

«Утверждено»
Решением внеочередного общего собрания
членов Духовного управления - Меджлиса
(Протокол № 3/16от 23 декабря 2016 года)

Положение
о требованиях, установленных исламскими традициями и нормами
шариата, и предъявляемых к продукции Халяль

1. Общие положения

1.1 Настоящее положение разработано на основе и в развитие Правил функционирования системы добровольной сертификации продукции и услуг «Халяль Северо-Запад», зарегистрированных 27.06.2016 года за номером РОСС RU.K1530.04ИЖТО.

1.2 Настоящее положение раскрывает требования, установленные исламскими традициями и нормами шариата, предъявляемые к продукции Халяль.

1.3 Безопасность продовольственного сырья, используемого для производства продукции Халяль, готовая продукция Халяль должны отвечать требованиям технических регламентов, стандартов и технических условий, действующих в Российской Федерации и в рамках Единого Таможенного союза.

1.4 На пищевых предприятиях должны соблюдаться требования статей 10 и 11 технического регламента Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

1.5 Оборудование, инвентарь, тара и упаковка, непосредственно контактирующая с сырьем, полуфабрикатами, готовой продукцией Халяль должны быть изготовлены из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией. Оборудование должно быть оснащено соответствующими контрольными приборами.

1.6 Производственные помещения должны отвечать требованиям нормативно-правовых актов (НПА) РФ, ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (Статья 14) и техническим регламентам Таможенного союза к отдельным видам пищевой продукции.

1.7 Используемая в производстве вода должна отвечать требованиям НПА РФ, ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (Статья 12) и техническим регламентам Таможенного союза к отдельным видам пищевой продукции.

2. Требования к нормативной, технической и технологической документации

2.1 Производство продукции Халяль проводится в строгом соответствии с требованиями технических регламентов Таможенного союза 021/2011 «О

безопасности пищевой продукции», ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» и другим техническим регламентам Таможенного союза к отдельным видам пищевой продукции, нормативной документации (национальных, международных, межгосударственных стандартов и стандартов организации), технической документации (технических условий, рецептов, технических описаний и другой) действующих на территории Российской Федерации и в рамках Таможенного союза.

2.2 Копии технических документов, приобретенные от сторонних организаций, используемых для производства продукции, должны быть учтены держателями подлинников этих документов в установленном законодательством порядке.

2.3 На предприятиях, изготавливающих продукцию Халяль вся нормативная, техническая и технологическая документация должна своевременно актуализироваться.

3. Требования к сырью и вспомогательным материалам

3.1 Для производства продукции и продовольственного сырья Халяль, используются все виды сырья и вспомогательных материалов за исключением, указанных в пункте 3.2.

3.2 Для производства продукции и продовольственного сырья Халяль запрещается использовать следующие виды мяса, сырья животного происхождения, птиц и насекомых:

а) мясо и продукцию животного происхождения:

- свиней, кабанов

- животных и птиц, забитых с нарушением исламских традиций;

- животных, имеющих острые зубы, когти или клыки, используемые для нападения или защиты, таких как: волки, львы, тигры, медведи, шакалы, пантеры, куницы, лисы, кроты, обезьяны, кошки, собаки и прочие подобные животные;

- ослов и мулов;

- хищных птиц, имеющих острые когти, таких как: соколы, ястребы, орлы, вороны, совы, грифы и другие подобные птицы;

б) мясо земноводных, пресмыкающихся, обитающих в воде и на суше и обитающих только в воде таких как: змеи, крокодилы, лягушки, улитки, черепахи и других подобных им.

