



جمهوری اسلامی ایران
Islamic Republic of Iran
سازمان ملی استاندارد ایران

Iranian National Standardization Organization



استاندارد ملی ایران

۱۵۶۹۴

چاپ اول

۱۳۹۷

INSO
15694
1st Edition
2019

غذای حلال - الزامات پیاده سازی سیستم
نقاط کنترل حلال در محصولات کشاورزی
با منشاء گیاهی

**Halal food – Implementation requirements
for halal control points (HCP) system in
agricultural products with plant origin**

ICS: 65.020.01

سازمان ملی استاندارد ایران

تهران، ضلع جنوب غربی میدان ونک، خیابان ولیعصر، پلاک ۲۵۹۲

صندوق پستی: ۱۴۱۵۵-۶۱۳۹ تهران - ایران

تلفن: ۵-۸۸۸۷۹۴۶۱

دورنگار: ۸۸۸۸۷۰۸۰ و ۸۸۸۸۷۱۰۳

کرج، شهر صنعتی، میدان استاندارد

صندوق پستی: ۳۱۵۸۵-۱۶۳ کرج - ایران

تلفن: ۸-۳۲۸۰۶۰۳۱ (۰۲۶)

دورنگار: ۳۲۸۰۸۱۱۴ (۰۲۶)

رایانامه: standard@isiri.org.ir

وبگاه: <http://www.isiri.gov.ir>

Iranian National Standardization Organization (INSO)

No.2592 Valiasr Ave., South western corner of Vanak Sq., Tehran, Iran

P. O. Box: 14155-6139, Tehran, Iran

Tel: + 98 (21) 88879461-5

Fax: + 98 (21) 88887080, 88887103

Standard Square, Karaj, Iran

P.O. Box: 31585-163, Karaj, Iran

Tel: + 98 (26) 32806031-8

Fax: + 98 (26) 32808114

Email: standard@isiri.org.ir

Website: <http://www.isiri.gov.ir>

به نام خدا

آشنایی با سازمان ملی استاندارد ایران

سازمان ملی استاندارد ایران به موجب بند یک ماده ۳ قانون اصلاح قوانین و مقررات مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران، مصوب بهمن ماه ۱۳۷۱ تنها مرجع رسمی کشور است که وظیفه تعیین، تدوین و نشر استانداردهای ملی (رسمی) ایران را به عهده دارد.

تدوین استاندارد در حوزه‌های مختلف در کمیسیون‌های فنی مرکب از کارشناسان سازمان، صاحب‌نظران مراکز و مؤسسات علمی، پژوهشی، تولیدی و اقتصادی آگاه و مرتبط انجام می‌شود و کوششی همگام با مصالح ملی و با توجه به شرایط تولیدی، فناوری و تجاری است که از مشارکت آگاهانه و منصفانه صاحبان حق و نفع، شامل تولیدکنندگان، مصرف‌کنندگان، صادرکنندگان و واردکنندگان، مراکز علمی و تخصصی، نهادهای سازمان‌های دولتی و غیردولتی حاصل می‌شود. پیش‌نویس استانداردهای ملی ایران برای نظرخواهی به مراجع ذی‌نفع و اعضای کمیسیون‌های مربوط ارسال می‌شود و پس از دریافت نظرها و پیشنهادات در کمیته ملی مرتبط با آن رشته طرح و در صورت تصویب، به‌عنوان استاندارد ملی (رسمی) ایران چاپ و منتشر می‌شود.

پیش‌نویس استانداردهایی که مؤسسات و سازمان‌های علاقه‌مند و ذی‌صلاح نیز با رعایت ضوابط تعیین شده تهیه می‌کنند در کمیته ملی طرح، بررسی و در صورت تصویب، به‌عنوان استاندارد ملی ایران چاپ و منتشر می‌شود. بدین ترتیب، استانداردهایی ملی تلقی می‌شود که بر اساس مقررات استاندارد ملی ایران شماره ۵ تدوین و در کمیته ملی استاندارد مربوط که در سازمان ملی استاندارد ایران تشکیل می‌شود به تصویب رسیده باشد.

