

Az élelmiszerek gyártásának, szállításának forgalmazásának HALAL megfeleltetése: követelmények, megoldások

ابن
جابر حيان

JABIR BIN HAYAN

FATHER OF MODERN CHEMISTRY



Dr. Martin Andrea
ügyvezető
GEBER Consulting GmbH



Dr. Abdel Rahman
Mihalfy sejk

Actual situation

According to prescribed regional standards:

70 %

Raw materials ?



Manufacturing
procedure



Finance ?

C
B



Halal storage



MARKET



Halal cargo

Jakim Malaysia

MUI Indonesia

UAE Emirates

MUI Singapore

30%

Slaughtered or packed or processed according to Shariya law but

NOT HALAL

INPUTS: Once upon a time everything was HALAL....or Organic



EU HALAL FATWA as an Islamic Authority committed its HALAL activities regarding Islamic jurisdiction based on OIC (Organization of Islamic Cooperation) Halal Food Standards in Europe which is recognized by ICRIC





Organisation of Islamic Cooperation



OIC GUIDELINE



License



HALAL CERTIFICATE

Signature
OIC

Signature
FATWA



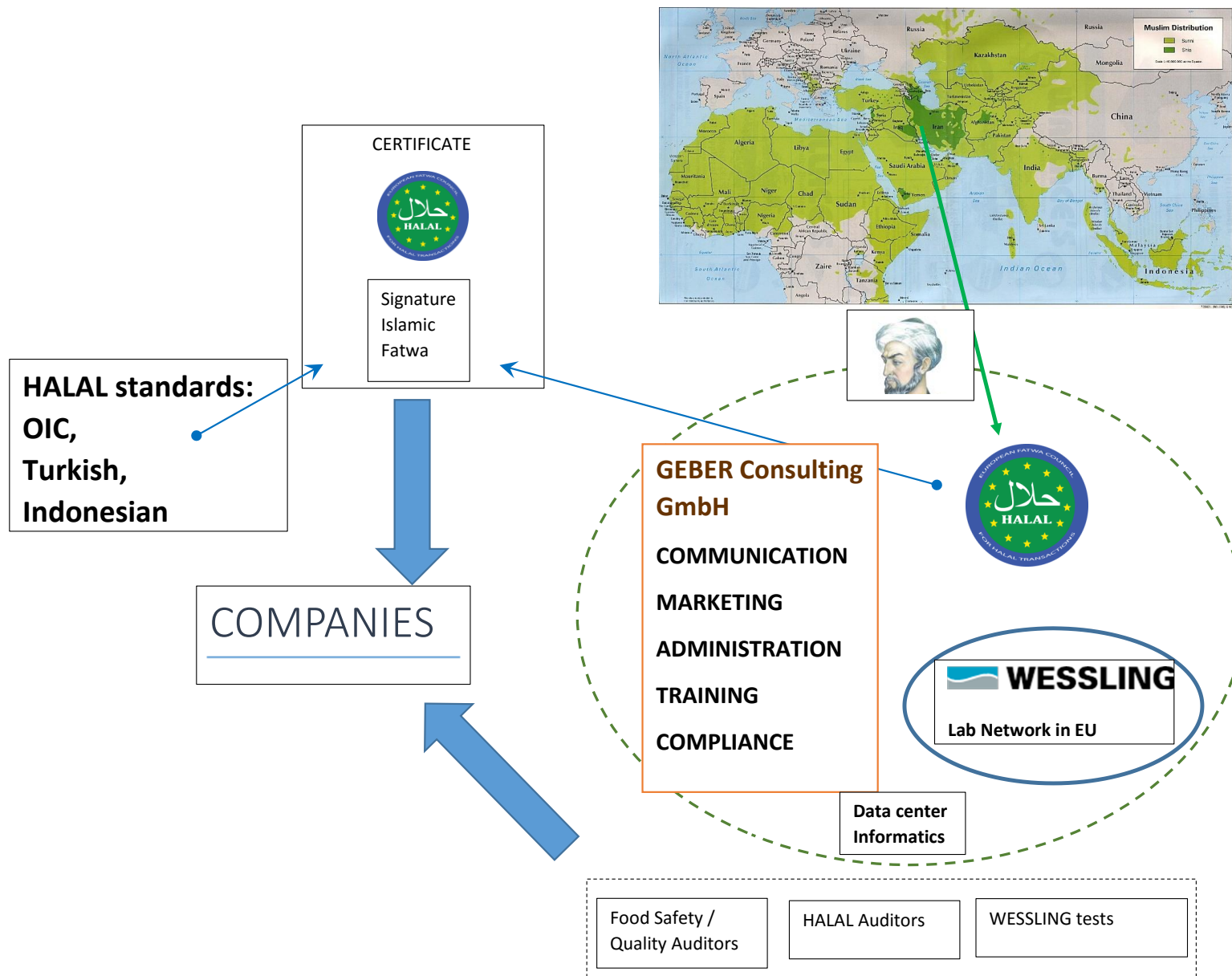
SCHOLARS AND ULEMAS OF ISLAMIC
WORLD

Fatwa

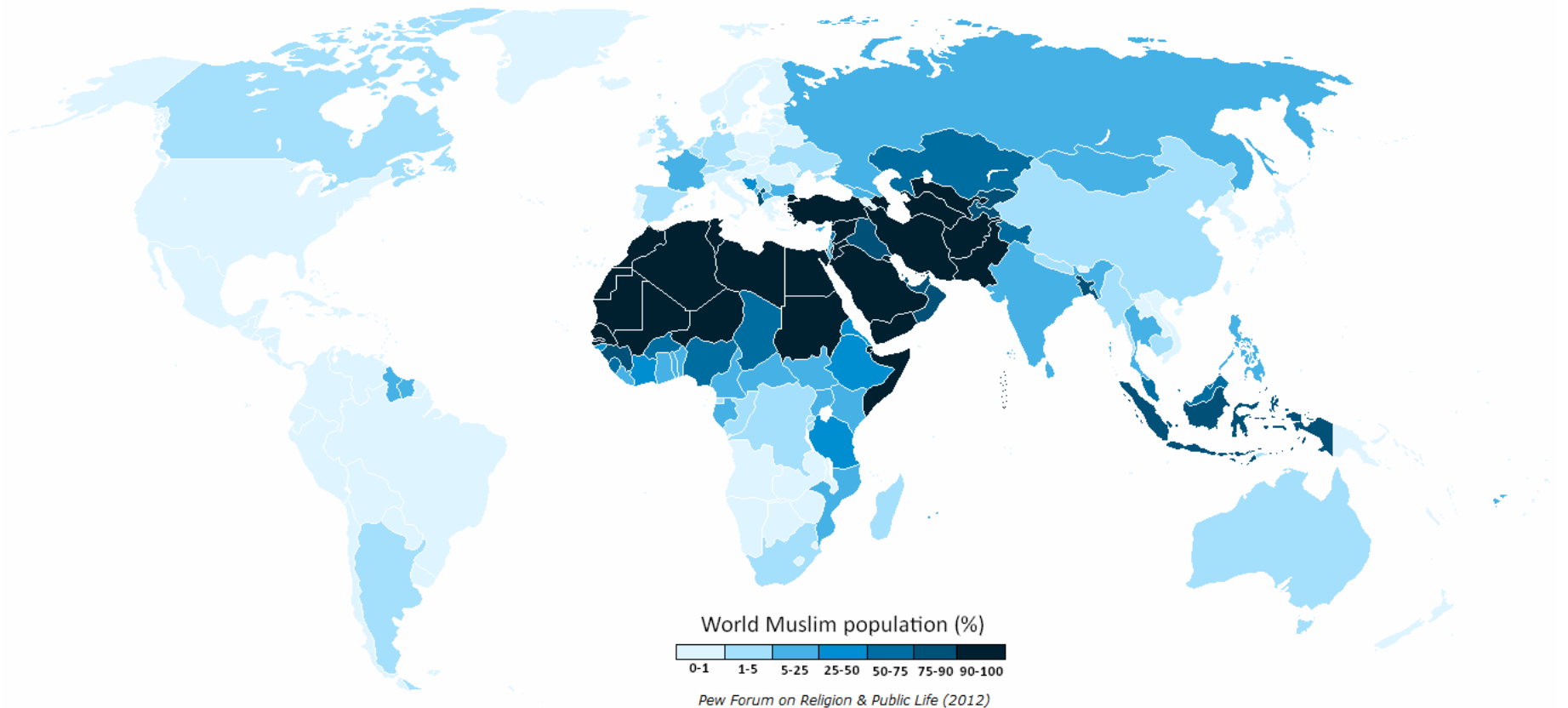


UP TO DATE SCIENCE, ACCREDITED METHODS,
WESSLING

Tanúsítást kiadó vallási hatóság és az együttműködő szervezetek



Az iszlám a legfiatalabb monoteista világvallás, amely az Arab-félszigeten keletkezett Kr. u. a VII. században



Az iszlám hívők százalékos megoszlása a Földön 2009-ben

By HaireDunya - from a blank map, the reference of the map is based on the Pew Forum on Religion & Public Life report in 2009, CC BY-SA 3.0, <https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=8104093>

Mi HALAL (Megengedett) a XXI. században?

„Megengedett számotokra minden négylábú jószág, kivéve, melyek említve vannak nektek. Nem megengedett a vad, ha zarándokúton vagytok.”

„Megengedett számotokra, mit a tengerből vadásztok.”

