

กฎข้อบังคับในการเชือดเพื่อให้สอดคล้องกับบทบัญญัติอิสลาม

ข้อกำหนดการเชือดสัตว์เพื่อให้สอดคล้องกับบทบัญญัติอิสลาม

1. ขอบข่าย คุณลักษณะของมาตรฐานนี้ได้จำกัดเงื่อนไขทั่วๆไปถึงการเชือดสัตว์ที่อนุญาตให้รับประทานและรวมถึงสัตว์ปีก เพื่อให้สอดคล้องกับหลักการอิสลาม
2. อ้างอิงเสริม GSO 9 ใบแสดงรายการอาหารบรรจุ , GSO 2055-1 อาหารฮาลาล ส่วนที่1 ข้อกำหนดทั่วไป ,GSO 2055-2 อาหารฮาลาลส่วนที่2 ข้อกำหนดทางการออกใบรับรอง ,GSO2005-3 อาหารฮาลาลส่วนที่ 3 ข้อกำหนดของผู้ที่มีอำนาจที่จะออกใบอนุญาตฮาลาล
3. วัตถุประสงค์ของมาตรฐานฮาลาลบทบัญญัติอิสลามสิ่งที่ท่านรอซูล ได้รับวาฮียามาจากพระผู้เป็นเจ้าที่เกี่ยวข้องกับหลักของความเชื่อและหลักการมีของพระผู้เป็นเจ้าและเกี่ยวข้องกับการกระทำของมุกลลับ (ที่ถูกบังคับ)

จุดประสงค์

1. อัซซัฮ์บ์ คือการตัดเส้น ฮุลกุม: หลอดลม หรือหลอดคอ มะรียะ: หลอดอาหารและน้ำดื่ม วัดญาณ: เส้นเลือดทั้งสองเส้นที่อยู่ข้างคอ
2. อันนะฮ์ร คือการแทงที่หลุมโคนคอ (คว้านเส้นต่างๆ ให้ขาด)
3. อัลอักร์ การทำให้สัตว์ที่ไม่สามารถเชือดได้ตามปกติเกิดบาดแผลที่ส่วนใดของร่างกายไม่ว่าจะเป็นสัตว์เปรี๊ยะที่อนุญาตให้ล่า
4. อัลมุลค่อนีกัต สัตว์ที่ถูกรัดคอตายด้วยการกระทำของมันเองหรือโดยการกระทำของผู้อื่น
5. อัลเมาฆุซาตุ สัตว์ที่ถูกหุบตีให้เสียชีวิตด้วยไม้หรือจากที่เป็นของหนัก
6. อัลมุตารออดียาตุ สัตว์ที่ตกมาจากที่สูงหรือตกลงไปในหลุมหรืออื่นๆ
7. วาม่าอากัลซซาบูลุ สัตว์ที่ถูกเสื่อหรือนกที่ไม่ใช่เป็นสัตว์ที่ฝึกสอนสำหรับล่าทำให้เกิดบาดแผลและเสียชีวิตก่อนที่จะทำการเชือด
8. ใบรับรองฮาลาล เป็นเอกสารที่ใช้ในการยืนยันให้กับการผลิต หรือการให้บริการที่สอดคล้องกับหลักการของอิสลาม จะรวมถึงใบรับรองการเชือดที่ฮาลาล หรือใบรับรองที่มาของโรงฆ่าสัตว์
9. การออกใบรับรองฮาลาล การอนุญาตให้ออกใบรับรองฮาลาลจะต้องได้รับมอบอำนาจจากทางด้านการเกษตรอาหารับและสาธารณสุขเยเมน
10. ผู้มอบอำนาจในการออกใบรับรองฮาลาล คือทางการของคาบสมุทรอาหรับและสาธารณสุขเยเมนที่ดูแลเกี่ยวกับการให้อนุญาตของการออกใบรับรองฮาลาล

4. การเชือดจะต้องสอดคล้องกับหลักการอิสลาม

1. จำเป็นจะต้องเป็นอาหารที่มุสลิมรับประทานเท่านั้น
2. จำเป็นต้องสำรวจสัตว์ก่อนเชือดและหลังเชือด โดยสัตวแพทย์เพื่อยืนยันความปลอดภัยของสัตว์ และปลอดภัยจากโรคต่าง ๆ
3. ก่อนการเชือดสัตว์ต้องมีชีวิต และการเชือดจะต้องไม่ทรมานแก่สัตว์และการทำให้สัตว์ตายต้องเป็น การเชือดอย่างเดียว

