



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 کمیته ی ملی استاندارد خوراک و فرآورده های کشاورزی مورخ ۱۸/۷/۸۸ مورد تصویب قرار گرفته است، و 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 شده 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 اصاله الصحه و عدم تزکیه ، از نظرات صاحب نظران در این زمینه نیز استفاده شده است.

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

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

دامنه کاربرد

این استاندارد برای موضوعات زیر کاربرد دارد:

- مواد اولیه و افزودنی های غذایی که منشأ 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.
- فرآورده های غذایی که در تولید و فرآوری آن ها ، به هر میزان هرچند جزئی از مواد اولیه و افزودنی های با منشأ حیوانی یا مستی آور استفاده شده باشد. این فرآورده ها میتواند شامل : انواع فرآورده های گوشتی، لبنی، روغنی ، آشامیدنی و فرآورده های تخمیری و الکلی و مشتقات آنها باشد.
- مواد اولیه ، افزودنی ها و فرآورده های غذایی که ممکن است در هر مرحله از زنجیره غذایی با مواد نجس یا غیر حلال در تماس باشند. این مراحل می تواند شامل دریافت ، آماده سازی ، فرآوری ، جداسازی ، استحصال ، استخراج ، تعیین ، بسته بندی ، برچسب گذاری ، علامت گذاری ، کنترل، جابجایی، حمل و نقل ، توزیع ، انبارش ، عرضه و سرو کردن غذای حلال و محصولات آن از جمله اجزای تشکیل دهنده مواد غذایی و ترکیبات کمک فرآوری کننده باشد.

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

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

