükseklik ve genişlikte tasarlanmakta mıdır?h) Tuvalet kapıları şeffaf olmamakta mıdır? |  |
| **4.2.5** | **Soyunma odaları**Soyunma odaları aşağıdaki gereklilikleri karşılamakta mıdır?a) Tesiste aktif olarak çalışan işçi sayısı kadar kilitli dolap ve kıyafet değiştirmek için yeterli araçlar sağlanmakta mıdır?b) Gerekli hijyen önlemleri ve uyarıları mevcut olmakta mıdır?c) Kadın ve erkek soyunma odaları ayrı olmakta ve bireysel kullanım alanları içermekte midir?d) Soyunma odaları izlenmeyecek ve kullanıcıların mahremiyetini koruyacak şekilde olmakta mıdır? |  |
| **4.3** | **Gıda malzemelerinin temini**a) Unlu mamuller, şekerler, tahıllar ve tahıl ürünleri, kuru baklagiller, etler, sebze ve meyveler, çeşniler, içme suyu, içecekler, gıda katkı maddeleri dahil, ancak bunlarla sınırlı olmamak üzere, tüm gıda malzemeleri OIC/SMIIC 1'e uygun olmakta ve (eğer varsa) tüm proseste soğuk zincir kullanılmakta mıdır?b) Dondurulmuş gıdaların tamamı -18 °C altında depolanmakta ve bunlar dışındaki tüm sebze ve meyveler oda sıcaklığında tutulmakta mıdır? soğuk zincir içindeki ürünler ulusal yasal düzenlemelerde aksi belirtilmedikçe 0 ila 4 °C arasında saklanmakta mıdır?c) Helal yiyecek ve içecekler, helal olmayan yiyecek ve içeceklerle ayrı ayrı taşınmakta mıdır?d) İçme suyu ve içecek kapları, zeminden en az 60 cm yukarıda tutulmakta mıdır?e) Gıda maddeleri (hammaddeler, yardımcı malzemeler ve katkı maddeleri) bozulmayı ve kontaminasyonu önleyecek şartlarda depolanmakta mıdır?f) Hammaddeler, yardımcı malzemeler ve katkı maddeleri depoya giriş yaptıkları sırayla kullanılmakta mıdır? |  |
| **4.4****4.4.1** | **İşleme gereklilikleri****Hazırlama ve pişirme**Hazırlama ve pişirme aşağıdaki gereklilikleri karşılamakta mıdır?a) Hazırlama ve pişirme tezgâhları zeminden en az 60 cm yukarıda olmakta mıdır?b) Yemekler uygun sıcaklıklarda ısıtılmakta veya pişirilmekte midir?c) Hazırlanan yiyecekler servis öncesi mutfakta tutulacaksa, servis edilene kadar uygun bir şekilde tutulmakta mıdır?d) Hazırlık sırasında helal olmayan herhangi bir materyalin ilave edilmesinden kaçınılmakta ve bunların karışmalarını önlemek için gerekli araçlar sağlanmakta mıdır?e) Yiyecek ve içecekler, helal olmayan malzemelere temas etmemiş ekipman, araç ve gereçler kullanılarak hazırlanmakta, işlenmekte veya üretilmekte midir? Ekipman, aletler ve mutfak eşyaları Madde 4.6'ya uygun olmakta mıdır? |  |
| **4.4.2** | **Yiyeceklerin korunması**Yiyeceklerin servisten öncesi korunmasında aşağıdaki gereklilikler karşılanmakta mıdır?a) Yiyecekler kapalı durumda ve zararlı mikroorganizmaların sebep olabileceği kontaminasyonu ve/veya bu organizmaların oluşmasını önleyecek ve ambalajı hasara karşı koruyacak şekilde depolanmakta mıdır?b) Gıda malzemeleri karışmayacak, bozulmayacak veya birbirlerinden etkilenmeyecek şekilde ve gıdalar dışındaki kimyasallardan ayrı olarak depolanmakta mıdır?c) Tüketime hazır yiyecekler, soğuk zinciri kırmamak için uygun sıcaklıklarda saklanmakta mıdır? Derin dondurulmuş ürünler, ürün özellikleri dikkate alınarak -18 °C'nin altındaki sıcaklıklarda saklanmakta mıdır? Pişirilmiş yemekler 2 saatten fazla oda sıcaklığında tutulmamakta mıdır?d) Saklama kapları herhangi bir kontaminasyona neden olmamakta mıdır?e) Depolama yöntemi, depolanan gıdaların bozulmasını önlemek amacıyla, bunların türleri ve özelliklerine uygun olmakta mıdır?f) Helal ve helal olmayan gıdalar ayrı ayrı depolanmakta mıdır?g) Gıda malzemeleri zemine ve duvarlara temas etmemekte ve zeminden en az 10 cm yukarıda depolanmakta mıdır?h) Ürünler depoya alındıkları sırayla sevk edilmekte midir? Dağıtım sırasında ürün özelliklerine göre düzenli kontroller yapılmakta mıdır?i) Etkili bir geri bildirim ve bilgi sistemi kurulmakta, gıda güvenliğini ve helal zincirini tehlikeye atacak parti veya gruplar mağazalardan geri çekilmekte, bu ürünler imha edilmekte ve düzenli olarak kayıtları tutulmakta mıdır? |  |
| **4.4.3** | **Yiyeceklerin sunumu ve servisi**Yiyeceklerin sunumu ve servisi, fiziksel olarak ayrı bir helal bölümü olan tesislerde ve ulaşım-seyahat hizmetlerinde aşağıdaki gereklilikleri karşılamakta mıdır?a) Helal ve helal olmayan gıdaların sunumu ve servisi aynı anda ve/veya birlikte yapılmamakta mıdır?b) Helal ürünler 'Helal Menü' başlığı altında ayrı ayrı gruplandırılmakta mıdır?c) Gıdaların sunumu ve servisi ile ilgili ürünlerin üretimi, servisi ve satışı sırasında kullanılan araç ve gereçler sadece helal servis için kullanılacak ve karışmalarını engellemek için gerekli önlemler alınmakta mıdır? |  |
| **4.5****4.5.1** | **Çalışanlar****Genel**4.5.1.1 Tesisteki herkes görevdeyken kişisel bakımına ve temizliğine dikkat etmekte midir? İş kıyafetleri, tercihen açık renkte olmakta ve saç, terleme vb. maddelerin ürünü kirletmemesi için yeterli koruma sağlamakta, düzenli olarak yıkanmakta ve amaç dışı kullanılmamakta mıdır?4.5.1.2 Çalışanlar, bulaşıcı bir hastalıkları olması durumunda, üst yönetime haber vermek zorundadırlar ve üst yönetim de gerekli önlemleri almakta mıdır?4.5.1.3 İşe alınmadan önce tüm çalışanların sağlık raporu ibraz etmeleri gerekmektedir ve üst yönetim de gerekli önlemleri almakta mıdır?4.5.1.4 Üretim, sunum, paketleme ve depolama alanlarında çalışan personelden beklenen davranışlar dokümante edilmekte ve dokümanlar ilgili personele teslim edilmekte midir? Bu dokümanların en azından aşağıdakileri içermeleri gerekmekte midir?a) Sadece belirli alanlarda sigara içilmesine vb. izin verilir;b) Tıbbi ve kültürel gereklilikler dikkate alınmak kaydıyla izin verilen takıların neden olabileceği tehlikeleri en aza indirmek için önlemler alınmaktadır;c) Makyaj ve kozmetik malzemelerinin kullanımı ile ilgili her türlü önlem alınmaktadır;d) Kulak kıkırdağının arkasında herhangi bir maddenin (ör. kalem) taşınmasına izin verilmemekte midir?e) Kişisel dolaplar düzenli ve temiz tutulmaktadır;f) Ürünle temas eden alet ve ekipmanlar kişisel dolaplarda tutulmamakta mıdır? |  |
| **4.5.2** | **Gıda üretiminde çalışan personel**Gıda üretiminde çalışan personeller aşağıdaki gereklilikleri karşılamakta mıdır?a) Yapılan risk analizine göre tasarlanmış temiz iş üniforması giyilmekte midir?b) Yapılan işin gerektirdiği başlıklar, maskeler, gözlükler, eldivenler, önlükler, şapkalar, botlar vb. gibi uygun kişisel koruyucu ekipmanlar giyilmekte midir? İş üniforması ve kişisel koruyucu ekipman tercihen tek kullanımlık olmakta veya temizlenmesi, yıkanması ve dezenfeksiyonu kolay olmakta mıdır?c) Çalışanlar sağlıklı olmakta, bulaşıcı veya dermatolojik hastalık taşımamakta ve tedavi edilmemiş yara veya kesikleri bulunmamakta mıdır?d) Çalışanların kişisel hijyen, saç ve tırnak bakımı gibi vücut bakımı ve temizlik özelliklerine dikkat etmeleri sağlanmakta mıdır?e) İlgili mevzuatta öngörülen sıklıkta yapılan hijyen ve tıbbi kontrollerinin kayıtları tutulmakta mıdır?f) Personel çalışırken, bir şey yemek, tütün ürünlerini kullanmak, sakız çiğnemek, tükürmek ve hapşırmak, yiyeceklere öksürmek gibi davranışlardan kaçınmakta mıdır?g) Tehlike analizinde aksi belirtilmedikçe; saç, bıyık ve sakal maskelerle korunmakta mıdır?h) Çalışanlar gıda işleme prosesinde ihtiyaç duyacakları araç ve gereçleri kullanma konusunda kanıtlanmış bilgiye sahip olmakta mıdır?i) Çalışanların gıda hijyeni eğitimi aldığını kanıtlayan bir kayıt bulunmakta mıdır?j) Çalışanların ilgili konuda helal gıda eğitimi aldığını kanıtlayan kayıtlar bulunmakta mıdır?*NOT Gıda işleme alanına, o alanda çalışanlar dışında hiçbir personel veya ziyaretçi kabul edilmemekte midir? Yetkisi olmayan kişilerin girişine, gerekli olması halinde, yalnızca koruyucu kıyafet ve gerekli hijyen önlemleri sağlandığında izin verilir.* |  |
| **4.5.3** | **Servis personeli**Servis personeli aşağıdaki gereklilikleri karşılamakta mıdır?a) Giyecekleri temiz, düzenli ve mütevazı olmakta mıdır?b) Personelin gıda hijyeni eğitimi aldığını kanıtlayan kayıtlar bulunmakta mıdır?c) Personelin ilgili konuda helal gıda eğitimi aldığını kanıtlayan kayıtlar bulunmakta mıdır? |  |
| **4.6****4.6.1** | **Servis ekipmanı gereklilikleri****Genel**4.6.1.1 Gıda işleme, değerlendirme, stabilize etme ve paketleme, eleme, ısıtma ve karıştırma gibi faaliyetlerde kullanılan araç ve gereçler, hammaddeyi ve ürünü etkilemeyen yapıya ve niteliğe sahip ve bunlardan etkilenmeyecek gıda sınıfında bulunan malzemelerden yapılmakta mıdır? Paslı, kirli ve hasarlı aletler kullanılmamakta mıdır?4.6.1.2 Makinalar, aletler, mutfak eşyaları ve üretim hatları OIC/SMIIC 1'in gerekliliklerine uygun olmakta mıdır? Bunlar helal olmayan servisler için kullanılmamakta mıdır?4.6.1.3 Bakım düzenli olarak yapılmakta mıdır? Onarım, bakım veya temizlik amacıyla kullanılan her türlü kimyasalın hammadde, yarı hazır ürün veya nihai ürün ile temasından kaçınılmakta mıdır? |  |
| **4.6.2** | **Ekipman ve malzemelerin temizlenmesi**Ekipman ve malzemelerin temizlenmesi sırasında aşağıdaki gereklilikler karşılanmakta mıdır?a) Temizlik sırasında kullanılan su OIC/SMIIC 1'e uygun olarak temiz ve kullanılmamış olmaktadır ve herhangi bir atık içermemekte midir?b) Ekipman ve malzemeler hizmete özel alanlarda yıkanmakta mıdır?c) Aletler ve kap kacak İslami kurallara uygun bulaşık makineleri (varsa) ile yıkanmaktadır; bulaşık makinalarının yokluğunda aşağıdaki gereklilikler yerine getirilmekte midir?- Helal standartlarına uygun temiz sıcak su ve sabun veya yıkama deterjanı kullanılmakta mıdır?- Durulama için temiz su kullanılmakta ve akan su altında durulanmakta mıdır?d) Bulaşıcı sindirim sistemi hastalıkları olması durumunda, ekipman ve aletler uygun yöntemler kullanılarak dezenfekte edilmekte ve/veya sterilize edilmekte midir?e) Gerektiğinde ekipman temizlendikten sonra dezenfekte edilmekte ve uygun bir yerde kuru olarak muhafaza edilmekte midir? |  |
| **4.6.3** | **Ekipman ve malzemelerin depolanması**Ekipman ve malzemelerin depolanması aşağıdaki gereklilikleri karşılamakta mıdır?a) Ekipman ve malzemeler uygun gerekliliklerde olan temiz alanlarda tutulmakta mıdır?b) Tüm temiz malzemeler zeminden en az 60 cm yukarıda, tercihen kapalı dolaplarda tutulmakta mıdır? |  |
| **4.7** | **Ambalajlar**Ambalajlar aşağıdaki gereklilikleri karşılamakta mıdır?a) OIC/SMIIC 1 uyarınca helal gıdalarda kullanıma uygun olmakta mıdır?b) Ambalaj malzemesi, yetkili bir makam tarafından yetkilendirilmiş işletmelerden sağlanmakta mıdır?c) Ambalaj malzemesi gıdalarda ve hijyenik ortamda kullanıma uygun olmakta mıdır?Ambalaj malzemesi ürünü etkilememekte ve üründen etkilenmemekte midir?d) Ambalaj malzemeleri gerektiğinde kullanımdan önce helal özellikleri etkilemeyecek şekilde temizlenmekte ve/veya dezenfekte edilmekte midir?e) Tüm ambalaj malzemeleri hijyenik şartlarda depolanmakta, kullanılacak ambalaj malzemeleri sadece ambalaj veya dolum alanında bulunmakta mıdır?f) Servis için kullanılan ambalaj üzerinde mevcut olan etiketleme bilgileri OIC/SMIIC 1'e uygun olmakta mıdır?g) Paketleme, ürünlerin güvenliğini ve kalitesini temiz ve hijyenik bir şekilde korumak için sağlıklı bir ortamda ve uygun sıcaklıkta yapılmakta mıdır?h) Ambalajın izlenebilirliği sağlanmakta mıdır? |  |
| **4.8** | **Temizlik, dezenfeksiyon ve sterilizasyon gereklilikleri**Temizlik, dezenfeksiyon ve sterilizasyon sırasında aşağıdaki gereklilikler yerine getirilmekte midir?a) Hijyen kontrol programları düzenlenmekte, sorumlu kişiler tayin edilmekte, tüm alanla birlikte kritik alanlardaki malzemelerin, ekipmanların ve aletlerin temizlik, dezenfeksiyon ve sterilizasyon tarzı ve programı ISO 22000'e uygun olmakta mıdır?b) İşyerinin ilgili bölümlerine hijyen kontrol programları uygulanmakta ve temizlik, sterilizasyon ve dezenfeksiyon ile ilgili prosedürler ve sorumlu kişiler belirtilmekte midir?c) Yetkili makamlarca izin verilen helal temizlik malzemeleri ve/veya dezenfektanlar kullanılmakta mıdır?d) Üretim alanının taban ve tavanı, üretimde kullanılan her türlü malzeme, ekipman ve aletler, kapılar, menholler (drenaj sistemleri), kanallar ve duvarlar günlük çalışmaların sonunda veya uygun zamanlarda temizlenmekte midir? |  |
| **4.9** | **Atıklar**Atıklar aşağıdaki gereklilikleri karşılamakta mıdır?a) Gıda atığı dahil, tüm evsel atıklar ayrı ve temiz, uygun bir yerde ayrıştırılıp depolanmakta mıdır?b) Sızdırmaz kapaklı çöp kutuları kullanılmakta mıdır?c) Menholler, çıkış boruları ve su olukları iyi durumda olmakta mıdır?d) Atık su halka açık hiçbir su kütlesine boşaltılmamakta mıdır?e) Atık su, boşaltılmadan önce atık tutucular kullanılarak filtrelenmekte midir?f) Atık bitkisel yağlar çıkışlara boşaltılmamakta, bunun yerine atık yağ toplama ünitesi bulunmakta ve bu yağların imha edilmesi ilgili mevzuata göre yapılmakta mıdır?g) İşletmenin düzgün işlemesi için kaçınılmaz olduğu sürece, atıkların gıda işleme, gıda depolama ve diğer çalışma alanlarında ve bu ortamların yakınında (bitişiğinde) birikmesine izin verilmemekte midir? |  |
