



HELAL GIDA TEKNİK TETKİKÇİ ve HELAL GIDA TEKNİK UZMANI PERSONEL BELGELENDİRME PROGRAMI

1. AMAÇ ve KAPSAM

Bu program; Helal Gıda Aday Teknik Tetkikçi, Helal Gıda Teknik Tetkikçi ve Helal Gıda Teknik Uzmanı olarak belgelendirilmek üzere başvuruda bulunan kişilerin bilgi, beceri, deneyim, yetkinlik ve kişisel niteliklerinin değerlendirilmesine ilişkin esasları kapsar.

Program kapsamında; başvuruların alınması ve ön değerlendirilmesi, sınav ve değerlendirme süreçlerinin planlanması ve gerçekleştirilmesi, sınav sonuçlarının değerlendirilmesi, belgelendirme kararlarının verilmesi, belge yenileme ve kapsam geçiş işlemleri ile belge askıya alma, geri çekme ve iptal süreçlerine ilişkin yöntem ve kriterler tanımlanmaktadır.

İlgili program sadece SYM Belgelendirme tarafından kullanılacak olup başka bir uygunluk değerlendirme kuruluşu tarafından kullanılmasına müsaade edilmeyecektir.

2. SORUMLULAR

Genel Müdürü
Personel Belgelendirme Sorumlusu
Yönetim Temsilcisi
Belge Karar Verici
Personel Belgelendirme Program Komitesi
Tüm Çalışanlar

3. KISALTMALAR

SYM: SYM Belgelendirme, Eğitim, Muayene ve Test Hizmetleri Sanayi ve Ticaret Ltd. Şti
HAK: Helal Akreditasyon Kuruluşu
YÖK: Yüksek Öğretim Kurumu
HGT: Helal Gıda Teknik Tetkikçi
HGAT: Helal Gıda Aday Teknik Tetkikçi
HGTU: Helal Gıda Teknik Uzman

4. TANIMLAR

Personel Belgelendirmesi: Bir kişinin, belirlenmiş bir standart veya program kapsamında gerçekleştirilen yazılı, sözlü ve/veya uygulamalı sınavlar sonucunda ilgili şartları sağladığının bağımsız bir üçüncü taraf tarafından yazılı olarak güvence altına alınmasıdır.

SYM Belgelendirme Kuruluşu: Helal alanında görev yapan kişilerin, kuruluşumuz tarafından hazırlanmış ve onaylanmış personel belgelendirme programları doğrultusunda bilgi, beceri ve yetkinliklerini değerlendiren ve belgelendiren kuruluştur.

Personel Belgelendirme Programı: SYM tarafından yürütülen personel belgelendirme faaliyetlerinde, adayların değerlendirilmesinde esas alınan; ulusal, bölgesel veya uluslararası standartlar ile tanınmış meslek kuruluşları veya yetkili otoriteler tarafından hazırlanmış dokümanlardır.

Program Sahibi: Kuruluşumuza ait özgün personel belgelendirme programlarının geliştirilmesi, sürdürülmesi, güncellenmesi ve uygulanmasından sorumlu taraftır.

Personel Belgelendirme Karar Alıcı: ISO/IEC 17024 "Uygunluk Değerlendirmesi - Personel Belgelendirmesi Yapan Kuruluşlar İçin Genel Şartlar", OIC SMIIC 34 "Uygunluk Değerlendirmesi - Helalle İlgili Faaliyetlerde Yer Alan Kişilerin Belgelendirilmesini Yapan Kuruluşlar İçin Genel Gereklilikler" standardı, ilgili OIC/SMIIC standartları, SYM Helal Personel Belgelendirme Program Komitesi tarafından onaylanmış programlar, HAK tarafından yayımlanan zorunlu dokümanlar ile SYM tarafından belirlenen usul ve esaslar çerçevesinde değerlendirme yapan ve gerekli müeyyidelerin uygulanmasına karar veren komitedir.



HELAL GIDA TEKNİK TETKİKÇİ ve HELAL GIDA TEKNİK UZMANI PERSONEL BELGELENDİRME PROGRAMI

Personel Belgelendirme Program Komitesi: OIC SMIIC 34 standardı, ilgili OIC/SMIIC standartları, ulusal ve uluslararası akreditasyon kuruluşlarının rehber dokümanları ile SYM tarafından belirlenen usul ve esaslar doğrultusunda; personel belgelendirme programlarının hazırlanması, gözden geçirilmesi, onaylanması ve güncellenmesine karar veren komitedir.

Helal Gıda Teknik Tetkikçi: Helal uygunluk değerlendirme kuruluşlarında üçüncü taraf olarak veya helal gıda üretim sistemi uygulayan kuruluşlarda birinci ve ikinci taraf olarak görevlendirilen; helal gıda yönetim sistemi ve üretim süreçlerine ilişkin tetkikleri gerçekleştirebilecek bilgi, beceri, deneyim ve yetkinliğe sahip kişidir.

Helal Gıda Aday Teknik Tetkikçi: Helal uygunluk değerlendirme kuruluşlarında üçüncü taraf veya helal gıda üretim sistemi uygulayan kuruluşlarda birinci ve ikinci taraf tetkiklerde görev almak üzere yetiştirilen, gerekli bilgi, beceri ve yetkinliği kazanma sürecinde olan kişidir.

Helal Gıda Teknik Uzmanı: Helal uygunluk değerlendirme kuruluşları tarafından gerçekleştirilen üçüncü taraf tetkiklerde veya helal gıda üretim sistemi uygulayan kuruluşların birinci ve ikinci taraf tetkiklerinde uzman kişi olarak görevlendirilen; helal gıda üretim süreçleri konusunda teknik destek ve yönlendirme sağlayabilecek bilgi, beceri ve yetkinliğe sahip kişidir.

Sınav Yeri: SYM tarafından uygunluğu onaylanmış, sınavların güvenilir ve kontrollü şekilde gerçekleştirilebilmesi için gerekli fiziki ve teknik imkânlarla sahip sınav merkezidir.

5. UYGULAMA

Helal Gıda Teknik Denetçi/Teknik Uzman belgelendirmesinin amacı, denetçilerin bilgi ve becerilerinin objektif kriterlerle ölçülerek yetkinliklerinin doğrulanması, kurumların ulusal ve uluslararası standartlara uyumunun sağlanması, helal gıda süreçlerinde kalite güvencesi oluşturulması ve risklerin azaltılmasıdır; aynı zamanda belgelendirilmiş denetçiler, işveren ve müşteri nezdinde güven ve saygınlık kazanır, kariyer gelişiminde rekabet avantajı elde eder, sürekli öğrenme ve gelişim için teşvik edilir, uluslararası iş gücü hareketliliği fırsatlarına erişir ve adil, şeffaf bir değerlendirme süreciyle mesleki yeterliliğini kanıtlar.

5.1 Uygulamaya Esas Teşkil Eden Kaynaklar

OIC/SMIIC 1-Helal Gıda için Genel Kurallar

OIC/SMIIC 2-Helal belgelendirmesi yapan kuruluşlar için gereklilikler

OIC/SMIIC 6-Helal yiyecek ve içeceklerin bulunduğu, hazırlandığı, saklandığı ve servis edildiği yerlere yönelik özel gereklilikler

OIC/SMIIC 24-Gıda katkıları ve helal gıdaya eklenen diğer kimyasallar için genel gereklilikler

OIC/SMIIC 34-Helalle ilgili faaliyetlerde yer alan kişilerin belgelendirmesini yapan kuruluşlar için genel gereklilikler

ISO 19011-Yönetim sistemleri tetkik kılavuzu

ISO 22000-Gıda zincirindeki tüm kuruluşlar için şartlar

AKR-Fo-006 Personel Ön Yetkinlik ve Belgelendirme Kriterleri Formu

AKR-Pr01-Rh-003 Helal Akreditasyon Denetimi Usul ve Esasları Rehberi

AKR-Rh-006 Personel Belgelendirme Kuruluşlarının Helal Akreditasyonu Rehberi

5.2 Çalışma Alanları

5.2.1 Helal Gıda Teknik Tetkikçi

Helal Gıda Teknik Tetkikçi; OIC SMIIC 34, ilgili OIC SMIIC standartları ve SYM tarafından belirlenen usul ve esaslara uygun olarak oluşturulan personel belgelendirme programları kapsamında yetkilendirilir.

