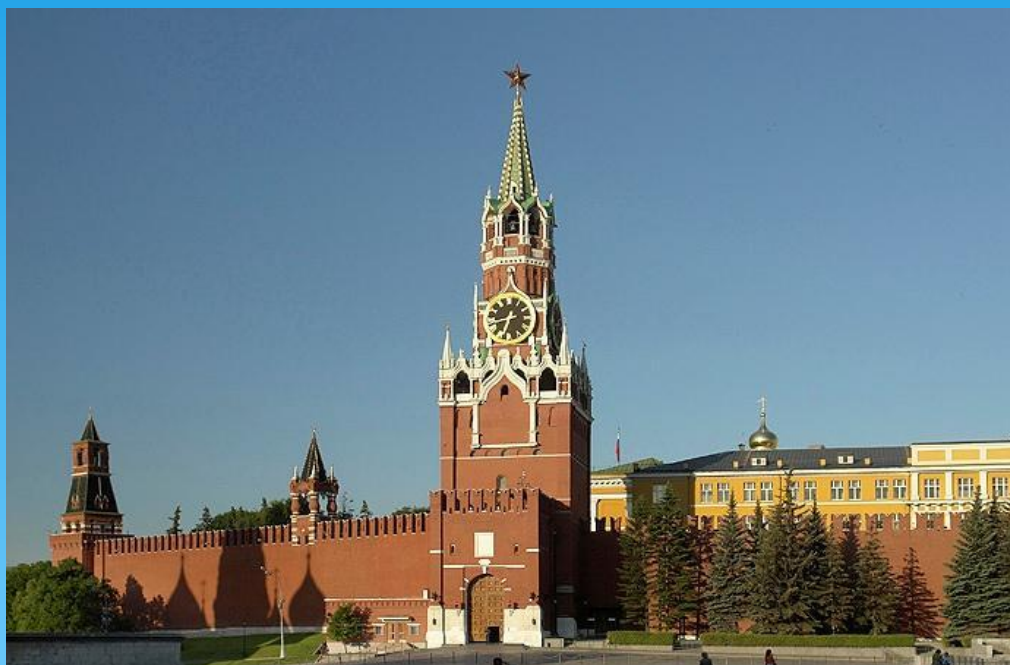




Международный Центр стандартизации и сертификации «Халаль» Совета муфтиев России



Евразийский Союз стандартизации и сертификации «Халаль»





**Тема лекции:
Стандарт «Халяль»
Система сертификации
продукции «халяль» как
гарант качества.**

Юсуф Риков

Директор образования и обучения стандартов

«Халяль» Международного Центра

стандартизации и сертификации «Халяль»

Совета муфтиев России.

Стандарт «Халяль»

Тема лекции:



Стандарт «ХАЛЯЛЬ» В СОВРЕМЕННОЙ РОССИИ

- **Федеральный Закон РФ №184 «О техническом регулировании»**
- **«Кодекс Алиментариус»: стандарт САС/GL 1-1979 и САС/GL 24-1997 “Общие методические указания по использованию арабского термина «Халяль»**
- **Закон РФ «О свободе совести и о религиозных объединениях», Гражданский Кодекс и др.**



В марте 2003 г. Совет муфтиев России направил обращение в Администрацию Президента РФ с просьбой оказать поддержку в решении вопросов производства продуктов «Халяль». В августе того же года было проведено совещание с участием представителей Администрации Президента, Совета муфтиев России, ряда министерств и ВНИИ. В результате совещания было дано поручение Совету муфтиев России разработать нормативный документ, определяющий основные требования к производству «Халяль», после чего Совет муфтиев России в том же 2003 г. разработал и ввел в действие стандарт организации «Требования к производству, изготовлению, обработке, хранению и реализации продукции «Халяль» - ХАЛЯЛЬ-ППТ-СМР».



Неоценимый вклад в создание и развитие системы и всей индустрии «Халяль» в России и странах СНГ внес основоположник стандарта «Халяль» Азизбаев Жафар Хусаинович, покинувший земную жизнь в 17 июля 2012 года. Мы молимся, чтобы Всевышний оценил все его заслуги и ввел его в сады Рая.



Данный стандарт, в свое время, был взят за основу нашими коллегами, сертифицирующими органами при Духовных Управлениях мусульман республик: Татарстан, Башкортостан, а так же техническим комитетом №57 по стандартизации «Халал» при Министерстве индустрии и новых технологий Республики Казахстан.



СИСТЕМА СЕРТИФИКАЦИИ «ХАЛЯЛЬ» В РОССИИ

Стандарт «Халяль» Совета муфтиев России разработан в соответствии с требованиями:

- Священного Корана
- Сунны пророка Мухаммада (с.а.с.)
- Стандарта Малайзии MS 1500:2004
- Стандарта ОИС «Общие рекомендации по продуктам питания «Халяль»
- Постановления и рекомендаций Совета Исламской Академии правоведения
- ISO 9000:2001, 22000:2006
- Российского законодательства



**Стандарт входит в
государственную систему стандартизации РФ**



Также Международным Центром была разработана и зарегистрирована в Федеральном агентстве по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт) Система добровольной сертификации «Халяль». (№ РОСС RU.K882.04ФГЛ0). Цели данной системы - обеспечение уверенности мусульман-потребителей в том, что продукция «Халяль» произведена в соответствии с каноническими нормами Ислама и что продукция не содержит «Харам». (недозволено)



В настоящее время действует 3-е издание этого стандарта. Ведется работа 4-го издания стандарта «Халяль». Стандарт учитывает все новейшие мировые тенденции в области стандартизации и сертификации «Халяль». Особенностью Стандарта является то, что производство продукции от начала производства (убоя) и до отправки ее в торговлю непрерывно осуществляет эксперт-мусульманин, имеющий доверенность от Совета муфтиев России, который выдает сертификат соответствия Стандарту «Халяль» на каждую партию продукции.



Требования к забою птицы

Требования к забою птицы должны соответствовать требованиям, установленным в нормативной и технической документации действующей на территории Российской Федерации и в рамках Таможенного союза с дополнениями, указанными в настоящих Правилах.

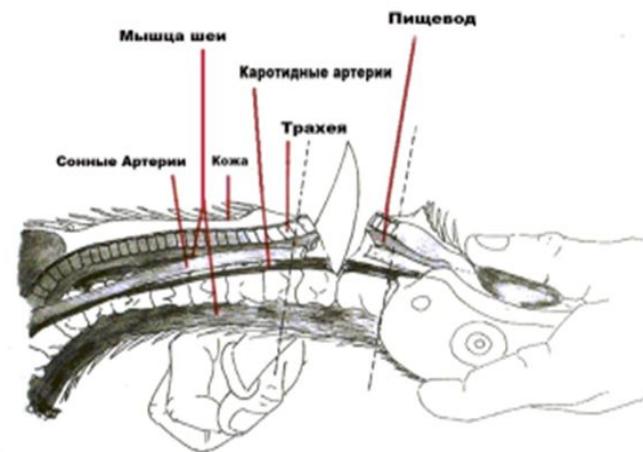
- * Птица, предназначенная для забоя, должна пройти предубойный ветеринарный осмотр. (На забой должна поступать птица здоровая, живая с сухим оперением и опустошенным желудочно-кишечным трактом).
- * При забое птицы допускается использовать электрооглушение.
- * Параметры электротока, применяемого для оглушения птицы.

Вид птицы	Сила тока, А	Напряжение, вольт	Частота тока, Гц	Продолжительность воздействия, сек
Куры (цыплята)	0,5- 0,7	18-50	380-800	3-5
- * Оглушение не должно приводить к смерти птицы.
- * Уполномоченный ООО «МЦСиС «Халяль» эксперт по производству продукции «Халяль» на предприятии проводит контроль эффективности процесса оглушения. Для этого, с момента запуска конвейера, он снимает с конвейера и осматривает на предмет наличия живой (неоглушенной) и мертвой птицы первую партию оглушенной птицы в количестве до 5 тушек. При установлении в отобранной партии, хотя бы одной тушки птицы не подающей признаков жизни конвейер останавливается для корректировки силы тока. При наличии хотя бы одной тушки мертвой птицы партия забитой птицы бракуется (считается нехаляльной).