| **4.10** | **Nakliye**Nakliye için aşağıdaki gereklilikler yerine getirilmekte midir?a) Nakliye, gıdanın helal özelliğini (ambalaj dahil) etkilemeden yapılmakta mıdır?b) Nakliye araçları hijyen ve sanitasyon gerekliliklerine uygun olmakta mıdır?c) Yiyecekler uygun hijyenik şartlarda ve gerektiğinde soğuk zinciri kırmadan taşınmakta mıdır? |  |
| **5** | **YASAL YÜKÜMLÜLÜKLER**OIC/SMIIC 6 standardında belirtilen gerekliliklerin yanı sıra tesis, bulunduğu ülkede yürürlükte olan ilgili mevzuata da uymakta mıdır? |  |

| OIC/SMIIC 9:2019 | | | |
| --- | --- | --- | --- |
| Gereklilikler | | | Bulgular |
| 5  5.1 | **GEREKLİLİKLER****Genel**HTH sağlayan tüm kuruluşlar, hizmetlerin bir parçası olarak sunulan ürünler için gereklilikler dâhil olmak üzere, geçerli ulusal veya uluslararası mevzuata uymakla yükümlüdür. | |  |
| 5.2 | **Helal gereklilikleri**HTH sunan belirli kuruluşların nitelikleri göz önüne alındığında, aşağıdaki gereklilikler karşılanmakta mıdır?a) Tesislerde helal yiyecek ve içeceklerin hazırlandığı ve servis edildiği bölümlere ilişkin kurallar OIC/SMIIC 1'e uygun olmakta mıdır?b) Hijyen ve sanitasyon için kullanılan kimyasal madde ve malzemeler helal sektöründe kullanıma uygun olmakta mıdır?c) Banyolarda, tuvaletlerde ve duş kabinlerinde bulunan sabun, şampuan gibi temizlik malzemeleri OIC/SMIIC 4 gerekliliklerini karşılamakta mıdır?d) Tesiste alkollü içecek servisi yapılmamakta ve dışarıdan getirilen alkollü içeceklerin tesise girişine izin verilmemekte midir?e) Yiyecek ve içecekler için OIC/SMIIC 1 gereklilikleri uygulanmakta mıdır? Satış departmanları dâhil olmak üzere konaklama tesisinin servis departmanlarından herhangi birinde bulunan helal olmayan ürünlerin (domuz eti ürünleri, alkol vb.) ve hatta misafirler veya diğer kişiler tarafından dışarıdan getirilmiş olsalar bile konaklama tesisine girmelerine izin verilmemekte midir? Sunulan gıdaların hazırlanma, işlenme, nakliye ve depolama aşamalarında helal olmayan ürünlerle hiçbir şekilde temas etmemesi sağlanmakta mıdır?f) OIC/SMIIC 9 standardındaki kurallar, alt yükleniciler tarafından verilen hizmetler (SPA, sağlık odası, market, kuaför vb.) için de geçerlidir. Otel yönetimi, alt yüklenicilerin OIC/SMIIC 9 standardı gereklerini karşılamasını sağlamakta mıdır?g) Kayıt sırasında misafirlere, Ek B'de verilen bilgiler aktarılmakta mıdır? | |  |
| 5.2.1. | **Yiyecek ve içecekler**5.2.1.1 Tesislerdeki mutfak veya restoranlar, OIC/SMIIC 1 gerekliliklerine aykırı olamamakta mıdır?5.2.1.2 Kuruluş, Ramazan ayında verilen hizmetlere ilişkin bilgilerin mevcut ve konaklayanlara iletilmiş olmasını sağlamakta mıdır? Hizmetlere, sahur ve iftar için zaman ve verilecek yemekler dâhildir. | |  |
| 5.2.2 | **Konaklama**Kuruluş, konaklama tesislerinin) OIC/SMIIC 9 standardında belirtilen gerekliliklere aykırı düşmemesini sağlamakta mıdır? | |  |
| 5.2.2.1 | **Odalar için gereklilikler**5.2.2.1.1 Kuruluş Müslüman misafirler için, odanın (bunlarla sınırlı olmamak üzere) aşağıdaki gerekliliklere uygun olmasını sağlamakta mıdır?a) Oda temiz tutulmaktadır ve bakımlı olmaktadır,b) Misafir odalarında Kıble yönünün açıkça işaretlenmiş olması sağlanmaktadır,c) Odalar, Müslüman bir misafirin namaz kılabilmesi için yeterli alan olmaktadır,d) Tuvalette taharet musluğu, el duşu veya su hortumu bulunmaktadır,e) Tuvalet zemini temiz tutulmaktadır,f) Tuvalette sağlanan kişisel bakım malzemeleri ve/veya ürünler OIC/SMIIC 4 ile çelişmemesi sağlamaktadır,g) Odanın buzdolabında, alkollü içecekler ve sarhoşluk verici başka maddeler bulunmamaktadır,h) Odada insan veya hayvan formunda sanat eserleri bulunmamaktadır,i) Odalarda sağlanan TV kanalı seçeneklerinde yetişkin kanalları olmamaktadır,j) Misafirlerin mahremiyetini sağlamak için odalarda yeterli düzeyde ses yalıtımı sağlanmakta mıdır?5.2.2.1.2 Yukarıdaki gerekliliklere ek olarak, aşağıdaki hükümler uygulanmakta mıdır?a) Odada seccade bulunmaktadır veya misafirin talebi üzerine temin edilmektedir,b) Talep edilmesi durumunda temiz bir kadın namaz kıyafeti temin edilmektedir,c) Odada, ilan panosunda veya misafirin talebi üzerine, namaz vakitleri, kıble yön işaretinin odadaki yeri, yakındaki mescit ve caminin yeri vb. konularda bilgiler bulunmakta mıdır?d) Misafirin talebi üzerine Kur’an-ı Kerim sunulmaktadır, e) Engelli misafir dostu hizmet sunulması tavsiye edilir. | |  |
| 5.2.2.2 | **Ek gereklilikler**a) Turizm tesislerinde ortak alanlarda bulunan tuvaletler için aşağıdaki gereklilikler yerine getirilmekte midir?- Temiz tutulmakta ve bakımlı olmaktadır,- Kadın ve erkek için ayrı tuvaletler bulunmakta mıdır? Her cinsiyetten engelli misafirlerin kullanımına uygun en az bir tuvalet bulunmaktadır,- Yoğun zamanlarda yığılmaya sebebiyet vermeyecek kapasiteye sahip olmaktadır,- Tuvalet kabinleri arasındaki bölmeler ve kapılar boşluklu ve şeffaf olmamakta mıdır?- Pisuar olması durumunda, kullanıcıların mahremiyetini korumak için önlemler alınmaktadır,- Tuvaletlerde, su ile kişisel temizliğe imkân verecek ekipmanlar sağlanmaktadır,- Eğer mümkünse, tuvaletler kullanıcının önü veya arkası Kıble yönüne denk gelmeyecek şekilde tasarlanmakta mıdır?b) Oteldeki görseller (reklamlar, afişler, reklam panoları vb.) İslam ahlakına aykırı olmamakta mıdır?c) Otelde fotoğrafçılık hizmeti verilmesi durumunda, kişisel mahremiyetine saygı gösterilmekte midir? Fotoğraflar en geç üç hafta içinde silinmekte ve başka bir amaçla kullanılamamakta mıdır?d) Ücretli TV yayınlarında İslam ahlakına aykırı yayın yapılmamakta mıdır?e) İnternet erişimi olan otellerde aile filtresi aktif hale getirilmekte midir?f) Özel alanlarda (odalarda, tuvaletlerde, duş kabinlerinde, havuzlarda, hamamlarda, masaj salonlarında, soyunma odalarında vb.) video veya ses kaydı yapılmamakta mıdır?g) Kadınların ve erkeklerin ayrı ayrı bulundukları özel alanlarda, kendileri ile aynı cinsiyetten personel görev yapmakta, karşı cinsiyetten personel girişi engellenmekte ve özel alanların girişine cinsiyet tabelaları konulmakta mıdır?h) Kapı anahtarı sadece ait olduğu kapıyı açabilmekte midir?i) Otele evcil hayvan kabul ediliyorsa, bu evcil hayvanlar için özel alanlar ve/veya barınaklar tahsis edilmekte ve tesislerde serbestçe dolaşmasını engelleyecek tedbirler alınmakta mıdır?j) Özel alanlarda bakım, temizlik, onarım ve tadilat durumunda misafirler açısından olası hoşnutsuzlukların önlenmesi için gerekli önlemler alınmakta mıdır?k) Açık ve kapalı mekânlarda bulunan tabelalar, tesisin bulunduğu ülkenin dili ile birlikte Arapça ve İngilizce olarak hazırlanmakta mıdır?Kuruluş yönetimi istediği takdirde tabelalar, bu dillerin yanı sıra, başka bir dilde de hazırlanabilir. | |  |
| 5.2.3 | **Diğer tesisler**HTH sağlayan diğer tesisler, bağımsız kurumlar olarak faaliyet gösterebilir veya başka kurumların bir parçası olabilir.Statüleri uyarınca, verdikleri hizmetlere ilişkin gereklilikleri tanımlayan OIC/SMIIC 9 standardı gerekliliklerini uygulamaktalar mı? | |  |
| 5.2.3.1 | **Umuma açık mescit**Kuruluşta, Müslümanlar için umumi mescit tahsis edilmekte midir? Umumi mescit için gereklilikler aşağıdaki gibi midir?a) Uygun bir yerde bulunmakta ve mescit olduğunu belirten bir tabela bulunmaktadır,b) Yeterli havalandırma yapılmakta, iyi aydınlatılmış olmakta, temiz tutulmakta ve bakımlı olmaktadır,c) Kıble yönü açıkça işaretlenmiş olmaktadır,d) Yeterli sayıda seccade bulunmaktadır,e) Namaz vakitleri ile ilgili güncel bilgilere sahip olmakta veya talep üzerine bu bilgi misafirlere sağlanmaktadır,f) Kadınlar için temiz namaz giysisi bulunmakta veya talep üzerine temin edilmektedir,g) Kadın ve erkekler için, mescide bitişik olmak üzere, ayrı abdesthaneler bulunmaktadır,h) Kadınlar ve erkekler için ayrı mescit bulunmaktadır,i) Mescide yakın yerlerde ve ezan okurken müzik yayını yapılmamaktadır,j) Cuma namazı otel mescidinde kılınmazsa gerekirse en yakın camilere ulaşım için yeterli imkân sağlanmaktadır,k) Mescitte en az bir Kur’an-ı Kerim bulunmakta mıdır? | |  |
| 5.2.3.2 | **Umumi abdesthane**Umumi abdesthane aşağıdakileri karşılamakta mıdır?a) Abdesthaneler su ile kişisel temizliğe imkân verecek ekipmanlar ile donatılmakta,b) Temiz ve bakımlı tutulmakta,c) Bu alanlarda kullanılan kozmetik ürünleri OIC/SMIIC 4 ile uyumlu olmakta mıdır? | |  |
| 5.2.3.3 | **Eğlence ve dinlenme tesisleri**Eğlence ve dinlenme tesisleri aşağıdaki gereklilikleri karşılamakta mıdır?a) Eğlence ve dinlenme tesisleri temiz tutulmakta ve bakımlı olmaktadır,b) Kadınlar için ayrı tesisler bulunmakta veya ayrı zamanlar planlanmaktadır,c) Kremler, yağlar ve diğer kozmetik ürünler OIC/SMIIC 4 standardı ile çelişmemektedir,d) Tuvaletlerde taharet musluğu, el duşu veya su hortumu bulunmaktadır,e) Birden fazla açık veya kapalı yüzme havuzu varsa; erkek ve kadın yüzme havuzları ayrı olmakta ve birbirlerinden bağımsız olmaktadır,f) Eğer açık veya kapalı yüzme havuzu bir tane ise erkeklerin ve kadınların sırayla kullanmasını ve mahremiyeti koruma gerekliliklerini sağlayacak şekilde düzenlemeler yapılmakta mıdır? Kadınlar için ayrılmış havuz ve güneşlenme alanlarının çevresi kapalı olmakta ve bu alanlar dışarıdan (üst katlardan, teraslardan, bitişik binalardan… vb.), görülemeyecek şekilde düzenlenmektedir,g) Kadınlar ve erkeklerin kullanımı için ayrı ayrı olan havuzlarda uygun olmayan girişleri önleyici tedbirler alınmaktadır,h) Kadınlar için tahsis edilen özel alanlarda gerçekleştirilen faaliyetlerde animatörler kadın, erkekler için tahsis edilen özel alanlarda gerçekleştirilen faaliyetlerde animatörler erkek olmaktadır,i) Sağlık hizmetleri ve spor faaliyetleri (varsa) kadın ve erkeklere farklı zamanlarda veya farklı salonlarda ayrı ayrı sağlanmakta mıdır?j) Kuaför, masaj, sağlıklı yaşam ve SPA (varsa) hizmetleri için, erkek/kadın alanları ayrı olmakta veya bu hizmetler her bir cinsiyete farklı zamanlarda ve misafirler ile aynı cinsiyetten personel tarafından verilmekte midir? Faaliyetler İslami değerlere uygun olarak yapılmaktadır,k) Deniz kıyısında olan veya plajı bulunan otellerde, misafirlere gerekli önlemleri almaları için Ek B'deki bilgiler sunulmaktadır,l) Yetişkinler ve çocuklar için gün içinde veya akşam saatlerinde düzenlenen kültürel animasyonlar, müzik ve eğlence etkinlikleri, film ve projeksiyon gösterileri İslam ahlakına ve inanç esaslarına aykırı olmamaktadır,m) Eğlence programı için dışarıdan getirilen sanatçıların İslami ahlak kurallara aykırı hareket etmelerinin engellenmesi için gerekli önlemler alınmakta mıdır? | |  |
| 5.2.3.4 | **Sağlık tesisleri**Sağlık tesisleri aşağıdaki gereklilikleri karşılamakta mıdır?a) Temiz tutulmakta ve bakımlı olmakta,b) Kadınlar için ayrı tesisler bulunmakta veya ayrı zamanlar planlanmakta,c) Kremler, yağlar ve diğer kozmetik ürünler OIC/SMIIC 4 standardı ile çelişmemekte midir? | |  |
| 5.3  5.3.1 | **Tur hizmetleri****Tur paketleri**a) Seyahat acentesi, konaklama içeren paketin 5.1 ve 5.2'de belirtilen gerekliliklere uygun olmasını sağlamakta mıdır?b) Seyahat acentesi, tur paketine dâhil olan tüm yiyecek ve içeceklerin helal olmasını sağlamakta mıdır? Bkz. 5.2.1.1 ve 5.2.1.2.c) Seyahat acentesi, seçilen turizm ürünlerinin tesislerin (namaz odası, tuvalet vb.) veya bu tesislere kolay erişim imkânlarının olmasını sağlamakta mıdır?d) Pakete dâhil olan turizm ürünlerinin seçimi, İslam ahlakına uygun olmakta mıdır?e) Ürün seçiminde, İslami kurallara göre izin verilmeyen temel faaliyetlerin bulunduğu tesisleri içermemekte midir?f) Seyahat programında, Ramazan ayı boyunca namaz, sahur ve iftar vakitleri için zaman ayırılmakta mıdır?g) Seyahat acentesi, İslami kurallara uygunluk koruma programının pakete dâhil edilmesini sağlamakta mıdır? | |  |
| 5.3.2 | **Karayolu transferleri**a) Karayolu transferlerinde kullanılan ulaşım, yürürlükteki güvenlik ve düzenleyici gerekliliklere uygun olmakta mıdır?b) Kuruluşun ulaşım hizmetlerini dış kaynaklardan tedarik etmeyi seçmesi durumunda, kuruluş bu faaliyetin kontrolünü sağlamakta, yani hizmet alınan tedarikçilerin, alt yüklenicilerin ve diğer ilgili tarafların OIC/SMIIC 9 standardının ilgili gerekliliklerine uymasını sağlamakta mıdır?c) Talep edilmesi halinde, paket içinde kadın misafirlere özel ulaşım sağlama imkânı bulunmakta mıdır? | |  |