سازمان ملی استاندارد ایران از اعضای اصلی سازمان بین‌المللی استاندارد (ISO)^۱، کمیسیون بین‌المللی الکتروتکنیک (IEC)^۲ و سازمان بین‌المللی اندازه‌شناسی قانونی (OIML)^۳ است و به‌عنوان تنها رابط^۴ کمیسیون کدکس غذایی (CAC)^۵ در کشور فعالیت می‌کند. در تدوین استانداردهای ملی ایران ضمن توجه به شرایط کلی و نیازمندی‌های خاص کشور، از آخرین پیشرفت‌های علمی، فنی و صنعتی جهان و استانداردهای بین‌المللی بهره‌گیری می‌شود.

سازمان ملی استاندارد ایران می‌تواند با رعایت موازین پیش‌بینی شده در قانون، برای حمایت از مصرف‌کنندگان، حفظ سلامت و ایمنی فردی و عمومی، حصول اطمینان از کیفیت محصولات و ملاحظات زیست‌محیطی و اقتصادی، اجرای بعضی از استانداردهای ملی ایران را برای محصولات تولیدی داخل کشور و/یا اقلام وارداتی، با تصویب شورای عالی استاندارد، اجباری کند. سازمان می‌تواند به‌منظور حفظ بازارهای بین‌المللی برای محصولات کشور، اجرای استاندارد کالاهای صادراتی و درجه‌بندی آن را اجباری کند. همچنین برای اطمینان بخشیدن به استفاده‌کنندگان از خدمات سازمان‌ها و مؤسسات فعال در زمینه مشاوره، آموزش، بازرسی، ممیزی و صدور گواهی سیستم‌های مدیریت کیفیت و مدیریت زیست‌محیطی، آزمایشگاه‌ها و مراکز واسنجی (کالیبراسیون) وسایل سنجش، سازمان ملی استاندارد این‌گونه سازمان‌ها و مؤسسات را بر اساس ضوابط نظام تأیید صلاحیت ایران ارزیابی می‌کند و در صورت احراز شرایط لازم، گواهینامه تأیید صلاحیت به آن‌ها اعطا و بر عملکرد آن‌ها نظارت می‌کند. ترویج دستگاه بین‌المللی یکاها، واسنجی وسایل سنجش، تعیین عیار فلزات گرانبها و انجام تحقیقات کاربردی برای ارتقای سطح استانداردهای ملی ایران از دیگر وظایف این سازمان است.

1- International Organization for Standardization

2- International Electrotechnical Commission

3- International Organization for Legal Metrology (Organisation Internationale de Metrologie Legals)

4- Contact point

5- Codex Alimentarius Commission

کمیسیون فنی تدوین استاندارد

«غذای حلال - الزامات پیاده سازی سیستم نقاط کنترل حلال در محصولات کشاورزی
با منشاء گیاهی»

رئیس:

شجاعی، محمدحسین
(دکتری فارماکولوژی)

دبیر:

صمدی، عبادالله
(کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی)

سازمان ملی استاندارد ایران - دفتر نظارت بر
استاندارد صنایع غذایی، آرایشی، بهداشتی و
حلال

اعضا: (اسامی به ترتیب حروف الفبا)

ابراهیمی، عبدالعلی
(کارشناسی خارج از فقه)

وزارت جهاد کشاورزی - دفتر نمایندگی
ولی فقیه

احمدی، محمد
(دکتری دامپزشکی)

شرکت توف نورد ایران (سهامی خاص)

امینی، غلامرضا
(کارشناسی ارشد مدیریت)

سازمان ملی استاندارد ایران - دفتر نظارت بر
استاندارد صنایع غذایی، آرایشی، بهداشتی و
حلال

حسینی، هدایت
(دکتری تخصصی ایمنی و کنترل مواد غذایی)

انستیتو تحقیقات تغذیه‌ای و صنایع غذایی
کشور

دغاغله، عبدالرضا
(دکتری دامپزشکی)

سازمان جهاد کشاورزی استان خوزستان -
حوزه نمایندگی ولی فقیه

صفاریان، روح اله
(کارشناسی مهندسی کشاورزی - زراعت و اصلاح نباتات)

سازمان ملی استاندارد ایران - دفتر تدوین
استانداردهای ملی

صمدی، سیده زینب
(کارشناسی ارشد بهداشت و ایمنی مواد غذایی)

دانشگاه علوم پزشکی گیلان - معاونت غذا و
دارو

اعضا : (اسامی به ترتیب حروف الفبا)

غنوی، زهره
(دکتری گیاهان دارویی)

فدایی، سید حسین
(کارشناسی ارشد تاریخ)

فلسفی، پیمان
(دکتری ترویج و آموزش کشاورزی)

کلانتری، حمزه
(دکتری حوزوی)

ویراستار:

ابوعلی، رحیم
(کارشناسی ارشد صنایع غذایی)

سمت و / یا محل اشتغال:

سازمان ملی استاندارد ایران - دفتر نظارت بر
استاندارد صنایع غذایی، آرایشی، بهداشتی و
حلال

وزارت جهاد کشاورزی - دفتر نمایندگی
ولی فقیه

وزارت جهاد کشاورزی - دفتر نمایندگی
ولی فقیه

سازمان دامپزشکی کشور - حوزه نمایندگی
ولی فقیه

کارشناس استاندارد - بازنشسته سازمان ملی
استاندارد ایران

فهرست مطالب

صفحه	عنوان
ز	پیش گفتار
ح	مقدمه
۱	۱ هدف و دامنه کاربرد
۱	۲ مراجع الزامی
۱	۳ تعاریف و اصطلاحات
۳	۴ الزامات
۳	۴-۱ نقاط کنترل حلال و غیر حلال
۳	۴-۲ محصولات کشاورزی با منشاء گیاهی
۴	۴-۳ بسته بندی
۴	۴-۴ شناسایی و قابلیت ردیابی
۴	۴-۵ ثبت سوابق
۴	۴-۶ سایر الزامات قانونی
۵	۴-۷ مدیریت حلال
۵	۴-۸ نمودار فرآیند تولید
۷	پیوست الف (آگاهی دهنده) نمودار فرآیند محصولات کشاورزی با منشاء گیاهی و نقاط کنترلی حلال (HCP) و نقاط کنترلی غیر حلال (NHCP)
۸	پیوست ب (آگاهی دهنده) نمونه جدول های ثبت گزارش ها

پیش‌گفتار

استاندارد "غذای حلال - الزامات پیاده سازی سیستم نقاط کنترل حلال در محصولات کشاورزی با منشاء گیاهی" که پیش‌نویس آن در کمیسیون‌های مربوط تهیه و تدوین شده است، در اولین اجلاس کمیته ملی استاندارد حلال مورخ ۱۳۹۷/۱۲/۲۱ تصویب شد. اینک این استاندارد به استناد بند یک ماده ۳ قانون اصلاح قوانین و مقررات مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران، مصوب بهمن ماه ۱۳۷۱، به‌عنوان استاندارد ملی ایران منتشر می‌شود.

استانداردهای ملی ایران بر اساس استاندارد ملی ایران شماره ۵ (استانداردهای ملی ایران - ساختار و شیوه نگارش) تدوین می‌شوند. برای حفظ همگامی و هماهنگی با تحولات و پیشرفت‌های ملی و جهانی در زمینه صنایع، علوم و خدمات، استانداردهای ملی ایران در صورت لزوم تجدیدنظر خواهند شد و هر پیشنهادی که برای اصلاح و تکمیل این استانداردها ارائه شود، هنگام تجدیدنظر در کمیسیون‌های مربوط مورد توجه قرار خواهد گرفت. بنابراین، باید همواره از آخرین تجدیدنظر استانداردهای ملی ایران استفاده کرد.

منابع و مآخذی که برای تهیه و تدوین این استاندارد مورد استفاده قرار گرفته به شرح زیر است:

۱- موسوی خمینی (امام)، سید روح الله، *تحریر الوسیله*، چاپ بیست و یکم، جلد سوم، قم، دفتر انتشارات اسلامی، ۱۳۸۳.

۲- خامنه‌ای، سید علی، *اجوبه‌الاستفتاءات*، چاپ هفتم، دوره دوجلدی، تهران، انتشارات ال‌هدی، ۱۳۸۳.

۳- مسلمی زاده، هاتف، *رساله توضیح المسائل ده مرجع*، چاپ چهارم، جلد دوم، مشهد، انتشارات هاتف، ۱۳۸۷.

