

الرقم: 3293 /3986

التاريخ: 2024/10/15

السادة أعضاء غرفة تجارة عمان المحترمين،
عمان - الأردن.

الموضوع : المواصفة القياسية الأردنية الخاصة بالمتطلبات العامة للأغذية الحلال.

تحية طيبة وبعد،

تُهدي غرفة تجارة عمان سعادتكم أطيب تحياتها ، وأرجو أن أرفق لسعادتكم نسخة عن كتاب السادة مؤسسة المواصفات والمقاييس ومرفقاته المُتضمنة نسخة عن مشروع التصويت للمواصفة القياسية الأردنية (2024/2060) الخاصة بالمتطلبات العامة للأغذية الحلال ، والذي أعدته اللجنة الفنية الدائمة للحوم ومنتجاتها رقم (10).

راجياً سعادتكم التكرم بالاطلاع، والإيعاز لمن يلزم لديكم لتحويل مشروع المواصفة المُشار إليها أعلاه للشخص الفني المعني لديكم لدراستها (إن وجد)، والتكرم بإعلامنا خطياً عن رأيكم بشأنها خلال موعد أقصاه (15 يوم) من تاريخه ، تمهيداً لمخاطبة السادة مؤسسة المواصفات والمقاييس، [علماً بأن عدم الرد خلال هذه الفترة يُعتبر من قِبَل المؤسسة بمثابة موافقة على المشروع] .

وتفضلوا سعادتكم بقبول فائق التحية والإحترام،،،

/ المدير العام



بشار مُقبل

نائب المدير العام

ل.م.ر.ط
R X



مؤسسة المواصفات والمقاييس الأردنية



غرفة تجارة عمان
AMMAN CHAMBER OF COMMERCE

التاريخ: ١٤ شوال ٢٠٢٤

رقم الوارد: 3986

الرقم: م / عام / 19733

التاريخ: 1446 / 04 / 10 هـ

الموافق: 2024 / 10 / 14 م

معالي

عطوفة

سعادة

تحية طيبة وبعد،

أرجو معاليكم/عطوفتكم/ سعادتكم التكرم بالعلم بأن أسلوب العمل الفني المتبع في وضع المواصفات القياسية والقواعد الفنية الأردنية يقتضي تعميم مشروع التصويت على الجهات ذات العلاقة، وذلك لإبداء الرأي والتصويت عليه تمهيداً لعرضه على مجلس الإدارة لاعتماده كمواصفة قياسية أو قاعدة فنية أردنية.

لذا أرجو أن أرفق لكم نسخة عن مشروع التصويت للمواصفة القياسية الأردنية (٢٠٢٤/٢٠٦٠) الخاصة بـ "المتطلبات العامة للأغذية الحلال"، الذي أعدته اللجنة الفنية الدائمة للحوم ومنتجاتها رقم (١٠).

يرجى التكرم بالإيعاز لمن يلزم بعرض هذا المشروع على المختصين لديكم وموافقتنا بركم عليه خلال شهر من تاريخه، وذلك باستخدام بطاقة التصويت المرفقة، علماً بأن عدم الرد خلال هذه المدة يعتبر موافقة من قبلكم على المشروع المذكور.

وتفضلوا بقبول فائق الاحترام

المدير العام

م. عبير بركات الزهير

المرفقات : مشروع التصويت

: بطاقة التصويت

نسخة/ مدير مديرية التقييس

نسخة/ رئيس قسم الصناعات الغذائية

نسخة/ رئيس قسم فحص ومتابعة المواصفات

نسخة/ أمين اللجنة الفنية

رأب-٢٠٢٤/١٠/١٣

المملكة الأردنية الهاشمية

الهاتف: +٩٦٢ ٦٥٣-١٢٤٩ : ص.ب. ٩٤١٢٨٧ عمان ١١١٩٤ الأردن، الموقع الإلكتروني: www.jsmo.gov.jo



مؤسسة المواصفات والمقاييس الأردنية



الرقم: م / عام / 19733

التاريخ: 10 / 04 / 1446 هـ

الموافق: 14 / 10 / 2024 م

تعميم مشروع التصويت

عنوان المشروع: المتطلبات العامة للأغذية الحلال.

أمين اللجنة الفنية: م. أريج قطيشات.

قائمة الجهات التي تم التعميم عليها			
الرقم	الجهة	الرقم	الجهة
١	وزارة الصناعة والتجارة والتموين	٩	الجمعية الوطنية لحماية المستهلك
٢	وزارة الزراعة - مديرية التسويق الزراعي	١٠	المؤسسة العامة للغذاء والدواء
٣	الجمعية العلمية الملكية	١١	نقابة تجار المواد الغذائية
٤	الجامعة الأردنية / كلية الزراعة	١٢	غرفة تجارة الأردن
٥	جامعة البلقاء التطبيقية / المركز / كلية الزراعة التكنولوجية	١٣	غرفة تجارة عمان
٦	هيئة الأركان العامة للقوات المسلحة الأردنية/ الجيش العربي / المختبرات العسكرية لمراقبة الجودة	١٤	غرفة صناعة الأردن
٧	أمانة عمان الكبرى / دائرة الرقابة الصحية	١٥	غرفة صناعة عمان
٨	دائرة الإفتاء العام	١٦	نقابة المهندسين الزراعيين

المدير العام

م. عبير بركات الزهير

نسخة/ مدير مديرية القياس
نسخة/ رئيس قسم الصناعات الغذائية
نسخة/ رئيس قسم فحص ومتابعة المواصفات
نسخة/ أمين اللجنة الفنية
نسخة/ لل ملف العام
رما-٢٠٢٤/١٠/١٣

المملكة الأردنية الهاشمية

٥٠٠٠١٢٢٥٠ / ٩٦٢٦٥٣ + ٩٦٢٦٥٣ + ٩٦٢٦٥٣ : ب. ٩٤١٢٨٧ عمان ١١١٩٤ الأردن، الموقع الإلكتروني: www.jsmo.gov.jo

مؤسسة المواصفات والمقاييس الأردنية
بطاقة تصويت

رقم المشروع: ٢٠٢٤/٢٠٦٠		عنوان المشروع: المتطلبات العامة للأغذية الحلال				
اسم اللجنة الفنية: اللحوم ومنتجاتها (١٠)		أمين اللجنة الفنية: م. أريج قطيشات				
تاريخ التعميم: ٢٠٢٤/١٠/١٣		آخر موعد للرد: ٢٠٢٤/١١/١٣				
الرقم	نوع الملاحظة			الملاحظة *	التعديل المقترح	رأي اللجنة الفنية
	هيكلية وصياغية	فنية	عامة			
النتيجة النهائية للتصويت:						
<input type="checkbox"/> موافقة (لا توجد ملاحظات).						
<input type="checkbox"/> موافقة مع الملاحظات المرفقة، والتي يمكن الأخذ بها أو تجاوزها حسب الاقتضاء.						
<input type="checkbox"/> عدم موافقة للأسباب الفنية المرفقة، والتي عند زوالها ينقلب التصويت إلى موافقة.						
* يرجى تزويدنا بالمراجع التي اعتمد عليها في حالة وجود ملاحظات.						
التاريخ:					الجهة القائمة بالتصويت:	
					اسم الشخص المسؤول:	



مديرية التقييس	
رقم المشروع: ٢٠٢٤/٢٠٦٠	تاريخ التعميم: ٢٠٢٤/١٠/١٣
اسم اللجنة الفنية: اللحوم ومنتجاتها رقم (١٠)	آخر موعد للرد: ٢٠٢٤/١١/١٣
أمين اللجنة الفنية: م. أريج قطيشات	

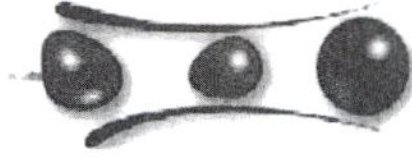
مشروع تصويت

(تعديل)

المتطلبات العامة للأغذية الحلال

General requirements for Halal food

هذه الوثيقة مشروع تصويت تم توزيعه لإبداء الرأي والملاحظات. لذلك فهو عرضة للتغيير والتبديل، ولا يجوز الرجوع إليه كمواصفة قياسية أردنية إلا بعد اعتماده من قبل مجلس الإدارة.



DJS 2060:2024

Second edition

ع ت ٢٠٢٤/٢٠٦٠

الإصدار الثاني

مشروع تصويت

(تعديل)

المتطلبات العامة للأغذية الحلال
General requirements for Halal food

هذه الوثيقة مشروع تصويت تم توزيعه لإبداء الرأي والملاحظات. لذلك فهو عرضة للتغيير والتعديل، ولا يجوز الرجوع إليه كمواصفة قياسية أردنية إلا بعد اعتماده من قبل مجلس الإدارة.

مؤسسة المواصفات والمقاييس

المملكة الأردنية الهاشمية

هذه الوثيقة مشروع تصويت تم توزيعه لإبداء الرأي والملاحظات. لذلك فهو عرضة للتغيير والتعديل، ولا يجوز الرجوع إليه كمواصفة قياسية أردنية إلا بعد اعتماده من قبل مجلس الإدارة.

المحتويات

المقدمة	
المدخل	
١- حجم المجال	١
٢- المراجع التقييسية	١
٣- المصطلحات والتعاريف	١
٤- الاشتراطات	٦
٥- تصنيع المواد الغذائية	١٧
٦- الآلات والأدوات وخطوط الإنتاج	١٧
٧- التخزين والعرض والخدمة والنقل وتداول المنتج في الأسواق	١٨
٨- الصحة العامة والنظافة وسلامة الغذاء	١٨
٩- التثبيت والتحقق	١٩
١٠- التعريف والتتبع	١٩
١١- التعبئة والتغليف	١٩
١٢- بطاقة البيان	٢٠
الملحق - أ (تقييسي) مبادئ توجيهية لقيم الصعق الكهربائي المسموح بها أثناء عمليات التذكية	٢٢
المصطلحات	٢٣
المراجع	٢٣

الجداول

الجدول أ - ١ - قيم الصعق الكهربائي المسموح بها أثناء عمليات التذكية	٢٢
---	----

تعتبر هذه المواصفة القياسية الأردنية بديلة لنفس المواصفة القياسية الأردنية الصادرة عام ٢٠١٤ وتحل محلها.

