



TÜRK STANDARDLARI ENSTİTÜSÜ

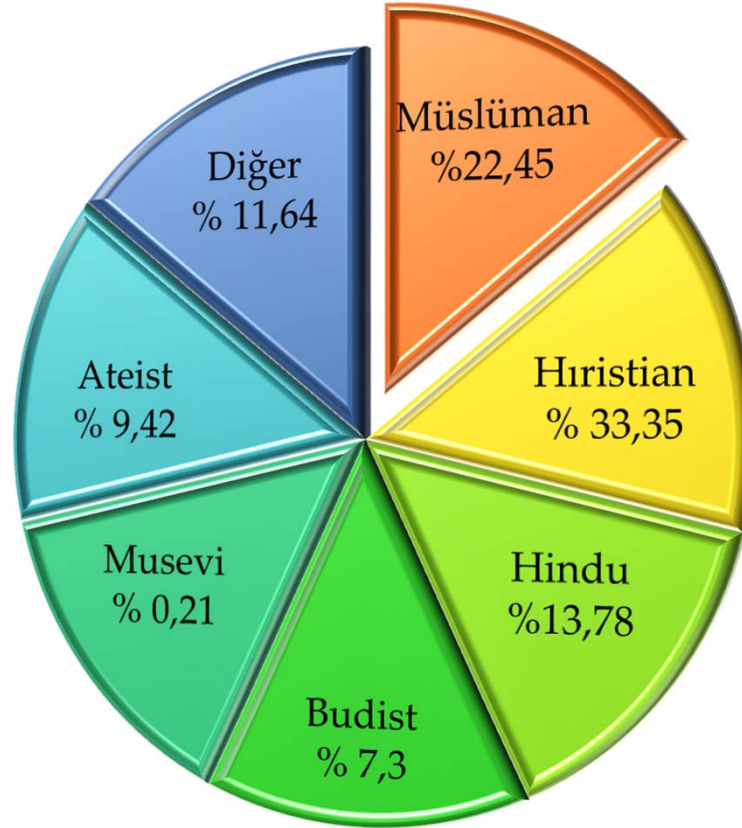


HELAL GIDA –GIDA GÜVENLİĞİ İLİŞKİSİ

ŞEYDA KESKİN



TÜRK STANDARDLARI ENSTİTÜSÜ





TÜRK STANDARDLARI ENSTİTÜSÜ



HELAL GIDA



CAN



AHLAK



MAL



İMAN



NESİL



ÇİFTLİKTEN ÇATALA

TÜRK STANDARDLARI ENSTİTÜSÜ



ZOOTEKNİ VE
YETİŞTİRİCİLİK

HAYVAN REFAHI
(YAN-ÜRÜNLER)

ÜRETİMDE
HİJYEN

İŞLETMEDE
HİJYEN

DAĞITIMDA
HİJYEN
(PERAKENDE)

HAYVAN SAĞLIĞI
(ZONNOZLAR)

