

Firmamız Helal Sertifikası başvuru tarihinden itibaren üretim ve hizmet sunum aşamalarında İslami usullere uygun olmayan hiçbir türlü gıda katkı maddesi kullanmayacağını, İslami usullere uygun olmayan Et ve Et ürünleri kullanmayacağını ve tedarik etmeyeceğini mevcut tedarikçilerini Helal Sertifikası sahibi olan muteber işinin ehli kurumlar arasından seçeceğini taahhüt eder.

Yapılacak denetim, kontrol ve analizler de bu yazılı taahhütnamaya uygun olmayan herhangi bir yol yöntem, yarı mamul ve mamulün firma içerisinde tespiti halinde firmanın konu ile ilgili yazılı açıklama yapması talep edilir.

Eğer tespiti yapılan uygunsuz durumun hataen (sevhen) olduğu ispatlanır veya görülürse bu durumda uygunsuzluk DÖF formuyla aynı uygunsuzluk tekrarlanmayacak şekilde gerekli tedbirler alınarak raporlanır. Bu durumda Helal Sertifikası halen geçerli olarak kalacaktır.

Ancak fark edilen uygunsuzluk bilerek veya suistimal neticesinde ortaya çıkmışsa hata düzeltilsin düzeltilmesin Helal Sertifikası tek taraflı olarak Helal Belgelendirme Kuruluşu tarafından iptal edilecektir.

Uygunsuzluk giderilirken gerekirse imha ve geri çekme prosedürleri uygulanacaktır. Bu amaçla eğer mevcutsa ISO 22000 gıda güvenliği yönetim sistemi içerisinde yer alan DÖF formları, Geri Çekme Prosedür (veya talimatı), İmha Prosedür (veya talimatı) uygulanacak, eğer bu sistemler mevcut değilse HACCP Prosedürleri gereğince gereken yapılacaktır.

Bu sistemlerin hiç birinin olmaması durumunda eğer firmanın Gıda İşletme Sicil Kayıt Sertifikası yoksa Helal Sertifikası verilmeyecektir.

Helal Sertifikası verilen kurum, Belgelendirme Kuruluşu tarafından yılda en az 2 defa habersiz denetim yapabilme hakkını saklı tutar. Bunun üzerindeki denetim sayılarında Helal Belgelendirme Kuruluşu firmaya denetim olacağı tarih ve saati bildirir.

HELAL SERTİFİKASI GENEL ŞARTLARI

SORULAR	EVET	HAYIR
Kuruluş genelinde gerekli temizlik ve hijyen şartları sağlanmış mı?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Dokümante edilmiş bir Hijyen Prosedürü bulunuyor mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Helal şartlarına uygun satın alma prosedürü oluşturulmuş mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Uygun olmayan ürün alanı mevcut mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Uygun olmayan ürünler için geri çekme ve imha talimatları mevcut mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Personele kişisel hijyen (El Yıkama, Tırnak, Saç, Takı Takma) eğitimleri verilmiş mi?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
İslami usullere uygun olarak firma içerisinde namaz kılan personel için ayrı bir alan belirlenmiş mi?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Namaz kılmak için ayrılmış uygun bölümde seccade ve kible yön işareti bulunuyor mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Namaz kılan personel için abdest alma alanı bulunuyor mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Personelin kendisine ait kişisel kilitli dolaplarında bulunduğu soyunma giyinme odası bulunuyor mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

AdlBelge Danışmanlık Hizmetleri	HELAL SERTİFİKA BAŞVURU TAAHHÜTNAMESİ
--	--

Kuruluş sahipleri ve yöneticileri İslami Helal Şartlarına uygun olmayan ürün ve katkıları biliyor mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mevcut kullanılan katkıları Helal şartlarına uygun mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mevcut üretim yöntemleri Helal şartlarına uygun mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Haşere mücadelesi amacıyla haşere ilaçlama pest kontrol sözleşmesi bulunuyor mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Firma satın aldığı tüm ham maddelere ait alım faturalarını saklıyor mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Özellikle gıda üretim yerlerinde Gıda Üretim Alanı dış etkenlerden yalıtılmış mı?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Eldiven ve bone kullanımına dikkat ediliyor mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Firma içerisinde personelin kolayca ulaşabileceği alanlarda El Hijyen Sıvısı bulunuyor mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gıda üretim, saklama ve sergi alanlarına sinek, böcek, fare vb haşeratin girmesini engellemek adına gerekli tedbirler alınmış mı? (Hava perdesi, sineklik, fare istasyonları vb...)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Çalışanların kılık kıyafetleri temiz ve düzgün mü?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Portör muayeneleri düzenli yapılıyor ve dosyalanıyor mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Depolama talimatları ve ürünlerin bozulmadan saklanması için gerekli talimatlar oluşturulmuş mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gıda laboratuvar analizleri mevcut mu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

HELAL SERTİFİKASI VERİLMESİ UYGUN OLMAYAN ÜRÜNLER VE FİRMALAR

İslami usullere uygun olmayan her türlü gıda ve gıda ürünleri ile bunlardan mamul katkı maddeleri
Hijyenik olmayan üretim alanı ve üretim şartları
Yasal izinleri bulunmayan işletmeler
GDO' lu ham madde ve ürünler
Ölü eti ve leş hayvanlardan üretilmiş mamüller
Doğrudan kan veya kandan üretilmiş ham madde ve katkıları
Sarhoşluk verici maddeler (Alkol, uyuşturucu vb.)
Domuz ve domuzdan elde edilmiş tüm katkı, madde, ürün ve malzemeler

TARİH:/...../20.....

FİRMA ADI ve TEL. NO	YETKİLİ ve GSM NO	KAŞE ve İMZA