

# THÔNG TƯ LIÊN BỘ VỀ THỰC PHẨM HALAL ALGERIA

## 1/ Định nghĩa :

### a/ Thực phẩm « halal » gồm :

Tất cả thực phẩm được phép tiêu thụ trong tôn giáo đạo Hồi và đáp ứng các điều kiện sau :

- + Thực phẩm không phải là chất cấu thành và cũng không chứa các chất “không halal”;
- + Thực phẩm không được sản xuất, chế biến, vận chuyển và lưu kho mà có sử dụng công cụ hoặc thiết bị không phù hợp với quy định kỹ thuật của thông tư này;
- + Thực phẩm không được tiếp xúc trực tiếp với các loại thực phẩm không thỏa mãn hai điều kiện nêu trên trong quá trình sản xuất, chế biến, vận chuyển hoặc lưu kho.

### b/ Điều kiện giết mổ (Tadhkiya) :

Điều kiện giết mổ động vật halal được thực hiện theo quy định và điều kiện trong phụ lục của thông tư này.

## 2/ Các quy định chung :

### 2.1. Thực phẩm “không halal” :

Là các loại thực phẩm từ động vật và thực vật, sản phẩm chế biến từ động thực vật mà không được phép sử dụng trong tôn giáo đạo Hồi, bao gồm :

#### a- Thực phẩm có nguồn gốc động vật :

- + Lợn và lợn rừng;
- + Động vật chết;
- + Tiết;
- + Lừa, la nuôi;
- + Động vật ăn thịt có móng vuốt ;
- + Chó, rắn và khỉ ;
- + Động vật sống trong hang nguy hiểm như chuột, rắn và bò cạp ;
- + Động vật sống trong nước có nọc độc và nguy hiểm ;
- + Các loại động vật không nên giết đối với đạo Hồi ;
- + Động vật nuôi tự nhiên và liên tục bằng thức ăn « không halal » ;
- + Động vật giết mổ theo các cách không phù hợp với quy định trong điểm 1/ b trên đây.

#### b- Thực phẩm có nguồn gốc thực vật :

- + Các loại cây có độc và nguy hiểm trừ trường hợp có thể loại bỏ được độc tố và sự nguy hiểm trong quá trình chế biến.

**c- Đồ uống :**

+ Các loại nước uống gây say và /hoặc nguy hiểm.

**d- Các loại gia vị thực phẩm :**

+ Bao gồm các loại gia vị thực phẩm có nguồn gốc từ thực phẩm kê tại các mục a, b, c trên đây.

**2.2. Chế biến thực phẩm :**

**a) Những yêu cầu về chế biến thực phẩm “halal”**

Mọi thực phẩm được coi là « halal » nếu đáp ứng các yêu cầu sau :

- Các sản phẩm, thành phần và gia vị không chứa bất kỳ chất nào có nguồn gốc “không halal”;
- Thực phẩm phải được chuẩn bị, sản xuất, chế biến bằng cách dùng các trang thiết bị, nhà xưởng đã được loại bỏ lây nhiễm từ các chất “không halal”;
- Trong quá trình chuẩn bị, chế biến, đóng gói, lưu kho và vận chuyển, thực phẩm phải tách rời các loại thực phẩm khác không đáp ứng yêu cầu quy định kỹ thuật trong thông tư này và tách rời mọi thực phẩm được coi là “không halal”.

**b) Trang thiết bị và dụng cụ nhà bếp :**

Các trang thiết bị, dụng cụ nhà bếp và dây chuyền sản xuất sử dụng để chế biến thực phẩm “halal” không được sản xuất hay có chứa chất “không halal”;

Dầu nhờn dùng để bảo dưỡng máy móc và phụ tùng có tiếp xúc với thực phẩm không được chứa các chất “không halal”.

**c) Điều kiện chế biến thực phẩm “halal” :**

Thực phẩm “halal” có thể được sản xuất, chế biến hay lưu kho trong một khu vực hoặc một dây chuyền sản xuất trong cùng một cơ sở sản xuất thực phẩm “không halal”, miễn là có các biện pháp thích hợp để ngăn cách thực phẩm “halal” và thực phẩm “không halal”;

Thiết bị, vật tư, nhà xưởng đã dùng để sản xuất, chế biến, vận chuyển hoặc lưu kho thực phẩm “không halal” có thể được sử dụng, miễn là phải tẩy rửa đúng cách để tránh mọi tiếp xúc giữa thực phẩm “halal” và thực phẩm “không halal”.

**2/ Yêu cầu về vệ sinh :**

**a) Đối với động thực vật :**

Mọi thực phẩm “halal” phải sạch sẽ, an toàn và không nguy hiểm cho người tiêu dùng phù hợp với tiêu chuẩn và pháp luật hiện hành về vệ sinh thực phẩm động thực vật.

**b) Điều kiện vệ sinh :**

Mọi thực phẩm “halal” phải tuân thủ tiêu chuẩn và luật pháp về chất lượng và an toàn, nhất là vệ sinh và hệ thống làm lạnh cũng như các điều kiện bảo quản, đóng gói và vận chuyển.

Thực phẩm “halal” phải đáp ứng quy định của pháp luật hiện hành về vi sinh.

### **3/ Yêu cầu về thương mại :**

#### **a) Bao bì đóng gói :**

Các chất liệu bao bì tiếp xúc với thực phẩm “halal” không được :

+ Sản xuất từ chất “không halal”;

+ Dùng các thiết bị có chứa chất “không halal” để chuẩn bị, xử lý hoặc sản xuất;

Quá trình đóng gói phải được thực hiện sạch sẽ và trong điều kiện vệ sinh tốt;

Chất dung làm bao bì phải phù hợp với quy định của luật pháp hiện hành.

#### **b) Nhãn mác :**

Ngoài các quy định của luật hiện hành về thông tin cho người tiêu dùng, ghi dẫn “halal” trên nhãn mác thực phẩm chỉ được sử dụng đối với thực phẩm đáp ứng các quy định về kỹ thuật ghi trong thông tư này.

Từ “halal” không được sử dụng làm cho nghi ngờ về an toàn sử dụng hoặc có ý làm người ta hiểu rằng thực phẩm “halal” có chất dinh dưỡng cao hơn hay tốt hơn cho sức khỏe so với các loại thực phẩm khác.

#### **c) Lưu kho và vận chuyển :**

Các thực phẩm “halal” được vận chuyển, lưu kho hoặc để ngoài trời phải được tách rời các chất “không halal” nhằm tránh lẫn lộn hoặc lây nhiễm.

Phương tiện vận tải thực phẩm “halal” phải đáp ứng quy định vệ sinh an toàn theo luật pháp hiện hành.

### **4/ Điều kiện giết mổ (Tadhkiya) :**

Việc giết mổ động vật được phép tiêu thụ trong tôn giáo đạo Hồi, phải tuân theo các thủ tục và điều kiện quy định trong phụ lục kèm theo của thông tư này.

### **5/ Quy trình đánh giá chất lượng :**

Để đánh giá chất lượng thực phẩm “halal” quy định trong thông tư này, cần tham chiếu đến quy trình đánh giá chất lượng quy định về tiêu chuẩn của An-giê-ri sau đây : NA 15505 và NA 15080

Trường hợp không theo tiêu chuẩn An-giê-ri thì tham chiếu các tiêu chuẩn quốc tế chung về chất lượng “halal”.

**PHỤ LỤC**  
**THỦ TỤC VÀ ĐIỀU KIỆN GIẾT MỔ (TADHKIYA) ĐỘNG VẬT**  
**ĐỐI VỚI ĐẠO HỒI**

**I. Thủ tục và điều kiện giết mổ gia súc đối với đạo Hồi, phải tuân theo các nguyên tắc sau đây :**

**I.1 Động vật giết mổ phải :**

- Được đạo Hồi cho phép;
- Sạch sẽ;
- Còn sống lúc giết mổ;
- Nuôi bằng thức ăn “halal”.

**I.2 Người làm nhiệm vụ giết mổ :**

Người làm nhiệm vụ giết mổ phải là người theo đạo Hồi, trưởng thành, có tinh thần trong sáng và hiểu biết các quy tắc và điều kiện cơ bản về giết mổ động vật theo quy định Hồi giáo.

**I.3 Thiết bị và dụng cụ giết mổ :**

- Thiết bị giết mổ phải được rửa sạch và mài sắc;
- Phải dùng cạnh các dụng cụ để cắt;
- Các loại thiết bị, dụng cụ và đồ dùng nhà bếp phải sạch sẽ và bằng thép không gỉ.

**I.4 Nơi giết mổ :**

Vị trí, dây chuyền và quy trình giết mổ phải được thiết kế sao cho phù hợp với yêu cầu “halal” quy định trong thông tư này và phải đáp ứng yêu cầu về tiêu chuẩn và quy tắc hiện hành.

**I.5 Gây choáng**

Để dễ dàng giết mổ theo quy định của đạo Hồi, có thể gây choáng với điều kiện không làm chết động vật.

**II. Việc giết mổ gia súc phải đáp ứng các nguyên tắc quy định tại điểm I trên đây và các yêu cầu sau đây :**

**II.1 Kiểm tra vệ sinh trước khi giết mổ :**

Việc kiểm tra “ante-mortem” đối với động vật dùng để giết mổ phải do một bác sỹ thú y lành nghề thực hiện, theo quy trình và quy định về tiêu chuẩn của pháp luật hiện hành.

## **II.2 Quy trình giết mổ :**

- Động vật phải được giết sau khi đặt nằm nghiêng về phía bên trái theo hướng Qibla (hướng thánh địa Mec-ca);
- Phải lưu ý sao cho con vật không bị hành hạ kéo dài trong quá trình giết mổ;
- Trong lúc giết mổ, người chịu trách nhiệm giết mổ phải nói “BESMALLA” trước khi giết mỗi con vật;
- Mỗi con vật chỉ giết một lần. Cho phép dùng cưa với điều kiện không nâng con vật lên trong khi giết mổ;
- Khí quản và tĩnh mạch cổ phải được cắt lần lượt;
- Tiết để chảy tự nhiên và chảy hết. Thời gian tiết chảy phải đủ và đảm bảo chảy hết.

## **II.3 Kiểm tra xương và lòng**

Việc kiểm tra xương và lòng phải do một bác sỹ thú y lành nghề thực hiện theo tiêu chuẩn và quy định hiện hành.

## **III. Việc giết mổ gia cầm phải đáp ứng các nguyên tắc ghi trong phần I trên đây và các yêu cầu sau :**

### **III.1 Kiểm tra vệ sinh gia cầm trước khi giết mổ :**

Việc kiểm tra vệ sinh gia cầm dùng để giết mổ phải do một bác sỹ thú y lành nghề thực hiện, theo tiêu chuẩn của pháp luật hiện hành.

### **III.2 Quy trình giết mổ :**

#### **a) Giết mổ bằng tay :**

Khi thực hiện giết mổ, người chịu trách nhiệm công việc này phải nói “BESMALLA”, trước khi giết mỗi con gia cầm.

Người chịu trách nhiệm phải dùng tay cầm đầu con vật đúng cách, kéo chúc xuống và phải cắt đầu bằng dao sắc, cắt rời khí quản và đứt tất cả các mạch máu.

#### **b) Giết mổ bằng máy :**

Việc giết mổ bằng máy có thể thực hiện theo các điều kiện sau :

- Người sử dụng máy phải là người trưởng thành, theo đạo Hồi;
- Người thực hiện nêu trên phải nói “BESMALLA” trước khi vận hành máy;
- Khi người vận hành máy rời khu vực giết mổ, người đó phải dừng máy và tắt dao mổ. Khi sử dụng trở lại thì lại theo quy trình nêu trên;
- Dao mổ chỉ được dùng một lưỡi sắc;
- Động tác giết mổ phải cho phép cắt đứt rời khí quản và các loại mạch máu;

- Người thực hiện phải đảm bảo mỗi con gia cầm được giết mổ đúng cách và những con chưa bị giết mổ qua máy, sau khi kiểm tra thấy vẫn còn sống, thì phải được giết mổ bằng tay theo quy trình nêu trên.
- Thời gian tiết chảy phải đủ để đảm bảo tiết đã chảy hết.

### **III.3 Kiểm tra vệ sinh về xương**

Việc kiểm tra xương phải do một bác sỹ thú y lành nghề thực hiện theo tiêu chuẩn và quy định hiện hành.

### **IV Các sản phẩm “Halal” không coi là giết mổ :**

- Cá và thủy sản;
- Động vật “Hala” do một người Hồi giáo trưởng thành có tinh thần trong sạch bắt được bằng săn bắn hoặc do con mồi (động vật huấn luyện săn mồi) có ý định sử dụng hoặc nói “BESMALLA” lúc bắn hoặc lúc con mồi bắt được.
- Các động vật do con mồi bắt được phải được giết theo quy định Hồi giáo.
- Các động vật bắt được nhưng đã chết và một phần bị con mồi ăn thì được coi là “không Halal”.

*Thương vụ Việt Nam tại Algeria*