هذه الوثيقة مشروع تصويت تم توزيعه لإبداء الرأي والملاحظات. لذلك فهو عرضة للتغيير والتبديل، ولا يجوز الرجوع إليه كمواصفة قياسية أردنية إلا بعد اعتماده من قبل مجلس الإدارة

المقدمة

مؤسسة المواصفات والمقاييس الأردنية هي الهيئة الوطنية للتقييس في الأردن، حيث يتم إعداد المواصفات القياسية الأردنية من خلال لجان فنية، وتكون هذه اللجان عادةً مشكلة من أعضاء ممثلين للجهات الرئيسية المعنية بموضوع المواصفة القياسية، ويكون لهذه الجهات الحق في إبداء الرأي والملاحظات حول هذه المواصفة القياسية، وذلك أثناء فترة تعميم مشروع التصويت سعياً لجعل المواصفات القياسية الأردنية موائمة للمواصفات القياسية الدولية والإقليمية والوطنية قدر الإمكان وذلك من أجل إزالة العوائق الفنية من أمام التجارة وتسهيل انسياب السلع بين الدول.

تمت هيكلة وصياغة المواصفات القياسية الأردنية وفقاً لدليل العمل الفني لمديرية التقييس ١-٢/٢٠٠٥، الجزء ٢: قواعد هيكلة وصياغة المواصفات القياسية الأردنية*.

وبناءً على ذلك فقد قامت اللجنة الفنية الدائمة للحوم ومنتجاتها ١٠ بدراسة المواصفة القياسية الأردنية ٢٠١٤/٢٠٦٠ الخاصة بالمتطلبات العامة للأغذية الحلال، ومشروع المواصفة القياسية الأردنية ٢٠٢٤/٢٠٦٠ الخاص بالمتطلبات العامة للأغذية الحلال وأوصت باعتماد المشروع المعدل كمواصفة قياسية أردنية ٢٠٢٤/٢٠٦٠، وذلك استناداً للمادة (١٢) من قانون المواصفات والمقاييس رقم (٢٢) لعام ٢٠٠٠، وتعديلاته.

لا يجوز الرجوع إليه كمواصفة قياسية أردنية إلا بعد اعتماده من قبل مجلس الإدارة للتغيير والتعديل، ولا يجوز الرجوع إليه كمواصفة قياسية أردنية إلا بعد اعتماده من قبل مجلس الإدارة

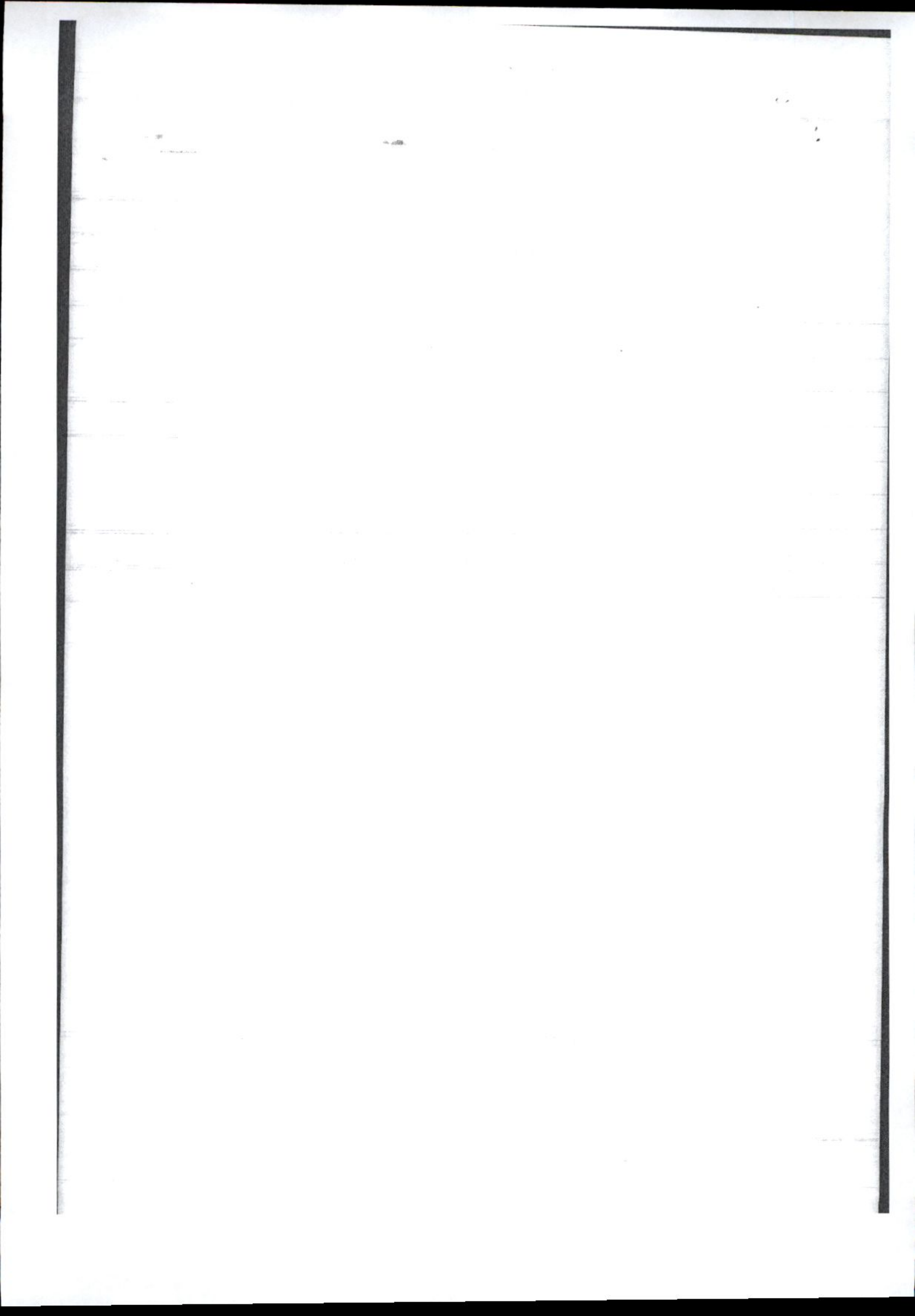
* قيد التعديل.

المدخل

اهتم الإسلام بغذاء الإنسان، كاهتمامه بتربية الفرد المسلم روحياً ومعنوياً، ومن ذلك الاهتمام بجسم الإنسان وصحته حتى يصبح قادراً على أداء دوره الإيجابي في هذه الحياة، ويزخر القرآن الكريم والسنة النبوية الشريفة بالأوامر والنواهي الوقائية المتعلقة بحماية جسم الإنسان من كثير من الأمراض. وحيث أن توجيهات الكتاب والسنة النبوية الشريفة تعتبر الركيزة الأساسية للشرعية الإسلامية فإن على المسلم الالتزام بها، ونخص في هذا المقام ما ورد في القرآن الكريم والسنة النبوية الشريفة من توجيهات تحض على تناول ما أحله الله من الطيبات والابتعاد عن الخبائث، وهذا ما جعل المسلمين يتحرون أكل الأغذية التي تحمل لهم خصوصاً أن معظم الدول الإسلامية تستورد جزءاً من غذائها من الخارج وقد يكون من دول غير إسلامية الأمر الذي يتطلب التأكد من أن الغذاء المورد لها يتوافق مع توجيهات الشرعية الإسلامية. لذا فإن الجهات الرقابية في الدول الإسلامية تكون مسؤولة عن وضع ضوابط ولوائح ومتطلبات كفيلة بضمان حلية الأغذية المصدرتها لها من خارج حدودها، ومن تلك المتطلبات إرفاق شهادة "حلال" خصوصاً مع المنتجات الغذائية كاللحوم أو الأغذية التي يدخل في تركيبها لحوم أو منتجات حيوانية بهدف ضمان استيفاء الأغذية المراد تصديرها للمتطلبات الشرعية، وقد ينشأ من جراء ذلك أحياناً إعاقة لتجارة الأغذية. وخصوصاً إذا اختلفت تلك الضوابط من بلد لآخر بسبب ظهور تقنيات حديثة (كطرق الذبح وتطبيقات التقنية الحيوية في إنتاج وتصنيع الغذاء) مع الحاجة إلى الالتزام باتفاقيات منظمة التجارة العالمية، خاصة بما يتعلق باتفاقيتي التدابير الصحية والصحة النباتية (SPS) وكذلك اتفاقية إزالة العوائق الفنية التجارية (TBT).

مع الأخذ بالاعتبار أن الأغذية غير الآمنة صحياً (غير السليمة) لا تُعد حلالاً، وبناءً عليه فإن معايير الجودة التي تتضمن سلامة الغذاء وتتبعه (السلسلة) لتوكيد صحة الادعاءات تعتبر متطلباً مسبقاً من قبل جميع المنشآت ذات العلاقة في السلسلة الغذائية.

الرجوع إليه كمواد صفة قياسية أردنية إلا بعد اعتماده من قبل مجلس الإدارة



المتطلبات العامة للأغذية الحلال

١- المجال

تختص هذه المواصفة القياسية الأردنية بالمتطلبات العامة الواجب اتباعها من قبل جميع المنشآت ذات العلاقة في أي مرحلة في سلسلة الغذاء وتشمل الاستلام والإعداد والفرز والتجهيز والتعبئة والتغليف وبطاقات البيان وبياناتها الإيضاحية والتداول والنقل والتوزيع والتخزين والعرض وخدمة الغذاء الحلال ومنتجاته.

