



BỘ TIÊU CHUẨN HALAL NGÀNH CÔNG NGHIỆP THỰC PHẨM (Nhà hàng & Sản xuất Thực phẩm)

Phiên bản 1.0

Bản quyền thuộc

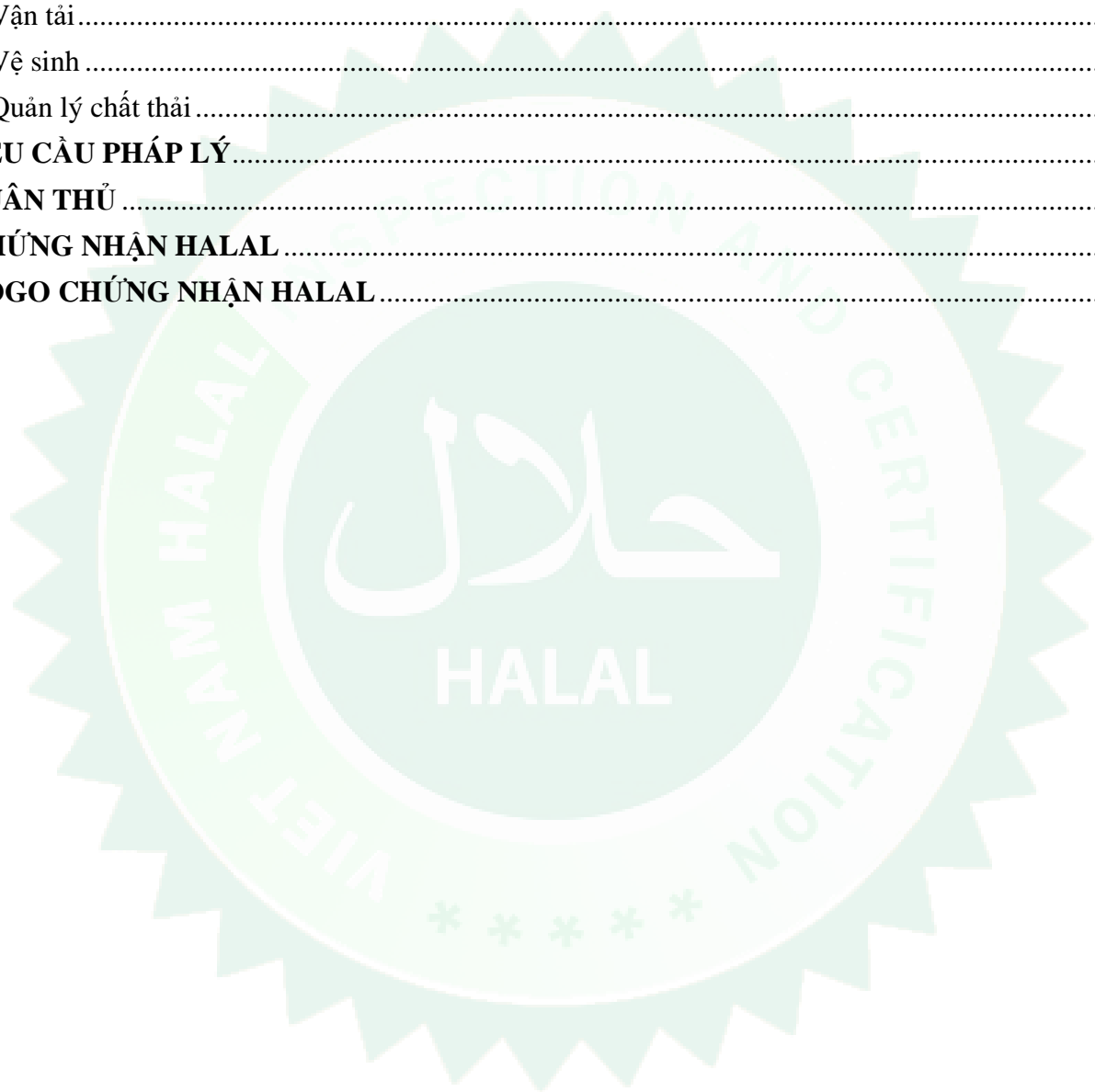
**CÔNG TY TNHH
KIỂM ĐỊNH VÀ CHỨNG NHẬN
HALAL VIỆT NAM**

88 Tạ Quang Bửu, Phường 1, Quận 8, TP. HCM.
www.vinahic.com

NỘI DUNG

1. PHẠM VI	4
2. ĐỊNH NGHĨA	4
2.1 Luật Hồi giáo	4
2.2 Fatwa.....	4
2.3 Cơ quan Hồi giáo ở Việt Nam	4
2.4 Hội đồng Shariah VINAHC	5
2.5 Chứng nhận Halal của VINAHC.....	5
2.6 Thực phẩm	5
2.7 Halal và Haram (không Halal).....	5
2.8 Giết mổ theo cách thức Halal.....	6
2.9 Najis và phân loại Najis	6
2.9.1 Najis Mukhaffafah (loại nhẹ).....	6
2.9.2 Najis Mutawassitah (loại vừa).....	6
2.9.3 Najis Mughallazah (loại nặng).....	6
2.10 Cơ sở.....	6
2.11 Khu vực chế biến	6
2.12 Sertu hoặc nghi thức tẩy rửa	7
2.12.1 Yêu cầu chung:.....	7
2.12.2 Điều kiện của đất:.....	7
2.12.3 Điều kiện của nước:	7
3. NGUỒN THAM KHẢO TỪ KINH QU'RAN VÀ HADITH	7
3.1 Kinh Qu'ran (AL MAIDAH 5: 3).....	7
3.2 Hadith.....	8
4. ĐIỀU KIỆN VÀ QUY ĐỊNH CỦA VINAHC VỀ CHỨNG NHẬN HALAL	8
4.1 Các tổ chức hoặc đối tượng	8
4.2 Quản lý.....	8
4.3 Cơ sở vật chất.....	8
4.4 Thiết bị.....	9
4.5 Nhân công	10
4.6 Thành phần / Nguyên liệu.....	10
4.6.1 Loại động vật Halal	10
4.6.1.1 Động vật trên cạn.....	10
4.6.1.2 Động vật thủy sinh.....	11
4.6.1.3 Thực vật.....	11

