ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 70401— 2022

Процессы производства пищевой продукции халяль

ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ХАЛЯЛЬ

Издание официальное

Москва
Российский институт стандартизации
2023

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Частным учреждением высшего образования «Российский исламский институт» (ЧУВО «РИИ»), Обществом с ограниченной ответственностью «Международный Центр стандартизации и сертификации «Халяль» (ООО «МЦСиС «Халяль») и Акционерным обществом «Республиканский сертификационный методический центр «Тест-Татарстан» (АО РСМЦ «Тест-Татарстан»)

2 ВНЕСЕН Проектным техническим комитетом ПТК 704 «Продукция и услуги Халяль»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 30 декабря 2022 г. № 1737-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

*Правила применения настоящего стандарта установлены в статье 26 Федерального закона от 29 июня 2015 г. № 162-ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации». Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном (по состоянию на 1 января текущего года) информационном указателе «Национальные стандарты», а официальный текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ближайшем выпуске ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет (*gost.e-ecolog.ru

© Оформление. ФГБУ «Институт стандартизации», 2023

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 2
3 Термины и определения 2
4 Общие требования к пищевой продукции халяль 4
5 Требования к источникам халяльной пищевой продукции (продовольственному сырью) 5
6 Перечень запретных (харам) сырья и материалов, не допустимых для производства продукции халяль 6
7 Требования к обеспечению качества и безопасности продукции халяль 7
8 Документирование процесса производства пищевой продукции халяль 8
9 Идентификация и прослеживаемость продукции и процессов производства продукции халяль 9
10 Заявления о свойствах пищевой продукции халяль 10
Библиография 11

Введение

Настоящий стандарт разработан в соответствии с законодательными актами и нормативными документами Российской Федерации с учетом предписаний исламского права (фикх) в части дозволенного и запретного в питании.

В стандарте также учтены положения международных стандартов ИСО, Кодекс Алиментариус, Института стандартизации и метрологии при Организации исламского сотрудничества (SMIIC), стандартов GSO Организации по стандартизации при Совете стран Залива (GCC) и Департамент исламского развития Малайзии (JAKIM).

Настоящий стандарт является первой частью комплекса взаимосвязанных стандартов, определяющих требования к процессам производства, упаковки, хранения, транспортировки и реализации пищевой продукции халяль.

Он устанавливает общие требования к пищевой продукции халяль, относящиеся к сырьевым материалам, качеству и безопасности продукции, документированию, контролю, идентификации и прослеживаемости процессов производства.

Установленные в настоящем стандарте общие требования к пищевой продукции халяль призваны содействовать:

- продвижению принципов стандартизации и подтверждения соответствия, как средства развития российской национальной экономики,
- повышению конкурентоспособности продукции российского производства,
- защите прав потребителей,
- развитию внутренней и международной торговли, устранению технических барьеров в международной торговле,
- развитию международного взаимодействия в области стандартизации халяль.

Положения настоящего стандарта направлены на обеспечение унификации требований, определяющих понятие пищевой продукции халяль и формирование общей основы для принимаемых в Российской Федерации мер по регулированию сферы халяль.

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Процессы производства пищевой продукции халяль

ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ХАЛЯЛЬ

Halal food production processes.
General requirements for halal food products

Дата введения — 2023—06—01

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает общие требования к производству, хранению, транспортированию и реализации пищевой продукции халяль. Требования настоящего стандарта обязательны к применению для юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, производящих и реализующих пищевую продукцию халяль.

Требования настоящего стандарта распространяются на:

а) продовольственное сырье и пищевую продукцию халяль:

- продукты убоя и мясную продукцию,
- рыбу и рыбную продукцию,
- молоко и молочную продукцию,
- мясо птицы и продукты ее переработки,
- яйца птиц и продукты их переработки,
- зерно и продукты его переработки,
- хлебобулочные и макаронные изделия,
- масложировую продукцию,
- соковую продукцию из фруктов и овощей,
- фрукты, овощи, грибы и продукты их переработки,
- продукты сахарной промышленности,
- кондитерские изделия,
- питьевые и минеральные бутилированные воды, безалкогольные напитки,
- мед и продукты пчеловодства,
- чай, кофе, чайные и кофейные напитки, пищевкусовые добавки из натурального сырья,
- пищевые добавки, ароматизаторы, технологические вспомогательные средства, в том числе ферменты и ферментные препараты,
- пряности и сухие приправы,
- пищевые концентраты,
- биологически активные добавки (БАД),
- микроорганизмы (грибы, бактерии, дрожжи);

б) процессы производства пищевой продукции халяль;

в) производственные помещения;

г) технологическое оборудование, инструмент, инвентарь;

д) тару, упаковку и вспомогательные материалы;

е) персонал, участвующий в производстве продукции халяль.

