

**AZƏRBAYCAN RESPUBLİKASININ
STANDARTLAŞDIRMA, METROLOGİYA VƏ PATENT ÜZRƏ
DÖVLƏT KOMİTƏSİNİN KOLLEGİYASI**

Q Ə R A R № 150111500003

Bakı şəhəri

“09” iyun 2015-ci il

Dövlət standartının təsdiq edilməsi haqqında

Azərbaycan Respublikası Prezidentinin 22 noyabr 1998-ci il tarixli 26 nömrəli Fərmanı ilə təsdiq edilmiş “Beynəlxalq (regional) və dövlətlərarası standartların, normaların, qaydaların və tövsiyələrin Azərbaycan Respublikası ərazisində tanınması və tətbiq edilməsi Qaydaları”nın 2, 3, 6 və 7-ci bəndlərini və Azərbaycan Respublikası Prezidentinin 2009-cu il 31 avqust tarixli 155 nömrəli Fərmanı ilə təsdiq edilmiş “Azərbaycan Respublikası Standartlaşdırma, Metrologiya və Patent üzrə Dövlət Komitəsi haqqında” Əsasnamənin 8.12 və 8.45-cibəndlərini rəhbər tutaraq **qərara alınır**

1. Beynəlxalq standartlar əsasında hazırlanmış aşağıdakı dövlət standartları təsdiq edilsin.

1.1. AZS 731-1-2015 (OIC/SMIIC 1:2011) “Halal qida. Ümumi rəhbəredici sənəd” (1 nömrəli əlavə).

1.2. AZS 731-2-2015 (OIC/SMIIC 2:2011) “Halal sertifikatlaşdırmanı həyata keçirən orqanlar üçün rəhbəredici sənəd” (2 nömrəli əlavə).

2. Qanunvericilik və hüquq ekspertizası şöbəsinə (R.Vəliyev) tapşırılsın ki, bu Qərarın 1-ci bəndi ilə təsdiq edilmiş dövlət standartının Azərbaycan Respublikasının Hüquqi Aktların Dövlət Reyestrinə daxil edilməsi üçün 3 gündən gec olmayaraq Azərbaycan Respublikasının Ədliyyə Nazirliyinə göndərilməsini təmin etsin.

3. Texniki tənzimləmə və standartlaşdırma şöbəsinə (N. Tağıyev) tapşırılsın ki, bu Qərarın 1-ci bəndi ilə təsdiq edilmiş dövlət standartının qeydiyyatı alınmasını təmin etsin.

4. Azərbaycan Standartlaşdırma və Sertifikatlaşdırma İnstitutuna (S.Abdullayev) tapşırılsın ki, bu Qərarın 1-ci bəndi ilə təsdiq edilmiş dövlət standartının texniki tənzimləmə və standartlaşdırma üzrə texniki normativ hüquqi aktların dövlət fonduna daxil edilməsini təmin etsin.

5. Ümumi şöbəyə (X.Həsənovaya) tapşırılsın ki, aidiyyəti struktur bölmələrini bu Qərarla tanış etsin.

6. Bu Qərarın icrasına nəzarəti öz üzərimdə saxlayıram.

**Kollegiyanın sədri,
Azərbaycan Respublikası Standartlaşdırma,
Metrologiya və Patent üzrə Dövlət Komitəsinin
sədri**

Ramiz Həsənov

Azərbaycan Respublikası
Standartlaşdırma, Metrologiya və
Patent üzrə Dövlət Komitəsinin
Kollegiyasının "09" iyun 2015-ci il
tarixli "150111500003" nömrəli Qərarı
ilə təsdiq edilmişdir.

1 nömrəli əlavə

AZƏRBAYCAN RESPUBLİKASININ DÖVLƏT STANDARTI

HALAL QIDA **Ümumi rəhbəredici sənəd**

AZS 731-1-2015
(OIC/SMIIC 1:2011)

MÜQƏDDİMƏ

1. Azərbaycan Respublikasının Standartlaşdırma, Metrologiya və Patent üzrə Dövlət Komitəsinin tabeliyində olan Azərbaycan Standartlaşdırma və Sertifikatlaşdırma İnstitutu tərəfindən işlənib hazırlanıb və təqdim edilib.
2. Bu standart OIC/SMIIC 1:2011 "General guidelines on halal food" standartının autentik tərcüməsi əsasında hazırlanmışdır.
3. Dövlət standartında müəyyən edilən tələblərin beynəlxalq standartlara, norma, qayda və tövsiyələrə və digər dövlətlərin müvafiq mütərəqqi milli standartlarına, elm, texnika və texnologiyanın müasir nailiyyətlərinə əsaslanmasını

müəyyən etmək üçün standartın ilkin yoxlama müddəti 2020-ci il, dövrü yoxlama müddəti 5 ildir.

AZƏRBAYCAN RESPUBLİKASININ DÖVLƏT STANDARTI

HALAL QIDA

ÜMUMİ RƏHBƏREDİCİ SƏNƏD

AZS 731-1-2015
(OIC /SMIIC 1:2011)

GENERAL GUIDELINES ON HALAL FOOD

1 TƏTBİQ SAHƏSİ

Bu standart, islam qaydalarına uyğun qida məhsullarının hazırlanması məqsədi ilə qida zəncirində xammalın alınması, hazırlanması, emalı, təsnifatı, təyin edilməsi, qablaşdırılması, markalanması, işarələnməsi, nəzarəti, yüklənilib-boşaldılması, nəql edilməsi, paylanması, saxlanması və xidmət edilməsi mərhələlərində riayət edilməsi vacib olan ümumi qaydaları əhatə edir.

Bu standartdakı bütün qaydalar ümumi olub, ölçüsü və mürəkkəbliyindən asılı olmayaraq qida zəncirində iştirak edən bütün müəssisələrə tətbiq olunması tələb edilir. Bura xüsusən qida zəncirinin bir və ya daha çox mərhələsində işləyən təşkilatlar da daxildir.

Bu standartın bütün təşkilatlarda tətbiqi əsasları Halal qidanın sertifikatlaşdırılması üzrə standartda göstərilmişdir.

