



جمهوری اسلامی ایران  
Islamic Republic of Iran

سازمان استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

Institute of Standards and Industrial Research of Iran



استاندارد ملی ایران

۱۲۰۰۰

چاپ اول

**ISIRI**

**12000**

1st.edition

غذای حلال -

راهنمای عمومی

**Halal food**  
**General guideline -**

**ICS:67.020**

## به نام خدا

### آشنایی با سازمان استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

سازمان استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران به موجب بند یک ماده ۳ قانون اصلاح قوانین و مقررات سازمان استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران، مصوب بهمن ماه ۱۳۷۱ تنها مرجع رسمی کشور است که وظیفه تعیین، تدوین و نشر استانداردهای ملی (رسمی) ایران را به عهده دارد.

تدوین استاندارد در حوزه های مختلف در کمیسیون های فنی مرکب از کارشناسان سازمان\* صاحب نظران مراکز و مؤسسات علمی، پژوهشی، تولیدی و اقتصادی آگاه و مرتبط انجام می شود و کوششی همگام با مصالح ملی و با توجه به شرایط تولیدی، فناوری و تجاری است که از مشارکت آگاهانه و منصفانه صاحبان حق و نفع، شامل تولیدکنندگان، مصرف کنندگان، صادرکنندگان و وارد کنندگان، مراکز علمی و تخصصی، نهادها، سازمان های دولتی و غیر دولتی حاصل می شود. پیش نویس استانداردهای ملی ایران برای نظرخواهی به مراجع ذی نفع و اعضای کمیسیون های فنی مربوط ارسال می شود و پس از دریافت نظرها و پیشنهادهای در کمیته ملی مرتبط با آن رشته طرح و در صورت تصویب به عنوان استاندارد ملی (رسمی) ایران چاپ و منتشر می شود.

پیش نویس استانداردهایی که مؤسسات و سازمان های علاقه مند و ذیصلاح نیز با رعایت ضوابط تعیین شده تهیه می کنند در کمیته ملی طرح و بررسی و در صورت تصویب، به عنوان استاندارد ملی ایران چاپ و منتشر می شود. بدین ترتیب، استانداردهایی ملی تلقی می شود که بر اساس مفاد نوشته شده در استاندارد ملی ایران شماره ۵ تدوین و در کمیته ملی استاندارد مربوط که سازمان استاندارد تشکیل می دهد به تصویب رسیده باشد.

سازمان استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران از اعضای اصلی سازمان بین المللی استاندارد (ISO)<sup>۱</sup> کمیسیون بین المللی الکتروتکنیک (IEC)<sup>۲</sup> و سازمان بین المللی اندازه شناسی قانونی (OIML)<sup>۳</sup> است و به عنوان تنها رابط<sup>۴</sup> کمیسیون کدکس غذایی (CAC)<sup>۵</sup> در کشور فعالیت می کند. در تدوین استانداردهای ملی ایران ضمن توجه به شرایط کلی و نیازمندی های خاص کشور، از آخرین پیشرفتهای علمی، فنی و صنعتی جهان و استانداردهای بینالمللی بهره گیری می شود.

سازمان استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران می تواند با رعایت موازین پیش بینی شده در قانون، برای حمایت از مصرف کنندگان، حفظ سلامت و ایمنی فردی و عمومی، حصول اطمینان از کیفیت محصولات و ملاحظات زیست محیطی و اقتصادی، اجرای بعضی از استانداردهای ملی ایران را برای محصولات تولیدی داخل کشور و / یا اقلام وارداتی، با تصویب شورای عالی استاندارد، اجباری نماید. سازمان می تواند به منظور حفظ بازارهای بین المللی برای محصولات کشور، اجرای استاندارد کالاهای صادراتی و درجه بندی آن را اجباری نماید. همچنین برای اطمینان بخشیدن به استفاده کنندگان از خدمات سازمانها و مؤسسات فعال در زمینه مشاوره، آموزش، بازرسی، ممیزی و صدور گواهی سیستم های مدیریت کیفیت و مدیریت زیست محیطی، آزمایشگاه ها و مراکز کالیبراسیون (واسنجی) وسایل سنجش، سازمان استاندارد این گونه سازمان ها و مؤسسات را بر اساس ضوابط نظام تأیید صلاحیت ایران ارزیابی می کند و در صورت احراز شرایط لازم، گواهینامه تأیید صلاحیت به آن ها اعطا و بر عملکرد آنها نظارت می کند. ترویج دستگاه بین المللی یکاها، کالیبراسیون (واسنجی) وسایل سنجش، تعیین عیار فلزات گرانبها و انجام تحقیقات کاربردی برای ارتقای سطح استانداردهای ملی ایران از دیگر وظایف این سازمان است.

\* سازمان استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

- 1- International organization for Standardization
- 2 - International Electro technical Commission
- 3- International Organization for Legal Metrology (Organization International de Metrology Legal)
- 4 - Contact point
- 5 - Codex Alimentarius Commission

## کمیسیون فنی تدوین استاندارد " غذای حلال - راهنمای عمومی "

### رئیس:

آیت الله عالمی، حسن  
(اجتهاد)

### سمت و / یا نمایندگی

نماینده ولی فقیه در وزارت جهاد کشاورزی

### دبیر:

فرخی، رضا  
(فوق لیسانس فقه و حقوق اسلامی)

مسوول کانون دارالقرآن الکریم  
کارشناس ارشد گروه پژوهشی غذایی و کشاورزی  
سازمان استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

### اعضاء: (اسامی به ترتیب حروف الفبا)

کارشناس مسوول صادرات و واردات و بازرسی کالا  
سازمان استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

اشرف جهانی، آزیتا  
(لیسانس تغذیه)

معاون برنامه ریزی و تدوین  
سازمان استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

امامی آرندی، مرتضی  
(فوق لیسانس مدیریت دولتی)

کارشناس مسوول صادرات و واردات و بازرسی کالا  
سازمان استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

اندجی گرمارودی، گیتی  
(لیسانس تغذیه)

عضو هیات علمی پژوهشکده غذایی و کشاورزی  
پژوهشگاه استاندارد

انصاری، فرزانه  
(فوق لیسانس بهداشت تغذیه)

کارشناس مسوول اداره بازرسی و رسیدگی به شکایات  
سازمان استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

اوحدی، افشین  
(فوق لیسانس مهندسی کشاورزی)

کارشناس مسوول دفتر امور تدوین  
سازمان استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

ایزدی، خاطره  
(لیسانس مهندسی کشاورزی)

کارشناس مسوول فرآوری  
سازمان شیلات ایران

باقرپور، علی  
(دکترای تخصصی بهداشت آبزیان)

سرپرست گروه پژوهشی غذایی و کشاورزی پژوهشگاه استاندارد	برازندگان، خسرو (فوق لیسانس مهندسی علوم و صنایع غذایی)
کارشناس سازمان حمایت از مصرف کنندگان و تولیدکنندگان	پژم، میر مهیار (لیسانس تغذیه)
مدیر کل دفتر امور تدوین سازمان استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران	پور حبیبی، عبدالرحمن (لیسانس مهندسی مکانیک)
رییس گروه کشاورزی و غذایی سازمان توسعه تجارت ایران	پيله وری، امیر (لیسانس مهندسی علوم و صنایع غذایی)
کارشناس ارشد گروه پژوهشی غذایی و کشاورزی پژوهشگاه استاندارد	تفرشی نژاد، ایوب (فوق لیسانس مهندسی کشاورزی)
کارشناس مسوول دفتر امور تدوین سازمان استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران	جابریان مرکز، رضا (لیسانس زبان و ادبیات انگلیسی)
کارشناس مسوول اداره کل نظارت بر مواد غذایی وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی	جعفریان، اعظم (لیسانس صنایع غذایی)
عضو هیات علمی دا نشگاه تبریز	جعفری، رضی الله (دکترای کلینیکال پاتولوژی)
معاون اداره کل نظارت بر اجرای استاندارد سازمان استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران	جعفری، محمد مهدی (لیسانس مهندسی صنایع غذایی)
کارشناس اداره کل آزمایشگاههای کنترل غذا و دارو وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی	جمالی، زهره (لیسانس صنایع غذایی)
محقق و پژوهشگر پژوهشکده امام خمینی و انقلاب اسلامی	حجه الاسلام حسن زاده، حسن (فوق لیسانس فقه و حقوق اسلامی)
مدیرکل نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی	حسینی، هدایت (دکترای تخصصی دامپزشکی)

معاون بهداشت و پیشگیری سازمان دامپزشکی	خلج، مهدی (دکترای تخصصی دامپزشکی)
دبیرکل کانون انجمن های صنایع غذایی ایران	خلیلی، ابولحسن (لیسانس مهندسی علوم و صنایع غذایی)
معاون نمایندگی شورای مدیریت حوزه علمیه قم در استان تهران	حجه الاسلام دعاگو، مصطفی (خارج فقه و اصول)
کارشناس ارشد گروه پژوهشی غذایی و کشاورزی پژوهشگاه استاندارد	رشیدی، لادن (فوق لیسانس بیوتکنولوژی)
کارشناس مسوول صادرات و واردات و بازرسی کالا سازمان استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران	زر سازی، برتا (لیسانس بهداشت عمومی)
مدیر کل قرنطینه و امور بین الملل سازمان دامپزشکی کشور	سبحانی مطلق، محمد (دکترای دامپزشکی)
معاون سازمان صنایع، معادن و کشاورزی ایران	سعیدی، مصطفی (دکترای حقوق بین الملل)
مسوول سابق حوزه نمایندگی ولی فقیه در سازمان دامپزشکی	حجه الاسلام سلطانی، علی محمد (فوق لیسانس حوزوی-دانشگاهی)
مشاور اتاق بازرگانی و عضو هیات مدیره ایکریک	سلیمی، سید حسین (مهندسی صنایع)
مسوول اداره فرآوری سازمان شیلات ایران	سهرابی، حسین (لیسانس صنایع غذایی)
مدیر عامل آزمایشگاه تحقیقاتی علوم حیاتی فاروق	شجاعی علی آبادی، محمد حسین (دکترای فارماکولوژی)
کارشناس مسوول دفتر امور تدوین سازمان استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران	شریعتی، منیژه (لیسانس علوم تغذیه)

سرپرست پژوهشکده غذایی و کشاورزی پژوهشگاه استاندارد	شکر الهی، فتانه (فوق لیسانس مهندسی علوم و صنایع غذایی)
کارشناس گروه گمرک و استاندارد سازمان توسعه تجارت ایران	صادقی، لیلا (لیسانس مهندسی علوم و صنایع غذایی)
دبیر اول اداره سازمانهای تخصصی بین المللی وزارت امور خارجه	صالح پور، سید علی (فوق لیسانس روابط بین الملل)
مسوول دبیرخانه کمیته تخصصی امنیت غذایی معاونت غذا و داروی وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی	صفرچی، آزاده (دکترای دامپزشکی)
کارشناس مسوول بسته بندی سازمان استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران	عبدی، منیژه (لیسانس علوم تغذیه)
عضو هیات علمی پژوهشکده غذایی و کشاورزی پژوهشگاه استاندارد	عشرت آبادی، پروین (دکترای تخصصی صنایع غذایی)
معاون مجمع جهانی تقریب مذاهب اسلامی	حجه الاسلام علم الهدی، سید حامد (پایان خارج فقه و اصول)
مسوول نظارت شرعی ذبح و صید سازمان دامپزشکی	علیجان زاده، حمید رضا (علوم حوزوی)
محقق و پژوهشگر پژوهشکده امام خمینی و انقلاب اسلامی	علیزاده، نگار (فوق لیسانس فقه و مبانی حقوق اسلامی)
مدیر مرکز تحقیقات و اطلاع رسانی اتاق اسلامی	فخاری، عبدالحسین (دکترای علوم و معارف اسلامی)
معاون اداره کل استاندارد و تحقیقات صنعتی استان تهران	فدوی، قاسم (فوق لیسانس علوم و صنایع غذایی)
قائم مقام معاون برنامه ریزی و تدوین سازمان استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران	فرهمند، عبدالوهاب (فوق لیسانس مدیریت)

فصیح، محمود  
(فوق لیسانس پژوهش در عملیات)

عضو هیات علمی و  
معاون پژوهشگاه استاندارد

حجه الاسلام فلاح قمی، محمد  
(دکترای تخصصی تفسیر و علوم قرآنی)

محقق و پژوهشگر  
پژوهشکده دفتر تبلیغات حوزه علمیه قم

فهییم دانش، مریم  
(دکترای تخصصی صنایع غذایی)

نماینده کانون انجمن های صنایع غذایی ایران

قاسمی فیض آبادی، حمید  
(علوم حوزوی)

دبیر همایش های سازمان دامپزشکی

قلی پور، نوشین  
(فوق لیسانس علوم و صنایع غذایی)

کارشناس ارشد گروه پژوهشی غذایی و کشاورزی  
پژوهشگاه استاندارد

کاظمی، ویدا  
(دکترای دارو سازی)

مشاور مدیرکل نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و  
بهداشتی- وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی

کرباسی، محمد رضا  
(دکترای اقتصاد)

مدیر کل دفتر اتاق بازرگانی اسلامی در ایران

کلانتر معتمدی، سید محمد حسین  
(فوق لیسانس مهندسی صنایع)

مشاور عالی ریاست  
سازمان استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

حجه الاسلام لیاقتی، محمد باقر  
(فوق لیسانس فقه و حقوق اسلامی، علوم حوزوی)

مسوول حوزه نمایندگی ولی فقیه  
در سازمان دامپزشکی

حجه الاسلام مدرس سریزدی، سید کاظم  
(خارج فقه و اصول)

رییس حوزه علمیه امام صادق علیه السلام

محمدی، مهرداد  
(فوق لیسانس علوم و صنایع غذایی)

محقق انستیتو تحقیقات تغذیه ای و صنایع غذایی کشور

مرتضویان، امیر  
(دکترای تخصصی صنایع غذایی)

نماینده دانشگاه تهران

رییس هسته تدوین قوانین و مقررات سازمان دامپزشکی	مشکات، محسن (دکترای تخصصی بهداشت مواد غذایی)
کارشناس مسوول تغذیه آبزیان سازمان شیلات ایران	مفتح، غفور (لیسانس مهندسی شیلات)
کارشناس مسوول اداره کل نظارت بر اجرای استاندارد سازمان استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران	منزوی، هاشمه (لیسانس شیمی)
کارشناس سازمان دامپزشکی	مهدوی شهری، حسین (دکترای دامپزشکی)
کارشناس ارشد گروه پژوهشی غذایی و کشاورزی پژوهشگاه استاندارد	نصیری، بنفشه (لیسانس تغذیه)
کارشناس واحد حقوقی معاونت غذا و دارو وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی	نظامی، نادیا (لیسانس حقوق)
معاون دفتر امور تدوین سازمان استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران	نوروزی زاده، حمیرا (لیسانس مهندسی صنایع)
نماینده ریاست سازمان استاندارد در اجلاس هیات کمیته ملی	نوروزی، سعید (دکترای دامپزشکی)
مدیر کل حوزه نمایندگی ولی فقیه در وزارت جهاد کشاورزی	هدایت نژاد، علی اصغر (فوق لیسانس مدیریت آموزشی)
کارشناس مسوول اداره کل نظارت بر اجرای استاندارد سازمان استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران	یاسایی، شکوه (فوق لیسانس انگل شناسی)



## فهرست مندرجات

صفحه	عنوان
ج	آشنایی با سازمان استاندارد
د	کمیسیون فنی تدوین استاندارد
ک	پیش گفتار
م	مقدمه
۱	هدف
۱	دامنه کاربرد
۲	مراجع الزامی
۳	اصطلاحات و تعاریف
۱۱	ویژگی ها
۱۱	ویژگیهای عمومی
۱۳	ویژگیهای افزودنیها
۱۴	الزامات ذبح و صید شرعی
۱۵	فرآیند اجرایی ذبح دام
۱۶	فرآیند اجرایی ذبح طیور
۱۷	الزامات فرآوری، انبارش، بسته بندی و عرضه
۱۸	شناسایی و قابلیت ردیابی
۱۸	نشانه گذاری
۱۹	پیوست الف (الزامی) حیوانات حرام گوشت
۲۰	پیوست ب (اطلاعاتی) مکان ذبح
۲۱	پیوست پ (اطلاعاتی) ملاحظات اسلامی حقوق / رفاه حیوانات
۲۲	پیوست ت (اطلاعاتی) واژه نامه

## پیش گفتار

استاندارد " غذای حلال - راهنمای عمومی " که پیش نویس آن در کمیسیون های مربوط توسط سازمان استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران تهیه و تدوین شده و در هشتصد و شصت و ششمین اجلاس کمیته ملی استاندارد خوراک و فرآورده های کشاورزی مورخ ۸۸/۷/۱۸، مورد تصویب قرار گرفته است، اینک به استناد بند یک ماده ۳ قانون اصلاح قوانین و مقررات سازمان استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران، مصوب بهمن ماه ۱۳۷۱، به عنوان استاندارد ملی ایران منتشر می شود.

برای حفظ همگامی و هماهنگی با تحولات و پیشرفت های ملی و جهانی در زمینه صنایع، علوم و خدمات، استانداردهای ملی ایران در مواقع لزوم تجدید نظر خواهد شد و هر پیشنهادی که برای اصلاح و تکمیل این استانداردها ارائه شود، هنگام تجدید نظر در کمیسیون فنی مربوط مورد توجه قرار خواهد گرفت. بنابراین، باید همواره از آخرین تجدیدنظر استانداردهای ملی استفاده کرد.

منابع و مآخذی که برای تهیه این استاندارد مورد استفاده قرار گرفته به شرح زیر است:

- ۱- خامنه ای، سیدعلی، *اجوبه الاستفتائات*، چاپ هفتم، تهران: انتشارات الهدی، دوره دو جلدی، ۱۳۸۳
- ۲- موسوی خمینی (امام)، سید روح الله، *تحریر الوسیله*، ترجمه علی اسلامی، چاپ بیست و یکم، جلد سوم، قم: دفتر انتشارات اسلامی، ۱۳۸۳
- ۳- مکی العاملی، محمد بن جمال الدین (شهید اول)، *لمعه الدمشقیه*، ترجمه و تبیین محسن غرویپان و علی شیروانی، چاپ سیزدهم، قم: دارالفکر، ۱۳۷۹
- ۴- الجبعی العاملی، زین الدین (شهید ثانی)، *الروضه البهیه فی شرح اللمعه الدمشقیه*، شرح سید محمد کلانتر، چاپ اول، بیروت- لبنان: سازمان الاعلمی، بی تا
- ۵- مظفر، محمدرضا، *اصول الفقه*، ترجمه و تبیین حمید مسجد سرایی و عباس زراعت، چاپ اول، قم: حقوق اسلامی، ۱۳۸۵
- ۶- هاشمی شاهرودی، سید محمود، *فرهنگ فقه مطابق مذهب اهل بیت علیهم السلام*، چاپ اول، جلد یکم، قم: موسسه دائره المعارف اسلامی، ۱۳۸۲
- ۷- بجنوردی، سید محمد حسن، *القواعد الفقهیه*، چاپ دوم، قم: انتشارات دلیل ما، ۱۳۸۴

- ۸- مشکینی، حاج میرزا علی، *اصطلاحات اصول و معظم ابجائها*، چاپ هفتم، قم: دفتر نشر الهادی، ۱۳۷۹
- ۹ - قلعه جی، محمد رواس، *معجم لغه الفقها*، چاپ اول، بیروت: دارالنفائس، ۱۴۱۶
- ۱۰- ولایی، عیسی، *فرهنگ تشریحی اصطلاحات اصول*، چاپ اول، تهران: نشر نی، ۱۳۷۴
- ۱۱ - العاملی، شیخ یاسین عیسی، *اصطلاحات فی الرسائل العلمیه*، چاپ اول، قم: موسسه نشر اسلامی، ۱۴۱۰
- ۱۲- علیزاده، عمران، *فرهنگ اصطلاحات فقهی*، چاپ اول، بی جا: بی نا، ۱۳۶۸
- ۱۳- مختاری مازندرانی، محمد حسین و علی اصغر مرادی، *فرهنگ اصطلاحات فقهی*، چاپ اول، تهران: انجمن قلم ایران، موسسه پژوهشی ابن سینا، ۱۳۷۷

مطابق قانون اساسی جمهوری اسلامی ایران، تصویب کلیه قوانین و مقررات، منطبق با احکام شرع مقدس اسلام صورت می گیرد؛ از آن جا که به موجب حکمت الهی، قوانین شرعی مانند احکام خوردنی ها و آشامیدنی ها، در جهت خیر و صلاح بشریت وضع گردیده اند، لذا نظر به مصالح عامه و رعایت انطباق نحوه تولید، فرآوری و عرضه محصولات غذایی با قوانین شرع، نیز در جهت نیل به توسعه فرهنگ غذای پاک و کسب جایگاه شایسته جمهوری اسلامی ایران در زمینه تولید و عرضه غذای حلال، ضرورت تدوین و اجرای استاندارد راهنمای عمومی غذای حلال، محرز می باشد. بنا براین ضرورت و به منظور گنجاندن مولفه شرعی در استاندارد فرآورده های غذایی، این استاندارد تدوین و منتشر می گردد. لذا در فرآوری و تولید مواد اولیه و فرآورده های غذایی، ضمن ضرورت رعایت شرایط خوب بهداشتی<sup>۱</sup> و ساخت<sup>۲</sup>، منطبق با ضوابط فنی و دستورالعمل های اجرایی مراجع ذیصلاح بهداشتی و استانداردهای خاص هر فرآورده، رعایت الزامات این استاندارد نیز الزامی است.

در تدوین این استاندارد، علاوه بر استفاده از قوانین فقهی شرع اسلام، نظیر احکام حلیت، صید و ذباحت و اصول فقهی مرتبط، از قبیل اصالة الصحه و عدم تذکيه، 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 کشور های اسلامی، هماهنگی ایجاد شود.

---

1 - Good Hygienic Practice (GHP)

2 - Good Manufacturing Practice (GMP)

## غذای حلال - راهنمای عمومی

### ۱ هدف

هدف از تدوین این استاندارد، تعیین الزامات و ویژگیهای 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.

**یادآوری-** در احکام فقهی مربوط به این استاندارد، از جمله احکام خوردنیها، آشامیدنیها، ذبح و صید شرعی، هر چیزی را که فقه جعفری حلال می داند، در فقه اهل سنت نیز حلال شمرده می شود.<sup>۱</sup> در حالی که عکس این موضوع صادق نیست.

### ۲ دامنه کاربرد

این استاندارد برای موضوعات زیر کاربرد دارد:

**الف-** مواد اولیه و افزودنیهای 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.

**ب-** فرآورده های غذایی که در تولید و فرآوری آن ها، به هر میزان هر چند جزئی، از مواد اولیه و افزودنیهای با منشاء حیوانی یا مستی آور استفاده شده باشد. این فرآورده ها می تواند شامل: انواع فرآورده های گوشتی، لبنی، روغنی، آشامیدنی، فرآورده های تخمیری الکلی و مشتقات آن ها باشد.

**پ-** مواد اولیه، افزودنیها و فرآورده های غذایی که ممکن است در هر مرحله از زنجیره غذایی با مواد نجس یا غیرحلال 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، افزودنیها 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 ویژگیهای مندرج در این استاندارد، به منظور کاربرد در کلیه مراجع قانونی کشور که مرتبط با زنجیره غذایی هستند، در نظر گرفته شده است .

<sup>۱</sup> - در سه مورد اسب، الاغ و قاطر، هر چند این موارد در فقه جعفری مکروه شمرده شده است، ولی در بین شیعیان بازار مصرفی ندارد؛ لذا آنچه را اهل سنت حرام می داند، به بازار شیعیان عرضه نمی گردد و تمامی آنچه عرضه می شود، از دیدگاه مذاهب چهارگانه اهل سنت، حلال به شمار می آید.

مدارک الزامی زیر حاوی مقرراتی است که در متن این استاندارد ملی ایران به آن ها ارجاع داده شده است. بدین ترتیب آن مقررات جزئی از این استاندارد ملی ایران محسوب می شود. در صورتی که به مدرکی با ذکر تاریخ انتشار ارجاع داده شده باشد، اصلاحیه ها و تجدید نظر های بعدی آن مورد نظر این استاندارد ملی ایران نیست. در مورد مدارکی که بدون ذکر تاریخ انتشار به آن ها ارجاع داده شده است، همواره آخرین تجدید نظر و اصلاحیه های بعدی آن ها مورد نظر است.

- ۳-۱- استاندارد ملی ایران شماره ۱۸۳۶: سال ۱۳۸۰، واحدهای تولید کننده مواد غذایی - آئین کار اصول کلی بهداشتی
- ۳-۲- استاندارد ملی ایران شماره ایران- ایزو ۲۲۰۰۰: سال ۱۳۸۶، سیستم های مدیریت ایمنی مواد غذایی - الزامات هر سازمان در زنجیره مواد غذایی
- ۳-۳- استاندارد ملی ایران شماره ۸۴۶۸: سال ۱۳۸۶، فرآورده های غذایی - ساختار رسمی عمومی گواهی و تهیه و صدور آن، راهنما
- ۳-۴- استاندارد ملی ایران شماره ۴۴۷۰: سال ۱۳۷۷، برچسب گذاری مواد غذایی از پیش بسته بندی شده
- ۳-۵- استاندارد ملی ایران شماره ۳۸۳۴، آیین کار کشتار طیور
- ۳-۶- استاندارد ملی ایران شماره ۴۲۷۷، آئین کار کشتار گوسفند و بز
- ۳-۷- استاندارد ملی ایران شماره ۴۵۳۹، آئین کار کشتار گاو و گاو میش
- ۳-۸- استاندارد ملی ایران شماره ۴۸۴۸، گوسفند یا بز کشتاری
- ۳-۹- استاندارد ملی ایران شماره ۴۸۴۹، گاو یا گاومیش کشتاری
- ۳-۱۰- استاندارد ملی ایران شماره ۴۸۴۷، شرایط گوشت تازه مرغ مناسب برای مصرف خوراک انسان
- ۳-۱۱- استاندارد ملی ایران شماره ۴۸۵۰، شرایط گوشت تازه گوسفند و بز مناسب برای مصرف خوراک انسان
- ۳-۱۲- استاندارد ملی ایران شماره ۴۸۴۶، شرایط گوشت تازه گاو و گاومیش مناسب برای مصرف خوراک انسان
- ۳-۱۳- استاندارد ملی ایران شماره ۵۷۵۲، آئین کار نگهداری، پخش و عرضه گوشت ماهی
- ۳-۱۴- استاندارد ملی ایران شماره ۵۷۵۰، میگوی تازه - آماده سازی، طبقه بندی، بسته بندی و نشانه گذاری
- ۳-۱۵- استاندارد ملی ایران شماره ۵۷۵۱، برش های لاشه کامل ماهی تازه، نوع قطعه ها و آماده سازی گوشت ماهی

در این استاندارد، اصطلاحات و تعاریف زیر به کار می رود:

#### ۴-۱- اصطلاحات فقهی

##### ۴-۱-۱

##### حکم شرعی

احکام و قوانینی است که از طرف خداوند برای تنظیم زندگی انسان صادر گردیده است و منابع استنباط آن عبارتند از: کتاب، سنت (پیامبر و ائمه معصومین علیهم السلام)، عقل و اجماع. در این استاندارد به طور خاص، منظور از حکم شرعی، قوانینی است که در رابطه با موضوعاتی نظیر خوردنیها، آشامیدنیها، ذبح، صید و تطهیر شرعی، از ناحیه منابع یاد شده به ما رسیده است.

##### ۴-۱-۲

##### مواد اولیه و فرآورده های غذایی حلال

عبارت است از آن چه به موجب حکم شرع مقدس اسلام، خوردن و آشامیدن آن منع نگردیده است و ضمن رعایت کامل قوانین شرعی، منطبق با ویژگی های مندرج در این استاندارد، تولید و عرضه می گردد و به موجب بند ۲ در دامنه کاربرد این استاندارد قرار می گیرند. این مواد و فرآورده ها شامل خوردنی ها و آشامیدنی های پاک است که بر اساس احکام و قوانین اسلامی، مصرف آن مجاز شمرده می شود و باید عاری از هر گونه ترکیبات حرام و همچنین هرگونه نجاستی باشد.

##### ۴-۱-۳

##### مواد اولیه و فرآورده های غذایی حرام

عبارت است از آن چه به موجب حکم شرع مقدس اسلام، خوردن و آشامیدن آن چه به صورت مجزا و چه به صورت ترکیب با فرآورده های دیگر، منع شده است و در بند ۵-۱-۲ به آن ها اشاره شده است. محرمت یا نجس هستند، مانند خون، مردار و فضولات حیوان حرام گوشت؛ یا غیر نجس، مانند خاک. چنانچه نجاسات با مایعات و مواد سیال ترکیب گردند، حرمت آن به ترکیب منتقل می شود، مانند افتادن شیء نجس در مایعات. اما چنانچه محرمت غیر نجس با این مواد ترکیب گردند، در صورتی که مستهلک شوند، حرمت آن به ترکیب منتقل نمی گردد. مانند مخلوط شدن خاک در مایعات.

۴-۱-۴

#### نجس

چیزی است که متصف به نجاست گردد. نجس بر دو نوع است: اول؛ نجس العین و آن چیزی است که طهارت نمی پذیرد، مانند سگ و خوک. دوم؛ متنجس و آن چیزی است که اصلش نجس نیست اما نجاست چیز دیگری را کسب کرده است، مانند ظرف آلوده به خون.

۵-۱-۴

#### مطهرات

عبارت است از آن چه به واسطه آن ها و با رعایت قوانین و قواعد مندرج در شرع مقدس اسلام، متنجسات، پاک می گردند، مانند آب کر.

۶-۱-۴

#### تطهیر شرعی

عبارت است از رفع نجاسات و پاک کردن آن ها با مطهرات، طبق احکام شرعی.

۷-۱-۴

#### تذکيه حيوان

عملی است که با انجام آن، حیوان بر طبق موازین شرع کشته می شود. پس از تذکيه، در صورتی که حیوان، حلال گوشت باشد، اجزای بدن آن برای خوردن حلال است و اگر حیوان، حرام گوشت باشد، اجزای بدن آن می تواند به سایر موارد مصرف- به غیر از خوردن- برسد. مانند: استفاده از پوست و یا سایر اجزای غیر خوراکی آن. یادآوری - این حکم شامل پانزده جزیی از بدن حیوان حلال گوشت که در هر صورت حرام می باشند و در بند ۵-۱-۲ به آن ها اشاره شده است، نمی گردد.

تذکيه حیوان، به سه صورت ذبح، نحر، و صید انجام می پذیرد.

یادآوری- صید شرعی شامل صید آبیان و شکار سایر حیوانات توسط صیاد یا سگ شکار می شود. از آن جا که مورد اخیر در مقیاس محدود صورت می گیرد، منظور از صید شرعی در این استاندارد، تنها صید آبیان می باشد. با این حال در صورت استفاده از گوشت شکار، بایستی الزامات شرعی در این خصوص نیز، مطابق شرع مبین اسلام رعایت گردد. از جمله این که شکارچی، در این مورد، باید حتما مسلمان باشد و به هنگام تیراندازی و یا فرستادن سگ شکار، نام خدا را بر زبان آورد؛ در حالی که در صید آبیان، لازم نیست صیاد مسلمان باشد و نام خدا را بر زبان آورد.

۸-۱-۴

#### ذبح شرعی

به نحوه سر بریدن حیوانات و پرندگان حلال گوشت «طبق نظر فقهی مراجع عظام» گفته می شود.



۹-۱-۴

#### ذبیحه

به حیوان ذبح شده، ذبیحه می گویند.

۱۰-۱-۴

#### تسمیه

ذکر نام خدا در زمان ذبح که باید با قصد ذبح باشد والا کفایت نمی کند. تسمیه باید با عباراتی مانند « بسم الله»، « الله اکبر» یا «الحمد لله» باشد.

۱۱-۱-۴

#### صید شرعی

به روش هایی اطلاق می گردد که حیوانات، پرندگان و آبزیان حلال گوشت<sup>۱</sup>، طبق موازین اسلامی، صید می شوند.

۱۲-۱-۴

#### نحر

عبارت است از فرو بردن کارد و همانند آن از آلات تیز آهنی، در محل فرو رفتگی میان گردن و سینه شتر.

۱۳-۱-۴

#### مردار

حیوانی که تذکیه شرعی نشده باشد. مردار بنا بر تعریف بند ۴-۱-۳ جزو ترکیبات حرام می باشد و مردار حیوانی که خون جهنده دارد، جزو نجاسات است.

**یادآوری ۱-** استفاده از اجزای بدن مردار، به جز اجزایی که قبل از مردن حیوان نیز فاقد حیات بوده اند، نظیر پشم، کرک، پر، مو، ناخن، شاخ، سم، دندان و مایه پنیر جایز نیست.

**یادآوری ۲-** حیوانی که خون جهنده دارد حیوانی است که وقتی رگ آن را ببرند، خون با فشار از محل بریدگی خارج می شود. نظیر چهارپایان اهلی. برخلاف حیواناتی نظیر ماهی که با بریدن رگ آن، چنین حالتی ایجاد نمی گردد.

---

۱- تمام ماهیان فلس دار، شاه میگو و میگوها حلال هستند.

۱۴-۱-۴

#### ذابح

به مسلمانی گفته می شود که شرایط لازم برای ذبح شرعی را داشته باشد.

۱۵-۱-۴

#### صیاد

به فردی گفته می شود که دارای شرایط لازم برای صید، طبق موازین اسلامی باشد.

۱۶-۱-۴

#### ناظر شرعی

به مسلمانی گفته می شود که آگاهی کامل بر موضوع حلال و حرام در ذبح دام، پرندگان و صید آبزیان، هم چنین موضوع طهارت و نجاسات در فرآوری، انبارش، بسته بندی و عرضه مواد اولیه و فرآورده های غذایی حلال داشته باشد.

۱۷-۱-۴

#### نظارت شرعی

فرآیندی است که بر اساس آن، ذبح و صید کلیه حیوانات، پرندگان و آبزیان حلال گوشت، هم چنین فرآوری، انبارش، بسته بندی و عرضه مواد اولیه و فرآورده های غذایی حلال، در مراکز کشتار، صیادی و تولیدی، توسط ناظران شرعی، تحت بازرسی قرار می گیرد تا اطمینان از انطباق ذبح و صید با موازین شرع مبین اسلام، نیز رعایت الزامات و ویژگی های این استاندارد، حاصل شود.

۱۸-۱-۴

#### استحاله

پذیرش ماهیت جدید به غیر از ماهیت اول؛ نظیر تبدیل شدن سگ به نمک در نمکزار یا تبدیل شدن هیزم نجس به خاکستر.

۱۹-۱-۴

#### آب مُضَاف

آبی است که آن را از چیزی بگیرند؛ مانند گلاب، آب میوه جات. یا با چیز دیگر به گونه ای مخلوط گردد، که دیگر به آن، آب مطلق نگویند. آب مضاف پاک است ولی پاک کننده نیست.

۲۰-۱-۴

#### آب مطلق

آبی است که مضاف نباشد.

۲۱-۱-۴

#### آب کُر

آبی است که تقریباً برابر ۳۸۴ لیتر باشد. آب کر در اثر تماس با نجاسات، نجس نمی گردد و تا زمانی که تغییری در رنگ، طعم یا بوی آن ایجاد نشده باشد، می توان از آن در تطهیر شرعی استفاده نمود.

۲۲-۱-۴

#### آب قلیل

آبی است که مقدار آن کمتر از حد کر باشد. در تطهیر شرعی با آب قلیل، علاوه بر رعایت سایر جنبه های تطهیر، سه بار شستن شیء نجس الزامی است. آب قلیل در اثر تماس با نجاسات، نجس می گردد و دیگر نمی توان از آن در تطهیر شرعی استفاده نمود.

۲۳-۱-۴

#### فلس

فلس یا پولک، قطعات نرم و یا سختی هستند که به عنوان یک پوشش خارجی در برخی از آبزیان وجود دارد.

۲۴-۱-۴

#### ضرر نوعی

ضرری است که نوع انسان ها در مواجهه با آن دچار آسیب شوند نه اینکه تنها بعضی افراد دچار آن گردند.

۲۵-۱-۴

#### مستحب

آنچه در شرع به آن امر شده ولی امر آن الزامی نیست.

۲۶-۱-۴

#### مکروه

آنچه در شرع از آن نهی شده ولی نهی آن الزامی نیست.

## ۴-۲- اصطلاحات فنی

### ۴-۲-۱

#### زنجیره غذایی<sup>۱</sup>

توالی مراحل و عملیاتی است که تولید، فرآوری، توزیع، انبارش و جابجایی یک ماده غذایی و مواد تشکیل دهنده آن را از تولید اولیه تا مصرف در بر می گیرد.

### ۴-۲-۲

#### افزودنی های غذایی

موادی هستند که بصورت مستقیم یا غیر مستقیم، در حین فرآوری یا تولید مواد غذایی، به منظور نگهداری، بهبود یا حفظ طعم، رنگ، بو، افزایش زمان ماندگاری، حفظ قوام محصول، کنترل اسیدیته، بهبود یا حفظ ارزش تغذیه ای یا سایر خواص کیفی، به مواد غذایی یا فرآورده های غذایی اضافه می شوند و می تواند شامل: مواد نگهدارنده، طعم دهنده، رنگ، اسانس یا سایر موارد باشد.

### ۴-۲-۳

#### بهداشت مواد غذایی<sup>۲</sup>

کلیه شرایط و اقدامهای لازم جهت حصول اطمینان از ایمنی و مناسب بودن مواد غذایی در تمام مراحل زنجیره غذایی.

### ۴-۲-۴

#### ایمنی مواد غذایی<sup>۳</sup>

به مفهوم آن است که هنگامی که مواد غذایی بر طبق مصرف مورد نظر تهیه و یا خورده می شود، آسیبی به مصرف کننده نخواهد رساند.

### ۴-۲-۵

#### مناسب بودن ماده غذایی<sup>۴</sup>

حصول اطمینان از اینکه، ماده غذایی در ارتباط با موارد مصرف آن برای انسان قابل پذیرش باشد.

---

1- Food chain  
2- Food hygiene  
3- Food safety  
4- Food suitability

۶-۲-۴

#### برنامه های پیش نیازی<sup>۱</sup>

شرایط و فعالیت های پایه ای که برای حفظ محیط بهداشتی مناسب، تولید، جابجایی و فرآهم آوری محصولات نهایی و مواد غذایی ایمن برای مصرف انسانی در سرتاسر زنجیره غذایی ضروری است.

۷-۲-۴

#### روش های خوب ساخت<sup>۲</sup>

کلیه فعالیت های مربوط به مدیریت تولید در واحد های مواد غذایی است و هدف آن حصول اطمینان از ایمن و بهداشتی بودن غذا است که اصول آن در تمام مراحل تولید از تامین مواد خام تا محصول نهایی، به کار برده می شود.

۸-۲-۴

#### روش های خوب بهداشتی<sup>۳</sup>

شرایط و فعالیت های پایه ای که برای حفظ شرایط بهداشتی محیط و افراد موثر و در تماس بر ایمنی مواد غذایی، در سازمان اجرا می شود.

۹-۲-۴

#### فرآورده های غذایی ترا ریخته<sup>۴</sup>

عبارت است از مواد اولیه یا فرآورده های غذایی تولید شده با استفاده از دستکاری ژنتیکی یا استفاده از اجزایی که از مواد تهیه شده با استفاده از تغییر ماده ژنتیکی حاصل شده اند، از طریق فنون بیوتکنولوژیکی نوین.

