ОРГАНИЗАЦИЯ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ СОВЕТА СОТРУДНИЧЕСТВА АРАБСКИХ ГОСУДАРСТВ ПЕРСИДСКОГО ЗАЛИВА (GSO)



# GSO 993/2015 (E)

# Требования к убою животных в соответствии с исламскими правилами

ICS: 67.120.10

Требования к убою животных в соответствии с исламскими правилами

Дата принятия Советом директоров GSO : 23.01.1437 по хиджре (05.11.2015 г.)

Статус издания: : Технический регламент

Предисловие

Организация по стандартизации совета сотрудничества Арабских государств Персидского залива (GSO) является региональной организацией, которая состоит из национальных органов по стандартизации государств-членов ССАГПЗ. Одна из основных функций GSO - разработка специализированными техническими комитетами (ТК) Стандартов/Технических регламентов, применимых в странах Персидского залива.

GSO через техническую программу комитета ТК № (5) «Технический комитет по стандартам продуктов питания и сельскохозяйственной продукции» обновил Технический регламент № GSO 993/1998 «ТРЕБОВАНИЯ К УБОЮ ЖИВОТНЫХ СОГЛАСНО ИСЛАМСКИМ ПРАВИЛАМ». Проект технического регламента подготовлен Объединенными Арабскими Эмиратами.

Этот стандарт был утвержден в качестве Технического регламента, применимого в странах Персидского залива, Советом директоров GSO на заседании № (22), состоявшемся 23.01.1437 года по хиджре, что соответствует дате 05.11.2015, утвердил замену стандарта № GSO 993/1998.

## **Требования к убою животных в соответствии с исламскими правилами**

1. **Область применения**

Настоящий Стандарт соответствует общим требованиям (допустимым) для убоя животных, включая птиц, в соответствии с исламскими правилами.

1. **Дополнительные ссылки**

2. 1 GSO 9: Маркировка фасованных пищевых продуктов

2. 2 GSO 2055-1: Продукты халяль - Часть 1: Общие требования для халяльной продукции

2. 3 GSO 2055-2: Продукты халяль - Часть 2: Общие требования к органам по сертификации халяль.

2. 4 GSO 2055-3: Продукты халяль - Часть 3: Общие требования к аккредитации Халяль, органы, аккредитующие органы по сертификации Халяль.

1. **Определения**

Применительно к настоящему стандарту должны использоваться термины и определения, приведенные ниже:

* 1. Исламский *шариат*

Откровение о Пророке Мухаммеде (мир ему и благословение) в отношении верований, чувств и действий сановников, будь то окончательные или предполагаемые.

* 1. Халяльные пищевые продукты

пищевые продукты и напитки, которые разрешено употреблять согласно исламским правилам в виде еды, питья, инъекций или вдыхания, должны соответствовать требованиям, указанным в стандарте в пункте (2.2).

* 1. *Tazkeya* (убой в соответствии с требованиями исламских правил)

Это забой мусульманином, христианином или евреем разрешенного к употреблению в пищу животного с использованием инструмента или машины для забоя во имя Аллаха любым из следующих методов:

* + 1. Перерезание горла животному (*Dhabh*)

Он включает в себя разрезание пищевода, двух яремных вен и глотки животного.

* + 1. Убой скота (*Nahr*)

Он включает в себя вонзание ножа в *libah* (основание шеи) и разрезание до верхней части груди.

* + 1. Принесение в жертву (*Aqr*)

Нанесение раны неуправляемому животному в любую часть его тела. Это относится к диким животным, на которых разрешена охота (халяль), или к свирепым домашним животным. Если животное поймано живым, оно должно быть забито или ему перерезают горло.

* 1. Мертвое животное

Животное, которое погибло, не будучи убитым. Куски мяса, отрезанные от животного перед забоем, считаются мертвыми. За исключением мертвых морских животных и саранчи.

* 1. Задушенные животные

Животное, погибшее в результате удушья само по себе или в результате действия других лиц.

* 1. Забитые насмерть животные (*Mawqouza*)

Животное, погибшее в результате избиения палкой или любым другим предметом, убивающим своей тяжестью.

* 1. Упавшие животные (*Motaradiah*)

Животное, погибшее в результате падения с высоты или падения в яму и т. д.

* 1. Ударившиеся головой животные (*Nateehah*)

Животное, погибшее в результате бодания.

* 1. Съеденное хищным животным

Животное, съеденное хищным животным или хищной птицей из числа не отмеченных для охоты, которое погибает до того, как будет забито.

* 1. Животные, для которых не упоминается имя Аллаха:

Животные, для которых при их убое, упоминается имя, отличное от имени Аллаха, или упоминается имя с именем Аллаха или с намерением приблизиться не к Аллаху, в то время как упоминается имя Аллаха.

* 1. Животное

Все животные, разрешенные к употреблению в пищу в соответствии с исламскими правилами, включая птиц.

* 1. Сертификат соответствия халяльным стандартам

Сертификат подтверждает, что продукт, услуга или указанные правила соответствуют требованиям халяльных стандартов исламского *шариата*, таким как: сертификаты халяль *Tazkeya*, сертификаты объектов и ферм, скотобоен, объектов, классифицированных как халяльные, основных компонентов продуктов, добавок, содержащих мясо/птицу и их производные, сычужный фермент, желатин, животные жиры и масла и их производные.

* 1. Органы по сертификации Халяль

Эмитенты сертификатов Халяль, аккредитованные органами по аккредитации в странах ССАГПЗ и Йеменской Республике.

* 1. Органы по аккредитации органов по сертификации халяль:

Официальные агентства, уполномоченные аккредитовать органы по сертификации халяль в странах ССАГПЗ и Йеменской Республике.

* 1. Кормовые растения

Любые материалы растительного или халяльного происхождения (в сыром виде или в виде готовых продуктов или полуфабрикатов), используемые непосредственно для кормления сельскохозяйственных животных, включая рыбный порошок, секреторное молоко, сухую сыворотку, китовый жир, добавки и полностью или частично обработанные или необработанные материалы, используемые в качестве кормов, концентраторов и кормовых добавок для кормления животных.

1. **Требования *Sharea tazkeya* в соответствии исламскими правилами**
	1. **Требования к убою животных**
		1. Животные не должны принадлежать к запрещенным видам согласно стандарту, указанному в пункте 2.2.
		2. Животное должно быть осмотрено до и после убоя специализированным ветеринаром с целью проверки его состояния здоровья и гарантии того, что животное не имеет каких-либо заболеваний, которые могут сделать мясо вредным.
		3. Перед убоем животные должны быть живыми. Метод убоя не должен сопровождаться мучениями животного, а должен приводить к убою животного.
		4. Животные должны потреблять кормовые растения, полученные из халяльных источников.
	2. **Требования к выполнению *Tazkeya***
		1. Забойщик должен быть мусульманином и может быть евреем или христианином, вменяемым и осведомленным о требованиях, связанных с убоем.
		2. Забойщик должен иметь свидетельство о допуске, дающее ему право на работу, выданное исламским центром/учреждением, признанным официальными агентствами. Такое свидетельство должно быть предоставлено по запросу.
	3. **Требования к устройствам и инструментам**
		1. Приборы, инструменты, производственные линии и вспомогательные материалы, используемые в процессе убоя, должны быть чистыми и не содержать каких-либо нехаляльных материалов. Они не могут быть изготовлены из нехаляльных материалов или содержать их.
		2. Инструменты, используемые в процессе убоя, должны быть острыми и резать лезвием, а не весом или давлением. Их нельзя делать из кости, ногтей или зубов (предпочтительнее нержавеющая сталь).
		3. При преобразовании любых приборов, инструментов или производственных линий, которые использовались или соприкасались с нехаляльными пищевыми продуктами, они должны быть очищены в соответствии с общими правилами очистки, чтобы окончательно устранить воздействие нехаляльных пищевых продуктов, прежде чем использовать их снова для производства халяльных пищевых продуктов
		4. При очистке или обслуживании оборудования или устройств, контактирующих с халяльными пищевыми продуктами, запрещается использовать какие-либо моющие жидкости, масла или жиры, содержащие нехаляльные или неподходящие компоненты или материалы для использования с пищевыми продуктами.
	4. **Требования к процедуре убоя**
		1. Должно быть буквальное упоминание *«Во имя Аллаха»* без упоминания какого-либо другого имени помимо имени Аллаха или без него. Если при убое упоминание имени Аллаха было забыто, забой считается халяльным.
		2. Снятие шкуры, погружение в воду или удаление перьев следует проводить только после того, как будет установлено, что животное умерло. Теплую воду, не доведенную до кипения, можно использовать при условии, что мясо не помещается в нее на длительное время.
		3. Животные должно быть забито путем *tazkeya*. Удушенные, забитые насмерть животные (*Mawqouza*), упавшие животные (*Motaradiah*), ударившиеся головой в процессе бодания животные (*Nateehah*) и животные, съеденные хищным зверем, запрещены. Однако, если какое-либо животное из вышеперечисленных найдено живым, оно может быть забито.
		4. Резать или ломать шею животного или любую другую часть нельзя до тех пор, пока не остановится кровотечение и не будет доказано, что животное мертво.
		5. Убой и перерезание глотки производить только со стороны груди (спереди), ни со стороны шеи, ни со стороны спины. Механическое лезвие на бойнях, использующих механическую систему убоя, должно быть отрегулировано таким образом, чтобы перерезать только глотку, пищевод и яремные вены, но не другие части шеи.
		6. **Общие моральные принципы при убое**
			1. Забитое животное должно быть направлено в сторону Киблы и упомянуто *«Аллах Акбар»* перед «Во имя Аллаха».
			2. Убой должен производиться правой рукой, а разделка должна производиться быстро.
			3. Инструмент для убоя нельзя затачивать перед забиваемым животным.
			4. С забитым животным следует обращаться милосердно. Его нельзя пытать или забивать ненадлежащим образом, а инструмент для забоя нельзя перемещать в разных направлениях.
			5. Животное нельзя забивать на глазах у другого животного.
			6. Если животные преодолели большие расстояния, им следует дать отдых перед убоем.
			7. Верблюдов предпочтительно забивать стоя, а их левую переднюю конечность приковывать цепью.
			8. Животное должно быть чистым (от грязи и тины) или его необходимо помыть перед убоем. Если животное было мокрым, его следует изолировать от животных, подлежащих забою.
	5. **Требования к практике убоя**
		1. Оглушение и бессознательное состояние

В целом, все формы оглушения и бессознательного состояния животных не приветствуются.

Однако, если необходимо использовать эти средства для успокоения или смягчения агрессивности крупных животных, удары током низкого напряжения можно применять к голове только при продолжительности и напряжении, указанных в Таблице 1. Оглушение с помощью устройства с непроникающей круглой головкой способом, не убивающим животное до его убоя, допускается при соблюдении следующих условий:

* + - 1. При забое птицы не допускается применение электрошока, всех форм шока и потери сознания.
			2. Животные должны оставаться живыми во время и после удара током и при убое, который отмечается послеубойным движением. Если они мертвы до убоя, они считаются забитыми насмерть животными (*Mawqouza*).
			3. Любое животное, которое умирает перед убоем по любой причине, считается мертвым животным.
			4. Не должно быть оглушения и потери сознания с использованием любого проникающего пистолета с выдвигающимся ударным стержнем, топора/молота (которые разбивают голову животного) или продувки воздухом.

**Таблица 1 – Ориентировочные параметры для оглушения электрическим током (только на голову и с частотой 1500 Гц)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Тип животного | Ток (амперы) | Напряжение (вольт) | Время (секунды) |
| Малая овца | 0,50-0,90 | 300 | 2,00-3,00 |
| Козы | 0,70-1,00 | 300 | 2,00-3,00 |
| Большая овца | 0,70-1,20 | 300 | 2,00-3,00 |
| Телята самцы | 0,50-1,50 | 300 | 3,00 |
| Кастрированные телята | 1,50-2,50 | 300 | 2,00-3,00 |
| Коровы | 2,00-3,00 | 300 | 2,500-3,500 |
| Быки | 2,50-3,50 | 300 | 3,00-4,00 |
| Буйволы | 2,50-3,50 | 300 | 3,00-4,00 |
|  | Примечание: ток и время устанавливаются предприятием в зависимости от вида, массы тела и состояния животного. |

* + 1. Убой с помощью механических средств

Убой с помощью механических средств можно использовать при соблюдении следующих условий:

* + - 1. Оператор механической машины для убоя скота должен следовать условиям пункта 4.2 правил убоя.
			2. Должны соблюдаться все требования пункта 4.4 относительно метода убоя.
			3. Забойщик должен упомянуть имя Аллаха, прежде чем использовать механический нож. Запрещается использовать записывающие устройства для упоминания имени Аллаха при забое животных. Забойщик может покинуть место убоя только после остановки машины. При возобновлении работы имя Аллаха должно быть повторно упомянуто.
			4. Механический нож должен быть с одним лезвием, из любого материала, кроме костей, ногтей и зубов. Предпочтительнее нержавеющая сталь.
			5. Все операции по очистке, разделке и другие процессы должны быть отложены после того, как будет доказано, что животное мертво, и будет дано достаточно времени, чтобы полного истечения крови, по крайней мере, через 180 секунд.
			6. Обеспечение правильности убоя птицы. Птица, не забитая механическим ножом, должна быть проверена, если она живая, чтобы быть забитой вручную.
			7. Если во время механического убоя домашняя птица полностью обезглавлена, она подлежит утилизации.
	1. **Требования к месту убоя.**
		1. Скотобойня, предназначенная для убоя только животных, отвечающих требованиям Халяль.
		2. Для убоя и хранения животных, отвечающих требованиям Халяль, отдельно друг от друга и проведения ветеринарно-санитарного осмотра до и после убоя должны быть выделены достаточные площади.
		3. Для взвешивания и мытья убойных животных водой под давлением или мытья и стерилизации инструментов для убоя горячей водой должны быть выделены специальные места.
		4. Очистка должна производиться с использованием соответствующих жидкостей и моющих средств, предназначенных для халяльных пищевых продуктов и произведенных халяльными источниками.
		5. Не допускается смешивание животных разных видов при транспортировке, очистке или убое.
		6. Животные должны быть перемещены на бойню обученным профессиональным лицом во избежание пыток животных.
1. **Надзор, мониторинг и клеймение убитых животных:**
	1. Каждая партия мяса или продукты должны сопровождаться сертификатом «Халяль», заверенным консульствами стран ССАГПЗ и Йеменской Республики, при условии, что он будет выдан эмитентами сертификатов или исламским центром или учреждением, аккредитованным соответствующими агентствами в соответствии с требованиями, упомянутыми в стандарте, указанном в пункте 2.4. Такой сертификат должен отражать, что убой и производство были выполнены в соответствии с требованиями настоящего стандарта и стандарта, указанного в пункте 2.2, а также в соответствии с законодательством и правилами стран ССАГПЗ и Йеменской Республики.
	2. Должна быть проставлена печать эмитентов сертификатов или исламского центра или учреждения по мясу и мясным продуктам таким образом, чтобы ее нельзя было подделать, а чернила должны быть стабильными, пригодными для использования в пищевой промышленности. Каждое охлажденное или замороженное забитое животное или нижняя часть пакетов со специальными кусками мяса должны быть проштампованы печатью исламского центра или учреждения и его представителя.
	3. Убой должен производиться представителями исламского центра или учреждения или под их непосредственным фактическим надзором. Скотобойни должны периодически контролироваться для обеспечения соответствия требованиям настоящего стандарта.
2. **Маркировка**

Без нарушения стандарта GSO в пункте 2.1, этикетки убитых животных во всех формах должны содержать следующую информацию:

* 1. Название продукта и тип животного.
	2. Дата убоя (в день, месяц, год)
	3. Дата упаковки или обработки.
	4. Справочный номер ветеринарного/санитарного сертификата, содержащего информацию о забитом животном.
	5. При использовании информация об убое с помощью механических средств
	6. При использовании информация об оглушении электрическим током.