TIBBİ VE BİYOLOJİK
ÜRÜNLER

ÇEVRESEL
KRİTERLER

BİTKİ SAĞLIĞI

YEMLEME VE SULAMA



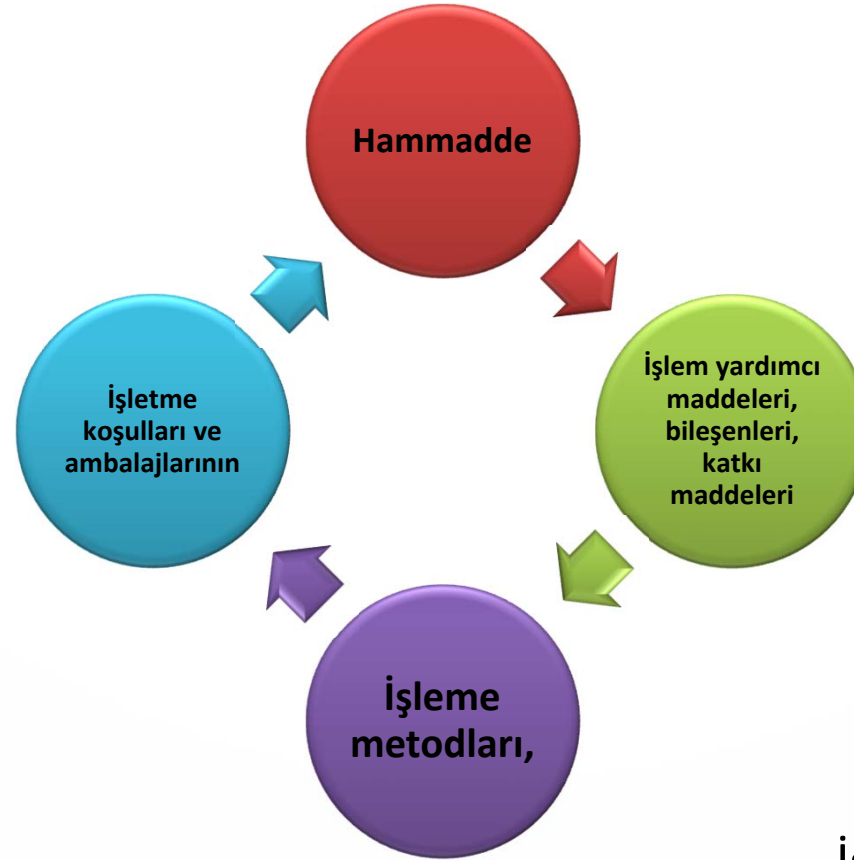


TÜRK STANDARDLARI ENSTİTÜSÜ



HELAL GIDA

Helal Gıda; bitkisel, hayvansal, kimyasal yada mikrobiyal kaynaklı olsun, gıda ürünlerinin;



İslâmî kurallara uygunluğunun ifadesidir.

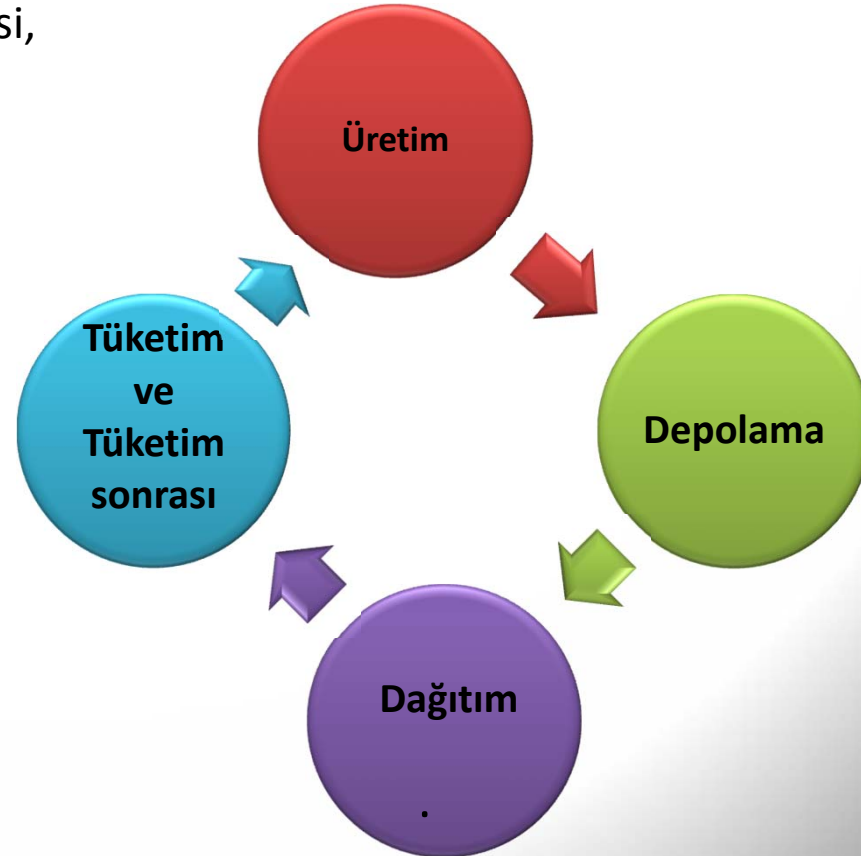


TÜRK STANDARDLARI ENSTİTÜSÜ



GIDA GÜVENLİĞİ

Gıda güvenliği” ise gıda kaynaklı hastalıklara neden olan biyolojik, fiziksel ve kimyasal etkenleri önleyecek şekilde gıdaların işlenmesi, hazırlanması, depolanması ve son tüketiciye sunulmasını tanımlayan süreci ifade eder.





TÜRK STANDARDLARI ENSTİTÜSÜ



DİKKAT EDİLMESİ GEREKENLER



KAYNAK

- Helal gıda incelemelerinde üretilen ürün ve bileşenlerinin helal kaynaklı olması,



USUL

- Üretim ortamı, donanımı ve personelin temizlik, hijyeninin, kesim işleminin kontrolü,



MEVZUAT

- Ürünün mevzuata uyumundan emin olmak gerekmektedir



TÜRK STANDARDLARI ENSTİTÜSÜ



Onay Kapsamında İşletmeler	İşletme Sayısı	%
Süt İşletmeleri	2266	4,1
Et İşletmeleri	2139	3,8
Su Ürünleri	186	0,34
Hayvansal Yan Ürün	73	0,13
Yumurta ve Ürünleri	975	1,7
TOPLAM	5639	10,07
Kayıt Kapsamındaki İşletmeler		
Üretim Yeri	55.288	
Satış Yeri	158.868	
Toplu Tüketim Yerleri	118.287	
Toplam Gıda İşletmesi	332.443	



TÜRK STANDARDLARI ENSTİTÜSÜ



SMIIC

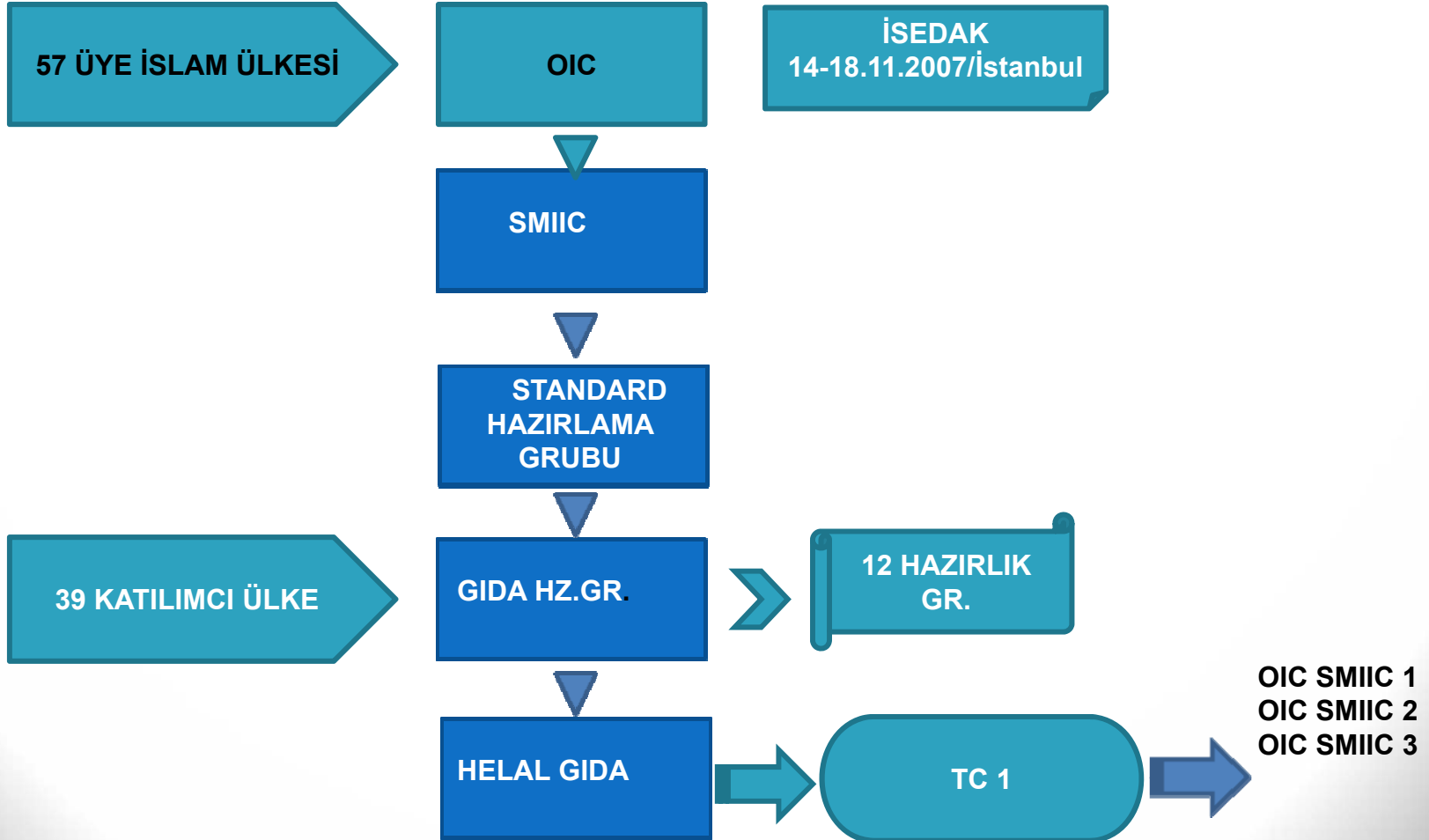
THE STANDARDS AND METROLOGY INSTITUTE FOR ISLAMIC COUNTRIES



TÜRK STANDARDLARI ENSTİTÜSÜ



OIC ve SMIIC





TÜRK STANDARDLARI ENSTİTÜSÜ



- **TS OIC / SMIIC 1: HELAL GIDA – GENEL KURALLAR**
- **TS OIC / SMIIC 2: HELAL BELGELENDİRMESİ YAPAN KURULUŞLAR İÇİN KILAVUZ**
- **TS OIC / SMIIC 3: HELAL BELGELENDİRME KURULUŞLARINI AKREDİTE EDEN HELAL AKREDİTASYON KURULUŞU İÇİN KILAVUZ**



TÜRK STANDARDLARI ENSTİTÜSÜ



ATIF YAPILAN STANDART VE/VEYA DOKÜMANLAR

CODEX STAN 1 : Ön paketlenmiş gıdalar için genel etiketleme standardı,

CAC/RCP 1 : Uluslararası tavsiye edilen genel gıda hijyen prensipleri uygulama kuralları,

CAC/RCP 58 : Et için hijyen uygulamaları kuralları,

TS EN ISO 22000 : Gıda güvenliği yönetim sistemleri - Gıda zincirindeki tüm kuruluşlar için şartlar,

TS EN ISO 22005 : Yem ve gıda zincirinde izlenebilirlik - Sistem tasarımı ve gerçekleştirilmesinin temel prensipleri ve genel özellikleri.



TÜRK STANDARDLARI ENSTİTÜSÜ



İslam Ülkeleri Standartlar ve Metroloji Enstitüsü (SMIIC) tarafından hazırlanan 'Helal Gıda Standartları', TSE tarafından 'Adapte Türk Standardı' olarak kabul edilerek 4 Temmuz 2011 tarihinde Helal Gıda Belgelendirmesine başlandı.

TSE, Helal Gıda Belgelendirmesinde Diyanet İşleri Başkanlığı ile işbirliği

- içerisinde çalışmaktadır.



TÜRK STANDARDLARI ENSTİTÜSÜ



ÇIKIŞ NOKTASI TS OIC/SMIIC 1 Helal Gıda
Genel Kılavuzu Standartı

- GIDA GÜVENLİĞİ
- TÜKETİCİ HAKLARI
- HAYVAN HAKLARI VE REFAHI
- GIDA HİJYENİ VE SANİTASYON
- AMBALAJ VE ETİKETLEME



TÜRK STANDARDLARI ENSTİTÜSÜ

TS OIC /SMIIC 1 Helal Gıda-Genel Kurallar” Standardı ve Maddeleri



TÜRK STANDARDLARI ENSTİTÜSÜ
HELAL GIDA UYGUNLUK BELGESİ
TURKISH STANDARDS INSTITUTION
CERTIFICATE OF CONFORMITY TO HALAL FOOD

- 1- Kapsamı,
- 2-Atıf yapılan Standard ve/veya dokümanlar,
- 3- Terimler ve tarifler,
- 4- Mamuller/hizmetler,
- 5- Kurallar,
- 6- Gıda işleme,
- 7- Makineler, araç-gereçler ve imalat hatları,
- 8- Depolama, teşhir, servis ve taşıma,
- 9- Hijyen, sanitasyon ve gıda güvenilirliği,
- 10- Geçerli kılma ve doğrulama,
- 11- Tanımlama ve İzlenebilirlik,
- 12- Piyasaya arz,
- 13- Yasal kurallar



TÜRK STANDARDLARI ENSTİTÜSÜ



TS OIC /SMIIC 1 Helal Gıda-Genel Kurallar” Standardı ve Kapsamı

Gıda zincirinin alım, hazırlama, işleme, sınıflandırma, elde etme, ambalajlama, etiketleme, işaretleme, kontrol etme, yükleme-boşaltma, nakliye, dağıtım, depolama ve servis etme gibi İslami kurallara göre helal gıda ve mamullerinin her aşamasında uyulması gereken genel kuralları kapsar.

Standardın Kapsamı

Et ve et mamulleri
Süt ve süt mamulleri
Yumurta ve yumurta mamulleri
Tahıl ve tahıl ürünleri
Bitkisel ve hayvansal kökenli sıvı ve katı yağlar
Meyve ve sebzeler ve bunların mamulleri
Şeker ve şekerleme mamulleri
Meşrubat (Alkolsüz içecekler)
Bal ve yan mamulleri
Besin takviyeler
Genetiği (GDG) değiştirilmiş gıdalar
Gıda katkı maddeleri
Enzimler
Mikro organizmalar
Ambalaj malzemeleri
Gıda hizmet ve tesisleri
Balık ve balık ürünleri, Su, Diğer



TÜRK STANDARDLARI ENSTİTÜSÜ



Helal Gıda; bitkisel, hayvansal, kimyasal yada mikrobiyal kaynaklı olsun, gıda ürünlerinin; hammadde, işlem yardımcı maddeleri, bileşenleri, katkı maddeleri, işleme metodları, işletme koşulları ve dahi ambalajlarının İslâmî kurallara uygunluğunun ifadesidir.

Aşağıdaki belirtilen gıdalar dışında tüm gıdalar Helal kabul edilmiştir;

- Domuz,köpek ve akraba türler ,
- Allah'ın (cc) dışında herhangi bir tanrı ismi altında kesilen hayvanlar,
- İslami kurallara aykırı kesilmiş hayvanlar
- Kendiliğinden ölmüş hayvanlar
- Avını öldürmek veya kendini savunmak için uzun sivri dişleri veya önboynuzu olan,ayı,fil,maymun ,kurt ,aslan,kaplan,panter,kedi,çakal,tilki,sincap,sansar ,köstebek ve gelincik,Amerikan Timsahı ve timsah gibi hayvanlar baykuş gibi keskin pençeleri olan yırtıcı kuşlar
- Fare,çıyan,akrep, yılan,yaban arıları ve sıçan ve benzeri haşereler ve zehirli hayvanlar
- Kertenkele ,salyangoz,böcek ve larva evreleri ve benzeri tiksindirici hayvanlar
- İslamda öldürülmesi yasak olan balarası ve ibibik gibi hayvanlar
- Eşek ve katırlar
- Bilinçli olarak ve sürekli bir şekilde helal olmayan yem ile beslenen çiftlik hayvanları



TÜRK STANDARDLARI ENSTİTÜSÜ



Aşağıdaki belirtilen gıdalar dışında tüm gıdalar Helal kabul edilmiştir;

- Uygunsuz kesilen hayvanlar veya kesimden önce ölen hayvanlar,
- Allah'ın dışında herhangi bir tanrı ismi altında kesilen hayvanlar,
- Alkol ve sarhoş edici maddeler,
- Kan ve kandan yapılmış ürünler,
- Yukarıdaki ürünlerin herhangi birisi ile temas eden ürünler.





TÜRK STANDARDLARI ENSTİTÜSÜ



DİKKAT EDİLMESİ GEREKENLER

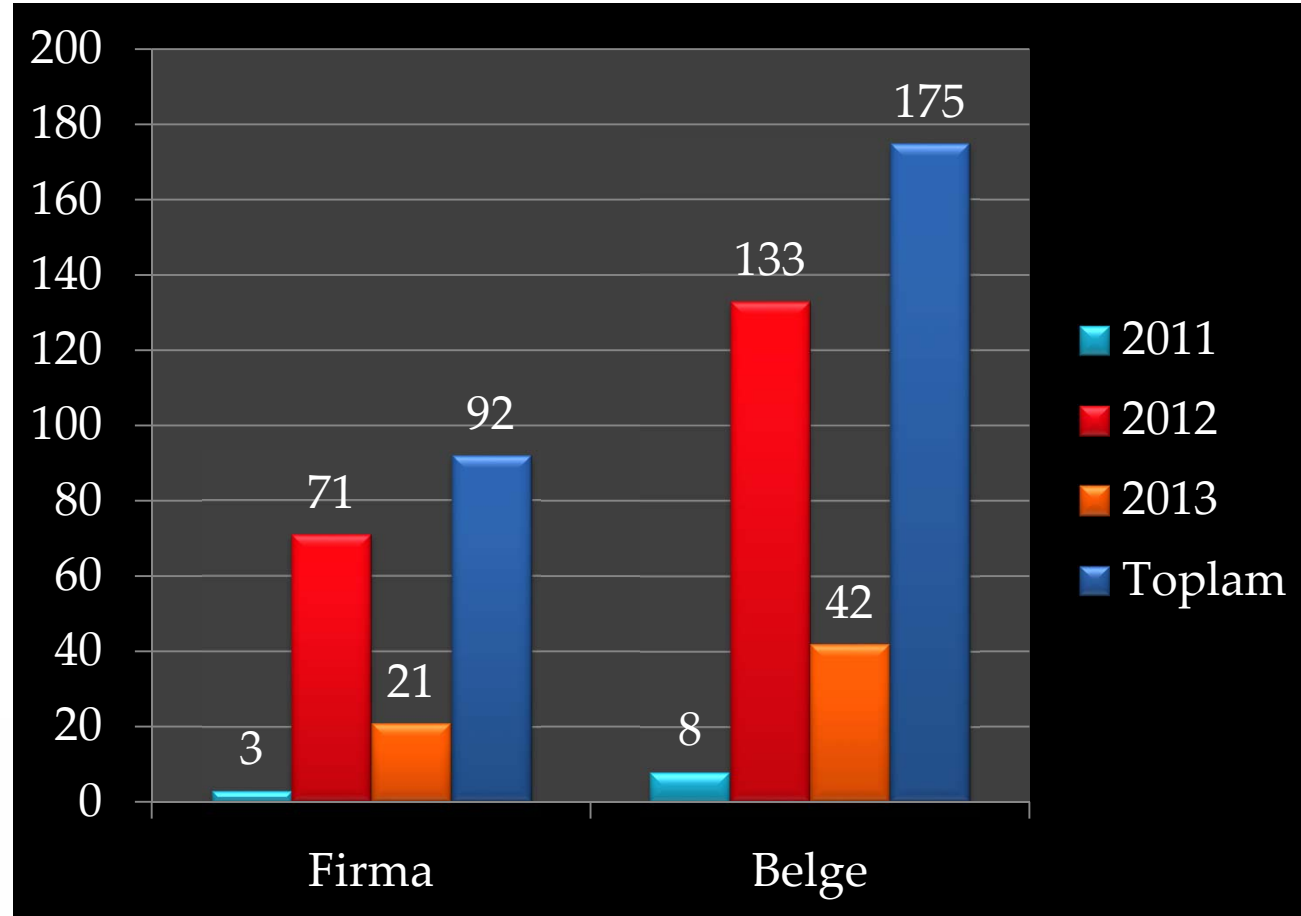
Jelatin , Gliserin, Enzimler, Gıda katkı maddeleri, Hayvansal Yağ ve Proteinler gibi gıdalar şüphelidirler

Gıda sanayisinde çeşitli amaçlarla kullanılan deriden, beyaz bağ dokularından ve hayvan kemiklerinden elde edilen bir çeşit protein olan jelatin Helal ve Helal olmayan kaynaklardan elde edilebilmektedir. Günümüz laboratuvar imkanları ile DNA tespiti yapılarak orijin tespiti yapılabilmektedir. Bu konuda ülkemizde üretim yapmakta olan 2 kuruluşta Enstitümüzden belgelidir.



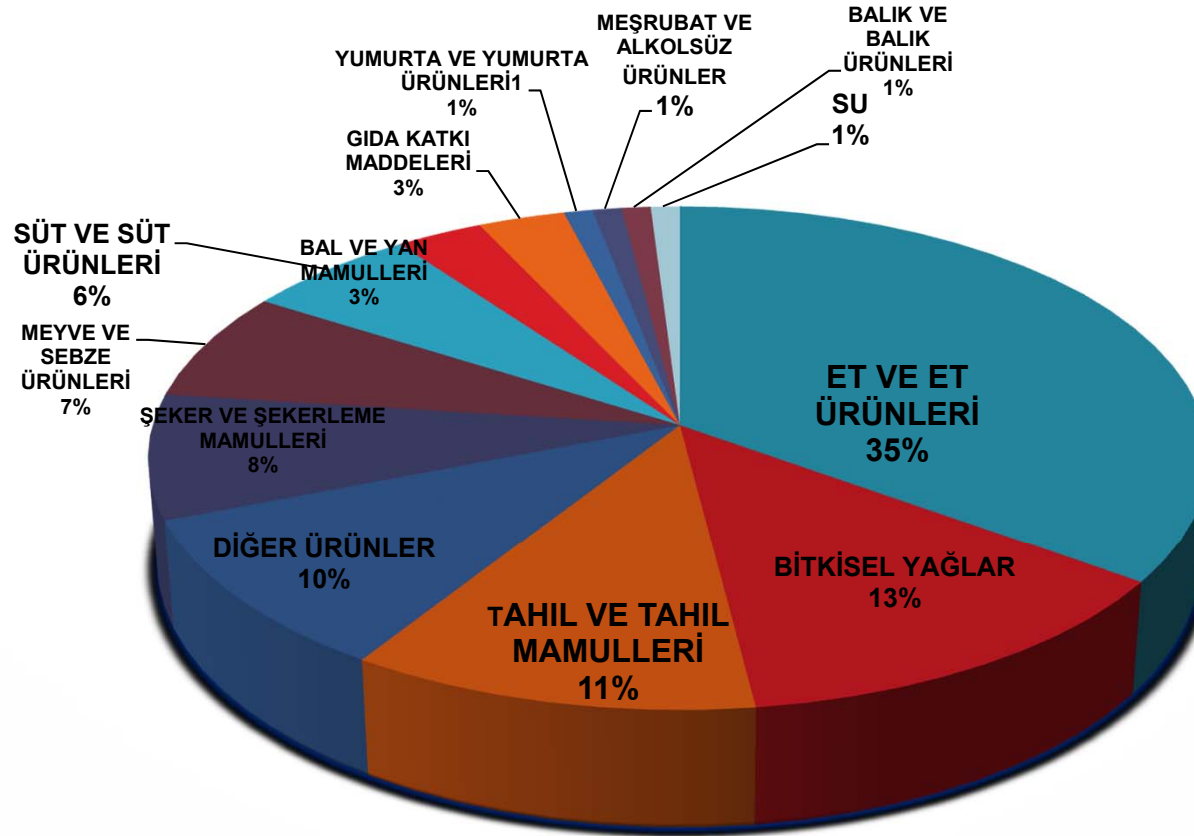


TÜRK STANDARDLARI ENSTİTÜSÜ





TÜRK STANDARDLARI ENSTİTÜSÜ





TÜRK STANDARDLARI ENSTİTÜSÜ



Diyanet İşleri Başkanlığı ile yakın işbirliği içerisinde 4 Temmuz 2011 tarihi itibarıyla **Helal Gıda Belgelendirmesi** ile başlanan Helal Belgelendirme faaliyetlerimize **Helal Hizmet Belgelendirmesi** 14/01/2013 tarihi itibarıyla ilave edilmiştir.

Gıda mamulleri hazırlayan, satışa sunan ve/veya servis eden hizmet yerlerinin Helal Şartlara uygunluğunun değerlendirileceği Helal Hizmet Belgelendirme sisteminde;

- **Yemek Fabrikaları / Toplu Yemek Mutfağı**
- **Lokantalar**
- **Kafeteryalar**
- **Pastaneler**
- **Hızlı Yemek Servisi Yapan Yerler**
- **Marketler**

belgelendirilebilmektedir.



TÜRK STANDARDLARI ENSTİTÜSÜ



TEŞEKKÜRLER

WWW.TSE.ORG.TR

Skeskin@tse.org.tr