



Warszawa, dnia 27 października 2010 r

INSPEKCJA WETERYNARYJNA

ZASTĘPCA
GŁÓWNEGO LEKARZA WETERYNARII

Jarosław Naze

GŁÓWNY INSPEKTORAT WETERYNARII
2010 -11- 2 b
WYSLANO

Wg rozdzielnika

GIWbż-507-50(2)/10

W związku z podpisaną przez wszystkie, działające na terenie Polski Muzułmańskie Związki Wyznaniowe, jednolitą procedurą dotyczącą produkcji HALAL w Polsce oraz zgodnie z ustaleniami ze spotkania w przedmiotowej sprawie, w załączeniu przekazuję ww. dokumenty wraz z kopiami przekazanych do Głównego Inspektoratu Weterynarii wzorami certyfikatów i zaświadczeń, poszczególnych Związków Wyznaniowych.

ZASTĘPCA
GŁÓWNEGO LEKARZA WETERYNARII
Jarosław Naze

Rozdzielnik:

1. Pan Mahmud Taha Zak, Naczelny Imam, Stowarzyszenie Jedności Muzułmańskiej, ul. Pieńkowskiego 4 m. 91, 02-679 Warszawa;
2. Pan Samir Ismail, Przewodniczący Rady Naczelnej, Liga Muzułmańska w Rzeczypospolitej Polskiej, ul. Niska 25 m. 43, 01-046 Warszawa;
3. Pan Munir Ahmad, Prezes Stowarzyszenia, Stowarzyszenie Muzułmańskie Ahmadiyya, ul. Dymna 17, 02-411 Warszawa;
4. Pan Tomasz Miśkiewicz, Przewodniczący Rady Imamów Muzułmańskiego Związku Religijnego w Rzeczypospolitej Polskiej, ul. Orzybowa 42, 15-052 Białystok;
5. Pan Ryszard Ahmed Rusnak, Naczelny Imam, Islamskie Zgromadzenie Abi-Ul-Bayt, Moazna 4a, 05-840 Brwinów.

Załącznik:

- 1) Procedura wydawania zaświadczenia o gotowości zakładu do uboju i produkcji w Systemie Halal
- 2) Zasady i warunki uboju oraz produkcji w zgodzie z wymogami islamu (System Halal)
- 3) Wzory zezwolenia dla osoby przeprowadzającej ubój w systemie HALAL
- 4) Wzory zaświadczenia dla zakładu zezwalającego do produkcji w systemie HALAL.

Za zgodność
- oryginał

2012-04-12

I. Procedura wydawania zaświadczenia o gotowości zakładu do uboju i produkcji w Systemie Halal

1. Do inspekcji zakładu, upoważniony, Muzułmański Związek Wyznaniowy działający na terenie Polski wyznacza osobę posiadającą wiedzę na temat produkcji w zgodzie z wymogami Halal oraz mającą aktualne badania lekarskie poświadczone w książeczce zdrowia. Taka osoba otrzymuje upoważnienie do przeprowadzenia inspekcji w zakładzie produkcyjnym. Wzory upoważnień (zaświadczeń) przekazywane są do Głównego Inspektoratu Weterynarii.

2. Wnioski z inspekcji w formie pisemnej przedkładane są przez inspektora upoważnionemu polskiemu Muzułmańskiemu Związkowi Wyznaniowemu. Jeśli zakład jest przystosowany do prowadzenia produkcji w zgodzie z wymogami Halal, wydawane jest zaświadczenie potwierdzające przystosowanie zakładu do prowadzenia produkcji w zgodzie z wymogami Halal. W innym wypadku zakład jest informowany o nieprawidłowościach i odmowie wydania zaświadczenia.

3. Zaświadczenie wydaje upoważniony, Muzułmański Związek Wyznaniowy działający na terenie Polski na okres jednego roku i może być anulowane, jeśli w protokole po niezapowiedzianej inspekcji, odnotowane zostaną uchybienia w przystosowaniu zakładu do produkcji w zgodzie z regułami i wymogami Halal.

4. Wykonanie niezapowiedzianej inspekcji upoważniony Muzułmański Związek Wyznaniowy działający na terenie Polski zleca wyznaczonej do tego osobie. Zlecenie jest wydawane w formie upoważnienia do niezapowiedzianej kontroli, gdzie wskazywany jest termin inspekcji, nazwa i adres zakładu oraz imię i nazwisko osoby dokonującej inspekcji.

Osoba wykonująca inspekcję musi mieć ważne badania lekarskie wpisane w książeczce zdrowia. Po inspekcji sporządzony zostaje przez inspektora protokół informujący o wynikach kontroli.

Zasady i warunki uboju bydła w zgodzie z wymogami islamu (System Halal)

Halal oznacza nadający się do spożycia przez muzułmanów. Zaliczenie produktu do kategorii Halal wymaga spełnienia wymienionych poniżej warunków:

- ustaleń wstępnych,
- zasad podczas produkcji/uboju,
- pakowania i przechowywania.

Ustalenia wstępne

1. Zakład produkcyjny, na podstawie umowy z upoważnionym, Muzułmańskim Związkiem Wyznaniowym działającym na terenie Polski, udostępnia do inspekcji, nadzoru lub kontroli wszystkie pomieszczenia, w których przygotowuje się oraz prowadzi się produkcję/ubój zgodny z zasadami i warunkami Systemu Halal. Zakład produkcyjny udostępnia wszelkie dokumenty związane z produkcją/ubojem zgodną z wymogami Systemu Halal.

2. Przed przystąpieniem do produkcji/uboju Halal linia produkcyjna musi być oczyszczona z pozostałości po produkcji niespełniającej wymogów Systemu Halal. Do czyszczenia nie można używać alkoholi. Narzędzia służące do uboju nie mogą być stosowane do uboju zwierząt spoza kategorii Halal.
3. Niedopuszczalne jest równoczesne czasowo używanie linii produkcyjnej do uboju/wytwarzania produktu zgodnego z wymogami Systemu Halal i nie spełniającego takich wymogów.
4. Zwierzęta przygotowane do produkcji/uboju zgodnego z wymogami Halal muszą być czyste, zdrowe i bez widocznych wad na ciele.

Produkcja/Ubój

1. Ubój przeprowadza osoba wyznania muzułmańskiego legitymująca się ważnym badaniem lekarskim (książeczka zdrowia) oraz licencją na dokonywanie uboju w Systemie Halal wydaną przez upoważniony, Muzułmański Związek Wyznaniowy działający na terenie Polski. Wzór licencji (zaświadczeń) przekazywane są do Głównego Inspektoratu Weterynarii.
2. Zwierzę przed samym ubojem musi być żywe, zdrowe i wolne od wad.
3. Jeśli w zakładzie, na linii produkcyjnej, bydło jest ogłuszane w jakikolwiek sposób, co powoduje utratę przytomności, to urządzenia powodujące ogłuszenie podczas produkcji zgodnej z Systemem Halal muszą być wyłączone.
4. Zwierzę podczas uboju musi być zwrócone głową w kierunku na południowy wschód.
5. Zwierzę w trakcie uboju musi być unieruchomione (kojec, klatka, itp.)
6. Ubój przeprowadza się ręcznie. Ubój polega na przecięciu narzędziem - ostrym, prostym i gładkim, wielokrotnie dłuższym od szerokości szyi zwierzęcia - żył i tętnic szyjnych oraz tchawicy. Kręgosłup powinien pozostać nienaruszony. Przecięcie pnia nerwowego odcinka szyjnego kręgosłupa zwierzęcia, dyskwalifikuje bydło z kategorii Halal. Cięcie musi być szybkie i zdecydowane. Podczas cięcia wymawia się na głos zdanie w języku arabskim: *bismillahi Allahu akbar*. Pracownik dokonujący uboju musi nieustannie kontrolować stan narzędzia pod kątem spełniania wyżej wymienionych wymogów. Jeśli narzędzie nie spełnia tych wymogów, musi być naostrzone lub wymienione na nowe.
7. Podczas uboju należy obchodzić się ze zwierzęciem na tyle delikatnie, aby nie powodować dodatkowych ran, bólu, itp.
8. Ubite zwierzę należy pozostawić do wykrwawienia. Dopiero po stwierdzeniu, że zwierzę jest martwe, można przystąpić do kolejnych czynności produkcyjnych.
9. Potwierdzeniem uboju i/lub produkcji w Systemie HALAL jest ważny certyfikat, wydany przez Muzułmańskie Związki Wyznaniowe działające na terenie Polski.

