

УДК 006.015.5

СЕРТИФІКАЦІЯ ЗА СТАНДАРТОМ ХАЛЯЛЬ В УКРАЇНІ

Черненко Ю.Ю., кандидат економічних наук
(Українська інженерно-педагогічна академія, м. Харків)

Бурхливий розвиток виробництва і ринку продуктів «Халяль» у світі надає підприємцям серйозні переваги, а сертифікат «Халяль» дає можливість вітчизняним виробникам збільшити виробництво за рахунок споживачів-мусульман України, а також розширити експорт своєї продукції в країни Близького і Далекого Сходу.

Закони Шаріату забороняють їсти м'ясо свиней, собак, котів, тигрів, левів, вовків, орлів, яструбів, мулів, віслюків, змії, крокодилів, черепах, жаб. Крім того заборонено вживати алкоголь та спиртвмісні напої, желатин, а також всі продукти чи напої що містять ГМО, гормональні, наркотичні або психотропні препарати. Також не можна вживати в їжу внутрішні органи тварин (кров, печінку, шлунок), м'ясо недостатньо знекровлених тварин, які загинули від удушення або травми, а також м'ясо невідомого походження.

Згідно з правилами Шаріату, в їжу йде м'ясо тільки тих тварин, яких відгодовують спеціально для забою, тому їх походження і стан здоров'я не підлягають сумніву. Тварина на момент забою має бути живою, здоровою (підтвердження сертифікатом Держпродспоживслужби) та халяльною, тобто не забороненою.

Існують чіткі вимоги щодо термінів придатності та умов зберігання, до приміщення згідно яких, санітарні умови мають відповідати всім вимогам стандарту Халяль, державним санітарним правилам і нормам та мають бути призначені тільки для халяльного забою та халяльної обробки.

У випадку виробництва молока особлива увага приділяється перевірці кормів. Існують особливі правила, молитви, а також вимоги до складу та консервантів (чи не входять вони до складу заборонених), тому особлива увага приділяється саме переробці молока. Перевірка якості Халяль здійснюється Сертифікаційним органом, яких в Україні налічується більше 100. Вони діють неупереджено, відповідають всім вимогам та керуються у своїй діяльності міжнародним стандартом ISO/IEC 17065:2015. Детальні умови перевірки вказуються у сертифікаційній угоді, яка укладається між обраним Сертифікаційним органом та виробником (переробником). Якщо підприємство та продукція відповідають всім зазначеним вимогам, Сертифікаційний орган затверджує це та надає відповідний висновок. Схвалене підприємство має розробити та затвердити внутрішню систему контролю якості Халяль, для забезпечення ефективності функціонування системи Халяль [1].

Список літератури

1. Стандарт Халяль: 2017 загальні вимоги при забої тварин; виробництві, обробці, приготуванні, зберіганні та транспортуванні продукції / Центр сертифікації Халяль «НЕДЖАТ СТАНДАРДС».