

ИНФОРМИРОВАНИЕ ОБ ОТВЕТСТВЕННОСТИ
Оригинальный документ написан на языке Bahasa Indonesia и
впоследствии переведен на английский язык. В случае
расхождений между двумя версиями, версия на языке Bahasa
Indonesia будет иметь приоритет.



УКАЗ ГЛАВЫ УПРАВЛЯЮЩЕГО ОРГАНА ПО ПРОДУКЦИИ ХАЛЯЛЬ
НОМЕР 20 ОТ 2023 ГОДА
ОБ ИЗМЕНЕНИИ РЕШЕНИЯ ГЛАВЫ УПРАВЛЯЮЩЕГО ОРГАНА ПО
ПРОДУКЦИИ ХАЛЯЛЬ НОМЕР 57 ОТ 2021 ГОДА О КРИТЕРИЯХ СИСТЕМЫ
ХАЛЯЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ

ПО МИЛОСТИ ВСЕМОГУЩЕГО БОГА

ГЛАВА УПРАВЛЯЮЩЕГО ОРГАНА ПО ПРОДУКЦИИ ХАЛЯЛЬ

- Учитывая:
- а. что для улучшения процесса обеспечения халяльной продукции необходимо внести изменения в критерии системы обеспечения качества продукции «Халяль»;
 - б. что, ссылаясь на факторы, изложенные в пункте (а), необходимо издать Указ руководителя Организационного органа по обеспечению качества продукции Халяль, вносящий изменения в Решение руководителя Организационного органа по обеспечению качества продукции Халяль Организационный орган № 57 от 2021 года относительно критериев системы обеспечения качества продукции «Халяль»;
- С учетом:
- 1. Закона № 33 от 2014 года о гарантии качества продукции «Халяль» (Государственный вестник Республика Индонезия, 201 год, номер 295, Дополнительный государственный вестник Республики Индонезия, номер 5604).
 - 2. Постановления правительства Республики Индонезия, заменяющее закон № 2 от 2022 года о создании рабочих мест (Государственный вестник Республики Индонезия за 2022 год № 238, Дополнительный государственный вестник Республики Индонезия № 6841);
 - 3. Постановления правительства № 39 от 2021 года о внедрении гарантии качества продукции «Халяль» (Государственный вестник Республики Индонезия, 2021 год, № 49, Дополнительный государственный вестник Республики Индонезия, № 6651));
 - 4. Постановления Министра по делам религий № 72 от 2022 года об организации и порядке работы Министерства по делам религий Республики Индонезия (Государственный вестник Республик Индонезия, 2022 год, номер 955);
 - 5. Приказа министра по делам религий № 748 от 2021 года о вида продукции, подлежащих сертификации «Халяль»;

6. Приказа министра по делам религий № 1360 от 2021 года материалах, освобожденных от требования сертификации «Халяль»;

РЕШИЛ:

Принять: УКАЗ ГЛАВЫ УПРАВЛЯЮЩЕГО ОРГАНА ПО ПРОДУКЦИИ ХАЛЯЛЬ О ВНЕСЕНИИ ПОПРАВОК В РЕШЕНИЕ ГЛАВЫ УПРАВЛЯЮЩЕГО ОРГАНА ПО ПРОДУКЦИИ ХАЛЯЛЬ № 57 ОТ 2021 ГОДА О КРИТЕРИЯХ СИСТЕМЫ ХАЛЯЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ.

ПЕРВОЕ: Внести изменения в приложение к Главы Управляющего органа по продукции Халяль № 57 от 2021 года о критериях системы халяльной продукции в соответствии с Приложением, которое является неотъемлемой частью настоящего Указа.

ВТОРОЕ: Настоящее решение вступает в силу со дня его принятия.

Принято в Джакарте 2 марта 2023 г.
ГЛАВА УПРАВЛЯЮЩЕГО ОРГАНА ПО
ПРОДУКЦИИ ХАЛЯЛЬ

Подписано и запечатано
МУХАММАД АКИЛЬ ИРХАМ

ПРИЛОЖЕНИЕ К УКАЗУ ГЛАВЫ УПРАВЛЯЮЩЕГО ОРГАНА ПО
ПРОДУКЦИИ ХАЛЯЛЬ
НОМЕР 20 ОТ 2023 ГОДА
ОБ ИЗМЕНЕНИЯ УКАЗА ГЛАВЫ УПРАВЛЯЮЩЕГО ОРГАНА ПО
ПРОДУКЦИИ ХАЛЯЛЬ НОМЕР 57 ОТ 2021 ГОДА О КРИТЕРИЯХ
СИСТЕМЫ ХАЛЯЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ

ГЛАВА I

ВВЕДЕНИЕ

1) Введение

Каждый муамалат (транзакция) неотделим от потребления продукта, что является предметом исламского закона требующим от мусульман потреблять халяльную продукцию.

Потребление халяльной и тайибской продукции предписано в Коране. Сура Аль-Бакара [2]:168:

«О люди, ешьте из того, что на земле, дозволенное и доброе, и не следуйте по стопам сатаны, ведь он для вас — явный враг».

В соответствии со статьей 65 Постановления правительства № 39 от 2021 года «Об управлении сектором обеспечения качества продукции Халяль» предприятия должны внедрить систему обеспечения качества продукции Халяль для поддержания непрерывности процесса производства продукции Халяль.

Система обеспечения качества продукции «Халяль» представляет собой системный подход, использующий принципы защиты, справедливости, правовой определенности, подотчетности и прозрачности, эффективности и результативности, профессионализма, а также добавленной стоимости и конкурентоспособности в соответствии с требованиями, установленными Управляющим органом по обеспечению качества продукции «Халяль».

Она разработана для обеспечения и поддержания непрерывности процесса производства халяльной продукции путем выявления материалов и загрязнения материалов в процессе производства, продукции, ресурсах и процедурах. Внедрение системы обеспечения качества халяльной продукции является обязательным требованием в процессе сертификации халяльной продукции, что гарантирует непрерывность процесса производства халяльной продукции.

Критерии системы обеспечения качества продукции «Халяль» применяются в деятельности по сертификации «Халяль» для обеспечения халяльности продукции и поддержания непрерывности процесса производства продукции «Халяль» в соответствии с действующим законодательством.

Предприятия должны внедрить критерии системы обеспечения халяльной продукции вместе с другими ссылочными требованиями, как указано в схеме сертификации для обеспечения халяльной продукции. Для облегчения понимания критериев для системы обеспечения халяльной продукции установлена структура системы обеспечения халяльной продукции.

2) Область применения

Настоящая система обеспечения качества продукции «Халяль» содержит критерии системы обеспечения качества продукции «Халяль», а также основные

цели внедрения системы обеспечения качества продукции «Халяль» и ее принципы, состоящие в следующем:

А. Установление требований на каждом этапе процесса производства халяльной продукции (от материалов, процессов до готовой продукции), включая услуги по убою скота, предоставление материалов, переработку, хранение, упаковку, распределение, продажу и презентацию продукции, а также обращение с ней в соответствии с исламским правом.

В. Установление требований и процедур в процессах производства халяльной продукции, включая обязательства и ответственность, материалы, процессы производства халяльной продукции, продукцию, а также мониторинг и оценку.

С. Применение этой нормы права ко всем категориям продукции, подлежащей сертификации халяль, включая товары и/или услуги. Категория товаров включает продукты питания, напитки, лекарства, косметику, химическую продукцию, биологическую продукцию, генетически инженерные продукты и потребительские товары. Категория услуг включает убой, переработку, хранение, упаковку, распространение, продажу и презентацию, связанные с продуктами питания, напитками, лекарствами и косметикой.

Д. Применение этой нормы права ко всем категориям предприятий, на которые распространяются требования сертификации «Халяль» в соответствии с действующими правилами, как для микро-, так и для малых, средних и крупных предприятий.

3) Общие определения

В настоящем Решении термины означают следующее:

1. Критерии системы обеспечения качества продукции «Халяль», далее сокращенно именуемые «критериями SJPH», представляют собой меру, которая служит основой для оценки или определения обеспечения качества продукции «Халяль», охватывающую пять аспектов, а именно: приверженность и ответственность, материалы, процессы производства продукции «Халяль», продукцию, а также мониторинг и оценку.

2. Гарантия качества продукции «Халяль», далее именуемая JPH, представляет собой правовую уверенность в Халяльности продукта, подтвержденную сертификатом Халяль.

3. Система обеспечения качества продукции «Халяль», далее сокращенно SJPH, представляет собой интегрированную систему, которая разрабатывается, внедряется и поддерживается для регулирования материалов, производственных процессов, продуктов, ресурсов и процедур с целью поддержания непрерывности процесса производства продукции «Халяль».

4. Продукция — это товары и/или услуги, связанные с продуктами питания, напитками, лекарствами, косметикой, химической продукцией, биологической продукцией, продуктами генной инженерии и потребительскими товарами, которые используются, потребляются или применяются обществом.

5. Халяльные продукты — это продукты, которые были объявлены халяльными в соответствии с исламскими закон.

6. Процесс производства халяльной продукции (далее сокращенно PPH) представляет собой ряд мероприятий, направленных на обеспечение халяльности продукции, включая предоставление материалов, обработку, хранение, упаковку,

распространение, продажу и презентацию продукции.

7. Ингредиент — элемент, который используется для изготовления или производства продукта.

8. Критический ингредиент — это ингредиент, который потенциально может происходить из, содержать или смешиваться с харамными материалами.

9. Вспомогательный материал — материал, за исключением оборудования, который обычно не употребляется в пищу, используется в пищевой промышленности для выполнения определенных технологических задач и не оставляет остатков в конечном продукте, а если этого невозможно избежать, то остатки и/или их производные в конечном продукте не представляют опасности для здоровья и не имеют технологической функции.

10. Хамр (алкогольный напиток) — любой напиток, который опьяняет, будь то из винограда или другие, независимо от того, готовились они или нет.

11. Алкоголь — этиловый спирт или этанол, химическое соединение с формулой (C₂H₅OH).

12. Наджис – это нечто грязное, что мешает человеку поклоняться Аллаху и может сделать молитву недействительной (согласно единогласному мнению ученых).

13. Сертификат «Халяль» — это подтверждение халяльности продукта, выданное Органом по обеспечению качества халяльной продукции на основании письменной фетвы халяльности, изданной Советом улемов Индонезии.

14. Субъект предпринимательской деятельности — физическое или юридическое лицо в форме юридического лица или не юридического лица. юридическое лицо, осуществляющее предпринимательскую деятельность в Индонезии.

15. Индонезийский совет улемов, далее сокращенно именуемый MUI, является дискуссионным форумом для мусульманских улемов, зуамов и интеллектуалов.

16. Маркировка «Халяль» — это знак халяльного статуса продукта.

17. Контролер по халяльным продуктам — это лицо, которое несет ответственность за обеспечение того, чтобы продукт был халяльным в соответствии с исламским законом.

18. Упаковка продукта — это контейнер или обертка, которая используется для защиты продукта от повреждения и загрязнения.

4) Принципы системы обеспечения качества продукции «Халяль»

Принципы, используемые в Системе обеспечения качества продукции Халяль, ссылаются на статью 2 Закона № 33 от 2014 года об обеспечении качества продукции Халяль. Эти принципы следующие:

1. Защита

Система обеспечения качества продукции «Халяль» призвана защищать права потребителей-мусульман от потребления или использования нехаляльной продукции.

