

HALAL KONSALTING QURUP



---

**HAKQ**

HALAL QIDA STANDARTI

**QSAM - S1:2014**

حلال  
HALAL XALJALB



HALAL  
CONSULTING GROUP

**BAKI 2014**

## MÜNDƏRİCAT

1. Tətbiq sahəsi.....	3
2. Normativ istinadlar .....	3
3. Təriflər və terminlər .....	3
4. Məhsul və xidmətlərə qoyulan tələblər.....	6
5. <i>Halal</i> qida emalı .....	6
6. Emal, paylanma və təchizat .....	9
7. Rəhbərliyin vəzifəsi .....	10
8. Məntəqə (bina) .....	10
9. Qurğular, ləvazimatlar, maşınlar və emal vasitələri .....	11
10. Gigiyena, sanitariya və qida təhlükəsizliyi .....	11
11. <i>Halal</i> qidanın saxlanması, daşınması, təqdim edilməsi, satışı və paylanması .....	12
12. Qablaşdırma, nişanlama və reklam .....	12

## 1. TƏTBİQ SAHƏSİ

- 1.1. Bu standart halal qida məhsullarının hazırlanması məqsədi ilə qida zəncirində xammal və qidaların alınması, istehsalı, hazırlanması, emalı, satışı, qablaşdırılması, saxlanması, daşınması və markalanmaya dair tələbləri özündə əks etdirir.
- 1.2. Bu standart halal qida kimi bəyan edilmiş hər növ qida məhsuluna və xidmətlərə şamil edilir.
- 1.3. Bu standart qida zəncirində iştirak edən bütün müəssisələrə tətbiq edilə bilər.
- 1.4. Bu standart sertifikatlaşdırma üzrə tələbləri özündə əks etdirmir.

## 2. NORMATİV İSTİNADLAR

Bu standartda aşağıdakı standartlara və texniki şərtlərə istinad edilmişdir:

1. Qurani Kərim
2. İslam şəriəti
3. Malaziya Standartı (MS 1500:2009)
4. Halal Qida ümumi tələblər (OİC/SMIIC 1:2011)
5. Qida Məhsulları Gigiyenasının Ümumi Prinsipləri CAC/RCP 1-1969, REV. 4 (2003)
6. İSO 22000-2005
7. Halal Food Production, Mian Riaz, Muhammad Chaudry 2004
8. Опасные пищевые Е- добавки, Ю. А. Серов

## 3. Təriflər və Terminlər

Bu Standartda aşağıdakı termin və təriflərdən istifadə edilmişdir:

### 3.1. İslam qaydaları

3.1.1 Bu standartda İslam qaydaları dedikdə, İslam qanunları və Şəriət qanunları ekvivalent (bərabər, eyni yüklü) terminlər kimi istifadə edilmişdir.

3.1.2 İslam qaydaları dedikdə Allahın Qurani-Kərimdə müsəlmanlar üçün əmr etdiyi ( Bu qaydalar bəzən məzhəblərə görə fərqlənə bilər) və Məhəmməd peyğəmbərin (s.ə.a.s) tətbiq və tövsiyə etdiyi (sünnə) bütün qaydalar başa düşülür.

### 3.2 Qiblə

Müsəlmanların ibadət zamanı üz tutduqları istiqamət (Məkkə şəhəri – Kəbə evi)

### 3.3 Müsəlman qəssab

Müsəlman olan (yəni Kəlimeyi-Şəhadəti bilən və etiraf edən), əqli və fiziki qüsurları olmayan şəxs, *baliğ(həddi buluğ)*, heyvanların kəsilməsi ilə bağlı İslamda zəruri olan fundamental qaydaları və şərtləri tamamilə anlaya bilən. (Bəzi məzhəblərə görə qəssabın namaz qılması vacibdir. Əks halda həmin qəssab tərəfindən kəsilən heyvan halal hesab edilmir.)

### 3.4 Məzhəb

İslamda “getmək”, “yol”, “məktəb” mənasını verir.. Qida standartları ilə əlaqədar tələblərdə bu məzhəblər arasında fərqlər (məsələn, müsəlman qəssabın namaz qılıb qılmaması və s. məsələlər) mövcuddur. Təvsiyyə olunandır ki, bütün məzhəblərin qaydalarına riayət olunsun.

### 3.5 Nəcis

**Nəcis – Pislilik, təmiz olmayan maddə, şey və sairə. Məsələn:**

- a) tərkibində donuz və it, o cümlədən onlardan xaric olan hər hansı maye, onlardan törəyən istənilən bir şey;
- b) Qusmaq, irin, qan, xamr(alkaqollu və məstedici), leş, v sairə.

### 3.6 Halal

Şəriətlə icazə verilən və icrası heç bir şəri cəzaya səbəb olmayan iş və hərəkətlər nəzərdə tutulur.

### 3.7 Haram

Şəriətlə icazə verilməyən hər bir şey.

