

LOGO	HELAL EL KİTABI	Doküman No	
		Yayın Tarihi	
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	
		Sayfa No	



HELAL EL KİTABI

HAZIRLAYAN
KALİTE YÖNETİM TEMSİLCİSİ

ONAYLAYAN
YÖNETİM KURULU BAŞKANI

LOGO	HELAL EL KİTABI	Doküman No	
		Yayın Tarihi	
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	
		Sayfa No	

GİRİŞ

- I. ŞİRKET PROFİLİ
- II. HELAL PRENSİBİ
- III. HELAL KILAVUZ
- IV. HELAL YÖNETİM SİSTEMİ
- V. STANDART ÇALIŞMA PROSEDÜRLERİ
- VI. HARAMIN ÖNEMLİ NOKTALARININ BELİRLENMESİ
- VII. TEKNİK REFERANSLAR
- VIII. LOGO KULLANIM ŞARTNAMESİ
- IX. BELGELENDİRME SİSTEMİ VE İDARE
- X. HGS UYGULAMASINDA ÖNLEYİCİ FAALİYETLER
- XI. İNSAN KAYNAKLARININ EĞİTİMİ VE SOSYALLEŞMESİ
- XII. YÖNETİMİ GÖZDEN GEÇİRME
- XIII. TAKİP VE DEĞERLENDİRME
- XIV. EKLER

HAZIRLAYAN
KALİTE YÖNETİM TEMSİLCİSİ

ONAYLAYAN
YÖNETİM KURULU BAŞKANI

LOGO	HELAL EL KİTABI	Doküman No	
		Yayın Tarihi	
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	
		Sayfa No	

I. ŞİRKET PROFİLİ

Şirket Ünvanı	
Fabrika(ların) adresi Merkez Adresi	
Adres/Telefon/Faks/E-mail/Web adresi	
İşçi sayısı	
Ürün çeşitleri	

HAZIRLAYAN
KALİTE YÖNETİM TEMSİLCİSİ

ONAYLAYAN
YÖNETİM KURULU BAŞKANI

LOGO	HELAL EL KİTABI	Doküman No	
		Yayın Tarihi	
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	
		Sayfa No	

Fason İmalat[yapılıyor yaptırılıyor]	
Üretim Hatları	
Üretim kapasitesi	
Genel Müdür İsmi	
Telefon ve Dahili Numarası	
E-mail adresi	
İhracat Yapılan Ülkeler	
Son İki Yılın İhracat Bilgileri (Ton/Yıl)	

HAZIRLAYAN
KALİTE YÖNETİM TEMSİLCİSİ

ONAYLAYAN
YÖNETİM KURULU BAŞKANI

LOGO	HELAL EL KİTABI	Doküman No	
		Yayın Tarihi	
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	
		Sayfa No	

II. HELAL PRENSİBİ

1. FİRMA TAAHÜDÜ

Firmamız kesimi yapmaktadır. Bu belge ile İslam Fıkına uygun kesim yapmayı Allah (C.C.) için ve GİMDES' in belirlemiş olduğu Helal Üretim Kriterlerine uygunluğunu sağlayacağımızı taahhüt ediyoruz. Firmamız Kamera sistemini kurup her an canlı olarak görüntülenebileceğimizi de taahhüt ediyoruz

2. HELAL GÜVENCE SİSTEMİ UYGULAMASININ HEDEFLERİ

- İslam Fıkına göre necis(pis) veya hijyen olmayan şartlarda üretim yapmamak ve bu niteliği taşıyan herhangi bir hammadde (katkı, ambalaj malzemesi, etiket vs.) kullanmamak,
- Helal ürünleri üretirken İslam fıkhına fiilen uymak,
- Gıda tüketiminde helal ve haramın kritik noktalarını belirleyerek, halkı bilgilendirmek,
- Helal ürünün reklamını yaparken veya ürün satışı yapılırken sürekli helal kuralları göz önünde bulundurmak,
- Tüketicilere (iç ve dış müşterilere) helal ürün ve hizmetini sağlayarak yardımcı olmak

3. HELAL GÜVENCE SİSTEMİ UYGULAMASININ KAPSAMI

Firmamız kestiği piliçlerin etlerinimarkalarıyla helal kapsamı içinde üretmektedir.

HAZIRLAYAN
KALİTE YÖNETİM TEMSİLCİSİ

ONAYLAYAN
YÖNETİM KURULU BAŞKANI

LOGO	HELAL EL KİTABI	Doküman No	
		Yayın Tarihi	
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	
		Sayfa No	

4.FASON İMALAT

Firmamız firmaları için fason olarak.....piliçlerini kesmektedir

Firmamızfirmalarınapiliç markalarımız için fason olarak kesim yaptırmaktadır.

III. HELAL KILAVUZU

Üretim tesisi kullanım prosedürü ve helal hammadde belirlemede İç Helal Denetçisi için rehber.

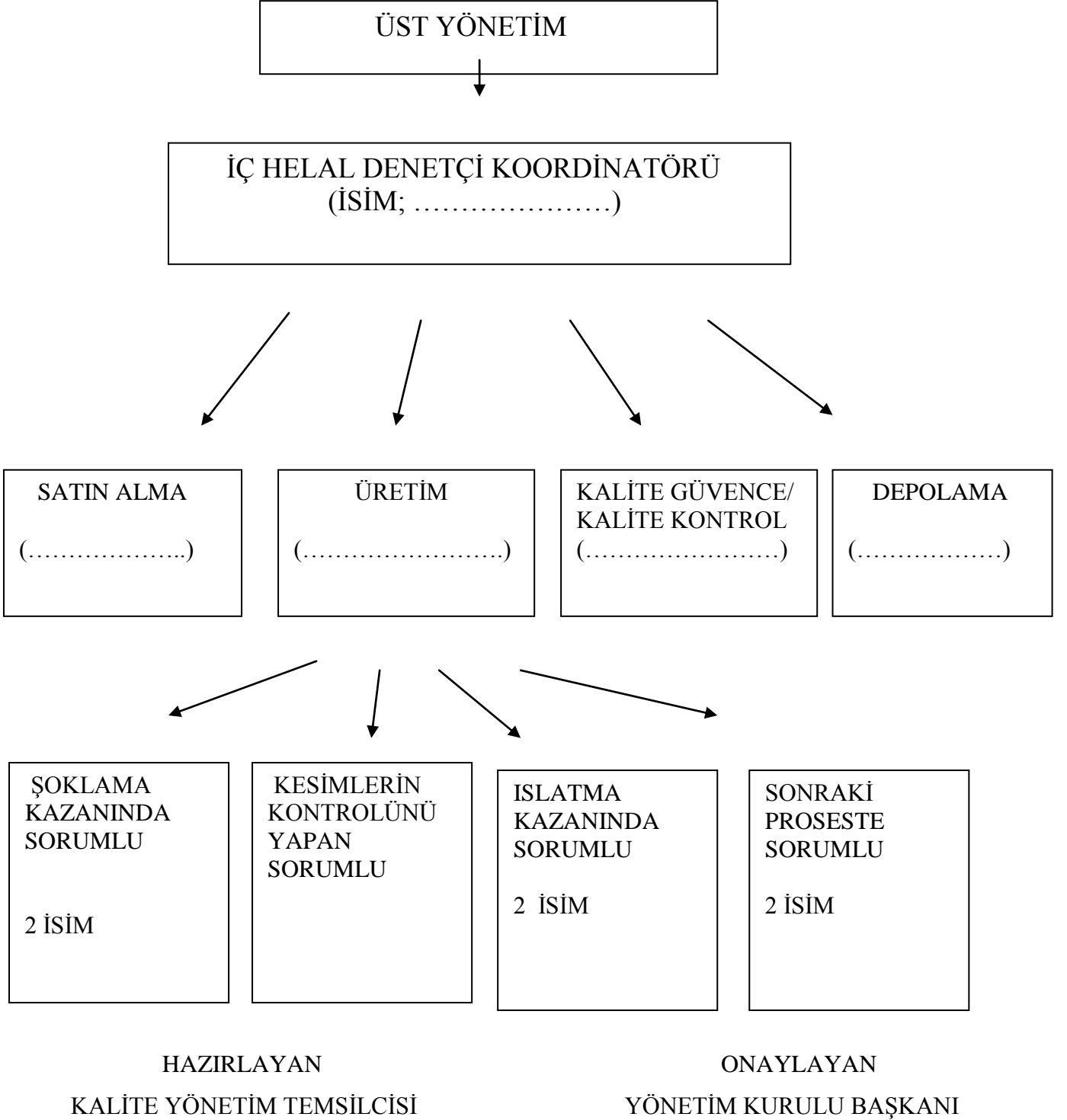
HELAL YÖNERGELERİ KILAVUZU ADLI DOSYA VERİLECEK EĞİTİMLERDE REFERANS OLARAK KULLANILMAKTIR

HAZIRLAYAN
KALİTE YÖNETİM TEMSİLCİSİ

ONAYLAYAN
YÖNETİM KURULU BAŞKANI

LOGO	HELAL EL KİTABI	Doküman No	
		Yayın Tarihi	
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	
		Sayfa No	

IV. HELAL YÖNETİM SİSTEMİ



LOGO	HELAL EL KİTABI	Doküman No	
		Yayın Tarihi	
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	
		Sayfa No	

❖ PERSONELLERİN FOTOĞRAFLARI DA KONMALIDIR

(PERSONEL TALİMATLARI HYK'DAN ALINMALI)

Firmamız **Helal Gıda Güvence Sistemi uygulamaları** için Sistemin gereği olan İç **Helal Koordinatörlüğüne** Sayınatamıştır.

İç helal koordinatörü çeşitli nedenlerden dolayı görevini yerine getirememesi durumunda, görev, yetki ve sorumlulukları yerine getirmek için atanmıştır.

İÇ HELAL KOORDİNATÖRÜ

GÖREV, YETKİ VE SORUMLULUKLARI:

1. Helal Güvence Sisteminin kurulması, uygulanması, devam ettirilmesi ve sürekli geliştirilmesi için çalışmalarda bulunmak.
2. Firmanın Helal Güvence Sistemi dokümantasyonunun hazırlanmasında katkı sağlamak. Çalışmalarını; Şirket politikası, hedefleri, kalite ve gıda güvenliği yönetim sistem dokümanlarına uygun olarak yürütmek.
3. Belirlenen hedef ve politikalar doğrultusunda hazırlanan dokümanları uygulamak ve muhafaza etmek.

HAZIRLAYAN
KALİTE YÖNETİM TEMSİLCİSİ

ONAYLAYAN
YÖNETİM KURULU BAŞKANI

LOGO	HELAL EL KİTABI	Doküman No	
		Yayın Tarihi	
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	
		Sayfa No	

4. Helal Güvence Sisteminin planlandığı ve dokümante edildiği gibi uygulanması için gerekli çalışmaları yapmak.
5. Dağıtacağı dokümanları orijinalden fotokopi ile çoğaltmak ve bu dokümanların prosedürüne göre kontrollü doküman olarak dağıtılmasını sağlamak.
6. Helal Güvence Sisteminin dokümanlarında herhangi bir değişiklik olduğunda revizyon numarası vermek ve yeniden yayınlamak. Dokümanların güncelliğini takip etmek.
7. Helal Güvence Sistemini oluşturan tüm dokümanları (EK, Prosedür, Talimat, Form, Planlar, Destek Dokümanlar, Görev Tanımları, Şartnameler, Listeler) muhafaza etmek ve güncelliğini takip etmek.
8. Helal Güvence Sisteminde kullanılacak olan form, çizelge, v.b. destek dokümanların tasarlanmasına çalışmak.
9. Helal Güvence Sistemine ait doküman kontrolünün yapılmasını sağlamak.
10. Kayıtların saklanması ve elden çıkarılmasında ilgili birimlerle koordinasyonu sağlamak.
11. Personelle helal güvence sistemi ile ilgili eğitimi planlamak ve içeriğini hazırlamak
12. GİMDES ile sürekli ilişki içerisinde olmak
13. Denetimlerde GİMDES elemanlarına eşlik etmek .

HAZIRLAYAN
KALİTE YÖNETİM TEMSİLCİSİ

ONAYLAYAN
YÖNETİM KURULU BAŞKANI

LOGO	HELAL EL KİTABI	Doküman No	
		Yayın Tarihi	
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	
		Sayfa No	

V. STANDART ÇALIŞMA PROSEDÜRLERİ

Sistem ile ilgili hazırlanacak prosedür, talimat, plan, form vb dokümanlar firmada var olan diğer kalite sistemlerine entegre bir şekilde hazırlanabilir. Firmada var olan dokümanlar da helal sistemi için gerekli revizyonlar yapılarak Helal El Kitabında atıflar ile belirtilebilir.

Satın alma sistemi

- ✓ Bütün hayvan ve kanatlılar beslenmede etobur ve necasetle beslenir duruma sokulmacayak bir yem rasyonuna tabi tutulmalıdır.
- ✓ Kesimedişardan gelen hayvanların rasyon bilgileri tutulmalıdır
- ✓ Bütün hayvan ve kanatlar sağlıklı olmalıdır, hastalık ve yara izinden ari olmalıdır ve hiçbir şekil bozukluğu göstermemelidir.
- ✓ Kesimden önce, hayvan ve kanatlılara insani bir tarzda muamele edilmelidir. Kesime hazırlanmış bütün hayvan ve kanatlılara, vurarak onları hastalandıracak, stres ve korkuya neden olacak hareketler kesinlikle yasaktır.
- ✓ Kesilecek hayvanlar, Müslümanlar tarafından yenebilen ve helal şartlarda olan bir

HAZIRLAYAN
KALİTE YÖNETİM TEMSİLCİSİ

ONAYLAYAN
YÖNETİM KURULU BAŞKANI

LOGO	HELAL EL KİTABI	Doküman No	
		Yayın Tarihi	
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	
		Sayfa No	

hayvan olmalıdır

✓ Kesim esnasında hayvanın canlı olması veya diri olduğu zannını verecek görünümde olması şarttır

✓ Kesimden önce bir yerini lemse ve yaralama gibi davranışlardan kaçınılmalıdır.

Üretim sistemi

Üretim ile ilgili var olan/ hazırlanacak dökümanlar aşağıdaki maddeleri içerecek şekilde düzenlenmektedir;

- Üretimde kullanılmayan malzemelerin üretim alanında bulundurulması kesinlikle önlenmektedir
- Prosesler esnasında sıcaklık, basınç vb. etkileşimlerinden dolayı oluşabilecek sağlığa zararlı maddeler kontrol altına alınmaktadır. (akrilamit, yanık vb.)
- Gıda güvenliği için proseste kritik kontrol noktaları oluşturulmaktadır.

Yeni ürün geliştirme sistemi:

Ürün geliştirme/ tasarım ile ilgili varolan/hazırlanacak dökümanlar aşağıdaki maddeleri içerecek şekilde düzenlenmektedir;

- Formül ve hammadde değişiklikleri; yapılacak değişiklikler helallığı etkilememeli ve üretimde uygulanmadan önce GİMDES'e beyan edilmektedir.

HAZIRLAYAN
KALİTE YÖNETİM TEMSİLCİSİ

ONAYLAYAN
YÖNETİM KURULU BAŞKANI

LOGO	HELAL EL KİTABI	Doküman No	
		Yayın Tarihi	
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	
		Sayfa No	

- Firma ürünlerinde bulunan haram ve şüpheli hammaddelerin yerine kullanılabilir ikameler için çalışmalar yapılmaktadır.

İslam Fıkhı'na aykırı yeni ürün geliştirme ve formül değişikliği helal kapsamındaki ürünlere yapılmamaktadır. GİMDES standartları göz önünde bulundurularak çalışmalar yapılmaktadır.

Depolama sistemi:

- Helal ve haram ya da şüpheli hammadde, yarı mamül ve mamül aynı depoda depolanmamaktadır
- Depodaki ürünler için tanımlama sistemi oluşturulmuştur
- Depodaki ürünlere ait giriş- çıkış çizelgesi oluşturulmuştur

Temizlik sistemi;

Temizlik ile ilgili var olan/ hazırlanacak dökümanlar aşağıdaki maddeleri içerecek şekilde düzenlenmektedir;

- Üretimde gıda ile temas eden yüzeylerin temizliğinde kullanılan dezenfektanlar helal sertifikalı olarak temin edilmektedir.
- Personel hijyeni için kullanılan dezenfektanlar helal sertifikalı olarak temin edilmektedir.

HAZIRLAYAN
KALİTE YÖNETİM TEMSİLCİSİ

ONAYLAYAN
YÖNETİM KURULU BAŞKANI

LOGO	HELAL EL KİTABI	Doküman No	
		Yayın Tarihi	
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	
		Sayfa No	

VI. HARAMIN ÖNEMLİ NOKTALARININ TANIMLANMASI

No	Proses basamağı	Önemli nokta	Anahtar bilgi	Önleyici faaliyet	Doğrulama	Belgelendirme
1	Hammadde Kabul	Helal kaynaktan (Uygun yem rasyonuyla yemlenmiş, sağlık raporu olan, canlı piliç) elde edilmesi, İstenilmeyen katkı maddelerini içermemesi,	<ul style="list-style-type: none"> • Sağlık Raporu • Kesime Gönderilen Hayvanlar Bilgi Formu 	Çiftlik denetimleri	Ante-Mortem Muayene	Ante-Mortem Muayene Formu,
2	Elektroşok	Pilicin büyüklüğüne uygun elektrik akımı verilmesi, Max 25 V [0,3-0,5 amper] VE 15 sn uygulanması	Günlük Kesim raporu	Kesim Şefi tarafından bizzat uygulanması Elektroşok kalibrasyonu	Rapor ve piliçlerin kontrolü Kalibrasyon kayıtlarının kontrolü	Günlük Kesim Raporu

HAZIRLAYAN
KALİTE YÖNETİM TEMSİLCİSİ

ONAYLAYAN
YÖNETİM KURULU BAŞKANI

LOGO	HELAL EL KİTABI	Doküman No	
		Yayın Tarihi	
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	
		Sayfa No	

3	Kesme	1.Tesmiye söylenmesi 2.Kesme şekli, boyundaki 2 damar yemek borusu ve soluk borusunun Kesilmesi	Müslüman kasap tarafından kesilmesi	Yetkili haricinde kesim yasağı Bıçakların bilenmesi	Kesim Şefi yerinde kontrolü	Post-Mortem Muayene Formu
4	Tüy Islatma	Sıcaklığın yüksek olması	Opt. 50±2°C Max. 54 °C	Sıcaklık kontrolü	Raporların kontrolü	Günlük Kesim Raporu
5	Tüy Yolma	---	---	---	---	Post-Mortem Muayene Formu
6	İç Alma	İç organ kalıntısı	İç organların türlerine uygun olarak ayrılması	Elle kontrol	Muayene ve laboratuar analizi	Post-Mortem Muayene Formu
7	Vakumlam	---	---	---	---	Post-Mortem Muayene Formu
8	Yıkama	---	---	---	---	Post-Mortem Muayene Formu
9	Ön Soğutma	Soğutma sıcaklığı	0 / +4 °C	Depo sıcaklık kontrolü ve termometre	Ortam ve Ürün sıcaklık kontrolü	Soğuk Hava Depoları Sıcaklık Takip Formu

HAZIRLAYAN
KALİTE YÖNETİM TEMSİLCİSİ

ONAYLAYAN
YÖNETİM KURULU BAŞKANI

LOGO	HELAL EL KİTABI	Doküman No	
		Yayın Tarihi	
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	
		Sayfa No	

				kalibrasyon u		
10	Parçalama		--	--	Ürün sıcaklık Kontrolü	Parçalama Muayene Formu
11	Paketleme	Paketleme materyallerinin gıda ile uyumlu olması	Uyumlu olmalı	Onaylı tedarikçi ile çalışma	Spesifikasyonlarla uyum kontrolü	Paketlenmiş Ürün Takip ve Kontrol Formu Malzeme Girdi Kontrol Formu
12	Mamül depolama	Helal Sertifikalı ürün ile sertifikasız ürünün ayrı depolanması	Mamül tanıtım kartları	Mamül depolarının ayrılması	Depo sıcaklık kontrolü	Soğuk Hava Depoları ürün Takip Formu Şoklama Depoları ürün Takip Formu
13	Sevkiyat	Nakil araçlarının sıcaklığı	0 / +4 °C	Araç uygunluk kontrolü	Araç sıcaklık otomatik kaydı ve kayıt kontrolü	Ürün Sevkiyat Takip Formu

HAZIRLAYAN
KALİTE YÖNETİM TEMSİLCİSİ

ONAYLAYAN
YÖNETİM KURULU BAŞKANI

LOGO	HELAL EL KİTABI	Doküman No	
		Yayın Tarihi	
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	
		Sayfa No	

VII. Teknik Referanslar

Helal yönetim organizasyonunda her bölüm için rehber olarak kullanılan teknik kaynak ve referansların beyan edilmesi

Teknik referans örnekleri:

- GİMDES tarafından sertifikalandırılmış kurumların isimlerine www.gimdes.org sitesinden ulaşabilirsiniz

- GİMDES tarafından tanınan helal sertifikalandırma kuruluşlarının listesi

1. ISLAMIC COUNCIL OF SOUTH AFRICA (ICSA), S. AFRICA
2. NATIONAL INDEPENDENT HALAL AUTHORITY (NIHT), S. AFRICA
3. SOUTH AFRICAN NATIONAL HALAL AUTHORITY (SANHA), S. AFRICA
4. HALAL FOOD AUTHORITY (HFA), ENGLAND
5. SHANDONG HALAL CERTIFICATION SERVICE (SHC), CHINA
6. HALAL CONTROLE.U, GERMAN
7. JABATAN KEMAJUAN ISLAM MALAYSIA (JAKIM), MALAYSIA
8. ISLAMIC FOOD RESEARCH CENTRE MALAYSIA & ASIA REGION (IFRCASIA), MALAYSIA
9. JAPAN MUSLIM ASSOCIATION (JMA), JAPAN
10. MUSLIM ASSOCIATION OF MALAWI (MAM), MALAWI
11. NEW ZEALAND ISLAMIC PROCESSED FOODS MANAGEMENT (NZIPF),
12. HALAL FEED AND FOOD INSPECTION AUTHORITY (HFFIA), THE NETHERLANDS
13. ISLAMIC DA'WAH COUNCIL OF THE PHILIPPINES (IDCP), PHILIPPINES

HAZIRLAYAN
KALİTE YÖNETİM TEMSİLCİSİ

ONAYLAYAN
YÖNETİM KURULU BAŞKANI

LOGO	HELAL EL KİTABI	Doküman No	
		Yayın Tarihi	
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	
		Sayfa No	

14. THE INSTITUTE OF HALAL FOOD STANDARD OF THAILAND & THE CENTRAL ISLAMIC COMMITTEE OF THAILAND (CICOT)
15. AHF-AMERICAN HALAL FOUNDATION USA
16. JAMIATULAMA-I-HIND HALAL TRUST, INDIA
17. HALAL PRODUCT SERVICES-CANADA
18. TOTAL QUALITY HALAL CORRECT CERTIFICATION (TQHCC), NETHERLANDS
19. SUPREME ISLAMIC COUNCIL OF HALAL MEAT IN AUSTRALIA (SICHMA), AUSTRALIA
20. JAMIATULAMA HALAL FOUNDATION, INDIA
21. HALAL CERTIFICATION SERVICES (HCS), SWITZERLAND (**Suspended on 23.11.2018**)
22. MAJLISUGAMA ISLAM SINGAPURA, REPUBLIC OF SINGAPORE
23. HALAL FOOD & QUALITY OF ISLAMIC CENTER OF FLAVALL, SPAIN
24. AGENCY FOR HALAL STANDARDS, MACEDONIA
25. WORLD HALAL AUTHORITY, ITALY

- Ürün spektleri (içerik bilgileri, ürün güvenlik formu)
- Analiz sertifikası (GDO, ağır metal vb...)
- Akış şemaları
- GIMDES yukarıdaki herhangi bir Helal sertifikalama kurumundan gelen Helal sertifikalı ürünleri kısmen veya bütünüyle geri çevirme hakkına sahiptir (örneğin Margarin, sentetik renklendirici veya MSG gibi. Helal sertifikalandırılan ürünler kabul edilmeyecektir)

VIII. LOGO KULLANIM ŞARTNAMESİ

1. Firmalar tüketici hakları çerçevesinde, helal logosunu kullanma sorumluluğunu yerine getirmelidir.

HAZIRLAYAN
KALİTE YÖNETİM TEMSİLCİSİ

ONAYLAYAN
YÖNETİM KURULU BAŞKANI

LOGO	HELAL EL KİTABI	Doküman No	
		Yayın Tarihi	
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	
		Sayfa No	

