



# Helal Belgesi Tanıtım Katalođu



## HELAL NEDİR?

Arapça menşeli olan bir kelime olan helal, meşru, yasal ve geçerli olan anlamına gelmektedir. Helal kelimesi pozitif yapıda olması ve bu yapının olumsuz durumuda mevcut olmakla birlikte o yapıya da Haram denmektedir. Haram' ın kelime anlamı ise helal in tam tersidir. Yani Gayri meşru, uygun olmayan, yasal olmayan, geçersiz olgu-durum-yapı manasındadır.

Müslümanlık ve Yahudilik dinleri gereğinde yenilen ve içilen ve/veya tüketilen bir şeyin yasal, meşru ve en önemlisi dinen uygun olması bir şarttır. İşte bu şart her iki din içinde standart kabul edilmektedir. Genel olarak tüm saf ve temiz unsurlar dinen helal kılınmıştır. Bunların dışındaki unsula haram kılınmıştır ki bu standartta majör uygunsuzluk olarak değerlendirilir ve helal ibaresi alamaz.

Allah-ü Teala Kutsal Kitabımız Kur' an-ı Kerim' de kullarına helal olanı yema ve helal olanı yaşamayı emretmektedir.

Bu emirlerinden bazı ayetler şöyledir:

Bismillahirrahmanirrahim,

Bakara Suresi 168. Ayette: "Ey insanlar! Bütün yeryüzündeki nimetlerimden helal olmak, temiz olmak şartıyla yiyin. Fakat şeytanın adımlarına uymayın. Çünkü o size belli bir düşmandır". Buyurulmaktadır.

Maide Suresi 88. Ayette: "Allah'ın size helâl ve temiz olarak verdiği rızıklardan yiyin ve kendisine iman etmiş bulunduğunuz Allah'tan korkun." Buyurulmaktadır.

Enfal Suresi 69. Ayet: "Artık elde ettiğiniz ganimetten helâl ve hoş olarak yiyin ve Allah'a karşı gelmekten sakının. Muhakkak ki, Allah bağışlayıcıdır ve merhamet edicidir". Buyurulmaktadır.

Nahl Suresi 114. Ayette: "Artık elde ettiğiniz ganimetten helâl ve hoş olarak yiyin ve Allah'a karşı gelmekten sakının. Muhakkak ki, Allah bağışlayıcıdır ve merhamet edicidir". Buyurulmaktadır.

Peygamber Efendimizin (S.A.V) bir hadisinde de:

Kütübü Sitte' den alınan hadis, İbnu Abbastan Rivayet edildiğine göre:

"Cahiliye halkı, bir çok şeyi (helal addedip) yiyor, birçoğunu da pis addederek yemiyordu. Allah Teala hazretleri Resulünü gönderdi, kitabını indirdi, helalini helal, haramını da haram kıldı. helal kıldığı helaldir, haram kıldığı da haramdır, sükut buyurduğu da aff(edilmiş)tir. İbnu Abbas, sonra şu ayet-i kerimeyi okudu: "(Ey Muhammed!) De ki: "Bana vahyolunanda, leş, akıtılmış kan, domuz eti, -ki pistir- ve günah işlenerek Allah'tan başkası adına kesilen hayvandan başkasını yemenin haram olduğuna dair bir emir bulamıyorum. Fakat darda kalan -başkasının payına el uzatmamak ve





zaruret miktarını aşmamak üzere- bunlardan da yiyebilir. Doğrusu Rabbin bağışlar ve merhamet eder" (En`am 145)."

## HELAL ÜRÜNLER NELERDİR?



Aşağıda sıralayacağımız ürünler helal ürünler dikakte alınabilir. Helal ürünler ayrıca birbirleriyle birleştirilerek yeni helal ürünleri oluşturabilirler.

- Balık
- Sarhoşluk vermeyen alkolsüz, katkısız doğal meyve içecekleri
- Uyuşturucu ve sarhoşluk vermeyen bitkiler
- Büyükbaş hayvanlardan(inek, deve, manda) ve Küçükbaş hayvanlardan(keçi) elde edilen sütler
- Ballar(Çiçek, Petek, Çam)
- Taze veya doğal yollardan dondurulmuş meyveler

- Fındık, ceviz, badem, yer fıstığı, ay çekirdeği, antep fıstığı, fındık gibi kabuklu ve reçineli meyveler
- Buğday, arpa, yulaf, çavdar, pirinç, çavdar gibi taneli gıdalar.

