

*Комитет Халяль*  
*Всемирного Исламского Кулинарного*  
*Сообщества*  
*Устав Халяльной Верификации*



Введение	1
1. Термины и определения	3
2. Масштаб	5
3. Видение	5
4. Миссия	5
5. Принципы	5
5.1. Исламская чувствительность	5
5.2. Исламская трудовая этика и приверженность исламским ценностям	5
5.3. Беспристрастность	6
5.4. Компетентность	6
5.5. Обязанность	6
5.6. Прозрачность	6
5.7. Конфиденциальность	6
5.8. Работа с жалобами	7
5.9. Основанный на риске подход	7
6. Права и обязанности Халяльной Верификации	7
7. Совет Халяльной Верификации	7
8. Ресурсы	8
8.1. Интеллектуальная база	8
8.2. Персонал	8
8.3. Финансы	9
9. Минимальные требования к кандидату Халялой Верификации	9
9.1. Источники (продукты) для приготовления пищи	9
9.1.1. Пища животного происхождения	9
9.1.2. Пища растительного происхождения	9
9.2. Упаковка	10
9.3. Транспортировка	10
9.4. Приемлемые методы обработки продукта и приготовления пищи	10
9.5. Требования к кухне	10
9.6. Требования к основному залу	11
10. Процедуры предоставления Халяльной Верификации	11
10.1. Процедуры	11
10.2. Документы	12
10.3. Неожиданный аудит и таинственный покупатель	12
10.4. Отвечать на жалобы и обращения	13
11. Обучение и учебные пособия	13

11.1. Цель обучения	13
11.2. Форма обучения	13
11.3. Список тренингов для предприятий общественного питания	14
Список литературы	15

# Введение

Быстрый рост мусульманского населения по всему миру создал новые возможности на международном рынке: у мусульман есть уникальные потребности, которые должны быть удовлетворены. Но удовлетворение этих потребностей создает определенные проблемы для бизнеса, поскольку им необходимо изменить свои системы управления, производства и обслуживания в соответствии с принципами «халяль». В настоящее время ряд отраслей, включая продукты питания, косметику и одежду, начали движение в направлении халяльного производства и обслуживания. Чтобы добавить свой вклад в движение, Всемирная платформа кулинарных обществ исламских стран (ВИКС) решила начать предоставление Халяльной Верификации (англ. - Халяльной Верификации) на предприятиях общественного питания под ответственность Комиссии Халяль, чтобы гарантировать, что продукты и услуги учреждений соответствуют нормам «халяль» и что мусульманские посетители могут насладиться трапезой.

Кроме того, быстро развивается тенденция Халяльного Туризма, так как все больше мусульман отправляются в поездки за границу, и поэтому предприятия общественного питания в туристических зонах должны соответствовать нормам халяль, чтобы удовлетворить потребности гостей-мусульман. Чтобы облегчить переход предприятий общественного питания на нормы халяль и помочь этим предприятиям привлечь больше клиентов мусульман, была создана служба Халяльной Верификации при Халяльной Комиссии ВИКС.

Но оценивать деятельность предприятий общественного питания, признавать их халяльными и завоевывать доверие простых потребителей - дело деликатное и ответственное. Для эффективного выполнения этой обязанности система управления и организационная деятельность Халяльной Верификации должны опираться на глубокие религиозные знания и международные стандарты.

До настоящего времени была проделана большая работа по проектированию и созданию интеллектуальной основы Халяльной Комиссии ВИКС. Изучен опыт ведущих органов халяльного контроля и работы религиозных ученых по халяльной еде. Результатом этих усилий является настоящий документ - Положение о Халяльной Верификации Халяльной комиссии ВИКС.

В документе раскрываются принципы, основываясь на которых должна работать служба Халяльной Верификации для обеспечения её соответствия священным исламским ценностям и известными мировыми стандартами, что делает деятельность службы Халяльной Верификации заслуживающей доверия на международном уровне. Кроме того, в настоящем документе дается краткий обзор того, каковы обязанности и ответственности службы Халяльной Верификации, каковы её основные процедуры и действия, а также кто может получить Халяльную Верификацию.

loll

ХЕРПЕТОВИ

# 1. Термины и определения

**Кандидат** - объект общественного питания, желающий получить Халяльное Верификацию..

**Ферменты** - природные белки или конъюгированные белки, вырабатываемые живыми организмами и функционирующие как биохимические катализаторы, способствующие желаемым химическим реакциям в пище.

**Пищевая цепочка** - этапы производства пищевых продуктов, которая включает в себя обработку, приготовление, производство, хранение и подачу продуктов.

**Халяль** - означает допустимое на арабском языке.

**Компетентный орган халяль (Исламский орган)** - организация, контролирующая вопросы, связанные с вопросами халяль, на основе исламских ценностей стандартов, связанных с OIC/SMIIC, определенных странами-членами.

**Еда халяль** - еда, включая напитки, которая разрешена к употреблению в соответствии с исламскими правилами и которая соответствует требованиям, указанным в стандартах OIC/SMIIC, касающихся пищевых продуктов.

**Владелец Халяльной Верификации** - предприятие общественного питания или производитель, производящий халяльные услуги или продукты в соответствии с требованиями халяль.

**Символ Халяльной Верификации** - утвержденный символ, право использования, которого предоставлено службой Халяльной Верификации владельцу Халяльной Верификации

**Служба проверки Халяль** - служба Комиссии Халяль ВИКС, которая проверяет соответствие продукции и услуг предприятий общественного питания нормам Халяль.

**Эксперт по исламским делам** - мусульманин, обладающий глубокими и всесторонними знаниями исламских правил в области халяль и нехаляль, чья компетенция была одобрена и санкционирована соответствующей организацией (компетентным органом халяль) и назначена службой Совета по Халяльной Верификации.

**Исламские правила** – это предписанные Аллахом правила для мусульман, которые основывают свои правила на Священном Коране и Сунне благородного Пророка Мухаммеда (мир ему).

**Исламская трудовая этика (ИТЭ)** - совокупность исламских принципов, которые управляют добродетельным поведением мусульман и предотвращают неправомерное поведение.

coll

**Юридическое соглашение** - юридически действующее соглашение, подписанное между кандидатом, которое доказало, что оно соответствует требованиям халяль, и службой Халяльной Верификации, регламентирующее правила использования права на использование символа Халяльной Верификации, предоставленного кандидату.

**Микроорганизмы** - микроорганизмы микроскопического размера, такие как бактерия, дрожжи или грибок, которые добавляются или естественным образом встречаются в продуктах.

**Технический аудитор** - лицо, технически компетентное в проведении аудита процедур и требований халяль в учреждениях общественного питания, официально назначенное Советом Халяльной Верификации.

**Прозрачность** - открытость в отношении решений и действий, которые влияют на сертификацию, общество, экономику и окружающую среду, и готовность сообщать о них ясным, точным, своевременным, честным и полным образом. Прозрачность может быть результатом процессов, процедур, методов, источников данных и допущений, используемых службой Халяльной Верификации, которая обеспечивает предоставление соответствующей информации всем клиентам и другим заинтересованным сторонам.

**Пищевые добавки** - вещества, обычно не потребляемые в качестве пищи само по себе и обычно не используемое в качестве типичного ингредиента пищи, независимо от того, имеют ли они питательную ценность, намеренное добавление которого к пище для технологических (в том числе органолептических) целей при производстве, приготовлении, обработки, упаковки, транспортировки или хранения таких пищевых продуктов, приведет (прямо или косвенно) к тому, что они или их побочные продукты станут компонентом или иным образом влияют на характеристики таких пищевых продуктов.

**Пищевые добавки** - вещества, которые добавляются в пищу для их технического или функционального эффекта при обработке, но являются:

- 1) удалёнными каким-либо образом до упаковки продукта в готовом виде;
- 2) присутствуют в готовой пище на незначительных уровнях и не имеют каких-либо технических или функциональных эффектов в готовой еде;
- 3) превращаются в составляющие, обычно присутствующие в пище, и незначительно увеличить количество компонентов, естественным образом содержащихся в пище.

**Исраф** - действия, ведущие к нецелесообразной потере продуктов и готовой пищи.

*bill*

## 2. Масштаб

Халяльная Верификация применима к предприятиям общественного питания любого типа и размера, независимо от их местоположения. Требования к верификации должны соблюдаться на любой стадии пищевой цепи предприятий общественного питания (от сырья до конечной продукции), включая производство, переработки, подачи, хранения и обработки продуктов питания и их ингредиентов, на основе исламских правил.

Халяльная Верификация не предоставляется предприятиям по производству пищевых продуктов.

## 3. Видение

Мы хотим, чтобы наши братья и сестры мусульмане без опаски употребляли продукты и услуги предприятий общественного питания.

## 4. Миссия

Благодаря своей деятельности, служба Халяльной Верификации стремится, чтобы предприятия общественного питания по всему миру стали более склонными к нуждам мусульманам.

## 5. Принципы

Халяльная Верификация должна основываться на следующих принципах:

### 5.1. Исламская чувствительность

Служба Халяльной Верификации должна придерживаться основных принципов Ислама или исламских правил, и подходить к вопросам Ислама с максимальным уважением.

### 5.2. Исламская трудовая этика и приверженность исламским ценностям

Халяльная Верификация должна демонстрировать высокий стандарт исламских ценностей и исламской трудовой этики с точки зрения офисной среды, членов руководства, персонала, общего поведения и взаимодействия с общественностью.

loll



### 5.3. Беспристрастность

Основная цель службы Халяльной Верификации заключается в том, чтобы убедить потребителей халяльных продуктов и услуг, и других заинтересованных сторон в том, что деятельность предприятий общественного питания соответствует исламским ценностям. Поэтому служба Халяльной Верификации должна защищать свою беспристрастность и оставаться объективной при принятии решений, чтобы иметь чистую совесть перед потребителями-мусульманами и Всемогущим Аллахом.

В целях защиты своей беспристрастности, Халяльная Верификация принимает необходимые меры для противостояния или противодействия следующим угрозам:

- личные финансовые или иные интересы топ-менеджмента и сотрудников;
- пропагандистская деятельность;
- чрезмерное знакомство;
- страх перед заказчиком или другими заинтересованными сторонами;
- принятие субъективных решений для удержания клиентов.

### 5.4. Компетентность

Служба Халяльной Верификации должна разработать необходимые политики и процедуры для обеспечения того, чтобы ее персонал, включая халяльных аудиторов, инспекторов, технических экспертов, имели и / или могли приобрести достаточную компетентность для надлежащего выполнения своих обязательств.

### 5.5. Обязанность

Служба Халяльной Верификации несет ответственность за проведение достаточных и объективных оценок в процессе принятия решения о предоставлении или лишении Халяльной Верификации предприятиям общественного питания.

### 5.6. Прозрачность

Служба Халяльной Верификации должна предоставлять доступ к информации о процессах аудита и оценки, и всей другой необходимой информации в соответствии с вышеупомянутыми стандартами.

### 5.7. Конфиденциальность

Служба Халяльной Верификации, чтобы сделать ее оценку и оценки всесторонней, может потребовать доступа к конфиденциальной информации кандидата. Поэтому служба Халяльной Верификации принимает на себя ответственность за сохранность конфиденциальной информации и предотвращение её утечки.

Кандидат имеет право не разглашать свою конфиденциальную информацию службе Халяльной Верификации, кроме той, которая необходима для достаточной оценки и аудита.

loll

## 5.8. Работа с жалобами

Служба Халяльной Верификации должна обеспечивать эффективные средства обработки жалоб, чтобы защитить себя, владельцев и потребителей верификации от ошибок и неправильного поведения.

## 5.9. Основанный на риске подход

Служба Халяльной Верификации осознает риски, связанные с ее деятельностью. Риски могут включать в себя следующие факторы:

- халяльные / исламские требования;
- цели оценки;
- реальная и воспринимаемая беспристрастность;
- правовые вопросы, вопросы регулирования и ответственности;
- проверка заявителя/кандидата и его операционной среды;
- влияние оценки на заявителя и его деятельность;
- здоровье и безопасность команды аудиторов;
- восприятие заинтересованных сторон;
- заявления кандидата, вводящие в заблуждение;
- использование символа Халяльной Верификации;

# 6. Права и обязанности Халяльной Верификации

Служба Халяльной Верификации, входящая в состав Халяльной Комиссии ВИКС, имеет право организовывать аудит объектов общественного питания на предмет соответствия нормам Халяль и проводить образовательные мероприятия для персонала учреждений общественного питания в отношении халяльных продуктов питания и услуг. Служба Халяльной Верификации самостоятельно определяет цену своих услуг.

# 7. Совет Халяльной Верификации

Совет служба Халяльной Верификации (в дальнейшем - «Правление») состоит из главы правления, отраслевых экспертов и эксперта по исламским вопросам. Члены Совета по Халяльной Верификации назначаются сроком на три года (с возможным дальнейшим продлением срока членства) и в первую очередь принимают решения о предоставлении Халяльной Верификации кандидату.

В случае отказа члена выполнять свои обязанности, глава правления может заменить члена по соглашению с остальной частью правления.

*Roll*

Руководителем службы Халяльной Верификации является президент Халяльной комиссии. Президент Халяльной комиссии одновременно является главой службы Халяльной Верификации и может заключать юридические соглашения с кандидатами от имени ВИКС.

## 8. Ресурсы

### 8.1. Интеллектуальная база

Чтобы эффективно проводить свои операции, служба Халяльной Верификации использует следующее:

- Священный Коран;
- Сунна;
- Фетвы;
- Консультации с учёными знаний шариата;
- Следующие стандарты:
  - OIC / SMIIC 1: 2019. Общие требования к халяльной еде;
  - ИСО / МЭК 17065. Оценка соответствия. Требования к органам, сертифицирующим продукцию, процессы и услуги;
  - ИСО / МЭК 17020. Оценка соответствия. Требования к работе различных типов органов, проводящих инспекцию;
  - Кодекс CAC / RCP 1. Системы менеджмента качества. Основы и главные термины;

### 8.2. Персонал

Чтобы обеспечить эффективный и объективный аудит и оценку кандидатов, служба Халяльной Верификации обязуется соблюдать следующие требования к своему персоналу, а именно:

- иметь необходимое количество сотрудников, обладающих достаточным опытом и знаниями и способных проводить аудит и оценку объекта;
- убедиться, что персонал, проводящий аудит и оценку объекта, удовлетворяет минимальные критерия для выполнения своей обязанности;
- убедиться, что установлены соответствующие политики и процедуры для контроля компетентности персонала;
- Удостовериться, что персонал прошел достаточную подготовку для поддержания и/или повышения квалификации.

Персонал, необходимый для проведения аудита и оценки, включает следующее (список является предварительным и может быть изменен)

*Roll*

- Персонал, осуществляющий рассмотрение заявки;
- Технические аудиторы;
- Технические эксперты;
- Эксперты по исламским вопросам;
- Персонал, предоставляющий Халяльную Верификацию;

### 8.3. Финансы

Источником средств службы Халяльной Верификации являются платежи от кандидатов, намеревающихся получить Халяльную Верификацию. Принимая во внимание этот фактор, высшее руководство службы Халяльной Верификации осознает ответственность за свою деятельность и должно обеспечить, беспристрастность относительно финансовые вопросов.

## 9. Минимальные требования к кандидату Халялой Верификации

Предприятия общественного питания, желающие получить Халяльную Верификацию, должны удовлетворять минимальным требованиям к продуктам, их обработке и производству, в соответствии со стандартом OIC / SMIIC 1: 2019.

### 9.1. Источники (продукты) для приготовления пищи

Служба Халяльной Верификации, чтобы предоставить верификацию, должна осмотреть следующие продукты и убедиться, что продукты соответствуют требованиям «Халяль». Служба Халяльной Верификации должна проверять и оценивать продукты, приобретенные предприятиями общественного питания на соответствие требованиям «Халяль».

Список потенциальных продуктов для проверки включает в себя:

#### 9.1.1. Пища животного происхождения

- Мясо и мясные продукты;
- Молоко и молочные продукты;
- Яйца и яичные продукты;
- Мед и его побочный продукт;

#### 9.1.2. Пища растительного происхождения

- Фрукты, овощи и их продукты;
- Зерновые и зерновые продукты;
- Растительные и животные масла и жиры;

*loll*

- Пищевые добавки, ферменты и технологические добавки;
- Микроорганизмы;

## 9.2. Упаковка

Упаковка приобретенных и использованных продуктов должна быть проверена на соответствие требованиям «Халяль» согласно стандарту OIC / SMIIC 1: 2019.

## 9.3. Транспортировка

Условия транспортировки приобретенных продуктов должны быть проверены на соответствие требованиям «Халяль» согласно стандарту OIC / SMIIC 1: 2019.

## 9.4. Приемлемые методы обработки продукта и приготовления пищи

Служба Халяльной Верификации должна изучить и оценить методы обработки продукта и приготовления пищи, чтобы убедиться, что они соответствуют общим требованиям «Халяль».

Предприятия общественного питания, желающие приобрести верификацию, должны использовать:

- Приемлемые методы первичной и вторичной переработки пищевых продуктов;
- Приемлемые методы измельчения пищевых продуктов;
- Приемлемые методы тепловой обработки пищевых продуктов;
- Приемлемые технологии приготовления пищи, в том числе:
- Напитки;
- Салаты;
- Первое и второе блюдо;
- Десерты;
- Кондитерские изделия;
- Приемлемые технологии карвинга.

## 9.5. Требования к кухне

Служба Халяльной Верификации должна осмотреть и оценить кухню предприятий общественного питания, чтобы убедиться, что они соответствуют требованиям OIC / SMIIC 1: 2019, CAC / RCP 1: 1969 и общим требованиям «Халяль».

Учреждение, намеревающееся приобрести верификацию, должно отвечать следующим требованиям:

- Санитарно-гигиенические требования к персоналу кухни;
- Гигиенические и санитарные требования к кухонному оборудованию и посуде;
- Приемлемый метод использования кухонной техники и посуды;
- Санитарно-гигиенические требования к кухне;

*coll*

- Требования к раздевалке и санузлам для кухонного персонала;
- Обеспечение избегания Исфафа на кухне, минимизация отходов.

## 9.6. Требования к основному залу

Служба Халяльной Верификации должна осмотреть и оценить зал общественного питания, чтобы убедиться, что для мусульманских посетителей созданы все необходимые условия для ужина.

Предприятия общественного питания, намеревающиеся приобрести верификацию, должны отвечать следующим требованиям:

- Гигиенические и санитарные требования к персоналу зала;
- санитарные требования самому залу;
- Приемлемая практика обустройства и дизайна зала, подходящая для мусульманских посетителей;
- Средство и условия для религиозных практик;
- Достаточная квалификация персонала зала для обслуживания мусульманских посетителей;
- Требования к раздевалке обслуживающего персонала;
- Система снижения потерь, использование чистых продуктов для снижения уровня Исфаф (предлагать посетителям «вынос еды после обеда», отправлять чистые остатки в приюты и т.д.).

# 10. Процедуры предоставления Халяльной Верификации

## 10.1. Процедуры

Необходимые процедуры, связанные с предоставлением Халяльной Верификации, включают в себя следующее:

- **Прием заявок.** Кандидат/Учреждение общественного питания заполняет заявку с просьбой получить Халяльную Верификацию.
- **Обзор приложений.** Административный персонал рассмотрит заявку и проинформирует Совет;
- **Заключение юридического соглашения.** Как только заявка будет одобрена и признана приемлемой, между службой Халяльной Верификации и кандидатом заключается юридическое соглашение.

*loll*

- **Сбор информации.** Кандидату предлагается предоставить необходимые документы для проверки.
- **Выполнение аудитов.** Как только необходимые документы получены, проверены и признаны подходящими, аудиторская группа Халяльной Верификации выполняет аудит объекта/здания кандидата.
- **Отчёт об аудите и оценке.** Отчёт об аудите и оценке будет организован и представлен Правлению на рассмотрение.
- **Контрольная решетка Халяль.** Если аудит выявил, что объект соответствует нормам «Халяль», то Совет предоставляет статус «Верифицирован» объекту-кандидату.
- **Периодическое наблюдение.** Служба Халяльной Верификации имеет право проводить ожидаемое и неожиданное наблюдение / аудит на регулярной основе, или это необходимо для рассмотрения жалоб
- **Продление, добавление или лишение верификации.** Владелец Халяльной Верификации может расширить, добавить или лишить статус «Верифицирован» учреждения в соответствии с процедурами Халяльной Верификации. Служба Халяльной Верификации также имеет право отказать в расширении или добавлении Халяльной Верификации объекта, если причина такого действия оправдана. Кроме того, служба Халяльной Верификации имеет право лишить Халяльной Верификации объекта, если последний не соответствует нормам «Халяль».

## 10.2. Документы

Как правило, служба Халяльной Верификации устанавливает процедуру сбора следующих документов и информации, касающихся:

- юридического статуса / статуса юридического лица кандидата;
- продукты и добавки, используемые для приготовления пищи;
- кухонные машины, оборудование и посуда (объекты общественного питания);
- материалы и вещества, используемые для гигиены и санитарии;

## 10.3. Неожиданный аудит и таинственный покупатель

Служба Халяльной Верификации, чтобы контролировать соответствие предприятий и производителей общественного питания требованиям верификации, может проводить неожиданные визиты и деятельности «тайный покупатель».

*loll*



#### 10.4. Отвечать на жалобы и обращения

Служба Халяльной Верификации Халяльной комиссии ВИКС должна установить документированные процедуры для принятия, оценки и рассмотрения жалоб относительно службы или получателей Халяльной Верификации.

### 11. Обучение и учебные пособия

Служба Халяльной Верификации предоставляет тренинги и учебные курсы по теме «Требования Халяль учреждениям общественного питания» для персонала предприятий общественного питания.

#### 11.1. Цель обучения

Обучение проводится для того, чтобы все сотрудники, участвующие в производстве халяльных продуктов питания, были достаточно квалифицированными, чтобы работать в соответствии с исламскими принципами и эффективно обслуживать посетителей-мусульман.

#### 11.2. Форма обучения

Для повышения удобства участников тренинга, служба Халяльной Верификации будет проводить онлайн, офлайн и выездные тренинги.

Онлайн-обучение позволит участникам быть более гибкими в отношении времени и места. Для организации онлайн-обучения будут использоваться специальные цифровые платформы. Функции этих платформ позволяют участникам и их преподавателям отслеживать производительность каждого участника, что позволяет им повысить эффективность обучения и решать любые возникающие проблемы.

Офлайн обучение подразумевает, что участники посещают классные занятия службы Халяльной Верификации и её партнеров. Этот тип обучения позволяет установить тесные контакты между участником и преподавателем, и расширить знания участников в сфере халяльного обслуживания и приготовления пищи.

Обучение на месте должно быть организовано по требованию учреждению общественного питания, и обучение будет проходить на рабочем месте заявителя. Проведя обучение на месте, заявитель сможет адаптировать учебные пособия к условиям и спецификациям своего учреждения.

*coll*



### 11.3. Список тренингов для предприятий общественного питания

Список тренингов для предприятий общественного питания включает в себя:

- Тренинг для шеф-поваров.
- Тренинг для поваров.
- Тренинг для мастеров карвингового и кондитерского дела.
- Тренинг для хостесс.
- Тренинг для официантов.
- Тренинг для дворников.

## Список литературы

- OIC/SMIIC 1: 2019. Общие требования к халяльной еде;
- OIC/SMIIC 2:2019. Оценка соответствия - Требования к органам, предоставляющим Сертификацию «халяль»;
- ISO/IEC 17021-1. Оценка соответствия - Требования к органам, проводящим аудит и сертификацию систем менеджмента;
- ISO/IEC 17065. Оценка соответствия - Требования к органам, сертифицирующим продукцию, процессы и услуги.

Утверждено

**Акбар Умаров**

Президент халяльной комиссии

\_\_\_\_\_

**Тахир Амирасланов**

Вице-президент ВИКС

\_\_\_\_\_

**Гохан Туфан**

Президент ВИКС

\_\_\_\_\_

Дата: 23.01.2020