Требования к ручному забою

Количество работников убоя и режим их работы должны соответствовать технологическим параметрам и скорости конвейера для обеспечения качества и непрерывности проведения забоя птицы.

- * Забой начинается сразу же после произношения: «БисмиЛлях» («С именем Аллаха»). Произношение «БисмиЛлях» должно выполняться перед каждым актом забоя птицы.
- * После произношения «БисмиЛлях», работник убоя должен взять голову птицы с одной стороны и вытянув ее вниз однократно перерезать острым ножом обе сонные артерии, яремные вены, трахею и пищевод
- * После забоя птица должна пройти процедуру полного обескровливания. Время обескровливания у птицы составляет не менее 180 секунд (3,0 минуты).
- * Контроль качество забоя (наличие живой птицы после ее убоя) проводится после процесса обескровливания, перед ванной ошпарки. Систематический контроль за качеством забоя проводят работники конвейера, на предмет наличия у птицы признаков жизни.



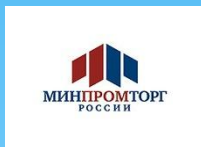
Требования к механическому убоя

ПТИЦЫ

- * Эксперт по производству продукции “Халяль” произносит “БисмиЛлях” и лично включает машину для механического убоя птицы.
- * При механическом убое птицы должны перерезаться: обе сонные артерии, яремные вены, трахею и пищевод
- * На участке убоя, после машины для механического убоя должны находиться два рещика из числа мусульман для забоя птицы не прошедшей через машину для механического убоя, при этом работник должен взять голову птицы с одной стороны и вытянув ее вниз однократно перерезать острым ножом обе сонные артерии, яремные вены, трахею и пищевод
- * В случае остановки машины для механического убоя,
- * конвейера, эксперт по производству продукции “Халяль” должен повторно произнести “БисмиЛлях” и лично включить машину для механического убоя птицы.



- Центром осуществляется научная работа с ведущими научно-исследовательскими институтами нашей страны: ВНИИ Мясной промышленности, Птицеперерабатывающей промышленности Институтом сертификации и стандартизации, Академии сельскохозяйственных наук. Нами накоплен обширный опыт в решении разнообразных ситуаций, связанных с сертификацией продукции «Халяль».
- Центром проводится подготовка специалистов-экспертов «Халяль» и регулярные обучающие курсы и курсы повышения квалификации для руководителей предприятий, технологов, других специалистов.
- Международный Центр стандартизации и сертификации «Халяль» является членом IHI Alliance (Малайзия) - Международного Альянса единства «Халяль»



Функциональные классы пищевых добавок, разрешенных в мясной промышленности согласно ТР ТС 029/2012

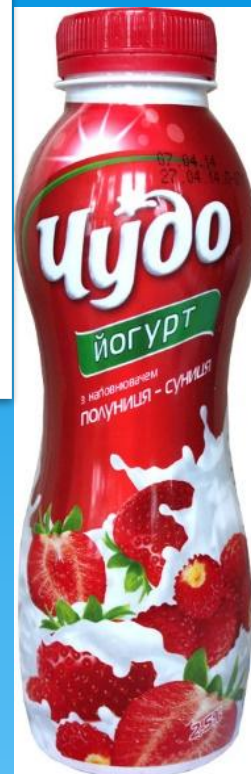
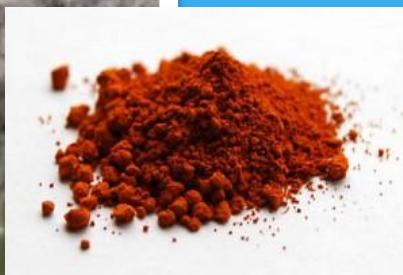


E441

Желатин ГОСТ 11293-89



E120 Кармин, КОШЕНИЛЬ



Если мясной продукт красный значит он небезопасный???



ТР ТС 022/2011

Для пищевых продуктов, содержащих красители (азорубин E122, желтый хинолиновый E104, желтый "солнечный закат" FCF E110, красный очаровательный AC E129, понсо 4R E124 и тартразин E102) должна наноситься предупреждающая информация «Содержит краситель (красители), который (которые) может (могут) оказывать отрицательное влияние на активность и внимание детей»



Натуральные пищевые красители

- E 100 i Куркумин
- E 120 Кармин (Кошениль)
- E 160a i Каротин
- E 160a Экстракты натуральных каротиноидов (Бета-каротин натуральный)
- E 160c Маслосмолы паприки
- E 150a Сахарный колер I простой
- E 150b Сахарный колер II, полученный по «щелочно-сульфитной» технологии
- E 150c Сахарный колер III, полученный по аммиачной технологии
- E 150d Сахарный колер IV, полученный по «аммиачно-сульфитной» технологии
- E 162 Красный свекольный (Бетанин)

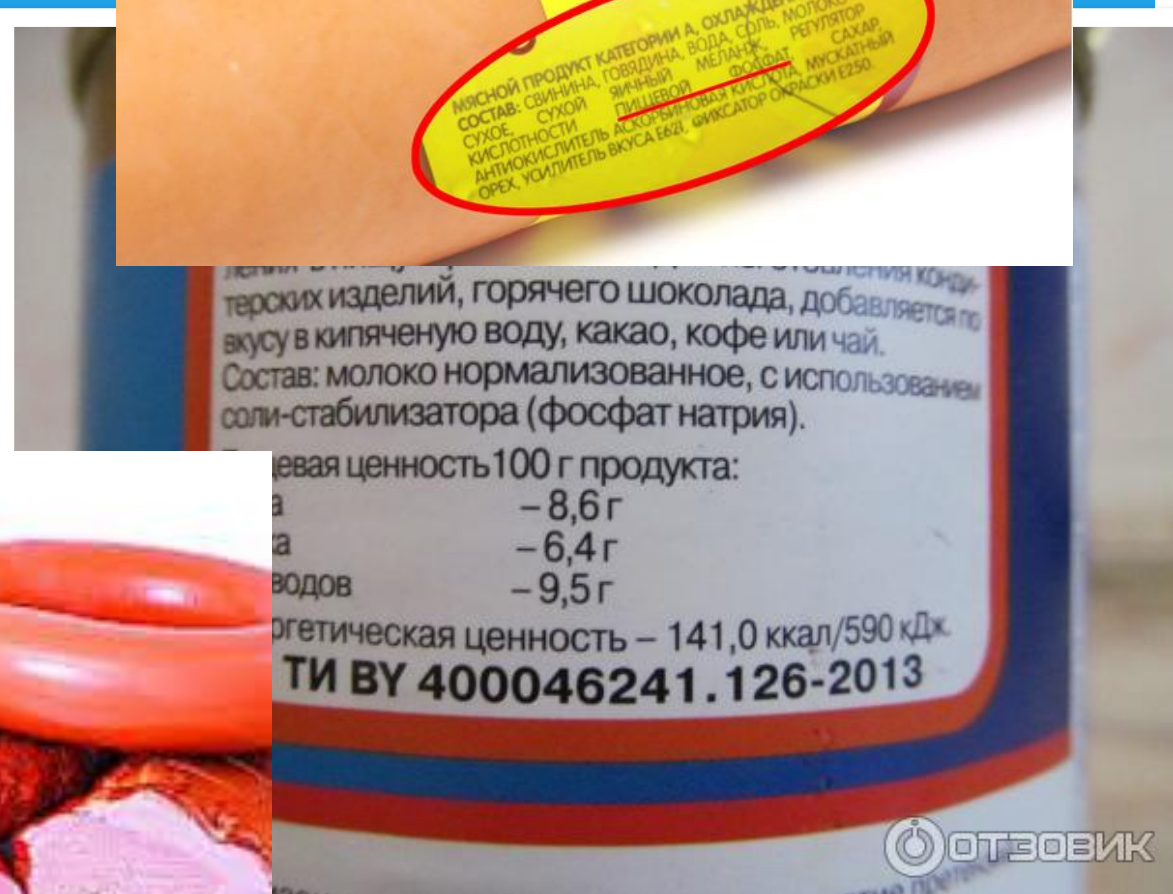
Синтетические пищевые красители

- E 122 Кармуазин (Азорубин)
- E 124 Понсо 4R (Пунцовый 4R)
- E 129 Красный очаровательный AC

Красители микробиологического происхождения

- Ферментированный рис (Красный рисовый)

E542 Фосфат натрия (костный фосфат)



E920-E921

L-цистеин

Свиная щетина и человеческие волосы



мент, как L-цистеин, перед тем как действительно ли вы хотите это съесть. щей в составе белков волос каждого бобулочных изделий. Добавку овеческих волос или свиной щетины. м E920.

Образцы сертификатов на русском, арабском и английском языках

**СОВЕТ МУФТИЕВ
РОССИИ**
THE COUNCIL OF MUFTIES OF RUSSIA
129090, г. Москва, Выползов пер. 7
Vipolzov by-str., 7, Moscow
Тел./факс (495) 688-95-09, 681-49-04



ДУХОВНОЕ УПРАВЛЕНИЕ МУСУЛЬМАН
ЕВРОПЕЙСКОЙ ЧАСТИ РОССИИ
RELIGIOUS BOARD OF MUSLEMS OF THE EUROPEAN
PART OF RUSSIA
ЦЕНТР СТАНДАРТИЗАЦИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
«ХАЛЯЛЬ» - ООО «НУР»
CENTER OF CERTIFICATION OF HALAL
PRODUCTS "NUR"
www.halalnur.ru, e-mail: contacts@halalnur.ru

Халяль حلال Halal
شماعة الحلال، رقم НУР 031/01 من يوم 08 من شهر ديسمبر سنة 2009 م
سحده "مارس" (ستويينو - 1، منطقة موسكو، 142800، روسيا) تنتج
ية "مارس" و "تفكس" و "تفكسلس" و يتم الإنتاج طبقاً لأحكام الشريعة
شورى المفتين لروسيا نظام الإنتاج والتجارة و ممارسة المراقبة على إنتاج
ها "حلال - ب ب ت - س م ر" (الإصدار الثاني) مسنة في يوم 29 من شهر

31 من شهر ديسمبر من سنة 2010 م



المفتي الشيخ راولي غاينوتدين
رئيس مجلس شورى المفتين لروسيا
رئيس الإدارة الدينية لمسلمي القسم الأوروبي من روسي

**СОВЕТ МУФТИЕВ
РОССИИ**
THE COUNCIL OF MUFTIES OF RUSSIA
129090 г. Москва Выползов пер. 7
Vipolzov per. 7, Moscow, Russia
Tel. Fax +7 (095) 684-4704, 688-9509



ДУХОВНОЕ УПРАВЛЕНИЕ МУСУЛЬМАН
ЕВРОПЕЙСКОЙ ЧАСТИ РОССИИ
RELIGIOUS BOARD OF MUSLEMS OF THE EUROPEAN PART
OF RUSSIA
ЦЕНТР СТАНДАРТИЗАЦИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
«ХАЛЯЛЬ» - ООО «НУР»
www.halalnur.ru, e-mail: contacts@halalnur.ru

**СЕРТИФИКАТ № 052-НУР
CERTIFICATE № 052 - NUR**
Халяль حلال Halal
19 августа 2009 год 19 August 2009

ФГУ «Российский кардиологический научно-производственный комплекс Федерального агентства по высокотехнологичной медицинской помощи» - Экспериментальное производство медико-биологических препаратов" (121552, г.Москва, 3-я Черепковская ул. Д.15а) производит и реализует медицинские препараты в ассортименте, удовлетворяющие требованиям «ХАЛЯЛЬ» в соответствии со стандартом «Положение о порядке организации производства, торговли, осуществления контроля над производством и торговлей продуктами, разрешенными к употреблению в пищу мусульманам «ХАЛЯЛЬ-ППТ-СМР» (издание 2-е), введенном в действие 29 декабря 2004 года и «Правилами функционирования системы добровольной сертификации продукции и услуг «Халяль» СДС 01-2008. Срок действия сертификата действует до 31 августа 2010

MINISTRY OF HEALTH AND SOCIAL DEVELOPMENT OF THE RUSSIAN FEDERATION RUSSIAN CARDIOLOGY RESEARCH AND PRODUCTION CENTRE (3-Cherepkovskaya str., 15a, Moscow, Russia) manufactures biomedical products in assortment (list appended) that satisfy requirements "HALAL" in compliance with "Regulations on organization of manufacture, trade and control over manufacture and distribution of food-stuffs approved the Muslim usage" HALAL - PPT-SMR "(SECOND EDITION) put into effect on December 29th, 2004 and "Regulations for voluntary certification of products and service of "Halal" functioning system" - SDS 01-2008
This Certificate is valid till August 31, 2010.



Муфтий шейх Равиль Гайнутдин
Председатель Совета муфтиев России
Председатель Духовного управления мусульман
Европейской части России

Mufti sheikh Rawil Gaynutdin
Chairman of the Russia Mufties Council
Chairman of the Religious Board of muslims
of the European part of Russia

Основные цели Системы

Гарантия, что
произведенные
продукты российских и
зарубежных компаний
не содержат
запрещенных
компонентов

Содействие повышению
конкурентоспособности
продукции

Защита интересов
потребителей продукции
«Халяль» от
недобросовестных
компаний, избегающих
процедуры
сертификации

Гарантия, что мясные
продукты произведены
по технологии «Халяль»

Оказание помощи для
квалифицированного
выбора потребителями
продукции и услуг
«Халяль»

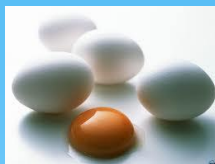
Защита интересов
производителей
продукции «Халяль» от
сомнительных
сертифицирующих
органов



ЭКСПОРТНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ РОССИИ ДЛЯ СТРАН ОИС

- ❑ Развитие птицеводческого сегмента рынка «Халяль»
- ❑ Вступление России в ВТО
- ❑ Интерес производителей к выходу на международный рынок
- ❑ Экспорт продукции в страны ОИС

Совет муфтиев России и Международный Центр оказывает содействие в импорте-экспорте продукции «Халяль» и в развитии торговли между странами и приглашает производителей «Халяль» продукции, дистрибьюторов, представителей государственных органов и частных инвесторов, а также органы по сертификации «Халяль» разных стран для изучения возможностей рынка «Халяль» России на выставку "Moscow Halal Expo 2016".



WORLD TRADE
ORGANIZATION



**Halal Food Expo 2016 - ворота на
Российский рынок «Халяль» экспортные
ВОЗМОЖНОСТИ РОССИИ для
Совет муфтиев России и Международный Центр
оказывает содействие в импорте-экспорте
продукции «Халяль» и в развитии торговли между
странами и приглашает производителей «Халяль»
продукции , дистрибьюторов, представителей
государственных органов и частных инвесторов, а
также органы по сертификации «Халяль» разных
стран для изучения возможностей рынка «Халяль»
России на выставку "Halal Food Expo 2016".**



Международный Центр Стандартизации и сертификации «Халяль» Совета муфтиев России



Евразийский Центр Стандартизации и сертификации «Халяль»



Административное здание
Московской соборной мечети
Выползов пер. 7, г.Москва, 129090

www.halalcenter.org

halal.smr@gmail.com

Тел./факс. 007 (495) 688-95-09