4.6.1.4	Vi sinh vật.....	11
4.6.1.5	Khoáng sản và hóa chất.....	11
4.6.1.6	Đồ uống.....	11
4.6.1.7	Sinh vật biến đổi gen (GMO).....	11
4.7	Bao bì và nhãn mác.....	12
4.8	Sản xuất, xử lý và phục vụ sản phẩm.....	12
4.9	Kho Bãi.....	13
4.10	Vận tải.....	13
4.11	Vệ sinh.....	13
4.12	Quản lý chất thải.....	13
5.	YÊU CẦU PHÁP LÝ.....	13
6.	TUÂN THỦ.....	14
7.	CHỨNG NHẬN HALAL.....	14
8.	LOGO CHỨNG NHẬN HALAL.....	14



1. PHẠM VI

Tiêu chuẩn Halal VINAHIC cho ngành công nghiệp thực phẩm là một hướng dẫn dành cho các ngành công nghiệp có nhu cầu xin cấp chứng nhận Halal từ VINAHIC thuộc lĩnh vực công nghiệp thực phẩm như: nhà máy sản xuất thực phẩm, thức uống và nhà hàng hoặc quán ăn. Công ty hoặc đơn vị đăng ký chứng nhận Halal VINAHIC phải đảm bảo tuân thủ hoàn toàn tất cả các điều kiện tiên quyết và yêu cầu theo tiêu chuẩn này.

2. ĐỊNH NGHĨA

Các thuật ngữ và định nghĩa sau đây được đưa ra nhằm phục vụ cho mục đích của tiêu chuẩn này.

2.1 Luật Hồi giáo

Luật Hồi giáo là sự thể hiện mệnh lệnh của Allah (Đấng Tối Cao) đối với những người theo đạo Hồi giáo (Islam). Khi áp dụng vào thực tiễn, chúng tạo thành một hệ thống các nghĩa vụ đối với tất cả người Hồi giáo (Muslim) nhờ đức tin tôn giáo. Luật Hồi giáo là một tham chiếu chính đến cuộc sống của người Hồi giáo (Muslim) trên toàn thế giới. Giáo luật xuất nguồn từ **Thiên Kinh Qur'an, Hadith, Ijma' Ulama', và Qias.**

- Al-Quran (là bằng chứng từ Thiên Kinh Quran)
- Hadith (là những bằng chứng có liên quan đến Thiên sứ Muhammad)
- Ijma' Ulama' (là sự thống nhất ý kiến của các học giả Islam)
- Qiyas (là sự đối chiếu giữa các giáo luật trong Islam)

Giáo luật Islam đang áp dụng tại Việt Nam theo trường phái (Mazhab) Shafie, các giáo luật còn lại sẽ theo trường phái Hanafi hoặc Maliki hoặc Hanbali phụ thuộc vào sự đồng thuận của Ban đại diện Cộng đồng Hồi giáo tại Việt Nam.

2.2 Fatwa

Ý kiến pháp lý liên quan đến Luật Hồi giáo do học giả Hồi giáo có thẩm quyền ban hành. Tuy nhiên, ở Việt Nam do không có các sự vụ Hồi Giáo để ban bố Fatwa do đó VINAHIC sẽ áp dụng Fatwa của Malaysia vì đó là quốc gia Hồi giáo gần nhất có cơ quan quốc gia về Fatwa, và với sự đồng thuận của các Ban đại diện Cộng đồng Hồi giáo tại Việt Nam.

2.3 Cơ quan Hồi giáo ở Việt Nam

Cơ quan Hồi giáo tại Việt Nam là cơ quan trực thuộc Ban Tôn giáo Chính phủ, thực hiện các công việc theo quy định.

Hiện nay, ở Việt Nam có bốn Ban đại diện Hồi giáo gồm có Ban đại diện Cộng đồng Hồi giáo Thành phố Hồ Chí Minh, Ban đại diện Cộng đồng Hồi giáo Tỉnh Tây Ninh, Ban đại diện Cộng đồng Hồi giáo Tỉnh Ninh Thuận, và Ban đại diện Cộng đồng Hồi giáo Tỉnh An Giang. Các ban đại diện này sẽ chịu trách nhiệm về các lĩnh vực tương ứng như: các vấn đề Hồi giáo, các hoạt động phúc lợi xã hội thuộc cộng đồng.