2 NORMATİV İSTİNADLAR

Bu standartda aşağıdakı normativ sənədlərə istinad edilmişdir. Aşağıda göstərilən, istinad edilən standartların tələbləri bu standartın tələbləri sayılır.

CAC/RCP 1 – 1969 Recommended International Code of Practice – General Principles of Food Hygienic. (Qida gigiyenasının ümumi prinsipləri - Təvsiyə edilən beynəlxalq kodeks)

Codex Stan 1 – 1985 Codex general Standard for the Labeling of Prepackaged Food (Qablaşdırılmış yeyinti məhsullarının markalanması üçün ümumi kodeks standartı)

CAC/RCP 58, Code of hygienic practice for meat (Ət üçün gigiyenik tətbiq kodeksləri)

ISO 22000, Food safety management systems - Requirements for any organization in the food chain (Qida təhlükəsizliyi idarəetmə sistemləri-Qida zəncirindəki bütün təşkilatlar üçün tələblər)

ISO 22005, Traceability in the feed and food chain - General principles and basic requirements for system design and implementation (Yem və qida zəncirinin izlənməsi - Sistemin layihələndirilməsi və tətbiqi üçün ümumi prinsiplər və əsas tələblər)

3 TERMİN VƏ TƏRİFLƏR

Bu standartda aşağıdakı termin və təri flərdən istifadə edilmişdir.

Bu mətndə olmayan termin və təriflər üçün istinad edilən standartlarda verilən termin və təriflər tətbiq edilir.

3.1 İslam qaydaları

Mənbəyini Qurani-Kərimdən və Məhəmməd peyğəmbərin (s.ə.s.) tətbiqlərindən (sünnə) alan və Allahın (c.c.) müsəlmanlar üçün əmr etdiyi bütün qaydalar.

3.2 Halal qida

İslam qaydaları çərçivəsində istehlakına icazə verilən və bu standartda verilən qaydalara uyğun olan qida və içkilər.

3.3 Zəruri proqramlar (PRP)

İnsanlar üçün istifadəyə yararlı, təhlükəsiz qidaların istehsalı, yüklənməsi - boşaldılması və tədarükü zamanı gigiyenik şəraitin təmin edilməsi üçün zəruri şərtlər və fəaliyyətlər.

3.3.1 Lazımi istehsalat praktikası (GMP)

Qidanın təhlükəsiz və sağlam istehsalı, saxlanılması və paylanması üçün işləyən heyət və gigiyenanın yaradılması ilə əlaqəli fəaliyyətlər.

3.3.2 Lazımi gigiyena praktikası (GHP)

Qida zəncirinin hər mərhələsində istehsala uyğun qida tədarükünü təmin etmək məqsədilə görülən tədbirlər.

3.4 Qida təhlükəsizliyi

Qidanın istifadə məqsədilə hazırlanması və/və ya yeyiləcəyi təqdirdə istehlakçıya zərər verməyəcəyini ifadə edən anlayış.

3.5 Qida zənciri

Xammal və mənşəyindən başlayaraq istehlak mərhələsinə qədər, emal, istehsal, qablaşdırma, saxlanılma, daşınma, paylanma və marketinq də daxil olmaqla qida istehsalındakı bütün mərhələlər.

3.6 Qida əlavələri

Qidanın istehsal, əməliyyat, rəftar, qablaşdırma və ya saxlanılmasında istifadə edilən, təbii və ya süni, əsas xammallardan fərqlənən, qidanın istehsalında son məhsulu inkişaf etdirmək üçün istifadə edilən qidanın dad, iy, görünüşü və ya bir neçə xüsusiyyəti üzərində qoruyucu və inkişaf etdirici təsiri olan bütün maddələr.

3.7 Soyuq zəncir

Son istehlakçıya çatana qədər əsas keyfiyyətini qorumaq üçün soyuq zəncir tələb edən qida məmulatları üçün zəruri olanı soyudaraq və donduraraq, paylama və oxşar fəaliyyətlərdən ibarət olan əməliyyatlar.

3.8 Geni modifikasiya olunmuş qidalar (GMQ)

Geni modifikasiya olunmuş məhsulları və/və ya məhsulları özündə birləşdirən qida və içkilər. Geni modifikasiya olunmuş orqanizmlər başqa bir canlı növünə aid genin bitkiyə, heyvana və mikrobioloji qaynağa gen quruluşu dəyişdirmə texnikaları ilə ötürməsi ilə və xammalın DNT-sində (Dezoksiribonuklein turşusu) edilən dəyişikliklərlə əldə edilir.

3.9 Su heyvanları

Suda yaşayaraq suyun xaricində həyatını davam etdirə bilməyən heyvanlar.

3.10 Amfibiya

Həm suda, həm də quruda yaşaya bilən heyvanlar.

4 MƏHSULLAR/XİDMƏTLƏR

Bu standart aşağıdakı məhsul və xidmətləri əhatə edir.

- 4.1. Ət və ət məhsulları;
- 4.2. Süd və süd məhsulları;
- 4.3. Yumurta və yumurta məhsulları;
- 4.4. Taxıl və taxıl məhsulları;
- 4.5. Bitki və heyvan mənşəli maye və qatı yağlar;
- 4.6. Meyvə-tərəvəzlər və onların məhsulları;
- 4.7. Qənd və qənnadı məmulatları;
- 4.8. İçkilər (Spirtsiz içkilər);
- 4.9. Bal və arıçılıq məhsulları;
- 4.10. Dietik əlavələr;
- 4.11. Qida əlavələri;
- 4.12. Fermentlər;
- 4.13. Mikroorqanizmlər;
- 4.14. Qablaşdırma materialları;
- 4.15. Qida sahəsində xidmət göstərən bütün təşkilatlar;
- 4.16. Balıq və balıq məhsulları;
- 4.17. Su;
- 4.18. Digəri.

5 QAYDALAR

5.1 Qidanın mənbəyi

5.1.1 Heyvan mənşəli qida

5.1.1.1 Halal heyvanlar

Aşağıdakılar halal heyvanlar olaraq qəbul edilir:

a) Mal, öküz, qoyun, keçi, dəvə, toyuq, qaz, ördək və hind toyuğu əhliləşdirilmiş heyvanlar;

b) Maral, antilop, dağ keçisi, mal və bunlar kimi yırtıcı olmayan vəhşi heyvanlar;

c) Göyərçin, sərçə, bildirçin, sığırcın və dəvəquşu kimi yırtıcı olmayan quşlar.

