



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

444 8 548
LHÜ

| lokmanhekim.edu.tr



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 itibariyle bu alanda faaliyete başlayan ve 2024 yılında T.C. Helal Akreditasyon Kurumundan (HAK'tan) akredite edilen Merkezin Helal Uygunluk Değerlendirme 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 atıf 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 bulundurulur ve girdiler, üretim ve son ürünün helal olmayan ürün/ hizmetler ile bir arada bulundurulmaması konusunda alınan tedbirler ve izlenebilirlik sisteminin bu konudaki etkinliğini sorgular.



LHUHAC Halal Conformity Assessment is a certification activity that guarantees that products and services are produced in accordance with technical criteria and Islamic values in the entire chain starting from raw materials to presentation, and that they are delivered to consumers in a halal and healthy way by ensuring traceability.

Started in 2022 and accredited by the Republic of Türkiye Halal Accreditation Agency (HAK) in 2024, the Center's Halal Conformity Assessment System has a quality infrastructure based on the international standard "OIC/SMIIC 2 Halal Conformity Assessment-Requirements for Halal Certification Bodies" prepared by the Standards and Metrology Institute for Islamic Countries (SMIIC). Thus, the system is professionally executed, including the operations defined for the relevant certification processes in ISO/IEC 17021-1, ISO/IEC 17065, ISO/TS 22003, etc. standards referred to in this standard.

LHUHAC is a Muslim legal entity and has a deep conviction that halal products/services/processes and/or management systems should be offered to Muslims in an appropriate manner and takes all relevant measures to ensure that Islamic responsibility is fulfilled in all its activities.

Carefully checks the traceability of the audited organization within the scope of the certification application. It considers the relationship of the received batches of materials, components and intermediate products to the final product, the reprocessing of materials/products, the distribution of the final product and inquires about the measures taken to ensure that inputs, production and final product do not coexist with non-halal products/services and the effectiveness of the traceability system in this regard.



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/tafaların 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, şikâyetle 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 effectively applies the principles of impartiality, confidentiality, transparency and honesty to all assessment processes through risk management.

- Risks to impartiality arising from managerial activities, personnel, resources, finance, marketing activities and external influences (relations with institutions/organizations, protocols/contracts, etc.) during halal conformity assessment activities are identified and analyzed. Possible or existing risks are taken under control with the knowledgeable and experienced Impartiality Protection Committee members who represent the relevant stakeholders/parties.
- In order to ensure the confidentiality of the information obtained at all stages of the service, the commitment of all personnel involved in halal certification activities on behalf of LHUHAC regarding confidentiality and impartiality is obtained. In addition, access to the records of the organization is prevented by non-responsible persons with a secure archive environment. Protection of copyright and patent rights is also guaranteed in practices aimed at protecting confidentiality. Information about the organization obtained from external sources (for example, from complainants or regulatory authorities) is conducted in confidence.
- Observes the principle of transparency by offering halal conformity assessment services to all applicants operating in the food, cosmetics, pharmaceutical and service sectors. The relevant documents and fee schedule are made public.
- Potential conflicts of interest and operational risks are identified, measures are taken and risks are analyzed. In the event that risks arise, the identified measures are implemented.

Therefore, LHUHAC guarantees the provision of halal products/services to consumers with its risk-oriented operational control system and ensures trust in producers/service providers.



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 tayyipliği de kapsayan bir helal uygunluk değerlendirmesi 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 according to LHUHAC Certification Criteria based on OIC/SMIIC halal standards. These standards include the requirements of the referenced standards such as HACCP, ISO 22000 Food Safety Management System/ ISO 22716 Cosmetics - Good Manufacturing Practices (GMP)/ ISO 9001 Quality Management Systems/ ISO 14001. In addition to these, special issues that will increase the effectiveness of the applicant organization in the halal sector have been determined by LHUHAC's academic and experienced experts and defined as requirements within the halal certification program.

Therefore, LHUHAC mediates the provision of safe products/services to consumers through a halal conformity assessment that includes clean and healthy, i.e. tayyipness. Thus, for manufacturers/service providers certified under the relevant OIC/SMIIC standard; LHUHAC Halal Certificate of Compliance is a quality indicator, a means of superiority and prestige that removes barriers in national and international trade.

İLK TETKİK VE BELGELENDİRME

1. **Başvuru:** Belgelendirme talebinde bulunan üretici/hizmeti sunan kuruluş tarafından başvuru dokümanları doldurularak kuruluş bilgileri LHUHAM'a gönderilir.
2. **Başvurunun Kontrolü- Kabul/Red:** Kuruluşun bilgileri incelenerek başvuru kapsamında belgelendirme yeterliliği değerlendirilir.
3. **Tetkikler:** Belgelendirme türü kapsamında yeterli görülen kuruluş en az bir İslami Konular/İşler Uzmanı ve ilgili alanda yetkin Teknik Tetkikçi, Teknik Uzman dan oluşan Tetkik Ekibi ile Merkezin ön gördüğü şartlarda ve ortamda ilgili OIC/SMIIC Halal standartları çerçevesinde tetkik edilir.
4. **Muayene ve Deneyler:** Ürünlerin/hizmetlerin niteliğine göre gerekli numuneler alınır, ilgili laboratuvarlarda muayene ve deneyler yapılır.
5. **Değerlendirme:** Tüm muayene ve deney sonuçları değerlendirilerek Tetkik Ekibi tarafından tetkik raporu hazırlanır.
6. **Belgelendirme Kararı - Onay/Red:** Tetkik Raporu LHUHAM Halal 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/İşler 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 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 6: Özel Gereksinimler için OIC/SMIIC 1'in Helal Yiyecek ve İçeceklerin Olduğu, Hazırlandığı, Saklandığı ve Servis Edildiği Yerlere Uygulanması
- OIC/SMIIC 9: Helal Turizm Hizmetleri-Genel Gereklilikler
- OIC/SMIIC 23: Helal Hayvanlar için Yem Maddeleri-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 6: Particular requirements for the application of OIC/SMIIC 1 to places where Halal food and beverages are prepared, stored and served
- OIC/SMIIC 9: Halal Tourism Services – General Requirements
- OIC/SMIIC 23: Feeding Stuffs for Halal Animals-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
- Kakao ve Kakao Ürünleri
- Baharat ve Çeşniler
- Şeker ve Şekerleme Mamulleri
- Meyve, Sebzeler ve Mamulleri
- Bal ve Yan Ürünleri
- Gıda Katkı Maddeleri
- Ambalaj Malzemeleri
- Su
- Hazır Yemekler
- Kozmetik Ürünleri
- Temizlik ve Dezenfektan Ürünleri
- Turizm Hizmetleri
- Gıda Hizmet ve Tesisleri
- Yem Maddeleri

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
 - Cocoa and Cocoa Products
 - Spices and Savours
 - Sugar and Confectionary Products
 - Fruit and Vegetable Products
 - Honey and By-products
 - Food Additives
 - Packaging Materials
 - Water
 - Fast Foods
 - Cosmetic Products
 - Cleaning and Disinfecting Products
 - Tourism Services
 - Food Services and Facilities
 - Feedstuffs
- 
- A small, rustic sack made of burlap or similar natural fiber, filled with golden-brown grains or feedstuffs. A wooden scoop or spout is resting on top of the sack, partially buried in the grain. The sack is positioned in the bottom right corner of the page.

and others..





Lokman Hekim Üniversitesi
Helal Ürün Uygulama ve Araştırma Merkezi;

Helal uygunluk değerlendirme alanında
Türkiye'de ve dünyada akredite
ilk ve tek Üniversite Merkezidir.

**2024 yılı itibariyle helal akreditasyon kapsamı; CII ve CIV kategorileridir.*



Lokman Hekim University
Halal Product Application and Research Center;

In the field of Halal conformity assessment
Accredited in Türkiye and around the world
is the first and only University Center.

**Halal accreditation scope as of 2024; CII and CIV categories.*



**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