۱۰-۲-۴

#### دستکاری ژنتیکی

طرح پیشنهادی برای تغییر ماده ژنتیکی یا تغییر ماده ژنتیکی یک ارگانیسم که با استفاده از بیوتکنولوژی نوین به وجود آمده باشد. دستکاری ژنتیکی می تواند در سطوح مختلف مولکولی انجام گیرد؛ همچنین این طراحی می تواند شامل وارد کردن<sup>۵</sup>، جایگزینی<sup>۶</sup> یا حذف<sup>۷</sup> ماده ژنتیکی باشد.

- 
- 1- Prerequisite Programmes– (PRPs)
  - 2- Good Manufacturing Practice (GMP)
  - 3- Good Hygienic Practice (GHP)
  - 4-Genetically Modified Food (GMF)
  - 5- Insertion
  - 6-Substitution
  - 7- Deletion

۱۱-۲-۴

#### تغییر ژنومی<sup>۱</sup>

عبارت است از ساختار فیزیکی موجود در تغییر ژنتیکی که حاصل دستکاری ژنتیکی بوده و در ارگانیسم تراریخته وجود دارد.

۱۲-۲-۴

#### آنزیم

آنزیم ها از جنس پروتئین هستند که به عنوان کاتالیست، واکنشهای بیوشیمیایی را تسریع می کنند. این مواد عموماً به عنوان ترکیبات کمک فرآوری کننده به محصولات غذایی مختلف افزوده می شوند. به عنوان مثال رنت، که آنزیمی است که برای تشکیل لخته در پنیر سازی استفاده می شود.

۱۳-۲-۴

#### میکروارگانیسم

عبارت است از هر ساختار سلولی یا غیر سلولی میکروبیولوژیک- شامل باکتری ها، قارچ ها و انگل های تک یاخته ای- که قادر به تکثیر یا انتقال ماده ژنتیکی باشد.

۱۴-۲-۴

#### میکروارگانیسم تراریخته

عبارت است از میکروارگانیسمی که مواد ژنتیکی آن، از طریق فنون خارج سلولی اسید نوکلئیک شامل تولید DNA نو ترکیب و تزریق مستقیم آن به داخل سلولها یا اندامک ها، تغییر داده شده است.

۱۵-۲-۴

#### حلال ها

عبارت است از هر ماده ای که برای حل کردن یا کمک به حل مواد مورد استفاده قرار می گیرد.

۱۶-۲-۴

#### حامل ها یا حلال های استخراج

عبارت است از حلالی که در جریان استخراج و فرآوری مواد اولیه، اجزاء یا ترکیبات این محصولات، استفاده و جداسازی می شود؛ اما ممکن است که باقیمانده ها یا مشتقات آن در مواد غذایی یا اجزاء آن، به طور غیر عمدی و از نظر فنی غیر قابل اجتناب، وجود داشته باشد؛ همچنین این مواد ممکن است به عنوان ناقل و رقیق کننده، برای افزودنی های خوراکی و طعم دهنده ها، به جهت سهولت ورود آنها به مواد غذایی عمل نمایند.

### ترکیبات کمک فرآوری کننده

موادی که به جهت تاثیر کاربردی یا تکنیکی، به مواد غذایی افزوده می شوند و ممکن است به یکی از صورتهای ذیل عمل نمایند:

- قبل از آن که غذا در شکل نهایی خود بسته بندی شود، به طریقی حذف گردند.
- در غذای نهایی، در مقادیر بسیار ناچیز وجود داشته باشند؛ اما هیچ گونه تاثیر فنی یا کاربردی، در ماده غذایی نهایی، ایجاد ننمایند.
- تبدیل به ترکیباتی شوند که به طور طبیعی در مواد غذایی وجود دارند؛ ولی به طور محسوس، مقدار ترکیبات طبیعی موجود در غذا را افزایش ندهند.

### روش اسکالدينگ<sup>۱</sup>

به روشی گفته می شود که بر طبق آن، ریشه پره‌های طیور با آب گرم، به سهولت کنده می شوند.

## ۵ ویژگی‌ها

### ۱-۵ ویژگیهای عمومی

مواد اولیه و فرآورده های غذایی حلال باید دارای ویژگی های زیر باشند:

- ۱-۱-۵ برای سلامتی مصرف کننده بی ضرر باشد؛ به نحوی که آسیبی به سلامت و بهداشت مصرف کننده و جامعه نرساند. منظور از ضرر در این تعریف، ضرر نوعی است که در بند ۴-۱-۲۴ به آن اشاره گردیده است.
- ۲-۱-۵ مواد اولیه و فرآورده های غذایی حلال باید به هر شکل ممکن و در هر مرحله از تولید تا مصرف، عاری از نجاسات و ترکیبات حرام باشد. این ترکیبات عبارتند از:
  - گوشت و تمامی فرآورده ها و مشتقات حیوانات نجس العین، از قبیل سگ و خوک.
  - آنچه که مستی آور و اصالتاً مایع است که همگی نجس و حرام هستند. مانند انواع مشروبات الکلی و مشتقات آن ها.
  - کلیه نجاسات نظیر خون، مردار.
  - خبثات، یعنی آنچه طبع انسان ذاتاً از خوردن آن تنفر دارد، مانند چرک.
  - خاک، البته به نحوی که مستهلک نگردد، ولی چنانچه مستهلک شود، به گونه ای که امکان جداسازی آن به روش های معمول میسر نباشد، خوردن آن اشکالی ندارد؛ هر چند باید از خوردن مقدار جدا شده و نه نشین شده اجتناب کرد.

1- Scalding

-گوشت، اجزا و تمامی فرآورده ها و مشتقات حیوانات حرام گوشت به شرح مندرج در پیوست الزامی الف.  
-گوشت، اجزا و تمامی فرآورده ها و مشتقات حیوانات حلال گوشتی که تذکیه شرعی، نشده باشد.  
- گوشت، اجزا و تمامی فرآورده ها و مشتقاتی که منشاء انسانی دارند.  
- اجزای بدن حیوان حلال گوشت که در زمان حیات آن، از بدنش کنده یا بریده شده باشند.

**یادآوری** - پانزده جزء از اجزای بدن حیوان حلال گوشت، پس از ذبح شرعی نیز حرام هستند.<sup>۱</sup> این اجزاء عبارتند از :  
خون ، فضله<sup>۲</sup>، مثانه<sup>۳</sup>، رحم<sup>۴</sup>، طحال<sup>۵</sup>، نخاع یا مغز حرام که در میان تیره پشت است<sup>۶</sup>، آلت تناسلی حیوان نر<sup>۷</sup> و ماده<sup>۸</sup>، بیضه<sup>۹</sup> و تخمدان ها، غدد لنفاوی<sup>۱۰</sup>، کیسه صفرا<sup>۱۱</sup>، حدفه چشم<sup>۱۲</sup>، غده هیپوفیز، پی، رباط زرد رنگ که در دو طرف تیره پشت است و آن چه در میان سم حیوان است و به آن کیسه بین انگشتی (ذات الاشاجع)<sup>۱۳</sup> می گویند.

**۳-۱-۵** چنانچه در ترکیب مواد اولیه و فرآورده های غذایی حلال، از گوشت دام، طیور یا آبزیان و مشتقات آن ها نظیر عصاره گوشت، روغن حیوانی و سایر موارد مشابه استفاده شده باشد، باید آن دام و طیور و آبزی، جزو حیوانات حلال گوشت بوده و الزامات ذبح و صید شرعی، به شرح مندرج در بند ۶ این استاندارد، در مورد آن رعایت گردیده باشد.

**۴-۱-۵** میکروارگانسیم ها/میکروارگانسیم های تراریخته مورد استفاده در مواد اولیه و فرآورده های غذایی حلال، باید از محیط کشت حلال تولید شده باشند و نباید شامل اجزاء حرام از قبیل خون یا اجزای حیوانات حرام باشد؛ همچنین مخمرهای استخراج شده و دیگر محصولات مشتق شده از آنها نیز نباید از مخمرهای فرآیندهای مستی آور درست شده باشند.

**۵-۱-۵** آنزیم های مورد استفاده در مواد اولیه و فرآورده های غذایی حلال، به هر عنوان از جمله مواد اولیه، ترکیبات کمک فرآوری کننده یا محصول نهایی، باید از منابع حلال تهیه شده باشند و نام آن منابع نیز باید بر روی برچسب قید گردد.

**۶-۱-۵** افزودنی های غذایی مورد استفاده در مواد اولیه و فرآورده های غذایی حلال، باید از اجزاء حلال به دست آمده باشند و عاری از ترکیبات حرام، حشرات و کلیه مشتقات آنها و نیز مواد مستی آور به عنوان باقیمانده<sup>۱</sup> حلال باشند.

**۷-۱-۵** فرآورده های غذایی ترا ریخته نیز مواد اولیه ای که در تولید آنها مورد استفاده قرار می گیرند، باید از منابع حلال فرآوری شده یا منشاء گرفته باشند و نباید محتوی هیچ گونه اجزاء تشکیل دهنده غیر حلال باشند. همچنین در تولید آنها باید از روش های فرآوری- شامل ترکیبات کمک فرآوری کننده- که منطبق بر احکام و قوانین اسلام هستند، استفاده شده باشد.

۱- البته در تمام حیوانات کلیه این پانزده جزء، وجود ندارد. از جمله گاو که کیسه بین انگشتی ندارد.

۲- feces ۳- bladder ۴- uterus ۵- spleen ۶- spinal cord ۷- penis ۸- vulva-vagina ۹- testis  
۱۰- lymphatic node ۱۱- Gall bladder ۱۲- iris ۱۳- inter digital



۵-۱-۸ در مواد اولیه و فرآورده های غذایی حلال، علاوه بر رعایت الزامات و ویژگیهای این استاندارد، باید الزامات مربوط به بهداشت، ایمنی و مناسب بودن ماده غذایی، طبق نظر مراجع ذیصلاح بهداشتی و قانونی رعایت گردند.

#### ۵-۲ ویژگیهای افزودنیها

مواد اولیه ای که به عنوان افزودنی های غذایی، در فرآورده های غذایی حلال مورد استفاده قرار می گیرند؛ باید علاوه بر انطباق با قوانین و مقررات مراجع ذیصلاح و قانونی، از نظر انطباق با احکام و قوانین اسلام و بر حسب نوع فرآورده، دارای ویژگیهای ذیل باشند:

#### ۵-۲-۱ فرآورده های گوشتی و مشتقات آن

افزودنی های غذایی از قبیل مواد نگهدارنده استفاده شده در گوشت و فرآورده های گوشتی، نباید از محصولات غیرحلال تولید شده باشند؛ همچنین در تولید آنها باید از روش های فرآوری - شامل ترکیبات کمک فرآوری کننده- که منطبق بر احکام و قوانین اسلام هستند، استفاده شده باشد.

#### ۵-۲-۲ فرآورده های لبنی و مشتقات آن

افزودنی های غذایی از قبیل رنت و ژلاتین استفاده شده در شیر و فرآورده های لبنی، نباید از محصولات غیر حلال تولید شده باشند؛ همچنین در تولید آنها باید از روش های فرآوری - شامل ترکیبات کمک فرآوری کننده- که منطبق بر احکام و قوانین اسلام هستند، استفاده شده باشد.

#### ۵-۲-۳ فرآورده های حاصل از تخم پرندگان و آبزیان و مشتقات آن

افزودنی های غذایی مورد استفاده در فرآورده های تخم پرندگان و آبزیان، نباید از محصولات غیر حلال تولید شده باشند؛ همچنین در تولید آنها باید از روش های فرآوری - شامل ترکیبات کمک فرآوری کننده- که منطبق بر احکام و قوانین اسلام هستند، استفاده شده باشد.

#### ۵-۲-۴ فرآورده های نوشیدنی و مشتقات آن

افزودنی های غذایی مانند رنگ دهنده ها و نگهدارنده های استفاده شده در نوشیدنی ها، نباید از اجزاء غیرحلال تولید شده باشند؛ همچنین در تولید آنها باید از روش های فرآوری - شامل ترکیبات کمک فرآوری کننده- که منطبق بر احکام و قوانین اسلام هستند، استفاده شده باشد.

۵-۲-۵ فرآورده هایی که از غلات، چربیها، روغن های نباتی، شکر، محصولات قنادی، میوه و سبزی به دست می آیند.

روغن ها، چربی، مایه تخمیر، مواد نگهدارنده، آنزیم ها، هورمونها، رنگ دهنده ها، ژلاتین و سایر افزودنی

های مشابه استفاده شده در این محصولات نیز نباید از اجزاء غیر حلال بدست آمده باشند؛ همچنین در تولید آنها باید از روش های فرآوری - شامل ترکیبات کمک فرآوری کننده- که منطبق بر احکام و قوانین اسلام هستند، استفاده شده باشد.

یادآوری - محصولاتی که در زیر بندهای بالا نیامده اند نیز نباید از اجزاء غیر حلال تولید یا با مواد مستی آور فرآوری شوند.

## ۶ الزامات ذبح و صید شرعی

به موجب احکام و قوانین شرع مبین اسلام، شرایط ذیل جزو الزامات ذبح و صید شرعی است و باید نظارت شرعی (طبق تعریف بند ۴-۱-۱۷) بر رعایت این الزامات، از سوی سازمان های ذیربط به عمل آمده باشد. همچنین علاوه بر این الزامات، باید کلیه ضوابط و مقررات مراجع ذیصلاح و قانونی در این خصوص نیز رعایت گردند.

۱-۶ حیوانی که ذبح می شود باید جزو حیوانات حرام گوشت نباشد.

۲-۶ ذابح باید مسلمان بوده و از قوانین و احکام ذبح شرعی آگاهی کامل داشته باشد.

۳-۶ ذابح باید مجوزهای قانونی برای عمل ذبح را از مراجع ذیصلاح و قانونی دریافت نموده باشد.

۴-۶ به هنگام شروع ذبح، تسمیه را با الفاظی مانند «بسم الله»، «الله اکبر» یا «الحمد لله» بر زبان آورد.

۵-۶ محل ذبح و مقادیم ذبح (سینه و شکم حیوان)، باید رو به قبله باشد؛ خواه حیوان به صورت آویزان قرار گرفته باشد یا به صورت خوابیده.

۶-۶ اوداج اربعه حیوان، شامل نای، مری و دو سیاهرگ خونی اطراف آن، با ابزار تیز از جنس آهن یا نوع آن مانند استیل زنگ نزن، به طور کامل، بریده شوند.

۷-۶ عمل ذبح باید با برش بر روی گردن و از ناحیه زیر حنجره (سیب گلو) شروع گردد.

۸-۶ ذبح بایستی، برحیوان زنده واقع شود. نشانه زنده بودن، حرکت حیوان یا خروج خون به صورت جهنده می باشد.

۹-۶ ابزار، وسایل و خطوط ذبح نباید به طور همزمان برای ذبح حلال و غیر حلال استفاده شوند. هم چنین در تغییر خطوط ذبح از خط غیر حلال به خط حلال، باید کلیه جنبه های تطهیر شرعی، مطابق دستورات شرع مبین اسلام و با نظارت شرعی ناظران، انجام پذیرد.

۱۰-۶ شوک قبل از کشتار باید منطبق با آیین نامه ها و ضوابط مراجع ذیصلاح و قانونی باشد و به گونه ای باشد که موجب مرگ حیوان نگردد.

۱۱-۶ از بریدن نخاع و کندن پوست حیوان (پوست کنی)، قبل از مرگ ذبیحه، باید اجتناب گردد.

۱۲-۶ آئین کارهای بهداشتی برای کشتار دام و طیور باید مورد رعایت قرار گیرند.

۱۳-۶ آئین کار های مرتبط با نگهداری، پخش و عرضه گوشت ماهی و میگو باید رعایت گردند.

۱۴-۶ ذبح باید در کشتارگاه های دارای پروانه بهداشتی از مراجع ذیصلاح و قانونی انجام پذیرد.

یادآوری - در کشورهای غیر مسلمان، عمل ذبح و صید، نیز کلیه فرآیند های بعدی آن، در صورتی می تواند قابل قبول باشند که الزامات این استاندارد برآورده شوند و کل فرآیند توسط مراجع ذیصلاح و قانونی نظارت و گواهی گردد.

## ۷ فرآیند اجرایی ذبح دام

### ۱-۷ بررسی سلامت حیوانات قبل از عمل ذبح

حیواناتی که ذبح می شوند، باید توسط دامپزشک مجاز و بر طبق روش بازرسی استاندارد کنترل شوند. همچنین امکانات رفاه دام نیز تا حد امکان تامین گردد.

### ۲-۷ تمیز کردن و شستشوی حیوانات

بهرتر است حیوانات فرستاده شده برای ذبح عاری از مدفوع، ادرار و گل باشند. حیوانات کثیف، باید در صورت امکان در داخل حصار یا در محوطه ای که برای این منظور در نظر گرفته شده است، تمیز و شسته شوند و از ذبح حیواناتی که هنوز تر هستند، جداً خودداری شود.

### ۳-۷ جلوگیری از مخلوط شدن حیوانات مختلف

به منظور اجتناب از مخلوط شدن گروه های مختلف حیوانات در حین انتقال آنها به داخل حصار، هنگام تمیز کردن و یا انتقال به محوطه ذبح، باید مراقبت ویژه ای صورت پذیرد. همچنین از ذبح حیواناتی که تازه به کشتارگاه رسیده اند، خودداری شود تا دام ها قبل از ذبح، استراحت کافی نمایند.

### ۴-۷ هدایت حیوانات به محوطه ذبح

بهرتر است حیواناتی که ذبح می شوند توسط پرسنل واجد شرایط، از طریق یک راهرو به روشی انسانی به محوطه ذبح برده شوند؛ همچنین بهتر است تا در انتهای راهروی که حیوانات را به سمت مکان ذبح هدایت می کند، یک پرده یا سیستم جداکننده نصب شود تا حیواناتی که در خط منتظر هستند، از دیدن حیوانات ذبح شده یا در حال ذبح، منع گردند.

### ۵-۷ بازرسی بهداشتی سلامت لاشه

بازرسی بعد از کشتار باید توسط یک دامپزشک مجاز انجام پذیرد. قضاوت در مورد لاشه یا بخشی از آن باید بر اساس الزامات و شرایط گوشت تازه دام مناسب برای مصرف خوراکی انسان، مطابق استانداردها و مقررات مربوط باشد.

### ۶-۷ شستشوی لاشه

لاشه باید شستشو شده و تا مدتی به صورت آویزان نگهداری شود؛ به طوری که قسمتهایی که هنوز بر اثر درجه حرارت لاشه و شستشو خیس هستند عاری از آب شوند. شستشو، خشک کردن، سرد کردن و منجمد کردن باید با ابزارهای مناسب و در مکان و دمای مناسب انجام گیرد. **یادآوری-** شستن خون های اضافی لاشه به قدر امکان، برای به حداقل رساندن ورود خون به زنجیره غذایی الزامی است.

## ۷-۷ نشان گذاری لاشه

نشان گذاری باید با جوهر درجه غذایی که از مواد حلال تشکیل شده است، انجام پذیرد. یادآوری- روش مهر زدن باید برای استفاده در بخش غذای حلال مناسب باشد و نباید ترکیبات حرام را به لاشه وارد نماید.

## ۸ فرآیند اجرایی ذبح طیور

### ۸-۱ دریافت طیور در کشتارگاه و انتقال برای ذبح

ماکیان رسیده به کشتارگاه، باید در کوتاه ترین زمان ممکن، برای ذبح انتقال داده شوند.

### ۸-۲ بررسی سلامت حیوانات قبل از عمل ذبح

ماکیانی که کشتار می شوند، باید توسط دامپزشک مجاز و بر طبق روش بازرسی استاندارد کنترل شوند. همچنین باید اطمینان حاصل شود که ماکیانی که قبلاً مرده اند و یا در حال مرگ هستند، وارد خط نشوند.

### ۸-۳ ذبح طیور

#### ۸-۳-۱ ذبح دستی

در ذبح دستی طیور علاوه بر رعایت کلیه آیین نامه ها و ضوابط مراجع ذیصلاح و قانونی، باید الزامات ذبح شرعی، مندرج در بند ۶ این استاندارد نیز رعایت گردد.

#### ۸-۳-۲ ذبح مکانیکی

۸-۳-۲-۱ در ذبح مکانیکی حیوان، علاوه بر رعایت کلیه آیین نامه ها و ضوابط مراجع ذیصلاح و قانونی، باید الزامات ذبح شرعی، مندرج در بند ۶ این استاندارد نیز رعایت گردد.

۸-۳-۲-۲ حیوان باید پس از آویزان شدن و در حالی که گردن، قفسه سینه و شکم آن رو به قبله قرار دارد، ذبح شود.

۸-۳-۲-۳ عمل ذبح توسط تیغه مکانیکی، باید با اختیار و اراده ذابح باشد، بنحوی که برای هر عمل ذبح، یک تسمیه را بر زبان جاری کرده و آنگاه تیغه را با دست به حرکت درآورد.

یادآوری- یک تسمیه برای هر بار حرکت تیغه مکانیکی کافی است، خواه با این عمل یک حیوان سر بریده شود یا چند حیوان.

۸-۳-۲-۴ عمل ذبح باید با برش بر روی گردن، از ناحیه زیر حنجره (سیب گلو) شروع شود.

۸-۳-۲-۵ تیغه مکانیکی استفاده شده باید تیز و دارای یک لبه باشد و از جنس آهن یا نوع آن مانند استیل زنگ نزن ساخته شده باشد.

۸-۳-۲-۶ لازم است کشتار کننده، هر حیوان را از نظر ذبح صحیح بررسی کند و هر حیوانی که توسط چاقوی مکانیکی ذبح نشده باشد، باید با رعایت کلیه الزامات ذبح شرعی، به صورت دستی ذبح گردد.  
۸-۳-۲-۷ در هنگام ذبح باید خونگیری کامل، صورت پذیرد.

#### ۸-۴ پَر کنی (کندن پر)

لاشه باید در معرض هوای داغ یا آب داغ قرار گیرد تا فرایند پرکنی آسان شود. استفاده از آب داغ و هوای داغ به عنوان روش اسکالدينگ با رعایت ضوابط و مقررات مربوط، پذیرفته است. همچنین لاشه ها قبل از ورود به مرحله اسکالدينگ، باید به طور کامل جان داده باشند.

#### ۸-۵ بازرسی بعد از کشتار

هر لاشه باید بعد از کشتار، بر طبق قوانین و مقررات مراجع ذیربط مورد بازرسی قرار گیرد.

### ۹ الزامات فرآوری، انبارش، بسته بندی و عرضه

در انطباق با موازین شرع مقدس اسلام، شرایط ذیل جزوالزامات فرآوری، انبارش، بسته بندی و عرضه مواد اولیه و فرآورده های غذایی حلال، می باشد که باید علاوه بر رعایت کلیه ضوابط و مقررات مراجع ذیصلاح و قانونی، مورد توجه قرار گیرند.

۹-۱ کلیه ابزار، دستگاه ها و ماشین آلات مورد استفاده در تولید مواد اولیه و فرآورده های غذایی حلال، باید عاری از نجاسات بوده و تطهیر شرعی، شده باشند.

۹-۲ خط تولید مواد اولیه و فرآورده های غذایی حلال و غیرحلال، در صورت تماس، نباید هم زمان باشند. هم چنین در تغییر خطوط به خط تولید حلال، باید کلیه جنبه های تطهیر شرعی، مطابق دستورات شرع مبین اسلام و با نظارت شرعی ناظران، انجام پذیرد.

۹-۳ حمل و انبارش مواد اولیه و فرآورده های غذایی حلال، باید با رعایت الزامات تطهیر شرعی باشد.

۹-۴ بسته بندی مواد اولیه و فرآورده های غذایی حلال، باید با الزامات و ویژگی های عمومی بسته بندی، مطابق بوده و مناسب با نوع فرآورده غذایی باشد. هم چنین علاوه بر رعایت الزامات اختصاصی- منطبق با استاندارد خاص هر فرآورده غذایی- باید رعایت جنبه های شرعی و عاری از نجاست بودن بسته بندی نیز، لحاظ گردد.

۹-۵ روش تولید مواد اولیه و فرآورده های غذایی حلال باید به گونه ای باشد که تغییری در اصل حلیت آن ایجاد نگردد.

۹-۶ مواد بسته بندی باید با شرایط و ویژگیهای مرتبط با مواد غذایی، بر اساس ضوابط و مقررات مراجع ذیصلاح و قانونی، منطبق باشند.

۹-۷ مواد بسته بندی نباید از مواد اولیه ای که غیر حلال هستند، تهیه شده باشند.

۸-۹ مواد بسته بندی نباید محتوی هیچ گونه ماده اولیه مضر برای سلامتی و ایمنی مصرف کننده باشد.

۹-۹ مواد بسته بندی نباید با استفاده از ابزاری که آلوده به عناصر غیر حلال و نجس هستند، آماده سازی، فرآوری و تولید گردند؛ همچنین کلیه مراحل تولید، حمل و نقل و انبارش این مواد باید به نحو کاملا مجزا از مواد غیر حلال صورت پذیرد.

۱۰-۹ تفکیک و جداسازی مواد اولیه و فرآورده های غذایی حلال در هر مرحله از مراحل فرآوری، انبارش، بسته بندی و عرضه باید به گونه ای باشد که از آمیختن یا آلوده شدن آن ها با مواد نجس و غیرحلال جلوگیری به عمل آید.

## ۱۰ شناسایی و قابلیت ردیابی

مواد اولیه و فرآورده های غذایی حلال، باید با روش های مناسب، در تمام مراحل فرآیند تولید، شناسایی و ردیابی شوند؛ همچنین وضعیت غذای حلال باید با توجه به الزامات، پایش، اندازه گیری و شناسایی گردد.

در جایی که قابلیت ردیابی یک الزام است، محصول باید کنترل شود و شناسه منحصر به فرد محصول، ثبت گردد. استاندارد های آئین کار اصول کلی بهداشتی واحدهای تولید کننده مواد غذایی و الزامات مرتبط با سیستم های مدیریت ایمنی مواد غذایی، همچنین ایمنی مواد غذایی و روش شناسایی و ردیابی، مطابق با ISO 22005، الزامات هر سازمان در زنجیره مواد غذایی را ارائه داده و الزامات پایه، جهت طراحی و اجرای سیستم قابلیت ردیابی برای غذای حلال را مشخص می نماید. این قوانین می تواند توسط سازمان های اجرا کننده، در هر مرحله از زنجیره غذایی به کار گرفته شود.

## ۱۱ نشانه گذاری

در نشانه گذاری مواد اولیه و فرآورده های غذایی حلال، علاوه بر رعایت الزامات اختصاصی منطبق با استاندارد خاص هر فرآورده، درج علامت حلال به همراه اطلاعات لازم، بر اساس قوانین و مقررات مراجع ذیصلاح و قانونی، بر روی بسته بندی های اولیه و ثانویه الزامی است.

**پیوست الف**  
**(الزامی)**  
**حیوانات حرام گوشت**

حیوانات حرام گوشت در چهار بخش حیوانات ساکن خشکی، پرندگان، آبزیان و دوزیستان، مورد بررسی قرار می گیرند:

**۱ - حیوانات ساکن خشکی**

به طور کلی حیوانات دارای چنگال یا دندان نیش و حیوانات شکارچی، هم چنین تمامی درندگان و حیوانات مسخ شده، جزو حیوانات حرام گوشت هستند. برای نمونه می توان به مثال های زیر در مورد حیوانات حرام گوشت ساکن خشکی اشاره کرد: سگ، خوک، گربه، شیر، پلنگ، یوز پلنگ، روباه، خرگوش، کفتار، سوسمار، مار، موش، عقرب، سمور، سنجاب، جوجه تیغی، تمام انواع حشرات، میمون و فیل.

**۲ - پرندگان<sup>۱</sup>**

به طور کلی، پرندگان حرام گوشت در سه دسته<sup>۲</sup> ذیل قرار می گیرند:

- الف** - پرندگان دارای چنگال نظیر: باز، عقاب، شاهین، کرکس و غیره
- ب** - پرندگانی که سنگدان یا چینه دان ندارند، نظیر: خفاش، طاووس
- پ** - تمام پرندگانی که به هنگام پرواز، بال نزدنشان از بال زدندان بیشتر باشد.

**۳- آبزیان**

تمام آبزیان به غیر از میگو و ماهیان دارای فلس، حرام گوشت هستند.

**۴- دوزیستان**

تمامی حیوانات دوزیست که هم در آب و هم در خشکی زندگی می کنند، حرام می باشند؛ مانند قورباغه.

---

۱- تخم پرندگان و آبزیان از حیث حلال یا حرام بودن، تابع خود پرنده و آبی است.

۲- در مواردی که حکم شرعی صریح (نص)، دال بر حرمت پرنده ای خاص وجود ندارد؛ موارد ب و پ ملاک عمل قرار می گیرد.

پیوست ب  
مکان ذبح  
(اطلاعاتی)

مکان ذبح:

مکان ذبح باید الزامات برنامه های پیش نیازی لازم، تبیین شده در آئین کار اصول کلی بهداشتی واحدهای تولید کننده مواد غذایی (استاندارد ملی ایران، شماره ۱۸۳۶) و سیستم های مدیریت ایمنی مواد غذایی- الزامات هر سازمان در زنجیره مواد غذایی (استاندارد ملی ایران، شماره ایران- ایزو ۲۲۰۰۰) را برآورده سازد. همچنین شرایط فیزیکی مکان ذبح باید الزامات مراجع قانونی و ذیصلاح را برآورده نماید. در این ارتباط باید موارد ذیل رعایت گردند:

- ۱- محوطه تخلیه دام (بارانداز)، باید فضای مناسبی را برای بررسی سلامت دام، در اختیار بازرسان قرار دهد.
- ۲- درمحل ورودی به محوطه مخصوص عمل ذبح، باید سیستم زنجیره قرقه ای به صورت الکتریکی/ خودکار یا دستی وجود داشته باشد که به منظور آویزان کردن حیوان مورد استفاده قرار گیرد.
- ۳- اسقرار سیستم ریلی مجهز به زنجیره قرقه ای که به صورت خودکار قابل حرکت بوده یا به صورت دستی عمل نماید تا توالی جریان کار میسر گردد.
- ۴- سکوی بارگیری متحرک یا ثابت و محوطه تخلیه دام (بارانداز) مخصوصاً برای گاوها، گوسفندان و بزها، باید به گونه ای طراحی شده باشد که به کارگران کمک کند تا پوست کنند و آماده سازی لاشه را با سهولت و کارایی انجام دهند.
- ۵- وجود محوطه توزین
- ۶- وجود محوطه ای برای شستشوی لاشه (آب با فشار زیاد، ترجیحاً خودکار)
- ۷- وجود مخزن حاوی آب گرم که بمنظور شستشو، ضد عفونی یا استریل کردن ابزار آلوده (چاقو، آویز و غیره) مورد استفاده قرار گیرد و نیز ظرف نگهداری مایع ضد عفونی کننده و سینک دستشویی، مجهز به شیری که با پا یا زانو یا چشم نوری، عمل نماید.
- ۸- تامین آب پاکیزه و پر فشار که باید به طور دائم در دسترس باشد.
- ۹- کلیه مایعات ضد عفونی و گند زا باید برای استفاده در بخش غذای حلال مناسب باشند. یادآوری: در صورتی که استفاده از چنین موادی میسر نباشد، شستشو و تطهیر شرعی در تمامی مراحل مورد نیاز الزامی است.
- ۱۰- عمل ذبح و مراحل بعدی آن باید در محوطه تعیین شده برای محصولات حلال انجام شود؛ همچنین تمامی محوطه های تعیین شده، باید به طور فیزیکی از سایر فعالیت ها جدا شوند.



پیوست پ  
ملاحظات اسلامی حقوق / رفاه حیوانات  
(اطلاعاتی)

بطور کلی در احکام و قوانین اسلامی، توصیه‌ی زیادی به کاهش رنج حیوانات مخصوصاً در هنگام ذبح، شده است. این توصیه‌ها به دو دسته کلی مستحبات و مکروهات ذبح، تقسیم می‌گردند:

**الف) مستحبات ذبح**

- در اختیار قرار دادن آب قبل از ذبح، به منظور آشامیدن حیوان
- استفاده از چاقوی بسیار تیز
- ذبح سریع و خالی از مزاحمت

**ب) مکروهات ذبح**

- انجام عمل ذبح حیوانی که توسط شخص کشتار کننده، پرورش یافته است.
- انجام عمل ذبح، در مقابل سایر حیوانات
- ذبح حیوان باردار

پیوست ت  
واژه نامه  
( اطلاعاتی )

### آب مضاف

آبی است که آن را از چیزی بگیرند مانند آب هندوانه و یا چیزی بدن مخلوط شود، به گونه ای که به آن آب نگویند. هم چون آب گل آلود.<sup>۱</sup>

### آب مطلق

در مقابل آب مضاف است و قید مذکور در آن را ندارد که شامل پنج قسم است: ۱- آب کر ۲- آب قلیل ۳- آب جاری ۴- آب باران ۵- آب چاه<sup>۲</sup>

### استصحاب

وقتی که مکلفی نسبت به حکمی از احکام شرعی و یا موضوعی از موضوعات دارای حکم شرعی، یقین داشته باشد و سپس یقین او متزلزل شود و او نسبت به باقی بودن آن چه به آن یقین داشت، شک کند. بر طبق یقین سابق عمل کرده و به شک لاحق که بعداً حاصل شده، توجهی نمی کند.<sup>۳</sup>

### اصاله الصحه

حکم به صحت عملی که از مسلمانی [که آگاه به احکام شرعی است] صادر می شود، زمانی که شک می شود در صحت و فساد آن عمل؛ مثلاً زمانی که شخصی خرید و فروش می کند یا حیوانی را ذبح می کند یا لباس نجسی را آب می کشد و...، حکم به صحت آن عمل می شود. و ادله آن عبارتند از اجماع، سیره عملیه مسلمین، حدیث.<sup>۴</sup>

در فرهنگ تشریحی اصطلاحات اصول چنین آمده است: اگر عملی از کسی سرزند و شما در درستی آن شک کنید، با اجرای این قاعده باید عمل او را حمل بر صحت کنید، و تمام آثار عمل صحیح را بر آن بار کنید اعم از این که آن عمل عبادی باشد، مثل نماز یا غیر عبادی باشد، مثل عقود و ایقاعات.<sup>۵</sup>

---

۱- رواس قلعه جی، محمد، معجم الفقهاء، چاپ اول، بیروت: دار النفاثس، ۱۴۱۶ق، ص ۴۰۶.

۲- همان ص ۴۴۶.

۳- مظفر، محمدرضا، اصول الفقه، ترجمه و تبیین حمید مسجد سرابی و عباس زراعت، چاپ اول، جلد سوم، قم: حقوق اسلامی، ۱۳۸۵، صفحه ۴۹۹ - ۴۹۸.

۴- مشکینی، حاج میرزا علی، اصطلاحات اصول و معظم ابجائها، چاپ هفتم، قم: دفتر نشر الهادی، ۱۳۷۹، صفحه ۵۴ - ۵۳.

۵- ولایی، عیسی، فرهنگ تشریحی اصطلاحات اصول، چاپ اول، تهران: نشر نی، ۱۳۷۴ ص ۸۹.

## اصل عدم تذکيه<sup>۱</sup>

در صورت شک در تذکيه حیوانی، به لحاظ شک در اصل قابلیت آن برای تذکيه، یا شک در تحقق تذکيه، پس از احراز قابلیت برای تذکيه، اصل، عدم تذکيه آن است. لیکن در این که آیا در این صورت حیوان مردار است تا احکام مردار مانند نجاست بر آن مترتب شود یا نه، اختلاف است.<sup>۲</sup>

## تطهير (Acitification) [Tathir]

از ریشه طهر به معنای پاک سازی از نجاست، ازاله نجاست.<sup>۳</sup>

## حرام (Forbidden) [Haram]

آنچه در شرع ممنوع است. ضد حلال، و گاهی حرام به ترک فریضه است.<sup>۴</sup>

## حلال (Lawful) [Halal]

آنچه خارج از حدود حرمت الهی است، آنچه شرعاً جائز است. ضد حرام.<sup>۵</sup>

## ذبح (Slaughter) [Zebh]

قطع کردن رگها [سیاهرگها] و حلقوم [مری] جاندار.<sup>۶</sup>

## شارع (Lawgiver) [Sharea]

کسی که احکام را ابتدائاً تشریح می کند و او خداوند سبحان و رسول او [و ائمه معصومین علیهم السلام] است.<sup>۷</sup>

---

۱- این اصل فقط در کشورهای غیراسلامی جاری می شود.

۲- هاشمی شاهرودی، آیت الله سید محمود، فرهنگ فقه (مطابق با مذهب اهل بیت علیهم السلام) چاپ اول، قم: موسسه دائره معارف اسلامی، ۱۳۸۲، ص ۵۲۲-۵۲۳. نیز رک: انصاری، مرتضی، فرائد الاصول، تهران: دار الطباعه میرزا حبیب باسمه چی، ۱۳۸۱ق، ص ۱۰۹.

۳- رواس قلعه جی، محمد، معجم الفقها، چاپ اول، بیروت: دار النفائس، ۱۴۱۶ق. ص ۱۱۳.

۴- همان ص ۲۲۷.

۵- همان، ص ۱۶۳.

۶- همان، ص ۱۹۰.

۷- همان ص ۲۳۱.

## شرع (Lawful)

آنچه خداوند تبارک و تعالی از احکام برای بندگانش ظاهر می کند<sup>۱</sup>. [بیان می کند]

## شرعی

آنچه مطابق با مقتضیات شرع می باشد.<sup>۲</sup>

## قاعده لا ضرر

خبر دادن شارع از این که در شرع و دین حکم ضرری جعل نشده است. (چه حکم تکلیفی و چه حکم وضعی) و مستند این قاعده روایتی است از نبی مکرم اسلام که فرمودند: "لا ضرر و لا ضرار فی الاسلام"<sup>۳</sup>

## مطهر

ازاله کننده نجاست، از بین برنده نجاست.<sup>۴</sup>

## نحر (Sacrifice-Camel-by cutting the jugular vein) [Nahr]

تذکیه شتر، فرو کردن نیزه در بالای گردن نزدیک سینه.<sup>۵</sup>

## نجس (Filthy) [Najes]

آنچه که متصف به نجاست گردد. نجس بر دو نوع است :

- ۱- نجس العین: و آن چیزی است که طهارت نمی پذیرد، مانند بول، غائط، خون، میت و خوک.
  - ۲- متنجس: و آن چیزی است که اصلش نجس نیست اما نجاست چیز دیگری را کسب کرده است.<sup>۶</sup>
- در کتاب فرهنگ اصطلاحات فقهی نجس العین چنین تعریف شده است :
- آنچه مرده و زنده و تمام اجزاء آن نجس است. مانند خوک، و کا فر.<sup>۷</sup>

۱- رواست قلعه جی، محمد، معجم الفقهاء، چاپ اول، بیروت: دار النفائس، ۱۴۱۶ق، ص ۲۳۱.

۲- همان ص ۲۳۱.

۳- بجنوردی، سید محمد حسن، القواعد الفقهیه، چاپ دوم، جلد اول، قم: انتشارات دلیل ما، ۱۳۸۴، صفحه ۲۴۵ - ۲۱۱.

۴- رواست، قلعه جی، همان، ص ۴۰۶.

۵- همان ص ۴۴۶.

۶- همان، ص ۴۴۵.

۷- علیزاده، عمران، فرهنگ اصطلاحات فقهی، چاپ اول، بی جا: بی نا، ۱۳۶۸، ص ۳۰.