

متطلبات تذكية الحيوان طبقاً لأحكام الشريعة الإسلامية

WYMAGANIA DOTYCZĄCE UBOJU ZWIERZĄT ZGODNIE Z ZASADAMI ISLAMU

لجنة فنية	صفة المصدر
-----------	------------

المواصفات القياسية لدولة الإمارات العربية المتحدة

Norma Zjednoczonych Emiratów Arabskich

11/30/2022	تاريخ الذب بالجريدة الرسمية
12.01.2023 r.	تاريخ بدء الالتزام

Preambuła

Niniejsza norma została przygotowana przez wyspecjalizowane komitety techniczne, których członkami są wszystkie zainteresowane organy ZEA, w celu ustanowienia ogólnych ram dla warunków i wymagań procesu uboju zwierząt zgodnie z wymogami uboju Halal w prawie islamskim (szariacie), do celów wytwarzania i produkcji żywności w zakładach produkcyjnych przeznaczonych do celów komercyjnych, i które należy dostarczyć ich produkty do bezpośredniego spożycia przez ludzi.

Mając na celu udział wszystkich zainteresowanych w stosowaniu niniejszej normy, została ona rozesłana przed zatwierdzeniem do partnerów strategicznych w ramach wymiany wiedzy i doświadczeń w celu opracowania rozwiązań dylematów, przed którymi może stanąć zarówno sektor przemysłowy, jak i ruch wymiany handlowej.

Stosowanie wymogów „Halal” w prawie islamskim (szariacie) musi odbywać się z uwzględnieniem najwyższych i najlepszych międzynarodowych praktyk stosowanych w tej dziedzinie, tak aby istniała integracja między tekstami szariatu, przepisami, rozporządzeniem technicznym, a także ustalonymi procedurami zgodnie z wymogami naukowymi i obowiązującymi aktualizacjami w tej dziedzinie.

Odpowiedzialność za dostarczenie produktów „Halal” spoczywa na wszystkich stronach zainteresowanych tą kwestią, czy to na producentach, jednostkach certyfikujących Halal, jednostkach akredytujących, władzach szariatu, producentach czy dystrybutorach, tak aby były one przestrzegane z najwyższym zaangażowaniem i szacunkiem.

Wzięto pod uwagę rozbieżności w niektórych rozważanych opiniach orzecznich, aby określić odpowiednie wymagania techniczne, które spełniają cel kontroli produktów, usług i procesów związanych z mięsem i produktami mięsnymi. W szczególności ubój zgodnie z przepisami prawa islamskiego (szariatu) i do celów komercyjnych.

WYMAGANIA DOTYCZĄCE UBOJU ZWIERZĄT ZGODNIE Z ZASADAMI ISLAMU**1. Zakres**

Niniejsza norma Zjednoczonych Emiratów Arabskich dotyczy wymogów uboju zwierząt dopuszczonych do spożycia, w tym ptaków, zgodnie z przepisami Halal w islamskim szariacie.

2. ODNIESIENIA UZUPEŁNIAJĄCE

- 2.1 UAE.S 9: Etykietowanie paczkowanych produktów spożywczych.
- 2.2 UAE.S GSO 2055-1: Żywność Halal - Część 1 - Ogólne wymagania dotyczące żywności Halal.
- 2.3 UAE.S GSO 2055-2: Żywność Halal - Część druga - Ogólne wymagania dla jednostek certyfikujących Halal.
- 2.4 UAE.S GSO 2055-3: Żywność Halal - Część trzecia - Ogólne wymagania dla jednostek akredytacyjnych Halal akredytujących jednostki certyfikujące Halal.
- 2.5 UAE.S GSO 1694: Ogólne zasady higieny żywności.
- 2.6 UAE.S GSO 21: Przepisy higieniczne dla zakładów spożywczych i ich personelu.
- 2.7 UAE.S 150-1: Daty ważności produktów spożywczych - część 1: Obowiązkowe daty ważności.
- 2.8 UAE.S 150-2: Daty ważności produktów spożywczych - część 2: Dobrowolne daty ważności.
- 2.9 UAE.S GSO 713: Przepisy higieniczne dla ubojni drobiu i ich personelu.
- 2.10 UAE.S/GSO CAC RCP 58: Kodeks praktyk higienicznych w odniesieniu do mięsa.
- 2.11 UAE.S/GSO OIE 1: Przewodnik po zdrowiu zwierząt.
- 2.12 Ustawa federalna nr (16) z 2007 r. o dobrostanie zwierząt i jej poprawki.
- 2.13 Rozporządzenie ministerialne nr 476 z 2018 r. dotyczące rozporządzenia wykonawczego do ustawy federalnej nr 16 z 2007 r. w sprawie dobrostanu zwierząt i jej poprawek.

3. Pojęcia i definicje

Na potrzeby niniejszej normy stosowane są terminy i definicje wymienione poniżej:

3.1 Zasady Halal w islamskim szariacie

Zasady ustanowione przez Allaha Wszechmogącego dla muzułmanów i wywodzące się ze Świętego Koranu oraz

Sunna Proroka Muhammada (niech będą z nim modlitwy i pokój Allaha) oraz opinie uczonych i ich orzecznictwo.

3.2 Żywność Halal

Żywność i napoje, które mogą być spożywane, pite, wstrzykiwane lub wdychane jako dozwolone do spożycia zgodnie z wymogami Halal w prawie islamskim, zgodnie z wymogami standardu GSO (Organizacja Normalizacyjna GCC) wskazanego w punkcie (2.2) powyżej.

3.3 Ubój zwierząt (Tazkeya) zgodnie z zasadami Halal w prawie islamskim (szariacie)

Muzułmanin lub nie muzułmanin (będący Żydem lub chrześcijaninem) dokonujący uboju zwierzęcia kontrolowanego dozwolonego do spożycia przez poderżnięcie gardła (Dhabh), ubój (Nahr) lub immolację (Al 'Aqr'¹) w przypadku zwierzęcia niekontrolowanego, używając dozwolonego narzędzia lub maszyny do uboju ze względu i wyłącznie w imię Allaha, jedną z następujących metod:

3.3.1 Podcięcie gardła (Dhabh)

Podcięcie tchawicy, przełyku i dwóch żył szyjnych. Jest to metoda preferowana przez prawo islamskie (szariat) w przypadku uboju owiec, krów, ptaków, itp. i jest dopuszczalna w innych przypadkach.

3.3.2 Ubój (Nahr)

Wbicie noża w gardło u podstawy szyi. Jest to metoda preferowana przez prawo islamskie (szariat) do uboju wielbłądów i tym podobnych. Ponadto metoda ta może być stosowana do uboju krów.

3.4 Martwe zwierzęta (Al Maita)

Zwierzęta, które zmarły śmiercią naturalną bez uboju. Każdy kawałek mięsa wycięty ze zwierzęcia przed jego ubojem jest uważany za martwe „Maita”.

3.5 Zwierzęta uduszone

Zwierzęta, które umarły przez uduszenie w wyniku własnego działania lub jakiegokolwiek zewnętrznego wpływu prowadzącego do uduszenia.

Al Aqr ¹) Zranienie zwierzęcia, którego nie można kontrolować, niezależnie od tego, czy jest to dzikie zwierzę, na które polowanie jest dozwolone, czy udomowione zwierzę, które zdziczało. Zabronione jest używanie Al 'Aqr z wyjątkiem bardzo szczególnych okoliczności, takich jak polowanie na niekontrolowane zwierzęta.

3.6 Śmiertelnie pobite zwierzęta (Mawqouza)

Zwierzęta, które zdechły w wyniku pobicia kijem lub innym narzędziem.

3.7 Spadające zwierzęta (Motaradiah)

Zwierzęta, które zdechły w wyniku upadku z wysokości lub wpadnięcia do dziury, itp.

3.8 Zwierzęta uderzone (Nateehah)

Zwierzęta, które padły w wyniku uderzenia.

3.9 Zjedzone przez drapieżnika (Ma Akal Al Saab'a)

Zwierzęta złapane przez zwierzę lub ptaka drapieżnego, z wyjątkiem tych oznaczonych do polowania, które zdechły przed ubojem.

3.10 Zwierzęta, dla których imię Allaha nie zostało wspomniane podczas uboju Zwierzęta, które zostały zabite w imię kogoś innego niż Allah, lub gdy imię Allaha zostało wspomniane wraz z innymi, lub mające na celu zbliżenie się do kogoś innego niż Allah, nawet jeśli imię Allaha zostało wspomniane..

3.11 Zwierzę

Wszystkie zwierzęta dopuszczone do spożycia zgodnie z zasadami Halal w prawie islamskim (szariacie), w tym ptaki, zgodnie z normą wskazaną w punkcie 2.2 odniesień uzupełniających.

