

HALAL



World Halal Certification

Address: D-08-01 Subang Jaya, Selangor, Malaysia

Phone: +60 3-51154424

Website: worldhalalcertification.com

info@worldhalalcertification.com



مقدمه :

World Halal Certification به منظور گسترش فرهنگ حلال تاسیس شد و پس از تصویب استاندارد غذای حلال توسط سازمان همکاریهای اسلامی فعالیت های خود را به بخش های جدیدی از تبیین "علم حلال"، "مقررات حلال" و "اخلاق حرفه ای حلال" توسعه بخشید.

سازمان همکاری های اسلامی در برگیرنده ۵۷ کشور عضو می باشد که در آنها یا اکثریت مردم یا اقلیت قابل توجهی از مسلمانان تشکیل می شود. در خانواده سازمان، موسسات مختلفی مشغول فعالیت هستند .

World Halal Certification فعالیت های خود را در زمینه "فرهنگ سازی حلال"، "استاندارد سازی حلال"، "مقررات سازی حلال"، "ساختار سازی حلال" و "تجاری سازی حلال" در بخش های غذایی، دارویی، آرایشی-بهداشتی، پوشاک و خدمات حلال برنامه ریزی کرده است .

استاندارد غذای حلال :

حلال عنوان مجموعه ای از نام نشان های تجاری (برند) است که بر محصولات غذایی درج می شود. این نام برگرفته از معنی غذای حلال است که در دین اسلام آمده است و اولین بار محصولات غذایی حلال در کشور مالزی بوجود آمده است. در چند سال اخیر این علامت تجاری غذایی بصورت یک علامت جهانی از طرف کشورهای اسلامی در دنیا معرفی شده است به طوریکه در کشورهای غیر اسلامی نیز از استقبال خوبی برخوردار شده است.

تا کنون چندین استاندارد ملی و بین المللی در زمینه غذای حلال تدوین گشته است که از آنجمله:

OIC Global Standards General Guidelines on Halal Food
With according to Common Bases of all Islamic contraries
ICRIC-MHS-0110

Address: D-08-01 Subang Jaya, Selangor, Malaysia

Phone: +60 3-51154424

Website: worldhalalcertification.com

info@worldhalalcertification.com



*راهنمای عمومی غذای حلال، ۲۰۱۰، مصوب اجلاس کامسک

*آئین نامه اجرائی قانون نظارت شرعی بر ذبح و صید، ۱۳۸۷، حوزه نمایندگی ولی فقیه در سازمان دامپزشکی کل کشور

*راهنمای عمومی غذای حلال (۱۲۰۰۰)، ۱۳۸۸، سازمان ملی استاندارد ایران

*راهنمای عمومی غذای حلال، ۲۰۱۰، مصوب اجلاس کامسک

در تدوین این استاندارد علاوه بر استفاده از قوانین فقهی شرع اسلام، نظیر احکام حلیت، صید و ذباحت و اصول فقهی مرتبط، از قبیل اصله الصحه و عدم تزکیه، از نظرات صاحب نظران در این زمینه نیز استفاده شده است.

هم چنین سعی شده است که ضمن توجه به شرایط موجود و نیازهای جامعه، در حد امکان بین این استاندارد و استانداردهای بین المللی و ملی سایر کشورهای اسلامی، هماهنگی ایجاد می شود.

هدف: از تدوین این استاندارد، تعیین الزامات و ویژگی های پایه برای انطباق مواد اولیه و فرآورده های غذایی در هر مرحله از زنجیره غذایی با احکام و قوانین اسلام منطبق با الزامات مذهب مبین فقه جعفری علیه السلام است.

دامنه کاربرد:

این استاندارد برای موضوعات زیر کاربرد دارد:

الف- مواد اولیه و افزودنی های غذایی که منشاء حیوانی یا مستی آور دارند. این مواد می تواند شامل: انواع مواد افزودنی، نگهدارنده، طعم دهنده، قوام دهنده و مانند آن با پایه حیوانی و مستی آور مانند ژلاتین، مایه پنیر، آلبومین و ترکیبات آنزیمی باشد.

