



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

۱۵۶۹۳

چاپ اول

۱۳۹۷

INSO
15693
1st Edition
2019

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

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

ICS: 65.040.20;67.120.20

سازمان ملی استاندارد ایران

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

صندوق پستی: ۶۱۳۹-۱۴۱۵۵ تهران - ایران

تلفن: ۵-۸۸۸۷۹۴۶۱

دورنگار: ۸۸۸۸۷۰۸۰ و ۸۸۸۸۷۱۰۳

کرج، شهر صنعتی، میدان استاندارد

صندوق پستی: ۱۶۳-۳۱۵۸۵ کرج - ایران

تلفن: ۸-۳۲۸۰۶۰۳۱ (۰۲۶)

دورنگار: ۳۲۸۰۸۱۱۴ (۰۲۶)

رایانامه: standard@isiri.org.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.org.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 تعیین‌شده 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 به‌منظور حفظ بازارهای بین‌المللی برای محصولات کشور، اجرای استاندارد 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 طیور»

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
بیماری های 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 تغذیه ای 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 |
| ۵ | 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 |
| ۱۲ | پیوست الف (آگاهی‌دهنده) نمودار فرآیند کشتار طیور و نقاط کنترلی حلال (HCP) و نقاط کنترلی غیر حلال (NHCP) |
| ۱۳ | پیوست ب (آگاهی‌دهنده) نمونه جدول‌های ثبت گزارش‌ها |

پیش‌گفتار

استاندارد "غذای حلال - الزامات پیاده سازی سیستم نقاط کنترل حلال در کشتارگاه طیور" 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 به ویژه کشتار طیور که موضوع اصلی تدوین این استاندارد می‌باشد، استاندارد "غذای حلال - الزامات پیاده سازی سیستم نقاط کنترل حلال در کشتارگاه طیور" 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 طیور

۱ هدف و دامنه

هدف از تدوین این استاندارد ارائه اصول کلی برای تعیین کنترل‌های لازم مربوط به نقاط حلال و اجتناب از نقاط غیر حلال در کشتارگاه‌های طیور می‌باشد. این استاندارد برای لاشه طیور 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 مرجعی 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 نیز به کار می‌رود:

۱-۳

تصدیق

verification

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

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)

۲-۳

طیور

poultry

منظور، هریک از گونه‌های پرندگان حلال گوشت مانند مرغ، بوقلمون، اردک، غاز و بلدرچین است.

۳-۳

کشتارگاه صنعتی طیور حلال

halal poultry industrial slaughterhouse

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

۴-۳

کد نظارت شرعی

religious supervision code

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

۵-۳

کشتار صنعتی طیور حلال

halal poultry industrial slaughterery

به ذبح طیور زنده، طبق موازین شرعی در کشتارگاه‌های صنعتی حلال (به شماره حداقل ۵۰۰ قطعه طیور در ساعت)، 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 طیور 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 طیور، قلاب زنی، 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 طیور است.

یادآوری - روند موردنظر می‌تواند در ارتباط با منشأ مواد، پیشینه فرآوری یا توزیع طیور باشد.

۱۱-۳

ذبح 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.

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

۱۲-۳

ناظر شرعی

shariah observer

به مسلمانی گفته می‌شود که آگاهی کامل بر موضوع حلال و حرام در ذبح دام، پرندگان و صید آبزیان، 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 بعهده 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

به‌موجب احکام و قوانین شرع مبین اسلام، در کشتارگاه‌های طیور 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 طیور شامل موارد زیر می‌باشد:

۱-۱-۴ دریافت طیور

۲-۱-۴ نگهداری طیور

۳-۱-۴ قلاب زنی

۴-۱-۴ بی‌حسی قبل از کشتار

۵-۱-۴ عملیات کشتار (ذبح)

