

س لجمال و دلس يد قتل اة يد ه

ة يد بر عل ا ب ج يد لخل ال و دن و ما عتل ا

GCC STANDARDIZASYON TEŞKİLATI (GSO)



GSO 2055-1/2015 (E)

ت لول ا تشلا ا : لول ا اعزل ا - للاحل اة يدغلا ا

لاحل اة يدغلا اة ما عل ا

HELAL GIDA - Kısım 1 : Genel Koşullar

ICS:67.050

HELAL GIDA - Kısım 1 : Genel Koşullar

GSO Yönetim Kurulu Onay Tarihi

29/5/1430h (24/5/2009)

Yayın türü

Teknik yönetmelik

Önsöz

GCC Standardizasyon Teşkilatı (GSO), GCC üye devletlerinin Ulusal Standartlar Kuruluşlarından oluşan bölgesel bir teşkilattir. GSO'nun temel işlevlerinden biri, ihtisaslaşmış teknik komiteler (TK'lar) vasıtasıyla Körfez Standartları / Teknik yönetmelikler yayınlamaktır.

GSO, gıda ve tarımsal ürünler standartları için teknik bir komite olan Komite TK No (5) teknik programı çerçevesinde, GSO Teknik Yönetmelik No. GSO 2055-1/2009 "HELAL GIDA Kısım 1 Genel Koşullar"ı güncellemiştir. Taslak Teknik Yönetmelik, Birleşik Arap Emirlikleri tarafından hazırlanmıştır.

İşbu Teknik Yönetmelik, GSO Yönetim Kurulunun, 23/01/1437h (05/11/2015) tarihli (22) sayılı toplantısında, GSO Yönetim Kurulu tarafından onaylanmıştır. Onaylanmış standart, GSO 2055-1/2009 sayılı standardı yürürlükten kaldırarak onun yerine geçecektir.

HELAL GIDA - Kısım 1 : Helal Gıda için Genel Koşullar**1- KAPSAM**

İşbu standart, helal gıda zincirinin, satın alma, hazırlama, paketlenme, etiketlenme, taşıma, sevk, dağıtım, depolama, satış ve servis edilmesi dahil olmak üzere her aşamasında izlenmesi ve uyulması gereken, helal gıda ürünleri için genel koşul ve gereklilikleri tanımlar.

2- TAMAMLAYICI REFERANSLAR

2.1 GSO 993 "İslami usullere göre hayvan kesim koşulları".

2.2 GSO 2055-2 "Helal gıdalar – Kısım iki: Helal Gıda Belgelendirme Kuruluşları için Genel Koşullar".

2.3 GSO 2055-3 "Helal gıdalar – Kısım üç: Helal Belgelendirme Kuruluşlarına akreditasyon veren helal akreditasyon kuruluşları için genel koşullar".

2.4 GSO/CAC/RCP 58 "Et için hijyenik uygulamalar kuralları".

2.5 GSO 1694 "Gıda hijyeni genel ilkeler".

2.6 GSO 9 "Hazır ambalajlı gıda maddelerinin etiketlenmesi".

3- KAVRAMLAR VE TANIMLAR

İşbu standardın amaçları doğrultusunda, aşağıdaki koşullar ve tanımlar kullanılacaktır.

3.1 İslami Kurallar

İslami kurallar, Allah'ın kutsal kitabı Kuranı Kerim'de belirttikleri ve İslam peygamberi Hz. Muhammedi'in sünnetleridir.

3.2 Helal Gıda

İslami kurallara göre yenmesinde, içilmesinde, zerk edilmesinde veya solunmasında sakınca görülmeyen, izin verilen; ve işbu standartta bahsedilen gerekenlere uyan yiyecek ve içecekler.

3.3 Tazkeya (Kan akıtarak helal kesim)

Referans 2.1'de bahsedilen İslami usullere göre helal olma koşullarına uygun

şekilde hayvanın kanının akıtılarak kesilmesi.

3.4 Helal Belgesi

Belirtilen ürünün, hizmet veya kuralların, Helal Tazkeya sertifikaları, tesis ve çiftlik sertifikaları, mezbaha sertifikaları, Helal olarak sınıflandırılan tesisler, birincil ürün bileşenleri, et/kanatlı eti ve türevlerini ihtiva eden katkı maddeleri, peynir mayası, jelatin, hayvani yağlar ve türevleri gibi ürünlerin İslami şartlara göre gerekenleri karşıladığını gösterir ve onaylar sertifikadır.