٢- المراجع التقييمية

- الوثائق المرجعية التالية لا يمكن الاستغناء عنها لتطبيق هذه الوثيقة. في حالة الإحالة المؤرخة تطبق الطبعة المذكورة فقط، أما في حالة الإحالة غير المؤرخة فتطبق آخر طبعة من الوثيقة المرجعية المذكورة أدناه (متضمنة أي تعديلات)، علماً بأن مكتبة مؤسسة المواصفات والمقاييس تحتوي على فهارس للمواصفات السارية المفعول في الوقت الحاضر.
- المواصفة القياسية الدولية ٢٢٠٠٠، نظم إدارة هلامة الغذاء - متطلبات أي منشأة في سلسلة الغذاء.
- المواصفة القياسية الدولية ٢٢٠٠٥، التتبع (السلسلة) في سلسلة الغذاء والأعلاف - المبادئ العامة والمتطلبات الأساسية لتصميم وتنفيذ النظام.
- المواصفة القياسية الأردنية ٩، بطاقة البيان - المعيار العام لوضع بطاقة البيان على عبوات الأغذية.
- المواصفة القياسية الأردنية ٤٩٣، الاشتراطات الصحية - القواعد التامة لشؤون صحة الأغذية.
- المواصفة القياسية الأردنية ١٩٨٤، اللحوم ومنتجاتها - المبادئ العامة لشؤون صحة اللحوم.
- القاعدة الفنية الأردنية ٢١٣٠، المواد والأدوات المعدة للتلامس مع الغذاء.
- القاعدة الفنية الأردنية ٢١٣١، المواد والأدوات البلاستيكية المعدة للتلامس مع الغذاء.
- القاعدة الفنية الأردنية ٢١٣٢، مواد التعبئة والتغليف.
- التعليمات الصادرة عن المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بنقل وتخزين وعرض المواد الغذائية لسنة ٢٠١٢ وتعديلاتها.

٣- المصطلحات والتعاريف

لأغراض هذه المواصفة القياسية الأردنية تستخدم المصطلحات والتعاريف الواردة أدناه:

١-٣

الشريعة الإسلامية

ما شرعه الله للمسلمين الذين يستقون قواعدهم من القرآن الكريم والسنة النبوية الشريفة

٢-٣

الأغذية الحلال

الأغذية والمشروبات الصالحة للاستهلاك البشري والتي يتم تناولها عن طريق الأكل أو الشرب أو الحقن أو الاستنشاق والمسموح بتناولها طبقاً لأحكام الشريعة الإسلامية وهي التي لا تحتوي مكونات محرمة أو نجسة ويتوافق مع المتطلبات المذكورة في هذه المواصفة القياسية الأردنية

٣-٣

الذكاة (التذكية) وفقاً لأحكام الشريعة الإسلامية

إتجار المسلم أو الكفايبي دم حيوان بري، مقدور عليه، مباح أكله، بذبح أو نحر أو عقر غير المقدور عليه بألة مباحة، مقروناً بنية القصد لله وحده ويتم بإحدى الطرق التالية:

١-٣-٣

الذبح

قطع الحلقوم والمريء والشريانين السباتيين والوريدين الوداجين ويغلب استعماله في الغنم والبقر والطيور

٢-٣-٣

النحر

الطعن في اللبة (الوهدة التي بين أصل العنق والصدر) ثم قطعها إلى مبدأ الصدر ويغلب استعمالها في الإبل

٣-٣-٣

العقر

جرح الحيوان غير المقدور عليه في أي جزء من بدنه سواءً الوحش المباح صيده أو المتوحش من الحيوانات المستأنسة فإن أدرك حياً وجب ذبحه أو نحره

٤-٣

الميتة

الحيوان الذي مات موتاً طبيعياً من غير ذكاة شرعية يعدّ في حكم الميتة، وما قُطع من البهيمة قبل ذبحها يعدّ في حكم الميتة ويستثنى منها ميتة البحر والجراد وتضم أيضاً التالي:

١-٤-٣

المنخنقة

الحيوان الذي مات خنقاً بفعله أو بفعل غيره

٣-٤-٢

الموقوذة

الحيوان الذي مات نتيجة الضرب بالعصا أو غير ذلك مما يقتل بثقله، ما عدا الصيد الذي يضرب بسهم أو رصاصة أو نحوها بنية الصيد

٣-٤-٣

المتروكة

الحيوان الذي مات نتيجة سقوطه من مكان عالٍ أو وقوعه في حفرة ونحوها

٣-٤-٤

النطيحة

الحيوان الذي مات بسبب النطح

٣-٤-٥

ما أكل السبع

الحيوان الذي افترسه سبع أو طير جارح (غير الصيد)

٣-٥

ما أهل لغير الله به

الحيوان الذي ذكر عند تذكّيته اسم غير اسم الله تبارك وتعالى أو توكّبه مع اسم الله اسم غيره أو قصد التقرب لغير الله وإن

ذكر عليه اسمه تعالى

٣-٦

الجلالة

حيوانات تأكل العذرة (روث الحيوانات) من الإبل والغنم والدجاج والإوز وغيرها حتى يتغير لونها

٣-٧

الكائنات المائية

الأحياء التي تستوطن الماء ولا يمكنها العيش خارجه

٣-٨

سلامة الغذاء

ضمان ألا تسبب الأغذية ضرراً بالمستهلك عند إعدادها و/أو تناولها طبقاً للاستخدام المقصود منها

ملاحظة: سلامة الغذاء ترتبط بوجود مخاطر سلامة الغذاء (البند ٣-١٣) ولا تتضمن مجالات أخرى تتعلق بصحة الإنسان مثل سوء التغذية.

هذه الوثيقة مشروع تصويت تم توزيعه لإبداء الرأي والملاحظات. لذلك فهو عرضة للتغيير والتعديل، ولا يجوز الرجوع إليه كمواصفة قياسية أردنية إلا بعد اعتماده من قبل مجلس الإدارة

برامج المتطلبات الأساسية المسبقة (PRPs) ^(١)

الشروط والنشاطات الأساسية الضرورية لإبقاء بيئة صحية في كافة سلسلة الغذاء المناسبة للإنتاج والتداول واشتراط سلامة المنتجات النهائية والغذاء الآمن للاستهلاك البشري

١٠-٣

ممارسات التصنيع الجيدة (GMP) ^(٢)

جميع الممارسات المتعلقة بالظروف والإجراءات اللازمة لضمان سلامة وصلاحية الغذاء في جميع المراحل في سلسلة الغذاء

١١-٣

الممارسات الصحية الجيدة (GHP) ^(٣)

التدابير والإجراءات اللازمة اتخاذها خلال عملية سلسلة الغذاء للتأكد من توفر غذاء آمن وصحي للاستهلاك البشري

١٢-٣

سلسلة الغذاء

تتابع المراحل والعمليات المرتبطة بإنتاج وتصنيع وتخزين ونقل وتوزيع وطرح وتداول الغذاء في الأسواق ومكوناته من المنتج الأولي حتى الاستهلاك

ملاحظة: تتضمن سلسلة الغذاء إنتاج الأعلاف للحيوانات المنتجة للغذاء أو المعدة لإنتاج الغذاء وإنتاج مواد معدة لتكون على اتصال بالغذاء أو بالمواد الأولية.

١٣-٣

مخاطر سلامة الغذاء

العوامل الفيزيائية والكيميائية والبيولوجية في الغذاء (أو ظروف الغذاء) وقدرتها على إحداث تأثيرات سلبية على صحة الإنسان

١٤-٣

سلسلة التبريد

سلسلة عمليات التبريد والتجميد الواجب اتباعها أثناء التخزين والنقل والتوزيع لبعض المنتجات الغذائية للحفاظ على سلامتها وجودتها

.Prerequisite Programs :PRPs ^(١).Good Manufacturing Practice :GMP ^(٢).Good Hygienic Practice :GHP ^(٣)

المضافات الغذائية

أي مادة لا تستهلك عادةً كغذاء قائم بذاته، كما لا تستخدم عادةً كعنصر نمطي (مثالي) من الغذاء، سواء كان أو لم يكن لها قيمة غذائية، وتؤدي أو من المرجح أن تؤدي إضافتها عن قصد إلى الغذاء لأغراض تكنولوجية (بما في ذلك الخواص الحسية مثل اللون والطعم والرائحة) في تصنيع الغذاء، أو تجهيزه أو إعداده أو معاملته أو تعبئته أو تغليفه أو نقله أو حفظه إلى أن تصبح هذه المادة أو منتجاتها الفرعية، بشكل مباشر أو غير مباشر، عنصراً يؤثر على خواص هذا الغذاء. ولا يشمل هذا المصطلح "الملوثات" أو المواد التي تضاف إلى الغذاء للمحافظة على نوعيته الغذائية أو تحسينها

١٦-٣

بطاقة البيان

أي بطاقة أو علامة أو اسم تجاري أو صورة أو أي بيانات وصفية أخرى، تكتب أو تطبع أو تحتم أو توضع على عبوة الأغذية

١٧-٣

الأغذية المعدلة وراثياً (GMF) (٤)

مجموعة من الأغذية والمشروبات التي تحوي منتجات أو مخلفات أو إفرازات ناتجة عن كائنات معدلة وراثياً التي يتم فيها انتقال المادة الوراثية من هذه الأحياء الدقيقة إلى النبات أو الحيوان عن طريق تكنولوجيا التعديل الوراثي لتؤثر على الحمض النووي (DNA) (٥) الموجود في الغذاء

١٨-٣

المنشأة

بناء أو مساحة محددة معتمدة ومسجلة من قبل السلطة المعتمدة لتنفيذ الأنشطة المتعلقة بشؤون صحة الغذاء

١٩-٣

الكائنات البرمائية

الأحياء التي تعيش في كل من الماء واليابسة

٢٠-٣

التثبيت

الحصول على دليل موضوعي بأن التدابير المتخذة لضبط أحد المخاطر في إجراءات ضبط صحة الغذاء قادرة وبشكل فعال ومستمر على ضبط هذا المخاطر إلى الحدود المناسبة

(٤) Genetically Modified Food :GMF

(٥) Deoxyribonucleic acid : (DNA)

التحقق

أنشطة تقوم بها سلطة أو هيئة معتمدة لمطابقة مدى الالتزام بتطبيق المتطلبات والأنظمة

٣-٢٢

فحص ما قبل التذكية

فحص بيطري يتم إجراؤه على الحيوانات قبل الذبح لملاحظة سلوكها العام وحالتها التغذوية ونظافتها وأي علامات تدل على الأمراض الشذوذ في وقفها أو بنيتها أو لونها أو إفرازاتها أو رائحتها

٣-٢٣

فحص ما بعد التذكية

فحص بيطري روتيني يتم إجراؤه على الذبائح للتأكد من خلو اللحم والأعضاء من الأمراض

٤- الاشتراطات

٤-١ مصادر الغذاء

٤-١-١ الغذاء من أصل حيواني

٤-١-١-١ الحيوانات الحلال

يُعدّ الآتي من الحيوانات حلالاً:

- الحيوانات المستأنسة (الأليفة) كالأبقار والجواميس والخراف والماعز والجمال والدجاج والإوز والبط والديك الرومي.
- الحيوانات البرية غير المفترسة كالغزال والظبي والشمواه والضب والأرنب وحمار الوحش وإبل الوحش.
- الطيور غير الجارحة كالحمائم والعصافير والسمان والزرزور والنعام.
- الجنادب والجراد.

- ما لم يرد نص بتحريمه في الشريعة الإسلامية وليس من المستفدرات ولا الخبائث.

٤-١-١-٢ الحيوانات غير الحلال

يُعدّ الآتي من الحيوانات غير حلال:

- الخنازير والكلاب وسلالاتها المنحدرة.
- الحيوانات التي ذبحت دون ذكر اسم الله عليها.
- ما ذبح على النصب وما أهل لغير الله به.
- الحيوانات التي لم تذبح وفقاً لأحكام الشريعة الإسلامية.
- الميتة (وتشمل المنخنقة والموقوذة والمتردية والنطيحة وما أكل السبع إلا ما تمت ذكاته منها).

- الحيوانات ذات الأسنان الطويلة الحادة والأنياب التي تستخدم لقتل الفريسة والدفاع عن النفس كالنمور والذئبة والفيلة والقطط والقردة والذئب والأسود وابن آوى والثعالب والسناجب والسمور وابن عرس والخلد وغيرها.
- الطيور الجارحة ذات المخالب الحادة كالصقور والنسور والعقاب والغراب والحدأة والبوم.
- السحالي والخلزون والفئران والتماسيح (يستثنى من ذلك الضب والجربوع).
- الآفات والحيوانات السامة كالجردان والحريش (أم أربع وأربعين) والعقارب والأفاعي وغيرها من الحيوانات الشبيهة.
- الحشرات والحشرات الكريهة مثل الذباب واليرقات والقراد والعنكبوت وغيرها من الحيوانات الشبيهة.
- الحيوانات التي يحظر الإسلام قتلها كالنحل والهدهد والنمل ونقار الخشب (ويستثنى من ذلك الجراد وما لا يمكن التحرز منه كأجزاء النحل الساقطة في العسل).
- الحمير الأهلية والبغال، ولا يهدد الرأي ذلك حظها من الأضحية.
- الحيوانات الجلابة.
- حيوانات المزارع التي تتم تغذيتها فصيلاً وبصورة متواصلة بالأغذية غير الحلال.
- ٤-١-٢ الكائنات المائية
- الأحياء المائية كلها حلال سواء أكانت سمكاً أم غيره إلا ما فيه سم أو سبب الضرر.
- ملاحظة: عند إزالة السم أو مسبب الضرر من الكائنات المائية تصبح حلالاً.
- ٤-١-٣ الكائنات البرمائية
- تعد جميع الأحياء البرمائية غير حلال (يستثنى من ذلك السلاحف البحرية).
- ٤-١-٤ الأغذية من أصل نباتي
- تعد النباتات ومنتجاتها حلالاً باستثناء النباتات الضارة والمخدرة والسامة.
- ملاحظة: عند إزالة السم أو مسبب الضرر من الأغذية ذات الأصل النباتي تصبح حلالاً.
- ٤-١-٥ الدم والمواد الأخرى من أصل إنساني أو حيواني
- ٤-١-٥-١ تعد جميع أنواع الدم ومنتجاته غير حلال ويستثنى من ذلك الكبد والطحال من الحيوان الحلال واليسير من الدم الذي يصعب التحرز منه.
- ٤-١-٥-٢ يعد ما قطع من الحيوان وهو حي غير حلال.
- ٤-١-٥-٣ كل مكون مشتق من الحيوانات غير الحلال فيعد غير حلال.
- ٤-١-٥-٤ تعد السوائل والمواد التي يتم إفرازها من الإنسان أو الحيوان كالبول والمشيمة والفضلات والقيء والصديد والحيوانات المنوية والبويضات غير حلال.
- ٤-١-٥-٥ يعد كل جزء من جسد الإنسان غير حلال.
- ٤-٢ متطلبات الذكاة (التذكية) وفقاً لأحكام الشريعة الإسلامية

٤-٢-١ المتطلبات الخاصة بالحيوانات المراد تذكيتهما

يجب توفر المتطلبات الآتية في الحيوانات المراد تذكيتهما:

٤-٢-١-١ أن يكون الحيوان المعّد للتذكية حلالاً.

٤-٢-١-٢ وجود شهادة من جهة معترف بها تشهد بأن الحيوان الذي سيتم تذكيته سليماً.

٤-٢-١-٣ أن يكون الحيوان الذي سيُذكى حياً أو في حكم الحي في وقت أو لحظة التذكية، على ألا تسبب عملية التذكية أي تعذيب للحيوان وأن تتم وفق معايير الرفق بالحيوان وحسب أحكام الشريعة الإسلامية.

٤-٢-١-٤ أن يُغذى الحيوان على غذاء حلال قبل عملية التذكية بفترة بسيطة وهذه الفترة في حدها الأدنى ثلاث أيام على أن تتوقف عملية تغذية الحيوان بفترة لا تقل عن ٦ ساعات قبل التذكية.

٤-٢-١-٥ في حال وصول الحيوان من مسافة طويلة يجب أن يسمح له بالاستراحة أولاً قبل إتمام عملية التذكية.

٤-٢-٢ المتطلبات الخاصة بالمذكي (الشخص الذي يقوم بتذكية الحيوان)

يجب أن يكون المذكي مسلماً عاقلاً عاقلًا عاقلًا ويفهم فهماً جيداً متطلبات الذكاة (التذكية) وفقاً لأحكام الشريعة الإسلامية وأسس الصحة والنظافة، وفي حال تعذر وجود مذكي مسلم يجوز أن يكون المذكي من أهل الكتاب (يهودياً أو نصرانياً) شريطة أن يطبق متطلبات الذكاة (التذكية) وفقاً لأحكام الشريعة الإسلامية المذكورة في هذه المواصفة القياسية الأردنية ولا يسمح بأي ديانة أخرى.

٤-٢-٣ المتطلبات الخاصة بأدوات وأواني التذكية

٤-٢-٣-١ يجب أن تكون خطوط التذكية والأدوات والأواني نظيفة وتستخدم لأغراض التذكية الحلال فقط.

٤-٢-٣-٢ يجب أن تكون أدوات التذكية حادة ومصنّعة من الفولاذ المقاوم للصدأ أو من أي مادة نظيفة تقطع بحدها لا بثقلها.

٤-٢-٣-٣ يحظر استخدام العظام والأظافر والأسنان كأدوات تذكية.

٤-٢-٣-٤ يجب أن يتم تعديل الشفرة الآلية في المسالخ التي تتبع نظام التذكية الميكانيكية بحيث تقتصر على قطع الأودجة الأربعة دون سائر الرقبة، وأن يكون ذلك من الجهة الأمامية وليس من أحد جانبي الرقبة.

٤-٢-٤ المتطلبات الخاصة بأماكن التذكية

٤-٢-٤-١ يجب أن تستوفي أماكن التذكية المتطلبات الواردة في التشريعات والقوانين الأردنية الصادرة عن الجهات الرسمية ذات العلاقة كما يجب أن يتم تذكية الحيوانات وفقاً لما هو وارد بالمواصفة القياسية الأردنية ٤٩٣ والمواصفة القياسية الأردنية ١٩٨٤.

٤-٢-٤-٢ يجب ألا تتم التذكية في أماكن تستخدم لتذكية حيوانات يُحرّم على المسلمين أكل لحومها.

٤-٢-٤-٣ يجب أن تتوفر الاشتراطات الفنية الآتية في أماكن التذكية:

٤-٢-٤-٤-١ مساحة مريحة للفحص الطبي في منطقة التنزيل.

٢-٣-٤-٢-٤ مساحة خاصة بالتذكية عند المدخل وآلة تتألف من بكرة وسلسلة تعمل آلياً أو يدوياً لرفع الحيوان وتعليقه.

٣-٣-٤-٢-٤ منصة ثابتة أو متحركة لتسهيل انسيابية الحركة وللمساعدة في عمليات تجهيز الذبائح ونزع الجلد.

٤-٣-٤-٢-٤ منطقة للتوزين.

٥-٣-٤-٢-٤ مرافق لغسل الذبائح (وتتضمن ماء مضغوطاً ويفضل آلياً).

٦-٣-٤-٢-٤ أوعية تحتوي ماء ساخناً في جميع الأوقات لأغراض الغسيل والتعقيم والتطهير للأدوات الملوثة مثل (السكاكين والخناجر) وأدوات تحتوي على معقمات سائلة وكذلك حوضاً مزوداً بحفنية تعمل بالقدم أو بالركبة أو بالضوء.

٧-٣-٤-٢-٤ ماء نظيفاً مضغوطاً بشكل دائم.

٨-٣-٤-٢-٤ جميع المطهرات والمعقمات السائلة بحيث تكون مناسبة لاستخدامها في قطاع الأغذية خلال ومنتجة من مصادر حلال.