| 5.4 | **Turist rehberi**a) Turist rehberleri, geçerli kimlik bilgilerine, lisansa, becerilere ve dil yeterliliğine sahip olmakta ve kendi bölgelerinde tur yapmak için tüm yasal gereklilikleri karşılamakta mıdır?b) Lisanslı turist rehberi, ilgili makamlarca belirlenen davranış ve etik kurallara uymakta mıdır?c) Lisanslı turist rehberi, ilgili makamların belirlediği mütesettir (tesettüre uygun) ve profesyonel kıyafet kurallarına uymakta mıdır? Kadın Müslüman personelin başörtüsü takması şiddetle tavsiye edilir.d) Lisanslı turist rehberi, İslami değerlere uygun nazik tavırlar sergilemekte midir?e) Misafirlere HTH sağlayan lisanslı turist rehberi, (bunlarla sınırlı olmamak üzere) aşağıdakileri sağlamakta mıdır?1) Müslüman turistlerin ihtiyaçları hakkında temel bilgilere sahip olmak,2) Misafirleri namaz vakitleri hakkında bilgilendirmek,3) Misafirlerin namaz kılmak için yeterli zaman ve yer bulmasını sağlamak,4) Turist rehberi, tur paketine dâhil olan tüm yiyecek ve içeceklerin helal olmasını sağlamakta mıdır? Bkz. 5.2.1.1 ve 5.2.1.2,5) Helal gıda bulunmadığında, tur rehberi, misafirlere helal lokantaların bir listesini sunmakta mıdır? | |  |
| 6  6.1 | YÖNETİM SORUMLULUĞU  Üst yönetim, aşağıdakileri yaparak (HTH) ile ilgili liderlik ve bağlılık göstermekte midir?  a) HTH yönetim sisteminin etkinliği konusunda hesap verebilirlik sağlamak,  b) HTH politikasının ve hedeflerinin oluşturulmasını ve kuruluşun bağlamı ve stratejik yönü ile uyumlu olmasını sağlamak,  c) HTH gerekliliklerinin kuruluşun iş proseslerine entegrasyonunu sağlamak;  d) HTH için gereken kaynakların mevcut olmasını sağlamak;  e) Etkin HTH yönetiminin ve HTH gerekliliklerine uymanın önemini iletmek;  f) Proses yaklaşımının ve risk temelli düşünmenin kullanımını teşvik etmek;  g) HTH yönetim sisteminin amaçlanan sonuçlarına ulaşmasını sağlamak;  h) HTH yönetim sisteminin etkinliğine katkıda bulunmaları için kişileri yönlendirmek ve desteklemek;  i) HTH'nin sürekli iyileştirilmesini teşvik etmek ve  j) Kuruluştaki diğer ilgili yönetim rollerini desteklemek. | |  |
| 6.2 | Üst yönetim:a) Kuruluşun amacına uygun olan ve stratejik yönünü destekleyen,b) HTH hedeflerinin belirlenmesi için bir çerçeve sağlayan,c) Uygulanabilir gereklilikleri yerine getirme taahhüdünü içeren ved) HTH yönetim sisteminin sürekli iyileştirilmesi taahhüdünü içerenbir HTH politikası oluşturmakta mıdır? | |  |
| 6.3 | HTH politikası:  a) Dokümante edilmiş bilgi olarak bulunmakta ve sürdürülmekte midir?  b) Kuruluş içinde iletilmekte ve  c) Uygun olduğu şekilde ilgili tarafların erişimine açık olmakta mıdır? | |  |
| 6.4 | Üst yönetim, ilgili görevler için sorumlulukların ve yetkilerin kuruluş içinde atanmasını ve bildirilmesini sağlamakta mıdır? | |  |
| 6.5 | Üst yönetim:  a) HTH yönetim sisteminin OIC/SMIIC 9 standardının gerekliliklerine uygun olmasını sağlamak ve  b) HTH yönetim sisteminin performansı ve özellikle iyileştirme fırsatlarına ilişkin üst yönetime rapor vermek,  c) HTH yönetim sisteminde değişiklikler planlandığında ve uygulandığında, HTH yönetim sisteminin bütünlüğünün korunmasını sağlamak için sorumlulukların ve yetkilerin atanmasını sağla makta mıdır? | |  |
| 6.6 | Üst yönetim, diğer sorumluluklara bakılmaksızın, HTH yönetim sistemlerinin etkili bir şekilde uygulanmasını sağlama yetkisine sahip olacak eğitimli bir Müslüman görevli atamakta mıdır? | |  |
| 6.7 | Üst yönetim, kuruluşun her seviyesindeki personelin, HTH'ye uyum konusunda katılımını ve bağlılığını sağlamaktan sorumludur. | |  |
| 7  7.1 | **PERSONEL VE SORUMLULUK****Genel**Kuruluş: a) HTH performansını etkileyen, kendi kontrolü altında çalışan personelin gerekli yetkinliğini belirlemekte,  b) Bu personelin uygun eğitim, öğretim veya HTH tecrübesi temelinde yetkin olmasını sağlamakta,  c) Uygulanabildiği durumlarda, gerekli yetkinliği elde etmek için önlemler almakta ve alınan önlemlerin etkinliğini değerlendirmekte ve  d) Yetkinliğin kanıtı olarak, uygun dokümante edilmiş bilgileri muhafaza etmekte midir?  *NOT Uygulanabilir önlemler; hâlihazırda istihdam edilen personelin eğitimini, rehberliği veya görevlendirilmesini veya yetkin personelin işe alınması veya sözleşme yapılmasını içerir.*  e) Personel için, ayrımcılığın olmadığı bir çalışma ortamı sağlanmakta mıdır? Çalışanlar işlerini yerine getirirken, dini yükümlülüklerinden ödün verilemez. | |  |
| 7.2  7.2.1 | **Personel ile ilgili gereklilikler** Kuruluş, yönetimi altında iş yapan kişilerin aşağıdakiler hakkında bilgi sahibi olmasını sağlamakta mıdır?  a) HTH politikası,  b) İlgili HTH hedefleri,  c) İyileştirilmiş HTH performansının faydaları dâhil olmak üzere HTH yönetim sisteminin etkinliğine katkıları ve  d) HTH yönetim sistemi gerekliliklerine uymamanın sonuçları. | |  |
| 7.2.2 | Çalışanlar için gereklilikler aşağıdaki gibi midir?  a) Çalışanlar helal uygulamaları hakkında bilgilendirilmekte ve onlara bu konuda düzenli eğitimler verilmektedir, b) Çalışanların giyim ve davranışları İslam ahlakına aykırı olmamakta mıdır? | |  |
| 7.3 | **HTH yönetim sistemi**Kuruluş, ihtiyaç duyulan prosesleri ve etkileşimleri dâhil olmak üzere, HTH yönetim sistemini kurmakta, uygulamakta, sürdürmekte ve sürekli bir şekilde iyileştirmekte midir? | |  |
| 7.4  7.4.1 | **Eğitim**Kuruluş, HTH performansını etkileyen işleri yapan, kendi kontrolü altında çalışan tüm personel için eğitim sağlamakta mıdır? | |  |
| 7.4.2 | Sürekli eğitim verilmekte ve bu eğitimin uygulama etkinliği periyodik olarak değerlendirilmekte midir? Eğitim programları, HTH komitesi veya HTH idari amiri tarafından sağlanmakta ve onaylanmakta mıdır? | |  |
| 7.4.3 | Tüm eğitim kayıtları muhafaza edilmekte midir? | |  |
| 7.5  7.5.1 | **Dokümantasyon ve saklama**Kuruluş; dokümante edilmiş bilgileri tanımlama, saklama, koruma, geri alma, saklama süresi ve elden çıkarma için gerekli kontrolleri tanımlayan dokümante edilmiş bir prosedür oluşturmakta mıdır? | |  |
| 7.5.2 | Kuruluş, Kur’an ayetlerini içeren dokümanların yerleştirilmesi, saklanması ve işlenmesini uygun şekilde gözlemlemekte midir? | |  |
| 7.5.3 | Kuruluş, Kur’an ayetlerini içeren kayıtların, gerektiğinde İslami kuralların gereklerine göre elden çıkarılmasını sağlamakta mıdır? | |  |
| 7.5.4 | Kayıtlar okunaklı, kolayca tanımlanabilir ve geri alınabilir durumda kalmakta mıdır? | |  |
| 7.6  7.6.1 | **İletişim**Yönetim, kuruluş içinde uygun iletişim proseslerinin oluşturulmasını, İslami kuralların gereklerine uymasını ve HTH sisteminin etkinliği ile ilgili iletişimin gerçekleştirilmesini sağlamakta mıdır? | |  |
| 7.6.2 | Kuruluş, aşağıdakiler de dâhil olmak üzere HTH yönetim sistemiyle ilgili iç ve dış iletişim ihtiyacını belirlemekte midir?  a) Ne ile ilgili iletişim kurulacağı,  b) Ne zaman iletişim kurulacağı,  c) Kiminle iletişim kurulacağı,  d) Nasıl iletişim kurulacağı ve  e) Kimin iletişim kuracağı. | |  |
| 7.6.3 | Kuruluş, kendi adına çalışan her personelin HTH yönetim sistemi hakkında tam olarak bilgilendirilmesini sağlamakta mıdır? | |  |
| 7.6.4 | Kuruluş, misafirlerle iletişim kurmak için aşağıdakilerle ilgili etkili düzenlemeleri belirler ve uygular:a) Ürün/hizmet bilgilerinin doğru, geçerli olması ve yanıltıcı olmaması;b) Müslüman misafirlerin satın alma işlemlerinde bilinçli bir karar vermelerini sağlamak için kuruluşta sunulan tüm Helal ürün ve hizmetlerinin güncellenmiş listesi vec) Misafir şikâyetleri de dâhil olmak üzere misafir geri bildirimi. | |  |
| 8  8.1 | **UYGUNLUK**Kuruluş, ürün ve hizmetlerle ilgili gerekliliklerin İslami kurallara uygun olmasını sağlamakta mıdır? | |  |
| 8.2 | Ek A, OIC/SMIIC 9 standardında belirtilen gerekliliklerin bir özeti midir ve dokümante kılavuz olarak kullanılmamakta mıdır? | |  |
| 8.3 | Konaklama için,a) Kategori A; 5.1 ve 5.2 ile çelişki olması durumunda, OIC/SMIIC 9 standardının gerekliliklerini tam olarak karşılandığı kabul edilmez.b) Kategori B; 5.1 ve 5.2 ile çelişki olması durumunda, A.2'de belirtilen hizmetler için, OIC/SMIIC 9 standardının gerekliliklerinin yerine getirildiği kabul edilmez.c) Kategori C; 5.1 ve 5.2 ile çelişki olması durumunda, A.3'te belirtilen hizmetler için, OIC/SMIIC 9 standardının gerekliliklerinin yerine getirildiği kabul edilmez. | |  |
| 8.4 | Tur paketleri için, 5.3 ile çelişki olması durumunda, OIC/SMIIC 9 standardına uygun kabul edilmez. | |  |
| 8.5 | Turist rehberlik hizmetleri için, 5.4 ile çelişki olması durumunda, OIC/SMIIC 9 standardına uygun kabul edilmez. | |  |
| 9 | **MUHTELİF GEREKLİLİKLER**OIC/SMIIC 9 standardında belirtilen işyerleri için, işletme sahibi veya işletmeci, görünür bir alanda sergilenen HTH listesi ile OIC/SMIIC 9 standardına Uygunluk Sertifikası sunmakta veya göstermekte midir? | |  |
| Ek Gereklilikler | | | |
|  | | OIC/SMIIC 9 standardında yer alan gerekliliklere ek olarak, OIC/SMIIC 4 standardında yer alan ilgili gereklilikler de karşılanmakta mıdır? |  |

| 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 edilmiş 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 17-1 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? |  |

| OIC/SMIIC 23:2022 | | |
| --- | --- | --- |
| Gereklilikler | | Bulgular |
| 4  4.1  4.1.1 | GEREKLİLİKLER  Genel gereklilikler  Helal hayvan yemleri aşağıdakileri içermemesi sağlanmış mıdır?   1. Beslenen hayvanın doğasına uygun olmayan malzemeler, 2. Diğer hayvanların necas bileşenleri, 3. Zararlı maddeler, 4. Kan, kemik ve et yemekleri.   *NOT 1 Helal hayvanlar için OIC/SMIIC 1 gerekliliklerine bakınız.*  *NOT 2 Kokusunu, tadını ve rengini etkileyen necasetlerle kasıtlı olarak ve sürekli beslenen çiftlik helal hayvanları helal olmayan olarak kabul edilir. Buna et, süt, yumurta vb. ürünleri de dahildir.*  *NOT 3 Sadece uygun yemle beslenen helal hayvanların standart veteriner prosedürü izlenerek kesilmesine izin verilir.* |  |
| 4.1.2 | Yem hammaddeleri, güvenli ve necaset içermeyen kaynaklardan mı elde edilmektedir?  Yem hammaddesi üreticisi, doğru ve güvenli kullanıma izin vermek için kullanıcıya açık bilgiler sağlamakta mıdır?  Yem bileşenlerinin izlenmesi, istenmeyen maddeler için denetim, numune alma ve analizi içermekte midir?  Yem hammaddeleri, tüketicilerin sağlığına zarar verebilecek istenmeyen maddelerin seviyeleri için kabul edilebilir ve varsa yasal standardları karşılamakta mıdır? |  |
| 4.1.3 | Yem ve yem bileşenleri, üretim, taşıma, depolama ve nakliye sırasında yem ve yem bileşenlerinin istenmeyen maddelerle kirlenmesini önleyecek şekilde elde edilmekte ve stabil bir durumda tutulmakta mıdır?  Yemler iyi durumda ve genel kabul görmüş kalite standardlarını karşılamakta mıdır?  Gıdalarda oluşabilecek tehlikeleri kontrol etmek için uygun olan yerlerde iyi tarım uygulamaları (GAP), iyi üretim uygulamaları (GMP) ve Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktası (HACCP) ilkeleri izlenmekte midir? Çevreden gelebilecek potansiyel kontaminasyon kaynakları da dikkate alınmakta mıdır? |  |
| 4.1.4 | Helal hayvan yemlerini işlemek için kullanılan makinalar, mutfak eşyaları, üretim hatları necasetten arındırılmış ve/veya İslami kurallara uygun olmayan herhangi bir malzemeden yapılmamış veya içermemiş olması sağlanmış mıdır? |  |
| 4.1.5 | Yem ile temas edebilecek makina veya cihazların bakımında kullanılan yağlar ve yağlayıcılar necasetten arındırılmış ve/veya İslami kurallara uygun olmayan herhangi bir madde içermemiş olması sağlanmış mıdır? |  |
| 4.1.6 | Necas bileşenlerden elde edilen yem katkı maddeleri yasaktır. Yem katkı maddelerinin necaset içermediğinden emin olmak için yem katkı maddelerinin kaynakları tanımlanmış mıdır?  Yem katkı maddeleri aşağıdakileri içerebilir ancak bunlarla sınırlı değildir:   1. Amino Asitler, 2. Vitaminler, 3. Enzimler, 4. Maya Kültürü, 5. Probiyotikler, 6. Hormon. |  |
| 4.1.7 | İlaçlı yemler, ülkede yürürlükte olan yönetmelikler tarafından tanımlanan maksimum limitlere uygun mudur? |  |
| 4.1.8 | Yem üretiminde kullanılan suyun, necaset içermemesi ve hayvanlar için hijyenik ve kalite gerekliliklerini karşılaması sağlanmış mıdır? |  |
| 4.1.9 | Yemler, OIC/SMIIC 1'e göre üretildiği takdirde genetiği değiştirilmiş organizma (GDO) içerebilir. Bu durum etikette beyan edilmekte midir? |  |
| 4.1.10 | Balıktan elde edilen işlenmiş yem helal hayvanın doğasına uygunsa, ulusal izin verilen protein seviyeleri dahilinde balığın helal hayvanlar için yem bileşeni olarak kullanılmasına izin verilir. Bu, sağlanmakta mıdır? |  |
| 4.1.11 | Böceklerin helal hayvanlar için yem olarak kullanılmasına izin verilir. Bu, uygulanmakta mıdır? |  |
| 4.2  4.2.1 | Sağlık tehlikesi gereklilikleri  Helal hayvan yemleri aşağıdaki gereklilikleri karşılamakta mıdır?   1. Toksik ve zararlı maddeler içermemelidir. 2. Ağır metaller, ülkede yürürlükte olan yönetmeliklere uygun olarak izin verilen seviyeyi aşmamalıdır. |  |
| 4.2.2 | Radyasyon ve mikotoksin içeriği, antibiyotikler, hormonlar, pestisitler ve herbisit kalıntıları, mikroorganizmalar ve bunların salgıları ve ağır metaller ile ilgili olarak ülkede yürürlükte bir düzenleme bulunmakta ve uyulmakta mıdır? Bulunmaması halinde aşağıdaki standard kullanılabilir:   * CXS 193-1995, Gıda ve Yemlerdeki Bulaşanlar ve Toksinler için Genel Standard. |  |
