

**ДЕРЖАВНЕ ПІДПРИЄМСТВО «УКРМЕТРТЕСТСТАНДАРТ»
ДЕРЖАВНА УСТАНОВА «НАУКОВО-МЕТОДИЧНИЙ ЦЕНТР
ВИЩОЇ ТА ФАХОВОЇ ПЕРЕДВИЩОЇ ОСВІТИ» МІНІСТЕРСТВА ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИ**

ВИМОГИ ДО СЕРТИФІКАЦІЇ ХАЛЯЛЬ В УКРАЇНІ ТА ЗА ЇЇ МЕЖАМИ

методичні рекомендації

**Івано-Франківськ
2025**

УДК 351.779:619:614

Методичні рекомендації схвалено та затверджено до друку Науково-методичною радою ДП «Укрметртестстандарт» (протокол № 5 від 24.04. 2025 р.).

Методичні рекомендації затверджено і прийнято до впровадження в практику Науково-методичною Радою Державної установи «Науково-методичний центр вищої та фахової передвищої освіти» Міністерства освіти і науки України (протокол № 4 від 05.05. 2025 р.).

Автори:

Кіт Алла Анатоліївна, кандидат ветеринарних наук, менеджер систем якості ТОВ «IMPEROVO FOODS INTERNATIONAL», м. Івано-Франківськ

Рубан Олег Миколайович, кандидат медичних наук, заступник генерального директора ДП «Укрметртестстандарт», м. Київ

Богатко Надія Михайлівна, доктор ветеринарних наук, професор, завідувач кафедри ветеринарно-санітарної експертизи та лабораторної діагностики Інституту післядипломного навчання керівників і спеціалістів ветеринарної медицини Білоцерківського національного аграрного університету, м. Біла Церква

Мазур Тетяна Григорівна, кандидат ветеринарних наук, доцент, доцент кафедри загальної екології та екотрофології, директор Інституту післядипломного навчання керівників і спеціалістів ветеринарної медицини Білоцерківського національного аграрного університету, м. Біла Церква

Букалова Наталія Володимирівна, кандидат ветеринарних наук, доцент, доцент кафедри ветеринарно-санітарної експертизи, гігієни продуктів тваринництва та патологічної анатомії імені Й.С. Загаєвського Білоцерківського національного аграрного університету, м. Біла Церква

Богатко Альона Федорівна, доктор філософії PhD у галузі знань 21 – Ветеринарна медицина, асистент кафедри епізоотології та інфекційних хвороб Білоцерківського національного аграрного університету, м. Біла Церква

Вимоги до сертифікації Халяль в Україні та за її межами: методичні рекомендації / [А.А. Кіт, О.М. Рубан, Н.М. Богатко, Т.Г. Мазур, Н.В. Букалова, А.Ф. Богатко]. Івано-Франківськ, 2025. 31 с.

Методичні рекомендації покликані надати роз'яснення щодо вимог сертифікації халяльної продукції за її виробництва та обігу в Україні та за її межами відповідно до вимог міжнародного та національного законодавства. Швидке зростання халяльної індустрії зумовлене суворими правилами безпеки харчових продуктів, чистотою та слідуванням принципам чесної гри, що включають розуміння ісламських принципів та наукових знань, від яких залежить майбутнє зростання галузі. У методичних рекомендаціях вказані вимоги українського законодавства для сертифікації Халяль, зокрема атестації потужностей з виробництва Халяль та вимог щодо до пакету документів для отримання сертифіката «Халяль» в Україні. Авторами також викладено вимоги до міжнародної сертифікації Халяль, яка здійснюється відповідно стандартів ОАЕ, Малазії, Індонезії тощо. Саме тому сертифікація продукції за релігійними стандартами набирає все більших обертів. Халяльна продукція стає все популярнішою серед не мусульман завдяки своїй чистоті та потенційній користі, а позитивні моральні цінності навчають споживачів піклуватися про своє здоров'я та навколишнє середовище.

Методичні рекомендації будуть корисними для офіційних осіб, що здійснюють контроль виробництва халяльної продукції на відповідність вимогам законодавства, спеціалістам уповноважених лабораторій ДПСС, фахівцям науково-дослідних установ, вимірювальних лабораторій, слухачам післядипломного навчання керівникам і спеціалістам ветеринарної медицини, а також для здобувачів закладів ветеринарної освіти, науковців.