### 3.8 Təsmiyyə

Ad çəkilməsi-yəni “Bismillah və ya Allahu Əkbər” və s.

### 3.8 Zəbih

İslam qaydalarına görə kəskin bir alətlə kəsim.

### 3.9 Mübah

Edildiyinə və edilmədiyinə görə hər hansı bir məsuliyyət (günahı olmayan) tələb etməyən bir iş.

### 3.10 Məkrüh

Edilməməsi edilməsindən daha yaxşı olan iş. Təvsiyyə edilməyən iş.

### 3.11 Müstəhəb

Edilməsi daha yaxşı olan iş.

### **3.12 Halal qida/İçki**

Halal qida/içki dedikdə Şəriət qanunlarına müvafiq icazə verilən tərkibə malik və istehlak üçün təhlükəsiz, zəhərsiz və insan sağlamlığı üçün ziyansız olan hər bir şey.

### **3.13 Zəruri proqramlar (PRP)**

**İlkin Şərtlər Proqramları (ingilis dilində - PRPs)** – insan istifadəsi üçün təhlükəsiz qida və son məhsul istehsalı, emalı və çatdırılmasında bütün qida zəncirində gigiyenik mühitin yaradılması üçün məqbul sayılan əsas şərt və ya fəaliyyətdir. İlkin şərtlər proqramına müəssisənin ətraf sahəsinin saxlanması, binalar və sahələr, istehsalat avadanlıqlarının təmiri və təmizlənməsi, yuma və dezinfeksiya, suyun təhlükəsizliyi, çarpaz çirklənmə, zərərvericilərlə mübarizə sistemi, şəxsi gigiyena və s. Sanitariya və gigiyenaya aid tələblər.

### **3.14 Yaxşı İstehsalat Praktikasi (GMP)**

Yaxşı İstehsal Praktikasi – bütün qida müəssisələrinə tətbiq olunan ümumiləşdirilmiş əsas tələblər kompleksidir. Qabaqcıl İstehsal Təcrübəsi müvafiq sanitar-gigiyena vəziyyətinin əldə edilməsi üçün ümumi məqsədlər qoyur və açıq normalardan ibarətdir, yəni bütün tələblər yalnız son məqsədlə bağlıdır, lakin həmin məqsədin əldə edilməsi üçün vasitələr diktə edilmir (məsələn, “məhsulların toxunduğu səthlər asan təmizlənən və dezinfeksiya olunan olmalıdır”, lakin bu zaman səthin hansı materialdan hazırlanması tələbi qoyulmur).

İlkin Şərtlər proqramları təşkilatın fəaliyyət göstərdiyi qida zənciri hissəsindən və təşkilatın növündən asılıdır. Bu səbəbdən ekvivalent terminlər kimi bunlar istifadə oluna bilər: Yaxşı Kənd Təsərrüfatı Təcrübəsi (GAP), Yaxşı Baytarlıq Təcrübəsi (GVP), Yaxşı İstehsal Təcrübəsi (GMP), Yaxşı Gigiyena Təcrübəsi (GHP), Yaxşı İlkin İstehsal Təcrübəsi (GPP), Yaxşı Distribyutorluq Təcrübəsi (GDP) və Yaxşı Ticarət Təcrübəsi (GTP).

### **3.15 Yaxşı gigiyena praktikasi (GHP)**

Yaxşı Gigiyena Praktikasi GHP (və ya onun analoqu olan yaxşı istehsal təcrübəsi GMP) geniş istiqamətə malik olub, müəssisənin və şəxsi heyətin, infrastrukturun, istehsal obyektlərinin yerləşdirilməsini, müvafiq sanitar-gigiyenik vəziyyətin təmin olunmasını, şəxsi gigiyenaya riayət olunmasını, müvafiq nəqliyyatın həyata keçirilməsini, şəxsi heyətin təlimatlandırılmasını və digər işlərin bir çox aspektlərini əhatə edir.

### **3.16 Qida təhlükəsizliyi**

Qida məhsulunun təhlükəsi qidada bioloji, kimyəvi və ya fiziki amillərin mövcudluğu və sağlamlığına potensial mənfi təsir yarada bilən qidanın vəziyyəti. Qida məhsullarının təhlükəsizliyi istehlakçıların sağlamlığı və həyatları üçün məhsulların təhlükəsizliyi və ziyan vurmayaacağına təminat. Ərzaq təhlükəsizliyi istehsal və məhsulların çatdırılmasının bütün mərhələlərində təmin olunmalıdır.

### **3.17 Qida əlavələri**

Qida əlavələri – texnoloji mülahizələrə əsasən bilərəkdən və məqsədyönlü şəkildə qida xammalına və hazır qida məhsullarına, təbii xassələri saxlamaq və ya dəyişmək və yaxud qida məhsullarına lazımı xüsusiyyətləri vermək məqsədilə daxil edilən təbii və ya sintezləşdirilmiş birləşmələrdir.