٥-٢-٤ المتطلبات الخاصة بعملية التذكية

إضافة إلى المتطلبات الواردة في البند ١-٢-٤ يجب تطبيق التالي:

١-٥-٢-٤ فحص ما قبل التذكية للحيوان

١-١-٥-٢-٤ يتم فحص الحيوان طبيياً قبل التذكية وتشتمل هذه الفحوص:

(أ) العمر.

(ب) الحمل.

(ج) الأمراض التي تعيق أو تمنع التذكية (مثل الجمرة الخبيثة وداء الكلب ... الخ).

(د) الأمراض المعدية أو الأمراض المسببة للحمى.

(هـ) تقييم متبقيات الأدوية البيطرية.

٢-١-٥-٢-٤ يتم عزل الحيوانات التي تبدو مريضة أو مشكوكاً فيها مباشرة في منطقة العزل واتباع الإجراءات القانونية.

ملاحظة: الأمراض مثل الكزاز وداء الكلب يمكن الكشف عنها بسهولة عندما يكون الحيوان على قيد الحياة ومن الصعب أن يتم اكتشافها بعد التذكية.

٣-١-٥-٢-٤ لا تذكى الحيوانات التي أكملت ثلث الحمل.

٢-٥-٢-٤ تنظيف وغسل الحيوانات

١-٢-٥-٢-٤ يجب أن تكون الحيوانات التي ترسل للتذكية خالية من القاذورات مثل البراز والبول والطين.

٢-٢-٥-٢-٤ يجب أن يتم تنظيف الحيوانات المنسخة في المرعى حيثما أمكن أو في منطقة جانبية معدة لأغراض التنظيف، مع تجنب تذكية الحيوانات التي ما زالت مبللة.

٣-٥-٢-٤ منع اختلاط الحيوانات المختلفة

يجب اتخاذ احتياطات خاصة لمنع اختلاط مجموعات أو أنواع مختلفة من الحيوانات مع بعضها خلال عملية النقل للمرعى وكذلك أثناء عمليات التنظيف والنقل إلى أماكن التذكية.

٤-٥-٢-٤ قيادة الحيوانات إلى أماكن التذكية

١-٤-٥-٢-٤ يجب قيادة الحيوانات إلى أماكن التذكية من قبل شخص مدرب وخبير، وفي حال استخدام الصق الكهربائي يجب إعطاء الصعقة الكهربائية باتجاه الأرجل باستخدام عصي أو ثني الذيل قليلاً في الأبقار، كما يمكن استخدام أداة كهربائية ذات فولتية قليلة لتوجيه الحيوانات، حيث تعتبر هذه من الطرق المتعارف عليها.

٢-٤-٥-٢-٤ يجب التأكد من منع الحيوانات التي تنتظر في الخط (الذي تم قيادة الحيوانات من خلاله للتذكية) من رؤية الحيوان الذي يتم تذكيته من قبل المذكي، وذلك عن طريق استخدام ستارة أو حاجزاً متحركاً.

٥-٥-٢-٤ عملية التذكية

١-٥-٥-٢-٤ تتم عملية تذكية الحيوان وفقاً لإحكام الشريعة الإسلامية بإحدى الطرق التالية: (الذبح أو النحر أو العقر) فقط وليس غيرها، وذلك بعد تعليق الحيوان أو تقميدده ويفضل أن يتم وضعه على جانبه الأيسر مواجهاً للقبلة (باتجاه مكة المكرمة).

٢-٥-٥-٢-٤ يجب اتخاذ الاحتياطات اللازمة لتقليل معاناة الختان أثناء عملية التعليق أو التوجيه وتجنب بقاءه لفترة طويلة بهذه الوضعية.

٣-٥-٥-٢-٤ يجب أن يرَدّ المذكي أثناء عملية تذكية الحيوان عبارتي "بسم الله" و"الله أكبر" ويجب عدم ذكر اسم آخر غير اسم الله، عدا عن ذلك تعتبر تذكية غير حلال.

٤-٥-٥-٢-٤ يجب أن يذكر "اسم الله" على كل ذبيحة (تذكي بواسطة المذكي) أو هلي كل مجموعة يتم تذكيته باستمرار بدون انقطاع (مثل عملية الذبح للطيور) وإذا توقفت العملية لأي سبب كان فيجب ذكر "اسم الله" مرة أخرى، ولا يسمح باستخدام آلات التسجيل للتسمية على الذبائح.

٥-٥-٥-٢-٤ يجب أن تتم التذكية مرة واحدة لكل حيوان، ويشترط ألا ترفع السكين عن الذبيحة أثناء التذكية.

٦-٥-٥-٢-٤ يجب أن تبدأ عملية الذبح بعمل قطع في الرقبة عند نقطة معينة أسفل لسان المزمار (تفاحة آدم) أو بعد لسان الزور للحيوانات ذات الرقبة الطويلة.

٧-٥-٥-٢-٤ يجب أن يتم الذبح والنحر من جهة الصدر أي من الجهة الأمامية وليس من أحد جانبي الرقبة أو الظهر.

٤-٢-٥-٨ للتعجيل (التسريع) في عملية الذبح وعملية النزف وموت الحيوان، يجب أن تقطع القصبة الهوائية (الحلقوم) والمريء والشريانين السباتيين والوريدين الوداجيين مع مراعاة عدم فصل الرأس حتى انتهاء مرحلة النزف. ٤-٢-٥-٩ يجب أن تكون عملية النزف مستمرة وتلقائية، كما يجب أن يكون وقت النزف كافياً للتأكد من حصول نزف كامل.

٤-٢-٥-١٠ الحيوان الذي يجوز ذبحه يجوز نحره والعكس صحيح.

٤-٢-٥-١١ يستحب نحر الإبل قائمة معقولة يدها اليسرى.

٤-٢-٥-١٢ يجب ألا تتم عملية السلخ أو التغطيس أو عملية نتف الريش إلا بعد التأكد من زهوق الروح، ثم يمكن استخدام الماء الدافئ الذي لم يصل لدرجة الغليان لتغطيس الطيور المدكاة على ألا ينقع فيه اللحم لمدة طويلة.

٤-٢-٥-٦ متطلبات خاصة بالممارسات المرتبطة بعملية التذكية (الصعق وفقدان الوعي)

٤-٢-٥-١٦ لا تجذب جميع أشكال الصعق وفقدان الوعي للحيوانات بشكل عام، ولكن عندما يكون من الضروري استخدامه لتهدئة أو مقاومة العنف، واعتباره كوسيلة للسيطرة على الحيوانات عند التذكية، فيسمح باستخدام الصعق الكهربائي ذي الجهد المنخفض على الرأس فقط بشرط الالتزام بالمدة الزمنية وشدة التيار وذلك وفقاً لما هو وارد في الملحق أ.

٤-٢-٥-٢ في حال استخدام الصعق الكهربائي قبل التذكية يجب أن يتم الالتزام بالشروط التالية:

٤-٢-٥-١٢-٢ أن تكون الحيوانات على قيد الحياة عند استخدام الصعق الكهربائي، كما يجب أن تبقى الحيوانات حية بعد استخدام الصعق الكهربائي حتى يمكن تذكيته وإعلامه ذلك بحركة الحيوان بعد التذكية وإذا مات قبل تذكيته يعتبر موقوذة.

٤-٢-٥-٢-٢ أن تكون قيم التيار الكهربائي ومدته قابلة للتحقق والتحقق، تؤخذ بالاعتبار نوع الحيوان ووزنه والعوامل المتغيرة الأخرى.

٤-٢-٥-٢-٣ أي حيوان يموت قبل التذكية لأي سبب من الأسباب فيعتبر ميتة. ٤-٢-٥-٢-٣ يحظر الصعق وفقدان الوعي باستخدام المسدس ذي الإبرة الواقذة أو بالبطلون أو بالمطرقة أو بالنفخ بالطريقة الإنجليزية.

٤-٢-٦ الفحص الصحي للذبائح والأحشاء

بالإضافة إلى إجراءات فحص ما بعد الذبح، يجب أن تطبق الإجراءات التالية:

٤-٢-٦-١ يقوم الطبيب البيطري المختص بفحص عام للذبائح وفحص أجزاء محددة دون تأخير.

٤-٢-٦-٢ يتم عزل الذبائح التي تبدو غير سليمة أو مشكوكاً فيها وكذلك الذبائح التي تتطلب عمليات فحص إضافية للأعضاء الداخلية (الأحشاء) والرأس من أجل مقارنة النتائج واتخاذ القرار والحكم المناسب.

٤-٢-٢-٣ يتم فحص الرأس والأطراف والرئة والقلب والجلد والكبد والطحال والكلى والمعدة والأمعاء باستخدام الفحص الحسي (النظر واللمس) كلما اقتضت الحاجة، كما يجب أن يتم فحص الرأس والكبد والقلب والعقد للمفاوية أو أي أعضاء أخرى بعمل قطع عند الضرورة، وفي حال كانت نتائج الفحص غير قاطعة يجب طلب استشارة بهذا الموضوع، كما يجب إرسال العينات أو المادة المشكوك بها إلى المختبر في حال كان الفحص الفيزيائي أو الحسي غير كافٍ للحصول على تشخيص مناسب وبحيث يتم اتخاذ القرار بالاعتماد على نتائج الفحوص المخبرية.

٤-٢-٧ غسل وختم الذبائح

٤-٢-٧-٢ يجب أن يتم غسل الذبائح والحفاظ عليها معلقة لبعض الوقت كي تجف الأجزاء الرطبة بسبب درجة حرارة الذبيحة وعظمية الغسل إلى أن تصبح خالية من الرطوبة.

٤-٢-٧-٢-٢ يجب أن يتم مرحلة التخلص من الرطوبة مرحلة تبريد الذبائح في غرف التبريد التي يتم ضبط الحرارة الداخلية فيها على ٤° س كحد أعلى.

٤-٢-٧-٣ يجب أن يتم ختم كل ذبيحة (مبردة أو مجمدة) أو العبوات النهائية ذات القطعيات الخاصة وبحيث تكون هذه الأجزاء ذات صنف غذائي وملائمة للاستخدام في المنتجات الحلال.

٤-٢-٨ تذكية الدواجن (الطيور) وفقاً لأحكام الشريعة الإسلامية

بالإضافة إلى الاشتراطات الواردة في البند ٤-٢-١ يجب تطبيق ما يلي:

٤-٢-٨-١ استقبال الطيور في المسلخ ونقلها للذبح

يجب إرسال الطيور المستلمة في المسلخ بأسرع وقت ممكن للذبح، وبحيث لا تزيد فترة الانتظار للذبح على ٦ ساعات تبدأ من وقت تحميل الطيور إلى الأقفاس.

٤-٢-٨-٢ الفحص الصحي للطيور قبل التذكية

٤-٢-٨-٢-١ بالإضافة إلى إجراءات فحص ما قبل الذبح للطيور يجب أن يتم فحص الطيور المخصصة للذبح بفحص طبي ويشمل:

٤-٢-٨-٢-١-١ تشخيص الأمراض التي تعيق عملية الذبح (مثل مرض النيوكسل).

٤-٢-٨-٢-١-٢ الأمراض المعدية.

٤-٢-٨-٢-١-٣ تقييم متبقيات الأدوية البيطرية.

٤-٢-٨-٢-٢ يجب أن يتم فصل الحيوانات المريضة أو المشكوك بأنها مريضة مباشرة في منطقة معزولة بناءً على نتائج الفحص الصحي قبل الذبح.

٤-٢-٨-٣ طريقة تذكية الطيور

٤-٢-٨-٣-١ التذكية اليدوية

٤-٢-٨-٣-١-١ يجب أن يمسك المذكي رأس الطير بيده اليسرى ويمده للأسفل بإحكام ويجب أن يقطع الحلق بواسطة سكين حادة يمسكها بيده اليمنى، كما يجب ألا يقل نصل السكين التي تستخدم للذبح عن ١٢ سم.
٤-٢-٨-٣-١-٢ إضافة إلى ما ورد أعلاه، يجب الالتزام بالاشتراطات والمتطلبات الشرعية الواردة في البند ٤-٢-٤-٥-٥.

٤-٢-٨-٣-٢ التذكية الميكانيكية

يمكن استخدام التذكية الميكانيكية الآلية على أن يتم الالتزام بالمتطلبات التالية:

- ٤-٢-٨-٣-٢-١ أن تتوفر في مشغل السكين الميكانيكية المتطلبات الواردة في البند ٤-٢-٤-٢ والخاصة بالمذكي.
٤-٢-٨-٣-٢-٢ أن يتم تطبيق كافة المتطلبات الواردة بالبند ٤-٢-٥-٥ والخاصة بطريقة التذكية.
٤-٢-٨-٣-٢-٣ أن يتم تطبيق كافة المتطلبات الواردة بالبند ٤-٢-٣-٣ والخاصة بأدوات التذكية.
٤-٢-٨-٣-٢-٤ يجب أن يتلفظ المذكي بالتسمية "بسم الله" و"الله أكبر" قبل تشغيل السكين الميكانيكية، ولا يسمح باستخدام آلات التسجيل للتسمية على الذبائح، ويجب ألا يترك منطقة الذبح.
٤-٢-٨-٣-٢-٥ إذا اضطر المذكي إلى مغادرة منطقة التذكية يجب أن يغلق الآلة (خط التذكية الآلي) ويغلق السكين الميكانيكية، وعند إعادة تشغيل الآلات (خط التذكية الآلي)، يجب أن يقوم المذكي أو أي مذكي آخر مسلم بالتسمية "بسم الله" و"الله أكبر" قبل تشغيل الخط.
٤-٢-٨-٣-٢-٦ يجب أن تكون السكين المستخدمة من النوع الشفرة المفردة (واحدة) ويجب أن تكون حادة.
٤-٢-٨-٣-٢-٧ يجب أن يتم قطع القصبه الهوائية (الحلقوم) والمريء والشريانين السباتيين والوريدين الوداجيين لتسريع عملية النزف وموت الطير مع مراعاة عدم قطع الرأس كلياً، وفي حال تم قطع رأس الطيور بشكل كامل خلال التذكية الآلية فيجب التخلص من هذه الطيور باعتبارها غير حلال.
٤-٢-٨-٣-٢-٨ يجب أن يتأكد المذكي من أن كل طير تم ذبحه جيداً، وأي طير لم يتم تذكيته بالسكين الميكانيكية يجب أن يتم تذكيته يدوياً، كما يجب أن يتواجد مذكي جاهز للكشف عن أي رقبة لم يتم قطعها جيداً، وبحيث يكون هنالك مذكي مساند ليقوم بالتذكية اليدوية السريعة.
٤-٢-٨-٣-٢-٩ أن توجّل كافة العمليات الخاصة بالتنظيف أو التقطيع أو غيرها إلى ما بعد التأكد من موت الحيوان وإعطاء الوقت الكافي لنزف الدم بشكل كافي.
٤-٢-٨-٣-٢-٤ يجب ألا يقل زمن النزف عن ١٨٠ ثانية.
٤-٢-٨-٣-٢-٥ يجب أن يتم نتف الطيور بعد أن يتم وضعها في الماء على درجة حرارة من ٥٠ س إلى ٦٥ س لمدة من ١,٥ دقيقة إلى ٢,٥ دقيقة، ويمكن استخدام السمط (scalding) بالهواء الساخن للمساعدة في عملية إزالة الريش.
٤-٢-٨-٤ الفحص الصحي للحوم الطيور

إضافة إلى فحص ما بعد التذكية يجب تطبيق الإجراءات التالية:

١-٤-٨-٢-٤ يقوم الطبيب البيطري المختص بفحص عام للذبائح وفحص أجزاء محددة دون تأخير.
٢-٤-٨-٢-٤ يتم رفض الذبائح التي يظهر عليها الجروح والخراج والأورام والكدمات، كما يتم عزل الذبائح التي تبدو غير سليمة أو مشكوكاً فيها وكذلك الذبائح التي تتطلب عمليات فحص إضافية من أجل مقارنة النتائج واتخاذ القرار والحكم المناسب.

٣-٤-٨-٢-٤ إرسال العينات أو المادة المشكوك بها إلى المختبر في حال كان الفحص الفيزيائي أو الحسي غير كافٍ للحصول على تشخيص مناسب وبمجرد يتم اتخاذ القرار بالاعتماد على نتائج الفحوص المخبرية، ويتم الأخذ بالاعتبار إبقاء الذبائح في أماكن مبردة لحين ظهور نتائج الفحص المخبري.

٩-٢-٤ التذكية لغير الطيور

١-٩-٢-٤ لا تحتاج الأسماك والجراد للذبح.

٢-٩-٢-٤ يجب أن يتم اصطياد الأسماك من الماء شريطة أن تكون على قيد الحياة وبحيث يحدث الموت خارج الماء.

١٠-٢-٤ الطرائد (حيوانات الصيد)

الحيوانات التي يتم اصطيادها تعامل معاملة المذبوحة، ومع ذلك فإن الحيوانات التي يتم إمساكها حية يجب أن يتم تذكيته وفقاً لأحكام الشريعة الإسلامية.

٣-٤ اللحوم ومنتجات اللحوم

١-٣-٤ تُعدّ اللحوم المشتقة أو المأخوذة من ذبائح الحيوانات الحلال المعرفة في البند ١-١-٤ والتي تتوافق مع كافة المتطلبات الواردة في البند ٢-٤ ومع التعليمات والتشريعات الناظمة لسلامة وصحة اللحوم ومتطابقة مع متطلبات هذه المواصفة القياسية الأردنية للأغذية الحلال.

٢-٣-٤ يجب ألا تحتوي الإضافات الغذائية مثل المواد الحافظة المستخدمة في اللحوم ومنتجات اللحوم على أي مادة من أصل غير حلال كما يجب ألا يتم استخدام أي طريقة أو أي مساعدات تصنيع غير متوافقة مع التشريع الإسلامي.

٤-٤ الحليب ومنتجات الحليب

١-٤-٤ يُعدّ الحليب ومنتجاته المشتقة من الحيوانات المعرفة في البند ١-١-٤ حلالاً.

٢-٤-٤ يجب ألا تكون الإضافات مثل المواد المُحَيَّرَة أو المنفحة أو الجيلاتين قد أنتجت من منتجات غير حلال.

٥-٤ البيض ومنتجات البيض

١-٥-٤ يُعدّ البيض ومنتجاته المأخوذة من الحيوانات المعرفة في البندين ١-١-٤ و ٢-١-٤ حلالاً.

٢-٥-٤ يجب ألا تحتوي منتجات البيض على مواد غير حلال.

٣-٥-٤ تُعدّ البيوض المأخوذة من حيوانات مثل الأسماك (التي لا حاجة لذبحها) حلالاً ما دامت صالحة للاستهلاك البشري.

٤-٦ الحبوب ومنتجات الحبوب والزيوت والدهون النباتية والحيوانية والفواكه والخضار ومنتجاتها والسكر والسكريات ومنتجاتها

٤-٦-١ يجب أن يتم إنتاج الحبوب ومنتجات الحبوب والزيوت والدهون النباتية والحيوانية والفواكه والخضار ومنتجاتها والسكر والسكريات ومنتجاتها من مصدر حلال مثل النباتات أو الحيوانات.

٤-٦-٢ يجب ألا تكون الإضافات مثل الزيوت والدهون والمواد المُحَيَّرَة والمواد الحافظة والإنزيمات والهرمونات والألوان والجيلاتين والمضافات المشابهة الأخرى المستخدمة في الحبوب ومنتجات الحبوب والزيوت والدهون النباتية والحيوانية ومنتجات الخضار والفواكه والسكر ومنتجات السكريات مشتقة من مواد غير حلال.

٤-٧ المشروبات

٤-٧-١ تُعدّ جميع أنواع المياه والمشروبات غير الكحولية حلالاً باستثناء تلك المسمّمة أو المُخَدِرَة أو المُفَتِرَة أو التي تشكل ضرراً على الصحة.

