

PROGRAMIN ADI	HELAL GIDA TEKNİK TETKİKÇİ PERSONEL BELGELENDİRME PROGRAMI
AMAÇ	Helal Gıda Teknik Tetkikçi mesleğinin eğitimlerini almış ve nitelik kazandırılmış kişiler tarafından yürütülmesi ve çalışmalarda kalitenin artırılması için; - Helal alanında çalışan ve/veya çalışacak personelin belgelendirilmesini sağlamak, - Adayların sahip olması gereken nitelikleri, bilgi, beceri ve yetkinlikleri tanımlamak, - Adayların geçerli ve güvenilir bir belge ile yeterliliğini kanıtlamasına olanak vermek.
KAPSAM	Helal alanında çalışan ve/veya çalışacak personelin belgelendirilme faaliyetlerini kapsar. Program, Helal Gıda Teknik Tetkikçi alanındaki personellerin belgelendirilmesi için Helal Akreditasyon Kurumu (HAK) tarafından belirlenen rehber ve kılavuz ile ilgili uluslararası standart (TS OIC/SMIIC 34: 2020) tanımları, şartları, bilgi, ifadeleri ve süreç hakkındaki gereklilikleri içermektedir.
REFERANS DOKÜMANLAR	OIC/SMIIC 34: 2020 Uygunluk Değerlendirmesi - Helalle İlgili Faaliyetlerde Yer Alan Kişilerin Belgelendirilmesini Yapan Kuruluşlar için Genel Gereklilikler Standardı.
BELGELENDİRME BAŞVURUSU ÖN ŞARTLARI	İlgili teknik alanla alakalı dersleri içeren bölümlerin (Ziraat Mühendisi, Gıda Mühendisi, Veteriner Hekim, Kimya Mühendisi, Kimyager, Biyolog, Genetik Mühendisi, Moleküler Biyolog, Biyokimyager, Su Ürünleri Mühendisi, Diyetisyen vb. eşdeğer) asgari düzeyde yükseköğrenim ya da yetkili merciler tarafından yükseköğrenime denk sayılan bir programdan mezun veya devam ediyor olmalıdır. Yurt dışında öğrenim görmüş kişiler denklik belgesini CTR Belgelendirme'ye sunmalıdır. Yukarıdaki meslekler dışındaki meslek sahibi tetkikçiler; gıda alanına/sektörüne/endüstrisine yönelik en az 10 (on) yıllık laboratuvar/muayene/ürün belgelendirme/yönetim sistemi kurulması ve/veya işletilmesi tecrübesine sahip olmalıdır. Bu tecrübeler aşağıdakileri kapsar; Laboratuvar: Deney, analiz ve kalibrasyon çalışmalarının gerçekleştirilmesi, laboratuvarında geçerli yönetim sistemlerinin kurulum veya yönetilmesi. Muayene: İlgili sanayi ve hizmet dalında muayene faaliyetleri yürütülmesi, eğitim veya danışmanlık faaliyetlerinde bulunulması. Ürün Belgelendirme: İlgili ürün tasarımı ve üretimi yapan bir endüstriyel kuruluştaki veya ilgili hizmet sektöründe bilfiil çalışması, ilgili ürün veya hizmet alanında ulusal veya uluslararası standartlara göre belgelendirme tetkikinde yer almış olunması, ilgili ürün veya hizmet alanında eğitim veya danışmanlık faaliyetlerinde bulunulması. İlgili ürünlerin deneylerinin yapıldığı laboratuvarında çalışılması. Yönetim Sistemi: Endüstriyel bir kuruluştaki ilgili yönetim sisteminin kurulumu veya işletilmesi, bir belgelendirme kuruluşunda ilgili yönetim sistemi alanında yapılan tetkikçi/uzman olarak çalışmaları. EĞİTİM ÖN ŞARTLARI: TS OIC SMIIC 2 Uygunluk Değerlendirmesi - Helal Belgelendirmesi Yapan Kuruluşlar için Gereklilikler standardı <i>(Yalnızca Helal Akreditasyon Kurumu (HAK), SMIIC' in kendisi ve OIC/SMIIC 34 uyarınca HAK' tan yetki almış personel belgelendirme kuruluşlarından alınan eğitimler geçerlidir.)</i>, TS OIC SMIIC 1 Helal Gıda için Genel Kurallar, TS OIC SMIIC 6 Özel gereksinimler için TS OIC SMIIC 1'in Helal Yiyecek ve İçeceklerin Olduğu, Hazırlandığı, Saklandığı ve Servis Edildiği Yerlere Uygulanması, TS EN ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri-Gıda Zincirindeki Tüm Kuruluşlar için Şartlar, TS OIC SMIIC 24 Gıda Katkıları ve Helal Gıdaya Eklenen Diğer Kimyasallar için Genel Gerekliliklerini içeren konularda en az 12 saat eğitim almış olmalıdır. TS ISO EN 19011 Yönetim sistemleri tetkik kılavuzunu standardını içeren en az 6 saat eğitim almış olmalıdır. Gıda alanı/sektörü/ürün gruplarını ilgilendiren yasal gerekliliklerini içeren (5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği başta olmak üzere ilgili mevzuat; Türk Gıda Kodeksine nereden ulaşılabilir. Türk Gıda Kodeksi nasıl okunmalı: yatay ve dikey kodeks örnekleri. Gıda işletmelerinin kayıt ve onay işlemleri. Gıda işletmelerinin hijyen şartları. Numune alma ve analiz sonuçlarını değerlendirme) en az 6 saat eğitim almış olmalıdır. Başvuru sahipleri; toplam en az 24 saatlik helal gıda teknik tetkikçi eğitimini almış olduğuna dair eğitim belgeleri/kayıtları CTR Belgelendirme'ye sunmalıdır. İŞ DENEYİM ŞARTLARI: Helal Gıda Teknik Tetkikçi başvurusu yapan gıda sektörüne yönelik bölümlerden en az ön lisans mezunu olan

