



НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

Национальная система стандартизации Республики Казахстан ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ХАЛАЛ

СТ РК OIC/SMIC 1-2022

(OIC/SMIC 1:2019 «General Requirements for Halal Food», IDT)

Издание официальное

**Комитет технического регулирования и метрологии
Министерства торговли и интеграции Республики Казахстан
(Госстандарт)**

Нур-Султан

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Республиканским Государственным предприятием «Национальный центр аккредитации»

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ приказом Комитета технического регулирования и метрологии Министерства по инвестициям и развитию Республики Казахстан от 2022 года № .

3 Настоящий стандарт идентичен международному стандарту OIC/SMPC 1:2019 «General Requirements for Halal Food» (Общие требования к пищевой продукции Халал) и идентичен данному международному стандарту.

Международный стандарт разработан Институтом Стандартизации и Метрологии Исламских Стран (The Standards and Metrology Institute for Islamic Countries «SMPC»).

Официальный экземпляр международного стандарта, на основе которого подготовлен (разработан) настоящий национальный стандарт и на которые даны ссылки, имеются в Центре единого государственного фонда нормативно технических документов.

Степень соответствия – идентичная (IDT)

Перевод с английского языка - (en).

4 В настоящем стандарте реализованы положения законов Республики Казахстан «О техническом регулировании» от 30 декабря 2020 года № 396-VI, «Об аккредитации в области оценки соответствия» от 5 июля 2008 года 61-iv.

5 СРОК ПЕРВОЙ ПРОВЕРКИ

2021 год

ПЕРИОДИЧНОСТЬ ПРОВЕРКИ

5 лет

6 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Институт Стандартизации и Метрологии Исламских Стран (SMPC), являясь межправительственной организацией, стремится установить общие стандарты, применимые во всех регионах Организации Исламского Сотрудничества (OIC), в котором Институт стремится обеспечить защиту потребителей и взаимозаменяемость продуктов, а также укрепить рыночные позиции государств-участников OIC в мировой экономике, способствуя инновациям и инициативам в области свободной торговли.

Первое издание настоящего стандарта было подготовлено под названием «Общие руководящие принципы по продуктам Халал» представителями следующих государств-участников Экспертной Группы по стандартизации OIC (SEG), OIC и ее органов:

а) Афганистан, Албания, Азербайджан, Бангладеш, Объединенные Арабские Эмираты, Бруней-Даруссалам, Алжир, Индонезия, Марокко, Палестина, Габон, Ирак, Иран, Камерун, Катар, Кыргызстан, Кувейт, Ливия, Ливан, Мальдивы, Малайзия, Египет, Нигерия, Оман, Узбекистан, Пакистан, Сенегал, Сомали, Судан, Сирия, Саудовская Аравия, Таджикистан, Тунис, Турция, Туркменистан, Уганда, Иордания, Йемен, Босния и Герцеговина,

б) Организация Исламского Сотрудничества (OIC), Координационное бюро Постоянного Комитета по Экономическому и Коммерческому Сотрудничеству (COMCEC) Организации Исламского Сотрудничества, Исламская Торгово-Промышленная и Сельскохозяйственная Палата (ICCIA), Центр Статистических, Экономических и Социальных Исследований и Подготовки Кадров для Исламских Стран. (SESRIC), Исламский Центр Развития Торговли (ICDT), Секретариат SEG.

Первое издание было рассмотрено и принято на заседании Технического комитета SMPC по вопросам пищевых продуктов Халал, которое состоялось в Яунде, Республика Камерун, 16-17 мая 2011 года.

После пересмотра ТС 1 SMPC, вторая редакция была принята членами SMPC под новым названием «Общие требования к пищевым продуктам Халал» 31 июля 2019 года в соответствии с процедурами, указанными в Директивах SMPC. Несмотря на изменение названия, документ остался очень близким к исходному документу.

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в указателе «Нормативные документы по стандартизации Республики Казахстан», а текст изменений – в ежемесячных информационных указателях «Государственные стандарты». В случае пересмотра (отмены) или замены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована в информационном указателе «Государственные стандарты»

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Комитета технического регулирования и метрологии Министерства торговли и интеграции Республики Казахстан.

Содержание

	Предисловие	ii
	Введение	v
	Обозначения и сокращения	v
1	Область применения	1
2	Нормативные ссылки	1
3	Термины и определения	2
4	Пищевые продукты / услуги	6
5	Требования	6
5.1	Источники пищевых продуктов	6
5.1.1	Пищевые продукты животного происхождения	6
5.1.2	Водные животные	7
5.1.3	Земноводные животные	7
5.1.4	Пищевые продукты растительного происхождения	7
5.1.5	Кровь и другие вещества человеческого или животного происхождения	8
5.2	Правила убоя	8
5.2.1	Требования к животным, подлежащим убою	8
5.2.2	Специалист по убою	8
5.2.3	Инструменты и инвентарь для убоя	8
5.2.4	Места убоя	8
5.2.5	Оглушение	9
5.2.6	Процедура убоя	9
5.3	Мясо и мясные продукты	12
5.4	Молоко и молочные продукты	13
5.5	Яйца и яичные продукты	13
5.6	Крупы и зерновые продукты, растительные и животные масложировые продукты, фрукты и овощи, а также продукты их переработки, сахар и кондитерские изделия	13
5.7	Напитки	13
5.8	Мед и продукты пчеловодства	13
5.9	Биологически активные добавки	13
5.10	Генетически модифицированные продукты (ГМП)	13
5.11	Пищевые и технологические добавки	14
5.12	Ферменты	14
5.13	Микроорганизмы	14
5.14	Упаковочные материалы	14
5.15	Прочие продукты	14
5.16	Услуги общественного питания и объекты	14
6	Обработка пищевых продуктов	15
7	Оборудование, инвентарь, производственные линии	15
8	Хранение, демонстрация, обслуживание и транспортировка	15
9	Гигиена, санитария и безопасность пищевых продуктов	15
10	Валидация и верификация	16
10.1	Валидация и верификация методов	16
10.2	Валидация процессов и верификация продуктов	16
11	Идентификация и прослеживаемость	16
12	Презентация на рынке	16

12.1	Упаковка и маркировка	17
12.1.1	Упаковка	17
12.1.2	Маркировка	17
13	Правовые нормы	18
	Приложение А (Информативное) Рекомендуемые параметры для электрического оглушения	19
	Приложение В (Информативное) Метод очистки в соответствии с Нормами Ислама	20
	Приложение С (Информативное) Механический Убой	21
	Библиография	22

Введение

Настоящий стандарт устанавливает общие требования к производству пищевых продуктов и услуг Халал для любого этапа пищевой цепи.

