

3. Требования Халяль при организации проживания и питания туристов

Анна Борисовна
Черноморец

К.т.н., доцент



Халяль - (араб. дозволенное): Дозволенное в исламском праве; все то, что не считается харам (араб. запретным)



С точки зрения религии - не только употребление продуктов питания, но и всё то, что использует в своей жизни мусульманин.

Коран, сура аль-Маида, аят 3

Вам запрещены мертвечина, кровь, мясо свиньи и то, над чем не было произнесено имя Аллаха (или что было зарезано не ради Аллаха), или было задушено, или забито до смерти, или подохло при падении, или заколото рогами или задрано хищником, если только вы не успеете зарезать его, и то, что зарезано на каменных жертвенниках (или для идолов), а также гадание по стрелам. Все это есть нечестие. Сегодня неверующие отчаялись в вашей религии. Не бойтесь же их, а бойтесь Меня. Сегодня Я ради вас усовершенствовал вашу религию, довел до конца Мою милость к вам и одобрил для вас в качестве религии ислам. Если же кто-либо будет вынужден пойти на это (на употребление запрещенных продуктов) от голода, а не из склонности к греху, то ведь Аллах — Прощающий, Милосердный.

ГОСТ Р 70405-
2022 Продукция и
услуги халяль.
Общие термины
и определения.
Дата введения -
01.03.2023



1 Область применения

- 1.1 Настоящий стандарт устанавливает термины и определения понятий в области производства продукции и оказания услуг халяль, состава и свойств продукции халяль и продукции ее переработки, произведенной из источников, отвечающих требованиям канонов Ислама.
- Термины, установленные настоящим стандартом, рекомендуются для применения во всех видах документации и литературы по продукции халяль и услугам халяль в области производства продукции и оказания услуг халяль, входящих в сферу работ по стандартизации и/или использующих результаты этих работ.

Стандарт распространяется

- на пищевые продукцию и сырье халяль;
- непищевые продукцию и сырье халяль;
- производственные процессы халяль;
- производственные помещения, оборудование, инструмент, тару, спецодежду и персонал, задействованный в производстве продукции халяль;
- услуги халяль.

Примечание - Данный стандарт не содержит всех требований, которые необходимы для сертификации на соответствие требованиям халяль.

Общие термины и определения

- **фикх** (араб. **исламское право**): Свод правовых нормативов, которые носят предписывающий характер для лиц мусульманского вероисповедания, основанные на изучении Корана, Сунны.
- **мазхаб** (араб. **школа, путь**): Школа исламского права, объединяющая в себе особую методику анализа Корана и Сунны и названная в честь своего основателя. Примечание - В среде мусульман-суннитов распространение имеют четыре школы исламского права: ханафиты, маликиты, шафииты и ханбалиты.
- **фетва**: Нормативно-правовой источник исламского права, выступает как умозаключения выдающихся ученых исламского мира, имеющих общепризнанный авторитет, по конкретным рассматриваемым вопросам, инициированным мусульманами.
- **хукм**: Правила, предписания и законы, включающие предписания/нормы/ценности, утвержденные исламским правом для каждого мусульманина.
- **мубах**: Разрешенные и допустимые деяния, совершение которых не предписывается, но и не запрещается шариатом. 7
- **макрух**: Действия или вещи, которые исламское право признает нежелательным.

Общие термины и определения

- **харам:** В исламском праве - запретные действия.
- **наджас:** В исламском праве - нечистые вещества.
- **тахир:** В исламском праве означает "чистое".
- **мусульманин(ка):** Человек, признающий и верующий в единого Бога и Пророка Мухаммада.
- **практикующий мусульманин:** Мусульманин, соблюдающий нормы Ислама, такие как ежедневная пятикратная молитва (намаз), соблюдение поста в Священный месяц Рамазан.
- **басмала:** Произнесение слов "БисмиЛлахи ар-Рахмани ар-Рахим" (араб. во имя Аллаха Милостивого и Милосердного).
- **иджаза:** Преемственность и уполномочивание органов сертификации от централизованных религиозных организаций на ведение деятельности и вынесение решений о соответствии продукции и услуг канонам Ислама.



- **пищевая продукция халяль:** Продукция в натуральном, обработанном или переработанном виде выращенная, добытая, произведенная, маркированная сохраненная, транспортированная, реализуемая, сертифицированная в соответствии с правилами и стандартами халяль, предназначенная для потребления в пищу.
- **непищевая продукция халяль:** Продукция в натуральном, обработанном или переработанном виде выращенная, добытая, произведенная, маркированная, сохраненная, транспортированная, реализуемая, отвечающая требованиям канонов Ислама и сертифицированная в соответствии с правилами и стандартами халяль, не предназначенная для потребления в пищу.
- **услуги халяль:** Деятельность, осуществляемая и сертифицированная в соответствии с правилами и стандартами халяль, результаты которой имеют или не имеют материального выражения и реализуются и потребляются в процессе осуществления этой деятельности.
- **сертификация процесса производства продукции и оказания услуг халяль:** Процедура, посредством которой орган по сертификации халяль документально удостоверяет, что процесс производства продукции и оказания услуг халяль соответствует требованиям канонов Ислама и нормативных документов в области халяль.
- **знак соответствия "Халяль":** Графическое изображение о соответствии продукции и/или услуг халяль требованиям системы добровольной сертификации халяль, наносимое на продукцию, товаросопроводительные документы, информационную и рекламную продукцию. Разрешение на право применения знака соответствия "Халяль" выдает соответствующий орган по сертификации халяль.
- **инспекция услуг халяль:** Процедура обследования органом по сертификации халяль процесса оказания услуг халяль на протяжении всех стадий их оказания с целью установления соответствия услуг требованиям правил и стандартов халяль.