Address: D-08-01 Subang Jaya, Selangor, Malaysia

Phone: +60 3-51154424

Website: worldhalalcertification.com

info@worldhalalcertification.com



ب- فرآورده های غذایی که در تولید و فرآوری آن ها ، به هر میزان هرچند جزئی از مواد اولیه و افزودنی های با منشأ حیوانی یا مستی آور استفاده شده باشد .این فرآورده ها میتواند شامل : انواع فرآورده های گوشتی،لبنی، ، روغنی ، آشامیدنی و فرآورده های تخمیری و الکلی و مشتقات آنها باشد.

پ- مواد اولیه ، افزودنی ها و فرآورده های غذایی که ممکن است در هر مرحله از زنجیره غذایی با مواد نجس یا غیر حلال در تماس باشند. این مراحل می تواند شامل دریافت ، آماده سازی ، فرآوری ، جداسازی ، استحصال ، استخراج ، تعیین ، بسته بندی ، برچسب گذاری ، علامت گذاری ، کنترل، جابجایی، حمل و نقل ، توزیع ، انبارش ، عرضه و سرو کردن غذای حلال و محصولات آن از جمله اجزای تشکیل دهنده مواد غذایی و ترکیبات کمک فرآوری کننده باشد.

ت- مواد اولیه افزودنی ها و فرآورده های غذایی که روش تولید آنها ممکن است به گونه ای باشد که منجر به تغییر در اصل حلیت ماده غذایی گردد. مانند آب انگور که بر اثر جوشیدن تا قبل از تبخیر دو سوم آن حرام می گردد.

کلیه الزامات و ویژگی های مندرج در این استاندارد، به منظور کاربرد در کلیه مراجع قانونی کشور که مرتبط با زنجیره غذایی هستند در نظر گرفته شده است.

برخی مزایای استاندارد حلال:

۱- ایجاد اطمینان نسبت به فرآیند تولید وزنجیره تامین کنندگان محصولات سازمان.

۲- الزام جهت صادرات به اکثر کشورهای اسلامی.

۳- مزیت رقابتی واهمیت عموم جامعه به اطمینان از سالم بودن وحلال بودن محصولات.

۴- برطرف سازی ابهامات وشبهات ممکن در مواد اولیه وروند تولید محصولات.

Address: D-08-01 Subang Jaya, Selangor, Malaysia

Phone: +60 3-51154424

Website: worldhalalcertification.com

info@worldhalalcertification.com



۵-عدم نیاز به هزینه های مشاوره جهت پیاده سازی این استاندارد برای سازمانهایی که دارای سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی ISO22000 دارند

۶-دوره کوتاه زمان مورد نیاز برای صدور گواهینامه(حدود یک ماه)

۷-با دریافت این تاییدیه سازمان قادر به برقراری ارتباط با بیش از ربع جمعیت دنیا از طریق کسب موقعیت استثنایی صادرات به متقاضیان غذای حلال در سراسر دنیا خواهد بود. با توجه به بالا بودن جمعیت مسلمان جهان، ارزش مالی این بازار بسیار بالا خواهد بود.

۸-تاییدیه حلال با اعمال قوانین بسیار دقیق و سخت گیرانه در زمینه رعایت اصول بهداشتی فردی مورد نیاز، علاوه بر تاکیدات موجود در سیستم های ایمنی و تامین سلامت مواد غذایی خواهد بود.

فرآیند درخواست نشان حلال:

* تکمیل فرم پرسشنامه در وبسایت رسمی www.worldhalalcertification.com و ارسال به ایمیل

info@worldhalalcertification.com

* پرداخت هزینه پس از اعلام رسمی

* ارسال مدارک و مستندات مربوطه و بازرسی

* تایید واجد شرایط بودن و گواهی، اظهار نظر و تایید و صدور گواهی

Address: D-08-01 Subang Jaya, Selangor, Malaysia

Phone: +60 3-51154424

Website: worldhalalcertification.com

info@worldhalalcertification.com