в) мясо грызунов, таких как: крысы, мыши, хомяков и других;

- г) насекомых и их личинок, считающиеся в общепринятом смысле отвратительными, таких как: вши, мухи, тараканы, скорпионы и других;
- д) птиц и насекомых, которых запрещено убивать по исламу, таких как: пчелы, муравьи и птицы семейства дятловых;
- е) животных умерших своей естественной смертью, в результате воздействия электрического тока, удара молнии, в результате удушения, отравления, удара, падения и других несчастных случаев;
- ж) железы внутренней секреции, желчного и мочевого пузыря, гениталий животных, в том числе забитых в соответствии с мусульманскими традициями;
- з) кровь;
- и) сырье животного происхождения и все ингредиенты, используемые для производства продукции Халяль, которое в процессе его приемки, транспортировании, хранении и переработке, соприкасалось с запрещенными продуктами, указанными в настоящем разделе;
- к) все виды мяса без проведения ветеринарно-санитарной экспертизы;
- л) ферменты, вспомогательное сырье (натуральная (кишечная) оболочка и др.) и ингредиенты (желатин, добавки, наполнители, желатиновые загустители и другие), полученные из мяса, органов, костей и др. частей животных, перечисленных в настоящем разделе;

3.3. Запрещается при производстве продукции Халяль использовать продукцию растительного происхождения, такую как:

- а) опьяняющие, одурманивающие и вредные растения;
- б) ядовитые грибы и микроорганизмы;
- в) другие продукты растительного происхождения опасные для здоровья человека при их употреблении.

3.4 Запрещается использовать напитки производящие одурманивающий эффект, такие как:

- а) алкогольные напитки и ингредиенты, содержащие алкоголь;
- б) наркотические и одурманивающие вещества;
- в) табак, табачные изделия, кальяны и другие подобные им курительные смеси;
- г) опасные и вредные для жизни и здоровья человека напитки.

3.5 Запрещается давать наименования готовой продукции Халяль и использовать для ее производства пищевкусовые добавки, ароматизаторы, красители и другие ингредиенты химического происхождения в названиях которых использованы наименования харамного сырья и харамных ингредиентов указанных в п.п. 3.2 - 3.4. (например: вкусоароматическая добавка «Вкус свинины», ароматизатор «Аромат коньяка», колбаски «К пиву»)

3.6 Запрещено использовать генетически модифицированное сырье и/или полуфабрикаты, полученные на основе генетически модифицированных источников,

3.7 Сырье, ингредиенты и вспомогательные материалы, используемые для производства продукции Халяль, должны быть безопасными и отвечать требованиям технических регламентов, стандартов и технических условий,

действующих в Российской Федерации и в рамках Единого Таможенного союза.

3.8 Сырье должно приниматься при наличии сопроводительных документов, предусмотренных действующим законодательством, обеспечивающих прослеживаемость и позволяющих идентифицировать поставщика и легальность поставки сырья.

4. Требования к убою животных и птицы

4.1 Требования к предубойному содержанию скота и птицы.

4.1.1 Животные и птица, предназначенные для убоя, должны относиться к категории разрешенных (халяль), быть живыми, здоровыми и соответствовать требованиям технических регламентов Таможенного союза ТР ТС 021/2011, ТР ТС 034/2013, техническим регламентам Таможенного союза к отдельным видам пищевой продукции.

4.1.2 Каждая партия животных или птицы, поступающая на предприятие для убоя, должна сопровождаться ветеринарными документами, предусмотренными законодательством Российской Федерации.

4.1.3 Все животные и птица подвергаются предубойному ветеринарно-санитарному осмотру и предубойной выдержке в соответствии с требованиями, установленными НПА Российской Федерации и в рамках Таможенного союза. Не принимают на убой животных, которые прошли 1/3 стадии беременности.

4.1.4 Предубойное содержание скота на предприятии должно соответствовать требованиям технических регламентов Таможенного союза ТР ТС 021/2011, ТР ТС 034/2013, техническим регламентам Таможенного союза к отдельным видам пищевой продукции, нормативной, технической и технологической документации, действующих на территории Российской Федерации и в рамках Таможенного союза.

4.1.5 При подгоне животных к предубойным загонам запрещается использовать электрические и электронные погонялки. Допускается, в виде исключения, использовать хлопушки из материалов, не повреждающих кожный покров животных.