ข้อกำหนดผู้เชือด

1. ผู้เชือดจะต้องเป็นมุสลิมและอนุญาตให้ชาวคัมภีร์ มีสติปัญญาสามารถแยกแยะถึงวิธีการเชือดสัตว์ ตามหลักการอิสลาม
2. ผู้ทำการเชือดจะต้องมีใบรับรองการเชือดที่ออกให้โดยทางศูนย์หรือสถาบันอิสลามที่ให้การ สนับสนุนของทางการคาบสมุทรอาหรับและสาธารณรัฐเยเมน

ข้อกำหนดเครื่องมือที่ใช้เชือด

1. อุปกรณ์ เครื่องมือ หรือสานการผลิตวัสดุที่ใช้ในการเชือดจะต้องสะอาดจุดประสงค์เพื่อการฮาลา เท่านั้น อุปกรณ์ต่างๆ ที่ผลิตจะต้องฮาลาลไม่มีส่วนประกอบของส่วนที่ไม่ฮาลาล
2. เครื่องมือที่ใช้ในการเชือดจะต้องเป็นสิ่งที่คมสามารถตัดขาด และทำให้ขาดด้วยคมของมัน
3. อุปกรณ์หรือสานการผลิตที่ยังไม่ฮาลาลจำเป็นต้องทำการล้างและทำความสะอาดเพื่อให้สอดคล้อง กับกฎเกณฑ์ข้อบังคับของหลักการฮาลาล
4. การทำความสะอาดเครื่องมือ และอุปกรณ์ต่างๆ ที่สัมผัสกับอาหารที่ไม่ฮาลาลไม่อนุญาตให้ทำ ความสะอาดด้วยกันกับน้ำมัน หรือสิ่งที่มีส่วนผสมที่ไม่ฮาลาล

ข้อกำหนดในการเชือด

1. ต้องกล่าวนามของอัลเลาะห์เมื่อเริ่มเชือด และต้องไม่กล่าวนามชื่อใดที่อื่นจากนามชื่อของอัลเลาะห์ (ไม่ว่าจะกล่าวนามชื่ออื่นพร้อมกับนามชื่อของอัลเลาะห์หรือไม่ก็ตาม) อนึ่งผู้ที่ลืมนามชื่อของอัลเลาะห์ถือ ว่าสัตว์ที่เขาเชือดนั้นฮาลาล
2. ขบวนการที่เกิดขึ้นหลังการเชือด เช่นการถอนขน จะต้องเกิดขึ้นหลังจากที่มั่นใจแล้วว่าสัตว์นั้น ได้ ตายจริงๆ

3. การเชือดสัตว์จะเกิดขึ้นทางใดทางหนึ่งคืออัมขัษย์ คือการตัดเส้น อุลกุม:หลอดลม หรือหลอดคอ มะรือ: หลอดอาหารและน้ำดื่ม วัตญาน:เส้นเลือดทั้งสองเส้นที่อยู่ข้างคอ อันนะฮ์ร คือการแทงที่หลุมโคนคอ (คว้านเส้นต่างๆ ให้ขาด)

3. อัลอ์กัร การทำให้สัตว์ที่ไม่สามารถเชือดได้ตามปกติเกิดบาดแผลที่ส่วนใดของร่างกาย ดังนั้นจะเอาการเชือดวิธีอื่นที่นอกเหนือจากนี้ไม่ได้ เช่นการรัดคอสัตว์ให้ตาย การตีสัตว์ให้ตายการทำให้สัตว์ตกเหว

4. การตัดคอสัตว์หรือทำให้ขาดกับคอหรือการตัดส่วนใดส่วนหนึ่งหรือด้วยวิธีการหนึ่งการใดจะยังไม่สมบูรณ์จนกว่าเลือดจะหมดหรือมันใจว่าสัตว์นั้นตาย