5.1.1.2 Halal olmayan heyvanlar

Aşağıdakılar halal olmayan heyvanlardır:

a) Donuz, it və oxşar növlər;

b) Allahın (c.c) adı anılmadan kəsilmiş heyvanlar;

c) İslam qaydalarına zidd olaraq kəsilmiş heyvanlar;

d) Öz-özünə ölmüş heyvanlar;

e) Ovunu öldürmək və ya özünü müdafiə etmək üçün öndə buynuzu və ya uzun iti dişləri olan ayı, fil, meymun, qurd, aslan, pələng, bəbir, pişik, çaqqal, tülkü, sincab, kaftar, köstəbək, dələ, Amerika timsahı və timsah kimi heyvanlar ;

f) Qırğı, şahin, qartal, kərkəs, quzğun, qarğa, çalağan, bayquş kimi iti pəncələri olan yırtıcı quşlar;

g) Siçovul, çayan, əqrəb, ilan, vəhşi arılar, siçan və buna bənzər həşəratlar və zəhərli heyvanlar;

h) Kərtənkələ, ilbiz, böcək, sürfələr və oxşar iyrənc heyvanlar ;

i) İslamda öldürülməsi qadağan olunan balarısı və şanapipik kimi heyvanlar ;

j) Uzunqulaq və qatırlar;

m) Bilərəkdən və davamlı olaraq halal olmayan yemlə bəslənən ferma heyvanları;

k) Halal olmayan heyvanlardan əldə edilən hər hansı məhsullar halal sayılmır.

5.1.2 Su heyvanları

a) Pulcuqlu balıq növləri, krevet (xırda dəniz xərçəngi) və pulcuqlu balıqların kürüləri və onların məhsulları halaldır. Digər bütün su heyvanları və onların məhsulları halaldır. (Baxın 12.1.2.1)

b) Sağlamlığa zərərli bütün zəhərli su heyvanları halal sayılmır. Zəhərli və zərərli hissələri çıxarıldığı halda halaldır. (Baxın 12.1.2.1)

5.1.3 Amfibiya

Bütün amfibiya halal sayılmır.

5.1.4 Bitki mənşəli qidalar

Zəhərli və zərərli bitkilərdən başqa bütün bitkilər və onların məhsulları halaldır. Zəhərli və zərərli bitkilərin zəhərli və zərərli hissələri çıxarıldığı halda halaldır.

5.1.5 İnsan və heyvan mənşəli qan və digər maddələr

Hər növ qan və məhsulları halal sayılmır.

Sidik, ətənə, peyin, qusuntu, irin, məni (sperma) insanlardan və heyvanların bədən dəliklərindən çıxan yumurta kimi hər növ çirkli maddələr halal sayılmır.

İnsan bədəninin hər hansı bir hissəsinin istehlakı halal sayılmır.

5.2 Kəsim qaydaları

5.2.1 Kəsim üçün nəzərdə tutulmuş heyvanda lazım olan şərtlər

a) Kəsim üçün nəzərdə tutulmuş heyvan halal heyvanlardan biri olmalıdır.

b) Kəsim üçün nəzərdə tutulmuş heyvanın sağlamlığını göstərən sənəd baytarlıq xidmətlərinə cavabdeh təşkilat tərəfindən təşkil edilməlidir.

c) Kəsim üçün nəzərdə tutulmuş heyvan kəsim zamanı canlı olmalıdır. Kəsmə prosesi heyvanların işkəncəsinə səbəb olmamalıdır.

d) Standartda baytarlıq əməliyyatına görə, yalnız halal yem ilə bəslənmiş heyvanların kəsilməsinə icazə verilir.

e) Heyvanlar uzaq yol gəlibsə, kəsimdən qabaq istirahətlərinə icazə verilməlidir.

5.2.2 Qəssab

a) Kəsim işləri aparan qəssab əqli sağlam və heyvan kəsiminin tələb etdiyi əsas qaydaları və şərtləri tam olaraq anlayan yetkin bir müsəlman olmalıdır.

b) Kəsim işləri aparan qəssabın gigiyena-sanitariya və halal kəsim qaydaları mövzusunda səlahiyyətli orqan (personalın sertifikatlaşdırılması üzrə akkreditasiya olunmuş uyğunluğu qiymətləndirən qurum) tərəfindən verilmiş sertifikatı olmalıdır.

5.2.3 Kəsimdə istifadə olunan alət və vasitələr

a) Kəsim xətti, qidaya uyğun vasitələr təmiz olmalı və yalnız halal kəsim məqsədilə istifadə edilməlidir.

b) Heyvanın başını kəsmək üçün nəzərdə tutulmuş alətlər iti olmalı və poladdan (paslanmayan polad) hazırlanmalıdır.

c) Kəsmə vasitələri kütləsi ilə deyil, iti hissəsi ilə kəsməlidir;

d) Sümük, dırnaq və dişlər dən kəsmək məqsədilə istifadə edilməməlidir.

5.2.4 Sallaqxanalar

Sallaqxanalar yalnız halal heyvan və halal kəsimplərə və Codex CAC-RCP 1 və ya ISO 22000 -də göstərilən zəruri proqramları təmin etməlidir. Sallaqxananın fiziki şərtləri milli qanunvericiliyə uyğun olmalı və aşağıdakılar təmin edilməlidir:

a) Kəsim sahəsində sağlamlıq baxışın aparılmasına uyğun mühit;

b) Girişdə heyvanı qaldırmaq üçün elektrikli işləyən avtomatik və ya əllə işləyən diyircəkli zəncir sistemi olan xüsusi bir sahə;

c) İşin davamlılığını təmin etmək üçün avtomatik, hərəkətli və ya əllə işləyən diyircəkli zəncir relsli sistem;

d) Mal və qoyun-keçi üçün xüsusi hazırlanmış, işçilərin heyvanın dərisini soymaq və cəmdək hazırlanmasına kömək edən, asan və məhsuldar işi təmin edən, sabit və ya hərəkətli yükləmə platformaları və yükləmə sahələri;

e) Tərəzi qurğuları;

f) Cəmdək yuma qurğuları (əsasən avtomatik təzyiqli su);

g) Çirkli alətləri (bıçaq, asılqan və s.) yumaq, dezinfeksiya və sterilizə etmək üçün hər zaman isti suyu olan qablar, antiseptik mayesi olan vannalar, ayaq, diz və ya fotoelementlə işləyən su kranın a taxılmış əlüzyuyan;

h) Müntəzəm istifadə edilən təmiz və təzyiqli su.

i) Bütün dezinfeksiyaedicilər və antiseptik mayələr halal qida sektorunda istifadəyə yararlı olmalıdır.