2. Справедливость

Система обеспечения качества продукции «Халяль» должна применяться

справедливо и беспристрастно ко всем предприятиям.

3. Правовая определенность

Принцип правовой определенности гласит, что внедрение Системы обеспечения качества продукции «Халяль» направлено на обеспечение правовой определенности относительно халяльности продукта, подтвержденной сертификатом «Халяль».

4. Подотчетность и прозрачность

Принцип подотчетности и прозрачности подразумевает, что вся деятельность и конечные результаты администрации Системы обеспечения качества продукции «Халяль» должны быть подотчетны общественности как высшему суверену государства в соответствии с положениями законов и нормативных актов.

5. Эффективность и результативность

Принцип эффективности и результативности гласит, что администрация Системы обеспечения качества продукции «Халяль» должна быть ориентирована на достижение своих целей своевременным, простым и экономически эффективным способом.

6. Профессионализм

Принцип профессионализма гласит, что администрирование Системы обеспечения качества продукции «Халяль» должно осуществляться квалифицированными специалистами и соответствовать кодексу этики.

7. Добавленная стоимость и конкурентоспособность

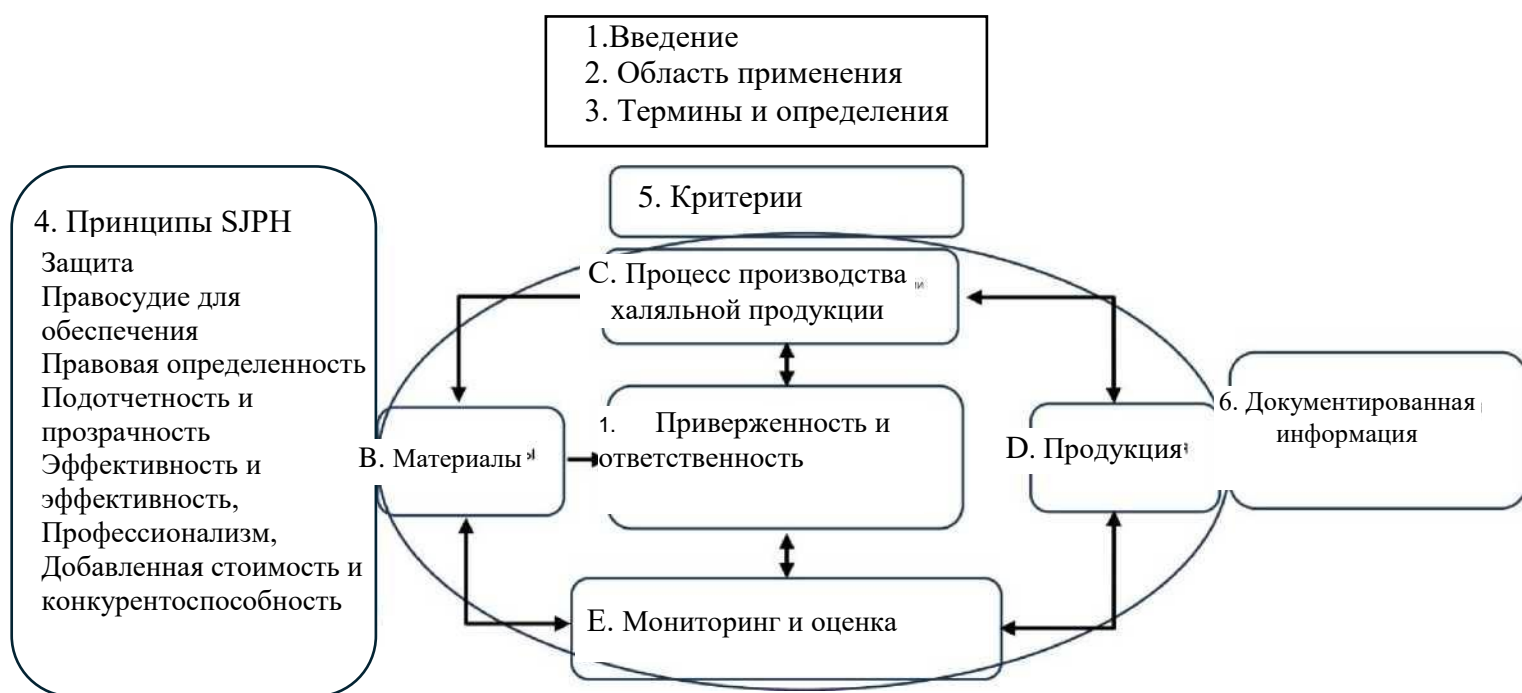
Принцип добавленной стоимости и конкурентоспособности гласит, что управление Системой обеспечения качества продукции «Халяль» должно осуществляться таким образом, чтобы обеспечить добавленную стоимость индонезийской продукции, чтобы сделать ее конкурентоспособной.

ГЛАВА II

КРИТЕРИИ СИСТЕМЫ ОБЕСПЕЧЕНИЯ ХАЛЯЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ

Критерии Системы обеспечения качества продукции «Халяль» (SJPH) основаны на пяти основных принципах (аркан аль-халяль), которые включают в себя: Обязательства и ответственность, Материалы, Процесс производства продукции «Халяль», Продукт, Мониторинг и Оценка.

Пять основных рамочных принципов, о которых идет речь, поясняются на следующем рисунке:



Пять основных рамочных принципов следующие:

А. Приверженность и ответственность

Обязательства и ответственность — это письменное заявление компании о последовательном и непрерывном внедрении и развитии критериев SJPH, а также об ответственности за минимизацию и устранение всего, что не является халяльным, и соблюдение законов и нормативных актов.

Предприятие должно взять на себя обязательства и ответственность в форме установления политики «Халяль» и ее улучшения в случае обнаружения несоответствия требованиям.

Приверженность и ответственность включают в себя следующие элементы:

1. Политика «Халяль»

Политика «Халяль» представляет собой письменное заявление об обязательстве компании использовать халяльные материалы, перерабатывать халяльную продукцию и производить халяльную продукцию в соответствии с требованиями сертификации «Халяль» на постоянной и последовательной основе.

Политика компании «Халяль» включает в себя обязательство предпринимать следующие действия:

- a) предоставление человеческих ресурсов и объектов для поддержки внедрения процесса производства продукции «Халяль» (РРН).
- b) соблюдение законов и правил по администрированию гарантии качества продукции Халяль (JPH).
- c) использование материалов «Халяль» и внедрение процесса производства продукции «Халяль» (РРН) в соответствии с положениями законов и правил
- d) обеспечение понимания и реализации установленной политики «Халяль» всеми сотрудниками организации.
- e) доведение политики халяль до всех заинтересованных сторон; и
- f) последовательная реализация политики «Халяль».

2. Обязанности Бизнеса:

- a) предприятие должно гарантировать наличие необходимых ресурсов для разработки, внедрения и постоянного совершенствования SJPH;
- b) предприятие должно назначить и информировать о Халяль-контролере, который соответствует требованиям, изложенным в законах и нормативных актах, как указано ниже:
 - 1) Халяль-контролер может быть представителем самого предприятия или третьей стороны.
 - 2) В случае микро- и малого бизнеса Халяль-контролер может быть представителем самого предприятия или третьей стороны, например, исламской религиозной организации, государственного учреждения, коммерческого предприятия или университета; а также
 - 3) Предприятие может создать группу управления Халяль, которая

вовлекает все соответствующие стороны в реализацию SJPH и обеспечивает, чтобы весь персонал поддерживал целостности и честности обеспечения качества продукции Халяль на предприятии, включая поставщиков, партнеров и дистрибьюторов.

3. Развитие человеческих ресурсов

Бизнес должен проводить обучение и/или наращивание потенциала в области обеспечения халяль. Обучение должно проводиться в соответствии с потребностями бизнеса, включая следующие действия:

- 1) Включение инспектора по халяльным продуктам в обучение, проводимое ВРЈРН, университетами или другими учебными заведениями, назначенными ВРЈРН.
- 2) Обучение персонала, участвующего в реализации SJPH, как внутри организации, так и за ее пределами, по мере необходимости.
- 3) Ведение записей об обучении, как внутренних, так и внешних.

В. Материалы

Материалы — это элементы для изготовления или производства продукта, как того требует SJPH, которые включают: (а) сырье; (b) добавки; (с) технологическую добавку; (d) упаковку, смазочные материалы, консистентную смазку, дезинфицирующее средство, которые вступают в прямой контакт с материалами или продуктами; (е) технологические добавки для очистки, которые вступают в прямой контакт с производственными объектами для производства продуктов; и (f) среды для проверки результатов очистки объектов, которые вступают в прямой контакт с материалами или продуктами. Эти материалы поступают из животных, растений, микробов, материалов, полученных с помощью химических процессов, биологических процессов или процессов генной инженерии, которые можно разделить на две категории:

- a) материалы, которые должны быть сертифицированы как халяль; и
- b) материалы, на которые не распространяется требование об обязательной сертификации «Халяль».

Материалы, используемые в РРН, должны соответствовать следующим требованиям:

1. Иметь сертификат «Халяль», если только материал не входит в категорию материалов, освобожденных от обязанности иметь сертификат «Халяль» в соответствии с положениями законов и нормативных актов;
2. Материалы не должны поступать из определенных запрещенных источников, таких как:
 - a) свиньи и их производные;
 - b) кровь;
 - c) падаль;
 - d) части человеческого тела;
 - e) хамр (алкогольные напитки);
 - f) побочные продукты хамра (алкогольные напитки), полученные

только путем физического разделения;

g) материалы, которые обычно не используются в промышленности, например, материалы животных с клыками и острыми когтями (собак, крыс, крокодилов и других); и

h) животные, находящиеся под защитой законов и правил.

3. Материалы не должны производиться на объектах, которые также используются для производства продукции из запрещенных источников, таких как свинина.

4. Материалы нельзя смешивать с запрещенными или нечистыми материалами.

5. Материалы, полученные от животных и их производных, должны быть халальными животных на основании следующих положений:

a) Все водные животные (животные, которые живут только в воде) являются халальными;

b) Падаль халальных животных - это падаль рыб и; и

c) Убой наземных животных должен производиться в соответствии с исламским законом и соответствовать стандартам благополучия животных и общественного ветеринарного здравоохранения (примерами являются куры и домашняя птица, коровы, козы и буйволы и другие).

6. Материалы должны соответствовать требованиям безопасности и охраны труда в соответствии с положениями законов и нормативных актов.

7. Использование микробов и микробных продуктов должно соответствовать следующим требованиям: положения:

a) микробы по своей сути халальны, если они не вредны и не подвергаются воздействию нечистых веществ;

b) микробы, растущие на чистых питательных средах, являются халальными;

c) микробы, которые растут на загрязненных питательных средах, если микробы могут быть разделены.

d) из средств массовой информации, являются халальными после очистки.

e) продукты из микробов, которые растут на чистых питательных средах, являются халальными;

f) продукты из микробов, которые растут на загрязненных питательных средах, если микробы могут быть отделены от среды, являются халальными после очистки;

g) питательные среды, добавки и/или вспомогательные материалы для микробов не должны быть получены от свиней или их производных;

h) микробы и микробные продукты от микробов, которые растут на питательных средах, подвергающихся воздействию примесей, а затем очищенных религиозным способом (тасхир снар'ан), то есть посредством производства с использованием минимум двух куллах (эквивалентно 270 литрам) чистой воды, являются халальными;

i) микробные материалы, полученные без отделения от питательной среды, должны использовать чистую и халальную питательную среду; и

j) микробные материалы, которые используются для производства продуктов с использованием генной инженерии методы не должны включать в себя гены свиней или человека.

8. Продукты питания и напитки, содержащие алкоголь/этанол, должны соответствовать требованиям со следующими положениями:

1) Алкогольные напитки — это:

a. Напитки, содержащие этанол и другие соединения, включая метанол, ацетальдегид и этилацетат, которые производятся путем ферментации с применением техники из различных видов растительного сырья, содержащего углеводы, или

b. Напитки, в которые намеренно добавлен этанол и/или метанол.

2) Напитки, содержащие хамр, являются харамом;

3) Алкогольные напитки, классифицируемые как хамр, являются наджис (нечистыми) и харамом, независимо от количества;

4) Использование нехамр-спирта/этанола (будь то продукт химического синтеза (из нефтехимии) или продукт нехамр- брожения) в качестве ингредиента пищевого продукта допустимо, если это не вредно с медицинской точки зрения;

5) Использование нехамр-спирта/этанола (будь то продукт химического синтеза (из нефтехимии) или продукт нехамр- брожения) в качестве ингредиента напитка допускается, если это не вредно с медицинской точки зрения и содержание спирта/этанола (C_2H_5OH) в конечном продукте составляет менее 0,5%;

6) Этанол из других источников, таких как маниока, кукуруза или патока, может использоваться при условии, что это не наносит вреда здоровью и не вызывает опьянения;

7) Побочные продукты производства спиртных напитков (хамр) или их производные, имеющие форму жидкости, которая разделяется физически, не допускаются к использованию;

8) Промышленные побочные продукты (алкогольные напитки) или их производные в твердой форме, например, пивные дрожжи, могут быть использованы после процесса промывки, соответствующего Правилам шариата (татхир шаран);

9) Использование промежуточных продуктов, которые не потребляются напрямую, таких как ароматизаторы, содержащие нехамр-алкоголь/этанол в качестве ингредиентов пищевых продуктов, допустимо, если это не представляет опасности с медицинской точки зрения;

10) Использование промежуточных продуктов, которые не потребляются напрямую, таких как ароматизаторы, содержащие нехамр-алкоголь/этанол для ингредиентов напитков, допускается, если это не представляет медицинской опасности и при условии, что содержание

спирта/этанола (C₂H₅OH) в конечном продукте составляет менее 0,5%;

11) Продукты ферментации, содержащие не менее 0,5% алкоголя/этанола, являются харамом;

12) Продукты ферментации, содержащие менее 0,5% алкоголя/этанола, являются халяльными, если они не представляют медицинской опасности;

13) Неферментированные напитки, содержащие менее 0,5% спирта/этанола, которые не получены из хамра, являются халяльными, если они не представляют медицинской опасности, например, безалкогольные напитки, в которые добавлены ароматизаторы, содержащие спирт/этанол;

14) Ферментированные пищевые продукты с добавлением нехамр-алкоголя/этанола являются халяльными, если в процессе не используются харамные ингредиенты и если они не представляют медицинской опасности;

15) Пищевые продукты, полученные в результате ферментации молока в виде пасты/твердого вещества, содержащие спирт/этанол, являются халяльными при условии, что в процессе не используются запрещенные ингредиенты и он не является вредным с медицинской точки зрения;

16) Уксус, который получается из хамра, независимо от того, получен ли он естественным путем или через инжиниринг, является халяльным и чистым.

17) Пищевые продукты, полученные в результате ферментации молока в виде пасты/твердого вещества, содержащие спирт/этанол, являются халяльными при условии, что в процессе не используются запрещенные ингредиенты и он не наносит вреда здоровью.

18) Пищевые продукты, в которые добавлен хамр, являются харамом; и

19) Использование спирта/этанола, не полученного в результате хамр-промышленности (будь то продукт химического синтеза [из нефтехимических продуктов] или продукт нехамр-брожения), для жидких или нежидких фармацевтических ингредиентов допускается при соблюдении следующих условий:

1) Не вредит здоровью;

2) Злоупотреблений нет;

3) Безопасно и в правильной дозировке;

4) Его не используют намеренно, чтобы сделать людей пьяными.

9. Предприятия должны иметь подтверждающие документы в виде сертификатов Халяль на материалы, которые требуются в соответствии с положениями законодательства.

10. Предприятия должны иметь подтверждающие документы в виде технологического процесса производства, состава продукции, сертификата анализа и других подтверждающих документов для материалов, которые еще не включены в положения о материалах, которые должны быть сертифицированы как Халяль, или материалах, которым не требуется сертификация Халяль.

11. Предприятия должны гарантировать действительность подтверждающих документов, включая срок действия, учреждение, выдавшее сертификат, номер сертификата и соответствие документа требованиям.

12. Для сертификатов Халяль, зарегистрированных в ВРЈРН и срок действия которых истек, иностранные сертификаты Халяль могут по-прежнему использоваться в качестве действительных подтверждающих документов, если материалы были произведены в течение срока действия сертификата.

С. Процесс производства халяльной продукции (РРН)

1. Расположение, место и оборудование для переработки халяльной продукции

а. Предприятия обязаны разделять места, территории и оборудование для переработки халяльной продукции от мест, территорий и оборудования для переработки нехаляльной продукции.

б. Предприятия обязаны поддерживать чистоту и гигиену производственного процесса, гарантируя отсутствие нечистот и использование нехаляльных материалов.

с. Предприятия обязаны отделить места, где производится убой халяльных животных. от нехаляльных животных.

д. Предприятия обязаны разделять места и оборудование для халяльной и нехаляльной продукции, в частности для:

- 1) Убой;
- 2) Обработка;
- 3) Хранение;
- 4) Упаковка;
- 5) Распространение;
- 6) Продажи; и
- 7) Презентация.

2. Расположение, место и технологическое оборудование для убоя животных с целью получения халяльной продукции

а. Предприятия обязаны разделять места убоя с учетом следующих положений:

- 1) Физическое разделение места расположения халяльной бойни от места расположения нехаляльной бойни;
- 2) Ограничить территорию бойни стеновым ограждением высотой не менее 3 (трех) метров для предотвращения перемещения людей, оборудования и продуктов между двумя бойнями;
- 3) Не строить скотобойню в районе, подверженном наводнениям, загрязнению дым, запахи, пыль и другие загрязняющие вещества;
- 4) Наличие отдельных объектов по переработке твердых и жидких отходов от нехаляльных отходов скотобойни;
- 5) Все здания скотобоев должны быть построены с использованием строительной конструкции, которая может предотвратить загрязнение; и
- 6) Все бойни должны иметь отдельные двери для входа скота и выход туш и мяса.

в. Предприятия должны разделять скотобойни для халяльного и нехаляльного мяса путем разделения следующих областей обработки:

- 1) Содержание животных;
- 2) Убой животных;
- 3) Снятие шкуры
- 4) Удаление субпродуктов
- 5) Комната для развешивания одежды
- 6) Обработка туш
- 7) Холодильная камера
- 8) Объекты переработки отходов

с. Предприятия должны использовать оборудование для убоя скота, которое соответствует следующим требованиям:

- 1) не использовать оборудование для убоя скота взаимозаменяемо с оборудованием, используемым для убоя нехаляльных животных.
- 2) использование различных средств для чистки халяльных и нехаляльных инструментов
- 3) использование различных инструментов для халяльных и нехаляльных целей при обслуживании инструментов
- 4) наличие отдельного хранилища для халяльных и нехаляльных инструментов.

3. Место и оборудование для переработки халяльной продукции

а. Предприятия должны разделить следующие зоны обработки для халяльной и нехаляльной продукции:

- 1) хранение материалов;
- 2) взвешивание материала;
- 3) смешивание ингредиентов;
- 4) формование изделий;
- 5) переработка продукции;
- 6) и/или другие процессы, влияющие на переработку пищевых продуктов.

б. Предприятия должны разделять технологическое оборудование для халяльной и нехаляльной продукции, следует:

- 1) Не использовать технологическое оборудование взаимозаменяемо с оборудованием, используемым для обработки нехаляльной продукции.
- 2) Использование разных методов очистки халяльного и нехаляльного оборудования.
- 3) Использование разных методов обслуживания халяльного и нехаляльного оборудования.
- 4) Наличие отдельных зон хранения для халяльного и нехаляльного

оборудования.

4. Место и оборудование для хранения халяльной продукции

а. Предприятия должны разделять зоны хранения для халяльной и нехаляльной продукции, как следует:

- 1) Зона приема материалов
- 2) Зона приема продукции после переработки;
- 3) Помещения для хранения материалов и продукции.

б. Предприятия обязаны разделять складское оборудование для халяльной и нехаляльной продукции с соблюдением следующих положений:

- 1) Не использовать оборудование для хранения взаимозаменяемо с оборудованием, используемым для хранения нехаляльной продукции.
- 2) Использование разных методов очистки халяльного и нехаляльного оборудования.
- 3) Использование разных методов обслуживания халяльного и нехаляльного оборудования.
- 4) Использование различных методов обслуживания халяльного и нехаляльного оборудования;
- 5) Наличие отдельных зон хранения для халяльных и нехаляльных инструментов.

5. Место и оборудование для упаковки халяльной продукции

а. Предприятия должны разделять зоны упаковки для халяльной и нехаляльной продукции, как следует:

- 1) Обеспечение упаковочными материалами для упаковки продукта; и
- 2) Предоставление упаковочных мощностей

б. Предприятия должны разделять упаковочное оборудование для халяльной и нехаляльной продукции следующим образом:

- 1) Не использовать упаковочные инструменты взаимозаменяемо с теми, которые используются для упаковки нехаляльной продукция;
- 2) Разделение инструментов для очистки халяльного и нехаляльного оборудования;
- 3) Разделение инструментов для обслуживания халяльного и нехаляльного оборудования;
- 4) Разделение зон хранения халяльного и нехаляльного оборудования.

6. Место и оборудование для распространения продукции Халяль

а. Предприятия должны разделять зоны распространения халяльной и нехаляльной продукции, как следует:

- 1) Обеспечение транспортных средств от мест хранения до продукта распределительное оборудование; и
- 2) Транспортные средства для распространения продукции

b. Предприятия должны разделять распределительное оборудование для халяльной и нехаляльной продукции следующим образом:

- 1) Не использовать распределительное оборудование взаимозаменяемо с оборудованием, используемым для распространения нехаляльной продукции;
- 2) Разделение инструментов для очистки халяльного и нехаляльного распределительного оборудования;
- 3) Разделение инструментов для обслуживания оборудования для распределения халяльной и нехаляльной продукции; и
- 4) Разделение зон хранения для халяльного и нехаляльного распределительного оборудования.

7. Место и оборудование для продажи халяльной продукции

a) Предприятия должны разделить торговые площади для халяльной и нехаляльной продукции следующим образом:

- 1) Обеспечение средств сбыта продукции; и
- 2) Обеспечение процесса реализации продукции.

b) Предприятия должны разделять торговое оборудование для халяльной и нехаляльной продукции.

1) Не использовать торговое оборудование взаимозаменяемо с тем, которое используется для продажи нехаляльной продукции. продукты;

2) Использование различных инструментов для очистки халяльного и нехаляльного торгового оборудования; и

3) Использование различных инструментов для обслуживания оборудования для продажи халяльной и нехаляльной продукции.

8. Место и оборудование для продажи халяльной продукции

a. Предприятия должны разделять зоны обслуживания для халяльной и нехаляльной продукции следующим образом:

- 1) Помещения для подачи продукции; и
- 2) Процесс подачи продукта.

b. Предприятия должны разделять сервировочные приборы для халяльной и нехаляльной продукции, как указано в следует:

1) Не использовать сервировочные приборы взаимозаменяемо с приборами, используемыми для подачи нехаляльной пищи. продукты;

2) Разделение инструментов для очистки сервировочных приборов для халяльной и нехаляльной продукции;

3) Разделение инструментов для обслуживания сервировочной посуды на халяльную и нехаляльную продукты; и

4) Разделение зоны хранения сервировочной посуды для халяльной и нехаляльной продукции.

9. Распространение, продажа и обслуживание продуктов животного и неживотного происхождения

a. Предприятия должны разделить распределение, продажу и обслуживание свежих продуктов, полученные от халяльных и нехаляльных животных.

b. Предприятия могут распространять халяльную и нехаляльную продукцию, в том числе:

- 1) Переработанные продукты животного происхождения; и
- 2) Переработанные продукты неживотного происхождения.

При условии, что это позволит предотвратить перекрестное загрязнение и разделить распределительное оборудование для свежих продуктов халяльного и нехаляльного животного происхождения, что подтверждается письмом-заявлением от производителя или дистрибьютора.

c. Предприятия должны разделять продажу и обслуживание халяльной и нехаляльной продукции для:

1. Свежие продукты животного происхождения;
2. Переработанные продукты животного происхождения; и
3. Переработанные продукты неживотного происхождения.

d. Предприятия должны осуществлять распространение, продажу и обслуживание продукции в соответствии с действующими законами и правилами.

10. Процедуры внедрения SJPH

a. Предприятия должны иметь и внедрять письменные и документированные процедуры для внедрения РРН в соответствии со следующей областью применения SJPH на предприятии:

- 1) Материалы
 - a) Использование новых материалов для халяльной продукции;
 - b) Закупка материалов;
 - c) Гарантия того, что используемые материалы и продукты не загрязнены наджис (примесями);
 - d) Проверка поступающих материалов;
 - e) Хранение материалов и продуктов (чтобы гарантировать, что материалы и продукты не загрязнены примесями/харамными материалами); и
 - f) Транспортировка материалов и продукции (только для предприятий, проходящих стандартную сертификацию «Халяль»);
- 2) Процесс производства «Халяль» (РРН) Процесс производства «Халяль» состоит из следующих аспектов:
 - a) Обеспечение того, что используемые производственные мощности, которые контактируют с материалами и/ или промежуточными/конечными продуктами, не содержат примесей и/или запрещенных веществ;
 - b) Очистка производственных помещений в соответствии с исламским правом;
 - c) Производственный процесс;
 - d) Дата производства;

- e) Запуск/продажа продукции;
 - f) оглушение животных; и
 - g) Убой животных.
- 3) Продукция
- a) Прослеживаемость статуса халяль;
 - b) Обращение с продукцией, не соответствующей критериям «Халяль»;
 - c) Отзыв продукции;
 - d) Формулирование продукта/разработка новых продуктов;
 - e) Демонстрация продукции;
 - f) Требования к посетителям (только для предприятий, проходящих обычную сертификацию «Халяль»); а также ж) Требования к посетителям (только для предприятий, проходящих обычную сертификацию «Халяль»); и
- b. Предприятия должны продвигать процедуры РРН среди всех заинтересованных сторон;
 - c. Предприятия должны документировать доказательства такого продвижения;
 - d. Предприятия должны гарантировать, что процедуры очистки от наджис мугаллазах (основных примесей), поступающих на линию производства халяльной продукции, соответствуют следующим положениям исламского права:
 - 1) Предмет или инструмент, загрязненный наджис мугаллазах (крупными примесями), очищается путем семикратного промывания водой, один из которых должен быть с землей/пылью или заменителем, обладающим такой же очищающей способностью);
 - 2) Предмет или инструмент, загрязненный наджис мутавассита (промежуточной нечистотой), очищается водой;
 - 3) Производственные инструменты, изготовленные из твердых материалов, которые не впитывают наджис (тасйаруб), например, из железа или стали, если они загрязнены наджисом мутавассита (промежуточная примесь), можно очищать не водой, если очистка водой повредит инструмент и/или производственный процесс. Можно очищать не водой, пока предмет чистый и следы наджи в виде запаха, вкуса и цвета исчезли.
 - 4) Одна и та же единица оборудования не может быть использована взаимозаменяемо для свинины и других видов мяса. изделия, даже после процесса очистки.
 - e. Предприятия должны подготовить документацию по производственному процессу.

D. Продукция

1. Общие положения

- a. Предприятия должны производить продукцию из халяльных

ингредиентов, обработанных в соответствии с исламским законом, используя оборудование, производственные мощности, системы упаковки, хранения и распределения, которые не загрязнены нехалальными ингредиентами;

b. Предприятия должны гарантировать, что продукция физически отделена от нехалальной продукции или других материалов во время подготовки, обработки, упаковки, хранения и транспортировки в соответствии с исламским правом;

c. Предприятия не должны подавать заявки на получение халальной сертификации для продуктов, названия которых противоречат исламскому праву, преобладающим и развивающимся нормам этики и приличия в обществе или не соответствуют положениям о запрещенных названиях продуктов в Приложении В, Таблице В1 SNI 99004:2021 об общих требованиях к халальной пище.

d. Предприятия не должны подавать заявки на получение халальной сертификации для продуктов, имеющих форму свиней и собак, или для продуктов или упаковочных этикеток, которые являются эротическими, вульгарными и/или порнографическими,

e. Предприятия не должны подавать заявки на получение халальной сертификации для продуктов с характеристиками или сенсорными профилями, имеющими тенденцию к запаху/вкусу/аромату, что приводит к харамным продуктам или которые были объявлены харамными на основании постановлений фетв;

f. Предприятия должны производить продукцию, безопасную для потребления.

2. Упаковка и маркировка продукции

a. Предприятия должны использовать упаковочные материалы, которые не производятся из нехалальных ингредиентов и не содержат их;

b. Предприятия должны упаковывать халальную продукцию в соответствии с ее содержанием. Продукция Изделия, которые были переупакованы или перемаркированы, могут быть представлены на сертификацию, если у них есть сертификат Халаль от ВРЈРН или если они входят в состав продуктов, освобожденных от обязанности проходить сертификацию Халаль.

c. Предприятия должны упаковывать туши в чистую, здоровую, не имеющую запаха упаковку, которая не влияет на качество и безопасность мяса;

d. Предприятия должны разрабатывать упаковку, знаки, символы, логотипы, названия и изображения, которые не противоречат исламскому праву или нормам этики и приличия, применяемым и развивающимся в обществе.

e. Предприятия обязаны размещать этикетку «Халаль» на продуктах, имеющих сертификат «Халаль», в частности, на следующих:

- 1) Упаковка товара;
- 2) Определенная часть продукта; и
- 3) Определенное место на изделии.

f. Предприятия должны размещать этикетку «Халаль» в месте,

которое легко видно и читается, и она должна не должны легко сниматься, отсоединяться или повреждаться;

g. Маркировка «Халяль» не требуется для следующих продуктов:

- 1) Продукция со слишком маленькой упаковкой, не позволяющей отобразить всю необходимую информацию;
- 2) Продукция продается и упаковывается непосредственно перед покупателем в небольших количествах; и
- 3) Продукция продается оптом.

h. Применение знака «Халяль» подтверждается Сертификатом «Халяль» ;

3. Идентификация и прослеживаемость

a. Предприятия должны идентифицировать хранимую продукцию, например, дату поступления, место хранения, код зоны хранения, штрих-код, дату производства и т. д., в соответствии с действующими правилами.

b. Предприятия должны гарантировать, что материалы с одинаковым кодом имеют одинаковый статус халяль.

c. статус, если они используют систему кодирования материалов; и

d. Предприятия должны обеспечить прослеживаемость информации о происхождении материалов в все виды деятельности.

e. Предприятия должны иметь дело с продуктами, которые не соответствуют критериям халяль. Продукты, которые не соответствуют критериям халяль, — это продукты, которые были сертифицированы, но были произведены с использованием материалов, которые не соответствуют критериям халяль, или были произведены на предприятиях, которые не соответствуют критериям халяльного производства;

f. Предприятия должны гарантировать, что продукты, не соответствующие критериям халяль, не будут продаваться потребителям, которым требуются продукты халяль. Предприятия должны изъять продукты, не соответствующие критериям халяль, чтобы предотвратить их попадание в цепочку РРН. Предприятия также должны принять меры контроля, включая безопасность и наблюдение. Если продукты уже были проданы, они должны быть изъятые.

1) Продукты, не соответствующие критериям «Халяль» , не должны перерабатываться, понижаться в качестве или переформулированы и заявлены как халяльные продукты;

2) Продукты, не соответствующие критериям «Халяль» , не могут быть заявлены как «Халяльные» ;

3) Если продукты, не соответствующие критериям «Халяль» , не могут быть проданы потребителям, которым не требуются продукты «Халяль» .такие продукты должны быть уничтожены или использованы в качестве корма.

Е. Мониторинг и оценка

1. Предприятия должны проводить внутренние аудиты не реже одного раза в год для контроля за реализацией SJPH;

2. Предприятия должны проводить управленческие обзоры для оценки внедрения SJPH;
3. Предприятия должны иметь процедуры внутреннего аудита и управленческих проверок;
4. Предприятия должны хранить доказательства проведения внутренних аудитов и управленческих проверок;
5. Предприятия должны сообщать о результатах внутренних аудитов в Службу обеспечения качества продукции «Халяль» . Организующий орган.
6. Предприятия должны предоставлять список ингредиентов и РРН каждые 6 (шесть) месяцев в Организационный орган по обеспечению качества продукции Халяль.

ГЛАВА 3

ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ИНФОРМАЦИЯ

При внедрении SJPH предприятия создают документированную информацию.

- a. Предприятия должны иметь документированную информацию о внедрении SJPH, как указано в руководстве по халяльной продукции;
- b. Предприятия должны поддерживать записи свидетельств выполнения требований SJPH; а также
- c. Предприятия должны подготовить руководство по вопросам халяль, соответствующее масштабу производства, организационной структуре, области применения, этапам производственного процесса, уровню риска и т.д. в соответствии с руководящими принципами и положениями ВРЈН.

ГЛАВА УПРАВЛЯЮЩЕГО ОРГАНА ПО ВОПРОСАМ ПРОДУКЦИИ ХАЛЯЛЬ

Подписано и запечатано

Мухаммад Акил Ирхам