



سیستم مدیریت ایزو
www.isomanagement.ir

تماس تلفنی جهت دریافت مشاوره:

۱. مشاور دفتر تهران (آقای محسن ممیز)

☎ ۰۹۱۲ ۹۶۳ ۹۳۳۶

۲. مشاور دفتر اصفهان (سرکار خانم لیلا ممیز)

☎ ۰۹۱۳ ۳۲۲ ۸۲۵۹

مجموعه سیستم مدیریت ایزو با هدف بهبود مستمر عملکرد خود و افزایش رضایت مشتریان سعی بر آن داشته، کلیه استانداردهای ملی و بین المللی را در فضای مجازی نشر داده و اطلاع رسانی کند، که تمام مردم ایران از حقوق اولیه شهروندی خود آگاهی لازم را کسب نمایند و از طرف دیگر کلیه مراکز و کارخانه جات بتوانند به راحتی به استانداردهای مورد نیاز دسترسی داشته باشند.

این موسسه اعلام می دارد در کلیه گرایشهای سیستم های بین المللی ISO پیشگام بوده و کلیه مشاوره های ایزو به صورت رایگان و صدور گواهینامه ها تحت اعتبارات بین المللی سازمان جهانی IAF و تامین صلاحیت ایران می باشد.

هم اکنون سیستم خود را با معیارهای جهانی سازگار کنید...





جمهوری اسلامی ایران
Islamic Republic of Iran
سازمان ملی استاندارد ایران

Iranian National Standardization Organization



استاندارد ملی ایران

۱۵۶۹۲

چاپ اول

۱۳۹۷

INSO
15692
1st Edition

2019

غذای حلال - الزامات پیاده سازی
سیستم نقاط کنترل حلال در کشتارگاه دام

**Halal food – Implementation requirements
for halal control points (HCP) system in
animal slaughterhouse**

ICS:65.040.20; 67.120.10

سازمان ملی استاندارد ایران

تهران، ضلع جنوب غربی میدان ونک، خیابان ولیعصر، پلاک ۲۵۹۲

صندوق پستی: ۶۱۳۹-۱۴۱۵۵ تهران-ایران

تلفن: ۵-۸۸۸۷۹۴۶۱

دورنگار: ۸۸۸۸۷۱۰۳ و ۸۸۸۸۷۰۸۰

کرج، شهر صنعتی، میدان استاندارد

صندوق پستی: ۱۶۳-۳۱۵۸۵ کرج - ایران

تلفن: ۸-۳۲۸۰۶۰۳۱ (۰۲۶)

دورنگار: ۳۲۸۰۸۱۱۴ (۰۲۶)

رایانامه: standard@isiri.gov.ir

وبگاه: <http://www.isiri.gov.ir>

Iranian National Standardization Organization (INSO)

No. 2592 Valiasr Ave., South western corner of Vanak Sq., Tehran, Iran

P. O. Box: 14155-6139, Tehran, Iran

Tel: + 98 (21) 88879461-5

Fax: + 98 (21) 88887080, 88887103

Standard Square, Karaj, Iran

P.O. Box: 31585-163, Karaj, Iran

Tel: + 98 (26) 32806031-8

Fax: + 98 (26) 32808114

Email: standard@isiri.gov.ir

Website: <http://www.isiri.gov.ir>

به نام خدا

آشنایی با سازمان ملی استاندارد ایران

سازمان ملی استاندارد ایران به موجب بند یک ماده ۳ قانون اصلاح قوانین و مقررات مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران، مصوب بهمن ماه ۱۳۷۱ تنها مرجع رسمی کشور است که وظیفه تعیین، تدوین و نشر استانداردهای ملی (رسمی) ایران را به عهده دارد.

تدوین استاندارد در حوزه‌های مختلف در کمیسیون‌های فنی مرکب از کارشناسان سازمان، صاحب‌نظران مراکز و مؤسسات علمی، پژوهشی، تولیدی و اقتصادی آگاه و مرتبط انجام می‌شود و کوششی همگام با مصالح ملی و با توجه به شرایط تولیدی، فناوری و تجاری است که از مشارکت آگاهانه و منصفانه صاحبان حق و نفع، شامل تولیدکنندگان، مصرف‌کنندگان، صادرکنندگان و واردکنندگان، مراکز علمی و تخصصی، نهادها، سازمان‌های دولتی و غیردولتی حاصل می‌شود. پیش‌نویس استانداردهای ملی ایران برای نظرخواهی به مراجع ذی‌نفع و اعضای کمیسیون‌های مربوط ارسال می‌شود و پس از دریافت نظرها و پیشنهادهای در کمیته ملی مرتبط با آن رشته طرح و در صورت تصویب، به‌عنوان استاندارد ملی (رسمی) ایران چاپ و منتشر می‌شود.

پیش‌نویس استانداردهایی که مؤسسات و سازمان‌های علاقه‌مند و ذی‌صلاح نیز با رعایت ضوابط تعیین شده تهیه می‌کنند در کمیته ملی طرح، بررسی و در صورت تصویب، به‌عنوان استاندارد ملی ایران چاپ و منتشر می‌شود. بدین ترتیب، استانداردهایی ملی تلقی می‌شود که بر اساس مقررات استاندارد ملی ایران شماره ۵ تدوین و در کمیته ملی استاندارد مربوط که در سازمان ملی استاندارد ایران تشکیل می‌شود به تصویب رسیده باشد.

سازمان ملی استاندارد ایران از اعضای اصلی سازمان بین‌المللی استاندارد (ISO)^۱، کمیسیون بین‌المللی الکتروتکنیک (IEC)^۲ و سازمان بین‌المللی اندازه‌شناسی قانونی (OIML)^۳ است و به‌عنوان تنها رابط^۴ کمیسیون کدکس غذایی (CAC)^۵ در کشور فعالیت می‌کند. در تدوین استانداردهای ملی ایران ضمن توجه به شرایط کلی و نیازمندی‌های خاص کشور، از آخرین پیشرفت‌های علمی، فنی و صنعتی جهان و استانداردهای بین‌المللی بهره‌گیری می‌شود.

سازمان ملی استاندارد ایران می‌تواند با رعایت موازین پیش‌بینی شده در قانون، برای حمایت از مصرف‌کنندگان، حفظ سلامت و ایمنی فردی و عمومی، حصول اطمینان از کیفیت محصولات و ملاحظات زیست‌محیطی و اقتصادی، اجرای بعضی از استانداردهای ملی ایران را برای محصولات تولیدی داخل کشور و/یا اقلام وارداتی، با تصویب شورای عالی استاندارد، اجباری کند. سازمان می‌تواند به منظور حفظ بازارهای بین‌المللی برای محصولات کشور، اجرای استانداردهای کالاهای صادراتی و درجه‌بندی آن را اجباری کند. همچنین برای اطمینان بخشیدن به استفاده‌کنندگان از خدمات سازمان‌ها و مؤسسات فعال در زمینه مشاوره، آموزش، بازرسی، ممیزی و صدور گواهی سیستم‌های مدیریت کیفیت و مدیریت زیست‌محیطی، آزمایشگاه‌ها و مراکز واسنجی (کالیبراسیون) وسایل سنجش، سازمان ملی استاندارد این‌گونه سازمان‌ها و مؤسسات را بر اساس ضوابط نظام تأیید صلاحیت ایران ارزیابی می‌کند و در صورت احراز شرایط لازم، گواهینامه تأیید صلاحیت به آن‌ها اعطا و بر عملکرد آن‌ها نظارت می‌کند. ترویج دستگاه بین‌المللی یکاها، واسنجی وسایل سنجش، تعیین عیار فلزات گرانبها و انجام تحقیقات کاربردی برای ارتقای سطح استانداردهای ملی ایران از دیگر وظایف این سازمان است.

1- International Organization for Standardization

2- International Electrotechnical Commission

3- International Organization for Legal Metrology (Organisation Internationale de Metrologie Legals)

4- Contact point

5- Codex Alimentarius Commission

کمیسیون فنی تدوین استاندارد

«غذای حلال - الزامات پیاده سازی سیستم نقاط کنترل حلال در کشتارگاه دام»

رئیس:

شجاعی، محمدحسین
(دکتری فارماکولوژی)

سمت و/ یا محل اشتغال:

آزمایشگاه تحقیقاتی علوم حیاتی فاروق

دبیر:

غنوی، زهره
(دکتری گیاهان دارویی)

سازمان ملی استاندارد ایران - دفتر نظارت بر
استاندارد صنایع غذایی، آرایشی، بهداشتی و
حلال

اعضا: (اسامی به ترتیب حروف الفبا)

ابراهیمی، عبدالعلی
(کارشناسی خارج از فقه)

وزارت جهاد کشاورزی - دفتر نمایندگی
ولی فقیه

احمدی، محمد
(دکتری دامپزشکی)

شرکت توف نورد ایران (سهامی خاص)

اسلامی، زهرا
(دکتری فیتوشیمی)

مرکز آموزشی، پژوهشی، درمانی سل و
بیماری‌های ریوی دکتر مسیح دانشوری

امینی، غلامرضا
(کارشناسی ارشد مدیریت)

سازمان ملی استاندارد ایران - دفتر نظارت بر
استاندارد صنایع غذایی، آرایشی، بهداشتی و
حلال

بحری کاظم پور، زهرا
(کارشناسی ارشد مهندسی شیمی - بیوتکنولوژی)

سازمان ملی استاندارد ایران - دفتر نظارت بر
استاندارد صنایع غذایی، آرایشی، بهداشتی و
حلال

حسینی، هدایت
(دکتری تخصصی ایمنی و کنترل مواد غذایی)

انستیتو تحقیقات تغذیه‌ای و صنایع غذایی
کشور

دغاغله، عبدالرضا
(دکتری دامپزشکی)

سازمان جهاد کشاورزی استان خوزستان -
حوزه نمایندگی ولی فقیه

اعضا: (اسامی به ترتیب حروف الفبا)

زنگنه، محمدجعفر

(کارشناسی ارشد فقه و حقوق اسلامی)

سردابی، فاطمه

(کارشناسی ارشد صنایع غذایی - تکنولوژی)

سعیدی، مریم

(کارشناسی صنایع غذایی - روغن)

صفاریان، روح اله

(کارشناسی مهندسی کشاورزی - زراعت و اصلاح نباتات)

صمدی، عبدالله

(کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی)

فدایی، سید حسین

(کارشناسی ارشد تاریخ)

فلسفی، پیمان

(دکتری ترویج و آموزش کشاورزی)

قراخانلو، اکبر

(سطح دو حوزوی)

کلانتری، حمزه

(دکتری حوزوی)

یمینی، یدالله

(دکتری شیمی)

ویراستار:

ابوعلی، رحیم

(کارشناسی ارشد صنایع غذایی)

سمت و/یا محل اشتغال:

سازمان ملی استاندارد ایران - معاونت

نظارت بر اجرای استاندارد

سازمان ملی استاندارد ایران - دفتر نظارت بر

استاندارد صنایع غذایی، آرایشی، بهداشتی و

حلال

سازمان ملی استاندارد ایران - دفتر نظارت بر

استاندارد صنایع غذایی، آرایشی، بهداشتی و

حلال

سازمان ملی استاندارد ایران - دفتر تدوین

استانداردهای ملی

سازمان ملی استاندارد ایران - دفتر نظارت بر

استاندارد صنایع غذایی، آرایشی، بهداشتی و

حلال

وزارت جهاد کشاورزی - دفتر نمایندگی

ولی فقیه

وزارت جهاد کشاورزی - دفتر نمایندگی

ولی فقیه

سازمان دامپزشکی کشور - حوزه نمایندگی

ولی فقیه

سازمان دامپزشکی کشور - حوزه نمایندگی

ولی فقیه

دانشگاه تربیت مدرس تهران

کارشناس استاندارد - بازنشسته سازمان ملی

استاندارد ایران

فهرست مطالب

صفحه	عنوان
ز	پیش‌گفتار
ح	مقدمه
۱	۱ هدف و دامنه کاربرد
۱	۲ مراجع الزامی
۱	۳ تعاریف و اصطلاحات
۴	۴ الزامات
۴	۱-۴ الزامات نقاط کنترل حلال و غیر حلال
۴	۲-۴ بسته بندی
۵	۳-۴ شناسایی و قابلیت ردیابی
۵	۴-۴ ثبت سوابق
۵	۵-۴ سایر الزامات قانونی
۵	۶-۴ مدیریت حلال
۵	۷-۴ نمودار فرآیند تولید
۱۱	پیوست الف (آگاهی‌دهنده) نمودار فرآیند کشتار دام و نقاط کنترلی حلال (HCP) و نقاط کنترل غیر حلال (NHCP)
۱۲	پیوست ب (آگاهی‌دهنده) نمونه جدول‌های ثبت گزارش‌ها

پیش‌گفتار

استاندارد "غذای حلال - الزامات پیاده سازی سیستم نقاط کنترل حلال در کشتارگاه دام" که پیش‌نویس آن در کمیسیون‌های مربوط تهیه و تدوین شده است، در اولین اجلاس کمیته ملی استاندارد حلال مورخ ۱۳۹۷/۱۲/۲۱ تصویب شد. اینک این استاندارد به استناد بند یک ماده ۳ قانون اصلاح قوانین و مقررات مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران، مصوب بهمن ماه ۱۳۷۱، به‌عنوان استاندارد ملی ایران منتشر می‌شود.

استانداردهای ملی ایران بر اساس استاندارد ملی ایران شماره ۵ (استانداردهای ملی ایران - ساختار و شیوه نگارش) تدوین می‌شوند. برای حفظ همگامی و هماهنگی با تحولات و پیشرفت‌های ملی و جهانی در زمینه صنایع، علوم و خدمات، استانداردهای ملی ایران در صورت لزوم تجدیدنظر خواهند شد و هر پیشنهادی که برای اصلاح و تکمیل این استانداردها ارائه شود، هنگام تجدیدنظر در کمیسیون‌های مربوط مورد توجه قرار خواهد گرفت. بنابراین، باید همواره از آخرین تجدیدنظر استانداردهای ملی ایران استفاده کرد.

منابع و مآخذی که برای تهیه و تدوین این استاندارد مورد استفاده قرار گرفته به شرح زیر است:

۱- موسوی خمینی (امام)، سید روح الله، *تحریر الوسیله*، چاپ بیست و یکم، جلد سوم، قم، دفتر انتشارات اسلامی، ۱۳۸۳.

۲- خامنه‌ای، سید علی، *اجوبه الاستفتاءات*، چاپ هفتم، دوره دوجلدی، تهران، انتشارات الهدی، ۱۳۸۳.

۳- مسلمی زاده، هاتف، *رساله توضیح المسائل ده مرجع*، چاپ چهارم، جلد دوم، مشهد، انتشارات هاتف، ۱۳۸۷.

مقدمه

دین مبین اسلام بر تمامی جنبه‌های آدمی اعم از ابعاد مادی و ابعاد معنوی توجه داشته و برای زندگی سعادت‌مند بشری در هر یک از این عرصه‌ها دستورات و فرامین لازم را ارائه نموده است. یکی از تعالیم و آموزه‌های دین اسلام که به کرات و در موقعیت‌های مختلف بر آن تأکید شده است، استفاده از غذای حلال و خودداری از مصرف غذای غیر حلال می‌باشد. براساس نص صریح قرآن مجید، متن احادیث و روایات، خوردن غذا علاوه بر جسم، سلامت روح و روان انسانی را نیز تحت تأثیر قرار داده و در نوع رفتار آدمی نقش تعیین کننده دارد. بنابراین رهنمودهای اسلام در رابطه با تغذیه، نه تنها تضمین کننده سلامت جسم است بلکه سلامت روح را نیز تضمین می‌کند. از این رو تعیین معیار و شاخص‌های تشخیص غذای حلال از اهمیت بسیار بالایی برخوردار است. لذا در این راستا جهت شناسایی غذای حلال و غیر حلال به‌ویژه کشتار دام که موضوع اصلی تدوین این استاندارد می‌باشد، استاندارد "غذای حلال - الزامات پیاده سازی سیستم نقاط کنترل حلال در کشتارگاه دام" از نظر انطباق با ضوابط شرعی در کمیسیون حلال نظارت شرعی بر ذبح و صید حوزه نمایندگی ولی فقیه در وزارت جهاد کشاورزی در تاریخ ۱۳۹۷/۰۲/۱۰ مورد بررسی و تصویب قرار گرفته است و در صورت تجدیدنظر این استاندارد، نظر دفتر نمایندگی ولی فقیه در وزارت جهاد کشاورزی اخذ خواهد شد.

غذای حلال - الزامات پیاده سازی سیستم نقاط کنترل حلال در کشتارگاه دام

۱ هدف و دامنه کاربرد

هدف از تدوین این استاندارد ارائه اصول کلی برای تعیین کنترل‌های لازم مربوط به نقاط حلال و اجتناب از نقاط غیر حلال در کشتارگاه‌های دام می‌باشد. این استاندارد برای لاشه دام حلال گوشت حاصل از کشتار، در کشتارگاه صنعتی به روش شرعی، کاربرد دارد.

یادآوری - مقررات بهداشتی پیش زمینه این استاندارد بوده و در این خصوص رعایت استانداردها و مقررات مربوط الزامی است.

۲ مراجع الزامی

در مراجع زیر ضوابطی وجود دارد که در متن این استاندارد به صورت الزامی به آن‌ها ارجاع داده شده است. بدین ترتیب، آن ضوابط جزئی از این استاندارد محسوب می‌شوند.

در صورتی که به مرجعی با ذکر تاریخ انتشار ارجاع داده شده باشد، اصلاحیه‌ها و تجدیدنظرهای بعدی آن برای این استاندارد الزام‌آور نیست. در مورد مراجعی که بدون ذکر تاریخ انتشار به آن‌ها ارجاع داده شده است، همواره آخرین تجدیدنظر و اصلاحیه‌های بعدی برای این استاندارد الزام‌آور است.

استفاده از مراجع زیر برای کاربرد این استاندارد الزامی است:

- ۱-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۱۲۰۰۰: سال ۱۳۸۷، غذای حلال - راهنمای عمومی
- ۲-۲ قانون نظارت شرعی بر ذبح و صید مصوب ۱۳۸۷/۱۲/۱۴ مجلس شورای اسلامی
- ۳-۲ آئین‌نامه اجرایی نظارت شرعی بر ذبح و صید مصوب ۱۳۸۸/۱۰/۲۴ هیئت دولت جمهوری اسلامی ایران

2-4 OIC/SMIIC¹ 1: 2011, General guidelines on halal food

۳ تعاریف و اصطلاحات

در این استاندارد، علاوه بر اصطلاحات و تعاریف ارائه شده در استاندارد ملی ایران شماره ۱۲۰۰۰: سال ۱۳۸۷، غذای حلال - راهنمای عمومی، اصطلاحات و تعاریف زیر به نیز کار می‌رود:

۱-۳

تصدیق

verification

1- The Organization of The Islamic Cooperation/The Standards and Metrology Institute for Islamic Countries (OIC/SMIIC)

سازمان همکاری‌های اسلامی/موسسه استاندارد و اندازه‌شناسی کشورهای اسلامی (اسمیک)

تأیید برآورده شدن الزامات مشخص شده از طریق فراهم آوردن شواهد عینی.

۲-۳

دام

livestock

منظور، هریک از گونه‌های دام‌های حلال گوشت مانند گوسفند، بز، گاو، گاو میش و شتر است.

۳-۳

کشتارگاه صنعتی دام حلال

halal livestock industrial slaughterhouse

مکان مجهز دارای مجوز شرعی، فنی و بهداشتی که در آن کشتار صنعتی دام با رعایت ملاحظات اقتصادی انجام می‌گیرد.

۴-۳

کد نظارت شرعی

religious supervision code

کدی است که از طرف حوزه نمایندگی ولی فقیه در سازمان دامپزشکی کشور به واحدهای مشمول قانون اعطاء می‌شود که به منزله تأیید حلیت می‌باشد.

۵-۳

کشتار صنعتی دام حلال

halal livestock industrial slaughterery

به ذبح دام زنده، طبق موازین شرعی در کشتارگاه‌های صنعتی حلال اطلاق می‌گردد.

۶-۳

کنترل کردن

to control

به انجام کلیه اقدامات لازم برای حصول اطمینان از تطابق با معیارهای تعیین شده در طرح HACCP و حفظ این تطابق، گفته می‌شود.

۷-۳

کنترل

control

وضعیتی است که در آن روش‌های صحیح به کار گرفته می‌شود و معیارها رعایت می‌گردد.

۸-۳

سیستم نقطه کنترل حلال

Halal Control Points System (HCPs)

مراحلی در تولید غذای حلال که به واسطه رعایت الزامات شرعی، محصول حلال تولید می‌شود. یادآوری - نقاط کنترل حلال شامل دریافت دام و عملیات کشتار می‌باشد.

۹-۳

سیستم نقاط کنترل غیر حلال

None-Halal Control Points System (NHCPs)

مراحلی در تولید غذای حلال که در آن‌ها کنترل قابل اعمال بوده و در نتیجه آن خطرات ناشی از عدم رعایت الزامات شرعی و یا آلودگی‌ها شامل (آلودگی‌های متقاطع با ترکیبات حرام یا نجس) پیشگیری و یا حذف می‌شود.

یادآوری - نقاط کنترل غیر حلال شامل نگهداری دام، بی‌حسی قبل از کشتار، مراحل پس از کشتار، بسته بندی و برچسب گذاری و بارگیری و حمل نقل می‌باشد.

۱۰-۳

قابلیت ردیابی

traceability

توانایی پیگیری روند مرحله یا مراحل تولید، فرآوری و توزیع دام است. یادآوری - روند موردنظر می‌تواند در ارتباط با منشأ مواد، پیشینه فرآوری یا توزیع دام باشد.

۱۱-۳

ذابح شرعی

shariah slaughterer

فردی است مسلمان که از الزامات ذبح شرعی آگاه بوده و توسط مراجع قانونی و ذی‌صلاح^۱ آموزش دیده و دارای گواهی‌نامه می‌باشد.

۱۲-۳

ناظر شرعی

shariah observer

۱- در حال حاضر مرجع قانونی و ذی‌صلاح، حوزه نمایندگی ولی فقیه در سازمان دامپزشکی کشور است.

به مسلمانی گفته می‌شود که آگاهی کامل بر موضوع حلال و حرام در ذبح دام، پرندگان و صید آبیان، هم‌چنین موضوع طهارت و نجاسات در فرآوری، انبارش، بسته بندی و عرضه مواد اولیه و فرآورده‌های غذایی حلال داشته باشد. آموزش و تعیین صلاحیت ناظر شرعی بعهدده مراجع قانونی ذیصلاح^۱ می‌باشد.

۱۳-۳

اقدام اصلاحی

corrective action

اقدامی که برای از بین بردن علت یک عدم انطباق یا سایر شرایط نامطلوب تشخیص داده شده، انجام می‌گیرد.

۴ الزامات

۱-۴ الزامات نقاط کنترل حلال و غیر حلال

به موجب احکام و قوانین شرع مبین اسلام، در کشتارگاه‌های دام باید الزامات نقاط کنترل حلال (HCP) و نقاط کنترل غیر حلال (NHCP) مندرج در جدول ۱ رعایت شود. نقاط کنترل حلال و غیر حلال در کشتارگاه‌های دام شامل موارد زیر می‌باشد:

۱-۴-۱ دریافت دام

۲-۴-۱ نگهداری دام

۳-۴-۱ بی‌حسی قبل از کشتار

۴-۴-۱ قلاب زنی

۵-۴-۱ عملیات کشتار (ذبح)

۶-۴-۱ عملیات بعد از کشتار (شستشو، قطع زوائد جانبی و پوست‌کنی، تخلیه اندرونه)

۷-۴-۱ بسته بندی و برچسب گذاری

۸-۴-۱ بارگیری و حمل و نقل

۹-۴-۱ تصدیق و صحه گذاری

۲-۴ بسته بندی

دام بسته بندی شده باید به شکلی مناسب از مواد بسته بندی که الزامات زیر را دارا باشند، بسته بندی شوند:

الف- نباید از مواد غیرحلال و نجس ساخته شده باشند.

ب- نباید با استفاده از تجهیزات غیرحلال و نجس، تهیه فرآوری یا تولید شده باشند.

پ- مواد بسته بندی باید در طول آماده سازی، فرآوری، انبارش یا حمل و نقل، از هرگونه ماده بسته بندی دیگری که الزامات مندرج در موارد الف یا ب را رعایت نمی کنند به صورت فیزیکی جدا نگهداشته شوند.

۳-۴ شناسایی و قابلیت ردیابی

گوشت دام باید علاوه بر رعایت الزامات اختصاصی مطابق با استاندارد مربوط با روشهای مناسب، در تمام مراحل فرآیند تولید، شناسایی و ردیابی شوند؛ همچنین وضعیت دام حلال باید با توجه به الزامات، کنترل گردد.

در جایی که قابلیت ردیابی یک الزام است، دام باید کنترل شوند و شناسه منحصر به فرد دام ثبت گردد.

۴-۴ ثبت سوابق

ثبت سوابق جزء جدایی ناپذیر کنترل نقاط بحرانی در این استاندارد می باشد.

۵-۴ سایر الزامات قانونی

محصول از جنبه های دیگر باید مطابق با قوانین شامل همه الزامات اجباری مرتبط جاری در کشور غیر از الزامات این استاندارد، باشد.

۶-۴ مدیریت حلال

مدیریت باید تضمین کند که پرسنل اصول حلال و کاربرد آن را آموزش دیده اند و منابع کافی (برای مثال نیروی انسانی، وسایل، مسائل مالی و زیربنایی) به منظور اجرای سیستم کنترل حلال فراهم شده است.

۷-۴ نمودار فرآیند تولید

کلیه مراحل فرآیند از دریافت مواد خام و مواد بسته بندی تا فرآوری، پخش محصول و جابجایی آن، باید در قالب یک نمودار رسم شود (نمونه ای از این نمودار در پیوست الف آورده شده است). همچنین گزارش ها باید در جدول های گزارش ها ثبت گردد (نمونه ای از این جدول ها در پیوست ب آورده شده است).

جدول ۱- الزامات نقاط کنترل حلال و غیر حلال در کشتارگاه دام

موضوع کنترل	الزامات مرتبط حلال		نقاط کنترل	ردیف
	الزام	موضوع		
- کنترل نوع و زنده بودن دام و تصدیق توسط ناظر شرعی - کنترل مدارک خوراک و اجرای استبراء در صورت لزوم و تصدیق توسط ناظر شرعی	دامی که ذبح می شود باید حلال گوشت و الزامات ذبح را داشته باشد.	الزامات ذبح دام	دریافت دام	۱
- کنترل قابلیت شناسایی و ردیابی دام و تصدیق توسط ناظر شرعی در صورت لزوم	دامی که دریافت می شوند باید قابلیت شناسایی و ردیابی داشته باشند.	شناسایی و قابلیت ردیابی		
- کنترل زنده بودن دام و تصدیق توسط ناظر شرعی - کنترل فضای محوطه تخلیه دام (بارانداز)	محوطه تخلیه دام (بارانداز)، باید فضای مناسبی را برای بررسی حلیت و سلامت دام، در اختیار بازرسان قرار دهد.	الزامات برنامه های پیش نیازی مکان ذبح		
- کنترل زمان استراحت ^۱ پیش از کشتار	از ذبح دام که تازه به کشتارگاه رسیده است خودداری شود تا دام قبل از ذبح استراحت کافی نماید.	استراحت کافی دام قبل از ذبح	نگهداری دام	۲
- کنترل و بازرسی دام مرده یا در حال مرگ توسط دامپزشک و تصدیق توسط ناظر شرعی	دام هایی که کشتار می شوند، باید توسط دامپزشک مجاز و برطبق روش بازرسی استاندارد کنترل شوند.	فرآیند اجرایی ذبح دام (بررسی سلامت دام قبل از عمل ذبح)		
- کنترل مسیر هدایت دام از طریق یک راهرو - کنترل نصب پرده یا سیستم جداکننده جهت جلوگیری از دیدن دام ذبح شده و یا در حال ذبح و تصدیق توسط ناظر شرعی	دام توسط پرسنل واجد شرایط، از طریق یک راهرو با مراعات پاسداشت حقوق حیوانات از لحاظ اسلامی به محوطه ذبح هدایت شود.	هدایت دام به محوطه ذبح		

موضوع کنترل	الزامات مرتبط حلال		نقاط کنترل	ردیف
	الزام	موضوع		
<p>- کنترل میزان بی‌حسی (شوگ) و مدت زمان اعمال آن مطابق دستورالعمل‌های معتبر شده داخلی</p> <p>- اطمینان از عدم استفاده از سایر روش‌های بی‌حسی</p> <p>- کنترل ثبت مقدار جریان الکتریکی مجاز و مدت زمان اجرا با در نظر گرفتن نوع و وزن دام و تصدیق توسط ناظر شرعی</p> <p>- بررسی دوره‌ای اثربخشی روش و اطمینان از عدم مرگ قبل از ذبح و تصدیق توسط ناظر شرعی</p>	شوگ قبل از کشتار باید منطبق با آیین‌نامه‌ها و ضوابط مراجع قانونی و ذی‌صلاح ^۲ باشد به‌گونه‌ای که موجب مرگ حیوان نگردد.	الزامات ذبح شرعی	بی‌حسی قبل از کشتار	۳
<p>- کنترل زنده‌بودن دام و تصدیق توسط ناظر شرعی</p>	انجام ذبح تنها بر روی دام زنده صورت پذیرد.	فرآیند اجرایی ذبح دام	قلاب زنی ^۳	۴
<p>- کنترل تمیز بودن از نجاسات و تصدیق توسط ناظر شرعی</p>	حیوانات فرستاده شده برای ذبح باید عاری از مدفوع، ادرار و گل باشند. حیوانات کثیف، باید در صورت امکان در داخل حصار یا در محوطه‌ای که برای این منظور در نظر گرفته شده است، تمیز و شسته شوند.	فرآیند اجرایی ذبح دام (تمیز کردن و شستشوی دام)		۵
<p>- کنترل ثبت زمان استفاده از خطوط تولید برای کشتار حلال و غیر حلال</p> <p>- کنترل ثبت تطهیر شرعی و تصدیق توسط ناظر شرعی</p>	خط تولید کشتار دام حلال و غیر حلال، نباید هم‌زمان باشند. هم‌چنین در تغییر خطوط به خط تولید حلال، باید کلیه جنبه‌های تطهیر شرعی، مطابق دستورات شرع مبین اسلام و با نظارت ناظرین شرعی، انجام پذیرد.	خط تولید	عملیات قبل از کشتار	
<p>- کنترل تطهیر شرعی ابزار، دستگاه‌ها و ماشین‌آلات و تصدیق توسط ناظر شرعی</p> <p>- کنترل منشاء روغن‌های مورد استفاده به منظور تأمین و نگهداری ماشین‌آلات و دستگاه‌ها از مواد غیر حلال و نجس (در صورت امکان تماس با محصول)</p>	کلیه ابزار، دستگاه‌ها و ماشین‌آلات مورد استفاده در کشتار دام حلال، باید عاری از نجاسات بوده و تطهیر شرعی شده باشند.	کلیه ابزار، دستگاه‌ها و ماشین‌آلات مورد استفاده در کشتار دام		

موضوع کنترل	الزامات مرتبط حلال		نقاط کنترل	ردیف
	الزام	موضوع		
- بررسی صلاحیت ذابح - کنترل دوره‌های آموزشی توسط مراجع قانونی و ذی‌صلاح ^۴	ذابح باید مسلمان بوده و از قوانین و احکام ذبح شرعی آگاهی کامل داشته باشد.	الزامات ذبح شرعی	عملیات کشتار	۶
- کنترل جهت قبله و تصدیق توسط ناظر شرعی - کنترل مکان استقرار ذابحین و تصدیق توسط ناظر شرعی - کنترل نحوه قرار گرفتن دام رو به قبله برای ذبح و تصدیق توسط ناظر شرعی	مذبح (محل ذبح) و مقادیم بدن (شکم، سینه، دست و پا)، باید رو به قبله باشد خواه حیوان به صورت آویزان قرار گرفته باشد یا به صورت خوابیده			
- اطمینان از گفتن تسمیه توسط ذابح در شروع ذبح هر دام و تصدیق توسط ناظر شرعی - تسمیه برای هر دام توسط ذابح و تصدیق توسط ناظر شرعی	به هنگام شروع ذبح، تسمیه را با الفاظی مانند بسم‌الله، الله‌اکبر، الحمدالله، سبحان‌الله بر زبان آورد.			
- کنترل ابزار بریدن سر و تصدیق توسط ناظر شرعی - کنترل نحوه بریدن سر و تصدیق توسط ناظر شرعی	اوداج اربعه حیوان، شامل نای، مری و دو سیاه‌رگ خونی اطراف آن، با ابزار تیز از جنس آهن، به‌طور کامل بریده شوند.			
- کنترل مکان قرار دادن چاقو روی گردن و نحوه عمل ذبح بر روی لاشه و تصدیق توسط ناظر شرعی	عمل ذبح باید با قطع اوداج اربعه از ناحیه زیر جوزه (سیب‌گلو) به‌طوری که جوزه طرف سر قرار گیرد) انجام شود.			
- کنترل خروج خون به صورت جهنده بعد از ذبح و یا حرکت اندام ^۵ دام	ذبح بایستی، بر دام زنده واقع شود.			
- کنترل عدم استفاده ابزار، وسایل و خطوط ذبح به‌طور هم‌زمان برای ذبح حلال و غیر حلال	ابزار، وسایل و خطوط ذبح نباید به‌طور هم‌زمان برای ذبح حلال و غیر حلال استفاده شوند.			
- کنترل فاصله زمانی عمل سربریدن دام زنده تا پیش از عمل قطع کردن سر از لاشه	فرآیند خونگیری ^۶ باید منطبق با آئین‌نامه‌ها و ضوابط مراجع قانونی و ذی‌صلاح باشد.			
- کنترل عدم قطع سر و نخاع و کندن پوست دام و هر قطعه‌ای از بدن قبل از مرگ و تصدیق توسط ناظر شرعی	از بریدن نخاع و کندن پوست حیوان (پوست‌کنی) قبل از مرگ ذبیحه، باید اجتناب گردد.			

موضوع کنترل	الزامات مرتبط حلال		نقاط کنترل	ردیف
	الزام	موضوع		
- کنترل جداسازی محوطه عمل ذبح و مراحل بعدی آن برای محصولات حلال از سایر فعالیتها - کنترل ازاله نجاست و تطهیر لاشهها و تصدیق توسط ناظر شرعی - کنترل جداسازی اجزای حرام ^۷ دام حلال گوشت و تصدیق توسط ناظر شرعی هر جا که کاربرد دارد.	عمل ذبح و مراحل بعدی آن باید در محوطه تعیین شده برای محصولات حلال انجام شود	الزامات برنامه‌های پیش‌نیازی مکان ذبح	عملیات بعد از کشتار	۷
	جداسازی سر و شستشوی لاشه (آب با فشار مناسب، ترجیحاً خودکار)	فرآیند اجرایی ذبح دام (شستشوی لاشه)		
	جداسازی اجزای حرام دام حلال گوشت	فرآیند اجرایی ذبح دام (جداسازی اجزای حرام)		
- کنترل الزامات قانونی نشانه گذاری - کنترل کد نظارت شرعی از مراجع قانونی و ذی‌صلاح - کنترل درجه غذایی جوهر	در نشانه‌گذاری دام ذبح شده علاوه بر رعایت الزامات اختصاصی مطابق با استاندارد مربوط، درج علامت حلال به همراه اطلاعات لازم، براساس قوانین و مقررات مراجع قانونی و ذی‌صلاح، بر روی بسته‌بندی‌های اولیه و ثانویه الزامی است.	نشانه گذاری	بسته بندی و برچسب زنی	۸
	روش مهر زدن نباید ترکیبات غیر حلال را به لاشه وارد نماید.	بسته بندی گوشت دام حلال		
- کنترل الزامات قانونی استاندارد مطابق بند ۴-۲ این استاندارد - کنترل مستندات دریافت شده از تولید کنندگان و عرضه کنندگان مواد بسته بندی مطابق با قوانین و استاندارد مربوط	باید با الزامات و ویژگی‌های بسته بندی حلال مطابق بوده و مناسب با بسته بندی گوشت دام باشد.	بسته بندی گوشت دام حلال		
- کنترل مستندات مربوط به روش حمل و نقل و انبارش	دام‌های ذبح شده که انبارش، بسته بندی و عرضه می‌شوند در جریان حمل و نقل باید تفکیک و جداسازی شوند و به عنوان فرآورده حلال مشخص گردند تا از آمیختن یا آلوده شدن آنها با مواد غیر حلال و نجس جلوگیری به عمل آید.	الزامات حمل و نقل و انبارش	حمل و نقل و انبارش	۹
۱- کلیه دام‌های زنده باید در اصطبل انتظار به مدت ۲۴ ساعت به منظور رفع خستگی و زایل شدن تنش ناشی از جابجایی و ترابری (از مبدا حرکت به کشتارگاه) استراحت کنند.				

موضوع کنترل	الزامات مرتبط حلال		نقاط کنترل	ردیف
	الزام	موضوع		
				۲- در حال حاضر مرجع قانونی و ذی صلاح سازمان دامپزشکی کشور است.
				۳- هر رأس دام زنده بیهوش شده در سالن (کشتار دام) از یک قلابی که به جرثقیل بالا برنده متصل است آویزان شده و یا توسط ریل متحرک به محل مخصوص سربریدن دام هدایت می‌شود. این مرحله در صورت کاربرد انجام می‌پذیرد.
				۴- مطابق قانون نظارت شرعی بر ذبح و صید مصوب سال ۱۳۸۷، مرجع قانونی و ذی صلاح حوزه نمایندگی ولی فقیه در سازمان دامپزشکی کشور می‌باشد.
				۵- حرکت اندام دام هر جا که کاربرد داشته باشد و ثابت گردد.
				۶- خونگیری: پس از سربریدن دام زنده می‌باشد. در این مرحله در حالی که هر لاشه دام از پا بر روی قلاب ریل متحرک آویزان است باید به محل مخصوص خونگیری لاشه هدایت شود. سرعت حرکت قلاب و یا ریل متحرک باید به گونه‌ای تنظیم شود که در فاصله عمل سربریدن دام زنده تا پیش از عمل قطع کردن سر از لاشه و شستشوی گردن خون به‌طور کامل از هر لاشه دام خارج گردیده باشد. این زمان برای هر لاشه گوسفند و بز حداقل ۶ دقیقه و برای هر لاشه گوساله و گاو میش حداقل ۱۰ دقیقه می‌باشد.
				۷- پانزده جزء از اجزای بدن حیوان حلال گوشت، پس از ذبح شرعی نیز حرام هستند. این اجزاء عبارتند از: خون، فضل، مئانه، رحم، طحال، نخاع یا مغز حرام که در میان تیره پشت است، آلت تناسلی حیوان نر و ماده، بیضه و تخمدان‌ها، غدد لنفاوی، کیسه صفرا، حدقه چشم، غده هیپوفیز، پی، رباط زرد رنگ که در دو طرف تیره پشت است و آنچه در میان سم حیوان است و به آن کیسه بین انگشتی (ذات الاشاجع) می‌گویند.

پیوست الف (آگاهی دهنده)

نمودار فرآیند کشتار دام و نقاط کنترلی حلال (HCP) و غیر حلال (NHCP)



پیوست ب
(آگاهی دهنده)
نمونه جدول های ثبت گزارش ها

توصیه می شود گزارش ها در جدول های مخصوص که توسط واحد تولیدی طراحی گردیده اند، درج و به طور مناسب بایگانی و نگهداری شوند. جدول های این پیوست تنها به عنوان مثال ارائه شده است و هر واحد تولیدی برای هر نقطه کنترل بحرانی حلال و نقطه کنترل بحرانی غیر حلال و با توجه به نیازمندی های خود، جدول های لازم را طراحی نماید.

جدول ب-۱- کنترل نقاط بحرانی در کشتار دام

ردیف	نقاط بحرانی در کشتار دام	نتیجه بازرسی		آنالیز علت	اقدامات اصلاحی	تصدیق و امضاء
		منطبق	نامنطبق			
۱	دریافت دام					
۲	بی حسی قبل از کشتار					جدول ب-۲
۳	ذبح شرعی					
۴	خونگیری					
۵	تخلیه اندرونه					
۶	تطهیر شرعی					
۷	بسته بندی و توزین - برچسب گذاری					
۸	نگهداری در سردخانه					
۹	حمل و نقل و انبارش					

نام و امضاء تنظیم کننده:

تاریخ: روز، ماه، سال:

نام و امضاء تأیید کننده:

تاریخ: روز، ماه، سال:

جدول ب-۲- جدول کنترل استفاده از دستگاه بی حسی قبل از کشتار

واحد تولیدی												
ملاحظات	تصدیق و امضاء	تعداد دام مرده	تعداد دام زنده	نیاز به تنظیم		زمان بی حسی قبل از کشتار	آمپر و ولتاژ خوانده شده توسط کاربر	مشخصات دستگاه بی حسی قبل از کشتار	ساعت	تاریخ	وزن دام	نوع دام
				بله	خیر							
<p>یادآوری - اگر دستگاه بی حسی قبل از کشتار (شوکر) کالیبره نبوده و یا قابلیت استفاده نداشته باشد، این امر را در ستون ملاحظات قید نمایید.</p>												

تاریخ: روز، ماه، سال:

تاریخ: روز، ماه، سال:

نام و امضاء تنظیم کننده:

نام و امضاء تأیید کننده: