

Управление по стандартизации и метрологии Эмиратов
(ESMA)



UAE.S 993:2015

Требования к заботе животных по Исламским Правилам

Перевод согласован Республиканским религиозным
объединением «Мусульманское религиозное
объединение в Республике Беларусь»

2018 г.

ОБЪЕДИНЕННЫЕ АРАБСКИЕ ЭМИРАТЫ

МКС: 67.120.10

© ESMA

Требования к заботе животных по Исламским Правилам

Стандарты Объединенных Арабских Эмиратов

	تاریخ إعتماد مجلس الوزراء
30/04/2015	تاریخ النشر بالجريدة الرسمية
11/01/2015	تاریخ بدء الإلزام

© ESMA

Неофициальный перевод БелГИМ

Перевод согласован Республиканским религиозным объединением «Мусульманское религиозное объединение в Республике Беларусь»

Предисловие

К сфере национальной ответственности Управления по стандартизации и метрологии Эмиратов (ESMA) относится деятельность в области стандартизации. Одной из основных функций ESMA является издание стандартов/технических регламентов Эмиратов посредством специализированных технических комитетов (TCs).

ESMA обновило стандарт GSO № GSO 993 «Требования к заботе животных в соответствии с Исламским законом» в рамках технической программы комитета ТС «Технический комитет по стандартам на пищевые и сельскохозяйственные продукты».

Проект данного стандарта был подготовлен Объединенными Арабскими Эмиратами.

Настоящий документ был утвержден в качестве Технического регламента Объединенных Арабских эмиратов Резолюцией Кабинета # (14/2015), изданной/Н, 01/04/2015 G.

Настоящий утвержденный стандарт заменит и отменит стандарт GSO № (993:1998).

Неофициальный перевод БелГИМ

Перевод согласован Республиканским религиозным объединением «Мусульманское религиозное объединение в Республике Беларусь»

Требования к заботе животных по Исламским Правилам

1. Область применения

Настоящий стандарт устанавливает общие требования к заботе животных (разрешенных), включая птиц, по Исламским Правилам.

2. Дополнительные ссылки

2.1 GSO 9: Этикетирование расфасованных пищевых продуктов.

2.2 GSO 2055-1: Продукты Халяль – Часть один: Общие требования к пищевым продуктам Халяль

2.3 GSO 2055-2: Продукты Халяль – Часть два: Общие требования к органам по сертификации Халяль.

2.4 GSO 2055-3: Продукты Халяль – Часть три: Общие требования к органам по аккредитации Халяль, аккредитующим органы по сертификации Халяль.

3. Термины и определения

В целях настоящего стандарта применяются приведенные ниже термины и определения:

3.1 Исламский Шариат (Islamic Sharia)

Откровение пророку Мухаммаду (РВУН) в отношении верований, религиозных чувств и деяний верующих, определенных или предполагаемых.

3.2 Пищевые продукты Халяль (Halal Food)

Пищевые продукты и напитки, которые по Исламским Правилам разрешается употреблять для еды, питья, введения или вдыхания, и которые должны отвечать требованиям, установленным в стандарте, который указан в пункте (2.2).

3.3 Тазкия (забой в соответствии с требования в Исламских Правилах) (Tazkeya (Slaughtering according to requirements in Islamic rules))

Забой мусульманином или христианином/евреем разрешенного животного, забой или разделывание контролируемого дикого животного с использование машинного оборудования для забоя во имя Аллаха одним из следующих способов:

3.3.1 Перерезание горла животного (Дхабх) (Cutting the throat of the animal (Dhabh))

Состоит в перерезании пищевода, двух яремных вен и глотки животного.

3.3.2 Забой (Нахр) (Slaughtering (Nahr))

Неофициальный перевод БелГИМ

Перевод согласован Республиканским религиозным объединением «Мусульманское религиозное объединение в Республике Беларусь»

Состоит в погружении ножа в основание шеи (либах) (точка между мышцами шеи). Данный метод предпочтителен для забоя верблюдов и аналогичных животных. Данный метод также допустим для забоя скота.

3.3.3 Заклание (Акр)¹⁾ (Immolation (Aqr))

Состоит в ранении неконтролируемого животного в любую часть тела. Данный метод применим к диким животным, охота на которых законна (Халяль), или к свирепым домашним животным. Если животное поймали живым, его забивают или перерезают ему горло.

3.4 Мертвое животное (Dead animal)

Животное, которое умерло без забоя. К мертвым животным относятся части, отрезанные от животных до их забоя, за исключением мертвых морских животных и саранчи.

3.5 Задушенные животные (Suffocated animals)

Животные, которые умерли от удушья в результате своих действий или действий других.

3.6 Избитые до смерти животные (Маукзуза) (Fatally beaten animals (Mawqouza))

Животное, которое умерло от избиения палкой или другими предметами, которыми можно убить за счет их тяжести.

3.7 Животные, которые упали с высоты (Мугарадийа)

Животное, которое умерло в результате падения с расположенного на высоте места или падения в яму и т.п.

3.8 Животные, которых забодали (Натиха) (Butted animals (Nateehah))

Животное, которое умерло оттого, что его забодали.

3.9 Животные, которых съели хищные животные (Eaten by beast of prey)

Животное, съеденное хищным животным или хищной птицей из тех, которые не отмечены для охоты, и умершее до забоя.

3.10 Животные, забитые без упоминания имени Аллаха (Animals for which the name of Allah is not mentioned)

Животные, при забое которых упоминается имя, отличное от имени Аллаха, или упоминается имя наряду с именем Аллаха, или имеется намерение обратиться не к Аллаху, в то время как упоминается имя Аллаха.

¹⁾ Акр: применяется в весьма специфических обстоятельствах, таких как охота.

3.11 Животное (Animal)

Все животные, которых разрешено употреблять в пищу по Исламским Правилам, в том числе птицы.

3.12 Сертификат Халяль (Halal Certificate)

Сертификат, подтверждающий, что указанная продукция, услуга или нормативные положения отвечают требованиям Халяль в Исламском шариате, например сертификаты Халяль для Тазкии, сертификаты для производственных объектов и ферм, сертификаты для скотобоен, объектов, классифицируемых как халяльные, компонентов первичной продукции, добавок, содержащих мясо животных/птиц и их производные, сычужный фермент, желатин, животные жиры и масла и их производные.

3.13 Органы по сертификации Халяль (Halal Certification bodies)

Органы по выдаче сертификатов Халяль, аккредитованные органами по аккредитации органов по выдаче сертификатов Халяль.

3.14 Органы по аккредитации органов по сертификации Халяль (The Accreditation Authorities of Halal Certification bodies)

Официальные учреждения, уполномоченные аккредитовывать органы по сертификации Халяль.

3.15 Корм (Forages)

Любой материал или множество материалов растительного или животного происхождения (в сыром состоянии или в качестве готовой продукции или полуфабрикатов), используемые непосредственно для кормления животных, предназначенных для производства пищевых продуктов, включая рыбный порошок, выделяемое молоко, сухую сыворотку, китовый печеночный жир, добавочные и полностью или частично обработанные или необработанные материалы, используемые в качестве корма, концентраторов и кормовых добавок для кормления животных.

4. Требования к Тазкии по Исламским Правилам согласно Шариату

4.1 Требования к животным, подлежащим забою

4.1.1 Животные не должны относиться к запрещенным видам согласно стандарту, указанному в пункте 2.2.

4.1.2 До и после забоя животное осматривает ветеринар или квалифицированные уполномоченные должностные лица с целью проверки состояния здоровья и гарантии отсутствия у животного заболеваний, которые могли бы сделать мясо опасным.

4.1.3 Животное, которое подлежит забою, должно быть живым. Процедура забоя не должна приводить к мучениям животных, забой выполняется исключительно с целью забоя.

4.1.4 Животным дают корм, произведенный из халяльных источников.

4.2 Требования к исполнителю Тазкии

4.2.1 Забойщиком должен быть мусульманин, может быть еврей или христианин, психически здоровый и хорошо знакомый с требованиями, связанными с забоем.

4.2.2 Забойщик должен иметь сертификат, дающий ему право на выполнение данной работы, выданный Исламским центром/учреждением, одобренным официальными органами. Такой сертификат предоставляется по запросу.

4.3 Требования к устройствам и инструментам

4.3.1 Оборудование, инструменты, технологические линии и вспомогательные материалы, используемые в процессе забоя, должны быть чистыми и не загрязненными нехалляльными материалами. Они не могут быть изготовлены из нехалляльных материалов или содержать нехалляльные материалы.

4.3.2 Инструменты, используемые для забоя, должны быть острыми и должны обеспечивать резание за счет лезвия, а не веса или давления. Они не могут быть изготовлены из костей, когтей или зубов (предпочтительна нержавеющая сталь).

4.3.3 При переустройстве любого оборудования, инструментов или технологических линий, которые использовались для нехалляльных пищевых продуктов или находились с ними в контакте, их очищают в соответствии с общими правилами очистки для полного удаления следов нехалляльных пищевых продуктов, процесс перехода не должен повторяться на постоянной основе.

4.3.4 Если оборудование или устройства для очистки или технического обслуживания контактируют с пищевыми продуктами Халляль, тогда не допускается применение жидких моющих средств, масел или жиров, которые содержат нехалляльные компоненты или материалы или те, которые непригодны для применения с пищевыми продуктами.

4.4 Требования к процедуре забоя

4.4.1 Должны прозвучать слова «*Во имя Аллаха*», не допускается упоминать любое другое имя наряду с именем Аллаха или без имени Аллаха.

4.4.2 Свежевание, опускание в жидкость или выщипывание перьев выполняют, предварительно удостоверившись в том, что животное издохло. Допускается использовать

Неофициальный перевод БелГИМ

Перевод согласован Республиканским религиозным объединением «Мусульманское религиозное объединение в Республике Беларусь»

теплую воду, температура которой ниже температуры кипения, при условии, что мясо погружают в нее на непродолжительное время. Для удаления перьев можно использовать горячий воздух.

4.4.3 Забой животного выполняется посредством Тазкии. Задушенные животные, избитые до смерти животные (Маукзуа), животные, которые упали с высоты (Мутарадийа), животные, которых забодали (Натиха), а также животные, которых съели хищные животные, относятся к запрещенным. Тем не менее, если любое из вышеперечисленных животных найдено живым, можно выполнить его забой.

4.4.4 Голову животного нельзя отрезать или разбивать, так же как нельзя отрезать другую часть животного или выполнять аналогичные действия, пока не остановится кровотечение и не будет установлена смерть животного.

4.4.5 Забой выполняют со стороны груди, не шеи или спины. Механическое лезвие на скотобойнях, на которых принята механическая система забоя, настраивается таким образом, чтобы перерезались только глотка, пищевод и яремные вены, не другие части шеи.

4.4.6 Нравственность забоя

4.4.6.1 Забиваемое животное располагают таким образом, чтобы оно было направлено в сторону Киблы, и произносят «Аллаху Акбар» перед словами «Во имя Аллаха».

4.4.6.2 Забоя выполняют правой рукой, разрез делают быстро.

4.4.6.3 Не допускается затачивать инструмент для забоя перед животным, подлежащим забою.

4.4.6.4 С животным, подлежащим забою, следует обращаться бережно. Не допускаются мучения животного, ненадлежащий забой и движение инструмента для забоя во всех направлениях.

4.4.6.5 Не допускается забой животного перед другим животным.

4.4.6.6 Если животные преодолели долгий путь, тогда перед забоем им необходимо дать отдохнуть.

4.4.6.7 Верблюдов рекомендуется забивать стоя, их левая передняя нога должна быть закована в кандалы.

4.4.6.8 Перед забоем животные должны быть чистыми или должны быть вымыты и очищены от грязи и пыли, а также изолированы от других животных, подлежащих забою, если они еще мокрые.

4.5 Требования к практике забоя

Неофициальный перевод БелГИМ

Перевод согласован Республиканским религиозным объединением «Мусульманское религиозное объединение в Республике Беларусь»

4.5.1 Оглушение и приведение в бессознательное состояние

Как правило, все формы оглушения и приведения животных в бессознательное состояние не рекомендуются. Тем не менее, если такие средства необходимо использовать, чтобы успокоить или умерить жестокость крупных животных, допускается применять низковольтный электрический удар исключительно в голову, допустимая продолжительность и сила тока для которого указана в таблице 1. Оглушение устройством с непроникающей полукруглой головкой таким образом, чтобы не убить животное до забоя, допустимо, если соблюдены следующие условия:

4.5.1.1 Не допускается применение удара электрическим током, всех видов удара, а также приведение в бессознательное состояние при забое птиц.

4.5.1.2 Животные должны оставаться живыми во время и после удара и при забое, на что указывают движения после забоя. Если животные издахают до забоя, они считаются избитыми до смерти животными (Маукеза).

4.5.1.3 Любое животное, которое по какой-либо причине умерло до забоя, считается мертвым животным.

4.5.1.4 Оглушение и приведение в бессознательное состояние не допускаются с использованием любого вида пистолета с проникающим выдвигающимся ударным стержнем, топора/молотка (которые разбивают животному голову) или струи воздуха.

**Таблица 1 – Рекомендуемые параметры для электрического оглушения
(исключительно в голову, при частоте 1500 Гц и номинальном напряжении 300**

Вольт)

Вид животного	Сила тока (в амперах)	Время (в секундах)
Небольшая овца	0,50 – 0,90	2,00 – 3,00
Коза/козел	0,70 – 1,00	2,00 – 3,00
Крупная овца	0,70 – 1,20	2,00 – 3,00
Самцы телят	0,50 – 1,50	3,00
Кастрированные телята	1,50 – 2,50	2,00 – 3,00
Коровы	2,00 – 3,00	2,500 – 3,500
Быки	2,50 – 3,50	3,00 – 4,00
Буйволы	2,50 – 3,50	3,00 – 4,00

Примечание: Сила тока и время воздействия должны быть установлены организацией с учетом вида, веса и состояния животного.

Неофициальный перевод БелГИМ

Перевод согласован Республиканским религиозным объединением «Мусульманское религиозное объединение в Республике Беларусь»

4.5.2 Механический забой

Механический забой допускается применять, если соблюдены следующие условия:

4.5.2.1 Оператор машины для механического забоя должен отвечать требованиям к забойщику в пункте 2.4.

4.5.2.2 Должны соблюдаться все требования согласно пункту 4.4. в отношении метода забоя.

4.5.2.3 Перед тем как включить механический нож забойщик должен упомянуть имя Аллаха. Для упоминания имени Аллаха при забое животных не допускается применение записывающих устройств. Забойщик может покинуть место забоя только после того, как выключит машину. При возобновлении работы необходимо повторно упомянуть имя Аллаха.

4.5.2.4 Механический нож должен иметь одно острое лезвие, изготовленное из материала, отличного от костей, когтей и зубов. Предпочтительна антикоррозийная сталь.

4.5.2.5 Потрошение, резание и другие процессы откладывают до тех пор, пока не подтвердится смерть животного и не пройдет достаточно времени для полного истечения крови.

4.5.2.6 Необходимо удостовериться в том, что куры были забиты надлежащим образом. Куры, которые не были забиты механическим ножом, должны быть забиты вручную.

4.5.2.7 Куры, которые были полностью обезглавлены во время механического забоя, подлежат изъятию.

4.6 Требования к месту забоя

4.6.1 Забой животных Халяль не должен выполняться на одной технологической линии с животными Харам на скотобойне или производственном объекте.

4.6.2 Должно быть предоставлено достаточно пространства для забоя и хранения животных Халяль отдельно друг от друга, а также для проведения ветеринарного и санитарного осмотра до и после забоя.

4.6.3 Должны быть предоставлены специальные места для взвешивания и мытья животных, подлежащих забою, водой под давлением или для мытья и стерилизации горячей водой инструментов для забоя.

4.6.4 Очистку выполняют с использованием соответствующих жидкостей и моющих средств, используемых для пищевой продукции Халяль и изготовленных из источников Халяль.

4.6.5 При транспортировке, очистке или забое смешение различных видов животных не допускается.

4.6.6 К месту забоя животных доставляет подготовленный специалист во избежание мучений животных.

5 Надзор, контроль и клеймение забитых животных

5.1 Каждая партия мяса или продукция сопровождается сертификатом Халяль, заверенным в консульстве ОАЭ, при условии, что он выдан органом по выдаче сертификатов или Исламским центром или учреждением, аккредитованным соответствующей организацией согласно требованиям, приведенным в стандарте, указанном в пункте 2.4. Такой сертификат свидетельствует о том, что забой и производство были выполнены в соответствии с требованиями настоящего стандарта, а также стандарта, указанного в пункте 2.2., и согласно законодательным и нормативным актам GCC.

5.2 На мясо и мясную продукцию должно быть нанесено клеймо органа по выдаче сертификатов или Исламского центра или учреждения таким образом, чтобы его нельзя было подделать, и с использованием стойких пищевых чернил. На любую охлажденную или замороженную тушу или на готовые пакеты с отдельными отрубами мяса должно быть нанесено клеймо Исламского центра или учреждения и его представителя.

5.3 Забой выполняется представителями Исламского центра или учреждения или под их непосредственным фактическим надзором. Скотобойни периодически проверяют для обеспечения соблюдения требований настоящего стандарта.

6. Этикетирование

Этикетки на забитых животных не должны противоречить положениям стандарта GSO, указанного в пункте 2.1, и должны содержать следующие сведения разъяснительного характера:

6.1 Наименование продукции и вид животного.

6.2 Дату забоя (день, месяц и год).

6.3 Дату упаковки или обработки.

6.4 В случае механического забоя не указывать фразы, графические изображения или символы, относящиеся к применению ручного забоя.