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

۷-۱-۴ بسته بندی و برچسب گذاری

۸-۱-۴ بارگیری و حمل و نقل

۹-۱-۴ تصدیق و صحه گذاری

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

۲-۴ بسته بندی

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

درجایی که قابلیت ردیابی یک الزام است، طیور باید کنترل شوند و شناسه منحصر به فرد طیور 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 طیور

| موضوع کنترل | الزامات مرتبط حلال | | نقاط کنترل | ردیف |
|--|--|--|------------------|------|
| | الزام | موضوع | | |
| - کنترل نوع و زنده بودن طیور و تصدیق توسط ناظر شرعی - کنترل مدارک خوراک و اجرای استبراء در صورت لزوم و تصدیق توسط ناظر شرعی | طیوری که ذبح می شود باید حلال گوشت و الزامات ذبح را داشته باشد. | الزامات ذبح طیور | دریافت طیور زنده | ۱ |
| - کنترل قابلیت شناسایی و ردیابی طیور و تصدیق توسط ناظر شرعی در صورت لزوم | طیوری که دریافت می شوند باید قابلیت شناسایی و ردیابی داشته باشند. | شناسایی و قابلیت ردیابی | | |
| - کنترل زنده بودن طیور و تصدیق توسط ناظر شرعی - کنترل فضای محوطه تخلیه طیور (بارانداز) - کنترل دما و رطوبت | محوطه تخلیه طیور (بارانداز)، باید فضای مناسبی را برای بررسی حلیت و سلامت طیور، در اختیار بازرسان قرار دهد. | الزامات برنامه های پیش نیازی مکان ذبح | | ۲ |
| - کنترل زمان استراحت ^۱ پیش از کشتار | از ذبح طیوری که تازه به کشتارگاه رسیده است، خودداری شود تا طیور قبل از ذبح استراحت کافی نماید. | استراحت کافی طیور قبل از ذبح | نگهداری طیور | |
| - کنترل و بازرسی طیور مرده یا در حال مرگ توسط دامپزشک و تصدیق توسط ناظر شرعی | طیوری که کشتار می شوند، باید توسط دامپزشک مجاز و بر طبق روش بازرسی استاندارد کنترل شوند. | فرآیند اجرایی ذبح طیور (بررسی سلامت طیور قبل از عمل ذبح) | | |
| - کنترل زنده بودن طیور و تصدیق توسط ناظر شرعی | انجام ذبح تنها بر روی طیور زنده صورت پذیرد. | فرآیند اجرایی ذبح طیور | قلاب زنی | ۳ |

| موضوع کنترل | الزامات مرتبط حلال | | نقاط کنترل | ردیف |
|---|--|---|------------------------|------|
| | الزام | موضوع | | |
| <p>- کنترل میزان بی‌حسی (شوگ) قبل از کشتار 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 طیور 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> | <p>بی‌حسی قبل از کشتار باید منطبق با آیین‌نامه‌ها و ضوابط مراجع قانونی و ذی‌صلاح^۲ باشد و به‌گونه‌ای باشد که موجب مرگ حیوان نگردد.</p> | الزامات ذبح شرعی | بی‌حسی قبل از کشتار | ۴ |
| <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> | <p>خط تولید کشتار طیور حلال و غیر حلال، نباید هم‌زمان باشند.</p> <p>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.</p> | خط تولید | عملیات قبل از کشتار | ۵ |
| <p>- کنترل تطهیر شرعی ابزار، دستگاه‌ها و ماشین‌آلات و تصدیق توسط ناظر شرعی</p> <p>- کنترل منشاء روغن‌های مورد استفاده به‌منظور تأمین و نگهداری ماشین‌آلات و دستگاه‌ها از مواد غیر حلال و نجس (در صورت امکان تماس با محصول)</p> | <p>کلیه ابزار، دستگاه‌ها و ماشین‌آلات مورد استفاده در کشتار طیور حلال، باید عاری از نجاسات بوده و تطهیر شرعی شده باشند.</p> | کلیه ابزار، دستگاه‌ها و ماشین‌آلات مورد استفاده در کشتار طیور | | |

| موضوع کنترل | الزامات مرتبط حلال | | نقاط کنترل | ردیف |
|--|---|-----------------------|--------------|------|
| | الزام | موضوع | | |
| - بررسی صلاحیت ذابح و کنترل دوره‌های آموزشی توسط مراجع قانونی و ذی‌صلاح ^۳ | ذابح باید مسلمان بوده و از قوانین و احکام ذبح شرعی آگاهی کامل داشته باشد. | الزامات ذبح شرعی طیور | عملیات کشتار | ۶ |
| - کنترل جهت قبله و تصدیق توسط ناظر شرعی - کنترل مکان استقرار ذابحین و تصدیق توسط ناظر شرعی - کنترل نحوه قرار گرفتن طیور رو به قبله برای ذبح و تصدیق توسط ناظر شرعی | مذبح (محل ذبح) و مقادیم بدن (سینه و شکم)، 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 یک از طیور و تصدیق توسط ناظر شرعی - تسمیه برای هر طیور توسط ذابح و تصدیق توسط ناظر شرعی | بهنگام 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 به طوری که جوزه طرف سر قرار گیرد) انجام شود. | | | |
| - کنترل خروج خون به صورت جهنده بعد از ذبح و یا حرکت اندام ^۴ طیور | ذبح بایستی، بر طیور 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. | | | |

