

SIIL HALAL ISLAMIC INSPECTION SERVICE



SIIL 1001:2017 (P/E)

**REQUERIMENTO DE ABATE DE ANIMAIS DE
ACORDO COM AS NORMAS ISLÂMICAS**

**ANIMAL SLAUGHTERING REQUIREMENTS
ACCORDING TO ISLAMIC RULES**

Redação e Edição:

Rafael Scheffer

Engenheiro Químico SIIL Halal

Alia Fayad

Departamento de Qualidade e Segurança Alimentar SIIL Halal

Revisão 01

Data: 19 de Maio de 2018

Dalal Darwiche

Gerente SIIL Halal


Priscila Czarnobai

Departamento de Qualidade e Segurança Alimentar SIIL Halal

Aprovação:


Chaiboun Darwiche

Diretor Presidente SIIL Halal

	NORMA SIIL PARA ABATE	Cod.	SIIL 1001:2017
		Rev.	001
	SIIL NORMATIVE - SLAUGHTERING	Ed.	19/05/2018
		Pag.	2/26

SUMÁRIO / SUMMARY

1. ESCOPO / SCOPE	4
2. REFERÊNCIAS / REFERENCES	4
3. TERMOS E DEFINIÇÕES / DEFINITIONS	4
4. REQUISITOS PARA ALIMENTO HALAL / REQUIREMENTS FOR HALAL FOOD	8
4.1. Requisitos Gerais / General Requirements.....	8
4.2. Requisitos de Abate / Slaughtering Requirements.....	9
4.3. Requisitos do Sangrador Tazkeya / Requirements of the Tazkeya Bleeder	10
4.4. Dispositivos e requisitos de ferramentas / Devices and tool requirements	10
4.5. Requisitos do procedimento de abate / Requirements for the slaughtering procedure.....	10
4.6. Moral Geral de Abate / General moral of slaughter.....	11
4.7. Requisitos de Práticas de Abate / Slaughtering Practice Requirements	11
4.8. Requisitos do Abate Mecânico / Mechanical Abatement Requirements (if allowed)	12
4.9. Requisitos do Local de Abate / Requirements of The Place of Slaughter	13
5. AUDITORIA, SUPERVISÃO E MONITORAMENTO / AUDIT AND SUPERVISION	13
6. ESPECIFICAÇÕES DE ROTULAGEM / LABELING SPECIFICATION	14
7. REQUISITOS DE ARMAZENAMENTO / STORAGE REQUIREMENTS	14
7.1. Materiais de Embalagem e Acondicionamento / Packaging and Wrapping Materials	14
7.2. Armazenamento, Exibição e Transporte / Storage, Display and Transportation	14
7.3. Manejo de Alimento Halal / Halal Food Handling.....	15
8. REQUISITOS DE QUALIDADE ALIMENTAR / FOOD QUALITY REQUIREMENTS	15
8.1. Sistemas de Gestão da Qualidade / Quality Management Systems	15
8.2. Rastreabilidade / Traceability	15
8.3. Higiene / Hygiene.....	16
8.4. Instalação Fabril / Factory Installation	16
ANEXO A – CLASSIFICAÇÃO DE PRODUTOS ILÍCITOS	17
Anexo A.1 – Tabela 01 - Espécies haram.....	17
Anexo A.2 – Haram, Tipos de Najis e Limpeza	19
ANEXO B – ORIENTAÇÕES E TÉCNICAS DE ABATE	21
Anexo B.1 - Tabela 02 - Parâmetros de orientação para o atordoamento elétrico	21
Anexo B.2 - Tabela 03 – Parâmetros Para O Abate De Aves	22
Anexo B.3 – Ilustração Para a Degola Halal	23
ANEXO C – EQUIPAMENTOS PARA SALA DE ABATE	24
Anexo C.1- Modelo das facas utilizadas durante o abate.....	24
Anexo C.2 - Modelo das placas colocadas no local do abate.....	24
Anexo C.3 - Modelo do jaleco para Supervisores	25
ANEXO D – INFORMAÇÕES SOBRE CLASSIFICAÇÃO DE NÃO CONFORMIDADES	26

	NORMA SIIL PARA ABATE	Cod.	SIIL 1001:2017
		Rev.	001
SIIL NORMATIVE - SLAUGHTERING		Ed.	19/05/2018
		Pag.	3/26

INTRODUÇÃO

Esta normativa foi desenvolvida com o intuito de servir como instrução para implementação do processo Halal na área frigorífica do segmento *in natura*.

