



LOKMAN HEKİM ÜNİVERSİTESİ
HELAL ÜRÜN UYGULAMA ve
ARAŞTIRMA MERKEZİ
(LHUHAM)

HELAL UYGUNLUK
DEĞERLENDİRMESİ

Söğütözü Mah. 2179 Cad. No: 6 Çankaya / Ankara, Türkiye
helal@lokmanhekim.edu.tr

| lokmanhekim.edu.tr

444 8 548

LHÜ

LHUHAM Helal Uygunluk Değerlendirmesi; ürünlerin, hizmetlerin hammaddeden başlayarak sunumuna kadar ilerleyen tüm zincirde teknik kriterlere ve İslami değerlere uygun olarak üretildiğini, izlenebilirliği sağlanarak sürdürülebilir şekilde tüketiciye helal ve sağlıklı olarak ulaştırıldığını garanti altına alan bir belgelendirme faaliyetidir.

2022 yılı itibarıyla bu alanda faaliyete başlayacak Merkezin Helal Uygunluk Değerlendirmesi yani Helal Belgelendirme Sistemi; İslam Ülkeleri Standartlar ve Metroloji Enstitüsü (SMIIC) tarafından hazırlanan uluslararası "OIC/SMIIC 2 Helal Uygunluk Değerlendirmesi-Helal Belgelendirmesi Yapan Kuruluşlar için Gereklilikler" standardını temel alan bir kalite altyapısına sahiptir. Böylece sistem, bu standart ile atf yapılan ISO/IEC 17021-1, ISO/IEC 17065, ISO/TS 22003 vb. standartlarındaki ilgili belgelendirme süreçleri için tanımlanan operasyonları da içerecek şekilde profesyonelce yürütülmüş olur.

LHUHAM, Müslüman bir tüzel kişiliğe sahip olup, Müslümanlara helal ürün/ hizmet/ süreç ve/veya yönetim sisteminin uygun şekilde sunulması gerektiği hususunda derin bir inanç taşımakta ve gerçekleştirdiği tüm faaliyetlerde İslami sorumluluğun yerine getirilmesini sağlamaya yönelik olarak tüm ilgili tedbirleri almaktadır.

Belgelendirme başvurusu kapsamında tetkik edilen kuruluşun izlenebilirliğini dikkatle kontrol eder. Alınan malzeme, bileşen ve ara ürün partilerinin son ürünle ilişkisi, malzemelerin/ürünlerin yeniden işlenmesi, nihai ürünün dağıtımını hususlarını göz önünde bulundurur ve girdiler, üretim ve son ürünün helal olmayan ürün/ hizmetler ile bir arada bulundurulmaması konusunda alınan tedbirler ve izlenebilirlik sisteminin bu konudaki etkinliğini sorgular.

LHUHAM tarafsızlık, gizlilik ve şeffaflık, dürüstlük ilkelerini tüm değerlendirme süreçlerine risk yönetimi ile etkin bir şekilde uygular.

- Helal uygunluk değerlendirme faaliyetleri sırasında yönetsel faaliyetler, personel, kaynaklar, finans, pazarlama faaliyetleri ve dış etkilere (kurum/kuruluşlarla ilişkiler, protokol/sözleşmeler vb.) kaynaklanan tarafsızlığa yönelik riskler belirlenir ve analiz edilir. İlgili paydaşların/ tarafların temsilini sağlayan bilgi ve deneyim sahibi Tarafsızlığı Koruma Komitesi üyeleri ile olası veya mevcut riskleri kontrol altına alır.
- Hizmetin tüm aşamalarında edinilen bilgilerin gizliliğinin sağlanması amacıyla LHUHAM adına helal belgelendirme faaliyetlerinde görev alan tüm personelin gizlilik ve tarafsızlıkla ilgili taahhüdü alınır. Ayrıca güvenli arşiv ortamı ile kuruluş kayıtlarına sorumlu olmayan kişilerin erişimi engellenmektedir. Gizliliğin korunmasına yönelik uygulamalarda telif ve patent haklarının korunması da garanti altına alınır. Kuruluş ile ilgili olarak dış kaynaklardan elde edilen bilgiler (örneğin, şikâyette bulunanlardan veya düzenleyici makamlardan) gizli olarak yürütülür.
- Helal uygunluk değerlendirmesi hizmetini gıda, kozmetik, ilaç ve hizmet sektöründe faaliyet gösteren tüm başvuru sahiplerine sunarak şeffaflık ilkesini gözetir. İlgili doküman ve ücret tarifesi kamuoyuna açılır.
- Potansiyel çıkar çatışmaları ve operasyona ait riskler belirlenir, önlemler alınır ve risklerin analizleri sağlanır. Riskler oluştuğu durumda, belirlenmiş önlemler uygulanmaktadır.

Dolayısıyla LHUHAM risk odaklı operasyonel kontrol sistemi ile helal ürün/hizmetlerin tüketicilere sunumunu garanti altına alır ve üreticilere/hizmet sağlayıcılara güven duyulmasını sağlar.

LHUHAC Halal Conformity Assessment is a certification activity which guarantees that the products and services are produced in compliance with the technical criteria and Islamic values in the entire chain from raw material to presentation and they are sustainably supplied to the consumers in a halal and healthy manner through traceability.

The Halal Conformity Assessment, i.e. Halal Certification System, of the Center which will start to operate in this field as of 2022, has a quality infrastructure which takes as basis the international standard of "OIC/SMIIC 2 Conformity Assessment – Requirements for Bodies Providing Halal Certification" as issued by the Standards and Metrology Institute for Islamic Countries (SMIIC). Thus, the system is conducted professionally so as to include the operations defined for the relevant certification processes in ISO/IEC 17021-1, ISO/IEC 17065, ISO/TS 22003 and similar standards referred to by this standard.

LHUHAC has a Muslim legal personality, deeply believes that halal products/ services/ processes and/or management system must be properly provided to the Muslim and takes all relevant measures for assuring the fulfillment of the Islamic responsibility in all activities that it carries out.

It carefully controls the traceability of the organization audited within the scope of the application for certification. It takes into account the issues such as relationship of the material, component and intermediate product batches purchased with the end product, reprocessing of the materials/products, distribution of the final product and interrogates the inputs, the production and the measures taken for assuring that the end product is not kept together with the haram products/services and the effectiveness of the traceability system in this regard.

LHUHAC applies the principles of impartiality, confidentiality, transparency and honesty to all of its assessment processes effectively by means of risk management.

- During the halal conformity assessment activities, the management activities, personnel, resources, finance, marketing activities and risks for impartiality arising from external factors (relationships with institutions/organizations, protocols/contracts etc.) are identified and analyzed. It takes under control the potential or existing risks with the members of the Impartiality Protection Committee which assures the representation of the relevant stakeholders/parties and which has knowledge and experience.
- The commitment of all personnel who take charge in the halal certification activities on behalf of LHUHAC in relation to the confidentiality and impartiality is obtained for the purpose of ensuring the confidentiality of the information obtained at all stages of the service. Furthermore, the access of the unauthorized persons to the records of the organization is prevented by means of the secure archive environment. The protection of the copyrights and patent rights are also guaranteed in the applications for the protection of the confidentiality. The information obtained from the external sources in relation to the organization (for instance, from complainants or regulatory bodies) are executed in strict confidence.
- It observes the principle of transparency by offering the halal conformity assessment service to all applicants operating in the food, cosmetics, medication and service sector. The relevant documents and fee tariff are disclosed to the public.
- The potential conflicts of interest and operational risks are identified, measures are taken and the analyzes of the risks are ensured. In the case of occurrence of the risks, the pre-defined measures are applied.

Accordingly, LHUHAC guarantees the provision of the halal products/services to the consumers by the risk-oriented operational control system and assures that the producers/ service providers are trusted.



KALİTE, TEMİZLİK/ HİJYEN VE SAĞLIK - ÜRÜN VE HİZMETE GÜVEN

Helal Uygunluk Değerlendirmesi OIC/SMIIC helal standartlarına dayanan LHUHAM Belgelendirme Kriterlerine göre yapılır. Bu standartlar, atıf yapılan HACCP, ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi/ ISO 22716 Kozmetikler- İyi Üretim Uygulamaları (GMP)/ ISO 9001 Kalite Yönetim Sistemleri/ ISO 14001 gibi standartların da gerekliliklerini içerir. Bunlara ilaveten başvuruda bulunan kuruluşun helal sektöründe etkinliğini arttıracak özel hususlar da LHUHAM'ın akademik ve deneyimli uzmanları tarafından belirlenmiş, helal belgelendirme programı içinde gereklilik olarak tanımlanmıştır.

Dolayısıyla LHUHAM, temiz ve sağlıklı yani tayıpliği de kapsayan bir helal uygunluk değerlendirme ile tüketicilere güvenli ürünler/hizmetler sunulmasına aracılık eder. Böylece ilgili OIC/SMIIC standardı kapsamında belgelendirilen üreticiler/hizmet sunucular için; LHUHAM Helal Uygunluk Belgesi bir kalite göstergesi, ulusal ve uluslararası ticarete engelleri kaldıran bir üstünlük ve saygınlık vesilesidir.



QUALITY, CLEANING / HYGIENE AND HEALTH = TRUST FOR PRODUCT AND SERVICE

Halal Conformity Assessment is carried out in accordance with LHUHAC Certification Criteria based on the OIC/SMIIC halal standards. These standards also include the requirements of the standards such as the referred HACCP, ISO 22000 Food Safety Management System / ISO 22716 Cosmetics- Good Manufacturing Practices (GMP)/ ISO 9001 Quality Management Systems / ISO14001. In addition, the special issues that will increase the effectiveness of the applicant organizations in the halal sector are also determined by the academic and experienced specialists of LHUHAC and defined as requirement within the halal certification program.

Accordingly, LHUHAC mediates for providing the consumers with safe products/services through a halal conformity assessment covering cleanliness and health. In this way, for the producers/service providers certified under the relevant OIC/SMIIC standard, LHUHAC Halal Certificate of Compliance is a quality indicator, an occasion of superiority and reputability eliminating the obstacles in the national and international trade.

İLK TETKİK VE BELGELENDİRME

- Başvuru:** Belgelendirme talebinde bulunan üretici/hizmeti sunan kuruluş tarafından başvuru dokümanları doldurularak kuruluş bilgileri LHUHAM'a gönderilir.
- Başvurunun Kontrolü- Kabul/Red:** Kuruluşun bilgileri incelenerek başvuru kapsamında belgelendirme yeterliliği değerlendirilir.
- Tetkikler:** Belgelendirme türü kapsamında yeterli görülen kuruluş en az bir İslami Konular Uzmanı ve ilgili alanda yetkin Teknik Tetkikçi, Teknik Uzman dan oluşan Tetkik Heyeti ile Merkezin ön gördüğü şartlarda ve ortamda ilgili OIC/SMIC veya TSE K Helal Standardı çerçevesinde tetkik edilir.
- Muayene ve Deneyler:** Ürünlerin/hizmetlerin niteliğine göre gerekli numuneler alınır, ilgili laboratuvarlarda muayene ve deneyler yapılır.
- Değerlendirme:** Tüm muayene ve deney sonuçları değerlendirilerek Tetkik Heyeti tarafından tetkik raporu hazırlanır.
- Belgelendirme Kararı - Onay/Red:** Tetkik Raporu LHUHAM Helal Belgelendirme Komitesine sunulur. Belgelendirme kararı; tarafsızlık, bağımsızlık ve şeffaflık ilkesini sağlayabilecek şekilde, helal belgelendirme hizmetleri konusunda bilgi ve tecrübe sahibi kişiler arasından en az bir üyesi İslami Konular Uzmanı, bir üyesi gıda/kozmetik/temizlik ve dezenfektan vb. ilgili sektörde uzman ve bir üyesi de LHUHAM Müdürü olmak üzere en az 3 (üç) kişiden oluşan bu komite tarafından oy birliği ile verilir. Uygun bulunması sonucunda onay kararı verilen ürün/hizmet üç yıl süreli olarak helal uygunluk belgesi ile belgelendirilir.

GÖZETİM & ÖZEL TETKİKLER

Belgelendirme sonrasında birinci ve ikinci yıllarda gözetim tetkikleri ve gerekli durumlarda özel tetkikler yapılır. Tespit edilen uygunsuzluk söz konusu olduğunda, uygunsuzluğun önemi ve derecesi dikkate alınarak belgenin askıya alınması (kullanım hakkının belirli bir süre durdurulması) veya iptali ile sözleşmenin feshi gerçekleştirilir.

BELGE YENİLEME

Belgenin üçüncü yılında kuruluşun talebi halinde belge yenileme tetkiki gerçekleştirilir, uygunluğu ve onay kararı sonucunda belge yenilenir. Böylece gözetim ve özel tetkikleri içeren üç yıllık belgelendirme programı tekrarlanır.

INITIAL AUDIT AND CERTIFICATION

1. **Application:** The application documents are completed by the producer/service provider making the certification request and the information about the organization is sent to LHUHAC.
2. **Application Review – Acceptance/Rejection:** The information about the organization is examined and its qualification for certification is evaluated within the scope of the application.
3. **Audits:** The organizations considered qualified within the scope of the type of certification is audited with the Audit Team composed of at least one Islamic Affairs Expert and Technical Auditor competent in the relevant field and Technical Expert under the conditions and in the environment required by the Center within the framework of the relevant OIC/SMIIC or TSE K Halal Standard.
4. **Inspections and Tests:** The necessary samples are taken as per the quality of the products/services and the inspections and tests are performed at the relevant laboratories.
5. **Assessment:** The results of all inspections and tests are assessed and the audit report is prepared by the Audit Team.
6. **Certification Decision- Approval/Rejection:** The Audit Report is submitted to LHUHAC Halal Certification Committee. The certification decision is taken unanimously by this committee composed of at least 3 (three) persons, namely at least one Islamic Affairs Expert, one specialist in the food/cosmetics/cleaning and disinfection and similar sectors and one LHUHAC Manager, from among the persons who have knowledge and experience on the halal certification services so as to fulfill the principle of impartiality, independency and transparency. As a result of being considered appropriate, the product/service for which the approval decision is taken is certified with the halal certificate of compliance for three years.

SURVEILLANCE & SPECIAL AUDITS

The surveillance audits and the special audits in the necessary circumstances are carried out within the first and second years following the certification. When non-conformity is detected, the contract is terminated by the suspension (suspension of the usage right for a specific duration) or revocation of the certification by taking into account the significance and degree of the non-conformity.

RECERTIFICATION

The certificate renewal audit is conducted if requested by the organization within the third year of the certificate and the certificate is renewed as a result of its conformity and conformity decision. Thus, the three-year certification program that includes observation and special audits is repeated.

HELAL UYGUNLUK DEĞERLENDİRMESİ STANDARTLARI NELERDİR?

- OIC/SMIIC 1: Helal Gıda için Genel Gereklilikler
- OIC/SMIIC 4: Helal Kozmetikler-Genel Gereklilikler
- OIC/SMIIC 9: Helal Turizm Hizmetleri-Genel Gereklilikler
- TSE K 550: Helal Temizlik Ürünleri ve Dezenfektanlar



WHAT ARE THE STANDARDS

FOR HALAL CONFORMITY ASSESSMENT?

- OIC/SMIIC 1: General Requirements for Halal Food
- OIC/SMIIC 4: Halal Cosmetics - General Requirements
- OIC/SMIIC 9: Halal Tourism Services – General Requirements
- TSE K 550: Halal Cleaning Products and Disinfectants



ÜRÜN VE HİZMET GRUPLARI NELERDİR?

- Et ve Et Ürünleri
- Süt ve Süt Ürünleri
- Balık ve Balık Ürünleri
- Yumurta ve Yumurta Ürünleri
- Tahıl ve Tahıl Ürünleri, Un ve Unlu Mamuller
- Bitkisel ve Hayvansal Kaynaklı Sıvı ve Katı Yağlar
- Alkolsüz İçecekler (Meşrubatlar)
- Çay ve Çay Ürünleri
- Kahve ve Kahve Ürünleri
- Baharat ve Çeşniler
- Şeker ve Şekerleme Mamulleri
- Meyve, Sebzeler ve Mamulleri
- Bal ve Yan Ürünleri
- Gıda Katkı Maddeleri
- Su
- Hazır Yemekler
- Kozmetik Ürünleri
- Temizlik ve Dezenfektan Ürünleri
Ve diğerleri..



WHAT ARE THE PRODUCT AND SERVICE GROUPS?

- Meat and Meat Products
- Milk and Milk Products
- Fish and Fish Products
- Egg and Egg Products
- Grain and Grain Products, Flour and Flour Products
- Vegetable and Animal Fats and Oils
- Soft Drinks (Beverages)
- Tea and Tea Products
- Coffee and Coffee Products
- Spices and Savours
- Sugar and Confectionary Products
- Fruit and Vegetable Products
- Honey and By-products
- Food Additives
- Water
- Fast Foods
- Cosmetic Products
- Cleaning and Disinfecting Products
and others..





**LOKMAN HEKIM UNIVERSITY
HALAL PRODUCT APPLICATION
and RESEARCH CENTER
(LHUHAC)**

**HALAL CONFORMITY
ASSESSMENT**

Söğütözü Mah. 2179 Cad. No: 6 Çankaya / Ankara, Türkiye
halal@lokmanhekim.edu.tr

| lokmanhekim.edu.tr

444 8 548

LHÜ