5.2.5 Sərsəmlətmə

a) Heyvana yönəldilmiş hər cür sərsəmlətmə və beyin zərbəsi (huşun itirilməsi) qadağa olunmalıdır. Ancaq elektrik istifadəsi lazımi və tək çıxış yolu olsa (heyvanı sakitləşdirmək və ya onun müqavimətini qırmaq kimi) müqavimətini qırmaq üçün icazə verilən elektrik cərəyanı və tətbiq müddəti bu standartda göstərilən Əlavə A-ya uyğun olmalıdır.

b) Qanadlı quşlara yönəldilmiş hər cür sərsəmlətmə və beyin zərbəsinin (huşun itirilməsi) tətbiqi qadağa olunmalıdır, ancaq elektrik istifadəsi lazımi və tək çıxış yolu olsa aşağıdakı şərtlər təmin edilməlidir:

i. Qanadlı quşlar sərsəmlədildikdən, sonra (huşun itirilməsi) və hətta kəsim zamanında canlı və sağlam vəziyyətdə olmalıdır.

ii. Əgər zərurət yaranarsa, elektro-şokun cərəyanı və müddəti, əlavə A-da göstərilən qaydada olmalıdır.

iii. Kəsimdən əvvəl ölən qanadlı quş ölü və haram kimi qəbul edilir. iv. İnsani rəftarla tətbiq olunduğu sübuta yetirilməlidir.

V. Kəsimdən sonra axan qanın miqdarı azalmamalıdır

5.2.6 Kəsim əməliyyatları

5.2.6.1 Heyvanların kəsim əməliyyatları

Maddə 5.2.1-ə əlavə olaraq aşağıdakı qaydalar tətbiq edilir.

5.2.6.1.1 Kəsimdən əvvəl heyvana sağlamlıq baxışı

Kəsimdən əvvəl baxış ilə yanaşı aşağıdakı qaydalar tətbiq edilir:

a) Kəsim üçün nəzərdə tutulmuş heyvana bu standartda göstərilən qaydalara uyğun ixtisaslaşdırılmış bir baytar tərəfindən nəzarət edilməlidir.

b) Hamiləlik müddətinin 1/3-ni başa vurmuş heyvanlar kəsilməməlidir.

5.2.6.1.2 Heyvanın təmizlənməsi və yuyulması

Kəsimə göndərilən heyvanlar nəcisdən, sidikdən və palçıqdan təmizlənmiş olmalıdır. Çirkli heyvanlar yarış atlarının saxlandığı yerlərdə və ya yuyulmaq məqsədilə xüsusi ayrılmış sahələrdə təmizlənməlidir. Heyvan sulu olarkən kəsilməməsi tövsiyə edilir.

5.2.6.1.3 Fərqli heyvanların qarışmağının qarşısının alınması

Fərqli heyvanların yarış atlarının saxlandığı yerlərə gətirilməsi, təmizlənməsi və sallaqxanaya gətirilməsi zamanı qarışmamağına xüsusilə diqqət yetirilməlidir.

5.2.6.1.4 Heyvanın kəsim sahəsinə aparılması

Kəsiləcək heyvan dəhliz boyunca ixtisaslaşdırılmış heyət tərəfindən əziyyət verilmədən kəsim sahəsinə aparılmalıdır.

Heyvanın kəsim üçün aparıldığı dəhlizin sonunda, sırada gözləyən heyvanın əvvəlki heyvanın kəsilməsini görməyinin qarşısını alan hərəkətli pərdələr və ya bölüm sistemləri olmalıdır.

5.2.6.1.5 Əməliyyat

a) Heyvan qaldırıldıqdan və ya üzü Qibləyə (Məkkə tərəfə) baxacaq şəkildə çevrilərək sol tərəfinə yatırıldıqdan sonra kəsilməlidir. Heyvan qaldırıldıqda və ya

uzadıldıqda əziyyətin azaldılmasına qayğı göstərməli və bu mövqedə çox saxlanılmamalıdır.

b) Heyvanın kəsini zamanı qəssab “Allahın adı ilə” mənasını verən “BİSMİLLAH” kəlməsini deməli və Allahın adından başqa ad deməməlidir, əks təqdirdə kəsim halal sayılmaz. Sonra hər bir heyvanın kəsində halal kəsim üçün Allahın adı təkrar edilməlidir.

c) Kəsim hər heyvana sadəcə bir dəfə tətbiq edilməlidir. Heyvanın avtomatik bıçaqla kəsilməsinə, kəsim əsnasında bıçağın geri çəkilməməsi şərti ilə icazə verilir.

d) Halal kəsim qırtlağın (adəm alması) bir az altındakı nöqtədən və uzun boyunlu heyvanlar üçün daha yuxarıdan yarımağa başlanılmalıdır.

e) Qanama və ölümü sürətləndirmək üçün, kəsim əsnasında nəfəs borusu (halqum), qida borusu (mari), boyun arteriyası və şah damarı (wadajain) kəsilməlidir. Qanama özbaşına olmalı və bitməlidir. Qanama müddəti qanamamanın bitməsinə və ölümün tam həyata keçirilməsi üçün kifayət etməlidir.

