



MEYEM

HELAL UYGUNLUK DEĞERLENDİRME KURULUŞU



Helal Belgesi
Ürünlerinize
Kalite
Müşterilerinize
Güven Katar.



www.meyem.com.tr



Helal Belgelendirme Nedir?

Helal belgelendirme, gıda, kozmetik, ambalaj, yemek üretimi, helal kesim, gıda katkı maddeleri, biyokimyasallar, turizm gibi birçok sektörde ürünlerin ve hizmetlerin ilgili standarda ve İslami kurallara uygunluğunun bağımsız bir değerlendirme kuruluşu tarafından doğrulanmasıdır.

Helal sertifikası sahibi olmak gönüllülüğe dayalı bir mekanizmadır. Ancak ülkemizdeki ve dünyadaki yasal düzenlemeler bir ürünün veya hizmetin helal olduğu iddia ediliyorsa mutlaka yasal geçerliliğe sahip bir helal sertifikası bulunması gerekliliği yönündedir. Bu nedenle ürününün veya hizmetlerinin helal standartlarına uygun olduğunu doğrulamak ve bunu belgelendirmek isteyen herkes yetkilendirilmiş bir akredite kuruluşun düzenlediği helal sertifikasına sahip olmak zorundadır.

Helal Akreditasyon Kurumu (HAK)

Helal Akreditasyon Kurumu, T.C. Ticaret Bakanlığına bağlı bir kurum olarak ülkemizde ve yurtdışında helal akreditasyon kapsamındaki alanlarda faaliyet yürütmek amacı ile kurulmuştur. Türkiye’de helal belgelendirme alanında faaliyet gösterecek helal uygunluk değerlendirme kuruluşlarını akredite etme yetkisine haiz tek kurumdur.

MEYEM Belgelendirme, Helal Akreditasyon Kurumu (HAK) tarafından helal belgelendirme faaliyetinde bulunmak üzere yetkilendirilmiş bir kurumdur.

Helal Akreditasyon Kurumu HAK;



4 Haziran 2022 tarihinde yayınlanan 7408 sayılı kanun uyarınca; Türkiye’de Helal Akreditasyon Kurumu tarafından akredite edilmeyen belgelendirme kuruluşları helal belgesi düzenleyemez. Akredite olmayan helal belgesi düzenleyenler ve bu belgeleri kullananlar hakkında ilgili yasal işlemler uygulanır.

T.C.
Resmî Gazete





MEYEM Helal Sertifikası Belgelendirme Kapsamı?

Helal Gıda Sertifikası

MEYEM belgelendirme sahip olduğu geniş akreditasyon yetkisi sayesinde tüm gıda ürünleri için helal sertifikası düzenleyebilir. Sizde üreticisi olduğunuz gıda ürünlerine OIC/SMIIC 1 standardına göre helal sertifikası almak için MEYEM belgelendirmeye başvurabilirsiniz.

Helal Kesim Sertifikası, Et ve Et Ürünleri Helal Belgesi

Büyükbaş, küçükbaş ve kanatlı hayvan kesim işlemleri yapan ve/veya et ve et ürünleri işleyen tesisler MEYEM belgelendirmeye başvurarak helal sertifikası talebinde bulunabilir.

Yemek Üretimi ve Sunumu Helal Sertifikası

Yemek üretimi ve sunumu hizmetlerinizi helal sertifikası ile sertifikalandırmak için MEYEM belgelendirmeye başvurabilirsiniz. (Yemek Fabrikası, Catering, Mutfak, Restourant, Cafe Vb.).

Helal Gıda Ambalajı ve Helal Ambalaj Malzemesi Üretimi:

Üreticisi olduğunuz ambalaj ürünleri için helal sertifikası almak istemeniz durumunda MEYEM belgelendirmeye başvurabilirsiniz. Helal sertifikalı tüm ürünler, Helal Sertifika sahibi ambalajları kullanarak piyasaya arz edilmelidir.

Helal Turizm Sertifikası:

Bir turizm işletmesi olarak misafirlerinize sunduğunuz hizmetlerin (Konaklama, Tur Hizmeti, Transfer Hizmeti, Rehberlik Hizmeti, Spa & Wellness, Sağlık Hizmetleri vb.) Helal Turizm Sertifikasına sahip olmasını istiyorsanız MEYEM belgelendirmeye başvurabilirsiniz.

Helal Kozmetik Sertifikası:

Helal Kozmetik Sertifikası, kozmetik sektöründeki firmaların ürünlerinin helal standartlara uygun olduğunu doğrulamalarına olanak tanır, böylece tüketicilere güvenilir ve helal ürünler sunma konusunda önemli bir doğrulama sağlar. Helal Kozmetik Sertifikası ihtiyaçlarınız için MEYEM belgelendirmeye başvurabilirsiniz.

Gıda Katkı Maddeleri ve Biyo-Kimyasallar İçin Helal Sertifikası;

Gıda katkı maddeleri, vitamin, mineral, aroma vericiler, işlem yardımcıları, biyokimyasallar ve biyokültür ürünleri için helal sertifikanızı MEYEM belgelendirmeye başvurarak alabilirsiniz.



MEYEM Helal Belgelendirme Kapsam Tablosu



Grup	Kategori	Alt-Kategori	Dâhil Olan Faaliyetler
Gıda ve Yem İşleme	C	Gıda Üretimi	- Helal kesim (Kesme ve paketlemeyi de içermek üzere büyükbaş ve küçükbaş hayvanlardan elde edilen çiğ et [mezbaha]) ve Büyükbaş ve küçükbaş hayvanlardan elde edilen taze, soğutulmuş, dondurulmuş, derin dondurulmuş et. - Helal kesim (Kesme ve paketlemeyi de içermek üzere kanatlı hayvanlardan elde edilen çiğ et [mezbaha]) ve Kanatlı hayvanlardan elde edilen taze, soğutulmuş, dondurulmuş, derin dondurulmuş et. - Kanatlı Hayvan, Büyükbaş, Küçükbaş Hayvan için İşlenmiş/Isıl İşlem Görmüş Et Ürünleri (ambalajlamayı da içeren Yumurta Ürünleri dâhil) ve ambalajlamayı da içeren balık ve balık ürünleri (havyar, sushi vb. ürünler) - Ambalajlamayı da içeren Kanatlı yumurtaları ve Yumurta ürünleri - Ambalajlamayı da içeren Süt ve Süt Ürünleri: taze ve uzun ömürlü ürünler.
			Meyveleri, sebzeleri, tahılları, sert kabuklu meyveleri, taze meyve sularını, kuru/kurutulmuş ürünleri ve bakliyatı içeren bitkisel ürünlerin üretimi, işlenmesi ve paketlenmesi
			Yemeye hazır yemekleri içeren hayvansal ve bitkisel ürünlerin karışımından oluşan Ürünler: Pizza, Lazanya, Sandviç, Mantı Vb.
			- Bitkisel Kökenli Katı Ve Sıvı Yağlar - Meşrubat: Alkolsüz İçecekler (Sirke Dâhil) - İçme Suyu - Nişasta, Şeker Ve Şekerleme Mamulleri, Bal Mamulleri - Kakao Ve Kakao Ürünleri - Tahıl Ve Tahıl Ürünleri: - Hafif Fırıncılık Ürünleri - Unlu Mamuller - Makarna; Erişte Vb. - Un - Kahve Ve Kahve Ürünleri - Çay, Bitki Çayları Ve Bunların Harmanları - Bisküvi Çeşitleri, Kurabiyeler Ve Atıştırmalıklar (İleri İşleme Tabi Tutulmuş Kuruyemişler Dahil) - Çorba Ve Kuru Hazır Yiyecekler - Bebek Ve Çocuk Gıdaları - Baharatlar, Çeşni Malzemeleri, Soslar - Konserve Gıdalar - İşlenmiş Yağlı Tohumlar - Gıdada Kullanılan Tuz

Grup	Kategori	Alt- Kategori	Dâhil Olan Faaliyetler
Yemek Hizmeti	E	Yemek Hizmeti	Lokantalarda ve Yemek Fabrikalarında Yemek Üretimi ve Sunumu
Destek Hizmeti	H	Müslüman Dostu Turizm ve Seyahatle İlgili Hizmetler	- Turizm ve Konaklama Tesisleri (tüm kategoriler) - Diğer Turistik Hizmetler (spa, hamam, medikal hizmetler vb.)
	I	Gıda Ambalajlama ve Ambalaj Malzemesi Üretimi	Gıda Ambalajlama ve Ambalaj Malzemesi Üretimi
Biyokimyasal	K	(Biyo) Kimyasalların üretimi	- Gıda katkı maddelerinin üretimi - İşlem yardımcılarının üretimi - Vitamin üretimi - Mineral üretimi - Biyokültür üretimi - Aroma vericilerin üretimi - Enzimlerin üretimi dahil olmak üzere biyokimyasallar
Diğer	L	Kozmetik	Kozmetik Ürünleri

MEYEM Helal Sertifikası Belgelendirme Kapsamı?

Helal Belgelendirme Destekleri

Helal Akreditasyon Kurumu tarafından yetkilendirilmiş olan Helal Uygunluk Değerlendirme Kuruluşlarından alacağınız helal uygunluk belgeleri için %70 KOSGEB desteklerinden ve Ticaret Bakanlığı ihracat desteklerinden faydalanabilirsiniz. Kuruluşumuz MEYEM bir Helal Uygunluk Değerlendirme Kuruluşu olup, sizler de desteklerden yararlanmak için MEYEM'i tercih edebilirsiniz.

Helal Belgelendirme Faydaları

- Helal Belgelendirmenin tüketici ve üreticiler açısından birçok faydası bulunmaktadır. Bunlar;
- » Üreticilere ve markaya olan güven artırır.
 - » Tüketicinin sağlıklı, hijyenik, güvenli ve kaliteli ürüne erişimini temin eder.
 - » Tüketicinin helal ürün ve hizmet almasını sağlar.
 - » Uluslararası pazarda rekabet olanağını artırır.
 - » Tercih edilen ürünler üzerinde sürekli bir denetim mekanizması oluşturur.
 - » Üreticinin gıda güvenliği ve OIC/SMIC standartlarına uygun, kaliteli ürünler üretmesini sağlar.
 - » Üreticilerin global pazarda yer edinmesini sağlar.
 - » Üreticilere kamu kurumları ve özel sektörde prestijli bir çalışma önceliği sunar.

Helal Belgelendirme Süreç Haritası

- » Helal sertifikası için MEYEM'e başvuru yapılması
- » Başvurunun incelenmesi ve kabul edilmesi
- » Tetkik gün sayılarının belirlenmesi ve helal sertifikası fiyat teklifinin sunulması
- » Helal belgelendirme sözleşmesinin imzalanması ve tetkikin planlanması
- » Tetkikin gerçekleştirilmesi varsa uygunsuzlukların bildirilmesi
- » Varsa uygunsuzlukların işletme tarafından giderilmesi
- » Helal belgelendirme kararının alınması ve helal sertifikasının düzenlenmesi



MEYEM Academy Helal Eğitimleri



Eğitim Adı	Eğitim İçeriği
OIC/SMIIC 1:2019 Helal Gıda İçin Genel Şartlar Standardı Eğitimi (8 Saat)	• Helal standartlarının genel gereklilikleri. • OIC/SMIIC 1:2019 Helal gıda gereklilikleri • Helal gıda uygulanması gereken standartlar. • Helal Gıda Sertifikası almak için gereken süreçler ve denetimler.
OIC/SMIIC 4:2018 Helal Kozmetik Ürünleri İçin Genel Şartlar Standardı Eğitimi (6 Saat)	• Helal kozmetik standartlarının genel gereklilikleri. • OIC/SMIIC 4:2018 standartlarının dokümantasyon gereklilikleri • Helal kozmetik işletmelerinin uygulanması gereken standartlar. • Helal kozmetik sertifikası almak için gereken süreçler.
OIC/SMIIC 6:2019 Helal Yemek Üretimi ve Sunumu Standardı Eğitimi (6 Saat)	• Helal gıdanın tanımı ve önemi, standartlarının genel gereklilikleri. • OIC/SMIIC 6:2019 standartlarının dokümantasyon gereklilikleri. • Helal yemek üretiminde uygulanması gereken standartlar. • Helal yemek üretimi ve sunumu belgesi alma süreçleri.
OIC/SMIIC 9:2021 Helal Turizm Hizmetleri Standardı Eğitimi (6 Saat)	• Helal turizmin standartlarının genel gereklilikleri. • OIC/SMIIC 9:2021 standartlarının dokümantasyon gereklilikleri • Helal turizm tesis ve hizmetlerinde gereken standartlar. • Helal turizm belgesi almak için gereken süreçler ve denetimler.
OIC/SMIIC 24:2020 Gıda Katkıları ve Kimyasallar Standardı Eğitimi (6 Saat)	• Helal gıdanın tanımı ve önemi, standartlarının genel gereklilikleri. • OIC/SMIIC 24:2020 standartlarının dokümantasyon gereklilikleri. • Helal gıda belgesi almak için gereken süreçler ve denetimler.
ISO 19011 Yönetim Sistemleri Tetkikçi Eğitimi (6 Saat)	• ISO 19011 standardının tanıtımı, tetkik ve tetkikçi kavramları. • Tetkik prensipleri, tetkik planlama ve hazırlık. • Tetkikte temel ilkeler, raporlama, tetkikte etkili iletişim. • Soru teknikleri ve sorgulama, denetim ve iç tetkik senaryoları.
ISO 22000 Gıda Güvenliği Standartları Temel Eğitimi (6 Saat)	• Yönetim sistemi, bilgi güvenliği, standartın yorumlanması. • PUKÖ modeli, risk yönetimi, HACCP planları ve kritik kontrol noktaları. • Sürekli iyileştirilme, dokümantasyon ve kayıtlar, uygulama örnekleri. • Sistemin kurulması ve uygulanması, denetleme ve belgelendirilme.
ISO 22716 GMP Kozmetik İyi Üretim Uygulamaları Temel Eğitimi (6 Saat)	• GMP kalite yönetimi, üretim, ekipman ve tesisler. • GMP hedefleri ve felsefesi, dokümantasyon. • GMP gereklilikleri, kozmetik işletmelerinde iyi üretim uygulamaları
Helal Belgelendirme Dokümantasyon Eğitimi (8 Saat)	1. OIC/SMIIC standartlarının genel anlayışı. 2. Helal dokümantasyon yapısı. 3. Belge oluşturma ve kontrolü. 4. Dokümantasyon denetimi. 5. İzlenebilirlik süreçleri. 6. Dokümantasyon güncelleme pratikleri. 7. Uygulama senaryoları.
Hijyen Eğitimi (8 Saat)	• Kişisel ve işyeri hijyeni, dezenfeksiyon. • Ekipmanların temizliği, mutfak kuralları. • Gıda güvenliği, gıda kaynaklı hastalıklar. • Zehirlenmeler, mikroorganizmalar. • Bulaşıcı hastalıklar ve koruyucu yaklaşımlar. • Yasal mevzuat ve gereklilikler.

MEYEM Helal Personel Belgelendirme Akreditasyonu

Meyem belgelendirme helal işgücü piyasasındaki çalışanların bilgi, beceri ve yetkinliklerinin uygunluğunu, ISO/IEC 17024:2012 ve OIC/SMIIC 34:2020 standardına göre ölçmek ve belgelendirmek üzere Helal Akreditasyon Kurumu tarafından personel belgelendirme kuruluğu olarak akredite edilmiştir. Meyem belgelendirme 15 meslekte sahip olduğu belgelendirme programları doğrultusunda eğitim, sınav ve belgelendirme faaliyetleri yürütmektedir.

Helal Kesim Personeli Kasap (Büyükbaş-Küçükbaş-Kanatlı Hayvan Kesimi-Kasap Reyon Görevlisi)

6331 sayılı kanunun kapsamında Tehlikeli Ve çok Tehlikeli Sınıfta Yer Alan İşlerde çalıştırılacakların Mesleki Eğitimlerine Dair Yönetmelik gereğince; Her türlü canlı hayvanın kesilmesi, işlenmesi, ambalajlanması, sakatat tesislerindeki işleri yapan personeller yetkinliklerini belgeleyen bir mesleki eğitim belgesine sahip olmak zorundadır. Ayrıca OIC/SMIIC standartları kapsamında hayvansal kökenli gıda veya hammaddelerin helal olması için helal hayvanlardan ve helal kesim şartlarının yerine getirilerek elde edilmesi şart koşulmaktadır. Bu kapsamda helal kesim işlemlerini gerçekleştiren kasapların, yetkin bir otorite tarafından belgelendirilmiş kişiler olması OIC/SMIIC 1:2019 standardında bir şart olarak belirlenmiştir. Bu kapsamda sahip olacağınız bu yetkinlik belgesi, gıda hijyeni ve gıda güvenliği ilkeleri doğrultusunda yasal olarak kasaplık mesleğini bildiğinizi doğrulamanın yanında, helal kesim süreçlerine ve şartlarına da hâkim olduğunuzu yasal olarak belgeler.

Helal Gıda üretim, Servis ve Depolama Personeli

6331 sayılı kanunun kapsamında Tehlikeli Ve çok Tehlikeli Sınıfta Yer Alan İşlerde çalıştırılacakların Mesleki Eğitimlerine Dair Yönetmelik gereğince; Her türlü katı ve sıvı ara ürün ve nihai ürünlerin ambalajlanması, paketlenmesi, dolumu işleri ve Ardiyeler, antrepolar, umumi mağazalar ve iskelelerde yapılan her türlü ambarlama, depolama, yükleme ve boşaltma işleri yapan personeller yetkinliklerini belgeleyen bir mesleki eğitim belgesine sahip olmak zorundadır. Bu kapsamda sahip olacağınız bu yetkinlik belgesi, gıda hijyeni ve gıda güvenliği ilkeleri doğrultusunda yasal olarak üretim, servis ve depolama alanlarında bildiğinizi doğrulamanın yanında, helal süreçlerine ve şartlarına da hâkim olduğunuzu yasal olarak belgeleyerek OIC/SMIIC standartları şartlarını sağlar.

Gıda/Kozmetik/Turizm Tetkikçi, İç Tetkikçi, Teknik Uzman, İslami İşler Uzmanı

Gıda, kozmetik ve turizm sektörlerinde yürütülen helal üretim, hizmet ve belgelendirme faaliyeti süreçlerinde akredite kuruluşlarda Tetkikçisi, Teknik Uzman, İslami İşler Uzmanı ve belgelendirilen kuruluşlarda İç Tetkikçi olarak görev alacak uzmanlar sahip olacakları yetkinlikleri mesleki yetkinlik belgesi ile belgelendirirler.





MEYEM Helal Personel Belgelendirme Akreditasyonu Kapsamı

Helal Kesim Kasabı (Büyükbaş, Küçükbaş Kesimi) Helal Kesim Kasabı (Kanatlı Hayvan Kesimi) Helal Kesim Kasabı (Kasap Reyon Görevlisi) Helal Kesim Yapan İşyerlerinde Çalışan/Çalışacak Kasaplara Yönelik HAK Akreditasyonunda Mesleki Yetkinlik Belgesi	Helal Kesim Personeli Kasap Belgesi, bir personelin mesleğe ilişkin yetkinliklere sahip olduğunu, İslami usullerine uygun şekilde kesim/et hazırlama işlemlerini gerçekleştirme becerisinin ve bilgisinin olduğunu doğrulayan resmi bir belgedir.
Helal Gıda Üretim, Servis Ve Depolama Personeli Helal Üretim Yapan İşyerlerinde Çalışan/Çalışacak Kişilere Yönelik HAK Akreditasyonunda Mesleki Yetkinlik Belgesi	Üretim ve hizmet sektöründe faaliyet gösteren gıda işletmelerinin üretim, servis veya depolama süreçlerinde görev alan nitelikli kişidir. Mesleki Yetkinlik Belgesi, ilgili meslekte yetkin ve uzman olduğunu doğrulayan resmi ve akredite bir belgedir.
İslami İşler Uzmanı Helal Uygunluk Değerlendirme Kuruluşlarında Çalışan/Çalışacak Kişilere Yönelik HAK Akreditasyonunda Mesleki Yetkinlik Belgesi	Sahip olduğu detaylı bilgi ile uzmanlık alanında denetim standartlarında öngörülen maddelerin uygunluğu konusunda tetkik yapabilme, elde ettiği bulguları rapora dönüştürebilme yetkinlik ve yeterliliğine sahip nitelikli kişidir. Mesleki Yetkinlik Belgesi, ilgili meslekte yetkin ve uzman olduğunu doğrulayan resmi ve akredite bir belgedir.
Helal İç Tetkikçisi Helal Üretim Süreçlerinde Çalışan/Çalışacak Kişilere Yönelik HAK Akreditasyonunda Mesleki Yetkinlik Belgesi	Sahip olduğu detaylı bilgi ile uzmanlık alanında denetim standartlarında öngörülen maddelerin uygunluğu konusunda iç tetkik yapabilme, elde ettiği bulguları rapora dönüştürebilme yetkinlik ve yeterliliğine sahip nitelikli kişidir. Mesleki Yetkinlik Belgesi, ilgili meslekte yetkin ve uzman olduğunu doğrulayan resmi ve akredite bir belgedir.
Helal Gıda Aday Teknik Tetkikçisi Helal Gıda Teknik Tetkikçisi Helal Uygunluk Değerlendirme Kuruluşlarında Çalışan/Çalışacak Kişilere Yönelik HAK Akreditasyonunda Mesleki Yetkinlik Belgesi	Sahip olduğu detaylı bilgi ve uzmanlık ile gıda denetim standartlarında öngörülen maddelerin uygunluğu konusunda tetkik yapabilen, elde ettiği bulguları rapora dönüştürebilme yetkinlik ve yeterliliğine sahip nitelikli kişidir. Mesleki Yetkinlik Belgesi, ilgili meslekte yetkin ve uzman olduğunu doğrulayan resmi ve akredite bir belgedir.
Helal Kozmetik Aday Teknik Tetkikçisi Helal Kozmetik Teknik Tetkikçisi Helal Uygunluk Değerlendirme Kuruluşlarında Çalışan/Çalışacak Kişilere Yönelik HAK Akreditasyonunda Mesleki Yetkinlik Belgesi	Sahip olduğu detaylı bilgi ve uzmanlık ile kozmetik denetim standartlarında öngörülen maddelerin uygunluğu konusunda tetkik yapabilen, elde ettiği bulguları rapora dönüştürebilme yetkinlik ve yeterliliğine sahip nitelikli kişidir. Mesleki Yetkinlik Belgesi, ilgili meslekte yetkin ve uzman olduğunu doğrulayan resmi ve akredite bir belgedir.
Helal Turizm Aday Teknik Tetkikçisi Helal Turizm Teknik Tetkikçisi Helal Uygunluk Değerlendirme Kuruluşlarında Çalışan/Çalışacak Kişilere Yönelik HAK Akreditasyonunda Mesleki Yetkinlik Belgesi	Sahip olduğu detaylı bilgi ve uzmanlık ile turizm denetim standartlarında öngörülen maddelerin uygunluğu konusunda tetkik yapabilen, elde ettiği bulguları rapora dönüştürebilme yetkinlik ve yeterliliğine sahip nitelikli kişidir. Mesleki Yetkinlik Belgesi, ilgili meslekte yetkin ve uzman olduğunu doğrulayan resmi ve akredite bir belgedir.



MEYEM

HELAL UYGUNLUK DEĞERLENDİRME KURULUŞU

☎ 0505 024 17 24

✉ belgelendirme@meyem.com.tr

🌐 www.meyem.com.tr

📍 Gazi Mahallesi, 1307 Sok Şimşek Apt B Blok No:20,
Muğdat Camii Karşısı, 33130 Yenişehir/Mersin

@meyemhelalbelgelendirme