Стандарт предоставляет общую информацию соответствующим сторонам, таким как потребители, производители, органы по оценке соответствия и т. д. в основном о требованиях к пищевым продуктам Халал, продукции и услугам по следующим вопросам:

- Источники продуктов Халал (Халал и не-Халал животные, растения и т. д.)
- Правила убоя животных и птиц
- Особые правила для пищевых продуктов и услуг (мясо и мясные продукты, яйца и яичные продукты, молоко и молочные продукты, напитки, ГМП, услуги общественного питания и объекты и т. д.)
- Обработка пищевых продуктов
- Оборудование, инвентарь, производственные линии
- Хранение, демонстрация, обслуживание и транспортировка
- Гигиена, санитария и безопасность пищевых продуктов
- Валидация и верификация
- Идентификация и прослеживаемость
- Презентация на рынке (упаковка и маркировка)
- Правовые нормы
- и т. д.

Стандарт был разработан на основе концепции Халал, которая объединяет требования к пищевым продуктам Халал как часть общей системы управления и контроля, чтобы гарантировать, что пищевые продукты Халал производятся в соответствии с Нормами Ислама.

В настоящем стандарте Нормы Ислама относятся к общепринятым правилам и убеждениям в Исламе, независимо от их различий в разных странах.

Учитывая тот факт, что небезопасные пищевые продукты не будут считаться Халал, стандарты качества, включая безопасность и прослеживаемость пищевых продуктов (для обеспечения претензий), должны стать предпосылкой настоящего стандарта (см. Нормативные ссылки).

Обозначения и сокращения

В настоящем стандарте используются следующие сокращения:

OIC – Организация Исламского Сотрудничества;

SMIC – Институт Стандартизации и Метрологии Исламских Стран

TC 1 SMIC – Технический комитет 1 SMIC

COMCEC – Постоянный Комитет по Экономическому и Коммерческому Сотрудничеству;

ICCIA – Исламская Торгово-Промышленная и Сельскохозяйственная Палата;

SESRIC – Центр Статистических, Экономических и Социальных Исследований и Подготовки Кадров для Исламских Стран;

ICDT – Исламский Центр Развития Торговли;

SEG – Экспертная Группа по стандартизации.

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

Национальная система стандартизации Республики Казахстан

ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПИЩЕВЫМ ПРОДУКТАМ ХАЛАЛ

Дата введения 2022-**-**

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает основные требования которые должны соблюдаться на любом этапе пищевой цепи¹ (от сырья до конечной продукции), включая производство, обработку, распространение, хранение и обращение с пищевыми продуктами и их ингредиентами, от первичного производства до потребления Халал пищевых продуктов и продукции в соответствии с Нормами Ислама.

Все требования настоящего стандарта являются общими и предназначены для применения всеми организациями в пищевой цепи, независимо от их масштабов и сложности структуры. Сюда входят организации, непосредственно вовлеченные в один или несколько этапов пищевой цепи.

Требования по применению настоящего стандарта во всех организациях содержатся в стандарте правил сертификации Халал пищевых продуктов.

2 Нормативные ссылки

Следующие ссылочные документы обязательны для применения данного стандарта. Применяется последняя редакция ссылочного документа (включая любые поправки).

- CODEX STAN 1 «Общий стандарт по маркировке расфасованных пищевых продуктов»,
- CAC/RCP 1 «Общие принципы гигиены пищевых продуктов»,
- CAC/RCP 58 «Кодекс гигиенической практики для мяса»,
- ISO 22000 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции — Требования к организациям участвующим в цепи поставок»,
- ISO/TS 22002 (все части) «Программы предварительных требований безопасности пищевой продукции»,
- ISO 22005 «Прослеживаемость в цепи кормов и пищевых продуктов — Общие принципы и основные требования к разработке и внедрению системы».

ПРИМЕЧАНИЕ. Для соответствия в качестве альтернативы, может быть использован документ, равнозначный Системам Управления Безопасностью Пищевой Продукции.

¹ Пищевая цепь включает производство кормов для сельскохозяйственных животных и животных, предназначенных для производства пищевых продуктов.

3 Термины и определения

Для целей настоящего стандарта применяются следующие термины и определения. Для терминов и определений, не используемых в настоящем документе, применяются термины, содержащиеся в нормативных ссылках (см. Раздел 2).

3.1 земноводные животные

животные, которые обитают как на суше, так и в воде.

3.2 животные, для которых не упоминается имя Аллаха

животные, во время убоя которых не упоминается имя Аллаха или упоминаются другие имена, отличные от имени Аллаха, или имя Аллаха упоминается вместе с другими именами.

3.3 водные животные

животные, которые обитают в воде и не могут выжить за ее пределами.

3.4 забоданные животные (Nateehah)

животные, смерть которых наступает в результате бодания.

3.5 носители

экстракционные растворители

пищевая добавка, используемая для растворения, разбавления, диспергирования или иного физического изменения пищевой добавки или питательного вещества без изменения ее функции (и без оказания какого-либо технологического эффекта), с целью облегчения их обработки, нанесения или использования пищевых добавок или питательных веществ.

3.6 холодовая цепь

ряд действий по хранению, распространению и аналогичным операциям в охлажденном и замороженном виде, которые являются обязательными для пищевых продуктов, требующих холодовой цепи и/или хранения в холодильнике, в целях сохранения их изначальных качеств на протяжении всей пищевой цепи.

3.7 мертвые животные (Al Maita)

животные, смерть которых наступает до того, как был произведен убой

Примечание 1 к определению: Сюда же входят части тела животного, отрезанные до его убоя.

3.8 биологически активные добавки

продукт, содержащий такие вещества, как витамины, минералы, продукты питания, растительные вещества (например, травы), аминокислоты и белки, а также, такие вещества, как ферменты, ткани органов, железы и продукты метаболизма, которые призваны дополнить обычное потребление этих веществ.

3.9 животные, растерзанные хищным зверем

животные, растерзанные хищным зверем или хищной птицей, не предназначенных для охоты, и смерть которых наступает до того, как был произведен убой.

3.10 ферменты

белки природного происхождения или конъюгированные белки, продуцируемые живыми организмами и функционирующие в качестве биохимических катализаторов, способствующие желаемым химическим реакциям в пищевых продуктах.

Примечание 1 к определению: Ферменты обычно используются в качестве вспомогательных средств при производстве различных пищевых продуктов, например, реннин – сычужный фермент, который используется для образования творога при производстве сыра.

3.11 разбившиеся животные (Motaradiah)

животные, смерть которых наступает в результате падения с высоты или падения в яму и т. д.

3.12 забитые до смерти животные (Mawqouza)

животные, смерть которых наступает в результате побоев.

3.13 корм

один или множество материала растительного или животного происхождения (в сыром виде, а также в виде готовых изделий или полуфабрикатов), используемые непосредственно для кормления сельскохозяйственных животных, включая рыбный порошок, надойное молоко, сухую сыворотку, жир печени рыб, добавки и полностью или частично обработанные или необработанные материалы, используемые в качестве кормов, концентратов и кормовых добавок для кормления животных.