مقدمه

دین مبین اسلام بر تمامی جنبه‌های آدمی اعم از ابعاد مادی و ابعاد معنوی توجه داشته و برای زندگی سعادت‌مند بشری در هر یک از این عرصه‌ها دستورات و فرامین لازم را ارائه نموده است. یکی از تعالیم و آموزه‌های دین اسلام که به کرات و در موقعیت‌های مختلف بر آن تأکید شده است، استفاده از غذای حلال و خودداری از مصرف غذای غیر حلال می‌باشد. بر اساس نص صریح قرآن مجید، متن احادیث و روایات، خوردن غذا علاوه بر جسم، سلامت روح و روان انسانی را نیز تحت تأثیر قرار داده و در نوع رفتار آدمی نقش تعیین کننده دارد. بنابراین رهنمودهای اسلام در رابطه با تغذیه، نه تنها تضمین کننده سلامت جسم است بلکه سلامت روح را نیز تضمین می‌کند. از این رو تعیین معیار و شاخص‌های تشخیص غذای حلال از اهمیت بسیار بالایی برخوردار است. لذا در این راستا جهت شناسایی غذای حلال و غیر حلال به‌ویژه محصولات کشاورزی با منشاء گیاهی که موضوع اصلی تدوین این استاندارد می‌باشد، استاندارد "غذای حلال - الزامات پیاده سازی سیستم نقاط کنترل حلال در محصولات کشاورزی با منشاء گیاهی" از نظر انطباق با ضوابط شرعی در کمیسیون حلال نظارت شرعی بر ذبح و صید حوزه نمایندگی ولی فقیه در وزارت جهاد کشاورزی در تاریخ ۱۳۹۶/۰۳/۳۰ مورد بررسی و تصویب قرار گرفته است و در صورت تجدیدنظر این استاندارد، نظر دفتر نمایندگی ولی فقیه در وزارت جهاد کشاورزی اخذ خواهد شد.

غذای حلال - الزامات پیاده سازی سیستم نقاط کنترل حلال در محصولات کشاورزی با منشاء گیاهی

۱ هدف و دامنه کاربرد

هدف از تدوین این استاندارد ارائه اصول کلی برای تعیین کنترل‌های لازم مربوط به نقاط حلال و اجتناب از نقاط غیر حلال در محصولات کشاورزی می‌باشد. این استاندارد برای محصولات کشاورزی با منشاء گیاهی کاربرد دارد.

یادآوری - مقررات بهداشتی پیش زمینه این استاندارد بوده و در این خصوص رعایت استانداردها و مقررات مربوط الزامی است.

۲ مراجع الزامی

در مراجع زیر ضوابطی وجود دارد که در متن این استاندارد به صورت الزامی به آن‌ها ارجاع داده شده است. بدین ترتیب، آن ضوابط جزئی از این استاندارد محسوب می‌شوند.

در صورتی که به مرجعی با ذکر تاریخ انتشار ارجاع داده شده باشد، اصلاحیه‌ها و تجدیدنظرهای بعدی آن برای این استاندارد الزام‌آور نیست. در مورد مراجعی که بدون ذکر تاریخ انتشار به آن‌ها ارجاع داده شده است، همواره آخرین تجدیدنظر و اصلاحیه‌های بعدی برای این استاندارد الزام‌آور است.

استفاده از مراجع زیر برای کاربرد این استاندارد الزامی است:

۱-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۱۲۰۰۰: سال ۱۳۸۷، غذای حلال - راهنمای عمومی

2-2 OIC/SMIIC¹ 1: 2011, General guidelines on halal food

۳ تعاریف و اصطلاحات

در این استاندارد، علاوه بر اصطلاحات و تعاریف ارائه شده در استاندارد ملی ایران شماره ۱۲۰۰۰: سال ۱۳۸۷، غذای حلال - راهنمای عمومی، اصطلاحات و تعاریف زیر نیز به کار می‌رود:

۱-۳

محصولات کشاورزی با منشاء گیاهی

agricultural products with plant origin

1- The Organization of The Islamic Cooperation/The Standards and Metrology Institute for Islamic Countries (OIC/SMIIC)

سازمان همکاری‌های اسلامی/موسسه استاندارد و اندازه‌شناسی کشورهای اسلامی (اسمیک)

کلیه محصولات گیاهی که در مزرعه، باغ، گلخانه و ... کاشت یا پرورش داده می‌شوند.

۲-۳

تصدیق

verification

تأیید برآورده شدن الزامات مشخص شده از طریق فراهم آوردن شواهد عینی.

۳-۳

کنترل کردن

to control

به انجام کلیه اقدامات لازم برای حصول اطمینان از تطابق با معیارهای تعیین شده در طرح HACCP و حفظ این تطابق، گفته می‌شود.

۴-۳

کنترل

control

وضعیتی است که در آن روش‌های صحیح به کار گرفته می‌شود و معیارها رعایت می‌گردد.

۵-۳

سیستم نقطه کنترل حلال

Halal Control Points System (HCPs)

مراحلی در تولید غذای حلال که به واسطه رعایت الزامات شرعی، محصول حلال تولید می‌شود.

یادآوری- نقاط کنترل حلال شامل دریافت محصولات کشاورزی با منشاء گیاهی می‌باشد.

۶-۳

سیستم نقاط کنترل غیر حلال

None-Halal Control Points System (NHCPs)

مراحلی در تولید غذای حلال که در آن‌ها کنترل قابل اعمال بوده و در نتیجه آن خطرات ناشی از عدم رعایت الزامات شرعی و یا آلودگی‌ها شامل (آلودگی‌های متقاطع با ترکیبات حرام یا نجس) پیشگیری و یا حذف می‌شود.

یادآوری - نقاط کنترل غیر حلال شامل الزامات فرآوری، انبارش، بسته بندی و عرضه، بسته بندی و برچسب زنی و نگهداری و بارگیری و حمل و نقل می باشد.

۷-۳

قابلیت ردیابی

traceability

توانایی پیگیری روند مرحله یا مراحل تولید، فرآوری و توزیع محصولات کشاورزی با منشأ گیاهی است.

یادآوری - روند موردنظر می تواند در ارتباط با منشأ مواد، پیشینه فرآوری یا توزیع محصولات کشاورزی با منشأ گیاهی باشد.

۸-۳

اقدام اصلاحی

corrective action

اقدامی که برای از بین بردن علت یک عدم انطباق یا سایر شرایط نامطلوب تشخیص داده شده، انجام می گیرد.

۴ الزامات

۱-۴ نقاط کنترل حلال و غیر حلال

در محصولات کشاورزی با منشأ گیاهی باید الزامات نقاط کنترل حلال (HCP) و نقاط کنترل غیر حلال (NHCP) مندرج در جدول ۱ رعایت شود. نقاط کنترل حلال و غیر حلال در محصولات کشاورزی با منشأ گیاهی شامل موارد زیر می باشد:

۱-۱-۴ دریافت محصولات کشاورزی با منشأ گیاهی

۲-۱-۴ فرآوری و انبارش

۳-۱-۴ بسته بندی و برچسب زنی

۴-۱-۴ بارگیری و حمل و نقل

۲-۴ محصولات کشاورزی با منشأ گیاهی

محصولات کشاورزی با منشأ گیاهی حلال هستند و در صورت رعایت الزامات زیر با این استاندارد انطباق دارند:

الف- محصولات کشاورزی با منشأ گیاهی باید به هر شکل ممکن و در هر مرحله از تولید تا مصرف عاری از ترکیبات و اجزاء غیرحلال باشد.

ب- محصولات کشاورزی با منشاء گیاهی باید به هر شکل ممکن و در هر مرحله از تولید تا مصرف عاری از نجاسات باشد.

پ- محصولات کشاورزی با منشاء گیاهی باید غیرسمی و ایمن برای مصرف باشد.

ت- کلیه ابزار، دستگاه‌ها و ماشین آلات مورد استفاده در تولید محصولات کشاورزی با منشاء گیاهی، باید عاری از نجاسات بوده و در صورت تماس با نجاسات تطهیر شرعی شده باشند.

ث- در جریان آماده سازی، فرآوری، بسته بندی، انبارش یا حمل و نقل، محصولات باید از کالاهای دیگری که الزامات بندهای الف، ب، پ و یا ت این استاندارد را برآورده نمی‌کند، یا هر مورد دیگری که براساس احکام و قوانین اسلام، نجس است، جدا نگهداشته شود.

۳-۴ بسته بندی

محصولات کشاورزی با منشاء گیاهی باید به شکلی مناسب از مواد بسته بندی که الزامات زیر را دارا باشند، بسته بندی شوند:

الف- نباید از مواد غیرحلال و نجس ساخته شده باشند.

ب- نباید با استفاده از تجهیزات غیرحلال و نجس، تهیه فرآوری یا تولید شده باشند.

پ- مواد بسته بندی باید در طول آماده سازی، فرآوری، انبارش یا حمل و نقل، از هرگونه ماده بسته بندی دیگری که الزامات مندرج در موارد الف یا ب را رعایت نمی‌کنند به صورت فیزیکی جدا نگهداشته شوند.

۴-۴ شناسایی و قابلیت ردیابی

محصولات کشاورزی با منشاء گیاهی باید علاوه بر رعایت الزامات اختصاصی مطابق با استاندارد مربوط با روش‌های مناسب، در تمام مراحل فرآیند تولید، شناسایی و ردیابی شوند.

درجایی که قابلیت ردیابی یک الزام است، محصولات کشاورزی با منشاء گیاهی باید کنترل شوند و شناسه منحصر به فرد آن محصول ثبت گردد.

۵-۴ ثبت سوابق

ثبت سوابق جزء جدایی‌ناپذیر کنترل نقاط بحرانی در این استاندارد می‌باشد.

۶-۴ سایر الزامات قانونی

محصول از جنبه‌های دیگر باید مطابق با قوانین شامل همه الزامات اجباری مرتبط جاری در کشور غیر از الزامات این استاندارد، باشد.

۷-۴ مدیریت حلال

مدیریت باید تضمین کند که پرسنل اصول حلال و کاربرد آن را آموزش دیده‌اند و منابع کافی (برای مثال نیروی انسانی، وسایل، مسائل مالی و زیربنایی) به‌منظور اجرای سیستم کنترل حلال فراهم شده است.

۸-۴ نمودار فرآیند تولید

کلیه مراحل فرآیند از دریافت مواد خام و مواد بسته بندی تا فرآوری، پخش محصول و جابجایی آن، باید در قالب یک نمودار رسم شود (نمونه‌ای از این نمودار در پیوست الف آورده شده است). همچنین گزارش‌ها باید در جدول‌های گزارش‌ها ثبت گردد (نمونه‌ای از این جدول‌ها در پیوست ب آورده شده است).

جدول ۱- الزامات نقاط کنترل حلال و غیر حلال در محصولات کشاورزی با منشاء گیاهی

ردیف	نقاط کنترل	الزامات مرتبط حلال		موضوع کنترل
		موضوع	الزام	
۱	دریافت محصولات کشاورزی با منشاء گیاهی	مواد اولیه	محصولات کشاورزی با منشاء گیاهی حلال هستند و باید به هر شکل ممکن و در هر مرحله از تولید تا مصرف عاری از نجاسات و ترکیبات حرام باشد. محصولات کشاورزی با منشاء گیاهی باید غیر رسمی باشد.	- کنترل نوع و گونه محصولات کشاورزی با منشاء گیاهی - کنترل منشاء و روش تولید
		شناسایی و قابلیت ردیابی	محصولات کشاورزی با منشاء گیاهی که دریافت می شوند باید قابلیت شناسایی و ردیابی داشته باشند.	- کنترل قابلیت شناسایی و ردیابی محصولات کشاورزی با منشاء گیاهی
۲	الزامات فرآوری و انبارش	کلیه ابزار، دستگاه ها و ماشین آلات مورد استفاده در محصولات کشاورزی با منشاء گیاهی، باید عاری از نجاسات بوده و در صورت تماس با نجاسات تطهیر شرعی شده باشند.	کلیه ابزار، دستگاه ها و ماشین آلات مورد استفاده در تولید محصولات کشاورزی با منشاء گیاهی	- کنترل عاری بودن از نجاسات - تطهیر ابزار، دستگاه ها و ماشین آلات (در صورت کاربرد) - کنترل به کارگیری انحصاری خطوط، ابزار و وسایل و هر قسمت از دستگاه ها، وسایل و خطوط تولید در تماس با محصولات کشاورزی با منشاء گیاهی - کنترل منشاء مواد مورد استفاده در نگهداری ماشین آلات و دستگاه ها از مواد غیر حلال و نجس (در صورت امکان تماس با محصول)
		الزامات پیش نیازی مکان تولید	محل تولید باید به طور مؤثر از محل نگهداری خوک، سگ و حیوانات حرام گوشت و محل آماده سازی آنها به منظور اجتناب از آلودگی متقاطع جدا شوند.	- کنترل ورود حیواناتی نظیر خوک، سگ و حیوانات حرام گوشت (در هر جا که کاربرد دارد)
		خط تولید	در تغییر خطوط به خط تولید حلال (فقط یک بار)، باید کلیه جنبه های تطهیر شرعی، مطابق دستورات شرع مبین اسلام انجام پذیرد.	- کنترل تطهیر شرعی پس از تغییر خطوط
		روش تولید	باید به گونه ای باشد که تغییری در حلال بودن (حلیت) محصول ایجاد نگردد.	- کنترل روش و مواد مورد استفاده در تولید از نظر عدم تغییر در حلال بودن (حلیت) محصول