Pakowanie, składowanie, przechowywanie

1. W toku dalszej produkcji, nie wolno wprowadzać do ciał ubitych zwierząt żadnych substancji pochodzenia zwierzęcego, takich jak białka lub tłuszcze, zwłaszcza pochodzenia wieprzowego. Produkt finalny nie może zawierać żadnych substancji nie spełniających wymogów Systemu Halal.
2. Podczas wkładania produktu do opakowań musi być obecna licencjonowana osoba nadzorująca znakowanie produktu i opakowania logiem Halal.

3. Produkt wykonany w systemie Halal musi być przechowywany, składowany, magazynowany z dala od produktów nieodpowiadających wymogom Systemu Halal (takich, jak mięso wieprzowe i jego przetwory oraz krew zwierzęca).

II. Procedura wydawania certyfikatu Halal

1. Zakład, który posiada zaświadczenie potwierdzające przystosowanie do produkcji w zgodzie z wymogami Systemu Halal, występuje do upoważnionego, Muzułmańskiego Związku Wyznaniowego działającego na terenie Polski, z pisemną prośbą o wydanie certyfikatu Halal dla konkretnej partii produkcyjnej

2. Podczas produkcji konkretnej partii musi być obecna osoba wyznania muzułmańskiego, uczestnicząc w produkcji/uboju. Musi legitymować się licencją na przeprowadzenie uboju wydaną przez upoważnionego, Muzułmański Związek Wyznaniowy działający na terenie Polski. Wzory licencji (zaświadczeń) przekazywane są do Głównego Inspektoratu Weterynarii.

3. Certyfikat wydawany jest po zakończeniu produkcji, każdorazowo na daną partię. Certyfikat zawiera, m.in:

- dane zakładu
- dane odbiorcy
- podstawowe informacje o produkcie, takie jak: rodzaj mięsa, waga
- datę uboju
- partię uboju

Załączniki:

1) Wzory zaświadczeń

2) Wzory certyfikatów

Wchodzi w życie z dniem podpisania

Warszawa, dnia 7 października 2010 roku

(-) Samir Ismail, Przewodniczący Rady Naczelnej, Liga Muzułmańska w Rzeczypospolitej Polskiej, ul. Niska 25 m. 43, 01-046 Warszawa)

(-) Tomasz Miśkiewicz, Przewodniczący Rady Imamów Muzułmańskiego Związku Religijnego w Rzeczypospolitej Polskiej, ul. Grzybowa 42, 15-052 Białystok)

(-) Ryszard Ahmed Rusnak, Naczelny Imam, Islamskie Zgromadzenie Ahl-ul-Bayt, Moszna 4a, 05-840 Brwinów).

(-) Munir Ahmad, Prezes Stowarzyszenia, Stowarzyszenie Muzułmańskie Ahamadiyya, ul. Dymna 17, 02-411 Warszawa)

(-) Mahmud Taha Żuk, Naczelny Imam, Stowarzyszenie Jedności Muzułmańskiej, ul. Pieńkowskiego 4 m. 91, 02-679 Warszawa).