3.14 пищевые продукты

вещество, будь то обработанное, полуфабрикат или сырое, которое предназначено для потребления человеком и включает напитки, жевательную резинку, а также, любое вещество, которое может быть использовано при производстве, приготовлении или переработке «пищевых продуктов», но не включает косметику, табак или вещества, используемые исключительно как лекарственные средства.

3.15 пищевые добавки

вещество, которое обычно не употребляется в пищу само по себе и обычно не используется в качестве типичного ингредиента пищевого продукта, независимо от того, имеет ли оно питательную ценность. Преднамеренное добавление такого вещества в пищевые продукты для технологических (включая органолептических) целей при производстве, обработке, подготовке, переработке, расфасовке, упаковке, транспортировке или хранении таких пищевых продуктов приводит или, как можно разумно ожидать, приведет (прямо или косвенно) к тому, что пищевая добавка или его побочные продукты станут компонентом, или иным образом повлияют на характеристики таких пищевых продуктов.

Примечание 1 к определению: Термин не включает загрязняющие вещества или вещества, добавляемые в пищу для поддержания или улучшения питательных качеств.

3.16 пищевая цепь

этапы, участвующие в производстве пищевых продуктов, включая обработку, производство, упаковку, хранение, транспортировку, распространение и поставку на рынок, начиная с сырья и его производства до потребления.

3.17 безопасность пищевых продуктов

концепция, согласно которой пищевые продукты безопасны для потребления, не ядовиты, не токсичны или не опасны для здоровья, после их приготовления и/или употребления в соответствии с их предполагаемым назначением.

3.18 генетически модифицированные продукты (ГМП)

пищевые продукты и напитки, содержащие продукты (и/или побочные продукты) генетически модифицированных организмов (ГМО)

Примечание 1 к определению: Генетическая модификация - это передача гена других живых видов растению, животному и микробиологическому источнику с помощью технологий генетической модификации и изменений, производимых в ДНК пищевого продукта.

3.19 пищевые продукты Халал

пищевые продукты, включая напитки, которые разрешено употреблять в соответствии с Нормами Ислама и которые соответствуют требованиям, указанным в настоящем стандарте

3.20 Нормы Ислама

то, что Аллах предписывает мусульманам в правилах, которые основаны на Священном Коране, а также, то, что достопочтенный Пророк Мухаммед (мир ему) практиковал (Сунна).

3.21 микроорганизмы

организмы микроскопических размеров, которые добавляются или встречаются в естественных условиях в пищевых продуктах, такие как бактерии, дрожжи или грибки.

Примечание 1 к определению: Они используются в пищевой промышленности (например, ферментация при производстве солодовых напитков или производстве йогурта или сыра) или в качестве конечного продукта, например пивных дрожжей или пробиотических продуктов, в качестве пищевой добавки.

3.22 техника убоя «Нахр» (nahr)

закаливание ножом в точку между основанием шеи и грудью (libah) до начала груди.

3.23 программы предварительных обязательных мероприятий (ППОМ)

основные условия и мероприятия, которые необходимы для поддержания гигиенической среды по всей пищевой цепи, пригодной для производства, обработки и обеспечения безопасных конечных продуктов и безопасных пищевых продуктов для потребления человеком.

3.24 технологические добавки

вещества, которые добавляются в пищу из-за их технического или функционального эффекта при обработке, но они либо:

- 1) удаляются каким-либо образом до того, как пища будет упакована в готовом виде;
- 2) присутствуют в готовой пище в незначительном количестве и не оказывают никакого технического или функционального влияния на готовую пищу;
- 3) превращаются в компоненты, обычно присутствующие в пище, и не

увеличивают в значительной степени количество компонентов, естественным образом содержащихся в пище.

3.25 задушенные животные

животные, смерть которых наступает в результате удушения.

3.26 техника убоя «Забиха» (zabah)

рассечение трахеи, пищевода и двух яремных вен.

4 Пищевые продукты / услуги

Настоящий стандарт распространяется на следующие продукты и услуги:

- a) Мясо и мясные продукты
- b) Молоко и молочные продукты
- c) Яйца и яичные продукты
- d) Крупы и зерновые продукты
- e) Растительные и животные масложировые продукты
- f) Фрукты и овощи, а также, продукты их переработки
- g) Сахар и кондитерские изделия
- h) Прохладительные напитки (безалкогольные напитки)
- i) Мед и продукты пчеловодства
- j) Биологически активные добавки
- k) Генетически модифицированные продукты (ГМП)
- l) Пищевые добавки
- m) Ферменты
- n) Микроорганизмы
- o) Упаковочные материалы
- p) Технологические добавки (средства обработки)
- q) Услуги общественного питания и объекты
- r) Рыба и продукты рыболовства
- s) Питьевая вода
- t) Травы, специи, приправы
- u) Прочие

5 Требования

5.1 Источники пищевых продуктов

5.1.1 Пищевые продукты животного происхождения

5.1.1.1 Халал (дозволенные) животные

Ниже приведен список животных, признанных Халал:

- a) домашние животные, такие как крупный рогатый скот, буйволы, овцы, козы, верблюды, куры, гуси, утки и индейки,
- b) нехищные дикие животные, такие как олени, антилопы, серны, дикий скот,
- c) нехищные дикие птицы, такие как голуби, воробьи, перепела, скворцы и страусы,
- d) кузнечики.

5.1.1.2 не-Халал (недозволенные) животные

Ниже приведен список животных, признанных не-Халал:

- а) Свиньи, собаки и их сородичи.
- б) Животные, убой которых был выполнен без упоминания имени Аллаха,
- в) Животные, убой которых был выполнен не в соответствии с Нормами Ислама,
- г) Мертвые животные;
- д) Животные с длинными острыми зубами или клыками, которые используются для убийства добычи или самозащиты. К таковым относятся медведи, слоны, обезьяны, волки, львы, тигры, пантеры, кошки, шакалы, лисы, белки, куницы, ласки, кроты, крокодилы, аллигаторы и т. д.,
- е) Хищные птицы с острыми когтями. К таковым относятся ястребы, соколы, орлы, грифы, вороны, сороки, коршуны, совы,
- ж) Вредители и ядовитые животные, такие как крысы, многоножки, скорпионы, змеи, осы, мыши и другие подобные животные,
- з) Животные, которые считаются отталкивающими, такие как ящерицы, улитки, насекомые и их личинки и другие подобные животные,
- и) Животные (включая птиц и насекомых), которых в Исламе запрещено убивать, такие как дятлы, удои, муравьи и пчелы,
- к) Ослы и мулы,
- л) Задушенные животные, животные, растерзанные хищным зверем, забоданные животные, разбившиеся животные, забитые до смерти животные,
- м) Сельскохозяйственные Халал животные, откорм которых преднамеренно и постоянно производится вредными веществами, не соответствующим их природе, или кормом загрязненным нечистотами (*najis*).