4.1.7 Для освобождения желудочно-кишечного тракта и отдыха кормление крупного и мелкого рогатого скота прекращают за 24ч. до убоя, телят – за 6ч. Во время предубойной выдержки (без корма) поение животных не ограничивают, но прекращают за 3-4 часа до подачи их на переработку. Предубойная выдержка птицы – 6-8 ч. при свободном доступе к воде.

4.1.8 Помещения и открытые загоны для содержания скота ежедневно очищают от навоза.

4.1.9 После убоя животных и птицы, проводится санитарная обработка цеха убоя в соответствии с требованиями, установленными НПА Российской Федерации и в рамках Таможенного союза.

4.2 Требования к бойцу осуществляющему убой животных и птиц

4.2.1 Убой животных и птицы должен осуществляться независимо от национальности мусульманином, прошедшим инструктаж у представителя

Централизованной религиозной организации «Духовное управление мусульман Санкт-Петербурга и Северо-Западного региона России» (далее – Духовное управление).

4.2.2 Боец осуществляющий убой должен быть:

- совершеннолетним;
- психически здоровым, имеющим соответствующее заключение медицинских учреждений;
- физически здоровым;
- имеющим соответствующую квалификацию и опыт по убою скота и птиц;
- имеющим личную медицинскую книжку установленного образца.

4.2.3 Перед убоем животных и птицы бойцы переодеваются в чистую спецодежду и подготавливают инвентарь (нож, муссат) который предназначен только для производства халяль – забоя.

4.3 Требования к убою животных

4.3.1 Убой животных проводится на предприятии, имеющем на то разрешение ветеринарных служб, оформленных в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

4.3.2 Убой животных должен соответствовать требованиям технических регламентов Таможенного союза ТР ТС 021/2011, ТР ТС 034/2013, техническим регламентам Таможенного союза к отдельным видам пищевой продукции, нормативной, технической и технологической документации, действующих на территории Российской Федерации и в рамках Таможенного союза с дополнениями, указанными в настоящем положении.

4.3.3 Для ослабления чувствительности и потере способности к движению допускается **в виде исключения** использовать оглушение животных.

4.3.4 Оглушение животных проводят однократным наложением электрода в височную область животного головы животного.

4.3.5 Параметры электрического тока, используемые для оглушения животных, указаны в таблице 1

Таблица 1

Вид животного	Сила тока, А	Продолжительность воздействия, сек
Ягнята	0,50-0,90	2-3
Козы	0,70-1,00	2-3
Овцы	0,70-1,20	2-3
Телята	0,50-1,50	3,00
Бычки	1,50-2,50	2-3
Коровы	2,00-3,00	2,5-3,5
Быки	2,50-3,50	3 -4
Буйволы	2,50-3,50	3-4

4.3.6 Режим оглушения крупного рогатого скота электротоком в зависимости от возраста животного приведен в таблице 2.

Таблица 2

Возраст животного	Напряжение электротока, вольт.	Продолжительность оглушения в секундах.
До 1 года	70-90	6-7
От 1 года 3 лет	90-100	8-10
Свыше 3 лет	100-120	10-15
Быки свыше 3 лет.	120-150	До 30

4.3.7 Запрещается проводить двух разовое и/или многократное оглушение животных и убивать их током.

4.3.8 Оглушение не должно наносить физических повреждений животному.

4.3.9 Убой животных проводят не позднее, чем через 1,5-3 минуты после процесса оглушения, после убеждения, что оглушение не привело к гибели животного до убоя.

4.3.10 В случае, если после оглушения животное не подают признаков жизни, то туша признается Харамной, параметры и способ оглушения меняются или отменяются.

4.3.11 Запрещается:

- проводить оглушение животных с помощью кувалды, молота, топора или удара в жизненно важные точки, органы тела и тому подобное;
- затачивать инструменты для убоя в присутствии животного;
- использовать для убоя тупые инструменты, принося страдания животному;
- забивать одно животное в присутствии другого.

4.3.12 Убой производится без особых требований к стороне расположения ног и головы животного. В соответствии с традициями, являющимися обрядами в отдельных регионах, не регламентированными шариатом - животное перед убоем укладывают на левый бок с направлением головы к Кибле (г. Мекка, КСА).

4.3.13 Убой животного, с перерезанием двух сонных артерий, яремных вен, трахеи (дыхательной трубки) и пищевода, начинается сразу же после упоминания имени АЛЛАХа: «Бисмилляхи АЛЛАХУ АКБАР» (С именем АЛЛАХа, АЛЛАХ Велик). Упоминание имени АЛЛАХа должно выполняться перед каждым актом убоя животного.

4.3.14 Использование магнитофонных или иных записей не допускается.

4.3.15 Перерезание основных сонных артерий, яремной вены, трахеи и пищевода должно проходить острым ножом, начиная с разреза на шее в точке чуть ниже гортани (кадык) Процесс убоя должен производиться одним движением, без промедления и перерыва и прекращается как только нож будет поднят от шеи животного.

4.3.16 Кровоопускание должно быть самопроизвольным и законченным. Время обескровливания должно быть достаточным для полного истечения крови из организма животного и его смерти. Разделывание туши производится только после полного истечения крови.

4.3.17 Запрещается снимать шкуру, отрубать какие-либо части тела животных, не убедившись в полном обескровливании и смерти животного, которое

определяется по отсутствию зрачкового, мигательного и двигательного рефлексов.

4.3.18 Клеймение туш должно быть выполнено пищевой краской из халяльных ингредиентов.

4.4 Требования к забою птицы

4.4.1 Забой птицы проводится на предприятии, имеющем на то разрешение ветеринарных служб, оформленных в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

4.4.2 Требования к забою птицы должны соответствовать требованиям, установленным в нормативной и технической документации действующей на территории Российской Федерации и в рамках Таможенного союза с дополнениями, указанными в настоящем положении.

4.4.3 Птица, предназначенная для забоя, должна пройти предубойный ветеринарный осмотр. (На забой должна поступать птица здоровая, живая с сухим оперением и опустошенным желудочно-кишечным трактом).

4.4.4. При забое птицы допускается использовать электрооглушение. Параметры электротока, применяемого для оглушения птицы постоянным током, установлены в пределах, указанных в таблице 3.

Таблица 3

Вид птицы	Сила тока, А	Продолжительность воздействия, сек
Куры (цыплята)	0,5 - 0,7	3-5

частота тока при оглушении 380-700 Гц, напряжение 18-25 вольт, сила тока 0,5 – 0,7 Ампер для партии птиц в ванне оглушения. При оглушении птицы переменным током: средняя величина - 69V/1269mA/110Hz; для более крупной птицы – 71V/1100mA/112Hz; для несушек - 100V/320mA/500Hz. Оглушение не должно приводить к смерти птицы.

4.4.4.1. Ветеринарный врач в присутствии представителя Духовного управления или уполномоченного им представителя проводит контроль эффективности процесса оглушения. Для этого, с момента запуска конвейера, он снимает с конвейера и осматривает на предмет наличия живой (неоглушенной) и мертвой птицы первую партию оглушенной птицы в количестве до 20 тушек. При установлении в отобранной партии, хотя бы одной тушки птицы, не подающей признаков жизни, конвейер останавливается для корректировки силы тока. При наличии хотя бы одной тушки мертвой птицы партия забитой птицы бракуется (считается нехаляльной).

Контроль эффективности оглушения по п.4.4.4.1 проводится каждые 30 минут.

4.4.5 Забой птицы проводится ручным забоем.

4.4.6 Требования к ручному забою

4.4.6.1 Количество бойцов и режим их работы должны соответствовать технологическим параметрам и скорости конвейера для обеспечения качества и непрерывности проведения забоя птицы.

4.4.6.2 Забой начинается сразу же после слов бойца: «Бисмилляхи Аллаху Акбар» (С именем Аллаха, Аллах Велик). Упоминание имени АЛЛАХА должно выполняться перед каждым актом забоя птицы.

