|  |  |
| --- | --- |
| Müşteri Kuruluş | MJ ALLİANCE CİPS ÜRÜNLERİ GIDA İTHALAT İHRACAT SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ. |
| Adres | SANAYİ MAHALLESİ 60342 SK. NO: 14/1 ŞEHİTKAMİL/GAZİANTEP |
| İletişim Bilgileri | 0 539 706 33 85 - |

|  |  |
| --- | --- |
| Kapsam | CİPS ÜRETİMİ |
| Standard | OIC/SMIIC 1:2019 |
| Denetim Tipi | İlk Belgelendirme  Gözetim 1  Gözetim 2  Yeniden Belgelendirme  Özel |

|  |  |
| --- | --- |
| Başdenetçi | Şah İsmail KAYA |
| Denetçi | Mustafa GÖLLÜ |
| Denetçi |  |
| İslami Konular Uzmanı | Abdulbaki BEKTAŞ |
| Teknik Uzman |  |
| Gözlemci |  |
| Değerlendirici |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Müşteri KuruluşYetkili Temsilcisi | İbrahim Halil BAYRAM |

|  |
| --- |
| 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 | 28.08.2024, 29.08.2024 | Denetim/Gün Sayısı | 3.5 |

|  |  |
| --- | --- |
| 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 | 10 | Taşeron Çalışan Sayısı |  | Toplam  Çalışan Sayısı | 19 |

|  |
| --- |
| Rapor Özeti |
| MJ ALLİANCE CİPS ÜRÜNLERİ GIDA İTHALAT İHRACAT SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ.’ in, EYS kurulmasında ve işletilmesi konusunda ihtiyaç duyulan dokümantasyonu oluşturduğu ve sistemin, bazı eksiklikleri ile etkin bir şekilde yürütüldüğü gözlemlendi.  MJ ALLİANCE CİPS ÜRÜNLERİ GIDA İTHALAT İHRACAT SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ.’ 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, MJ ALLİANCE CİPS ÜRÜNLERİ GIDA İTHALAT İHRACAT SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ.’ 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, MJ ALLİANCE CİPS ÜRÜNLERİ GIDA İTHALAT İHRACAT SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ.’ nin yönetim sistemini etkileyen her hangi bir değişiklik uygulaması görülmemiştir. |
| Varsa çözümlenmemiş hususlar | Çözümlenmemiş her hangi bir husus bulunmamaktadır. |
| Önceki denetimde tespit edilmiş olan uygunsuzluklara ait düzeltici faaliyetlerin etkinlik kontrolü | Önceki denetimde Aşama 1’ de tespit edilmiş olan 4 adet uygunsuzluğa ait düzeltici faaliyetlerin etkinlik kontrolü yapılmış ve tamamının 3 tanesinin kapatıldığı, 1 tanesinin de kapatılmadığı tespit edilmiş ve Aşama 2’ de tekrar uygunsuzluk açılmıştır. |
| Sertifika, marka ve logo kullanımı | Sertifika, marka ve logo kullanımının uygun olduğu görülmüştür. |
| Yönetim sistem/lerinin uygulanabilir gereklilikler ve beklenen çıktıları karşılama yeteneği | Yönetim sistem/lerinin uygulanabilir şartlar ve beklenen çıktıları karşılayacak yapıda oluşturulduğu ve uygulandığı görülmüştür. |
| Denetim hedeflerine ulaşma durumu | Denetimde;   1. Denetim kriterleri kullanılarak, müşterinin yönetim sisteminin veya bir bölümünün uygunluğunun tayini, 2. Yönetim sisteminin yeteneği ile müşterinin uygulanabilir, yasal, düzenleyici ve sözleşme şartlarını karşıladığından emin olunmasının tayini, 3. Müşterinin, belirlenen hedeflere ulaşılabileceği beklentisini güvence altına almak için yönetim sisteminin etkinliğinin tayini, 4. Uygun olması durumunda, yönetim sisteminin potansiyel iyileştirme alanlarının tanımı.   görüldüğünden, denetim hedeflerine ulaşılmıştır. |

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

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

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

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

|  |
| --- |
| Başdenetçi |
| Şah İsmail KAYA |
| İmza |
|  |

| OIC/SMIIC 1:2019 | | |
| --- | --- | --- |
| Gereklilikler | | Bulgular |
| 5  5.1  5.1.1  5.1.1.1  5.1.1.2 | **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. |  |
| 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. |  |
| Ek Gereklilikler |  |  |
| 1 | Belgelendirme talep edilen hayvan(lar) helal midir ve hangisi(leri)dir? |  |
| 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? |  |
| Ek Gereklilikler |  |  |
| 1 | Belgelendirme talep edilen helal hayvan(lar) hangisidir? |  |
| 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? |  |
| Ek Gereklilikler |  |  |
|  | Kasap görev tanımında standart gerekleri belirlenmiş ve kendisine beyan edilmiş midir? |  |
|  | Kasaplık görevine vekalet eden personel var mıdır? Vekaleten görev alan personeller de standart gerekliliklerine sahip midir? |  |
| 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. |  |
| Ek Gereklilikler |  |  |
|  | Kesimde kullanılan bıçak vb malzemenin dezenfeksiyonu için helal şartlarına uygun dezenfektan ya da 82 C de sıcak su bulunmakta mıdır? |  |
|  | Kesimde kullanılan bıçak vb malzemenin yıkanması için uygun yer var mıdır ? yıkama kimyasalları helal şartlarına uygun mudur? |  |
|  | Kesimde kullanılan araç ve gereçlerin bakım ve arıza halinde yapılacaklar belirlenmiş midir? Ve kayıtları tutulmakta mıdır? |  |
| 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. |  |
| Ek Gereklilikler |  |  |
|  | Üretim alanının zemini su geçirmez, kaygan olmayan, yıkanabilir, haşere ve mikroorganizmanın yerleşmesine izin vermeyen özellikte malzemeden yapılmış, çatlak olmayan, kolay temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir bir yapıda mı yapılmıştır? |  |
|  | Üretim alanı zemininin drenajı su birikimini engelleyecek yeterli eğime sahip mazgallı giderlerden oluşmalıdır? |  |
|  | Üretim alanı duvarları kolay temizlenebilir özellikte midir? |  |
|  | Havalandırma fanları dahil, açılan kanatlarda sinek, haşere ve kemiricilerin girmesini engelleyecek şekilde pencere teli bulunmakta mıdır? |  |
|  | Helal üretimine uygun olmayan girdi, yarı mamul ve bitmiş ürünler; yanlışlıkla kullanılmalarını engellemek amacıyla açıkça tanımlanmış ve helal olanlardan ayrılmış mıdır? |  |
|  | Tesiste içilebilir nitelikte ve yeterli basınçta min 82 C sıcak ve soğuk su imkanı bulunmakta mıdır? |  |
|  | Yeterli sayıda tercihen elle ve kolla kumanda edilmeyen tipte musluk bulunmakta ve bu lavabolarda helal gıdaya uygun temizlik kimyasalları kullanılmakta mıdır? Lavabolarda kağıt havlu ve ayakla açılabilen çöp bidonu bulundurulmakta mıdır? |  |
|  | Tesiste tuvaletler doğrudan üretim alanlarına açılmakta mıdır? |  |
|  | Kesim hattı ve ekipmanlarının temizliğinde kullanılan kimyasallar helal gıda için uygun mudur? |  |
|  | Çapraz bulaşmayı/Helal olmayan bulaşmayı önlemek amacı ile gerekli koruyucu tedbirleri alınmış mıdır? |  |
|  | Tesis yapısı çapraz bulaşmayı önleyecek yapıda oluşturulmuş mudur? |  |
|  | Hayvan bekletme alanları kolay temizlenebilen, dezenfekte edilebilen, havalandırmaya izin veren bir yapıda mı oluşturulmuştur? Hayvan atıkları uygun bir şekilde ortamsan uzaklaştırılmakta mıdır? |  |
|  | Hayvan bekletme alanları sağlıklı hayvanları koruyacak şekilde, hasta veya hastalıktan şüpheli hayvanların ayrılabilmesine olanak tanıyan bir yapıda mı oluşturulmuştur? |  |
|  | Hayvan bekletme alanlarında hayvanlar için su ve yemleme imkânı var mıdır? |  |
|  | Hayvan bekletme alanları tesis kapasitesine ve büyüklüğüne uygun (olası farklı hayvanların karışmasını önleyecek) alan/alanlardan oluşmakta mıdır? |  |
|  | Hayvan bekleme alanı kesim öncesi veteriner muayenesine olanak sağlayacak büyüklük ve yapıda mıdır? |  |
|  | Yürütülmekte olan işlemlere (deri, bağırsaklar, vb) uygun ve yeterli sayıda odaya sahip midir? |  |
|  | Etin tesis içerisindeki akışı, zemin, duvar ve tüm sabit donanımlarla temas etmeyecek şekilde mi yapılmıştır? |  |
|  | Kesim hattı farklı kısımlar arasındaki çapraz bulaşmaları önleyecek şekilde tasarlanmış mıdır? Kesimhanede birden fazla kesim hattı varsa bu hatlar çapraz bulaşmaya engel olacak şekilde yerleştirilmiş midir? |  |
| 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?   C:\Users\buket\AppData\Local\Microsoft\Windows\INetCache\Content.Word\Adsız.png   1. 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?  1. Hayvanların iğneli bir silahla, balta, çekiç yardımıyla veya şişirilerek yere yıkılmakta mıdır? |  |
| Ek Gereklilikler |  |  |
|  | Sersemletme kullanılıyorsa standart şartlarına uygun mudur? Kullanılan akım değeri nedir? |  |
|  | Sersemletme için kullanılan ekipmanın kalibrasyon kayıtları var mıdır? |  |
|  | Sersemletme için kullanılan ekipmanların bakım ve arızaları ile ilgili kayıtlar var mıdır? |  |
|  | Kullanılan akım değeri doğrulanma ve geçerli kılınma ile ilgili yöntem belirlenmiş, uygulanmakta ve kayıtları tutulmakta mıdır? |  |
|  | Kasabın sersemletme sonrası hayvanın yaşayıp yaşamadığı ile ilgili alacağı önlemler tanımlı ve kasabın bu konu ile ilgili farkındalığı var mıdır? |  |
| 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. |  |
| 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. |  |
| 5.2.6.1.3 | Farklı hayvanların karışmasının önlenmesi  Farklı hayvanların padoklara sevki, temizlenmeleri ve kesimhaneye sevki sırasında karışmaması için gereken özen gösterilmekte midir? |  |
| 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? |  |
| 5.2.6.1.5 | Prosedür   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? |  |
| Ek Gereklilikler |  |  |
|  | Kasabın kesim tekniği ile ilgili farkındalığı var mıdır? |  |
|  | Kasap kesim ekipmanı bıçak vs temizlik uygulamaları ile ilgili farkındalığı var mıdır? |  |
| 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? |  |
| 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? |  |
| Ek Gereklilikler |  |  |
|  | Veteriner sağlık kontrolü sonrası şüpheli görülen karkaslar için uygun soğuk hava deposu bulunmakta mıdır? Bu tür ürünler için bir etiketleme yöntemi var mıdır? Ve uygulanmakta mıdır? |  |
|  | Canlı hayvanların ve ürünlerin taşınmasında kullanılan araçların dezenfeksiyonu sağlanmakta mıdır? |  |
|  | Gübre veya sindirim kanalı içeriği işletmede depolanacak ise bu amaç için ayrılmış özel bir alan bulunmakta mıdır? |  |
|  | Veteriner hizmetleri için gerekli ekipman ve alan ayrılmış mıdır? |  |
|  | Kesim öncesi veteriner sağlık raporları ile ilgili kayıtlar tutulmakta mıdır? Acil kesim için getirilen hayvanlara ait kesim raporları ve uygulamaları var ve uygun mudur? |  |
|  | Kesime gelen hayvanların menşei izlenebilmekte midir? |  |
|  | Kesim hattı et haricindeki tüm unsurların (deri, bağırsak vs) ete temasını önleyecek yapıda mı yapılmıştır? |  |
|  | Tesiste farklı hayvan türlerinin kesimi yapılmaktaysa kesim alanları ya da kesim zamanları planlanarak çapraz bulaşmanın engellenmesi sağlanmış mıdır? |  |
|  | Hasta ve şüpheli hayvanların kesimi için kullanılan ekipmanlar, kesim sonrasında dezenfekte edilmekte midir? |  |
|  | Damgalama, gıdalarda kullanıma uygun helal içerikli mürekkeple yapılmakta mıdır? |  |
| 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. |  |
| 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. |  |
| 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. |  |
| 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? |  |
| 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? |  |
| 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. |  |
| 5.16 | **Gıda hizmeti ve tesisleri** Aşağıdaki gereklilikleri karşılayan tüm gıda hizmetleri ve tesisler helal midir?   1. Madde 5’de 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. |  |
| 6 | **GIDA İŞLEME** Aşağıdaki gereklilikleri karşılayan tüm işlenmiş gıdalar helal midir?   1. Ürünler veya bileşenleri İslam kuralları uyarınca helal olmayan kaynaklar içeremez; 2. Ürünler bir maddeyi İslami kurallara göre helal olmadığı kabul edilen miktarda ihtiva edemez; 3. Ürün ve içindekiler güvenli olmaktadır; 4. Ürün helal olmayan maddelerle kirletilmiş ekipman ve tesis kullanılarak hazırlanamaz, işlenemez veya imal edilemez; 5. Hazırlanması, işlenmesi, ambalajlanması, depolanması veya taşıması sırasında, a), b), c) ve d) içinde belirtilen gereklilikleri karşılamayan diğer gıdalardan ve İslami kurallar çerçevesinde helal olmayan diğer maddeler içeren gıdalardan uzak tutulmaktadır; 6. Gıda işleme helal olmayan gıdaların işlendiği alanda görevli olmayan bir personel tarafından gerçekleştirilmekte midir? Eğer tesis helal olmayan üretimden helal üretime geçiş yapmış ise, personel İslami kuralların gerektirdiği yıkama ve temizleme işlemlerini gerçekleştirmekte ve hijyen ve sanitasyon kurallarına uymakta mıdır? 7. Helal olmayan üretime geçildikten sonra yeniden helal üretime geçiş yapılmasına izin verilmez. |  |
| Ek Gereklilikler |  |  |
|  | Kuruluş ürünlerinde kullandığı tüm hammadde, yardımcı malzeme ve diğer malzemelerin tanımlarını yapmış mı? |  |
|  | Kuruluş. ürün bileşiminde ve ambalaj malzemesi olarak kullanılan tüm girdilerin helal kabul şartlarını belirlemiş midir?. |  |
|  | Kuruluş hammadde girdi kontrolü ile ilgili bir helal değerlendirme metodu geliştirmiş midir? Ve geliştirilen metot etkin midir? Uygulanmakta mıdır? |  |
|  | Herhangi bir hammadde ve yardımcı malzeme helal olmayan bir içeriğe sahip midir? |  |
|  | Kuruluş üretim ile ilgili bir helal değerlendirme metodu geliştirmiş midir? Ve geliştirilen metot etkin midir? Uygulanmakta mıdır? |  |
|  | Kuruluşta üretilen ürünlere ait tanımlar oluşturulmuş mudur? |  |
|  | Kuruluşta tedarikçilerin seçimi ve değerlendirilmesine yönelik bir metot var mıdır? Bu metot helal ile ilgili koşulları değerlendirmekte midir? Uygulama metoda uygun mudur? |  |
|  | Girdi kontrol ve kabul şartları ile ilgili tedarikçilerden istenecek gerekli bilgi ve belgeler ile ilgili yöntem etkin olarak yürütülmelidir. |  |
| 7 | **MAKİNALAR, ARAÇ GEREÇLER ve İMALAT HATLARI**  1. Makinaların, araç-gereçlerin, imalat hatlarının helal gıda işlemede kullanılacak gıda maddelerine temas edebilecek kısımları, İslami kurallar çerçevesinde helal olmadığına karar verilmiş olan hiçbir maddeden imal edilemez veya böyle bir madde içeremez ve sadece helal gıda için kullanılabilir. 2. Helal olmayan bir ürünle kirletilmiş durumda olan bir işleme hattının helal üretim hattına dönüştürülmesi halinde, hattın İslami kurallar, hijyen kuralları ve sanitasyon kuralları uyarınca yıkanması ve temizlenmesi gerekir. Dönüşümün ardından, hattın sadece helal gıda için kullanılması gerekir. Eğer hat helal olmayan üretime dönüştürülmüşse, yeniden helal üretime geçilmesine izin verilmez. 3. Gıda ile temas içinde bulunan makina ve cihazların bakımlarında kullanılan yağ gıdada kullanılmaya uygun bir yağ olmakta ve helal olmayan bir içeriğe sahip olmamakta mıdır? 4. Ürün kalitesini veya sağlığını etkileyen proseste kullanılan ölçüm ve deney cihazlarının uygun şekilde bakımı ve kalibrasyonu yapılmakta mıdır? |  |
| Ek Gereklilikler |  |  |
|  | Taşınmada kullanılan araçlar ürün/hammadde yapısına uygun mudur? |  |
|  | Taşınmada kullanılan araçların iç yapısı ürüne/hammaddeye bulaşı riskini engelleyecek şekilde tasarlanmış mıdır? |  |
|  | Üretimde kullanılan sistem, ünite, makine vb. ürün ile temas eden kısımlar gıda güvenliğine ve helal gıdaya uygun yapılmış mıdır? |  |
|  | Tesiste ürüne/hammaddeye uygun ölçüm cihazları (sıcaklık ölçer ve tartım cihazları vb) bulunmakta mıdır? |  |
|  | Üretimde kullanılan makine ve cihazların kullanım ve bakım onarım talimatları ve uygulamaları bulunmakta mıdır? |  |
|  | İş yerinde, yeterli güçte jeneratör bulunmakta mıdır? |  |
|  | Üretim donanımında kullanılan yağlar; gıdaya uygun olmalı ve helal olmayan herhangi bir bileşen içermemekte midir? |  |
|  | Taşıma için kullanılan araçlar hijyen talimatlarına uygun olarak uygun kimyasallar ile yıkanmakta ve kontrol edilmekte midir? |  |
|  | Taşıma için kullanılan araçlar olası bir bulaşma (hijyen, alerjen ve helal olmayan taşıma vb) açısından kontrol edilmekte midir? |  |
|  | Ürün kalitesini veya sağlığını etkileyen proseste kullanılan ölçüm ve deney cihazlarının uygun şekilde kalibrasyonu yapılmakta mıdır? |  |
| 8 | **DEPOLAMA, GÖRÜNTÜLEME, SERVİS ve TAŞIMA**  1. Depolanan, görüntülenen, satılan veya servis edilen tüm helal gıdaların helal olarak sınıflandırılması ve etiketlenmesi ve her aşamada helal olmayan maddelerle karışmasının veya kirlenmesinin engellenmesi için bu maddelerden uzak tutulması gerekmektedir. 2. Taşıma işlemi ürünün doğasına uygun olmakta mıdır? Taşıma aracının hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun olması gerekir. |  |
| Ek Gereklilikler |  |  |
|  | Tesiste kapasite ve üretim kapsamına uygun sayıda ve büyüklükte soğuk hava deposu bulunmakta mıdır? |  |
|  | Soğuk hava depoları et üzerinde yoğunlaşmayı önleyecek yeterli hava sirkülasyonu sağlanmış mıdır? |  |
|  | Taşınmada kullanılan araçların iç yapısı ürüne/hammaddeye bulaşı riskini engelleyecek şekilde tasarlanmış mıdır? |  |
|  | Taşıma için kullanılan araçlar hijyen talimatlarına uygun olarak helal koşullarına uygun kimyasallar ile yıkanmakta ve kontrol edilmekte midir? |  |
|  | Taşıma için kullanılan araçlar olası bir bulaşma (hijyen, alerjen ve helal olmayan taşıma vb.) açısından kontrol edilmekte midir? |  |
|  | Ölçüm cihazlarının uygun şekilde kalibrasyonu yapılmakta mıdır? |  |
|  | Depolarda helal olan ile olmayan ürün/hammaddeler birbirlerinden ayrı etiketlenmişler ve birbirlerinden ayrılmışlar mıdır? |  |
|  | Depolarda pest kontrol önlemleri geliştirilmiş midir? |  |
|  | Depolama temizliği engellemeyecek şekilde (duvara yanaşık, yığılmış vb.) yapılmış mıdır? |  |
|  | Temizlik programına depolar dahil edilmiş ve uygulanmakta mıdır? |  |
|  | Temizlik kimyasalları helal koşullarına uygun mudur? |  |
|  | Depolarda tanımsız, zeminde hammadde/ürün var mıdır? |  |
|  | Depolarda FİFO uygulanmakta mıdır? |  |
|  | Acil durumlarda kullanılmak üzere jeneratör bulunmakta mıdır? Bu jeneratörün bakım ve arıza kayıtları bulunmakta mıdır? |  |
|  | Depolarda bulunan hammadde/yarı mamül/ son ürün uygun şekilde etiketlenmiş midir? |  |
| 9 | HİJYEN, SANİTASYON ve GIDA GÜVENLİĞİ  Hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği helal gıda hazırlığının ön gerekliliklerini oluşturmaktadır.  Helal gıdanın Kodeks CAC/RCP 1 ve diğer ilgili Kodeks ve diğer uluslararası standardlarda belirtilen hijyen ve sanitasyon gerekliliklerini karşılayan bir şekilde hazırlanması, işlenmesi, ambalajlanması, taşınması ve depolanması gerekmektedir.  Hijyen ve sanitasyonda kullanılan kimyasalların ve maddelerin helal gıda sektöründe kullanılmak için uygun olması gerekmektedir.  Tüm gıda güvenliği tedbirleri, helal gıda sektöründe kullanılmaya uygun olmakta mıdır? |  |
| Ek Gereklilikler |  |  |
|  | Bina, tesisler, fabrika ve tüm ekipmanlar icin dokümante edilmiş temizlik prosedürleri oluşturulmuş mudur? |  |
|  | Dokümante edilen temizlik prosedüründe bölge, sorumlu, sıklık, kimyasal, kontrol eden bilgisi var mıdır? |  |
|  | İşletmenin tasarımı ve yerleşimi, yeterli bakım ve temizliğe izin vermekte midir? Tesis çapraz bulaşmayı en aza indirilecek veya önleyecek şekilde mi tasarlanmıştır? |  |
|  | Tesisinin zemini ve duvarları kolay temizlenebilir midir? |  |
|  | Tesisin zemininde yıkama sularının birikmesini engelleyecek yeterli eğime sahip kanallar bulunmakta mıdır? Bu eğim temiz alandan kirli alana doğru mu verilmiştir? |  |
|  | Havalandırma fanları ve pencerelerde sinek, haşere ve kemiricilerin girmesini engelleyecek teli bulunmakta mıdır? |  |
|  | Gıda güvenliği ve helal gıda açısından uygun olmayan ürünler için tanımlanmış alanlar var mıdır? |  |
|  | Çapraz bulaşmayı (alerjen, mikrobiyal, helal olmayan vb) önlemek amacı ile gerekli önlemler alınmış mıdır? |  |
|  | Tesis girişlerinde kirlilik kaynağını önleyecek giriş kontrol önlemleri alınmış mıdır? |  |
|  | Tesiste üretim kapasitesine uygun kapasitede su deposu var mıdır? |  |
|  | Tesiste kullanılan suyun analizleri yapılmakta mıdır?  Yapılan analizler yasal mevzuata uygun mudur? |  |
|  | Tesiste su arıtma ünitesi var mıdır?  Var ise su arıtma ünitesinde bulunan filtrelerde hayvansal kaynaklı kemik ve gliserin kullanılmakta mıdır? |  |
|  | Su arıtma ünitesi mikrobiyal bir arıtma içermekte midir.?  Arıtma amacıyla UV kullanılıyorsa değişim sıklığı nedir? |  |
|  | Çalışma yerleri ile temizlik yapılan bütün bölümlerde devamlı, içilebilir nitelikte ve yeterli basınçta sıcak ve soğuk su imkanı ile yeterli sayıda tercihen elle ve kolla kumanda edilmeyen tipte musluk bulunmakta mıdır? |  |
|  | Lavabolarda sıvı temizlik materyali ve kağıt havlu ve ayakla açılabilen çöp bidonu bulundurulmakta ve tuvaletlerin doğrudan üretim alanlarına açılmaması sağlanmakta mıdır? |  |
|  | Lavabolarda ve üretim alanlarında kullanılan temizlik kimyasalları helal gıda üretimine uygun mudur? |  |
|  | Temizlik kimyasalları ve makine yağları kilitli bir alanda tutulmakta mıdır? Kimyasalların Sorumlusu ve vekili var mıdır? Kimyasal sorumlusu ve vekili kimyasalların kullanımı konusunda eğitim almış mıdır? |  |
|  | Tesiste kullanılan kimyasalların SDS leri var mıdır? |  |
|  | Tesiste yeterli miktarda sıcak su sağlanabilmekte midir? |  |
|  | Tesiste kullanılan ekipmanın temizlenebilmesi için uygun alan ve helal üretime uygun kimyasal bulunmakta mıdır? |  |
|  | Tesiste personelin kullanması için yeterli soyunma odası, wc ve duş bulunmakta mıdır? Soyunma odaları temiz ve düzenli midir? |  |
|  | Personel soyunma odasında bulunan dolaplar yeterli sayıda mıdır? Dolaplarda temiz kirli ayrımı yapılmakta mıdır? |  |
|  | Üretim alanına girecek ziyaretçiler için giriş kontrollerin neler olduğu belirlenmiş midir? Ve uygulanmakta mıdır? |  |
|  | Tesis pest kontrol ile ilgili hizmet almış mıdır? Hizmet alınan kuruluşa dair yasal izinlerini, kullanılan kimyasalların SDS’lerini ve raporlarını içeren bir dosya var mıdır? Ve uygun mudur? |  |
|  | Tesiste atık yönetimi sağlanabilmekte midir? |  |
|  | Atık bertarafında kullanılan konteynerler temiz, kapaklı ve tesisten uzakta mı tutulmaktadır? |  |
|  | Tesiste aydınlatma ekipmanları yapılan işle paralel uygun bir ışık sağlamakta ve kırılmaya karşı korunaklı mıdır? |  |
|  | Tesiste yeterli ve uygun bir havalandırma mevcut mudur? Havalandırmada filtre var mıdır? |  |
|  | Tavanda damlama, küflenme ya da ürün üzerine dökülebilecek bir kirlilik var mıdır? |  |
|  | Personel kıyafetleri uygun mudur? (düğme, çıt çıt vb. içermemeli, üst kısımda cep olmamalıdır) |  |
|  | Personelde takı, toka vb var mıdır? Kontroller yapılmakta ve kayıt altına alınmakta mıdır? |  |
|  | Üretim alanında eldiven kullanılmakta mıdır?  Kullanılıyorsa takibi yapılabilmekte midir? |  |
|  | Kuruluşun cam ve sert plastik ile ilgili dokümante edilmiş bir çalışması ve kaydı var mıdır? |  |
|  | Personelin yaralanması durumunda alınacak tedbirler dokumante edilmiş ve personele duyurulmuş mudur? |  |
| 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 içermekte midir?  a) Bu metotlar helal gıda kaynağından nesnel bir şekilde tanımlanabilir,  b) Risk odaklı yaklaşıma göre, helal olmayan veya kendi dışkısından beslenen hayvan kökenli unsurlar içeremez,  c) İslami kurallar çerçevesinde kesimin gereklilikleri yerine getirilmektedir (mümkün olduğu hallerde).  Tamamen doğrulanmış, teyit edici metotların (örneğin ilgili matrisler için işbirlikçi testlerle doğrulanan metotlar) uygun ve mümkün olduğunda kullanılması tavsiye edilmektedir. |  |
| 10.2 | **Prosesin geçerli kılınması ve ürünün doğrulanması**   1. Helal gıda üretim prosesleri, ilgili uluslararası standardlarda belirtildiği şekilde geçerli kılınmaktadır ve helal gıda ürünleri Madde 10.1’ de tanımlanan metotlarla doğrulanmakta mıdır? 2. Ambalajlama Madde 12.1.2’de belirtilen etiketleme gerekliliklerine uygun olmakta mıdır? |  |
| Ek Gereklilikler |  |  |
|  | Kuruluş geçerli kılma ve doğrulama ile ilgili bir metot oluşturmuş mudur? Yeterli midir? |  |
|  | Geçerli kılma ve doğrulama ile ilgili çalışmalar kayıt altına alınmış mıdır? |  |
|  | Oluşturulan metot gözden geçirilmekte midir? |  |
|  | Girdilerin helal şartlarını da içerecek şekilde muayene/ deneyleri yapılmakta mıdır? |  |
|  | Son ürünün helal şartlarını da içerecek şekilde muayene/ deneyleri yapılmakta mıdır? |  |
|  | Girdi ya da son ürün analizleri dış laboratuvarda yapılıyorsa laboratuvarın akreditasyonu ve kapsamı değerlendirilmekte midir? |  |
| 11 | **TANIMLAMA ve İZLENEBİLİRLİK**  1. Helal gıda statüsü, tüm üretim prosesi boyunca izleme ve ölçüm gereklilikleri açısından tanımlanmakta mıdır? 2. İzlenebilirliğin bir gereklilik olduğu durumlarda, ürünün kontrol edilmesi ve ürünün benzersiz tanımının kaydedilmesi gerekir. 3. ISO 22000, ISO 22005 standardları veya Kodeks CAC/RCP 1, helal gıda için gıda izlenebilirliğini tasarlanması ve uygulanmasına ilişkin prensipleri verir ve temel gereklilikleri verir. Gıda zincirinin herhangi bir adımında faaliyet gösteren bir kuruluş tarafından uygulanabilir. |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ek Gereklilikler |  |  |
|  | Kuruluş izlenebilirlik sistemi ile ilgili bir dokümantasyon oluşturmuş mudur? |  |
|  | İzlenebilirlik sistemine hammadde, yardımcı malzemeler, katkı maddeleri, ambalaj malzemeleri dahil edilmiş midir? |  |
|  | Helal YS ni de kapsayan bir izlenebilirlik yapılabilmekte midir? |  |
|  | İzlenebilirlik (geri çekme, geri çağırma) testi yapılmış mıdır? |  |
|  | Hayvanların helal besinler ile beslendiğine dair objektif kanıtlar var mıdır? |  |
| 12 | **PİYASAYA ARZ**  1. Ambalajlamanın şekli (ambalajın fiziksel ambalaj biçimi), gıda ürünlerinin etiketlerinin ve reklamlarının içeriği (metin, imge ve resimler) İslam ahlakına aykırı olamaz ve düşmanlık ve nefret duygularını tetiklememekte midir? 2. Gıda için kullanılan hak beyanları ürünün doğasıyla ilgili yanlış, yanıltıcı veya aldatıcı veya yanlış izlenim oluşturacak şekilde tasvir edilemez veya arz edilemez ve bu hak beyanlarının gerekçelendirilmesi gerekmektedir. Etiketler diğer işletmecilerin ürünlerine zarar veremez. 3. Yönetim tüm faaliyetlerin uygun şekilde kaydedilmesini sağlamakta mıdır? Tüm dokümanlar ve kayıtlar muhafaza edilmekte ve takip edilmekte midir? |  |
| Ek Gereklilikler |  |  |
|  | Ürünün serbest bırakılması ile ilgili bir yöntem belirlenmiş midir? Ve bu yöntem ile ilgili kayıtlar bulunmakta mıdır? |  |
|  | Ürün son kontrolleri sırasında gramaj kontrolü yapılmakta mıdır? Yapılan kontroller sıklığı, yöntemi vb açılardan etkin midir? |  |
| 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 gerekliliklerinde gerçekleştirilmesi gerekir. Bu gereklilikler ürünün güvenliği ve kalitesi açısından uygun olmakta mıdır? 3. Etin kalitesini ve güvenilirliğini hiçbir şekilde olumsuz etkilenmemesi için karkaslar temiz, yeni, sağlam, kokusuz ambalajlar ile uygun bir şekilde ambalajlanmakta mıdır? |  |
| Ek Gereklilikler |  |  |
|  | Ambalaj malzemelerinin girdi kontrol yöntemleri belirlenmiş midir? |  |
|  | Ambalaj malzemelerinin analiz raporları var ve uygun mudur? |  |
|  | Ambalaj malzemeleri tanımlanmış mıdır? |  |
|  | Ambalaj malzemeleri kullanılmadığı zamanlarda dış etkilerden korunacak şekilde depolanmakta mıdır? |  |
|  | Ambalaj malzemeleri üretim alanlarında sadece ihtiyaç olacak kadar mı stoklanmaktadır? |  |
| 12.1.2  12.1.2.1 | **Etiketleme** Tüm helal ürünler tanınmaları ve helal olmayan ürünlerden ayırt edilmeleri için uygun bir şekilde etiketlenmekte midir? Ambalajı olmadan satılan bazı ürünler için, satış noktasının işaretlenmesi/gösterilmesi mümkündür. |  |
| 12.1.2.2 | ISO 22000 veya Kodeks CAC/RCP 1 ve CODEX STAN 1 içinde belirtilen gerekliliklere ek olarak, her bir paket okunaklı ve silinmesi mümkün olmayan bir şekilde işaretlenmektedir veya pakete aşağıdaki bilgileri içeren bir etiket yapıştırılmakta mıdır?   1. Ürünün adı, 2. İçindekilerin listesi, 3. Son tüketim tarihi, 4. Metrik sistemde ifade edilen net içerik (SI sistemi), 5. Üreticinin, ithalatçının ve/veya distribütörün adı, adresi ve ticari markanın adı, 6. İzlenebilirlik için üretimin tarihini ve/veya parti numarasını belirten kod numarası, 7. Menşe ülke, 8. Kullanım talimatları (mevcut olduğu durumlarda), 9. Ürün hayvan kökenli bir içeriğe sahipse, (örneğin yağ, katı yağ, et türevleri ve jelâtin ve peynir mayası gibi özütler), bunun beyan edilmesi gerekir, 10. Bir gıda, GDG içeriyorsa, bu bilginin açık bir şekilde belirtilmesi gerekir, 11. Helal işareti kullanıldığında, yetkili kurum ve sertifika numarasının ürün üzerinde bulunması gerekir; 12. Ürünün doğası (kurutulmuş, taze, dondurulmuş, tütsülenmiş, vb.) 13. Her türlü pullu balık, karides ve pullu balık yumurtası ve onların yan ürünleri “pullu balık” olarak etiketlenmekte midir? Yan ürünleri dâhil olmak üzere, diğer su hayvanlarının “pullu olmayan balık ve diğerleri” olarak uygun bir şekilde etiketlenmekte midir? |  |
| 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? |  |
| 13 | **YASAL GEREKLİLİKLER** Ürün, OIC/SMIIC 1 standardında yer alan gerekliliklere ek olarak, ilgili ülkede yürürlükte olan ilgili gereklilikleri de karşılamakta mıdır? |  |
| Ek gereklilikler |  |  |
|  | Aşağıda yer alan ve yürürlükte olan yasal gereklilikler karşılanmakta mıdır?   1. Türk Gıda Kodeksi Et, Hazırlanmış Et Karışımları ve Et Ürünleri Tebliği 2. Küçük Kapasiteli Kesimhanelerin Genel ve Özel Hijyen Kurallarına Dair Yönetmelik 3. Hayvansal Gıdalar için Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği 4. Türk Gıda Kodeksi Hayvansal Gıdalarda Bulunabilecek Farmakolojik Aktif Maddelerin Sınıflandırılması ve Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği 5. 5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu 6. TGK Hedef Dışı Yemlere Taşınması Önlenemeyen Koksidiyostatların ve Histomonostatların Hayvansal Gıdalardaki Maksimum Miktarları Hakkında Yönetmelik 7. 5977 Sayılı Biyogüvenlik Kanunu 8. Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği 9. [Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı](http://mevzuat.basbakanlik.gov.tr/Metin.Aspx?MevzuatKod=7.5.15681&MevzuatIliski=0&sourceXmlSearch=T%C3%BCrk%20G%C4%B1da%20Kodeksi%20Pestisitlerin%20Maksimum%20Kal%C4%B1nt%C4%B1%20Limitleri%20Y%C3%B6netmeli%C4%9Fi) [Limitleri Yönetmeliği](http://mevzuat.basbakanlik.gov.tr/Metin.Aspx?MevzuatKod=7.5.15681&MevzuatIliski=0&sourceXmlSearch=T%C3%BCrk%20G%C4%B1da%20Kodeksi%20Pestisitlerin%20Maksimum%20Kal%C4%B1nt%C4%B1%20Limitleri%20Y%C3%B6netmeli%C4%9Fi) 10. [Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliği](http://mevzuat.basbakanlik.gov.tr/Metin.Aspx?MevzuatKod=7.5.15692&MevzuatIliski=0&sourceXmlSearch=g%C4%B1da) 11. TGK Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği 12. TGK Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği 13. TGK Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği 14. 2014/11 Yemlerde İstenmeyen Maddeler Hakkında Tebliğ (No: 2014/11)   *Not: Yurtdışında gerçekleştirilen denetimlerde, ilgili ülkenin yasal gereklilikleri esas alınır.* |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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? |  |