موضوع کنترل	الزامات مرتبط حلال		نقاط کنترل	ردیف
	الزام	موضوع		
- کنترل الزامات قانونی مطابق بند ۴-۳ این استاندارد - کنترل مستندات دریافت شده از تولیدکنندگان و عرضه‌کنندگان مواد بسته بندی مطابق با قوانین و استانداردهای مربوطه	باید با الزامات و ویژگی‌های بسته بندی حلال مطابق بوده و مناسب با بسته بندی محصولات کشاورزی با منشاء گیاهی باشد.	بسته بندی محصولات کشاورزی با منشاء گیاهی	بسته بندی و برچسب زنی	۳
	- کنترل الزامات قانونی نشانه گذاری - کنترل درجه غذایی و منشأ جوهر - کنترل عدم ورود ترکیبات غیر حلال و نجس به محصولات کشاورزی با منشاء گیاهی	در نشانه‌گذاری محصولات کشاورزی با منشاء گیاهی علاوه بر رعایت الزامات اختصاصی مطابق با استاندارد مربوط، درج علامت حلال به همراه اطلاعات لازم، بر اساس قوانین و مقررات مراجع قانونی و ذیصلاح، بر روی بسته‌بندی‌های اولیه و ثانویه انجام پذیرد.	نشانه گذاری	
- کنترل مستندات مربوط به روش حمل و نقل و انبارش	محصولات کشاورزی با منشاء گیاهی که انبارش، بسته بندی و عرضه می‌شوند، در جریان حمل و نقل باید تفکیک و جداسازی شوند و به‌عنوان فرآورده حلال مشخص گردند تا از آمیختن یا آلوده شدن آنها با مواد غیر حلال و نجس جلوگیری به عمل آید.	الزامات حمل و نقل و انبارش	حمل و نقل و انبارش	۴

پیوست الف

(آگاهی دهنده)

نمودار فرآیند محصولات کشاورزی با منشاء گیاهی و نقاط کنترلی حلال (HCP) و غیر حلال (NHCP)



پیوست ب
(آگاهی‌دهنده)
نمونه جدول‌های ثبت گزارش‌ها

توصیه می‌شود گزارش‌ها در جدول‌های مخصوص که توسط واحد تولیدی طراحی گردیده‌اند، درج و به‌طور مناسب بایگانی و نگهداری شوند. جدول‌های این پیوست تنها به‌عنوان مثال ارائه شده است و هر واحد تولیدی برای هر نقطه کنترل بحرانی حلال و نقطه کنترل بحرانی غیر حلال و با توجه به نیازمندی‌های خود، جدول‌های لازم را طراحی نماید.

جدول ب-۱- کنترل نقاط بحرانی در محصولات کشاورزی با منشاء گیاهی

ردیف	نقاط بحرانی در محصولات کشاورزی با منشاء گیاهی	نتیجه بازرسی		آنالیز علت	اقدامات اصلاحی	تصدیق و امضاء
		منطبق	نامنطبق			
۱	دریافت محصولات کشاورزی با منشاء گیاهی					
۲	الزامات فرآوری و انبارش					
۳	بسته بندی و برچسب زنی					
۴	حمل و نقل و انبارش					

نام و امضاء تنظیم‌کننده:

تاریخ: روز، ماه، سال:

نام و امضاء تأییدکننده:

تاریخ: روز، ماه، سال: