



A HALAL-ELŐÍRÁSOK



AGRÁRMINISZTERIUM



NEMZETI
AGRÁRGAZDASÁGI
KAMARA

Élelmiszeripari kézikönyv 11.

A HALAL-ELŐÍRÁSOK

2020.

Tartalom

1.	Aktuális piaci trendek	7
2.	A Halal meghatározása, továbbá egyéb általános alapfogalmak az élelmiszer-, gyógyszer- és kozmetikai iparral összefüggésben	15
2.1	Az iszlám, mint vallás	15
2.2	A Halal fogalma	17
2.3	A vér, valamint a sertésből és más haramnak minősülő állatokból származó termékek tilalma	20
2.4	Az alkohol tilalma	21
2.5	Alkoholtartalmú fertőtlenítőszeresek	21
3.	A Halal és az iszlám vallás történeti áttekintése, eredete, elterjedése és jelentősége	23
3.1	Az iszlám vallás keletkezése	26
3.2	Sííták és szunniták – az iszlám két legnagyobb vallási irányzata	26
3.3	Az iszlám vallás öt pillére	27
3.3.2	Napi rituális imádkozás	28
3.3.3	Ramadani böjt	28
3.3.4	Adakozás	29
3.3.5	Mekкаи zarándoklat	29
4.	Előírások a Halal tanúsítást igénylő cégek számára	31
4.1	A Halal menedzsmentrendszer követelményei	32
4.1.1	Halal Menedzsmentrendszer	32
4.1.2	Belső Halal audit	34
4.1.3	Laborvizsgálatok	34
4.1.4	Halal megelőző intézkedések	36
4.1.5	A Halal csapat	36
4.1.6	A Halal áru nyomonkövetési és visszahívási rendszere	36
4.2	Takarítás és karbantartás – Takarítási és karbantartási dokumentumok, ill. üzemi követelmények	37
4.3	Higiénia, élelmiszerbiztonság és személyzet – Higiéniai, élelmiszerbiztonsági és a személyzetre vonatkozó követelmények	38
4.4	Feldolgozási eljárások, receptúrák, nyersanyagok – A feldolgozási eljárásokkal, receptúrákkal és nyersanyagokkal szembeni követelmények	39
4.5	Szétválasztás és megjelölés – A Halal termékek esetén a szétválasztásra és megjelölésre vonatkozó követelmények	41
4.5.1	Halal CCP-rendszer	42
4.6	Ágazatspecifikus követelmények	44
5.	Vágóhidakra vonatkozó speciális előírások	55
5.1	Vágóhidak – kivéve a baromfi-vágóhidakat	55
5.1.1	Általános szabályok	55
5.1.2	A Halal vágási mód	56
5.1.3	Kábítás és eszméletvesztés előidézése	56
5.1.4	A Halal vágás előtti tudnivalók	57
5.1.5	A Halal vágás utáni tudnivalók	57
5.1.6	A Halal vágott test és belsőségek kezelése	58
5.1.7	Az állati takarmány	58
5.1.8	A Halal vágócsapat	58
5.1.8.1	A Halal vágó	58
5.1.8.2	A Halal ellenőr	59
5.1.8.3	Halal felügyelő	60
5.1.9	A berendezésekre és eszközökre vonatkozó követelmények	61
5.1.10	Halal vágási eljárások	61
5.1.11	A Halal tanúsító szervezet rendszeres ellenőrzése	62
5.1.12	Rendszeres vizsgálatok	62
5.2	Baromfi vágóhidak	63
5.2.1	Általános szabályok	63
5.2.2	A Halal baromfi vágási módja	63
5.2.3	A Halal gépi vágás	64
5.2.4	Kábítás és eszméletvesztés előidézése	64
5.2.5	A Halal baromfivágás előtti tudnivalók	66
5.2.6	A Halal baromfivágás utáni tudnivalók	66
5.2.7	A Halal baromfi takarmányozása	66
5.2.8	A Halal vágócsapat	67
5.2.8.1	A Halal vágó	67
5.2.8.2	A Halal ellenőr	68
5.2.8.3	A Halal felügyelő	68
5.2.9	A berendezésekre és eszközökre vonatkozó követelmények	69
5.2.10	A Halal vágási eljárások	70
5.2.11	A baromfi-vágóhidakra vonatkozó követelmények	70
5.2.12	A Halal tanúsító szervezet rendszeres ellenőrzése	70
5.2.13	Rendszeres vizsgálatok	71
6.	A Halal tanúsítás lépései	73
6.1	A fő szabványok az alábbiak	73
6.2	A tanúsítás folyamata	74
6.2.1	Megkeresés	74
6.2.2	Halal irányelvek és követelmények	75
6.2.3	Előzetes kérelem	76
6.2.4	Feldolgozás és tanúsítás	76
6.2.5	Helyben történő felülvizsgálat (audit)	76
6.2.6	Auditjelentés	77
6.2.7	Halal tanúsítvány	78
6.3	A Halal tanúsítással összefüggő szabályok	78
6.4	A Halal tanúsító szervezet pártatlansági nyilatkozata	81
6.5	A Halal tanúsítvány felfüggesztésére, visszavonására vagy korlátozására vonatkozó eljárások	82
6.5.1	A Halal tanúsítás folytatása az alábbi feltételek mellett	82
6.5.2	A Halal tanúsítás hatályának korlátozása	83
6.5.3	A Halal tanúsítás felfüggesztése	83
6.5.4	A Halal tanúsítás visszavonása	84
6.6	Panaszok és fellebbezések	85
6.6.1	Panasz	85
6.6.2	Fellebbezés	86
7.	A Halal tanúsító szervezet akkreditációja – az elengedhetetlen feltétel	91
8.	Halalként tanúsítható termékek	95

Tisztelt Olvasó!

Az iszlám a világ második legnagyobb vallása, világszerte csaknem kétmilliárd hívőt számol. Ennek kapcsán az iszlám előírásoknak megfelelően gyártott termékek és szolgáltatások iránti kereslet egyre inkább növekvő tendenciát mutat. A Halal élelmiszer, mint vezető ágazat mellett más, az iszlám törvényei szerint előállított termékek, például utazás, ruházat vagy kozmetika terén is fejlődés mutatkozik mind a keresleti mind a kínálati oldal részéről.

Ha a muszlim hívők betartják vallási szabályait, akkor kizárólag Halal jelöléssel ellátott termékeket vehetnek. Ezen szükségszerűség a Halal kritériumok szerint előállított termékek és szolgáltatások világpiacát eredményezi, ezáltal ezek fogyasztása, használata maximális biztonságot nyújt a hívő muszlimok számára.

A Halal piac bevétele 2018-ban 2,2 Mrd dollárt tett ki.

A Halal termékek manapság nagyon divatosak és Európában is egyre népszerűbbek. A 2019-es kölni ANUGA Élelmiszeripari kiállítás és vásár egyik legnépszerűbb termékei közé a Halal kritériumok szerint gyártott élelmiszereket sorolták. Általánosságban elmondható, hogy a Halal termékek piacának legnagyobb részét az élelmiszerek alkotják, amelyek a teljes Halal piac több mint 60 százalékát teszik ki.

„A bizalom fontos, a tanúsítás még fontosabb”- így hangzik a mottó, ezért egyre több országban és egyre több fogyasztó számára a Halal tanúsítvány megléte kötelező, ill. egyre inkább sürgető.

Ebben a könyvben megismerheti az összes alapvető információt, tudnivalót, trendeket és még sok minden mást, amely lehetővé teszi, hogy belépjen a világ legsikeresebb piacára.

Sok sikert és szórakoztató olvasást kívánok

Günther Ahmed Rusznak
elnök
IIDC Austria GmbH

ELŐSZÓ

Az ötlet a jövő tőkéje, mindenki folyamatosan gondolkodik az új megoldásokon. Legyen szó piacbővítésről, termékekről vagy szolgáltatásokról: aki felugrik egy vonatra, az robog tovább, aki nem, az lemarad. Ilyen az úgynevezett Halal termékek piaca is.

A világon élő 1,6 milliárd muszlim folyamatosan keresi a Halal tanúsítással rendelkező termékeket és szolgáltatásokat; a Halal piac egy száguldó vonathoz hasonlítható, amely egyre gyorsabban és gyorsabban halad. Számos élelmiszer-előállítónak jelenlegi illetve jövőbeni anyagi érdeke kiszolgálni ezeket a piacokat, nyitni feléjük. A muszlim vallásban általános érvényű szabály, hogy a sertés és az alkohol tiltott – ám minden más előírás betartásához javasolt a Halal tanúsító szervezetek segítségével.

Már az összetevők Halal minősítése is kimondottan fontos, s azok további Halal termékeket eredményezhetnek. Amennyiben egy összetevő nem felel meg a Halal követelményeinek, úgy a késztermék nem minősíthető Halalnak. Azaz már a tervezés és a beszerzés során is különös figyelmet kell fordítani a követelmények betartására, azután szinte semmi sem állhat a kreativitás útjába. Persze az új termékek – legyen szó Halal vagy nem Halal termékekről – nem minden esetben lesznek sikeresek.

A gyártók minőségbiztosítási felelősei a Halal tanúsítás során vagy már azt megelőzően megismerhetik a már meglévő és a jövőbeni termékekkel szemben támasztott követelményeket. A Halal tanúsító szervezetek ezeket a folyamatokat támogatják és segítik.

Kiadványunk egy hatalmas piacba ad betekintést, elkalauzol a vonatkozó előírások világában, támpontokat ad a termékfejlesztéshez, az ezen piacra való bejutáshoz, érvényesüléshez.

Reméljük, hasznosnak találja összefoglalónkat.





1. Aktuális piaci trendek

Ha valaki az interneten vagy a médiában a Halal kifejezésre rákeres, elkerülhetetlenül belebotlik az alábbi címszavakba:

„A Halal élelmiszerek piaca növekszik...”

„A Halal kozmetikumok növekedési pályára álltak...”

„A Halal turizmus fellendült...”

„A divatvilág milliárdos piaca felfedezte a Halal-t...”

Az amerikai DinarStandard piackutató cég előrejelzése szerint a Halal termékek nemzetközi piaca 2020-ra több mint két trillió dollárra fog nőni.

Más elemzők szerint ma a Halal piac az egyik legjövedelmezőbb ágazat. A Halal élelmiszerek piaca az elmúlt években dinamikusan növekedett. Az európai országok felismerték a Halal termékek és szolgáltatások piacának jelentőségét, ezért igyekeznek erősíteni jelenlétüket a Halal termékek piacán.

Az iszlám vallást követő lakosság 2015-ben 1,17 trillió amerikai dollárt fordított élelmiszerre (ez a világ lakosságának élelmiszerre fordított kiadásának 17%-át jelenti).

Ez a korábbi évhez képest 3,4%-os növekedést jelent, ami 0,1%-kal több, mint a világ élelmiszerpiacának 3,3%-os növekedése. Az előrejelzések szerint 2021-re ez az összeg 1,9 trillió dollárra növekszik.

Forrás: Nemzetközi Iszlám Gazdasági Jelentés 2016/17

A Halal iparágot érintően végzett nemzetközi felmérés jelentése azt vizsgálja, hogy milyen új Halal szempontok merülhetnek fel az előrejelzési időszakban (2019-2024) a méretét, változásait, az ipar összetételét és a Halal jellegű fejlesztéseket érintően. A tanulmány a Halal ipar alakulásáról, az éves technológiai fejlesztésekről, az iparági környezetről és az évenkénti fejlődési ütemről készített több elemzés összefoglalása.

A Halal piac valójában nem kizárólag a muszlimok körében ismert. Egyre inkább elfogadott a nem muszlim fogyasztók körében is. Ennek oka, hogy a Halalt az etikus fogyasztással társítják.

A Halal iparág túlmutat az élelmiszeriparon.

A Halal követelményrendszer számos iparágot átszö:

- Gyógyszerek, kozmetikumok, egészségügyi termékek
- Piperecikkek, orvostechikai eszközök
- Logisztika, marketing, nyomtatott és elektronikus média
- Csomagolás, márkajelzés

Forrás: 2019. Június Expresswire - COMTEX



A Halal előírások szerinti utazás rendkívül dinamikus piac: 2000-ben csupán 25 millió muszlim turista volt. Ez a szám 2026-ra várhatóan eléri a negyedmilliárdot.

Az iszlám vallású utazók eddig leginkább vallási okokból, pl. az éves mekkai zarándoklatra utaztak. Ma már jelentős azon fiatal muszlimok száma, akik új úticélokot és szabadidős célpontokat keresnek, miközben hatással vannak az idősebb generáció utazási szokásaira is.

A világ minden tájáról érkező muszlim utazók körében az OIC (Organisation for Islamic Cooperation - Iszlám Együttműködés Szervezete) országai a legnépszerűbb célállomások. Ide tartozik Szaúd-Arábia, Törökország és az Egyesült Arab Emírségek. Emellett a muszlimok úticéljai közé tartozik Spanyolország, Franciaország és Oroszország. Ezek az OIC-n kívüli piacok tökéletes kiindulópontot kínálnak a célzott Halal turizmus számára.

A biztató előrejelzések és a piac gyors fejlődése ellenére még mindig sok intézmény nem vesz tudomást a Halal turizmusról. Ahhoz, hogy a muszlim utazók változó igényeit teljes egészében ki tudják elégíteni, kiemelkedően fontos a muszlim utazók sajátos igényeinek megértése és kezelése, a termékek és szolgáltatások tanúsítása, valamint az új technológiák által teremtett lehetőségek kiaknázása.

A szállodák kezdenek figyelni a muszlim utazók igényeire. Ahhoz, hogy versenyképesek maradjanak, nyitniuk kell a Halal előírások felé. A Halal turizmus kulcseleme a különbségek áthidalása és az iszlám hit közös értékeinek tiszteletben tartása. Ez magában foglalja a Halal étkezési lehetőségek biztosítását, illetve a megfelelő szolgáltatásokhoz való hozzáférést és a magánélet védelmét a Ramadan ideje alatt is.

Tény, hogy a 274 milliárd dolláros piacot jelentő Halal turizmus megváltoztatja az utazási iparágot. Ha egy muszlim egy német luxusszállodában száll meg, a recepció azonnal biztosítja számára a Koránt és az imaszőnyeget. Sok szállodában ez már alapszolgáltatás, és még sok egyéb is az. A szállodák ügyelnek arra, hogy a minibár ne tartalmazzon alkoholtartalmú italokat, és az étterem a Halal étkezési szabályoknak megfelelő választékot kínáljon a muszlim vendégeknek.

Sok luxusszálló gondoskodik arról, hogy a muszlimok külön nőknek és külön férfiaknak fenntartott fürdő- és gyógyfürdő-részlegeket látogathassanak, valamint a Ramadan ideje alatt a különleges ételeket is biztosítani tudják.

Az utóbbi években, az olajban gazdag országokból érkező muszlimok számára az erreszakosodott utazási irodák megvizsgálták, hogy mely repülőjáratok és szállások felelnek meg a Koran előírásainak, de a Halal turizmus piaca mostanra jelentősen megváltozott. A délkelet-ázsiai országokban, különösen Indonéziában és Malajziában olyan gazdag középosztály alakult ki, amelynek a nyaralási szokásai jelentősen eltérnek a nyugat-európai turisták szokásaitól. Miközben a német turisták többségében a tengerpartot célozzák meg, addig jóval alacsonyabb az olyan muszlim utazók száma, akik ilyen úticélt választanak.

Az utazási szokások a nagyvárosokban is különbözőek. Az IPK International piackutatója szerint: „Ez a csoport nem tartja olyan fontosnak a városnézést, a múzeumokat és a jó éttermeket”. A Halal turisták ehelyett inkább a „természetre és a vásárlásra” helyezik a hangsúlyt.

Annak, aki ebben az iparágban sikeres kíván lenni, tudomásul kell vennie az online foglalási platformok és turisztikai okostelefon-alkalmazások jelentőségét.

A londoni, párizsi, barcelonai, vagy granadai vendéglátók egyre inkább nyitnak a muszlim vendégek irányába, és egyre könnyebben teljesítik az ilyen irányú kéréseket. A spanyolországi Marbella városában egyes hosteleket teljes mértékben a Halal előírásoknak megfelelően alakítottak át. Fontos megemlíteni Marokkó üdülőövezetét, ahol korábban inkább az európai piaci igényekre koncentráltak. A közelmúltban azonban elmozdulás történt a Halal turizmus kiszolgálása irányába.

2018-ban a halalbooking.com angol, német, arab, orosz és török nyelvű honlapjainak köszönhetően 84 000 ügyfelet szolgált ki, akik 84 országból érkeztek. A Halal megkeresések legnagyobb része (24%) Németországból érkezett hozzájuk.

Az IPK piackutató cég jelentése szerint Németország a muszlim turisták kedvelt úticéljai közé tartozik. Ennél csak néhány muszlim ország, többek között az Egyesült Arab Emírségek, Szaúd-Arábia és Törökország teljesített jobban a felmérésben. Az óriási növekedés következtében hosszú ideig igény lesz a turisztikai lehetőségek bővítésére.

Különböző országokból érkező muszlim utazók éves kiadásai

Ország	Éves kiadás (Mrd. USD)
Szaúd-Arábia	19,2
Egyesült Arab Emírségek	15,1
Katar	11,7
Indonézia	9,1
Kuvait	9,0
Irán	7,2
Malajzia	6,7
Oroszország	6,6
Törökország	5,3
Németország	5,0

Muszlim utazók legkedveltebb úticéljai

Célország	Látogatók száma (millió)
Szaúd-Arábia	16,0
Törökország	8,0
Malajzia	5,5
Egyesült Arab Emírségek	5,5
Bahrein	5,0



Muszlim utazók száma világszerte

Év	Utazók száma (millió)
2000	25
2010	98
2016	121
2017	131
2020	158 (előrejelzés)

Muszlim utazók összkiadásai

Év	Összkiadás (Mrd. USD)
2015	151
2017	177
2020	220 (előrejelzés)
2021	243 (előrejelzés)
2023	274 (előrejelzés)
2026	300 (előrejelzés)

Kozmetikai iparra vonatkozó előrejelzések

A Future Markets Insights piackutató intézet előrejelzése szerint a Halal gyártók várhatóan jelentős értékesítési növekedést tapasztalnak majd a jövőben, részben annak eredményeként, hogy a fogyasztók egyre komolyabban veszik vallási kötelezettségeiket.

A Halal itt is azt jelenti, hogy a kozmetikai termékek állati összetevők nélkül készülnek. Ennek megfelelően a Halal kozmetikumokat a vegán fogyasztók is keresni fogják. A Future Markets Insights a Halal kozmetikai piac ázsiai-csendes-óceáni térségében 2015 és 2020 között 9,9% éves növekedési ütemet prognosztizál. A vallási háttér mellett a fogyasztók fokozódó környezettudatossága is szerepet játszik a növekedésben.

Itt kell megemlíteni a termékek megjelenését és jelölését is, hiszen a hiányosan öltözött nő(ke)t ábrázoló címkék vagy női test alakú üvegek használata abszolút tiltott a Halal kozmetikai piacon.

A businesswire.com jelentése szerint a nemzetközi Halal kozmetikai piac a fenti okok következtében 2025-ig eléri az 52,02 milliárd USD-t.

A tanulmány további főbb megállapításai a következők:

- Várhatóan a bőrápolás lesz a Halal kozmetikai piac leggyorsabban növekvő szegmense az érintett időszakban (2019-2025)
- A sminktermékek szegmense lesz várhatóan a második legnagyobb, évi 12,5%-os növekedéssel a 2019 és 2025 közötti időszakban
- Kelet-Ázsia után a Közel-Kelet és Afrika lesz a második legnagyobb regionális piac
- A növekvő kereslet miatt a kozmetikai ipar legfontosabb feladata a Halal igényeknek való megfelelés lesz





2. A Halal meghatározása, továbbá egyéb általános alapfogalmak az élelmiszer-, gyógyszer- és kozmetikai iparral összefüggésben

2.1 Az iszlám, mint vallás

Az iszlám vallást a 7. században alapította Mohamed próféta, Szaúd-Arábiában. Világszerte 1,6 milliárd hívő követi a tanításait. A kereszténység után (kb. 2,2 milliárd hívő) az iszlám a világ második legnagyobb vallási csoportja.

Az „iszlám” szó az arab „aslama” igéből származik. Jelentése: meghódolni, Istennek szentelni. Az iszlám hitnek hódolókat muszlimoknak nevezzük, a muszlim szó jelentése: „Istennek behódoló”.

A világ legnépesebb muszlim többségű országai (zárójelben a világ teljes muszlim lakosságának százaléka):

- Öböl-menti országok: Egyesült Arab Emírségek, Szaúdi-Arábia, Bahrein, Kuvait, Katar, Omán
- Indonézia (12,9 %)
- Pakisztán (11,1 %)
- India (10,3 %)
- Banglades (9,3 %)
- Egyiptom és Nigéria (5-5 %)
- Irán és Törökország (4,7-4,7 %)
- Algéria (2,2 %)
- Marokkó (2 %)

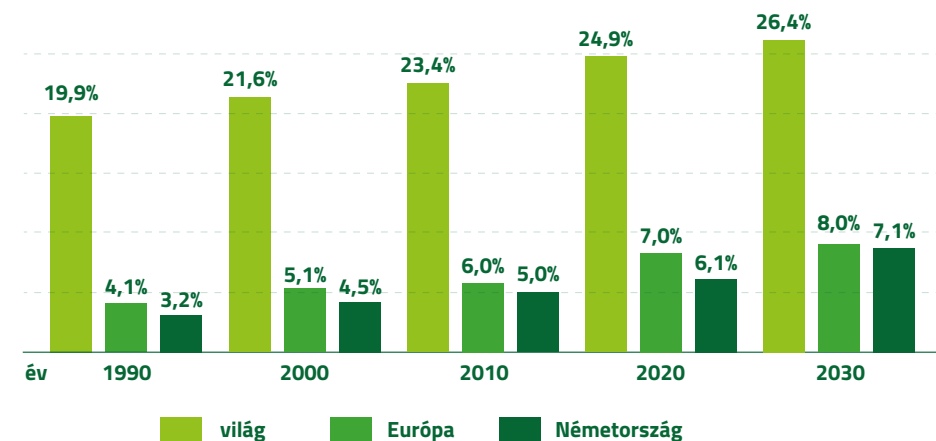
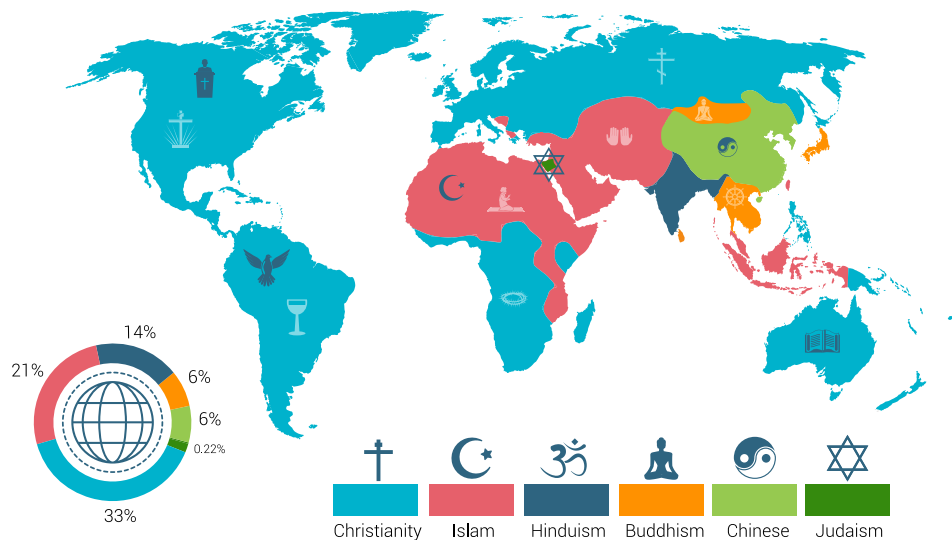
Ezen országokban él a világ teljes muszlim lakosságának több mint kétharmada.

Európán belül őshonos muszlim lakossággal rendelkezik Albánia, Bosznia, Koszovó és Macedónia, emellett más európai országokban is élnek muszlim közösségek.

A legjelentősebb iszlám szervezet a dzsiddai központú Iszlám Együttműködés Szervezete (OIC=Organisation for Islamic Cooperation), melyhez 56 állam csatlakozott:

Algéria, Benin, Burkina Faso, Kamerun, Csád, Comore-szigetek, Djibouti, Egyiptom, Gabon, Gambia, Guinea, Guinea-Bissau, Elefántcsontpart, Líbia, Mali, Mauritánia, Marokkó, Mozambik, Niger, Nigéria, Szenegál, Sierra Leone, Szomália, Szudán, Togo, Tunézia, Uganda, Afganisztán, Azerbajdzsán, Bahrein, Banglades, Brunei, Indonézia, Irán, Irak, Jordánia, Kazahsztán, Kuvait, Kirgizisztán, Libanon, Malajzia, Maldív-szigetek, Omán, Pakisztán, Palesztina, Katar, Szaúdi-Arábia, Szíria (felfüggesztett státusz), Tádzsikisztán, Törökország, Türkmenisztán, Egyesült Arab Emírségek, Üzbegisztán, Jemen, Albánia, Guyana, Suriname.

Ezen országokban az iszlám államvallásként, kisebbségek vallásaként vagy nagyobb közösségek vallásaként van jelen.



A fenti diagramon látható, hogy a muszlim népesség aránya várhatóan mind világszerte, mind Európa-szerte növekedni fog az elkövetkező években, ami indokolja a gyártók számára, hogy kínálatukat Halal-termékekkel és szolgáltatásokkal bővítsék.

2.2 A Halal fogalma

Az iszlám szent írása a Szent Koran, Isten kinyilatkoztatása Mohamed prófétának. A második jelentős alaptézis Mohamed jelentései az életéről és tanításairól, vagyis a Hadisz. Mohamed minden muszlim számára „Isten hírnöke”.

A „Halal” mint fogalom az arab nyelvből származik, jelentése „megengedett, tiszta, törvényes”. Ennek a fogalomnak az iszlám vallásban fontos helye van: az iszlám előírások szerint minden olyan cselekedet „Halal”, amely megengedett és a dogmatikus előírásokkal összhangban áll. Minden nem megengedett cselekedet a „haram” fogalomkörbe tartozik.

Az iszlám jogtudomány a cselekedeteket öt kategóriába sorolja:

- fard (abszolút kötelesség)
- mandub (ajánlott)
- Halal (megengedett)
- makruh (kerülendő)
- haram (tiltott).

Makruh („lehetőleg kerülendő”, illetve „nemkívánatos”) minden olyan dolog, amely nem kifejezetten tiltott, de mégis inkább a haram felé közelít. A muszlimoknak óvatosságból ezt a szürke zónát is kerülniük kell. Ez a felosztás áthatja a muszlim ember életének egész területét. A táplálkozásban pedig alapvetően el kell különíteni, hogy mi Halal és mi haram.

Ezen előírásokat a Koran és a Sunna szigorúan szabályozza, és a hívő muszlimok e szabályok szerint kötelesek cselekedni. Értelmszerűen az étkezés vonatkozásában is szigorú szabályok léteznek.

A minőségi termékbiztonság iránti vallási-etikai igényeket ugyanúgy figyelembe kell venni, mint más fogyasztóknak az ízekkel, a termék egészséges voltával (egészségügyi kockázatokkal) és a környezeti megfontolásokkal kapcsolatos igényeit.

A fogyasztóknak a mindenkor termékekkel szembeni tisztaságfelfogását kell elsősorban figyelni és tiszteletben tartani.

A fogyasztók számára a „tisztá” megjelölés jelenleg inkább higiéniai és egészségügyi szempontokat jelent. A Halal fogalma mindemellett azt is megköveteli, hogy a termékek összhangban álljanak a Koran szövegével. A Halal tehát minden, ami az iszlámban megengedhető és megengedett.

Az egészségügyi szempont ebbe a rendszerbe illeszkedik: ami Halal, az „jó és egészséges”. Az „egészséges” fogalma azonban nem csak a potenciálisan veszélyes baktériumhordozók, például legyek, patkányok vagy ismert gazdaállatok és köztes vírusgazdák – sertés, kutya, macska (férges megbetegedések) – szigorú kirekesztését jelenti az emberi táplálkozási láncból, hanem a morál és az etika – vallás által képviselt – fontos társadalmi értékeiben megnyilvánuló „mentális egészség” fogalmát is magában foglalja.

Azt, hogy a HACCP élelmiszer-biztonsági rendszerben egy termék tisztának vagy egészségesnek minősül, az összeférhetőség és elfogadottság előírt határértékei határozzák meg. A Halal termékek esetében a tisztaság csak százszázalékos lehet, ehhez pedig a teljes láncolatot – a beszerzéstől a termelésen és forgalmazáson át, egészen az áru eladásáig – ellenőrzés alatt kell tartani.

A tisztátalanság egyetlen eleme is elegendő ahhoz, hogy a termék a Koran szabályai szerint harammá váljék, és véglegesen kiessen a Halal folyamatból. A Halal követelményeivel összhangban nem álló termékek gazdaságos értékesítése az érintett célpiacokon lehetetlenné válik.

Ha a Halal termékminőség követelményei és az élelmiszerjogi szabályok egyidejűleg teljesülnek, a Halal megjelöléssel ellátott terméket a muszlim fogyasztó fenntartás nélkül fogyaszthatja.

Az iszlám filozófia alapvetése, hogy az ember értelemmel és szabad akaratúval rendelkező lény, ezért felelősséggel tartozik döntéseiért. Az egyéni mérlegelésen nyugvó saját felelősség elve arra készíti az iszlám életformát egyfajta próbatételnek felfogó muszlimokat, hogy a Halal és haram törvényének önként vessék alá magukat.

Az iszlám jogrend alapelve a tiltott és a megengedett dolgok közti megkülönböztetésből kiindulva annyira szabályozza a táplálkozást, amennyire a Koran az egészséges és észszerű élelmiszerekre vonatkozó ajánlásokat a muszlimok számára kötelezővé teszi. A Koran egyértelmű, kizárólag a Halal és haram, tehát a „megengedett” és „tiltott” szempontja szerint osztályoz.

Mely ételek tekinthetők Halalnak, azaz megengedettnek?

Az iszlám jog szerint megengedett élelmiszer Halalként definiálható. Ezen fogalom alá tartoznak például a különböző állatok (pl. csirke, kacsa, liba) húsa és tojása, továbbá a marha-, bárány-, és birkahús is megengedett.

Mely ételek tekintendők haramnak, azaz nem megengedettnek?

Közismert, hogy az iszlám vallás a sertéshús fogyasztását tiltja. Emellett azonban sokan nem tudják, hogy sok más élelmiszert is kerülnie kell egy hívő muszlimnak.



2.3 A vér, valamint a sertésből és más haramnak minősülő állatokból származó termékek tilalma

Élelmiszer-biztonsági szempontból abszolút tilalom alá esik a vér – kivéve az állati testben visszamaradó vérmaradványt –, valamint a sertésből és minden más haramnak minősülő állatból származó termék. Az ezekből származó adalékanyagok felhasználása ezért más ételek készítésekor is kerülendő.

Az alábbi állatok fogyasztása tiltott a muszlim hívők számára, és az alábbi alapanyagok vagy termékek sem fordulhatnak elő az iszlám hitet követők tányóján:

- Sertés és annak származékai
- Minden olyan állat, amelyet nem az iszlám előírásai szerint vágtak le, vagy minden olyan állat, melyet más isten nevében vágtak le
- Elhullott állatok
- Olyan állatok, melyek testéből a vér nem ürült ki teljesen
- A vér, annak minden formájában, akár folyékonyan, akár alvadt állapotban
- Majmok, szamarak húsa
- Húsevő állatok húsa, mint pl. oroszlán, medve, kutya, macska, tigris, farkas, stb.
- Ragadozó madarak húsa, mint pl. sas, bagoly, sólyom, stb.
- Rágcsálók húsa, mint pl. egér, mókus, stb.
- Kártevők húsa, mint pl. patkány vagy skorpió, stb.
- Hüllők, csigák, krokodilok, kígyók húsa
- Rovarok (kivéve sáska)
- Szennyezett takarmánnyal etetett állatok húsa, kivéve, ha legalább három napig tiszta takarmányt kapott a Halalként levágni kívánt állat
- Mérgező halak húsa (a halak és tenger gyümölcsei azonban lényegében Halalnak minősülnek)

Hogyan vágunk Halalként?

Az iszlám előírásai szerint minden, a földön élő állatot egy meghatározott rituálé szerint kell levágni, hogy a hús Halal maradjon. A vágás során a muszlim hívő Besmelét, egy rövid imát mond Isten nevében, miközben egy gyors, határozott vágással az állatot levágja. A Halal vágás során az adott ország állatvédelmi előírásait és szabályozásait szigorúan be kell tartani. **A részletes leírást ld. a 4. fejezetben.**

2.4 Az alkohol tilalma

Az élelmiszerláncsal kapcsolatos másik általános tilalom a szeszes italokra vonatkozik. Az élelmiszert már a legkisebb mennyiségű szeszes ital felhasználása is tiltottá teszi.

Mely italok minősülnek haramnak, azaz tiltottnak?

Az iszlám tiltja az alkohol fogyasztását, mivel megzavarhatja a tudatot és megnehezíti az Allahhoz való imádságot. Ez alól kivétel a kizárólag gyógyszeripari célokra felhasznált alkohol.

A kifejezetten tiltott italféleségek közé tartozik:

- Vér és annak származékai
- Bódító italok
- Alkoholtartalmú italok
- Kábítószer, mérgező vagy káros anyagot tartalmazó italok

A növényekből készített ételek alapvetően Halalnak minősülnek, kivételt képeznek azonban ezalól azok az ételek, amelyek mérgező növényekből készülnek.

Mivel az alkohol nagyon sok élelmiszerben és italban természetes formában is előfordulhat, így az egyértelműség kedvéért egy nemzetközi határértéket fogadtak el. Ezen határérték – szabványoktól függően – 0,1-0,3 % alkoholtartalom között mozog a késztermékek esetében.

Az alkohol azon kozmetikai termékeknél is megengedett, amelyek közvetlenül a bőrre kerülnek. A nyálkahártyával érintkező termékek (ilyen pl. a szájvíz), egyáltalán nem tartalmazhatnak alkoholt. Ugyancsak figyelni kell az ilyen termékeknél a felhasznált zsírokra is.

A genetikailag módosított termékek fogyasztása kifejezetten tiltott, továbbá a nem Halal forrásból származó enzimek és mikroorganizmusok is a tiltott kategóriába tartoznak.

2.5 Alkoholtartalmú fertőtlenítőszer

Az olyan ipari alkoholfélék, amelyeket (például gyártóüzemekben szerszámokhoz, vagy a gyógyászatban) fertőtlenítésre használnak, nem élelmezési célt szolgálnak, ezért használatuk megengedhető abban az esetben, ha a fertőtlenítést követően a fertőtlenített eszközöket, illetve ezek részeit ivóvízzel leöblítik, vagy azokat az ipari alkoholt teljesen elpárologtató eljárással kezelik.



3. A Halal és az iszlám vallás történeti áttekintése, eredete, elterjedése és jelentősége

A tradicionálisan muszlim országokban az volt az általános nézet, hogy minden élelmiszer Halalnak tekinthető. Jelenleg azonban számos nemzetközi élelmiszeripari szereplő gyártja termékeit nem muszlim országokban. Ezekben az országokban muszlim szakértők, auditorok és hatóságok dolgoznak együtt az élelmiszergyártókkal, és segítik őket a Halal termékek és szolgáltatások előállításához szükséges folyamatokban. Ezenkívül az akkreditált Halal tanúsító szervezetek muszlim szakértői ellenőrzik az összes gyártási eljárást, hogy teljes egészében garantálható legyen a Halal minőség.

Az élelmiszeripari technológiák egyre összetettebbek, a képzett auditorok az élelmiszeripar szereplőit felvilágosítják, tanácsokkal látják el a Halal szabványoknak megfelelő tekintetében, továbbá ők ellenőrzik és felügyelik a Halal szabványok betartását a gyártás során.

A nem muszlim országokból beáramló import termékek, továbbá az egyre erősödő globalizáció miatt már évtizedekkel ezelőtt szükségessé vált a beérkező termékek Halal szerinti besorolása.

Elsőként Malajzia, az Egyesült Arab Emírségek, Indonézia, Szingapúr és Thaiföld dolgozott ki a Halallal kapcsolatos szabványokat és előírásokat. A vallástudósok már korán lefektették a vallás által megengedett étkezés alapjait.

Eleinte még nem beszélhettünk szabványokról, csupán néhány előírás létezett, pl. az Egyesült Arab Emírségekbe szállítható húsvokra vonatkozóan. **Malajzia** lépett tovább először, amikor **kidolgozta az MS1500:2009 szabványt**, amely részletesen szabályozza a Halal előírásokat. **Ezután következett Indonézia, Thaiföld és Szingapúr.**

Érdekességként megemlítendő, hogy ekkortájt **Ausztriában is született egy Halal szabvány, az ONR 142000**, az akkori Informations- und Dokumentationszentrums (IIDZ – ma IIDC) cég és az **Oszták Szabványügyi Hatóság együttműködésének eredményeként.**

A dubai uralkodó megbízásából 2015-ben lépett hatályba az eddigi legátfogóbb szabvány, az UAE.S. 2055:2015. A folyamatosan változó és fejlődő előírás-gyűjtemény ma a legfontosabb szabványnak tekinthető. A világszerte kb. 1,6 milliárd muszlim hívó számára az említett szabvány megbízható tájékoztató pontot jelent, hiszen az e szerint tanúsított termékek és szolgáltatások minden további nélkül Halalnak tekinthetők, ezáltal fogyasztathatók és használhatók.

A Halal konform és Halal tanúsított termékek, ill. szolgáltatások óriási versenyelőnyt élveznek a piacon, hiszen a legtöbb esetben alapkövetelmény a muszlim országokba történő exporthoz.

Az iszlám, mint szó jelentése: „önkéntesen engedelmeskedni Istennek”, vagy „átadni magunkat Istennek”. Az iszlám vallásnak eredetileg nem volt egyértelmű szimbóluma. **Manapság a Halal világot zöld színnel jelöljük.** Számukra a zöld növényzet és a víz rendkívül becses. Többek között ezzel magyarázható, hogy a zöld, kék és türkiz lett a szent színük. Allah színe a kék, viszont a hagyomány szerint Mohamed próféta mindig zöld turbánt és ruhát viselt. Sok nemzeti zászlón a zöld szín jelenik meg az iszlám vallásra utalva vagy az ország iszlám jellegét szimbolizálva. A piros háttéren csillaggal ellátott félholdat (arabul hilál) a 19. század elején vezették be az oszmán hadsereg zászlajaként, és a szunnita iszlám szimbólumává vált.

Sok síita **fontos jelképnek** tekinti **Ali kettős csúcsú kardját** (arabul Dhū l-faqār), amelyet a prófétának át kellett volna adnia vejének. Ezt a szimbólumot gyakran megkülönböztető jelként, nyaklánc, medál formájában viselik. A kardon lévő írás fordítása így hangzik: „Ali Allah barátja. Alin kívül nincs más hős. Ali kardján kívül nincs más kard.

Fatima keze (arabul hamsa – „5”) az iszlám vallásban a varázslat, a szellemek és a démonok ellen védő szimbólum vagy amulett. Fatima Mohamed első házasságából született legfiatalabb lánya, és a hagyomány szerint az egyetlen, akinek utódja megérte a felnőtt kort. Ezért őt tartják minden család ősanyjának, és a mai napig a próféta közvetlen leszármazottjaként tekintenek rá.



Egy szimbolikus mindennapi tárgy a Misbaha, azaz az **imalánc**, melyet néha talizmánként is hordanak. Különösen az imádkozás során ad segítséget a hívőknek. Egy teljes Misbaha imalánc 99 darab, Allah neveit szimbolizáló gyöngyből áll. Mindegyik név Isten egyes tulajdonságát hordozza magában. Ezeket a neveket általában kalligrafikusan ábrázolják, és részben védőamulettként viselik.



3.1 Az iszlám vallás keletkezése

Az iszlám vallás Mohamed próféta (570–632) kinyilatkoztatásain alapul, aki Mekkában és Medinában élt és tevékenykedett. Egész élete során üzeneteket kapott Istentől, ezen kinyilatkoztatásokat (szúrák) a Koranban gyűjtötték össze.

3.2 Sīiták és szunniták – az iszlám két legnagyobb vallási irányzata

A sīiták a muszlimok kb. egytizedét teszik ki. Iránban például az iszlám sīita ága államvallás, de Irakban és Azerbajdzsánban is jelentős számú sīita él. A muszlimok többsége szunnita, ők a Sunna-ban hisznek. A hagyomány szerint Sunna Mohamed minden kijelentése, tette és döntése. Alapvetően ugyanezt teszik a szunniták is.

A két vallási irányzat eltérő fejlődése Mohamed próféta halálával kezdődött. A kérdés a próféta utódja körül forog:

A sīiták úgy vélik, hogy Mohamed veje, Ali volt a jogos utód. Meggyőződésük szerint ez volt a próféta tényleges és végleges akarata. Helyette egy másik utódot választottak, mégpedig Abu Bakrt, a próféta közeli tanácsadóját. A szunniták Abu Bakrt fogadják el utódként, őt kalifának nevezték. Ettől kezdve a mindenkori kalifa a próféta elfogadott képviselője volt. 1924-ben a kalifátust eltörölték, és azóta már nem számít mindenki által elismert vallási tekintélynek a szunniták körében.

Ezzel ellentétben a sīitáknál az imám fontos szerepet kap, hiszen ő a szellemi vezető és egyben a Koran értelmezéséért felelős, megkérdőjelezhetetlen személy. Ennek köszönhető, hogy az egykori iráni vezető, Khomeini Ajatollah világi hatalommal is rendelkezett.

Ami a keresztények számára a karácsony, az a muszlimoknak az Id Al-Fitr. Ez az ünnepség némely kultúrában cukorünnepség néven is ismert, mert ezen a napon – különösen a gyermekek – rengeteg édességet kapnak. A fesztivált a Ramadan utáni első napon ünneplik, ezzel a böjt végét jelzik.

A Ramadant a holdnaptár szerint számítják, és minden évben eltérő időszakra esik. A Ramadan alatti böjt az iszlám öt alappilléreinek egyike.

3.3 Az iszlám vallás öt pillére

Az iszlám vallás öt pillére a muszlimok legfontosabb szabályait tartalmazza. Az öt pillér:

1. Tanúságtétel
2. Napi rituális imádkozás
3. Ramadáni böjt
4. Adakozás
5. Mekкаи zárándoklat

Az öt pillérnek való engedelmeskedés minden hívő muszlim számára természetes.

3.3.1 Tanúságtétel

A hitvallás a következőképpen hangzik: „La ilaha illa Allah wa Muhammad rasul Allah”, azaz „Nincs más isten az egyetlen igaz istenen, Allahon kívül, és Mohamed az ő küldötte”. A kinyilatkoztatást meggyőződéssel kell mondani úgy, hogy azzal az iszlám valláshoz való tartozás egyértelművé váljék.

Ezen hitvallás kinyilatkoztatása, vagyis a „shahada” az első pillér, amely minden rituális ima részét képezi.



3.3.2 Napi rituális imádkozás

Egy muszlimnak a nap folyamán ötször kell imádkoznia: napkelte előtt, kora reggel, délben, napnyugtá előtt, és éjfél előtt. Kivételes esetekben, például utazás esetén, megengedett a déli és a délutáni ima, valamint az esti és az éjszakai ima összekapcsolása, így naponta csak háromszor kell imádkozni.

A muszlimok imádkozás közben Mekka felé fordulnak, az ima csupán néhány percig tart. A hívők ima közben előre meghatározott mozdulatokat hajtanak végre, például meghajlás, felállás, leülés és a törzs kihúzása. Az ima előtt rituális tisztálkodás (wudu) szükséges, mely az arc, a kéz és a láb megmosását jelenti.

3.3.3 Ramadani böjt

A Ramadan ideje alatt a muszlimoknak kb. harminc napig böjtölniük kell. A Ramadannak különleges jelentése van a muszlimok számára: ebben a hónapban küldték el a Korant iránymutatásként az emberek számára. Ezt az időszakot egyes muszlimok a belső elmélkedés hónapjának tekintik. Ekkor hajnaltól alkonyatig tilos az evés, az ivás, a dohányzás és a közösülés.

A Ramadan az iszlám naptár kilencedik hónapja, melyet a Hold állása szerint számolnak. Évente ez körülbelül tíz-tizenegy nappal rövidebb, mint a hagyományos naptár, tehát a Ramadan minden évben máskorra esik, mert a Hold állásához kötött év tíz-tizenegy nappal rövidebb, mint a Gergely-naptár alapján meghatározott év.

A napi böjt a Koran szerint akkor kezdődik, amikor pirkadatkor egy fehér és egy fekete „szál” különböztethető meg az égbolton. Naplemente után a fohász után pár szem datolya, és egy pohár tej az ideális választás. Az imát követően következik a vacsora (iftar), melyet jó közösségben, például egy mecsetben vagy családi körben fogyasztanak el. A vacsora általában könnyen emészthető fogásokból áll.