3.12 Utrata przytomności (zawroty głowy/mdlenie)

Uzgodnione i kontrolowane działanie, które powoduje zawroty głowy, utratę przytomności lub omdlenie zwierząt bez powodowania ich śmierci, w celu ich uspokojenia lub złagodzenia ich cierpienia podczas uboju.

3.13 Elektryczna łaźnia wodna

Zbiornik lub wanna z wodą podłączona do kontrolowanego prądu elektrycznego, która jest używana w celu spowodowania utraty przytomności u ptaków. Zazwyczaj zbiornik może pomieścić określoną liczbę ptaków jednocześnie.

3.14 Certyfikat Halal

Dokument poświadczający, że określony w nim produkt, usługa lub proces są zgodne z wymogami Halal w islamskim szariacie, w tym: Certyfikaty uboju Halal, certyfikaty obiektów i gospodarstw, rzeźni i obiektów sklasyfikowanych jako „Halal”, certyfikaty dla podstawowych składników produktu, dodatków, materiałów opakowaniowych oraz składników zawierających pochodne mięsa, ekstrakty, podpuszczkę, żelatynę, tłuszcze i oleje zwierzęce oraz ich pochodne.

3.15 Organy akredytujące jednostki certyfikujące Halal

Oficjalne agencje, które są upoważnione do akredytowania jednostek certyfikujących Halal zgodnie z wymogami normy wskazanej w punkcie (2.4) uzupełniających odniesień.

3.16 Jednostki certyfikujące Halal

Podmioty zarejestrowane i akredytowane przez organy akredytujące jednostki certyfikujące Halal do wydawania certyfikatów Halal, zgodnie z wymogami normy wskazanej w punkcie (2.3) odniesień uzupełniających.

3.17 Pasza Halal

Wszelkie materiały pochodzenia roślinnego lub zwierzęcego wykorzystywane do karmienia zwierząt produkujących żywność, w stanie surowym lub jako produkty przetworzone lub półprzetworzone, w tym: mączka rybna, odtłuszczone mleko, suszona serwatka, olej z wątroby dorsza, dodatki, materiały całkowicie lub częściowo przetworzone lub nieprzetworzone, które są wykorzystywane jako pasza, koncentraty i suplementy paszowe do karmienia zwierząt, tak aby nie zawierały żadnych składników, które naruszają zasady Halal w prawie islamskim (szariacie).

3.18 Al Jalala:

Zwierzęta, które jedzą brud lub paszę ze źródeł niebędących Halal.

4. Wymagania dotyczące uboju zwierząt (Tazkeya) zgodnie z zasadami islamu**4.1 Wymagania dotyczące uboju zwierząt:**

- 4.1.1 Dozwolone zwierzęta są zgodne ze standardem GSO zgodnie z punktem (2.2).
- 4.1.2 Zwierzęta muszą być żywe przed ubojem, martwe zwierzęta, takie jak uduszone zwierzęta, śmiertelnie pobite zwierzęta, spadające zwierzęta, uderzone zwierzęta, zjedzone przez drapieżniki, dzikie ptaki lub zwierzęta, których imię Allaha nie zostało wspomniane, są zabronione.
- 4.1.3 Zwierzęta muszą być w odpowiednio zdrowym stanie i wolne od chorób lub objawów wpływających na ich zdrowie, które sprawiają, że ich mięso nie nadaje się do spożycia przez ludzi, co zostanie ustalone poprzez weryfikację i badanie zwierząt bezpośrednio przed i po uboju przez wykwalifikowanego specjalistę.
- 4.1.4 Należy przestrzegać wymagań zdrowotnych zawartych w standardzie wymienionym w punkcie nr (2.10).
- 4.1.5 Bez uszczerbku dla niniejszej normy, przepisy dotyczące dobrostanu zwierząt i weterynaryjnego zdrowia publicznego zawarte w Kodeksie Zdrowia Zwierząt Lądowych (TAHC) wydanym przez Światową Organizację Zdrowia Zwierząt (WOAH, założoną jako OIE) i

zawarte w normie, o której mowa w punkcie nr (2.11), a także ustawy federalnej i jej przepisów wykonawczych określonych w punktach nr (2.12) i (2.13).

4.1.6 Zwierzęta muszą być czyste i nie powinny być transportowane do rzeźni, gdy poziom zanieczyszczenia na zewnętrznej powierzchni ciała zwierzęcia jest tak duży, że negatywnie wpływa na stan sanitarny późniejszego uboju i przetwarzania tuszy.

4.2 Wymagania dotyczące rzeźnika:

4.2.1 Rzeźnik musi być dorosłym i dojrzałym muzułmaninem lub nie muzułmaninem (który jest żydem lub chrześcijaninem), a nie poganinem, niereligijnym, ateistą, magiem, apostatą i innym niewierzącym.

4.2.2 Rzeźnik musi posiadać niezbędne kompetencje i doświadczenie w kwestiach związanych z procesem uboju, a także przestrzegać wymogów zdrowotnych i ogólnej higieny, zasad bezpieczeństwa żywności i zasad uboju, zgodnie z wymogami Halal w prawie islamskim (szariacie).

4.3 Wymagania dotyczące narzędzi ubojowych:

4.3.1 Linie produkcyjne, urządzenia, sprzęt i materiały pomocnicze muszą być przeznaczone wyłącznie do uboju dozwolonych zwierząt, zgodnie z wymogami Halal w prawie islamskim (szariacie), oraz muszą być czyste i nie mogą być zanieczyszczone żadnymi materiałami niebędącymi Halal, a także nie mogą być z nich wytwarzane ani ich zawierać.

4.3.2 Narzędzie używane do uboju zwierzęcia musi być wykonane ze stali nierdzewnej i ostre, tnące krawędzią, a nie ciężarem lub naciskiem.

4.3.3 Urządzenia, przyrządy, linie produkcyjne i wszystkie powierzchnie mające kontakt z tuszami muszą być stale utrzymywane w czystości, zgodnie z międzynarodowymi zasadami bezpieczeństwa żywności lub wymogami, o których mowa w normach GSO wymienionych w punkcie (2.6).

4.3.4 Żywność Halal nie może mieć kontaktu ani być zanieczyszczona olejami, smarami lub płynami czyszczącymi, które zawierają składniki lub materiały niebędące Halal, ani podczas czyszczenia lub konserwacji sprzętu, urządzeń lub linii produkcyjnych, ani podczas wykonywania jakiegokolwiek innego procesu.

4.4 Wymagania dotyczące procedury uboju:

- 4.4.1 Zwierzę musi zostać poddane ubojowi zgodnie z wymogami Halal prawa islamskiego (szariatu), a ubój nie może obejmować żadnych metod powodujących tortury.
- 4.4.2 Basmalah (imię Allaha) musi być wypowiedane podczas uboju i nie może być wymieniane żadne inne imię poza Allahem Wszechmogącym (z imieniem Allaha lub bez niego).
- 4.4.3 Szyja powinna być cięta z przodu nad klatką piersiową, a nie z boku szyi lub z tyłu.
- 4.4.4 Czynność cięcia musi prowadzić do przecięcia tchawicy (gardła), przełyku i żył szyjnych, a nie jest dozwolone odcinanie głowy lub łamanie szyi, aby uniknąć przecięcia rdzenia kręgowego zwierzęcia, co może zatrzymać lub częściowo zatrzymać krwawienie.
- 4.4.5 Całkowita śmierć zwierzęcia musi być zapewniona przed rozpoczęciem odcinania jakiegokolwiek jego części lub przed wznowieniem operacji zdzierania skóry, oparzania lub usuwania piór.

4.5 Wymagania dotyczące utraty przytomności przez zwierzęta (zawroty głowy/mdlenie):

Nie zaleca się stosowania jakichkolwiek metod prowadzących do utraty przytomności przez zwierzęta, ale jeśli konieczne jest ich stosowanie w celu zmniejszenia odczuwania bólu przez zwierzę podczas uboju, wówczas kontrolowane metody mogą być stosowane w ramach ograniczonych wymogów i warunków, jeśli są przyjęte w sposób, który nie może być manipulowany, biorąc pod uwagę potrzebę weryfikacji procesu uboju i zastosowanej metody ogłuszania, poprzez przestrzeganie następujących wymogów, o ile:

- 4.5.1 Bezwzględnie zabronione jest stosowanie jakichkolwiek metod utraty przytomności skutkujących śmiercią lub zatrzymaniem akcji serca zwierzęcia, zmniejszających ilość krwawienia przed ubojem, zwiększających cierpienie lub tortuowanie zwierzęcia.
- 4.5.2 Proces uboju, w tym wszelkie procedury stosowane w celu spowodowania utraty przytomności, muszą być okresowo weryfikowane i poddawane przeglądowi przez organy certyfikujące Halal odpowiedzialne za wydawanie certyfikatów Halal w celu zapewnienia, że śmierć zwierząt jest rzeczywiście spowodowana wykrwawieniem się podczas procesu uboju, a nie z powodu metody utraty przytomności.
- 4.5.3 Wydajność sprzętu używanego do wywoływania utraty przytomności musi być kontrolowana i weryfikowana w celu uzyskania idealnych standardów wywoływania utraty przytomności, które nie skutkują śmiercią zwierzęcia, przez wykwalifikowaną

i przeszkoloną osobę, która posiada doświadczenie i kompetencje techniczne do wykonywania tej pracy, przy czym należy dostarczyć, że proces nadzoru i kontroli jest prowadzony przez placówkę we współpracy z jednostką certyfikującą Halal, a także właściwymi organami, w sposób stały i ciągły.

- 4.5.4 Wykrwawienie musi zostać zakończone, a ilość wypływającej krwi powinna być monitorowana. W przypadku zaobserwowania mniejszego niż normalny przepływu krwi w wyniku zatrzymania akcji serca, tusza jest traktowana jako niebędąca Halal.
- 4.5.5 Wszystkie tusze mięsne muszą być badane na linii produkcyjnej w celu odnotowania oznak i wskaźników sugerujących śmierć zwierzęcia przed ubojem, takich jak kolor tuszy (niebieskawy lub ciemnoczerwony) z powodu braku pełnego naturalnego krwawienia. Zakład musi również podjąć odpowiednie udokumentowane środki i procedury, które zapewnią identyfikację, wykluczenie i utylizację takich tusz.
- 4.5.6 W przypadku jakiegokolwiek nieprzewidzianego uchybienia podczas uboju lub przygotowania tuszy, w którym tusza staje się nie-Halal; i jest to potwierdzone przez badanie weterynaryjne po uboju i podczas przygotowania, taka tusza musi być oznaczona etykietą wskazującą, że nie jest Halal i musi zostać natychmiast usunięta z linii produkcyjnej i umieszczona w specjalnym obszarze odizolowanym od tusz Halal. Sposób, w jaki te tusze są usuwane, musi być udokumentowany w specjalnych rejestrach.
- 4.5.7 W przypadku, gdy metoda wywoływania utraty przytomności jest stosowana po procesie uboju, stosuje się te same wymagania, co w przypadku utraty przytomności przed ubojem.

4.6 Zautomatyzowany ubój

W przypadku stosowania zautomatyzowanych metod uboju należy przestrzegać następujących warunków:

- 4.6.1 Operator noża automatycznego musi spełniać wymagania dla rzeźników, o których mowa w punkcie (4.2).
- 4.6.2 Wymagania określone w punkcie (4.4) muszą być przestrzegane (w stosownych przypadkach) w odniesieniu do metody uboju.
- 4.6.3 Rzeźnik musi wypowiedzieć Basmalah przed uruchomieniem noża automatycznego na każdej grupie drobiu, która nadal jest poddawana ubojowi. Jeśli procedura uboju

zostanie przerwana, Basmalah musi zostać powtórzona. Rejestratory nie mogą być używane do wypowiedziania Basmalah dla zabijanego zwierzęcia, ani nie mogą być używane pisemne tablice z frazą Basmalah. Rzeźnik może opuścić miejsce uboju dopiero po zatrzymaniu maszyny, a po powrocie należy powtórzyć Basmalah.

4.6.4 Nóż automatyczny musi być typu z pojedynczym ostrym ostrzem, biorąc pod uwagę postanowienia punktu (4.3) dotyczące wymagań dla narzędzi ubojowych.

4.6.5 Na linii produkcyjnej musi znajdować się wystarczająca liczba rzeźników (bezpośrednio po procesie uboju), aby monitorować ptaki, które nie zostały prawidłowo ubite, aby można je było ubić ręcznie, oraz aby usunąć ptaki, które zostały całkowicie pozbawione głowy. Ponadto, dodatkowi rzeźnicy muszą być dostępni w przypadku przejścia na ubój ręczny z jakiegokolwiek pilnego powodu.

4.6.6 Automatyczne ostrze musi być ustawione tak, aby przecinało tchawicę, przełyk i żyły szyjne z przodu nad klatką piersiową, a nie z boku szyi lub z tyłu. Niedozwolone jest odcinanie głowy lub łamanie szyi, aby uniknąć przecięcia rdzenia kręgowego zwierzęcia.

4.7 Wymagania dotyczące miejsc uboju:

4.7.1 Ubój musi odbywać się w obiektach, które są zarejestrowane i upoważnione do dostarczania i oferowania swoich produktów na rynkach ZEA, zgodnie z oficjalnymi decyzjami wydanymi w tym zakresie.

4.7.2 Obiekty (rzeźnie) muszą być przeznaczone wyłącznie do uboju dozwolonych zwierząt i zgodnie z wymogami Halal w prawie islamskim (szariacie).

4.7.3 Zabroniony jest ubój zwierząt niedozwolonych lub stosowanie zakazanych metod powodujących utratę przytomności w tych samych obiektach (rzeźniach), które są zgodne z szariatem.

5. Nadzór, kontrola i pieczęcie tusz:

5.1 Certyfikat Halal musi towarzyszyć każdej wysyłce mięsa lub produktów mięsnych wydany przez jednostkę certyfikującą Halal należycie zatwierdzoną przez organy akredytacyjne zgodnie z wymogami określonymi w normie GSO, o której mowa w punkcie (2.4). Świadczenie to potwierdza, że ubój i produkcja zostały przeprowadzone

zgodnie z wymogami normy, o której mowa w punktach (2.5/2.6/2.2).

5.2 Pieczęcie, które mają być używane na mięsie i produktach mięsnych lub na końcowym opakowaniu specjalnych kawałków mięsa, muszą być trudne do podrobienia, a tusz musi być stabilny, dopuszczony do kontaktu z żywnością i pochodzić ze źródła Halal.

5.3 Jednostki certyfikujące Halal muszą przeprowadzać okresowe i ciągłe monitorowanie rzeźni i w tym celu mogą podejmować odpowiednie środki i procedury w celu zapewnienia zgodności z wymogami zawartymi w niniejszej normie.

6. Etykietowanie

Bez uszczerbku dla normy GSO zgodnie z punktami (2.1, 2.7 i 2.8), etykiety dołączone do różnych form pakowania zwierząt poddanych ubojowi muszą zawierać następujące informacje:

6.1 Nazwa produktu i rodzaj zwierzęcia.

6.2 Data uboju z podaniem dnia, miesiąca i roku.

6.3 Okres ważności wskazany w odpowiednich normach GSO dotyczących okresów ważności.

6.4 Nie wolno używać zwrotów, grafik ani symboli wskazujących na ubój ręczny, jeśli mięso lub zwierzę jest produktem uboju automatycznego.

6.5 Kraj pochodzenia.

6.6 Nazwa lub numer rzeźni, w której dokonano uboju.

Dodatek (A)**Wytyczne dotyczące uboju zwierząt zgodnie z zasadami islamu****A. Informacje ogólne**

Instrukcje wymienione w punkcie (b) poniżej są postrzegane jako elementy uzupełniające, które są niezbędne do stosowania wymagań zawartych w niniejszej normie, w szczególności gdy wdrożenie obowiązkowych wymagań jest uzależnione od stosowania tych instrukcji.

B. Instrukcje:**1. Instrukcje ogólne:**

- 1.1 Czynności związane z karmieniem zwierząt podczas podstawowych etapów produkcji podlegają dobrym praktykom karmienia zwierząt. Zaleca się również prowadzenie dokumentacji zawierającej informacje o źródłach i składnikach paszy na tych etapach, co ułatwia czynności weryfikacyjne, ponieważ ani zwierzęta żywiące się brudem (Al Jalala), ani ich mleko nie są dozwolone.
- 1.2 Zwierzęta powinny spędzać jak najmniej czasu podczas transportu, oczekiwania na granicach i punktach kontrolnych lub przed ubojem, z odpowiednim czasem odpoczynku w razie potrzeby.
- 1.3 Należy wyznaczyć wystarczająco przestronne miejsca do przyjmowania zwierząt Halal, aby umożliwić przeprowadzenie badań weterynaryjnych i zdrowotnych przed ubojem. Miejsca te powinny być wyposażone w niezbędne narzędzia i sprzęt, a także materiały do dezynfekcji, mycia i czyszczenia.
- 1.4 Proces czyszczenia miejsca uboju, przygotowania, ścian, podłóg i narzędzi powinien być przeprowadzany przy użyciu płynów czyszczących i środków dezynfekujących odpowiednich do stosowania w żywności Halal.
- 1.5 Należy unikać mieszania różnych rodzajów zwierząt podczas transportu, czyszczenia lub uboju.
- 1.6 Zwierzęta powinny być transportowane do miejsca uboju w sposób, który nie prowadzi do torturowania lub krzywdzenia zwierząt.
- 1.7 Podczas uboju należy przestrzegać następujących ogólnych zasad przyzwoitości:
 - 1.7.1 Jeśli to możliwe, tusza powinna być skierowana w stronę Qibla (kierunek Mekki) podczas procesu uboju.

- 1.7.2 Ubój powinien być wykonywany szybko prawą ręką i nie wolno tortuować zwierzęcia poprzez wielokrotne przesuwanie narzędzia do uboju w wielu kierunkach.
- 1.7.3 Narzędzie do uboju nie może być ostrzone przed zwierzęciem, które ma zostać poddane ubojowi.
- 1.7.4 Żadne zwierzę nie powinno być ubijane lub zabijane na oczach innego zwierzęcia.

2. Instrukcje dotyczące utraty przytomności:

- 2.1 Proces uboju musi odbywać się bezpośrednio po utracie przytomności, a zwierzę nie może odzyskać przytomności po uboju aż do swojej śmierci.
- 2.2 Reprezentatywne losowe próby muszą być pobierane (proporcjonalnie do wielkości produkcji w zakładzie) od zwierząt bezpośrednio po utracie przez nie przytomności, a przed ubojem w celu sprawdzenia, czy spowodowanie utraty przytomności nie spowodowało również jego śmierci oraz w celu obserwacji parametrów życiowych i wskaźników życia zwierzęcia. Ponadto, liczba losowo pobranych prób, wyniki i czas ich pobrania powinny być przechowywane w dokumentacji przez okres nie krótszy niż jeden rok i należy je dostarczyć na żądanie, a także należy podjąć odpowiednie udokumentowane środki i procedury, które zapewnią wykluczenie zwierząt, które padły i zostały zutylizowane.
- 2.3 Kamery monitorujące (nie mniej niż dwa aparaty, każdy z niezależnym systemem) muszą być zainstalowane na liniach produkcyjnych w pobliżu obszaru, w którym zwierzęta są pozbawiane przytomności, poddawane ubojowi i ożywiane (w celu sfilmowania procesu i zweryfikowania, czy standardowe procedury ustanowione dla urzędów do utraty przytomności nie powodują śmierci zwierząt). Musi istnieć odpowiednia pojemność do przechowywania zapisów filmowych (przez okres nie krótszy niż dziewięćdziesiąt (90) dni i muszą być one łatwo dostępne na żądanie).
- 2.4 Należy dostarczyć urządzenie do wyświetlania i rejestrowania szczegółów głównych stosowanych norm, a zapisy te muszą być przechowywane przez okres nie krótszy niż dziewięćdziesiąt (90) dni w celu udostępnienia ich na żądanie.
- 2.5 Proces powodujący utratę przytomności nie może być powtarzany więcej niż jeden raz, aby uniknąć tortuowania zwierzęcia.
- 2.6 W przypadku dużych zwierząt stosuje się prąd elektryczny o niskim napięciu zgodnie z kryteriami określonymi w Tabeli nr 1 (pod warunkiem, że nie spowoduje to śmierci lub zatrzymania akcji serca zwierzęcia):

Tabela nr 1: Dane elektryczne wymagane do procesu utraty przytomności przez prąd elektryczny

Typ zwierzęcia	Natężenie prądu (Amperaż)	Czas trwania (sekunda)
Kurczak	0,25– 0,50	2,00 – 3,00
Mała owca	0,50 – 0,90	2,00 – 3,00
Kozy	0,70 – 1,00	2,00 – 3,00
Duża owca	0,70 – 1,20	2,00 – 3,00
Cielęta samce	0,50- -1,50	3,00
Woły	1,50– 2,50	2,00 – 3,00
Krowa	2,00– 3,00	2,50 – 3,50
Byk	2,50– 3,50	3,00 – 4,00
Bawół	2,50 – 3,50	3,00 – 4,00
(Samice) gazy	3,00– 1,50	2,00 – 4,00
(Samce) gazy	4,00 – 2,00	2,00 – 4,00
Strusie	0,75	10,00
<p>*Ważna uwaga: Niniejsze kryteria są stosowane dobrowolnie (nie są obowiązkowe), aby zapewnić optymalne zastosowanie, placówka powinna osiągnąć idealne standardy utraty przytomności, biorąc pod uwagę: Rodzaj zwierzęcia, płeć i klasę/wagę/stan zdrowia zwierzęcia/rodzaj używanego urządzenia/prędkość linii produkcyjnej/natężenie prądu/częstotliwość prądu/czas ekspozycji/napięcie, itp.</p>		