*„Megtiltatott nektek **a dög, a vér, a disznóhús**, és ami nem Allahnak szentelt. (Megtiltatott) a fojtott, az agyonütött, a lezuhant, a ledöfött, és amit ragadozó evett, kivéve, ha elvégzitek rajtuk az előírt vágást. (Megtiltatott) az, amit bálványoknak áldoztak, s amit sorshúzással osztanak fel, mert ez istentelenség.”*

Fordította: Dr. Abdel Rahman Mihalfy sheikh

Egyszer volt hol nem volt: kezdetben minden „HALAL” volt vagy „BIO”, vagyis természetes

- A Próféta (béke reá) idejében **minden természetes**, organikus volt. Semmi sem szennyezte a talajt és a vizeket. Kevés esély volt arra, hogy szennyeződés legyen fellelhető állati takarmányokban, ami később kockázatos emberi fogyasztás szempontjából is. A Halal minősítés ezért nagyon egyszerű volt. Elő volt írva, hogy az állat vágása Allah nevének említése mellett történhet egy éles késsel, majd ellenőrizni kell a kivérzést.
- Alapvetésként a legtöbb Korán vers a Tayib-ot, azaz jót, üdvöst ír elő, ezért Iszlám szempontból a Tayib státusz meglétét kell, hogy ellenőrizzük, hogy jó legyen az egészségnek és Allah forrásából származzon.

Magyarázat: Dr. Abdel Rahman Mihalfy sheikh

1. A Halal-menedzsment rendszerrel szembeni követelmények

1.1. Halal-menedzsmentrendszer

1.2. Halal- csoport

1.3. Dokumentáció

1.4. A Halal-termék visszakövethetősége és visszahívási rendszere

2. Tisztítás

- 2.1. A Halal-termékek gyártása előtt megfelelő tisztítás történik
- 2.2. Alkoholtartalmú tisztítószerekkel történő tisztítás után tiszta vízzel öblítenek

3. Receptúrák, nyersanyagok, feldolgozási eljárások

- Az eljárási változtatásokat dokumentálták és azok visszakövethetők
- Biztosított a Halal-nyersanyagok és -összetevők használata
- A felhasznált zselatin Halal-termék
- Az üzemben nem áll fenn megnövekedett kockázat sertéshús feldolgozása miatt
- Rendelkezésre áll a szállító nyilatkozata arról, hogy a szállított áru alkoholtól és nem engedélyezett állati összetevőktől mentes
- A végtermékek specifikációiból felismerhető a Halal-státusz (sertés DNS-től, alkoholtól, stb. mentes)
- A receptúrák folyamatparaméterei nem befolyásolják a Halal-státuszt
- Amennyiben a Halal-termékeket bérfeldolgozásban külső cég állítja elő, úgy rendelkezésre áll azok aktuális Halal-tanúsítványa az előírt szabvány szerint

4. Izolálás és megjelölés

- 4.1. A Halal és az egyéb termékek megfelelő időbeli/helybeli szétválasztása a feldolgozás alatt biztosított
- 4.2. Az időbeli/helybeli szétválasztás és a megfelelő csomagolás a raktározás során (nyersanyagok, félkész és késztermékek) biztosított
- 4.3. A termékek gyártás és raktározás során történő megjelölése megfelelő és helyes

5. Csomagolás, címkézés

- 5.1. Az EU HALAL FATWA logó felhasználása megfelel az előírásoknak, ill. csak a tanúsított terméken történik
- 5.2. Csomagolóanyag Halal státuszú, ami dokumentummal igazolt
- 5.3. A végtermékek igazolásai és címkéi – a Halal-státuszra vonatkozóan - helyesek
- 5.4. A raktározás során biztosított a megfelelő csomagolás
- 5.5. A kiküldés során biztosított a megfelelő csomagolás

A / Előállítás és körülményei

- A.1. Felhasznált alapanyagok Halal besorolásúak
- A.2. Használt színezékek, aromák, adalékanyagok, Halal minősítettek és ez dokumentálható
- A.3. Használt zselatin nem sertés eredetű vagy zselésítő anyag nem állati eredetű
- A.4. Termék alkoholt összetevőként nem tartalmaz

B / Termékek beltartalmi követelményei

- B.1. Mikrobiológiai stabilitás megfelelő, parazitákat nem tartalmaz.
- B.2. Toxinok, antibiotikumok, hormonok, nehézfémek, egyéb vegyszermaradványok és egyéb káros anyagok határérték alatt vannak. Ennek dokumentálására rendelkezésre áll a kizárólagosan az EU HALAL FATWA által akkreditált laboratórium eredménye.
- B.3. Termék GMO mentes az előírt módszertan szerint. Ennek dokumentálására kizárólagosan az EU HALAL FATWA által akkreditált laboratórium eredménye rendelkezésre áll.

COOPERATION AGREEMENT WITH WESSLING



**COMMON
ACHIEVEMENTS:**

**EHF-GFSI HALAL
STANDARD
and
OIC-GFSI HALAL
STANDARD**



GEBER Consulting GmbH

**Siebensterngasse 42-44/2
A-1070 Wien
Tel.: +36 30 2106153**

Dr. Martin, Andrea
ügyvezető, vezető szakértő és auditor
martin@geberconsulting.eu
info@geberconsulting.eu
dr.martin.andrea@gmail.com