This regulation was developed with the purpose of serving as an instruction for the implementation of the Halal process in the refrigeration area of the *in natura* segment.

O processo Halal permite a melhoria contínua dos sistemas de gestão da qualidade (SGQ) além da otimização da qualidade dos produtos e segurança alimentar. Por sua vez, a Certificação Halal aumenta a capacidade de atender os critérios de exigências do mercado internacional, principalmente as necessidades do consumidor islâmico cumprindo em toda sua essência a jurisprudência islâmica.


The Halal process enables continuous improvement of quality management systems (QMS) in addition to optimizing product quality and food safety. In turn, the Halal Certification increases the ability to meet the requirements of the international market, especially the needs of the Islamic consumer in full compliance with Islamic jurisprudence.

A empresa, bem como seu corpo funcional, deve ter ciência do procedimento Halal, das tradições relativas à religião Islâmica, seguindo os princípios estabelecidos nesta normativa bem como nos demais critérios que eventualmente venham a ser aplicados pelas lideranças religiosas Islâmicas e instruídos por esta certificadora.

The company, as well as its functional body, must be aware of the Halal procedure, of the Islamic religion, follow them in the principles established in this norm as well as in the other criteria that may be applied by the Islamic religious leaders and instructed by this certification.

O conhecimento das normativas islâmicas não é exclusivo aos colaboradores operacionais, mas sim de todos os envolvidos com o processo de aplicabilidade Halal, incluindo à gerência e alta direção.

Knowledge of Islamic norms is not exclusive to production workers, but to all those involved in the Halal applicability process, including management and senior management.

	NORMA SIIL PARA ABATE	Cod.	SIIL 1001:2017
		Rev.	001
	SIIL NORMATIVE - SLAUGHTERING	Ed.	19/05/2018
		Pag.	4/26

1. ESCOPO / SCOPE

Essa norma é competente com os requisitos gerais de abate de animais (permitido), incluindo aves, de acordo com as regras islâmicas e define os requerimentos gerais para Alimentos Halal que devem ser seguidos em qualquer estágio da cadeia de alimentação Halal incluindo recebimento, preparação, embalagem, rotulagem, manuseio, transporte, distribuição, exposição e consumo.

This standard is competent with the general (permitted) animal slaughtering requirements, including birds, in accordance with Islamic rules and defines the general requirements for Halal Foods that must be followed at any stage of the Halal food chain including receiving, packaging, labeling, handling, transportation, distribution, display and consumption.

2. REFERÊNCIAS / REFERENCES

- 2.1. GSO 9: Labeling of prepackaged food stuffs.
- 2.2. GSO 2055-1: HALAL FOOD - Part 1 : General Requirements
- 2.3. GSO 993: Animal Slaughtering Requirements According to Islamic Rules
- 2.4. GSO/CAC/RCP 58/1694: Code of hygienic practice for meat.
- 2.5. THS 1435-2-2557: Requeriment for Halal certification on abattoir and animal dissection B.E 2554
- 2.6. O Alcorão Sagrado / The Holy Qu'ran
- 2.7. ISO/IEC 22000
- 2.8. ALAM, Mufti Shoab: The shari'ah laws regarding halaal foods - others than meat. SANHA Halal Associates Pakistan, November 2017.
- 2.9. THE Halal Science Center Chulalongkorn University: E numbers-halal-haram-mashbooh ingredient list.
- 2.10. HALAL Consultations: Halal Standards and guidelines.

3. TERMOS E DEFINIÇÕES / DEFINITIONS

Para os fins deste padrão, os termos e as definições abaixo serão utilizados:
For the purposes of this standard, the terms and definitions below will be used:

3.1. Abate (Nahr) / Slaughter (Nahr)

Trata-se de mergulhar uma faca em libah (a base do pescoço) e cortar até o topo do peito.

It involves dipping a knife into libah (the base of the neck) and cutting up the top of the chest.

3.2. Aditivos Alimentares / Food additives

Qualquer substância que normalmente não é consumida como alimento diretamente e não é comumente usada como componente de alimentos, tenha ou não valor nutricional. Se for adicionado ao alimento por razões tecnológicas (incluindo propósitos orgânicos) durante a fabricação, processamento, preparação, embalagem, transporte ou manutenção deste alimento (de forma direta ou indireta) ou em seu subproduto, elemento das propriedades desses alimentos ou influentes nessas propriedades.

Any substance that is not normally consumed as food directly and is not commonly used as a food component, whether or not it has a nutritional value. If it is added to the food for technological