

	REHBER	Doküman No:	AKR-Rh-012
	Helal Kesim & Dayanıksız Hayvansal Ürünlerin İşlenmesi Ana Ürün Grubu için Belgelendirme Programı Rehberi	Yayın Tarihi:	05.09.2025
		Revizyon Tarihi/No:	05.09.2025/Rv00
		Sayfa No:	1/18

1. AMAÇ VE KAPSAM

Bu dokümanın amacı, ürün ve hizmetlere helal uygunluk belgesi düzenleyen helal uygunluk değerlendirme kuruluşlarının (HUDK) helal belgelendirme faaliyeti kapsamında yürütmeleri gereken başvuru değerlendirme, tetkik planlama, tetkiki gerçekleştirme, raporlama, numune alma ve analiz/deney, karar sonrası gözetim gibi kritik operasyonların yeknesak ve amaca uygun olmasına yardımcı olmaktır.

Bu haliyle işbu Rehber, HUDK'ların hususi olarak AKR-Pr01-Rh-007: Helal Uygunluk Değerlendirme Kuruluşlarına Yönelik Şahit/Tanık Denetimi Planlama Rehberi'nde tanımlandığı haliyle "CI: Helal kesim & dayanıksız (çabuk bozulabilen) hayvansal ürünlerin işlenmesi" ana ürün grubu ile bunun altında yer alan tüm alt ürün gruplarında helal belgelendirmesi yaparken yürütecekleri yukarıda sayılan kritik operasyonlara yönelik zorunlu gereklilikleri ihtiva etmektedir.

2. TERİMLER, TARİFLER VE TANIMLAR

AKR-Rh-003: Helal Uygunluk Değerlendirme Kuruluşlarının Akreditasyonu Rehberi'nin güncel versiyonunda yer alan tanımlar geçerlidir.

Bu rehberde yer almayan tarif veya teknik terimler için OIC/SMIIC helal standartlarında yer alan tanımlamalar geçerlidir.

3. ATIF YAPILAN NORMATİF DOKÜMANLAR

OIC/SMIIC Helal Standartları Serisi

AKR-Pr06-Rh-001: Helal Ürün/Hizmet Belgelendirme Kuruluşları için Numune Alma ve Analiz Operasyonları Rehberi

AKR-Pr01-Rh-007: Helal Uygunluk Değerlendirme Kuruluşlarına Yönelik Şahit/Tanık Denetimi Planlama Rehberi

AKR-KL-001: Helal Uygunluk Değerlendirme Kuruluşları için Personel Yetkinlik Kılavuzu

4. UYGULAMA

4.1.Genel Kurallar

4.1.1 Genel itibariyle HUDK'lar, OIC/SMIIC 2 ve burada atıf yapılan diğer uluslararası standartlar başta olmak üzere, Helal Akreditasyon Kurumunun (HAK) kendi web sitesinde yayımlanan zorunlu uygulama dokümanları ve ilgili yasal gerekliliklerin (mevzuatın) uygulanabilir şartlarını sağlayan bir belgelendirme programı kurmak, işletmek ve düzenli olarak gözden geçirip gerektiğinde iyileştirmekle yükümlüdür.

4.1.2 HUDK'ların program dokümanlarında hususi olarak ürün ve hizmetleri tanımlamaları gerektiğinde bu tanımlamanın AKR-Pr01-Rh-007: Helal Uygunluk Değerlendirme Kuruluşlarına Yönelik Şahit/Tanık Denetimi Planlama Rehberi'nin en güncel versiyonunda yer alan sınıflandırmaya uyumlu olması esastır. Bu bağlamda, işbu rehberde konu ürün grubundaki bir ürün veya hizmet "CI" dışında bir alt kategori altında tasnif edilemez.

	REHBER	Doküman No:	AKR-Rh-012
	Helal Kesim & Dayanıksız Hayvansal Ürünlerin İşlenmesi Ana Ürün Grubu için Belgelendirme Programı Rehberi	Yayın Tarihi:	05.09.2025
		Revizyon Tarihi/No:	05.09.2025/Rv00
		Sayfa No:	2/18

4.1.3 Ana ürün grubu içerisinde yer alan “helal kesim” kapsamında belgelendirme hizmeti sunan HUDK’ların, tetkik edecekleri üçüncü taraf (müşteri kuruluş), sersemletme yöntemi ile kesim yapmakta ise bahse konu sersemletme işleminin OIC/SMIIC 1 ve ilgili mevzuat şartlarına uygunluğunu hangi adımlarla doğrulayacağına dair dokümanite edilmiş kuralları olmalıdır. Bu kurallar asgari olarak izin verilen amper değerleri, şoklama sonrası canlılık doğrulama teknikleri, elektrikli havuzdaki suyun değiştirme sıklığı, hattın hızı gibi kesime tabi hayvanın ölümüne doğrudan etki edecek unsurları içermelidir.

4.2.Kaynak Yönetimi

4.2.1 HUDK adına başvuru değerlendirmesi/sözleşme akdedilmesinde görev alan, tetkik süresi hesaplayan, tetkik ekibini kurmakla sorumlu olan personel ile tetkikçi, uzman veya karar verici olarak görev yapacak kişilerin yetkinlik kriterleri, "AKR-KL-001: Helal Uygunluk Değerlendirme Kuruluşları için Personel Yetkinlik Kılavuzu"nda tanımlandığı gibidir.

Buna ilaveten HUDK’lar hem aşama-1 hem de aşama-2 tetkikleri için asgari 2 kişiden oluşan bir tetkik ekibini görevlendirmek zorundadır. Bu ekip en az 1 baş tetkikçi (ekip lideri) ve 1 İslami konular uzmanından oluşmalıdır.

4.2.2 Ana ürün grubu içerisinde yer alan “helal kesim” kapsamında gerçekleştirilecek tetkikler için HUDK tarafından görevlendirilen tetkik ekiplerinde kesim konusunda asgari 2 yıllık mesleki tecrübesi olan en az 1 veteriner hekimin yer alması zorunludur. Bahse konu veteriner hekim ekipte tetkikçi veya uzman olarak yer alabilir.

4.2.3 Ekipteki veteriner hekim ile İslami konular uzmanının aşama-1 ile aşama-2 tetkiklerinde yer alması zorunludur. Veteriner hekim ile İslami konular uzmanı kayda geçirilmiş mücbir sebepler hariç tüm bu tetkiklere uzaktan/çevrimiçi katılım sağlayamaz. Aksi bir durumun HAK tarafından gerçekleştirilen tanık denetiminde tespiti halinde bahse konu denetim için takip kararı verilirken, ofis denetimi veya başka objektif araçların kullanımı vasıtasıyla tespit edilmesi halinde ise HUDK’nın karar da dahil olmak üzere belgelendirme süreçlerini yeniden işletmesi beklenir.

4.2.4 Personel Yeterliliği ve Belgelendirme Zorunluluğu: HUDK’lar tarafından tam zamanlı veya sözleşmeli olarak görevlendirilen tetkikçi ve uzmanların, bu rehberin **yürürlüğe girdiği tarihten itibaren** aşağıdaki takvime uygun şekilde belgelendirilmiş olmaları zorunludur:

- 12nci ayın sonu itibariyle %25’inin,
- 24üncü ayın sonu itibariyle %50’sinin,
- 48inci ayın sonu itibariyle tümünün,

OIC/SMIIC 34 Standardı uyarınca HAK tarafından personel belgelendirmesi alanında akredite edilmiş kuruluşlardan görevlendirilecekleri alana yönelik (tetkikçi, uzman vb.) akredite bir personel belgesi almış olması zorunludur. İlgili tetkikçi veya uzmanın HUDK adına daha evvel atamasının gerçekleşmiş olması bu uygulamaya bir istisna teşkil etmez.