4.4.6.3 После упоминания бойцом имени Аллаха, боец должен взять голову птицы с одной стороны и вытянув ее вниз однократно перерезать острым ножом обе сонные артерии, яремные вены, трахею и пищевод

4.4.6.4 После забоя птица должна пройти процедуру полного обескровливания. Время обескровливания у птицы составляет не менее 210 секунд (3,5 минуты).

4.4.7 Контроль качество забоя (наличие живой птицы после ее убоя) проводится после процесса обескровливания, перед ванной ошпарки.

4.4.7.1 Систематический контроль за качеством забоя проводят работники конвейера, на предмет наличия у птицы признаков жизни.

4.4.7.2 Периодичный контроль проводят ветеринарные врачи с регистрацией данных контроля в журнале и проведением корректирующих мероприятий в случае установления признаков жизни птицы после ее забоя.

4.4.7.3 В случае обнаружения признаков жизни, птица перемещается с конвейера на рамы где находится до полного обескровления и далее возвращается на конвейер

4.4.7.4 Запрещается отделять перья, отрубать какие-либо части тела птицы, не убедившись в полном обескровливании и смерти птицы, которое определяется по отсутствию зрачкового, мигательного и двигательного рефлексов.

4.4.8 Далее процесс идет согласно утвержденным в установленном на предприятии порядке Технологической инструкции, включением в нее требования температуры воды в ванне ошпарки в пределах + (54 – 57) градусов Цельсия.

5. Требования к упаковке и маркировке

5.1 Материал, используемый для упаковки сырья, ингредиентов, используемых для приготовления продукции Халяль и готовой продукции Халяль должен отвечать требованиям технического регламента Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», техническим регламентам Таможенного союза к отдельным видам пищевой продукции и нормативной, технической документации на упаковку.

5.2 Упаковка продукции Халяль проводится в соответствии с требованиями нормативной и технической документации на группы однородной продукции.

5.3 Маркировка продукции Халяль проводится в соответствии с требованиями технических регламентов, включая ТР ТС 022/2011, ТР ТС 033, технические регламенты Таможенного союза к отдельным видам пищевой продукции, нормативных документов с дополнительным нанесением знака соответствия «Халяль Северо-Запад» при наличии сертификата соответствия и разрешение на маркировку указанным знаком.

6. Требования к условиям производства продукции Халяль

6.1 Требования к производственным помещениям.

6.1.1 Производство, хранение и транспортирование продукции Халяль, должно соответствовать требованиям технических регламентов, национальных стандартов, технической документации, установленной на данные виды продукции и действующих на территории Российской Федерации и Таможенном союзе.

6.1.2 Производство продукции Халяль, начиная от приемки сырья, до реализации готовой продукции, проводится на индивидуальном оборудовании в отдельных предприятиях, цехах, специализированных участках.

6.1.3 Допускается при отсутствии специализированных предприятий, а также отделенных от основного производства цехов и участков, вырабатывать продукцию на оборудовании основного производства после тщательной обработки оборудования, тары, трубопроводов, производственных помещений, участков.

6.1.4 Поверхность стен и полов цехов, участков, производящих продукцию Халяль, должны соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза №021/2011 «О безопасности пищевой продукции»: быть гладкими и легко подвергаться мойке и дезинфекции.

6.1.5 Для мойки и дезинфекции используются разрешенные в Российской Федерации моющие и дезинфицирующие средства с наличием на них свидетельств о государственной регистрации и подлинников или учтенных копий инструкций, утвержденных в соответствии с установленным в Российской Федерации порядке.

6.2 Требования к оборудованию, инвентарю и инструментам.

6.2.1 Оборудование, инвентарь и инструменты, используемые для производства продукции Халяль должны соответствовать техническим регламентам, нормативной/технической документации, утвержденной в установленном законодательством порядке, действующими на территории Российской Федерации и в рамках Таможенного союза.

6.2.2 В помещениях, цехах, на производственных участках должны быть предусмотрены отдельные места для хранения производственной тары и инструментов (ножей, лотков, поддонов, контейнеров и другой), необходимых для складирования, хранения, сырья, приготовления полуфабрикатов и готовой продукции.

6.2.3 Используемая производственная тара и инструменты должны быть промаркированы несмываемой краской словом: «ХАЛЯЛЬ».

6.2.4 По окончании и перед началом работ оборудование, инвентарь, инструменты должны пройти санитарную обработку в соответствии с техническими регламентами, нормативной, технической документацией, действующей на территории Российской Федерации и в рамках Таможенного союза.

6.2.5 При переходе с производства традиционной продукции на производство продукции Халяль проводится индивидуальная обработка как тары, оборудования, так и помещений по следующей схеме:

- двойная промывка холодной проточной водой до удаления с поверхностей остатков фарша и мяса;
- промывка горячей водой до удаления с поверхностей следов крови и жира;
- обработка солевым раствором;
- промывка холодной проточной водой;
- обработка дезинфицирующими и моющими средствами с соответствии п.п 6.4.1- 6.4.3.

6.2.6 Деревянные поддоны, лотки, столы, доски, лопатки и другое допускается использовать в исключительных случаях после тщательной дезинфекции, промывки и контроля лаборатории, которая проверяет их на бактериологическую чистоту и наличие неровностей. (При наличии неровностей, проводится зачистка неровностей и обработка мест зачистки).

6.2.7 Оборудование, аппаратура должны быть расположены таким образом, чтобы обеспечить поточность технологического процесса и свободный доступ к ним.

6.2.8 Технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты должны быть изготовлены из разрешенных в Российской Федерации материалов.

6.2.9 Поверхность оборудования и инвентаря должна быть гладкой и легко подвергаться очистке, мойке и дезинфекции.

6.2.10 Инструменты и инвентарь должны храниться в специальном помещении на стеллажах, полках, подставках высотой не менее 0,5 - 0,7 м от пола, отдельно от инструментов и инвентаря, используемых для продукции, не относящейся к Халяль.

6.2.11 Оборудование, предназначенное для обработки и хранения отсадочных мешков, наконечников и мелкого инвентаря, используемых при изготовлении мучных кондитерских изделий, не разрешается использовать для производства других продуктов, включая продукцию, не относящуюся к Халяль.

6.2.12 При проведении ремонта аппаратуры, оборудования и инвентаря должны приниматься меры, исключающие возможность попадания посторонних предметов в сырье, полуфабрикаты и в готовую продукцию и представлять физическую опасность для человека при употреблении готовой продукции.

6.2.13 Пуск в эксплуатацию аппаратуры и оборудования после ремонта (реконструкции) разрешается только после тщательной его промывки, дезинфекции и лабораторного анализа смывов с оборудования.

6.3 Требования к персоналу.

6.3.1 Требования к профессиональной подготовке:

6.3.1.1 В процессе производства продукции Халяль, хранения, перевозки, реализации, могут участвовать специалисты любой национальности и

вероисповедания, имеющие доступ к работе в порядке, предусмотренном действующим законодательством Российской Федерации.

6.3.1.2 Работники, занятые в процессах производства, хранения, перевозки и реализации продукции и оказания услуг Халяль обязаны:

- иметь профессиональную подготовку и соответствовать квалификационным требованиям к должностям, профессиям, специальностям в соответствии с наименованиями и требованиями, указанными в квалификационных справочниках, утвержденных в порядке, установленном Правительством Российской Федерации;
- знать и соблюдать должностные инструкции, технологические инструкции, санитарные и ветеринарные правила и нормы, устанавливающие требования к качеству и безопасности пищевых продукции и соблюдению требований Халяль;
- соблюдать правила эксплуатации оборудования;
- принимать предусмотренные законодательством Российской Федерации меры в целях недопущения причинения вреда жизни или здоровью граждан и введению в заблуждение в отношении продукции Халяль.