2.4 Hội đồng Shariah VINAHIC

Hội đồng Shariah VINAHIC bao gồm đại diện ban lãnh đạo của VINAHIC, lãnh đạo các ban đại diện Cộng đồng Hồi giáo, cùng với sự hỗ trợ của các chuyên gia môi trường, chuyên gia ngành công nghiệp thực phẩm và những những vị chức sắc Hồi giáo.

Hội đồng Shariah sẽ thực hiện đánh giá và phê chuẩn tài liệu trước khi bất kỳ sản phẩm nào được chứng nhận Halal theo quy định của VINAHIC. Hội đồng Shariah còn có vai trò không ngừng tham vấn cho VINAHIC về các vấn đề Halal nhằm luôn cải thiện tiêu chuẩn Halal trong ngành thực phẩm.

2.5 Chứng nhận Halal của VINAHIC

Chứng nhận Halal VINAHIC là chứng nhận do chính VINAHIC cấp cho từng sản phẩm riêng biệt mà các công ty hoặc đơn vị sản xuất đã thực hiện áp dụng và đáp ứng được tất cả các tiêu chí đã đặt ra trong tiêu chuẩn Halal của VINAHIC cho ngành công nghiệp thực phẩm.

VINAHIC sẽ thực hiện việc kiểm tra tài liệu, thực trạng nơi sản xuất tại các cơ sở sản xuất và thực hiện tái kiểm tra nếu lần kiểm tra trước có yêu cầu chỉnh sửa trước khi trình Hội đồng Shariah VINAHIC phê duyệt để được cấp chứng nhận Halal.

2.6 Thực phẩm

Thực phẩm bao gồm những sản phẩm được sản xuất, bán ra hoặc sử dụng làm thực phẩm hoặc thức uống cho người tiêu dùng, hoặc được sử dụng trong chế phẩm, pha chế, và bảo quản bất kỳ thực phẩm hoặc thức uống nào và ngay cả trong bánh kẹo, trong chất dinh dưỡng bổ sung, trong kẹo nhai v.v...

2.7 Halal và Haram (không Halal)

Halal là những vấn đề hợp pháp hoặc được phép trong giáo Luật Islam. Ngược lại, những vấn đề bất hợp pháp hoặc bị nghiêm cấm trong giáo Luật Islam được gọi là **Haram** tức là **không Halal**.

Thực phẩm Halal bao gồm các loại thực phẩm, thức uống và các thành phần được phép trong giáo Luật Islam và đồng thời đáp ứng các điều kiện sau:

- a) không chứa bất kỳ bộ phận nào của động vật bị cấm (Haram) hoặc bất kỳ bộ phận nào của động vật chưa được giết mổ đúng quy định của giáo luật Islam.
- b) không chứa bất kỳ tạp chất (bẩn).
- c) không gây say.
- d) không chứa bất kỳ bộ phận nào của con người hoặc sản phẩm của nó không được giáo luật Islam cho phép.
- e) không độc hại hoặc nguy hại cho sức khỏe.
- f) không được chuẩn bị, chế biến hoặc sản xuất bằng bất kỳ dụng cụ nào bị nhiễm najis (bẩn) mà giáo luật Islam qui định.
- g) trong quá trình chuẩn bị, chế biến hoặc bảo quản đảm bảo không tiếp xúc với hỗn hợp hoặc với bất kỳ thực phẩm nào không đáp ứng các mục (a), (b) và (c)

2.8 Giết mổ theo cách thức Halal

Giết mổ theo cách thức Halal là việc đề cập đến hành động giết động vật Halal của một người Hồi giáo thông qua cắt đứt khí quản (halqum), thực quản (mari), và cả động mạch chính và (wadajain) hai tĩnh mạch hình trụ trước của động vật bằng cách sử dụng một công cụ sắc bén theo các yêu cầu đã nêu trong giáo luật Hồi giáo.

2.9 Najis và phân loại Najis

Najis là những thứ không tinh khiết đối với giáo Luật Hồi giáo

Najis được phân ra thành 3 loại:

2.9.1 Najis Mukhaffafah (loại nhẹ)

Là Najis được phân thành loại tiểu cấp được đề cập chính là nước tiểu bé trai sơ sinh trong hai năm đầu chỉ hoàn toàn bú sữa mẹ.

Cách làm sạch: tại vị trí bị bẩn bởi nước tiểu cần đổ nước trong toàn bộ phạm vi đó và không yêu cầu nước chảy tràn ra khỏi phạm vi đó.

2.9.2 Najis Mutawassitah (loại vừa)

Là Najis được phân thành loại trung cấp bao gồm những chất bẩn được đề cập trong luật Islam ngoại trừ Najis loại nhẹ và loại nặng; ví dụ một số Najis loại vừa như: máu, mủ, phân, nước tiểu...

Cách làm sạch: Đối với Najis dạng (hữu hình) thì cần làm mất đi ba thuộc tính của chúng là màu, mùi và vị (chất bẩn) bằng nước sạch, khác với loại Najis nhẹ thì loại vừa cần phải rửa trôi chất bẩn để nước không đọng lại tại vị trí đó.

2.9.3 Najis Mughallazah (loại nặng)

Là Najis được phân thành loại trọng cấp gồm lợn (heo), chó và những loài có nguồn gốc từ hai con vật trên.