4.2.5 Personel hususları haricinde HUDK’ların, ‘dış kaynak kullanım’ usulü ile uygunluk değerlendirme hizmeti temin ettikleri taraflarla ilişkisini de uygun bir surette yürütmesi gerekir. Bu noktada bir HUDK, helal belgelendirme sürecinin herhangi bir noktasında bir laboratuvar, muayene kuruluşu veya kendisi gibi başka bir kuruluşun hizmetlerini kullanmakta ise aşağıdaki şartlar sağlanmalıdır:

	REHBER		Doküman No:	AKR-Rh-012
	Helal Kesim & Dayanıksız Hayvansal Ürünlerin İşlenmesi Ana Ürün Grubu için Belgelendirme Programı Rehberi		Yayın Tarihi:	05.09.2025
			Revizyon Tarihi/No:	05.09.2025/Rv00
			Sayfa No:	3/18

- Dış kaynak kullanarak başka bir kuruluştan alınan tüm faaliyetlerin sorumluluğu HUDK tarafından üstlenilir.
- Helal belgesi verme, askıya alma, geri çekme, kapsamını daraltma/genişletme ve yenileme kararlarında dış kaynak kullanımı yapılamaz.
- Dış kaynağın hem ilgili tüm OIC/SMIIC helal standartlarında hem de hizmet sunumuyla alakalı diğer ilgili standartlarda (örneğin deney için ISO 17025, tetkik için ISO 17021-1, numune alma operasyonu için ISO 17020) yine bu hizmetlerle alakalı şartları eksiksizce sağladığı doğrulanıp dokümanite edilmelidir.
- Dış kaynağın HUDK'nın tarafsızlığını tehlikeye atacak surette danışmanlık, helal ürün/hizmetin tasarımı, imalatı vb. faaliyetlerde doğrudan veya farklı bir işveren aracılığıyla yer almadığı garanti altına alınmalıdır.
- Dış kaynak kullanımı ile alakalı üçüncü tarafın onayı alınmalıdır.
- Hangi şartlarda dış kaynak kullanılacağını açıklayan süreçler dokümanite edilmiş olmalıdır.
- Dış kaynakların onaylanması ve izlenmesine dair süreç, görev ve sorumluluklar dokümanite edilmiş olmalıdır.
- Onaylanmış dış kaynaklı hizmet sağlayanların bir listesi oluşturulmalı ve bu listede dış kaynak kullanımına konu hizmet kapsamı ile hizmet sağlayan tarafın yetkinlik kayıtları tutulmalıdır.
- Dış kaynak ile uygun bir şekilde tanzim edilmiş, hukuki olarak geçerli bir anlaşma/sözleşme imzalanmalı ve bahse konu anlaşma/sözleşmede gizlilik ve çıkar çatışması hususlarına mutlaka yer verilmelidir.

4.3.Başvuru Değerlendirme ve Sözleşme Akdetme Operasyonları

4.3.1 HUDK'lar bir ilk belgelendirme başvurusu almaları halinde üçüncü tarafın genel işletim yapısıyla ilgili asgari olarak aşağıda başlıklar itibariyle sıralanmış bilgi, belge ve kayıtları belirli bir süre dahilinde talep eder:

Genel yapı:

- Başvuru sahibinin yasal adı, kayıtlı idari merkezinin adresi, güncel iletişim bilgileri
- HUDK ile irtibat kuran ve başvuru sahibi adına imza atmaya yetkili kişinin adı ve işlevi
- Başvuru sahibinin rolü (üretici, tasarımcı, distribütör, acente, vb.)

Şayet helal uygunluk belgesini ve markasını kullanacak taraf başvuru sahibinden farklıysa (fason üretimin söz konusu olduğu haller gibi), bahse konu taraftan aşağıdaki ilave bilgi ve belgeler:

- Yasal adı, kayıtlı idari merkezinin adresi, güncel iletişim bilgileri
- İhtiyaç halinde HUDK ile irtibat kuracak ve imza atmaya hukuken yetkili bir kişinin adı ve görevi
- Helal uygunluk belgesini ve markasını kullanacak diğer tarafın rolü (fason üretici, tasarımcı, distribütör, vb.)

4.3.2 HUDK'ların başvuru sahibi üçüncü tarafın üretim süreçleri ve bizzat üretimin kendisi ile alakalı olarak aşağıdaki bilgi, belge ve kayıtları başvuru değerlendirme aşamasında edinmesi esastır:

	REHBER	Doküman No:	AKR-Rh-012
	Helal Kesim & Dayanıksız Hayvansal Ürünlerin İşlenmesi Ana Ürün Grubu için Belgelendirme Programı Rehberi	Yayın Tarihi:	05.09.2025
		Revizyon Tarihi/No:	05.09.2025/Rv00
		Sayfa No:	4/18

Üretim süreci:

- Ürünün sahibi olan ve belgelendirilecek ürün için genel sorumluluk taşıyan tüzel/gerçek kişilik (irtibat kişileri ve iletişim bilgileri dahil)
- Belgelendirilecek nihai helal ürünün üretildiği tüm tesisler, fiziksel adresler ile bunların işletme kayıt/onay belgeleri (adresler ve irtibat kişileri ve iletişim bilgileri-uygulanabilir olduğunda bu bilgiler taşeron üreticiler için de gereklidir)
- Tüm bu lokasyonlarda yürütülen diğer ticari faaliyetler
- Ürün mülkiyetine sahip başka bir tüzel kişilik varsa tüm üretim tesislerinin anılan tüzel kişilikle ilişkisi ve tüzel kişilik hakkında yeterli bilgi
- Üretimde yer alan kilit personeli ve bunların görevlerini gösteren güncel organizasyon şeması
- Üretim faaliyetlerini yöneten personelin yetkilendirilmesi ve eğitim durumları
- Üretimin başlatılması, kontrolü ve geri çağırılması hakkında bilgi

Satın alınan malzemeler, bileşenler ve hizmetler:

- Ana malzeme ve tüm alt bileşenler, varsa satın alınan hizmetler
- Satın alma detayları
- Tedarikçi yetkinlik değerlendirme ve onaylama kayıtları ve prosedürleri
- Satın alınacak malzeme, bileşen ve hizmetle alakalı kalite kontrol kayıtları ve prosedürleri

Üretim:

- Ürün katalog numaraları, tip tanımları veya diğer açıklayıcı tanımlayıcılar dahil olmak üzere helal belgelendirme sürecine tabi olacak ürün(ler)in açık ve anlaşılır tanımı
- Ürünlerin kalitesinden sorumlu kişi veya kişilerin adı, unvanı ve iletişim bilgileri
- Üretim sürecinin tarifi (ham madde kabulden sevkiyata kadar ana aşamalar, güncel akış şeması)
- Ürün ve üretim spesifikasyonları (reçeteler, çizimler, parça listeleri, iş talimatları vb.)
- Taşere edilen operasyonlar (operasyonun tanımı, taşeronun ismi ve adresi, taraflar arasında akdedilen sözleşmenin bilgileri)
- Üretim kaynakları ile ekipmanlara dair bilgiler (tescilli veya özel olarak yapılmış veya uyarlanmış olanlar vb.)
- Ürün ve üretim sürecindeki değişikliklerin kontrolüne dair prosedür ve kayıtlar
- Envanter kontrolüne dair prosedür ve kayıtlar
- Yürüyen aktif işin (üretimin) kontrolüne dair prosedür ve kayıtlar
- Nihai ürünün kontrolüne dair prosedür ve kayıtlar
- Kusurlu malzeme, bileşen, ara-alt montajlar ve nihai ürünün kontrolüne dair prosedür ve kayıtlar
- Helal veya diğer uygunluk markalarının nihai ürüne uygulanmasına dair kontrol prosedürleri
- Helal belgelendirme başvurusu yapan firma danışmanlık hizmeti aldıysa buna ilişkin kayıtlar

	REHBER		Doküman No:	AKR-Rh-012
	Helal Kesim & Dayanıksız Hayvansal Ürünlerin İşlenmesi Ana Ürün Grubu için Belgelendirme Programı Rehberi		Yayın Tarihi:	05.09.2025
			Revizyon Tarihi/No:	05.09.2025/Rv00
			Sayfa No:	5/18

Kalite süreçlerinin çıktıları ve varsa mevcut uygunluk değerlendirme sonuçları/belgeleri:

- Üretim süreçleri sırasında satın alınan bileşenler ve/veya bitmiş nihai ürünler üzerinde yapılan analiz ve testler sonuçları (iç veya dış laboratuvarlardan fark etmeksizin)
- Varsa dahili muayene ve analiz sonuçları
- Varsa dahili test ekipmanların listesi
- Varsa dahili ölçüm ekipmanlarının kalibrasyon kayıtları
- Belgelendirilecek nihai ürünün kendisi veya temel bileşenleri için başka helal belgelendirme kuruluşlarından alınmış mevcut veya süresi sona ermiş uygunluk belgeleri

4.3.3 HUDK'ların başvuru sahibi üçüncü tarafın uygulamadaki yönetim sistemleri ile alakalı olarak aşağıdaki bilgi, belge ve kayıtları başvuru değerlendirme aşamasında edinmesi esastır:

- ISO 9001, ISO 22000 veya buna denk normatif kriterlere uyumu gösteren yönetim sistemi uygunluk belgeleri, varsa eski helal uygunluk belgeleri (belgelendirme kuruluşunun adı, helal belgelendirmenin kapsamı, kapsanan tesisler, helal sertifikasının(larının) kopyası)
- Kalite el kitabının ve/veya kalite yönetim sistemi belgelerinin kopyası
- Yönetim yapısı
- Kilit personel bilgileri
- Sorumlu kalite yöneticisi bilgileri
- Kilit personel için yeterlilik kayıtları
- Doküman ve kayıt kontrol prosedürü
- İç tetkik prosedürü ve kayıtları
- Yönetimin gözden geçirmesi prosedürü ve kayıtları
- İyileştirmeler, düzeltici ve önleyici faaliyetler
- (Varsa) yakın tarihli yönetim değişikliği detayları

4.3.4 Belgelendirilecek ürün farklı lokasyonlarda üretiliyorsa, yukarıda sıralanan bilgi ve kayıtlar her bir lokasyon için derlenmelidir. Başvuru sahibi üçüncü taraf tarafından sağlanacak ön bilgi miktarı, helal ürünün/üretim sürecinin niteliğine ve karmaşıklığına bağlı olarak HUDK tarafından artırılabilir.

4.3.5 HUDK, başvuru değerlendirme aşamasında üçüncü tarafın akış şemasının helal uygunluğu olan üretim/hizmet/kesimle alakalı ilişkileri de tanımladığını doğrulamalıdır (üçüncü taraf ayrı bir şema oluşturabileceği gibi entegre şema da kullanabilir).

4.3.6 Derlenen tüm bu bilgi, belge ve kayıtların, OIC/SMIIC 2 Standardının ilgili maddesinde tarif edilen başvuru değerlendirme operasyonlarına esas teşkil etmesi ve HUDK'nın ilgili üçüncü tarafa yönelik bir tetkik planlama kararı alırken etkin bir şekilde değerlendirmesi esastır.

4.3.7 HUDK bu aşamada, helal belgelendirme sözleşmesi ile marka kullanımıyla alakalı münferit bir sözleşmesi varsa gerekli asgari bilgilerin mevcudiyeti durumunda bunları üçüncü tarafla karşılıklı olarak akdedebilir. Alternatif olarak HUDK bu kapsamdaki sözleşmelerini yukarıda sayılı bilgi ve kayıtları talep ettiği esnada eş anlı olarak da akdedebilir. Her durumda, HUDK ile üçüncü taraf arasındaki marka kullanım şartlarının OIC/SMIIC 2 Standardının ilgili maddesindeki tüm şartları karşılaması gerekir.

	REHBER	Doküman No:	AKR-Rh-012
	Helal Kesim & Dayanıksız Hayvansal Ürünlerin İşlenmesi Ana Ürün Grubu için Belgelendirme Programı Rehberi	Yayın Tarihi:	05.09.2025
		Revizyon Tarihi/No:	05.09.2025/Rv00
		Sayfa No:	6/18

HUDK, başvuruyu kabul edip helal belgelendirme sözleşmesi akdetmeye karar verdiği takdirde bu kararına esas teşkil eden değerlendirmesini kayıt altına alıp hangi HUDK personelinin hususi olarak hangi bilgi, belge ve kayıtları değerlendirdiğini dokümanite etmelidir.

4.3.8 Başvuru kabul aşamasından sonra akdedilecek helal belgelendirme sözleşmesinde asgari olarak aşağıdaki unsurların yer alması esastır. HUDK, üçüncü tarafın lokasyonu, helal uygunluk belgesini kullanacak tarafın başvuru sahibinden farklı olması vb. durumları dikkate alarak sözleşmeye ilave unsurlar ekleyebilir:

- Sözleşmenin taraflarının tanımı, isim ve adresleri, varsa anlaşma kapsamındaki yetkili temsilciler
- Sözleşme başlıkları, kısaltmalar vb.
- Sağlanacak belgelendirme ve diğer hizmetlerin detayları (belgelendirme programı, ürüne ilişkin gereklilikler, helalliğe yönelik gereklilikler, kapsamdaki ürünler ve üretim yerleri mutlaka yer almalıdır.)
- Ücretler ve harçlar (genel ödeme kalemleri, arızı giderler, faturalama, ödeme zamanı vb.)
- Üçüncü tarafın ürün ve helallik gerekliliklerine olan sürekli uyum taahhüdü (başvuruyu yapan üçüncü tarafın belgelendirilecek ürünün gerçek üreticisi olmadığı durumlarda, örneğin başvuru sahibinin bir distribütör/ithalatçı vb. olduğu durumlarda, ana üreticinin de taahhütleri eklenmelidir.)
- Helal uygunluk belgesi ve helal uygunluk markasının kullanımı (HUDK bu amaçla münferit bir sözleşme veya program dokümanı da imzalatabilir.)
- Üçüncü tarafın İslami değerlere aykırı herhangi bir isim, logo, marka, sembol, reklam veya slogan kullanmama taahhüdü
- Belgelendirme kararı sonrası gözetim faaliyetlerine faaliyetine ilişkin hususlar
- Belgenin askıya alınması, kapsamının daraltılması ve geri çekilmesi şartları
- Şikâyet ve itiraz esasları
- Varsa dış kaynak kullanımı detayları
- Üçüncü tarafta meydana gelecek değişikliklerin (yeni tedarikçi vb.) bildirim şartları
- HUDK'nın programında meydana gelecek değişikliklerin bildirimi ve bunlara uyum şartları
- Belgenin devri/transferi (AKR-KL-002 kodlu zorunlu HAK uygulama dokümanına bakınız.)
- Numunelerin mülkiyetine dair hususlar
- Fikri mülkiyetle alakalı hususlar
- Gizlilik ve sorumluluk hükümleri
- Sözleşme değiştirme ve fesih şartları
- Mücbir sebeplerin tanımı ve yönetimine dair tanımlamalar
- Uyuşmazlıkların çözümüne dair detaylar (yetkili mahkemelerin tanımı vb.)
- Taraflar arasında kullanılacak iletişim kanallarının detayları
- OIC/SMIIC 2'de belirtilen ve yasal bağlayıcılığı olması gereken şartlar

	REHBER		Doküman No:	AKR-Rh-012
	Helal Kesim & Dayanıksız Hayvansal Ürünlerin İşlenmesi Ana Ürün Grubu için Belgelendirme Programı Rehberi		Yayın Tarihi:	05.09.2025
			Revizyon Tarihi/No:	05.09.2025/Rv00
			Sayfa No:	7/18

4.4.Tetkik Planlama Operasyonları

4.4.1 Başvuru değerlendirme aşamasında üçüncü tarafın gerekli bilgi ve kayıtları sunması neticesinde genel işletim veya ürün spesifikasyonları gibi unsurlar itibariyle helal belgelendirme süreçlerinin işletilmesinde bir sakınca olmadığı değerlendirilip kayıt altına alındıktan sonra, 3 yıllık bir belgelendirme çevrimini kapsayacak bir tetkik planlaması yapılmalıdır. Bu planlama ilk belgelendirmenin yanında, gözetim ve yenileme tetkiklerini de içerecek surette olmalıdır.

4.4.2 Tetkik planlaması, HUDK tarafından her bir üçüncü taraf için ayrı olarak yapılması gereken **Helal Kritik Kontrol Noktalarına (HKKN)** dayanmalıdır. Tanım itibariyle HKKN, OIC/SMIIC Helal Standartları çerçevesinde belgelendirilecek bir gıda ya da hizmetin (hayvan kesimi gibi) helalliğine yönelik bir tehlikenin veya muhtemel nedenlerinin önlenmesi veya en aza indirilmesi amacıyla bu tehlikelerin ortadan kaldırılması veya bunun mümkün olmadığı hallerde kabul edilebilir seviyelere getirilmesi için uygulanacak önlemlerin zorunlu olduğu proses adımlarıdır. Örnek bir HKKN tanımlaması için işbu Rehber'in ekine bakınız.

4.4.2 HUDK'nın üçüncü tarafta mevcut bulunan tüm Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları (HACCP) ile operasyonel Ön Gereksinim Programlarını (ÖGP) da değerlendirip bunlardan hangilerini tetkikine konu edineceğini planlama aşamasında netleştirmesi gerekir.

4.4.3 Yukarıda sıralanan ve başvuru esnasında derlenen bilgi ve kayıtların tümü, tetkik planlaması aşamasında HUDK tarafından görevlendirilen ekip üyelerince incelenir. Eğer tetkike gidilmesini engelleyen bir durum var ise bunlar ilgili normatif kriterlerdeki dayanakları ile beraber yazılı olarak kayıt altına alınarak üçüncü tarafa bildirilir. Bu noktada HUDK, belirli bir süre dahilinde üçüncü tarafın bu eksiklikleri gidermesini bekler. Aksi durumda tetkik planlaması iptal edilir ve yerinde tetkik süreci işletilmez.

4.4.4 Tetkik planlaması esnasında hesaplanacak tetkik süresi için HUDK'nın dokümante edilmiş bir prosedürü bulunmalıdır. Bahse konu prosedürün oluşturulmasında ve uygulanmasında aşağıda yer alan şartlar sağlanmalıdır:

- HUDK'lar tetkik planlama ve raporlama süreçlerini de kapsayan aralığı ifade eden 'tetkik zamanı (audit time)' ile sadece üçüncü taraf sahasındaki açılış toplantısından kapanış toplantısına kadarki aralığı ifade eden 'tetkik süresi (audit duration)' arasındaki farkın bilincinde olmalı ve işlemlerini her iki aralığı da hesaplayacak şekilde gerçekleştirmelidir.
- Süre hesaplamasında, tetkik edilecek firmanın toplam personel sayısı yerine vardiyada çalışan personel sayısı esas alınabilir. Ancak bunun için şu iki şartın birlikte sağlanması gerekir: Farklı vardiyalarda benzer süreçlerin yürütüldüğü doğrulanmalı, bu doğrulanmanın nasıl yapılacağına dair teknikler ve süre hesaplama kuralları yazılı olarak tanımlanmalıdır (dokümante edilmelidir).
- Hesaplanan süre ondalıklı bir değer ise, sonuç en yakın yarım veya tam güne yuvarlanmalıdır. Eğer ondalık değer 0.25 ile 0.74 arasında ise yarım güne yuvarlanır. Eğer 0.75 ve üzeri ise bir üst tam güne yuvarlanır. 0.24 ve altı ise aşağı yuvarlanarak en yakın tam gün alınır. Örnekler:
 - 5.3 → 5.5 adam/gün

	REHBER		Doküman No:	AKR-Rh-012
	Helal Kesim & Dayanıksız Hayvansal Ürünlerin İşlenmesi Ana Ürün Grubu için Belgelendirme Programı Rehberi		Yayın Tarihi:	05.09.2025
			Revizyon Tarihi/No:	05.09.2025/Rv00
			Sayfa No:	8/18

- 5.2 → 5.0 adam/gün
- 5.8 → 6.0 adam/gün
- HUDK'lar spesifikasyon, üretim süreci ve helallik riski bağlamında benzeştiğini doğruladığı farklı ürün tiplerini tek 1 çeşitlilik parametresi gibi hesaplayabilir.
- Toplam tetkik süresinde indirim uygulanmasına imkan sağlayan unsurlar makul, anlaşılır, tüm taraflar için eşit olarak uygulanabilir, objektif delillerle desteklenebilir ve dokümente edilmiş kurallara dayanıyor olmalıdır.

4.4.5 Bunun dışında kalan diğer tüm tetkik planlama operasyonlarının OIC/SMIIC 2 Standardı proses gereklilikleri maddesi altında yer alan hükümlere uyumlu olarak yürütülmesi gerekmektedir.

4.5. Tetkik Gerçekleştirme

4.5.1 HUDK tarafından gerçekleştirilecek aşama-1, aşama-2, gözetim, yenileme veya farklı amaçlı tüm tetkikler asgari olarak aşağıdaki unsurları kapsayacak surette planlanıp uygulanmalıdır:

- Ham maddenin değerlendirilmesi (üçüncü tarafın kesimhane olduğu hallerde yem ve canlı hayvan temini süreçlerini de içerir)
- Paketlemenin değerlendirilmesi
- Üretim prosesinin değerlendirilmesi
- Belge talep eden tarafın yönetim sisteminde olup da ürünün helal uygunluğunu etkileyen kritik unsurların değerlendirilmesi
- Mevcut şoklama uygulamaları ile ekipmanlarının doğrulanması (üçüncü tarafın kesimhane olduğu hallerde)
- Numune alma ve OIC/SMIIC 2 Standardındaki hükümler uyarınca analize tabi tutma (bu noktada HUDK numune alma kriterlerini ilgili ulusal mevzuat ya da uluslararası standart vb. dayanakları ile ürün grubu bazında tanımlamış olmalıdır.)

4.5.2 Aşama-1 ile aşama-2 tetkikleri arasında makul bir süre olmalıdır. Bu süre, aşama-1 sonuçlarına ve üçüncü tarafın OIC/SMIIC standartlarına göre bir sistem yürütme kabiliyetine göre tespit edilmelidir. HUDK, bu tetkikleri peş peşe veya 1 haftadan daha az bir aralık içerisinde yapacak ise, üçüncü tarafta aşama-1 neticesinde OIC/SMIIC standartlarının özüne aykırılık teşkil eden ciddi bir uygunsuzluk olmadığını doğrulayıp kayıt altına almalıdır. Aşama-1 ile aşama-2 tetkikleri arasındaki süre, her durumda 6 ayı geçmemelidir. Bu sürenin aşılması halinde, aşama-1 tetkiki geçersiz sayılır ve yeniden yapılması gerekir.

4.5.3 Tetkikler, OIC/SMIIC 2 Standardının en güncel versiyonunun yanında ayrıca tetkike konu ürün veya varsa hizmeti ilgilendiren diğer helal standartları (OIC/SMIIC 22 gibi) ile ilgili yatay ve dikey ulusal mevzuat şartlarını da kapsayacak surette planlanıp uygulanmalıdır.

4.5.4 Üretim hatlarının/kesim birimlerinin değerlendirilmesi noktasında HUDK'ların tetkik plan ve uygulamaları aşağıdaki unsurları esas alarak yürütülmelidir:

	REHBER		Doküman No:	AKR-Rh-012
	Helal Kesim & Dayanıksız Hayvansal Ürünlerin İşlenmesi Ana Ürün Grubu için Belgelendirme Programı Rehberi		Yayın Tarihi:	05.09.2025
			Revizyon Tarihi/No:	05.09.2025/Rv00
			Sayfa No:	9/18

- İlgili helal şartları uyarınca helal ürün imalatı/hizmet sunumu/kesim yapabilmek için gerekli olan ekipman, personel, tesis ve prosedürler
- Programdaki helal şartlarını sağlamak adına gerekli üretim/hizmet/kesim esnasında ve sonrasında izleme, ölçme ve test etme kapasitesi ve yetkinliği
- Üçüncü tarafta mevcut bulunan diğer uygunluk değerlendirme sonuçlarının değerlendirilmesi (farklı amaçlarla daha evvel yaptırılmış laboratuvar analizlerinin sonuçlarının ve üçüncü tarafın sahip olduğu farklı uygunluk belgelerinin yorumlanması suretiyle)
- Tamamlanmış ürünün sevkiyatına kadar bütün dönüşüm safhaları boyunca, helal ürünün üretim süreçlerindeki kalite kontrolü prosedürleri ve performansı
- Uygunsuz ürünleri tanımlama ve ayırma kabiliyeti

