



Magyar Iszlám Közösség

الجمعية الإسلامية المجرية

Hungarian Islamic Community

P.O. Box: 1383. Bp, Pf. 1424

Web: www.magyariszlam.hu

Email: postmaster@magyariszlam.hu

00021/2012/HALAL-1

HALAL ELŐÍRÁSOK



Halal élelmiszer - követelmények és intézkedések

MAGYAR ISZLÁM KÖZÖSSÉG



Hivatkozások:

ISO 22000:2005

Élelmiszerbiztonság Menedzsment Rendszerek; Követelmények az élelmiszerláncban lévő bármely szervezet részére. (ISO 22000:2005; EN ISO 22000:2005)

ISO 9000:2005

Minőségirányítási rendszerek - Alapelvek és szakkifejezések. (ISO 9000:2005; EN ISO 9000:2005)

TARTALOMJEGYZÉK

1 ALKALMAZÁSI TERÜLET (HATÁSKÖR)

2 NORMATIV HIVATKOZÁSOK

3 SZAKKIFEJEZÉSEK ÉS MEGHATÁROZÁSOK

- 3.1 Iszlám törvények/Shariah előírások
- 3.2 Halal ételkészítés
- 3.3 Halal minőség
- 3.4 Halal termék/szolgáltatás
- 3.5 Haram termék/szolgáltatás
- 3.6 Mesbuh termék/szolgáltatás
- 3.7 Zabiha
- 3.8 Tesmiya
- 3.9 Jilala
- 3.10 Élelmiszeradalékanyagok
- 3.11 Élelmiszer lánc(olat)
- 3.12 Haram Kritikai Kontroll Pontok (HrCCP)
- 3.13 Hűtőlánc

4 TERMÉKEK/SZOLGÁLTATÁSOK

5 KÖVETELMÉNYEK

- 5.1 Élelmiszer eredet
- 5.2 Halal vágás szabályai
- 5.3 Hús és hústermékek
- 5.4 Tej és tejtermékek
- 5.5 Tojás és tojástermékek
- 5.6 Gabonafélék,olaj és zsír,élelmiszer és zöldségek,cukor és édesipari termékek
- 5.7 Italok
- 5.8 Méz és méztermékek
- 5.9 Étrend kiegészítők
- 5.10 Genetikailag módosított élelmiszer(GMF)
- 5.11 Élelmiszeradalékanyagok
- 5.12 Enzimek
- 5.13 Mikroorganizmusok
- 5.14 Csomagoló anyagok
- 5.15 Más termékek
- 5.16 Élelmiszer szolgáltatás és létesítmények
- 5.17 Gyártósorok és eszközök átalakítása halal termelésre

6 ÉLELMISZER FELDOLGOZÁS

7 GÉPEZET, ESZKÖZÖK ÉS GYÁRTÓSOROK

8 TÁROLÁS, ÁRÚBEMUTATÁS,SZOLGÁLTATÁS ÉS SZÁLLITÁS

9 HIGIÉNYIA, KÖZEGÉSZSÉGÜGY ÉS ÉLELMISZERBIZTONSÁG

10 ÉRVÉNYESÍTÉS ÉS IGAZOLÁS

- 10.1 Érvényesítési és igazolási eljárások
- 10.2 Folyamatok érvényesítése és termék igazolása

11 TOVÁBBI KÖVETELMÉNYEK

- 11.1 Halal dokumentáció követelmények
- 11.2 Informálás,oktatás és tudatosság a halal-ról
- 11.3 Környezet és feltételek a halal termékek/szolgáltatások gyártásához
- 11.4 Belső halal audit
- 11.5 Megelőző és kijavító műveletek
- 11.6 Haram Kritikai Kontroll Pontok(HrCCP),analízis és terv(ezés)
- 11.7 Azonosítás és nyomon követhetőség

12 CIMKÉZÉS

- A MELLÉKLET** (normatív) Táblázat Paraméterek az elektromos elkábításhoz
- B MELLÉKLET** Tisztítási eljárások az Iszlám szabályai szerint

1 ALKALMAZÁSI TERÜLET (HATÁSKÖR)

Ez a szabvány meghatározza az alap követelményeket, amelyeket követni kell a termékben/halal termékek/szolgáltatások nyújtásában az Iszlám törvények alapján. Ezen követelmények betartásának célja annak biztosítása, hogy a társaság (cég) eleget tett minden elvárt feltételnek annak érdekében, hogy halal minőség-tanúsítványt kapjon. A teljesítendő feltételek speciális iránymutatások által lesznek meghatározva, ami utal erre a szabványra.

2 NORMATIV HIVATKOZÁSOK

A következő referencia dokumentumok nélkülözhetetlenek a jelen dokumentum alkalmazásához. Nem dátumozott hivatkozásoknál, a hivatkozott dokumentum utolsó kiadása (beleértve bármely módosítást) alkalmazva.

CAC/GL 24-1997 Általános útmutatások a "halal" kifejezés használatához

CAC/RCP 58-2005 Húsról vonatkozó higiéniai gyakorlatok szabályzata

BAS ISO 22000 *Élelmiszerbiztonság Menedzsment Rendszerek; Követelmények az élelmiszerláncban lévő bármely szervezet részére.*

BAS ISO 9000 *Minőségirányítási rendszerek-Alapelvek és szakkifejezések.*

3 SZAKKIFEJEZÉSEK ÉS MEGHATÁROZÁSOK

3.1 Iszlám törvények/Shariah előírások

Az Iszlám törvények/Shariah előírások azokra a szabályokra utalnak amiket Allah meghatározott a Muszlimoknak, amelyek a Kegyes Korán szabályaiból származnak és azok a cselekedetek amelyeket a tiszteletreméltó Mohamed Próféta (béke legyen vele) cselekedett (Szunna).

3.2 Halal élelmiszer

Halal élelmiszernek minősülnek azok az élelmiszerek, beleértve az innivalók (is), amelyek az Iszlám törvények szerint fogyasztásra engedélyezettek és megfelelnek a jelen szabványban említett követelményeknek.

