



TIÊU CHUẨN QUỐC GIA

TCVN 12944:2020

Xuất bản lần 1

THỰC PHẨM HALAL – YÊU CẦU CHUNG

Halal food – General requirements

HÀ NỘI – 2020

Mục lục

Trang

1 Phạm vi áp dụng	5
2 Thuật ngữ và định nghĩa	5
3 Các yêu cầu	6
3.1 Nguồn thực phẩm halal	6
3.2 Sơ chế, chế biến	8
3.2.1 Yêu cầu chung	8
3.2.2 Cơ sở sơ chế, chế biến	9
3.2.3 Thiết bị, dụng cụ sử dụng trong sơ chế, chế biến	9
3.2.4 Giết mổ động vật	9
3.3 Bao gói	10
3.4 Ghi nhãn	10
3.5 Vận chuyển và bảo quản	11
3.6 An toàn thực phẩm	11
Phụ lục A (quy định) Phương pháp sertu theo Luật Hồi giáo đối với najis al-mughallazah	12
Thư mục tài liệu tham khảo	13

Lời nói đầu

TCVN 12944:2020 do Ban kỹ thuật tiêu chuẩn quốc gia TCVN/TC/F3 *Nguyên tắc chung về vệ sinh thực phẩm* biên soạn, Tổng cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng thẩm định, Bộ Khoa học và Công nghệ công bố.

Thực phẩm halal – Yêu cầu chung

Halal food – General requirements

1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này quy định các yêu cầu chung đối với việc chuẩn bị, chế biến, vận chuyển, bảo quản thực phẩm halal.

2 Thuật ngữ và định nghĩa

Trong tiêu chuẩn này áp dụng các thuật ngữ và giải thích sau đây:

2.1

Halal (Halal), tính từ

Được phép hoặc hợp pháp, theo Luật Hồi giáo (Luật Sharia).

2.2

Thực phẩm halal (Halal food), danh từ

Thực phẩm được phép sử dụng theo Luật Hồi giáo, đáp ứng đầy đủ các điều kiện sau:

- a) không bao gồm hoặc không chứa bất kỳ thành phần nào của động vật bị cấm sử dụng bởi Luật Hồi giáo hoặc giết mổ không theo Luật Hồi giáo;
- b) không chứa bất cứ thành phần nào bị coi là *najis* (2.4) theo Luật Hồi giáo;
- c) không chứa độc tố, không bị nhiễm độc và không gây hại đến sức khỏe con người;
- d) không được sơ chế, chế biến, vận chuyển hoặc bảo quản bằng các thiết bị, dụng cụ nhiễm *najis*;
- e) trong quá trình sơ chế, chế biến, vận chuyển hoặc bảo quản, thực phẩm phải tách biệt về mặt vật lý với các thực phẩm không đáp ứng các điểm từ a) đến d).

2.3

Không halal (non-halal), tính từ

Haram

Bị cấm hoặc không hợp pháp, theo Luật Hồi giáo.

2.4

Najis / najis, danh từ

Chất bẩn, theo Luật Hồi giáo, bao gồm:

- a) chó, lợn và sản phẩm từ chó, lợn;
- b) *thực phẩm halal* (2.2) bị ô nhiễm bởi các chất không halal;
- c) thực phẩm halal nhưng tiếp xúc trực tiếp với các chất không halal;
- d) các chất lỏng và chất thải của người hoặc động vật như nước tiểu, máu, chất nôn, mủ, phân, nhau thai;
- e) xác động vật hoặc động vật halal được giết mổ không theo Luật Hồi giáo, ngoại trừ một số loại động vật dưới nước và côn trùng;
- f) *Khamr* (2.6) và các sản phẩm có chứa khamr.

2.5

Najis al-mughallazah, danh từ

Najis nghiêm trọng.

2.6

Khamr, danh từ

Rượu và các chất lỏng chứa cồn, gây say, bị cấm sử dụng theo Luật Hồi giáo.

2.7

Sertu, động từ

Hành động làm sạch nhằm thanh tẩy cơ thể, trang phục, không gian, vật dụng và thiết bị đã tiếp xúc với *najis al-mughallazah* (2.5); bằng cách rửa bảy lần với nước tự nhiên (mutlaq), trong đó có một lần rửa bằng nước trộn với đất.