2. Logo sertifika yürürlüğe gireceği zaman GİMDES tarafından firmaya teslim edilir. Ambalaj logosunun üzerinde her firmanın kendi sertifika numarası yer almaktadır. Bu sebeple her firma kendisine teslim edilen logoyu kullanmalıdır.
3. Firmaların, ambalaj tasarımları sırasında GİMDES patentli logosu üzerinde isteğe özel herhangi bir renk, yazı ve şekil değişikliği yapılamaz. (Firmanın renk konusunda özel talebi olursa ancak GİMDES'ten izin alması koşulu ile değiştirme yapılabilir.)
4. Dört mezhebe uygun sertifika alan firmaların, logolarda dört mezhebin belirtilmemesi talebi söz konusu olur ise, sadece tüm mezheplere uygun olan firmaların ambalaj logolarında mezhep yazıları kaldırılabilir.
5. Firma, GİMDES tarafından teslim edilen helal logosunu sertifikada belirlenmiş kapsam haricindeki markaları ve ürünleri için kullanamaz.
6. Firma helal logosunu internet sitesi, reklam, firma beyanı, pazarlama vb... medya tanıtım alanlarında sadece sertifika kapsamındaki ürünleri için kullanabilir.
7. Logo, ürüne verilen bir işaret olup münhasıran ürünün son ambalajı üzerinde kullanılır.
8. Logonun, belgenin herhangi bir nedenle hükümsüz hale gelmesinden sonra ya da veriliş amacı ve kapsamı dışında kullanılmasından doğan tüm sorumluluk firmaya aittir. Bu sorumluluk çerçevesinde firma iptal edilen ürünler için tüm ambalajlarından logoyu kaldırmakla yükümlüdür.

IX. BELGELENDİRME SİSTEMİ VE İDARE

Hammadde / üretim izleme ile ilgili belge ve kayıtların (dokümanların) kontrol edildiği sistemin belirtilmesi.

Hazırlanan Helal El Kitabı tüm departmanlara dağıtılacaktır.

Helal El Kitabıyla ilgili dokümanlar:

HAZIRLAYAN
KALİTE YÖNETİM TEMSİLCİSİ

ONAYLAYAN
YÖNETİM KURULU BAŞKANI

LOGO	HELAL EL KİTABI	Doküman No	
		Yayın Tarihi	
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	
		Sayfa No	

- ✓ Helal El Kitabı ve Standart Çalışma Prosedürleri ile birlikte kullanılan bütün formlar(bünyenizde kullandığınız bütün formlar kullanılmalıdır)
- ✓ Hammadde Kabul Formu
- ✓ Kesim Formları (*kasap isimleri, sersemletmede kullanılan elektrik akımının volt ve amper değeri ile tüy ısıtma kazanı sıcaklığı yazılmalıdır*)
- ✓ Kesim Aletleri Temizlik Formu
- ✓ İzlenebilirlik Formu
- ✓ İç Tetkit Formu
- ✓ Depolama Formu--Depo Temizlik Formu
- ✓ Üretim Alanı Temizlik Formu
- ✓ Eğitim Formları
- ✓ Toplantı Tutanak Formu
- ✓ Doküman Dağıtım Formu
- ✓ Helal El Kitabı Revizyon Formu
- ✓ Düzeltici Önleyici Faaliyet Formu

X. HELAL GÜVENCE SİSTEMİ UYGULAMASINDA ÖNLEYİCİ FAALİYETLER

Önleyici faaliyetler için tetkik sonuçlarına dikkat çeken ve denetleme, analiz ve helalliğe uygun olmayan her türlü olabilecek nedenleri ortadan kaldıran sistemi dökümante etmek için Önleyici Faaliyetler prosedürü oluşturulmuştur ve bu doğrultuda hareket edilmektedir

HAZIRLAYAN
KALİTE YÖNETİM TEMSİLCİSİ

ONAYLAYAN
YÖNETİM KURULU BAŞKANI

LOGO	HELAL EL KİTABI	Doküman No	
		Yayın Tarihi	
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	
		Sayfa No	

Ayrıca oluşturulmuş **hammadde haram kritik listesi ve haramın önemli noktalarının tanımlanması** ile yapılacak önleyici faaliyetlerde hazırlanmış olacaktır

Şirket tetkik sonuçları temel olarak Helal Güvence Sisteminin uygulanması sürecini açıklar ve gerekliyse Helal Güvence Sisteminde yenileme yapmaktadır.

XI. İNSAN KAYNAKLARININ EĞİTİMİ VE SOSYAL UYUM

Mevcut eğitim planına ek olarak ürünün kalitesini (ürünün helallliğini) etkileyen tüm personel için yılda en az 2 kere eğitim planlanmıştır. İlk eğitim için referans olarak helal yönergeleri klavuzu kullanılarak yapılacak ikinci eğitim ise tüm departman sorumluları da dahil olmak üzere tüm personele helal güvence sisteminin amacı, kapsamı ve helal el kitabı anlatılacaktır

XII. YÖNETİMİ GÖZDEN GEÇİRME

Yönetimin Gözden Geçirme toplantısı periyodik aralıklarla olması gözetilerek yılda defa yapılmaktadır. Üst Yönetimin veya Yönetim Temsilcisinin talebi ile bunun dışında Yönetimin Gözden Geçirme toplantısı yapılmaktadır.

1.1. Gözden geçirme Girdisi

- Bir önceki toplantı kararlarının gözden geçirilmesi.

HAZIRLAYAN
KALİTE YÖNETİM TEMSİLCİSİ

ONAYLAYAN
YÖNETİM KURULU BAŞKANI

LOGO	HELAL EL KİTABI	Doküman No	
		Yayın Tarihi	
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	
		Sayfa No	

- Tetkik (İç – Dış – Müşteri) Sonuçları.
- **Helal güvence sistemini etkileyebilecek değişiklikler.**
- **Helal Güvence Sistemi güncelleme faaliyet sonuçları**
- Müşteri ilişkileri, müşteri memnuniyetine bağlı geri beslemeleri, şikâyetleri de içeren iletişim faaliyetler
- Acil durumlar, kazalar ve geri çekmeler
- Proses performansları ve ürün uygunlukları.
- Düzeltici ve Önleyici işlemlerle ilgili kararlar.
- İyileştirme için toplantıya katılacakların önerileri.
- Yönetim Sistemleri Politikası ve hedeflerin değerlendirilmesi.

1.2. Gözden Geçirme Çıktısı

- **Helal Güvence sisteminin** sağlanması
- Yönetim Sistemleri ve bu sistemlere ait proseslerin etkinliğinin iyileştirilmesi.
- Müşteri şartları ile ilgili ürünün iyileştirilmesi
- Yönetim Sistemleri Politikası ve Hedefleri.

XIII. TAKİP VE DEĞERLENDİRME

- Bu faaliyetlerle (anket, bulgular ve düzeltici eylem formları, rapor sistemi vs.) birlikte kullanılan dökümanlar, prosedürler kullanılarak helal güvence sisteminin verimliliği değerlendirilir. Önleyici faaliyetler ve helal güvence yönetim sisteminin güncelleştirilmesi ile, kurulmuş olan yönetim sisteminin etkinliğini ve sürekli iyileştirilmesini sağlamaktadır

Firmamızda Helal Güvence Sisteminin etkinliği iç denetimlerle takip edilmektedir.

HAZIRLAYAN
KALİTE YÖNETİM TEMSİLCİSİ

ONAYLAYAN
YÖNETİM KURULU BAŞKANI

LOGO	HELAL EL KİTABI	Doküman No	
		Yayın Tarihi	
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	
		Sayfa No	

Bu işlemlerin yapılabilmesi için hazırlanması gereken dökümanlar:

- Malzeme satın alımı
- Malzeme teslimatı
- Malzeme depolanması
- Araştırma ve geliştirme
- Üretim (üretim prosesi ve üretim ünitesinin temizlenmesi)
- Ürün depolanması
- Ürün dağıtımı
- Değerlendirme toplantılar

XV. EKLER

Helal el kitabıyla birlikte kullanılan bütün formlar el kitabına eklenmelidir;

1. Ürün Akış Şemaları
2. Son Ürün Spektleri, Akış Şemaları
3. Hammaddelerin Helal Sertifikaları
4. Kullanılan Katkıların Spekt, Fatura Ve Helal Sertifikaları
5. Onay Sayfası

HAZIRLAYAN
KALİTE YÖNETİM TEMSİLCİSİ

ONAYLAYAN
YÖNETİM KURULU BAŞKANI