3.3 Halal minőség

Halal minőség: a termékek és szolgáltatások jellegzetességeire utalnak, amelyek összhangban vannak az Iszlám törvényekkel és előírásokkal ennél fogva megengedettek a Muszlimoknak használni vagy elfogyasztani.

3.4 Halal termék/szolgáltatás

Halal termék vagy szolgáltatás az, amelyik eleget tesz az Iszlám törvényeknek.

3.5 Haram termék/szolgáltatás

Haram termék vagy szolgáltatás az amelyik nem tesz eleget az Iszlám törvényeknek.

3.6 Mesbuh termék/szolgáltatás

Mesbuh termék vagy szolgáltatás az, amelyik az Iszlám törvények szerint kétséges. A helyzetét meg kell állapítani.

3.7 Zabiha

Zabiha az Iszlám törvényeinek megfelelően levágott állatra utal.

3.8 Tesmiya (tasmiyah)

Tesmiya jelentése: a "BISMILLAH, ALLAHU AKBAR" szavak kimondása az állat levágása előtt.

3.9 Jilala

Jilala egy tisztátalannak számító dolog (például:széklet) ami az állatok élelmébe kerülhet. Azon állatok húsa, amely alapvetően megengedett az Iszlám törvényei szerint, de tisztátalan étellel (jilala) lettek etetve - tiltottak.

3.10 Élelmiszer adalékanyagok

Élelmiszer adalékanyagok, az anyagok amelyeket az élelmiszerhez hozzáadtak tartósítás vagy ízfokozás vagy illatfokozás vagy megjelenés fokozásra, vagy pedig oldószerként használtak az előkészítése, válogatása, feldolgozása, gyártása, csomagolása, szállítása során vagy tárolásakor későbbi használatra mint nyersanyag vagy kiegészítő anyag. Lehet vagy nem lehet tápértékük. Az élelmiszer adalékanyagok maradványai és származékai megtalálhatóak lehetnek a végtermékben a választott technológiától függően

3.11 Élelmiszerlánc(olat)

Az élelmiszerlánc(olat) magában foglalja minden szakaszt, amely érintett az élelmiszer előállításban beleértve a feldolgozást, gyártást, csomagolást, szállítást, tárolást, a szétosztást és a piac ellátását, a nyersanyagtól a fogyasztás helyéig.

3.12 Haram Kritikai Kontroll Pontok(HrCCP)

Haram Kritikai Kontroll Pontok (HrCCP), kritikus pontok az élelmiszerlánc(olat)-ban amelynél külön ellenőrzést kell alkalmazni, egy termék vagy szolgáltatás halal státuszának biztosításának érdekében.

A Haram Kritikai Kontroll Pontok azonosításának eljárása a Haram Analízis és Kritikai Kontroll Pontok (HrACCP)rendszer néven ismert.

3.13 Hűtőlánc

A hűtőlánc a hideg és fagyasztott tárolás, forgalmazás és hasonló tevékenységek sorozata ami kötelező az élelmiszertermékeknek, amelyek megkövetelik a hidegen tartást az eredeti minőségük megőrzése érdekében az élelmiszerlánc(olat)on keresztül.

4 TERMÉKEK/SZOLGÁLTATÁSOK

Ez a szabvány a következő termékeket és szolgáltatásokat fedte le:

4.1 Hús és hústermékek

4.2 Tej és tejtermékek

4.3 Tojás és tojástermékek

4.4 Gabonafélék és gabonatermékek

4.5 Növényiolajok, állati olajok és zsírok

4.6 Gyümölcs és zöldségek és termékeik

4.7 Cukor és édesipari termékek

4.8 Italok(üdítők)

4.9 Méz és termékei

4.10 Étrendkiegészítők

4.11 Genetikailag módosított élelmiszer(GMF)

4.12 Élelmiszeradalékanyagok

4.13 Enzimek

4.14 Mikroorganizmusok

4.15 Csomagolóanyagok

4.16 Élelmiszerszolgáltatás és élelmiszerszolgáltató üzletek

4.17 Hal és haltermékek

4.18 Víz

4.19 Egyebek

5 KÖVETELMÉNYEK

5.1 Élelmiszer eredete

5.1.1 Állati eredetű élelmiszer

5.1.1.1 Halal állatok

A következők tekintettek halal állatoknak:

a, házasított állatok mint a szarvasmarha, bivaly, juh, kecske, teve, csirke, liba, kacska és pulyka.

b, nem-ragadozó vadállatok mint szarvas, antilop, zerge, vad szarvasmarha

c, nem-ragadozó madarak mint galamb, veréb, fűrj, seregély, strucc stb.

5.1.1.2 Nem-halal állatok

A következők tekintettek nem-halal állatoknak:

a, sertés, kutya és az utódaik

b, állatok, amelyeket nem Allah nevében vágtak le

c, állatok, amelyeket nem az Iszlám törvényei szerint vágtak le

d, állatok, amik maguktól pusztultak el

e, állatok hosszú, éles fogakkal vagy agyarral amelyet ölésre, ragadozó módon vagy önvédelemre használnak: medvék, elefántok, majmok, farkasok, oroszlánok ,tigrisek, párducok, macskák, sakálók, rókák, mókusok, nyestek, menyétek, vakondok, krokodilok és aligátorok stb.

f, ragadozó madarak éles csőrrel mint a héja, sólyom, sas, keselyű, holló, varjú és bagoly

g, kártevő és mérgező állatok mint a patkány, százlábú, skorpió, kígyó, darázs, egerek és más hasonló állatok

h, állatok amelyeket visszataszítónak tekintenek mint a gyíkok, csigák, rovarok és ezek lárvái és más hasonló állatok

i, állatok amelyeket tilos megölni az Iszlám törvényei szerint mint a méhek, búbos banka, és hangyák.

j, szamár és öszvér

k, bármely alkotórész amely nem-halal állatból származik

l, tartott halal állatok amelyeket tudatosan és folytatólagosan nem-halal élelemmel etettek

5.1.2 Vízi állatok

a, minden pikkelyes hal, tengeri rák, és pikkelyes halak ikrái beleértve a belőlük készült termékek mind halal.

b, minden mérgező állat ami egészségre ártalmas nem-halal

5.1.3 Kétlábú állatok

Minden kétlábú állat nem-halal.