	kişiler; en az 2 yılı gıda alanı/sektörü/endüstrisi gruplarında olmak kaydıyla 4 yıllık iş tecrübesine sahip olmalıdır. Gıda sektörüne yönelik olmayan bölümlerden mezun olan adaylardan iş deneyimi olarak “<i>Belgelendirme Başvurusu Ön Şartları</i>”nda belirtilen şartlar aranır. Kişiler iş tecrübesini gösteren belgeleri/kayıtları CTR Belgelendirme’ye sunmalıdır. TETKİK DENEYİMİ: Helal Gıda Teknik Tetkikçi son 3 yıl içerisinde; Gıda güvenliği yönetim sistemi, ürün/hizmet/proses belgelendirme alanlarından birinde, Üçüncü/ikinci/birinci taraf tetkikçi olarak (veya üçüncü ya da ikinci taraf konumundaki bir baş tetkikçi gözetiminde), En az 3 farklı firma/işletme/birim/süreç üzerinde, Asgari 10 adam/gün tetkik tecrübesine sahip olmalıdır. Kişiler; tetkik deneyimini gösteren belgeleri/kayıtları CTR Belgelendirme’ye sunmalıdır.
BELGELENDİRME BAŞVURU YÖNTEMİ	Başvurular, Personel Belgelendirme Başvuru Prosedürü (PR.04)’ne göre gerçekleştirilir.
BAŞVURU EVRAKLARI	Personel Belgelendirme Başvuru Prosedürü (PR.04) ’nde belirtilen başvuru evrakları ile Belgelendirme Programı; “ <i>Belgelendirme Başvurusu Ön Şartları</i> ” kısmında belirtilen ön şart evrakları (eğitim kanıtları, iş deneyim belgeleri vb.) geçerlidir.
SINAV BİLGİLERİ (GENEL)	- Sınavlar, teorik (yazılı) ve mülakat (sözlü) olmak üzere 2 aşamalı olarak gerçekleştirilir. - Aday, her iki sınavda da başarılı olması durumunda başarılı kabul edilir. - Teorik (yazılı) ve mülakat sınavları 100 puan üzerinden değerlendirilir; genel başarı eşiği olarak yazılı sınav sonucunun %60’ı ile mülakat sınav sonucunun %40’ının toplamının 70 puan ve üstü olması gereklidir.
SINAV BİLGİLERİ (TEORİK SINAV)	- 4 seçenekli çoktan seçmeli, her biri eşit puan değerinde sorulardan ve sınav en az iki (2) adet vaka/uygulama olacak şekilde yazılı sınav uygulanmaktadır. - Teorik sınav soruları, Helal Gıda Teknik Tetkikçi teorik soru bankasında yer alan sınav soruları arasından seçilir. - Teorik sorular, OIC/SMIIC Standardı, ISO 19011 tetkik teknikleri ve ilgili yasal gereklilikler konularını içermektedir. - Teorik sınavda adaylara 50 tane çoktan seçmeli ve 2 tane vaka sorusu yönlendirilir ve toplamda 70 dakika süre verilir. - Teorik sınav sonuçlarının değerlendirilmesinde doğru cevapların sayısı göz önünde tutulacak ve yanlış cevaplar değerlendirmede dikkate alınmayacaktır. - Teorik ve vaka sorularının içerik bilgileri ve soru sayılarına dair detaylar Tablo 1’de belirtilmiştir.
SINAV BİLGİLERİ (MÜLAKAT SINAVI)	- Her biri eşit puan değerinde olacak şekilde mülakat (sözlü) sınav uygulanmaktadır. - Mülakat sınav soruları, Helal Gıda Teknik Tetkikçi mülakat soru bankasında yer alan sınav soruları arasından seçilir. - Mülakat soruları, temel olarak eğitim programlarında kapsanan uluslararası standartlarla alakalı terminolojiye hakimlik seviyesinin ve bu standartlarda düzenlenen kuralları yorumlama becerisini içermektedir. - Mülakat sınavda adaylara toplamda 25 adet soru yönlendirilir ve toplamda 50 dakika süre verilir. - Mülakat sorularının içerik bilgileri ve soru sayılarına dair detaylar Tablo 2’de belirtilmiştir.
SINAV YERİ VE GEREKLİLİKLERİ	Teorik ve Mülakat Sınav Alanı: Teorik sınav için kullanılacak sınav alanı, Teorik Sınav Yeri Kontrol Formu (FR.26) ’nde belirtilen noktalara uygun olmalıdır.
TEKRAR SINAV HAKKI	Adayın, başarısız olduğu sınavdan 1 (bir) yıl içinde herhangi bir ücret ödmeden 1 (bir) defa daha sınava girme hakkı vardır.

Sınav görevlisi aşağıda belirtilen şartları karşılamalıdır.

a) Kimya Mühendisi, Kimyager, Biyolog, Genetik Mühendisi, Moleküler Biyolog, Biyokimyager, Su Ürünleri Mühendisi, Diyetisyen vb. bölümlerden ya da yetkili merciler tarafından yükseköğrenime denk sayılan bir programdan mezun olmak ve 4 yıllık iş tecrübesine sahip olmak. *(Bu iş tecrübesi bahse konu alanda/sektörde/endüstride tasarım, imalat, montaj, bakım, dağıtım, proses veya hizmetin işletimi, eğitim ve/veya danışmanlık eylemlerini ifade eden alanları kapsar.)*

İlgili alan ile ilgili bölümlerden mezun olmayanlar için 10 yıllık iş tecrübesine sahip olmak. *(Gıda alanı ile alakalı laboratuvar, muayene, ürün belgelendirme, yönetim sistemi kurma ve/veya işletme ile alakalı)*

b) OIC/SMIIC 2 *(Yalnızca HAK veya SMIIC' in düzenlediği eğitim programları)*, OIC/SMIIC 1, OIC/SMIIC 6, OIC/SMIIC 24 eğitimlerine katılmış olmak.

c) ISO 19011 veya ulusal/uluslararası yönetim sistemleri standartlarına bağlı olarak alınmış iç tetkik eğitimine katılmış olmak.

d) TS EN ISO 22000 veya FSSC vb. eğitimlere katılmış olmak.

e) Herhangi bir kuruluştan veya TMMOB Gıda Mühendisleri Odası'ndan alınmış "Gıda Mevzuatı Eğitimi"ne katılmış olmak.

f) Son 3 yıl içerisinde,

- Gıda güvenliği yönetim sistemi veya ürün/hizmet/proses belgelendirme alanlarından birinde,
- Üçüncü/ikinci/birinci taraf tetkikçisi olarak *(veya üçüncü ya da ikinci taraf konumundaki bir baş tetkikçi gözetiminde),*
- En az 3 farklı firma/işletme/birim/süreç üzerinde,
- Asgari 10 adam/gün saha tecrübesine sahip olmak.

g) Herhangi bir belgelendirme kuruluşunda yönetim sistemi veya ürün/hizmet/proses alanlarının birinde ve en az 3 farklı firma/işletme/birim üzerinde asgari 15 adam/gün denetiminde baş tetkikçi veya tetkikçi olarak katılmış olmak. *(Tetkiklerden en az birinin Helal Akreditasyon Kurumu (HAK) onaylı belgelendirme ile ilgili faaliyetlerde olması tercih edilir.)*

**CTR, helal alanında personel belgelendirme faaliyetlerinde görev alacak personelleri "Değerlendirici Ölçütleri"nde yer alan şartları sağlayan kişilerden seçer. Sınavda görev alacak değerlendirici (sınav yapıcı) için aranan şartlar sınavlarda görev alacak karar vericiler için de asgari şart olarak kabul edilmektedir. Ancak görev alabilecek diğer pozisyonlar için (sınav gözetmeni, sınav sorumlusu vb.) bu şartlar aranmamaktadır.*

İtiraz ve Şikâyetlerin Yönetimi Prosedürü (PR.13) geçerlidir.

Personel Belgelendirme Belge Yönetimi Prosedürü (PR.02) gereğince yürütülür.

Belge geçerlilik süresi üç (3) yıldır.

BELGE TÜRÜ	PROSEDÜR	ŞARTLAR	ÖZEL ŞARTLAR
Teknik Tetkikçi	Belge Yenileme	Şu şart sağlanmalıdır: 1) Profesyonel gelişimin doğrulanması: Standartlardaki, yasal gerekliliklerdeki ve/veya ilgili sektörel uygulamalardaki yeni unsurları içerecek şekilde asgari 8 saat süreli eğitim	Özel durumlarda, 36 ay sonunda istenen tetkik şartları sağlanmadığı takdirde, kişilere 12 ay ek süre tanınır.

PR.02 Belge Yönetim Prosedürü (PR.02)'nde yer alanlara ek olarak aşağıdaki durumlarda belgelendirme geçersiz sayılır.

- Belge sahibinin belgelendirme prosedürlerine uymayan davranışlarına ilişkin delillerin incelenmesinden sonra,
- Belge sahibinin yeniden belgelendirmede başarısız olması durumunda,
- Belge sahibinin İslami esaslar ve kurallara aykırı davrandığının objektif delilleriyle birlikte tespit edilmesi durumunda,
- Belge sahibinin uygulamalarını belirlenen teknik esaslara uymaksızın yaptığının, yetkilerinin dışına çıktığının,

	belge kapsamında olmayan konularda belgesini kullandığının veya programın diğer hükümlerine aykırı hareket ettiğinin tespiti halinde, -Aday teknik tetkikçi hakkında bildirilen şikâyetin değerlendirilmesi sonrasında kişinin aleyhinde ilgili Bakanlıklar ya da ilgili mahkemelerce olumsuz bir karar alındığında ya da belge sahibinin kendi talebiyle ya da söz konusu belge üzerinde değişiklik yapılma tespiti durumunda belge geri çekilir ve iptal edilir. -Söz konusu objektif deliller, ilgili kişiye ait sertifikanın geçersiz kılınması amacıyla CTR Belgelendirme tarafından karar verici kararına sunulur, bu karara göre sertifika fesih edilir. İlgili kişiler kararınca sertifikası fesih edilen kişiye resmi yazı yazılarak belgenin aslını askı/fesih tarihinden itibaren 15 gün içinde CTR Belgelendirme'ye iade etmesi istenir ve bu hususta sertifika sahibi sertifikasını 15 gün içinde CTR Belgelendirme'ye iade etmesi konusunda yükümlüdür. Sertifikanın askıya alınması veya iptalinin söz konusu olması durumunda tüm kayıtlarda (yazılım vb.) sertifika geçerlilik durumu güncellenir.
SINAV KURALLARI	Sınavlarda uyulması gereken kurallar için, Sınav Kuralları Formu (FR.27) dokümanı geçerlidir.

-TABLO 1-

ÇOKTAN SEÇMELİ (TEORİK) SORULAR			
MADDE TANIMI	SORU SAYISI	SORU BAŞINA DÜŞEN PUAN	SORU BAŞINA DÜŞEN SÜRE
OIC/SMIIC Helal Standartları ve kılavuzları (OIC/SMIIC 1: 2019, OIC/SMIIC 2: 2019, OIC/SMIIC 6: 2020, OIC/SMIIC 24: 2019, ISO 22000)	50 adet	1,5 puan	1 dakika
ISO 19011 Yönetim Sistemleri Tetkik Kılavuzu			
Yasal gereklilikler (5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Gıda ve Yem Kanunu, Türk Gıda Kodeksi İlgili Tebliğ ve Yönetmelikler, Gıda İşletmelerinin kayıt ve onay işlemleri, Gıda işletmelerinin hijyen şartları, Numune alma ve analiz değerlendirme)			
VAKA SORULARI			
MADDE TANIMI	SORU SAYISI	SORU BAŞINA DÜŞEN PUAN	SORU BAŞINA DÜŞEN SÜRE
OIC/SMIIC Helal Standartları ve kılavuzları (OIC/SMIIC 1: 2019, OIC/SMIIC 2: 2019, OIC/SMIIC 6: 2020, OIC/SMIIC 24: 2019, ISO 22000)	2 adet	12,5 puan	10 dakika

-TABLO 2-

MÜLAKAT SORULARI			
MADDE TANIMI	SORU SAYISI	SORU BAŞINA DÜŞEN PUAN	SORU BAŞINA DÜŞEN SÜRE
OIC/SMIIC Helal Standartları ve kılavuzları +ISO 19011 Yönetim Sistemleri Tetkik Kılavuzu	25 adet	4 puan	2 dakika