Рецензенти: Салата В.З., д. вет. наук, професор (Львівський національний університет ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького); Руснак В.С., к. вет. н., (Житомирська регіональна державна лабораторія Держпродспоживслужби)

Вступ

Економічна криза в Україні змушує державу, підприємств-виробників та інвесторів шукати нові стратегічні напрями розвитку країни та диверсифікувати ринки збуту продукції. Перспективи у цьому напрямку має сільськогосподарська та харчова галузь вітчизняної економіки. Експортний потенціал цих галузей може стати першим поштовхом до виходу з економічної кризи, розширення зовнішньоекономічних зв'язків і відкриття нових ринків збуту для продукції. Перспективами збуту агропродукції можуть бути мусульманські країни Близького Сходу і Північної Африки, які є одними з найбільших імпортерів продовольства у світі: за рахунок імпорту вони задовольняють приблизно 50% власних потреб у продовольстві.

Однак, інтеграція України у світове економічне співтовариство є неможливою без системи сертифікації продукції та систем якості. Заради задоволення потреб мусульманських споживачів, підприємства-виробники намагаються сертифікувати свою продукцію як таку, що не суперечить нормам шаріату, тобто є дозволеною для вживання мусульманами, відповідає вимогам сертифікації «*halal*». Державна система сертифікації повинна сприяти утворенню правових основ, форм і методів робіт із сертифікації, спрямованих на забезпечення безпеки продукції для життя і здоров'я людей, охорону навколишнього середовища, запобігання виникненню природних і техногенних катастроф, економії трудових, природних і енергетичних ресурсів.

Природна міграція населення, а особливо останні зміни на геополітичній арені призвели до значного збільшення мусульманського та іудейського населення на території Центральної Європи, в тому числі і в Україні. Туризм також диктує свої правила, і якщо раніше спостерігався масовий туризм з України в арабські країни, то зараз, присутня і яскраво виражена зворотна тенденція. Виросла зацікавленість фермерських господарств у збуті своєї продукції на територіях іудейських та мусульманських країн. Швидке зростання халяльної індустрії зумовлене суворими правилами безпеки харчових продуктів, чистотою та слідуванням принципам чесної гри, що включають розуміння ісламських принципів та наукових знань, від яких залежить майбутнє зростання галузі. Саме тому сертифікація продукції за релігійними стандартами набирає все більших обертів.

Сертифікація «*halal*» - управлінський інструмент забезпечення якості продукції, дозволяє відкривати значні перспективи для експорту харчової продукції в країни Близького Сходу. Якість продукції є одним із важливих факторів успішної діяльності підприємства-виробника на ринку продуктів харчування. Гарантом випуску високоякісної продукції служить сертифікація. Саме сертифікація дозволяє реалізувати комплексний підхід до оцінки якості готової до споживання продукції, оцінку її відповідності встановленим стандартам або технічним умовам та робить можливою гарантію стабільного виготовлення продукції необхідного рівня якості.

Якісна харчова продукція виготовляється із найкращої сировини, натуральних компонентів і за сучасними технологіями. Конкуренція між виробниками змушує забезпечувати якість продукції на високому рівні, виробники шукають нові ринки збуту за кордоном. Перспективними, з точки зору експорту продуктів харчування, є країни Близького сходу.

Якщо продукція, процес або послуга відповідають заданим вимогам, певним стандартам або технічним умовам і мають задану якість, то вони одержують сертифікат відповідності, знак відповідності і маркування. Відомо, що при виробництві товарів досягнути відповідності всім стандартам, практично неможливо і досить дорого. Тому, саме система сертифікації може забезпечити оптимальну гарантію того, що продукція відповідає найкращим показникам. Для кожного товару, продукції розроблено свій знак відповідності і правила його застосування.

Законодавчу основу з питань безпечності та якості харчових продуктів в Україні становить Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».

Розділ 1.

Особливості сертифікації в мусульманських країнах та Україні. Основні вимоги та процес сертифікації

Сертифікація – це процедура, за допомогою якої третя сторона (орган по сертифікації) дає письмову гарантію, що продукція, процес чи послуга відповідають заданим вимогам. Сертифікація – це гарантія споживачеві в тому, що виріб відповідає певним вимогам та володіє заданою якістю.

Сертифікація передбачає такі основні етапи: атестація виробництва продукції; сертифікація системи якості виробництва продукції; випробування продукції з метою сертифікації; технічний нагляд за виробництвом продукції [10]. Сертифікація продукції є важливою умовою виходу підприємства- виробника на іноземний харчовий ринок, що також сприяє інтернаціоналізації.

Інтернаціоналізація – це процес розширення господарської діяльності за межі окремих національних економік у вигляді багатосторонніх коопераційних контактів з метою збільшення продуктивності та підвищення ефективності виробництва. Ключовою рисою інтернаціоналізації ринкової діяльності є усунення перешкод руху товарів, послуг та факторів виробництва з боку урядів, подальша активізація міжнародних організацій, які сприяють лібералізації руху товарів, послуг та факторів виробництва [4]. Специфіка процесів інтернаціоналізації полягає в тому, що все більша частина виробленого продукту інтернаціоналізується у вигляді товарного обміну на світових ринках, зростає частка інтернаціоналізованого виробництва.

Процеси лібералізації на глобальному і регіональному рівнях позитивно впливають на міжнародну торговельну інтеграцію, збільшуючи обсяги та інтенсивність міжнародної торгівлі та укладанні нових регіональних торговельних угод [2]. Розширюються торгівлі відносини України та країн Перської затоки, що дозволяє покращити експорт вітчизняних товарів та розширити експортний потенціал України [13].

У країнах мусульманської віри (Саудівська Аравія, Ірак, Оман, Об'єднані Арабські Емірати, Кувейт, Туреччина, Єгипет, Судан та інші) підприємства- виробники використовують сертифікацію «халяль» для сільськогосподарської та харчової продукції.

Слово «халяль» (від арабського «al-halal» – «дозволене») – термін позначає безпеку, чистоту, користь для здоров'я людини, відсутність в продуктах харчування шкідливих консервантів і добавок. У мусульманському побуті під назвою «халяль» зазвичай розуміють м'ясо тварин, вживання якого не порушує ісламські харчові заборони, а також відповідає вимогам терміну придатності і зберігання, бо продукція ретельно контролюється відповідним халяль – комітетом [9].

Ісламські закони харчування засновані на Корані, виведені з книг Хадіс, що оповідають про вчинки і висловах пророка А. Мухаммеда і отримані за допомогою екстраполяції і висновків з текстів Корану і Хадіс, зроблених мусульманськими юристами [9].

Сертифікат «Халяль» (halal) – це єдиний офіційний документ, що дає можливість експортувати продукти харчової промисловості до 57 країн арабо-мусульманського світу [5].

Одними з найперших українських підприємств, які пройшли сертифікацію продукції відповідно до вимог «халяль», є кондитерські виробництва: корпорації «Roshen», «АВК», «Millennium», «Бісквіт-Шоколад», виробники морозива ТМ «Ласка», «Лімо», «Три Стар». Сертифікували свою продукцію виробники молочних продуктів: корпорації «Клуб Сиру»,

«Мілкіленд-Україна», «Лакталіс Україна», «Гадячсир» та інші. Сертифіковані виробники Агроходінгу «АвангардКо»: «Овостар», «Імперово Фудз».

Умови отримання українським виробником сертифіката, який засвідчує відповідність продукції стандартам «halal»:

1. Компанія-виробник повинна мати усі відповідні ліцензії від Міністерства охорони здоров'я.
2. У компанії повинен регулярно перебувати інспектор-мусульманин з контролю виробничої діяльності.
3. Комітет з контролю дотримання стандартів «халяль» повинен мати можливість безперешкодно і в будь-який час відвідувати виробничі цехи підприємств.
4. Компанія повинна гарантувати прозорість виробництва харчових продуктів.
5. Відсутність протиріч нормам ісламського права в тому, що стосується виробництва продуктів харчування.
6. Сертифікат видається строком на 1 рік.

У разі порушення одного з вищезазначених умов, сертифікат анулюється, а співпраця з виробником припиняється [5].

Центр досліджень і сертифікації «Халяль» – організація по контролю відповідності харчових продуктів стандартам халяль в Україні. Ця експертна організація є посередником між українськими виробниками та міжнародними ринками і яка користується довірою в Україні та в ісламських країнах. Це дозволяє експортувати українські товари на ринки країн мусульманського світу [11].

Світовий ринок продуктів та послуг «халяль» оцінюється приблизно в 635,8 млрд. доларів США на рік, а кількість потенційних споживачів сягає 1,5 млрд. людей (саме стільки мешканців планети сповідують Іслам); з них близько 51,2 – 52 млн. у Західній Європі. Експертні оцінки європейського ринку продуктів та послуг халяль сягають приблизно 66 млрд. доларів. Крім того, багато європейців інших віросповідань вбачають у сертифікації халяль додатковий знак якості, де на кожному етапі виробництва ведеться чіткий контроль. Саме тому на полицях магазинів вони шукають продукцію саме з емблемою «халяль» яка є більш безпечною та якісною, також відповідає вимогам здорового харчування. Слід відзначити, що значна частка українських компаній, що отримали дозвіл на експорт продуктів до ЄС, раніше отримали сертифікат «Халяль» [11].

Що стосується вимог до сировини і складових речовин, то в процесі виробництва продуктів харчування «Халяль» дозволено використовувати всю дозволена сировину і складові речовини, за винятком:

- заборонених тварин, їх м'яса і будь-яких інших частин (жир, кістки, шкіра, шерсть і ін.);
- мертвечину (тварин, які померли природним чином або загинули в результаті впливу сторонніх чинників – електричного струму, удушення, отруєння, падіння, утоплення або з іншої причини загибелі);
- тварин, в ім'я якогось божества або святого (ідолопоклонство);
- хижі тварини і хижі птахи;
- м'ясо собак, ослів і мулів;
- залози внутрішньої секреції (епіфіз, щитовидна і парашитовидної залози, підшлункова залоза, надниркові залози), жовчний і сечовий міхур, геніталій тварин, в тому числі зарізаних відповідно до Шаріату;
- кров, що витекла з тварин в результаті різання;
- сировину, що містить спирт або наркотичні та п'янкі речовини;
- дозволена сировину, що торкалася заборонених продуктів або нечистот;

- допоміжну сировину і ферменти (добавки, наповнювачі, спеції, желатинові загусники), отримані з органів тварин [1].

Крім того, дозволено вживати в їжу м'ясо, зарізане мусульманином, а також християнином або іудеєм. Якщо навіть не був використаний струм та інші заборонені прийоми забиття, але різав не мусульманин, не християнин і не іудей, то це м'ясо також заборонено вживати в їжу.

Тривалий час Халяль-індустрія в Україні не була розвинена в сегменті продовольчих товарів. Халяльну їжу можна було знайти лише в місцях локального проживання мусульманського населення, при молельних приміщеннях (мусаллях) та нечисельних мечетях [1].

Підприємство, яке прагне отримати сертифікат халяль для підтвердження відповідності міжнародним вимогам або експорту, обов'язково проходить перевірку на відповідність нормам ісламу. При плануванні експорту продукції передбачається перевірка на відповідність вимогам країни-імпортера до продукції халяль [8].

Українські вимоги для сертифікації Халяль

Атестація проводиться у декілька етапів. Підприємство, якому буде вручено сертифікат халяль, проходить регулярні перевірки експертів [8].

Порядок отримання сертифіката «Халяль» охоплює 10 етапів:

1. Подача заявки до органу по сертифікації.
2. Збір відповідних документів.
3. Перевірка документів.
4. Затвердження документів.
5. Виїзд експертної комісії на підприємство-виробник.
6. Лабораторний аналіз відібраних товарних зразків.
7. Висновок експертної комісії.
8. Визначення схеми сертифікації.
9. Укладання договору.
10. Отримання сертифіката відповідності халяль [9].

Переваги сертифікату халяль продукції для покупців, виробників і постачальників. Для покупців і споживачів:

- є доказом додаткових гарантій високої якості товарів, відмічених знаком «халяль»;
- сприяє збільшенню рівня довіри до продукції нових виробників;
- дозволяє знайти якісний вітчизняний аналог для заміни імпортних товарів.

Для виробників і постачальників:

- збільшення об'ємів продажу за рахунок халяльної продукції;
- можливість експорту в 57 країн, які входять в ОІС (Організацію Ісламської Співробітництва);
- розширення внутрішнього споживчого ринку, оскільки завдяки чистоті продукції халяль є привабливим для не мусульман;
- спрощення виведення нового товару на зовнішній і внутрішній ринки;
- отримання сертифікату халяль – доказ того, що продукція виробника відповідає світовим вимогам ісламу [8].

Список необхідних документів для отримання сертифіката «Халяль» в Україні:

1. Детальна спеціалізація по кожному продукту.
2. Технічні умови:
 - державні стандартні технічні умови даного продукту (ДСТУ);

- Технічні умови даного продукту;
- Технічні вимоги щодо дотримання умов безпеки;
- Сфера використання;
- Вимоги охорони навколишнього середовища;
- Транспортування і зберігання;
- Гарантії виробника;

3. Дозвіл Державної Фітосанітарної служби.

4. Реєстраційні документи підприємства.

5. Сертифікати HACCP (ХАССП) стандарт, ISO 22000:2005, ISO/TS 22002-1:2009, ISO 9001:2008, IFS Food, FSSC 22000.

В Україні систему перевірок продукції здійснює «Центр досліджень і сертифікації Халяль «Альрайд» у співпраці з Духовним управлінням мусульман України «Умма», в складі якого функціонує «Комітет з фетв при ДУМУ «Умма». У нього входять священники з шаріатською освітою. З даного комітету формується комісія, яка виїжджає на виробництво для вивчення питання відповідності технології виробництва стандартам «халяль» [5].

Порядок отримання сертифіката «Халяль» на сільськогосподарську продукцію охоплює такі етапи: подача заявки до органу по сертифікації; збір відповідних документів, перевірка документів, затвердження документів, виїзд експертної комісії на підприємство-виробник, лабораторний аналіз відібраних товарних зразків, висновок експертної комісії, визначення схеми сертифікації, укладання договору, отримання сертифіката відповідності халяль.

Центр досліджень та сертифікації Халяль «Альрайд» своїми цілями визначає:

1. Забезпечення українського продовольчого ринку доступними для мусульман товарами категорії «Халяль».

2. Сприяння експорту українських товарів на ринки арабських і ісламських країн, сприяння наведенню мостів між ісламським світом і Україною.

3. Сприяння збуту товарів українських виробників, що відповідають стандартам «Халяль».

4. Створення робочих місць для мусульман [12].

Виробники, а не контролюючі органи мають забезпечити суворий контроль якості та безпечності своєї продукції, особливо урахувуючи прагнення України стати членом Європейського Союзу [3].

Важливо, щоб управління якістю стало стратегічним орієнтиром фірми. Прикладом успішності роботи може бути стратегія Агрохолдингу «АвангардКо», виробник яєчних продуктів ТОВ «ІМПЕРОВО ФУДЗ ІНТЕНЕШНЛ» в області якості і безпеки – це відповідність виробленої продукції вимогам Європейського Співтовариства. На підприємстві діюча система управління якістю підтверджена сертифікатом за стандартом ISO 9001:2015, діюча система управління безпечністю підтверджена стандартом FSSC 22000 (версія 6). В 2025 році підприємство успішно пройшло сертифікаційні аудити від центру стандартизації LPPOM на відповідність вимогам стандарту HAS 23000:1:2012 Вимоги сертифікації Халяль. Критерії Системи Сертифікації Халяль (Індонезія) по результатам якого отримало указ Комісії Фетви про відповідність виробництва яєчних продуктів та отримало Сертифікат. Підприємство-виробник та Постачальники забезпечують тестування готової яєчної продукції та тестування сировини (яєць) на відсутність ГМО у ДП «Івано-Франківський науково-виробничий центр стандартизації, метрології та сертифікації».

Перспективи зростання ринку продукції та сертифікація «Халяль» роблять цей напрямок привабливим для українських виробників, які планують експортувати свої товари у мусульманські країни. В даний час халяль-індустрія інтенсивно розвивається у всьому світі.

Міжнародні вимоги до стандартизації Халяль

HALAL встановлює жорсткі вимоги до сировини, що використовується у процесі виготовлення продуктів, до персоналу, виробничих приміщень, інструментів, які використовують працівники, спецодягу, пакування та маркування. Однак, в світовій практиці Халяль досі вважається одним із протиріч сьогодення, особливо з різноманіттям більшості продуктів і послуг, які стверджують, що сертифіковані як «Халяль» на азійських та європейських ринках. Вагомою причиною протиріч є різноманіття шкіл шаріатського права. Незалежно від того, що основа ісламського законодавства – Коран. Між школами шаріатського права виникли деякі розбіжності по другорядним питанням, походженням яких є джерело ісламського права — хадисів пророка Мухаммада. Протиріччя відносно достовірності сертифікації будь якого продукту Халяль пов'язано з відсутністю загальних Вимог до продукції Халяль, затверджених на міжнародному рівні. Тому, великі мусульманські об'єднання на регіональному та національному рівнях розробили стандарти для виробників продукції та для сфери послуг у відповідності з вимогами Халяль. Країнами також затверджені стандарти, пов'язані з процедурами акредитації органів по сертифікації та самої процедури сертифікації.

Стандарти країн Перської затоки й турецький стандарт поширюються на більшість східних країн, зокрема на всі країни Перської затоки. Малайзійський охоплює Малайзію і частину островів малайзійського архіпелагу, а індонезійський та сингапурський – відповідно Індонезію й Сінгапур.

Якщо виробник планує експортувати свою продукцію до конкретної країни, йому потрібно дізнатися, який саме стандарт халяль там діє і чи визнаний український сертифікат.

Під час вибору центру сертифікації халяль виробнику варто звернути увагу на те, чи має право той чи інший центр сертифікації видавати сертифікат халяль згідно з обраним стандартом.

Деякі з них:

Затверджені **SMPC** (Інститутом стандартів і метрології ісламських країн) (регіональний рівень):

OIC / SMPC 1: 2011 Загальні керівні принципи по їжі Халяль.

OIC / SMPC 2: 2011 Керівництво для органів, уповноважених на сертифікацію Халяль.

OIC / SMPC 3: 2011 Керівництво для акредитаційного органу Халяль по акредитації органів по сертифікації Халяль.

Діючий в області Євразійського союзу (РФ, РБ, Казахстан, Киргизька республіка) (регіональний рівень):

ЕС Халяль-01:2012 Загальні вимоги до виробництва, виготовленню, обробці, зберіганню, транспортуванню та реалізації продукції «ХАЛЯЛЬ»

Діючі в області персидського залив (регіональний рівень):

GSO 2055 -1: 2009 Харчові продукти Халяль – Частина перша: Загальні вимоги.

GSO 2055 -2: 2015 Продукти Халяль. Частина друга. Загальні вимоги до Центрів Сертифікації Халяль.

GSO 2055 -3: 2015 Продукти Халяль – Частина третя: Загальні вимоги до акредитації Халяль, органи акредитації по сертифікації Халяль.

Міжнародні стандарти

Національні стандарти ОАЄ:

UAE.S 2055 -1: 2015 Продукти Халяль – Частина перша: Загальні вимоги до їжі Халяль.

UAE.S 2055 -2: 2014 Продукты Халяль – Частина друга: Загальні вимоги до Центрів Сертифікації Халяль.

UAE.S 2055 -3: 2014 Продукти Халяль – Частина третя: Загальні вимоги до Халяль. Органи акредитації, органи акредитації по сертифікації Халяль.

Національні стандарти Малайзії:

MS 2393: 2013 Принципи Іслама і Халяль. Визначення і інтерпретація термінології.

MS 1500: 2009 Виробництво продуктів харчування Халяль. Підготовка, звернення і зберігання – Загальні методичні рекомендації;

MS 1900: 2005 Системи управління якістю. Вимоги від ісламської перспективи.

Національні стандарти Індонезії:

HAS 23201: 2012 Вимоги, пред'явлені до харчових ресурсів при виробництві продукції Халяль.

HAS 23103: 2012 Керівництво по критеріям. Системи Сертифікації Халяль на бійнях.

HAS 23000:1:2012 Вимоги сертифікації Халяль. Критерії Системи Сертифікації Халяль.

HAS 23000:2 Вимоги Халяльної сертифікації: напрямок дій і технологічний процес.

На сьогодні розпочато створення міжнародних стандартів відносно продукції та послуг Халяль. Технічний комітет Халяль Міжнародної Організації по Стандартизації (ISO) розробляє міжнародні стандарти для продуктів і послуг Халяль, включаючи вимоги до компетенції персоналу і до системи управління для організацій.

Стандарт визначатиме та об'єднає передові методи, політику, процеси і керівні принципи для розробки стандартів Халяль або інших технічних специфікацій, вимог.

Вимоги по сертифікації і акредитації будуть включені в стандарти, по оцінці відповідності розроблені в Спільній Робочій Групі (JWG) під керівництвом CASCО з використанням інструментів CASCО. Ці стандарти будуть сприяти взаємному визнанню та розумінню національних та релігійних стандартів.

На сьогодні поки що вимоги до продукції та послугам Халяль не встановлені на єдиному міжнародному рівні. Виробники продукції можуть обирати один із вищевказаних стандартів для впровадження. Проте, необхідно розуміти, що в зв'язку з різноманітністю шкіл шаріатського права – вимоги, викладені в цих стандартах, можуть відрізнятися.

Особливості вимог стандартів.

В Малайзійському стандарті MS 1500:2009 і стандарті Євразійського союзу Халяль-01:2012 прописано наступне:

– «Приміщення для виробництва продукції Халяль повинні бути ефективно розділені і ізольовані від свиноферм та процесів переробки, з метою попередження перехресного забруднення через персонал та обладнання. Забійні та переробні приміщення повинні використовуватися тільки з метою забою Халяль і переробки Халяль продукції».

В Індонезійському стандарті зустрічаються суворіші вимоги:

– «Розміщення цеху по забою скота відокремлене від цехів (ферми) по забою свиней. Мінімальна відстань від свиноферми повинна становити 5 км. В забійному цеху не повинно бути перехресного забруднення між Халяльним забійним цехом для забою скота та цехом (фермою) для забиття свиней».

Впровадження Халяль на виробництві необхідно застосовувати ще на стадії вибору стандарту, щоб уникнути труднощів на етапі сертифікації.

Додатково:

GAC (GCC Accreditation Center) – Міжнародний Центр стандартизації та сертифікації «Халяль» з акредитації кріїн Персидського заливу

ЯКИМ (Jabatan Kemajuan Islam Malaysia) – Департамент ісламського розвитку в Малайзії

БРРН (Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal) – організаційний орган по забезпеченню якості халяльної продукції в Індонезії

Халяльна продукція

Термін Халяль визначає дозволені дії. Концепція Халяль охоплює не лише харчування, але й багато аспектів життя мусульман. Халяль не лише про їжу, а й про моральні, етичні та духовні настанови. Ця система вказує, що дозволено, а що не можна споживати з метою забезпечення відповідності нормам безпеки та чистоти.

Зростаюча популярність халяльної продукції в Україні та за її межами свідчить про визнання важливості дотримання віросповідання і культури.

Продукти, що підпадають під категорію халяль, можуть варіюватися. Виділено 5 основних критеріїв, які базуються на нормах шаріату. Халяльні принципи включають вимоги до взаємозв'язків і ставлення до тварин, що передбачає гуманність у стосунках із живими істотами. Концепція халяль також охоплює інші сфери життя: одяг, косметику, засоби гігієни. Всі ці категорії повинні відповідати принципам чистоти та безпеки, та не містити заборонених речовин. Дотримання принципів халяль покращує фізичне благополуччя, позитивно впливає на духовний стан і моральність.

Історія і Походження

Історія терміна "халяль" глибоко укорінена в ісламських текстах. Вона має свої корені в Корані, де визначено, які продукти є дозволеними, а які забороненими. Концепція халяль отримала розповсюдження разом із поширенням ісламу, проникаючи в різні культури і звичаї. У різних мусульманських країнах халяль трактується по-різному. Окремі культури адаптували термін до своїх традицій, що призвело до виникнення різних стандартів халялю.

Принципи Халяльних Продуктів

Принципи халяльних продуктів охоплюють широкий спектр вимог, пов'язаних з харчуванням, обробкою та етикою. Це стосується всіх аспектів: від вибору продуктів до їх сертифікації.

Ключові принципи, що лежать в основі концепції халяль:

- Дозволені інгредієнти: усі складові продукту повинні бути дозволеними, що означає, що вони не можуть містити свинину, алкоголь або інші заборонені елементи.
- Гуманний забій: тварини повинні бути забиті з дотриманням шаріатських норм, що передбачає використання певних технік та молитви перед убивством.
- Чистота та безпека: продукція повинна пройти перевірку на відсутність забруднюючих речовин і бути виготовленою в умовах, що відповідають гігієнічним стандартам.
- Етичне виробництво: виробники повинні забезпечити відповідні умови для тварин, забезпечуючи їм гідне життя до моменту забою.

- Сертифікація: механізм сертифікації гарантує, що всі етапи виробництва дотримуються законодавства, що підтверджує якість інформації про халяльні продукти.

Види Халяльної Продукції

Халяль включає різні продукти: харчові, косметичні, медичні та ін. Концепція халяль включає в себе різні аспекти повсякденного життя.

1. Халяльна їжа: відноситься до продуктів, що відповідають всім вимогам халяль. Це включає м'ясо, рибу, молочні продукти, фрукти, овочі та інші складові, які можна вживати.

2. Халяльна косметика: засоби особистої гігієни та косметики також можуть відповідати халяль стандартам, якщо не містять заборонених інгредієнтів, таких як спирт або компоненти тваринного походження.

3. Халяльна фармацевтика: медичні препарати, які відповідають стандартам, є важливими для мусульманських споживачів, оскільки чітко дотримуються халяль норм.

4. Халяльний одяг: одяг, виготовлений із натуральних матеріалів, що не містять небезпечних елементів, також може бути класифікований як халяльний.

5. Халяльні послуги: різні послуги, такі як готелі чи ресторани, можуть здійснювати свою діяльність, дотримуючись стандартів халяль.

Халяльна продукція стає все популярнішою серед не мусульман завдяки своїй чистоті та потенційній користі, а позитивні моральні цінності навчають споживачів піклуватися про своє здоров'я та навколишнє середовище.

Сертифікація і Контроль

Система сертифікації халяль є невід'ємною частиною забезпечення якості та відповідності продукції. Вона передбачає ряд правил і механізмів, що регулюють виготовлення, зберігання та продаж халяльних продуктів. Розглянемо основні етапи сертифікації, які проходять продукти перед тим, як отримати статус халяль.

Етапи Сертифікації

1. Заявка на сертифікацію: виробник подає заявку до спеціалізованої організації, що займається сертифікацією халяль.

2. Аудит виробництва: команда експертів проводить аудит підприємства, перевіряючи дотримання всіх вимог, які стосуються виробництва халяль-продуктів.

3. Перевірка постачальників: усі постачальники сировини повинні відповідати халяль стандартам. Важливо, щоб всі використовувані інгредієнти пройшли перевірку перед входом у виробництво.

4. Випробування продукції: зразки готової продукції піддаються лабораторним тестам, щоб підтвердити їхню якість і чистоту.

5. Видача сертифікату: після успішного завершення всіх етапів сертифікації виробник отримує офіційний халяль-сертифікат, що підтверджує право на продаж продуктів в межах халяль ринку.

Кому потрібен Сертифікат Халяль?

1. Виробники продуктів харчування: основна категорія, для якої сертифікат халяль критичний, оскільки це впливає на ринок та можливість експорту.

2. Косметичні компанії: сертифікація особливо важлива для збереження довіри мусульманських покупців, які хочуть використовувати сертифіковані халяльні косметичні засоби.

3. Фармацевтичні виробники: для виробництв, які реалізують препарати для мусульманських споживачів, важливо мати халяльний сертифікат.

4. Послуги готельного бізнесу: готелі, які пропонують халяльну їжу й сервіси, також повинні пройти сертифікацію.

5. Агентства з туризму: подорожі, що враховують потреби мусульман, також включають халяльний сертифікат у свою пропозицію.