Cách làm sạch được nêu chi tiết ở mục **2.12** về nghi thức tẩy rửa hoặc còn gọi là Sertu

2.10 Cơ sở

Bất kỳ nhà máy hoặc mặt bằng cố định nào được sử dụng với mục đích chuẩn bị, chế biến, xử lý, sản xuất, đóng gói, lưu trữ, phân phối, phục vụ, bán hoặc bất kỳ hoạt động nào liên quan đến sản xuất thực phẩm Halal gọi chung là cơ sở.

2.11 Khu vực chế biến

Một khu vực dành cho chuỗi các hoạt động liên quan đến việc chuẩn bị thực phẩm Halal, từ khâu nhận vật liệu đến quá trình xử lý, đóng gói và cho đến khâu thành phẩm, khu vực lưu trữ và khu vực phục vụ gọi chung là khu vực chế biến.

2.12 Sertu hoặc nghi thức tẩy rửa

Phương pháp sertu (tẩy rửa) theo luật Hồi giáo dành cho najs Al-mughallazah.

2.12.1 Yêu cầu chung:

Các najs, dù hữu hình (Ainiyah) hay vô hình (biến mất hoặc khô, v.v.) được gọi là Hukmiah. Các bước thực hiện để làm sạch najs (tạp chất) như sau:

1. Cần phải rửa bảy lần, một trong số đó là nước trộn với đất (đất sét)
2. Lần rửa đầu tiên phải loại bỏ sự tồn tại của najs, ngay cả khi cần rửa một vài lần. Nước từ lần rửa đầu tiên không được đọng lại và lần rửa tiếp theo sẽ được tính là lần rửa thứ hai
3. Lượng đất sử dụng vừa đủ để tạo huyền phù và
4. Có thể sử dụng sản phẩm chuyên dụng (có chứa đất) để làm sạch.

2.12.2 Điều kiện của đất:

1. Không bị nhiễm najs (tạp chất) và
2. Không phải đất musta'mal (đất đã được sử dụng để thực hiện Wudu 'khô (tayammum)) trừ khi đất đó đã trải qua một cơn mưa lớn

2.12.3 Điều kiện của nước:

1. Sạch tự nhiên (tuyệt đối);
2. Không phải là musta'mal và
3. Không nhiễm najs (tạp chất)

Qui trình phải được giám sát và xác nhận bởi cơ quan đủ thẩm quyền hoặc nhân viên Muslim đã được đào tạo chuyên môn.

Lưu ý: Nếu thiết bị trước đây đã được sử dụng cho các sản phẩm không phải halal, thì quá trình sertu được tiến hành bởi một cơ quan có thẩm quyền do VINAHIC chỉ định. Tuy nhiên, tùy thuộc vào mức độ ô nhiễm trong quá trình hoạt động, quá trình sertu có thể bộ phận Hồi giáo của công ty thực hiện.

3. NGUỒN THAM KHẢO TỪ KINH QU'ARAN VÀ HADITH

3.1 Kinh Qu'ran (AL MAIDAH 5: 3)

(Allah) cấm các người ăn (thịt của) xác chết, và máu (huyết), và thịt của con heo, và món vật cúng cho ai khác không phải là Allah; và những con vật bị vạ (hay thất) cổ chết; và những con vật bị đập chết, và những con vật rơi trên cao xuống chết; và những con vật bị húc chết bằng sừng; và những con vật bị các con thú dữ ăn một phần trừ phi các người làm sạch (bằng cách cắt cổ trước khi chúng chết); và những món vật cúng trên bàn thờ (hay trên đá); và cấm các người chia phần bằng cách xin xăm. Đó là sự bất tuân nghiêm trọng.

3.2 Hadith

Hadith thuật lại do Abu Hu-rai-rah: “Hỡi nhân loại! Quả thật Allah tốt đẹp nên không chấp nhận ngoại trừ những gì tốt đẹp, và Allah đã mệnh lệnh cho những người có đức tin cũng như những gì Ngài đã ra lệnh cho các sứ giả, và Ngài phán: [Hỡi các sứ giả! Hãy dùng thức ăn tốt và sạch và làm việc thiện. Quả thật, Ta Hằng biết điều các ngươi làm] (Chương al-Mu’-mi-nun: câu 51), và Ngài (cũng) phán: [Hỡi những người có đức tin! Các ngươi hãy ăn những (thực phẩm) tốt sạch mà Ta đã ban cho các ngươi] (Chương al-Ba-qa-rah: câu 172), sau đó một người đàn ông được nhắc đến trong chuyến hành trình đi xa (trông) bù xù và bụi bám (để mưu cầu điều thiện tốt), ông ta giơ hai tay lên trời (cầu xin): “hỡi Rabb, hỡi Rabb” nhưng thức ăn ông ta haram, thức uống haram, trang phục haram, ăn những thứ haram; vậy thì làm sao lời cầu xin ấy được chấp nhận đây?”

4. ĐIỀU KIỆN VÀ QUY ĐỊNH CỦA VINAHIC VỀ CHỨNG NHẬN HALAL

4.1 Các tổ chức hoặc đối tượng

Tất cả các công ty hoặc đơn vị đã có giấy phép hoạt động theo pháp luật Việt Nam và không phân biệt công ty hoặc đơn vị là Hồi giáo hay không đều có thể nộp hồ sơ xin cấp chứng nhận Halal VINAHIC.