5.1.4 Növényi eredetű élelmiszer

Növények és termékeik mind halal, kivéve a mérgező és ártalmas növényeket, de ha a mérgező vagy ártalmas részt eltávolították akkor halal.

5.1.5 Vér és egyéb más emberi vagy állati eredetű anyagok

Minden féle vér és vérből készült termék nem-halal. Mindenféle folyadék vagy dolog amely az ember vagy állat testnyílásain távozik mint például a vizelet, placenta, ürülék, hányás, genny, sperma, és petesejt nem-halal. Nem-halal az emberi test egyik része sem.

5.2 Halal vágás szabályai

5.2.1 A levágandó állat követelményei

a, a levágandó állatnak olyannak kell lennie, amely halal.

b, a levágandó állatnak egészségesnek kell lennie és egy állatorvosi intézet(személy) által kiállított igazolással kell rendelkezni erről.

c, a levágandó állatnak életben kell lennie a vágás idején

d, csak a halal élelemmel etetett állat engedélyezett vágásra

e, ha az állatokat messziről szállították, akkor vágás előtt hagyni kell őket pihenni

f, a vágási folyamat nem okozhat kínzást az állatnak

5.2.2 Mészáros(Hentes)

- a, A halal vágást egy felnőtt Muszlimnak kell végeznie, aki fizikailag és mentálisan egészséges, és képzést (vallási) kapott a feladat elvégzésére.
- b, A mészárosnak (hentesnek) rendelkeznie kell egy engedéllyel az illetékes hatóság által kiállítva amely az egészség, higiénia, közegészségügy és halal vágás szabályaira vonatkozó kérdéseket felügyeli.

5.2.3 Vágás szerszámai és eszközei

- a, Vágási soroknak, élelmiszerosztályozó (feldolgozó) eszközöknek és szerszámoknak tisztának kell lenniük és csak halal vágás céljára használhatóak.
- b, A lefejezéshez használt vágási eszközöknek rozsdamentes acélból készülnek és élesnek kell lenniük.
- c, A vágási eszközöknek az élükkel kell vágniuk nem pedig a súlyuk által.
- d, Csontok, karmok és fogak nem használhatók mint vágási eszköz.

5.2.4 Vágási helyszín

A vágási helyszínt csak a halal állatok és halal vágásnak lehet szentelni és meg kell felelnie az előkövetelmény program követelményeinek ahogy az az Codex CAC/RCP 1 vagy ISO 22000-ben meg lett határozva. A vágási helyszín fizikai állapotának (mint épület, helység) meg kell felelnie a nemzeti törvények követelményeinek.
A következőket kell biztosítani:

- a, egy fogadási (megérkezési) terület amely elegendő helyet biztosít az egészségügyi ellenőrzésnek
- b, egy elkülönített vágási terület
- c, egy elektromos üzemelésű automata vagy kézivezérlésű görgős láncrendszer amit az állat felemelésére használnak
- d, egy automata, mozgatható vagy kézi vezérlésű sín rendszer görgős láncsal felszerelve ami folytonosítja a munkafolyamatot
- e, egy fix vagy mozgatható rakodó platform és érkezési terület amit kifejezetten szarvasmarhának, juhoknak és kecskének terveztek, ami segíti a dolgozókat elvégezni a nyúzást és az állat tetemének kezelését könnyedén és hatékonyan
- f, mérlegelési felszerelés (helység és eszközök)
- g, tetem mosási helység (nagy nyomású víz lehetőleg automata)
- h, egy edény (tál) amiben állandóan forró víz van a mosás, fertőtlenítés vagy piszkos szerszámok (kések,kampók...) sterilizálásának céljából, antiszeptikus folyadékos edény (tartály),
- i, kézmosás céljából egy csappal ellátott mosdókagyló ami lábbal, könyökkel vagy mozgásérzékelővel üzemeltethető
- j, minden fertőtlenítőszernek és antiszeptikus folyadéknak a halal élelmiszer szektor használatára megfelelőnek kell lennie

5.2.5 Az állatok vágása előtti eljárás (procedúra)

Az 5.2.1 Részben említetteken felül a következőket is teljesíteni kell:

a, Egészségügyi ellenőrzés az állatokon a vágás előtt

Az ante mortem (halál előtti) ellenőrzésen felül az alábbi követelmények is szükségesek:

- I. A vágandó állatokat egy kvalifikált állatorvos által ellenőrizni kell a szabvány ellenőrzési metodológiákat követően.
- II. Az állatok amelyek meghaladták a vemhességük 1/3 részét nem vághatóak le.

b, Állatok tisztítása és mosása

A vágásra küldött állatoknak széklettől, vizelettől és sártól tisztának kell lenniük. A nem tiszta állatokat meg kell tisztítani bekerített kifutóban, vagy a mosási célra használt területen. A mosás után, szükségszerű visszatartani az állatok vágását amíg még nedvesek.

c, Különböző állatok keveredésének megelőzése

Különleges gondot kell fordítani az állatok különböző csoportjainak keveredésének elkerülésére, a kifutóba szállítás, tisztítás és a vágási területre szállítás során.

d, Állatok vezetése a vágási területre

- I, A vágandó állatokat a egy képzett személy által humánus módszerek használatával kell egy folyosón keresztül a vágási területre terelni.
- II, A folyosó végén az állatokat átvezetik a vágásra, biztosítani kell, hogy a sorban várakozó állatokat megóvják a vágás látványától egy mozgatható függöny vagy elválasztó rendszer segítségével.

e, Elkábítás

Az elkábítás és sokkolás (eszméletvesztés) összes formájának tiltottnak kell lennie. Azonban, amikor az elektrosokk használata szükségessé és célszerűvé (mint például lenyugtatni vagy megelőzni erőszakos viselkedést az állattól) válik, a megengedett időtartam és a kábítás elektromosáram értékének összhangban kell lennie a jelen szabvány A Mellékletével.