6.3.1.3 Персонал должен твердо знать и соблюдать свои функции, касающиеся:

- соблюдения рецептуры для изготовления продукции Халяль;
- разрешенной взаимозаменяемости при изготовлении продукции;
- строгого соблюдения технологической инструкции;
- требования санитарных норм и правил личной гигиены.

6.3.2 Гигиенические требования

6.3.2.1 Персонал должен соответствовать требованиям к работникам пищевой промышленности. При поступлении на работу персонал должен проходить специальную медицинскую проверку состояния здоровья, в соответствии с требованиями, принятыми для данного производства и в порядке принятом в Российской Федерации. Весь персонал обязан иметь личные медицинские книжки установленного образца и проходить периодические медицинские осмотры (обследования).

6.3.2.2 Работающий персонал, участвующий в производстве продукции, маркированной Халяль, должен пройти специальное гигиеническое обучение перед поступлением на работу и дальнейшую аттестацию в установленном на производстве порядке.

6.3.2.3 Для изготовления продукции Халяль, персонал использует специальную одежду, принятую на данном производстве.

6.3.2.4 Для исключения потенциально опасных физических факторов в готовой продукции на производственных участках, операциях используются головные уборы (косынки, колпаки), закрывающие все волосы работающего персонала.

6.3.2.5 Запрещается:

- входить в производственные цеха, участки без смены обуви, без косынок, колпаков и специальной одежды;

- изготавливать без перчаток продукцию, подверженную обсеменению от рук работающего персонала, например, мучные кондитерские изделия (торты, пирожные и другие);
- использовать одежду, содержащую пуговицы;
- использовать на производственных участках ручные часы, бижутерию, золотые украшения.

6.3.2.6 Допускается использовать на предприятии:

- в виде исключения, спецодежду с пуговицами при условии полного закрытия их фартуками;
- вместо второй обуви - одноразовые бахилы, за исключением работающего персонала.

6.4 Требования к санитарной обработке производственных помещений, оборудования, трубопроводов, инвентаря, инструментов.

6.4.1 Санитарная обработка производственных помещений, оборудования, трубопроводов, инвентаря, тары и другого должна проводиться персоналом в строгом соответствии с требованиями нормативной, технической/технологической документации, установленной для конкретной отрасли на территории Российской Федерации.

6.4.2 Санитарная обработка производственных помещений, оборудования, трубопроводов, инвентаря, тары должна обеспечивать безопасность продукции Халяль, предотвращать возможность вторичного их загрязнения и проводится с периодичностью, установленной техническими регламентами.

6.4.3 Средства, используемые для проведения мойки и дезинфекции, должны быть разрешенными для использования в пищевой промышленности; сопровождаться свидетельством о государственной регистрации и учтенными копиями инструкций по их применению, разработанными изготовителями моющих и дезинфицирующих средств.

6.4.4 Хранение моющих и дезинфицирующих средств в производственных помещениях запрещается, для их хранения используются шкафы в специально отведенном помещении.

6.4.5 Ручную мойку внутренней поверхности чанов, емкостей, танков должен производить специально выделенный обученный персонал. Мойщики указанного оборудования не могут привлекаться к уборке санузлов.

6.4.6 Специальную одежду и специальную обувь, используемую для внутренней мойки чанов, емкостей, танков, надевают около чана, емкости, танка.

6.4.7 Резиновые сапоги, продезинфицированные в растворе хлорной извести, одевают около чана, емкости, танка на специальном резиновом коврикe.

6.4.8 Спецодежду мойщиков и инвентарь для мойки чанов, емкостей, танков хранят в отдельных промаркированных шкафах.

6.4.9 Эффективность мойки и дезинфекции определяется посредством лабораторных испытаний в соответствии с программой производственного контроля.

6.5 Особые условия.

6.5.1 Производство продукции Халяль животного происхождения проводится под контролем представителей Духовного управления.