Издание официальное

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ Р ИСО 22000 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции

ГОСТ Р ИСО 22005 Прослеживаемость в цепочке производства кормов и пищевых продуктов. Общие принципы и основные требования к проектированию и внедрению системы.

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана недатированная ссылка, то рекомендуется использовать действующую версию этого стандарта с учетом всех внесенных в данную версию изменений. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, то рекомендуется использовать версию этого стандарта с указанным выше годом утверждения (принятия). Если после утверждения настоящего стандарта в ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение рекомендуется применять без учета данного изменения. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, рекомендуется применять в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **предприятие:** Любое сооружение или любая зона, где осуществляется обработка пищевой продукции, и его/ее окружение, находящиеся под единым управлением.

3.2 **индивидуальный предприниматель:** Физическое лицо, зарегистрированное в установленном законом порядке и осуществляющее предпринимательскую деятельность без образования юридического лица.

3.3 **процесс:** Совокупность взаимосвязанных и взаимодействующих элементов деятельности, преобразующих «входы» (поступление сырья, полуфабрикатов) в «выходы» (выпуск готовой пищевой продукции).

3.4 **процесс производства (изготовления) пищевой продукции:** Совокупность или сочетание последовательно выполняемых различных технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции.

3.5 **процедура:** Установленный способ осуществления деятельности или процесса. К процедуре относятся — процесс (или совокупность процессов) или документ, формализующий правильный способ выполнения процесса.

3.6 **жизненный цикл продукции халяль:** Последовательность стадий и операций, используемых в производстве, переработке, распределении, хранении и обращении с пищевой продукцией халяль и ее ингредиентами, начиная с первичного производства и заканчивая употреблением в пищу.

3.7 **пищевая продукция халяль:** Продукция в натуральном, обработанном или переработанном виде, выращенная, добытая, произведенная, упакованная, маркированная, сохраненная, транспортированная, реализуемая, сертифицированная в соответствии с правилами и стандартами халяль, предназначенная для потребления в пищу.

3.8 **пища халяль: П**родукты питания, которые разрешено употреблять в пищу в соответствии с исламским правом и которые должны соответствовать требованиям, указанным в настоящем стандарте.

3.9 **продовольственная безопасность:** Концепция, подразумевающая, что пища не причинит вреда потребителю, если будет приготовлена и/или употреблена по назначению.

3.10 **продовольственное (пищевое) сырье:** Продукты животного, растительного, микробиологического, минерального, искусственного, биотехнологического происхождения и питьевая вода, используемые для производства (изготовления) пищевой продукции.

3.11 **продовольственные товары:** Продукты в натуральном или переработанном виде, находящиеся в обороте и употребляемые человеком в пищу (в том числе продукты детского питания, продукты диетического питания), бутилированная питьевая вода, безалкогольные напитки, жевательная резинка, пищевые добавки и биологически активные добавки.

3.12 **компонент (пищевой продукции) (пищевой ингредиент):** Продукт или вещество (включая пищевые добавки, ароматизаторы), которые в соответствии с рецептурой используются при производстве (изготовлении) пищевой продукции и являются ее составной частью.

3.13 **материалы** (применительно к пищевой продукции): Общий термин, используемый для обозначения сырья, упаковочных материалов, ингредиентов, вспомогательных средств для производственных целей, чистящих средств и смазочных материалов.

3.14 **материалы и изделия, контактирующие с пищевыми продуктами:** Материалы и изделия, применяемые для изготовления, упаковки, хранения, перевозок, реализации и использования пищевой продукции, в том числе технологическое оборудование, приборы и устройства, тара, посуда, столовые принадлежности.

3.15 **безопасность пищевой продукции:** Состояние пищевой продукции, свидетельствующее об отсутствии недопустимого риска, связанного с вредным воздействием на человека и будущие поколения.

3.16 **оборот пищевой продукции, материалов и изделий:** Купля-продажа (в том числе экспорт и импорт) и иные способы передачи пищевой продукции, материалов и изделий (далее — реализация), их хранение и перевозки.

3.17 **фальсифицированные пищевые продукты, материалы и изделия:** Пищевые продукты, материалы и изделия, умышленно измененные (поддельные) и/или имеющие скрытые свойства и качество, информация о которых является заведомо неполной или недостоверной.

3.18 **контаминация [загрязнение] пищевой продукции халяль:** Попадание в пищевую продукцию предметов, частиц, веществ и организмов, а также присутствие их в количествах, несвойственных данной пищевой продукции, вследствие чего она теряет дозволенные свойства (халяль).

3.19 **загрязнитель (наджас):** Любые биологические и химические вещества, добавление которых приводит к нарушению требований исламского права в отношении пищи.

3.20 **загрязненная продукция:** Продукция, утратившая статус халяль из-за наличия в ней загрязнителя (наджас).

3.21 **технические требования к материалам и продукции** (применительно к пищевой продукции халяль): Подробное документированное описание или перечисление параметров, включая разрешенные отклонения или допуски, которые необходимы для достижения заданного уровня дозволенности (халяль) и качества пищевого продукта.

3.22 **пищевые добавки халяль:** Природные или искусственные вещества и их соединения, дозволенные к употреблению в пищу с точки зрения исламского права, специально вводимые в пищевые продукты халяль в процессе их изготовления в целях придания пищевым продуктам определенных свойств и/или сохранения качества пищевой продукции халяль.

3.23 **биологически активные добавки халяль:** Природные (идентичные природным) биологически активные вещества, дозволенные с точки зрения исламского права и предназначенные для употребления одновременно с пищей или введения в состав пищевой продукции халяль.

3.24 **ингредиент пищевой халяль:** Составная часть пищевой продукции халяль в соответствии с рецептурой и требованиями исламского права.

3.25 **идентификация пищевой продукции халяль, материалов и изделий:** Деятельность по установлению соответствия определенной пищевой продукции, материалов и изделий требованиям халяль, нормативных, технических документов и информации о пищевых продуктах, материалах и об изделиях, содержащейся в прилагаемых к ним документах и на этикетках.

3.26 **технические документы:** Документы, в соответствии с которыми осуществляются изготовление, хранение, перевозки и реализация пищевой продукции, материалов и изделий (технические условия, технологические инструкции, рецептуры и другие).

3.27 **тара:** Основной элемент упаковки, предназначенный для размещения продукции.

3.28 **этикетка:** Печатный материал, являющийся частью упаковки готовой продукции и передающий конкретную информацию о содержимом упаковки, ингредиентах пищевой продукции и любых требованиях к хранению и обработке.

3.29 **маркировка:** Нанесение условных знаков, букв, цифр, графических знаков или надписей на объект с целью его дальнейшей идентификации (узнавания), указания его свойств и характеристик.

3.30 **упаковка:** Средство или комплекс средств, обеспечивающих защиту продукции от повреждения и потерь, окружающей среды от загрязнений, а также обеспечивающих процесс обращения продукции.

3.31 **хранение:** Этап технологического цикла товародвижения от выпуска готовой продукции до потребления или утилизации, целью которого является обеспечение стабильности исходных свойств или их изменение с минимальными потерями. Хранение товаров производится в особых условиях в специально подготовленных помещениях.

3.32 **транспортирование:** Процесс перемещения груза/объекта в место назначения посредством тех или иных транспортных средств.

3.33 **дезинфекция** (применительно к пищевой продукции): Уменьшение с помощью химических реагентов и/или физических методов количества микроорганизмов в окружающей среде до уровня, не ставящего под угрозу безопасность пищевой продукции.

3.34 **цепочка поставок продукции халяль:** Система организаций, людей, технологий, действий, информации и ресурсов, вовлеченных в процесс перемещения или сервиса продукции халяль начиная от поставщика до потребителя.

3.35 **прослеживаемость:** Система мер и средств для обеспечения непрерывного контроля параметров процесса, ресурсов и изделий, а также программ корректирующих действий на основании контрольных данных.

3.36 **отзыв продукции:** Изъятие несоответствующей продукции с рынка, из торговли и со складов, дистрибьюторских центров и/или складов заказчиков, поскольку она не отвечает установленным требованиям.

3.37 **анализ рисков и критические контрольные точки;** ХАССП: Концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции.

3.38 **прослеживаемость пищевой продукции:** Возможность документально (на бумажных и/или электронных носителях) установить изготовителя и последующих собственников находящейся в обращении пищевой продукции, кроме конечного потребителя, а также место происхождения (производства, изготовления) пищевой продукции и/или продовольственного (пищевого) сырья.

3.39 **утилизация пищевой продукции:** Использование не соответствующей требованиям технических регламентов Таможенного союза пищевой продукции в целях, отличных от целей, для которых пищевая продукция предназначена и в которых обычно используется, либо приведение не соответствующей требованиям технических регламентов Таможенного союза пищевой продукции в состояние, не пригодное для любого ее использования и применения, а также исключающее неблагоприятное воздействие ее на человека, животных и окружающую среду.