4.5.5 Helal üretimin/hizmet sunumunun/kesimin arz zincirinin her aşamasında helallik gerekliliklerine uygun gerçekleştirilmesi üçüncü tarafın yükümlülüğüdür. Ancak üçüncü tarafta bu şartın eksiksizce yerine getirildiğinin ve bu amaçla bahse konu arz zincirinin tüm aşamalarının izlenebildiğinin HUDK tarafından risk bazlı bir örnekleme yaklaşımı ile doğrulanması gerekmektedir. HUDK bu doğrulama için tetkike konu ürün/hizmet/kesim ile alakalı gerekli belge ve kayıtları hem tetkik planlaması hem de tetkik esnasında üçüncü taraftan edinmeli ve değerlendirmelidir. Bu noktada HUDK'ların ilk belgelendirme tetkiki de dahil olmak üzere hangi spesifik ürün grubu için hangi izlenebilirlik yöntem ve prosedürlerini kullanacağına dair dokümanite edilmiş prosedür ve planlamaları olmalıdır. Bu bağlamda HUDK, ürünün/hizmetin/kesimin risk seviyesine göre; geçmiş üretim, tetkik anındaki üretim veya geri çağırma senaryosu üzerinden baştan sona ya da kısmi izlenebilirlik kontrollerinden uygun olanını uygulamalıdır. Bu kontrollerin sadece 1 tanesi tek başına yeterli olmaz, ürünün/hizmetin/kesimin risk seviyesine göre birden fazla kontrol yönteminin bir bileşeni uygulanmalıdır.

4.5.6 HUDK'lar, üçüncü tarafın atık yönetimi, alerjen yönetimi, haşere/zararlı kontrolü, fumigasyon, iş sağlığı güvenliği ve acil durumlar ile alakalı bir sistemi ve bu noktada başarılı uygulama performansı olduğunu başvuru değerlendirme ve tetkik aşamalarında doğrulamalıdır.

4.5.7 HUDK'lar, tetkik yapılan bir üçüncü tarafın kesimhane olması durumunda, kesim tipi ne olursa olsun (mekanik, elle ve şoklama) doğrulama ve geçerli kılma operasyonları yürütmelidir. Elle kesim yapılan üçüncü taraflarda ise HUDK, kullanılan ekipmanların ve elle kesim yapan kasabın vardiya süresince gösterdiği performansın uygunluğunu doğrulamalıdır.

4.5.8 HUDK'lar, tetkik yapılan bir üçüncü tarafın kesimhane olması durumunda, hayvan refahına dair bir politikası olduğunu ve bu politikanın hem ilgili ulusal mevzuat hem de OIC/SMIIC yaklaşımının esasını teşkil eden İslami ilkeler ile uyumlu olduğunu başvuru değerlendirme ve tetkik aşamalarında doğrulamalıdır.

4.5.9 İşbu Rehberde konu ürünlerde kullanılan hayvansal kaynaklı ham madde (jelatin ham maddesi dahil) tedarikçileri HAK'tan akredite helal uygunluk belgesine sahip değilse, HUDK'ların bu tedarikçilere yönelik yerinde doğrulama yapması esastır. İlk belgelendirme tetkikinde HUDK, akredite helal belgesine sahip olmayan ham madde tedarikçilerinin en az

	REHBER	Doküman No:	AKR-Rh-012
	Helal Kesim & Dayanıksız Hayvansal Ürünlerin İşlenmesi Ana Ürün Grubu için Belgelendirme Programı Rehberi	Yayın Tarihi:	05.09.2025
		Revizyon Tarihi/No:	05.09.2025/Rv00
		Sayfa No:	10/18

üçte ikisini tetkik planına dahil etmeli ve yerinde doğrulama gerçekleştirmelidir. Ayrıca HUDK, belgelendirme kararı sonrası üçüncü tarafın tedarikçi değiştirmesi durumunda, bu değişikliğin kendisine bildirilmesini zorunlu kılan bir uygulamaya sahip olmalıdır. Yeni tedarikçilere yönelik doğrulamalar gözetim tetkikleri sırasında yerinde yapılmalıdır.

4.5.10 HUDK'ların gerçekleştireceği tetkikler, sadece bir yönetim sistemi tetkiki şeklinde olmamalıdır. Tetkike konu üçüncü tarafın helal uygunluğunu doğrudan etkileyen yönetim sistemlerinin de tetkik esnasında mutlaka değerlendirilmesi esastır. Bu bağlamda tetkik planlamasında ve gerçekleştirilmesinde ilgili OIC/SMIIC helal standardı ile ilgili yönetim sistemi (gıda, kalite vb.) unsurlarına dengeli bir surette odaklanılmalıdır. Bahse konu 2 farklı unsurdan hangisine hangi yoğunlukta odaklanılacağıyla alakalı hem tetkike konu ürün/hizmetin hem de üçüncü tarafın kendisinin operasyonel risklerine göre bir planlama yapılması esastır. HUDK'ların tetkik plan ve uygulamaları asgari düzeyde aşağıdaki unsurları esas alarak yürütülmelidir:

- Üretim/hizmet sunumu/kesim süreçlerini ilgilendiren yönetim sistemi prosedürleri (kaynakların tespiti vb.)
- Kalite kontrolleri
- Doküman ve kayıtların kontrolüne dair kurallar
- Mevcut yönetim sistemi belgelendirmeleri ve bunlarla alakalı geçmiş tetkik raporları
- İç tetkik ve yönetimin gözden geçirmesi kayıtları
- Uygunsuz ürün ve işlemlere yönelik prosedürler ve geçmiş dönem performansları
- Şikayetlerin ele alınması
- Düzeltici ve önleyici faaliyetler
- Tetkike konu ürün/hizmetlerin tanımlanması, (helal uygunluk markası ile) işaretlenmesi ve pazara sürülmesine yönelik süreç yönetimi

4.6 Uygunsuzluk Kapatma, Raporlama ve Karar Operasyonları

4.6.1 HUDK'ların tetkikler neticesinde tespit edilen uygunsuzlukların kapatılmasıyla alakalı tanımlanmış süre ve prosedürleri olmalıdır. Uygunsuzlukların üçüncü tarafın yürüttüğü belirli iş ve işlemler neticesinde tamamen kapatıldığının doğrulanması adına takip tetkikleri yürütülebilir.

4.6.2 Tüm bu süreçlerin neticesinde helal belgelendirme kararına esas teşkil etmesi için hazırlanacak tetkik raporları asgari olarak OIC/SMIIC 2 Standardının tetkik raporları ile alakalı kısımlarında sayılan unsurları içermelidir.

4.6.3 Helal belgelendirme kararı, görev ve sorumlulukları dokümante edilmiş olan ve en az 3 kişiden oluşan bir organ tarafından verilmelidir. Bu organda en az 1 kişi HUDK'nın kendi tam zamanlı çalışanı olmalı ve en az 1 kişi de İslami Konular Uzmanı olarak ataması yapılmış birisi olmalıdır.

	REHBER		Doküman No:	AKR-Rh-012
	Helal Kesim & Dayanıksız Hayvansal Ürünlerin İşlenmesi Ana Ürün Grubu için Belgelendirme Programı Rehberi		Yayın Tarihi:	05.09.2025
			Revizyon Tarihi/No:	05.09.2025/Rv00
			Sayfa No:	11/18

4.6.4 Kararlar oy birliği ile alınmalıdır ve karar tutanakları karar verici organda yer alan herkesin yazılı onay/imzasını içerecek surette muhafaza edilmelidir.

4.6.5 Karar vericilerin kural olarak işbu rehberle konu ürün grubunda tetkikçi olarak atanmış kişiler ile aynı eğitim, tetkik geçmişi ve genel mesleki tecrübeye sahip olması gerekir. Bu noktada karar vericilerin yetkinliklerinin **bir bütün olarak** ele alınması esas olup bu kişileri ilgilendiren yetkinlik kriterlerinin detayları için “AKR-KL-001: Helal Uygunluk Değerlendirme Kuruluşları için Personel Yetkinlik Kılavuzundaki” hükümler geçerlidir.

4.7 Gözetim Operasyonları

4.7.1 Temel itibarıyla HUDK’nın belgeli üçüncü tarafa yönelik gözetim süreçleri şu 3 ana unsura göre şekillendirilmelidir: (1) belgelendirilmiş ürünün/hizmetin yapısı ve niteliği, (2) belgelendirme kararı sonrası uygunsuz ürün/hizmetle karşılaşma riski, (3) piyasadan ve diğer araçlardan üçüncü tarafın helallik gerekliliklerine uyumu yönünde alınacak ‘objektif’ beslemeler.

4.7.2 Benzer şekilde gözetim faaliyetlerinin sıklığı da yukarıda sayılan 3 ana unsura göre belirlenmelidir. HUDK, daha evvelki gözetim sonuçlarına göre sıklık seviyesini değiştirebilir. Her durumda gözetim sıklığına yönelik kurallar HUDK’nın belgelendirme programında dokümente edilmelidir.

4.7.3 Gözetim faaliyetlerinin bir parçası olarak habersiz ziyaret şeklinde gerçekleştirilip raporlanacak en az 1 tetkik olmalıdır. Söz konusu tetkik periyodik olarak yapılacak gözetim tetkiklerinden ayrı planlanmalıdır.

4.7.4 İşbu rehberle konu ürün grubunda gerçekleştirilecek tüm gözetim faaliyetlerinde yerinde tetkik gerçekleştirilmelidir. HUDK, yerinde tetkikin etkinliğini artırmak amacıyla; belge ve kayıt incelemesi, sosyal medya taramaları, web sitesi kontrolleri gibi ek araçlar da kullanabilir.

4.7.5 Gözetim faaliyetleri her durumda üçüncü tarafın imalat/hizmet sunumu/kesim işlemi yapılan tüm sahalarını içermelidir.

4.7.6 HUDK, bir gözetim faaliyeti çerçevesinde yerinde ziyaret formunda gerçekleştirilecek tetkiklerin haricinde farklı değerlendirme işlemleri de tanımlayıp uygulamalıdır. Bu faaliyetler aşağıdaki operasyonları içerebilir:

- Üçüncü tarafa belgelendirme kapsamındaki ürüne ilişkin sorular yöneltmesi/dokümente edilmiş bilgi talep edilmesi
- Üçüncü tarafın üretim/hizmet sunumu/kesim prosesleriyle alakalı kalite kontrol kayıtlarının incelenmesi
- Belgeli üçüncü tarafla alakalı farklı tüzel kişiliklerin geri beslemelerinin takibi (örneğin şikayetlerin incelenmesi, Sağlığı Tehlikeye Düşürecek Gıdalar/Taklit ve Tağşiş Yapılan Gıdalar/Kozmetik Güvensiz Ürünler Listesi vb.)
- Üretim/hizmet sunumu/kesim ile alakalı kritik bir değişiklik olup olmadığının doğrulanması

	REHBER		Doküman No:	AKR-Rh-012
	Helal Kesim & Dayanıksız Hayvansal Ürünlerin İşlenmesi Ana Ürün Grubu için Belgelendirme Programı Rehberi		Yayın Tarihi:	05.09.2025
			Revizyon Tarihi/No:	05.09.2025/Rv00
			Sayfa No:	12/18

- Üretim noktası/kesim hattı veya piyasadan (veya her ikisinden) alınan numunelerin analizi

4.8 Helal Uygunluk Markası Kullanım ve Atıf Kuralları

4.8.1 Helal uygunluk markasının tipi ve özellikleri tanımlanmalıdır.

4.8.2 Helal uygunluk markası için HUDK resmi bir otoriteden alınmış yasal korumaya (patent veya garanti markası onayı gibi) sahip olmalıdır.

4.8.3 Helal uygunluk markasının nihai ürüne iliştilirile ve etiketleme metotları tanımlanmalıdır.

4.8.4 HUDK, helal uygunluk markasının kullanımı ve bunlara atıf yapılması hususlarını düzenlemek adına üçüncü taraf ile bir lisans anlaşması/sözleşme akdetmiş olmalıdır. HUDK'nın kullanım ve atıf kurallarını belgelendirme sözleşmesi gibi farklı bir programında tanımladığı ve üçüncü taraftan bunlara yönelik rıza aldığı hallerde münferit bir 'marka kullanım lisansı/sözleşmesi' akdedilmeyebilir.

4.8.6 HUDK, üçüncü tarafın helal uygunluk markasını kullanımında ve bunlara yapacağı atıflarda uygunsuz hareket etmesi halinde alınacak aksiyonları tanımlamalıdır (örneğin belgeyi askıya alma/geri çekme, olağan dışı tetkik gerçekleştirme vb.)

4.8.6 HUDK ile üçüncü taraf arasında marka kullanımı için akdedilecek lisans anlaşması/sözleşmeye farklı bir organizasyonun da taraf olmasını gerektiren özel durumlar söz konusu olabilir. Bunlar aşağıdaki gibidir:

- Üçüncü tarafın helal markasının iliştilirilemesini de içerecek şekilde ürünün imalatını farklı bir tarafa taşıyere etmesi,
- Üçüncü tarafın farklı bir taraf adına üretim yapması neticesinde belgelendirmeye konu ürüne zikredilen 'farklı tarafın' helal uygunluk markasını da içerecek şekilde kendi etiketini uygulaması.

4.9 Üçüncü Tarafların Uygun Olmayan İş ve İşlemlerinin İzlenmesi

4.9.1 HUDK tarafından belgelendirilmiş üçüncü tarafın, belgeye esas OIC/SMIIC helal standartları ve ilgili yatay veya dikey mevzuat şartlarından herhangi birini yerine getirmediğinin tespit edilmesi veya bu durumun şikâyet yolu ile ortaya çıkması halinde HUDK, üçüncü tarafın gerekli olan düzeltici faaliyetleri gerçekleştirmesini sağlar.

4.9.2 Proaktif bir yaklaşımla bu yöndeki riskleri en aza indirmek için belirli izleme yöntemleri ile prosedürlerine sahip olması beklenen HUDK'ların bu doğrultudaki tüm sorumlulukları Akredite Edilmiş Helal Uygunluk Değerlendirme Kuruluşlarının Hizmet Verdiği Üçüncü Tarafların Uygun Olmayan İş ve İşlemleri Hakkında Tebliğ'de tanımlandığı gibidir.

	REHBER		Doküman No:	AKR-Rh-012
	Helal Kesim & Dayanıksız Hayvansal Ürünlerin İşlenmesi Ana Ürün Grubu için Belgelendirme Programı Rehberi		Yayın Tarihi:	05.09.2025
			Revizyon Tarihi/No:	05.09.2025/Rv00
			Sayfa No:	13/18

EK-A

A.1 Jelatin Ürünlerinin Helal Belgelendirilmesinde Dikkat Edilmesi Zorunlu Özel Şartlar