٤-٧-٢ تُعدّ جميع المنتجات والمشروبات المحتوية على الكحول ممنوعة حسب التشريع الإسلامي حتى تلك المستخدمة في الطبخ أو في حشوات الأغذية المُسَكَّرَة.

٤-٧-٣ يجب ألا يتم استخدام الإضافات (على سبيل المثال لا الحصر الألوان والمواد الحافظة والمُستحلبات) المصنّعة من مواد غير حلال في المشروبات.

٤-٨ العسل ومنتجاته

٤-٨-١ تُعدّ منتجات النحل مثل (العسل وحبوب اللقاح وغذاء الملكات) المأخوذة من مخرجات قد جمعت من النحل ومن نباتات غير ضارة لصحة الإنسان حلالاً.

٤-٨-٢ تُعدّ الأجزاء المتساقطة من النحل في العسل والتي لا يمكن تفادي سقوطها حلالاً.

٤-٩ المكملات الغذائية

يجب أن تكون المكملات الغذائية منتجة أو تم الحصول عليها من أصل نباتي أو حيواني (حلال) ويجب ألا تحتوي على أي مادة غير حلال.

٤-١٠ الأغذية المعدّلة وراثياً

٤-١٠-١ يجب ألا تكون الأغذية المعدّلة وراثياً أو المنتجات الغذائية المحتوية على أحياء معدّلة وراثياً مصنوعة أو محضرة أو محتوية على مواد وراثية غير حلال كما يجب ذكر مصادر المواد المعدّلة جينياً على بطاقة البيان.

٤-١٠-٢ يجب أن تنتج الأغذية المعدّلة وراثياً - بواسطة نقل المادة الوراثية (الجينات) من كائنات حية أخرى إلى النباتات أو الحيوانات أو الأحياء الدقيقة - باستخدام تقنيات التحوير الوراثي المصنوعة من الحمض النووي (DNA) للمواد الغذائية باستخدام تقنيات حلال.

٤-١١ المضافات الغذائية

تعامل المضافات الغذائية كأغذية، وتُعدّ المضافات الغذائية المشتقة من مواد غير مطابقة لاشتراطات هذه المواصفة القياسية الأردنية غير حلال.

٤-١٢ الإنزيمات

يجب أن تكون الإنزيمات المستخدمة كمادة أولية أو كمساعدات للتصنيع أو كمنتج نهائي من أصل حلال مثل النباتات أو الحيوانات الحلال، ومن مصادر غير سامة، وأحياء دقيقة غير ممرضة، ويشترط الأمر نفسه في مصادر المواد المعدلة جينياً حيث يجب أن تكون هي الأخرى حلالاً، إضافة إلى ما سبق يجب ذكر ذلك في بطاقة البيان.

٤-١٣ الأحياء الدقيقة

٤-١٣-١ تُعدّ الأحياء الدقيقة (البكتيريا والأعفان والخمائر) حلالاً باستثناء تلك السامة أو المضرة بصحة الإنسان، كما يجب أن تنتج تلك الأحياء الدقيقة باستخدام وسط يعدّ هو الآخر حلالاً.

٤-١٣-٢ يجب ألا تستخدم الخمائر المستخلصة أو المنتجة من مصانع ومعامل الجعة (البيرة).

٤-١٤ مواد التعبئة والتغليف

٤-١٤-١ يمنع تصنيع مواد التعبئة والتغليف من مواد أولية ليست حلالاً.

٤-١٤-٢ يمنع إعداد أو تجهيز أو تصنيع مواد التعبئة والتغليف باستخدام أدوات ملوثة بمواد أخرى ليست حلالاً.

٤-١٤-٣ يجب أن يتم فصل مواد التعبئة والتغليف خلال إعدادها أو تجهيزها أو تخزينها أو نقلها فيزيائياً عن أي أغذية أخرى وأي مواد تعبئة وتغليف أخرى لا تحقق متطلبات البندين ٤-١٤-١ و ٤-١٤-٢ من هذه المواصفة القياسية الأردنية أو أي مواد أخرى ليست حلالاً.

٤-١٤-٤ يجب ألا تحتوي مواد التعبئة والتغليف على أي مواد أولية تُعدّ خطراً على صحة الإنسان.

٤-١٤-٥ يجب أن تكون العبوات المستخدمة في التعبئة عبوات نظيفة وسليمة ومناظفة تحفظ المنتج من التلوث والتلف والجفاف وتحافظ على خصائصه الطبيعية وتطابق الاشتراطات الخاصة بالمواد الملامسة للأغذية ولا تؤثر على خصائص الجودة للمنتج وسلامة التداول وتحقق الاشتراطات الواردة في هذه المواصفة القياسية الأردنية كما يجب أن تطابق مواد التعبئة والتغليف المستخدمة المتطلبات الواردة في القواعد الفنية الأردنية ٢١٣٠ و ٢١٣١ و ٢١٣٢ الصادرة عن مؤسسة المواصفات والمقاييس.

٤-١٥ منتجات أخرى

يجب ألا يتم تصنيع المنتجات غير المشمولة في البنود من ٤-٣ إلى ٤-١٤ من مكونات غير حلال وألا يتم تصنيعها من الكحول أو منتجات الكحول.

٤-١٦ المنشآت الغذائية وخدمة إعداد وتقديم الغذاء

٤-١٦-١ يجب أن يتم استخدام المنتجات بأنواعها المختلفة المطابقة للاشتراطات الواردة في البنود من ٤-١ إلى ٤-١٥ من هذه المواصفة القياسية الأردنية في المنشآت الغذائية وخدمة إعداد وتقديم الغذاء.

٧- التخزين والعرض والخدمة والنقل وتداول المنتج في الأسواق

٧-١ يجب أن يتم تصنيف وخرن ونقل وعرض وبيع جميع الأغذية الحلال بشكل منفصل عن الأغذية غير الحلال منعاً لاختلاطها وأن يتم تمييزها ببطاقة بيان مختلفة وعلى أن تكون كلمة حلال مكتوبة بشكل واضح.

٧-٢ ينبغي أن يتوافق النقل مع طبيعة المنتج.

٧-٣ يجب اتباع القواعد الخاصة بالنقل المبرّد للمنتجات التي تنقل بوسائط مبردة بما يحقق الاشتراطات الواردة في التعليمات الصادرة عن المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بنقل وتخزين وعرض وتداول المواد الغذائية لسنة ٢٠١١ وتعديلاتها، كما ينبغي أن تتحقق وسائل النقل قواعد الصحة العامة والنظافة.

٧-٤ يجب أن تفي جميع مرافق بيع وتداول وتقديم خدمات المنتجات الحلال بالمتطلبات التالية:

٧-٤-١ أن تتعامل مع منتجات الحلال فقط، والتي تفي بأحكام ومتطلبات المنتجات والأغذية الحلال الواردة في هذه المواصفة القياسية.

٧-٤-٢ أن تكون الأدوات والمعدات والأواني المستخدمة أثناء البيع والتداول والتقديم خاصة بالأغذية الحلال ومنفصلة تماماً عن كل ما هو غير حلال.

٧-٤-٣ إذا كان المرفق أو مكان الخدمة يتعامل عادة بغير المنتجات الحلال، ولكنه يعتزم التحول إلى إنتاج الحلال، يجب أن تتم عملية التنظيف وفقاً للقواعد الإسلامية الشرعية قبل بدء إنتاج الحلال.

٨- الصحة العامة والنظافة وسلامة الغذاء

٨-١ يجب أن يتم تداول الأغذية الحلال خلال السلسلة الغذائية تحت ظروف صحية صارمة بحيث تتوافق مع الاشتراطات الواردة في المواصفة القياسية الأردنية ٤٩٣، كما يجب الالتزام بممارسات التصنيع الجيدة والممارسات الصحية الجيدة وبرامج المتطلبات الأساسية التي تم تحديدها في المواصفة القياسية الدولية ٢٢٠٠، ويجب أن تكون جميع تدابير سلامة الأغذية مناسبة للاستعمال في قطاع أغذية الحلال.

٨-٢ يجب أن تكون المواد الكيميائية والمواد المستخدمة في النظافة والصحة العامة مناسبة لاستخدامها في قطاع الأغذية الحلال.

٩- التثبيت والتحقق

٩-١ طرق التثبيت والتحقق

يجب إجراء عمليات المصادقة والتحقق لتقييم مصدر ومحتويات الأغذية الحلال للتأكد من خلوها من الأغذية غير الحلال التي يمكن أن تستخدم بهدف الغش، حيث يمكن المصادقة على منتجات ومجموعات أغذية الحلال بعد التحقق باستخدام الفحوصات والاختبارات مثل الفحوصات المصلية والحسية والنسجية والتحليل الفيزيائية والكيميائية والجراثومية والتحريري عن الدم ومنتجاته والمنتجات المعدلة جينياً والمواد الحافظة والمضافات الغذائية وغيرها، كما يجب فحص مواد التعبئة والتغليف حسب طرق الفحص والاختبار المعتمدة والمعترف بها وطنياً أو دولياً.

٩-٢ التحقق من عمليات التصنيع والمصادقة على المنتج

يجب التحقق من عمليات تصنيع الأغذية الحلال كما هو محدد في المواصفة القياسية الدولية ٢٢٠٠٠، حيث تتم المصادقة على منتجات أغذية الحلال حسب الطرق المحددة في البند ٩-١ من هذه المواصفة القياسية الأردنية، كما يجب أن تحقق بطاقة البيان المتطلبات الواردة في البنود ١٣ من هذه المواصفة القياسية الأردنية.

١٠- التعريف والتتبع

١٠-١ يجب أن تعرف الأغذية الحلال بواسطة وسائل مناسبة أثناء عمليات الإنتاج والتصنيع، كما يجب أن يؤخذ بالاعتبار متطلبات الأغذية الحلال أثناء عمليات الضبط والمراقبة والتتبع، ويجب وضع إجراءات واتباع طرق لضبط وتعريف وتوثيق عمليات التعريف والتتبع في الحالات التي تكون فيها عمليات التتبع مطلباً أساسياً.

مثال: في حالات تتبع اللحوم ومنتجاتها في الأغذية الحلال.

١٠-٣ تحدد المواصفة القياسية الدولية ٢٢٠٠٠ والمواصفة القياسية الدولية ٢٢٠٠٥ للمبادئ العامة والمتطلبات الأساسية لتصميم وتطبيق أنظمة التتبع (السلسلة) والتي يمكن استخدامها للأغذية الحلال، كما يمكن تطبيقها من قبل أي منشأة تعمل في سلسلة الغذاء.

١١- التعبئة والتغليف

١١-١ يجب أن تتم عمليات التعبئة والتغليف للمنتجات الغذائية الحلال في ظروف صحية ومناسبة ونظيفة تحت درجات حرارة تحقق متطلبات المحافظة على سلامة وجودة الغذاء.

١١-٢ يجب أن تتم عمليات التعبئة والتغليف للمنتجات الغذائية الحلال بواسطة استخدام مواد التعبئة والتغليف وفقاً لما هو وارد في البند ٤-٤.

١١-٣ يجب أن تتم عملية تغليف الذبائح بطريقة مناسبة باستخدام مواد تعبئة وتغليف نظيفة وجديدة وسليمة ودون رائحة بحيث لا تؤثر بأي حال من الأحوال على سلامة وجودة المنتج.

١٢- بطاقة البيان

١٢-١ إضافة إلى ما ورد في المواصفة القياسية الأردنية ٩، يجب تدوين البيانات الإيضاحية الآتية باللغة العربية ويجوز كتابتها بأي لغة أخرى اختياريًا إلى جانب اللغة العربية الأساسية على المنتج:

١٢-١-١ قائمة المكونات بحيث توضح وبما لا يقبل مجالاً للشك بخلوها من كل ما يخالف متطلبات الحلال في الشريعة الإسلامية وأن يُعلن عن مصادر مكوناتها الحقيقية بشكل واضح وصريح.

١٢-١-٢ في حال احتواء المنتج الغذائي في مكوناته على (دهون أو مشتقات اللحوم أو مستخلصات اللحوم كالجلائين والمنفحة، وغيرها) يجب أن تكون هذه المحتويات ذات الأصول الحيوانية معروفة وموضحة بحيث يتم كتابة مصدرها على بطاقة البيان.

١٢-١-٣ في حال احتواء المنتج الغذائي على أي مادة معدلة وراثياً يجب أن يتم ذكر ذلك بشكل واضح.

١٢-١-٤ في حال احتواء المنتج الغذائي على لحوم كمادة أولية ضمن مكوناته، يمكن إدراج عبارة توضح بأن "اللحوم المستخدمة في تجهيز المنتج ذبحت على الطريقة الإسلامية"، مع ضرورة إرفاق شهادة تثبت هذا الادعاء من جهات معتمدة.

١٢-١-٥ يجب على المنتجات الحاصلة على شهادة حلال الالتزام بشروط استخدام الشعار (halal logo) من الجهة الصادرة منها شهادة الحلال مع ضرورة إرفاق الشهادات ذات العلاقة.

١٢-١-٦ يجب على المنتجات التي تحمل شعار الحلال الأردني الالتزام بتعليمات منح الشهادة والصادرة عن مؤسسة المواصفات والمقاييس الأردنية، بينما في المنتجات التي يتم استيرادها من خارج الأردن وتحتل شعار الحلال فيتم الالتزام بما ورد في تعليمات الجهات الخارجية المانحة لشهادة الحلال.

١٢-٢ فيما يخص منتجات اللحوم الأولية والذبائح بأشكالها المختلفة، إضافةً إلى ما ورد في المواصفة القياسية الأردنية ٩ يجب أن تحتوي بطاقة البيان على المعلومات التالية:

١٢-٢-١ تاريخ التذكية ويحدد باليوم والشهر والسنة.

١٢-٢-٢ تاريخ التصنيع.

١٢-٢-٣ يجب أن يكون الختم مقاوماً للتغيير ولا يمكن العبث به أو تغييره ويجب أن يكون نوع الحبر المستخدم للختم ثابتاً وغير ضار ذات صنف غذائي وملائم للاستخدام في المنتجات الحلال.

١٢-٢-٤ يجب أن يتم ترميز الغلاف النهائي لقطعيات ذبائح اللحوم المجمدة أو المبردة من قبل الجهة الرسمية المعتمدة، وذلك لبيان أن التذكية تم تحت إشراف جهة رسمية معتمدة.

هذه الأمانة العامة
تتبعه في العمل
بموجب قرار
الوزير
العدد
١٤٦٤
تاريخه
١٤٦٤
م

بمقتضى قرار
الوزير
العدد
١٤٦٤
تاريخه
١٤٦٤
م

٢٠٢٤/٢٠٦٠ ع ٤-١٦-٢ يجب أن تكون الأوعية والأدوات المستخدمة خلال إعداد وتقديم وبيع الأغذية الحلال مخصصة فقط لمنتجات الأغذية الحلال.

٤-١٦-٣ إذا كانت المنشأة تصنع مواد غير حلال، وأبدت هذه المنشأة رغبتها بإنتاج أو تقديم خدمة الأغذية الحلال، فيجب أن تمر هذه المنشأة بعملية تنظيف وتحضير محددة قبل أن تُعد المنشأة جاهزة لإنتاج أو تقديم خدمة إعداد الأغذية الحلال، مع الأخذ بالاعتبار أنه يحظر على المنشآت تغيير الإنتاج من الأغذية الحلال إلى إنتاج الأغذية غير الحلال ومن ثم العودة مرة أخرى لإنتاج الأغذية الحلال.

٤-١٦-٤ يحظر على المنشأة تقديم المشروبات الكحولية.

٥- تصنيع المواد الغذائية

تُعد جميع الأغذية المصنعة حلالاً إذا حَققت المتطلبات التالية:

- ١-٥ ألا تحتوي المنتجات أو المكونات على أي مصدر غير حلال حسب أحكام الشريعة الإسلامية.
- ٢-٥ ألا تحتوي المنتجات على أي كمية من أي مادة متفق عليها بأنها ليست حلالاً حسب أحكام الشريعة الإسلامية.
- ٣-٥ أن يكون المنتج ومكوناته آمناً ولا يسبب الضرر.
- ٤-٥ أن يتم إعداد وتجهيز وتصنيع المنتج باستخدام أجهزة وأماكن تصنيع غير ملوثة بمواد غير حلال.
- ٥-٥ أن يتم فصل المنتجات فيزيائياً خلال إعدادها أو تجهيزها أو تعبئتها أو تخزينها أو نقلها عن أي أغذية أخرى لا تحقق المتطلبات المحددة في البنود أعلاه أو أي مواد أخرى تتكافؤ من مواد ليست حلالاً حسب أحكام الشريعة الإسلامية.

٦- الآلات والأدوات وخطوط الإنتاج

- ١-٦ يجب ألا تصنع أو تحتوي الآلات والأدوات وخطوط الإنتاج المستخدمة لتصنيع الغذاء الحلال على أي مواد ليست حلالاً حسب أحكام الشريعة الإسلامية ويجب أن تستخدم فقط للأغذية الحلال.
- ٢-٦ في حال تحويل أي خط إنتاج ملوث بأي منتج ليس حلالاً إلى خط إنتاج حلال، فيجب أن يتم غسله وتنظيفه حسب قواعد الصحة والنظافة. بعد التحويل، يجب أن يُشغّل الخط للغذاء الحلال فقط، وألا يُسمح بتكرار تحويل الخط إلى إنتاج منتجات ليست حلالاً وإعادةه إلى خط الحلال مرة أخرى.
- ٣-٦ يجب أن تكون الزيوت المستخدمة في صيانة الآلات والأجهزة التي قد تلامس الغذاء زيوت مناسبة للاستخدام مع الأغذية وألا تحتوي على أي مواد ليست حلالاً.
- ٤-٦ ينبغي أن تتم معايرة أجهزة القياس والاختبار المستخدمة في التصنيع التي تؤثر على جودة المنتج أو على الصحة.

الملحق - أ

(تقييسي)

مبادئ توجيهية لقيم الصعق الكهربائي المسموح بها أثناء عمليات التذكية

قيم الصعق الكهربائي المسموح بها أثناء عمليات الذبح تم عرضها في الجدول أ - ١.

الجدول أ - ١ - قيم الصعق الكهربائي المسموح بها أثناء عمليات التذكية

المدة الزمنية ثانية	التيار أمبير	نوع الحيوان
من ٢,٠٠ إلى ٣,٠٠	من ٠,٥٠ إلى ٠,٩	ضأن
من ٢,٠٠ إلى ٣,٠٠	من ٠,٧٠ إلى ١,٠٠	ماعز
من ٢,٠٠ إلى ٣,٠٠	من ٠,٧٠ إلى ١,٢٠	خروف
٣,٠٠	من ٠,٥٠ إلى ١,٥٠	عجل
من ٢,٠٠ إلى ٣,٠٠	من ١,٥٠ إلى ٢,٥٠	ثور صغير
من ٣,٠٠ إلى ٤,٠٠	من ٢,٥٠ إلى ٣,٥٠	ثور
من ٢,٥٠ إلى ٣,٥٠	من ٢,٠٠ إلى ٣,٠٠	بقر
من ٣,٠٠ إلى ٤,٠٠	من ٢,٥٠ إلى ٣,٥٠	جاموس
١٠,٠٠	٠,٧٥	نعامة

ملاحظة: ينبغي أن يتم التحقق من قيم شدة التيار الكهربائي والمدة الزمنية من قبل الجهات الرسمية ذات العلاقة، مع الأخذ بالاعتبار نوع ووزن الحيوان والعوامل المتغيرة الأخرى.

الرجوع إلى الجدول أ - ١ - قيم الصعق الكهربائي المسموح بها أثناء عمليات الذبح