4 Общие требования к пищевой продукции халяль

4.1 Пищевая продукция халяль должна соответствовать требованиям настоящего стандарта и положениям [1].

4.2 Цикл создания пищевой продукции халяль включает в том числе производство сырья и его последующую переработку. Сырьем для производства пищевой продукции халяль являются продовольственные ресурсы животного, растительного, микробиологического, минерального, искусственного или биотехнологического происхождения.

4.3 Согласно исламскому праву, вся безопасная для жизни и здоровья человека пищевая продукция является дозволенной (халяль), за исключением продукции, ее компонентов и производных, которые считаются запрещенными (харам).

4.4 Процедуры, основанные на исламском праве, должны соблюдаться на всех этапах жизненного цикла продукции халяль, включая получение сырья, переработку, упаковку, маркировку, хранение, транспортировку, распределение, демонстрацию и реализацию.

4.5 Все продовольственное сырье, используемое для производства продукции халяль, не должно содержать каких-либо запретных (харам) компонентов, и это должно быть подтверждено официальными документами — сертификатами, выданными органами по сертификации халяль.

4.6 Согласно исламскому праву халяльная пища не должна содержать элементов загрязнителя (наджаса), запретных, вредных, ядовитых компонентов.

4.7 Вся пищевая продукция халяль должна быть полностью отделена от нехаляльной продукции, на всех этапах жизненного цикла продукции халяль, чтобы обеспечить их дифференциацию и отсутствие смешения друг с другом или загрязнение.

4.8 При производстве продукции убоя необходимо строго соблюдать требования к убою животных и птицы (тазкия) в соответствии с исламским правом и требованиями ветеринарного законодательства Российской Федерации.

4.9 Все устройства, инструменты, производственные линии и сопутствующие материалы, используемые для приготовления пищи халяль, должны быть чистыми и не должны быть изготовлены или содержать материал, не относящийся к халяль.

4.10 Любые производственные линии, оборудование, приборы, инструменты и тара, которые использовались или соприкасались с нехаляльной продукцией (сырьем, ингредиентами) или загрязнителем (наджас), должны быть очищены в соответствии с санитарными правилами и правилами ритуального очищения согласно исламским правилам.

4.11 При мойке, чистке и обслуживании производственных линий, оборудования, приборов, инструментов и тары, которые используются в производстве продукции халяль, запрещается использовать какие-либо моющие жидкости, смазки, масла или жиры, содержащие запретные (харам) компоненты или загрязнитель (наджас).

4.12 Пищевая продукция является халяль, если она соответствует следующим требованиям:

а) продукция или ингредиенты не содержат источников, не являющихся халяльными по исламским правилам;

б) продукция не содержат ничего в каком-либо количестве, которое признано нехаляльным по исламским правилам;

в) продукция или его ингредиенты должны быть безопасными;

г) продукция подготовлена, обработана и/или изготовлена с использованием оборудования и средств, которые не загрязнены нехаляльными материалами.

5 Требования к источникам халяльной пищевой продукции (продовольственному сырью)

5.1 Требования к поставщикам продовольственного сырья и материалов

5.1.1 Предприятия в сфере производства пищевой продукции халяль должны использовать только продовольственное сырье и материалы, соответствующие требованиям халяль.

5.1.2 Продовольственное (пищевое) сырье, используемое при производстве (изготовлении) пищевой продукции халяль, должно соответствовать требованиям Технических регламентов Евразийского экономического союза (ЕАЭС), нормативным документам и настоящему стандарту.

5.1.3 Поставщик продовольственного сырья и материалов халяль обязан представить официальный документ, выданный органом по сертификации халяль, подтверждающий соответствие поставляемого сырья и материалов требованиям халяль.

5.2 Требования к продовольственному сырью халяль

5.2.1 Перечень продовольственного сырья животного происхождения

5.2.1.1 Крупный и мелкий рогатый скот, лошади, овцы, козы, верблюды, кролики.

5.2.1.2 Куры, гуси, утки, индейки, цесарки, перепелки и гибриды домашней птицы.

5.2.1.3 Олени, антилопы, серны и другие виды диких нехищных животных.

5.2.1.4 Глухари, голуби, страусы и другие нехищные дикие птицы.

5.2.1.5 Рыба, включая побочные продукты, за исключением ядовитых, токсичных или иных, представляющих опасность для жизни и здоровья человека.

5.2.1.6 Водные животные, живущие в воде и не способные выжить на суше.

5.2.1.7 Молоко животных, перечисленных в п.5.2.1.1.

5.2.1.8 Яйца птиц, перечисленных в п.5.2.1.2.