Beteg, idős embereknek, várandós és szoptató nőknek, utazóknak nem kell böjtölniük, viszont azt később pótolni kell. Általában a kisgyerekek sem böjtölnek. A Ramadan végén ünneplik az iszlám vallás egyik legfontosabb ünnepét, amely során a gyerekeket édességgel halmozzák el.

3.3.4 Adakozás

Az iszlám vallás öt pillérének egyike a rászorulókat támogatása (zakat). Azoknak a muszlimoknak, akiknek nincs adósságuk, illetve nem a létminimum alatt élnek, vagyonuk bizonyos százalékát (2,5%) a szegényeknek kell adományozniuk.

A kötelező adományokat elsősorban a szegény emberek kapják, azonban az iszlám vallás hirdetésére is felhasználhatók. Az adományok célja, hogy segítsék a társadalmi kohéziót és az emberi közösségek működését.

A kötelező adakozás minden iszlám társadalom fontos része. Az adakozás intézménye minden ember megélhetését biztosítja anélkül, hogy az adományt fogadót elkötelezné az adakozóval szemben. Az adakozást ugyanakkor egyfajta megtisztulásnak kell tekinteni.

3.3.5 Mekкаи zarándoklat

Egy muszlimnak életében legalább egyszer el kell zarándokolnia Mekkába, amikor erre fizikailag és anyagiilag is lehetősége van.

Az iszlám vallás naptárának tizenkettedik hónapjában évente kb. hárommillió muszlim találkozik Mekkában. Ekkor hét alkalommal megkerülik a Kaabát, az iszlám vallás egyik fontos szentélyét. A muszlimok úgy vélik, hogy ez az eredeti templom maradványa. A hagyomány szerint Isten megparancsolta Ábrahámnak és fiának, Ismaelnek, hogy építsék meg a Kaabát.

A zarándoklat során a férfiak nagyon egyszerű ruhát viselnek, hogy a társadalmi különbségek ne legyenek szembeűnőek, hiszen Isten előtt mindenki egyenlő. A zarándoklatot Hajjnak hívják, azon muszlimok tiszteletbeli címe, akik a zarándoklaton részt vettek, a Hajji. A zarándoklatot nagyszabású ünneplés zárja, amely az iszlám vallás legfontosabb ünnepe.





4. Előírások a Halal tanúsítást igénylő cégek számára

A jelen fejezet leírja, hogy a Halal tanúsító szervezetek milyen tevékenységet végeznek annak érdekében, hogy a tanúsítani kívánt termékek és szolgáltatások megfeleljenek a vonatkozó Halal szabványok követelményeinek. A termékek és szolgáltatások Halal minősítésének biztosítására szolgáló eljárások magukban foglalnak továbbá minden olyan tanúsítási és ellenőrzési tevékenységet, ill. alapvető követelményt, elemzést, amely a termékek vagy szolgáltatások Halal minősítését és annak minőségi követelményeinek megfelelő alkalmazását biztosítják.

Fogalommeghatározások:

- Eljárások: A Halal tanúsítvány megszerzéséhez a gyártó által teljesítendő egyes lépések sorrendje.
- Jelentkező: Az a cég, amely a tényleges gyártást (azaz az előállítás, feldolgozást, forgalmazást, tárolást szállítást, és az ezzel kapcsolatos szolgáltatásokat) végzi.
- Fogasztó: a Halalnak minősülő termék végfelhasználója.
- A fogyasztó lehet muszlim vagy más személy, aki meggyőződésből Halalnak minősülő termékeket kíván fogyasztani.
- Termékek: A Halal tanúsításra kijelölt termékek, szolgáltatások, beleértve a félkész és a késztermékeket is.
- Halal tanúsítvány: A Halal tanúsító szervezet írásbeli igazolása arról, hogy az adott termék vagy szolgáltatás megfelel a vonatkozó szabványok Halal előírásainak, ennek ellenőrzését egy Halal ellenőrkből álló csapat végzi el Halal audit formájában, és ez alapján a Halal bizottság dönt a megfelelőségről.
- Halal bizottság: legalább négy főből álló csoport
 1. iszlám szakértő
 2. auditcsapat tagja
 3. technikai szakértő
 4. Halal tanúsító szervezet vezetője
- Halal auditcsapat: ez a csapat végzi a helyszíni Halal auditokat. Tagok:
 5. Halal vezető auditor: a Halal tanúsító szervezet által kinevezett, képzett muszlim auditor. A vezető auditor évente min. egy alkalommal akkreditált Halal oktatáson és évente legalább 12 helyszíni auditon vesz részt.

6. Halal technikai auditor: a Halal tanúsító szervezet által kinevezett, képzett muszlim auditor, aki élelmiszeripari ismeretekkel is rendelkezik.
7. Iszlám vezető szakértő: a Halal tanúsító szervezet által kinevezett, Sharia mesterfokozattal rendelkező muszlim szakértő. Kötelezően részt vesz a Halal bizottság ülésein.
8. Iszlám szakértő: a Halal tanúsító szervezet által kinevezett, minimum középfokú iszlám ismeretekkel rendelkező muszlim szakértő.
9. Tolmács – igény esetén: az adott ország nyelvén beszélő auditor, aki a Halal vezető auditor munkáját segíti.

A Halal tanúsító szervezet munkatársai – beleértve az irodai dolgozókat is – évente minimum egy alkalommal akkreditált Halal oktatásokon vesznek részt, amelynek célja az irányadó szabványok áttekintésén túlmenően az új szabályozások, előírások elsajátítása. A többnapos oktatás végén, szigorú számonkérést követően kapják meg a dolgozók a bizonyítványukat.

- Halal helyszíni audit: tervszerű, független és dokumentált ellenőrzés, amelyet a Halal tanúsító szervezet nevében eljáró legalább két auditor végez el.
- Halal ellenőrző lista: az auditorok munkáját segítő, kérdéseket tartalmazó dokumentum, amely biztosítja a Halal előírások és követelmények maximális teljesülését.
- Halal CCP-rendszer: a Halal kritikus pontok azonosítására és ellenőrzésére létrehozott rendszer a termék gyártása, csomagolása, tárolása és kiszállítása során.
- Halal audit-jelentés: a Halal tanúsító szervezet által a Halal auditot követően az ellenőrzés eredményéről, nem megfelelőségi pontokról, megjegyzésekről, feladatokról, helyesbítésre vagy változtatásra szoruló pontokról készített dokumentum.

4.1 A Halal Menedzsmentrendszer követelményei

4.1.1 Halal Menedzsmentrendszer

- A tanúsításra kijelölt üzemnek minőségbiztosítási tanúsítvánnyal kell rendelkeznie. Az élelmiszeripar területén elfogadott tanúsítványok az alábbiak: IFS, FSMS 22000, ISO 22000, BRC, GFSI és az Európai Unió előírásainak megfelelő élelmiszer-biztonsági tanúsítványok. Az ilyen tanúsítványok kiállítóinak ISO/IEC 17021 vagy az ISO/IEC 17065 szerinti akkreditációval kell rendelkezniük, az akkreditáció hatályának pedig ki kell terjednie a megjelölt élelmiszer-biztonsági szabványokra Ezen dokumentumokat be kell mutatni a Halal tanúsító szervezetnek.
- A Halal tanúsító szervezet Halal szabványok szerinti követelményeit a meglévő minőségbiztosítási rendszerbe be kell építeni.

- A Halal minősítés szempontjából kritikus pontokat a termelési folyamatban rögzíteni kell (Halal CCP-k).
- Ezen pontokhoz kapcsolódó irányítási folyamatokat be kell vezetni.
- Ezen irányítási folyamatokat ellenőrizni és a termelési folyamatok változása esetén felül kell vizsgálni.
- A Halal Menedzsmentrendszer ágazat-specifikus eljárásait, a termelési folyamatokat, továbbá a munkaköri utasításokat meg kell határozni, majd azokat dokumentálni kell.
- A Halal Menedzsmentrendszerben meghatározott folyamatokat egyértelműen meg kell határozni és dokumentálni.
- A Halal dokumentumok általános kezelését (kiállítását, jóváhagyását, felülvizsgálatát, fellelhetőségét) egyértelműen meg kell határozni.
- A Halal minőségbiztosítási dokumentumok aktuális változatához az illetékes munkatársaknak hozzáférést kell biztosítani.
- Az információáramlást (pl. a meglévő Halal minőségbiztosítási dokumentumok változásáról) biztosítani kell.
- A Minőségbiztosítási Kézikönyv a Halal Menedzsmentrendszer alkalmazási területeit is meghatározza.
- A Minőségbiztosítási Kézikönyv Halalra vonatkozó fejezetei tartalmazzák a dokumentált eljárásokra vonatkozó, megfelelő hivatkozásokat.
- A Halal Menedzsmentrendszer működőképességét a (tervezett) változtatások mellett is biztosítani kell.
- A Halal Menedzsmentrendszerben érvényes feladatokat, hatásköröket egyértelműen meg kell határozni.
- A Halal Menedzsmentrendszer rendszeresen tárgyilagos, szakszerű felülvizsgálatnak kell alávetni, amellyel kizárhatók az esetleges változásokkal járó kockázatok, és amellyel biztosítható, hogy mindig az aktuális állapot kerül rögzítésre.
- A Halal Menedzsmentrendszerrel összefüggő szükséges erőforrásokat (munkatársakat, anyagokat, termelési eszközöket stb.) biztosítani kell.
- A Halal minősítés megjelölésével ellátott szállítólevelek és számlák teljes körű és helyes kiállítását biztosítani kell. (Halal termékek egyértelmű jelölése).
- A Halal Menedzsmentrendszer és a Halal gyártás minőségbiztosításával összefüggő felelős személyek munkaköri leírását meg kell határozni.
- A Halallal kapcsolatos folyamatok folyamatos fejlesztését biztosítani és megfelelően kezelni kell.
- Az allergia-menedzsmenttervet be kell mutatni, ha van ilyen.
- Az üzem etikai irányelveit be kell mutatni.

4.1.2 Belső Halal audit

- A Halallal kapcsolatosan meghatározott ütemtervnek megfelelően belső auditokat kell tartani.
- Ezen auditok során meg kell állapítani, hogy a Halal Menedzsmentrendszer megfelel-e a Halal tanúsító szervezet előírásainak.
- A Halal menedzsmentrendszer hatékonyságát és fenntarthatóságát biztosítani kell.
- A belső Halal auditok tervezését és végrehajtását egyértelműen meg kell határozni.
- Az auditkritériumokat, az audit hatályát, az auditmódszereket és az audit gyakoriságát (évente minimum egy alkalommal) egyértelműen meg kell fogalmazni.
- A belső auditok tervezésének és végrehajtásának felelőseit és követelményeit, ill. az eredményekről elkészítendő jelentéseket egyértelműen meg kell határozni.
- A felmerült eltérésekkel összefüggő javító intézkedéseket időben be kell vezetni.
- A javító intézkedések hatékonyságát felül kell vizsgálni és azok eredményeit dokumentálni szükséges.
- Amennyiben rendelkezésre áll, GMP (helyes gyártási gyakorlat) vagy más auditjelentés (az auditor kérésére) be kell mutatni.
- GMP szerinti minőségbiztosítás irányelveit az üzemben végre kell hajtani.

4.1.3 Laborvizsgálatok

- A helyszíni audit során a Halal tanúsító szervezet auditorai két mintát vesznek a Halal termékekből (a termék nevét, gyártási dátumát, gyártási tételét és cikkszámát rögzítik). Ezen két termék sertés-DNS és etanoltartalmát az üzem egy külsős akkreditált laborban bevizsgálhatja. A laborvizsgálat eredményét meg kell küldeni a Halal tanúsító szervezetnek. A következő auditálási évben – amennyiben lehetséges – másik két termék kerül bevizsgálásra.
- A külsős vizsgálati laboratóriumoknak ISO/IEC 17025 akkreditációval kell rendelkezniük, a laboratórium akkreditációjának pedig ki kell terjedni az elvégzendő vizsgálatok előírt kimutatási határértékeire. Ezen dokumentumokat a Halal tanúsító szervezet részére meg kell küldeni.
- A sertés-DNS elemzés eredménye kizárólag negatív lehet, vagy „nem kimutatható” értéket kell eredményeznie.
- Az etanol (természetes és szintetikus) oldószerként történő használata megengedett a Halal gyártás során, amennyiben azokat nem tiltott (haram) termékekből állítják elő.
- Szigorúan tilos alkoholtartalmú italok vagy etanol hozzáadása a Halal gyártás során.
- A késztermékben az etanoltartalom nem haladhatja meg a 0,1%-ot, az aromákban a 0,5%-ot, az energiaiitalokban pedig a 0,3%-ot. A termékekben a természetes erjedésből származó etanoltartalom nem haladhatja meg az alábbi táblázatban megadott határértékeket:

Étel típusa	A természetes erjedésből származó etanol koncentrációja (v/v = térfogatszázalék, v/w = tömegszázalék)
Szőlőecet	1% (v/v)
Minden ecet, kivéve a szőlőecet	0,5% (v/v)
Mártások, ketchup (mindenféle), sűrített gyümölcslevek, koncentrátumok, élelmiszer-keverékek, aromás növényi olajok	0,5% (v/v) vagy (v/w)
Ivólevek, ideértve a nektárokat, koktélok, ízesített vizet, mindenféle italt	0,1% (v/v)
Friss élelmiszerek, húsból, tejből, gabonafélékből, hüvelyesekből, olajokból, tojásból, tenger gyümölcseiből, fűszerekből és édességekből készült feldolgozott ételek	0,3% (v/v) vagy (v/w)
Nyersanyagok, pl. fehérjekoncentrátumok, cukor, élesztő, illóolajok, nyers kakaó és más hasonló nyersanyagok	0,5% (v/v) vagy (v/w)
Csokoládé	0,02% (v/w)
Egyéb élelmiszerek	0,02% (v/v)

- A Halal termékekre vonatkozó mikrobiológiai kritériumok elfogadási határértékét az UAE/GSO 1016 szabvány (Mikrobiológiai kritériumok az élelmiszeripar számára) szabályozza. A mikrobiológiai vizsgálatok elvégezhetőek külső és/vagy belső laboratóriumban is. Ha belső laboratóriumban végzik a vizsgálatokat, úgy a gépek megfelelő kalibrálási dokumentumait be kell mutatni a Halal tanúsító szervezetnek.

4.1.4 Halal megelőző intézkedések

- A hibák okainak elkerülése és azok felbukkanásának megakadályozása céljából intézkedéseket kell előírni.
- A lehetséges problémával összefüggő megelőző intézkedések megfelelőségét biztosítani kell.
- A lehetséges hibák megállapítására kidolgozott, dokumentált eljárást be kell mutatni.

4.1.5 A Halal csapat

- A Halal felelős illetőségét a Halal tanúsító szervezet követelményeivel összefüggésben igazolni szükséges.
- A Halallal kapcsolatos intézkedések áttekinthetőségét az üzemben belül (a legfelsőbb vezetés szintjén is) igazolni kell.
- A Halal csapat tagjai a cégen belül oktatást kell, hogy kapjanak, és az erről készült oktatási jegyzőkönyveket be kell mutatni.
- Az új munkatársakat és a bér munkásokat is oktatásban kell részesíteni. Az oktatást igazoló jegyzőkönyveket be kell mutatni.
- A belső oktatást szakképzett és megfelelő végzettséggel rendelkező munkaerőnek kell tartania.
- A helyettesítési szabályokat írásban rögzíteni kell.
- Megfelelő tervezési szabályozást és a Halal tanúsítással összefüggésben felvett jegyzőkönyveket be kell mutatni. A termelési és tervezési kapcsolódási pontokat is be kell vonni ebbe a folyamatba.
- A Halal csapat jogosultságát és illetékességét egyértelműen meg kell határozni.
- Az egész Halal szervezeti folyamat megszervezését a Halal csapat vezetője végzi.
- A cégvezetésnek szóló beszámolókat a Halal csapat vezetője készíti.

4.1.6 A Halal áru nyomonkövetési és visszahívási rendszere

- Egy nyomonkövetési rendszernek (egészen a nyersanyag-beszállítókig) működőképesnek és betekinthetőnek kell lenni.
- Egy Halal termék nyomonkövetését évente min. egyszer el kell végezni.
- A nyomonkövetési folyamat meglétét egy szűrőpróbával igazolni kell.
- A visszahívási rendszernek működőképesnek és betekinthetőnek kell lenni.
- A visszahívási rendszernek szabályoznia kell, hogy Halal termék(ek) tényleges visszahívása esetén a Halal tanúsító szervezetet is értesíteni kell a visszahívásról, ill. az eljárásban a Halal tanúsító szervezetnek is részt kell vennie.
- A visszahívási rendszer meglétét egy szűrőpróbával igazolni kell.
- Egy Halal termék fiktív visszahívását évente min. egyszer szimulálni kell.
- A bejövő áru, illetve a feldolgozott mennyiség dokumentumainak (mennyiségi összehasonlítás) rendelkezésre kell állni és betekinthetőnek kell lenni.

4.2 Takarítás és karbantartás – Takarítási és karbantartási dokumentumok, ill. üzemi követelmények

- A Halal termékek gyártása során a megfelelő takarítást biztosítani kell.
- A Halal termékek gyártása előtti takarítási eljárást dokumentálni kell a Halal Menedzsmentrendszerben.
- Az aktuális takarítási terveknek és a hozzá tartozó dokumentumoknak betekinthetőnek kell lenniük.
- A használt tisztítószer listáját és leírását be kell mutatni. Ezek nem tartalmazhatnak haram összetevőt, továbbá mérgező, veszélyes vagy egészségre ártalmas anyagot sem.
- Alkoholtartalmú tisztítószer használata során a gyártás előtt meg kell várni, míg az elpárolog, ill. hideg vízzel le kell öblíteni, hogy a lehetséges keresztszennyeződést elkerüljük.
- Szárazon történő tisztítás során arra kell figyelni, hogy az ecsetek, seprűk és kézi seprűk ne állati eredetű sörtéből készüljenek.
- A Halal gyártáshoz saját eszközöket (lapátokat, seprűket) kell használni és azokat megfelelően meg kell jelölni és tárolni.
- Amennyiben egy haram gyártósor Halal gyártósorra lett átminősítve, úgy azt egyértelműen dokumentálni kell.
- A karbantartás során használt anyagoknak (pl. kenőanyagok, olajok, zsírok) meg kell felelni a Halal előírásoknak: nem tartalmazhatnak haram összetevőt, sem mérgező, veszélyes vagy egyéb, egészségre ártalmas anyagot.
- Amennyiben a használt tisztító- és kenőanyagoknak, olajoknak, zsíroknak nincs Halal tanúsítványuk, úgy azok leírását be kell mutatni a Halal tanúsító szervezetnek.
- Az eljárások során, ill. a Halal gyártásban használt mérő- és teszteszközöket rendszeresen kalibrálni, ill. hitelesíteni szükséges. A vizsgálati jegyzőkönyveket és a teszteredményeket dokumentálni kell, és betekinthetővé kell tenni.
- Amennyiben Halal és nem Halal között váltakozik a gyártás, úgy a gyártósor validálási és ellenőrzési tesztjeit el kell végezni, azok eredményeit dokumentálni kell.



4.3 Higiénia, élelmiszerbiztonság és személyzet – Higiéniai, élelmiszerbiztonsági és a személyzetre vonatkozó követelmények

- Az üzemnek biztosítani kell az általános higiéniai előírások (higiénia, tisztaság, személyi higiénia) betartását.
- Az üzemnek biztosítani kell a gyártási területek, a gépek és a feldolgozó eszközök tisztaságát.
- Az üzemben hulladékgazdálkodási rendszert kell működtetni.
- A veszélyes vegyszereket biztonságos helyen kell tárolni, hogy azok ne sérülhessenek, ill. hogy a Halal termékek ne szennyeződjenek velük.
- Az engedélyezett élelmiszer-adalékanyagok túlzott használatát megelőző intézkedéseket az üzemben alkalmazni kell.
- Biztosítani kell, hogy a gyártás során idegen test ne kerüljön a termékbe.
- Tojástermelés során az átvilágításhoz szükséges röntgengépet (lehetséges vérpontok) biztosítani kell.
- Az üzemnek a gyártás, a csomagolás, a tárolás, és a szállítás során gondoskodnia kell a higiéniai szabályok előírásainak betartásáról.
- A kártevők elleni védekezést, ill. megelőzést egyértelműen be kell építeni és szabályozni kell a minőségbiztosítási rendszer keretein belül.
- A keresztszennyeződés elkerülését be kell építeni és szabályozni kell a minőségbiztosítási rendszer keretein belül.
- Különböző berendezések alkalmazásával meg kell akadályozni, hogy a Halal termékek idegen anyagokkal (pl. műanyag, üveg- vagy fémszilánkok, por, káros gáz vagy füst, nem kívánatos vegyszerek) szennyeződjenek.
- A vallási kötelezettségek gyakorlásához megfelelő környezetet kell biztosítani a dolgozók és a látogatók számára.
- Csak vágóhidak esetén: A munkaterület közvetlen közelében tisztálkodási lehetőséget kell biztosítani a rituális bemosakodáshoz.
- A gyártásban dolgozó munkatársak számára öltöztőt, ill. szekrényeket kell biztosítani.
- A gyártásban dolgozó munkatársak kizárólag tiszta munkaruházatban dolgozhatnak.
- A gyártási területre történő belépés előtt megfelelő és minden előírást kielégítő kéztisztító és -fertőtlenítő helyet kell biztosítani. A víz hőmérséklete 30-40°C legyen.
- A személyi higiéniai és általános higiéniai szabályokat dokumentálni kell.

- A személyi higiéniai és általános higiéniai szabályokkal összefüggő oktatási jegyzőkönyveket be kell mutatni.
- Biztosítani kell, hogy a tisztálkodó-helyiségek (mellékhelyiségek) ajtaja ne nyíljon közvetlenül a gyártási terület irányába.
- Az egész üzem területén szigorúan tilos a dohányzás.
- A dohányzásra kijelölt helyeket egyértelműen meg kell jelölni.
- A dolgozók otthonról hozott ételeinek és italainak megfelelő tárolási lehetőséget és berendezéseket kell biztosítani.
- Az élelmezési berendezéseket rendszeresen kell ellenőrizni a HACCP-terv szerint.



4.4 Feldolgozási eljárások, receptúrák, nyersanyagok – A feldolgozási eljárásokkal, receptúrákkal és nyersanyagokkal szembeni követelmények

- A feldolgozási eljárásban történő változásokat dokumentálni kell, és ezeknek nyomon követhetőnek kell lenniük.
- Ha a tanúsítani kívánt termék állati eredetű összetevőket is tartalmaz (pl. zselatint, kollagént, zsírsavakat, tejsavót, aminosavakat, lecitint, mono-diglicerineket, aromákat, csontfoszfátokat), úgy azoknak érvényes, akkreditált Halal tanúsító szervezet által kiállított Halal tanúsítvánnyal kell rendelkezniük.
- Amennyiben az üzem húst vagy húsféleségeket is feldolgoz, úgy annak érvényes, akkreditált Halal tanúsító szervezet által kiállított Halal tanúsítvánnyal és érvényes, akkreditált Halal tanúsító szervezet által kiállított HBC-vel (Hahal Batch Certificate) kell rendelkeznie.
- A Halal nyersanyagok és összetevők dokumentálását biztosítani kell (aktuális beszálítói nyilatkozatok, specifikációk, érvényes, akkreditált Halal tanúsító szervezet által kiállított Halal tanúsítványok bemutatása). A Halal nyersanyag és összetevő nem tartalmazhat nem Halal alapanyagot, sem pedig mérgező, veszélyes vagy az egészségre káros anyagot.
- Ha a termék olyan összetevőket tartalmaz, amelyek kétes (mashboud) alapanyagoknak minősülnek, akkor szintén érvényes, akkreditált Halal tanúsító szervezet által kiállított Halal tanúsítvánnyal kell rendelkeznie. A kétes (mashboud) összetevők felsorolása ezen fejezet végén található.
- Amennyiben az alapanyagok bármelyike vegyület (compound), úgy e vegyület összetevőit részletesen fel kell sorolni a termékspecifikációban, a műszaki adatlapon és a gyártási folyamatábrában.



- Ha a termék egyik összetevője aroma, úgy az elfogadott etanol határértéknek 0,5% alatt kell maradni, továbbá érvényes, akkreditált Halal tanúsító szervezet által kiállított Halal tanúsítvánnyal kell rendelkeznie. Abban az esetben, ha az aroma a fenti határértéket meghaladja, és az etanol természetes erjesztés útján keletkezik, úgy a gyártónak biztosítani kell, hogy a felhasznált aromából származó etanol aránya a Halalként tanúsítani kívánt késztermékben max. 0,1% alatt maradjon.
- Amennyiben a nyersanyag méhészeti termék (méz, méhpor, méhpempő, stb.), úgy ez kizárólag egészségre nem káros növényekből származhat. A mézelő méhek mézbe hulló esetleges testrészeit Halalnak kell tekinteni. Halal tanúsítvány meglete nem feltétlenül kötelező az ilyen összetevők esetén, azonban amennyiben nem áll rendelkezésre érvényes, akkreditált Halal tanúsító szervezet által kiállított Halal tanúsítvány, úgy a méhészeknek nyilatkoznia kell arról, hogy eleget tesznek a Halal követelményeknek. Ez azt jelenti, hogy a méhészetben nem tartanak sertést, kuttyát, ill. nem adnak a nyersanyaghoz semmilyen nem Halal adalékanyagot.
- Ha valamelyik nyersanyag mono-nátrium-glutamátot tartalmaz (E621), úgy az Európai Unió szabályozását kell figyelembe venni, miszerint az élelmiszerekhez adható max. határérték (10g/kg) a megengedett.
- Amennyiben a Halal alapanyag beszállítója és gyártója nem azonos, úgy a nyomonkövetési dokumentumokat be kell mutatni.
- Ha valamely összetevőnek nincs Halal tanúsítványa, úgy a Halal tanúsító szervezet elfogadja a gyártó alábbi formában kibocsátott nyilatkozatát: nyersanyagokra, adalékanyagokra, gyártási eljárásokra vonatkozóan megfelelően kitöltött kérdőív (lepecsételve és cégszerűen aláírva), ill. a szóban forgó alapanyag termékspecifikációja és/vagy műszaki adatlapja. Minden dokumentum max. két évig érvényes.
- Az üzemben a sertéshússal vagy a feldolgozott sertéstermékekkel való keresztszenyeződés lehetőségét teljes egészében ki kell zárni.
- A késztermék specifikációjából egyértelműen láthatónak kell lenni a Halal minősítésnek.
- GMO-mentesség: Az árucikk genetikailag módosított nyersanyagoktól mentes, genetikailag nem módosított élő szervezetből áll, ill. nem tartalmaz genetikailag módosított élő szervezetet, a mindenkor uniós szabályozásnak megfelelően.
- Laborvizsgálatokat kell végezni: saját laborban és/vagy olyan külsős megbízott, akkreditált laborban, mely a vizsgálati módszerekre is akkreditációkkal rendelkezik.
- A bejövő nyersanyagok vizsgálati eljárását dokumentálni kell.
- A kimenő Halal árut a szállítás előtt megfelelően ellenőrizni kell.
- Érvényes, akkreditált Halal tanúsító szervezet által kiállított Halal tanúsítvány: akkreditált EIAC-UAE, GAC-Saudi Arabia, JAKIM-Malaysia, MUI-BPJPH-Indonesia valamely szervezete által kiállított dokumentum, amelyet az aláírásra jogosult írt alá és érvényes pecséttel pecsételt le; továbbá amelynek az érvényességi ideje nem járt le. A Halal tanúsító szervezetnek jogában áll és egyben kötelessége is a benyújtott Halal tanúsítványok hitelességét ellenőrizni.

4.5 Szétválasztás és megjelölés – a Halal termékek esetén a szétválasztásra és megjelölésre vonatkozó követelmények

- A Halal áru és a konvencionális termékek között a megfelelő időbeli és térbeli elkülönítést a feldolgozás és a tárolás során biztosítani kell.
- A Halal áru megfelelő csomagolását, tárolását és szállítását biztosítani kell.
- A Halal áru megjelölését a gyártás és a tárolás során helyesen és egyértelműen kell feltüntetni.
- A Halal áru és a haram áru összekeveredését ki kell zárni.
- A Halal áru megjelölésének egyértelműen felismerhetőnek kell lenni.
- A Halal logó a Halal termék csomagolásán különböző színekben feltüntethető (színes, fekete-fehér vagy átlátszó).
- Halal logó kizárólag a Halal tanúsított árun szerepelhet.
- A késztermékek Halal minősítésre vonatkozó nyilatkozatának a valóságnak megfelelőnek kell lennie.
- A Halal termék számláján és szállítólevelén fel kell tüntetni a Halal minősítést (vagy a megjegyzés rovatban vagy a termék nevében, Halal vagy „H” betű jelölésével).
- Az elsődleges, másodlagos és harmadlagos csomagolóanyagok (különösen a hullámpapírok) specifikációiból egyértelműen ki kell tűnnie a Halal minősítésnek (pl. állati eredetű ragasztóanyagoktól mentes, emberi egészségre veszélytelen stb.).
A csomagolóanyagok a gyártás, a tárolás és a szállítás során sem szennyeződhetnek nem Halal anyagokkal. Amennyiben a csomagolóanyag nem rendelkezik érvényes, akkreditált Halal tanúsító szervezet által kiállított Halal tanúsítvánnyal, úgy annak termékspecifikációját be kell mutatni a Halal tanúsító szervezetnek.
- A csomagolás dizájnja, a márka, a jelölés, a logón szereplő név vagy a kép nem lehet megtévesztő, ill. az iszlám előírásokkal nem lehet ellentétes.
- A Halal árut helyesen és egyértelműen kell megnevezni. Halal árut nem lehet „nem Halal áru” mintájára elnevezni, pl. Halal sör, Halal sertésszonka-aroma, Halal rumesszencia nem létezik.
- A Halal termék reklámjának az iszlám előírásaival összeegyeztethetőnek kell lenni.
- A Halal áru megfelelő szállítását biztosítani kell.

4.5.1 Halal CCP-rendszer

Ennek a folyamatnak az a célja, hogy elősegítse a Halal tanúsítással rendelkező termékek Halal minősítésének biztosítását a Halal CCP-rendszer keretében, mely az alábbi pontokat tartalmazza:

1. Halal útmutató: tartalmazza a Halal és a haram kifejezések általános leírását, valamint a termékek, gyártási és takarítási folyamatok leírását, a Halal csoport bemutatását és a Halal belső audit tervének általános áttekintését.
2. Halal CCP: egy belső vagy külső Halal szakértő segítségével elkészített dokumentum a Halal CCP-k azonosítására, valamint a Halal tanúsítással rendelkező termékek Halal minősítésének biztosítására szolgáló intézkedési és felülvizsgálati tervek kidolgozására.

A Halal CCP-terv öt előzetes lépésből áll és hét HACCP-elvet alkalmaz:

- összevonja a Halal CCP és a HACCP-erőforrásokat / Halal CCP és HACCP csapatot alakít ki
- bemutatja a terméket és annak forgalmazását
- tartalmazza a termékhez használt összetevők és alapanyagok teljes listáját
- folyamatábrát hoz létre
- teljesíti a Halalra vonatkozó követelményeket

A hét HACCP-alapelv a következő:

- Veszélyelemzés készítése
- Kritikus ellenőrzési pontok (CCP-k) kijelölése
- A CCP kritikus határértékeinek definiálása
- Felülvizsgálati eljárások kialakítása
- Javító intézkedések meghatározása
- Dokumentumok és feljegyzések nyilvántartásának vezetése
- Ellenőrzési eljárás definiálása

3. Halal csapat: felel a Halal CCP-ért. A Halal csapat vezetője a Halal követelményeivel tisztában van. Feladatai:
 - kapcsolattartás a Halal tanúsító szervezettel a Halal CCP-vel és a Halal követelményekkel kapcsolatban
 - A Halal csapat tagjainak kinevezése Halal szempontból releváns minden folyamathoz
 - Belső Halal felülvizsgálatok tervezése, végrehajtása
 - A Halal csapat vezetőjét a Halal tanúsító szervezet oktatja

A Halal csapat tagjainak száma és feladata a mindenkori gyártó termékpalettájától függ.

4. Belső Halal felülvizsgálatok: a belső Halal felülvizsgálati eljárást az erre kijelölt munkatársak végzik, mely során a Halal rendszer működését vizsgálják, ellenőrzik és ütemezik az esetleges javító intézkedéseket. Az erről készült írásbeli jelentéseket félévente be kell mutatni a Halal tanúsító szervezetnek.
5. A Halal követelményeknek nem megfelelő termékek kezelése: a gyártónak biztosítani kell a Halal tanúsítással rendelkező termékek Halal megfelelőségét, melyet a gyártó egy folyamatszabályozás keretében rögzít:
 - A Halalnak minősített termékek Halal megfelelősége (Halal CCP)
 - A Halalként nem megfelelő termékek azonosítása (pl. egy vágóhídon kábítás során elpusztult állat levágása haramnak minősül, melyet a Halal tanúsító szervezet hivatalos dokumentumában, a Halal vágásról készült napi jelentésben kell rögzíteni).
 - A Halalként nem megfelelő termék eltávolítása, mely Halalként nem értékesíthető
 - A Halalként nem megfelelő termék kezeléséről nyilvántartást kell vezetni, pl. a vágóhídon történt Halal vágás napi, havi és éves nyilvántartásában

A Halal CCP-rendszernek átfogó képet ad a Halal követelményekről, a Halal rendszer megvalósításáról, felülvizsgálatáról és nyomon követéséről.

4.6 Ágazatspecifikus követelmények

Tej (zsíros, zsírszegény és ízesített)

- Amennyiben a tej tartálykocsiban érkezik az üzembe, úgy a tartálykocsik tisztítását dokumentálni szükséges, továbbá a Halal alapanyagot szállító tartálykocsiban nem szállíthatók az alábbi anyagok: faggyú, szalonna, állati zsírok, állati eredetű zsírsavak, zselatin, sertésszármazékok, sertésszármazékokkal szennyezett termékek, vágóhidakról származó melléktermékek, pl. vér, plazma, stb. A tartálykocsikban szállított termékekről a szállító írásbeli nyilatkozatot ad ki.
- Amennyiben a tejet pasztörizálják, úgy az alábbi mikrobiológiai vizsgálatok elvégzése szükséges: lemezsám, coliform baktériumok, e-coli, staphylococcus.
- Zselatin használata esetén érvényes, akkreditált Halal tanúsító szervezet által kiállított Halal tanúsítvány szükséges.

Sajt és savó

- Amennyiben állati eredetű oltóanyagot használnak, úgy érvényes, akkreditált Halal tanúsító szervezet által kiállított Halal tanúsítvány szükséges.
- A sajtok felületén sertésből származó anyag, ill. alkoholtartalmú anyag nem használható
- Mikrobiológiai vizsgálatok:
 1. Lágy sajtok: e-coli, staphylococcus, szalmonella, lisztéria
 2. Kemény és félkemény sajtok: e-coli, staphylococcus, szalmonella, lisztéria, coliform baktériumok
 3. Feldolgozott sajtok: lemezsám, e-coli, staphylococcus, szalmonella, lisztéria
 4. Tejpor és savó: lemezsám, coliform baktériumok, e-coli, szalmonella, staphylococcus

Tejszín, vaj és ghí (tisztított vaj)

- Zselatinszita használata esetén érvényes, akkreditált Halal tanúsító szervezet által kiállított Halal tanúsítvány szükséges.
- Mono- és digliceridek használata kerülendő
- Mikrobiológiai vizsgálatok:
 1. Vaj: lemezsám, coliform baktériumok, élesztő és penész, e-coli
 2. Ghí: coliform baktériumok, staphylococcus
 3. Tejszín: lemezsám, coliform baktériumok, élesztő és penész, e-coli, staphylococcus, szalmonella



Joghurt

- Emulgeátorként használt zselatin esetén érvényes, akkreditált Halal tanúsító szervezet által kiállított Halal tanúsítvány szükséges.
- Mikrobiológiai vizsgálatok:
 1. Natúr joghurt: e-coli, coliform baktériumok, élesztő és penész
 2. Ízesített joghurt: e-coli, coliform baktériumok, élesztő és penész, szalmonella

Fagylalt

- Emulgeátorként használt zselatin esetén érvényes, akkreditált Halal tanúsító szervezet által kiállított Halal tanúsítvány szükséges.
- Mikrobiológiai vizsgálatok:
 1. Jég, vizes jégkrém: lemezzszám, coliform baktériumok, e-coli, szalmonella, staphylococcus
 2. Fagylalt: lemezzszám, coliform baktériumok, e-coli, szalmonella

Tejprotein

- Mikrobiológiai vizsgálat: lemezzszám, coliform baktériumok, e-coli, szalmonella, staphylococcus

Tojástermékek, margarinok és mogyoróvajak

- Mikrobiológiai vizsgálatok:
 1. Folyékony tojás: lemezzszám, szalmonella, coliform baktériumok
 2. Tojás: szalmonella
 3. Pudingpor tojással: lemezzszám, e-coli, staphylococcus, szalmonella
 4. Margarin: élesztő és penész, szalmonella
 5. Mogyoróvaj: szalmonella
 6. Tojáskeverék: lemezzszám, e-coli, staphylococcus, szalmonella

**Édességek**

- Zselatin használata esetén érvényes, akkreditált Halal tanúsító szervezet által kiállított Halal tanúsítvány szükséges.
- Mono- és digliceridek, illetve magnézium-sztearát használata kerülendő
- Mikrobiológiai vizsgálatok:
 1. Bonbonok, karamellák: lemezzszám, e-coli, szalmonella, staphylococcus
 2. Kakaó: e-coli, Salmonella, élesztő és penész
 3. Kókusz, szárított sárgabarack: penész, coliform baktériumok, szalmonella
 4. Mogyoró: penész, e-coli
 5. Rágógumi: e-coli, élesztő és penész
 6. Méz: élesztő és penész
 7. Melasz, barnacukor: e-coli, szalmonella, élesztő és penész
 8. Gemicukor: lemezzszám, coliform baktériumok

Csokoládé

- Zselatin és állati zsiradék használata esetén érvényes, akkreditált Halal tanúsító szervezet által kiállított Halal tanúsítvány szükséges.
- Mikrobiológiai vizsgálatok: szalmonella

Lekvárok és dzsemek

- A lekvárokat 35°C-on, legalább 10 napon át dunsztolni kell
- Mikrobiológiai vizsgálatok: élesztő és penész

Gabona és gabonatermékek (liszt, kenyér, pizza, tészta, keményítő, kekszek)

- Mono- és diglicerid, valamint lecitin használata kerülendő
- Mikrobiológiai vizsgálatok:
 1. Gabonapelyhek: clostridium
 2. Szójaliszt: e-coli, szalmonella, penész
 3. Péksütemények: szalmonella, e-coli, staphylococcus
 4. Puffasztott gabonafélék, burgonyaszirmok: e-coli, szalmonella, clostridium, lemezzszám
 5. Kenyér: élesztő és penész, coliform baktériumok
 6. Ízesített kenyerek: szalmonella, staphylococcus, coliform baktériumok, élesztő és penész
 7. Tésztafélék: coliform baktériumok, szalmonella, e-coli, élesztő és penész
 8. Keményítő: lemezzszám, élesztő és penész, szalmonella, staphylococcus
 9. Fagyasztott pékáruk, öntetek: lemezzszám, e-coli, szalmonella, staphylococcus
 10. Maláta, malátaszármazékok: lemezzszám, élesztő és penész, szalmonella, staphylococcus

Levesek

- Húsaroma használata esetén érvényes, akkreditált Halal tanúsító szervezet által kiállított Halal tanúsítvány szükséges.
- Mikrobiológiai vizsgálatok: lemezszám, szalmonella, coliform baktériumok, clostridium

Fűszerek

- Állati eredetű alapanyag használata esetén érvényes, akkreditált Halal tanúsító szervezet által kiállított Halal tanúsítvány szükséges.
- Mikrobiológiai vizsgálatok: élesztő és penész, e-coli, szalmonella, staphylococcus

Ecetek

- Mikrobiológiai vizsgálatok: lemezszám

Saláták

- Salátaöntet esetén az összetevők részletes felsorolása szükséges.
- Mikrobiológiai vizsgálatok:
 1. Káposztasaláta: e-coli, lisztéria, staphylococcus, lemezszám
 2. Nyers zöldség: e-coli, szalmonella
 3. Majonéz, mustár, salátaöntetek: lemezszám, coliform baktériumok, élesztő és penész, szalmonella

Paradicsomalapú termékek

- Mikrobiológiai vizsgálatok: Ketchup, paradicsomszós, paradicsompüré, paradicsomlé, egyéb paradicsom-termékek: lemezszám

Sütemények

- Folsavak és tiaminok használata esetén részletes felsorolás szükséges.

Zöldségek és gyümölcsök

- Mikrobiológiai vizsgálatok:
 1. Nyers gyümölcsök: e-coli, szalmonella
 2. Szárított zöldségek: e-coli
 3. Szárított gyümölcsök (füge, datolya, sárgabarack): élesztő és penész, e-coli
 4. Fagyasztott zöldségek és gyümölcsök: e-coli

Zselatinok

- Állati eredetű zselatin használata esetén érvényes, akkreditált Halal tanúsító szervezet által kiállított Halal tanúsítvány szükséges.
- Mikrobiológiai vizsgálatok: lemezszám, clostridium, staphylococcus, Salmonella

Enzimek

- Az enzim típusának részletezése szükséges.
- Mikrobiológiai vizsgálatok: e-coli, Salmonella

Élesztők

- Mikrobiológiai vizsgálatok: baktériumspórák, e-coli, Salmonella

Ételfestékek

- Mikrobiológiai vizsgálatok: lemezszám, Salmonella

Táplálék-kiegészítő termékek

- Zselatin, kollagén, lecitin, magnézium-sztearát, mono- és digliceridek vagy savó alapanyag használata esetén érvényes, akkreditált Halal tanúsító szervezet által kiállított Halal tanúsítvány szükséges.

Bébiételek

- Aminosavak és enzimek használata esetén pontos megnevezés szükséges
- Mikrobiológiai vizsgálatok:
 1. Kekszek: szalmonella, staphylococcus, e-coli, coliform baktériumok
 2. Töltött vagy bevont kekszek: szalmonella, staphylococcus, e-coli, coliform baktériumok
 3. Instant termékek: lemezszám, szalmonella, staphylococcus, e-coli, coliform baktériumok
 4. Szárított termékek (fogyasztás előtt melegítendő vagy forralandó): szalmonella, lemezszám, coliform baktériumok, clostridium

Konzervételek

- Tartósítószer vagy színezék használata esetén pontos megnevezés szükséges.

Méhészeti termékek

- Méhész nyilatkozata szükséges arról, hogy a méhészet területén nem tartanak kutyát, macskát, sertést.
- Egészségre ártalmatlan növények használhatók.
- Mikrobiológiai vizsgálatok: clostridium, élesztő és penész



Hal- és rákfélék

- A veszélyes vagy mérgező részeket el kell távolítani.
- Mikrobiológiai vizsgálatok: lemezszám, e-coli, szalmonella, staphylococcus, lisztéria, colistridium

Italok – általánosságban

- Amennyiben az üzem kútvizet használ, úgy a szűrők termékspecifikációit be kell mutatni.
- Állati eredetű zselatin használata esetén érvényes, akkreditált Halal tanúsító szervezet által kiállított Halal tanúsítvány szükséges.

Gyümölcslevek

- Az enzim típusának pontos megnevezése szükséges.
- Mikrobiológiai vizsgálatok: lemezszám, coliform baktériumok, élesztő és penész

Teák és kávék

- Mikrobiológiai vizsgálatok: élesztő és penész, coliform baktériumok

Energiaitalok

- Taurin és glukuronolakton használata esetén termékspecifikáció szükséges.
- A késztermék etanoltartalmát, koffeintartalmát, édesítőszer-tartalmát meg kell adni.
- Az egészségre vonatkozó leírás szükséges a doboz címkéjén (várandós és szoptatós anyák, 16 év alattiak, ajánlott napi adag stb.)
- Nehézfémtartalom részletes leírása szükséges.
- Következő értékek részletezése szükséges: tiamin, riboflavin, niacin, B6 és B12-vitaminok, taurin, inozitol, glukuronolakton

Kisüzemekkel (kevesebb, mint 5 munkavállaló) szemben támasztott élelmiszer-biztonsági követelmények

- Higiéniai előírások betartása
- Gépek, berendezések, létesítmények tisztántartása
- Vegyszerek elkülönített tárolása
- Keresztszennyeződés elkerülése

Kozmetikai szerek

- PH-értékek
- Nehézfémek határértékei
- Mikrobiológiai szennyeződés határértékei
- Az egyes kozmetikai szereknél meghatározott előírások szerinti vizsgálatokat kell elvégezni

A kététes (mashbough) összetevők

acetilezett monoglicerid, albumin, alumínium-kaprát, alumínium-kaprilát, alumínium-laurát, alumínium-mirisztát, alumínium-oleát, alumínium-palmitát, alumínium-sztearát, arginin, aszkorbil-palmitát, aszkorbil-sztearát, aszpartám, aszparaginsav, ammónium-foszfátidok, biotin, kalcium-kaprát, kalcium-kaprilát, kalcium-laurát, kalcium-mirisztát, kalcium-oleát, kalcium-palmitát, kalcium-sztearát, kalcium-sztearoil-laktilát, kármín, cellulóz, sajt, rágógumi alap, kolin, kármínvörös, kollagén, réz-aszpartát, cianokobalamin, cisztein, cisztin, mono- és digliceridek diacetyl-borkósav-észterei, diglicerid, nátrium-dioktil-szulfoszukcinát, desztillált monoglicerid, dodecil-gallát, etoxilezett mono- és digliceridek, ehető csont foszfátok, zsír, zsírsav, aromák, folsav, zselatin, glutaminsav, glutaminsav-hidroklorid, glicerin, glicerin, zsírsavak tejsavészterei glicerin-lakto-sztearát, fagyanták glicerinészterei, glicerin-monolaurát, glicerin-triacetát, glicin, glükuronolakton, rágógumialap, glutamin, taurin, glicerin és propilén-glikol laktilezett zsírsav-észterei, laurinsav, lecitinek, magnézium-laurát, magnézium-mirisztát, magnézium-oleát, magnézium-palmitát, magnézium-sztearát, margarin, ammónium-monoglutamát, mono- és digliceridek, monoglicerid, monoglicerid-citrát, nátrium-monoglutamát (MSG), mirisztinsav, montánsav-észterek, olajsav, oxisztearin, palmitinsav, pantoténsav, zsírsavak poliglicerin észterei, polioxietilén-szorbitán-zsírsavészterek, polioxietilén(20)-szorbitán-oleát, polioxietilén(40)-sztearát, kálium-oleát, kálium-palmitát, kálium-sztearát, propilén-glikol mono- és diészterek, propilén-glikol-monosztearát, piridoxin, piridoxin-hidroklorid, oltóanyag, zsiradék, nátrium-kaprát, nátrium-kaprilát, nátrium-laurát, nátrium-lauril-szulfát, nátrium-mirisztát, nátrium-oleát, nátrium-palmitát, nátrium-sztearát, nátrium-sztearoil-fumarát, nátrium-sztearil-fumarát, szorbitán-monosztearát, sztearinsav, sztearoil-laktilát, sztearil-citrát, szacharóz-acetát-izobutirát, faggyú, tirozin, vanília-kivonat, vanília-aroma, mesterséges vanillin, savó, tejsavófehérje-koncentrátum, tejsavófehérje-izolátum, Worcester-szós, élesztő, joghurt, cink-sztearát

E-számos összetevők:

E-120 kármínvörös, kármínsav

E-124 ponszó 4R vagy kosnill vörös A

E-304 aszkorbil-palmitát, aszkorbil-sztearát

E-312 dodecil-gallát

E-322 lecitin

E-422 glicerin

E-430 polioxietilén(8)-sztearát

E-431 polioxietilén(40)-sztearát

E-432 polioxietilén(20)-szorbitán-laurát (poliszorbát 20)

E-433 polioxietilén(20)-szorbitán-oleát (poliszorbát 80)

E-434 polioxietilén(20)-szorbitán-palmitát (poliszorbát 40)

E-435 polioxietilén(20)-szorbitán-sztearát (poliszorbát 60)

- E-436 polioxietilén(20)-szorbitán-trisztearát (poliszorbát 65)
- E-442 ammonium foszfatidok
- E-444 szacharóz-acetát-izobutirát
- E-445 fagyanták glicerín-észterei
- E-473 zsírsavak szacharóz-észterei
- E-474 szacharogliceridek
- E-475 zsírsavak poliglicerín-észterei
- E-476 ricinusolaj polikondenzált zsírsavainak poliglicerín-észterei
- E-477 zsírsavak propán-1,2-diol észterei
- E-478 tej- és zsírsavak glicerín-észterei és propán-1,2-diol észterei
- E-481 nátrium-sztearoil-2-laktilát
- E-482 kalcium-sztearoil-2-laktilát
- E-483 sztearil-tartarát
- E-491 szorbitán-sztearát
- E-492 szorbitán-trisztearát
- E-493 szorbitán-laurát
- E-494 szorbitán-oleát
- E-495 szorbitán-palmitát
- E-542 csontfoszfát
- E-570 sztearinsav (fatty acid)
- E-572 magnésium-sztearát
- E-620 L-glutaminsav (természetes aminosav)
- E-621 nátrium-glutamát (MSG),
- E-622 kálium-glutamát
- E-623 kalcium-diglutamát
- E-624 ammónium-glutamát
- E-625 magnézium-diglutamát
- E-640 glicin és nátrium-sója
- E-904 sellak
- E-912 montánsav észterek
- E-920 L-cisztein
- E-951 aszpartám
- E-1105 lizozim
- E-1518 glicerín triacetát





5. Vágóhidakra vonatkozó speciális előírások

A fejezet fő célja, hogy a vágóhidak számára tájékoztatást adjon az iszlám előírásokkal összhangban álló Halal vágásra vonatkozó szabályokról, hogy a Halal vágási eljárás 100%-ban megvalósítható legyen.

5.1 Vágóhidak – kivéve a baromfi-vágóhidakat

5.1.1 Általános szabályok

- A Halal vágásra szánt állatokat egyértelműen Halal jelzéssel kell ellátni.
- A Halal állatoknak tekinthetők a következő állatok: szarvasmarha, bivaly, borjú, fiatal ökör, kecske, juh, bárány, szarvas és tevé.
- A Halal vágást kizárólag Halal vágó végezheti.
- A Halal és a hagyományosan vágott állatokat nem szabad ugyanazon a gyártó-soron levágni. A Halal és a hagyományosan levágott állat hújának és belsőségeinek feldolgozása, csomagolása, tárolása során szigorú szétválasztást kell biztosítani.
- A szállítás, tisztítás, vágás, feldolgozás, csomagolás és raktározás során a különféle állatfajokat nem szabad egymással keverni.
- A Halal állatok levágásához és tárolásához elengedő helyet kell biztosítani (egymástól elválasztva).
- Az Európai Unió 2005/1/EK (2004. december 22.) számú, az állatoknak a szállítás és a kapcsolódó műveletek közbeni védelméről szóló rendeletének előírásait be kell tartani, különös tekintettel az állatok szállítási idejére és a kirakodására.
- A vágóhídnak legalább egy héttel korábban értesítenie kell a Halal tanúsító helyet a Halal vágások pontos időpontjáról.

5.1.2 A Halal vágási mód

- A Halal vágást úgy kell elvégezni, hogy a Halal vágó egy éles késsel a nyak közepén lévő ponton a légcső, nyelőcső és mindkét nyaki ütőér elvágásával elvágja az állat torkát.
- A Halal vágásra szánt állat Mekka (Qibla) irányában áll és a Halal vágó közvetlenül a Halal vágás előtt a „Bismallah (Isten nevében) – Allah Akbar (Isten nagy)” imát mondja.
- A Halal vágást az állat mellkas felőli oldaláról és nem a háta felől kell elvégezni.
- A Halal vágást jobb kézzel és gyors mozdulattal kell végrehajtani.
- A Halal vágást egy határozott mozdulattal kell megtenni, azonban az ún. „fűrészelés” megengedett, amennyiben a kést a Halal vágó a Halal vágás során nem veszi ki az állatból.

5.1.3 Kábítás és eszméletvesztés előidézése

- Nem engedélyezett a kábítás vagy az eszméletvesztés előidézése bármilyen típusú csavaros pisztollyal, fejszével vagy kalapáccsal.**
- Kétféle érzéstelenítés elfogadott a Halal vágásra szánt állatok esetében:
 - Kisfeszültségű áramütés az állat fején 1500 Hz frekvenciával és 300 V névleges feszültség mellett az alábbi táblázatban megadott ideig és feltüntetett áramerősséggel:

Faj	Áramerősség (amper)	Időtartam (másodperc)
Kis juh	0,50-0,90	2,00-3,00
Kecske	0,70-1,00	2,00-3,00
Nagy juh	0,70-1,20	2,00-3,00
Hím borjú	0,50-1,50	3,00
Borjú	1,50-2,50	2,00-3,00
Szarvasmarha	2,00-3,00	2,50-3,50
Bika	2,50-3,50	3,00-4,00
Bivaly	2,50-3,50	3,00-4,00

- Kábítás egy nem áthatoló, kerek fejű eszközzel (pneumatikusan hajtott tompa vetülékkábító eszköz), amelynek lövedékének légnyomása nem haladja meg a 225 psi-t.

- A kábítást oly módon kell elvégezni, hogy a Halal vágás előtt az állat nem pusztulhat el, és a kábítás nem okozhat tartós testi sérülést az állatnak.
- Az állatot csak egyszer szabad kábítani.
- Az állatnak a kábítás alatt és után, valamint a Halal vágás előtt életben kell lennie, és az életjeleknek az állat mozgásából felismerhetőnek kell lenniük.
- A Halal vágás előtt elpusztult állatokat hullának kell tekinteni, ezáltal azok nem minősíthetők Halalnak, így azokat el kell távolítani.

5.1.4 A Halal vágás előtti tudnivalók

- A Halal vágásra szánt állatoknak a Halal vágás előtt életben kell lenniük.
- A Halal vágás előtt az állatot egy erre szakosodott állatorvosnak (vagy az ő szakképzett megbízott helyettesének) egészségügyi szempontból meg kell vizsgálnia és meg kell arról győződnie, hogy az állatnak semmilyen betegsége sincs. Az erről készült jegyzőkönyvet be kell mutatni a Halal tanúsító szervezetnek.
- Minden Halal vágás előtt a szükséges eszközöket (vágókés, élező, kábító-berendezés, bontóeszközök, ruházat stb.) meg kell tisztítani, szükség esetén meg kell élezni, ill. ki kell cserélni.
- Az elektromos kábítás során használt eszközöket és mérőműszereket rendszeresen ellenőrizni kell, és az erről készült jegyzőkönyveket be kell mutatni a Halal tanúsító szervezetnek.
- A meghibásodott eszközökkel történő további eljárásokat dokumentálni kell.

5.1.5 A Halal vágás utáni tudnivalók

- A kivéreztetésnek spontánnak és teljesnek kell lenni.
- Az állat fejét nem szabad levágni vagy letépni, és a Halal vágás során az állat egyéb más testrészét sem szabad levágni. Ez utóbbi csak akkor tehető meg, ha az állat teljesen kivérezett és már bizonyíthatóan nem él.



5.1.6 A Halal vágott test és belsőségek kezelése

- A Halal vágott testet akkor szabad elmozdítani, ha az állat halottnak tekinthető.
- A Halal vágási követelményeknek nem megfelelő testet és belsőségeket azonosítani kell, és az egész Halal vágási folyamat során egyértelműen meg kell jelölni (haramként).
- A Halal vágási követelményeknek nem megfelelő testet és belsőségeket a feladatok elvégzését követően a Halal üzemből el kell távolítani.
- A Halal vágási követelményeknek nem megfelelő testet és belsőségeket számszerűen nyilvántartásba kell venni, és az ezekről készült jegyzőkönyvet a Halal tanúsító szervezet részére meg kell küldeni.

5.1.7 Az állati takarmány

A Halal vágásra szánt állatokat Halalnak megfelelő takarmánnyal kell etetni. Az állatok takarmányának termékspecifikációit be kell mutatni a Halal tanúsító szervezetnek.

5.1.8 A Halal vágócsapat

5.1.8.1 A Halal vágó

- **A Halal vágó minden esetben hívő muszlim.**
- A Halal vágás során a Saría-törvény előírásait ismernie kell.
- Munkaképességét a Halal tanúsító szervezet által jóváhagyott iszlám intézmény által kiállított egészségügyi igazolással kell igazolnia, amelynek másolatát be kell mutatni a Halal tanúsító szervezetnek.
- A Halal vágónak fel kell vennie a kapcsolatot a Halal ellenőrrel, amennyiben rendelkezései vélt felfedezni.
- A Halal vágónak ki kell tölteni a Halal tanúsító szervezet Halal vágáshoz kapcsolódó nyomtatványát, és az abban kért adatokat meg kell adnia, valamint egy fényképet kell hozzá mellékelnie.
- A Halal vágó helyettesítésére vonatkozó szabályozást írásban kell rögzíteni.
- A Halal vágó jelenléti ívének jegyzőkönyvét ki kell tölteni és hiánytalanul át kell adni a Halal tanúsító szervezetnek.

5.1.8.2 A Halal ellenőr

- **A Halal ellenőr minden esetben hívő muszlim.**
 - A Halal vágásban megfelelő képesítéssel rendelkeznek, az iszlám Halal vágással összefüggő alapvető szabályait és előírásait ismeri.
 - A Halal tanúsító szervezet oktatja, és felügyeli tevékenységét.
 - A Halal ellenőrnek ki kell tölteni a Halal tanúsító szervezet Halal vágáshoz kapcsolódó formanyomtatványát, és az abban kért adatokat meg kell adnia, valamint egy fényképet kell hozzá mellékelnie.
- A Halal ellenőr a Halal vágás során a következőket felügyeli:
- a) Halal vágó jelenléte
 - b) Kábítás elvégzése
 - c) Ellenőriznie kell, hogy a kábítás a megengedett előírásoknak megfelelően történik, ill. meg kell arról győződnie, hogy az állatok a Halal vágás előtt még élnek.
 - d) Amennyiben a kábítás során valamely állat elhullik, úgy a Halal ellenőrnek kell gondoskodnia arról, hogy ezt az állatot a Halal üzemből mielőbb eltávolítsák.
 - e) Megfelelő kivéreztetés.
 - f) Az elhullott állatok eltávolítása azelőtt, mielőtt bármilyen Halal vágási eljárást megkezdene rajta.
 - g) A Halal előírásainak nem megfelelően levágott testek kezelése.
 - h) A Halal vágási követelményeknek nem megfelelő és a Halal vágás követelményeinek eleget tevő testek számának megállapítása és rögzítése.



5.1.8.3 Halal felügyelő

- **A Halal felügyelő minden esetben hívó muszlim.**
- A Halal tanúsító szervezet oktatja, és felügyeli a tevékenységét.
- A Halal felügyelő az alábbi feladatokat végzi el a Halal tanúsító szervezet megbízásából:
 - a) A belső Halal ellenőrző rendszer biztosítása a vágóhídon.
 - b) Legalább egy héttel a Halal vágás előtt tájékoztatja a Halal tanúsító szervezetet a Halal vágás pontos idejéről.
 - c) A Halal vágási eljárásban, illetve a Halal vágó vagy a Halal ellenőr személyében bekövetkezett változásokról tájékoztatja a Halal tanúsító szervezetet.
 - d) Kitölti, aláírja és lepecsételi a Halal tanúsító szervezet hivatalos nyomtatványát, amely a napi, ill. az összesített éves vágást igazolja.
 - e) A Halal tanúsító szervezet Halal auditorait végigkíséri az éves Halal auditok során a vágóhídon.
 - f) Tájékoztatja a Halal tanúsító szervezetet a Halal vágott hússal kapcsolatos esetleges panaszokról.
- A Halal felügyelő a következő Halal dokumentumokat ellenőrzi és vizsgálja a vágóhídon:
 - a) A kábítószerek ellenőrzése és beállítása
 - b) Halal vágási nyilvántartások
 - c) A Halal vágási követelményeknek nem megfelelő vágások nyilvántartása
 - d) A Halal termék friss és hűtőraktári nyilvántartásai
 - e) A Halal darabolás, csomagolás és raktározás nyilvántartása

A vágóhíd vezetése részéről elegendő időt és erőforrást kell biztosítani a Halal felügyelő számára annak érdekében, hogy a Halal tanúsító szervezet nevében eljárva a Halal követelményeinek teljesítését ellenőrizhesse, nyomon kövesse és a dokumentumokat átvizsgálhassa.



5.1.9 A berendezésekre és eszközökre vonatkozó követelmények

- A Halal vágás során használt eszközöknek, berendezéseknek, gyártósoroknak, kiegészítő anyagoknak tisztának kell lenniük és nem szabad olyan anyaggal szennyeződnie, melyek nem Halal minősítésűek.
- Nem készülhetnek olyan anyagból, melyek nem Halal minősítésűek, és nem is tartalmazhat ilyen anyagot. Nem készülhetnek csontból, körömből vagy fogból (rozsdamentes acél a leginkább ajánlott).
- A Halal vágáshoz használt eszközöknek élesnek kell lenniük, és nem szabad, hogy csak a súlyuk vagy nyomásuk miatt lehessen vágni velük.
- A Halal vágáshoz használt késeknek nagyon élesnek és tisztának kell lenniük, és a Halal vágáshoz használt kések pengéjének megfelelő hosszúságúnak kell lennie. Nagytestű állatok esetén a pengének kétszer olyan hosszúnak kell lennie, mint a kés markolatának.
- A Halal vágási eljárás során használt eszközök, berendezések, gépek tisztítása vagy karbantartása során nem használható olyan tisztítószer, olaj vagy zsír, mely nem felel meg a Halal előírásoknak, és nem tartalmazhatnak olyan összetevőket, anyagokat, melyek nem Halal minősítésűek, vagy nem alkalmasak élelmiszeripari használatra.
- A Halal vágás előtt az összes eszközt, berendezést, gépet, felszerelést és gyártósort alaposan meg kell takarítani, a takarítást pedig a Halal Menedzsmentrendszerben dokumentálni kell. A takarításról szóló jegyzőkönyvet a Halal tanúsító szervezetnek a Halal vágás előtt be kell mutatni.

5.1.10 Halal vágási eljárások

- A Halal vágószerszámokat nem szabad az állatok előtt élezni.
- Az állatot nem szabad egy másik állat előtt levágni.
- A Halal vágásra szánt állatot kíméletesen kell kezelni, nem szabad kínozni vagy helytelenül levágni.
- A Halal vágásra szánt állatnak tisztának kell lenni, alaposan meg kell mosni és le kell tisztítani.
- Elegendő helyet kell biztosítani a Halal vágott állatok levágására és tárolására.
- Amennyiben a Halal vágásra szánt állatokat távolabbi pontról szállították a vágóhídra, úgy a Halal vágás előtt meg kell nyugodniuk és pihenniük kell.
- A Halal vágott terméket tiszta, szagtalan és biztonságos anyagba kell csomagolni úgy, hogy a Halal termék a Halal követelményeknek és minőségi előírásoknak továbbra is meg tudjon felelni.

5.1.11 A Halal tanúsító szervezet rendszeres ellenőrzése

A Halal tanúsító szervezet jogosult a vágóhidat rendszeresen meglátogatni és ellenőrizni, hogy a Halal követelmények teljesülnek-e.

5.1.12 Rendszeres vizsgálatok

A Halal vágott hús esetében (friss vagy fagyasztott) az alábbi rendszeres vizsgálatokat kell elvégezni egy egész testen vagy félbe vágott testen – csontos, ill. csont nélküli részeken – az alábbiak ellenőrzése céljából:

- Összes baktériumszám
- Szalmonella
- E-coli 0157 (csak fagyasztott húsok esetén)

Az eredményeket dokumentálni kell, és be kell tudni mutatni a Halal tanúsító szervezetnek.



5.2 Baromfi-vágóhidak

5.2.1 Általános szabályok

- A Halal vágásra szánt baromfikat egyértelműen Halal jelzéssel kell ellátni.
- A Halal baromfinak minősülnek a következő állatok: csirke, kacs, pulyka, liba, strucc, galamb és fürj.
- A Halal vágást kizárólag Halal vágó végezheti.
- A Halal minősítésű és a hagyományosan vágott baromfikat nem szabad ugyanazon a gyártósoron levágni. A Halal minősítésű és a hagyományosan levágott baromfi húsának és belsősegeinek feldolgozása, csomagolása, tárolása során szigorú szétválasztást kell biztosítani.
- A szállítás, tisztítás, vágás, feldolgozás, csomagolás és raktározás során a különféle baromfifajtákat nem szabad egymással keverni.
- A Halal baromfi levágásához és tárolásához elengedő helyet kell biztosítani (egymástól elválasztva).
- Az Európai Unió 2005/1/EK (2004. december 22.) számú, az állatoknak a szállítás és a kapcsolódó műveletek közbeni védelméről szóló rendeletének előírásait be kell tartani, különös tekintettel a baromfik szállítási idejére és a kirakodására.
- A baromfi-vágóhidnak legalább egy héttel korábban értesítenie kell a Halal tanúsító helyet a Halal vágások pontos időpontjáról.

5.2.2 A Halal baromfi vágási módja

- A Halal baromfivágást úgy kell elvégezni, hogy a Halal vágó egy éles késsel a baromfi légcsövét, nyelőcsövét és mindkét nyaki ütőerét elvágja.
- A Halal vágásra szánt baromfi Mekka (Qibla) irányába áll és a Halal vágó közvetlenül a Halal vágás előtt a „Bismallah (Isten nevében) – Allah Akbar (Isten nagy)” imát mondja.
- A Halal vágást a baromfi mellkas felőli oldaláról és nem a háta felől kell elvégezni.
- A Halal vágást jobb kézzel és gyors mozdulattal kell végezni.

5.2.3 A Halal gépi vágás

Amennyiben a baromfi-vágóhíd mechanikus vágóberendezéssel rendelkezik, akkor a következő eljárást kell alkalmazni a Halal baromfi vágása során:

- **A gép kését úgy kell beállítani, hogy az csak a baromfi légcsövét, nyelőcsövét és a nyaki vénáit vágja el, miközben a nyak többi része ép marad.**
- A Halal vágó a gép működése közben az „Allah Akbar- Bismallah” vagy „Allah Akbar- Allah nevében” imát mondja. Az „Allah Akbar- Bismallah” vagy „Allah Akbar- Allah nevében” ima nem játszható le felvételtől a Halal baromfi vágása közben.
- A Halal vágó csak akkor hagyhatja el a baromfi-vágóhidat, miután a gépet kikapcsolta. Amennyiben a műveletet tovább folytatják, úgy újra el kell mondani az „Allah Akbar- Bismallah” vagy az „Allah Akbar- Allah nevében” imát.
- A gép késének pengéje éles legyen. Csont, köröm és fog kivételével bármilyen anyagból készülhet a penge. A legjobb választás a rozsdamentes acél.
- Amíg a baromfi halálát nem állapítják meg, és nem telik el a megfelelő kivéreztetési idő (legalább 180 másodperc), addig nem lehet elkezdni a kopasztást, darabolást és az egyéb munkafolyamatokat.
- A Halal gépi vágás során biztosítani kell, hogy a baromfit megfelelően vágják le. Amennyiben a gép nem vágta el a baromfi megfelelő részeit, úgy azt kézzel kell elvégeznie a Halal vágónak.
- Ha a baromfi fejét teljes egészében levágja a gép, úgy az haramnak minősül, és el kell távolítani.

5.2.4 Kábítás és eszméletvesztés előidézése

- **A GSO/UAE S. 993:2015 szabvány előírásai szerint a baromfi Halal vágása során elektromos sokk, vízfürdő, más típusú sokkolási technika vagy kábítás nem alkalmazható.**
- **Az MS 1500:2009 szabvány előírásai szerint a kábítás nem javasolt.** Ugyanakkor, ha a baromfi csak kábítással vágható le, úgy csak a baromfi elektromos kábítása engedélyezett vízfürdős megoldással a következő paraméterekkel:

5.2.5 A Halal baromfivágás előtti tudnivalók

Madár	súly (kg)	Áram (A) Áramerősség (amper)	Feszültség (V)	Időtartam (mp) Időtartam (másodperc)
Csirke	2,40-2,70	0,20-0,60	2,50-10,50	3,00-5,00



- a) A Halal vágásra szánt baromfinak a Halal vágás előtt életben kell lennie.
- b) A Halal vágás előtt a baromfit egy erre szakosodott állatorvosnak (vagy az ő szakképzett megbízott helyettesének) meg kell vizsgálnia és meg kell győződnie, hogy a baromfinak semmilyen emberre, vagy állatra veszélyes betegsége nincs. Az erről készült jegyzőkönyvet be kell mutatni a Halal tanúsító szervezetnek.
- c) A baromfit a Halal vágás előtt a vágóhídra érkezéstől számított 24 órán belül meg kell vizsgálni. Ezt az eljárást meg kell ismételni a Halal vágás előtt, amennyiben a baromfi bármilyen okból kifolyólag több mint 24 órát tartózkodott a vágóhídon.
- d) A szükséges eszközöket (vágókés, élező, bontóeszközök, ruházat stb.) minden Halal vágás előtt meg kell tisztítani, szükség esetén meg kell élezni, ill. ki kell cserélni.
- e) A bármilyen okból elpusztult baromfit a Halal vágás előtt elhullottnak kell tekinteni, így az haramnak minősül, és el kell távolítani a vágóhídról.
- f) A meghibásodott eszközökkel történő további eljárásokat dokumentálni kell.

5.2.6 A Halal baromfivágás utáni tudnivalók

- a) Az állat fejét nem szabad levágni vagy letépni, és a Halal vágás során az állat egyéb más testrészét sem szabad levágni. Ez utóbbi csak akkor tehető meg, ha az állat teljesen kivérzett, és bizonyíthatóan már nem él.
- b) A baromfi tollait csak abban az esetben lehet eltávolítani, ha a baromfi haláláról meggyőződtek. Ehhez forró, de zubogó vizet lehet használni, ha a baromfi nem marad benne hosszú ideig. A kopasztáshoz forró levegő is használható.
- c) A vágóhíd hulladékát naponta el kell szállítani zárt járművekben egy jóváhagyott hulladékkezelő létesítménybe, vagy az illetékes hatóságok által jóváhagyott hulladéktárolókba kell eljuttatni.

5.2.7 A Halal baromfi takarmányozása

A baromfi takarmányának – ideértve a hallisztet, savóport, adalékanyagokat, takarmányként használt, teljesen vagy részben kezelt vagy kezeletlen anyagokat, koncentrátumokat és takarmány-adalékanyagokat – Halal minősítésűnek kell lennie, vagy Halal forrásból kell származnia. Az erről szóló dokumentumokat be kell mutatni a Halal tanúsító szervezetnek.

5.2.8 A Halal vágócsapat

5.2.8.1 A Halal vágó

- **A Halal vágó minden esetben hívő muszlim.**
- A Halal vágás során a Saría-törvény előírásait ismernie kell.
- A Halal tanúsító szervezet által jóváhagyott iszlám intézmény által kiállított egészségügyi igazolással kell igazolnia munkaképességét, melynek másolatát be kell mutatni a Halal tanúsító szervezetnek.
- A Halal vágónak fel kell vennie a kapcsolatot a Halal ellenőrrel, amennyiben rendelkezésszerűtől eltérő felmerül.
- A Halal vágónak ki kell töltenie a Halal tanúsító szervezet Halal vágáshoz kapcsolódó formanyomtatványát, és meg kell adnia az abban kért adatokat, valamint egy fényképet kell hozzá mellékelnie.
- A Halal vágó helyettesítésére vonatkozó szabályozást írásban kell rögzíteni.
- A Halal vágó jelenléti ívének jegyzőkönyvét ki kell tölteni, és hiánytalanul át kell adni a Halal tanúsító szervezetnek.



5.2.8.2 A Halal ellenőr

- **A Halal ellenőr minden esetben hívő muszlim.**
- A Halal vágásban megfelelő képesítéssel rendelkezik, az iszlám Halal vágással összefüggő alapvető szabályait és előírásait ismeri.
- A Halal tanúsító szervezet oktatja, és felügyeli tevékenységét.
- A Halal ellenőrnek ki kell tölteni a Halal tanúsító szervezet Halal vágáshoz kapcsolódó formanyomtatványát, és meg kell adnia az abban kért adatokat, valamint egy fényképet kell hozzá mellékelnie.
- A Halal ellenőr a Halal baromfi vágása során a következőket felügyeli:
 - a) Halal vágó jelenléte
 - b) Kábítás elvégzése, amennyiben engedélyezett.
 - c) Biztosítania kell, hogy a kábítás – amennyiben engedélyezett – a megengedett előírásoknak megfelelően történjen, ill. meg kell arról győződnie, hogy a baromfi a Halal vágás előtt még él.
 - d) Ha a kábítás – amennyiben engedélyezett – után elhullott baromfit talál, úgy a Halal ellenőrnek gondoskodnia kell arról, hogy az ilyen baromfit a Halal üzemből mielőbb eltávolítsák.
 - e) A Halal baromfi gépi vágása esetén a Halal előírások betartását ellenőrizni kell.
 - f) Meg kell győződnie arról, hogy a Halal vágás pillanatában a baromfi életben van.
 - g) Megfelelő kivéreztetés.
 - h) Az elhullott baromfi eltávolíttatása azelőtt, mielőtt bármilyen Halal vágási eljárást megkezdene rajta.
 - i) Nem a Halal előírásainak megfelelően levágott baromfi kezelése.
 - j) A Halal vágási követelményeknek nem megfelelő és a Halal vágás követelményeinek eleget tevő baromfitestek számának megállapítása és rögzítése.

5.2.8.3 A Halal felügyelő

- **A Halal felügyelő minden esetben hívő muszlim.**
- A Halal tanúsító szervezet oktatja, és felügyeli tevékenységét.
- A Halal felügyelő az alábbi feladatokat végzi el a Halal tanúsító szervezet megbízásából:
 - a) A belső Halal ellenőrzőrendszer biztosítása a vágóhídon.
 - b) Legalább egy héttel a Halal vágás előtt tájékoztatja a Halal tanúsító szervezetet a Halal vágás pontos idejéről.
 - c) A Halal vágási eljárásban, a Halal vágó vagy a Halal ellenőr személyében beállt változásokról tájékoztatja a Halal tanúsító szervezetet.
 - d) Kitölti, aláírja és lepecsételi a Halal tanúsító szervezet hivatalos formanyomtatványát, mely a napi, ill. az összesített éves vágást igazolja.

- e) A Halal tanúsító szervezet Halal auditorait végigkíséri az éves Halal auditok során a vágóhídon.
 - f) A Halal vágott hússal összefüggésben felmerülő esetleges panaszokról tájékoztatja a Halal tanúsító szervezetet
- A Halal felügyelő a következő Halal dokumentumokat ellenőrzi és vizsgálja a vágóhídon:
 - a) A kábító eszközök ellenőrzése és beállítása – amennyiben a kábítás engedélyezett
 - b) Halal vágási nyilvántartások
 - c) A Halal vágási követelményeknek nem megfelelő vágások nyilvántartásai
 - d) A Halal termékek friss és hűtőraktári nyilvántartásai
 - e) A Halal darabolás, csomagolás és raktározás nyilvántartásai

A vágóhíd vezetésének elegendő időt és erőforrást kell biztosítani a Halal felügyelő számára annak érdekében, hogy a Halal tanúsító szervezet képviselője a Halal követelmények betartását ellenőrizhesse, nyomkövesse és a vonatkozó dokumentumokat átvizsgálhassa.

5.2.9 A berendezésekre és eszközökre vonatkozó követelmények

- A Halal vágás során használt eszközöknek, berendezéseknek, gyártósoroknak, kiegészítő anyagoknak tisztának kell lenniük, és nem szabad olyan anyaggal szennyeződnie, amely nem Halal minősítésű.
- Nem készülhetnek olyan anyagból, amely nem Halal minősítésű, és nem is tartalmazhatnak ilyen anyagot. Nem készülhetnek csontból, körömből vagy fogból (rozsdamentes acél a leginkább ajánlott).
- A Halal vágáshoz használt eszközöknek élesnek kell lenniük, és nem szabad, hogy csak a súlyuk vagy nyomásuk miatt lehessen vágni velük.
- A Halal vágáshoz használt késeknek nagyon élesnek és tisztának kell lenniük, és a Halal vágáshoz használt kések pengéjének megfelelő hosszúnak kell lennie. Nagytestű állatok esetén a pengének kétszer olyan hosszúnak kell lennie, mint a kés markolatának.
- A Halal vágási eljárás során használt eszközök, berendezések, gépek tisztítása vagy karbantartása során nem használható olyan tisztítószer, olaj vagy zsír, amely nem felel meg a Halal előírásoknak, és nem tartalmazhatnak olyan összetevőket, anyagokat, melyek nem Halal minősítésűek vagy nem alkalmasak élelmiszeripari használatra.
- A Halal vágás előtt az összes eszközt, berendezést, gépet, felszerelést és gyártósort alaposan meg kell takarítani, és a takarítást a Halal Menedzsmentrendszerben dokumentálni kell. A takarításról szóló jegyzőkönyvet a Halal tanúsító szervezet részére a Halal vágás előtt be kell mutatni.

5.2.10 A Halal vágási eljárások

- A Halal vágószerszámokat nem szabad a baromfi előtt élezni.
- A baromfit nem szabad egy másik baromfi előtt levágni.
- A Halal vágásra szánt baromfit kíméletesen kell kezelni, nem szabad kínozni vagy helytelenül levágni.
- A Halal vágásra szánt baromfinak tisztának kell lenni, alaposan meg kell mosni és tisztítani.
- Elegendő helyet kell biztosítani a Halal vágott baromfi levágására és tárolására.
- Amennyiben a Halal vágásra szánt baromfit távolabbi pontról szállították a vágóhídra, úgy a Halal vágás előtt meg kell nyugodnia és pihennie kell.
- A baromfi-vágóhidaknak megfelelő területtel kell rendelkeznie az élő baromfit szállító járművek fogadására, és ezen a területen 1000 baromfira legalább 50 m² árnyékolt területet kell biztosítani.
- A Halal vágott terméket tiszta, szagtalan és biztonságos anyagba kell csomagolni úgy, hogy a Halal termék a Halal követelményeknek és minőségi előírásoknak továbbra is meg tudjon felelni.

5.2.11 A baromfi-vágóhidakra vonatkozó követelmények

A Halal vágás, kopasztás, darabolás és csomagolás helyének el kell különülnie az élő baromfik részére, illetve a tojásgyűjtő részére fenntartott, valamint a takarmány tárolására szolgáló területektől.

A Halalként levágott baromfi lemérésére és mosására (magas nyomású vízzel vagy a vágóhidak forró vízzel történő mosására és sterilizálására) kijelölt speciális területeket kell biztosítani.

Amennyiben fertőzött baromfit találnak, úgy a teljes szállítmányt vissza kell hívni, és üzenet belüli intézkedéseket kell fogatatosítani.

5.2.12 A Halal tanúsító szervezet rendszeres ellenőrzése

A Halal tanúsító szervezet jogosult a vágóhidat rendszeresen meglátogatni és ellenőrizni, hogy a Halal követelményei teljesülnek-e.

5.2.13 Rendszeres vizsgálatok

A Halal vágott hús esetében (friss vagy fagyasztott) az alábbi rendszeres vizsgálatokat kell elvégezni egy egész vagy egy félbe vágott testen – csontos, ill. csont nélküli részen – az alábbiak ellenőrzése céljából:

- Összes baktériumszám
- Szalmonella
- E-coli 0157 (csak fagyasztott húsok esetén)

Az eredményeket dokumentálni kell, és be kell tudni mutatni a Halal tanúsító szervezetnek.





6. A Halal tanúsítás lépései

A Halal tanúsítási program minden esetben figyelembe veszi az adott üzem méretét és összetettségét, az érintett iparágat, a már meglévő minőségbiztosítási rendszerek hatékonyságát és a korábbi ellenőrzések eredményeit.

A Halal tanúsítási program a következő folyamatokat öleli fel egy hároméves intervallumon belül:

1. év: Kezdeti audit
2. év: Felülvizsgálati audit
3. év: Újratanúsító audit

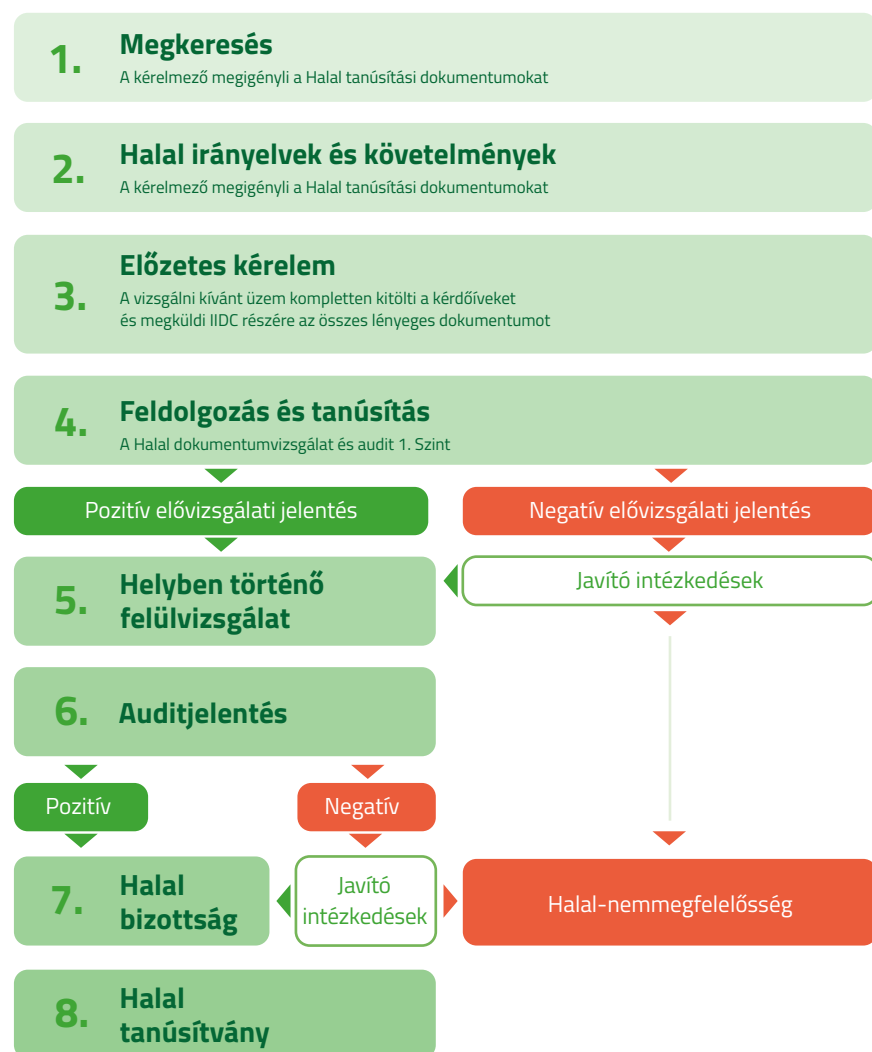
A hároméves program befejezését követően újabb hároméves időszak következik, és ez ismétlődik folyamatosan.

A Halal tanúsítvány egy évig érvényes, majd az éves felülvizsgálati auditok és a Halal bizottság jóváhagyása után újítható meg.

A Halal tanúsítást végző szervezetek különböző szabványokkal dolgoznak, amelyek közül az ügyfél kiválaszthatja, mely szabvány szerint történjen a Halal tanúsítás (értelemszerűen az export célország szabványát érdemes figyelembe venni, ennek hiányában pedig a fő szabványt).

6.1 A fő szabványok az alábbiak:

- *GSO/UAE S. 2055–1: 2015 Halal products - Part one: General Requirements for Halal Food*
- *UAE.S GSO 713:2016 Hygienic Regulations for Poultry Processing Abattoirs and Their Personnel*
- *GSO 9/2013 (E) Labelling of Pre-packaged Food Stuffs*
- *GSO 21/ 1984 Hygienic Regulations for Food Plant and Their Personnel*
- *GSO 1694 / 2005 General Principles of Food Hygiene*
- *OIC/SMIIC 1: 2011 The Organization of the Islamic Conference (OIC) – The Standard and Metrology Institute for Islamic Countries (SMIIC) – General Guidelines on Halal Food*
- *UAE.S 993:2015 Animal Slaughtering Requirements According to Islamic Rules*
- *UAE.S 1926: 2015 Energy drinks*
- *MS 1500: 2009 Halal Food Production, Preparation, Handling and Storage - General Guidelines*
- *MS 2424:2012 Halal pharmaceuticals - General Guidelines*



6.2 A tanúsítás folyamata

6.2.1 Megkeresés

Az érdeklődő cég e-mailen vagy telefonon felveszi a Halal tanúsító szervezettel a kapcsolatot, ahol igény szerint rövid tájékoztatást kap a Halal tanúsítás különböző lépéseiről.

6.2.2 Halal irányelvek és követelmények

A Halal tanúsítási kérelem elindításához a Halal tanúsító szervezet bekéri az érdeklődő cégre és a tanúsítani kívánt termék(ek)re vonatkozó dokumentumokat:

- nyilvánosan elérhető adatok a cégről: név, székhely(ek), telephely(ek), termék(ek), meglévő minőségbiztosítási tanúsítvány(ok), a menedzsment tagjai
- általános információk a tanúsítani kívánt termékről: a tanúsítani kívánt termék(ek) megnevezése, a tanúsítani kívánt termék(ek) tartalmaznak-e állati eredetű alapanyagot, sertésszármazékot, etanolt, enzimeket (állati, növényi, és/vagy mikrobiológiai eredetű proteint), milyen segédanyagokat használnak (pl. kivonatok kinyeréséhez, bevonók készítéséhez stb.), a tanúsítani kívánt termék GMO-mentes-e, használnak-e állati zselatint
- információk a Halal tanúsítási igényről: export célország(ok), volt-e valaha Halal tanúsítványa az érdeklődő üzemnek. Ha igen, mely tanúsító szervezet állította ki a tanúsítványt, gyártás során megoldható-e a Halal termék(ek) teljes elkülönítése a haram és/vagy konvencionális termék(ek)től? Van-e olyan veszély, amely a Halal minősítést befolyásolja? Vizsgálták-e laborban, hogy a tanúsítani kívánt termék(ek) tartalmaznak-e sertés-DNS-t vagy etanolt?
- vágóhidakra vonatkozó információk: van-e muszlim vágó, a kábítás során az állatok elpusztulnak-e, baromfi-vágóhidak esetén az élőállatot szűrőpróbaszerűen alávetik-e vizsgálatoknak, mennyi a kivéreztetési idő a levágást követően, milyen típusú kábítást alkalmaznak (áram, gáz, tompa ütés – pneumatikus ütőgép, fejbélövés stb.). Amennyiben árammal történik a kábítás, úgy egy táblázatban meg kell adni az egyes állatfajtához tartozó és az alkalmazott kábítási értéket.
- egy összefoglaló Halal táblázatban az összes tanúsítani kívánt terméket külön fel kell listázni termékkóddal, valamennyi alapanyaggal, azok gyártóinak, szállítóinak megnevezésével, eredetével (növényi, állati, vagy szintetikus), etanoltartalmával és arra vonatkozó információval, hogy rendelkezik-e az adott nyersanyag akkreditált Halal tanúsító szervezet által kiállított érvényes Halal tanúsítvánnyal. Ha valamely nyersanyag több alapanyagból készül, úgy fel kell sorolni ezen nyersanyag összes összetevőjét. Továbbá meg kell adni a csomagolásra vonatkozó információkat is. Amennyiben a tanúsítani kívánt üzemben haram (tehát nem Halal) nyersanyag is előfordul, ezáltal haram termelés is folyik, úgy biztosítani kell a teljes, térben és időben való elkülönítést a Halal alapanyagoktól és a Halal gyártástól is.

A tanúsító szervezet megküldi a tájékoztató dokumentumokat: Halal Menedzsment-rendszer és Halal CCP dokumentumokat, ill. vágóhidak esetén a Halal vágással kapcsolatos további követelményeket összefoglaló tájékoztatót.

6.2.3 Előzetes kérelem

A fenti dokumentumok teljes körű kitöltését követően az érdeklődő cég megküldi ezeket a Halal tanúsító szervezetnek, és az üzem áttanulmányozza az tájékoztató anyagokat.

6.2.4 Feldolgozás és tanúsítás

A megküldött dokumentumok alapján a Halal tanúsító szervezet megvizsgálja, hogy a tanúsítani kívánt termék(ek)et megfelelnek-e a Halal előírásainak:

- hús vagy hússzármazék felhasználása esetén, rendelkezik-e a szóban forgó nyersanyag akkreditált tanúsító szervezet által kiállított érvényes Halal tanúsítvánnyal
- az alapanyagok között használnak-e haram, azaz nem Halal alapanyagot
- használnak-e haram eszközöket

A Halal tanúsító szervezet tehát megállapítja, hogy a szóban forgó termék(ek) kaphatnak-e egyáltalán Halal tanúsítványt. Amennyiben a döntés pozitív, úgy előírja a szerződéskötést és a helyszíni audit időpontját. Negatív döntés esetén javító intézkedéseket javasol a cégnek, annak érdekében, hogy a tanúsítani kívánt termék(ek) megfeleljenek a Halal követelményeknek.

A Halal tanúsító szervezet vezetője felállítja az auditcsapatot: egy vezető Halal auditort és egy iszlámszakértőt. Az auditcsapat vezetője egyeztet az ügyféllel az audit időpontjáról, majd elkészíti és elküldi a tanúsítani kívánt cég részére az audittervet. Együtt a vezető auditor kiszámítja a helyszíni audit becsült idejét, és azt az erre kijelölt dokumentumban rögzíti.

6.2.5 Helyben történő felülvizsgálat (audit)

A tanúsító szervezet minden esetben törekszik arra, hogy az auditcsapat és a tanúsítani kívánt üzem munkatársai között nyelvi akadály ne legyen. Ennek érdekében az auditot az adott ország nyelvén igyekszik lefolytatni. Rövid bemutatkozást követően a korábban megküldött információs anyagok alapján, továbbá az alkalmazott szabványok figyelembevételével egy ellenőrző lista segítségével az auditcsapat ismerteti az üzem feladatait, illetve a Halal követelményeket. Továbbá megoldási javaslatokat kínál annak érdekében, hogy a késztermék 100%-ban megfeleljen a szigorú Halal előírásoknak. Az üzembejárás során az auditcsapat megtekinti a Halal gyártás jövőbeni útját, a nyersanyag beérkezésétől kezdve, a nyersanyag raktározásán, feldolgozásán, a késztermék csomagolásán át egészen a készáru raktározásáig és kiszállításáig.

Vágóhidak esetében a helyszíni audit hasonlóan zajlik: az auditcsapat az élőállat beszállításától kezdve, a felfüggesztés, a vágás, kivéreztetés, tollazás, zsigerelés, hűtés, darabolás, csomagolás, és tárolás folyamatait át egészen a kiszállításig, a Halal követelmények folyamatos betartása és ellenőrzése mellett megvizsgálja a lehetőségeket.

6.2.6 Auditjelentés

A helyszíni bejárást követően a vezető auditor a tanúsítani kívánt üzembről az alábbi tudnivalókat auditjelentés keretében dokumentálja és megküldi az ügyfélnek:

- cég rövid bemutatása
- termékek ismertetése
- minőségbiztosítási tanúsítványok felsorolása
- minőségbiztosítási rendszer rövid leírása
- takarítási és karbantartási tervek bemutatása
- higiénia és élelmiszer-biztonság ismertetése
- belső és külső laborok mérési tevékenységeinek megadása
- nyomomonkövetés és próbavisszahívás leírása
- esetlegesen feltárt nem megfelelőségi pontok és javaslatok
- feladatok, dokumentumok, amelyeket a tanúsításra váró cégnek be kell nyújtani a Halal tanúsító szervezet számára

Amennyiben az auditjelentés negatív (tehát nem megfelelőségi pontok is megállapításra kerültek), úgy a vezető auditor javító intézkedéseket eszközöl.

Amennyiben ezen, ill. **a 4. pontban** megnevezett javító intézkedések sem vezetnek eredményre, úgy a Halal nem megfelelőség kerül megállapításra az adott üzem esetében. Amennyiben az auditjelentésben felsorolt valamennyi feladatot elvégezték, ill. a kért dokumentumokat benyújtották, úgy az auditcsapat a dokumentumok áttekintését és esetleges javítását követően a teljes Halal dokumentációt átadja a Halal bizottságnak. A Halal bizottság tagjai külsős iszlám szakértők, és egy adott napon üléseznek. A Halal bizottság a rendelkezésre álló dokumentumok alapján dönt arról, hogy az adott üzem megfelel-e a Halal követelményeknek.



6.2.7 Halal tanúsítvány

Pozitív döntés esetén kiállítják a Halal tanúsítványt, amelyen szerepel a bevizsgált termék(ek) listája is.

A Halal tanúsítvány feljogosítja a tanúsított üzemet arra, hogy a Halal tanúsítványon szereplő termék(ek)en díjmentesen használja a Halal tanúsító szervezet Halal logóját, és az(ok) at Halalként értékesítse. Kizárólag a Halal tanúsítványon szereplő termék(ek) láthatók el Halal logóval és értékesíthetők Halalként, a továbbiakban pedig a Halal termék a Halal Menedzsmentrendszerben szigorúan szabályozott gyártási, tárolási, csomagolási, és kiszállítási utasításoknak megfelelően kezelhető. Amennyiben az auditscsapat és/vagy a Halal tanúsító szervezet a tanúsítási év során hiányosságokat talál akár egy szűrőpróba, akár egy bejelentett audit során, úgy a Halal tanúsító szervezet a hiányosság kijavításáig jogosult az adott üzem Halal tanúsítványát szüneteltetni (ennek dokumentálását a nem megfelelősségi dokumentumban kell rögzíteni), felfüggeszteni vagy akár teljesen visszavonni.

A Halal tanúsító szervezet a Halal tanúsítvány kiállítását követően felkéri az ügyfelet az Ügyfél-elégedettség kérdőív kitöltésére, melyben minden, az audittal kapcsolatos véleményét megoszthatja.

Az ügyfeleknek minden esetben meg kell ismerniük a Halal tanúsító szervezet Halal tanúsításra vonatkozó információkat tartalmazó tájékoztatóját, amely rendszerint a Halal tanúsító szervezet weboldalán érhető el. A nyilvánosan elérhető információk a következők:

6.3 A Halal tanúsítással összefüggő szabályok

A Halal tanúsító szervezet ellenőrzi az alábbiakat:

- a Halal tanúsítás dokumentációját, a Halal tanúsító szervezet Halal logójának használatát és megjelenését
- a Halal tanúsító szervezet által tanúsított termékeket és szolgáltatásokat
- a Halal tanúsító szervezet Halal logójával való visszaéléseket. Amennyiben egy ügyfél jogosult használni a Halal tanúsító szervezet Halal logóját, úgy az ehhez kapcsolódó szabályozást is be kell tartania:
- a Halal tanúsító szervezet Halal logójának összhangban kell lenni a Halal tanúsító szervezet grafikai követelményeivel
- a Halal tanúsító szervezetre való hivatkozás

- a Halal tanúsító szervezet akkreditációira vagy akkreditáló testületeire való hivatkozás
- a Halal tanúsító szervezet által kiállított bármely tanúsítási dokumentáció (tanúsítványok, igazolások)
- a Halal tanúsító szervezet Halal logóját digitális formában rendelkezésre bocsátja. A Halal logó nem módosítható, alakja, formája, szövegezése és grafikája nem változtatható. A Halal logó minimális mérete 15 mm.
- a Halal tanúsító szervezet Halal logójának használatához kapcsolódó szabályok:
 - kizárólag a digitális törzsfájlból sokszorosítható
 - a Halal logó arányai nem változtathatóak meg, használata során üres helyet kell körülötte hagyni, amely az átmérő egyharmadával megegyező méretű
 - a megadott minimális méretet be kell tartani
 - olvashatónak kell lennie
 - nem lehet nagyobb, mint a Halal tanúsított cég logója
 - tilos használni más cégek promóciós kiadványain, dokumentumain (pl. névjegykártyákon, tollakon, számlákon, autókon stb.)
- a Halal tanúsító szervezet Halal logóját kizárólag azok az ügyfelek használhatják, akik érvényes szerződést kötöttek a Halal tanúsító szervezettel, a Halal logó továbbá kizárólag azon termékeken vagy szolgáltatásokkal összefüggésben használható, amelyeket a Halal tanúsító szervezet Halalnak minősített. Ezen ügyfelek a Halal tanúsító szervezet által kiállított érvényes Halal tanúsítvánnyal rendelkeznek. Az ügyfél semmilyen körülmények között nem ruházhatja át a Halal logó használatának jogát harmadik félre. A Halal logó nem használható olyan termékeken, olyan szolgáltatásokkal összefüggésben vagy olyan ügyfeleknél, amelyeket az adott Halal tanúsító szervezet nem minősített Halalnak, vagy amelyek félrevezető módon jelennek meg.
- a Halal tanúsítás érvényességi idejének végén vagy a Halal tanúsítás felfüggesztése,
 - a továbbiakban a korábban Halalként tanúsított ügyfél már nem hivatkozik a Halal tanúsításra, ill. nem használja a Halal logót az érvényességi idő lejártát követően
 - megváltoztatja az összes promóciós anyagot
- a Halal tanúsító szervezet Halal logójára vagy a Halal tanúsító szervezetre történő hivatkozáskor – mind a csomagolásokon, mind a címkéken – be kell tartani a jelen dokumentumban foglalt feltételeket. Az ügyfél felel a címke megtervezéséért, használatáért és annak előírásainak betartásáért, ellenőrzéséért, valamint külsős cégek (pl. grafikai tervezők, weboldalszerkesztők) általi felhasználás ellenőrzéséért.

- amennyiben a Halal tanúsítás egy cég egyes létesítményeire, egyes termékeire, egyes szolgáltatásaira vagy egyes folyamataira terjed ki, úgy a Halal tanúsító szervezet Halal logójának használatának meghatározása során rögzíteni kell, hogy a Halal tanúsítás nem vonatkozik az egész szervezetre. A Halal tanúsítványon szigorúan azon termékek és szolgáltatások szerepelnek, amelyeket a Halal tanúsító szervezet Halalnak minősített.
- a Halal tanúsító szervezet Halal logója, ill. a Halal tanúsító szervezetre való hivatkozás nem használható oly módon, amely a Halal tanúsító szervezetet félrevezetné, hamisítaná vagy illetéktelennek tüntetné fel.
- hús és húskészítmények esetében a Halal tanúsító szervezet Halal logóját úgy kell használni, hogy azt ne lehessen hamisítani, és a Halal logó bármilyen hőmérsékleten (hűtve, fagyasztva) megőrizze olvasható formáját.
- az ügyfél felel a tanúsító okmányok (Halal tanúsítvány) megfelelő használatáért. Amennyiben az ügyfél a tanúsítási dokumentumok másolatait harmadik félnek átadja (weboldalon, reklám- vagy promóciós anyagokon, pl. prospektusokon, szórólapokon használja őket), úgy a másolatnak az eredetivel mindenben megegyezően kell lennie. Ha az ügyfél már nem rendelkezik érvényes Halal tanúsítvánnyal (a tanúsítvány érvényességi ideje lejárt, a tanúsítványt megszüntették, felfüggesztették, visszavonták vagy korlátozták), úgy a Halal tanúsítási okmányokat és azok másolatait, ill. ezek bármilyen formáját haladéktalanul meg kell semmisíteni. Az ügyfélnek ebben az esetben minden olyan reklámtevékenységet is meg kell szüntetni, amely a Halal tanúsításra bármilyen utalást tesz. A Halal tanúsítás megszűnése, korlátozása, felfüggesztése vagy visszavonása esetén az ügyfél köteles az eredeti Halal tanúsítási okmányokat a Halal tanúsító szervezethez visszajuttatni.



- az ügyfél az összes, a Halal tanúsítási követelmények betartásával kapcsolatban ismertté vált panaszról köteles nyilvántartást vezetni. A nyilvántartást a Halal tanúsító szervezet részére elérhetővé kell tenni. Ebben az esetben a Halal tanúsító szervezet megteszi a megfelelő lépéseket minden olyan panasz és hiányosság tekintetében, amely a Halalként tanúsított termékeket vagy szolgáltatásokat érinti, ill. a Halal tanúsítási követelmények betartását befolyásolja.
- az ügyfél köteles haladéktalanul értesíteni a Halal tanúsító szervezetet azokról a változásokról, amelyek befolyásolhatják a Halal tanúsítási követelmények betartását, pl. a terméket vagy a gyártási eljárásokat érintő változásokról, kapcsolattartók elérhetőségeiről, minőségirányítási rendszer változásairól stb.
- az ügyfélnek eleget kell tenni a Halal tanúsító szervezet Halal logójának használatával összefüggő tanúsítási rendszerben előírt követelményeknek, továbbá a termékkel vagy szolgáltatással kapcsolatos információknak. A Halal tanúsítási rendszerre vonatkozó helytelen hivatkozásokat, ill. a Halal tanúsító szervezet Halal logójának vagy tanúsítványának félrevezető használatát, vagy a Halalként tanúsított termék, szolgáltatás hitelességét veszélyeztető eljárásokat megfelelő intézkedésekkel meg kell szüntetni.
- a fent leírt szabályok be nem tartása esetén a Halal tanúsító szervezet megteszi a Halal tanúsítás korlátozásával, felfüggesztésével és visszavonásával kapcsolatban szükséges intézkedéseket.

6.4 A Halal tanúsító szervezet pártatlansági nyilatkozata

A Halal tanúsító szervezet biztosítja, hogy a tanúsítási szolgáltatások a pártatlanság, az objektivitás, és az érdekellentétek szigorú elkerülésének elvein alapulnak. A Halal tanúsító szervezet dolgozói mindenkor fenntartják pártatlanságukat és függetlenségüket úgy, hogy a tanúsítási tevékenységgel összefüggő döntéseiket külső szervezet vagy személy nem befolyásolja. Ennek érdekében biztosítják, hogy a jelenlegi, vagy jövőbeni ügyfeleikkel fennálló kapcsolat pártatlan, és az is marad. A tanúsítási folyamatok hitelességének, és pártatlanságának biztosítása érdekében a Halal tanúsító szervezet értékelte az összes olyan kapcsolatot, amely érdekellentétet vezethet, vagy a pártatlanságát veszélyeztetné. Ezen kívül a pártatlanság védelmében létrehozott, független bizottság rendszeresen ülésezik a folyamatos teljesítés és a pártatlanság elveinek biztosítása érdekében. A bizottság kötelezettségei és felelősségei az alábbiak:

- meghatározza a pártatlansággal összefüggő kockázatokat, és azok csökkentésére intézkedéseket fogantat, vagy a veszélyt megszünteti.
- figyelemmel kíséri a fő mutatók (eljárások, árak, panaszok stb.) ellenőrzése során a tanúsítás megbízhatóságát és az azt befolyásoló tényezőket.
- legalább évente egyszer felülvizsgálja az audit pártatlanságát, magát a tanúsítást, valamint a Halal tanúsító szervezet döntéshozatali folyamatát.

- biztosítja a Halal tanúsítások pártatlanságát az átláthatóságot, ideértve a közvélemény felé történő nyitottságot.
- a Halal tanúsító szervezet ügyvezetője szavazati joggal nem rendelkező tagként van jelen a bizottsági üléseken, hogy a szükséges információkat biztosítsa, és a pártatlansági bizottság által hozott döntéseket végrehajtsa. A bizottság egy megadott e-mail címen érhető el.

6.5 A Halal tanúsítvány felfüggesztésére, visszavonására vagy korlátozására vonatkozó eljárások

- a Halal tanúsító szervezet felel a Halal tanúsítással kapcsolatos döntésekért, ideértve a Halal tanúsítvány kiállítását, fenntartását, megújítását, felfüggesztését, visszavonását és korlátozását.
- a Halal tanúsítvány felfüggeszthető, visszavonható vagy korlátozható, amennyiben:
 - az ügyfél nem teljesítette a Halal tanúsítási rendszerben előírt követelményeket
 - az ügyfél nem engedélyezi az újbóli auditok elvégzését a Halalként tanúsított termékekre vagy szolgáltatásokra vonatkozóan
 - az ügyfél nem fizeti ki a Halal tanúsító szervezet Halal tanúsítással összefüggő költségeit
 - visszaélnek a Halal tanúsítvánnyal vagy a Halal logóval
 - az ügyfél önként kéri a Halal tanúsítvány hatályának felfüggesztését, visszavonását
 - a Halal tanúsító szervezet a Halal tanúsítási követelmények be nem tartása vagy nem teljesítése esetén megteszi a megfelelő intézkedéseket az alábbi négy kategóriában:

6.5.1 A Halal tanúsítás folytatása az alábbi feltételek mellett:

- Fokozott ellenőrzés új vagy kiegészítő audit során
- Határidő megjelölése, ameddig az ügyfél végrehajthatja a szükséges javító intézkedéseket

Ha az előírt feltételek nem teljesülnek, úgy a Halal tanúsító szervezet megkezdi a Halal tanúsítás felfüggesztését vagy visszavonását célzó eljárást.

6.5.2 A Halal tanúsítás hatályának korlátozása:

Amennyiben az ügyfél tartósan, vagy súlyosan elmulasztja a Halal tanúsítási követelmények teljesítését, úgy a Halal tanúsító szervezet a Halal tanúsítást korlátozza. Ez a termékek vagy a szolgáltatások azonnali és végleges visszavonását jelenti. Minden ilyen korlátozásnak összhangban kell lennie a Halal tanúsítás erre vonatkozó követelményeivel, továbbá a Halal tanúsítás során használt szabványok előírásaival is. Egy ilyen döntés oka lehet a helyszíni audit során észlelt nem megfelelés vagy az ügyfél döntése arra vonatkozóan, hogy nem kívánja a későbbiekben igénybe venni a Halal tanúsítást az adott termékekre vagy szolgáltatásokra. A termék vagy szolgáltatás a Halal tanúsítvánnyal minden esetben, értesítés nélkül törölhető.

6.5.3 A Halal tanúsítás felfüggesztése:

A termékekre vagy szolgáltatásokra kiállított Halal tanúsítvány korlátozott időre felfüggeszthető. A felfüggesztés több termékre vagy szolgáltatásra is vonatkozhat. A legtöbb esetben a felfüggesztés időtartama nem haladhatja meg a hat hónapot.

A nem megfelelés megszüntetése érdekében az ügyfél megadott határidőn belül intézkedési tervet készít. A felfüggesztés által érintett termékekre vagy szolgáltatásokra mindaddig nem lehet hivatkozni, amíg a hiányosságokat nem javították ki.

Felfüggesztés esetén a Halal tanúsító szervezet kijelöl egy vagy több auditort, akik az ügyféllel együtt a felfüggesztés megszüntetése érdekében kidolgozzák a szükséges intézkedéseket, kommunikálnak a folyó ügyekről, és minden olyan intézkedést megtesznek, amely megfelelően előmozdítja a Halal tanúsítás visszaállítását.

Amennyiben a nem megfelelési pontok kijavítása a Halal tanúsító szervezet által megadott határidőn belül nem történik meg a Halal tanúsítás érvényességét a szervezet megszünteti vagy korlátozza.



6.5.4 A Halal tanúsítás visszavonása:

Ezen intézkedés az ügyfél összes termékének vagy szolgáltatásának azonnali visszavonását jelenti. Ebben az esetben az ügyfél már nem használhatja a Halal tanúsítványt. A visszavonás egyúttal a Halal tanúsító szervezettel kötött szerződés felmondását is eredményezi.

A Halal tanúsítás visszavonása akkor is megtörténhet, ha a Halal tanúsítás felfüggesztése során a nem megfelelőség javító intézkedéseket az ügyfél az előírt időn belül nem végezte el, vagy ha a Halal tanúsítás az ügyfél kérésére kerül felmondásra.

A Halal tanúsító szervezet a következő eljárást követi ebben az esetben:

- Az auditor megküldi a nem megfelelőségi dokumentumokat, auditjelentéseket és minden, ezzel összefüggő dokumentumot.
- Hivatalos levélben értesíti az ügyfelet a nem megfelelőségről vagy a nem megfelelőséget javító intézkedések elmulasztásáról. A levél tartalmazza az indokokat, a szükséges intézkedéseket és azt a határidőt, ameddig a nem megfelelőséget javító intézkedések elvégezhetők.
- A nem megfelelőséggel kapcsolatos összes dokumentumot meg kell őrizni az ügyfél aktájában.

- Amennyiben az ügyfél a megadott határidőig nem teljesíti a követelményeket, a Halal tanúsító szervezet Halal bizottsága döntést hoz ezzel kapcsolatban. A döntésről az ügyfelet a Halal tanúsító szervezet levélben értesíti, egyúttal tájékoztatja, hogy jogában áll fellebbezni.
- A levél tartalmazza azt a rendelkezést is, hogy a termék vagy szolgáltatás, amelynek Halal tanúsítványát visszavonták vagy felfüggesztették, a továbbiakban nem használható. Ezen tilalom a kommunikációs és marketinganyagokra is vonatkozik.
- A Halal tanúsító szervezet megteszi a megfelelő intézkedéseket annak érdekében, hogy a visszavont termék vagy szolgáltatás ne legyen Halalként feltüntethető.

6.6 Panaszok és fellebbezések

- A Halal tanúsító szervezet fontosnak tartja, hogy a panaszokat és fellebbezéseket méltányosan, pártatlanul és időben megoldja a rá nézve kötelezően alkalmazandó szabványok előírásainak megfelelően.
- A Halal tanúsító szervezet azon panaszokat és fellebbezéseket bírálja el, melyek e-mailen vagy postai úton érkeznek. A panasz és fellebbezés benyújtásának feltétele, hogy elegendő objektív bizonyítékot tartalmazzon az állítások alátámasztására. Az anonim, szóbeli vagy nem megalapozott panaszokat és fellebbezéseket a Halal tanúsító szervezet nem vizsgálja, kivéve, ha a vizsgálat indoklására egyértelmű bizonyítékok állnak rendelkezésre.

6.6.1 Panasz

- Panaszt bármely harmadik fél benyújthat, akinek kifogása van a Halal tanúsító szervezet által, egy ügyfélnek kiállított Halal tanúsítvánnyal összefüggésben, illetve egy olyan ügyfél is benyújthat panaszt, akinek kifogása van a Halal tanúsító szervezet szolgáltatásával szemben.
- A panasz elbírálása során a Halal tanúsító szervezet köteles biztosítani a panasztevőre és a panasz tárgyára vonatkozó titoktartást.
- A panaszt a Halal tanúsító szervezet által megjelölt formanyomtatványon kell benyújtani. A panasztevőnek bizonyítékot kell szolgáltatnia a panasz benyújtásában szereplő valamennyi állításra. A Halal tanúsító szervezet bizonyítékok hiányában a panasz elbírálását elutasíthatja.
- Ha egy fogyasztó panaszt tesz egy Halal tanúsítással rendelkező termékkel vagy szolgáltatással kapcsolatban, és az értékelések alapján a panaszt megalapozottnak találják, a Halal tanúsítvány birtokosa, azaz a Halal tanúsító szervezet ügyfele köteles az okozott károkat megtéríteni.



6.6.2 Fellebbezés

- Fellebbezést kizárólag a Halal tanúsító szervezet ügyfelei nyújthatnak be. A kérelmező vagy az ügyfél hivatalosan kérheti a Halal tanúsító szervezetet, hogy vizsgálja felül az esetleges kedvezőtlen döntéseket, melyeket a Halal tanúsító szervezet hozott a Halal minősítéssel kapcsolatban.
- Az ügyfél a szóban forgó határozatról szóló írásbeli értesítéstől számított 30 naptári napon belül nyújthat be írásbeli fellebbezést a Halal tanúsító szervezethez
- A határozat magában foglalja a következőket:
 - kérelem elutasítása
 - Javító intézkedések
 - A Halal tanúsítás körének korlátozása
 - A Halal tanúsítás felfüggesztése vagy visszavonása
 - A Halal tanúsítás hatályának meghosszabbítása
- A fellebbezések benyújtása, vizsgálata és az ezzel kapcsolatos döntések nem eredményezhetnek hátrányos megkülönböztetést a fellebbezővel szemben.
- A fellebbező egy meghatározott összegű, vissza nem térítendő fellebbezési díjat köteles fizetni. A fellebbezési eljárás során felmerült költségek szintén a fellebbezőt terhelik. A fellebbezés eredményétől függetlenül, ezen költségek nem visszatérítendő díjak.
- A fellebbező a fellebbezést a folyamat során bármikor visszavonhatja. Ha valamilyen okból egy fellebbezést visszavonnak, akkor a jövőben azonos indok alapján benyújtott fellebbezést a Halal tanúsító szervezet nem fogad el.

A panaszok és fellebbezések kezelésének folyamata (panaszok, fellebbezések fogadása, értékelése és az azokkal kapcsolatos döntéshozatal):

- Panasz vagy fellebbezés kézhezvételekor (a Halal tanúsító szervezet által megjelölt formanyomtatvány átvételekor) a Halal tanúsító szervezet minőségirányítási vezetője és a cég vezetője megvizsgálja és ellenőrzi, hogy a panasz vagy a fellebbezés összefüggésbe hozható-e a Halal tanúsító szervezettel. Amennyiben igen, úgy meghatározzák az értékelés típusát, alkalmazási körét, az érintett feleket, az időkeretet, egyúttal kineveznek egy megbízottat, aki a panasz vagy fellebbezés kezeléséhez szükséges ügyeket intézi. Ebben a szakaszban a panasztevőtől vagy fellebbezőtől további magyarázatot és/vagy kiegészítő bizonyítékokat lehet bekérni. Szükség esetén egyeztetés is folytatható a Halal tanúsító szervezet Halal bizottságával.
- A panasztevőt vagy fellebbezőt a panasz vagy fellebbezés kézhezvételétől számított legfeljebb 10 munkanapon belül tájékoztatják az első felülvizsgálat eredményéről.
- Amennyiben a Halal tanúsító szervezet ügyfele az érintett, a Halal tanúsító szervezet vezetője az első felülvizsgálattól számított legfeljebb 2 munkanapon belül köteles tájékoztatást adni.
- A vizsgálatról jelentést kell készíteni. A vizsgálatot lefolytató személy megvizsgálja a dokumentumokat, áttekinti a bizonyítékokat, és szükség esetén külön ellenőrzést végez, kérdéseket intéz a panaszos felekhez, ill. a további bizonyítékok ismeretében véglegesíti a jelentést.
- A vizsgálatot lefolytató személy a jelentést elküldi a Halal tanúsító szervezet ügyvezetőjének, az ügyfél minőségirányítási vezetőjének, egy másolatot pedig a pártatlanság védelmében megbízott Halal tanúsító szervezet Halal bizottságának.



- Amikor a panasz vagy a fellebbezés kivizsgálása megtörtént, és elegendő információ gyűlt össze, a Halal tanúsító szervezet minőségbiztosítási igazgatója és az ügyvezető eldönti, hogy milyen intézkedések szükségesek a panasz megválaszolásához. Szükség esetén egyeztetnek a Halal tanúsító szervezet Halal bizottságával.
- A panasztevőt vagy fellebbezőt a Halal tanúsító szervezet ügyvezetője írásban tájékoztatja a vizsgálat eredményéről, a döntésről és a határozatokról, az első felülvizsgálat időpontjától számított három hónapot meg nem haladó időtartamon belül.
- A Halal tanúsító szervezet lehetőségeihez mérten összegyűjti és ellenőrzi a panaszhoz vagy fellebbezéshez kapcsolódó információkat.
- A Halal tanúsító szervezet auditorai, akik a panaszt vagy fellebbezést tevő ügyfélnél végezték az auditot, nem vehetnek részt a panaszkezelési vagy fellebbezési eljárásban.
- A Halal tanúsító szervezet köteles további intézkedéseket tenni a panasz vagy fellebbezés mielőbbi megoldására. Az ügyféllel, a panasztevővel és/vagy a fellebbezővel közösen határozzák meg, hogy milyen mértékig hozzák nyilvánosságra a panasz vagy fellebbezés tárgyát, és az azzal összefüggő döntéseket.
- A Halal tanúsító szervezet ügyvezetője a panasszal vagy a fellebbezéssel kapcsolatos dokumentumokat továbbítja a Halal tanúsító szervezet Halal bizottságának, amelynek feladata a megtett lépések felülvizsgálatán túl az ügyvezető által javasolt intézkedések jóváhagyása vagy további szabályozás előírása a panasz vagy fellebbezés kezelésével összefüggésben.
- Miután a Halal tanúsító szervezet Halal bizottsága elfogadta a panasszal vagy fellebbezéssel kapcsolatos intézkedéseket, a Halal tanúsító szervezet folytatja a munkát az érintettekkel annak biztosítása érdekében, hogy megfelelő helyesbítő lépéseket és intézkedéseket foganatosítsanak.
- A Halal tanúsító szervezet dönthet úgy is, hogy a következő audit során vizsgálja ki a panaszt vagy a fellebbezést, és azzal a céllal továbbítja az ügyet a Halal bizottságnak, hogy a panasz vagy fellebbezés szempontjából tett javító és megelőző intézkedéseket értékelje.
- A Halal tanúsító szervezet nyilvántartja és nyomon követi a panaszokat, és fellebbezéseket, valamint az ezek megoldására tett intézkedéseket. A Halal tanúsító szervezet az összes panaszt és fellebbezést, valamint a kapcsolódó dokumentumokat a következő ülésén megküldi a pártatlanság biztosításáért felelős bizottságnak.





7. A Halal tanúsító szervezet akkreditációja – az elengedhetetlen feltétel

Sok iszlám állam megköveteli a mindenkor Halal tanúsító szervezet akkreditációját. **Az akkreditáció az export egyik fő feltétele.**

A termékek vagy szolgáltatások Halal tanúsításának eredete fontos mind a szervezet, mind pedig a fogyasztók számára. A **Halal tanúsító szervezetek különféle kritériumokat és alkritériumokat határoznak meg, és ezek alapján végzik a Halal tanúsítást.**

A Halal tanúsítási rendszerének viszonylag rövid múltja van, amely Malajziából indult az 1980-as években. Az akkor megfogalmazott irányelveket azóta más országok is átvették, továbbá más termékekre és szolgáltatásokra is kiterjesztették.

Napjainkban számos különböző Halal szabvány létezik: helyi szabványok (akár egy nemzeti szabványfejlesztő testület, akár maga a Halal tanúsító szervezet által kidolgozott szabványok), regionális szabványok (pl. az Öböl Menti Együttműködési Tanács Halal szabványa) és a nemzetközi Halal szabványok (IHI Alliance és SMIIC).

A Halal tanúsító szervezetek akkreditációja egy olyan nyilatkozat, amely tanúsítja, hogy az **adott testület jogosult Halal termékek vagy szolgáltatások tanúsítására.** A Halal termékek minősítése keretében Halal tanúsítás szerezhető kézzel fogható és kézzel nem fogható Halal termékekre, például szolgáltatásokra is. A Halal termék tanúsítási rendszerét működtető tanúsító szervezetek akkreditációs folyamatát meghatározott irányelvek és eljárások mentén dolgozták ki.

A Halal tanúsítás keretében egy arra jogosult szervezet igazolja, hogy egy vállalat által kínált termékek és szolgáltatások megfelelnek a meghatározott Halal szabványoknak. Halal élelmiszer-tanúsítás során megvizsgálják az élelmiszer-feldolgozás minden szakaszát, „a termőföldtől egészen az asztalig”. A Halal tanúsítás azt jelzi a muszlimok számára, hogy törvényesen fogyaszthatják az adott gyártó termékeit, és azzal a vallási előírásokat nem szegik meg.

Az 57 tagállamból álló Iszlám Konferencia Szervezete (OIC, Organisation of Islamic Conference) „Halal tanúsító szervezetekre vonatkozó iránymutatásai” tervezetében a Halal tanúsító szervezetekkel szemben támasztott követelmények nagyjából megegyeznek a más területeken működő tanúsító szervezetekre vonatkozóan meghatározott követelményekkel. Az ilyen szervezeteknek **pártatlanoknak kell lenniük**, rendelkezniük kell a megfelelő pénzügyi, tárgyi és személyi feltételekkel feladataik elvégzéséhez. Egyúttal ők felelnek a Halal tanúsítvány kiállításáért, fenntartásáért, meghosszabbításáért, felfüggesztéséért és visszavonásáért. Ezen túlmenően a Halal tanúsítási tevékenység folytonosságának biztosítása érdekében a tanúsító szervezetnek **megfelelő számú muszlim munkavállalót** kell alkalmazni.

Az akkreditáció igazolja a tanúsító szervezetek hitelességét, és pozitív hatása egészen a végfogyasztókig kiterjed. A tanúsító szervezetek az akkreditáció fenntartása érdekében teljesített követelmények betartását megrendelőiktől, azaz a vevőknek minőségi termékeket biztosító, Halal termékeket gyártó szervezetektől is elvárják. Ezen túlmenően az akkreditált **Halal tanúsítás lehetőséget nyújt a vállalatok számára, hogy kiemelkedjenek versenytársaik közül**, ami jelentős üzleti előnyt biztosít az egyre növekvő Halal piacon.

A szabványok egy olyan keretrendszert biztosítanak, amelyet az iparban vagy a szervezetben tevékenykedő minden érintett félnek be kell tartania ahhoz, hogy az áruk gyártásához vagy a szolgáltatások nyújtásához kapcsolódó minden folyamat a meghatározott iránymutatást kövesse.

A szabvány egy olyan dokumentum, amelyet egy elismert (szabványalkotó) testület konszenzussal jóváhagyott. A szabvány a termékek előállítására és a szolgáltatások nyújtására vonatkozóan szabályokat, irányelveket, és kötelezettségeket ír elő. Ennek betartása nem kötelező.

A megfelelőség-értékelés igazolja, hogy a termékre, folyamatra, rendszerre, személyre vagy testületre vonatkozó meghatározott követelmények teljesültek (Fogalommeghatározás az EN ISO / IEC 17000: 2004 szabvány alapján: Megfelelőség-értékelés - Fogalmak és általános elvárások).

A Halal Akkreditációs Hatóság az egyetlen olyan intézmény, amely a Halal akkreditációs szolgáltatás nyújtására jogosult. Feladatai a következők:

- Halal akkreditációs szolgáltatások nyújtása a Halal megfelelőség-értékelő testületek számára
- a Halal akkreditációval kapcsolatos kritériumok és intézkedések meghatározása, valamint azok alkalmazása
- két- vagy többoldalú kölcsönös elismerési megállapodások megkötése
- a Halal fogalmának és tanúsításának tudatosítása
- új kutatások, képzések, kongresszusok, konferenciák és szemináriumok szervezése

A Halal szervezet akkreditációja vagy akkreditálása annak a hivatalos elismerése, hogy a Halal tanúsító szervezet vagy intézmény alkalmas bizonyos tevékenységek (Halal vizsgálat, Halal tanúsítás, Halal ellenőrzés) szabványban meghatározott feltételek szerinti végzésére. Az akkreditálást csak egy független, a nemzetközi normák szerint működő minősítő intézmény, a nemzeti akkreditáló szerv végezheti.

A Halal tanúsító szervezet kiválasztása során figyelembe kell venni, hogy a kiállított Halal tanúsítvánnyal az adott gyártó cég az exportálni kívánt termékeket vagy szolgáltatásokat a célországban értékesíteni tudja-e. Ezért minden esetben érdemes egyeztetni az adott országban tartózkodó vevővel a Halal tanúsító szervezet akkreditációról és a Halal tanúsítvány elfogadottságáról.

Mivel az akkreditáció egy tanúsító szervezettől óriási személyi állomány alkalmazását követeli meg, továbbá magas költségekkel is jár, **érdemes az olcsó szolgáltatásokat nyújtó szervezeteket elkerülni, és a tanúsító szervezet kiválasztásánál inkább a szolgáltatások minőségére érdemes koncentrálni.**

A múltban és a jelenben újra és újra felbukkannak komolytalan, magukat Halal tanúsítóknak tituláló szervezetek, melyek óriási károkat okoznak mind a cégeknek, mind az akkreditációval rendelkező Halal tanúsító szervezeteknek. Érdemes körültekintően eljárni annak a Halal tanúsító szervezetnek a kiválasztása során, amellyel az adott gyártó a jövőben együtt kíván működni.





8. Halalként tanúsítható termékek

- Hús és húskészítmények
- Hal
- Tojás
- Tej
- Méhészeti termékek
- Halászhoz és vadászhoz köthető termékek
- Gabonafélék
- Fűszerek
- Állati eredetű termékek (szárnyasok, tojás és tejtermékek stb.)
- Növényi eredetű termékek (friss gyümölcsök, gyümölcslevek, gyümölcskonzervek, friss zöldségek, zöldséglevek, zöldségkonzervek stb.)
- Konzervek
- Kékszek
- Rágcsálnivalók
- Olajok
- Ivóvíz
- Italok
- Tésztafélék
- Liszt
- Cukor
- Só
- Élelmiszeripari szolgáltatók: hotelek, éttermek, kis- és nagykereskedők, munkahelyek, iskolák, óvodák konyhái, kórházak, légitársaságok stb.)
- Kémiai és vegyi anyagok
- Táplálékkiegészítők
- Tisztítószer
- Segédanyagok
- Mikroorganizmusok
- Csomagolóanyagok
- Catering
- Bankok
- Logisztika
- Turizmus
- Divat

Nemzetközi iszlám gazdaság (Mrd. USD):

Ágazat	2016	2022
Halal élelmiszeripar	1245	1930
Divatipar	254	373
Turizmus	169	281
Kozmetikai ipar	57	82
Gyógyszeripar	83	132
Média és szabadidő	198	281
Islám pénzügyi piac	2202	3782
Islám kereskedelmi bankpiac	1599	2439

Forrás: Global Islamic Economy Report (2017/18)

Az adatok alapján megállapítható, hogy a Halal piac folyamatosan növekszik. A növekvő igények kiszolgálása komoly kihívás elé állítja a gyártókat, ugyanakkor jelentős jövedelmet termel.

Milyen előnyökkel jár a Halal tanúsítás a cégek számára?

- A feldolgozás során használt nyersanyagok és alapanyagok Halal megfelelőségének biztosítása.
- Új piaci részesedés és az ügyfélkör bővítése.
- Óriási növekedési lehetőséggel bír, fejlődő piacokon történő megjelenés.
- A Halal termékek és szolgáltatások elfogadása bel- és külföldön.
- Marketingeszközként és az imázs erősítésére is alkalmas.
- A fogyasztói bizalom és az ügyfél-elégedettség növelése.
- A késztermék Halal megfelelősége.
- A Halal tanúsítvány javíthatja a termékek forgalmazási lehetőségeit. Európában több mint 50 millió, világszerte több mint 1,6 milliárd Halal fogyasztó van.
- Exporttevékenység vagy exportszándék esetén a Halal tanúsítvány segíthet a célországok követelményeinek teljesítésében.
- A Halal tanúsítvánnyal ellátott termékek Halalként reklámozhatók, emellett a bejegyzett Halal logó a csomagoláson is feltüntethető. A termékek ezáltal könnyen elfogadhatóvá és eladhatóvá tehetők.
- A Halal embléma használata a muszlim világban és a muszlim közösségek körében forgalmazott termékek esetében marketingelőnyt jelent.

Felhasznált irodalom:

Az IIDC (Islamic Information Documentation and Certification) GmbH akkreditált Halal tanúsító szervezet dokumentumai, fényképei, és szellemi termékei.
www.iidc.eu/hu

A kiadvány szerzője

Günther Ahmed Rusznak

Az IIDC (Islamic Information Documentation and Certification) GmbH akkreditált Halal tanúsító szervezet alapító tulajdonosa, ügyvezetője és elnöke.

Az Austria Halal Standard (ONR 142000:2009) Halal Food Requirements for the Food Chain, azaz az Ausztriai Halal Szabvány (ONR 142000:2009) élelmiszerláncok irányába állított Halal élelmiszer követelményeire vonatkozó szabvány kidolgozását levezénylő csapat egyik vezető tagja volt. Több mint 15 éves tapasztalattal rendelkezik a Halal tanúsítás terén, továbbá 10 éven át iszlám tanácsadóként működött.

Publikációk:

Rádió- és televízió-interjúk Halal témával összefüggésben, különböző ausztriai és európai sajtóorgánumban megjelent esszék Halal témával összefüggésben

Képzések:

- ISO 19011 Guidelines for auditing management systems és UAE 2055:2-2016 General Requirements for Halal Certification Bodies - vezető auditor (2019. Május – Quality Austria)
- ISO 19011, ISO 17021 és ISO 17065 vezető auditor (2016. Március – Quality Austria)
- ISO 22000 (2016. Március – Quality Austria), UAE Halal Scheme, UAE Halal Scheme UAE S. 2055, Accreditation for Halal Certification Bodies (2015. November 11-15. – Dubai Accreditation Department DAC)
- Halal Food Certification in Austria and Europe, Project: Halal food certifications in Austria, Europe and abroad (2009 – Economic Ministry of Austria)
- JAKIM-Malaysia, Department of Islamic Development, the 6th Halal Certification Bodies Convention (2015. Március)
- Halal Manufacturing, Certification and Challenges and OIC Halal Congress Middle East (2013 – Halal Development Council, Sharj)

A kiadvány lektora

Dr. Wafaa Sherif Aly Elewa

Üzleti menedzsment PhD fokozat, CWM, CAM, Választott-bíró, Vezető Halal Auditor

Az IIDC (Islamic Information Documentation and Certification GmbH) akkreditált Halal tanúsító szervezet igazgatóasszonya.

27 év tapasztalattal rendelkezik gazdasági, projekt menedzsment, minőségbiztosítás, Halal minőségbiztosítás és Halal oktatás területeken.

Dr. Elewa felsőfokú végzettségei:

- 2009. november: Üzleti menedzsment doktori (PhD) fokozat - Atlantic International University, School of Business and Economics, United States of America
- 2003. augusztus: MBA (Master of Business Administration) fokozat - Arabic Academy for Financial and Banking Sciences
- 1996. május: Diploma Megvalósíthatósági Tanulmányok és Projekt Értékelés területén Cairo University, Faculty of Economic & Political Science
- 1993. május: Bachelor fokozat University, Faculty of Commerce

Az American Academy of Financial Management tanulmányai során az alábbi szakmai bizonyítványokat szerezte meg:

- 2013. január: CWM (Chartered Wealth Manager)
- 2006. február: CAM (Chartered Asset Manager)

2013 márciusa óta az Egyiptomi Nemzetközi Választott-bírósági Központ engedélyével rendelkező kereskedelmi választott-bírói tanácsadója, tagja a Nemzetközi Választott-bírói Tanácsadók Egyesületének és a Szellemi Jogok Védelmének Arab Szövetségének.

Dr. Elewa tudományos munkatársként dolgozott üzleti, menedzsment és Halal Minőségbiztosítás területén:

- Könyv: „Útmutató a tőzsdei befektetőkhez”(Guide to the stock Market's investors), Kiadó: ARADO- Arab Administrative Development Organization, ISBN: 9775673526, 2006. január
- Kiadvány: Csalás, hamisítás és manipuláció az Európai Unió Halal élelmiszeripar szektorában (Fraud, Adulteration, and Manipulation in the Food sector including Halal in the EU), World Halal Assembly Conference, 2018. május 8-9., Ománi Szultánság

Képzések

- ISO 9011 és az UAE Szabványok (GSO/UAE 2055-1:2015, GSO/UAE 2055-2:2016, és GSO/UAE 993: 2015) követelményei, 2019. május 13-30., Quality Austria
- Halal Szabványok (UAE.S 2055-2:2016 – General Requirements for Halal Certification Bodies), 2016. december 14-15., Dubai Accreditation Department (DAC). Dubai-UAE
- ISO 19011 vezető auditor (Guidelines for auditing management systems), ISO 17021 (Requirements for bodies providing audit and certification of management systems) és ISO 17065 (Requirements for bodies certifying products, processes and services). 2016. március, Linz Austria, Quality Austria
- Kereskedelmi Választott-bíró, 2013. december, American Council for International Law & Arbitration
- Választott-bíró, 2013. március, Faculty of Law-Alexandria University
- Csapatépítő Workshop, 2010. március, EFI International
- Döntéshozó Workshop, 2009. július, EFI International
- Kommunikációs képességek Workshop, 2009. május, EFI International
- Érzelmi Intelligencia Workshop, 2009. április, EFI International
- Belső minőségbiztosítási rendszer auditor, 2009. március, International Register of Certified Auditors (IRCA)
- ISO 9001 Értékelés és elemzés, 2009. február, IRCA
- Intézményi kapacitás fejlesztése és teljesítmény javítása, 2008. július, Development of Performance and Improvement Center (DPIC)
- Kommunikációs stratégiák, 2008. március, Optimiza Academy.



Felelős kiadó: Győrffy Balázs elnök, Nemzeti Agrárgazdasági Kamara
Felelős Szerkesztő: Polczer Katalin – Nemzeti Agrárgazdasági Kamara
Olvasószerkesztő: Pécsek Imre
**Kreatív vezető, kiadvány
- és borítóterv:** Nagy-Tószegi Bálint
Grafikai tervező, tördelő: Prágai Tamás
Kiadja: © Nemzeti Agrárgazdasági Kamara – minden jog fenntartva
Kiadás: 2021. évi első kiadás

ISBN 978-615-5307-63-8

ISSN 2631-0864

A kiadvány kizárólag tájékoztatás céljából került összeállításra, ezért nem garantáljuk a benne szereplő információk helytállóságát, pontosságát vagy teljességét, és nem vállaljuk a felelősséget az esetleges tévedések vagy hiányosságok tekintetében. Az információk tájékoztató jellegűek, nem kapcsolódik hozzájuk kötelezettségvállalás, és ha valaki azok alapján, illetve azok figyelembevételével kíván eljárni, akkor azt kizárólag saját felelősségére teheti, és a felhasználóknak minden szükséges óvintézkedést meg kell tenniük ezen információk felhasználása előtt. A kiadványt kizárólag a Nemzeti Agrárgazdasági Kamara kifejezett engedélyével lehet bármilyen módon sokszorosítani, és amennyiben a kiadvány továbbadásra kerül, akkor biztosítani kell annak változatlan, az eredetivel pontosan megegyező formában történő sokszorosítását.



NEMZETI
AGRÁRGAZDASÁGI
KAMARA

1115 Budapest, Bartók Béla út 105-113.

Telefon: +36 80 900 365

ugyfelszolgalat@nak.hu

www.nak.hu



SZÉCHENYI 2020



MAGYARORSZÁG
KORMÁNYA

Európai Unió
Európai Mezőgazdasági
Vidékfejlesztési Alap



A VIDÉKI TÉRSÉGEKBE BERUHÁZÓ EUROPA

Az EMVA támogatások végrehajtására kijelölt hatóság
az Agrárminisztérium Vidékfejlesztési Program Irányító Hatósága.