Texnoloji proseslərin gedişində ayrı-ayrı əməliyyatların həyata keçirilməsi, məsələn, xammaldan tərkib hissələrinin çıxarılması, ağartma, təmizləmə və s. üçün istifadə edilən qida əlavələri və köməkçi materiallar arasında prinsipial fərq mövcuddur. Qida məhsullarına qida əlavələrinin texnoloji məqsədlərlə daxil edilməsi yeyinti məhsulunun xarici görünüşünün və orqanoleptik xüsusiyyətlərinin yaxşılaşdırılması, saxlanma prosesində məhsulun keyfiyyətinin qorunmasına və qida məhsullarının hazırlanma prosesinin sürətləndirilməsinə yönəlmişdir.

### **3.18 Geni modifikasiya olunmuş orqanizm (GMO)**

Geni modifikasiya olunmuş məhsulları və/və ya məhsulları özündə birləşdirən içki və qidalar. Geni modifikasiya olunmuş orqanizmlər başqa bir canlı növünə aid genin bitkiyə, heyvana və mikrobioloji qaynağa gen quruluşu dəyişdirmə texnikaları ilə ötürülməsi və xammalın DNT-sində (Dezoksiribonuklein turşusu) edilən dəyişikliklərlə əldə edilir.

### **3.19 Su heyvanları**

Suda yaşayaraq suyun xaricində həyatını davam etdirə bilməyən heyvanlar.

### **3.20 Amfibiya**

Həm suda həm də quruda yaşaya bilən heyvanlar

## **4. MƏHSUL VƏ XİDMƏTLƏRƏ QOYULAN TƏLƏBLƏR**

### **4.1 Halal qida emalı**

#### **4.1.1 Halal qida və içkinin mənbələri**

##### **4.1.1.1 Heyvanlar**

Heyvanlar iki kateqoriyaya bölünür:

#### 4.1.1.1.1 Quru heyvanları

Aşağıda göstərilən heyvanlardan başqa bütün quruda gəzən heyvanların ətləri halal hesab edilir:

- a) Şəriət qanunlarına uyğun kəsilməyən heyvanlar;
- b) Məsələn, donuz, it və onlardan törənənlər;
- c) Pələng, ayı, fil, pişik, meymun və s. kimi öz şikarını boğmaq üçün uzun dişlərə malik olan heyvanlar;
- d) Qartal, qırğı, şahin, kərkəz, quzğun, qarğa, çalağan, bayquş, və s. kimi yırtıcı quşlar;
- e) Siçovul, kərtənkələ, iblis, tarakan, qırxayaq, əqrəb, ilan, arı və digər buna bənzər həşəratlar və/və ya zəhərli heyvanlar;
- f) Arı (*nəhl*), şanapipik (*hud-hud*) və s. kimi İslamda öldürülməsi qadağan edilmiş heyvanlar;
- g) Bit, milçək və s. kimi iyrənc hesab edilən həşəratlar;
- h) Eşşək və qatır kimi *Şəriətlə* ətinin yeyilməsi qadağan edilmiş digər heyvanlar
- i) Qadağan olmuş heyvanların südü və yumurtası qadağandır,
- j) Halal olmayan heyvanlardan əldə edilən məhsullar halal sayılmır,
- k) Öz-özünə ölmüş heyvanlar,

#### 4.1.1.1.2 Dəniz heyvanları

Dəniz heyvanları balıq kimi yalnız suda həyat sürən və sudan kənarında yaşaya bilməyən heyvanlardır. Bütün balıq növləri halaldır amma yeyilməsi baxımından məzhəblər arasında fərq olduğu üçün müştəriyə bildirilməlidir.

Zəhərli, məstedici və həyat üçün təhlükəli olan heyvanlardan savayı bütün dəniz heyvanların yeyilməsi *halaldır*. Timsah, tısbağa və qurbağa kimi həm quruda, həm də suda yaşayan heyvanların əti *halal* deyil.

#### 4.1.1.2 Digər Halal Qidalar

##### 4.1.1.3 Bitkilər

Zəhərli, məstedici və sağlamlıq üçün təhlükəli hesab edilən bitkilərdən başqa bütün növ bitki və bitki məhsulları, eləcə də onların törəmələri *halaldır*.

##### 4.1.1.4 Göbələk və mikro-orqanizmlər

Zəhərli, məstedici və sağlamlıq üçün təhlükəli hesab edilən göbələk və mikro-örqanizmlərdən başqa bütün növ göbələk və mikro-örqanizmlər, onlardan əmələ gələn əlavə məhsullar, və/və ya onların törəmələri *halaldır*.

#### **4.1.1.5 Təbii minerallar və kimyəvi maddələr**

Zəhərli, məstedici və sağlamlıq üçün təhlükəli hesab edilənlərdən savayı bütün təbii minerallar və kimyəvi maddələr *halaldır*.

#### **4.1.1.6 İçkilər**

Zəhərli, məstedici və sağlamlıq üçün təhlükəli hesab edilən içkilərdən savayı bütün növ su və içkilərin içilməsi *halaldır*.

#### **4.1.1.7 Geni dəyişdirilmiş qida məhsulları (GMO)**

Geni dəyişdirilmiş məhsullar mübahisəli olduğu üçün və həmçinin bəzi ölkələrin yerli qanunvericiliyi tərəfindən qadağan olunduğu üçün qəbul edilmir. Geni dəyişdirilmiş qida məhsulları sertifikatlaşdırma sahəsinə aid edilmir. Bu tipli məhsullardan istifadə edildikdə həmin məhsul və xidmətlər sertifikatlaşdırılır.

### **4.1.2 Kəsim prosesi**

**4.1.2.1 Şəriət** qanununa müvafiq olaraq kəsim prosesində heyvanın aram olması vacib amillərdəndir.

Həmçinin aşağıdakı şərtlər də nəzərə alınmalıdır:

- a) Kəsim ruhi cəhətdən sağlam, *baliğ(həddi buluğ)olan*, müsəlman olmasını etiraf edən, əqli və fiziki qüsurları olmayan şəxs olmalıdır. Eyni zamanda heyvanların kəsilməsi ilə bağlı İslamda zəruri olan fundamental qaydaları və şərtləri tamamilə anlaya bilən, əməli (namaz qılan) müsəlman şəxs tərəfindən icra olunmalıdır;
- b) Kəsimi icra edən şəxs səlahiyyətli orqan tərəfindən verilmiş halal kəsim sertifikatına malik olmalıdır;
- c) Kəsim başqa məqsədlərlə olmayıb, yalnız Allah adını zikr etmək *niyyəti ilə* həyata keçirilməlidir. Kəsimi həyata keçirən şəxs kəsime dair zəruri bilgilərə malik olmalıdır;
- d) Kəsilən heyvan ətinin yeyilməsi halal olan heyvan olmalıdır;
- e) Kəsilən heyvan diri və ya həyat əlamətləri aydın sezilən (*həyat əl-müstəqirrəh<sup>1</sup>*) olmalıdır;
- f) Kəsilən heyvan sağlam olmalıdır;
- g) Kəsilməzdən dərhal öncə Bismilləhir-Rahmənir-Rahim (Təsmiyyə<sup>2</sup>) zikri deyilməlidir;

<sup>1</sup> Kəsim zamanı qanın sıçrayaraq çölə axması və kəsildikdən sonra heyvanın tərpənməsi həmin heyvanın kəsimdən qabaq diri və ya *həyat əl-müstəqirrəh* olmasına dəlildir.

<sup>2</sup>Təsmiyyə - Allahın adının çəkilməsi.



- h) Kəsimin üzü qiblə istiqamətində həyata keçirilməsi vacibdir.
- i) Kəsim xətti, alətləri və ləvazimatları yalnız *halal* kəsim üçün xidmət etməlidir;
- j) Kəsim üçün nəzərdə tutulan bıçaq iti olmalı, qan və digər çirkaba bulaşmamalıdır;
- k) Kəsim yalnız bir dəfəyə həyata keçirilməlidir.
- l) Halal kəsim prosesi xirtdəyin altından başlanır, uzunboğaz heyvanlar isə xirtdəkdən sonra kəsilir;
- m) Kəsim prosesi zamanı nəfəs borusu, qida borusu, hər iki yuxu arteriyası birdəfəyə kəsilməlidir ki qanaxmanı və ölümü sürətləndirsin (şəkil 1-2). Qanaxma özbaşına getməli və özbaşına başa çatmalıdır;
- n) Təlim keçmiş müsəlman nəzarətçi heyvanların Şəriət qanunlarına müvafiq kəsilmələrinə nəzarət etmək üçün təyin edilməli və bu işə cavabdeh olmalıdır.

4.2.1.2 Quşçuluqda yalnız *halal* kəsim nəticəsində təbii olaraq öldüyü hesab edilən heyvanlar pörtmə əməliyyatına ötürülə bilər. Pörtmə zamanı suyun hərarəti 51-53 °C olmalıdır.

4.2.1.3 Keyləşdirmək tövsiyyə edilmir. Lakin bu proses baş verərsə, Qoşma A-da göstərilmiş şərtlərə riayət olunmalıdır.

#### 4.2.1.4 **Emal, paylanma və təchizat**

Bütün emal olunmuş *halal* qida məhsulları aşağıdakı tələblərə cavab verməlidir:

- a) Qida məhsulu və ya onun inqrediyentləri *Şəriət* qanununa uyğun olaraq *halal* hesab edilməyən hər hansı bir heyvan mənşəli məhsullardan və ya komponentlərdən istifadə edilməklə emal edilməməli, yaxud *Şəriət* qanununa müvafiq olmayan tərzdə kəsilən heyvanlardan alınan məhsul və komponentlər olmamalıdır;
- b) *Halal* qida hansı miqdarda olmasından asılı olmayaraq *Şəriətlə* nəcis hesab edilən şeydən istifadə edilməklə emal edilməməlidir;
- c) Emal edilmiş qida və ya onun inqrediyentləri istehlak üçün təhlükəsiz olmalı, zəhərsiz, məstədicilənməyən və sağlamlıq üçün təhlükəsiz olmalıdır;
- d) Qida məhsulu nəcis olmayan qurğulardan və avadanlıqlardan istifadə edilərək hazırlanmalı, emal və istehsal edilməlidir; və
- e) Hazırlanma, emal, qablaşdırma, saxlanma və paylanma zamanı qida məhsulu a), b), c) və/və ya d) bəndində göstərilmiş tələblərə cavab verməyən digər hər hansı bir qida məhsulundan, yaxud *Şəriətlə* nəcis hesab edilən şeylərdən ayrı saxlanılmalıdır.

## 4.2 Rəhbərliyin vəzifəsi

- 4.2.1 Rəhbərlik halallıq tələblərinin icrası üçün (yalnız ət və ət məhsul istehsalçılarında şamil olunur) müsəlman (namaz qılan) işçi təyin etməli, yaxud da daxili halal nəzarət sisteminin həyata keçirilməsinin səmərəliliyini təmin etmək məqsədi ilə müsəlman heyətdən ibarət komitə yaratmalıdır.
- 4.2.2 Rəhbərlik təyin olunmuş şəxslərin *halal* məsələlərinə dair prinsiplər və onların tətbiqi ilə bağlı təlim keçmələrini təmin etməlidir.
- 4.2.3 Rəhbərlik *halal* nəzarət sisteminin həyata keçirilməsi üçün kifayət qədər resursların (məsələn, işçi qüvvəsi, avadanlıq, maliyyə və infrastruktur) olmasını təmin etməlidir.
- 4.2.4 Rəhbərlik namaz qılınması üçün şərait yaratmalıdır. (Namaz otağı və s.)

## 4.3 İnfrastruktur

Bina təhlükəsiz qida məhsulunun istehsalı üçün şərait yaradacağı tərzdə tərtib və inşa edilməli və ya təmir edilməli və məqsədyönlü istifadə üçün yararlı olmalıdır.

- 4.3.1 Binanın sxemi parazitlərə yoluxmaya, eləcə də əməliyyat zamanı və ya iki əməliyyat arasında çarpaz yoluxmaya qarşı müdafiə sistemi də daxil olmaqla düzgün istehsal prosesinə, düzgün işçi əməyinə, uyğun gigiyenik və təhlükəsiz istehsal prosesinə nəzarət edə bilmək üçün müvafiq olmalıdır.
- 4.3.2 Xammalın qəbul edilməsindən məhsulun istehsal prosesinin başa çatmasınadək onun istehsal prosesi çarpaz yoluxma halları ilə üzləşməməlidir.
- 4.3.3 Bina avadanlıqlarının təmizlənməsinə və qida gigiyenasına düzgün nəzarət etmək üçün uyğun şəkildə tərtib edilməlidir.
- 4.3.4 Tələblərə cavab verən sanitariya qurğuları ilə təmin edilməlidir.
- 4.3.5 Yüklənmə və boşaltma meydançası tez korlanan məhsulların səmərəli daşınmasına icazə verə bilən şəkildə tərtib edilməlidir.
- 4.3.6 Bina zərərvericilərin oraya daxil ola bilməsinə qarşı davamlı olmalı və müvafiq şəraitə malik olmalı, həmçinin zərərvericilərin törəndiyi potensial əraziləri aradan qaldırılmalıdır.
- 4.3.7 Bina işçi heyətinin və avadanlıqların qarşılıqlı yoluxmadan yayınmaq məqsədi ilə donuz ferması və onlarla bağlı fəaliyyət prosesindən tamamilə ayrılmalı və tam şəkildə təcrid olunmalıdır.

**4.3.8** Kəsim və emal məntəqəsi mütləq şəkildə *halal* kəsim və *halal* emal prosesinə müvafiq şəkildə olmalıdır.

**4.3.9** Sümükdən ayrılma, kəsilmə, qablaşdırma və saxlanma kimi karkas prosesi ya kəsim məntəqəsində, ya da səlahiyyətli orqan tərəfindən təsdiq edilmiş bu standartın tələblərinə cavab verən binada həyata keçirilməlidir.

**4.3.10** Ev heyvanları və digər heyvanların binaya daxil olmasının qarşısı alınmalıdır.

#### **4.4 Qurğular, ləvazimatlar, maşınlar və emal vasitələri**

**4.4.1** *Halal* qida emalı zamanı istifadə olunan qurğular, ləvazimatlar, maşınlar və emal vasitələri təmizlənməni asanlaşdırmaq üçün tərtib və inşa edilməli, eləcə də Şəriət qanunlarına müvafiq olaraq tərkibində nəcis olmayan materiallardan hazırlanmalı və yalnız *halal* qida istehsalı zamanı istifadə olunmalıdır.

#### **4.5 Gigiyena, sanitariya və qida təhlükəsizliyi**

**4.5.1** Gigiyena, sanitariya və qida təhlükəsizliyi *halal* qidanın hazırlanması zamanı tələb olunan ilkin zəruri şərtlərdir. Buraya işçi heyətin gigiyenasının müxəlif aspektləri, geyim, avadanlıqlar, ləvazimatlar, maşınlar və emal vasitələri, eləcə də qidanın emalı, istehsalı və saxlanması üçün nəzərdə tutulan tikililər daxildir.

**4.5.2** *Halal* qida istehsalçıları aşağıda qeyd edilmiş tədbirləri həyata keçirməlidir:

- a) Emala başlamazdan əvvəl xammalı, inqrediyentləri və qablaşdırma materialını yoxlamadan keçirməli və çeşidləməlidir;
- b) Zərərli kimyəvi maddələri *halal* qidadan təcrid edilmiş şəkildə saxlamalıdır;
- c) Qida məhsullarının plastik kütlə, şüşə və ya cihazdan ayrılan metal qırıntıları, toz, zərərli qaz və ya tüstü, eləcə də arzu olunmaz kimyəvi maddələr kimi kənar təsirlərlə təmasına yol verməməli; və,
- d) İcazə verilən qida əlavələrinin hədsiz istifadəsinə yol verməməlidir.
- e) İstehsal və emal prosesi zamanı lazım gəldiyi təqdirdə prosesi izləmək üçün müvafiq monitor qurğulardan istifadə edilməlidir.

#### **4.6 Halal qidanın saxlanması, daşınması, təqdim edilməsi, satışı və paylanması**

**4.6.1** Saxlanılan, daşınan, təqdim edilən, satılan və ya paylanan bütün halal qida məhsulları halal kateqoriyasına aid edilməli və müvafiq olaraq nişanlanmalı, eləcə də nəcisə qarşmanın qarşısını almaq üçün bütün mərhələlərdə *halal* olmayan şeylərdən təcrid edilməlidir.

**4.6.2** Daşınma üçün nəzərdə tutulan nəqliyyat vasitələri (məs. qoşqulu yük maşını) halal qida növünə uyğun olmalı, gigiyena və sanitariya tələblərinə cavab verməlidir.

#### **4.7 Qablaşdırma, nişanlama və reklam**

**4.7.1** *Halal* qida müvafiq şəkildə qablaşdırılmalıdır. Qablaşdırma materialları mənşə etibarını ilə *halal* olmalı və aşağıda göstərilən tələblərə cavab verməlidir:

- a) Qablaşdırma materialları *Şəriətlə* nəcis hesab olunan hər hansı bir xammaldan hazırlanmamalıdır;
- b) Onlar *Şəriətlə* nəcis hesab olunan şeylərə bulaşmış avadanlıqlardan istifadə etməklə hazırlanmamalı, emal edilməməli və ya istehsal edilməməlidir;
- c) Hazırlanması, emalı, saxlanması və ya daşınması zamanı bu materiallar a) və ya b) bəndlərində göstərilən şərtlərə cavab verməyən istənilən digər bir qida məhsulundan, eləcə də *Şəriətlə* nəcis hesab edilən digər şeylərdən təcrid edilməlidir;
- d) Qablaşdırmanın dizaynı, nişanı, rəmzi, logosu, seçilmiş ad və şəkil azdırıcı olmamalı və/və ya *Şəriət* qanunlarının prinsiplərini pozmamalıdır.

**4.7.2** Qablaşdırma prosesi təmiz və gigiyenik tərzdə və sağlam sanitariya şəraitində həyata keçirilməlidir.

**4.7.3** Məhsulun üzərinə vurulan və bilavasitə onunla təmasda olan nişan təhlükəsiz və *halal* olmalıdır.

**4.7.4** Hər bir konteyner aydın və silinməyən nişanlarla işarələnməli və ya onun üstünə üzərində aşağıda qeyd edilmiş məlumat olan yarıq vurulmalıdır:

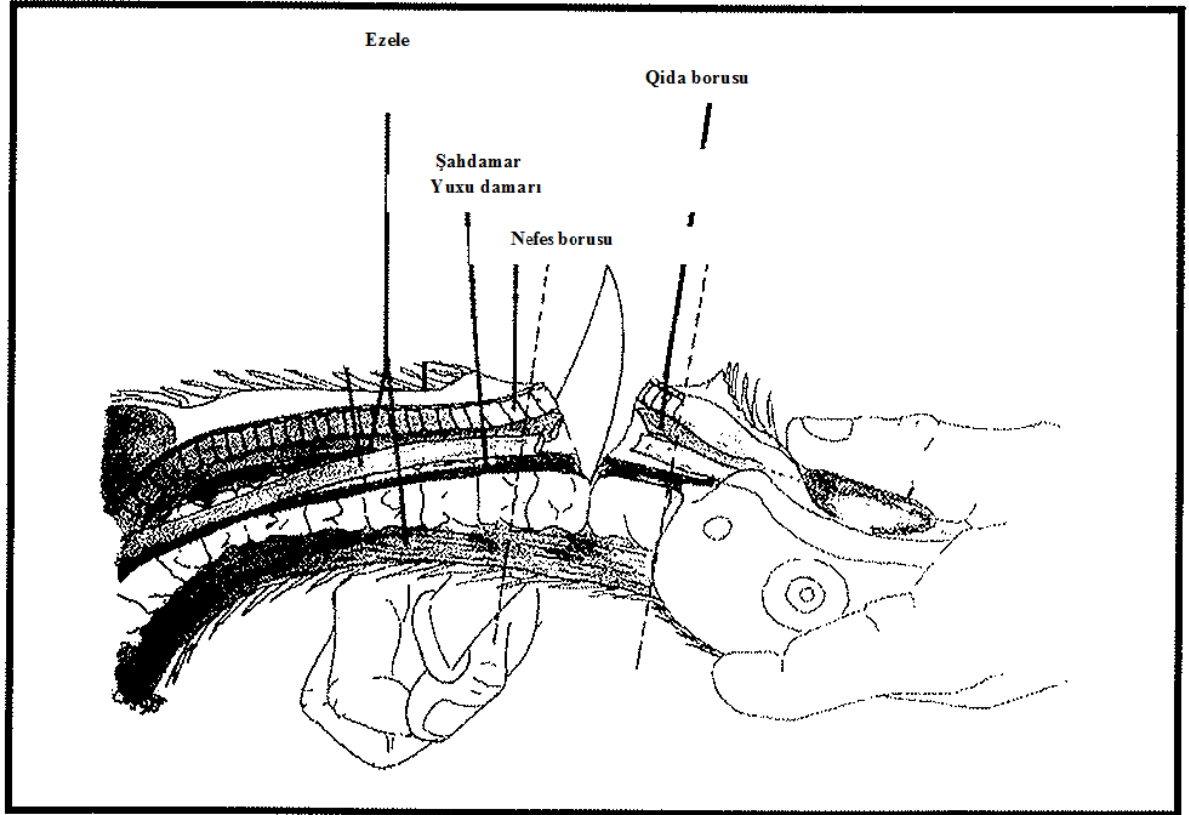
- a) Məhsulun adı;
- b) Metrik sistemlə göstərilmiş xalis çəki;
- c) İstehsalçı şirkətin adı və ünvanı, idxal edən və/və ya distribütor və ticarət nişanı
- d) İnqrediyentlərin siyahısı
- e) Tarixi müəyyən edən kod nömrəsi və/və ya istehsal bar kodu (partiyanömrəsi) və son istifadə tarixi; və
- f) İstehsalçı ölkə

g) Halal işarəsi məhsulun üzərinə vurulmalıdır.