Bu kapsamda Helal Gıda Teknik Tetkikçi;

- Akredite helal uygunluk değerlendirme kuruluşları tarafından gerçekleştirilen üçüncü taraf tetkiklerde,
- Kuruluşların kendi yönetim sistemleri kapsamında yürüttükleri birinci taraf iç tetkiklerde,
- Tedarikçi, taşıyıcı veya dış sağlayıcılara yönelik gerçekleştirilen ikinci taraf tetkiklerde

baş tetkikçi, tetkikçi veya ekip üyesi olarak görev alabilir.



HELAL GIDA TEKNİK TETKİKÇİ ve HELAL GIDA TEKNİK UZMANI PERSONEL BELGELENDİRME PROGRAMI

5.2.2 Helal Gıda Aday Teknik Tetkikçi

Helal Gıda Aday Teknik Tetkikçi; OIC SMIIC 34, ilgili OIC SMIIC standartları ve SYM tarafından belirlenen usul ve esaslara uygun olarak oluşturulan personel belgelendirme programları kapsamında görevlendirilir.

Bu kapsamda Helal Gıda Aday Teknik Tetkikçi;

- Akredite helal uygunluk değerlendirme kuruluşları tarafından gerçekleştirilen üçüncü taraf tetkiklere,
- Kuruluşların kendi yönetim sistemleri kapsamında yürüttükleri birinci taraf iç tetkiklere,
- Tedarikçi, taşıyıcı veya dış sağlayıcılara yönelik gerçekleştirilen ikinci taraf tetkiklere

gözlemci statüsünde veya yetkin bir tetkikçinin gözetim ve rehberliğinde katılım sağlayabilir.

5.2.3 Helal Gıda Teknik Uzmanı

Helal Gıda Teknik Uzmanı; OIC SMIIC 34, ilgili OIC SMIIC standartları ve SYM tarafından belirlenen usul ve esaslara uygun olarak oluşturulan personel belgelendirme programları kapsamında görevlendirilir.

Bu kapsamda Helal Gıda Teknik Uzmanı;

- Akredite helal uygunluk değerlendirme kuruluşları tarafından gerçekleştirilen üçüncü taraf tetkiklerde,
- Kuruluşların kendi yönetim sistemleri kapsamında yürüttükleri birinci taraf iç tetkiklerde,
- Tedarikçi, taşıyıcı veya dış sağlayıcılara yönelik gerçekleştirilen ikinci taraf tetkiklerde

teknik uzman statüsünde görev alır. Teknik uzman, tetkik ekibi ile koordineli çalışır ve uzmanlık alanına ilişkin teknik değerlendirme, analiz ve rehberlik desteği sağlar.

5.3 Yeterlilik Şartları

5.3.1 Helal Gıda Aday Teknik Tetkikçisi, Helal Gıda Teknik Tetkikçisi ve Helal Gıda Teknik Uzmanının Kişisel Özellikleri

Helal Gıda Aday Teknik Tetkikçisi, Helal Gıda Teknik Tetkikçisi ve Helal Gıda Teknik Uzmanının aşağıda belirtilen kişisel özelliklere sahip olmalıdır:

- Denetim faaliyetlerini etkin şekilde yönetebilecek planlama, organizasyon ve yönetim becerisine sahip olmak,
- Ekip çalışmasına uyum sağlamak ve takım çalışmasına yatkın olmak,
- Tarafsız, bağımsız, objektif ve profesyonel bir yaklaşım sergilemek,
- Sabırlı, saygılı, dürüst ve nazik bir tutum göstermek,
- Denetim süreçlerini planlayabilmek ve etkin zaman yönetimi becerisine sahip olmak,
- Kişisel verilerin, kuruluş bilgilerinin ve denetim kayıtlarının gizliliğini ve güvenliğini sağlamak,
- Yazılı ve sözlü iletişimde etkili iletişim becerilerine sahip olmak,
- Uygun ve etkili beden dili kullanabilmek,
- Etkin dinleme, analiz ve gözlem yapabilme yeteneğine sahip olmak,
- Güncel bilgiye sahip, hazırlıklı, çalışkan ve mesleki prensiplere bağlı olmak,
- Pratik düşünebilen, dakik, yapıcı ve çözüm odaklı bir yaklaşım sergilemek,
- Uyumlu, kontrollü ve disiplinli davranış göstermek,
- İslami iş ahlakı ve mesleki etik değerlere uygun hareket etmek,
- İslami esaslar, helal uygunluk prensipleri ve ilgili kurallara uygun davranış sergilemek.

5.3.2 Helal Gıda Teknik Tetkikçinin Bilgi ve Beceri Düzeyi

5.3.2.1 Standart Bilgi ve Beceri Düzeyi

Helal Gıda Aday Teknik Tetkikçisi, Helal Gıda Teknik Tetkikçisi ve Helal Gıda Teknik Uzmanı aşağıda belirtilen standartlar ve ilgili gereklilikler hakkında yeterli bilgiye sahip olmalıdır:

- OIC SMIIC-1
- OIC SMIIC-2
- OIC SMIIC-6
- OIC SMIIC-24
- ISO 22000-Gıda zincirindeki kuruluşlar için şartlar
- ISO 19011- Yönetim sistemleri tetkik prensipleri ve uygulamaları

Bu standartlar kapsamında adaylar; helal uygunluk gerekliliklerini, gıda güvenliği yönetim sistemi yaklaşımını, tetkik prensiplerini ve uygunluk değerlendirme süreçlerini anlayacak düzeyde bilgi ve yorumlama becerisine sahip olmalıdırlar.



5.3.2.2 Sektöre Yönelik Bilgi ve Beceri Düzeyi

Helal Gıda Aday Teknik Tetkikçisi, Helal Gıda Teknik Tetkikçisi ve Helal Gıda Teknik Uzmanı aşağıda belirtilen alanlarda yeterli bilgi ve beceriye sahip olmalıdır:

- İlgili yönetim sistemleri prensipleri ve uygulamaları,
- İlgili ulusal ve uluslararası sektörel mevzuat, standartlar ve rehber dokümanlar,
- OIC SMIIC 1 başta olmak üzere ilgili OIC SMIIC helal standartları, düzenlemeler ve uygulama kılavuzları,
- İyi Üretim Uygulamaları (GMP), İyi Hijyen Uygulamaları (GHP) ve İyi Laboratuvar Uygulamaları (GLP) gibi üretim, hijyen ve kalite güvence sistemlerine ilişkin temel uygulamalar.

Bu kapsamda adaylar, helal uygunluk ve gıda güvenliği sistemleri ile entegre şekilde sektörel riskleri değerlendirebilme, uygulamaları yorumlayabilme ve tetkik faaliyetlerine teknik katkı sağlayabilme yetkinliğine sahip olmalıdırlar.