| موضوع کنترل | الزامات مرتبط حلال | | نقاط کنترل | ردیف |
|--|--|---|---------------------|------|
| | الزام | موضوع | | |
| - کنترل فاصله زمانی عمل سربریدن طیور زنده تا پرکنی | فرآیند خونگیری ^۵ : باید منطبق با آئین‌نامه‌ها و ضوابط مراجع قانونی و ذی‌صلاح باشد. | | | |
| - کنترل عدم قطع سر و نخاع طیور و هر قطعه‌ای از بدن قبل از مرگ و تصدیق توسط ناظر شرعی | از بریدن نخاع و کندن پوست طیور (پوست‌کنی) قبل از مرگ ذبیحه، باید اجتناب گردد. | | | |
| - کنترل جداسازی محوطه عمل ذبح و مراحل بعدی آن برای محصولات حلال از سایر فعالیت‌ها | 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 |
| - اطمینان از مرگ طیور ذبح شده قبل از ورود به اسکال‌دینگ - جدا نمودن طیوری که در اثر فرآیند اسکال‌دینگ خفه شده‌اند. | لاشه باید در معرض هوای داغ یا آب داغ قرار گیرد تا فرآیند پرکنی آسان شود. استفاده از آب داغ و هوای داغ به‌عنوان روش اسکال‌دینگ ^۶ با رعایت ضوابط و مقررات مربوط، پذیرفته است. هم‌چنین طیور قبل از ورود به مرحله اسکال‌دینگ، باید به‌طور کامل جان داده باشد. | فرآیند اجرایی ذبح طیور پرکنی (کندن پر) | | |
| - کنترل جداسازی اجزای حرام ^۷ طیور حلال گوشت و تصدیق توسط ناظر شرعی هر جا که کاربرد دارد. | جداسازی اجزای حرام طیور حلال گوشت | فرآیند اجرایی ذبح طیور (جداسازی اجزای حرام) | | |
| - کنترل ازاله نجاست و تطهیر لاشه‌ها و تصدیق توسط ناظر شرعی | جداسازی سر و شستشوی لاشه (آب با فشار مناسب، ترجیحاً خودکار) | فرآیند اجرایی ذبح طیور (شستشوی لاشه و سرد کردن لاشه) | | |
| - کنترل آب از لحاظ خلوص و آب کُر ^۸ در داخل حوضچه فلزی (چیلر) و جلوگیری از مضاف شدن آب (خون مستخلف) | لاشه‌های طیور بسته به تکنولوژی در صورت استفاده از حوضچه‌های فلزی باید با به‌کارگیری آب سرد و پاکیزه در دو مرحله با رعایت ضوابط و مقررات مربوط انجام شود. | | | |

| موضوع کنترل | الزامات مرتبط حلال | | نقاط کنترل | ردیف |
|--|---|----------------------------|-----------------------|------|
| | الزام | موضوع | | |
| <p>- کنترل الزامات قانونی نشانه گذاری</p> <p>- کنترل کد نظارت شرعی از مراجع قانونی و ذی صلاح</p> <p>- کنترل درجه غذایی جوهر</p> | <p>در نشانه‌گذاری طیور 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 ذی صلاح، بر روی بسته‌بندی‌های اولیه و ثانویه انجام پذیرد.</p> | نشانه گذاری | بسته بندی و برچسب زنی | ۸ |
| <p>- کنترل عدم ورود ترکیبات غیر حلال و نجس به لاشه</p> | <p>روش مهر زدن نباید ترکیبات غیر حلال و نجس را به لاشه وارد نماید.</p> | | | |
| <p>- کنترل الزامات قانونی استاندارد مطابق بند ۴-۲ این استاندارد</p> <p>- کنترل مستندات دریافت شده از تولید کنندگان و عرضه کنندگان مواد بسته بندی مطابق با قوانین و استاندارد مربوط</p> | <p>باید با الزامات و ویژگی‌های بسته بندی حلال مطابق بوده و مناسب با بسته بندی گوشت طیور باشد.</p> | بسته بندی گوشت طیور حلال | | |
| <p>- کنترل مستندات مربوط به روش حمل و نقل و انبارش</p> | <p>طیور ذبح شده که انبارش، بسته بندی و عرضه می‌شوند، در جریان حمل و نقل باید تفکیک و جداسازی شوند و به‌عنوان فرآورده حلال مشخص گردند تا از آمیختن یا آلوده شدن آنها با مواد غیر حلال و نجس جلوگیری به عمل آید.</p> | الزامات حمل و نقل و انبارش | حمل و نقل و انبارش | ۹ |