5.2.6.1.6 Cəmdək və içalata kəsindən sonrakı baxış

Kəsindən sonrakı baxış səlahiyyətli baytar tərəfindən aparılmalıdır. Cəmdək və cəmdək hissələrinin sağlamlıq və gigiyena şərtlərini təmin etməsi üçün qiymətləndirmə CAC/RCP 58-də göstərilən tələblərə uyğun olmalıdır.

5.2.6.1.7 Cəmdəyin yuyulması və möhürlənməsi

Yuyulma, qurutma, soyudulma və dondurulma müvafiq alət və cihazlarla edilməlidir. Möhürlənmə halal tərkibli qidalarda istifadəyə yararlı mürəkkəblə edilməlidir. Otağın ən aşağı temperatur həddi maksimum 4 °C-də olmalıdır.

5.2.6.2 Quşların kəsilmə əməliyyatı

Maddə 5.2.1-ə əlavə olaraq aşağıdakı qaydalar tətbiq edilir.

5.2.6.2.1 Quşların sallaqxanaya aparılması və kəsilmə verilməsi

Sallaqxanaya gətirilən quşlar mümkün olduqca ən qısa bir müddətdə kəsilmə verilməlidir.

5.2.6.2.2 Kəsindən qabaq quşlara sağlamlıq baxışı

Kəsindən qabaq baxışa əlavə olaraq aşağıdakı qaydalar tətbiq edilir:

a) Kəsiləcək quşlar bu standartda göstərilən qaydalara uyğun səlahiyyətli bir baytar tərəfindən nəzarət edilməlidir. Ölü, xəstə olduğu təsdiq edilən və ya xəstə olduğu şübhəsini daşıyan quşlar dərhal karantin sahəsinə çıxarılmalı və qanuni işlər yerinə yetirilməlidir.

b) Ölmüş və ya ölmək üzrə olan quşların kəsim xəttinə girmədiyindən əmin olmaq üçün nəzarət edilməlidir.

5.2.6.2.3 Əməliyyat

a) Qəssab qanadlı quşun başını bir əli ilə tutmalı, möhkəm aşağıya doğru çəkməli və digər əlində tutduğu iti qəssab bıçağı ilə boynunu İslami qaydalara uyğun kəsməlidir.

b) Bunlara əlavə olaraq Maddə 5.2.6.1.5-də verilən dini qaydalara riayət olunmalıdır.

5.2.6.2.3.1 Mexaniki kəsim

Mexaniki kəsim avadanlıqlarından (mexaniki bıçaqdan) istifadə etməklə kəsim aparıla bilməz.

5.2.6.2.3.2 Qanadlı quşun avtomatlaşdırılmış emalı ilə məşğul olan əməliyyat müəssisələrində əl ilə kəsim

Əl ilə kəsim mövcud yoxlama sistemi olduqda istifadə edilə bilər.

Məhsulun üzərində əl ilə kəsim edildiyini ifadə edən xüsusi qeyd yer almalıdır.

a) Qəssab yetkin bir Müsəlman olmalıdır;

b) Qəssab kəsindən əvvəl hər bir qanadlı quş üçün "BİSMİLLAH" kəlməsi deməlidir;

c) Quşun başını kəsmək üçün istifadə edilən bıçaq tək uclu, iti olmalı və poladdan (paslanmayan poladdan) hazırlanmalıdır. Bıçaq üfüqi istiqamətdə hərəkət etməli, kütləsi ilə deyil, iti hissəsi ilə kəsməlidir;

d) Qanamayı və ölümü sürətləndirmək üçün kəsim zamanı qanadlı quşun nəfəs borusu (halqum), qida borusu (mari) və boyun arteriyası və şah damarı (wadajain) kəsilməlidir;

e) Qəssab hər bir qanadlı quşun düzgün şəkildə kəsildiyinə nəzarət etməlidir;

f) Qanama müddəti ən azı 180 saniyə olmalıdır.

5.2.6.2.4 Tükədən təmizləmə əməliyyatı

Tükədən təmizləmə əməliyyatını asanlaşdırmaq üçün cəmdəklər par əməliyyatından keçməlidir. Par əməliyyatında isti sudan və ya isti havadan istifadə edilir.

5.2.6.2.5 Cəmdəyə sağlamlıq baxışı

Kəsindən sonrakı nəzarətə əlavə olaraq aşağıdakı qaydalar tətbiq edilməlidir:

a) Hər cəmdəyə yuyulduqdan sonra baxış keçirilməlidir. Baxış üzv ölkələrdəki ət nəzarəti qanunvericiliyi və baytarlıq xidmətləri standartlarına uyğun olaraq aparılmalıdır;

b) Baxış nəticəsi şübhə yaradırsa, şübhəli nümunə analiz üçün laboratoriyaya göndərilməlidir. Bu halda cəmdək xüsusi olaraq ayrılmış yerdə uyğun temperaturda mühafizə edilməlidir. Laboratoriyanın analiz nəticələrinə əsasən qərar verilir.

5.2.6.3 Digər heyvanlar üçün kəsim

5.2.6.3.1 Balıqların kəsilməsinə ehtiyac yoxdur. Onlar canlı vəziyyətdə sudan çıxarılmalı və ölümləri sudan kənarda həyata keçirilməlidir.

5.2.6.3.2 "BİSMİLLAH" kəlməsi deyərək ovlanmış və uyğun şəkildə öldürülmüş halal heyvanlar halal kəsilmiş kimi qiymətləndirilir. Canlı tutulan heyvanlar İslam qaydalarına uyğun olaraq kəsilməlidir. Yırtıcı ov heyvanları və ya ov quşları tərəfindən ölü olaraq tutulan heyvanlar və ya ölü heyvanın hər hansı bir parçası bu ov heyvanları tərəfindən yeyilmədiyi müddət də halal olaraq qəbul edilir, əks halda "Halal olmayan" şəklində qiymətləndirilir .

5.3 Ət və ət məhsulları

a) Maddə 5.1.1.1-də göstərilən halal heyvanların cəmdəklərindən və maddə 5.2.6.1 və maddə 5.2.6.2-yə uyğun olaraq hazırlanmış ətlər Maddə 13-dəki qanuni qaydalara uyğun olmalıdır.

b) Ət və ət məhsullarında qoruyucu kimi istifadə edilən qida əlavələri tərkibində halal olmayan komponentlər ehtiva etməməli və ya İslam qaydalarından kənar həyata keçirilən, əməliyyata köməkçi maddələr də daxil olmaqla, hər hansı bir əməliyyatdan keçmiş olmamalıdır.