| 4.3  4.3.1  4.3.1.1 | Tarıma dayalı yem gereklilikleri  Gübreler  Kullanılan tüm gübre, helal hayvanlardan mı gelmektedir? |  |
| 4.3.1.2 | Mahsullerin veya meraların gübrelenmesinin uygulandığı yerlerde, kontaminasyonu en aza indirmek için uygun bir taşıma ve depolama sistemi kurulmuş ve sürdürülmekte midir? |  |
| 4.3.1.3 | Gübrenin uygulanması ile otlatma veya yem hasadı (silaj ve saman yapımı) arasında gübrenin çürümesine izin vermek ve kontaminasyonu ortadan kaldırmak için yeterli bir süre olması sağlanmakta mıdır? |  |
| 4.3.1.4 | Gübre, kompost, kimyasal gübreler ve diğer bitki besin maddeleri, hayvan sağlığının olumsuz etkilenmesini önlemek ve istenmeyen maddelerin her türlü kontaminasyonunu ortadan kaldırmak için uygun şekilde kullanılmakta, taşınmakta, depolanmakta ve uygulanmakta mıdır? |  |
| 4.3.1.5 | Kimyasal gübre, çevreyi olumsuz etkilemeyecek şekilde kullanılmakta, depolanmakta ve uygulanmakta mıdır? |  |
| 4.3.2  4.3.2.1 | Pestisitler ve diğer tarım kimyasalları  Pestisitler ve diğer tarım kimyasalları ülkede yürürlükte olan yönetmeliklere uygun, güvenli kaynaklardan temin edilmekte, üreticinin talimatlarına göre depolanmakta ve kullanılmakta mıdır? |  |
| 4.3.2.2 | Mera otlatması, biyolojik, kimyasal ve fiziksel yem güvenliği tehlikesi ile kontaminantları ortadan kaldıracak şekilde yönetilmekte midir? |  |
| 4.4  4.4.1 | Akuakültür bazlı yem gereklilikleri  Gıda güvenliğini sağlamak amacıyla kontaminasyonu ortadan kaldırmak için kültürleme yöntemleri, kültürleme alanları, teknolojiler, malzemeler ve kullanılan yemlerle ilgili gerekli önlemler alınmış mıdır?  *NOT Su ürünleri yetiştiriciliği çok çeşitli yüzgeçli balıklar, yumuşakçalar, kabuklular, kafadanbacaklılar vb. türleri içerir. Su ürünleri yetiştiriciliğinin karmaşıklığı, açık denizlerdeki dev kafeslerden küçük tatlı su havuzlarında yetiştiriciliğe kadar uzanan geniş yelpazedeki yetiştiricilik yöntemlerine de yansımaktadır. Çeşitlilik, farklı kültür yöntemlerinin yanı sıra farklı yemler gerektiren larvadan tam yetişkin boyuta kadar çeşitli aşamalarla da yansıtılmaktadır. Beslenme yaklaşımları, sadece suda doğal olarak bulunan besinlerle beslemeden, sofistike ekipmanların ve bilimsel olarak formüle edilmiş karma yemlerin kullanımına kadar uzanmaktadır.* |  |
| 4.4.2 | Hayvansal kaynaklı su ürünleri yetiştiriciliğine yönelik yem veya et, helal hayvanlardan mı gelmekte midir? |  |
| 4.4.3 | Su ürünleri beslemesinde böceklerin farklı yaşam evrelerinde kullanılmasına izin verilmektedir. Bu, uygulanmakta mıdır? |  |
| 4.4.4 | Necas ile kirlenmiş kanalizasyon suyuna bağlı su ürünleri yetiştirme çiftliklerinde, su hayvanları yetiştirilmekte midir? |  |
| 5  5.1  5.1.1 | PAKETLEME ve ETIKETLEME  Paketleme  Helal hayvan yemleri uygun şekilde paketlenmekte ve uygun ambalaj malzemeleri kullanılmakta mıdır?   1. Necasetten ve helal olmayan maddelerden arındırılmıştır, 2. Kullanım amacına uygundur, 3. Çapraz kontaminasyonu ve yem kalitesinin bozulmasını önler, 4. Hayvan sağlığı için tehlikeli değildir. |  |
| 5.2  5.2.1 | Etiketleme  Etiketleme, kullanıcının yemi ve yem bileşenlerini nasıl ele alacağı, depolayacağı ve kullanacağı konusunda açık ve bilgilendirici midir? Etiketleme, ilgili yasal gerekliliklerle tutarlı, yemi tanımlamakta ve kullanım talimatlarını sağlamakta mıdır? |  |
| 5.2.2 | Etiketleme veya eşlik eden dokümanlar şunları içermekte midir?   1. Ürünün adı, 2. İsim ve adres dahil olmak üzere üretici bilgileri, 3. Menşe ülke, 4. Yemin amaçlandığı hayvan türü veya kategorisi hakkında bilgi ve kullanım talimatları, 5. Katkı maddelerine uygun referanslar da dahil olmak üzere, azalan oran sırasına göre yem bileşenlerinin listesi, 6. Besin değeri, 7. Net ağırlık, 8. Saklama koşulları, 9. Üretim tarihi, 10. Son kullanma tarihi. |  |
| 5.2.3 | İlaçlı yemler için, aktif maddenin ticari adı, içerme düzeyi ve geri çekme süresi beyan edilmekte midir? |  |
| 5.2.4 | GDO ve/veya hayvansal kaynaklı bileşenler kullanılıyorsa, bu durum da etikette belirtilmekte midir? |  |
| 6  6.1  6.1.1 | DEPOLAMA ve TAŞIMA  Depolama  Depolama alanları necasetten arındırılmış, bileşenlerin, ürünlerin ve ambalaj malzemelerinin hasar görmesini, kirlenmesini, istenmeyen şekilde karışmasını veya bozulmasını önleyecek şekilde tasarlanmış ve muhafaza edilmekte midir? |  |
| 6.1.2 | Helal hayvanlar için yem ve yem hammaddeleri, necaset içeren malzeme veya ürünlerden ayrı tutulmakta mıdır? |  |
| 6.2  6.2.1 | Ulaşım  Yem ve yem bileşenleri, alım ve nakliye sırasında necas içeren malzeme veya ürünlerden ayrılmış mıdır? |  |
| 6.2.2 | Nakliye, ürünün doğasıyla uyumlu, çapraz kontaminasyon ve bozulma potansiyelini en aza indirmek için hijyen ve sanitasyon gerekliliklerini karşılamakta mıdır? |  |
| 7  7.1 | HELAL ANALİZ YÖNTEMLERİ  Helal olmayan ve necasetin kaynaklarını ve içeriğini değerlendirmek amacıyla yapılan muayene veya ön inceleme ve testler, ulusal veya uluslararası düzeyde tanınan doğrulanmış ve onaylanmış yöntemlere dayanan muayene ve test yöntemlerine uygun olarak gerçekleştirilmekte midir? |  |
| 7.2 | Besin maddelerinin kontrolü amacıyla kullanılan helal orijinallik test analiz yöntemleri, risk temelli yaklaşıma göre herhangi bir necis bileşen (özellikle domuz ve kan) içermediğinden emin olmak için makul şüphenin ötesinde kanıtlanmış mıdır?  *NOT Gerekirse, bileşenler için GDO tespit yöntemleri de kullanılabilir.* |  |
| 8 | YASAL GEREKLILIKLER  Ürün, OIC SMIIC 23 standardının gerekliliklerine ek olarak ülkede yürürlükte olan ilgili gerekliliklere de uygun mudur? |  |

| OIC/SMIIC 24:2020 | | |
| --- | --- | --- |
| Gereklilikler | | Bulgular |
| **4**  **4.1** | **GEREKLİLİKLER**  **Gıda katkı maddeleri ve diğer ilave kimyasallar için gereklilikler** |  |
| 4.1.1 | Hammadde ve ürünlerde kanserojen veya insan vücuduna zararlı olduğu kanıtlanmış gıda katkı maddeleri ve diğer ilave kimyasallar kullanılmakta mıdır?  Hammadde ve ürünlerde bilimsel raporlara göre liste dışı bırakılan katkı maddelerini içermekte midir? |  |
| 4.1.2 | Hammaddeler ve ürünler “CXS 192, Genel Gıda Katkı Maddeleri Standardı", OIC/SMIIC 1 ve İslami kurallara uygun mudur? |  |
| 4.1.3 | İnsan vücuduna zarar verebilecek gıda katkı maddeleri ve diğer ilave kimyasallar izin verilen maksimum sınırların altında mıdır? Maksimum kullanım limiti yasal mevzuat ve/veya CXS 192'ye uygun olmalıdır |  |
| 4.1.4 | İzin verilen maksimum kullanım limiti, helal açısından kritik bir nokta olarak değerlendirilmiş midir? |  |
| 4.1.5 | Kuruluş, helal gıdaların üretiminde kullanılan gıda katkı maddeleri ve diğer eklenen kimyasalların kaynaklarını kontrol etmekte midir?  *Not: Gıda katkı maddelerinin ve diğer ilave kimyasalların imalatında kullanılan kimyasallar için geçerli bir helal sertifikası veya laboratuvar test analiz raporu gibi OIC/SMIIC 1'in helal gerekliliklerine uygunluk kanıtı gösterilerek yapılabilir.* |  |
| 4.1.6 | Helal sertifikasının uygunluk kanıtı olarak kullanılması durumunda, sertifika, OIC/SMIIC 2 standardına uygun bir helal belgelendirme kuruluşundan verilmiş geçerli bir sertifika mıdır? |  |
| 4.1.7 | Kuruluş, gıda katkı maddeleri ve diğer ilave kimyasalların üretim proseslerinde ve sırasında kullanılan tüm kimyasalların OIC/SMIIC 1'e göre helal olmasını sağlamış mıdır? |  |
| 4.1.8 | Gıda katkı maddelerinin helal statüsü OIC/SMIIC 24 standardı Ek B'de verilmiştir.  Şüpheli olarak tanımlanan bir kimyasal ya da katkı maddesinin, OIC/SMIIC 1'in helal gerekliliklerine uygunluğun kanıt var mıdır?  Ek B ye göre Helal olmayan olarak tanımlanan gıda katkı maddeleri var mıdır? Bu statüdeki katkı maddeleri ve kimyasallar hiçbir koşulda kullanılmamalıdır. |  |
| 4.1.9 | OIC/SMIIC 24 standardı Ek B'de adı geçmeyen tüm materyallerin helal durumu kontrol edilmiş midir?  Yapılan kontroller ile ilgili kayıtlar mevcut mudur? |  |
| 4.1.10 | Gıda katkı maddelerini kullanmak için çözücü gerekli midir?  Çözücü olarak etil alkol kullanılması durumunda aşağıdaki maddelere uygun şekilde mi kullanılmaktadır?   * Çözücü zehirlenmeye neden olmayacak bir kimyasal olmalıdır. * Etil alkol, kimyasalın çözülmesi için gereken minimum miktarda kullanılmalıdır * Etil alkol miktarı, onu tüketen kişide öforiye neden olmamalıdır (0,05 BAC'den az). * Bu, etil alkol limitinin nihai ürünün %0,5 w/v veya w/w' sını aşmaması gerektiği anlamına gelir.   *Not 1: BAC, g/100ml ile ölçülen kan alkol konsantrasyonudur.*  *Not 2: Alkol üzüm ve hurmalardan elde edilmemelidir.* |  |
| 4.1.11 | Biyoteknoloji teknikleri kullanılarak üretilen enzimler, aromalar ve diğer kimyasallar helal kültür ortamında üretilecek ve kullanılan tüm enzimler ve/veya GDO'lar helal olmayan ve Necis maddelerden arındırılmış mıdır? |  |
| 4.2  4.2.1 | Aroma verici maddeler için özel gereklilikler  Aroma verici olarak kullanılan maddeler mevzuatlara uygun limitlerde mi kullanılmıştır? |  |
| 4.2.2 | Aroma verici olarak kullanılan maddeler, gıdalarda kullanılmaya uygun saflıkta mıdır?  Aroma verici olarak kullanılan maddeler, risk oluşturacak seviyelerde kaçınılmaz safsızlıklar içermekte midir? |  |
| 4.2.3 | Aroma verici maddeler, tüketiciyi gıdanın niteliği veya kalitesi konusunda yanıltmakta mıdır?  Aroma verici maddeler, yalnızca gıdaya lezzet verdikleri veya tatlarını değiştirdikleri durumlarda gerekçelendirilir. |  |
| 4.2.4 | Aroma verici maddeler, istenen aroma verici madde etkiyi elde etmek için gıdada kullanılan miktarın gereken en düşük seviye ile sınırlandırılmasını içeren iyi imalat uygulamaları koşulları altında kullanılmış mıdır? |  |
| 4.2.5 | Aroma verici maddeler, üretimleri, depolanmaları, işlenmeleri ve kullanımları için (gıdada seyreltilmesini, çözülmesini veya dağılmasını kolaylaştırmak için de kullanılabilir) gerekli olan diğer maddeleri içermekte midir?   1. Bu tür aroma verici madde olmayan maddeler, gereken en düşük seviye ile sınırlıdır, 2. Maksimum kullanım limiti, yasal düzenlemelere veya böyle bir düzenleme yoksa CXS 192'ye uygun olmalıdır, 3. Aroma vermeyen gıda bileşenleri, gıda katkı maddeleri için 4.1.1 – 4.1.10 maddelerinde belirtilen helal gereklilikleri karşılamalıdır. |  |
| 4.2.6 | Kuruluşta hammadde ve ürün olarak Helal olmayan ürünleri taklit eden aroma verici maddeler kullanılmakta mıdır?  Helal olmayan ürünleri taklit eden aroma verici maddeler, helal malzemeden üretilse bile helal olmayan olarak kabul edilir, örneğin: farklı domuz eti aromaları, likör ve şampanya aromaları vb. |  |
| 4.2.7 | Aroma verici maddeler helal olmayan kaynaklardan ve prosesten gelmekte midir? |  |
| 4.2.8 | Doğal et ve tavuk aromaları ve stokları, yalnızca OIC/SMIIC 1'de belirtildiği gibi İslami kurallara göre kesilen helal hayvanlardan üretilmiş midir? |  |
| 5  5.1 | ETİKETLEME  Etiket Bilgileri  Etiketlerde tüm gıda katkı maddeleri, gıdanın üretimi sırasında giren ağırlığın (m/m) azalan sırasına göre listelenmiş midir? |  |
| 5.2 | Bir içeriğin kendisinin iki veya daha fazla bileşenin ürünü olduğu durumlarda, böyle bir bileşik madde, hemen yanında parantez içinde, azalan oran sırasına göre (m/m) içindekiler listesi ile birlikte verilmesi koşuluyla, içindekiler listesinde olduğu gibi beyan edilmiş midir? |  |
| 5.3 | İlgili sınıflara giren ve gıdalarda kullanılmasına izin verilen gıda katkı maddeleri listelerinde yer alan gıda katkı maddeleri için, Ek A'da verilen fonksiyonel sınıflar, ulusal mevzuatın gerektirdiği şekilde, Gıda Katkı Maddeleri için Codex Uluslararası Numaralandırma Sistemi (CXG 36) gibi belirli bir adla veya tanınmış sayısal tanımlamayla birlikte kullanılmış mıdır? |  |
| 5.4 | “Tat veren” ifadesi, “doğal”, “doğayla özdeş”, “sentetik” veya bu kelimelerin uygun şekilde bir kombinasyonu ile nitelendirilebilir. Kullanımı uygun mudur? |  |
| 5.5 | İşlem yardımcıları da dahil olmak üzere tüm gıda katkı maddeleri açıkça beyan edilmiş midir?  Etiket beyanlarından muaf tutulan işlem yardımcısı ya da gıda katkı maddesi olmamalıdır ifadesi uygun şekilde kullanılmış mıdır? |  |
| 5.6 | Gıda katkı maddesi üretiminde kullanılan işlem yardımcıları da dahil olmak üzere tüm gıda katkı maddeleri, daha uygun olan yerlerde, etikette veya Güvenlik Bilgi Formunda (SDS) açıkça beyan edilmiş midir? |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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 |  |

| Yönetim Sistemi Ek Gereklilikler | | |
| --- | --- | --- |
| Gereklilikler | | Bulgular |
|  | Kuruluş, yönetim sistemini etkileyen, iç ve dış hususları belirlemiş mi? *Kuruluş, iklim değişikliği ile ilgili bir husus olup olmadığını belirlemiş mi?*  Kuruluş, aşağıdakileri belirlemiş mi?  a) Yönetim sistemi ile ilgili tarafları, b) Bu ilgili tarafların yönetim sistemi ile ilgili gereklilikleri. *Not: İlgili tarafların iklim değişikliği ile ilgili gereklilikleri olabilir.* |  |
|  | 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? |  |