A.1.A. İşlem Koşulları

- Tesis, uluslararası kabul görmüş bir gıda güvenliği yönetim sistemine sahip olmalıdır.
- Jelatin, ham maddelerin güvenliğini ve üretim sürecinin güvenliğini sağlayan iyi üretim uygulamalarına uygun olarak üretilmelidir.
- Hammadde kabulünden son ürün taşımaya kadar *bütün üretim zinciri sadece helal jelatin üretimine* tahsis edilmelidir.
- Ham maddeler sadece helal olarak kesilmiş ve/veya OIC/SMIIC 1 Standardının en güncel versiyonuna göre helal kabul edilen (dana, balık vb.) sağlıklı hayvanlardan elde edilmiş olmalıdır.
- Ham madde, yaygın olarak deli dana hastalığı olarak bilinen BSE (Bovine spongiform encephalopathy) ile enfekte olmamalıdır.
- Üretim proseslerinin güvenliği için hızlı post-mortem BSE testi, belirtilen risk materyallerinin dikkatli bir şekilde çıkarılması ve bulaşıcı materyallerin tedarik zincirine girmesinin önlenmesi gibi kontrol protokolleri uygulanmalıdır.
- Yapılacak bir laboratuvar analizinde, kullanılan tüm hayvanların klinik olarak enfekte olduğu ve tüm hayvanlardan alınan kemiklerin enfekte omurilik ve dorsal kök ganglionları vb. içerdiği varsayılmalı ve bu nedenle ilgili analizler teorik olarak mümkün olan tüm seviyeler için yapılmalıdır.
- Tercihen, üretiminde kullanılacak hammaddelerin, yalnızca mezbahane ve/veya et işleme tesislerinden işlenmemiş olarak ante-mortem ve post-mortem muayene kayıtları ile birlikte temin edilmelidir.
- Ham madde ayıklama bantlarında yabancı ve istenmeyen maddeler açısından kontrol sağlanmalıdır.
- Tabaklama işlemi tamamlanmış olsun ya da olmasın herhangi bir tabaklama işlemine tabi tutulmuş deri ve postların kullanılması yasaktır.
- Ham madde olarak kemik kullanılmakta ise bunlar sürekli bir süreçte ezilmeli, yüksek çalkalama ile uygun süre boyunca sıcak suyla yağdan arındırılmalıdır.
- Her üretim partisi fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik özellikler açısından test edilmelidir.
- Farklı özelliklere sahip farklı üretim partileri gerekli spesifikasyona göre kuru harmanlanmalıdır. Nihai karışımlar fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik açıdan ilgili helal standardı ve mevzuat gerekliliklerine uygunluk açısından tekrar test edilmelidir.
- Jelatin işleme için kullanılan kimyasallar ve bileşenler gıda sınıfı ve helallik gerekliliklerine uygun olmalıdır.
- Bitmiş/son halini almış/kullanıma hazır jelatinde yabancı tatlar ve kokular bulunmamalıdır.
- Kullanıma hazır jelatin ürünü temiz, sağlam, sağlıklı olmalı ve herhangi bir kemirgen veya böcek istilasası ile her türde necis maddeden arınmış olmalıdır.
- Jelatin serbest akışkan, homojen olmalı, ayrıca topak, leke ve tanecik içermemelidir.

	REHBER		Doküman No:	AKR-Rh-012
	Helal Kesim & Dayanıksız Hayvansal Ürünlerin İşlenmesi Ana Ürün Grubu için Belgelendirme Programı Rehberi		Yayın Tarihi:	05.09.2025
			Revizyon Tarihi/No:	05.09.2025/Rv00
			Sayfa No:	14/18

A.1.B. İşleme Tesisi ve Fiziki Donanımlar: Konum

- Jelatin işleme/üretim tesisi, gıda güvenliğine veya uygunluğuna yönelik sürekli bir tehdidin olduğu yerlerde bulunmamalıdır.
- Tesis içindeki yapılar sağlam olmalı, dayanıklı malzemelerden inşa edilmeli, toksik etkisi olmamalı ve bu yapıların bakımı, temizliği ve dezenfeksiyonu kolay olmalıdır.
- Zeminler iyi drenaj ve temizliğe izin verecek şekilde inşa edilmelidir.
- Doğrudan temas eden çalışma yüzeyleri sağlam durumda, dayanıklı olmalı, ayrıca bunların temizlenmesi, bakımı ve dezenfekte edilmesi kolay olmalıdır.
- Çalışma yüzeyleri pürüzsüz, emici olmayan malzemelerden yapılmış olmalıdırlar.
- Ürünle temas eden ekipman, mutfak eşyaları ve kaplar uygun temizlik ve dezenfeksiyonu sağlayacak şekilde tasarlanmalı/inşa edilmeli ve herhangi bir kontaminasyonu önlemek için bunların bakımları yapılmalıdır.
- Ürünle doğrudan temas eden ekipmanlar, kaplar, aletler, filtreler veya diğer makineler dayanıklı olmalı, kullanım amacına uygun olarak toksik etkisi olmayan malzemelerden yapılmış olmalı ve necis maddelerden arındırılmış olmalıdır.
- Atıklar, yan ürünler ve yenmeyen veya tehlikeli maddeler için kullanılacak konteynerler ayırt edici surette tanımlanmış ve geçirimsiz malzemeden yapılmış olmalıdır.
- Tesis, ham maddeler için uygun ayıklama tesislerine sahip olmalıdır.
- İşlenmeden önce ham maddelerin veya bileşenlerin incelenmesi ve test edilmesi için iyi donanımlı ve yetkin bir laboratuvarın hizmetinden istifade etmelidir.
- Depolama, dağıtım ve sıcaklık kontrolü için uygun tesislere sahip içilebilir su, jelatin ürününün güvenliğini ve uygunluğunu sağlamak için mevcut olmalıdır.
- Buhar üretimi, soğutma ve diğer benzer amaçlar için ayrı bir sistem olmalıdır.
- Ürünün kirlenmesini önleyecek şekilde tasarlanmış ve inşa edilmiş iyi drenaj ve atık bertaraf sistemleri ve tesisleri sağlanmalıdır. Tesisin kendi kemik kırma ünitesine sahip olması da tercih edilir.
- Tesis, mutfak eşyaları ve ekipmanların temizlenmesi için yeterli tesisler sağlanmalıdır. Bu tesislerde yeterli miktarda sıcak ve soğuk içme suyu bulunmalıdır.
- Uygun derecede kişisel hijyenin sürdürülebilmesini sağlamak ve jelatin ürününün kontamine olmasını önlemek için personel hijyen tesisleri (yıkama ve değiştirme odaları, el yıkama ve kişisel koruyucu ekipman) mevcut olmalıdır.
- Uygun yazılı hijyen prosedürleri tesisin her yerinde sergilenmeli ve uygulanmalıdır.
- Kontrol ve izleme sistemiyle birlikte ısıtma, soğutma, soğuk muhafaza ve dondurma için yeterli donanım bulunmalıdır.
- Ürünün hava yoluyla bulaşmasını en aza indirmek için doğal veya mekanik havalandırma sağlanmalıdır (örneğin ortam sıcaklıkları, kokuları ve nemi kontrol edilmelidir).
- İşletmenin hijyenik bir şekilde çalışmasını sağlamak için yeterli doğal veya yapay aydınlatma sağlanmalı, ayrıca ürünün kırılmalar nedeniyle kirlenmemesi sağlanmalıdır.

A.1.C. Depolama, Nakliye, Ambalajlama, İşaretleme ve Etiketleme

- Gıda, malzemeler ve gıda dışı kimyasalların depolanması için alanlar sağlanmalıdır. Bu depolama alanları iyi bir temizlik ve bakıma imkân verecek, haşere erişimini ve barınmasını önleyecek ve ayrıca ürünün kirlenmeye karşı korunmasını sağlayacak şekilde tasarlanmalıdır.

	REHBER	Doküman No:	AKR-Rh-012
	Helal Kesim & Dayanıksız Hayvansal Ürünlerin İşlenmesi Ana Ürün Grubu için Belgelendirme Programı Rehberi	Yayın Tarihi:	05.09.2025
		Revizyon Tarihi/No:	05.09.2025/Rv00
		Sayfa No:	15/18

- Ambalaj tasarımı ve ambalaj malzemeleri, kontaminasyonu en aza indirmek, hasarı önlemek ve uygun etiketlemeyi sağlamak için ürünlere iyi bir koruma sağlamalıdır.
- Ambalaj malzemeleri helallik gerekliliklerine uygun olmalı, toksik olmamalı ve ürün güvenliği için bir tehdit oluşturmamalıdır.
- Her torba/konteyner okunaklı ve silinmeyecek şekilde aşağıdaki bilgilerle işaretlenmelidir:

- a) Ürünün adı;
- b) İmalatçı ve ithalatçının adı ve adresi;
- c) Üretim ve son kullanma tarihi;
- d) Parti veya kod numarası;
- e) Ham maddenin menşei / jelatinin kaynağı;
- f) Jelatinin derecesi;
- g) Jel mukavemeti (Bloom değeri);
- h) Net ağırlık;
- i) Helal uygunluk markasının iliştiirildiği hallerde yayın yılı ile birlikte OIC/SMIIC 22

Standardının ismi

- Nakliye sırasında ürünleri potansiyel kontaminasyon kaynaklarından ve hasardan korumak ve patojenlerin üremesini etkili bir şekilde kontrol eden bir ortam sağlamak için önlemler alınmalıdır.
- Ürünlerin taşındığı araçlar ve kaplar iyi bir temizlik ve onarım durumunda tutulmalıdır.

