

	<b>FORM</b>	Doküman No:	AKR-Fo-006
	<b>Personel Ön Yetkinlik ve Belgelendirme Kriterleri Formu</b>	Yayın Tarihi:	11.06.2021
		Revizyon Tarihi/No:	11.06.2021/Rv00
		Sayfa No:	1/15

**Personel Belgelendirme Kuruluşlarına (PBK) başvuracak adayların sağlaması gereken ön yetkinlikler:**

<b>1. ADAY TEKNİK TETKİKÇİ</b>											
<i>Mezuniyet Şartı</i>	<p>Tetkikçilik talep edilen teknik alanla alakalı dersleri içeren asgari düzeyde yükseköğrenim* veya yetkili merciler tarafından yükseköğrenime denk sayılan bir programdan mezuniyet veya bu programa devam ediyor olmak,</p> <p><b>Veya</b></p> <p>Tetkikçilik talep edilen teknik alana/sektöre/endüstriye yönelik en az 7 (yedi) yıllık laboratuvar/muayene/ürün belgelendirme/yönetim sistemi kurulması ve/veya işletilmesi tecrübesi:</p> <table border="1"><thead><tr><th><b>Çalışma Alanı</b></th><th><b>Tecrübe Şartının Muhteviyatı</b></th></tr></thead><tbody><tr><td>Laboratuvar</td><td>Toplamda 7 yıllık tecrübeyi ihtiva etmek üzere; -Deney, analiz ve kalibrasyon çalışmalarının gerçekleştirilmesi, -Laboratuvarda geçerli yönetim sistemlerinin kurulum veya yönetilmesi.</td></tr><tr><td>Muayene</td><td>Toplamda 7 yıllık tecrübeyi ihtiva etmek üzere; -İlgili sanayi ve hizmet dalında muayene faaliyetleri yürütülmesi, -Eğitim veya danışmanlık faaliyetlerinde bulunulması.</td></tr><tr><td>Ürün belgelendirme</td><td>Toplamda 7 yıllık tecrübeyi ihtiva etmek üzere; -İlgili ürün tasarımı ve üretimi yapan bir endüstriyel kuruluşta veya ilgili hizmet sektöründe bilfiil çalışılması, -İlgili ürün veya hizmet alanında ulusal veya uluslararası standartlara göre belgelendirme tetkikinde yer almış olunması, -İlgili ürün veya hizmet alanında eğitim veya danışmanlık faaliyetlerinde bulunulması, - İlgili ürünlerin deneylerinin yapıldığı laboratuvarda çalışılması.</td></tr><tr><td>Yönetim sistemi</td><td>Toplamda 7 yıllık tecrübeyi ihtiva etmek üzere;</td></tr></tbody></table>	<b>Çalışma Alanı</b>	<b>Tecrübe Şartının Muhteviyatı</b>	Laboratuvar	Toplamda 7 yıllık tecrübeyi ihtiva etmek üzere; -Deney, analiz ve kalibrasyon çalışmalarının gerçekleştirilmesi, -Laboratuvarda geçerli yönetim sistemlerinin kurulum veya yönetilmesi.	Muayene	Toplamda 7 yıllık tecrübeyi ihtiva etmek üzere; -İlgili sanayi ve hizmet dalında muayene faaliyetleri yürütülmesi, -Eğitim veya danışmanlık faaliyetlerinde bulunulması.	Ürün belgelendirme	Toplamda 7 yıllık tecrübeyi ihtiva etmek üzere; -İlgili ürün tasarımı ve üretimi yapan bir endüstriyel kuruluşta veya ilgili hizmet sektöründe bilfiil çalışılması, -İlgili ürün veya hizmet alanında ulusal veya uluslararası standartlara göre belgelendirme tetkikinde yer almış olunması, -İlgili ürün veya hizmet alanında eğitim veya danışmanlık faaliyetlerinde bulunulması, - İlgili ürünlerin deneylerinin yapıldığı laboratuvarda çalışılması.	Yönetim sistemi	Toplamda 7 yıllık tecrübeyi ihtiva etmek üzere;
<b>Çalışma Alanı</b>	<b>Tecrübe Şartının Muhteviyatı</b>										
Laboratuvar	Toplamda 7 yıllık tecrübeyi ihtiva etmek üzere; -Deney, analiz ve kalibrasyon çalışmalarının gerçekleştirilmesi, -Laboratuvarda geçerli yönetim sistemlerinin kurulum veya yönetilmesi.										
Muayene	Toplamda 7 yıllık tecrübeyi ihtiva etmek üzere; -İlgili sanayi ve hizmet dalında muayene faaliyetleri yürütülmesi, -Eğitim veya danışmanlık faaliyetlerinde bulunulması.										
Ürün belgelendirme	Toplamda 7 yıllık tecrübeyi ihtiva etmek üzere; -İlgili ürün tasarımı ve üretimi yapan bir endüstriyel kuruluşta veya ilgili hizmet sektöründe bilfiil çalışılması, -İlgili ürün veya hizmet alanında ulusal veya uluslararası standartlara göre belgelendirme tetkikinde yer almış olunması, -İlgili ürün veya hizmet alanında eğitim veya danışmanlık faaliyetlerinde bulunulması, - İlgili ürünlerin deneylerinin yapıldığı laboratuvarda çalışılması.										
Yönetim sistemi	Toplamda 7 yıllık tecrübeyi ihtiva etmek üzere;										