Sığır, koyun, keçi, tavuk, deve, geyik ve ördek gibi hayvanların ve av kuşlarının etleri de Helâldir. Ancak İslâmi usule göre avlanmış veya kesilmiş olmaları kati kuraldır.

İslami kurallarla kesim işlemi aşağıdaki metodlarla yapılır:

Hayvanı kesecek olan insan Müslüman olmalıdır. (Ehl-i Kitab'da olabilir). Kesilecek hayvan yere yatırılmalıdır. Gırtlığı üç ana kan damarının kesilebilmesi için keskin bir bıçakla kesilmelidir. Hayvanın gırtlığının acı vermeden kesimi esnasında, kesen şahıs Allah'ın adını zikretmeli veya "Bismillah Allah-u Ekber" duasınıda sürekli tekrar etmelidir.

## HELAL OLMA ŞARTLARI:

Alkol kullanmadan, eti helal ve kesimi İslami usulle yapılan hayvan veya bitkisel üretim gıda katkı maddeleri %100 helal kabul edilir.





## HARAM ÜRÜNLER NELERDİR?

Kur' an-Kerim ayetleri ve Peygamber Efendimiz (S.A.V) ' in buyurdıkları doğrultuda aşağıda belirtilen ürünler Yasaklanmış, meşru olmayan, haram Ürünler olarak kabul edilmiştir. Her Müslüman bu gıdalara dikkat etmeli ve uzak durmalı, kendinden de sakınmalıdır.

- Domuz, domuz eti ve domuz eti işlenmesinden elde edilen ürünler,
- Kan ve kandan yapılmış ürünler,
- Etobur hayvanlar,
- Yırtıcı kuşlar,
- Sürüngenler,
- Kesilmeden önce ölmüş hayvanın parçaları
- İslâmi usulle kesilmemiş, Allah(c.c)' tan başkası adına kesilmiş ve eti helâl olan hayvanlar,
- Böcekler
- Şarap, etil alkol ve ispirto, alkol ve tüm sarhoşluk veren maddeler,
- Uyuşturucu ve Sarhoşlu veren bitkiler



- Uyuşturucu ve sarhosluk veren kimyasal ürünler ve
- Yukarıda belirtilen ürünlerden her hangi biri ile karıştırılmış gıdalar.

Haram olma şartları:

Tüketilmesi yasaklanmış, haram kılınmış veya İslami usullere göre kesimi yapılmamış hayvan ürünü veya bitkisel olduğu halde alkolle muamele edilmiş maddelerden üretilmiş gıda katkı maddeleri %100 haram kabul edilir.

## İSLAM DİNİNİN HELAL VE HARAM PRENSİPLERİ

Helal Belgelendirmede islamin 11 temel kaidesini prensip olarak kabul etmekteyiz.

Bu prensipler:

- 1-Helâl ve haram kılma hakkı yalnız Allah (c.c.)' ındır.
- 2-Helâl eşyanın aslındadır.
- 3-Sadece iyi niyet haramı helal yapmaz.
- 4-Helâl'de, haram'dan kaçınmak için her şey vardır.
- 5-Helâl'i haramlaştırmak, Allah (c.c.) 'a ortak koşmanın eşidir.
- 6-Haram emri, bir şeyin çirkin ve zararlı oluşuna göredir.
- 7-Harama götüren her şey haramdır.
- 8-Haramı helalleştirmek için hile yapmak haramdır.
- 9-Haram herkes için haramdır.
- 10-Şüpheli olan her şeyden kaçınmak esastır.
- 11-Zaruretler mahzurları mübah kılar.



## HELAL BELGESİ NEDİR?

Helal Belgesi, güvenilir, dini bilgisi ve bilinci tam, muteber, işinin ehli ve tarafsız bir kurumun, belgelendirmeye tabi olan üretimi denetlemesini, dini kaideler, helal standartlarla uygunluk içerisinde üretimin yapıldığını teyit etmesini ve buna bağlı olarak, uygunluk verilmiş kabul edilirliliği



olan bir belge vermesini içeren bir uygulama işlemi grubudur. Gıdalarda helal olma şartı ile birlikte, sağlığa uygunluk ve safiyet de olması gereken şartlardır. Bu şartlarda verilen sertifikaya da Helal Sertifikası-Belgesi demekteyiz. ISO 9001, ISO 22000, PAS 220, FSSC 22000, HACCP gibi gıda sistemleriniz olmasada Helal belgesi alabilirsiniz.