3 Các yêu cầu

3.1 Nguồn thực phẩm halal

3.1.1 Động vật

3.1.1.1 Động vật trên cạn

Các động vật trên cạn có thể được sử dụng làm thực phẩm halal, ngoại trừ:

- a) động vật halal nhưng giết mổ không theo quy định của Luật Hồi giáo;
- b) chó và lợn;
- c) động vật có răng nhọn hoặc ngà, được sử dụng để giết con mồi, ví dụ: hổ, gấu, voi, mèo, khỉ, v.v..;
- d) chim có móng vuốt hoặc chim săn mồi;
- e) động vật gây hại và/hoặc có chứa độc tố, ví dụ: chuột, gián, rết, bọ cạp, ong bắp cày, rắn, v.v..;
- f) động vật bị cấm giết theo Luật Hồi giáo, bao gồm kiến, ong, chim gõ kiến, v.v..;
- g) động vật bị tín đồ Hồi giáo (tín đồ Islam) coi là đáng ghê sợ, ví dụ: chấy, ruồi, v.v..;
- h) động vật halal được nuôi liên tục và có chủ ý bằng thức ăn là najis;
- i) những động vật trên cạn khác bị cấm dùng làm thực phẩm, theo Luật Hồi giáo.

3.1.1.2 Động vật dưới nước

Các động vật dưới nước có thể được sử dụng làm thực phẩm halal, ngoại trừ:

- a) động vật có chứa độc tố, động vật bị nhiễm độc tố hoặc động vật gây hại đến sức khỏe con người;

CHÚ THÍCH: Sản phẩm từ động vật dưới nước có thể gây hại đến sức khỏe con người nhưng có thể được coi là thực phẩm halal khi độc tố hoặc yếu tố nguy hại đã được loại bỏ trong quá trình chế biến.

- b) động vật dưới nước sống trong môi trường najis hoặc được nuôi liên tục và có chủ ý bằng thức ăn là najis;

- c) những động vật dưới nước khác bị cấm dùng làm thực phẩm, theo Luật Hồi giáo.

3.1.1.3 Động vật lưỡng cư

Động vật lưỡng cư (vừa sống trên cạn vừa sống dưới nước) như cá sấu, rùa, ếch, v.v.. không được sử dụng làm thực phẩm halal.

3.1.2 Thực vật

Các loại thực vật và sản phẩm thực vật có thể được sử dụng làm thực phẩm halal, trừ những loại có chứa độc tố, bị nhiễm độc tố hoặc gây hại đến sức khỏe con người.

CHÚ THÍCH: Sản phẩm từ thực vật có thể gây hại đến sức khỏe con người được coi là halal khi độc tố hoặc yếu tố nguy hại đã được loại bỏ trong quá trình chế biến.

3.1.3 Vi sinh vật

Các loại vi sinh vật (vi khuẩn, tảo và vi nấm) và sản phẩm từ vi sinh vật có thể được sử dụng làm thực phẩm halal, trừ những loại có chứa độc tố, bị nhiễm độc tố hoặc gây hại đến sức khỏe con người.

3.1.4 Sinh vật biến đổi gen

Thực phẩm (và đồ uống) không được coi là halal nếu:

- a) có chứa sản phẩm và/hoặc sản phẩm phụ từ sinh vật biến đổi gen (GMO), hoặc:
- b) có chứa các thành phần được tạo ra bằng cách sử dụng vật liệu gen di truyền của động vật không phải là halal hoặc vật liệu có chứa thành phần biến đổi gen từ động vật không phải là halal.

3.1.5 Khoáng chất

Các loại khoáng chất có thể được sử dụng làm thực phẩm halal, trừ những loại có chứa độc tố, bị nhiễm độc tố hoặc gây hại đến sức khỏe con người.

3.1.6 Phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến và chất bổ sung vào thực phẩm có nguồn gốc từ tổng hợp

Các loại phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến và chất bổ sung vào thực phẩm có nguồn gốc từ tổng hợp có thể được sử dụng để chế biến thực phẩm halal, trừ những loại có chứa độc tố, bị nhiễm độc tố hoặc gây hại đến sức khỏe con người.

3.1.7 Đồ uống

Các loại đồ uống có thể được coi là thực phẩm halal, ngoại trừ:

- a) đồ uống có cồn;
- b) đồ uống có chứa độc tố, bị nhiễm độc tố hoặc gây hại đến sức khỏe con người;
- c) đồ uống bị trộn lẫn với najis.

3.2 Sơ chế, chế biến

3.2.1 Yêu cầu chung

Quá trình sơ chế, chế biến thực phẩm halal phải đáp ứng các yêu cầu sau:

- a) không sử dụng các thành phần hoặc sản phẩm từ động vật không phải là halal hoặc từ động vật halal nhưng được giết mổ không theo Luật Hồi giáo;

- b) không sử dụng các thành phần bị coi là najis;
- c) dụng cụ, thiết bị được sử dụng phải không bị ô nhiễm bởi najis;
- d) trong quá trình sơ chế, chế biến, cần tách biệt hoàn toàn thực phẩm halal với mọi thực phẩm khác không đáp ứng các yêu cầu nêu trong điểm a) đến điểm c) của điều này hoặc mọi chất bị coi là najis;
- e) sản phẩm phải an toàn để tiêu dùng, không chứa độc tố, không bị nhiễm độc tố và không gây hại đến sức khỏe con người.

3.2.2 Cơ sở sơ chế, chế biến

3.2.2.1 Cơ sở sơ chế, chế biến thực phẩm halal phải tạo điều kiện cho tín đồ Hồi giáo thực hiện việc hành lễ trong thời gian làm việc.

3.2.2.2 Cơ sở giết mổ và chế biến phải dành riêng để giết mổ động vật halal và chế biến thực phẩm halal.

3.2.3 Thiết bị, dụng cụ sử dụng trong sơ chế, chế biến

3.2.3.1 Thiết bị, dụng cụ dùng trong sơ chế, chế biến thực phẩm halal phải được thiết kế, chế tạo để dễ làm sạch; không được làm từ vật liệu là najis hoặc chứa vật liệu là najis và chỉ sử dụng vật liệu dùng cho thực phẩm halal.

3.2.3.2 Không sử dụng chung thiết bị, dụng cụ dùng cho sơ chế, chế biến thực phẩm halal và sơ chế, chế biến thực phẩm không halal.

3.2.3.3 Thiết bị, dụng cụ đã từng dùng để sơ chế, chế biến thực phẩm bị coi là najis al-mughallazah như sản phẩm từ chó, lợn hoặc đã từng tiếp xúc với najis al-mughallazah thì thiết bị, dụng cụ đó phải được rửa sạch và sertu theo Luật Hồi giáo (xem Phụ lục A).

3.2.3.4 Nếu chuyển đổi dây chuyền chế biến najis al-mughallazah hoặc dây chuyền chế biến có chứa najis al-mughallazah thành dây chuyền chế biến halal thì dây chuyền đó phải được làm sạch bằng sertu. Không được chuyển đổi qua lại giữa dây chuyền halal và dây chuyền najis al-mughallazah.

3.2.3.5 Không được sử dụng thiết bị hoặc bàn chải từ lông động vật bị cấm.

3.2.3.6 Thiết bị, dụng cụ dùng trong sơ chế, chế biến phải được làm sạch và bảo trì thường xuyên.

3.2.4 Giết mổ động vật

Việc giết mổ động vật halal phải tách biệt hoàn toàn với việc giết mổ động vật không halal và đáp ứng các yêu cầu sau:

TCVN 12944:2020

- a) người giết mổ phải là tín đồ Hồi giáo có tinh thần minh mẫn, hiểu biết các quy tắc và điều kiện giết mổ trong Hồi giáo;
- b) động vật bị giết mổ phải là động vật hợp pháp để làm thực phẩm halal;
- c) động vật phải còn sống;
- d) khi giết mổ phải làm chết động vật nhanh chóng, không gây đau đớn;
- e) người giết mổ phải cầu nguyện “Bismillah” (Nhân danh Allah) trong khi thực hiện giết mổ;
- f) dụng cụ giết mổ phải sắc và không được nhấc dụng cụ này ra khỏi thân động vật trong khi giết mổ.

3.3 Bao gói

3.3.1 Sản phẩm phải được bao gói phù hợp.

3.3.2 Vật liệu bao gói phải là vật liệu halal và đáp ứng các yêu cầu sau:

- a) vật liệu bao gói không được làm từ nguyên liệu là najis hoặc chứa thành phần najis hoặc từng tiếp xúc với najis;
- b) vật liệu bao gói không được chế tạo, xử lý bằng thiết bị, dụng cụ bị ô nhiễm bởi najis;
- c) trong quá trình sơ chế, chế biến, bảo quản và vận chuyển, vật liệu bao gói phải được tách biệt về mặt vật lý với các thực phẩm không đáp ứng yêu cầu nêu trong điểm a) và điểm b) của điều này và các chất bị coi là najis;
- d) vật liệu bao gói không được gây độc cho thực phẩm halal.

3.3.3 Quá trình bao gói phải được thực hiện hợp vệ sinh và đảm bảo an toàn thực phẩm theo 3.6.

3.4 Ghi nhãn

Việc ghi nhãn phải đáp ứng quy định về nhãn hàng hóa và các quy định cụ thể sau đây:

3.4.1 Việc ghi nhãn không được trái với các nguyên tắc của Luật Hồi giáo và không được gây hiểu nhầm hoặc lừa dối người tiêu dùng.

3.4.2 Tên của thực phẩm halal và hương liệu tổng hợp halal không được đặt theo tên của các sản phẩm không halal.

3.4.3 Trên nhãn sản phẩm phải ghi ít nhất các thông tin sau:

- a) tên sản phẩm;

- b) khối lượng tịnh hoặc thể tích thực, biểu thị theo đơn vị đo pháp định;
- c) tên và địa chỉ của nhà sản xuất, nhà nhập khẩu và/hoặc nhà phân phối, cùng với nhãn hiệu (trademark), nếu có;
- d) danh sách thành phần nguyên liệu;
- e) mã nhận biết ngày và/hoặc số lô sản xuất, ngày hết hạn sử dụng;
- f) nước xuất xứ;
- g) nên thể hiện trên nhãn thuật ngữ “halal” và/hoặc logo có từ “halal”.

3.4.4 Đối với sản phẩm thịt đã sơ chế, nhãn sản phẩm phải ghi các thông tin nêu trong 3.4.3 và các thông tin sau:

- a) ngày giết mổ;
- b) ngày sơ chế.

3.5 Vận chuyển và bảo quản

3.5.1 Phương tiện bảo quản và vận chuyển thực phẩm halal phải sạch và chỉ dùng riêng cho thực phẩm halal.

3.5.2 Không vận chuyển, bảo quản chung thực phẩm halal với thực phẩm không halal.

3.6 An toàn thực phẩm

3.6.1 Cơ sở sản xuất thực phẩm halal phải đảm bảo vệ sinh, bao gồm vệ sinh cá nhân, quần áo, dụng cụ, thiết bị và vệ sinh chung của cơ sở.

3.6.2 Cơ sở sản xuất thực phẩm halal phải thực hiện các biện pháp để:

- a) quản lý và kiểm tra an toàn thực phẩm đối với nguyên liệu, thành phần nguyên liệu, vật liệu bao gói, trước khi sơ chế, chế biến;
- b) quản lý chất thải hiệu quả;
- c) các hóa chất độc hại được lưu trữ an toàn và thích hợp;
- d) ngăn ngừa ô nhiễm đối với sản phẩm;
- e) tránh sử dụng quá mức phụ gia thực phẩm được phép sử dụng.

Phụ lục A

(quy định)

Phương pháp sertu theo Luật Hồi giáo đối với najis al-mughallazah

A.1 Yêu cầu chung

Để làm sạch najis:

- a) phải rửa bảy lần với nước (xem A.3), trong đó có một lần rửa bằng nước trộn với đất (xem A.2);
- b) lần rửa đầu tiên phải tẩy bỏ sự tồn tại của najis, có thể dùng một lượng nhỏ chất tẩy rửa; không giữ lại nước từ lần rửa thứ nhất, lần rửa tiếp theo được tính là lần rửa thứ hai;
- c) lượng đất sử dụng vừa đủ để tạo huyền phù;
- d) có thể sử dụng các sản phẩm có chứa đất.

A.2 Điều kiện đối với đất dùng trong sertu

Đất dùng trong sertu phải:

- a) không chứa najis;
- b) không phải là đất musta'mal [đất đã sử dụng để rửa khô (tayammum)], ngoại trừ sau khi chịu mưa lớn.

A.3 Điều kiện đối với nước dùng trong sertu

Nước dùng trong sertu phải:

- a) là nước tự nhiên (mutlaq);
- b) không phải là nước musta'mal (nước đã sử dụng để làm sạch);
- c) không chứa najis.

Thư mục tài liệu tham khảo

- [1] CXG 24-1997 *General Guidelines for Use of the Term Halal*
 - [2] ASEAN General guidelines on the preparation and handling of Halal food
 - [3] Malaysian Standard, MS 1500:2019, *Halal Food – General requirements*
 - [4] Thai Agricultural Standard, TAS 8400-2007, *Halal food*
 - [5] The Central Islamic Committee of Thailand, THS 24000:2552, *General Guidelines on Halal Products*
 - [6] Philippine National Standard, PNS/BAFS 101:2016, *Halâl Agriculture and Fisheries Products*
 - [7] Saudi Arabian Standard, SASO 2172, *General requirements for halal food*
-