	<b>FORM</b>	Doküman No:	AKR-Fo-006
	<b>Personel Ön Yetkinlik ve Belgelendirme Kriterleri Formu</b>	Yayın Tarihi:	11.06.2021
		Revizyon Tarihi/No:	11.06.2021/Rv00
		Sayfa No:	2/15

		<p>-Endüstriyel bir kuruluşta ilgili yönetim sisteminin kurulumu veya işletilmesi,</p> <p>- Bir belgelendirme kuruluşunda ilgili yönetim sistemi alanında yapılan tetkikçilik/uzmanlık çalışmaları.</p>
<i>Eğitim ve Sınav Programları</i>	<p>1. <b>OIC/SMIIC Helal Standartları ve Kılavuzları</b></p> <p>1.a) OIC/SMIIC 2:2019 Temel Eğitimi</p> <p>1.b) Tetkikçilik talep edilen teknik alana yönelik spesifik OIC/SMIIC standardı Temel Eğitimi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Gıda/kesim alanında tetkikçilik talep edenler için OIC/SMIIC 1:2019</li> <li>Kozmetik alanında tetkikçilik talep edenler için OIC/SMIIC 4:2018</li> </ul> <p>2. <b>ISO 19011'e veya başka bir ulusal/uluslararası yönetim sistemi standardına bağlı olarak alınmış iç tetkik temel eğitimi</b> Örneğin ISO 9001 Kalite Yönetim Sistemi iç tetkik eğitimi gibi.</p> <p>3. <b>Gıda/kesim alanında tetkikçilik talep edenler için Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi standardı temel eğitimi</b> ISO 22000, FSSC gibi.</p> <p>4. <b>Kozmetik alanında tetkikçilik talep edenler için iyi üretim uygulamaları standardı temel eğitimi</b> ISO 22716 gibi.</p>	
<i>Saha Tecrübesi</i>	Saha tecrübesi aday teknik tetkikçiler için aranmaz.	
<i>İlave Yetkinlik Şartları [Bilgi ve becerileri kullanma alanları]</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>İlgili ürün grubu proses veya hizmetleriyle ilgili genel bilgi sahibi olmak (Bkz: OIC/SMIIC 2 Madde 7.2.2.4)</li> </ul>	

	<b>FORM</b>	Doküman No:	AKR-Fo-006
	<b>Personel Ön Yetkinlik ve Belgelendirme Kriterleri Formu</b>	Yayın Tarihi:	11.06.2021
		Revizyon Tarihi/No:	11.06.2021/Rv00
		Sayfa No:	3/15

## 2. TEKNİK TETKİKÇİ


### *Mezuniyet Şartı*

Tetkikçilik talep edilen teknik alanla/sektörle/endüstriyle alakalı dersleri içeren asgari düzeyde yükseköğrenim veya yetkili merciler tarafından yükseköğrenime denk sayılan bir programdan mezuniyet veya bu programa devam ediyor olmak,

**veya**


Tetkikçilik talep edilen teknik alanla/sektöre/endüstriye yönelik en az 10 (on) yıllık laboratuvar/muayene/ürün belgelendirme/yönetim sistemi kurulması ve/veya işletilmesi tecrübesi:

<b>Çalışma Alanı</b>	<b>Tecrübe Şartının Muhteviyatı</b>
Laboratuvar	Toplamda 10 yıllık tecrübeyi ihtiva etmek üzere; Deney, analiz ve kalibrasyon çalışmalarının gerçekleştirilmesi, -Laboratuvarda geçerli yönetim sistemlerinin kurulum veya yönetilmesi.
Muayene	Toplamda 10 yıllık tecrübeyi ihtiva etmek üzere; -İlgili sanayi ve hizmet dalında muayene faaliyetleri yürütmesi, -Eğitim veya danışmanlık faaliyetlerinde bulunulması.
Ürün belgelendirme	Toplamda 10 yıllık tecrübeyi ihtiva etmek üzere -İlgili ürün tasarımı ve üretimi yapan bir endüstriyel kuruluşta veya ilgili hizmet sektöründe bilfiil çalışılması, -İlgili ürün veya hizmet alanında ulusal veya uluslararası standartlara göre belgelendirme tetkikinde yer almış olması, -İlgili ürün veya hizmet alanında eğitim veya danışmanlık faaliyetlerinde bulunulması, - İlgili ürünlerin deneylerinin yapıldığı laboratuvarda çalışılması.
Yönetim sistemi	Toplamda 10 yıllık tecrübeyi ihtiva etmek üzere -Endüstriyel bir kuruluşta ilgili yönetim sisteminin kurulumu veya işletilmesi,

	<b>FORM</b>	Doküman No:	AKR-Fo-006
	<b>Personel Ön Yetkinlik ve Belgelendirme Kriterleri Formu</b>	Yayın Tarihi:	11.06.2021
		Revizyon Tarihi/No:	11.06.2021/Rv00
		Sayfa No:	4/15


		- Bir belgelendirme kuruluşunda ilgili yönetim sistemi alanında yapılan tetkikçilik/uzmanlık çalışmaları.
	<u>1</u>	
<i>Eğitim ve Sınav Programları</i>	<p>1. <b>OIC/SMIIC Helal Standartları ve Kılavuzları</b></p> <p>1.a) OIC/SMIIC 2:2019 Temel Eğitimi</p> <p>1.b) Tetkikçilik talep edilen teknik alana yönelik spesifik OIC/SMIIC standardı Temel Eğitimi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gıda/kesim alanında tetkikçilik talep edenler için OIC/SMIIC 1:2019</li> <li>• Kozmetik alanında tetkikçilik talep edenler için OIC/SMIIC 4:2018</li> </ul> <p>2. <b>ISO 19011'e veya başka bir ulusal/uluslararası yönetim sistemi standardına bağlı olarak alınmış iç tetkik temel eğitimi</b> Örneğin ISO 9001 Kalite Yönetim Sistemi iç tetkik eğitimi gibi.</p> <p>3. <b>Gıda/kesim alanında tetkikçilik talep edenler için Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi standardı temel eğitimi</b> ISO 22000, FSSC gibi.</p> <p>4. <b>Kozmetik alanında tetkikçilik talep edenler için iyi üretim uygulamaları standardı temel eğitimi</b> ISO 22716 gibi</p>	
<i>Tetkik Tecrübesi</i>	<p>Son 3 yıl içerisinde,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gıda güvenliği yönetim sistemi, kozmetik iyi üretim uygulamaları veya ürün/hizmet/proses belgelendirme alanlarından birinde,</li> <li>• Üçüncü/ikinci/birinci taraf tetkikçisi olarak (veya üçüncü ya da ikinci taraf konumundaki bir baş tetkikçi gözetiminde),</li> <li>• En az 3 farklı firma/işletme/birim/süreç üzerinde,</li> <li>• Asgari 10 adam/gün</li> </ul>	
<i>Saha Tecrübesi</i>	<p>En az 2 yılı tetkikçilik talep edilen teknik alanda/sektörde/endüstri gruplarında olmak kaydıyla 4 yıllık iş tecrübesi.</p> <p>Bu iş tecrübesi; bahse konu alanda/sektörde/ürün ve hizmet gruplarında tasarım, imalat, montaj, bakım, dağıtım, proses</p>	

<b>Hazırlayan:</b> Helal Akreditasyon Dairesi Başkanlığı	<b>Onaylayan:</b> HAK Yönetim Kurulu
--	--------------------------------------


	<b>FORM</b>	Doküman No:	AKR-Fo-006
	<b>Personel Ön Yetkinlik ve Belgelendirme Kriterleri Formu</b>	Yayın Tarihi:	11.06.2021
		Revizyon Tarihi/No:	11.06.2021/Rv00
		Sayfa No:	5/15

	veya hizmetin işletimi, eğitim ve/veya danışmanlık eylemlerini ifade eder.
<p><i>İlave Yetkinlik Şartları</i> [Bilgi ve becerileri kullanma alanları]</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• TS EN ISO/IEC 17021-1: 2015-08 EK-A</li> <li>• OIC/SMIIC 2 Madde 7.2.4.7.3</li> </ul>	<p>Bunlara ilaveten teknik tetkikçilerin, helal belgelendirmeye konu alanda/sektörde/ürün ve hizmet gruplarında geçerli olan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Genel uygulamaları</li> <li>• Ürün ve hizmet standartları</li> <li>• İlgili temel helal gereklilikleri</li> <li>• Uygulanabildiği hallerde ilgili yönetim sistemi gerekliliklerini bilmelidir.</li> </ul>


<b>3.HELAL TEKNİK UZMANI</b> <i>Üçüncü taraflarda “birinci veya ikinci taraf tetkikçi” olarak da görev yapabilecek gerçek kişilerdir.</i>									
<p><i>Mezuniyet Şartı</i></p>	<p>Uzmanlık sağlayacağı sektör/endüstriyle alakalı dersleri içeren asgari düzeyde yükseköğrenim veya yetkili merciler tarafından yükseköğrenime denk sayılan bir programdan mezuniyet veya bu programa devam ediyor olmak,</p> <p><b>Veya</b></p> <p>Uzmanlık sağlayacağı sektörle/endüstriyle alakalı en az 10 (on) yıllık laboratuvar/muayene/ürün belgelendirme/yönetim sistemi kurulması ve/veya işletilmesi tecrübesi:</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Çalışma Alanı</th> <th style="text-align: center;">Tecrübe Şartının Muhteviyatı</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Laboratuvar</td> <td>Toplamda 10 yıllık tecrübeyi ihtiva etmek üzere; - Deney, analiz ve kalibrasyon çalışmalarının gerçekleştirilmesi, -Laboratuvarda geçerli yönetim sistemlerinin kurulum veya yönetilmesi.</td> </tr> <tr> <td>Muayene</td> <td>Toplamda 10 yıllık tecrübeyi ihtiva etmek üzere; -İlgili sanayi ve hizmet dalında muayene faaliyetleri yürütülmesi, -Eğitim veya danışmanlık faaliyetlerinde bulunulması.</td> </tr> <tr> <td>Ürün belgelendirme</td> <td>Toplamda 10 yıllık tecrübeyi ihtiva etmek üzere; -İlgili ürün tasarımı ve üretimi yapan bir endüstriyel kuruluşta veya ilgili hizmet sektöründe bilfiil çalışılması,</td> </tr> </tbody> </table>	Çalışma Alanı	Tecrübe Şartının Muhteviyatı	Laboratuvar	Toplamda 10 yıllık tecrübeyi ihtiva etmek üzere; - Deney, analiz ve kalibrasyon çalışmalarının gerçekleştirilmesi, -Laboratuvarda geçerli yönetim sistemlerinin kurulum veya yönetilmesi.	Muayene	Toplamda 10 yıllık tecrübeyi ihtiva etmek üzere; -İlgili sanayi ve hizmet dalında muayene faaliyetleri yürütülmesi, -Eğitim veya danışmanlık faaliyetlerinde bulunulması.	Ürün belgelendirme	Toplamda 10 yıllık tecrübeyi ihtiva etmek üzere; -İlgili ürün tasarımı ve üretimi yapan bir endüstriyel kuruluşta veya ilgili hizmet sektöründe bilfiil çalışılması,
Çalışma Alanı	Tecrübe Şartının Muhteviyatı								
Laboratuvar	Toplamda 10 yıllık tecrübeyi ihtiva etmek üzere; - Deney, analiz ve kalibrasyon çalışmalarının gerçekleştirilmesi, -Laboratuvarda geçerli yönetim sistemlerinin kurulum veya yönetilmesi.								
Muayene	Toplamda 10 yıllık tecrübeyi ihtiva etmek üzere; -İlgili sanayi ve hizmet dalında muayene faaliyetleri yürütülmesi, -Eğitim veya danışmanlık faaliyetlerinde bulunulması.								
Ürün belgelendirme	Toplamda 10 yıllık tecrübeyi ihtiva etmek üzere; -İlgili ürün tasarımı ve üretimi yapan bir endüstriyel kuruluşta veya ilgili hizmet sektöründe bilfiil çalışılması,								

	<b>FORM</b>	Doküman No:	AKR-Fo-006
	<b>Personel Ön Yetkinlik ve Belgelendirme Kriterleri Formu</b>	Yayın Tarihi:	11.06.2021
		Revizyon Tarihi/No:	11.06.2021/Rv00
		Sayfa No:	6/15

		<ul style="list-style-type: none"> <li>-İlgili ürün veya hizmet alanında ulusal veya uluslararası standartlara göre belgelendirme tetkikinde yer almış olunması,</li> <li>-İlgili ürün veya hizmet alanında eğitim veya danışmanlık faaliyetlerinde bulunulması,</li> <li>- İlgili ürünlerin deneylerinin yapıldığı laboratuvarda çalışılması.</li> </ul>
	Yönetim sistemi	<p>Toplamda 10 yıllık tecrübeyi ihtiva etmek üzere;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Endüstriyel bir kuruluşta ilgili yönetim sisteminin kurulumu veya işletilmesi,</li> <li>- Bir belgelendirme kuruluşunda ilgili yönetim sistemi alanında yapılan tetkikçilik/uzmanlık çalışmaları.</li> </ul>
<i>Eğitim ve Sınav Programları</i>	Teknik uzmanlar için hususi bir standart/normatif doküman eğitimi ön şart olarak aranmaz.	
<i>Saha Tecrübesi</i>	<p>Uzmanlık sunacağı sektörde/endüstride en az 4 yıllık iş tecrübesi</p> <p>Bu iş tecrübesi bahse konu alanda/sektörde/endüstride tasarım, imalat, montaj, bakım, dağıtım, proses veya hizmetin işletimi, eğitim ve/veya danışmanlık eylemlerini ifade eder.</p>	

	<b>FORM</b>	Doküman No:	AKR-Fo-006
	<b>Personel Ön Yetkinlik ve Belgelendirme Kriterleri Formu</b>	Yayın Tarihi:	11.06.2021
		Revizyon Tarihi/No:	11.06.2021/Rv00
		Sayfa No:	7/15

<b>4.İSLAMİ İŞLER UZMANI</b>	
<i>Mezuniyet Şartı</i>	Asgari olarak dini yükseköğrenim mezuniyeti veya Asgari olarak, İslami kurallarla alakalı, dini yükseköğrenim seviyesinde eğitime tekabül edecek bir bilgi sahipliği aranır. Burada bahsi geçen bilgi sahipliğinin hangi tip iş ve işlemlerle sağlanacağı ile alakalı Bkz: AKR-KL-001
<i>Eğitim ve Sınav Programları</i>	İlgili teknik alanlarda uygulamada olan spesifik OIC/SMIIC standartlarından en az birinin Temel Eğitimi <ul style="list-style-type: none"><li>Gıda/kesim alanında uzmanlık sunmak isteyenler için OIC/SMIIC 1:2019</li><li>Kozmetik alanında uzmanlık sunmak isteyenler için OIC/SMIIC 4:2018</li></ul>
<i>Saha Tecrübesi</i>	Personelin uzmanlık sunacağı İslami iş alanında en az 2 yıllık iş tecrübesi sahibi olması gerekmektedir.  Burada bahsi geçen iş alanının kavramsal kapsamı için Bkz: AKR-KL-001

	<b>FORM</b>	Doküman No:	AKR-Fo-006
	<b>Personel Ön Yetkinlik ve Belgelendirme Kriterleri Formu</b>	Yayın Tarihi:	11.06.2021
		Revizyon Tarihi/No:	11.06.2021/Rv00
		Sayfa No:	8/15


**Ön şartı sağlayan adayların PBK tarafından belgelendirilmesi için uygulanacak değerlendirme yöntemleri [eğitim ve sınav] ve gereklilikleri:**

<b>1.ADAY TEKNİK TETKİKÇİ BELGELENDİRME ŞARTLARI</b>	
<p><b>EĞİTİM</b></p> <p><i>(OIC/SMIIC 2:2019 Madde 7.2.4.7.2 altında sıralanan bilgi ve beceri gereklilikleri esas alınarak oluşturulmuştur)</i></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• OIC/SMIIC Helal Standartlarına göre belgelendirme eğitimi [En az 12 saat]<ul style="list-style-type: none"><li>• Gıda/kesim alanında tetkikçilik talep edenler için OIC/SMIIC 1:2019, OIC/SMIIC 6:2019, OIC/SMIIC 24:2020 ve ISO 22000 Standart serisine göre belgelendirme</li><li>• Kozmetik alanında tetkikçilik talep edenler için OIC/SMIIC 4:2018 ve ISO 22716 Standartlarına göre belgelendirme</li></ul></li><li>• Tetkik prensiplerini, prosedürlerini ve tekniklerini farklı durumlarda uygulayabilme, tetkiki sistematik ve tutarlı bir biçimde sürdürebilme bilgi ve becerilerinin kazandırılmasına yönelik “ISO 19011:2011- Yönetim Sistemleri Tetkik Kılavuzu” Eğitimi [En az 6 saat]:<ul style="list-style-type: none"><li>• Tetkik kapsamını belirleyebilme,</li><li>• İş planlama ve organize edebilme,</li><li>• Tetkikin gerçekleştirilmesinde zaman planına riayet edebilme,</li><li>• Tetkik sırasında konuları önem sırasına göre değerlendirebilme,</li><li>• Mülakat yapma, dinleme, gözlem, doküman, kayıt ve verilerin incelenmesi suretiyle etkin bilgi ve bulgu toplayabilme,</li><li>• Tetkik için kullanılan numune alma tekniklerinin uygunluğu ve sonuçlarını kavrayabilme,</li><li>• Toplanan bilgilerin doğruluğunu tayin edebilme,</li><li>• Tetkik bulgularını ve sonuçlarını desteklemek için toplanan tetkik delillerinin yeterliliğine ve uygunluğuna karar verebilme,</li><li>• Tetkik bulgu ve sonuçlarının güvenilirliğine etki edebilecek faktörleri değerlendirebilme,</li><li>• Tetkik faaliyetlerini kaydetmek için çalışma dokümanlarını kullanabilme,</li><li>• Tetkik raporu hazırlayabilme,</li><li>• Bilgilerin gizlilik ve güvenliğini sağlayabilme,</li></ul></li></ul>


**Hazırlayan:** Helal Akreditasyon Dairesi Başkanlığı

**Onaylayan:** HAK Yönetim Kurulu



	<b>FORM</b>	Doküman No:	AKR-Fo-006
	<b>Personel Ön Yetkinlik ve Belgelendirme Kriterleri Formu</b>	Yayın Tarihi:	11.06.2021
		Revizyon Tarihi/No:	11.06.2021/Rv00
		Sayfa No:	9/15


	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kişisel dil becerisi veya bir tercüman vasıtasıyla etkin iletişim kurabilme,</li> <li>• Tetkikçisi olunacak alanı/sektörü/ürün gruplarını ilgilendiren yasal gereklilikler eğitimi [En az 6 saat]: Bu kapsamdaki eğitimlerin asgari olarak aşağıdaki konu başlıklarına odaklanması gerekir:</li> </ul> <p><i>Gıda/kesim alanında tetkikçilik talep edenler</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği başta olmak üzere ilgili mevzuat: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Türk Gıda Kodeksine nereden ulaşılabilir?</li> <li>○ Türk Gıda Kodeksi nasıl okunmalı: yatay ve dikey kodeks örnekleri</li> <li>○ Gıda işletmelerinin kayıt ve onay işlemleri</li> <li>○ Gıda işletmelerinin hijyen şartları</li> <li>○ Numune alma ve analiz sonuçlarını değerlendirme</li> </ul> </li> </ul> <p><i>Kozmetik alanında tetkikçilik talep edenler</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 5324 Sayılı Kozmetik Kanunu ve Kozmetik Yönetmeliği başta olmak üzere ilgili mevzuat: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Kozmetik Yönetmeliğine nereden ulaşılabilir?</li> <li>○ Kozmetik Yönetmeliği nasıl uygulanabilir?</li> <li>○ Numune alma ve analiz sonuçlarını değerlendirme</li> </ul> </li> </ul>
<b>SINAV</b>	<p><b>Belgelendirme sınavı yazılı sınav ile mülakattan oluşur.</b></p> <p><b>Yazılı Sınav:</b> En az 2 adet vaka/uygulama sorusu: <i>yalnızca OIC/SMIIC Helal Standartlarına göre belgelendirme eğitiminde ele alınan konular üzerinden</i></p> <p><b>Çoktan seçmeli sınav soru dağılımı:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ISO 19011 tetkik teknikleri</li> </ul>

	<b>FORM</b>	Doküman No:	AKR-Fo-006
	<b>Personel Ön Yetkinlik ve Belgelendirme Kriterleri Formu</b>	Yayın Tarihi:	11.06.2021
		Revizyon Tarihi/No:	11.06.2021/Rv00
		Sayfa No:	10/15

	<ul style="list-style-type: none"> <li>İlgili yasal gereklilikler</li> <li>OIC/SMIIC Helal Standartlarına göre belgelendirme</li> </ul> <p><b>Mülakat:</b> Temel olarak eğitim programlarında kapsanan uluslararası standartlarla alakalı terminolojiye hakimlik seviyesinin ve bu standartlarda düzenlenen kuralları yorumlama becerisinin ölçülmesi esastır.</p> <p>Hem yazılı sınav hem de mülakatın 100 puan üzerinden değerlendirilmesi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Genel başarı eşiği olarak yazılı sınav sonucunun %60'ı ile mülakat sonucunun %40'ının toplamının 70 puanı geçmesi esastır.</li> </ul>
--	--


## 2. TEKNİK TETKİKÇİ BELGELENDİRME ŞARTLARI

<p><b>EĞİTİM</b></p> <p><i>(OIC/SMIIC 2:2019 Madde 7.2.4.7.2 altında sıralanan bilgi ve beceri gereklilikleri esas alınarak oluşturulmuştur)</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>OIC/SMIIC Helal Standartlarına göre belgelendirme eğitimi [En az 12 saat] <ul style="list-style-type: none"> <li>Gıda/kesim alanında tetkikçilik talep edenler için OIC/SMIIC 1:2019, OIC/SMIIC 6:2019, OIC/SMIIC 24:2020 ve ISO 22000 Standart serisine göre belgelendirme</li> <li>Kozmetik alanında tetkikçilik talep edenler için OIC/SMIIC 4:2018 ve ISO 22716 Standartlarına göre belgelendirme</li> </ul> </li> <li>Tetkik prensiplerini, prosedürlerini ve tekniklerini farklı durumlarda uygulayabilme, tetkiki sistematik ve tutarlı bir biçimde sürdürebilme bilgi ve becerilerinin kazandırılmasına yönelik "ISO 19011:2011- Yönetim Sistemleri Tetkik Kılavuzu" Eğitimi [En az 6 saat]: <ul style="list-style-type: none"> <li>Tetkik kapsamını belirleyebilme,</li> <li>İş planlama ve organize edebilme,</li> <li>Tetkikin gerçekleştirilmesinde zaman planına riayet edebilme,</li> <li>Tetkik sırasında konuları önem sırasına göre değerlendirebilme,</li> <li>Mülakat yapma, dinleme, gözlem, doküman, kayıt ve verilerin incelenmesi suretiyle etkin bilgi ve bulgu toplayabilme,</li> </ul> </li> </ul>
--	---

	<b>FORM</b>	Doküman No:	AKR-Fo-006
	<b>Personel Ön Yetkinlik ve Belgelendirme Kriterleri Formu</b>	Yayın Tarihi:	11.06.2021
		Revizyon Tarihi/No:	11.06.2021/Rv00
		Sayfa No:	11/15

	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tetkik için kullanılan numune alma tekniklerinin uygunluğu ve sonuçlarını kavrayabilme,</li><li>• Toplanan bilgilerin doğruluğunu tayin edebilme,</li><li>• Tetkik bulgularını ve sonuçlarını desteklemek için toplanan tetkik delillerinin yeterliliğine ve uygunluğuna karar verebilme,</li><li>• Tetkik bulgu ve sonuçlarının güvenilirliğine etki edebilmeli faktörleri değerlendirebilme,</li><li>• Tetkik faaliyetlerini kaydetmek için çalışma dokümanlarını kullanabilme,</li><li>• Tetkik raporu hazırlayabilme,</li><li>• Bilgilerin gizlilik ve güvenliğini sağlayabilme,</li><li>• Kişisel dil becerisi veya bir tercüman vasıtasıyla etkin iletişim kurabilme</li></ul> <p>• <b>Tetkikçisi olunacak alanı/sektörü/ürün gruplarını ilgilendiren yasal gereklilikler eğitimi [En az 6 saat]</b> Bu kapsamdaki eğitimlerin asgari olarak aşağıdaki konu başlıklarına odaklanması gerekir:</p> <p><i>Gıda/kesim alanında tetkikçilik talep edenler</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği başta olmak üzere ilgili mevzuat:<ul style="list-style-type: none"><li>○ Türk Gıda Kodeksine nereden ulaşılabilir?</li><li>○ Türk Gıda Kodeksi nasıl okunmalı: yatay ve dikey kodeks örnekleri</li><li>○ Gıda işletmelerinin kayıt ve onay işlemleri</li><li>○ Gıda işletmelerinin hijyen şartları</li><li>○ Numune alma ve analiz sonuçlarını değerlendirme</li></ul></li></ul> <p><i>Kozmetik alanında tetkikçilik talep edenler</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 5324 Sayılı Kozmetik Kanunu ve Kozmetik Yönetmeliği başta olmak üzere ilgili mevzuat:<ul style="list-style-type: none"><li>○ Kozmetik Yönetmeliğine nereden ulaşılabilir?</li></ul></li></ul>
--	---


<b>Hazırlayan:</b> Helal Akreditasyon Dairesi Başkanlığı	<b>Onaylayan:</b> HAK Yönetim Kurulu
--	--------------------------------------

	<b>FORM</b>	Doküman No:	AKR-Fo-006
	<b>Personel Ön Yetkinlik ve Belgelendirme Kriterleri Formu</b>	Yayın Tarihi:	11.06.2021
		Revizyon Tarihi/No:	11.06.2021/Rv00
		Sayfa No:	12/15


	<ul style="list-style-type: none"><li>○ Kozmetik Yönetmeliği nasıl uygulanabilir?</li><li>○ Numune alma ve analiz sonuçlarını değerlendirme</li></ul>
<b>SINAV</b>	<p><b>Belgelendirme sınavı yazılı sınav ile mülakattan oluşur.</b></p> <p><b>Yazılı Sınav:</b> En az 2 adet vaka/uygulama sorusu: <i>yalnızca OIC/SMIIC Helal Standartlarına göre belgelendirme eğitiminde ele alınan konular üzerinden</i></p> <p><b>Çoktan seçmeli sınav soru dağılımı:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• ISO 19011 tetkik teknikleri</li><li>• İlgili yasal gereklilikler</li><li>• OIC/SMIIC Helal Standartlarına göre belgelendirme</li></ul> <p><b>Mülakat:</b> Temel olarak eğitim programlarında kapsanan uluslararası standartlarla alakalı terminolojiye hakimlik seviyesinin ve bu standartlarda düzenlenen kuralları yorumlama becerisinin ölçülmesi esastır.</p> <p>Hem yazılı sınav hem de mülakatın 100 puan üzerinden değerlendirilmesi:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Genel başarı eşiği olarak yazılı sınav sonucunun %60'ı ile mülakat sonucunun %40'ının toplamının 70 puanı geçmesi esastır.</li></ul>

<b>3.HELAL TEKNİK UZMANI BELGELENDİRME ŞARTLARI</b>	
<b>EĞİTİM</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• İlgili teknik alana yönelik OIC/SMIIC Kılavuzları temel eğitimi [En az 4 saat]:<ul style="list-style-type: none"><li>• Gıda/kesim alanında uzmanlık talep edenler için OIC/SMIIC 1:2019, OIC/SMIIC 6:2019 ve OIC/SMIIC 24:2020</li><li>• Kozmetik alanında uzmanlık talep edenler için OIC/SMIIC 4:2018</li></ul></li><li>• Gıda/kesim alanında tetkikçilik talep edenler için Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi standardı temel eğitimi [En az 12 saat]</li></ul>

<b>Hazırlayan:</b> Helal Akreditasyon Dairesi Başkanlığı	<b>Onaylayan:</b> HAK Yönetim Kurulu
--	--------------------------------------

	<b>FORM</b>	Doküman No:	AKR-Fo-006
	<b>Personel Ön Yetkinlik ve Belgelendirme Kriterleri Formu</b>	Yayın Tarihi:	11.06.2021
		Revizyon Tarihi/No:	11.06.2021/Rv00
		Sayfa No:	13/15


	<p>ISO 22000, FSSC gibi.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Kozmetik alanında tetkikçilik talep edenler için iyi üretim uygulamaları standardı temel eğitimi [En az 12 saat] ISO 22716 gibi</li><li>Uzmanı olunacak alanı/sektörü/ürün gruplarını ilgilendiren yasal gereklilikler eğitimi [En az 12 saat]: Bu kapsamdaki eğitimlerin asgari olarak aşağıdaki konu başlıklarına odaklanması gerekir:</li></ul> <p><i>Gıda/kesim alanında uzmanlık talep edenler</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği başta olmak üzere ilgili mevzuat:<ul style="list-style-type: none"><li>Türk Gıda Kodeksine nereden ulaşılabilir?</li><li>Türk Gıda Kodeksi nasıl okunmalı: yatay ve dikey kodeks örnekleri</li><li>Gıda işletmelerinin kayıt ve onay işlemleri</li><li>Gıda işletmelerinin hijyen şartları</li><li>Numune alma ve analiz sonuçlarını değerlendirme</li></ul></li></ul> <p><i>Kozmetik alanında uzmanlık talep edenler</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>5324 Sayılı Kozmetik Kanunu ve Kozmetik Yönetmeliği başta olmak üzere ilgili mevzuat:<ul style="list-style-type: none"><li>Kozmetik Yönetmeliğine nereden ulaşılabilir?</li><li>Kozmetik Yönetmeliği nasıl uygulanabilir?</li><li>Numune alma ve analiz sonuçlarını değerlendirme</li></ul></li></ul>
<b>SINAV</b>	<p><b>Belgelendirme sınavı yazılı sınavdan oluşur.</b></p> <p><b>Yazılı Sınav:</b> En az 2 adet vaka/uygulama sorusu: <i>yalnızca OIC/SMIIC Helal Standartları</i></p>

	<b>FORM</b>	Doküman No:	AKR-Fo-006
	<b>Personel Ön Yetkinlik ve Belgelendirme Kriterleri Formu</b>	Yayın Tarihi:	11.06.2021
		Revizyon Tarihi/No:	11.06.2021/Rv00
		Sayfa No:	14/15

	<p><b>Çoktan seçmeli sınav soru dağılımı:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• yönetim sistemi/İÜU standardı</li><li>• ilgili yasal gereklilikler</li><li>• OIC/SMIIC Standartları ve Kılavuzları</li></ul> <p>Yazılı sınavın toplamda 100 puan üzerinden değerlendirilmesi:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Genel başarı eşiğinin 70 puan üzerinden belirlenmesi esastır.</li></ul>
--	---

<b>4.İSLAMİ İŞLER UZMANI BELGELENDİRME ŞARTLARI</b>	
<b>EĞİTİM</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tetkik prensiplerini, prosedürlerini ve tekniklerini farklı durumlarda uygulayabilme, tetkiki sistematik ve tutarlı bir biçimde sürdürebilme bilgi ve becerilerinin kazandırılmasına yönelik “ISO 19011:2011- Yönetim Sistemleri Tetkik Kılavuzu” Eğitimi [En az 6 saat]:<ul style="list-style-type: none"><li>• Tetkik kapsamını belirleyebilme,</li><li>• İş planlama ve organize edebilme,</li><li>• Tetkikin gerçekleştirilmesinde zaman planına riayet edebilme,</li><li>• Tetkik sırasında konuları önem sırasına göre değerlendirebilme,</li><li>• Mülakat yapma, dinleme, gözlem, doküman, kayıt ve verilerin incelenmesi suretiyle etkin bilgi ve bulgu toplayabilme,</li><li>• Tetkik için kullanılan numune alma tekniklerinin uygunluğu ve sonuçlarını kavrayabilme,</li><li>• Toplanan bilgilerin doğruluğunu tayin edebilme,</li><li>• Tetkik bulgularını ve sonuçlarını desteklemek için toplanan tetkik delillerinin yeterliliğine ve uygunluğuna karar verebilme,</li><li>• Tetkik bulgu ve sonuçlarının güvenilirliğine etki edebilmeli faktörleri değerlendirebilme,</li><li>• Tetkik faaliyetlerini kaydetmek için çalışma dokümanlarını kullanabilme,</li><li>• Tetkik raporu hazırlayabilme,</li><li>• Bilgilerin gizlilik ve güvenliğini sağlayabilme,</li></ul></li></ul>

<b>Hazırlayan:</b> Helal Akreditasyon Dairesi Başkanlığı	<b>Onaylayan:</b> HAK Yönetim Kurulu
--	--------------------------------------

	<b>FORM</b>	Doküman No:	AKR-Fo-006
	<b>Personel Ön Yetkinlik ve Belgelendirme Kriterleri Formu</b>	Yayın Tarihi:	11.06.2021
		Revizyon Tarihi/No:	11.06.2021/Rv00
		Sayfa No:	15/15

	<ul style="list-style-type: none"><li>• Kişisel dil becerisi veya bir tercüman vasıtasıyla etkin iletişim kurabilme</li></ul>
<b>SINAV</b>	<p><b>Belgelendirme sınavı yazılı sınav ile mülakattan oluşur.</b></p> <p><b>Yazılı Sınav:</b> En az 2 adet vaka/uygulama sorusu: <i>yalnızca OIC/SMIIC Helal Standartları</i></p> <p><b>Çoktan seçmeli sınav soru dağılımı:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• ISO 19011 tetkik teknikleri</li><li>• OIC/SMIIC Standartları ve Kılavuzları</li></ul> <p><b>Mülakat:</b> Temel olarak eğitim programlarında kapsanan uluslararası standartlarla alakalı terminolojiye hakimlik seviyesinin ve bu standartlarda düzenlenen kuralları yorumlama becerisinin ölçülmesi esastır.</p> <p>Hem yazılı sınav hem de mülakatın 100 puan üzerinden değerlendirilmesi:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Genel başarı eşiği olarak yazılı sınav sonucunun %60'ı ile mülakat sonucunun %40'ının toplamının 70 puanı geçmesi esastır.</li></ul>

**Notlar:**

\*Bu dokümanda geçen “yükseköğrenim” ifadesi kapsam itibariyle ön lisans, lisans, lisansüstü ve üzeri düzeylerdeki eğitimleri ifade eder.

<b>Hazırlayan:</b> Helal Akreditasyon Dairesi Başkanlığı	<b>Onaylayan:</b> HAK Yönetim Kurulu
--	--------------------------------------