ПРИМЕЧАНИЕ 1. Есть некоторые части Халал животных, которых следует избегать даже после проведения убоя, и в случае их использования это должно быть указано на этикетке.

ПРИМЕЧАНИЕ 2: Любой ингредиент, полученный из не-Халал животных, не является Халал.

5.1.2 Водные животные

- а) Все виды чешуйчатых рыб, креветок и икры чешуйчатой рыбы, включая продукты их переработки, являются Халал. Рыба без чешуи и все другие водные животные, включая продукты их переработки, тоже являются Халал. (Должны быть надлежащим образом маркированы. См. п 12.1.2.2 м).
- б) Все ядовитые водные животные, несущие вред здоровью, являются не-Халал, пока ядовитые и вредные вещества не будут удалены из них.

5.1.3 Земноводные животные

Все земноводные животные являются не-Халал.

5.1.4 Пищевые продукты растительного происхождения

Растения и продукты, получаемые из них, являются Халал, за исключением ядовитых и вредных растений, пока ядовитые и вредные вещества не будут удалены из них.

5.1.5 Кровь и другие вещества человеческого или животного происхождения

Все виды крови и побочные продукты, получаемые из неё, являются не-Халал.

Любая жидкость и вещества, образующиеся в результате жизнедеятельности человека или животных, такие как моча, плацента, экскременты, рвотные массы, гной, сперма и яйцеклетки, являются не-Халал.

Любая часть человека является не-Халал для употребления.

5.2 Правила убоя

5.2.1 Требования к животным, подлежащим убою

- а) Животное, подлежащее убою должно быть Халал.
- б) Ветеринарная служба должна выдать сертификат, подтверждающий, что животные, подлежащие убою, здоровы.
- в) Животное, подлежащее убою должно быть живым во время убоя. Процедура убоя не должна вызывать мучений у животного. Ампутация любой части тела животного, пока животное живо - запрещена.
- г) К убою допускаются только те животные, вскармливание которых производилось надлежащим кормом, с соблюдением стандарта ветеринарной процедуры.
- д) Если животных доставили издалека, то им необходимо предоставить отдых перед убоем.
- е) Кормление животного любым кормом, содержащим материалы, не соответствующие его природе, не допускается. Корма для животных обычно не должны содержать компоненты других животных.

5.2.2 Специалист по убою

- а) Специалист по убою должен быть совершеннолетним мусульманином, психически здоровым и полностью понимающим основополагающие правила и условия, связанные с убоем животных в соответствии с Нормами Ислама.
- б) Специалист по убою должен иметь соответствующий сертификат(-ы), выданный компетентным органом, осуществляющим контроль над вопросами, касающихся здоровья, гигиены, санитарии и правил Халал убоя.

5.2.3 Инструменты и инвентарь для убоя

- а) Линии убоя, инструменты класса пищевых продуктов и инвентарь должны быть чистыми и использоваться только в целях Халал убоя.
- б) Инструменты для убоя, используемые для обезглавливания, должны быть острыми и изготовлены из (нержавеющей) стали.
- в) Инструменты для убоя должны резать посредством остроты лезвия, но не посредством веса или давления.
- г) Кости, ногти и зубы не должны использоваться в качестве средств убоя.

5.2.4 Места убоя

Места убоя должны быть предназначены только для Халал животных и Халал убоя, а также, должны удовлетворять требованиям условий программ предварительных обязательных мероприятий, как это указано в Кодексе CAC/RCP 1 либо ISO 22000 или ISO/TS 22002 (все части). Физические условия мест убоя должны соответствовать требованиям национального законодательства. Должны быть соблюдены

нижеприведенные условия:

- а) Контактная площадка, обеспечивающая достаточное пространство для проведения ветеринарного осмотра.
- б) На входе в специальный участок убоя, установлена автоматическая система с электрическим приводом либо управляемая вручную система, в зависимости от типа животного, используемая для подъема животного.
- в) Автоматическая, передвижная или управляемая вручную рельсовая система, оснащенная роликовой цепью, для последовательного выполнения потока работ.
- г) Стационарная или передвижная погрузочная платформа и контактная площадка, специально разработанные для крупного рогатого скота, овец и коз, в помощь рабочим для легкого и эффективного снятия шкур и обработки туш.
- д) Оборудование для взвешивания (весы).
- е) Устройство для мойки туш (вода под напором, предпочтительно автоматическая).
- ж) Емкость с подачей горячей воды (с постоянной температурой) для мойки, дезинфекции или стерилизации грязных инструментов (ножи, крючки и т. д.), кюветки с антисептической жидкостью и раковина для рук, снабженная краном, управляемая ступней, коленом или фотоэлементом.
- з) Подача чистой воды под напором должна быть доступна в любое время.
- и) Все дезинфицирующие и антисептические жидкости должны быть пригодными для использования в секторе пищевой Халал промышленности. При чистке либо техническом обслуживании машин или устройств, контактирующих с Халал пищевыми продуктами, запрещается использовать какие-либо масла или смазки, чистящие жидкости или дезинфицирующие средства, содержащие не-Халал компоненты или вещества, либо не относящиеся к пищевому классу.

5.2.5 Оглушение

- а) Все виды оглушения и сотрясения мозга (потери сознания) запрещены. Однако, в случаях, когда использование электрического оглушения становится необходимым и целесообразным (например, для успокоения или подавления буйства животного), допустимый период и величина электрического тока для оглушения должны соответствовать установкам Приложения А настоящего стандарта.
- б) В случаях, когда оглушение допустимо, должны соблюдаться следующие условия:
 - животные должны оставаться живыми во время и после оглушения, а также до убоя, что подтверждается послеубойным движением. Если смерть животных наступает до убоя, то они считаются животными, забитыми до смерти.
- в) запрещается оглушать животное пневматическим пистолетом, топором, молотком либо путем закачивания воздуха в животное.

5.2.6 Процедура убоя

5.2.6.1 Процедура убоя животных

В дополнение к пункту 5.2.1 применяются следующие требования.

5.2.6.1.1 Ветеринарный осмотр животных до убоя

В дополнение к предубойному контролю также применяются следующие требования:

- Животные, подлежащие убоя, должны быть проверены квалифицированным

ветеринаром с соблюдением стандартов методик проверки;

- Животные, со сроком беременности более 1/3 от общего срока, не подлежат убою.

5.2.6.1.2 Чистка животных

Животные, подлежащие убою, должны быть очищены от фекалий, мочи и грязи. Грязных животных следует очистить в загонах, в пригодных для этого местах.

5.2.6.1.3 Предотвращение смешивания различных животных

Особое внимание следует уделять тому, чтобы избегать смешивания различных групп животных во время их перемещения в загонах, во время их очистки, а также во время их сопровождения к месту убою.

5.2.6.1.4 Сопровождение животных к месту убою

Животные, подлежащие убою, должны быть сопровождены до места убою обученным персоналом по коридору гуманными методами.

В конце коридора, по которому животных ведут на убой, необходимо при помощи подвижной занавески или системы перегородок, обеспечить, чтобы животные, ожидающие на линии, не имели возможности видеть процесс убою других животных.

5.2.6.1.5 Процедура

а) Убой животного должен быть произведен после того, как его поднимут или уложат на левый бок по направлению к Кибле (в сторону Мекки). Необходимо проявлять заботу во время подъема или укладки на бок животного, с целью уменьшить его страдания, а также, не заставлять животное долго ждать в таком положении.

б) Во время убою животных специалист по убою должен произнести «Бисмилла», что означает «Во имя Аллаха», при этом он не должен упоминать какого-либо другого имени, кроме Аллаха, в противном случае процедура убою становится не-Халал. Произносить имя Аллаха необходимо перед каждым «Забиха» (техника убою животного) животным, подлежащему убою.

с) Убой должен производиться лишь единожды для каждого животного. «Рассечение» при убое разрешено до тех пор, пока нож специалиста по убою не будет оторван от шеи животного в момент перерезания шеи.

д) Акт Халал убою должен начинаться с перерезания шеи в точке немного ниже голосовой щели (Адамово яблоко), а также, после голосовой щели у животных с длинной шеей.

е) В процессе убою необходимо перерезать трахею (halqum), пищевод (marī), обе сонные артерии и яремные вены (wadaḡain), для ускорения кровостекания и наступления смерти животного. Кровостекание должно быть обильным и полным. Время кровостекания должно быть достаточным для обеспечения полного вытекания крови и окончательной смерти животного. Спинной мозг животного/птицы следует перерезать только после смерти для того, чтобы кровь могла стечь.

ф) Убой верблюда должен производиться техникой «Нахр».

5.2.6.1.6 Осмотр туши и потрохов после убою

Послеубойный осмотр должен выполнять квалифицированный ветеринар. Заключение по туше или части туши должно производиться, как указано в HAC/RCP 58 «Кодекс гигиенической практики для мяса» для соответствия требованиям безопасности и гигиены.

5.2.6.1.7 Мойка и штампование туши

Мойка, сушка, охлаждение и замораживание должны выполняться при помощи подходящих инструментов или оборудования. Штампование должно производиться пищевыми чернилами, состоящими из Халал ингредиентов. Температура холодильной камеры не должна превышать 4°C.

5.2.6.2 Процедура убоя птицы

а) В случае механического убоя следует применять Приложение С в качестве справочника.

б) В дополнение к пункту 5.2.1 применяются также следующие требования.

5.2.6.2.1 Прием птицы на бойню и передача на убой

Птица, принимаемая на бойню, должна быть передана на убой в кратчайшие сроки.

5.2.6.2.2 Ветеринарный осмотр птицы перед убоем

В дополнение к предубойному контролю также применяются следующие требования:

- Птица, подлежащая убою, должна быть проверена квалифицированным ветеринаром в соответствии со стандартными методиками проверки. Птицы, которые признаны больными или вызывают подозрение, а также, найдены мертвыми, должны быть незамедлительно отведены или отгорожены в изолированную зону с соблюдением юридических формальностей;

- Поступившая птица должна быть проверена, во избежание отправки на линию умирающей или мертвой птицы.

5.2.6.2.3 Процедура

а) Специалисту по убою следует держать голову птицы одной рукой, сильно вытянув ее вниз, и перерезать горло острым убойным ножом, удерживаемым в другой (правой) руке, в соответствии с Нормами Ислама.

б) Дополнительно, должны соблюдаться религиозные правила, изложенные в пункте 5.2.6.1.5.

5.2.6.2.3.1 Ручной убой на автоматизированных птицефабриках

Ручной убой птицы может использоваться при наличии системы валидации (проверки соответствия). Соответствующая маркировка, указывающая, на ручной убой, должна наноситься на продукцию.

а) Специалист по убою должен быть совершеннолетним мусульманином.

б) Убой птицы должен соответствовать требованиям, изложенным в пункте 5.2.6.1.5.

с) Время кровостекания должно составлять минимум 180 секунд.

д) Убой должен производиться лишь единожды для каждого животного. «Рассечение» при убое разрешено до тех пор, пока нож специалиста по убою не будет оторван от шеи птицы в момент перерезания шеи.

е) В процессе убоя необходимо перерезать трахею (halqum), пищевод (mari), обе сонные артерии и яремные вены (wadajain), для ускорения кровостекания и наступления смерти птицы. Кровостекание должно быть обильным и полным. Время кровостекания должно быть достаточным для обеспечения полного истечения крови и окончательной смерти животного. Спинной мозг животного/птицы следует перерезать только после смерти для того, чтобы кровь могла стечь.

5.2.6.2.4 Ощипывание

Тушу следует ошпарить для облегчения процесса ощипывания перьев. В целях ошпаривания нельзя использовать кипяток.

5.2.6.2.5 Ветеринарный осмотр туши

В дополнение к послеубойному контролю необходимы следующие меры:

а) Каждая туша должна быть проверена после мойки. Проверка проводится в соответствии с правилами осмотра мяса или стандартами ветеринарных служб государств-участников.

б) В тех случаях, когда ветеринарного осмотра недостаточно для постановки диагноза, вызывающая сомнение вещь или образец должны быть отправлены в лабораторию, в то время как, туша хранится в помещении с соответствующей температурой. Решение должно выноситься в соответствии с результатами лабораторных исследований.

5.2.6.3 Убой других видов животных

5.2.6.3.1 Рыба

Нет необходимости в убое рыбы. Её следует извлечь живой из воды, а смерть должна наступить естественным путем вне ее среды обитания.

Рыба становится не-Халал, если во время ловли обнаружена мертвой и всплывшей на поверхность. Отравленная и больная рыба является не-Халал.

5.2.6.3.2 Прочие

а) Дичь, на которую охотится мусульманин с оружием, считается Халал, если:

- «Бисмилла» произносится перед применением оружия в направлении Халал дичи.
- дичь, на которую охотятся, поражено остриём оружия.

б) Дичь, на которую охотятся охотничьи животные/птицы, считаются Халал, если:

- животные/птицы, используемые для охоты на Халал дичь, дрессированы.
- дрессированные охотничьи животные/птицы не болеют заразными болезнями, тем самым безопасны для здоровья человека.

- «Бисмилла» произносится перед выпуском дрессированного охотничьего животного/птицы.

- преследуемая дичь, (мертвая или живая) не съедена дрессированным охотничьим животным/птицей.

- в случае поимки дичи живой, их убой производится в соответствии с Нормами Ислама.

5.3 Мясо и мясные продукты

а) Мясо, полученное из туши Халал животного, указанное в пункте 5.1.1.1 в соответствии с пунктами 5.2.6.1 и 5.2.6.2, должно удовлетворять правовым требованиям, изложенным в пункте 13.