ГОСТ Р 70401-2022 Процессы производства пищевой продукции халяль. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ХАЛЯЛЬ

- В стандарте также учтены положения международных стандартов ИСО, Кодекс Алиментариус*, Института стандартизации и метрологии при Организации исламского сотрудничества (SMIIC), стандартов GSO Организации по стандартизации при Совете стран Залива (GCC) и Департамент исламского развития Малайзии (JAKIM).
- стандарт устанавливает общие требования к производству, хранению, транспортированию и реализации пищевой продукции халяль. Требования настоящего стандарта обязательны к применению для юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, производящих и реализующих пищевую продукцию халяль.

Требования стандарта распространяются на:

а) продовольственное сырье и пищевую-продукцию халяль:

- продукты убоя и мясную продукцию,
- рыбу и рыбную продукцию,
- молоко и молочную продукцию,
- мясо птицы и продукты ее переработки,
- яйца птиц и продукты их переработки,
- зерно и продукты его переработки,
- хлебобулочные и макаронные изделия,
- масложировую продукцию,
- соковую продукцию из фруктов и овощей,
- фрукты, овощи, грибы и продукты переработки,
- продукты сахарной промышленности,
- кондитерские изделия,
- питьевые и минеральные бутилированные воды, безалкогольные напитки,
- мед и продукты пчеловодства,
- чай, кофе, чайные и кофейные напитки, пищевкусовые добавки из натурального сырья,

пищевые добавки, ароматизаторы, технологические вспомогательные средства, в том числе ферменты и ферментные препараты,

- пряности и сухие приправы,
- пищевые концентраты,
- биологически активные добавки (БАД),
- микроорганизмы (грибы, бактерии, дрожжи);

б) процессы производства пищевой продукции халяль;

в) производственные помещения;

г) технологическое оборудование, инструмент, инвентарь;

д) тару, упаковку и вспомогательные материалы;

е) персонал, участвующий в производстве продукции халяль.

4. Общие требования к пищевой продукции халяль

- 4.1 Пищевая продукция халяль должна соответствовать требованиям настоящего стандарта и положениям [1].
- 4.2 Цикл создания пищевой продукции халяль включает в том числе производство сырья и его последующую переработку. Сырьем для производства пищевой продукции халяль являются продовольственные ресурсы животного, растительного, микробиологического, минерального, искусственного или биотехнологического происхождения.
- 4.3 Согласно исламскому праву, вся безопасная для жизни и здоровья человека пищевая продукция является дозволенной (халяль), за исключением продукции, ее компонентов и производных, которые считаются запрещенными (харам).
- 4.4 Процедуры, основанные на исламском праве, должны соблюдаться на всех этапах жизненного цикла продукции халяль, включая получение сырья, переработку, упаковку, маркировку, хранение, транспортировку, распределение, демонстрацию и реализацию.
- 4.5 Все продовольственное сырье, используемое для производства продукции халяль, не должно содержать каких-либо запретных (харам) компонентов, и это должно быть подтверждено официальными документами - сертификатами, выданными органами по сертификации халяль.
- 4.6 Согласно исламскому праву халяльная пища не должна содержать элементов загрязнителя (наджаса), запретных, вредных, ядовитых компонентов.

- 4.7 Вся пищевая продукция халяль должна быть полностью отделена от нехаляльной продукции, на всех этапах жизненного цикла продукции халяль, чтобы обеспечить их дифференциацию и отсутствие смешения друг с другом или загрязнение.
- 4.8 При производстве продукции убоя необходимо строго соблюдать требования к убою животных и птицы (тазкия) в соответствии с исламским правом и требованиями ветеринарного законодательства Российской Федерации.
- 4.9 Все устройства, инструменты, производственные линии и сопутствующие материалы, используемые для приготовления пищи халяль, должны быть чистыми и не должны быть изготовлены или содержать материал, не относящийся к халяль.
- 4.10 Любые производственные линии, оборудование, приборы, инструменты и тара, которые использовались или соприкасались с нехаляльной продукцией (сырьем, ингредиентами) или загрязнителем (наджас), должны быть очищены в соответствии с санитарными правилами и правилами ритуального очищения согласно исламским правилам.
- 4.11 При мойке, чистке и обслуживании производственных линий, оборудования, приборов, инструментов и тары, которые используются в производстве продукции халяль, запрещается использовать какие-либо моющие жидкости, смазки, масла или жиры, содержащие запретные (харам) компоненты или загрязнитель (наджас).

- 4.12 Пищевая продукция является халяль, если она соответствует следующим требованиям:
- а) продукция или ингредиенты не содержат источников, не являющихся халяльными по исламским правилам;
- б) продукция не содержит ничего в каком-либо количестве, которое признано нехаляльным по исламским правилам;
- в) продукция или его ингредиенты должны быть безопасными;
- г) продукция подготовлена, обработана и/или изготовлена с использованием оборудования и средств, которые не загрязнены нехаляльными материалами.

5 Требования к источникам халяльной пищевой продукции (продовольственному сырью)

- **5.1 Требования к поставщикам продовольственного сырья и материалов**

- 5.1.1 Предприятия в сфере производства пищевой продукции халяль должны использовать только продовольственное сырье и материалы, соответствующие требованиям халяль.

- 5.1.2 Продовольственное (пищевое) сырье, используемое при производстве (изготовлении) пищевой продукции халяль, должно соответствовать требованиям Технических регламентов Евразийского экономического союза (ЕАЭС), нормативным документам и настоящему стандарту.

- 5.1.3 Поставщик продовольственного сырья и материалов халяль обязан представить официальный документ, выданный органом по сертификации халяль, подтверждающий соответствие поставляемого сырья и материалов требованиям халяль.

5.2 Требования к продовольственному сырью халяль

- **5.2.1 Перечень продовольственного сырья животного происхождения**
- 5.2.1.1 Крупный и мелкий рогатый скот, лошади, овцы, козы, верблюды, кролики.
- 5.2.1.2 Куры, гуси, утки, индейки, цесарки, перепелки и гибриды домашней птицы.
- 5.2.1.3 Олени, антилопы, серны и другие виды диких нехищных животных.
- 5.2.1.4 Глухари, голуби, страусы и другие нехищные дикие птицы.
- 5.2.1.5 Рыба, включая побочные продукты, за исключением ядовитых, токсичных или иных, представляющих опасность для жизни и здоровья человека.
- 5.2.1.6 Водные животные, живущие в воде и не способные выжить на суше.
- 5.2.1.7 Молоко животных, перечисленных в п.5.2.1.1.
- 5.2.1.8 Яйца птиц, перечисленных в п.5.2.1.2.
- 5.2.1.9 Мед и продукты пчеловодства.

5.2.2 Перечень продовольственного сырья растительного происхождения

- 5.2.2.1 Фрукты и ягоды, в том числе семечковые и косточковые плоды.
- 5.2.2.2 Ягоды, цитрусовые, тропические и субтропические плоды и ягоды, орехи.
- 5.2.2.3 Плодоовощные культуры, в том числе томатные, тыквенные, бобовые плоды, корнеплоды, капустные, луковичные, пряные и десертные травы.
- 5.2.2.4 Злаковые культуры, в том числе пшеница, рис, рожь, ячмень, овес, кукуруза.
- 5.2.2.5 Бобовые культуры, в том числе горох, фасоль, чечевица, соя, нут, маш, чина, вика.
- 5.2.2.6 Крупяные культуры, в том числе: гречиха, просо.
- 5.2.2.7 Масличные, сахаросодержащие и крахмалосодержащие культуры.
- 5.2.2.8 Грибы и продукты их переработки, за исключением ядовитых, токсичных или иных, представляющих опасность для жизни и здоровья людей.
- 5.2.2.9 Водные растения, в том числе морские водоросли, травы и продукты их переработки, за исключением представляющих опасность для жизни и здоровья человека.

5.2.3 Перечень продовольственного сырья биологического и ферментного происхождения

- 5.2.3.1 Природные питьевые, минеральные воды, за исключением опьяняющих и одурманивающих, ядовитых, токсичных и иных, представляющих опасность для жизни и здоровья человека.
- 5.2.3.2 Микроорганизмы (грибки, бактерии, дрожжевые грибки и т.д.), продукция из них, за исключением ядовитых, токсичных, вредных и иных, представляющих опасность для жизни и здоровья людей.
- **5.3 Ферменты и ферментные препараты, используемые в качестве сырья, вспомогательных технологических средств или конечного продукта (должны быть произведены из исходных материалов халяль)**
- **5.3.1 Перечень продовольственного сырья минерального и химического происхождения**
- 5.3.1.1 Минеральные и химические вещества, за исключением ядовитых, токсичных и иных, представляющих опасность для жизни и здоровья людей в соответствии с законодательством Российской Федерации.

6 Перечень запретных (харам) сырья и материалов, не допустимых для производства продукции халяль

6.1 Сырье животного происхождения

6.1.1 Мясо животных и их отдельные части:

- свиней, собак, кошек, ослов, мулов, обезьян, барсуков, бобров, летучих мышей, слизней, улиток, удонов, червей;
- животных, убой которых произведен с нарушением требований исламских правил;
- животных, умерших естественной смертью или в результате удара, падения, удушья или воздействия электрического тока;
- хищных животных с острыми зубами или клыками, предназначенными для убийства жертвы или для самозащиты;
- хищных птиц, птиц-падальщиков;
- земноводных животных;
- грызунов;
- ядовитых животных, в том числе водных;
- насекомых за исключением саранчи;
- желез внутренней секреции, желчных и мочевых пузырей, гениталий животных.

6.1.2 Кровь животных, за исключением крови, оставшейся в мышцах животных, убой которых проведен в соответствии с положениями исламского права.

6.1.3 Выделения животного: моча, плацента, экскременты, слюна и т.д.

6.1.4 Молоко, яйца запретных видов животных.

6.2 Сырье растительного происхождения

6.2.1 Ядовитые растения и вещества.

6.3 Наркотические вещества

6.4 Алкогольсодержащие вещества

Дополнительные требования по продовольственному сырью

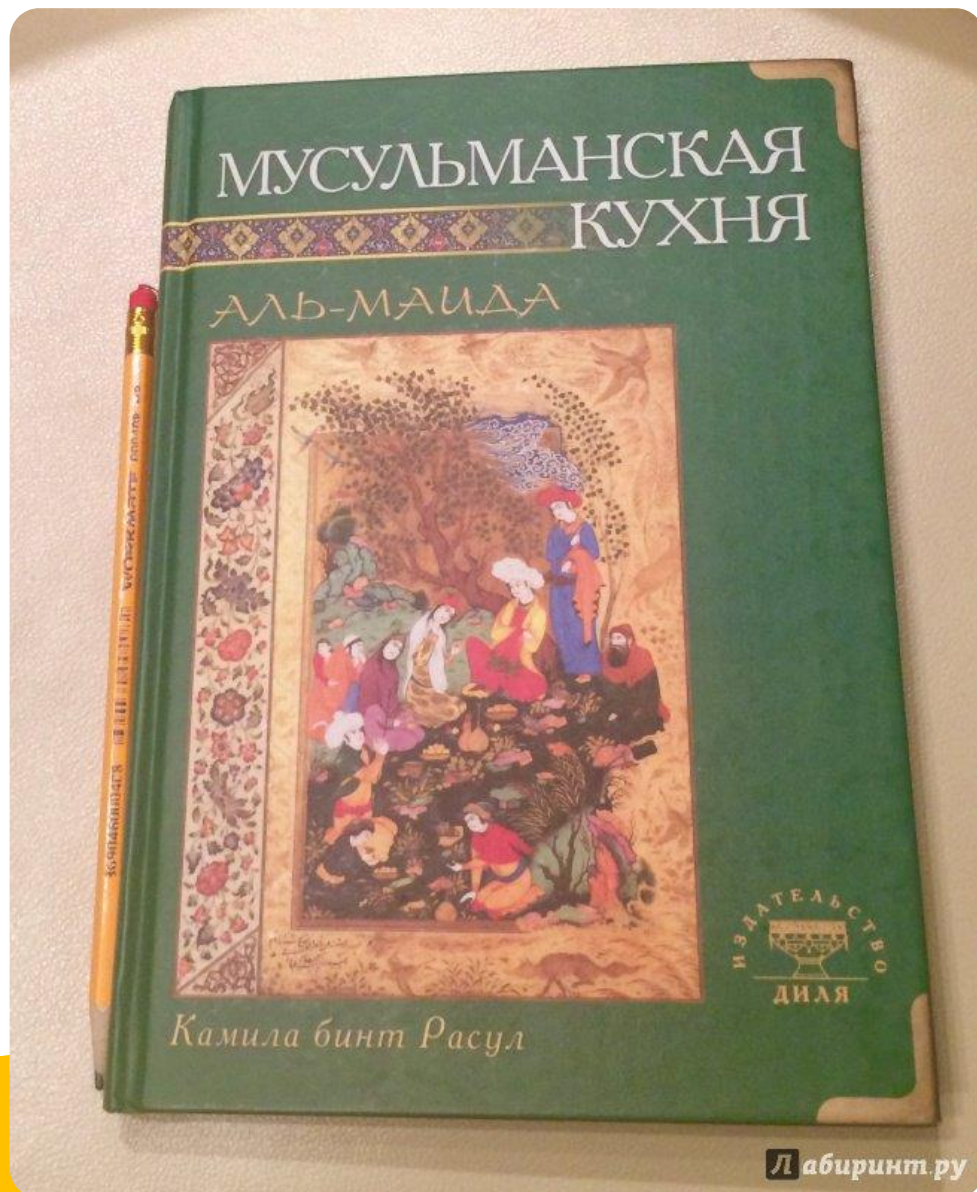
- 6.5.2 Компоненты (ингредиенты), используемые для производства (изготовления) продукции халяль, не должны изготавливаться на производственных мощностях, на которых производятся продукты из мяса свиньи, ее производных или любая другая не халяльская продукция.
- 6.5.3 При производстве мясной продукции разрешено использовать натуральные оболочки халяль, изготовленные из продукции убоя животных, которые относятся к халяль и были подвергнуты убою в соответствии с требованиями исламского права.
- 6.5.4 При производстве продукции халяль разрешено использовать компоненты (ингредиенты), изготовленные с применением генетического материала животных, относящихся к халяль.
- 6.5.5 Хранение продовольственного (пищевого) сырья и компонентов, используемых при производстве (изготовлении) пищевой продукции, должно осуществляться в условиях, обеспечивающих предотвращение порчи и защиту этого сырья и этих компонентов от загрязняющих веществ.
- 6.5.6 Пищевые добавки, используемые при изготовлении пищевой продукции халяль, и биологически активные добавки не должны причинять вред жизни и здоровью человека.
- 6.5.7 При изготовлении пищевых продуктов халяль, а также для употребления в пищу могут быть использованы пищевые добавки и биологически активные добавки, разрешенные исламским правом и прошедшие процедуру подтверждения соответствия.

Разрешенными продуктами питания являются продукты, которые не относятся к категории «Харам»:

- мясо животных, забитых в соответствии с исламской традицией. Убой животных должен осуществляться совершеннолетним, в здравом уме, как правило, мусульманином - верующим человеком, независимо от национальности. Одним из условий убоя животного является произнесение мусульманином фразы: «Бисмиллях, Аллаху акбар» при перерезании основных шейных артерий животного.
- мясо здоровых животных, которые выращиваются на кормах, исключая использование гормональных добавок и антибиотиков. Производимый продукт должен быть свободен от содержания ингредиентов, запрещенных в исламе. Обязательным требованием являются особые нормы использования и очистки оборудования, посуды, техники, тары и упаковки.
- мясо морских животных, морской и речной рыбы;
- все съедобные ягоды, фрукты, овощи и их производные;
- молоко и молочные продукты, **за исключением продуктов, изготовленных с применением компонентов, полученных натуральным способом из костей, жира или мяса животных, являющихся запретными.**

Запрещено использовать при производстве продуктов питания

- свинину;
- кровь;
- мертвечину;
- животных, умерших своей естественной смертью или умершие в результате воздействия электрического тока, удара молнии, удушения, отравления, удара, падения и др.;
- мясо хищных животных (волк, лев) и хищных птиц (ястреб, сокол);
- мясо ослов, собак, мулов;
- железы внутренней секреции, желчный и мочевой пузырь;
- гениталии животных;
- продукты «Халяль», которые соприкасались с запрещенными продуктами, до тех пор, пока их не промоют или не удалят место соприкосновения;
- вспомогательное сырье и материалы (добавки, наполнители, специи, желатиновые загустители и др.), полученные из мяса или компонентов запрещенных животных.



- «Вам запрещено [есть] мертвечину, кровь, свинину, а также то, что заколото без упоминания имени Аллаха, [убоину] удавл ленную, забитую палками, издохшую при падении [с высоты], убитую рогами и [скотину], которую задрал хищник, — если только вы не заколете ее по предписаниям, - и то, что заколото на [языческих] жертвенниках. Если же кто-либо, страдая от голода, а не из склонности к греху, вынужден будет [съесть запретное], то ведь Аллах — Прощающий, Милостивый.

(Аль-Маида, 3)

Дозволенность по Шариату и Влияние на Здоровье
ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ
СПРАВОЧНИК МУСУЛЬМАНИНА

- Пищевые добавки, отнесенные к категории харам на основании требований аятов Священного Корана и хадисов Посланника Аллаха (саллаллаху алейхи ва саллям), в Перечне выделены красным цветом. В эту категорию включены добавки, которые произведены из животного сырья, или же в процессе их производства используются вещества харам.
- К категории харам относятся также сычужный фермент (химмозин) животного происхождения и желатин

Пищевые добавки, относящиеся к запретным (харам)

- E120 - Кармины (Carmines). Краситель. Харам. **Производится из насекомых**
- E441 - Желатин (Gelatin). Загуститель, стабилизатор, желирующий агент. Харам. **Производится из животного сырья.**
- E542 - Фосфат костный (фосфат кальция) (Bone phosphate) (essentiale Calcium phosphate tribasic). эмульгатор, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию, влагоудерживающий агент. Харам. **Производится из костей.**
- E904 - Шеллак (Shellac). глазирователь. Харам. Производится из насекомых.

Пищевые добавки, относящиеся к запретным (харам)

- E920 - Цистеин, L- и его гидрохлориды - натриевая и калиевая соли (Cysteine, L-, and its hydrochlorides - sodium and potassium salts).
улучшитель муки и хлеба. Харам. **Производится из волос человека, шерсти животных и пера курицы.**
- E921 - Цистин, L-, и его гидрохлориды - натриевая и калиевая соли (Cystine, L-, and its hydrochlorides -sodium and potassium sal lts).
Улучшитель муки и хлеба. Харам. **Производится из волос человека, шерсти животных и пера курицы.**
- E1000 - Холевая кислота (Cholic acid). эмульгатор. Харам.
- E1001 - Холин, соли и эфиры (Choline salts and esters). эмульгатор.
Харам.
- E1100 - Амилазы (Amylases). улучшитель муки и хлеба. Харам

Пищевые добавки, относящиеся к запретным (харам)

- E1101 - Протеазы (Proteases), Протеаза (Protease), Папаин (Papain), Бромелайн (Bromelain). Фицин (Ficin). улучшитель муки и хлеба, стабилизатор, ускоритель созревания мяса и рыбы, усилитель вкуса и аромата. Харам.
- E1102 - Глюкозооксидаза (Glucose oxidase). антиокислитель. Харам.
- E1103 - Инвертазы (Invertases). стабилизатор. Харам.
- E1104 - Липазы (Lipases). усилитель вкуса и аромата. Харам. E1105 - Лизоцим (Lysozyme). консервант. Харам.
- E1200 - Полидекстрозы А и N (Polydextroses A and N). наполнитель, стабилизатор, загуститель, влагоудерживающий агент, текстуратор. Харам.
- Хитозан, гидрохлорид хитозония: Наполнитель, загуститель, стабилизатор. Харам

3 ПРИ УБОЕ ЗАПРЕЩАЕТСЯ



Затачивать инструменты для убоя в присутствии животного.



Резать тупым инструментом, принося животному страдания.



Резать одно животное в присутствии другого.

Право выбора принести в жертву барана, быка, корову или же верблюда остается за самими мусульманами. При этом учитывается бюджет семьи или же цели убоя (раздать мясо убитого животного родственникам или же малоимущим).

4 ПРОЦЕДУРА УБОЯ ПО НОРМАМ ХАЛЯЛЬ*



Убой должен производиться мусульманином, достигшим совершеннолетия



Убой проводится при упоминании Бога (Всевышнего)



Убой заключается в перерезании шейных артерий и пищевода



Перерезание должно происходить единожды и без промедления



Разделявание туши разрешено только после того, как вытечет основная часть крови

* **Халяль** означает отвечающий всем требованиям религии и одобренный исламом, при полной чистоте

Требования к забою птицы

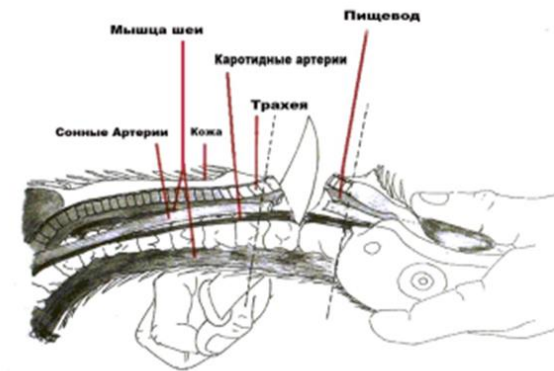
Требования к забою птицы должны соответствовать требованиям, установленным в нормативной и технической документации действующей на территории Российской Федерации и в рамках Таможенного союза с дополнениями, указанными в настоящих Правилах.

- Птица, предназначенная для забоя, должна пройти предубойный ветеринарный осмотр. (На забой должна поступать птица здоровая, живая с сухим оперением и опустошенным желудочно-кишечным трактом).
- При забое птицы допускается использовать электрооглушение.
- Параметры электротока, применяемого для оглушения птицы.
- Вид птицы Сила тока, А Напряжение, вольт Частота тока, Гц
Продолжительность воздействия, сек
- Куры (цыплята) 0,5- 0,7 18-50 380-800 3-5
- Оглушение не должно приводить к смерти птицы.
- Уполномоченный ООО «МЦСиС «Халяль» эксперт по производству продукции «Халяль» на предприятии проводит контроль эффективности процесса оглушения. Для этого, с момента запуска конвейера, он снимает с конвейера и осматривает на предмет наличия живой (неоглушенной) и мертвой птицы первую партию оглушенной птицы в количестве до 5 тушек. При установлении в отобранной партии, хотя бы одной тушки птицы не подающей признаков жизни конвейер останавливается для корректировки силы тока. При наличии хотя бы одной тушки мертвой птицы партия забитой птицы бракуется (считается нехаляльной).

Требования к ручному забою

- Количество работников убоя и режим их работы должны соответствовать технологическим параметрам и скорости конвейера для обеспечения качества и непрерывности проведения забоя птицы.
- Забой начинается сразу же после произношения: «БисмиЛлях» («С именем Аллаха»). Произношение «БисмиЛлях» должно выполняться перед каждым актом забоя птицы.
- После произношения «БисмиЛлях», работник убоя должен взять голову птицы с одной стороны и вытянув ее вниз однократно перерезать острым ножом обе сонные артерии, яремные вены, трахею и пищевод
- После забоя птица должна пройти процедуру полного обескровливания. Время обескровливания у птицы составляет не менее 180 секунд (3,0 минуты).
- Контроль качество забоя (наличие живой птицы после ее убоя) проводится после процесса обескровливания, перед ванной ошпарки.

Систематический контроль за качеством забоя проводят работники конвейера, на предмет наличия у птицы признаков жизни.



Требования к механическому убою ПТИЦЫ

- Эксперт по производству продукции “Халяль” произносит “БисмилЛях” и лично включает машину для механического убоя птицы.
- При механическом убое птицы должны перерезаться: обе сонные артерии, яремные вены, трахею и пищевод
- На участке убоя, после машины для механического убоя должны находиться два рещика из числа мусульман для забоя птицы не прошедшей через машину для механического убоя, при этом работник должен взять голову птицы с одной стороны и вытянув ее вниз однократно перерезать острым ножом обе сонные артерии, яремные вены, трахею и пищевод
- В случае остановки машины для механического убоя конвейера, эксперт по производству продукции “Ха. должен повторно произнести “БисмилЛях” и лично включить машину для механического убоя птицы.



Хадисы о продуктах

- Наш Пророк ﷺ сказал: **«Милостью Того, в чьих руках душа моя, ешьте мед. Потому что нет дома, за который не ходатайствовали бы о милости ангелы, если в нем употребляют мед. Если человек ест мед, тысяча лекарств входит в его желудок и миллион болезней выходят. И если внутри умершего будет мед, то его не коснется огонь Ада»**
- Посланник Аллаха ﷺ сообщил: **«Финики являются плодами Рая. Они имеют целебное свойство против отравления»**



- **«Нам дозволено употреблять в пищу два вида мертвечины и два вида "крови". Что касается двух видов мертвечины, то это рыба и саранча, а что касается двух видов "крови", то это печень и селезёнка».** (Имам Ахмад; Ибн Маджах, 3218; Даракутни, 4792)

Недаром саранчу называют «креветками пустыни», сходство между двумя этими видами съедобной живности весьма велико. Разница в том, что креветка — «насекомое» морское, водоплавающее, а саранча — очень даже наземное и летающее. А по вкусу, по способам приготовления и употребления особых различий между ними не наблюдается.



- Ибн Умар, да будет доволен им Аллах, передает, что Посланник Аллаха ﷺ сказал: «Когда кто-либо из вас ест или пьет, то пусть ест и пьет правой рукой. Так как левой рукой ест и пьет шайтан» (Муслим)
- Сообщается, что Абу хурайра, да будет доволен им Аллах, сказал, означающее: **«Посланник Аллаха, мир ему и благословение, никогда не порицал никакую еду: если он желал её, то ел, а если она ему не нравилась, то он оставлял её»** (передали имамы Аль-Бухари и Муслим).



Что отличает халяль отель от обычного отеля?

Во всех халяль отелях имеется мечеть,
Священный Коран в номере и молитвенный
коврик с указателем Киблы



Во многих отелях подаваемая еда заявлена
как «Халяль»



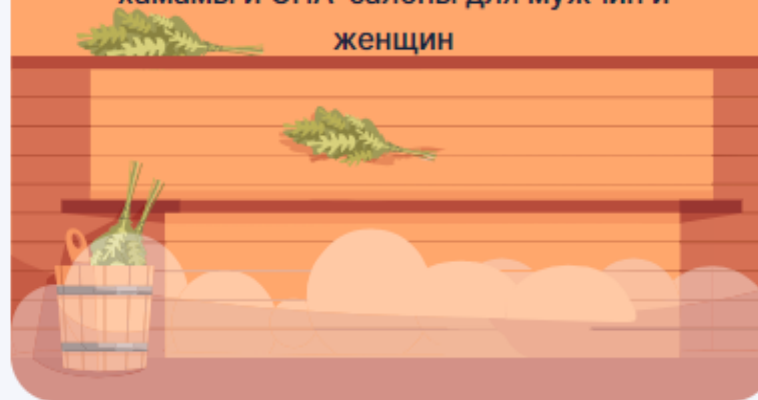
В халяль отелях не подают алкогольные
напитки



На общих пляжах действует мусульманский
дресс-код



Раздельные пляжи, бассейны, сауны,
хамамы и СПА-салоны для мужчин и
женщин



Халяль отели так же называются «семейными
отелями», поэтому большое внимание
уделяется обустройству зоны развлечений
для детей



Уровень халяль отелей в Турции определяется количеством лун, а не привычным числом звезд.

Главные преимущества:

- вкусная и свежая еда по стандартам халяль;
- отсутствие блюд из свинины и алкоголя;
- помещение для намаза или мечеть на территории;
- в каждом номере – направление Киблы, коврик, Коран, четки;
- отдельные пляжи, бассейны, СПА, фитнес-центры для мужчин и женщин;
- множество мероприятий и площадок для детей;
- развлекательные программы и познавательные экскурсии для взрослых;
- в интерьере нет изображений людей и животных;
- ваннные комнаты укомплектованы ухаживающими средства без спирта и животных жиров.
- В отелях запрещена видео- и фотосъемка, но не насыщенная культурная программа.
- Самое главное – окружение единомышленников и гармония с душевными потребностями.



Adin Beach Hotel 5*, Турция

- Питание: отель работает по системе Все включено. Завтрак, обед, ужин, ночное питание и закуски между основными приемами пищи рядом с бассейнами, Спа-центром и пляжами.
- Пляж: три частных пляжа: один исключительно для женщин, другой для мужчин и один общий пляж.
- Бассейны: два женских открытых бассейна с детской территорией; один крытый бассейн для женщин, так же с детской территорией. Один открытый мужской бассейн с детской территорией, один крытый мужской бассейн. Для любителей покупаться всей семьей работает общий бассейн, так же с детской территорией.
- Спорт и досуг: аэробика, аква-аэробика, дартс, бильярд, настольный теннис и пляжный волейбол. В летний сезон - дневные мероприятия и вечерние развлечения, как правило, включают в себя игры, спорт, шоу, концерты народной музыки, поэтические вечера, комедии, пьесы и многое другое.
- Сауны и спа: сауна, тренажерный зал, массажные кабинеты (за дополнительную плату), турецкая баня, русская баня - отдельно для мужчин и женщин.
- Для детей: мини-клуб, детская площадка, игровой салон, детские бассейны и водные горки.





Plumeria 4* Мальдивы

- Безалкогольный отель, предлагающий только халяльную еду, пляж и бассейн с мусульманским дресс-кодом.
- **СПОРТ И ОТДЫХ** Водные виды спорта, Каноэ, Виндсерфинг, Дайвинг, Ныряние с маской и трубкой, Рыбная ловля, Бильярд, Настольный теннис, Дартс.
- **ПИТАНИЕ И НАПИТКИ** Ресторан, Ресторан (шведский стол), Ресторан (по меню), Кафе, Барбекю, Буфет, Детское меню, Специальные диетические меню (по запросу), Завтрак в номер, Доставка еды и напитков в номер.
- **ДЛЯ ДЕТЕЙ** Детская игровая площадка, Высокие стульчики.
- **РАЗВЛЕЧЕНИЯ** Живая музыка, Вечерняя программа.
- **ОБЩИЕ УДОБСТВА** У моря, У пляжа, Кондиционер, Лифт, Номера для некурящих, Места для курения, Место для молитвы - общее, Помещение/удобства для омовения.



Концепция хальяльного отеля:

- продумали правильное расположение кроватей во всех номерах, повесили указатели на Мекку, приобрели моленные коврики и экземпляры Корана на разных языках, а так же продумали удобства для омовения. В результате теперь мы являемся первым в городе отелем, удовлетворяющим потребности гостей-мусульман.

<https://www.silkwayhotel.ru/>



The hotel | Отель

Saint-Petersburg | Санкт-Петербург

<https://ru.halalbooking.com/>

САМАРКАНД

Халяль-френдли отдых

 Самарканд
Любая тематика

 Заезд

 Выезд

 2 взрослых

ПОИСК

Гибкие даты • 66 результатов •  Мы возвращаем разницу в цене

Сортировка:


Цена

Звезды

Отзывы



Карта

 Халяль еда 

 Безалкогольное пребывание 

 Досуг для женщин и семей 



Отель «Роял Палас»

★★★★ Самарканд, Узбекистан

 1–2 янв. 2024

53 \$
за ночь

Завтрак вкл.

✓ Бесплатная отмена до 31 дек.

 Зарегистрируйтесь и сэкономьте 1,59 \$

70%

Сторонний рейти

Исламские требования к интерьеру

- С точки зрения Шариата, к мусульманину не выдвигаются обязательные условия относительно интерьера дома. Однако есть некоторые рекомендации, которые позволят верующему не только следовать сунне Пророка (с.г.в.)
- Так, спальная кровать должна располагаться в комнате таким образом, чтобы спящий, лёжа на правом боку, смотрел в сторону [Киблы](#).
- Письменный стол, за которым человек читает Коран или усердствует в получении знаний, так же желательно обратить к Мекке (хотя это не является столь принципиальным).

Исламские требования к интерьеру

- В туалете унитаз должен располагаться так, чтобы человек сидел боком к направлению Мекки.
- Как известно, мусульманам не разрешается размещать в доме изображения живых существ в виде статуэток или картин.
- Ислам всегда призывает к скромности и простоте, поэтому дом должен быть просторным, светлым и не ломиться от излишней роскоши.
- Отдельное место в интерьере занимают занавески и шамаиль. Издавна у мусульманских тюркских народов была традиция занавешивать окна расшитой тканью. Это делалось не только для придания уюта и красоты, но и чтобы защитить домочадцев от чужих взоров.
- Шамаиль по традиции вешают над дверью, которая выходит на юг, в сторону Киблы.



-
- «Поистине, дозволенное (халяль) очевидно, и запретное (харам) очевидно, а между ними находится сомнительное (шубха), относительно которого многие люди не имеют ясного представления. Остерегающийся сомнительного очищает свою религию и свою честь. А тот, кто занимается сомнительным, придёт и к совершению запретного, подобно пастуху, который пасёт своё стадо около закрытого места и вот-вот окажется там». (Бухари, 52; Муслим, 1599; Ан-Насаи, 4453)