5.4 Süd və süd məhsulları

a) Maddə 5.1.1.1-də göstərilən heyvanlardan əldə edilən süd və süd məhsulları halaldır.

b) Qursaq mayası və jel atın kimi qida əlavələri halal olmayan məhsullardan emal edilməməlidir.

5.5 Yumurta və yumurta məhsulları

a) Maddə 5.1.1.1 və maddə 5.1.2-də göstərilən halal heyvanlardan əldə edilmiş yumurta və yumurta məhsulları halaldır.

b) Yumurta məhsulları halal olmayan tərkibə malik olmamalıdır .

c) Balıq kimi kəsilməsinə ehtiyac olmayan heyvanlardan əldə edilən kürülər istehlak üçün təhlükəsiz olduğu halda halaldır.

5.6 Taxıl və taxıl məhsulları, bitki və heyvan mənşəli piylər və duru yağlar, meyvə-tərəvəzlər və ondan hazırlanan məhsullar, qənd və qənnadı məmulatlar

Bütün qidalar, halal əməliyyatlardan istifadə edilərək halal mənşəli maddələrdən emal edilməlidir.

5.7 İçki

a) Zəhərli, bihuş edən və ya zərərli içkilərdən başqa hər növ su və spirtsiz içki halaldır.

b) Spirti özündə birləşdirən hər növ məhsul və ya içki, bişirmə məqsədli ya da şirniyyat qatışıqı olaraq istifadə edilməsi belə İslam qaydalarına görə qadağandır.

c) İçkilərdə boyayıcı və qoruyucu kimi istifadə edilən qida əlavəli maddələri qidada istifadəyə uyğun olmayan və halal olmayan tərkiblərdən emal edilməməlidir .

5.8 Bal və arıçılıq məhsulları

a) Arıların bitkilərdən yığaraq ifraz etdikləri və insan sağlamlığına zərərli olmayan arıçılıq məmulatları (bal, arı şanı, arı südü) halaldır. b) Balın içindən çıxan bal arısının hissələri və qarşısı alınmayan digər parçalar halal olaraq xarakterizə edilir.

5.9 Qida gücləndiriciləri

Qida gücləndiriciləri bitki və heyvanlar kimi halal qaynaqlardan emal edilməli və halal olmayan komponenti özündə birləşdirməməlidir.

5.10 Geni modifikasiya olunmuş qidalar (GMQ)

Halal yeyinti məhsullarının istehsalında genetik modifikasiya olunmuş bitkilərin genetik materiallarının istifadəsi qadağandır.

5.11 Qida əlavələri

Qida qatqı maddələri də qida olaraq qəbul edilir. Halal olmayan tərkiblə hazırlanmış qida əlavələri halal sayılır.

5.12 Fermentlər

Xammal, emala kömək edən maddələr və ya son məhsul olaraq istifadə edilən fermentlər halal qaynaqlardan əldə edilməli və etiket məlumatlarında qeyd edilməlidir.

5.13 Mikroorqanizmlər

İnsan sağlamlığı baxımından zəhərli və / və ya zərərli (insanlar üçün patogen və toksiki) olanlardan başqa bakteriya, göbələk, maya kimi mikroorqanizmlər halaldır. Qida və ya qida emalında istifadə edilən mikroorqanizmlər halal mühitdə istifadə olunaraq istehsal edilməlidir. Mayanın çıxarışı və ya bunlardan əldə edilən digər məhsullar üçün pivə mayası istifadə edilməməlidir.

5.14 Qablaşdırma vasitələri

a) Qablaşdırma vasitələri halal olmayan hər hansı bir maddədən hazırlanmamalıdır.

b) Qablaşdırma vasitələri halal olmayan vəsaitlərə toxunmayan avadanlıqdan istifadə edilərək hazırlanmalı, işl ənməli və ya emal edilməlidir.

c) Hazırlama, istehsal, saxlanma və daşınma zamanı yuxarıda göstərilən a) və ya b) bəndindəki şərtləri təmin etməyən qablaşdırma vasitələri digər qidalardan və ya halal olmayan digər vasitələrdən fiziki olaraq ayrılmalıdır.

d) Qablaşdırma vasitələri insan sağlamlığına zərərli olaraq qiymətləndirilən maddələri özündə birləşdirməməlidir.

5.15 Digər məhsullar

Yuxarıda maddə 5.3 - 5.14-ə daxil olmayan məmulatlar halal olmayan maddələrdən emal edilməməli, spirt və spirt məhsulları ilə işlənməməlidir (tərkibinə daxil olmamalı və onlarla təmasda olmamalıdır).

5.16 Qida xidməti göstərən bütün təşkilatlar

Bütün qida xidməti və müəssisələri aşağıdakı qaydaları təmin edərlərsə , halaldır:

a) Yalnız Maddə 5-dəki məmulat, məmulat qrupları və vəsaitlərlə əlaqəli qaydaları təmin edərsə;

b) Məhsulların xidmət və satışı zamanı və yalnız halal qida üçün istifadə edilən tamamilə ayrı vasitə və vəsaitlər;

d) Qidaların heç bir şəkildə spirtli içki ilə paylanmasına icazə verilmərsə;

c) Əgər bir müəssisədə halal olmayan məhsul istehsal edilərsə və halal istehsala keçmək planlaşdırılırsa, halal istehsala başlamadan İslam qaydalarına (Əlavə B) görə təmizlik əməliyyatları aparılmalıdır. İstehsalın əvvəl halal olmayan sonra yenidən halal istehsala çevrilməsinə icazə verilməməlidir.

6 QIDA EMALI

Bütün emal edilmiş qidalar aşağıdakı qaydaları təmin etdiyi halda halal sayılır:

- a) İslam qaydalarına görə məmulatlar və ya onların komponentləri halal olmayan ünsür əks etdirmirsə;
- b) Məmulatlar islam qaydalarına görə halal olaraq qəbul edilməyən hər hansı bir miqdarda hər hansı bir maddə özündə birləşdirmirsə;
- c) Məmulat və komponentləri təhlükəsizdirsə;
- d) Halal olmayan vəsaitlərə dəyməmiş avadanlıq və vasitələrlə hazırlanmış, işlənmiş və ya emal edilmişsə.
- e) Hazırlama, istehsal, saxlanma və daşınma zamanı İslam qaydalarına görə halal olmayan və ya yuxarıda a), b), c) və d) bəndindəki şərtləri təmin etməyən qidalar digər vəsaitlərdən fi ziki olaraq ayrılmalıdır.

7 AVADANLIQLAR, VASİTƏLƏR VƏ İSTEHSAL XƏTLƏRİ

- a) Halal qida əməliyyatında istifadə edilən avadanlıqlar, vasitələr və istehsal xəttləri İslam qaydalarına görə halal olaraq qəbul edilməyən vəsaitlərdən hazırlanmamalı və ya bunları özündə birləşdirməməli və yalnız halal qidalar üçün istifadə edilməlidir.
- b) Halal olmayan məmulat çirklənmiş bir istehsalat xəttinin halal istehsal xəttinə çevrilməsi halında, gigiyena və sanitariya qaydalarına görə yuyulmalı və təmizlənməlidir. Dəyişdikdən sonra istehsal xətti yalnız halal qida üçün işlədilməlidir. İstehsal xəttinin əvvəl halal olmayan istehsala, sonra yenidən halal istehsal xəttinə qaytarılmasına icazə verilməməlidir.
- c) Qida ilə təmasda olan avadanlıq ların və cihazların baxışı zamanı istifadə edilən yağlar qidada istifadəyə yararlı yağlar olmalı və halal olmayan component ehtiva etməməlidir.
- d) məmulatın keyfiyyətinə və ya yararlığına təsir edən əməliyyatlarda istifadə edilən ölçmə və təcrübə cihazları kalibrlənməlidir.

8 SAXLANMA, NÜMAYİŞ, PAYLANMA VƏ DAŞINMA

- a) Yığılan, nümayiş edilən, satılan və ya müştəriyə paylanan məhsul və bütün halal qidaların saxlanması, daşınmasında halal olaraq təsnifləşdirilməli və aralanmalı, hər mərhələdə halal olmayan maddələrlə qarışması və yoluxmasının qarşısı alınması üçün ayrı saxlanmalıdır.
- b) Daşınma qidanın xüsusiyyətinə uyğun olmalıdır. Nəqliyyat vasitələri gigiyena və sanitariya qaydaların a cavab verməlidir.

9 GİGİYENA SANİTARİYA VƏ QIDA TƏHLÜKƏSİZLİYİ

- a) Halal qida hazırlığının əsas şərtlərindən biri gigiyena sanitariya və qida təhlükəsizliyi.
- b) Halal qidaların hazırlanması, istehsal prosesi, qablaşdırılması, daşınması və saxlanması Codex CAC / RCP 1-ə və digər müvafiq kodeks və beynəlxalq standartlardakı gigiyena və sanitariya qaydalarına uyğun şəkildə həyata keçirilməlidir.

c) Gigiyena və sanitariya üçün istifadə edilən kimyəvi maddələr və vasitələr halal qida sektorunda istifadəyə uyğun olmalıdır.

d) Qida təhlükəsizliyi ilə əlaqədar bütün tədbirlər halal qida sektoruna uyğun olmalıdır.

10 YOXLAMA VƏ TƏSDİQLƏMƏ

10.1 Metodların yoxlanması və təsdiqlənməsi

Halal olmayan mənbələrin və tərkibin qiymətləndirilməsi məqsədilə aparılan müayinə və təcrübələr milli və beynəlxalq səviyyədə tanınan yoxlama və təsdiqləmə müayinə və təcrübə metodlarına uyğun olaraq həyata keçirilməlidir.

10.2 Proseslərin yoxlanması və məmumatın təsdiqi

a) Halal qidanın istehsal prosesləri müvafiq beynəlxalq standartlarda göstəriləndiyi kimi yoxlanmalı və halal qida məmumatları Maddə 10.1-də təyin olunan metodlara görə təsdiqlənməlidir.

b) Qablaşdırılma maddə 12.1.2-də göstərilən markalanma şərtlərinə uyğun olmalıdır.

11 EYNİLƏŞDİRMƏ VƏ İZLƏNMƏ

a) İstehsalın bütün mərhələlərində müvafiq yerlərdə halal qida uyğun vasitələrlə eyniləşdirilməlidir. Halal qidanın statusu monitorinq və ölçmə qaydalarına görə təyin olunmalıdır.

b) İzlənmə lazım olduğu hallarda, məhsula nəzarət edilməli və ona xas xüsusiyyəti qeydə alınmalıdır.

c) Halal qida üçün izlənmə sisteminin işləyib hazırlanmasına və həyata keçirilməsinə dair əsas tələblər və prinsiplər ISO 22000, ISO 22005 və ya Codex CAC / RCP 1-də təyin edilib. Qida zəncirinin hər hansı bir mərhələsində işləyən təşkilatlarda tətbiq oluna bilər .

12 BAZARA ÇIXARILMA

a) Saxlanılan, nümayiş edilən, satılan və ya müştəriyə paylanılan məhsullar və bütün halal qidalar halal olaraq təsnifləşdirilməli və markalanmalıdır.

b) Hər mərhələdə halal olmayan maddələrlə qarışması və yoluxmasına maneə törətmək üçün ayrı saxlanılmalıdır.

12.1 Qablaşdırılma və markalanma

12.1.1 Qablaşdırılma

a) Halal qidalar maddə 5.14-dəki şərtləri təmin edən qablaşdırma vəsaitləri ilə lazımi şəkildə qablaşdırılmalıdır.

b) Qablaşdırılma əməliyyatı təmiz və gigiyenik bir şəkildə, məmumatın təhlükəsizliyin və keyfiyyətini qoruyacaq sağlam bir mühit və münasib temperaturda aparılmalıdır.

c) Cəmdəklər, ətin keyfiyyət və təhlükəsizliyinə hər hansı bir mənfi təsiri olmayacaq təmiz, yeni, möhkəm və qoxusuz qablar da münasib bir şəkildə qablaşdırılmalıdır.

12.1.2 Markalanma

12.1.2.1 ISO 22000 və ya Codex CAC / RCP 1 və CODEX STAN 1-də verilən qaydalara əlavə olaraq aşağıda verilən məlumatlar oxunula bilən və silinməyən şəkildə işarələnməli və ya qaba bu məhsulları özündə birləşdirən bir etiket vurulmalıdır:

- a) Məhsulun adı;
- b) Tərkibi;
- c) Son istehlak tarixi;
- d) Netto kütləsi (kq, q) (Cİ sistemi);
- e) Firmanın adı və ya ünvanı, idxal və / və ya paylayıcı və ticarət markası;
- f) Tədqiqat üçün istehsal və partiya nömrəsini ifadə edən kod nömrəsi;
- g) Ölkə;
- h) Tələb olunan hallarda istifadə təlimatı;
- i) Məhsul qursaq mayası və jelatin kimi heyvan mənşəli yağ, ət əvəzləyiciləri və tərkiblərini özündə birləşdirsə, heyvan mənşəli bu tərkiblər məhsulun üzərindəki etiket məlumatlarında göstərilməlidir ;
- j) Məhsulda GMO varsa, bu hal açıq şəkildə göstərilməlidir;
- k) Halal işarəsi varsa, sənədin və sertifikatın nömrəsi məhsulun üzərində göstərilməlidir;
- l) Məhsulun vəziyyəti (qurudulmuş, təzə, dondurulmuş, hislənmiş və s.);
- m) Hər cür pulcuqlu balıq, krevet (xırda dəniz xərçəngi) və pulcuqlu balıq kürüsü və ondan hazırlanan məhsullar və onların əlavə məhsulları "pulcuqlu balıq" kimi münasib bir şəkildə markalanmalıdır. Digər bütün su heyvanları və onlardan hazırlanan məhsullar "pulcuqsuz balıq və digərləri" kimi münasib bir şəkildə markalanmalıdır.

12.1.2.2 İlkin xammal üçün ISO 22000 və Codex CAC / RCP1- də göstərilən qaydalara əlavə olaraq etiket və ya işarələmə aşağıdakı məlumatları əks etdirməlidir.

- a) Kəsim tarixi;
- b) İstehsal tarixi;
- c) Cəmdə yin üzərində müvafiq məlumatları daşıyan baytarlıq sağlamlıq hesabatı / sertifikat nömrəsi;
- d) Möhür dəyişdirilə bilinməməli və möhürdə istifadə edilən mürəkkəb silinməyən və qidadan istifadəyə yararlı olmalıdır;
- e) Xüsusi kəsilmiş hər cəmdəyin (soyudulmuş və ya dondurulmuş) son paketi səlahiyyətli təşkilatın rəsmi möhürü və səlahiyyətli bir adam tərəfindən kəsimin nüfuzlu orqan tərəfindən nəzarət edildiyini ifadə edən şəkildə möhürlənməlidir;
- f) Halal işarəsi istifadə edildikdə sənədin və sertifikatın nömrəsi məmulatın üzərində göstərilməlidir.

13 QANUNİ QAYDALAR

Məmulat bu standartda verilən qaydalardan başqa ölkədə hal-hazırda qüvvədə olan müvafiq qanunvericiliyə uyğun olmalıdır.

Əlavə A
(məcburi)

Şəkil 1 – Elektriklə sərsəmlətmək üçün rəhbəredici parametrlər

Heyvan növü	Cərəyan (Amper)	Müddət (Saniyə)
Toyuq	0,25-0,50	3,00-5,00
Quzu	0,50-0,90	2,00-3,00
Keçi	0,70-1,00	2,00-3,00
Qoyun	0,70-1,20	2,00-3,00
Dana	0,50-1,50	3,00
Cöngə	1,50-2,50	2,00-3,00
İnək	2,00-3,00	2,50-3,50
Buğa	2,50-3,50	3,00-4,00
Kəl	2,50-3,50	3,00-4,00
Dəvəquşu	0,75	10,00
Qeyd: Elektrik cərəyanı və müddəti heyvanın növü, kütləsi və digər dəyişən faktorlar nəzərə alınmaqla müəssisə tərəfindən təsdiqlənməli və təyin olunmalıdır.		

Əlavə B
(Məcburi)

İslam qaydalarına görə təmizlik üsulu

B1. Ümumi qaydalar

İstənilən halda nəcis görünən və ya görünməz olsa da təmizlənməlidir. Nəcisi təmizləmək üçün:

a) Biri torpaqla qarışıq su olmaqla yeddi dəfə yuyulmalıdır;

b) Bir neçə dəfə yumaq lazım olsa belə, ilk yuyulmadan sonra nəcis qalmamalıdır.

İlkin təmizlikdən sonra su qalmamalı və sonrakı yuyulma ikinci yuma olaraq qəbul edilməlidir;

c) İstifadə edilən torpağın miqdarı yalnız bir suspenziya əmələ gətirməyə çatacaq qədər olmalıdır;

d) Üzərində torpaq olan məhsulların istifadəsinə icazə verilir.

B2. Torpaq ilə əlaqəli şərtlər

a) Nəcisdən kənar olmalı,

b) Müstəməl (təyəmmüm üçün istifadə edilmiş) torpaq olmamalıdır. Şiddətli yağışın altında qalıbsa, istifadə edilə bilər.

B3. Su ilə əlaqəli şərtlər

a) Təbii olmalı,

b) İstifadə edilmiş¹ olmamalı, c) Nəcisdən kənar olmalıdır.

¹ İstifadə edilmiş su iki qullahtan (təxmini 192 L) daha az təmizlik üçün istifadə edilmiş sudur

Azərbaycan Respublikası
Standartlaşdırma, Metrologiya və
Patent üzrə Dövlət Komitəsinin
Kollegiyasının "09" iyun 2015-ci il
tarixli "150111500003" nömrəli Qərarı
ilə təsdiq edilmişdir.