## HELAL BELGESİNİ KİMLER ALMALI?

Helal Belgelendirme, Müslüman tüketiciler için, meşru olan ve kabul edilebilir gıdanın ve tüketilebilir ürünün üretilmesi için olmazsa olmaz şarttır. Helal Gıda mevzusu dünyadaki 1.5 Milyar olarak kabataslak bilinen Müslüman nüfusu ve de helal ürün yemeyi tercih eden diğer Yahudi inanç sahiplerini ve bu şartlara uygun beslenmeyi kabul eden toplumlari kapsamaktadır.



## HELAL BELGELENDİRMEİNİN YARARLARI NELERDİR?

-Ürünleri, katkı maddelerini, hazırlama ve işleme metodlarını, temizlik, hijyen, sanitasyon ve sağlık şartlarını, katı güvenlik şartları uyarınca denetleyen tarafsız bir gözlemleme, izlenebilirlik yapısı kurar.

-ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi, FSSC 22000 Güvenlik Sertifikalama Sistemi, HACCP, ISO 9001 ve benzer standartlara uygun ve yeni teknolojilere, yeni katkı maddelerine adaptasyonu hızlı bir şekilde takip edebilen, helal bilginin eğitimini almış uygun personel yapısını, ve bu personelleri denetim kabiliyetleri kazanmasını sağlar,

-üretilen ürünün ve üreticinin İslam inancına sahip ülkeler içinde tanınmasını, tercih edilmesini ve tanıtılmasını sağlar.

-Küresel fuarlarda, düzenleyici ülkelerde açılan yapıda yer alımlarına yardımcı olur,

-Helal sertifikalanmış ürünler için Pazar çok büyüktür. Dünyadaki 1.5 milyar müslümanı, milyonlarca Helal sertifikalanmış ürün tercih eden insanları kapsamaktadır.10 milyon Amerika'da, 25 milyon Avrupa'da, 300 milyon Afrika'da, 850 milyon Asya'da, 250 milyon Ortadoğu'da yaşamaktadır. Kaynaklar, Helal ürün pazarının yıllık talebinin 200 milyar ABD Doları civarında olduğunu belirtmektedir. Bu büyük pazara Bu sertifika ile kapı açabilirsiniz.



## HELAL BELGESİ BAŞVURU VE UYGULAMA GEREKLERİ

1-Başvuru Formu ve Sözleşme Formu,

2-Vergi Levhası,

3-İmza Sirküleri,

4-(Uygulanabilir ise )Yönetim sistemlerine ait el kitab(lar)ı,

5-Firmaya ait tanıtıcı broşür, katalog, elektronik doküman,

6-Firmanın ticari sicil kaydını ispatlayacak belgeler, (uygulanabilir ise ) Gıda üretim işletme kayıt/onay belgesi,

7-Ürün gruplarına göre tanımlanmış analiz sonuçlarının kopyası ve başvuran kuruluşun sektör gereksinimlerine ek olarak, ISO 9001 Belgesi Kalite Yönetim Sistemi ve ISO 22000 Belgesi Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi tescili ve gereklerine uygunluğu sağlamalıdır. Bu uygunluğun sağlanması için aşağıdaki dokümantasyonu oluşturmalıdır:

7.1-Kalite Yönetim Sistemi Standardının gerektirdiği dokümante edilmiş bilgi ,

7.2-Gıda Güvenliği Uygulamaları Kayıtları:

Gıda Güvenliği Uygulama Kayıtları (uygulanabilir olduğunda):

a)Tehlike ve Risk Analizi(leri)

b)Haccp Planı(ları)

c)Ürün / Batch izlenebilirlik kayıtları.

d)Kritik Kontrol Noktası kayıtları

e)Temizlik kayıtları

f)Ürün İmha ve geri çekme kayıtları

g)Her Ürün türü için aşağıda belirtilen ISO 17025 Akredite Test ve Analizler:



### **g.1) Bitkisel ve Hayvansal Yağ Ürünleri Test ve Analizleri**

- Real Time PCR
- Domuz DNA sı
- Aflotoksin
- Kurşun
- Dioksin ve PCB
- Erusik Asit
- Veteriner İlaç Kalıntısı

### **g.2) Et ve Et Ürünleri Test ve Analizleri**

- Mikrobiyolojik
- Ağır metal
- Renklendirici
- Dioksin ve PCB
- Serolojik histolojik analizler
- Real Time PCR
- Domuz DNA sı
- Nitrit ve Nitrat Analizleri
- GDO Analizi
- Veteriner İlaç Kalıntısı

### **g.3) Kakao ve Kakao Ürünleri Test ve Analizleri**

- Mikrobiyolojik Analizler
- Real Time PCR
- Domuz DNA





- Ağır Metal Analizleri
- Renklendirici Analizleri
- Asesulfam potasyum
- Aspartam,
- Sodyum sakkarin

#### **g.4) Őeker ve Őekerleme Mamulleri Test ve Analizleri**

- Mikrobiyolojik Analizler
- GDO
- Real Time PCR
- Domuz DNA
- Hammadde olarak kullanılan Jelatin Real Time PCR ve Domuz DNA
- Ağır metal
- Renklendirici

#### **g.5) Tahıl ve Tahıl Ürünleri Test ve Analizleri**

- Mikrobiyolojik Analizler
- GDO
- Real Time PCR
- Domuz DNA
- Hammadde olarak kullanılan Jelatin Real Time PCR ve Domuz DNA
- Ağır metal
- Renklendirici

#### **g.6)Tahıllar, Baklagiller ve Ürünleri Test ve Analizleri**



- Mikrobiyolojik Analizler
- GDO
- Ağır Metal
- Aflotoksin

#### **g.7) Yumurta ve Yumurta Mamulleri Test ve Analizleri**

- Mikrobiyolojik Analizler
- Ağır metal
- Dioksin ve PCB
- Veteriner İlaç Kalıntısı

#### **g.8) Süt ve Süt Mamülleri Test ve Analizleri**

- Mikrobiyolojik Analizler
- GDO
- Real Time PCR
- Domuz DNA
- Ağır Metal
- Renklendirici Analizleri
- Veteriner İlaç Kalıntısı

#### **g.9) Hazır Yemek (Pişirilmiş ya da Pişirilmeden Tüketilen) Test ve Analizleri**

- Mikrobiyolojik Analizler
- GDO
- Real Time PCR
- Domuz DNA



- Ağır metal
- Renklendirici Analizleri

#### **g.10) Gıda Katkı Maddeleri ile Temasta Bulunan Madde ve Malzemeler Test ve Analizleri**

- Serolojik Analiz
- Real Time PCR
- Domuz DNA
- Perfringens
- Salmonella
- Coli

#### **g.11) Gıda Katkı Maddeleri – Ekmek Mayası Test ve Analizleri**

- Mikrobiyolojik Analizler
- GDO
- Real Time PCR
- Domuz DNA

#### **g.12) Meyve Sebzeler ve Bunların Mamulleri Test ve Analizleri**

- Mikrobiyolojik Analizler
- GDO
- Real Time PCR
- Domuz DNA
- Ağır metal
- Renklendirici
- Kırmızı et veya özütü kullanılması durumunda serolojik analiz

#### **g.13) Çay ve Çay Ürünleri Test ve Analizleri**



- Mikrobiyolojik Analizler
- GDO
- Ağrı Metal
- Renklendirici
- Pestisist

#### **g.14) Bal ve Yan Ürünleri Test ve Analizleri**

- Boyar madde, Nişasta/Polen oranı, Protein ve Ham Bal Delta C13 Değerleri arasındaki fark, Bitki Şekerleri C4 Oranı, Naftalin, Clostridium Botulinum
- 10-HDA Tayini
- Pestisist
- İlaç Kalıntısı
- HMF Tayini

#### **g.15) Gıda Katkı Maddeleri - Yemeklik Tuz Test ve Analizleri**

- İyodür iyonu
- İyot Tayini
- Potasyum ferro siyanür miktarı

#### **g.16) Gıda Katkı Maddeleri - Sığır Jelatini Test ve Analizleri**

- Serolojik Analizler
- Real Time PCR
- Domuz DNA
- Kadmiyum, Bakır, Arsenik, Civa, Krom, Kurşun, Çinko
- Rutubet, Jel Direnci, Kül, Azot, Toplam Mezofilik Bakteri, E. Coli, Anaerobik Sporlar, Salmonella
- Veteriner İlaç Kalıntısı





#### **g.17) Baharatlar ve Çeşni Maddeleri Test ve Analizleri**

- Mikrobiyolojik Analizler
- GDO
- Renklendirici ve aflatoksin analizleri
- Okratoksin A
- Pestisit Max. kalıntı miktarı

#### **g.18) Özel Beslenme Amaçlı Gıdalar Test ve Analizleri**

- Mikrobiyolojik Analizler
- GDO
- Real time PCR ile domuz DNA'sı
- Ağır metal
- Renklendirici analizi
- Glutensiz olarak tanımlanan gıdalarda gluten miktarının tespiti

#### **g.19) Su Test ve Analizleri**

- Son Ürün Analizleri

#### **g.20) Meşrubat (Alkolsüz İçecekler) Test ve Analizleri**

- Mikrobiyolojik Analizler
- GDO
- Real time PCR ile domuz DNA
- Jelatinden numune alınarak Real time PCR ile domuz DNA'sı
- Ağır metal
- Renklendirici analizleri



- Nitrat, yapay tatlandırıcılar (Aspartam, asesülfam-k, sakkarin), karbondioksit, fosforik asit ve kinin analizleri

- Dimetilpolisiloksan analizi

#### **g.21) Gıda Maddeleri ile Temasta Bulunan Madde ve Malzemeler-Kolajen Kılıf Test ve Analizleri**

- Serolojik analiz

- Real time PCR ile domuz DNA'sı

- Arsenik, kurşun, kadmiyum, civa, krom, bakır, çinko analizleri

- Salmonella analizi

- Veteriner ilaç kalıntısı

#### **g.22) Kahve ve Kahve Ürünleri Test ve Analizleri**

- Mikrobiyolojik Analizler

- GDO

- Real time PCR ile domuz DNA'sı

- Jelatinden numune alınarak Real time PCR ile domuz DNA'sı

- Ağır Metal

- Renklendirici Analiz

#### **g.23) Balık ve Balık Ürünleri Test ve Analizleri**

- Kurşun, kadmiyum, civa miktarlarının tesbiti

- Dioksin ve Dioksin benzeri PCB'lerin toplamı

- Salmonella ve L. Monocytogenes analizleri

- Histamin analizi

- Real time PCR ile domuz DNA'sı

- İlaç Kalıntısı



#### **g.24) Baharatlar ve Çeşni Maddeleri - Çeşni Maddeleri Test ve Analizleri**

- Mikrobiyolojik Analizler
- GDO
- Renklendirici analizleri
- Aflatoksin analizleri

#### **g.25) Nişasta ve Nişasta Ürünleri Test ve Analizleri**

- Mikrobiyolojik analizler
- GDO
- Real time PCR ile domuz DNA'sı
- Jelatinden numune alınarak Real time PCR ile domuz DNA'sı
- Ağır Metal
- Renklendirici analizleri

#### **g.26) Yağlı Tohumlar Test ve Analizleri**

- Mikrobiyolojik analizler
- GDO
- Aflatoksin analizleri

#### **g.27) Kozmetik Test ve Analizleri**

- GDO
- Real time PCR ile domuz DNA'sı
- Ağır metal analizleri
- Mikrobiyolojik analizler



## **HELAL BELGESİ İÇİN BİNALAR VE İLİŞKİLİ YARDIMCI TESİSLERİN YAPILARI, YERLEŞİMLERİ GEREKLERİ**

İşletme içi, merdivenler, kapılar pencerelerin gerekli onarımları yapılmalı. Duvarların düz yüzeyli, su geçirmez, yıkanabilir, haşere yerleşimine izin vermeyen, pürüzsüz ve açık renkli malzemedan yapılmış olmalı. Tavanda yoğunlaşmanın, damlamanın, kir birikmesi ve küf oluşumu engellenmeli.

Zemin su geçirmez kırık, çatlak ve kaygan olmayan, yıkanabilir, temizlik ve dezenfeksiyona uygun malzemedan yapılmalı o, su birikmeyecek şekilde olmalı, zeminin sıvıların kolay akacağı şekilde eğimli olmalı, zeminde ürün kalıntısının olmamalı. İşletme içi borular kirli olmamalı. Duvarda ve çatıda delikler boşluklar olmamalı.

İşletme Çevresinde, bulaşmaya yol açacak çöp ve atık yığınları, su birikintileri, zararlıların yerleşmesine yol açabilecek ortamlar olmamalı. İşletmeye giden yollar tozlu ve kirli olmamalı.

Çalışma alanları ve bina eklentileri aydınlatmanın yeterli ve gıdaların gerçek rengini gösterecek düzeyde olması. İşletme içi ampuller, florasenler vb. kırılmadan kaynaklanacak cam bulaşmalarına karşı korunaklı olmalı.

Çalışma alanları ve bina eklentileri aydınlatmanın yeterli ve gıdaların gerçek rengini gösterecek düzeyde olması. İşletme içi ampuller, florasenler vb. kırılmadan kaynaklanacak cam bulaşmalarına karşı korunaklı olmalı.

İş yerinin her bölümünde havalandırmayı sağlayıcı düzenek bulunmalıdır.

Çalışma alanları ve bina eklentileri aydınlatmanın yeterli ve gıdaların gerçek rengini gösterecek düzeyde olması. İşletme içi ampuller, florasenler vb. kırılmadan kaynaklanacak cam bulaşmalarına karşı korunaklı olmalı.

## **HELAL BELGESİ İÇİN DEPOLAMA, ATIK-KANALİZASYON GİBİ DESTEK HİZMETLERİ GEREKLERİ**

İş yerinin her bölümünde havalandırmayı sağlayıcı düzenek bulunmalıdır.

Kullanılan suyun analizleri yapılmalıdır. Üretimde içme suyu kullanılmalıdır. Soğuk hava depolarında jeneratör kullanılmalıdır. Sıcaklık Ölçüm cihazları bulunmalıdır.

Katı atıklar işletme içerisinde birikmemeli, Atık ve çöpler uygun şekilde toplanarak, bertaraf edilmelidir.

İşletmede oluşan sıvı atıklar borularla kanalizasyona atılmalı, Drenaj sistemi olmalıdır.





## **HELAL BELGESİ İÇİN PROSES HATLARI VE EKİPMANLARI GEREKLERİ**

Hammadde, mamul madde, katkı ve diğer yardımcı maddeler, alet ve ekipman gıda ile temas eden madde ve malzeme ile temizlik madde ve malzeme depoları birbirinden ayrı olmalı. Ürünler bulaşmanın ve bozulmanın önleneyeği koşullarda ayrı ayrı ve palet yüksekliğinde zeminle ve duvarla temas etmeyecek şekilde depolanmalıdır.

Üretim hatları, makine, ekipman sadece helal gıda üretimi için kullanılmalıdır. Helal olmayan girdi/yarı mamul/mamul madde ile kontamine olan üretim donanımı; hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun olarak yıkanıp temizlenmeli ve helal gıda üretimine hazır hale getirilmelidir. Üretim donanımında kullanılan yağlar; gıdaya uygun olmalı ve helal olmayan herhangi bir bileşen içermemelidir.

## **HELAL BELGESİ İÇİN HAŞERE KONTROLÜ GEREKLERİ**

Haşere Kontrol Firmalarından lisanslı hizmet alınmalıdır. Bu hizmetlerle Pest Kontrol önlemleri alınmalı, ilaçlama ve kontrollerin yapılmalı, duvarlarda, zeminde ve tavanda delik ve açıklıklar olmamalı, kapılar açık olmamalı, pencerelerin açık olması durumunda sineklikler olmalı, camlar kırılmaya ve ışığa karşı filmli olmalıdır.

## **HELAL BELGESİ İÇİN METAL KONTROL GEREKLERİ**

Ürün içeriğine metal bulaşma riski bulunan alanlarda gıda güvenliğini sağlamak için metal dedektör bulunmalıdır.

## **HELAL BELGESİ İÇİN TEDARİKÇİ KONTROLÜ GEREKLERİ**

Tedarik ve Tedarikçi yapısında, Ürün güvenliğini tehdit edebilecek hammaddeden kaynaklanan fiziksel, kimyasal veya biyolojik tehlikelerin tanımlanmalı ve gerekli önlemler alınmalıdır.

## **HELAL BELGESİ İÇİN PERSONEL GEREKLERİ**

Personel işe alımdan önce sağlık kontrollerinden geçirilmeli ve çalışma süresi boyunca belirlenmiş periyotlarda Hijyen eğitimleri almalıdır.

Hijyen uygulamaları kayıt altına alınmalı ve gerekli kontroller yapılmalıdır.



**ISQ**

**İNTERSİSTEM TEKNİK SERTİFİKASYON  
ULUSLARARASI BELGELENDİRME  
DENETİM GÖZETİM VE EĞİTİM  
HİZMETLERİ SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ.**

**Yeşilbağlar Mah. Selvili Sk. No:2-2/16**

**34893, Pendik/İstanbul/Türkiye**

**Tel:+90 216 305 4666**

**E-Mail:info@belgelendirme.com.tr**

**Başvuru:başvuru@intersistemteknik.com**

**[www.belgelendirme.com.tr](http://www.belgelendirme.com.tr)**

**[www.intersistemteknik.com](http://www.intersistemteknik.com)**