5. การตัดเส้น อุลกุม: หลอดลม อันนะฮ์ร คือการแทงที่หลุมโคนคอ (คว้านเส้นต่างๆ ให้ขาด)จากทางด้านหน้าหน้าอก ไม่ใช่ทางด้านหนึ่งด้านใดของคอหรือทางด้านหลัง และจำเป็นต้องปรับเปลี่ยนเครื่องมือในการเชือดในโรงฆ่าที่เป็นระบบอัตโนมัติ

คุณสมบัติของมาตรฐาน

มารยาททั่วๆ ไปที่พึงระวังรักษา

1. สุนัตให้ผืนหน้าไปทางกบิลัตและให้กล่าวตักแบร ขณะเชือดก่อนกล่าวนามชื่ออัลเลาะห์
2. เชือดด้วยมือขวาพร้อมกับรวดเร็วในการตัด
3. จะต้องไม่ลับเครื่องมือในการเชือดต่อหน้าสัตว์ที่จะเชือด
4. สัตว์ที่จะนำมาเชือดควรพักสัตว์ก่อนทำการเชือด
5. สุนนะฮ์ให้เชือดแบบนะฮ์ร ขณะที่ฮุฐกกำลังยืนอยู่ในสภาพที่มีมือข้างซ้ายของฮุฐกมัดไว้

เงื่อนไขที่มีความสำคัญกับการเชือด

1. การทำให้สัตว์สลบเพื่อต้องการทำให้สัตว์สงบและลดการขัดขืนหรือต่อสู้ให้น้อยลงโดยเฉพาะสัตว์ใหญ่ ดังนั้นอนุญาตไฟฟ้าช็อตกับสัตว์เพื่อให้สลบ ห้ามที่จะใช้กระแสไฟฟ้าหรือรูปลัทธิทั้งหมดที่ทำให้เกิดการสลบกับสัตว์ปีก สัตว์ที่ทำการเชือดต้องมีชีวิตก่อนเชือด และห้ามทำให้สัตว์สลบด้วยการใช้ปืนอัดลมแบบกระสุน ขวานหรือค้อนทุบหรือใช้ปืนยิง

สถานที่เชือดสัตว์

1. ต้องมีโรงงานหรือสถานที่เชือดสัตว์ที่เป็นฮาลาล
2. สถานที่เชือดสัตว์ต้องกว้างพอสำหรับการเชือดและต้องแยกเป็นสัดส่วนและต้องตรวจสอบโดยสัตวแพทย์ทั้งก่อนและหลังการเชือด

3. ที่ซึ่งน้ำหนักรจะต้องเพียงพอและต้องฉีบน้ำล้างสัตว์และเครื่องมือต้องล้างด้วยน้ำอุ่น
4. ขบวนการทำความสะอาดด้วยน้ำไหลผ่านความสะอาดต้องเหมาะสมกับอาหารฮาลาลและผลผลิตที่มาจากฮาลาล
5. การขนย้าย ขนส่ง การทำความสะอาด การเช็ดสัตว์นั้นต้องไม่ปะปนกัน

การควบคุม การกำกับดูแลและการให้ประทับตรา

จะต้องแนบหนังสือรับรองจากทางด้านคาบสมุทรอาหรับและสาธารณรัฐเยเมน ขณะที่ส่งเนื้อทุกชนิดหรือผลิตภัณฑ์ ตัวแทนของทุกๆ ประเทศจะต้องออกหนังสือรับรองจากศูนย์หรือสถาบันอิสลามที่ได้รับการรับรองทางด้านคาบสมุทรอาหรับและสาธารณรัฐเยเมนตามข้อกำหนดในมาตรฐานที่กล่าวไว้ ถึงการยืนยันว่าใบรับรองนี้ถูกต้องตามบทบัญญัติอิสลามและกฎระเบียบทางเทคนิค

ลักษณะมาตรฐานหรือสถาบันอิสลาม

จะต้องมีตราประทับบนใบรับรองผลิตภัณฑ์เนื่องจากทางด้านที่ออกใบรับรองหรือศูนย์เพื่อที่คุ้มครองจากการปลอมแปลงและหมึกที่เขียนบนฉลากต้องชัดเจน คณะกรรมการอิสลามหรือสถาบันหรือผู้มีหน้าที่ควบคุมจะต้องตรวจสอบถึงกระบวนการเช็ดและผู้สังเกตการณ์ต้องหมุนเวียนไปยังโรงงานเพื่อให้ได้ตามมาตรฐานที่วางไว้