Amikor kábítást használnak, a következő feltételeknek kell megfelelni:

- I A szárnyasnak életben és stabil állapotban kell lennie az elkábítás (eszméletvesztés) alatt és után, a levágáskor
- II Az elektrosokk értéke és időtartama, ha használnak, úgy kell ahogy az A Mellékletben specifikálva van
- III Bármely szárnyas amely a vágás előtt elpusztul, elhullottnak tekintendő és nem dolgozható fel tovább

5.2.6 Halal vágási eljárás (kis és nagy állatok)

a, Az állatot le kell vágni, miután visszatartották (lefogták) vagy a Kiblah-val (Mekka iránya) szemben a baloldalán fekszik. Gondoskodni kell arról, hogy az állat szenvedését lecsökkentsék mialatt lefogták vagy lefeküdt és az ebben a pozícióban töltött várakozási időt a minimumon kell tartani.

b, Mialatt az állatokat vágják, a mézárósnak (hentesnek) ki kell mondania a tasmiya-t ("BISMILLAH" ami azt jelenti "Allah nevében") és nem szabad említenie más nevet mint Allah; máskülönben ez nem-halallá teszi(a vágást). Allah nevét ki kell mondani minden egyes "zabiha"(vágandó állat) felett.

c, A vágást csak egyszer lehet megtenni minden egyes állatnál. A vágás fűrészelő mozdulata megengedett addig amíg a vágó kés nem emelkedik fel az állatról a vágás alatt.

d, A halal vágást egy bevágással kell kezdeni a nyakon közel a glottisz (ádámcsutka) alatt és hosszabb nyakú állatoknál a glottisz után.

e, A vágás mozdulatának el kell választania a tracheát (halqum), a nyelőcsövet (mari) és mind a karotisz artériát és a nyaki ütőeret a vérzés növelésére és az állat halálához. A vérzésnek spontánnak és teljesnek kell lennie. A véreztetési időnek megfelelőnek kell lennie hogy biztosítsa a teljes kivérzést és az állat teljes halálát.

5.2.6.1 A levágott tetem poszt mortem vizsgálata

A poszt mortem vizsgálatot egy képzett állatorvosnak kell elvégeznie. A tetem vagy a tetem részeiről meghozott ítéletet úgy kell meghozni, ahogy az a CAC/RCP 58-ban van leírva a biztonsági és higiéniai követelmények teljesítéséért.

5.2.6.2 A tetem mosása és bélyegzése

Mosást, szárítást, hűtést és fagyasztást a megfelelő eszközökkel és berendezésekkel kell végezni. A bélyegzéshez halal összetevőket tartalmazó étel minőségi tintát kell használni. A hűtő helység hőmérséklete maximum 4 C lehet.

5.2.7 Szárnyas állatok halal vágási eljárása

Az 5.2.1 Részben felsorolt követelményeken felül az alábbi követelmények is alkalmazottak:

a, A szárnyas állatok fogadása a vágóhídon és átvitele vágásra. A vágóhídon fogadott szárnyasokat át kell vinni vágásra a lehető legrövidebb időn belül.

b, Szárnyasok egészségügyi ellenőrzése vágás előtt:

Az ante mortem (halál előtti) ellenőrzésen felül az alábbi követelmények is alkalmazandóak:

I. A vágandó állatokat egy kvalifikált állatorvos által ellenőrizni kell a szabvány ellenőrzési metodológiákat követően. Az egyedeket amelyek betegek, gyanítottan betegek vagy döglöttek azonnal el kell távolítani vagy szegregálni elkülönítőben és a legális formalitásokat meg kell tenni.

II. A beérkezett szárnyasokat ellenőrizni kell annak biztosítása érdekében hogy a döglött vagy haldokló egyedek nem lépnek be a sorra.

5.2.7.1 A vágási eljárás

I A hentesnek az egyik kézzel el kell kapni a fejet, szorosan leszorítani és elvágni a torkot egy a másik kézben tartott éles hentes késsel az Iszlám törvényei szerint.

II Emellett, a meghatározott vallási szabályok az 5.2.6 rész b,c,d szakaszában kell követni.

A, Mechanikus vágás

Mechanikus vágás használható az érvényesítési rendszer meglétével. Megfelelő címkézést kell alkalmazni a terméken mutatva, hogy mechanikusan lett levágva.

I A mechanikus kés kezelőjének felnőtt muszlimnak kell lennie

II A mészárosnak (hentesnek) recitálnia kell a tasmiyah-t, mielőtt bekapcsolja a mechanikus kést és nem szabad elhagynia a vágási területet.

III Amennyiben a mészárosnak (hentesnek) el kell hagynia a vágási területet, meg kell állítania a gyártósort és kikapcsolnia a mechanikus kést. A művelet újrakezdéséhez ő vagy egy másik muszlim mészáros (hentes) recitálja a tasmiyah-t, mielőtt bekapcsolja a gyártósort és a mechanikus kést.

IV A mészárosnak (hentesnek) ismételnie kell a tasmiyah-t minden egyes vágási művelet során ameddig csak lehetséges és nem csak a gép kezelése idején. Egy felvevő eszköz (audio, cd) használata erre a célra tilos.

V A használt késnek egypengéjűnek, élesnek és rozsdamentes acélból készültnek kell lennie.

VI A vágás mozdulatának el kell választania a tracheát (halqum), a nyelőcsövet (mari) és mind a karotisz artériát és a nyaki ütőeret a vérzés és az állatok halálának felgyorsítására.

VII A mészárosnak (hentesnek) szükséges ellenőriznie, hogy minden egyed megfelelően levágott és bármely szárnyas amelyik elvételre a mechanikus kést, manuálisan kell levágni.

VIII Ha a mechanikus penge teljesen eltávolította a fejet, akkor a szárnyas és a fejek nem-halálnak tekintendők.

IX A kivéreztetési időnek minimum 180 másodpercnek kell lennie.

b, Kézi vágás automatizált baromfi feldolgozó üzemekben

Kézi vágás használható az érvényesítési rendszer meglétével. Megfelelő címkézést kell alkalmazni a terméken mutatva, hogy kézzel lett levágva.

I A mészárosnak (hentesnek) egy felnőtt muszlimnak kell lennie

II A mészárosnak (hentesnek) recitálnia kell a tasmiyah-t minden egyes szárnyasnál.

III A használt késnek egypengéjűnek, élesnek és rozsdamentes acélból készültnek kell lennie. A kést vízszintesen kell mozgatni, vágni pedig az élével nem pedig a súlyával kell.

IV A vágás mozdulatának el kell választania a tracheát (halqum), a nyelőcsövet (mari) és mind a karotisz artériát és a nyaki ütőeret a vérzés és a szárnyasok halálának felgyorsítására.

V A mészárosnak (hentesnek) szükséges ellenőriznie minden egyedet, hogy megfelelően lettek levágva.

VI A kivéreztetési időnek minimum 180 másodpercnek kell lennie.

5.2.7.2 Kopasztás

A tetemet le kell forrázni a kopasztás folyamatának megkönnyítésére. A forró víz és forró levegő használata elfogadott mint forrázási módszer.

5.2.7.3 A tetem egészségügyi vizsgálata

A poszt mortem (halál utáni) ellenőrzésen felül, a következő feladatok szükségesek:

a, Minden tetemet miután meg lett mosva, vizsgálni kell. A vizsgálatot a húsvizsgálat szabályai szerint vagy az ország állategészségügyi szabványai szerint kell végezni.

b, Azokban az esetekben ahol az általános egészségügyi vizsgálat nem elegendő a diagnózis eléréséhez, a gyanús anyag vagy egy minta laborba küldése szükséges, mialatt a tetemet megfelelő hőmérsékleten a területen tartják. A döntést a labortesztek eredményének függvényében hozzák meg.

5.2.8 Egyéb állatok vágása

5.2.8.1

A halat nem szükséges levágni. Ki kell venni őket a vízből amíg még életben vannak, és a haláluknak a vízén kívül kell történnie.

5.2.8.2

Halal állatok amelyeket levadásztak és megfelelő módon megöltek, miután recitálták a tasmiyah-t, levágottnak tekintettek. Az élve elfogott állatokat az Iszlám szabályai szerint kell levágni. Vadászat során, egy vadászállat (pl kutya) vagy madár (pl sólyom) segítségével elfogott állat amely elpusztult (pl a sólyom ölte meg) halal-nak tekintett, kivéve ha a halott állat egy részét a vadász állat vagy madár megette mert ebben az esetben nem-halal.

5.3 Hús és hústermékek

a, Az 5.1.1.1 Részben meghatározott halal állatok teteméből nyert húsnak alkalmazkodnia (hozzáilleszteni) kell az 5.2.6.1; 5.2.6.2; és 5.3.7.3 részekhez.

b, Élelmiszer adalékanyagok mint a hús és hústermékekben használt tartósítóknak nem szabad semmilyen nem-halal összetevőt tartalmaznia továbbá semmilyen az Iszlám törvényei szerint nem megengedett feldolgozást segítő anyag nem használható az ilyen adalékanyagok feldolgozása során.

5.4 Tej és tejtermékek

a, Az 5.1.1.1 Részben meghatározott állatokból származó tej és tejtermék halal.

b, Élelmiszeradalékanyagok mint a tejtöltő és a zselatin nem gyárthatók nem-halal termékekből.

5.5 Tojás és tojástermékek

- a, Az 5.1.1.1 és 5.1.2 Részekben meghatározott halal állatoktól származó tojás és tojástermék halal.
- b, Tojástermékek nem tartalmazhatnak nem-halal összetevőket
- c, Az olyan állatoktól nyert tojások amelyeket nem szükséges levágni, mint például a hal, halal egészen addig amíg fogyasztásra biztonságosak.
- d, A nem-halal élelemmel etetett halal állatoktól nyert tojások nem-halalnak tekintendők.

5.6 Gabonafélék, olaj és zsír, élelmiszer és zöldségek, cukor és édesipari termékek

Minden élelmiszer ami különböző gabonákból és gabonatermékekből, növényi és állati olajból és zsírból, gyümölcsből és zöldségből és termékeiből, és cukorból és édesipari termékekből áll, megengedett élelmiszerből kell származnia vagy halal összetevőkből halal eljárással kell legyen gyártva.

5.7 Italok

- a, Mindenféle víz és alkoholmentes ital halal, kivéve azok amik mérgezőek, bódító hatásúak és/vagy kockázatosak az egészségre.
- b, Minden alkoholt tartalmazó termék vagy ital tilos az Iszlám törvényei szerint még főzési célra vagy cukorkák töltelékeként is.
- c, Az italokban használt adalékanyagok mint például a színezőanyagok, tartósítók, stb. nem gyárthatók nem-halal minőségből vagy nem-halal összetevőkből.

5.8 Méz és méztermékek

- a, Méhészeti termékek (méz, méh virágpórá, méhviasz) amely a mézelő méhek által növényekből gyűjtöttek és az egészségre nem ártalmasok halal.
- B, A méhek és részeik a mézben ehetetlennek tekintendők és nem-halal.

5.9 Étrend kiegészítők

Étrend kiegészítőknek halal forrásból, mint növények és állatok kell származnia vagy előállítani és nem tartalmazhatnak semmiféle nem-halal alkotórészt.

5.10 Genetikailag módosított élelmiszer (GMF)

5.10.1 Genetikailag Módosított Organizmusok(GMO) és genetikailag módosított élelmiszer vagy hozzávaló vagy termék ami GMO-t tartalmaz, nem használható halal termékek gyártására és elkészítésére.

5.11 Élelmiszeradalékanyagok

Az élelmiszeradalékanyagok ételnek tekintettek. Azok az élelmiszeradalékanyagok amelyek nem-halal összetevőkből származnak nem-halal.

5.12 Enzimek

Enzimek amelyeket nyersanyagként, gyártássegítőként vagy végtermékként használnak, halal összetevőkből kell származniuk és a címkén fel kell sorolni.

5.13 Mikroorganizmusok

Mikroorganizmusok mint a baktérium, gomba és élesztő halal, kivéve azokat amik mérgezőek és/vagy kockázatosak az egészségre (patogén és mérgező az embereknek). Az élelmiszerekben vagy élelmiszergyártásban használt mikroorganizmusokat egy halal köztes kultúra használatával kell előállítani. Az élesztő kivonat vagy más kinyert termék nem készülhet sörélesztőből. A genetikailag módosított organizmusokból (GMO) kinyert mikroorganizmusok csak az alábbi feltételek mellett tekinthetők halal-nak:

- a, ha az élelmiszer alkotórész a meglévő szabályozással megegyezően lett gyártva
- b, ha a gyártás tudományos és állami felügyelet ellenőrzése alatt áll
- c, ha vannak toxikológiai bizonyítékok és garanciák, hogy nem kockázatosak az emberi egészségre
- d, ha nincs megfelelő helyettesítő (anyag)

Megjegyzés: A felhasznált mikrobiális kultúrák, enzimek és adalékanyagok leggyakrabban biotechnológiai genetikai módosítással és mikroorganizmus klónozással készülnek. Átlagos példa a genetikailag módosított tejoltó használata.

5.14 Csomagoló anyagok

Minden élelmiszerszolgáltatás és létesítmény halal ha az alábbi követelményeknek eleget tesz:

- a, A csomagoló anyagoknak nem lehet semmilyen nem-halal anyagból készülnie.
- b, A csomagoló anyagokat nem szabad használni amelyek olyan berendezés által elkészített, feldolgozott vagy gyártott ami nem-halal anyaggal szennyeződött.
- c, A csomagoló anyagok nem tartalmazhatnak semmilyen anyagot amely egészségi kockázatot jelent az emberre.
- d, Az előkészítése, feldolgozása, tárolása vagy szállítása alatt fizikailag el kell különíteni minden más élelmiszertől amely nem felel meg az a, és b, pontokban írt követelményeknek vagy bármely más nem-halal anyagtól.
- e, A nem-halal termékek számára használt csomagoló anyagok átalakításának lehetőségét halal termékekre meg kell előzni.

5.15 Más termékek

A termékek amelyek nem szerepelnek a fenti (5.3-5.14) al-részekben, nem gyárthatók nem-halal összetevőkből és nem dolgozhatók fel alkohollal vagy alkoholos termékekkel.

5.16 Élelmiszer szolgáltatás és létesítmények

Minden élelmiszerszolgáltatás és létesítmény halál ha az alábbi követelményeknek eleget tesz:

- a, Ha kizárólag olyan termékekkel és termékcsoportokkal és anyagokkal foglalkoznak amelyek megfelelnek az 5.Rész kikötéseinek.
- b, ha a termékek felszolgálására és eladására használt eszközök és szerszámok teljes izolációban vannak, és csak a halál élelmiszerhez használtak.
- c, ha a termékek alkohollal vagy alkoholos termékekkel való szennyeződésének lehetősége el van hárítva.

5.17 Gyártósorok és eszközök átalakítása halál termelésre

Ha egy feldolgozó üzem nem-halál terméket gyárt, de szándékában áll átváltani halál termelésre, az Iszlám szabályai szerinti takarítási eljárásom kell keresztülmennie mielőtt megkezdene a halál termelést (B Melléklet).

A termelés átváltásának ismétlése nem-halál gyártásról halál gyártásra és azután vissza nem engedélyezett.

Abban az esetben ha egy gyártósor bármely nem-halál termékkel szennyeződött, a halál termékek előkészítési eljárása, feldolgozása, tárolása és szállítása engedélyezhető azzal a feltétellel hogy meg lett mosva és takarítva a higiénés és közegészségügyi előírásoknak megfelelően.

A gyártósorok takarításának és fertőtlenítésének eljárási módja és az üzem használatának engedélyezése a halál intézet hatásköre alá tartozik.

6 ÉLELMISZER FELDOLGOZÁS

Minden feldolgozott élelmiszer halál amennyiben megfelel az alábbi követelményeknek:

- a, A termékek vagy összetevők nem tartalmaznak semmit a legkisebb mértékben sem ami nem-halál az Iszlám törvényei szerint.
- b, A terméknek és összetevőinek biztonságosnak és az egészségügyi követelményeknek megfelelőnek kell lenniük.
- c, A halál élelmiszer gyártásának helye és eszközei biztonságosnak kell legyen a nem-halál anyagokkal történő szennyeződés lehetőségétől.
- d, Az elkészítésének, feldolgozásának, csomagolásának, tárolásának vagy szállításának ideje alatt fizikailag el kell különíteni, minden más élelmiszertől amelyek nem felelnek meg az a, és b, pontokban meghatározott követelményeknek vagy minden más anyagtól amely nem-halál az Iszlám szabályai szerint.

7 GÉPEZET, ESZKÖZÖK ÉS GYÁRTÓSOROK

a, Halál élelmiszer gyártására használt gépezet, eszközök és gyártósorok nem készülhetnek vagy nem tartalmazhatnak olyan anyagot amely nem-halál az Iszlám szabályai szerint, és csak halál élelmiszerhez használhatók.

b, A gépek és eszközök - amelyek kapcsolatba kerülnek az élelmiszerrel - karbantartására használt olajoknak élelmiszer minőségű olajnak kell lenni, és nem tartalmazhatnak semmilyen nem-halál összetevőt.

c, Az eljárásban használt mérő és tesztelő eszközöket, amelyek hatnak az élelmiszer minőségére vagy az egészségre kalibrálni kell.

d, Akkor amikor valamelyik gyártósort átváltják (halal termelésre), az 5.17 Rész tartalmát kell követni.

8 TÁROLÁS,ÁRÚBEMUTATÁS,SZOLGÁLTATÁS ÉS SZÁLLÍTÁS

a, Minden halal élelmiszer ami tárolt, bemutatott, eladott vagy felszolgált és szállított; halal élelmiszerként kell legyen kategorizálva és címkézve és minden folyamatnál elkülönítve, hogy megóvják a keveredést vagy szennyeződést bármilyen anyaggal ami nem-halal.

b, A szállításnak kompatibilisnek kell lennie a termék jellegével. A szállító járműveknek meg kell felelniük a higiéniai és közegészségügyi előírásoknak.

9 HIGIÉNYIA,KÖZEGÉSZSÉGÜGY ÉS ÉLELMISZERBIZTONSÁG

A higiénia, közegészségügy (fertőtlenítés) és élelmiszerbiztonság előfeltételek a halal élelmiszer készítésben.

A gyártónak és a forgalmazónak gondoskodnia kell a következőkről:

a, Higiéniaának, közegészségügynek, és egészségnek állandó kontroll alatt kell lennie.

b, Halal élelmiszert olyan módon kell készíteni, feldolgozni, csomagolni, szállítani és raktározni amelyek megfelelnek a CAC/RCP 1 és más hasonló kapcsolódó Szabályzatok vagy más nemzetközi szabványok, higiéniai és közegészségügyi követelményeinek.

c, A higiéniai és fertőtlenítési eljárásokban használt vegyszereknek és anyagoknak, a halal élelmiszer szektor számára megfelelőnek kell lennie.

d, Minden élelmiszerbiztonsági intézkedésnek (rendszabálynak) a halal élelmiszer szektor számára megfelelőnek kell lennie.

10 ÉRVÉNYESÍTÉS ÉS IGAZOLÁS

10.1 Érvényesítési és igazolási eljárások

A nem-halal eredet és tartalom felderítésére elvégzett ellenőrzéseket és tesztek el kell végezni a nemzeti és nemzetközi szinten elismert, érvényesített és megerősített ellenőrzési és teszt módszereknek megfelelően.

10.2 Folyamatok érvényesítése és termék igazolása

a, Halal élelmiszer gyártási folyamatokat érvénysíteni kell amint az a kapcsoló nemzetközi szabványokban előírt és a halal élelmiszer termékeket igazolni kell a 10.1Részben meghatározott módon.

b, A csomagolásnak összhangban kell lennie a 12.Részben megállapított feltételekkel.

11 TOVÁBBI KÖVETELMÉNYEK

11.1 Halal dokumentációs követelmények

Egy Halal Biztosítási Rendszernek tartalmaznia kell minden eljárás ellenőrzését (felügyeletét) és dokumentációját. Minden folyamatot teljesen dokumentálni kell a jelen szabvány követelményeinek megfelelően.

Halal Biztosítási Rendszer dokumentáció kézikönyv formátumban írott, elválasztva más minőségbiztosítási rendszertől vagy integrálható az ISO minőségbiztosítási szabvány dokumentációval. Így, minden eljárás eleget tesz az ISO szabványainak.

11.1.1 Halal minőség dokumentáció

Halal minőség dokumentációnak tartalmaznia kell a következőt:

a, Egy nyilatkozat a halal eljárásról (irányelv) és a menedzsment jóváhagyása kivitelezésre (nyilatkozat írásos formában az elkötelezettségükről a cég halal eljárásáról (irányelv)).

b, Egy halal minőség kézikönyv amely tartalmazza a kivitelezési szakaszokat

c, Tisztán meghatározott és dokumentált folyamatok és ajánlások (feliratok) bizonyítékkal a megfelelésükre a szabvány általi követelményeknek, és

d, Dokumentumok, beleértve az ajánlások (feliratok), a cég megkövetelt szabványai által meghatározva a termékeinek és szolgáltatásainak halal státuszának biztosítására.

Minden dokumentum és ajánlások (feliratok, amik megköveteltek a jelen szabvány által, ellenőrizettek, olvashatók, könnyen azonosíthatóak és hozzáférhetőek kell legyenek.

11.2 Informálás, oktatás és tudatosság a halal-ról

A külső és belső kommunikáció tevékenysége fontos a halal minőség végrehajtásában. A belső kommunikációnak magában kell foglalnia minden szervezeti szintet és tisztséget (munkakört). A külső kommunikáció tartalmaz minden szállítót és vevőt.

A szervezetnek biztosítani kell, hogy az alkalmazottak, akiknek a munkája kapcsolódik a halal termeléshez vagy halal szolgáltatáshoz, kompetensek és informáltak legyenek. Ahol alkalmazható, kell:

a, Képzést vezetni a személyzetnek és alkalmazottaknak vagy más oktatási programokat, annak érdekében hogy biztosítsák a kompetenciájukat és fejlesszék a képességeiket.

b, Fejlesztani az alkalmazottak tudását a termék halal minőségének fontosságáról úgy mint az anyagok és eljárások kritikai pontjairól.

c, Tanítani és képezni elég alkalmazottat hogy biztosítsák a termék vagy szolgáltatás halal státuszát.

d, Figyelemmel kísérni és kiértékelni a megkezdett cselekedetek hatását

e, Támogatni az alkalmas ajánlásokat (javaslatokat) oktatásról, tréningről, szakismeretről, tapasztalatról.

11.3 Környezet és feltételek a halal termékek/szolgáltatások gyártásához

A szervezetnek gondoskodnia kell a felszerelésekről (gépek, eszközök stb.) és infrastruktúráról a halal minőségrendszer kivitelezéséhez. Biztosítani kell a feltételeket az Iszlám szabályai (törvényei) szerinti kötelező vallási feladatok elvégzéséhez.

Ezek a következőket tartalmazzák:

- a, Hely és felszereltség a mosakodáshoz (rituális tisztálkodás ima előtt)
- b, Hely az imának és a szükséges készletnek (qibla, szőnyeg stb.)

A szervezetnek ellenőrzött feltételek között kell tervezni és kiviteleznie a termelést és szolgáltatásokat. Ezek a következőket tartalmazzák, ahol lehetséges:

- a, A halal termékek jellegeire (karaktereire, összetevőire) vonatkozó információ elérhetősége
- b, Kézikönyvek és munkafolyamatok elérhetősége kérésre
- c, Megfelelő berendezés használata

11.4 Belső Halal Audit

Belső audit szükséges, így a szervezet maga tudja ellenőrizni és kiértékelni a saját halal minőség rendszerét. A szervezetnek adnia kell az írott eljárásmodot amiben a belső halal audit hatásköre precíz (például: ajánlások, audit jelentések stb.)

Belső halal audit tervezett időközönként végzettek vagy akkor ha bármi olyan változás van ami érinti a termék halal státuszát mint változások a menedzsmentben, irányelv(ek)ben, szabályváltozásban, anyagban és eljárásokban. A szervezetnek biztosítani kell a halal státusz szavatolásához a termékeinek:

- a, megfelelnek a jelen szabvány követelményeinek és
- b, hatékonyan tervezett és ellenőrzött

Megjegyzés: Belső halal audit az ISO szabványok szerint végzettek

11.5 Megelőző és kijavító műveletek

A szervezetnek megfelelő kijavító intézkedést kell tennie, ha találtak valamilyen non-konformitásokat vagy okokat amik hatással lehetnek a termék/szolgáltatás halal státuszára.

Minden a cég által megtett megelőző és kijavító műveleti eljárást és ajánlást (feliratot) írásos feljegyzés formájában dokumentálni kell.

11.6 Haram Kritikai Kontroll Pontok(HrCCP),analízis és terv

A szervezetnek szükséges alapítani egy halal termelési eljárásokat ellenőrző rendszert:Ez tartalmazza:

- Haram Kritikai Kontroll Pontok (HrCCP) amik érinthetik a termék//szolgáltatás halal státuszát
- Azonosítani a megelőző tevékenységeket a halal szabvánnyal való non-konformitások esetére
- Követendő eljárások és utasítások a kritikai (kritikus) pontok kontrollálása érdekében
- Egy kijelölt személy aki felelős a HrCCP figyelemmel követésére
- Elvégzendő intézkedések ha non-konformitás (haram) fordul elő
- HrCCP analízis és terv dokumentuma és ajánlások (feliratok)

A HrCCP analízisnek fel kell jegyezni és dokumentálni minden lépést és eljárást ami előfordul a termék/szolgáltatás halal gyártásában. Továbbá tartalmaznia kell más haram veszteségeket is, mint például az emberi mulasztás stb. A HrCCP tervnek meg kell előz-

nie a halal termékek vagy adalékanyagok, haram-mal való szennyeződésének lehetőségét. A HrCCP analízis alapelve, hogy még ha a legkisebb mennyiségű haram-mal keveredett vagy került kapcsolatba a termék/szolgáltatás, többé nem lesz halal státuszú.

Megjegyzés: Összhang az egészségi és higiénés követelményekkel, előfeltétele a HrCCP analízisnek.

11.7 Azonosítás és nyomon követhetőség

ISO 22000, ISO 2005 és CAC/RCP 1 biztosítja az alapelveket és határozza meg a követelményeket az élelmiszer nyomonkövetési rendszer tervezéséhez és kivitelezéséhez halal élelmiszer számára. Alkalmazható lehet egy szervezet által amely a halal élelmiszer-gyártás valamely szintjén működik.

Ahol megfelelő, az alábbi rendelkezések alkalmazottak az azonosítás és nyomon követés biztosításának eljárásában:

a, A halal élelmiszert azonosítani kell a megfelelő eszközökkel a gyártási folyamat teljes egészén keresztül.

b, A termékeknek ellenőrzöttnek kell lenniük és minden termék egyedi azonosítóját fel kell jegyezni.

c, Azokat a termékeket, amelyek nem felelnek meg a követelményeknek, jegyzőkönyvezni és elkülöníteni kell a halal termékektől; áthelyezésüket az előírt eljárás szerint kell elvégezni.

12 CIMKÉZÉS

Egy halal terméket címkézni a hatályban lévő jogszabály szerint kell. Halal termékek címkézésére egy speciális jogvédett embléma használatos. Használata jóváhagyható csakis egy felhatalmazott halal intézmény által. A halal emblémán kívül, kiegészítő információ csatolható, mint a következő leírás:

a, *Kézzel levágott*

b, *Elkábított*

c, *Mechanikusan levágott*

d, Pikkelyes hal, minden más vízi állat, beleértve a belőlük készült termékeket, megfelelően kell címkézni mint: *nem-pikkelyes hal és mások*

Megjegyzés: A harmonizáció céljából más minőségi szabványok követelményeivel, az engedélyezési és tanúsítványi szám is a termékre helyezhető a halal szimbólumon kívül.

A MELLÉKLET
(*normatív*)

Táblázat 1: Iránymutató az elektromos elkábítás paramétereire

Állatfajok:	Erősség (Amper):	Időtartam (mp):
Csirke	0,25-0,50	3,00-5,00
Bárány	0,50-0,90	2,00-3,00
Kecske	0,70-1,00	2,00-3,00
Birka	0,70-1,20	2,00-3,00
Borjú	0,50-1,50	3,00
Tinó	1,50-2,50	2,00-3,00
Tehén	2,00-3,00	2,50-3,50
Bika	2,50-3,50	3,00-4,00
Bivaly	2,50-3,50	3,00-4,00
Strucc	0,75	10,00

Megjegyzés: Az elektromos erősséget és időtartamot a szervezet érvényesíti és állapítja meg, az állat fajtájának és súlyának és más változó tényezők figyelembe vételével.

B MELLÉKLET

Tisztítási eljárások az Iszlám szabályai szerint

B1 Általános követelmények

A *najs*, lehet látható ('ainiah) vagy nem látható (eltűnt, felszáradt stb.) *hukmiah-nak* nevezett. A *najs* megtisztítása:

- a, Kötelező hétszer megmosni és ebből egyszer földdel(termőfölddel) kevert vízzel;
- b, Az első mosás a *najs* jelenlétének tisztítására van, mégha egy néhány mosás szükséges. Nem maradhat víz az első mosásból és a következő mosás számít a második mosásnak;
- c, A használt föld mennyisége éppen annyira elég, hogy szuszpenziót készítsen; és
- d, Egy földet tartalmazó termék használata megengedett.

B2 A föld (termőföld) kikötései

A föld feltételei:

- a, *najs-tól* mentesnek kell lennie
- b, nem lehet *musta'mal* föld (ami *tayammum-hoz* használt) kivéve ha erős esőnek volt kitéve.

B3 A víz kikötései

- a, természetesnek (mutlaq) kell lennie
- b, nem lehet *musta'mal*; és
- c, *najs-tól* mentesnek kell lennie

Musta'mal víz, víz ami kevesebb két qullah-nál (kb.192 L) ami takarításhoz lett használva.