б) Пищевые добавки, такие как консерванты, используемые в мясе и мясных продуктах, не должны содержать каких-либо не-Халал ингредиентов, и не должна быть использована любая обработка, включая технологические средства не соответствующая Нормам Ислама.

с) Любой ингредиент, полученный из не-Халал животных, не является Халал.

5.4 Молоко и молочные продукты

- а) Молоко и молочные продукты, полученные от животных, указанных в пункте 5.1.1.1, являются Халал.
- б) Пищевые добавки, такие как реннин и желатин, не должны изготавливаться из не-Халал источников.
- с) Грудное молоко и его производные не должны использоваться в производстве пищевых продуктов.

5.5 Яйца и яичные продукты

- а) Яйца и яичные продукты, полученные от Халал животных, указанных в пунктах 5.1.1.1 и 5.1.2, являются Халал.
- б) Яичные продукты не должны содержать не-Халал ингредиенты.
- с) Икра рыб, (потребление которых не требует убоя - см. 5.2.6.3.1), является Халал, при условии, что она безопасна для потребления. Икра не должна обрабатываться какими-либо не-Халал средствами.

5.6 Крупы и зерновые продукты, растительные и животные масложировые продукты, фрукты и овощи, а также, продукты их переработки, сахар и кондитерские изделия

Все пищевые продукты должны быть произведены из Халал источника с использованием методов Халал обработки.

5.7 Напитки

- а) Все виды воды и безалкогольных напитков являются Халал, за исключением отравляющих, одурманивающих, опасных для здоровья или содержащих не-Халал вещества.
- б) Все продукты или напитки, содержащие алкоголь, запрещены согласно Нормам Ислама даже для приготовления пищи или начинки для конфет.
- с) Пищевые добавки, такие как красители, консерванты и т. п., используемые в напитках, не должны быть произведены из непищевых и не-Халал ингредиентов.

5.8 Мед и продукты пчеловодства

- а) Продукты пчеловодства (мед, пчелиная пыльца, маточное молочко), полученные из экскрементов, собранных медоносными пчелами из растений, не вредящих здоровью, являются Халал.
- б) Части тельца медоносной пчелы, попадающие в мед, а также, части, которые невозможно отделить, рассматриваются как Халал.

5.9 Биологически активные добавки

Биологически активные добавки должны производиться или происходить из Халал источников, таких как растения или животные, и не должны содержать каких-либо не-Халал ингредиентов.

5.10 Генетически модифицированные продукты (ГМП)

5.10.1 Пищевые продукты и напитки, содержащие продукты и/или побочные продукты генетически модифицированных организмов (ГМО), либо ингредиенты, полученные с использованием или манипулированием генетического материала не-Халал животных и растений, в соответствии с Нормами Ислама, не являются Халал.

5.11 Пищевые и технологические добавки

Пищевые добавки считаются пищевыми продуктами. Пищевые добавки, полученные из не-Халал ингредиентов, не являются Халал. Все пищевые добавки и технологические добавки, используемые для производства пищевых продуктов Халал, не должны содержать каких-либо не-Халал компонентов, в том числе в процессе производства и упаковки.

5.12 Ферменты

Ферменты, используемые в качестве сырья, технологических добавок или конечного продукта, должны происходить из Халал источников и должны быть указаны на этикетке.

5.13 Микроорганизмы

Микроорганизмы, такие как бактерии, грибки, дрожжи, являются Халал, за исключением тех, которые являются ядовитыми и/или опасными (патогенными и токсигенными) для здоровья человека. Микроорганизмы, применяемые в продуктах питания или при производстве пищевых продуктов, должны быть произведены с использованием питательной среды, извлеченной из признанных Халал источника(-ов). Дрожжевой экстракт или другие получаемые из него продукты не должны быть изготовлены из пивных дрожжей.

5.14 Упаковочные материалы

- a) Упаковочные материалы не должны изготавливаться из не-Халал материалов.
- b) Упаковочные материалы не должны быть подготовлены, обработаны или изготовлены с использованием оборудования, загрязненного не-Халал материалами.
- c) Во время их подготовки, обработки, хранения или транспортировки упаковочные материалы должны быть физически отделены от любых других пищевых продуктов, которые не соответствуют требованиям, изложенным в пунктах a) или b), а также, от любых других не-Халал материалов.
- d) Упаковочные материалы, контактирующие с пищевыми продуктами, должны быть пищевого качества и не должны содержать каких-либо материалов, признанных опасными для здоровья человека и являющихся не-Халал.

5.15 Прочие продукты

Продукты, не включенные в вышеперечисленные подпункты (п.5.3 по п.5.14), не должны производиться из не-Халал ингредиентов и не должны обрабатываться спиртом и спиртосодержащими средствами.

5.16 Услуги общественного питания и объекты

Все услуги и объекты общественного питания являются Халал, если они отвечают следующим требованиям:

- a) Если они имеют дело только с теми продуктами, группой продуктов и материалами, которые удовлетворяют требованиям пункта 5.
- b) Если инструменты и инвентарь, используемые во время обслуживания и продажи продуктов, находятся в полной изоляции и используются только для пищевых продуктов Халал.
- c) Если предприятие обычно производит не-Халал продукцию, но намеревается перейти на Халал производство, то перед началом производства Халал продукции должен быть проведен процесс очистки в соответствии с Нормами Ислама (Приложение В). Повторная конвертация производства в не-Халал и обратно в Халал не допускается.
- d) Категорически запрещается подавать алкогольные напитки.

6 Обработка пищевых продуктов

Все обработанные пищевые продукты считаются Халал, если они отвечают следующим требованиям:

- a) продукты или ингредиенты не содержат каких-либо не-Халал источников, в соответствии с Нормами Ислама,
- b) продукты в любом количественном выражении не содержат ничего, что определено как не-Халал в соответствии с Нормами Ислама,
- c) продукт или его ингредиенты должны быть безопасными,
- d) продукт должен быть приготовлен, обработан или произведен с использованием оборудования и средств, свободных от загрязнений не-Халал материалами,
- e) во время приготовления, обработки, упаковки, хранения или транспортировки продукт должен быть физически отделен от любых других пищевых продуктов, которые не соответствуют требованиям, указанным в пунктах a), b), c) и d), либо любых других материалов, которые описаны как не-Халал в соответствии с Нормами Ислама,
- f) обработка пищевых продуктов должна выполняться лицом, не назначенным на участок обработки не-Халал пищевых продуктов. При переводе работника с не-Халал производства на производство Халал, он должен следовать правилам отмывки и отчистки в соответствии с Нормами Ислама и правилами санитарной гигиены,
- g) повторная конвертация обработки в не-Халал и обратно в Халал не допускается.