3. Instrukcje dotyczące korzystania ze zelektryfikowanej łaźni wodnej dla ptaków:

Oprócz tego, co wspomniano w punkcie nr (4.5), podczas korzystania ze zelektryfikowanej łaźni wodnej dla ptaków można zweryfikować następujące wymagania:

- 3.1 W razie potrzeby zaleca się około (półgodzinny) okres odpoczynku dla kurczaków pochodzących z gospodarstw oddalonych o ponad 80 km od miejsca uboju.
- 3.2 Ptaki, które padły przed wejściem na linię produkcyjną, muszą zostać zutylizowane.
- 3.3 Jeśli linia produkcyjna zostanie zatrzymana z jakiegokolwiek powodu, ptaki, które padły w wyniku utonięcia w zbiorniku z wodą, muszą zostać zutylizowane.

- 3.4 Prędkość poruszającej się linii przenośnika musi być odpowiednio kontrolowana, aby umożliwić jej zatrzymanie w sytuacji awaryjnej lub w przypadku wystąpienia jakiegokolwiek problemu.
- 3.5 Linie produkcyjne powinny być zaprojektowane w odpowiedni sposób, aby uniknąć wszelkich przeszkód i zmniejszyć dyskomfort ptaków do minimum.
- 3.6 Okres przetrzymywania ptaków na liniach produkcyjnych powinien być skrócony do minimum przed ubojem, aby ograniczyć cierpienie ptaków.
- 3.7 Linie produkcyjne powinny być zaprojektowane od punktu wejścia do zbiornika do oparzania w taki sposób, aby umożliwić łatwy dostęp, gdy ptaki muszą zostać usunięte z linii produkcyjnej.
- 3.8 Rozmiar i kształt metalowych przewodów mankietowych (zawieszania) powinien być odpowiedni do rozmiaru nogi ptaków przeznaczonych do uboju, tak aby kontakt elektryczny był bezbolesny.
- 3.9 Punkt zanurzania powinien być wyposażony w izolowaną elektrycznie rampę wejściową i zaprojektowany tak, aby zapobiec przepływowi wody przy wejściu.
- 3.10 Punkt zanurzenia powinien być zaprojektowany w taki sposób, aby poziom zanurzenia można było łatwo kontrolować.
- 3.11 Elektrody mogą rozciągać się na całej długości zbiornika z wodą i muszą być zaprojektowane i utrzymywane w taki sposób, aby linie wiązania (zawieszania), które przechodzą nad wodą, były w ciągłym kontakcie z przewodem elektrody.
- 3.12 System może być zainstalowany w celu przytrzymania obszaru piersi ptaka w punkcie wiązania i do momentu wejścia ptaków do zbiornika wodnego, aby utrzymać je w spokoju.
- 3.13 Można prowadzić ciągle monitorowanie i w razie potrzeby dodawać bieżącą wodę (z dodatkiem soli). Ponadto linie wiązania mogą być stale spryskiwane wodą na nogach, aby ułatwić przewodzenie prądu elektrycznego do ptaków bez przeszkód.

Pojęcia techniczne

Tchawica	ةالطال ه (ةالقا ق مر >لق)
Rzeźnik.....	ذالآح (مزي)
Dakah	تالة
Utrata świadomości	ءالاءالإغ أو عيال انق ق (خ عّوال
Przełyk	مآء
Żyły szyjne.....	وآح
Nahr (zabijanie)	نآ
Zwierzęta uderzone w głowę (Nateehah)	الباة
Martwe zwierzęta (Al Maita).....	الاة
Zjedzone przez drapieżnika.....	ما أكل الءع
Spadające zwierzęta (Motaradiah).....	الءة
Śmiertelnie pobite zwierzęta (Mawqouza).....	الءا
Uduszone zwierzęta.....	الءة
Tusza.....	الباة
Światowa Organizacja Zdrowia Zwierząt (WOAH, założona jako OIE).....	الءة لالءان الءة الءة

Odniesienia:

- Rezolucja Międzynarodowej Islamskiej Akademii Fiqh nr 10/3/95 w sprawie tusz.
- Norma malezyjska nr 1500/2019: Żywność Halal - Produkcja, przygotowanie, obrót, przechowywanie - Ogólne wytyczne (drugi przegląd).
- Instytut Norm i Metrologii dla Krajów Islamskich (SMIIC) nr 1/2011: Wytyczne dotyczące żywności Halal.
- Kodeks zdrowia zwierząt lądowych (TAHC) wydany przez Światową Organizację Zdrowia Zwierząt (WOAH, założoną jako OIE).