

ГОСТ
(проект, ВУ, первая редакция)

ЕВРАЗИЙСКИЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(EASC)

EURO-ASIAN COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND
CERTIFICATION
(EASC)



МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

ГОСТ
(проект, ВУ,
первая редакция)

ПРОДУКЦИЯ «ХАЛЯЛЬ»

Требования к продукции, производству, хранению,
транспортированию, реализации и маркировке
основные положения

Настоящий проект стандарта не подлежит применению до его утверждения

Минск
Евразийский совет по стандартизации, метрологии и сертификации
20__

ГОСТ
(проект, ВУ, первая редакция)

Предисловие

Евразийский совет по стандартизации, метрологии и сертификации (ЕАСС) представляет собой региональное объединение национальных органов по стандартизации государств, входящих в Содружество Независимых Государств. В дальнейшем возможно вступление в ЕАСС национальных органов по стандартизации других государств.

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0—2015 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2015 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, применения, обновления и отмены».

Сведения о стандарте

1 ПОДГОТОВЛЕН республиканским унитарным предприятием «Белорусский государственный институт метрологии» (БелГИМ)

2 ВНЕСЕН Госстандартом Республики Беларусь

3 ПРИНЯТ Евразийским советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № ____ от ____ 20__ г.)

За принятие стандарта проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных (государственных) стандартов, издаваемых в этих государствах, а также в сети Интернет на сайтах соответствующих национальных (государственных) органов по стандартизации.

В случае пересмотра, изменения или отмены настоящего стандарта соответствующая информация также будет опубликована в сети Интернет на сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации в каталоге «Межгосударственные стандарты»

Исключительное право официального опубликования настоящего стандарта на территории указанных выше государств принадлежит национальным органам по стандартизации (по управлению строительством) этих государств

Содержание

1 Область применения.....	1
2 Термины и определения	1
3 Разрешенная продукция «Халяль»	3
4 Запрещенная продукция «Харам»	3
5 Требования к продукции «Халяль»	4
6 Требования к сырью, компонентам (ингредиентам), используемым при производстве продукции «Халяль»	4
7 Требования к процессам производства (изготовления), хранения, транспортирования и реализации продукции «Халяль»	5
8 Правила маркировки продукции знаком «Халяль»	13
Приложение А (справочное) Требования к процессу очистки микробиологических продуктов.....	17
Приложение Б (рекомендуемое) Дебах	18
Приложение В (обязательное) Знак маркировки «Халяль»	19
Приложение Г (рекомендуемое) Форма заявления на выдачу сертификата на право маркировки знаком «Халяль»	20
Приложение Д (рекомендуемое) Форма программы проверки состояния производства (освидетельствования предприятия) для получения сертификата на право маркировки знаком «Халяль»	21
Приложение Е (рекомендуемое) Форма акта отбора образцов продукции	23
Приложение Ж (рекомендуемое) Форма акта проверки состояния производства (освидетельствования предприятия) для получения сертификата на право маркировки знаком «Халяль»	24
Приложение К (обязательное) Форма сертификата на право маркировки знаком «Халяль»	28
Приложение Л (обязательное) Требования к бланкам сертификата, приложениям к сертификату и правила их заполнения	29
Библиография.....	32

ПРОДУКЦИЯ «ХАЛЯЛЬ»
Требования к продукции, производству, хранению, транспортированию, реализации и маркировке основные положения

“Halal” products
Requirements for the products, manufacture, storage, transportation, sale and marking
General provisions

Дата введения –

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает требования к продукции «Халяль» и к процессам ее производства, хранения, транспортирования, реализации и маркировки.

Требования настоящего стандарта распространяются на:

- мясо и мясную продукцию;
- рыбу и рыбную продукцию;
- молоко и молочную продукцию;
- мясо птицы и продукты ее переработки;
- яйца птиц и продукты их переработки;
- зерно и продукты его переработки;
- хлебобулочные и макаронные изделия;
- масложировую продукцию;
- соковую продукцию из фруктов и овощей;
- фрукты, овощи, грибы и продукты их переработки;
- продукты сахарной промышленности,
- кондитерские изделия;
- воды питьевые и минеральные бутилированные;
- безалкогольные напитки;
- мед и продукты пчеловодства;
- чай, кофе, чайные и кофейные напитки;
- пищевые добавки, ароматизаторы, технологические вспомогательные средства;
- пряности и сухие приправы;
- пищевые концентраты;
- биологически активные добавки (БАД);
- микроорганизмы (грибы, бактерии, дрожжи и т. п.);
- упаковку;
- парфюмерно-косметическую продукцию;
- процессы производства продукции, производственные помещения, технологическое оборудование, инвентарь, упаковку и вспомогательные материалы, персонал, участвующий в производстве, хранении, транспортировании, реализации и маркировке продукции «Халяль».

Требования настоящего стандарта обязательны к применению для юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, производящих, хранящих, транспортирующих, реализующих и маркирующих продукцию «Халяль».

2 Термины и определения

В настоящем стандарте применяют термины, установленные в [1]–[26], а также следующие термины с соответствующими определениями:

2.1 боевское предприятие: Организация, осуществляющая убой животных, их разделку, хранение и реализацию продуктов убоя.

Примечание – Боевским предприятием может быть бойня, мясокомбинат, убойный цех (пункт) птицефабрики и др.

ГОСТ

(проект, ВУ, первая редакция)

2.2 **заявитель**: Изготовитель, который в добровольном порядке, выполнив обязательные условия и требования, предъявляемые к продукции «Халяль», намеревается осуществлять маркировку продукта знаком «Халяль».

2.3 **заявление, касающееся свойств продукции «Халяль»**: Любое заявление, в котором утверждается, высказывается мысль или подразумевается, что продукция обладает определенными качествами, связанными с ее происхождением, пищевыми свойствами, переработкой, составом или любым другим качеством.

2.4 **знак маркировки «Халяль»**: Графическое изображение, наносимое на потребительскую упаковку продукта, который соответствует требованиям, предъявляемым к продукции «Халяль».

2.5 **консервирование спиртомхлебобулочного изделия (консервирование спиртом)**: Технологическая операция, заключающаяся в консервировании хлебобулочного изделия путем обработки спиртом его поверхности с последующим упаковыванием или путем впрыскивания спирта в потребительскую упаковку.

2.6 **наджаса**: Грязь, нечистоты к которым, относятся: мугаллазах, мутовасситах, мухаффафах.

2.6.1 **мугаллазах**: Наджаса, считающаяся наиболее тяжелой, к которой относятся собаки и свиньи, включая их любые выделения, а также их сородичи.

2.6.2 **мутовасситах**: Наджаса, рассматриваемая в качестве средней, к которой относятся: алкогольные напитки, мертвечина, любые физиологические выделения человека и животных (рвотные массы, гной, кровь, сперма, моча, фекалии и т. д.).

2.6.3 **мухаффафах**: Наджаса, считающаяся легкой, к которой относятся: незначительное количество рвоты и мочи младенца, который не употребляет иную пищу, кроме молока своей матери.

2.7 **надлежащая производственная практика**: Действия в отношении производства, технологии, технологического оборудования, персонала и соблюдение санитарно-гигиенических правил и норм в целях обеспечения безопасного и здорового производства и хранения продукции.

2.8 **надлежащая гигиеническая практика**: Меры, принятые на всех этапах цепи создания пищевой продукции, обеспечивающие производство ее безопасной для потребления.

2.9 **оглушение**: Процесс, облегчающий убой и минимизирующий страдания животного во время убоя.

2.10 **пищевая цепь**: Последовательность этапов и операций производства, переработки, распределения, хранения и обращения с пищевой продукцией и их ингредиентами от первичного производства до конечного потребления.

Примечания

1 Сюда входит производство кормов для животных – производителей пищевой продукции и животных, предназначенных для производства пищевой продукции.

2 Пищевая цепь также включает производство материалов, которые будут контактировать с пищевой продукцией или сырьем.

2.11 **почва**: Верхний рыхлый слой земли.

2.12 **программа предварительных условий; ППУ**: Основные условия или деятельность, необходимые для поддержания гигиенической среды во всей пищевой цепи, пригодной для производства обращения и поставки потребителям безопасных конечных продуктов и безопасной пищевой продукции, предназначенных для потребления человеком.

2.13 **продукция «Халяль»**: Любая продукция, включая пищевую, которую разрешено применять и употреблять в соответствии с религиозными традициями.

2.14 **продукция «Харам»**: Запрещенная продукция, несоответствующая требованиям, предъявляемым к продукции «Халяль».

2.15 **убойные животные**: Животные, предназначенные для убоя на пищевые цели.

2.16 **фетва**: Подкрепленный доводами ответ авторитетного ученого на конкретно поставленный вопрос.

2.17 **халяль–контролер**: квалифицированный специалист предприятия по контролю за производством продукции «Халяль» или привлекаемым на договорной основе.

2.18 **хамп**: Все, что дурманит разум человека (спиртные напитки и наркотические вещества).

2.19 **эксперт-аудитор «Халяль»**: специалист, имеющий доверенность от руководителя религиозного объединения или уполномоченной им организации на проведение работ по подтверждению соответствия продукции «Халяль» и процессов ее производства, хранения, транспортирования, реализации и маркировки установленным требованиям.

3 Разрешенная продукция «Халяль»

3.1 Безопасная для жизни и здоровья человека продукция является разрешенной (халяль), за исключением продукции, ее компонентов (ингредиентов), производных, которые считаются запрещенными (харам).

3.2К продукции «Халяль» относятся:

- а) мясо, мясо птицы и мясная продукция разрешенных животных:
 - 1) домашние животные: крупный рогатый скот, лошади, буйволы, верблюды;
 - 2) мелкий рогатый скот: овцы, козы;
 - 3) кролики, куры, гуси, утки, индейки, цесарки, перепелки;
 - 4) нехищные дикие животные: олени, антилопы, серны, дикий скот;
 - 5) нехищные птицы: голуби, воробьи, перепела, скворцы, страусы и произведенная из них в соответствии с настоящим стандартом продукция;
 - 6) саранча.
 - б) рыба, водные беспозвоночные, водные млекопитающие, и другие водные животные (живущие в воде и не способные выжить на суше), а также продукты их переработки, за исключением ядовитых, токсичных или иных, представляющих опасность для жизни и здоровья людей;
 - в) молоко разрешенных животных и произведенная из него молочная продукция, за исключением продуктов, изготовленных с применением компонентов, относящихся к харам;
 - г) яйца разрешенных птиц и продукты из них. Яичные продукты не должны содержать харам;
 - д) мед и продукты пчеловодства: мед, обножка, пчелиное маточное молочко, прополис, перга и т. п. Частицы медоносных пчел, попадающие в мед, и их неотделимые элементы не являются харам;
 - е) зерно и продукты его переработки, масложировая продукция, продукты сахарного производства и кондитерские изделия;
 - ж) фрукты, овощи, грибы и продукты их переработки, за исключением ядовитых, токсичных или иных, представляющих опасность для жизни и здоровья людей;
 - з) растения, в том числе морские водоросли, и продукты их переработки, за исключением представляющих опасность для жизни и здоровья людей;
 - и) микроорганизмы (грибки, бактерии, дрожжевые грибки и т. д.), продукция из них, за исключением ядовитых, токсичных, вредных и иных, представляющих опасность для жизни и здоровья людей.
Микроорганизмы, используемые в производстве продукции, должны быть получены с использованием питательной среды, изготовленной из продукции «Халяль». Дрожжевой экстракт или другие производные продукты из них не должны быть изготовлены из пивных дрожжей;
 - к) природные питьевые, минеральные воды и безалкогольные напитки, за исключением напитков, получаемых путем брожения;
 - л) ферменты и ферментные препараты, используемые в качестве сырья, вспомогательных технологических средств или конечного продукта, должны быть произведены из исходных материалов, изготовленных из продукции «Халяль»;
 - м) минеральные и химические вещества, за исключением ядовитых, токсичных и иных, представляющих опасность для жизни и здоровья людей;
 - н) разрешенные пищевые добавки, произведенные из продукции «Халяль».
- П р и м е ч а н и е – Продукция «Халяль» становится запрещенной продукцией «Харам» при попадании в нее фрагментов человеческого тела, любых выделений человека и животных (кровь, рвотная масса, гной, сперма, моча, фекалии и т. д.).

4 Запрещенная продукция «Харам»

К продукции «Харам» относится:

- а) продукция животного происхождения:
 - 1) свиньи, кабаны;
 - 2) мулы, домашние ослы;
 - 3) собаки, кошки;
 - 4) хищные животные, имеющие длинные или острые зубы, когти или клыки, которые используются, чтобы убить жертву или защитить себя. В эту категорию входят: львы, тигры, пантеры, медведи, волки, шакалы, лисы, обезьяны, куницы, ласки, кроты и прочие подобные животные;
 - 5) хищные птицы, имеющие когти, такие как орлы, грифы и прочие подобные птицы;

ГОСТ

(проект, ВУ, первая редакция)

6) земноводные, пресмыкающиеся и животные, обитающие и на суше, и в воде: крокодилы, змеи, черепахи, лягушки, улитки и прочие подобные животные;

7) грызуны, такие как крысы, мыши, хомяки и прочие подобные животные;

8) птицы и насекомые, которых в соответствии с канонами Ислама запрещено убивать, такие как: муравьи, пчелы и птицы из семейства дятловых;

9) насекомые и их личинки, такие как скорпионы, сороконожки, мухи, вши и прочие подобные;

10) железы внутренней секреции, желчный и мочевой пузырь, гениталии животных;

11) животные, включая птицы, умершие естественной смертью или в результате воздействия электрического тока, удара молнии, удушения, отравления, удара, падения и др.;

12) кровь, вытекшая при перерезании основных шейных артерий разрешенных животных и птиц.

Примечание – Кровь, остающаяся в мышцах животного, подвергнутого убою в соответствии с положениями настоящего стандарта, не является запретной;

13) животные, включая птицы, подвергшиеся убою без произнесения Имени Всевышнего, и продукты их переработки;

б) продукция растительного происхождения:

1) одурманивающие и опьяняющие растения, за исключением случаев, когда токсин или опасный компонент может быть удален при переработке;

2) грибы и микроорганизмы ядовитые, токсичные, патогенные или иные, представляющие опасность для жизни и здоровья людей;

в) напитки и одурманивающие вещества:

1) алкогольные напитки;

2) наркотические и одурманивающие вещества;

3) табак, табачные изделия и курительные смеси;

г) пищевкусовые продукты, полученные из пищевой продукции, указанной в а), б) и в);

д) пищевая продукция, содержащая ингредиенты, изготовленные с применением генетического материала животных, относящихся к харам;

е) любая продукция, имеющая сходство с продукцией «Харам», является запрещенной, даже если в ее состав входят разрешенные ингредиенты, такие как: вкусоароматические добавки, ароматизаторы, свойственные аромату и вкусу свинины, безалкогольное вино и шампанское и т. д.

5 Требования к продукции «Халяль»

Продукция «Халяль» должна соответствовать требованиям настоящего стандарта, [1]–[10] и нормативных документов, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт, устанавливающих обязательные требования на отдельные виды продукции, и связанным с требованиями к ним процессам производства (изготовления), в том числе к упаковке, маркировке, хранению, транспортированию, реализации продукции «Халяль».

6 Требования к сырью, компонентам (ингредиентам), используемым при производстве продукции «Халяль»

Сырье, компоненты (ингредиенты), используемые при производстве (изготовлении) продукции «Халяль», должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, соответствующих нормативных документов, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт, устанавливающих обязательные требования на отдельные виды продукции.

При производстве (изготовлении) продукции «Халяль» разрешено использовать только сырье и компоненты (ингредиенты) халяль.

При производстве (изготовлении) компонентов (ингредиентов) животного происхождения необходимо использовать только продукты убоя животных, которые относятся к халяль и были подвергнуты убою в соответствии с требованиями настоящего стандарта. Не допускается использовать мясо запрещенных животных, а также их части и органы.

Компоненты (ингредиенты), используемые для производства (изготовления) продукции «Халяль», не должны изготавливаться на производственных мощностях, на которых производятся продукты из свинины или ее производных.

При производстве мясной продукции разрешено использовать натуральные оболочки халяль, изготовленные из продуктов убоя животных, которые относятся к халяль и были подвергнуты убою в соответствии с требованиями настоящего стандарта.

При производстве продукции «Халяль» разрешено использовать компоненты (ингредиенты), изготовленные с применением генетического материала животных, относящихся к халяль.

Микроорганизмы, используемые в производстве продукции «Халяль», должны быть получены с использованием питательной среды, полученной из продукции «Халяль».

Если микроорганизмы получены путем отделения от питательной среды, в которой присутствует продукция «Харам» и (или) наджаса, не содержащие свинину и ее производные, то микробиологические компоненты должны быть очищены в процессе производства. Требования к очистке микробиологических продуктов приведены в приложении А.

Допускается использование этилового спирта при производстве продукции «Халяль», если он не является продуктом переработки хамр.

Допускается использование этилового спирта при производстве пищевой продукции «Халяль», если он не может быть обнаружен и уровень спирта в готовом продукте и в промежуточных продуктах не превышает 1 %.

7 Требования к процессам производства (изготовления), хранения, транспортирования и реализации продукции «Халяль»

Изготовители, продавцы и лица, выполняющие функции иностранных изготовителей продукции «Халяль», обязаны осуществлять процессы ее производства (изготовления), хранения, транспортирования и реализации таким образом, чтобы продукция соответствовала требованиям установленным настоящим стандартом, нормативных документов, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт, устанавливающих обязательные требования, требованиям к организациям, осуществляющим производство продукции, маркируемой знаком «Халяль», к персоналу и всем процессам производства продукции.

7.1 Требования к производственным помещениям, технологическому оборудованию, инвентарю и таре

Производственные помещения, технологическое оборудование, инвентарь, тара, используемые для производства и хранения продукции «Халяль», должны соответствовать требованиям законодательства для соответствующих отраслей промышленности. Технологическое оборудование, инвентарь, упаковка не должны быть изготовлены или содержать продукцию «Харам».

Помещения, в которых производится убой животных, включая птиц, должны быть оборудованы системой видео фиксации on-line, для постоянного контроля процесса производства продукции «Халяль».

Технологическое оборудование, инвентарь и тара не должны использоваться одновременно и для производства продукции «Халяль» и для продукции «Харам».

Перед началом работ технологическое оборудование, инвентарь и тара должны пройти санитарную обработку в соответствии с обязательной программой предварительных условий (ППУ), действующей на предприятии, и требованиями настоящего стандарта.

Санитарная обработка технологического оборудования, инвентаря и тары должна проводиться отдельно от санитарной обработки технологического оборудования, инвентаря и тары, которое контактировало с продукцией «Харам».

Производить продукцию «Халяль» желательно в первую утреннюю смену, на чистом технологическом оборудовании, которое предъявляется перед началом работ халяль-контролеру для подтверждения пригодности к производству продукции «Халяль».

Если технологическое оборудование, инвентарь и тара ранее использовались для производства продукции «Харам», то перед производством продукции «Халяль» необходимо провести следующие мероприятия во избежание перекрестного загрязнения:

- очистку и мойку технологического оборудования, инвентаря и тары с соблюдением санитарно-гигиенических норм, установленных законодательством для соответствующих отраслей промышленности;

- обеспечить ритуальную чистоту в соответствии с приложением Б.

Данная процедура должна проводиться под контролем халяль-контролера. Проведение процедуры мойки и очистки фиксируется в журнале с указанием даты проведения, фамилий исполнителей и подписью халяль-контролера.

Качество санитарно-гигиенической обработки должно быть подтверждено результатами лабораторно-инструментальных испытаний или экспресс-тестов с обязательным ведением документации о выполнении мероприятий на бумажных и (или) электронных носителях информации.

ГОСТ

(проект, ВУ, первая редакция)

Для санитарной обработки должны применяться дезинфицирующие и моющие средства, разрешенные для применения в отдельных отраслях промышленности в порядке, установленном законодательством, в соответствии с инструкциями по их применению.

При необходимости технологическое оборудование, инвентарь и тара должны быть промаркированы с целью идентификации любым трудноудаляемым способом (слово «Халяль», буква «Х» или отличительная окраска): краска, гравировка и т. п. Маркировка должна быть читаема и однозначно понятна. Маркировочные материалы должны быть разрешены для применения в отдельных отраслях промышленности в порядке, установленном законодательством, и изготовлены из продукции «Халяль».

Продукция «Халяль» может производиться, перерабатываться, транспортироваться и храниться с использованием средств, которые ранее использовались для продукции «Харам», при условии, что были соблюдены надлежащие процедуры санитарной обработки в соответствии с приложением Б.

7.2 Требования к упаковке и маркировке продукции «Халяль»

Упаковочные материалы, упаковка должны соответствовать требованиям ТР ТС 005 и обеспечивать качество, безопасность и сохранность продукции.

Упаковочные материалы, упаковка должны быть изготовлены из продукции «Халяль» и соответствовать следующим требованиям:

а) не должны быть изготовлены из продукции «Харам»;

б) не должны изготавливаться на технологическом оборудовании, загрязненном продукцией «Харам»;

в) в течение всего цикла производства (изготовления), обработки, хранения и транспортирования они должны быть физически отделены от материалов и продукции «Харам».

Процесс упаковки продукции должен быть выполнен в надлежащих санитарных и температурных условиях, обеспечивающих безопасность, качество и сохранность продукта.

Материал этикеток, ярлыков, листов-вкладышей, находящийся в непосредственном контакте с продуктом, должен соответствовать требованиям законодательства и не относиться к харам.

Маркировка продукции «Халяль» должна соответствовать требованиям настоящего стандарта и нормативных документов, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт, на отдельные виды продукции.

Наименование продукции «Халяль» не должно ассоциироваться с продукцией «Харам», такой как ветчина, бекон, пиво, ром и т. п., чтобы не вводить в заблуждение потребителя.

В случае, если в составе продукции используются компоненты (ингредиенты) (пищевые добавки, ароматизаторы), наименование их не должно ассоциироваться с харам (ветчина, бекон, пиво, ром и т. п.), чтобы не вводить в заблуждение потребителя.

При наличии в продукции компонентов (ингредиентов), полученных в результате переработки продуктов убоя и продуктов переработки продуктов убоя (жир, желатин, животный белок (коллаген), сычуг и т. п.), в маркировке продукции необходимо указывать вид продуктивного животного, от которого данные компоненты получены.

Для продукции, полученной с применением генетически модифицированных организмов (ГМО) должна быть приведена информация: «генетически модифицированная продукция» или «продукция, полученная из ГМО», или «продукция содержит компоненты ГМО».

Маркировка рыбы, рыбной продукции, должна содержать надпись «рыба», «произведено из рыбы». Все другие объекты аквакультуры, включая продукты их переработки, должны быть, маркированы в соответствии с их биологическим видом.

Маркировка продукции знаком «Халяль» разрешается только при наличии сертификата соответствия, подтверждающего соответствие продукции требованиям настоящего стандарта.

7.3 Требования к процессам хранения, транспортирования продукции «Халяль»

При хранении продукции «Халяль» должны соблюдаться условия хранения, установленные изготовителем.

Транспортирование продукции «Халяль» осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями транспортирования, установленными настоящим стандартом и нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт, на отдельные виды продукции.

Не допускается хранение, транспортирование продукции «Халяль» совместно с продукцией «Харам», наджасой и продукцией другого вида в случае, если это может привести к перекрестному загрязнению продукции «Халяль».

До процесса транспортирования продукции «Халяль» во избежание перекрестного загрязнения транспортные средства и контейнеры необходимо подвергать санитарной обработке (дезинфекции).

7.4 Требования к работникам, занятым в процессе производства (изготовления) продукции «Халяль»

7.4.1 Работники, занятые в процессе производства (изготовления) продукции «Халяль» должны соответствовать требованиям, установленным законодательством для соответствующих отраслей промышленности.

7.4.2В процессе производства (изготовления) продукции «Халяль» могут участвовать работники любой национальности и вероисповедания.

7.4.3 Работники, занятые в производстве продукции «Халяль», должны быть квалифицированными, иметь соответствующее образование, навыки и опыт работы, а также пройти обучение требованиям настоящего стандарта.

7.4.4 Убой животных, включая птиц, должен осуществлять квалифицированный специалист.

7.5 Требования для организаций, осуществляющих торговлю продукцией «Халяль»

Организации, осуществляющие торговлю продукцией должны соответствовать требованиям, установленным законодательством.

Работники организации, непосредственно участвующие в процессе обращения продукции «Халяль», должны соблюдать требования настоящего стандарта.

Не допускается использование оборудования и инвентаря, предназначенных для реализации продукции «Халяль» при реализации продукции «Харам».

При необходимости торговое оборудование, инвентарь, упаковка и тара, предназначенные для реализации продукции «Халяль» должны быть промаркированы с целью идентификации любым способом (слово «Халяль», буква «Х» или отличительная окраска), допускающим многократное использование: краска, гравировка и т. п. Маркировка должна быть читаема и однозначно понятна. Маркировочные материалы должны быть разрешены для использования соответствующими органами и изготовлены из продукции «Халяль».

Инвентарь, упаковка, тара, предназначенные для реализации продукции «Халяль» должны храниться отдельно от инвентаря, упаковки, тары, предназначенных для реализации другой продукции.

Реализацию продукции «Халяль» рекомендуется осуществлять поштучно. Продукция должна быть в оригинальной упаковке изготовителя и иметь соответствующую маркировку. Вскрывать потребительскую упаковку не рекомендуется.

Реализация неупакованной продукции «Халяль» (мясо, птица, рыба, морепродукты, яйца, овощи, фрукты, ягоды и т. д.) и полуфабрикатов из нее должна производиться в специальных отделах организации, отдельно от торговли другой продукцией.

В случае реализации организацией мяса, поставляемого тушами, полутушами, четвертинами, отрубами должно быть выделено помещение разрубочной для мяса халяль.

При взвешивании неупакованной продукции «Халяль» на весах общего пользования, чашки весов должны быть закрыты подложками из плотных материалов, соответствующих требованиям настоящего стандарта.

Продукция, маркированная знаком «Халяль», должна реализовываться при наличии документа, подтверждающего соответствие требованиям настоящего стандарта.

7.6 Требования к организациям, осуществляющим деятельность по убою сельскохозяйственных животных

7.6.1 Организации, осуществляющие деятельность по убою сельскохозяйственных животных, по переработке продуктов убою должны соответствовать требованиям, установленным законодательством.

7.6.2 Требования к бойцу, производящему убой животных, включая птиц

Боец, производящий убой животных, включая птиц, должен быть:

- специалистом, обладающим определенными навыками и имеющим необходимую квалификацию для совершения убою в соответствии с требованиями настоящего стандарта;
- совершеннолетним;
- психически и физически здоровым (подтверждается медицинским заключением).

Должен иметь разрешающий документ установленной формы на проведение убою от организации, уполномоченной религиозным объединением или уполномоченной им организации.

ГОСТ

(проект, ВУ, первая редакция)

Количество бойцов зависит от количества животных, в том числе птиц, предназначенных для убоя в день. На каждой линии должно работать не менее двух бойцов, выполняющих убой поочередно, чтобы иметь возможность заточить нож, помолиться и т. п.

7.6.3 Требования, предъявляемые к оператору оглушающего оборудования

Оператор оглушающего оборудования должен:

- быть психически и физически здоровым (подтверждается медицинским заключением);
- обладать определенными навыками и иметь необходимую квалификацию для совершения оглушения в соответствии с требованиями настоящего стандарта.

Оператор оглушающего оборудования должен пройти обучение в уполномоченной организации.

7.6.4 Требования, предъявляемые к халяль-контролеру бойни

Халяль-контролер бойни должен быть:

- специалистом, обладающим определенными навыками и имеющим необходимую квалификацию для осуществления контроля за процедурой убоя в соответствии с требованиями настоящего стандарта;

– совершеннолетним;

– психически и физически здоровым (подтверждается медицинским заключением).

Должен пройти курс обучения и иметь разрешающий документ от уполномоченной организации на право проведения контроля за процедурой убоя.

Основные обязанности халяль-контролера бойни следить, чтобы:

- процесс оглушения не повлек за собой страданий от боли животному, физических повреждений и (или) смерть;

– процесс убоя осуществлялся в соответствии с требованиями настоящего стандарта (перерезаны кровеносные артерии, кровь животного красного цвета и вытекает быстро в процессе убоя);

– смерть животного наступила до первичной переработки скота и птицы (обескровливание, забеловка, съемка шкуры, нутровка, распиловка туши, зачистка туши и т. п.);

– продукция, не соответствующая требованиям настоящего стандарта, не пересекалась с продукцией «Халяль» в процессе производства, хранения и транспортирования;

– оборудование системы видео фиксации находилось в исправном состоянии и включалось в момент проведения убоя.

7.6.5 Требования к технологическому оборудованию и инвентарю боен

Технологическое оборудование и инвентарь должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией, и использоваться только для убоя разрешенных животных, включая птиц.

Нож (лезвие) для убоя должен соответствовать следующим требованиям:

а) быть острым;

б) должен быть изготовлен из материала, не содержащего когтей, зубов (клыков), костей и т. п.;

в) длина лезвия ножа для убоя должна быть:

1) два раза больше ширины шеи животного для крупного рогатого скота (КРС) и мелкого рогатого скота;

2) четыре раза больше ширины шеи птицы;

г) не должен точиться перед животным, включая птиц, которые будут подвергнуты убою.

7.6.6 Подготовка к убою

Всех поступающих в организацию животных, включая птиц, до приемки и размещения, подвергают ветеринарному осмотру в соответствии с ветеринарно-санитарными требованиями. Каждая партия животных, включая птиц, направляемых на боенское предприятие, должна сопровождаться ветеринарным документом с обязательным указанием всех сведений, предусмотренных формой документа.

Животные, которые прошли 1/3 стадии беременности, не должны подвергаться убою.

Предубойное содержание животного, включая птиц должно осуществляться в соответствии с ветеринарно-санитарными правилами:

– убойные животные должны быть хорошо отдохнувшими;

– подача животных на убой должна проводиться с соблюдением принципов гуманного обращения с ними;

– перед убоем животное не должно видеть процесс убоя предыдущего животного;

– место убоя должно иметь специальное ограждение или ширму;

– животное должно быть зафиксировано таким образом, чтобы минимизировать стресс и болевые страдания.

7.6.7 Требования к оглушению животных, включая птиц

Помещение, где производится оглушение животных, включая птиц, должно быть оборудовано системой видео фиксации, для постоянного контроля процесса.

Оглушение животных проводят в специальных боксах любым гуманным способом, обеспечивающим обездвиживание животных без прекращения сердечной деятельности.

Оглушение не должно наносить физических повреждений животному.

Оператор перед оглушением должен удостовериться в исправности оглушающего оборудования.

Халяль-контролер должен удостовериться, что оглушение не привело к гибели животного, включая птиц, до убоя.

Убой птицы проводят не позднее 30 с после процесса оглушения, а других животных не позднее, чем через 1,5–3 мин.

Халяль-контролер периодически должен проводить контроль эффективности оглушения.

Для проверки эффективности оглушения халяль-контролер должен проверить оборудование для оглушения (например: при электрическом оглушении необходимо контролировать рабочее напряжение и (или) силу тока вольтметром и (или) амперметром).

В случае если после оглушения животное не подает признаков жизни, то необходимо изменить способ и (или) параметры оглушения.

Устройство для фиксации животного может использоваться в том случае, если не заставляет животное страдать от боли.

Параметры технологического процесса электрического оглушения приведены в таблице 1.

Т а б л и ц а 1 – Параметры технологического процесса электрического оглушения

Вид животного	Сила тока, А	Продолжительность воздействия, с
Куры (цыплята)	0,25–0,50	3,00–5,00
Ягнята	0,50–0,90	2,00–3,00
Козы	0,70–1,00	2,00–3,00
Овцы	0,70–1,20	2,00–3,00
Телята	0,50–1,50	3,00
Бычки	1,50–2,50	2,00–3,00
Коровы	2,00–3,00	2,50–3,50
Быки	2,50–3,50	3,00–4,00
Буйволы	2,50–3,50	3,00–4,00
Страусы	0,75	3,00–4,00
Лошади	2,50–3,50	3,00–5,00

П р и м е ч а н и е – Сила электрического тока и продолжительность его воздействия должны определяться и проверяться предприятием с учетом вида и массы животного, а также других факторов.

При применении для оглушения пневматических ударных инструментов необходимо учитывать, что:

а) оглушение при помощи пневматических ударных инструментов подходит только для крупных животных, в том числе КРС;

б) давление воздуха пневматических ударных инструментов должно быть не более 1,55 МПа и должно быть сведено к минимуму с учетом вида и массы животного;

в) выдвигающийся ударный стержень (боек) пневматических ударных инструментов должен быть плоским или слегка выпуклым как показано на рисунке 1;

ГОСТ

(проект, ВУ, первая редакция)

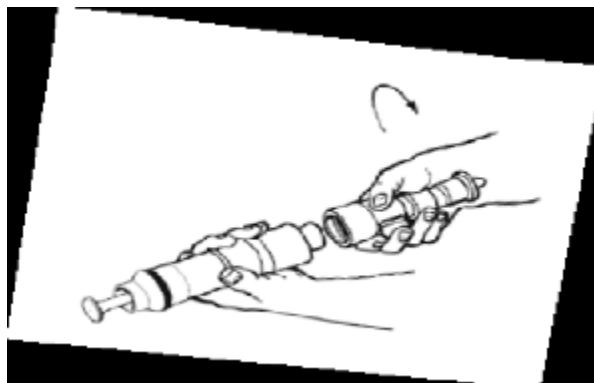


Рисунок 1

г) вокруг выдвигающегося ударного стержня пневматического ударного инструмента должен быть защитный бортик, сконструированный таким образом, чтобы он не выступал более чем на 3 мм за его пределы;

д) голова оглушаемого животного должна быть надежно зафиксирована;

е) выдвигающийся ударный стержень (бойок) пневматического инструмента должен контактировать с животными в точке пересечения линий, проведенных от медиальных уголков глаз и основания ушей, как показано на рисунке 2;

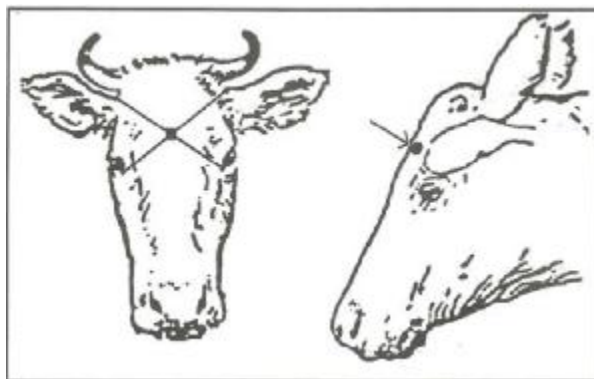


Рисунок 2 – Схема головы животного и размещение пневматического ударного инструмента для оглушения

ж) пневматический ударный инструмент должен прикладываться строго перпендикулярно лобной кости;

з) животное должно быть поражено один раз;

и) не допускается деформация лобной кости животного ударным стержнем (бойком) пневматического инструмента.

В случае повреждения лобной кости или нанесения раны животному, такое животное относят к харам.

7.8.8 Убой

7.8.8.1 Ручной убой

При проведении ручного убоя необходимо соблюдать следующие требования:

а) во время убоя животное должно находиться в удобном положении (лежа на столе, в подвешенном состоянии или стоя);

б) при убое должны перерезаться сосуды (яремная вена, сонная артерия, кровеносный сосуд у правого предсердия и трахея), изображенные на рисунке 3 (на примере КРС);

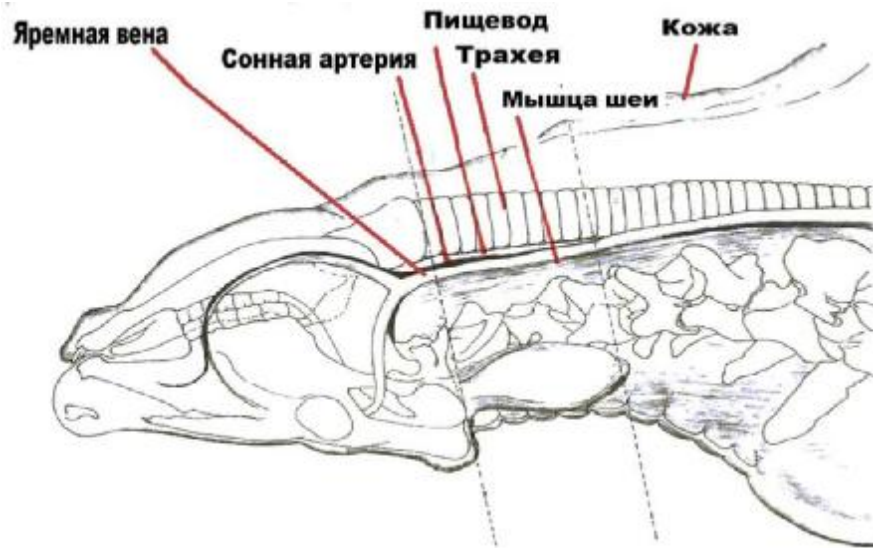


Рисунок 3

в) процесс убоя должен быть совершен одним движением как можно быстрее. Если боец не смог убить животное одним движением, то процесс можно продолжать, до тех пор, пока нож (лезвие) не поднят от шеи животного. Если убой не был совершен одним движением (не перерезаны три артерии), данное животное является не соответствующим требованиям настоящего стандарта;

г) убой должен быть совершен как показано на рисунке 4. Не допускается отрезание головы или перерезание спинного мозга.

В случае неправильного убоя (т. е. отрезана голова, перерезание совершено на задней части шеи (спинной мозг), повреждено тело)), животное считается не соответствующим настоящему стандарту;

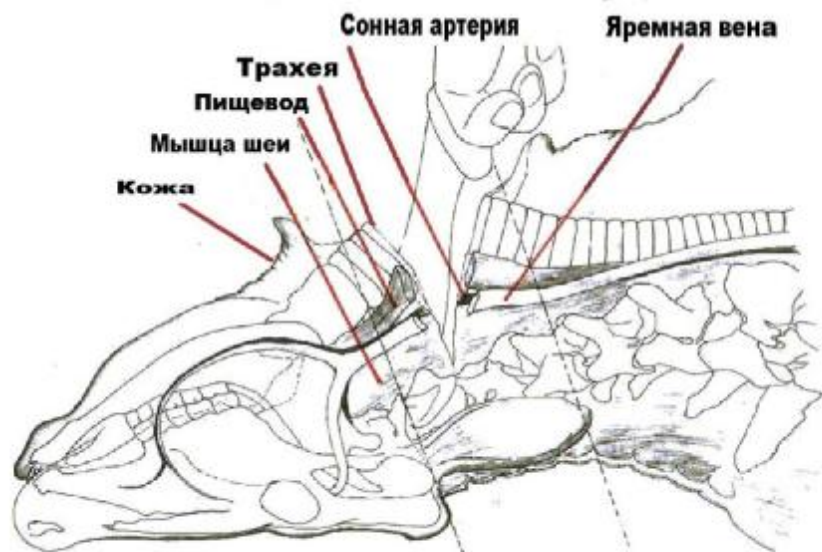


Рисунок 4 – Схема убоя животного (на примере КРС)

ГОСТ

(проект, ВУ, первая редакция)

д) халяль-контролер должен удостовериться, что процесс убоя полностью соответствует требованиям настоящего стандарта (перерезаны три артерии, кровь животного красного цвета и вытекает быстро во время убоя) и зафиксировать документально.

7.6.8.2 Механический убой

При механическом убое птицы необходимо соблюдать следующие требования:

а) при убое должны перерезаться сосуды (яремная вена, сонная артерия, кровеносный сосуд у правого предсердия и трахея), изображенные на рисунке 5 (на примере курицы);



Рисунок 5

б) процесс убоя должен быть совершен мгновенно, одним движением. Если убой не был совершен одним движением (не перерезаны три артерии), данная птица является не соответствующей требованиям настоящего стандарта;

в) убой должен быть совершен как показано на рисунке 6. Не допускается отрезание головы или перерезание спинного мозга.

В случае неправильного убоя (т. е. отрезана голова, перерезание совершено на задней части шеи (спинной мозг), повреждено тело)), птица считается не соответствующей настоящему стандарту;

г) до начала применения нового метода или способа механического убоя, необходимо удостовериться в его соответствии с перечислениями б) – г).

На боенском предприятии, использующем механические средства убоя, должно применяться оборудование, допускающее не более 1 % неправильного убоя;

е) боец должен удостовериться в исправности оборудования до начала процесса убоя;

ж) халяль-контролер должен удостовериться, что процесс механического убоя полностью соответствует требованиям перечислений б) – г).

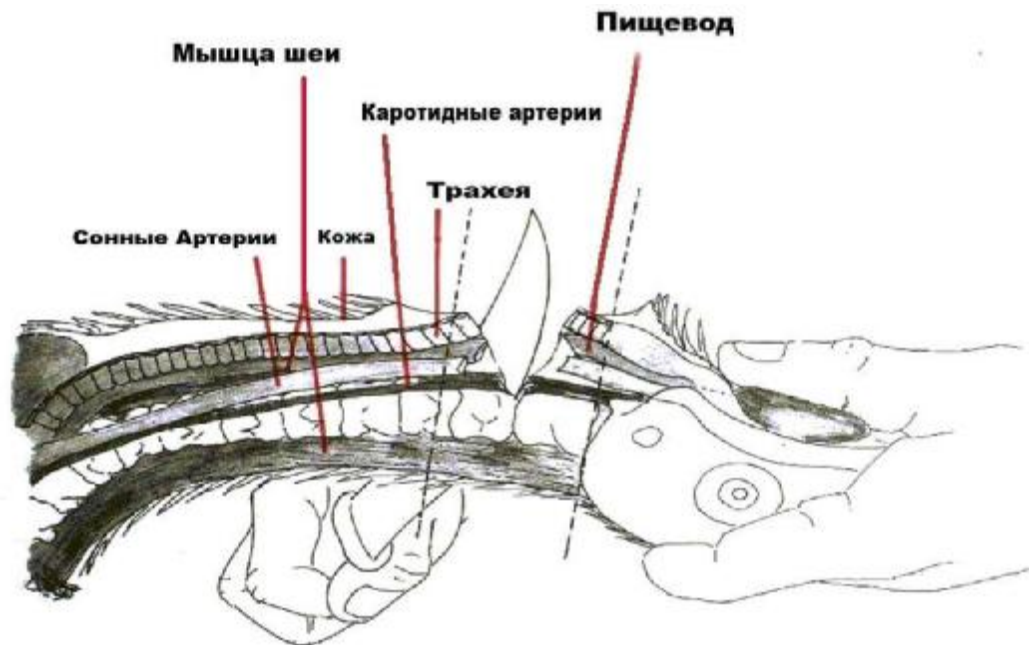


Рисунок 6 – Схема убоя птицы (на примере курицы)

7.6.9 Первичная переработка

Первичную переработку проводят только после смерти животного. Животное считается мертвым, если в результате убоя прекращена деятельность мозга, т. е. наблюдается отсутствие зрачкового, мигательного и двигательного рефлексов.

Халяль-контролер должен удостовериться в том, что животное является мертвым до начала первичной переработки.

Электростимуляция может применяться, если животное считается умершим в результате убоя.

Ошпаривание может проводиться только после смерти птицы и после того, как ее кровь полностью вытекла.

8 Правила маркировки продукции знаком «Халяль»

8.1 Маркировка знаком «Халяль» носит добровольный характер и проводится по инициативе заявителя и в соответствии с требованиями нормативных документов, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

8.2 Основанием для нанесения знака маркировки «Халяль» является наличие сертификата, подтверждающего выполнение требований настоящего стандарта.

8.3 Сертификат выдает организация, уполномоченная религиозным объединением (далее – уполномоченная организация) на основании решения комиссии. Работу комиссии организует уполномоченная организация.

При необходимости (например, для отбора образцов, проведения испытаний продукции, анализа состояния производства и т. д.) уполномоченная организация:

- привлекает к работам сторонние организации (органы по сертификации или аккредитованные испытательные лаборатории) с соответствующей областью аккредитации;
- принимает решение с учетом работ, проведенных сторонними организациями, и несет ответственность за полноту проведенных работ.

Уполномоченной организацией должны быть заключены соглашения о сотрудничестве, определяющие вопросы компетентности и конфиденциальности.

8.4 Форма и цветовое решение знака маркировки «Халяль» приведены в приложении В. Диаметр знака должен быть не менее 15 мм.

Нанесение знака маркировки «Халяль» может быть выполнено методом типографской печати или в виде голографической этикетки. Изображение знака маркировки «Халяль», наносимое на

ГОСТ

(проект, ВУ, первая редакция)

продукцию, должно обладать стойкостью и сохраняться в процессе обращения продукции и в течение ее срока годности.

8.5 Знак маркировки «Халяль» наносится непосредственно на продукцию, упаковку, на этикетку, ярлык, контрэтикетку, кольеретку, а также может приводиться в сопроводительной документации. Конкретное место нанесения знака определяет изготовитель продукции.

8.6 Знак маркировки «Халяль» может применяться только в течение срока действия сертификата.

Срок действия сертификата не должен превышать два года.

8.7 Заявитель подает в уполномоченную организацию заявление по форме согласно приложению Г.

8.8 Заявитель совместно с заявлением представляет следующие документы:

– копии документов, подтверждающих юридический статус предприятия и правомерность производства продукции;

– структурную схему организации, включающую основные и вспомогательные производственные подразделения, инженерные и административные службы с указанием связей между ними;

– наличие филиалов и их расположение;

– схемы производственных мощностей, в том числе задействованных при производстве продукции «Халяль»;

– заявление об отсутствии пересечения производственных мощностей по изготовлению продукции «Халяль» и продукции «Харам», а также о должной очистке производственных мощностей перед выпуском продукции «Халяль»;

– заявление о том, что производственные мощности цеха по убою скота производят только продукцию «Халяль», либо должным образом очищены (при необходимости);

– информацию о методах убоя животных и методах оглушения (при необходимости);

– информацию о технологическом оборудовании и инвентаре, использованном в процессе производства продукции «Халяль»;

– схему последовательности операций производственного процесса продукции «Халяль»;

– сведения о численности и компетентности персонала, задействованного в производстве продукции «Халяль», в том числе список бойцов (при необходимости);

– данные о рекламациях и претензиях потребителей в отношении продукции, заявленной к маркировке знаком «Халяль», материалы проверок контролирующими (надзорными) органами за последние 12 мес и результаты их рассмотрения;

– перечень и состав сырья, вспомогательных материалов для всех продуктов, заявленных к маркировке знаком «Халяль», а также документы, подтверждающие их соответствие действующим нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт и настоящему стандарту;

– документ на сырье, подтверждающий благополучие в ветеринарном отношении хозяйств происхождения животных;

– разрешение на спецводопользование, информацию текущего года о санитарно-экологическом состоянии территории, на которой находится скважина (для питьевых и минеральных вод, разливаемых из подземных источников);

– нормативные документы, действующие на территории государства, принявшего настоящий стандарт, в соответствии с которыми производится продукция «Халяль», рецептуру, технологическую инструкцию, технологический регламент и др.;

– протоколы испытаний продукции, заявленной к маркировке знаком «Халяль», выполненные в текущем году, на соответствие установленным требованиям;

– копию сертификата соответствия на систему менеджмента безопасности пищевой продукции, на соответствие принципам надлежащей производственной практики (GMP), сертификата соответствия или декларации о соответствии на продукцию (при наличии);

– документы, подтверждающие соответствие упаковочного материала требованиям безопасности и настоящего стандарта;

– декларацию заявителя.

Все прилагаемые к заявлению документы должны быть заверены заявителем.

8.9В декларации, подписанной руководителем организации, заявитель должен гарантировать, что:

– при производстве продукции «Халяль» не использовалось сырье и вспомогательные материалы, относящиеся к харам или произведенные из харам: запрещенных животных или их частей и органов, растений и т. д., относящихся к категории «Харам», в том числе и произведенных с использованием ГМО из продуктов, относящихся к харам и т. д.

– продукты и процессы производства соответствуют требованиям настоящего стандарта.

Декларация может быть групповой на продукцию, изготовляемую по одному нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

8.10 Комиссия проводит анализ предоставленных документов.

8.11 По результатам анализа документов готовится заключение в произвольной форме, содержащее рекомендации о возможности проведения анализа состояния производства или решение об отказе в выдаче сертификата на право маркировки знаком «Халяль».

8.12 Решение об отказе в выдаче сертификата на право маркировки знаком «Халяль» принимается комиссией в случае, если по результатам анализа документов можно сделать вывод о несоответствии продукции установленным требованиям. Заявителю направляется решение с обоснованием прекращения работ по выдаче сертификата на право маркировки знаком «Халяль».

8.13 При положительных результатах рассмотрения документов комиссией проводится анализ состояния производства по программе, утвержденной руководителем уполномоченной организации, согласно приложению Д.

8.14 Анализ состояния производства проводится в отношении:

- технологической документации;
- компетентности персонала;
- идентификации продукции и прослеживаемости;
- управления регистрацией данных о качестве;
- документации системы менеджмента безопасности пищевой продукции;
- входного контроля сырья и материалов;
- контроля пищевых добавок и наличия сырья, содержащего ГМО;
- контроля и проведения испытаний;
- соблюдения требований к процессам получения переработанной пищевой продукции животного происхождения;
- соблюдения технологии производства;
- соблюдения требований к организации производственных помещений;
- соблюдения требований к используемому технологическому оборудованию и инвентарю;
- соблюдения требований к условиям хранения и удаления отходов производства;
- соблюдения требований к процессам утилизации продукции;
- санитарно-гигиенического состояния производства;
- управления контрольным, измерительным и испытательным оборудованием;
- корректирующих и предупреждающих действий;
- упаковки, маркировки продукции;
- процессов хранения, транспортирования и реализации продукции.

8.15 Идентификация и отбор образцов (проб) продукции

При необходимости проводится идентификация и отбор образцов (проб) продукции для проведения испытаний, а также проведение дополнительных испытаний на соответствие продукции требованиям настоящего стандарта.

Испытания продукции на соответствие требованиям технических регламентов, а для продукции, на которую требования технических регламентов не распространяются, на соответствие требованиям нормативных документов, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт, проводятся на образцах или типовых представителях продукции.

Типовые представители выбираются в случае большой номенклатуры однотипной продукции, соответствующей одному (одним) нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего настоящий стандарт, и изготавливаемой по единой технологии.

Решение с обоснованием выбора типового представителя продукции для проведения его испытаний принимается экспертом-аудитором «Халяль» органа по сертификации с учетом предложений заявителя и отражается в акте отбора образцов.

Отбор образцов проводится экспертом-аудитором «Халяль» органа по сертификации в соответствии с нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт, на продукцию и нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт, устанавливающими методы отбора и испытаний.

Заявитель обязан предоставить представителям органа по сертификации необходимые материалы и документы, а также обеспечить возможность проведения отбора образцов.

Отбор образцов осуществляется в присутствии заявителя с оформлением акта отбора образцов продукции по форме согласно приложению Е.

ГОСТ

(проект, ВУ, первая редакция)

Одновременно с отбором образцов проводится идентификация продукции. К идентификационным признакам в зависимости от вида продукции относятся:

- наименование и местонахождение изготовителя, продавца;
- наименование продукции;
- штриховой код (при наличии);
- дата изготовления;
- срок годности (срок хранения);
- обозначение нормативного документа, действующего на территории государства, принявшего настоящий стандарт, на продукцию;
- объем представленной партии;
- номинальное количество продукции в единице потребительской упаковки;
- вид упаковки, тары;
- масса (объем);

иная информация, указанная в товаросопроводительных документах, на упаковке.

Результаты идентификации продукции отражаются в акте отбора образцов.

Доставку образцов продукции в аккредитованную испытательную лабораторию (центр) для проведения испытаний, обеспечив их сохранность и условия транспортирования, осуществляет заявитель.

Проведение дополнительных испытаний на соответствие продукции требованиям настоящего стандарта организывает эксперт-аудитор «Халяль».

По результатам анализа состояния производства составляется акт, содержащий информацию по каждому пункту проверки. Акт подписывается членами комиссии и согласовывается с руководством проверяемой организации. Акт должен содержать выводы о способности предприятия стабильно выпускать продукцию «Халяль», соответствующую требованиям настоящего стандарта. Типовая форма акта проверки состояния производства (освидетельствования предприятия) для получения сертификата на право маркировки знаком «Халяль» приведена в приложении Ж. Один экземпляр акта направляется заявителю.

В случае обнаружения несоответствий, устранение которых невозможно в процессе проведения анализа состояния производства, в акте устанавливаются сроки устранения выявленных несоответствий.

По результатам анализа состояния производства комиссия может приостановить или прекратить работы.

Решение о приостановлении работ принимается в том случае, если путем проведения корректирующих мероприятий, согласованных с членами комиссии, заявитель может устранить обнаруженные несоответствия и их причины в установленные сроки. Решение о приостановлении работ сообщается в письменном виде заявителю.

С целью возобновления работ заявитель должен разработать корректирующие мероприятия по устранению выявленных несоответствий и их причин, обеспечить их выполнение и письменно проинформировать уполномоченный орган. При положительных результатах анализа выполнения заявителем корректирующих мероприятий комиссия принимает решение о возобновлении работ. О чем письменно сообщает заявителю в произвольной форме. В обоснованных случаях комиссия может провести проверку выполнения корректирующих мероприятий на предприятии.

Если заявитель не может устранить выявленные несоответствия и их причины в установленные сроки, работы прекращаются. Заявителю направляется решение с обоснованием прекращения работ по выдаче сертификата на право маркировки знаком «Халяль».

8.17 При положительных результатах работ комиссия принимает решение о выдаче сертификата на право маркировки знаком «Халяль», на основании которого уполномоченная организация осуществляет оформление, регистрацию и выдачу сертификата в соответствии с приложением К.

Правила заполнения сертификата приведены в приложении Л.

8.18 В случае расширения номенклатуры продукции, на которую выдан сертификат, оформляют дополнительное приложение к сертификату и указывают на нем номер протокола заседания комиссии, на котором принято положительное решение о выдаче сертификата. Такое приложение к сертификату может быть оформлено не позднее, чем за полгода до окончания срока действия выданного сертификата.

8.19 Работы, проводимые по выдаче сертификата на право маркировки знаком «Халяль», оплачивает заявитель. Оплата работ по проведению испытаний продукции осуществляется заявителем на проведение испытаний на основе договора на проведение испытаний с аккредитованной испытательной лабораторией (центром).

Приложение А
(справочное)

Требования к процессу очистки микробиологических продуктов

Способы очистки микробиологических продуктов:

- путем заливки водой, пока вкус, запах и цвет нечистого материала не исчезнет;
- путем промывания его в большом количестве воды, пока вкус, запах и цвет нечистого материала не исчезнет.

Если максимальный процесс очистки был проведен, но один из запахов или цветов нечистых материалов по-прежнему остался, так как его трудно удалить, такой продукт является чистым и может считаться халальным.

Приложение Б
(рекомендуемое)

Дебах

Б.1 Дебах используется для очищения от мугаллазаха.

Б.2 Общие требования

Для очищения от мугаллазаха:

а) необходимо сделать семь промываний, одно из которых должно быть с добавлением соли или почвы;

б) первое промывание производится с целью очистки от запрещенных компонентов, даже если для этого придется сделать несколько промываний. Вода от первой очистки не должна оставаться и следующее мытье считается вторым по счету;

в) должно использоваться достаточное количество соли или почвы для приготовления состава.

Б.3 Требования к почве должна быть:

Почва должна быть:

а) очищена от нечистот;

б) очищена от других примесей, например, масел.

Почва не должна быть использованной, то есть она не должна быть после обряда омовения сухой почвой за исключением случаев, когда эта почва очищается проливным дождем.

Б.4 Состояние воды для совершения дебаха

Вода должна быть:

а) природной;

б) очищенной от харам.

Приложение В
(обязательное)

Знак маркировки «Халаль»



Номер сертификата

Рисунок В.1

Приложение Г
(рекомендуемое)

Форма заявления на выдачу сертификата на право маркировки знаком «Халяль»

наименование уполномоченной организации

юридический адрес

ЗАЯВЛЕНИЕ *

на выдачу сертификата на право маркировки знаком «Халяль»

1 _____
наименование организации

юридический адрес _____

банковские реквизиты _____, УНП _____

телефон _____, факс _____

в лице _____
фамилия, инициалы руководителя организации-заявителя или индивидуального предпринимателя

заявляет, что _____
наименование продукции

соответствует требованиям _____
обозначение и наименование нормативного документа, действующего на территории государства, принявшего настоящий стандарт, (ГОСТ)

и просит провести анализ представленных документов, анализ состояния производства и при положительных результатах работ выдать сертификат на право маркировки знаком «Халяль».

2 Организация обязуется:

– обеспечить все условия для проведения работ на получение сертификата (предоставление документации, доступ ко всем подразделениям, ознакомление со всеми регистрационными документами);

– выполнять правила и порядок проведения работ на получение сертификата;

– обеспечивать стабильность выпуска продукции «Халяль»;

– оплачивать все расходы по проведению работ независимо от результатов.

Приложения **: _____

3 Контактное лицо _____, тел. _____

Руководитель организации

подпись

инициалы, фамилия

« ____ » _____ 20__ г.

Главный бухгалтер

подпись

инициалы, фамилия

« ____ » _____ 20__ г.

М. П.

* Количество строк для внесения информации не ограничено.

** Приводится полный перечень наименований прилагаемых документов.

Приложение Д
(рекомендуемое)

Форма программы проверки состояния производства (освидетельствования
предприятия) для получения сертификата на право маркировки знаком «Халяль»

наименование уполномоченной организации

юридический адрес

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель

наименование уполномоченной организации

подпись

инициалы, фамилия

«___»

20__ г.

ПРОГРАММА

ПРОВЕРКИ СОСТОЯНИЯ ПРОИЗВОДСТВА (ОСВИДЕТЕЛЬСТВОВАНИЯ ПРЕДПРИЯТИЯ)
ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ СЕРТИФИКАТА НА ПРАВО МАРКИРОВКИ ЗНАКОМ «ХАЛЯЛЬ»

на _____
наименование предприятия

1 Цель проверки: _____

2 Основание для проведения проверки: _____

3 Сроки проведения проверки: _____

4 Состав комиссии

инициалы, фамилия, должность

инициалы, фамилия, должность

инициалы, фамилия, должность

5 Обозначение нормативных документов, действующих на территории государства, принявшего
настоящий стандарт, в которых установлены требования к продукции «Халяль»:

6 Программа проверки состояния производства:

ГОСТ
(проект, ВУ, первая редакция)

№ п/п	Этапы проверки	Исполнитель
1	Анализ технологической документации Компетентность персонала Идентификация продукции и прослеживаемость Управление регистрацией данных о качестве Анализ документации системы менеджмента безопасности пищевой продукции Входной контроль сырья и материалов Контроль пищевых добавок и наличия сырья, содержащего ГМО Контроль и проведение испытаний Соблюдение требований к процессам получения переработанной пищевой продукции животного происхождения Соблюдение технологии производства Соблюдение требований к организации производственных помещений Соблюдение требований к используемому технологическому оборудованию и инвентарю Соблюдение требований к условиям хранения и удаления отходов производства Соблюдение требований к процессам утилизации продукции Санитарно-гигиеническое состояние производства Управление контрольным, измерительным и испытательным оборудованием Корректирующие и предупреждающие действия Упаковка, маркировка продукции Процессы хранения, транспортирования и реализации продукции	
2	Анализ протоколов периодических испытаний	
3	Идентификация продукции и отбор образцов для проведения испытаний (при необходимости)	
4	Проведение дополнительных испытаний на соответствие продукции требованиям настоящего стандарта (при необходимости)	
5	Оформление акта по результатам проверки	

Приложение Е
(рекомендуемое)

Форма акта отбора образцов продукции

АКТ
ОТБОРА ОБРАЗЦОВ ПРОДУКЦИИ *

от _____
дата

Аккредитованный орган по сертификации _____
(наименование аккредитованного органа по сертификации)

на _____
(местонахождение продукции)

у _____
(наименование заявителя)

мною _____
(фамилия, инициалы эксперта-аудитора «Халяль» аккредитованного органа по сертификации)

в присутствии _____
(фамилия, инициалы представителя заявителя)

отобраны образцы _____,

(наименование продукции)

изготовленной (поставленной) _____
[наименование изготовителя (продавца)]

для контроля на соответствие требованиям _____
(обозначение нормативного документа, действующего на территории государства, принявшего настоящий стандарт)

Отбор образцов произведен в соответствии с требованиями _____

(обозначение нормативного документа, действующего на территории государства, принявшего настоящий стандарт)

№ п/п	Наименование образцов продукции, ее реквизиты (изготовитель, штриховой код и др.)	Единица измерения	Размер партии	Дата изготовления и другие идентификационные признаки	Количество отобранных образцов

Результаты внешнего осмотра _____

Информация об идентификации продукции _____

Упаковка _____

Условия и место хранения _____

Эксперт-аудитор «Халяль» _____
подпись инициалы, фамилия

Заявитель _____
подпись инициалы, фамилия

Приложение Ж
(рекомендуемое)

Форма акта проверки состояния производства (освидетельствования
предприятия) для получения сертификата на право маркировки знаком «Халяль»

_____ наименование уполномоченной организации

_____ юридический адрес

_____ УТВЕРЖДАЮ

Руководитель _____

_____ наименование уполномоченной организации

_____ подпись

« ____ »

_____ инициалы, фамилия

_____ 20__ г.

АКТ
ПРОВЕРКИ СОСТОЯНИЯ ПРОИЗВОДСТВА (ОСВИДЕТЕЛЬСТВОВАНИЯ ПРЕДПРИЯТИЯ) ДЛЯ
ПОЛУЧЕНИЯ СЕРТИФИКАТА НА ПРАВО МАРКИРОВКИ ЗНАКОМ «ХАЛЯЛЬ»

« ____ » _____ 20__ г.

Наименование предприятия: _____

Юридический адрес: _____

Адрес производства: _____

Телефон: _____

Руководитель _____

Состав комиссии: _____

Представители предприятия, ответственные за проведение проверки: _____

Цель проведения проверки: _____

Основание для проверки: _____

Срок проведения проверки: _____

Требования к конфиденциальности: Информация, которая получена при обследовании
производства является конфиденциальной и огласке не подлежит.

Исходные данные:

- продукция, заявленная на право маркировки знаком «Халяль»;
- документация, по которой выпускается продукция;
- наличие серийных сертификатов соответствия, на продукцию;
- наличие на предприятии системы менеджмента безопасности (ИСО, НАССР и т. д);
- наличие рекламаций на заявленную к сертификации продукцию и др.

1 Анализ технологической документации:

- наличие учтенных экземпляров технологической документации, разработанной и согласованной в установленном порядке;
- наличие в технологической документации всех производственных операций и режимов, обеспечивающих производство продукции;
- своевременность актуализации технологической документации;
- наличие ответственного за технологическую документацию;
- обеспеченность документацией служб предприятия, производственных подразделений, рабочих мест;
- достаточность и согласованность приведенной номенклатуры показателей в технологической документации с требованиями нормативных документов, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

2 Компетентность персонала:

- уровень подготовки и соответствующего образования, стаж работы в данной должности;
- сведения о повышении квалификации персонала.

3 Идентификация продукции и прослеживаемость:

- объекты идентификации (сырье, вспомогательные материалы, готовая продукция, несоответствующая продукция, технологическое оборудование и т. д.);
- идентификация несоответствующей продукции;
- методы идентификации продукции (этикетка, ярлык, надпись, обозначение, журналы контроля и другие методы);
- сохранность маркировочных признаков в процессе производства и хранения;
- возможность прослеживаемости продукции в процессе производства и хранения.

4 Управление регистрацией данных о качестве:

- регистрация результатов контроля и испытаний (входного, в процессе производства, приемочного);
- данные о рекламациях и претензиях к готовой продукции;
- результаты проверок соответствия выпускаемой продукции требованиям нормативных документов, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт органами государственного надзора;
- организация, порядок хранения, архивирования зарегистрированных данных о качестве;
- регистрация рекламаций и принятых по ним мер;
- наличие книги жалоб и предложений, зарегистрированной в установленном порядке.

5 Анализ документации системы менеджмента безопасности пищевой продукции.

6 Входной контроль сырья и материалов:

- наличие на предприятии службы или ответственного по проведению данного вида контроля;
- наличие схем контроля сырья и вспомогательных материалов, соблюдение схем контроля сырья и вспомогательных материалов;
- наличие актуализированных нормативных документов, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт, в соответствии с которыми проводится входной контроль;
- регистрация результатов входного контроля;
- наличие на сырье вспомогательных материалов, документов, удостоверяющих качество и безопасность продукции, предусмотренных действующим законодательством.

7 Контроль за содержанием пищевых добавок и наличия сырья, содержащего ГМО:

- используемые пищевые добавки, в том числе возможность их применения для продукции и их предельно допустимое содержание;
- наличие в маркировке продукции информации об используемых пищевых добавках;
- наличие протоколов испытаний на ГМО на применяемое сырье.

8 Контроль и проведение испытаний:

- наличие на предприятии лаборатории, ее статус;
- документы, определяющие основные функции, права и ответственность службы контроля предприятия;
- наличие схем контроля, согласованных в установленном порядке;
- наличие в схемах контроля всех необходимых объектов контроля, показателей и параметров технологического процесса, подлежащих контролю, периодичности контроля, правильности выбора методов испытаний и т. д.;
- соблюдение схем контроля;
- способы регистрации результатов контроля;

ГОСТ

(проект, ВУ, первая редакция)

– наличие актуализированных нормативных документов, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт, устанавливающих требования к продукции, методам испытаний, приготовлению растворов, химических реактивов и т. д.;

– наличие достаточного количества испытательного оборудования для осуществления испытаний;

– наличие необходимого перечня химических реактивов для проведения испытаний и соблюдение сроков годности химических растворов и реактивов;

– наличие заключенных договоров с аккредитованной испытательной лабораторией (далее – АИЛ);

– наличие протоколов испытаний АИЛ;

– наличие и выполнение процедур по управлению несоответствующей продукцией;

– хранение контрольных образцов продукции.

9 Соблюдение требований к процессам получения переработанной пищевой продукции животного происхождения

10 Соблюдение технологии производства:

– соблюдение технологической дисциплины (соблюдение последовательности и точности выполнения технологических операций);

– наличие необходимой технологической документации на местах;

– обеспечение поточности технологического процесса, исключение встречных потоков сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции;

– наличие и правильность применения измерительного оборудования, осуществляющего контроль параметров технологического процесса.

11 Соблюдение требований к организации производственных помещений.

12 Соблюдение требований к используемому технологическому оборудованию и инвентарю.

13 Соблюдение требований к условиям хранения и удаления отходов производства.

14 Соблюдение требований к процессам утилизации продукции.

15 Санитарно-гигиеническое состояние производства:

– соблюдение требований санитарных правил и норм для предприятий соответствующих отраслей и требований настоящего стандарта;

– наличие ответственных за санитарное состояние производства;

– наличие ответственного лица или подразделения, осуществляющего контроль за санитарным состоянием производства;

– наличие и соблюдение графиков уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации;

– контроль сторонними организациями санитарного состояния производства;

– наличие уборочного инвентаря, его идентификация и места его хранения;

– наличие контроля за концентрацией моющих и дезинфицирующих веществ;

– способы регистрации результатов контроля санитарно-гигиенического состояния производства;

– требования, предъявляемые к персоналу, в том числе наличие санитарных книжек.

16 Управление контрольным, измерительным и испытательным оборудованием:

– наличие положения о метрологическом обеспечении предприятия (или приказа о назначении ответственного за метрологическое обеспечение);

– организация учета, регистрации средств измерений и испытательного оборудования;

– наличие графика метрологической поверки (аттестации или калибровки) средств измерений, согласованного в установленном порядке, и соблюдение сроков их проведения;

– наличие документов о результатах метрологической поверки (аттестации или калибровки) средств измерений;

– организация технического обслуживания и ремонта средств измерений.

17 Корректирующие и предупреждающие действия:

– наличие на предприятии документированных процедур «Корректирующие действия» и «Предупреждающие действия»;

– возможные несоответствия в процессе производства, корректирующие и предупреждающие действия;

– наличие процедуры использования, уничтожения или утилизации продукции, не соответствующей нормативных документов, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

18 Упаковка, маркировка продукции:

- маркировка готовой продукции в соответствии с требованиями настоящего стандарта, действующих нормативных документов, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт на продукцию;

- способ нанесения маркировки обеспечивает ее сохранность в течение всего срока годности при соблюдении установленных изготовителем условий хранения;

- упаковка готовой продукции в соответствии с требованиями настоящего стандарта, действующих нормативных документов, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт на продукцию;

19 Процессы хранения, транспортирования и реализации продукции в соответствии с требованиями настоящего стандарта:

- обеспеченность предприятия необходимыми средствами и механизмами, обеспечивающими погрузочно-разгрузочные работы;

- наличие складских помещений для хранения сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции;

- соблюдение условий хранения сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции в соответствии с требованиями нормативных документов, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт технологической документации;

- соблюдение идентификации хранящейся продукции, сырья и материалов;

- наличие договоров с транспортными компаниями, в которых отражены требования к состоянию транспортных средств;

- соблюдение требований нормативных документов, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт по транспортированию продукции, в том числе соблюдение температурных режимов транспортирования;

- наличие (проверка) санитарных паспортов на транспортные средства.

20 Результаты испытаний продукции, заявленной на право маркировки знаком «Халяль».

Выводы:

Акт составлен в 2(3)-х экземплярах и направлен:

заявителю – 1 экземпляр;

уполномоченной организации – 1 экземпляр;

в орган по сертификации – 1 экземпляр (при необходимости).

Члены комиссии:

С актом ознакомился и один экземпляр получил:

Руководитель предприятия

ГОСТ
(проект, ВУ, первая редакция)

Приложение К
(обязательное)

Форма сертификата на право маркировки знаком «Халяль»

СЕРТИФИКАТ на право маркировки знаком «ХАЛЯЛЬ»		
№ ХП. 00001		Срок действия с _____ по _____
Изготовитель _____ (наименование, _____ адрес)		
выполнил требования ГОСТ ХХХХХ-201Х и ему предоставляется право маркировки знаком «Халяль» продукции: _____ (наименование продукции, _____ обозначение нормативного документа, действующего на территории государства, принявшего настоящий стандарт)		
Сертификат выдан на основании решения комиссии протокол от _____ № _____		
Руководитель уполномоченной организации	_____	_____
	подпись	инициалы, фамилия
М. П.		

Рисунок К.1 – Форма сертификата на право маркировки знаком «Халяль»

Приложение Л
(обязательное)

Требования к бланкам сертификата, приложениям к сертификату и правила их заполнения

Л.1 Бланки сертификатов (далее – бланки) не являются документами строгой отчетности.

Бланки изготавливают на листах форматом А4 (210 × 297 мм) с регулярной фоновой сеткой.

Л.2 Бланки изготавливают типографским способом.

Л.3 Бланки заполняют исключительно с использованием электронных печатающих устройств. Заполняют лицевую сторону бланка.

Дополнительные записи в реквизитах, не предусмотренные на бланках, не допускаются.

Не допускаются неустановленные сокращения слов, а также любые исправления текста.

Л.4 Описание реквизитов

Л.4.1 В реквизите «№» приводят регистрационный номер сертификата (номер), состоящий из индекса «ХП» и пятизначного порядкового номера и (ХП. XXXXX).

Л.4.2 В реквизите «Срок действия» указывают дату, с которой, и дату, по которую действителен сертификат. Даты действия сертификата обозначают следующим образом: число месяца – двумя арабскими цифрами, порядковый номер месяца – двумя арабскими цифрами, год – четырьмя арабскими цифрами.

Л.4.3 В реквизите «Изготовитель» приводят полное наименование изготовителя продукции и его адрес, включая страну.

Л.4.4 В реквизите «Наименование продукции, обозначение нормативного документа, действующего на территории государства, принявшего настоящий стандарт» приводят:

– полное наименование продукции и обозначение документа, в соответствии с требованиями которого изготовлена продукция;

– номер партии, дату изготовления и размер партии или слова «серийное производство» в случае выдачи сертификата на продукцию серийного производства.

Сертификат может быть оформлен на конкретное наименование продукта или на вид продукции. В случае выдачи сертификата на вид продукции полная информация о продуктах приводится в приложении к сертификату.

В этом случае в сертификате в графе «Наименование продукции» приводят вид продукта. Приложение является неотъемлемой частью сертификата.

Л.4.5 В реквизите «Сертификат выдан на основании решения комиссии протокол от» приводят дату оформления и номер протокола комиссии.

Л.4.6 В реквизите «Руководитель уполномоченной организации» приводят подпись, инициалы, фамилию руководителя уполномоченной организации, печать уполномоченной организации.

Л.5 Бланки приложения к сертификату (бланки приложения) не являются документами строгой отчетности.

Бланки приложения оформляются на листах форматом А4 (210 × 297 мм) с регулярной фоновой сеткой.

Л.6 Бланки приложения изготавливают типографским способом.

Л.7 Бланки приложения заполняют исключительно с использованием электронных печатающих устройств. Заполняют лицевую сторону бланка приложения.

Дополнительные записи в реквизитах, не предусмотренные на бланках приложения, не допускаются.

Не допускаются неустановленные сокращения слов, а также любые исправления текста.

Л.8 Описание реквизитов

Л.8.1 В реквизите «Приложение к сертификату №» приводят регистрационный номер сертификата (номер), состоящий из индекса «ХП» и пятизначного порядкового номера и (ХП. XXXXX).

Л.8.2 В реквизите «Изготовитель» приводят полное наименование изготовителя продукции и его адрес, включая страну.

В реквизите «Продукция (наименование, обозначение нормативных документов, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт)» приводят:

- полное наименование продукции и обозначение документа (ов), в соответствии с требованиями которого (ых) изготовлена продукция;
- номер партии, дату изготовления и размер партии или слова «серийное производство» в случае выдачи сертификата на продукцию серийного производства.

В случае расширения номенклатуры продукции, на которую предоставлено право маркировки знаком «Халяль», в реквизите «Сертификат выдан на основании решения комиссии протокол от» указывают дату оформления и номер протокола комиссии.

В реквизите «Руководитель уполномоченной организации» приводят подпись, инициалы, фамилию руководителя организации, печать уполномоченной организации.

Л.8.3 В реквизите «Продукция (наименование, обозначение нормативных документов, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт)» приводят:

- полное наименование продукции и обозначение документа (ов), в соответствии с требованиями которого (ых) изготовлена продукция;
- номер партии, дату изготовления и размер партии или слова «серийное производство» в случае выдачи сертификата на продукцию серийного производства.

Л.8.4 В случае расширения номенклатуры продукции, на которую предоставлено право маркировки знаком «Халяль», в реквизите «Сертификат выдан на основании решения комиссии протокол от» указывают дату оформления и номер протокола комиссии.

Л.8.5 В реквизите «Руководитель уполномоченной организации» приводят подпись, инициалы, фамилию руководителя организации, печать уполномоченной организации.

Библиография

- [1] ТР ТС 005/2011 О безопасности упаковки
- [2] ТР ТС 009/2011 О безопасности парфюмерно-косметической продукции
- [3] ТР ТС 015/2011 О безопасности зерна
- [4] ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции
- [5] ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки
- [6] ТР ТС 023/2011 Технический регламент на соковую продукцию из овощей и фруктов
- [7] ТР ТС 024/2011 Технический регламент на масложировую продукцию
- [8] ТР ТС 029/2012 Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств
- [9] ТР ТС 033/2013 О безопасности молока и молочной продукции
- [10] ТР ТС 034/2013 О безопасности мяса и мясной продукции
- [11] СТБ 1100-2007 Пищевые продукты. Информация для потребителя. Общие требования
- [12] СТБ 1470-2012 Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Управление безопасностью пищевых продуктов на основе анализа опасностей и критических контрольных точек. Общие требования
- [13] Фетва № 19 –1998 года Европейского совета по фетвам и исследованиям
- [14] Глобальный стандарт Организации Исламская Конференция. Общие нормы халяльной пищи MHS 0110 (16.10.2009 г.) – OIC/SMIIC 1:2011 Организации Исламской Конференции (OIC) Институт метрологии и стандартов мусульманских стран (SMIIC)
- [15] Стандарт «Халяль» Малайзии MS 1500:2004, «HALAL FOOD»
- [16] Малазийский стандарт пневмопистолет MS 1500:2009. Рисунок-диск
- [17] Рекомендации Комиссии CODEX ALIMENTARIUS в стандартах:
 - а) Общие методические указания CODEX о заявлениях, о свойствах продуктов CAC/GL 1-1979 (Rev. 1-1991);
 - б) Общие методические указания в отношении использования арабского термина «HALAL» (Разрешено) CAC/GL 24-1997;
 - в) Рекомендуемые международные правила. Общие принципы пищевой гигиены CAC/RCP 1-1969
- [18] ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителей
- [19] ГОСТ Р 52499-2005 Добавки пищевые. Термины и определения
- [20] ГОСТ Р 52427-2005 Промышленность мясная. Продукты пищевые. Термины и определения
- [21] СТ РК 1353-2005 Колбасы вареные «Халал». Общие требования»
- [22] Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)
Утверждены Решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 г. № 299
- [23] Шариатский стандарт № 12 Шарика (Мушарака) и современные корпорации
- [24] Шариатский стандарт № 13 Мудароба
- [25] Шариатский стандарт № 9 Иджара, Иджара с последующим выкупом
- [26] Шариатский стандарт № 17 Сукук