3.5 Genetiği Değiştirilmiş Gıdalar (GDG)

Genetiği Değiştirilmiş Organizma (GDO) ürünleri veya yan ürünleri içeren yiyecek ve içecekler. Başka canlı türlerin geninin bir bitkiye, hayvana ve mikrobiyolojik varlığa, genetik modifikasyon teknikleri ile aktarılması ve gıdanın DNA'sında yapılan modifikasyonlar.

3.6 Gıda Katkı Maddeleri

Normalde doğrudan besin olarak tüketilmeyen ve yaygın olarak bir gıda bileşeni olarak kullanılmayan; besin değeri olup olmadığına bakılmaksızın, her tür madde. Eğer üretim, işleme, hazırlama, paketlenme, taşıma veya saklama esnasında (doğrudan veya dolaylı olarak) Gıdaya veya yan ürünlerine, bu özelliklerde etkili olacak şekilde, teknolojik amaçlar için (organik amaçlar dahil olmak üzere) eklenirse.

3.7 Su Hayvanları

Su hayvanları, suda yaşayan ve su dışında hayatta kalması mümkün olmayan hayvanlardır.

3.8 Helal Belgelendirme Kuruluşları

Helal Belgesi veren kuruluşların akreditasyon yetkilileri tarafından akredite edilmiş, Helal Belgesi veren kuruluşlar.

3.9 Helal Belgelendirme Kuruluşlarının Akreditasyon Yetkilileri

Helal belgelendirme kuruluşlarını akredite etme yetkisi bulunan resmi kuruluşlardır.

4- HELAL GIDA İÇİN GENEL GEREKLİLİKLER

4.1 Tüm gıdalar, onların türevleri, ürünler, parçalar, ve özütler, izin verilme veya yasaklanma açısından, Ek (1) uyarınca, İslami usul ve kurallara tabidir.

- 4.2 Alım, hazırlama, paketlenme, etiketlenme, taşıma, dağıtım, depolama, sunum, satış ve Helal gıda servisi dahil olmak üzere Helal gıda ürünlerinin gıda zincirinin her aşamasında İslam kurallarından doğan usullere uyulacaktır.
- 4.3 Helal gıda üretiminde kullanılan tüm gıda katkı maddeleri ve hammaddelerin hiçbirinde Helal olmayan içerik veya bileşen bulunamaz; bu durum, paketlenme malzemeleri dahil olmak üzere ürünün bileşenlerini ve içeriğini açıklayan yasal resmi belgelerle de desteklenmelidir.
- 4.4 Helal gıdaların hiçbirinde, sağlığa zararlı olabilecek tehlikeli kirletici maddeler veya herhangi bir toksin madde bulunamaz.
- 4.5 Hiçbir Helal gıdada, İslam kuralları tarafından yasaklanmış olan, saflığı bozan, katışık madde bulunamaz.
- 4.6 Helal olmayan gıdaların hepsi, gıda zincirinde helal gıdalardan ayrı tutularak farklılıkları belirtilecek ve karışmaları önlenecektir.
- 4.7 Resmi makamlar, ürünlerin Helal ürünler için özel gerekenlere uygunluğunu doğrulamak için tüm gerekli prosedürleri yerine getirecek, ve diğer yerel yasaların gerektirdiği tüm yöntemleri takip edecektir.
- 4.8 Et veya et ürünlerinin üretiminde, Madde 2.4'te belirtilen sağlık koşullarına bağlı kalınacaktır.
- 4.9 Hayvan kesimi (Tazkeya) koşulları, Madde 2.1'de bahsedilen standartta ifade edildiği şekilde kati surette İslami kurallara uygun olmalıdır.
- 4.10 Gıdalar için Madde 2.5'te bahsedilen standartta ifade edilen genel sağlık koşullarına uyulacaktır.
- 4.11 Helal gıda hazırlanmasında kullanılan tüm cihazlar, araçlar, aletler, üretim hatları ve ilgili malzemeler temiz olmalı ve Helal olmayan malzemedir yapılmamış veya böyle bir malzeme içermiyor olmalıdır.
- 4.12 Helal olmayan ürünlerle veya bu ürünler için kullanılmış, bunlara temas etmiş ve sonrasında helal ürünler için kullanılacak tüm cihaz, alet, üretim hattı vb., bu kullanımdan önce üzerlerinde helal olmayan ürün kalıntısı kalmayacak şekilde ve genel temizlik kurallarına göre iyice temizlenmelidir. Helal olmayan üründen helal ürüne geçiş süreci sürekli olarak tekrarlanmamalıdır.
- 4.13 Helal ürünlerle temas eden makine veya cihazları temizlerken veya bunların bakımlarını yaparken kullanılacak deterjan, temizleyici sıvılar, yağlar vb. ürünlerde hiçbir helal olmayan bileşen veya malzeme bulunmamalı; bulunan

hiçbir malzeme temizlik veya bakımda kullanılmamalıdır.

5. PAKETLEME VE AMBALAJ MALZEMELERİ

5.1 Paketleme ve ambalaj malzemelerinde hiçbir helal olmayan malzeme bulunmayacaktır.

5.2 Paketleme ve ambalaj malzemeleri, hazırlama, depolama veya taşıma aşamalarında helal olmayan malzemelerde temas etmemiş ekipman ve malzeme ile hazırlanıp üretileceklerdir. Paketleme ve ambalaj malzemelerinin helal olmayan malzemelerden fiziksel olarak ayrı şekilde tutulması gerekmektedir.

5.3 Paketleme malzemelerinde, insan sağlığına zararlı hiçbir malzeme bulunmamalıdır.

6. HELAL GIDA PERAKENDE SATIŞI, İDARESİ VE SERVİS YERLERİ

Helal ürünlerin satıldığı, dağıtımının yapıldığı ve tedarik edildiği tüm tesislerde aşağıdaki koşullara uyulacaktır.

6.1 Bu yerler, yalnızca işbu standartta belirtilmiş helal gıda hükümlerine uygun Helal ürünlerle çalışan yerler olacaktır.

6.2 Helal gıdanın servisi, sunumu, ve satışı esnasında kullanılan malzemeler, araçlar, ekipman ve mutfak eşyaları (tabak, kap, kase, çatal, kaşık, vs.), helal olmayan gıda ürünlerinden tamamen ayrılmalı, bunlar için kullanılmamalıdır.

6.3 Eğer bir tesis veya servis yeri genellikle helal olmayan ürünlerin servisi veya satışı ile iştirak ediyorken helal ürünlerin servis ve satışına niyetlenir ise, helal ürünlere geçiş yapmadan önce İslami usullere uygun şekilde tamamıyla, incelikli şekilde temizlenme sürecinden geçmesi gerekir.

7. DEPOLAMA, SUNUM VE TAŞIMA

7.1 Depolanan, sunulan veya taşınan tüm helal gıdalar, helal olmayan gıdalardan ayrıştırılmaları için, "Helal" etiketi ile etiketlenecektir.

7.2 Uygun taşıma yolları, helal olmayan ürünlerle karışmalarını engelleyecek şekilde olmalıdır.

8. ETİKETLEME

Madde 6.2'de bahsedilen GSO standardına hanel gelmeksizin, etiket üzerinde aşağıdaki bilgiler yer almalıdır:

8.1 Ürünün adı ve türü.

- 8.2 İçindekiler listesi; bu listede yasaklara uyulduğu açıkça gösterilmeli; gerçek içerik kaynakları açıkça belirtilmelidir.
- 8.3 Jelatin veya peynir mayası gibi özütler, yağlar, veya et türevleri içeren ürünlerde kaynaklar açıkça yazılmalıdır.
- 8.4 Eğer etiket zerine ‘‘Helal’’ ibaresi eklenmek isteniyorsa, Madde 2.2’deki koėullara uyulması gerekmektedir.
- 8.5 Kesimi yapılmığ hayvanlar ve ürünlerinin etiketleri ile ilgili Madde 1.2’ye uyulacaktır.
- 8.6 Gıda takviyeleri, Madde 6.2’de belirtilen referans standarttaki koėullara göre belirtilmelidir.
- 8.7 Her tür pullu balık, karides, ve pullu balık yumurtası, yan ürünleri de dahil olmak üzere, uygun Şekilde ‘‘pullu balık’’ olarak etiketlenmelidir. Diğer tüm su hayvanları ve yan ürünleri, açık Şekilde ‘‘pulsuz balık’’ olarak, gerektiği Şekilde, etiketlenmelidir.

Ek 1 – Helal Olmayan Hayvanların Sınıflandırılması

Türler	Helal Olmayanlar
Hayvanlar	İslami koşullara uygun şekilde kesilmemiş hayvanlar; çok tanrılılar, dinsiz insanlar, ateistler, Mecusiler, dinden dönmüş kimseler ve diğer inançsız kimselerin kesilmiş hayvanları (Hristiyan ve Yahudilerin hayvanları hariç) ölü hayvanlar; boğulmuş hayvanlar; öldüresiye dövülmüş hayvanlar (Mawqouza); bir yerden düşerek ölmüş hayvanlar (Motaradiah); toslayarak/toslanarak ölmüş hayvanlar (Nateehah); avcı bir hayvan tarafından yenen, öldürülen hayvanlar; ve kesilirken Allah'ın adı anılmamış olan hayvanlar; putlara adanarak kesilmiş hayvanlar; Allah'a samimiyetle kesilmemiş olan hayvanlar; veya zararlı hayvanlarla teması olmuş, onlardan hayvanlar yemiş olan hayvanlar.
	Domuz, evcil eşekler, katır, fil, maymun, köpek, tilki, kedi ve benzeri.
	Sivri dişli avcı hayvanlar ve sırtlanlar haricinde, aslan, çita, ayı gibi yırtıcı hayvanlar.
	Saldırmak için sivri pençeleri olan avcı kuşlar; örneğin kartal, şahin, doğan, alaca doğan, atmaca, çaylak ve baykuşlar.
	Kemirgenler, sürüngenler, haşereler, ve fare, sıçan, çıyan, yılan, kertenkele, geko, bukalemun, köstebek, yarasa, sincap, kokarca, ve kınkanatlılar gibi hayvanlar (“Uromastyx” türü kertenkele ve “Cırboğa” denilen arap tavşanı veya çöl faresi denilen hayvan hariç.)
	Akrepler ve her tür böcek, solucan ve İslam kurallarına göre öldürülmesi yasaklanan tüm hayvanlar, karıncalar, arılar, ağaçkakan ve ibibik gibi hayvanlar; çekirge ve bal içerisine düşen, kaçınılması mümkün olmayan arı parçacıkları.
	Kabuklu hayvanlar, larva, ve benzeri rahatsız edici, tiksindirici yaratıklar.
	Temiz olmayan yiyeceklerle beslenen hayvanlar (bu tarz beslenme durdurulup İslami koşullara uygun temiz ve izin verilir şekilde en az üç gün boyunca beslenmedikleri sürece).
	Su hayvanları

Bitkiler	Zehirli veya zararlı maddeler hazırlanma esnasında çıkarılmadı ise, bitkiler, ürünleri ve zehirli, zararlı veya narkotik türevleri.
İçecekler	Sarhoş edici içecekler veya alkol, narkotik, sakinleştirici, zehirleyici veya diğer zarar içeriği olan içecekler.
GDO	Yasaklanmış bir veya birden fazla türden genetik modifikasyonla üretilmiş her tür gıda (elde edildiği türlerden sadece biri bile yasak ise).
Kan ve bir insan veya hayvan kökenli kan türevleri	Kan ve kan türevleri, ve bir hayvan veya insan kökenli tüm sıvılar, kusmuk ve idrar gibi.
Gıda katkı maddeleri	Her tür zehirli, zararlı veya sakinleştirici gıda katkı maddeleri, ürünleri ve helal olmayan malzemelerden gelen katkı maddeleri ve türevleri.
Enzimler	Helal olmayan kaynaklardan elde edilmiş tüm enzimler.
Mikroorganizmalar	Helal olmayan ortamlarda üretilmiş veya içeriğinde helal olmayan madde bulunan, mikrop, mantar, zehirli ve zararlı maya gibi tüm mikroorganizmalar.