A.1.D. Helal Uygunluk Doğrulamasında Kullanılacak Test Yöntemleri

HUDK tarafından jelatin imalatçısı bir üçüncü taraftan deney amacıyla alınacak numuneler işbu rehberin ‘kaynak yönetimi’ maddesinde tarif edilen şartlara uygun surette test süreçlerine tabi olmalıdır.

Bu noktada HUDK tarafından istifade edilecek deney yöntemlerinin OIC/SMIIC 35, ISO 17025 veya diğer uluslararası kabul görmüş normatif kriterlere göre bir yetkili organ tarafından akredite edilmiş olması önceliktir. Bununla beraber HUDK, akredite bir laboratuvarın akredite olmamış deney metotlarını bahse konu metotların ilgili uluslararası standartlara uygun olarak işletildiğini garanti altına aldığı ve bu durumu HAK’a ispat ettiği özel şartlar altında kullanabilir. Bu durumda HUDK, akreditasyon haricindeki metodun doğrulama vb. işlemlerinin laboratuvarın kendisi tarafından yapıldığını gerek saha ziyareti gerekse kayıt kontrolü gibi araçlar vasıtasıyla sağlamalıdır.

Ayrıca Ek-C’de verilen ilgili deney metotları da belgelendirme çevriminin tümünü kapsayacak surette yapılması gereken numune alma/analiz planlamalarında dikkate alınmalıdır.

A.1.E Yasal Gereklilikler

Gerçekleştirilen işlemler, ilgili OIC/SMIIC standardı gerekliliklerine ek olarak üçüncü tarafın imalat yaptığı ülkede yürürlükte olan ilgili gerekliliklere de uygun olmalıdır.

	REHBER		Doküman No:	AKR-Rh-012
	Helal Kesim & Dayanıksız Hayvansal Ürünlerin İşlenmesi Ana Ürün Grubu için Belgelendirme Programı Rehberi		Yayın Tarihi:	05.09.2025
			Revizyon Tarihi/No:	05.09.2025/Rv00
			Sayfa No:	16/18

EK-B

Örnek Bir ‘Helal Kritik Kontrol Noktası’ Gösterimi: Kanatlı Hayvan Kesimhaneleri İçin

Piliç Kesim ve Parçalama Proses Aşamaları	Kontrol Parametresi	Kontrol Ölçütleri	Kontrol Yöntemi	Kontrol Noktası
1.Piliç Kabul	Yem	Rasyo içeriği OIC/SMIIC 23 Standardı şartlarına uygun olmalıdır.	Belge kontrolü	HKKN1
2.Piliç Bekletme	Hayvan Refahı	Hayvan sayısı ve kafes boyutları yasal şartlara uygun olmalıdır.	Sağlık Raporu, Gözlem, Ante-Mortem Muayene	HKKN2
3.Piliç Kesim Hattı (Giriş)	Canlılık, Sağlık, Temizlik	Hayvan canlı, sağlıklı ve temiz olmalıdır	Gözlem, Fiziksel İnceleme	HKKN3
4.Piliç Sersemletme (Varsa)	Volt-amper değerleri	Sersemletme hayvanı öldürmemeli, sadece şok etmelidir	Ölçüm, Gözlem	HKKN4
5.Piliç Kesim Hattı	Kesim işlemi	• Besmele Çekilmesi • Kesimin Kible Yönünde Gerçekleştirilmesi • Soluk Borusu, Yemek Borusu, Boyun Arteri ve Şah Damarının Kesilmesi • Kesimin Tek Seferde Gerçekleştirilmesi ya da Kesim Esnasında Bıçağın Hayvandan Kaldırılmaması Şartıyla Testere Hareketinin Yapılması • Kasabın Akli Melekeleri Yerinde, Kesim Kurallarını Bilen, Helal Kesim Sertifikasına Sahip Müslüman Bir Birey Olması • Kesim Aletinin Gerekliklere Uygun Olması • Hayvanın Omuriliğinin	Gözlem, Beyan, Belge, Analiz ve Süre Ölçümü	HKKN5

	REHBER		Doküman No:	AKR-Rh-012
	Helal Kesim & Dayanıksız Hayvansal Ürünlerin İşlenmesi Ana Ürün Grubu için Belgelendirme Programı Rehberi		Yayın Tarihi:	05.09.2025
			Revizyon Tarihi/No:	05.09.2025/Rv00
			Sayfa No:	17/18

		Kesilmesi İşleminin Hayvan Öldükten Sonra Gerçekleştirilmesi • Kanama Süresinin Yeterli Olması (En az 180 sn.)		
6.Piliç Tüy Yolum	Su sıcaklığı	65°C'den az olmalıdır.	Ölçüm	KKN1
7. İç Organların Çıkartılması ve Post-Mortem Muayene	Çapraz bulaşma riski	Çapraz bulaşma olmamalıdır.	Post-Mortem Muayene	KKN2
8.Piliç Paketleme	Etiketleme	OIC/SMIIC 1:2019 ve Türk Gıda Kodeksi (TGK) gerekliliklerine uygun olmalıdır.	Etiket Kontrolü	KKN3
9.Piliç Depolama	Depo sıcaklığı	Uygun sıcaklıklarda muhafaza edilmelidir.	Ölçüm, Kayıtların Kontrolü	KKN4
10.Sevkiyat	Araç sıcaklığı/hijyeni	0-4 °C arası olmalıdır.	Ölçüm, Kayıtların Kontrolü	KKN5

EK-C

Örnek Deney Parametreleri: Helal Jelatin Değerlendirmesinde Kullanılabilecek Bazı Testler

Bu bölümde, jelatin ürünlerinin helal uygunluk değerlendirmelerinde HUDK'lar tarafından kullanılabilecek **örnek** deney parametreleri listelenmiştir. Parametreler sadece yol gösterici niteliktedir; hususi olarak hangi deneylerin uygulanacağı, tetkike konu ürünün risk profili, OIC/SMIIC 22 Standardı ve mevzuat dikkate alınarak belirlenmelidir.

- Arsenik Tayini
- Kadmiyum
- Kurutma Kaybı (Nem)
- Bakır Tayini
- Boya Miktar Tayini
- Cıva Tayini
- Çözünürlük
- Çinko Tayini
- Hidrojen peroksit (H₂O₂)
- Jel kuvveti (Bloom)
- Kalay Tayini
- Krom
- Kurşun Tayini

	REHBER	Doküman No:	AKR-Rh-012
	Helal Kesim & Dayanıksız Hayvansal Ürünlerin İşlenmesi Ana Ürün Grubu için Belgelendirme Programı Rehberi	Yayın Tarihi:	05.09.2025
		Revizyon Tarihi/No:	05.09.2025/Rv00
		Sayfa No:	18/18

- Kül Tayini
- Jelatin Tür Tayini
- Kükürt Dioksit (SO₂) Tayini
- Mikrobiyolojik analizler:
 - ✓ *Enterobacteriaceae*
 - ✓ *Grup D streptokoklar*
 - ✓ *Sülfür indirgeyen bakteriler*
 - ✓ *Salmonella*

Not: OIC/SMIIC 22 standardında zorunlu tutulmamakla birlikte, gıda güvenliği ve tüketici sağlığı açısından kritik öneme sahip bazı kirleticiler ve katkı maddelerine yönelik deneyler de risk esaslı olarak değerlendirilebilir. Bu kapsamda aşağıdaki parametreler için yetkin laboratuvarlarda doğrulama analizleri yapılması tavsiye edilir:

- Dioksinler ve Dioksin Benzeri PCB'ler (toplam)
- İndikatör PCB'ler
- Pestisit kalıntıları (örneğin organofosfat, organoklorlu, piretroit)
- Mikotoksinler (örneğin aflatoksin B1, toplam aflatoksinler, okratoksin A)
- Sukraloz ve benzeri yapay tatlandırıcılar
- Melamin ve türevleri
- Nitrofuran metabolitleri (örneğin AOZ, AMOZ, SEM, AHD)
- Diğer gıda katkıları ve bulaşanlar (örneğin ftalatlar, BPA, ağır metal dışındaki endüstriyel kontaminantlar)

Bu deneyler rutin her partide zorunlu olmayıp risk temelli örnekleme veya periyodik doğrulama amacıyla uygulanmalıdır.