

ОСОБЕННОСТИ СЕРТИФИКАЦИИ МЯСНОЙ ПРОДУКЦИИ

И.М. Амерханов

В настоящее время халяль-индустрия является одной из самых перспективных и развивающихся отраслей во всем мире. На мясном потребительском рынке России растёт спрос на халяльную продукцию. В Челябинской области существует несколько предприятий, которые выпускают мясную продукцию по стандартам «Халяль»: холдинг «Уралбройлер», ООО «Равис-птицефабрика Сосновская», МПК «Ситно».

«Халяль» – общепринятый во всех странах термин с арабского переводится как «разрешенный», «дозволенный». Правомочность применения термина «Халяль» определена в международных стандартах «Кодекс Алиментариус», действующих в России с 2002 года:

– стандарт САС/GL 1-1979 п. 5.1.-4 «О приготовлении пищевого продукта в соответствии с религиозными обычаями и ритуалами (например, «разрешенный по исламским законам») можно заявлять при условии, что данный пищевой продукт удовлетворяет требованиям соответствующих религиозных органов или авторитетам в области ритуала»;

– стандарт САС/GL 24-1997 «Общие методические указания в отношении использования арабского термина «HALAL» (разрешено)», п. 1.2: «...распространяются на использование арабского термина «halal» (разрешено) и других эквивалентных ему терминов (халал, холол, халяль) и включают его использование в торговых марках, фирменных названиях и коммерческих названиях».

Мясные продукты «Халяль» – это продукты, изготовленные по специальной технологии, предусматривающей щадящее отношение к животному во время убоя, достоверное отсутствие у животного перед убоем заболеваний, которые могут принести вред здоровью людей, наиболее полное удаление крови естественным способом, тщательное соблюдение гигиенических правил на всех этапах производства продукции.

В соответствии с российским законодательством сертификация «Халяль» относится к добровольной сертификации и проводится по добровольному заявлению предприятия производителя. Сертификация нужна предприятию для подтверждения третьей независимой стороной (аккредитованным органом по сертификации) качества продукции, соответствующих определенным требованиям (регламентов, стандартов, технических условий). Российские законы требуют от производителя (продавца) предъявления по первому требованию потребителя достоверного подтверждения заявляемого свойства, качества продукции или услуг. Таким подтверждением является сертификат соответствия «Халяль».

В России Сертификация развивается с 2002 года, Совет муфтиев России разработал стандарт «Положение о порядке организации производства, торговли, осуществления контроля над производством и торговлей продуктами, разрешенными к употреблению в пищу мусульманам – «Халяль»-ППТ-СМР» (издание 2-е, введенное в действие 29 декабря 2004 года), Систему добровольной сертификации «Халяль» (СДС «Халяль») и знак соответствия, зарегистрировало эти документы в Федеральном агентстве по техническому регулированию и метрологии.

При совете муфтиев России 20 января 2007 года был создан Центр стандартизации и сертификации «Халяль» (г. Москва), который координирует деятельность региональных органов по сертификации «Халяль». В качестве органов по сертификации действуют: «Центр стандартизации и сертификации» Совета муфтиев России; региональные «Комитеты «Халяль» при духовных управлениях мусульман. Предприятие производитель само решает, у какого органа сертификации проходить сертификацию.

Основными принципами деятельности Центра стандартизации и сертификации «Халяль» являются:

1. Добровольность. Освидетельствование предприятий производителей осуществляются «Центром» по инициативе предприятия производителя только на добровольной основе.

2. Независимость. «Центр» выступает в качестве независимого органа. В своей деятельности «Центр» исключает возможность оказания на него административного, коммерческого, финансового и иного давления с целью повлиять на объем проводимых проверок и объективность их результатов.

3. Беспристрастность и доступность. «Центр» обеспечивает равнозначный доступ заинтересованных сторон к услугам, исключая различия в финансовых, процедурных или иных требованиях и условиях. «Центр» публикует информацию об условиях и требованиях проведения работ по освидетельствованию на своем сайте.

4. Объективность. Объективность освидетельствования «Центром» достигается за счет: независимости «Центра» от производителей продукции «Халяль», торговли, общественного питания, медицины, ритуального об-

резания, отдыха, туризма и развлечений; профессионализма и компетентности экспертов «Центра»; позитивного характера проведения освидетельствования и оценки на основе объективных показателей; применения единых требований, процедур, методик для проведения освидетельствования; документированности всех этапов работ, обеспечивающих прослеживаемость и воспроизводимость результатов освидетельствования, протоколирования, регистрации и хранения результатов; полнота состава группы экспертов «Центра».

5. Компетентность. Компетентность «Центра» достигается посредством: достижения и поддержания достаточной квалификации его персонала, сочетающей знания физических и химических процессов производства с каноническими знаниями и общепризнанными мнениями мусульманских ученых и фетвами; эффективной и документированной внутренней системы руководства «Центра»; нормативного и технического обеспечения освидетельствования.

6. Профессиональная этика и конфиденциальность. Все документы хранятся в «Центре» при соблюдении требований конфиденциальности и безопасности по отношению к интересам предприятий и организаций, участвующих в совместной деятельности или сотрудничестве.

7. Информированность. Информированность региональных Духовных управлений, предприятий производителей, предприятий предоставляющих услуги «Халяль», и других заинтересованных организаций достигается посредством размещения материалов в Интернет ресурсах, в печатных СМИ [1].

Порядок проведения добровольной сертификации мясной продукции в Системе добровольной сертификации продукции и услуг «Халяль» представлены на рисунке.

При подаче заявки прилагаются следующие документы (заверенные копии): Свидетельство о регистрации; Свидетельство о постановке на учёт; Устав (первые 4 стр.); Список используемых ингредиентов.

При освидетельствовании предприятия эксперты проверяют порядок поступления сырья и передачи его в производство, обследуют производственные помещения для приёма и хранения сырья, ингредиентов; производства продукции; упаковки; маркировки; хранения готовой продукции; проверяют технологическое оборудование и инструменты; изучают сопроводительные документы на сырьё, ингредиенты, технологическую документацию, ТУ и ГОСТ на готовую продукцию. Также контролю подлежит персонал, который должен соблюдать технологическую последовательность и меры в соответствии с требованиями стандарта «Положение о порядке организации производства, торговли, осуществления контроля над производством и торговлей продуктами, разрешёнными к употреблению в пищу мусульманам – «ХАЛЯЛЬ» ППТ-СМР (издание 2-е), после проверки подписывается акт освидетельствования предприятия.



Порядок проведения сертификации мясной продукции

В течение четырнадцати календарных дней с даты подписания сторонами Акта освидетельствования предприятия, орган по сертификации выдаёт предприятию Сертификат «Халяль», который даёт предприятию возможность промышленного производства продукции «Халяль». После чего подписывают Положение о группе экспертов стандарта «Халяль» на предприятии. Группа экспертов стандарта «Халяль» создаётся на предприятии совместно с органом по сертификации с целью обеспечения выполнения работ на всё время действия договора. Эксперты подбираются, как правило, из числа мусульман сотрудников предприятия. Количественный и помённый состав экспертов должен обеспечивать бесперебойное производство продукции «Халяль» [1].

При покупке мясной продукции «Халяль» потребитель может попросить предъявить ему сертификат соответствия стандарту «Халяль». Но даже он не даёт стопроцентной гарантии, что мясная продукция была произведена по мусульманским традициям. При получении сертификата предприятие может на какое-то время создать видимость соблюдения норм Ислама, а когда разрешение получено, каноны Ислама соблюдаются не так тщательно [2].

Библиографический список

1. Центр стандартизации и сертификации «Халяль». Совет муфтиев России ООО «НУР». – <http://www.halalnur.ru>
2. Килевая, К. Разрешенного мяса стало больше / К. Килевая, Р. Хибатуллина // mediaзавод. – <http://www.mediazavod.ru/articles/93294>