| موضوع کنترل | الزامات مرتبط حلال | | نقاط کنترل | ردیف |
|-------------|--------------------|-------|------------|--|
| | الزام | موضوع | | |
| | | | | ۱- پس از تخلیه قفس‌های حمل از خودرو، باید به‌منظور رفع خستگی و کاهش استرس ناشی از حمل و نقل، برای طیور کشتاری ۱ تا ۲ ساعت استراحت پیش از کشتار در سالن انتظار (به دور از تابش مستقیم نور آفتاب، باران و کوران هوا و ...) در نظر گرفته شود. حداکثر مدت انتظار ۴ ساعت است. |
| | | | | ۲- در حال حاضر مرجع قانونی و ذی‌صلاح سازمان دامپزشکی کشور است. |
| | | | | ۳- مطابق قانون نظارت شرعی بر ذبح و صید مصوب سال ۱۳۸۷، مرجع قانونی و ذی‌صلاح حوزه نمایندگی ولی‌فقیه در سازمان دامپزشکی کشور می‌باشد. |
| | | | | ۴- حرکت اندام طیور هر جا که کاربرد داشته باشد و ثابت گردد. |
| | | | | ۵- در فرآیند خونگیری سرعت حرکت ریل متحرک باید به گونه‌ای تنظیم گردد که فاصله زمانی عمل سربریدن طیور زنده تا پرکنی طیور، خون به‌طور کامل از لاشه‌های طیور خارج گردد این زمان حداقل ۱۸۰ ثانیه می‌باشد. |
| | | | | ۶- به روشی گفته می‌شود که بر طبق آن، ریشه‌ پره‌های طیور با آب گرم، به سهولت کنده می‌شوند. |
| | | | | ۷- هفت جزء از اجزای بدن طیور حلال گوشت، پس از ذبح شرعی نیز حرام هستند. این اجزاء عبارتند از: مدفوع، خون، بیضه‌ها، کیسه صفرا، طحال، نخاع، حدقه چشم. به غیر از نخاع بقیه اجزاء حرام از لاشه طیور جداسازی می‌گردند. |
| | | | | ۸- آب کُر: آبی است که تقریباً ۳۸۴ لیتر باشد. آب کُر در اثر تماس با نجاسات، نجس نمی‌گردد و تا زمانی که تغییری در رنگ، طعم یا بوی آن ایجاد نشده باشد، می‌توان از آن در تطهیر شرعی استفاده کرد. |

پیوست الف

(آگاهی دهنده)

نمودار فرآیند کشتار طیور 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 طیور

| ردیف | نقاط بحرانی در کشتار طیور | نتیجه بازرسی | | آنالیز علت | اقدامات اصلاحی | تصدیق و امضاء |
|------|---------------------------------|--------------|---------|------------|----------------|---------------|
| | | منطبق | نامنطبق | | | |
| ۱ | دریافت طیور | | | | | |
| ۲ | قلاب زنی | | | | | |
| ۳ | بی حسی قبل از کشتار | | | | | جدول ب-۲ |
| ۴ | ذبح شرعی | | | | | |
| ۵ | خونگیری | | | | | |
| ۶ | اسکال دینگ | | | | | |
| ۷ | تخلیه اندرونه | | | | | |
| ۸ | تطهیر شرعی | | | | | |
| ۹ | بسته بندی و توزین - برچسب گذاری | | | | | |
| ۱۰ | نگهداری در سردخانه | | | | | |
| ۱۱ | 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 طیور مرده | تعداد طیور 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 طیور | نوع طیور |
| | | | | 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: