|  |  |
| --- | --- |
| Müşteri Kuruluş | TASTOPİA FACTORY GIDA İNŞAAT TAAHHÜT İTHALAT İHRACAT SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ. |
| Adres | MALIKÖY ANADOLU OSB MAHALLESİ ANADOLU OSB 10.CADDE NO:7 SİNCAN/ANKARA |
| İletişim Bilgileri | 0312 255 25 25 0312 255 25 26 |

|  |  |
| --- | --- |
| Kapsam | DONUK VE TATLI ÜRÜNLER İLE SANDVİÇ ÜRETİMİ |
| Standard | OIC/SMIIC 1:2019 |
| Denetim Tipi | İlk Belgelendirme  Gözetim 1  Gözetim 2  Yeniden Belgelendirme  Özel |

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

|  |  |
| --- | --- |
| Müşteri KuruluşYetkili Temsilcisi | ATIF TOKSOY |

|  |
| --- |
| 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 | 14.07.2024, 15.07.2024, 16.07.2024, 17.07.2024, 18.07.2024 | Denetim/Gün Sayısı | 14.0 |

|  |  |
| --- | --- |
| 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 | 31 | Taşeron Çalışan Sayısı |  | Toplam  Çalışan Sayısı | 31 |

|  |
| --- |
| Rapor Özeti |
| TASTOPİA FACTORY GIDA İNŞAAT TAAHHÜT 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.  TASTOPİA FACTORY GIDA İNŞAAT TAAHHÜT 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, TASTOPİA FACTORY GIDA İNŞAAT TAAHHÜT 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, TASTOPİA FACTORY GIDA İNŞAAT TAAHHÜT 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 |
| Cem FİDAN |
| İmza |
|  |

| OIC/SMIIC 1:2019 | | |
| --- | --- | --- |
| Gereklilikler | | Bulgular |
| 6 | **GIDA İŞLEME** Aşağıdaki gereklilikleri karşılayan tüm işlenmiş gıdalar helal midir?   1. Ürünler veya bileşenleri İslam kuralları uyarınca helal olmayan kaynaklar içeremez; 2. Ürünler bir maddeyi İslami kurallara göre helal olmadığı kabul edilen miktarda ihtiva edemez; 3. Ürün ve içindekiler güvenli olmaktadır; 4. Ürün helal olmayan maddelerle kirletilmiş ekipman ve tesis kullanılarak hazırlanamaz, işlenemez veya imal edilemez; 5. Hazırlanması, işlenmesi, ambalajlanması, depolanması veya taşıması sırasında, a), b), c) ve d) içinde belirtilen gereklilikleri karşılamayan diğer gıdalardan ve İslami kurallar çerçevesinde helal olmayan diğer maddeler içeren gıdalardan uzak tutulmaktadır; 6. Gıda işleme helal olmayan gıdaların işlendiği alanda görevli olmayan bir personel tarafından gerçekleştirilmekte midir? Eğer tesis helal olmayan üretimden helal üretime geçiş yapmış ise, personel İslami kuralların gerektirdiği yıkama ve temizleme işlemlerini gerçekleştirmekte ve hijyen ve sanitasyon kurallarına uymakta mıdır? 7. Helal olmayan üretime geçildikten sonra yeniden helal üretime geçiş yapılmasına izin verilmez. |  |
|  |
| Ek Gereklilikler |  |  |
|  | Kuruluş 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 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 |  |  |
|  | Depo alanları ürün/hammadde yapısına uygun sıcaklık donanımına sahip midir? Kayıtları var mıdır? |  |
|  | Taşınmada kullanılan araçların iç yapısı ürüne/hammaddeye bulaşı riskini engelleyecek şekilde tasarlanmış mıdır? |  |
|  | 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? |  |
|  | Depolama koşulları uygun mudur?  Depo sıcaklıkları ve nemi ürün/hammadde yapısına uygun olmalı |  |
|  | Depolarda helal olan ile olmayan ürün/hammaddeler birbirlerinden ayrı etiketlenmişler ve birbirlerinden ayrılmışlar mıdır? |  |
|  | Hammadde ve ürünler gruplandırılarak depolara yerleştirilmişler midir? |  |
|  | 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 açık, tanımsız, zeminde hammadde/ürün var mıdır? |  |
|  | Depolarda FİFO uygulanmakta 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 için dokümante edilmiş temizlik prosedürleri oluşturulmuş mudur? |  |
|  | Dokumante 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 dokumante edilmiş bir çalışması ve kaydı var mıdır? |  |
|  | Personelin yaralanması durumunda alınacak tedbirler dokümante 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 haiz midir?  a) Bu metotlar helal gıda kaynağından nesnel bir şekilde tanımlanabilir,  b) Risk odaklı yaklaşıma göre, helal olmayan veya kendi dışkısından beslenen hayvan kökenli unsurlar içeremez,  c) İslami kurallar çerçevesinde kesimin gereklilikleri yerine getirilmektedir (mümkün olduğu hallerde).  Tamamen doğrulanmış, teyit edici metotların (örneğin ilgili matrisler için işbirlikçi testlerle doğrulanan metotlar) uygun ve mümkün olduğunda kullanılması tavsiye edilmektedir. |  |
|  |
| 10.2 | **Prosesin geçerli kılınması ve ürünün doğrulanması**   1. Helal gıda üretim prosesleri, ilgili uluslararası standardlarda belirtildiği şekilde geçerli kılınmaktadır ve helal gıda ürünleri Madde 10.1’ de tanımlanan metotlarla doğrulanmakta mıdır? 2. Ambalajlama Madde 12.1.2’de belirtilen etiketleme gerekliliklerine uygun olmakta mıdır? |  |
|  |
| Ek Gereklilikler |  |  |
|  | Kuruluş geçerli kılma ve doğrulama ile ilgili bir metot oluşturmuş mudur? Yeterli midir? |  |
|  | Geçerli kılma ve doğrulama ile ilgili çalışmalar kayıt altına alınmış mıdır? |  |
|  | Oluşturulan metot gözden geçirilmekte midir? |  |
|  | Girdilerin helal şartlarını da içerecek şekilde muayene/ deneyleri (tedarikçi ürün test raporu değerlendirmesi dahil) 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? |  |
| 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’de yer alan gereklilikleri taşıyan ambalajlama malzemeleri kullanılarak uygun bir şekilde ambalajlanmakta mıdır? 2. Ambalajlama prosesinin temiz, hijyenik, sağlam sanitasyon ve sıcaklık gerekliliklerinde gerçekleştirilmesi gerekir. Bu gereklilikler ürünün güvenliği ve kalitesi açısından uygun olmakta mıdır? 3. Etin kalitesini ve güvenilirliğini hiçbir şekilde olumsuz etkilenmemesi için karkaslar temiz, yeni, sağlam, kokusuz ambalajlar ile uygun bir şekilde ambalajlanmakta mıdır? |  |
|  |
| Ek Gereklilikler |  |  |
|  | Ambalaj malzemelerinin 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? |  |
|  |
| 13 | **YASAL GEREKLİLİKLER** Ürün, OIC/SMIIC 1 standardında yer alan gerekliliklere ek olarak, ilgili ülkede yürürlükte olan ilgili gereklilikleri de karşılamakta mıdır? |  |
|  |
| Ek Gereklilikler |  |  |
|  | Aşağıda yer alan ve yürürlükte olan yasal gereklilikler karşılanmakta mıdır?   * 5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu * Gıda Hijyeni Yönetmeliği * Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği * TGK Beslenme Beyanları Yönetmeliği * TGK Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği * TGK Yönetmeliği * TGK Gıda İle Temas Eden Madde Ve Malzemelere Dair Yönetmelik * TGK Gıda Katkı Maddelerinin Spesifikasyonları Hakkında Yönetmelik * TGK Hayvansal Gıdalarda Bulunabilecek Farmakolojik Aktif Maddelerin Sınıflandırılması Ve Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği * TGK Gıdalara Vitaminler, Mineraller Ve Belirli Diğer Öğelerin Eklenmesi Hakkında Yönetmelik * TGK Gıda Etiketleme Ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği * TGK Hedef Dışı Yemlere Taşınması Önlenemeyen Koksidiyostatların Ve Histomonostatların Hayvansal Gıdalardaki Maksimum Miktarları Hakkında Yönetmelik * TGK Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği * TGK Bulaşanlar Yönetmeliği * TGK Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği * TGK Baharat Tebliği (Tebliğ No: 2022/7) * TGK Salça Ve Benzeri Ürünler Tebliği (Tebliğ No: 2020/19) * TGK Gıda İle Temas Eden Plastik Madde Ve Malzemeler Tebliği (Tebliğ No: 2019/44) * TGK Gıda İle Temas Eden Plastik Madde Ve Malzemelerin Bileşenlerinin Migrasyon Testinde Kullanılan Gıda Benzerleri Listesi Tebliği (Tebliğ No: 2019/43) * TGK Zeytinyağı Ve Pirina Yağı Tebliği (Tebliğ No: 2017/26) * TGK Hızlı Dondurulmuş Gıdaların Depolanması, Muhafazası Ve Taşınması Sırasında Sıcaklığın İzlenmesi Hakkında Tebliğ (Tebliğ No: 2014/48) * TGK Hızlı Dondurulmuş Gıdalar Tebliği (Tebliğ No: 2014/47) * TGK Tuz Tebliği (Tebliğ No: 2013/48) * TGK Bitki Adı İle Anılan Yağlar Tebliği (Tebliğ No: 2012/29) * TGK Gıdaların Ait Olduğu Partiyi Tanımlayan İşaretler Veya Numaralar Hakkında Tebliğ (Tebliğ No: 2012/7) * TGK Özel Beslenme Amaçlı Gıdalara Eklenebilecek Bileşenler Tebliği (Tebliğ No: 2006/37) * TGK Yenilebilir Buzlu Ürünler Tebliği (Tebliğ No: 2005/43) * İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelik   *Not: Yurtdışında gerçekleştirilen denetimlerde, ilgili ülkenin yasal gereklilikleri esas alınır.*  *Not: Ürün içerisinde bulunan hammadde ve yardımcı maddeye ilişkin farklı bir mevzuat varsa denetçi/başdenetçi tarafından değerlendirilerek eklenebilir.* |  |

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

| 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? |  |