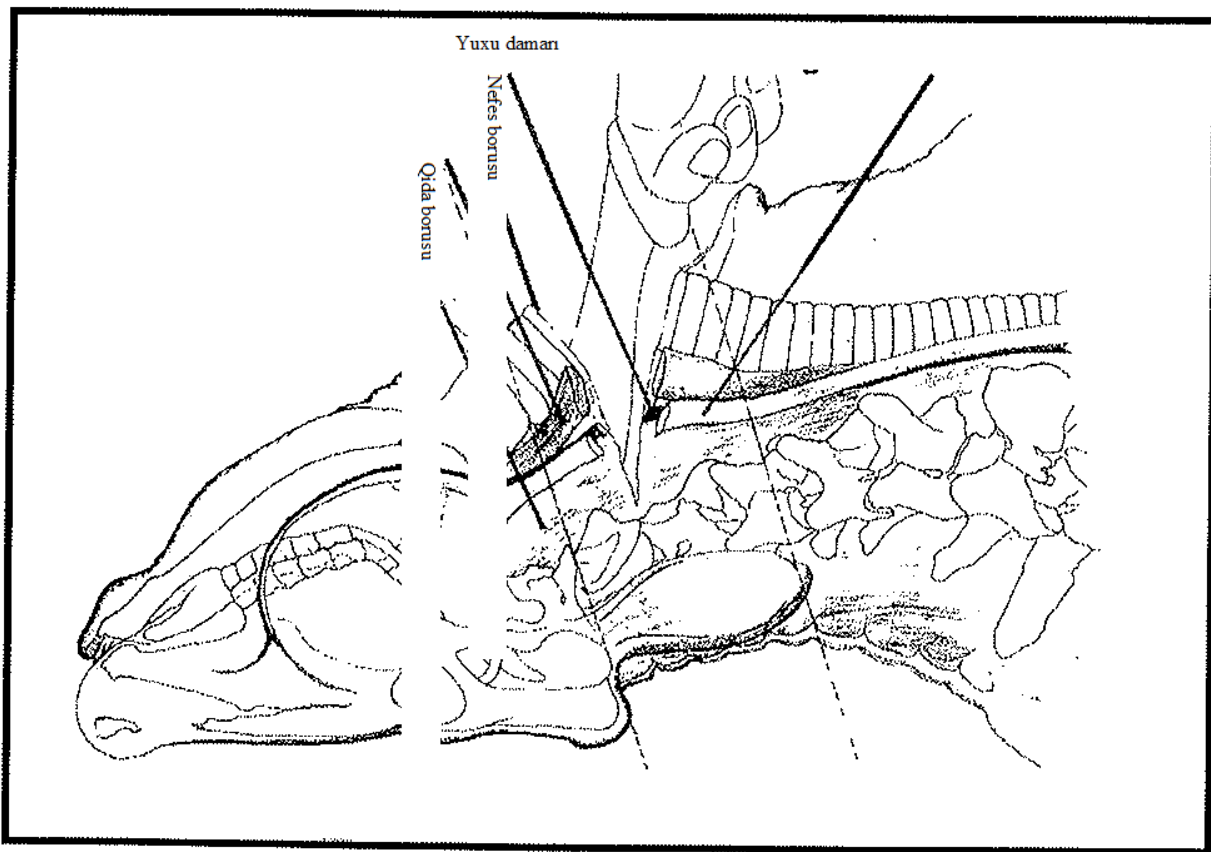
Hər cür pulcuqlu balıq, krevet (xırda dəniz xərcəngi) və pulcuqlu balıq kürüsü və ondan hazırlanan məhsullar “pulcuqlu balıq” kimi münasib şəkildə markalanmalıdır (Cəfəri məzhəbinə görə balıq pulcuqlu olmalıdır). Digər su heyvanları “pulcuqsuz balıq” kimi markalanmalıdır.

**4.7.5** Məhsulun reklamı *Şəriət* qanunlarının prinsiplərinə zidd olmamalı və *Şəriət* qanunlarının əksinə olan qeyri-etik elementləri əks etdirməməlidir.

Şəkil (Əlavə)



Şəkil B (Mal kəsimi)



**Qoşma A**  
**(normativlər)**

**Quşların kəsində keyləşdirmə üzrə tələblər**



**A1. Ümumi tələblər**

**A1.1.** Kəsim İslamda müvafiq qaydalara cavab verən tələblər əsasında həyata keçirilməlidir.

A1.2. Heyvan kəsim zamanı diri və ya həyat əlamətləri aydın sezilən (həyat əl-mustaqirra) olmalıdır.

A1.3. Keyləşdirmə tövsiyə edilmir. Lakin bu proses həyata keçirilməli olarsa, elektrik üsulu keyləşdirməyə icazə verilir.

A1.4. Keyləşdirmə aparatının istifadəsi bu bərdə təlimatlandırılmış müsəlman şəxsin nəzarəti altında olmalı, mütəmadi olaraq səlahiyyətli orqan tərəfindən manitorinq aparılmalıdır.

A1.5. Keyləşdirmə heyvanın ölümü ilə nəticələnməməli və ya onun fiziki xəsarət almasına səbəb olmamalıdır.

A1.6. Heyvanların keyləşdirilməsi üçün istifadə olunan keyləşdiricilər *nəcis* kateqoriyasına aid olduğu təqdirdə *halal* kəsimin baş tutması üçün keyləşdirmə ləğv edilməlidir.

## **A2. Elektrik keyləşdirmə**

A2.1. Elektrik keyləşdirmə səlahiyyətli orqan tərəfindən icazə verilən keyləşdirmə növlərindən olmalıdır.

A2.2. Heyvanların *halal* kəsimində istifadə olunan keyləşdirici hər iki elektrodun beyin hissəsində yerləşdirildiyi “yalnız başdan keyitmə” üsulu ilə tətbiq edilməlidir.

A2.3. Quşların elektrik keyləşdirilməsi yalnız “su vasitəsilə” həyata keçirilir.

A2.4. İstifadə olunan cərəyan şiddətinin gücü təlimatlandırılmış müsəlaman şıxsın nəzarətində olmalı və səlahiyyətli orqan tərəfindən yoxlanılmalıdır. Keyləşdirmənin parametrlərinə dair təlimatlar Cədvəl A1 -də göstərilmişdir.

### **Cədvəl A1. Toyuğun elektrik keyləşdirilməsi üzrə əsas göstərisilər**

Məhsulun növü	Cərəyan (Am.)	Müddət (San.)
Qanadlılar	0.20 – 0.5	1.00 – 3.00