5.3.2.3 Tetkikçi Bilgi ve Beceri Düzeyi

Helal Gıda Aday Teknik Tetkikçisi, Helal Gıda Teknik Tetkikçisi ve Helal Gıda Teknik Uzmanı; tetkik faaliyetlerinin etkin ve sistematik şekilde yürütülmesini sağlamak amacıyla aşağıda belirtilen bilgi ve becerilere sahip olmalıdır:

- Tetkik ilkeleri, prosedürleri ve tekniklerini uygulayabilme,
- İşin etkin şekilde planlanması ve organize edilmesi,
- Tetkikin, üzerinde mutabık kalınan zaman planına uygun şekilde yürütülmesini sağlama,
- Önemli hususları önceliklendirme ve denetim sırasında bu alanlara odaklanma,
- Etkili görüşme, dinleme, gözlemlleme ve doküman inceleme yöntemleriyle bilgi toplama,
- Kayıtlar ve veriler üzerinde çalışma ve analiz yapabilme,
- Tetkik kapsamında numune alma tekniklerinin uygunluğunu değerlendirme ve sonuçlarını yorumlama,
- Toplanan bilgilerin doğruluğunu doğrulama ve çapraz kontrol etme,
- Tetkik bulgularını ve sonuçlarını desteklemek üzere tetkik kanıtlarının yeterliliğini ve uygunluğunu değerlendirme,
- Tetkik bulgularının ve sonuçlarının güvenilirliğini etkileyebilecek faktörleri analiz etme,
- Tetkik faaliyetlerine ilişkin kayıtların tutulması için iş dokümanlarını etkin şekilde kullanma,
- Tetkik raporlarını açık, anlaşılır ve sistematik şekilde hazırlama,
- Bilginin gizliliğini ve güvenliğini sağlama ve sürdürme,
- Etkin iletişimi sağlama (doğrudan iletişim veya gerektiğinde tercüman desteği ile),
- Tetkik sürecine ilişkin tüm faaliyetlerde profesyonel yaklaşım ve uygun etik kurallara uyma.

Bu beceri ve yetkinlikler, OIC SMIIC 2 ve ISO 19011 standartlarında tanımlanan tetkik prensipleri ve uygunluk değerlendirme esasları ile uyumlu olarak uygulanır.

5.3.3 Helal Gıda Aday Teknik Tetkikçinin Bilgi ve Beceri Düzeyi

Helal Gıda Aday Teknik Tetkikçinin bilgi ve beceri düzeyi, Helal Gıda Teknik Tetkikçisi için tanımlanan tüm bilgi, beceri ve yetkinlik gerekliliklerini karşılamalıdır.

Bu kapsamda aday tetkikçi; ilgili standartlar, tetkik prensipleri ve uygulama teknikleri dahil olmak üzere, Helal Gıda Teknik Tetkikçisi seviyesinde tanımlanan tüm bilgi ve becerileri edinmiş olmalı ve bu bilgi ve becerileri gözetim altında uygulayabilecek yeterliliğe sahip olmalıdır.

5.3.4 Helal Gıda Teknik Uzmanının Bilgi ve Beceri Düzeyi

5.3.4.1 Standart Bilgi ve Beceri Düzeyi

Helal Gıda Teknik Uzmanı; aşağıda belirtilen standartlar ve ilgili gereklilikler hakkında yeterli bilgi ve uygulama becerisine sahip olmalıdır:

- OIC SMIIC-1
- OIC SMIIC-6
- OIC SMIIC-24
- OIC SMIIC-2



HELAL GIDA TEKNİK TETKİKÇİ ve HELAL GIDA TEKNİK UZMANI PERSONEL BELGELENDİRME PROGRAMI

- ISO 22000-Gıda zincirindeki kuruluşlar için şartlar
- FSSC 22000 sistemi ve gereklilikleri
- İyi Üretim Uygulamaları (GMP) ve ilgili kılavuzlar

Bu kapsamda Helal Gıda Teknik Uzmanı, helal uygunluk ve gıda güvenliği sistemleri ile entegre şekilde üretim süreçlerini değerlendirebilecek, teknik analiz yapabilecek ve tetkik ekiplerine uzmanlık düzeyinde katkı sağlayabilecek bilgi ve yetkinliğe sahip olmalıdır.

5.3.4.2 Sektöre Yönelik Bilgi ve Beceri Düzeyi

Helal Gıda Teknik Uzmanı; aşağıda belirtilen alanlarda bilgi ve beceriye sahip olmalıdır:

- Yasal şartları, ulusal ve uluslararası standartları takip edebilme ve yorumlayabilme,
- İlgili ürün ve hizmet standartları hakkında bilgi sahibi olma,
- Helal gıda sektöründe üretilen ürünler ve üretim süreçlerine ilişkin uygulamaları bilme,
- Üretim ve işleme proseslerine hâkim olma,
- Üretimin tüm aşamalarında hijyen ve sanitasyon yöntem ve kurallarını bilme ve değerlendirme,
- OIC SMIIC 1 başta olmak üzere ilgili OIC SMIIC helal standartları, ilgili mevzuat ve kılavuzların sektörel uygulamalarını bilme ve yorumlayabilme,
- Sektöre özgü İyi Laboratuvar Uygulamaları (GLP), İyi Üretim Uygulamaları (GMP) ve İyi Hijyen Uygulamaları (GHP) ile iyileştirme çalışmalarına hâkim olma,
- Proseslerin geçerli kılınması (validasyon) ve doğrulanması (verifikasyon) süreçlerini anlama ve değerlendirme,
- Ürünlerin doğrulanması ve geçerli kılınması süreçlerini değerlendirme,
- Üretim sürecini etkileyen altyapı, çalışma şartları ve ön gereksinim programlarını (ÖGP) değerlendirme,
- Ölçme ve deney cihazlarına ait kalibrasyon raporlarını ve doğrulama verilerini yorumlayabilme,
- Helal gıda hammaddeleri, ara ürünler ve nihai ürünlerin depolanması, taşınması ve dağıtım süreçlerini bilme,
- İşaretleme, etiketleme ve piyasaya arz gereklilikleri hakkında bilgi sahibi olma.

5.3.4.3 Uzmanlık Bilgi ve Beceri Düzeyi

Helal Gıda Teknik Uzmanı; aşağıda belirtilen bilgi ve becerilere sahip olmalıdır:

- OIC SMIIC 2 standardı kapsamında akredite kuruluşlar tarafından yürütülen üçüncü taraf tetkiklerde görevlendirildiğinde, kendi teknik alanına ilişkin uzmanlığını etkin şekilde sunabilme,
- Tetkik sürecinde tetkikçi rolünü üstlenmeyerek, yalnızca teknik uzmanlık sınırları içerisinde görev yapma ve bu sınırları koruma,
- Tetkik ekibi ile koordineli çalışabilme ve ekip çalışmalarına etkin katkı sağlama,
- Tetkik ekibine uzmanlık alanı ile ilgili teknik konularda doğru, açık, anlaşılır ve yeterli düzeyde bilgilendirme yapabilme,
- OIC SMIIC 1 standardına uygun olarak helal gıda yönetim sistemi kurmuş veya kuracak kuruluşlarda;
 - ✓ Helal gıda yönetim sisteminin kurulması,
 - ✓ Uygulanması ve sürdürülmesi,
 - ✓ Sürekli iyileştirilmesi

süreçlerinde bilgi ve teknik düzeyde katkı sağlayabilecek yeterlilikte olma.

5.4 Başvuru Şartları ve Başvuru Dokümanları

Belge almak üzere başvuran kişiler, programın tüm hükümlerine eksiksiz olarak uymayı kabul etmiş sayılır. Belgenin sağladığı kullanım hakkı, kişinin yürürlükteki kanun, tüzük, yönetmelik, kararname, şartname ve diğer mevzuat hükümlerine uyma yükümlülüğünü ortadan kaldırmaz.

5.4.1 Helal Gıda Aday Tetkikçi, Helal Gıda Teknik Tetkikçi ve Helal Gıda Teknik Uzmanın Öğrenim Durumu

Aday; Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından gıda zincirinde görev alabilecek meslekler kapsamında tanımlanan alanlardan mezun olmalıdır. Bu kapsamda adayın aşağıdaki bölümlerden birinden lisans veya ilgili alanlarda ön lisans düzeyinde mezun olması gerekmektedir:

- Ziraat Mühendisliği
- Gıda Mühendisliği
- Veteriner Hekimlik



HELAL GIDA TEKNİK TETKİKÇİ ve HELAL GIDA TEKNİK UZMANI PERSONEL BELGELENDİRME PROGRAMI

- Kimya Mühendisliği
- Kimya (Kimyagerlik)
- Biyoloji
- Genetik Mühendisliği
- Moleküler Biyoloji
- Biyokimya
- Su Ürünleri Mühendisliği
- Diyetisyenlik

veya bunlara eşdeğer nitelikteki ilgili lisans ya da ön lisans programları

Yurt dışında öğrenim görmüş Türk vatandaşları, Yükseköğretim Kurulu (YÖK) tarafından onaylanmış denklik belgesini kuruluşa sunmakla yükümlüdür.

Türk vatandaşı olmayan adaylar için YÖK denklik belgesi şartı aranmaz.

Yukarıda belirtilen meslek alanları dışında kalan aday tetkikçiler, AKR-Fo-006 Personel Ön Yetkinlik ve Belgelendirme Kriterleri Formu'nda tanımlanan şartları sağlamak zorundadır.

5.4.2 Helal Gıda Aday Tetkikçi, Helal Gıda Teknik Tetkikçi ve Helal Gıda Teknik Uzman Sınavı İçin Aranan Şartlar

5.4.2.1 Helal Gıda Aday Tetkikçi ve Helal Gıda Teknik Tetkikçi Eğitim Ön Şartları

Adaylar aşağıda belirtilen eğitim şartlarını sağlamış olmalıdır:

Aday, aşağıdaki standartları kapsayan konularda en az 12 saat eğitim almış olmalıdır:

- OIC SMIIC-1
- OIC SMIIC-6
- ISO 22000
- OIC SMIIC- 24

Ayrıca aday, aşağıdaki konularda en az 6 saat eğitim almış olmalıdır:

- 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu
- Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği ve ilgili mevzuat
- Türk Gıda Kodeksi'ne erişim ve yorumlama (yatay ve dikey kodeks uygulamaları)
- Gıda işletmelerinin kayıt ve onay işlemleri
- Gıda işletmelerinin hijyen şartları
- Numune alma ve analiz sonuçlarının değerlendirilmesi

Adayların toplamda en az 24 saatlik Helal Gıda Teknik Tetkikçi eğitimi almış olması gerekmektedir. Eğitimlere ilişkin sertifika ve kayıtlar kuruluşa sunulmalıdır.

Ayrıca aday, OIC SMIIC 2 standardına yönelik temel eğitimi aldığını belgelemelidir. Bu gereklilik, 24 saatlik toplam eğitim programı içerisinde OIC SMIIC 2 temel eğitiminin yer alması durumunda, ilgili eğitim sertifikası ile sağlanmış kabul edilir.

5.4.2.2 Teknik Uzman Eğitim Ön Şartı:

Helal Gıda Teknik Uzmanı olarak başvuruda bulunacak adaylar için Helal Gıda Teknik Uzmanı eğitimine katılımda herhangi bir ön eğitim şartı aranmaz.

Teknik uzmanlık için başvuran adaylar aşağıda belirtilen eğitim şartlarını sağlamalıdır:

Adaylar;

- OIC SMIIC-1
- OIC SMIIC-6
- OIC SMIIC-24

konularını kapsayan en az 4 saatlik eğitim almış olmalıdır.



HELAL GIDA TEKNİK TETKİKÇİ ve HELAL GIDA TEKNİK UZMANI PERSONEL BELGELENDİRME PROGRAMI

Ayrıca adaylar;

- Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri-Gıda zincirindeki tüm kuruluşlar için şartlar, ISO 22000, FSSC 22000 veya GMP sistemlerini içeren en az 12 saatlik eğitim,
- Gıda alanı/sektörü/ürün gruplarını ilgilendiren yasal gereklilikler kapsamında (5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği ve ilgili mevzuat; Türk Gıda Kodeksi'ne erişim ve yorumlama, yatay ve dikey kodeks uygulamaları, gıda işletmelerinin kayıt ve onay işlemleri, hijyen şartları, numune alma ve analiz sonuçlarının değerlendirilmesi) en az 12 saatlik eğitim almış olmalıdır.

Başvuru sahipleri toplamda en az 26 saatlik Helal Gıda Teknik Uzmanı eğitimi almış olduklarını gösterir eğitim belgelerini ve kayıtlarını kuruluşa sunmakla yükümlüdür.

5.4.3 Helal Gıda Aday Teknik Tetkikçi, Helal Gıda Teknik Tetkikçi ve Helal Gıda Teknik Uzman İş Deneyimi

5.4.3.1 Helal Gıda Aday Teknik Tetkikçi /Teknik Tetkikçi İş Deneyimi

- Helal Gıda Aday Teknik Tetkikçi başvurularında iş deneyimi ve tetkik deneyimine ilişkin şartlar aşağıdaki şekilde uygulanır:
 - ✓Gıda sektörüne yönelik bölümlerden en az ön lisans mezunu olan adaylar için iş deneyimi ve tetkik deneyimi şartı aranmaz.
 - ✓Gıda sektörüne yönelik olmayan bölümlerden mezun olan adaylar için ise iş deneyimi şartları AKR-Fo-006 kapsamında tanımlanan kriterlere göre değerlendirilir.
- Helal Gıda Teknik Tetkikçi başvurularında ise aşağıdaki şartlar uygulanır:
 - ✓Gıda sektörüne yönelik bölümlerden en az ön lisans mezunu olan adayların, en az 2 yılı tetkik deneyimi olmak üzere toplam 4 yıllık gıda alanı/sektörü/endüstrisi iş tecrübesine sahip olması gerekir.
 - ✓Gıda sektörüne yönelik bölümlerden mezun olmayan adaylar, AKR-Fo-006 kapsamında belirtilen iş deneyimi şartlarını sağlamalı ve ayrıca en az 2 yıl tetkik deneyimine sahip olmalıdır.

Bu kapsamda iş tecrübesi; ilgili alanlarda/sektörde/ürün ve hizmet gruplarında gerçekleştirilen tasarım, imalat, montaj, bakım, dağıtım, proses veya hizmet operasyonları ile eğitim ve/veya danışmanlık faaliyetlerini kapsar. Adaylar, iş deneyimlerini doğrulayan belge ve kayıtları kuruluşa sunmakla yükümlüdür.

5.4.3.2 Helal Gıda Teknik Uzmanı İş Deneyimi

Gıda sektörüne yönelik olmayan bölümlerden mezun olan kişiler için iş deneyimi şartları AKR-Fo-006 kapsamında tanımlanan gerekliliklere göre değerlendirilir.

Gıda sektörüne yönelik alanlardan mezun olan kişiler ise gıda sektöründe/endüstrisinde en az 4 yıllık iş tecrübesine sahip olmalıdır.

Bu iş tecrübesi; ilgili alanda/sektörde/endüstride gerçekleştirilen aşağıdaki faaliyetleri kapsar:

- Tasarım
- İmalat
- Montaj
- Bakım
- Dağıtım
- Proses veya hizmetin işletimi
- Eğitim
- Danışmanlık

Adaylar, iş tecrübelerini gösteren belge ve kayıtları kuruluşa sunmakla yükümlüdür.

5.4.4 Helal Gıda Teknik Tetkikçi Tetkik Deneyimi

Helal Gıda Teknik Tetkikçi, son 3 yıl içerisinde aşağıda belirtilen tetkik deneyimi şartlarını sağlamalıdır:



HELAL GIDA TEKNİK TETKİKÇİ ve HELAL GIDA TEKNİK UZMANI PERSONEL BELGELENDİRME PROGRAMI

- Gıda güvenliği yönetim sistemi, ürün/hizmet/proses belgelendirme alanlarından en az birinde görev almış olmalıdır,
- Üçüncü, ikinci veya birinci taraf tetkikçi olarak (veya üçüncü ya da ikinci taraf baş tetkikçi gözetiminde) tetkik faaliyetlerine katılmış olmalıdır,
- En az 3 farklı firma, işletme, birim veya süreç üzerinde tetkik gerçekleştirmiş olmalıdır,
- Asgari 10 adam/gün tetkik tecrübesine sahip olmalıdır.

Adaylar, tetkik deneyimlerini gösteren belge ve kayıtları kuruluşa sunmakla yükümlüdür.

5.4.5 Başvuru Dokümanları ve Kayıtlar

Adaylar, kendilerinden talep edilen şartları sağladıklarını gösteren tüm belge ve kayıtları aşağıda belirtilen başvuru dokümanlarını eksiksiz olarak doldurmak suretiyle SYM'ye sunmakla yükümlüdür:

- PB-FR-01 Personel Belgelendirme Başvuru ve Değerlendirme Formu
- PB-THT-02 Belgeli Personel Taahhütnamesi ve Karşılıklı Anlaşma Şartları
- Banka ücret dekontu

Başvurular, ilgili formlar ve destekleyici belgeler tamamlanmadan değerlendirmeye alınmaz.

5.4.6 Başvuruların Değerlendirilmesi

Başvurular; yazılım programı üzerinden, e-posta, posta veya benzeri iletişim kanalları aracılığıyla gerçekleştirilebilir. Yazılım programı üzerinden başvuru yapılmadığı durumlarda, başvuru sahibi ilgili başvuru belgelerini ve kayıtlarını kuruluşa iletmekle yükümlüdür.

İlgili program sorumlusu, başvuru belgeleri ve kayıtlarını ön başvuru şartları açısından değerlendirir ve değerlendirme sonuçlarını PB-FR-01 Personel Belgelendirme Başvuru ve Değerlendirme Formu kaydeder.

Başvuru belgelerinin ön başvuru şartlarını karşılaması durumunda, başvuru sahibine başvurunun kabul edildiği bilgisi e-posta, posta veya benzeri iletişim yolları ile bildirilir.

Ön başvuru şartlarının karşılanmaması durumunda ise başvuru sahibine eksiklikler ve/veya uygunsuzluklar hakkında bilgilendirme yapılır. Eksikliklerin giderilmesi halinde başvuru yeniden değerlendirilir ve uygun bulunması durumunda başvurunun kabul edildiği kendisine bildirilir.

5.5 Sınav ve Belgelendirme Süreci

5.5.1 Sınav Süreci

5.5.1.1 Helal Gıda Teknik Tetkikçi Sınavı

Helal Gıda Teknik Tetkikçi sınavı, yazılı ve sözlü olmak üzere iki bölümden oluşur. Yazılı sınav, 20 adet dört şıklı çoktan seçmeli sorudan oluşmaktadır. Yazılı sınav süresi 35 dakikadır. Uzaktan yapılacak olan yazılı sınav süresi ise 25 dakikadır.

Sözlü sınav; adaylara yöneltilmek üzere hazırlanmış 2 adet vaka/uygulama sorusunun cevaplandırılmasını kapsar. Adaylara vaka sorularının hazırlanması ve yanıtlanması için toplam 20 dakika süre verilir.

Bu süreci takiben 10 dakikalık ara verilir. Ardından adayların vaka/uygulama sorularına verdikleri yanıtları sunmaları ve aşağıdaki kriterler açısından değerlendirilmesi için en az 5'er dakikalık süre ayrılır:

- Tetkik becerisi
- Beden dilini kullanma becerisi
- Terminoloji bilgisi
- Standart bilgisi
- Mevzuat bilgisi

Sözlü sınav sürecinde adaylar, OIC SMIIC 1 standardını sınav süresi boyunca referans doküman olarak kullanabilirler. Değerlendirme esasları aşağıdaki gibidir:

- Yazılı sınav: Her bir çoktan seçmeli soru 4 puan değerindedir.



HELAL GIDA TEKNİK TETKİKÇİ ve HELAL GIDA TEKNİK UZMANI PERSONEL BELGELENDİRME PROGRAMI

- Sözlü sınav: Her bir vaka/uygulama sorusu 25 puan üzerinden değerlendirilir.
- Sözlü sınav toplamı 50 puan üzerinden hesaplanır ve tetkik becerisi, iletişim, terminoloji, standart ve mevzuat bilgisi gibi kriterleri kapsar.

Genel başarı değerlendirmesi; yazılı sınav puanının %60'ı ile sözlü sınav puanının %40'ının toplamı alınarak hesaplanır. Bu hesaplama sonucunda 70 ve üzeri puan alan adaylar başarılı sayılır.

Sınavda başarısız olan adaylara, bir defaya mahsus olmak üzere ücretsiz yeniden sınava girme hakkı tanınır.

Helal Gıda Teknik Tetkikçi Sınavı-Çoktan Seçmeli Soru Dağılımı	
Konu	Soru Sayısı
Helal Gıda Temel Kavramlar, Tanımlar	5
OIC SMIIC 1 Helal Gıda için Genel Kurallar	5
OIC SMIIC 6 Özel gereksinimler için OIC SMIIC 1'in Helal Yiyecek ve İçeceklerin Olduğu, Hazırlandığı, Saklandığı ve Servis Edildiği Yerlere Uygulanması	2
OIC SMIIC 24 Gıda Katkıları ve Helal Gıdaya Eklenen Diğer Kimyasallar için Genel Gerekliliklerini	2
ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Standardı	4
Tetkik Teknikleri, ISO 19011	4
Yasal Mevzuat Şartları	3
Toplam	25
Helal Gıda Teknik Tetkikçi Sınavı-Vaka/Uygulama Soruları	
Konu	Soru Sayısı
OIC SMIIC 01 Helal Gıda için Genel Kurallar	2

SYM kapsamında gerçekleştirilen sınavlarda kullanılmak üzere en az 4 adet sınav soru seti oluşturulur. Hazırlanan her bir sınav soru seti, ilgili sınav öncesinde yeterlilik, uygunluk ve geçerlilik açısından değerlendirilir.

Hazırlanan soru setleri; mevzuat değişiklikleri olması veya sınav sorularına/soru setlerine ilişkin iyileştirme önerileri ve/veya şikâyetlerin iletilmesi durumunda yeniden gözden geçirilir ve gerekli güncellemeler yapılarak yeterlilik ve geçerlilik açısından tekrar değerlendirilir.

Mevzuatta herhangi bir değişiklik olmaması ve soru setlerine ilişkin iyileştirme önerisi veya şikâyet bulunmaması durumunda, mevcut sınav soru setleri asgari 5 yılda bir periyodik olarak gözden geçirilir ve yeterlilik ile geçerlilik açısından yeniden değerlendirilir.

5.5.1.2 Helal Gıda Teknik Uzmanı Sınavı

Helal Gıda Teknik Uzmanı sınavı; 20 adet dört şıklı çoktan seçmeli soru ve 2 adet yazılı vaka/uygulama sorusundan oluşur. Sınav süresi toplam 50 dakikadır.

Değerlendirme esasları aşağıdaki gibidir:

- Çoktan seçmeli her bir soru 4 puan değerindedir.
- Vaka/uygulama sorularının her biri 10 puan değerindedir.

Genel başarı değerlendirmesi; adayın sınavdan aldığı toplam puan üzerinden yapılır. Adayın 70 ve üzeri puan alması durumunda sınavdan başarılı olduğu kabul edilir.

Sınavda başarısız olan adaylara, bir defaya mahsus olmak üzere ücretsiz yeniden sınava girme hakkı tanınır.

Helal Gıda Teknik Uzmanı Sınavı-Çoktan Seçmeli Soru Dağılımı	
Konu	Soru Sayısı
Helal Gıda Temel Kavramlar, Tanımlar	4



HELAL GIDA TEKNİK TETKİKÇİ ve HELAL GIDA TEKNİK UZMANI PERSONEL BELGELENDİRME PROGRAMI

OIC SMIIC 1 Helal Gıda için Genel Kurallar	4
OIC SMIIC 6 Özel gereksinimler için OIC SMIIC 1'in Helal Yiyecek ve İçeceklerin Olduğu, Hazırlandığı, Saklandığı ve Servis Edildiği Yerlere Uygulanması	2
OIC SMIIC 24 Gıda Katkıları ve Helal Gıdaya Eklenen Diğer Kimyasallar için Genel Gereklilikleri	2
ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Standardı	5
Yasal Mevzuat Şartları	3
Toplam	20
Helal Gıda Teknik Uzmanı Sınavı-Vaka/Uygulama Soruları	
Konu	Soru Sayısı
OIC SMIIC 01 Helal Gıda için Genel Kurallar	2

Kuruluşumuzun akreditasyon kapsamındaki sınavlarında kullanılmak üzere en az 4 adet sınav soru seti oluşturulur. Hazırlanan her bir sınav soru seti, sınav öncesinde yeterlilik, uygunluk ve geçerlilik açısından değerlendirilir.

Hazırlanan soru setleri; mevzuat değişiklikleri olması veya sınav sorularına/soru setlerine ilişkin iyileştirme önerileri ve/veya şikâyetlerin iletilmesi durumunda yeniden gözden geçirilir ve gerekli güncellemeler yapılarak yeterlilik ve geçerlilik açısından tekrar değerlendirilir.

Mevzuatta herhangi bir değişiklik olmaması ve soru setlerine ilişkin iyileştirme önerisi veya şikâyet bulunmaması durumunda, mevcut sınav soru setleri asgari 5 yılda bir periyodik olarak gözden geçirilir ve yeterlilik ile geçerlilik açısından yeniden değerlendirilir.

5.5.2 Sınav Sorularının Hazırlanması ve Yönetimi

Her sınav öncesinde, atanmış program sorumlusu tarafından programda belirtilen soru başlıkları ve soru dağılımlarına uygun şekilde sınav soru seti oluşturulur veya daha önce hazırlanmış ve onaylanmış soru setleri kullanılır.

Hazırlanan sınav soru seti, atanmış program sorumlusu ve/veya sınav görevlisi tarafından gözden geçirilir ve uygunluğu değerlendirilerek onaylanır.

Sınav soru setleri, gizlilik ilkelerine uygun şekilde işaretlenir, güvenli biçimde paketlenir ve taşınır, PB-PR-05 Sınav Sorularının Hazırlanması ve Yönetimi Prosedürü doğrultusunda yürütülür.

5.5.3 Sınav Görevlilerinin Belirlenmesi ve Görevlendirilmesi

Helal Gıda Aday Teknik Tetkikçi, Helal Gıda Teknik Tetkikçi ve Teknik Uzman sınavlarında görev almak isteyen sınav görevlilerinin aşağıdaki şartları karşılaması gerekmektedir:

- İlgili belgelendirme alanında gerekli mesleki yeterlilik şartlarını sağlamış olmak,
- Helal belgelendirme kapsamında tetkikçi/uzman olarak atanmış olmak veya helal ürün belgelendirme alanında uzman, denetçi ya da tetkikçi olarak görev almış olmak veya ISO 22000, FSSC 22000, GMP vb. sistemlerde tetkikçi olarak atanmış olmak veya Helal Gıda Teknik Tetkikçi olarak atanmış olmak,
- Sınavın gerçekleştirileceği dilde yazılı ve sözlü iletişim kurabilecek yeterlilikte olmak,
- Sınav faaliyetlerine ilişkin pratik uygulama ve değerlendirme deneyimine sahip olmak.

Sınav görevlilerinin atama işlemleri PB-PR-02 Sınav Görevlisi Atama, Sınav Ekibi Oluşturma ve Sınavı Gerçekleştirme Prosedürü doğrultusunda gerçekleştirilir.

5.5.4 Sınav Gözetmenin Belirlenmesi ve Görevlendirilmesi

Onaylı sınav görevlisi listesinde yer alan sınav görevlilerinden biri, kuruluşumuzda görev yapan personel veya kuruluşumuz tarafından atanmış gözetmen listesinde yer alan kişiler sınav gözetmeni olarak görevlendirilebilir.

Yazılım sistemi üzerinden gerçekleştirilen sınavlarda gözetmen görevlendirilmez.



HELAL GIDA TEKNİK TETKİKÇİ ve HELAL GIDA TEKNİK UZMANI PERSONEL BELGELENDİRME PROGRAMI

Gözetmenler, planlanmış sınav tarihlerinde sınav gözetmeni olarak görev yapmak üzere atanır ve ilgili tarih ve saatte sınav yerinde bulunmakla yükümlüdür.

Gözetmenler sınav süresince sınav sürecinin usulüne uygun şekilde yürütülmesini izler ve değerlendirir. Gözetmenler görevlerini PB-TL-06 Sınav Gözetmenlerinin Atanması ve Görev Talimatı doğrultusunda gerçekleştirir. Sınav sonunda yapılan değerlendirmeler PB-FR-14 Sınav Görevlisi İzleme ve Değerlendirme Formu üzerine kaydedilir.

5.5.5 Sınavların Gerçekleştirilmesi ve Sınav Sonucunun Değerlendirilmesi

Atanmış sınav görevlilerine, ilgili program sorumlusu tarafından sınavlarda kullanılacak tüm sınav materyalleri teslim edilir.

Sınav görevlileri, sınav ortamı ve altyapısının sınava uygunluğunu değerlendirir. Yapılan değerlendirme sonuçları PB-FR-05 Sınav Tutanak Formu üzerine kaydedilir. Sınav ortamı ve altyapısı uygun bulunmadığı durumlarda sınav başlatılmaz; uygunluk sağlanmadan sınav gerçekleştirilemez.

Sınav başlamadan önce katılımcıların kimlik kontrolleri sınav görevlileri tarafından yapılır ve kimlik doğrulaması tamamlanan adaylar sınava alınır.

Sınav öncesinde PB-FR-06 Sınav Katılım Formu katılımcılar tarafından imzalanır. Sınav görevlileri de aynı formun ilgili bölümünü onaylar ve katılım kayıtlarını doğrular.

Sınav sürecinde uygulamanın belirlenmiş kurallara uygun yürütülüp yürütülmediğine ilişkin değerlendirme, sınav görevlileri tarafından PB-FR-05 Sınav Tutanak Formu üzerinde kayıt altına alınır.

Sınav sonunda, katılımcıların sınav sonuçları değerlendirilir ve PB-FR-04 Sınav Değerlendirme Formu ve PB-FR-10 Sınav Sonuç Bildirim ve Değerlendirme Formu doldurulur.

Sınav süreci tamamlandığında sınav görevlileri; soru setleri ve ilgili tüm dokümanları eksiksiz olarak doldurarak sınav kayıtlarını tamamlar.

Sınav kayıtları, sınav görevlileri tarafından Personel Belgelendirme Sorumlusuna teslim edilir.

Teslim edilen kayıtlar program sorumlusu tarafından uygunluk açısından değerlendirilir. Uygun bulunan sınav sonuçları onaylanır ve ilgili Personel Belgelendirme Karar Vericiye sunulur.

5.5.6. Dokümantasyon ve Sınav Materyali

Sınav sonucunda aşağıda belirtilen belgeler ve kayıtlar saklanmalıdır:

- Sınav soru seti
- Sınav yoklama formu
- Sınav tutanak formu
- Sınav sonuç formu
- Sınav cevap formları
- Gözetmen değerlendirme formu
- Başvuru ve sertifika değerlendirme formu
- Destekleyici dokümanlar (var ise)

Sınav materyalleri, sınav tamamlandıktan sonra sınav görevlisi ve/veya sınav heyeti tarafından İlgili Program sorumlusuna teslim edilir. Program sorumlusu tarafından tüm sınav kayıtları ilgili sınav dosyası içerisinde düzenli şekilde saklanır.

Çevrimiçi (online) ortamlarda gerçekleştirilen sınavlarda ise tüm dokümantasyon ve sınav materyalleri elektronik ortamda oluşturulur ve aynı şekilde elektronik ortamda arşivlenerek muhafaza edilir.

5.6. Karar Alma Süreci ve Belgelerin Düzenlenmesi



HELAL GIDA TEKNİK TETKİKÇİ ve HELAL GIDA TEKNİK UZMANI PERSONEL BELGELENDİRME PROGRAMI

5.6.1 Helal Gıda Teknik Aday Tetkikçi, Helal Gıda Teknik Tetkikçi ve Helal Gıda Teknik Uzman Belgelerinin Düzenlenmesi

Bu programın 5.4 maddesinde tanımlanan ön koşulları sağladığına dair yeterli delil sunan ve yine bu programın 5.5 maddesinde belirtilen şartlar çerçevesinde sınavlardan başarılı olan kişiler için, Personel Belgelendirme Sorumlusunun teklifi ve Belge Karar Vericinin kararı doğrultusunda personel belgelendirme kararı verilir.

Değerlendirme süreçlerinin tamamlanmasının ardından, Belge Karar Verici tarafından alınan kararlar PB-FR-01 Personel Belgelendirme Başvuru ve Değerlendirme Formu üzerinde kayıt altına alınır.

Belgelendirme kararı uygun bulunan adaylar için SYM tarafından Helal Gıda Aday Teknik Tetkikçi, Helal Gıda Teknik Tetkikçi veya Helal Gıda Teknik Uzmanı sertifikası düzenlenir.

Helal Gıda Aday Teknik Tetkikçi / Teknik Tetkikçi / Teknik Uzman sertifikalarının geçerlilik süresi 3 yıldır.

5.6.2 Helal Gıda Teknik Tetkikçi Geçiş Süreci ve Sertifikalarının Düzenlenmesi

Helal Gıda Teknik Tetkikçi sertifika geçiş başvurusu yapacak adayların, sertifika geçerlilik süresi olan 3 (üç) yıl içerisinde, Helal Gıda Teknik Tetkikçi yeterliliği için gerekli iş ve tetkik tecrübesini sağlamış olmaları zorunludur.

Ayrıca adayların, ilgili standartlar, yasal gereklilikler ve/veya sektörel uygulamalardaki güncel gelişmeleri kapsayacak şekilde en az 8 (sekiz) saatlik güncelleme eğitimi almış olmaları gerekmektedir.

Helal Gıda Aday Teknik Tetkikçileri, sertifika geçerlilik süresinin bitiminden en az 3 ay önce sertifika geçiş işlemleri için SYM'ye başvuruda bulunabilir. Sertifika geçiş sürecinin takibinden tamamen sertifika sahibi sorumludur.

Sertifika geçiş şartlarının 3 yıllık süre içerisinde sağlanamaması durumunda, sertifika geçerlilik süresi sonunda askıya alınır.

Sertifika süresinin bitiminden itibaren 12 ay içinde gerekli şartların sağlanması halinde belge geçiş işlemleri gerçekleştirilebilir. Bu süre içerisinde şartların karşılanmaması durumunda, adayın durumu yeniden değerlendirilir ve Helal Gıda Aday Teknik Tetkikçi için ilk belgelendirme şartları uygulanır.

Sertifika geçiş işlemlerinde PB-PR-07 Belge Yönetimi Prosedürü esas alınır.

Başvurular, gerekli belgeler ile birlikte PB-FR-01 Personel Belgelendirme Başvuru ve Değerlendirme Formu kullanılarak SYM'ye yapılır.

Başvurular, ilgili program sorumlusu tarafından PB-FR-01 Personel Belgelendirme Başvuru ve Değerlendirme Formu ve ekleri üzerinden belge geçiş şartları açısından uygunluk yönünden değerlendirilir. Uygun bulunması halinde, Personel Belgelendirme Sorumlusunun teklifi ve Belge Karar Vericinin kararı doğrultusunda belgelendirme kararı alınır.

5.7 Belge Yenileme

5.7.1 Helal Gıda Teknik Tetkikçisi Belgelerinin Yenilenmesi

Helal Gıda Teknik Tetkikçi belgelerinin yenilenebilmesi için, belge sahibi tetkikçilerin tetkik deneyimi ve mesleki gelişimlerinin doğrulanması amacıyla, belge geçerlilik süresi içerisinde aşağıda belirtilen şartları karşılamış olmaları gerekmektedir.

Şartların karşılanmaması durumunda, ilgili kişilere 12 (on iki) ay ek süre tanınır.

a-Tetkik deneyimi şartı

Adayların, gıda güvenliği yönetim sistemi veya ürün/hizmet/proses belgelendirme alanlarından en az birinde;

Üçüncü taraf, ikinci taraf veya birinci taraf tetkikçisi olarak veya

Üçüncü ya da ikinci taraf konumundaki bir baş tetkikçi gözetiminde,



HELAL GIDA TEKNİK TETKİKÇİ ve HELAL GIDA TEKNİK UZMANI PERSONEL BELGELENDİRME PROGRAMI

en az 3 (üç) farklı firma/işletme/birim/proses üzerinde olmak üzere toplamda en az 10 adam/gün tetkik görevi gerçekleştirmiş olmaları gerekmektedir.

b- Eğitim ve mesleki gelişim şartı

Ayrıca tetkikçilerin, ilgili standartlar, yasal gereklilikler ve/veya sektörel uygulamalardaki güncel gelişmeleri kapsayacak şekilde en az 8 (sekiz) saat süreli güncelleme eğitimi almış olmaları zorunludur.

Başvuru ve Yenileme Süreci; Helal Gıda Teknik Tetkikçileri, sertifika geçerlilik tarihinin bitiminden en az 3 (üç) ay önce belge yenileme işlemleri için SYM'ye başvuruda bulunabilirler. Belge yenileme sürecinin takibinden sertifika sahibi sorumludur.

Belge geçerlilik süresi içerisinde yenileme şartlarını karşılayamayan tetkikçilerin sertifikaları, geçerlilik süresinin bitiminden itibaren askıya alınır.

Sertifika bitiminden itibaren 12 (on iki) ay içerisinde yenileme şartlarının sağlanması halinde belge yenileme işlemleri gerçekleştirilir. Bu süre içerisinde şartların karşılanmaması durumunda, ilgili kişi için Helal Gıda Teknik Tetkikçi ilk belgelendirme şartları uygulanır.

Uygulanan Prosedür ve Değerlendirme; Belge yenileme işlemlerinde PB-PR-07 Belgenin Kullanımı, Askıya Alınması, Geri Çekilmesi, Kapsamın Daraltılması, Kapsamın Genişletilmesi ve İptali Prosedürü esas alınır.

Başvurular, gerekli belge ve kayıtlar ile birlikte PB-FR-01 Personel Belgelendirme Başvuru ve Değerlendirme Formu doldurularak SYM'ye iletilir.

İlgili program sorumlusu tarafından, PB-FR-01 Personel Belgelendirme Başvuru ve Değerlendirme Formu ve ekleri belge yenileme şartları açısından uygunluk yönünden değerlendirilir. Uygun bulunması halinde, Personel Belgelendirme Karar vericinin kararı doğrultusunda belgelendirme yenileme kararı alınır.

5.7.2 Helal Gıda Teknik Uzmanı Belgelerinin Yenilenmesi

Helal Gıda Teknik Uzmanı belgelerinin yenilenebilmesi için, belge sahibi teknik uzmanların profesyonel gelişmelerinin doğrulanması amacıyla, belge geçerlilik süresi içerisinde aşağıda belirtilen şartları karşılamış olmaları gerekmektedir. Şartların karşılanmaması durumunda, ilgili kişilere 12 (on iki) ay ek süre tanınır.

a- Mesleki gelişim şartı

Adayların, standartlardaki, yasal gerekliliklerdeki ve/veya ilgili sektörel uygulamalardaki güncel gelişmeleri kapsayacak şekilde asgari 8 (sekiz) saat süreli güncelleme eğitimi almış olmaları zorunludur.

Başvuru ve Yenileme Süreci; Helal Gıda Teknik Uzmanları, sertifika geçerlilik tarihinin bitiminden en az 3 (üç) ay önce belge yenileme işlemleri için kuruluşumuza başvuruda bulunabilirler. Belge yenileme sürecinin takibinden sertifika sahibi sorumludur.

Belge geçerlilik süresi içerisinde yenileme şartlarını karşılayamayan teknik uzmanların sertifikaları, geçerlilik süresinin bitiminden itibaren askıya alınır.

Sertifika bitiminden itibaren 12 (on iki) ay içerisinde yenileme şartlarının sağlanması halinde belge yenileme işlemleri gerçekleştirilir. Bu süre içerisinde şartların karşılanmaması durumunda, ilgili kişi için Helal Gıda Teknik Uzmanı ilk belgelendirme şartları uygulanır.

Uygulanan Prosedür ve Değerlendirme; Belge yenileme işlemlerinde PB-PR-07 Belgenin Kullanımı, Askıya Alınması, Geri Çekilmesi, Kapsamın Daraltılması, Kapsamın Genişletilmesi ve İptali Prosedürü uygulanır.

Başvurular, gerekli belge ve kayıtlar ile birlikte PB-FR-01 Personel Belgelendirme Başvuru ve Değerlendirme Formu kullanılarak kuruluşumuza yapılır.



HELAL GIDA TEKNİK TETKİKÇİ ve HELAL GIDA TEKNİK UZMANI PERSONEL BELGELENDİRME PROGRAMI

İlgili program sorumlusu tarafından, PB-FR-01 Personel Belgelendirme Başvuru ve Değerlendirme Formu ve ekleri belge yenileme şartları bakımından uygunluk açısından değerlendirilir. Uygun bulunması halinde, Belge Karar Vericinin kararı doğrultusunda belgelendirme yenileme kararı alınır.

5.8 Belge İptali, Programa Aykırı Hareket

HAK tarafından yayımlanan Personel Belgelendirme Usul ve Esasları hükümlerine ilave olarak, aşağıdaki durumların herhangi birinin tespiti halinde belgelendirme geçersiz sayılabilir, askıya alınabilir, geri çekilebilir veya iptal edilebilir:

- Belge sahibinin belgelendirme prosedürlerine uymayan davranışlarına ilişkin objektif delillerin değerlendirilmesi sonucunda,
- Belge sahibinin yeniden belgelendirme sürecinde başarısız olması durumunda,
- Belge sahibinin yazılı ve resmi talebi bulunması halinde,
- Belge sahibinin İslami esaslar ve kurallara aykırı davranışlarının objektif delillerle tespit edilmesi durumunda,
- Belge sahibinin uygulamalarını belirlenen teknik esaslara uygun yürütmediğinin, yetki sınırlarını aştığının, belge kapsamı dışında faaliyetlerde bulunduğunun veya program hükümlerine aykırı hareket ettiğinin tespit edilmesi halinde,
- Teknik aday tetkikçi, tetkikçi veya teknik uzman hakkında yapılan şikâyetlerin değerlendirilmesi sonucunda, ilgili Bakanlıklar ve/veya yetkili mahkemeler tarafından olumsuz bir karar verilmesi durumunda,
- Belgenin üzerinde değişiklik yapıldığının, sahtecilik veya tahrifat şüphesinin ya da tespitinin bulunması halinde.

Söz konusu durumlara ilişkin tüm objektif deliller, ilgili kişinin sertifikasının durumu hakkında karar verilmek üzere SYM ilgili Personel Belgelendirme Komitesine sunulur. Komite kararı doğrultusunda sertifika askıya alınabilir, geri çekilebilir veya iptal edilebilir.

5.8.1 Belge İadesi ve Sistem Güncellemeleri

İlgili Personel Belgelendirme Komitesi tarafından sertifikası feshedilen kişiye resmi yazı ile bildirim yapılır ve belgenin aslının askı/fesih tarihinden itibaren en geç 15 (on beş) gün içerisinde kuruluşumuza iade edilmesi talep edilir. Belge sahibi bu iade yükümlülüğünden sorumludur.

Elektronik ortamda üretilen sertifikalar için, Komite kararının alınmasını takiben yazılım sistemi üzerinden belgenin geçerlilik durumu güncellenir ve pasif hale getirilir.

5.9 İtiraz, Şikâyet ve Öneriler

Sertifika sahipleri, süreçlere ilişkin itiraz, şikâyet ve önerilerini iletebilirler. Bu kapsamda yapılacak tüm işlemler SYM-PR-04 İtiraz ve Şikâyet Değerlendirme Değerlendirme Prosedürü doğrultusunda yürütülür.

6. REFERANS DOKÜMANLAR

Bu program kapsamında aşağıdaki ulusal, uluslararası standartlar, rehber dokümanlar ve kuruluş içi prosedürler referans olarak alınır:

Uluslararası Standartlar ve Kılavuzlar
HAK tarafından yayımlanan Personel Belgelendirme Usul ve Esasları
ISO/IEC 17024 - Uygunluk Değerlendirmesi: Personel Belgelendirmesi Yapan Kuruluşlar için Genel Şartlar
ISO 19011 - Yönetim Sistemleri Tetkik Kılavuzu
ISO 22000 - Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri: Gıda Zincirindeki Tüm Kuruluşlar için Şartlar
EA (European co-operation for Accreditation) Dokümanları
EA 1/22 - Uygunluk Değerlendirme Programlarının EA Üye Akreditasyon Kuruluşları Tarafından Denetlenmesine Dair Prosedür ve Kriterler
EA-2/17 INF:2014 - Onaylanmış Kuruluş Olma Amaçlı Akreditasyona İlişkin EA Dokümanı
OIC/SMIIC Helal Standartları
OIC SMIIC 01 - Helal Gıda için Genel Kurallar
OIC SMIIC 02 - Uygunluk Değerlendirmesi: Helal Belgelendirmesi Yapan Kuruluşlar için Gereklilikler



HELAL GIDA TEKNİK TETKİKÇİ ve HELAL GIDA TEKNİK UZMANI PERSONEL BELGELENDİRME PROGRAMI

OIC SMIIC 06 - Helal gıda bulunan, hazırlanan, saklanan ve servis edilen yerlere özel gereklilikler
OIC SMIIC 24 - Gıda Katkıları ve Helal Gıdaya Eklenen Diğer Kimyasallar için Genel Gereklilikler
OIC SMIIC 34 - Helalle ilgili faaliyetlerde yer alan kişilerin belgelendirilmesini gerçekleştiren kuruluşlar için gereklilikler
Akreditasyon ve Rehber Dokümanlar
AKR-Fo-006 - Personel Ön Yeterlilik ve Belgelendirme Kriterleri Formu
AKR-PR-01 - Helal Akreditasyon Denetimi Usul ve Esasları Rehberi
AKR-RH-006 - Personel Belgelendirme Kuruluşlarının Helal Akreditasyonu Rehberi
SYM Prosedür ve Talimatları
PB-PR-02 Sınav Görevlisi Atama, Sınav Ekibi Oluşturma ve Sınavı Gerçekleştirme Prosedürü
PB-PR-05 Sınav Sorularının Hazırlanması ve Yönetimi Prosedürü
PB-PR-07 Belge Yönetimi Prosedürü
PB-TL-06 Sınav Gözetmenlerinin Atanması ve Görev Talimatı
SYM-PR-04 İtiraz ve Şikâyet Değerlendirme Değerlendirme Prosedürü
KAYITLAR
PB-FR-01 Personel Belgelendirme Başvuru ve Değerlendirme Formu
PB-THT-02 Belgeli Personel Taahhütnamesi ve Karşılıklı Anlaşma Şartları
PB-FR-14 Sınav Görevlisi İzleme ve Değerlendirme Formu
PB-FR-06 Sınav Katılım Formu
PB-FR-05 Sınav Tutanak Formu
PB-FR-10 Sınav Sonuç Bildirim ve Değerlendirme Formu