7 Оборудование, инвентарь, производственные линии

- a) Любая часть оборудования, инвентаря, производственных линий, контактирующая с сырьем, а также используемая для обработки пищевых продуктов Халал, должна использоваться исключительно для пищевых продуктов Халал, и не должна быть изготовлена или содержать какие-либо материалы, которые согласно Нормам Ислама, считаются не-Халал.
- b) В случае конвертации любой технологической линии, загрязненной каким-либо не-Халал продуктом, в производственную линию Халал, она должна быть отмыта и очищена в соответствии с Нормами Ислама и правилами санитарной гигиены. После конвертации линия будет работать исключительно для пищевых продуктов Халал. Повторная конвертация линии в не-Халал и обратно в Халал не допускается.
- c) Масла, используемые при обслуживании машин и оборудования, контактирующие с пищевыми продуктами, должны быть маслами пищевого качества и не должны содержать каких-либо не-Халал ингредиентов.
- d) Измерительные и испытательные приборы, используемые в процессе, влияющие на качество продукта или здоровье, должны поддерживаться в надлежащем состоянии и быть откалиброваны.

8 Хранение, демонстрация, обслуживание и транспортировка

- a) Все пищевые продукты Халал, которые хранятся, демонстрируются, продаются или сервируются, а также в процессе транспортировки, должны быть классифицированы и идентифицированы как Халал, и должны быть отделены на каждом из этапов, с целью предотвращения их смешивания или загрязнения материалами, являющимися не-Халал.
- b) Транспортировка должна соответствовать типу продукта. Транспортные средства должны удовлетворять правилам санитарной гигиены.

9 Гигиена, санитария и безопасность пищевых продуктов

- a) Гигиена, санитария и безопасность пищевых продуктов являются необходимыми условиями при подготовке пищевых продуктов Халал.
- b) Пищевые продукты Халал должны изготавливаться, обрабатываться,

упаковываться, транспортироваться и храниться в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями Кодекса CAC/RCP 1, а также другим требованиям, релевантным Кодексу, и международным стандартам.

с) Химические вещества и материалы, используемые в гигиене и санитарии, должны быть пригодными для применения в отрасли пищевых продуктов Халал.

д) Все меры безопасности должны быть пригодными для применения в отрасли пищевых продуктов Халал.

10 Валидация и верификация

10.1 Валидация и верификация методов

Проверки и испытания, проводимые для оценки не-Халал источников и материалов, должны осуществляться в соответствии с методами валидации и верификации, основанных на проверенных и утвержденных методах, признанных на национальном или международном уровнях.

Тестовые методы анализа, подтверждающие подлинность Халал, используемые в целях контроля качества пищевых продуктов Халал, вне всяких разумных сомнений должны доказывать, что:

- а) объективно определен Халал источник пищевого продукта,
- б) в соответствии с подходом, основанным на оценке риска, не содержит каких-либо относящихся к не-Халал и нечистотам (*najis*) компонентов,
- с) выполняются требования убоя в соответствии с Нормами Ислама (повсюду, где это возможно).

Рекомендуется использовать полностью проверенные подтверждающие методы (то есть методы, подтвержденные совместными испытаниями для соответствующих матриц), когда это уместно и доступно.

10.2 Валидация процессов и верификация продукции

а) Процессы производства пищевых продуктов Халал должны быть подтверждены, как указано в соответствующих международных стандартах, а продукты питания Халал должны быть проверены методами, указанными в пункте 10.1.

б) Упаковка должна соответствовать условиям маркировки, указанным в пункте 12.1.2.

11 Идентификация и прослеживаемость

а) Пищевые продукты Халал должны идентифицироваться соответствующими способами на протяжении всего производственного процесса. Статус пищевых продуктов Халал должен быть установлен с учетом требований контроля и измерений.

б) Там, где прослеживаемость является требованием, продукт должен находиться под контролем, с должной регистрацией уникального идентификационного кода.

с) В ISO 22000, ISO 22005 или Codex CAC/RCP 1 приведены принципы и определены основные требования к разработке и внедрению системы продовольственной прослеживаемости для пищевых продуктов Халал. Они могут применяться организацией, работающей на любом этапе пищевой цепи.

12 Презентация на рынке

а) Форма упаковки (физическая форма упаковки), содержание этикеток и рекламных объявлений (текст, изображения и иллюстрации) пищевых продуктов не должны противоречить этике Ислама и не должны содействовать враждебности и ненависти.

б) Рекламация, используемая в представлении или описании пищевых продуктов, не должна излагаться в ложной, вводящей в заблуждение или недостоверной форме. А также в форме, способной создать неверное представление относительно их характеристик в каком-либо отношении, и должна быть обоснованной. Ярлыки не должны наносить вред продукции других предприятий.

с) Руководство должно обеспечить надлежащую регистрацию всех действий. Все документы и записи должны сохраняться и прослеживаться.

12.1 Упаковка и маркировка

12.1.1 Упаковка

а) Пищевые продукты Халал должны быть надлежащим образом упакованы с использованием упаковочных материалов, соответствующих требованиям пункта 5.14.

б) Процесс упаковки должен осуществляться способами и в условиях соблюдения чистоты, гигиены и санитарии при температуре, обеспечивающей условия безопасности и качества продукта.

с) Туша должна быть надлежащим образом упакована в чистую, новую, прочную упаковку без запаха, которая ни в коей мере не влияет отрицательно на качество и безопасность мяса.

12.1.2 Маркировка

12.1.2.1 Все пищевые продукты Халал должны иметь надлежащую маркировку, чтобы их можно было идентифицировать и отличить от не-Халал продуктов. Для некоторых видов продуктов, которые продаются без упаковки, допустима маркировка точки продажи.

12.1.2.2. В дополнение к требованиям, установленным в ISO 22000 или Codex SAC/RCP 1 и CODEX STAN 1, каждая упаковка должна иметь четкую и нестираемую маркировку, или к упаковке должна быть приложена этикетка со следующей информацией:

- а) наименование продукта,
- б) перечень ингредиентов,
- с) срок годности,
- д) масса-нетто, выраженная в метрической системе измерения (единицы СИ),
- е) наименование и адрес производителя, импортера и/или дистрибьютора и торговый знак,
- ф) кодовый номер, идентифицирующий дату и/или номер партии изготовления для прослеживаемости,
- г) страна происхождения,
- х) инструкция по эксплуатации, при необходимости,
- и) ингредиенты животного происхождения, такие как масла, жиры, производные мяса или экстракты, такие как желатин и реннин, должны быть указаны,
- й) если пищевой продукт содержит ГМО, этот факт должен быть четко прописан,
- к) при использовании знака Халал на продукте должны быть указаны орган по сертификации и номер сертификата,
- л) характеристика продукта (сушеный, свежий, замороженный, копченый и т.д.),
- м) все виды чешуйчатых рыб, креветок и икры чешуйчатой рыбы, включая продукты их переработки, должны быть надлежащим образом маркированы как «чешуйчатая рыба». Все другие водные животные, включая продукты их переработки,

должны быть надлежащим образом маркированы как «не чешуйчатая рыба и другие».

12.1.2.3 Для первичных мясных продуктов, в дополнение к требованиям, указанным в ISO 22000 или Codex CAC/RCP 1, этикетка или маркировка также должны содержать следующую информацию:

- a) дата убоя,
- b) дата обработки,
- c) номер справки ветеринарного заключения/справок о состоянии туши,
- d) печать должна быть защищена от подделок, а маркировочные чернила должны быть устойчивыми к истиранию и пищевого качества,
- e) окончательная упаковка со специальными мясными отрубями каждой туши (охлажденной или замороженной) должна быть маркирована официальной печатью компетентной организации, проштампованной уполномоченным лицом, указывающая, что убой был произведен под наблюдением данного компетентного органа,
- f) при использовании знака «Халал» данные органа по сертификации и номер сертификата должны быть указаны на продукте.

13 Правовые нормы

Продукт должен соответствовать требованиям, действующим в настоящее время в стране, в дополнение к требованиям настоящего стандарта.

Приложение А
(Информативное)

Рекомендуемые параметры для электрического оглушения

Таблица А.1 – Рекомендуемые параметры для электрического оглушения

Тип животного	Ток (Ампер)	Продолжительность (Секунд)
Ягненок	0,50-0,90	2,00–3,00
Козел	0,70–1,00	2,00–3,00
Овца	0,70-1,20	2,00–3,00
Теленок	0,50–1,50	3,00
Вол	1,50–2,50	2,00–3,00
Корова	2,00–3,00	2,50-3,50
Бык	2,50-3,50	3,00-4,00
Буйвол	2,50-3,50	3,00-4,00
Примечание: Электрический ток и продолжительность его подачи должны быть утверждены и установлены организацией с учетом вида и веса животного и других переменных факторов.		

Приложение В
(Информативное)

Метод очистки согласно Нормам Ислама

В.1 Общие требования

Нечистоты (*najis*), будь то видимые (*'ainiah*) или невидимые (исчезло или высохло и т. д.) называются хукмия (*hukmiah*). Для очищения от нечистот (*najis*):

- a) необходимо семь раз отмыть, в один из которых воду нужно смешать с землей (почвой);
- b) первичная очистка должна устранить наличие нечистот (*najis*), даже если потребуются несколько повторных отмываний. Вода после первичной очистки не должна оставаться (необходимо дать время для просыхания), а следующее отмывание будет вторым по счету;
- c) количество используемой земли (почвы) должно быть достаточным для приготовления суспензии; а также
- d) разрешено использование моющих средств, содержащих землю (почву).

В.2 Состояние земли (почвы)

Условия для земли (почвы) следующие:

- a) не должна содержать нечистот (*najis*);
- b) земля (почва) не использовалась для сухого омовения (*tayammum*), за исключением случаев, когда земля (почва) взята после проливного дождя.

В.3 Состояние воды

Условия для воды следующие:

- a) должна быть пригодной для питья;
- b) не должна быть застойной;
- c) не использовалась для омовения; а также
- d) не должна содержать нечистот (*najis*).

Приложение С
(Информативное)

Механический убой

Механический убой может использоваться при наличии системы валидации. Соответствующая маркировка, указывающая на механический убой, должна быть нанесена на продукт.

- а) Оператором механического ножа должен быть совершеннолетний мусульманин.
- б) Специалист по убою должен произнести «Бисмилла» перед включением механического ножа и не должен покидать зону убоя.
- в) В случае, если специалист по убою покидает зону убоя, он должен остановить машинную линию и выключить механический нож. Для того, чтобы возобновить рабочий процесс, он или другой специалист по убою-мусульманин должен произнести «Бисмилла» перед включением линии и механического ножа.
- г) Специалист по убою должен повторять «Бисмилла» во время каждого убоя, на протяжении всего времени процесса убоя, а не только во время эксплуатации машины. Также, не допускается использование записывающих устройств (Магнитофонов, аудио проигрывателей).
- д) Тип эксплуатируемого ножа должен быть с одним лезвием, острым и изготовленным из (нержавеющей) стали.
- е) В процессе убоя необходимо перерезать трахею (halqum), пищевод (mari), обе сонные артерии и яремные вены (wada Jain), чтобы ускорить кровостекание и время наступления смерти животного/птицы.
- ж) Специалист по убою должен проверить, что убой птицы произведён надлежащим образом, а убой каждой не попавшей на механический нож птицы, должен быть осуществлён вручную.
- з) Если, в процессе убоя, голова полностью отделяется механическим лезвием, то птица и её голова будут признаны не-Халал.
- и) Время кровостекания должно составлять минимум 180 секунд.

Библиография

1. Food Hygiene Basic Texts. Food and Agricultural Organization of the United Nations, World Health Organization, Rome, 2001, The Codex (Базовые документы по гигиене пищевых продуктов. Продовольственная и сельскохозяйственная организация Объединенных Наций, Всемирная организация здравоохранения, Рим, 2001 г., Кодекс),
2. General Guidelines for use of the term Halal CAC/GL 24-1997, The Codex (Общие рекомендации по использованию термина Халал CAC / GL 24-1997, Кодекс),
3. GSO 2055-1:2015, Halal food – Part 1: General requirements (Пищевые продукты Халал – Часть 1: Общие требования),
4. BAS 1049:2010, Halal Standard Requirements and Measures for Halal Quality (Требования стандарта Халал и меры по обеспечению качества Халал),
5. ISO 9001:2015, Quality management systems – Requirements (Системы менеджмента качества – Требования),
6. MS 1500:2009, Halal food (Пищевые продукты Халал),
7. ES 4249:2014, General requirements on Halal food according to Islamic Sharia (Общие требования к пищевым продуктам Халал в соответствии с Шариатом Ислама),
8. SASO 2172:2003, General Requirements for Halal food (Общие требования к пищевым продуктам Халал),
9. GSO 993:2015, Animal slaughtering requirements according to Islamic rules (Требования к убою животных в соответствии с нормами Ислама),
10. TS 5273:2014, Butchery animals – Rules for slaughtering and carcass preparation (Мясные животные – Правила уоя и подготовки туши),
11. TS 5925:2015, Poultry – Rules for slaughtering and carcass preparing (Домашняя птица – Правила уоя и подготовки туши),
12. TS 668:2007, Butchery beef – Carcasses (Мясная говядина – Туши).

РАЗРАБОТЧИК:

РГП «Национальный центр аккредитации»

И.о. Генерального директора

Шокбарбаев Н.Т.

**Руководитель департамента методологии
и нормирования**

Орынғалиұлы А.

**Главный специалист департамента методологии
и нормирования**

Молдыбаев Д.Ж.

**Ведущий специалист департамента методологии
и нормирования**

Шаршамасов Н.Т.