4.2 Quản lý

- ❖ Ban quản lý sẽ thành lập một Ủy ban Halal nội bộ để đảm bảo rằng tính toàn vẹn Halal được duy trì nghiêm ngặt mọi lúc, và thực phẩm được sản xuất theo yêu cầu Halal.
- ❖ Ủy ban Halal nội bộ không được ít hơn 3 người. Các lãnh đạo / giám sát mua hàng và lãnh đạo / giám sát hoạt động phải là thành viên của Ủy ban Halal nội bộ.
- ❖ Ban quản lý phải bổ nhiệm ít nhất một nhân sự là người Hồi giáo (Muslim) để đảm bảo thực hiện hiệu quả trách nhiệm của Ủy ban Halal nội bộ.
- ❖ Thành viên Ủy ban Halal nội bộ phải có giấy chứng nhận Chuyên viên VINAHIC hoặc bất kỳ chứng chỉ tương đương nào được công nhận bởi VINAHIC. Danh sách các chứng chỉ Halal được VINAHIC công nhận sẽ được phát hành thông qua sự phê duyệt của hội đồng Shariah VINAHIC.
- ❖ Ban quản lý phải đảm bảo có đủ nguồn lực (tức là nhân lực, cơ sở vật chất, tài chính và cơ sở hạ tầng) được cung cấp để thực hiện Hệ thống đảm bảo Halal.
- ❖ Ban quản lý phải đảm bảo tất cả các hoạt động liên quan đến sản xuất và việc xử lý thực phẩm Halal được lưu lại đúng cách. Tất cả các tài liệu và hồ sơ phải được duy trì, dễ dàng truy xuất và sẽ được kiểm tra.
- ❖ Ban quản lý sẽ cho phép các nhân viên Hồi giáo được thực hiện nghĩa vụ tôn giáo của họ.

4.3 Cơ sở vật chất

- ❖ Cơ sở hoạt động phải được xây dựng sao cho phù hợp với dòng sản phẩm như: trình tự sắp xếp, khu sơ chế sạch sẽ, diện tích vừa đủ, hệ thống vận hành thông suốt và đảm bảo sản phẩm chất lượng và an toàn.

- ❖ Mặt bằng phải được bố trí phù hợp với quy trình hoạt động sản xuất, lối ra vào dành cho nhân viên, thực hiện tốt vệ sinh và an toàn, quy trình bảo vệ và ngăn ngừa dịch hại và lây chéo trong quá trình vận hành sản xuất.
- ❖ Các cơ sở sản xuất phải được tách biệt hoàn toàn với các cơ sở lân cận mà không Halal chẳng hạn như trang trại lợn hoặc các hoạt động của trang trại nhằm ngăn chặn sự phơi nhiễm từ nhân viên và thiết bị.
- ❖ Mặt bằng phải được thiết kế và xây dựng hoặc cải tạo để có thể vận hành quy trình xử lý kiểm soát nguy cơ ô nhiễm sản phẩm và phù hợp với mục đích sử dụng. Mặt bằng phải được thiết kế phù hợp nhằm tạo điều kiện thuận lợi cho việc dọn dẹp và giám sát vệ sinh thực phẩm đúng cách.
- ❖ Các cơ sở cũng phải được thiết kế khép kín để đảm bảo ngăn ngừa sự nhiễm bẩn chẳng hạn như vách tường, trần nhà, sàn nhà, và ngăn sự xâm nhập của thú cưng hoặc các động vật gây hại như chuột, gián, v.v.
- ❖ Cần đặc biệt lưu ý quy trình sản xuất từ khâu nhận nguyên liệu thô đến khâu thành phẩm hoàn toàn không bị phơi nhiễm hoặc nhiễm chéo. Cơ sở sản xuất không được phép kết hợp hoạt động sản xuất sản phẩm không Halal đặc biệt là thịt lợn, thịt chó và rượu hoặc chất có cồn. Chủ cơ sở cũng không được phép mang đồ thờ cúng như tượng thờ vào khu vực chế biến hoặc khu vực chuẩn bị sản phẩm.
- ❖ Khoang chất và dỡ hàng phải được thiết kế phù hợp cho việc chuyển hàng.
- ❖ Cơ sở giết mổ và chế biến phải được dành riêng cho giết mổ và chế biến Halal.
- ❖ Phải cung cấp đầy đủ thiết bị vệ sinh và bảo dưỡng theo định kỳ.
- ❖ Phải bố trí khu vực cầu nguyện thích hợp cho người Hồi giáo và được bảo trì theo định kỳ.
- ❖ Cấm vật nuôi và các động vật khác vào cơ sở hoạt động.

4.4 Thiết bị

- ❖ Thiết bị được sử dụng phải được làm bằng vật liệu sạch và bằng chất liệu Halal. Ngược lại, các thiết bị được sản xuất từ các nguồn bản và bất hợp pháp không được phép sử dụng. Một số loại thiết bị không được phép bao gồm lông thú, xương, răng, sừng, móng động vật, và tất cả các thiết bị sản xuất từ các chi của con người.
- ❖ Đối với thiết bị được sử dụng bởi người bên ngoài hoặc thuê bên ngoài được gọi là Thiết bị đã qua sử dụng, chẳng hạn như máy mài, thùng chứa hoặc bất cứ thứ gì tương tự. Các thiết bị này cần phải thực hiện quy trình thanh tẩy theo giáo luật Hồi giáo hay còn gọi là SERTU.
- ❖ Thiết bị, đồ dùng, máy móc và dụng cụ hỗ trợ chế biến dùng để chế biến thực phẩm Halal phải được thiết kế và kết cấu một cách thuận tiện và dễ dàng vệ sinh. Những thiết bị này sẽ chỉ được sử dụng cho thực phẩm Halal, và không được làm bằng hoặc chứa bất kỳ vật liệu nào được xem là Najis hoặc tạp chất có chứa najis được nêu ở mục 2.9 theo luật Hồi giáo.
- ❖ Các thiết bị, đồ dùng, máy móc và dụng cụ hỗ trợ chế biến đã được sử dụng trước đây hoặc tiếp xúc với các chất không Halal, đặc biệt là najis loại nặng (najis Al-Mughallazah) cần được rửa và làm sạch theo nghi thức Sertu theo qui định của giáo luật Islam. Quá trình này sẽ được giám sát và xác minh bởi Cơ quan Halal có thẩm quyền.
- ❖ Trong trường hợp chuyên đổi dây chuyền đã bị nhiễm Najis Al-Mughallazah hoặc dây chuyền chế biến có chứa nhiều lượng tạp chất (Najis Al-Mughallazah) vào dây chuyền sản xuất Halal, dây chuyền sẽ được làm sạch bằng Sertu theo qui định của giáo luật Islam. Quá trình này sẽ được giám sát và xác minh bởi

Cơ quan Halal có thẩm quyền hoặc nhân viên Hồi giáo đã được đào tạo. Sau khi chuyển đổi, dây chuyền sẽ chỉ được vận hành cho thực phẩm Halal.

- ❖ Nghiêm cấm sử dụng các thiết bị hoặc bàn chải làm từ lông động vật.
- ❖ Tất cả các thiết bị, dụng cụ, máy móc và dụng cụ hỗ trợ chế biến phải được làm sạch và được bảo trì thường xuyên.

4.5 Nhân công

- ❖ Tất cả nhân viên trong bộ phận vận hành phải tuân thủ quy trình vệ sinh và quy trình Halal do VINAHIC biên soạn. Trong cơ sở phải có ít nhất một nhân viên là người Hồi giáo (tùy theo cấp ngành).
- ❖ Tất cả nhân viên phải có kiến thức cơ bản về ý nghĩa của Halal. Các công ty sẽ sắp xếp một khóa học đào tạo Halal cơ bản cho tất cả nhân viên.

4.6 Thành phần / Nguyên liệu

- ❖ Tất cả các nguyên liệu dùng để chế biến sản phẩm Halal phải từ nguồn Halal và phải sạch. Cấm sử dụng bất kỳ vật liệu nào được sản xuất từ tạp chất (**Najs**) hoặc không rõ nguồn gốc. Ngoài ra, các thành phần từ cơ thể con người cũng bị cấm.
- ❖ Tất cả các thành phần được sử dụng trong sản phẩm phải có chứng nhận Halal. Nếu có bất kỳ thành phần nào không có hoặc chưa được chứng nhận Halal, các thành phần đó sẽ được gửi đến Phòng thí nghiệm Dịch vụ Halal tại Viện Nghiên cứu Sản phẩm Halal (HPRI), Đại học Putra Malaysia, hoặc bất kỳ Phòng thí nghiệm Dịch vụ Halal nào khác được VINAHIC công nhận.
- ❖ Nếu một cơ sở sử dụng bất kỳ nguyên liệu làm từ động vật (trừ lợn và chó, máu, lông thú và chất thải), cơ sở đó phải cung cấp bản sao chứng chỉ Halal từ người giết mổ hoặc nhà cung cấp.
- ❖ Bất kỳ nguyên liệu tự nhiên nào như nước được sử dụng để chế biến sản phẩm thô phải được giữ sạch sẽ một cách vệ sinh và không được lấy từ các nguồn bất hợp pháp.

4.6.1 Loại động vật Halal

Động vật có thể được chia thành hai loại:

4.6.1.1 Động vật trên cạn

Tất cả các động vật trên cạn đều là thực phẩm Halal ngoại trừ những loài sau:

1. Động vật Halal không được giết mổ theo luật Hồi giáo;
2. Động vật Najs Al-Mughallazah, tức là lợn và chó cũng như những cá thể sinh ra từ chúng
3. Động vật có răng hoặc ngà dài nhọn dùng để giết con mồi chẳng hạn như hổ, gấu, voi, mèo, khỉ, v.v.;
4. Các loài chim săn mồi bằng móng vuốt như đại bàng, cú, v.v.;
5. Sâu bọ hoặc động vật độc như chuột, gián, rết, bọ cạp, rắn, ong bắp cày và các động vật tương tự khác;
6. Động vật bị cấm giết trong đạo Hồi như ong (Al-nahlah), chim gõ kiến (hud-hud),...;
7. Động vật được phép giết trong đạo Hồi như rắn, quạ (loại có lông đen và trắng), chuột, chó dại và điều hâu,..

8. Các sinh vật như rắn, ruồi, v.v ...;
9. Động vật Halal được nuôi, được cho ăn liên tục có chủ đích bằng najs; và
10. Các động vật khác bị cấm ăn theo luật Hồi giáo.

4.6.1.2 Động vật thủy sinh

Động vật chỉ sống duy nhất dưới nước và không thể sống được tại môi trường khác, chẳng hạn như cá. Tất cả các động vật thủy sinh đều là Halal ngoại trừ:

1. Động vật thủy sinh độc, hoặc nguy hiểm đến sức khỏe;
2. Động vật sống cả trên cạn và dưới nước như cá sấu, rùa và ếch nhái (lưỡng cư);
3. Động vật thủy sinh liên tục ăn thức ăn có chứa najs; và
4. Các động vật thủy sinh khác bị cấm theo quy định của giáo Luật Islam.

4.6.1.3 Thực vật

Tất cả các loại thực vật và sản phẩm thực vật và các dẫn xuất của chúng đều là Halal ngoại trừ những thực vật gây độc, gây say hoặc nguy hại cho sức khỏe.

4.6.1.4 Vi sinh vật

Tất cả các loại vi sinh vật (tức là vi khuẩn, tảo và nấm) và các sản phẩm phụ của chúng hoặc các dẫn xuất của chúng đều là Halal ngoại trừ những loại gây độc, gây say hoặc nguy hại đến sức khỏe.

4.6.1.5 Khoáng sản và hóa chất

Tất cả các khoáng chất và hóa chất đều là Halal ngoại trừ những chất gây độc, gây say hoặc nguy hại cho sức khỏe.

4.6.1.6 Đồ uống

Tất cả các loại nước và đồ uống đều là Halal trừ những loại gây độc, gây say hoặc nguy hại cho sức khỏe hoặc có chứa tạp chất (Najs).

4.6.1.7 Sinh vật biến đổi gen (GMO)

Thực phẩm và thức uống có chứa các sản phẩm hoặc phụ phẩm của sinh vật biến đổi gen hoặc các thành phần được tạo ra bằng việc sử dụng hoặc vận dụng vật liệu di truyền của động vật **không Halal** mà giáo luật Islam và Fatwa đã qui định thì thực phẩm và thức uống đó **không Halal**.

Các quy định tại điều **4.6.1.4** và **4.6.1.5**, mặc dù các sản phẩm được chế biến từ động vật thủy sinh hoặc thực vật nguy hại nhưng trong quá trình chế biến các chất độc của chúng đã được loại bỏ hoàn toàn thì sản phẩm sẽ trở thành **Halal** mà giáo luật Islam cho phép.

4.7 Bao bì và nhãn mác

- ❖ Thực phẩm Halal phải được đóng gói phù hợp. Vật liệu đóng gói phải có bản chất là Halal và phải đáp ứng các yêu cầu sau:
 - a) Vật liệu đóng gói không được làm từ bất kỳ nguyên liệu thô nào mà giáo luật Islam quy định là **Najs**.
 - b) Không sử dụng các thiết bị đã nhiễm Najs mà giáo luật Islam đã qui định để chuẩn bị, xử lý và sản xuất bao bì.
 - c) Trong quá trình chuẩn bị, sản xuất, lưu trữ hoặc vận chuyển bao bì sẽ được tách biệt khỏi bất kỳ thực phẩm nào mà không đáp ứng các yêu cầu mà giáo luật Islam đã quy định là Najs.
 - d) Vật liệu đóng gói sẽ không có bất kỳ ảnh hưởng độc hại nào đối với thực phẩm Halal.
 - e) Thiết kế bao bì, dấu hiệu, biểu tượng logo, tên và hình ảnh sẽ không gây hiểu nhầm và trái nghịch với các nguyên tắc giáo lý Islam.
- ❖ Quá trình đóng gói phải được thực hiện một cách sạch sẽ và hợp vệ sinh.
- ❖ Vật liệu dùng cho nhãn mác có tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm phải là Halal và không gây hại.
- ❖ Thực phẩm Halal và hương vị nhân tạo Halal không được đặt tên hoặc có tên đồng nghĩa với các sản phẩm không Halal như giấm bông, thịt xông khói, bia, rượu rum và các sản phẩm khác mà có thể tạo ra sự nhầm lẫn.
- ❖ Mỗi bao bì phải được đánh dấu rõ ràng và không tẩy xóa được hoặc nhãn được dán lên gói hàng với các thông tin sau:
 1. Tên của sản phẩm.
 2. Khối lượng tịnh của sản phẩm (nett content) được biểu thị bằng hệ mét, lít và gram.
 3. Tên và địa chỉ của nhà sản xuất, nhà nhập khẩu hoặc nhà phân phối và nhãn hiệu thương mại.
 4. Danh sách các thành phần.
 5. Mã số xác định ngày và số lô sản xuất và hạn sử dụng.
 6. Xuất xứ.
- ❖ Đối với các sản phẩm thịt nguyên sinh, nhãn mác cũng phải bao gồm các nội dung sau:
 1. Ngày giết mổ.
 2. Ngày chế biến, xử lý.
- ❖ Đóng gói và ghi nhãn cho thực phẩm Halal không được trái nghịch với các nguyên tắc giáo lý Islam và sẽ không hiển thị các yếu tố không đúng đắn nghịch ý với giáo Luật Islam và các hướng dẫn của VINAHIC.

4.8 Sản xuất, xử lý và phục vụ sản phẩm

Tất cả thực phẩm Halal đã qua chế biến trong quá trình chuẩn bị, chế biến, xử lý, đóng gói, lưu trữ, phân phối và hoặc phục vụ phải đáp ứng các yêu cầu sau:

1. Thực phẩm hoặc các thành phần của sản phẩm đó không được chế biến bằng bất kỳ thành phần hoặc sản phẩm từ động vật không Halal hoặc không được giết mổ theo giáo luật Islam.
2. Thực phẩm không được chế biến bằng bất kỳ vật liệu nào và với số lượng được quy định là Najs mà giáo luật Islam và Fatwa quy định.
3. Thực phẩm được chế biến hoặc các thành phần của chúng phải đảm bảo an toàn cho việc tiêu dùng, không gây độc hại, không gây say và không nguy hại cho sức khỏe.

4. Thực phẩm phải được chuẩn bị, chế biến hoặc sản xuất bằng thiết bị và phương tiện không bị nhiễm bẩn Najis.

4.9 Kho Bãi

- 1 Kho nguyên liệu Halal chỉ dùng để chứa các nguyên liệu sản xuất sản phẩm Halal, không được chứa các nguyên liệu không Halal
- 2 Kho nguyên liệu Halal phải có vách ngăn tách biệt với kho nguyên liệu không Halal, và phải kê lên cao 20cm so sàn nhà
- 3 Sản phẩm thành phẩm Halal không được lưu chung với sản phẩm thành phẩm không Halal, phải có vách ngăn riêng biệt

4.10 Vận tải

- ❖ Phương tiện vận chuyển được sử dụng phải sạch sẽ và không mang theo hoặc chứa vật liệu không halal như lợn, chó và rượu. Phương tiện cũng phải được vệ sinh sạch sẽ theo quy trình.
- ❖ Phương tiện vận chuyển phải chuyên dụng và phù hợp với loại thực phẩm Halal và đáp ứng các điều kiện vệ sinh và sát khuẩn.
- ❖ Tất cả thực phẩm Halal được vận chuyển, lưu trữ, trưng bày, bán và hoặc phục vụ phải được phân loại và dán nhãn Halal.

4.11 Vệ sinh

- ❖ Tất cả các cơ sở hoạt động có nhu cầu xin giấy chứng nhận Halal phải tuân thủ các yêu cầu vệ sinh do VINAHIC đặt ra bao gồm độ sạch sẽ của thiết bị, mặt bằng, cửa hàng, nhân viên, nguyên liệu, vận chuyển và toàn bộ quy trình từ đầu đến cuối.
- ❖ Vệ sinh, sát khuẩn và an toàn thực phẩm là điều kiện tiên quyết trong việc chuẩn bị thực phẩm Halal bao gồm các khía cạnh khác nhau như vệ sinh cá nhân, quần áo, thiết bị, đồ dùng, máy móc và công cụ hỗ trợ chế biến và cơ sở chế biến, sản xuất và bảo quản thực phẩm.

4.12 Quản lý chất thải

Chất thải phải được quản lý một cách có hệ thống theo các quy tắc và luật định và không gây hại đến môi trường và ảnh hưởng đến môi trường công cộng. Nếu chất thải là hóa chất hoặc các chất có thể gây tổn hại nghiêm trọng đến môi trường và cộng đồng thì chất thải đó phải được quản lý và xử lý theo quy định của chính phủ.

5. YÊU CẦU PHÁP LÝ

Tất cả các hoạt động phải tuân thủ pháp luật bao gồm các yêu cầu đang có hiệu lực tại Việt Nam hoặc nước sở tại.

6. TUÂN THỦ

Tiêu chuẩn này sẽ được sử dụng để chứng minh sự tuân thủ đối với chứng nhận thực phẩm Halal bởi VINAHIC. Các thủ tục và yêu cầu để được chứng nhận sẽ theo quy định của VINAHIC.

7. CHỨNG NHẬN HALAL

Giấy chứng nhận Halal do VINAHIC cấp. Cơ sở hoạt động phải đảm bảo ban quản lý và công nhân đã tham gia khóa học Halal. Cơ sở phải được thông qua việc kiểm tra tài liệu, kiểm tra thực địa, và đã được phê chuẩn bởi hội đồng Shariah VINAHIC trước khi cơ sở đó được cấp chứng chỉ Halal từ VINAHIC.

- ❖ Các nhà máy sản xuất thực phẩm Halal phải thực hiện các biện pháp để:
 1. Quản lý và kiểm tra nguyên liệu, thành phần và bao bì nguyên liệu trước khi chế biến.
 2. Quản lý chất thải hiệu quả.
 3. Lưu trữ các chất hóa học độc hại một cách an toàn và thích hợp.
 4. Ngăn ngừa phơi nhiễm vật lý, sinh học và hóa học đối với thực phẩm.
 5. Ngăn chặn việc sử dụng quá mức các chất phụ gia/gây nghiện mà được phép sử dụng.
- ❖ Trong sản xuất và chế biến, khuyến khích việc sử dụng các thiết bị kiểm tra hoặc sàng lọc thích hợp.

8. LOGO CHỨNG NHẬN HALAL

Khi được Hội đồng Shariah phê duyệt và nhận được chứng chỉ Halal từ VINAHIC, mỗi sản phẩm và dịch vụ phải được gắn logo Halal của VINAHIC với điều kiện là sản phẩm và dịch vụ tuân thủ tuyệt đối các yêu cầu của tiêu chuẩn này. Khi đạt được chứng nhận Halal từ VINAHIC, cơ sở hoạt động sẽ có thể sử dụng logo Halal cho đến khi chứng nhận hết hạn.

-----oOo-----