5.2.1.9 Мед и продукты пчеловодства.

5.2.2 Перечень продовольственного сырья растительного происхождения

5.2.2.1 Фрукты и ягоды, в том числе семечковые и косточковые плоды.

5.2.2.2 Ягоды, цитрусовые, тропические и субтропические плоды и ягоды, орехи.

5.2.2.3 Плодоовощные культуры, в том числе томатные, тыквенные, бобовые плоды, корнеплоды, капустные, луковичные, пряные и десертные травы.

5.2.2.4 Злаковые культуры, в том числе пшеница, рис, рожь, ячмень, овес, кукуруза.

5.2.2.5 Бобовые культуры, в том числе горох, фасоль, чечевица, соя, нут, маш, чина, вика.

5.2.2.6 Крупяные культуры, в том числе: гречиха, просо.

5.2.2.7 Масличные, сахаросодержащие и крахмалосодержащие культуры.

5.2.2.8 Грибы и продукты их переработки, за исключением ядовитых, токсичных или иных, представляющих опасность для жизни и здоровья людей.

5.2.2.9 Водные растения, в том числе морские водоросли, травы и продукты их переработки, за исключением представляющих опасность для жизни и здоровья человека.

5.2.3 Перечень продовольственного сырья биологического и ферментного происхождения

5.2.3.1 Природные питьевые, минеральные воды, за исключением опьяняющих и одурманивающих, ядовитых, токсичных и иных, представляющих опасность для жизни и здоровья человека.

5.2.3.2 Микроорганизмы (грибки, бактерии, дрожжевые грибки и т. д.), продукция из них, за исключением ядовитых, токсичных, вредных и иных, представляющих опасность для жизни и здоровья людей.

5.3 Ферменты и ферментные препараты, используемые в качестве сырья, вспомогательных технологических средств или конечного продукта (должны быть произведены из исходных материалов халяль)

5.3.1 Перечень продовольственного сырья минерального и химического происхождения

5.3.1.1 Минеральные и химические вещества, за исключением ядовитых, токсичных и иных, представляющих опасность для жизни и здоровья людей в соответствии с законодательством Российской Федерации.

6 Перечень запретных (харам) сырья и материалов, не допустимых для производства продукции халяль

6.1 Сырье животного происхождения

6.1.1 Мясо животных и их отдельные части:

- свиней, собак, кошек, ослов, мулов, обезьян, барсуков, бобров, летучих мышей, слизней, улиток, удодов, червей;
- животных, убой которых произведен с нарушением требований исламских правил;
- животных, умерших естественной смертью или в результате удара, падения, удушения или воздействия электрического тока;
- хищных животных с острыми зубами или клыками, предназначенными для убийства жертвы или для самозащиты;
- хищных птиц, птиц-падальщиков;
- земноводных животных;
- грызунов;
- ядовитых животных, в том числе водных;
- насекомых за исключением саранчи;
- желез внутренней секреции, желчных и мочевых пузырей, гениталий животных.

6.1.2 Кровь животных, за исключением крови, оставшейся в мышцах животных, убой которых проведен в соответствии с положениями исламского права.

6.1.3 Выделения животного: моча, плацента, экскременты, слюна и т. д.

6.1.4 Молоко, яйца запретных видов животных.

6.2 Сырье растительного происхождения

6.2.1 Ядовитые растения и вещества.

6.3 Наркотические вещества

6.4 Алкогольсодержащие вещества

6.5 Дополнительные требования по продовольственному сырью

6.5.1 Предприятиям и индивидуальным предпринимателям, занятым в сфере производства пищевой продукции халяль, запрещается принимать в производство сырье, ингредиенты или любые иные

материалы, если они запретны, контаминированы загрязнителем (наджас), патогенными микроорганизмами или содержат инородные вещества в такой степени, что при переработке конечный продукт будет не пригоден для потребления.

6.5.2 Компоненты (ингредиенты), используемые для производства (изготовления) продукции халяль, не должны изготавливаться на производственных мощностях, на которых производятся продукты из мяса свиньи, ее производных или любая другая не халяльная продукция.

6.5.3 При производстве мясной продукции разрешено использовать натуральные оболочки халяль, изготовленные из продукции убоя животных, которые относятся к халяль и были подвергнуты убою в соответствии с требованиями исламского права.

6.5.4 При производстве продукции халяль разрешено использовать компоненты (ингредиенты), изготовленные с применением генетического материала животных, относящихся к халяль.

6.5.5 Хранение продовольственного (пищевого) сырья и компонентов, используемых при производстве (изготовлении) пищевой продукции, должно осуществляться в условиях, обеспечивающих предотвращение порчи и защиту этого сырья и этих компонентов от загрязняющих веществ.

6.5.6 Пищевые добавки, используемые при изготовлении пищевой продукции халяль, и биологически активные добавки не должны причинять вред жизни и здоровью человека.

6.5.7 При изготовлении пищевых продуктов халяль, а также для употребления в пищу могут быть использованы пищевые добавки и биологически активные добавки, разрешенные исламским правом и прошедшие процедуру подтверждения соответствия.

7 Требования к обеспечению качества и безопасности продукции халяль

7.1 Общие требования

7.1.1 Предназначенная для реализации пищевая продукция халяль должна отвечать требованиям безопасности и соответствовать установленным нормативным документам, требованиям к допустимому содержанию химических (в том числе радиоактивных) и биологических веществ и их соединений, микроорганизмов и других биологических организмов, представляющих опасность для здоровья нынешних и будущих поколений в соответствии с законодательством Российской Федерации.

7.1.2 Основная ответственность за безопасность продукции халяль возлагается на предприятия в сфере производства пищевых продуктов. Предприятия и индивидуальные предприниматели, осуществляющие любую стадию производства, обработки и перемещения от производства к потреблению пищевых продуктов должны обеспечить все необходимые условия для производства безопасной качественной продукции халяль. Пищевую безопасность необходимо обеспечить на всех стадиях жизненного цикла продукции халяль, начиная с первичного производства продовольственного сырья.

7.2 Предписания в отношении безопасности продукции халяль

7.2.1 В торговом обороте могут находиться пищевая продукция, материалы и изделия, соответствующие требованиям нормативных документов и прошедшие процедуру подтверждения соответствия требованиям халяль.

7.2.2 Не могут находиться в обороте пищевые продукты, материалы и изделия, которые:

а) не соответствуют требованиям нормативных документов;

б) имеют явные признаки недоброкачественности, не вызывающие сомнений у представителей органов, осуществляющих государственный надзор и контроль в области обеспечения качества и безопасности пищевой продукции при проверке таких продукции, материалов и изделий;

в) не прошедшие процедуру подтверждения соответствия;

г) не имеют документов, подтверждающих качество и безопасность пищевой продукции, материалов и изделий, документов изготовителя, поставщика пищевой продукции, материалов и изделий, подтверждающих их происхождение, в отношении которых отсутствует информация о подтверждении соответствия требованиям нормативных документов (пищевые продукты, материалы и изделия, подлежащие обязательному подтверждению соответствия);

д) не соответствуют представленной информации и в отношении которых имеются обоснованные подозрения об их фальсификации;

е) не имеют установленных сроков годности (для пищевой продукции, материалов и изделий, в отношении которых установление сроков годности является обязательным) или срок годности которых истек;

ж) не имеют маркировки, содержащей сведения, предусмотренные законом или государственным стандартом, либо в отношении которых не имеется такой информации.

Такая пищевая продукция, материалы и изделия признаются некачественными и опасными, и они не подлежат реализации, утилизируются или уничтожаются.

7.3 Требования к обеспечению качества и безопасности пищевой продукции халяль, ввоз которой осуществляется на территорию Российской Федерации

7.3.1 Качество и безопасность пищевой продукции халяль, материалов и изделий, ввоз которых осуществляется на территорию Российской Федерации, должны соответствовать законодательству Российской Федерации, требованиям исламского права и нормативных документов.

7.3.2 Обязательства изготовителей, поставщиков по соблюдению требований халяль и нормативных документов в отношении пищевой продукции халяль, материалов и изделий, ввоз которых осуществляется на территорию Российской Федерации, являются определяющими условиями договора их поставки.

7.4 Требования к изъятию из оборота некачественных и фальсифицированных пищевых продуктов халяль

7.4.1 Пищевая продукция халяль выпускается в обращение при соответствии ее требованиям настоящего стандарта и положениям Технических регламентов ЕАЭС на конкретный вид продукции.

7.4.2 Пищевая продукция, имеющая маркировку халяль, признанная по результатам лабораторных исследований опасной и/или фальсифицированной продукцией, подлежит изъятию из торгового оборота.

8 Документирование процесса производства пищевой продукции халяль

8.1 Все процессы, связанные с производством пищевой продукции халяль, должны быть строго документированными.

8.2 Структура и формат документированных процедур (на бумажном или электронном носителе) должны быть представлены в виде текстов, схем, таблиц или в другой приемлемой форме в зависимости от потребностей предприятия. Документированные процедуры должны содержать необходимую информацию по процессам производства пищевой продукции халяль и иметь единую идентификацию.

8.3 В документированных процедурах должны быть описаны область применения и определены ответственность и полномочия персонала.

8.4 В документированных процедурах должны быть учтены следующие аспекты:

а) определение потребностей организации, ее потребителей и поставщиков;

б) описание процессов в виде текстов и/или блок-схем, относящихся к определенному виду пищевой продукции халяль;

в) определение работ, которые должны выполняться, кем или в рамках какой организационной функции, почему, когда, где и как;

г) описание управления процессами и контроля за идентифицированными видами деятельности;

д) выявление потребности в ресурсах, необходимых для выполнения определенной деятельности (в персонале, обучении, оборудовании и материалах);

е) определение соответствующей этому виду деятельности документации;

ж) определение входа и выхода процесса;

и) определение измерений, которые следует выполнить.

8.5 Должны быть определены формы для ведения записей, указаны способы их заполнения, регистрации и хранения.

8.6 К документам, относящимся к процессам производства продукции халяль, относятся:

- методологические инструкции;
- рабочие инструкции;
- должностные инструкции;
- методики отбора проб и лабораторных исследований;
- ГОСТ, ТУ (технические условия);
- договоры на поставку продукции;

- технологическая документация на изготовление продукции и контроль в процессе производства, упаковку, хранение и отгрузку пищевой продукции халяль;
- приказ о назначении ответственных лиц за производство пищевой продукции халяль;
- программа производственного контроля по пищевой продукции халяль;
- утвержденный список экспертов-контролеров, участвующих в процессе контроля производства пищевой продукции халяль;
- журнал инструктажа персонала, участвующего в процессе производства продукции халяль, с регистрацией об ознакомлении всех категорий работников с требованиями настоящего стандарта;
- журнал регистрации результатов инструментально-лабораторных испытаний, результатов экспресс-анализов на отсутствие свиного белка и свиного жира (в случае возможного их появления в процессе производства продукции);
- журнал мониторинга технологического оборудования с регистрацией параметров технологического процесса (сила тока, напряжение, частота успокоительного тока, время воздействия, температура воды для ошпарки) в убойных цехах;
- схема зонирования производства, складских помещений и внутрицехового движения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- журнал или акты с регистрацией ассортимента и объема произведенной продукции халяль;
- документ предприятия, подтверждающий наличие на предприятии системы ХАССП и/или системы менеджмента безопасности пищевой продукции по ГОСТ Р ИСО 22000 и других систем менеджмента безопасности;
- документы, подтверждающие соответствие требованиям халяль, на продовольственное сырье, ингредиенты и готовую продукцию: сертификаты, выданные органами по сертификации халяль, протоколы лабораторных исследований.

8.7 Каждое предприятие, производящее пищевую продукцию халяль, обязано иметь сертификаты, подтверждающие соответствие требованиям халяль, выданные органами по сертификации халяль на сырье, компоненты, вспомогательные материалы, упаковку.

8.8 Необходимо осуществлять документирование оборота продовольственного сырья, используемого при производстве продукции халяль, которое включает следующую информацию:
- о движении и состоянии животных и птиц, предназначенных к убою (для убойных предприятий);
- информацию в отношении качества и безопасности продовольственного сырья растительного, биологического, химического происхождения, пищевых добавок, материалов, используемых в процессе производства продукции халяль;
- сертификаты соответствия требованиям халяль на продовольственное сырье.

9 Идентификация и прослеживаемость продукции и процессов производства продукции халяль

9.1 Идентификация процессов производства и продукции халяль

9.1.1 Пищевая продукция халяль должна быть идентифицирована с помощью подходящих средств, в течение всего процесса производства. Статус пищевой продукции халяль должен быть идентифицирован количественными и качественными показателями.

9.1.2 Идентификация продукции халяль проводится по ее наименованию и признакам, изложенным в определении такой продукции в настоящем стандарте.

9.1.3 Идентификация продукции халяль проводится следующими методами:

а) по наименованию — путем сравнения наименования и назначения продукции халяль, указанных в маркировке на потребительской упаковке и/или в товаросопроводительной документации, с наименованием, указанным в соответствии с требованиями настоящего стандарта и технических регламентов Таможенного союза;

б) путем лабораторных испытаний, для идентификации видовой принадлежности, содержания и/или отсутствия запретных (харам) компонентов пищевой продукции халяль.

9.2 Прослеживаемость продукции и процессов халяль

9.2.1 Прослеживаемость жизненного цикла пищевой продукции халяль заключается в идентификации всего продовольственного сырья и материалов, всех производственных параметров, применяе-

мых при производстве, транспортировании и хранении пищевой продукции халяль, и выявлении причин возможного несоответствия.

9.2.2 Предприятия, изготавливающие продукцию халяль, должны разработать и применять на производстве систему прослеживаемости, которая дает возможность проследить движение сырьевых материалов и пищевой продукции через установленные стадии производства, обработки и распределения, обозначить партии продукции и установить их связь с партиями сырья, а также с записями по их обработке и поставке. Система прослеживаемости на предприятии должна обеспечить выявление сырьевых и других материалов, поступающих от прямых поставщиков и пунктов распределения готовой продукции халяль.

9.2.3 Разработка и применение системы прослеживаемости производства и оборота сырья и пищевой продукции халяль должны соответствовать требованиям федеральных законов и иных нормативных правовых актов Российской Федерации, нормативным и правовым актам ЕАЭС. В ГОСТ Р ИСО 22000, ГОСТ Р ИСО 22005 и [2] приведены принципы и определение основных требований к разработке и реализации продовольственной системы прослеживаемости для пищевой продукции. Они также могут применяться любой организацией, действующей на любом этапе жизненного цикла пищевой продукции халяль.

9.2.4 Внедрение системы прослеживаемости на предприятии должно быть направлено:

а) на обеспечение постоянного качества поставки сырья и материалов халяль, что способствует производству качественной готовой пищевой продукции халяль;

б) предотвращение появления сырья и продукции, не соответствующей требованиям халяль;

в) отделение (отзыв, изъятие) продукции, не соответствующей требованиям халяль;

г) выявление случаев фальсификации продукции халяль;

д) отслеживание проведенных операций при изъятии фальсифицированной или некачественной продукции;

е) поиск причин и изучение возникших проблем в сфере оборота продукции халяль;

ж) улучшение использования и достоверность информации, результативности и производительности деятельности предприятия, осуществляющего деятельность в сфере халяль;

и) выполнение предприятием законодательных норм и требований потребителей.

9.2.5 Прослеживаемость продукции халяль должна осуществляться посредством составления технологических паспортов, маршрутных карт и другой документации, в которой делается отметка о проведении необходимых технологических и контрольных операций, указываются обнаруженные дефекты и принятые меры по их устранению.

9.2.6 Инструментами для ведения прослеживаемости являются:

а) идентификационный код пищевой продукции халяль;

б) система отчетности на всех этапах пищевой цепи халяль;

в) учетные формы по сырью, материалам, производству продукции, качественным характеристикам пищевой продукции халяль;

г) обратная связь от поставщиков;

д) надзор внутри организации за процессами поставки, производства, упаковки, хранения, транспортирования и реализации пищевой продукции халяль.

10 Заявления о свойствах пищевой продукции халяль

10.1 Заявления о дозволенности (халяль) продовольственных товаров обеспечиваются соблюдением условий и требований исламского права на всех этапах жизненного цикла пищевой продукции.

10.2 Предприятия и индивидуальные предприниматели, осуществляющие производство и/или реализацию продовольственных товаров халяль, должны обосновать сделанные заявления о свойствах продукта и подтвердить соответствие пищевой продукции требованиям халяль официальными документами — сертификатами, выданными органами по сертификации халяль.

10.3 Предприятиям и индивидуальным предпринимателям не допускается представление продовольственных товаров, которые являются неверными или вводят в заблуждение потребителей.

10.4 Запрещаются заявления о соответствии продовольственных товаров требованиям халяль в случаях:

- отсутствия доказательств и официальных документов, сертификатов, выданных органами по сертификации халяль на пищевую продукцию;
- несоответствия пищевой продукции положениям и требованиям настоящего стандарта;
- выявленных нарушений на любой стадии жизненного цикла пищевой продукции халяль.

Библиография

[1] Технический регламент Таможенного Союза 021/2011 — О безопасности пищевой продукции

[2] CAC/RCP 1-1969, Rev. 4 (2003) — Рекомендуемый международный кодекс установившейся практики работы. Общие принципы гигиены пищевой продукции

УДК 658.562:006.354

ОКС 03.100.70
67.020

Ключевые слова: халяль, требования, пищевая продукция, продовольственное сырье, изготовитель продукции халяль, прослеживаемость

Редактор *Г.Н. Симонова*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *М.И. Першина*
Компьютерная верстка *М.В. Малеевой*

Сдано в набор 10.01.2023. Подписано в печать 13.01.2023. Формат 60×84⅛. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,68.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Создано в единичном исполнении в ФГБУ «Институт стандартизации»
для комплектования Федерального информационного фонда стандартов,
117418 Москва, Нахимовский пр-т, д. 31, к. 2.

gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru