



CMO Nationaal Halal Standaard NHS 2020:01



Contactorgaan Moslims en Overheid – info@cmoweb.nl
September 2020

Inhoud

VOORWOORD	4
ALGEMENE RICHTLIJNEN VOOR HALAL VOEDSEL.....	6
1.REIKWIJDTE/ SCOPE	6
1.TERMEN EN DEFINITIES.....	6
1.1.Islamitische regels.....	6
1.2.Halal voedsel.....	6
1.3.Vereiste programma's	6
1.4.Goede praktijken bij het vervaardigen (GPV)	6
1.5.Goede hygiënische praktijken (GHP)	6
1.6.Voedselveiligheid	7
1.7.Voedselketen	7
1.8.Levensmiddelen additieven	7
1.9.Koelketen	7
1.10.Genetisch gemodificeerd voedsel (GGV).....	7
1.11.Waterdieren.....	7
1.12.Amfibieën.....	7
2.PRODUCTEN en DIENSTEN.....	8
2.1.Halal dieren.....	8
2.2.Niet- halal ofwel onrein dieren.....	8
2.3.Waterdieren.....	8
2.4.Amfibieën.....	9
2.5.Levensmiddelen van plantaardige oorsprong	9
2.6.Bloed en andere materialen van menselijke of dierlijke oorsprong.....	9
3.REGELS VOOR HET SLACHTEN.....	10
3.1.Algemene richtlijnen.....	10
3.2.Eisen voor de te slachten dieren:	10
3.3.Verboden gedragingen ten aanzien van dieren in/rondom het slachthuis.....	10
3.4.Verzorging van het dier in/rondom het slachthuis.....	11
3.5.Registratie	11
3.6.Fixatie.....	12
3.7.Slachter	12
3.8.Halssnede.....	13
3.9.Gereedschappen en gebruiksvoorwerpen voor het slachten	13

3.10.Plaatsen voor het slachten.....	13
3.11.Bedwelmen	13
4.Slachtingsprocedure	16
4.1.Slachtingsprocedure van dieren	16
4.2.Aanvullende voorwaarden.....	16
4.3.Reinigen en wassen van dieren	16
4.4.Procedure.....	16
4.5.Post mortem keuring van karkassen en ingewanden.....	17
4.6.Wassen en stempelen van het karkas	17
4.7.Slachtprocedure van pluimvee	17
4.8.Gezondheidscontrole van karkassen	19
4.9.Slachten van andere dieren dan pluimvee	20
5.VLEES EN VLEESPRODUCTEN	21
6.MELK EN ZUIVELPRODUCTEN	21

VOORWOORD

De mogelijkheid tot het onbedwelmd slachten volgens religieuze riten wordt in Nederland gezien als een uiting van het geloof en raakt daarmee aan de vrijheid van godsdienst zoals neergelegd in artikel 6 van de Grondwet. Deze kwestie is wettelijk geregeld in Nederland.

Tijdens de plenaire behandeling in de Eerste Kamer op 13 december 2011 van initiatiefwetsvoorstel van het lid Thieme is aan de toenmalige Staatssecretaris gevraagd of er minder vergaande alternatieven ten opzichte van dit wetsvoorstel te bedenken zijn waarmee evenzo een verbetering in dierenwelzijn kan worden bereikt. De Staatssecretaris heeft tijdens dat debat aangegeven deze mogelijkheden te zien en heeft daarbij de mogelijkheid tot het sluiten van een convenant met betrokken convenantspartijen naar voren gebracht.

Bij brief van 20 december 2016 heeft de ex-Staatssecretaris mogelijke onderwerpen waarop een convenant betrekking zou kunnen hebben uiteengezet. Na onderhandelingen was door de eerder genoemde convenantpartijen op 5 juni 2012 het convenant gesloten. Daarna hebben verschillende gesprekken plaatsgevonden over aanvulling en aanscherping van de in het convenant opgenomen afspraken. Dit naar aanleiding van adviezen van de Wetenschappelijke Adviescommissie over onder andere bewustzijnsindicatoren en mogelijke technische verfijningen in de uitvoeringspraktijk. Deze aanvullende gesprekken hebben geleid tot het addendum van 5 juli 2017. Daar waar in de hiernavolgende toelichting gesproken wordt over het convenant, wordt mede bedoeld op het addendum.

Onderdeel van de afspraken is het uitgangspunt dat borging in regelgeving van de te maken afspraken van groot belang is met het oog op een generieke doorwerking van de afspraken naar alle slachthuizen en een adequate handhaving daarvan. Met de onderhavige wijziging van het besluit wordt deze borging onder de wet gerealiseerd.

Uitgangspunt van het convenant is om verbeteringen te realiseren in het welzijn van dieren waarbij tegelijkertijd het grondwettelijke en internationaalrechtelijke vastgelegde recht op godsdienstvrijheid in acht wordt genomen. De **CMO National Halal Standard NHS 2020:1** is ontwikkeld in het licht van bovenstaande ontwikkeld door de *Werkgroep Halal Standaardisatie* van de Contactorgaan Moslims en Overheid (CMO). Deze standaard zal onze inziens bijdragen aan de naleving van de gemaakt afspraken tussen vier convenantpartijen en zodoende aan het dierenwelzijn.

NHS 2020:01 is gebaseerd op:

- a. Convenant onbedwelmd slachten volgens religieuze riten - Staatscourant 2012, nr. 13162.
- b. ADDENDUM bij het Convenant onbedwelmd slachten volgens religieuze riten, nr. DGAN/17109825 – Staatscourant 2017, nr. 41228.

- c. Besluit van 19 augustus 2017, houdende wijziging van het Besluit houders van dieren in verband met wijzigingen op het gebied van het doden van dieren zonder voorafgaande bedwelming – Staatsblad 2017, nr 326.
- d. Internationale standard OIC- SMIIC (OIC) = De Organisatie van de Islamitische Conferentie. (SMIIC) = Het Normen en Meteorologie Instituut voor de Islamitische Landen. De *Standards and Metrology Institute for Islamic Countries* werd opgericht in 2010 en is aangesloten bij de Organisatie van de Islamitische Conferentie.

CMO-Halal Werkgroep Standaardisatie heeft in de periode van juni 2019 tot december 2020 gewerkt aan de totstandkoming van deze standaard. In deze norm verwijzen de islamitische regels naar algemeen aanvaarde regels en overtuigingen van de islam, ongeacht variaties in verschillende landen.

De Nederlandse Halal Standaard bestaat uit 3 onderdelen:

- NHS 2020:01 – De standaard
- NHS 2020:02 – Richtlijnen voor de halal-certificeerders
- NHS 2020:03 – Richtlijnen voor de accreditatie van halal-certificeerders door CMO

Deze standaard is ontwikkeld voor het gebruik van Nederlandse halal VLEESMARKT ten behoeve van Nederlandse moslims en moslim bezoekers van Nederland. Het blijft een dynamisch document en wordt waar en wanneer nodig bijgesteld en/of herzien.

Tenslotte; in navolging op de systematiek op basis van artikel 44 van de Gezondheids- en Welzijnswet voor dieren in combinatie met artikel 9 van de Vrijstellingsregeling Dierenwelzijn gold tot op 1 januari 2018 in het besluit slechts een meldplicht voor slachthuizen die zonder voorafgaande bedwelming willen slachten volgens religieuze riten. In het convenant is overeengekomen dat de Staatssecretaris zich inspanst om te komen tot regelgeving voor een verplichte registratie voor slachthuizen die onbedwelmd willen slachten volgens religieuze riten. Als gevolg van de gemaakte afspraken in het convenant wordt deze meldplicht thans omgezet in een registratieplicht. De registratie vindt plaats op voordracht van een organisatie die geacht wordt de betrokken geloofsgemeenschap te vertegenwoordigen. Wat de Nederlandse islamitische gemeenschap betreft is dit in elk geval het Contactorgaan Moslims en Overheid.

Om geregistreerd te kunnen worden dient het slachthuis te voldoen aan de verordening en aan de eisen en regels in het besluit over het doden van dieren zonder voorafgaande bedwelming. Aan de registratie kunnen bovendien voorschriften worden verbonden. De registratie kan worden geschorst of ingetrokken in geval de geldende eisen voor het doden van dieren en de onbedwelmdde slacht niet worden nageleefd.

ALGEMENE RICHTLIJNEN VOOR HALAL VOEDSEL

1. REIKWIJDTE/ SCOPE

Deze standaard definieert de fundamentele eisen die gevolgd moeten worden in elk stadium van de halal voedselketen, waaronder het ontvangen, bereiden, verwerken, sorteren, bepalen, verpakken, etiketteren, markeren, controleren, handelen, transporteren, distribueren, opslaan en serveren van halal vlees en vleesproducten op basis van islamitische regels.

Alle eisen van deze norm zijn algemeen en worden toepasbaar geacht in alle bedrijven/organisaties in de halal voedselketen, ongeacht grootte en complexiteit. Dit omvat inrichtingen/organisaties die direct betrokken zijn bij een of meer stappen van de voedselketen.

Richtlijnen voor de toepassing van deze norm in alle instellingen zijn opgenomen in de certificeringsregels van de norm voor halal voedsel – NHS 2020:2.

1. TERMEN EN DEFINITIES

Voor de toepassing van deze norm, worden de volgende termen en definities gehanteerd.

1.1. Islamitische regels

Het betekent de regels die voor de moslims zijn vastgesteld, die voortvloeien uit de Heilige Koran en de eervolle Profeet Mohammed (vrede zij met Hem), praktijken (Sunnah) en de interpretaties van de prominente Schriftgeleerden van de wetscholen.

1.2. Halal voedsel

Halal eten is het eten inclusief dranken, dat mag worden geconsumeerd volgens de islamitische regels en die voldoen aan de in deze norm vermelde eisen.

1.3. Vereiste programma's

Basisvoorwaarden en activiteiten die nodig zijn om een hygiënische omgeving in de gehele voedselketen te handhaven en die geschikt zijn voor het produceren, verwerken en bieden van veilige eindproducten en veilig voedsel voor menselijke consumptie.

1.4. Goede praktijken bij het vervaardigen (GPV)

Acties met betrekking tot het personeel en de hygiëne van gebouwen om een veilige en gezonde productie, opslag en distributie van voedsel te garanderen.

1.5. Goede hygiënische praktijken (GHP)

Maatregelen in de stadia van de voedselketen die genomen worden om de voorziening van veilig voedsel voor consumptie te garanderen.

1.6. Voedselveiligheid

Concept dat voedsel niet schadelijk is voor de consument wanneer het wordt bereid en/of gegeten volgens beoogd gebruik.

1.7. Voedselketen

Alle fasen die betrokken zijn bij de productie van levensmiddelen, inclusief de verwerking, productie, verpakking, opslag, transport, distributie en levering aan de markt, van grondstof en diens oorsprong tot aan consumptie.

1.8. Levensmiddelen additieven

Stoffen die worden toegevoegd aan voedsel om de smaak, reuk, uiterlijk of gebruik als oplosmiddel te behouden of te verbeteren, gedurende de bereiding, het sorteren, verwerken, produceren, verpakken, transporteren, opslaan voor gebruik als grondstof of aanvullend materiaal; die al dan niet een voedingswaarde hebben; waarvan resten en derivaten kunnen worden gevonden in het eindproduct afhankelijk van de gekozen technologie.

1.9. Koelketen

Een reeks van gekoelde en ingevroren opslag, distributie en soortgelijke activiteiten die verplicht zijn voor voedingsproducten die koelketen benodigde om diens oorspronkelijke kwaliteiten door het voedselketen te behouden.

1.10. Genetisch gemodificeerd voedsel (GGV)

Eten en drinken die producten (en/of bijproducten) van genetisch gemodificeerde organismen (GGO's) bevatten.

De overdracht van genen van andere levende soorten naar een plant, dier en microbiologische oorsprong door genetische modificatie technieken en de wijzigingen die gemaakt zijn in het DNA van voedsel.

1.11. Waterdieren

Waterdieren zijn dieren die in het water leven en buiten niet kunnen overleven.

1.12. Amfibieën

Dieren die zowel op het land als in het water leven.

2. PRODUCTEN en DIENSTEN

De volgende producten en diensten vallen onder deze norm.

2.1. Halal dieren

De volgende dieren worden als halal dieren beschouwd:

- a. Gedomesticeerde dieren zoals vee, buffels, schapen, geiten, kamelen, kippen, ganzen, eenden en kalkoenen.
- b. Niet-roofzuchtige wilde dieren zoals herten, antilopen, gemzen en wilde vee.
- c. Niet-roofzuchtige vogels zoals duiven, mussen, kwartels, spreeuwen en struisvogels.

2.2. Niet- halal ofwel onrein dieren

De volgende dieren worden als niet-halal ofwel onrein dieren beschouwd:

- a. Varkens, honden en hun nakomelingen.
- b. Dieren die niet in de naam van Allah zijn geslacht.
- c. Dieren die niet geslacht zijn volgens islamitische regels.
- d. Dieren die uit zichzelf zijn overleden.
- e. Dieren met lange puntige tanden of slag tanden die worden gebruikt om prooien te doden of om zich te verdedigen zoals beren, olifanten, apen, wolven, leeuwen, tijgers, panthers, katten, jakhalzen, vossen, eekhoorns, marters, wezels, en mollen, krokodillen en alligators etc.
- f. Roofvogels met scherpe klauwen, zoals haviken, valken, arenden, gieren, raven, kraaien, wouwen, uilen.
- g. Plagen en giftige dieren, zoals ratten, duizendpoten, schorpioenen, slang, wespen, muis en andere soortgelijke dieren.
- h. Dieren die als weerzinwekkend worden beschouwd zoals hagedissen, slakken, insecten en hun larve stadia en andere soortgelijke dieren.
- i. Dieren die volgens de islam niet gedood mogen worden zoals honingbijen en hop.
- j. Ezels en muilezels.
- k. Elk ingrediënt afkomstig van de niet-halal dieren is niet halal.
- l. Halal vee en pluimvee dieren die opzettelijk en voortdurend worden gevoed met niet-halal voedsel.

2.3. Waterdieren

- a. Alle soorten vis met schubben, garnalen en eieren van vissen met schubben en met inbegrip van hun producten zijn halal. Alle andere waterdieren en hun producten zijn halal.
- b. Alle giftige waterdieren die schadelijk zijn voor de gezondheid zijn niet-halal, tenzij de giftige en schadelijke stoffen zijn verwijderd.

2.4. Amfibieën

Alle amfibieën zijn niet halal ofwel onrein.

2.5. Levensmiddelen van plantaardige oorsprong

Planten en hun producten zijn halal, behalve giftige en schadelijke planten, tenzij de giftige en schadelijke stoffen zijn verwijderd.

2.6. Bloed en andere materialen van menselijke of dierlijke oorsprong

Alle soorten bloed en bloedproducten zijn niet halal.

Alle vloeistoffen en voorwerpen die uit de openingen van mensen of dieren komen, zoals urine, placenta, uitwerpselen, braaksel, pus, sperma en eicellen zijn niet halal. Menselijke lichaamsdelen zijn niet-halal voor consumptie.

3. REGELS VOOR HET SLACHTEN

3.1. Algemene richtlijnen

- a. Alle faciliteiten van het slachthuis zijn vrij van niet-halal dieren (bv. varkens). Als het slachthuis ook niet-halal slacht, moeten alle faciliteiten en slachtijd goed gescheiden zijn.
- b. Het slachthuis heeft een halal slachtprocedure.
- c. Het bedrijf beschikt over een voedselveiligheidscertificaat en een halalcertificaat.
- d. Het bedrijf heeft een kwaliteitsmanagementsysteem.
- e. Er zijn halal-teams en gecertificeerde moslim-slachters.
- f. Het wordt aanbevolen om een speciale gebedsruimte voor de slachters te hebben.
- g. Het werkschema moet humaan zijn en de noodzaak om te rusten respecteren.
- h. Er moet een traceerbaarheidssysteem zijn om elke partij geslachte dieren te volgen.
- i. Het geslachte dier mag niet worden gezien door de volgende.
- j. Het snijmes voor het slachten mag niet worden gezien door het dier.

3.2. Eisen voor de te slachten dieren

- a. Het te slachten dier moet een dier zijn dat halal is.
- b. De persoon die belast is met het doden zonder voorafgaande bedwelming van een dier, beoordeelt voor elk dier of dit dier qua type, omvang, gewicht en mentale toestand geschikt is om zonder voorafgaande bedwelming te worden gedood en gaat niet over tot het doden van dat dier zonder voorafgaande bedwelming in geval dat dier daartoe ongeschikt is bevonden.
- c. Een certificaat moet worden afgegeven door een veterinaire autoriteit die getuigt dat de dieren die worden geslacht gezond zijn.
- d. De dieren die geslacht moeten worden, moet in leven zijn op het moment van slachten. Het slachten mag de dieren niet onderwerpen aan marteling.
- e. Alleen dieren die zijn gevoerd met halal voer zijn toegestaan voor het slachten volgens de standaard veterinaire procedure.
- f. Indien de dieren van een verre afstand zijn gekomen, moeten ze eerst de gelegenheid krijgen om te rusten voordat zij geslacht worden.

3.3. Verboden gedragingen ten aanzien van dieren in/rondom het slachthuis

- a. Het zich ontdoen van een dier.
- b. Het schoppen van een dier.
- c. Het zodanig slaan van een dier dat dit letsel ten gevolge heeft.
- d. Het onderwerpen van een dier aan een explosieve, bijtende of brandende stof.
- e. Het weiden van een dier op niet beweidbaar land of, anders dan voor korte duur, weiden op slecht beweidbaar land.
- f. Het zich vervoeren of verplaatsen, het zich laten vervoeren of laten verplaatsen of een ander doen vervoeren of doen verplaatsen op een dier of in of op een vervoermiddel dat wordt voortbewogen door een dier, indien dat vervoeren of verplaatsen de

krachten van dat dier kennelijk te boven gaat, of indien het dier daartoe kennelijk niet geschikt is.

- g. Het gebruik van of het vastbinden of aanlijnen van een dier met een voorwerp waarmee het dier door middel van scherpe uitsteeksels pijn kan worden toegebracht.

3.4. Verzorging van het dier in/rondom het slachthuis.

Degene die een dier houdt, draagt er zorg voor dat een dier:

- a. wordt verzorgd door een persoon die beschikt over de voor die verzorging nodige kennis en vaardigheden;
- b. slechts onder de hoede wordt gesteld van een persoon die kennelijk tot de verzorging in staat is;
- c. dat ziek of gewond lijkt onmiddellijk op passende wijze wordt verzorgd;
- d. een toereikende behuizing heeft onder voldoende hygiënische omstandigheden;
- e. een voor dat dier toereikende hoeveelheid gezond en voor de soort en de leeftijd geschikt voer krijgt toegediend op een wijze die past bij het ontwikkelingsstadium van het dier;
- f. toegang heeft tot een toereikende hoeveelheid water van passende kwaliteit of op een andere wijze aan zijn behoefte aan water kan voldoen;
- g. voldoende verse lucht of zuurstof krijgt.

3.5. Registratie

Het doden van dieren zonder voorafgaande bedwelming volgens Islamitische ritus geschiedt wettelijk slechts in een inrichting die daartoe over een registratie beschikt. Wettelijke voorwaarde voor aanvraag registratie zijn:

- a. Een aanvraag tot registratie kan wettelijk slechts worden gedaan door een inrichting die op grond van artikel 4 van verordening (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong (PbEU 2004, L 226) door de overheid is erkend.
- b. Inrichting voldoet aan het bepaalde in verordening (EG) nr. 1099/2009.
- c. Het besluit tot het verlenen van een registratie wordt wettelijk genomen op voordracht van het bestuur van het Contactorgaan Moslims en Overheid voor zover het betreft doden van dieren zonder voorafgaande bedwelming volgens de islamitische ritus.
- d. Van de verleende registratie wordt wettelijk voor de betreffende inrichting aantekening gemaakt in het register waarin de erkenning van de inrichtingen op grond van artikel 4 van verordening (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong (PbEU 2004, L 226) is geregistreerd.

- e. Indien een erkenning op grond van artikel 4 van verordening (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong (PbEU 2004, L 226) als bedoeld in artikel wordt ingetrokken, vervalt de registratie, bedoeld in artikel 6.5, van rechtswege indien niet langer wordt voldaan aan de eisen, bedoeld in vorige lid van dit artikel.

3.6. Fixatie

- a. Het te doden dier gaat het fixatieapparaat niet eerder binnen dan nadat de slachter gereed staat met het mes om het dier te doden.
- b. De fixatie van het te slachten dier wordt niet eerder opgeheven dan nadat zeker is gesteld dat het dier het bewustzijn heeft verloren.
- c. De fixatievoorzieningen en de fixatie-uitrusting voldoen in elk geval aan de volgende eisen:
 - i. verkeren in een goede staat;
 - ii. bevatten geen scherpe uitsteeksels;
 - iii. bestaan uit soepel bewegende delen, zonder dat schokkende bewegingen agitatie bij het dier kunnen veroorzaken;
 - iv. veroorzaken geen geluiden die stress veroorzaken bij het dier;
 - v. zijn geschikt voor de omvang van het te slachten dier en het diersoort;
 - vi. houden het dier voor en tijdens de fixatie in een comfortabele positie, waarbij de fixatie-uitrusting of voorzieningen voldoende druk uitoefenen om het dier gefixeerd te houden, zonder daarbij onnodige stress te veroorzaken;
 - vii. beschikken over een vloer die antislip is, waardoor dieren op geen enkele wijze net voor en tijdens de fixatie kunnen uitglijden.

3.7. Slachter

- a. Het doden van dieren en daarmee verband houdende activiteiten wordt uitgevoerd door personen die de nodige kennis en vaardigheden bezitten om de taken humaan en doeltreffend uit te voeren.
- b. De slachter moet een volwassen moslim zijn die geestelijk gezond is en de fundamentele regels en voorwaarden met betrekking tot het slachten van dieren volledig begrijpt.
- c. De moslimslachters zullen bekend zijn met de religieuze aspecten van het slachten. Een bekwame moslim slachter van de organisatie ontvangt een schriftelijke erkenning in de vorm van een Halal-slachter.
- d. De slachter moet in het bezit zijn van een halal certificaat, die afgegeven is door de Contactorgaan Moslims en Overheid die toezicht houdt op aangelegenheden betreffende de gezondheid, hygiëne, sanitaire voorzieningen en regels van halal slachten.

3.8. Halssnede

- a. Het toebrengen van de halssnede geschiedt met een mes dat te allen tijde zeer scherp en gaaf is.
- b. Het mes dat voor het toebrengen van de halssnede wordt gebruikt, wordt na iedere snede gereinigd.
- c. De lengte van het mes dat voor het toebrengen van de halssnede wordt gebruikt, is minimaal anderhalf tot twee keer de breedte van de hals.
- d. De halssnede wordt met een ononderbroken, vloeiende beweging uitgevoerd, met als doel het dier zo snel mogelijk te verbloeden.
- e. Ingeval een dier een te dikke vacht heeft waardoor de halssnede minder gemakkelijk kan worden uitgevoerd, wordt de hals van het dier ter plaatse van de halssnede geschoren dan wel op een andere wijze geschikt gemaakt voor het uitvoeren van de halssnede.
- f. De halssnede mag soms worden toegebracht met een kleiner mes, mits voorkomen wordt dat de punt van het mes in de wondrand prikt.

3.9. Gereedschappen en gebruiksvoorwerpen voor het slachten

- a. De slachtlijnen, equipment en gereedschappen moeten hygiënisch gereinigd zijn en enkel gebruikt worden voor halal slachten.
- b. Gereedschappen die voor het slachten worden gebruikt moeten vlijm scherp zijn en gemaakt zijn van roestvrij.

3.10. Plaatsen voor het slachten

Plaatsen voor het slachten moeten enkel gewijd worden aan halal dieren en halal slachten en moeten voldoen aan de eisen van de HACCP voedselveiligheid procedure en goedkeuring van de voedsel en waren autoriteiten (NVWA). De fysieke omstandigheden van de plaatsen voor het slachten moeten voldoen aan de nationale wettelijke eisen.

De desinfecterende en reinigingsmiddelen moeten halalwaardig zijn en geschikt zijn voor het gebruik in de voedingssector.

3.11. Bedwelmen

De basis voor islamitisch ritueel slachten is het op professionele wijze slachten van dieren zonder bedwelming. Volgens de islamitische wet mag bedwelming alleen als uitzondering worden gebruikt en niet op regelmatige basis. Bovendien is er een absolute garantie dat de verdooving/bedwelming die op het dier wordt aangebracht, niet zal leiden tot de dood of het dier op de rand van de dood zal brengen (100% omkeerbaar). Een vorm van bedwelming die bijvoorbeeld verboden is, is het gebruik van een uitwerpmasker, aangezien op deze manier het dier direct ter dood wordt gebracht. Dit is vergelijkbaar met de gasverdooving van kip, waar het om dezelfde reden als niet-halal wordt beschouwd.

Uitgaande van het convenant zijn de volgende regels van toepassing:

- a. In het algemeen zijn alle vormen van bedwelming en hersenschudding (bewustzijnsverlies) NIET TOEGESTAAN.
- b. Echter, volgens de wet wordt het dier binnen een periode van 40 seconden vanaf het moment van het aanbrengen van de halssnede bedwelmd volgens de hieronder beschreven methoden en de desbetreffende specifieke toepassingsvoorschriften van de verordening (EG) nr. 1099/2009.
- c. Een bedwelming kan achterwege blijven indien binnen de in het eerste lid bedoelde periode van 40 seconden door de slachter ten minste één van de volgende bewustzijnsindicatoren als negatief wordt beoordeeld: de geïnduceerde ooglidreflex, de corneareflex.
- d. Wanneer het gebruik van verdoving nodig/opportuun is en wordt (bijvoorbeeld om het dier te kalmeren of om verzet te bieden tegen geweld door het dier), dan is het volgende in toepassing:

Runderen:

- a. Post- cut stunning met wachttijd garantie van 40 seconden is toegestaan.
- b. Bij gebruik van deze bedwelming is alleen elektrisch verdoving.
- c. Elektrische verdoving via de kop en niet via de hart van het dier met de gepaste elektrische frequentie.
- d. De penetrerende pen schot bedwelming is niet toegestaan.

Schape, lammeren en geiten:

- a. Post- cut stunning met wachttijd garantie van 40 seconden is toegestaan.
- b. Bij gebruik van deze bedwelming is ALLEEN elektrisch verdoving.
- c. Elektrische verdoving via de kop en niet via de hart van het dier met de gepaste elektrische frequentie.
- d. De penetrerende penshot bedwelming is niet toegestaan.

Pluimvee:

- a) Bedwelming van pluimvee is NIET TOEGESTAAN.
- b) Indien bedwelming nodig en opportuun is, zijn de volgende voorwaarden van toepassing:
 - i. Alleen elektrische-water-bad verdoving is toegestaan.
 - ii. Indien gebruik wordt gemaakt van de elektrische-water-bad verdoving, dient de frequentie van de elektrische schok te voldoen aan in nader te bepalen tabel.
 - iii. Het leven van pluimvee moet gedurende en na bedwelming en bij het slachten in stabiele toestand zijn. Er moet na de verdoving spaken zijn van reversibel/ terugkeerbare levenstoestand van het dier.
 - iv. De verdoving en het slachtproces moet diervriendelijk zijn.
 - v. De verdoving mag niet van invloed zijn op de uitbloeding van het dier na het slachten.
 - vi. Indien het pluimvee sterft voordat de handeling van het slachten aanvangt, wordt het beschouwd als dood en onrechtmatig- niet toegestaan voor halal consumptie.

- vii. Wanneer de slachtlijn stopt door storing of anderszins gedurende 10 seconde of langer, dienen alle kippen die op dat moment in de verdoovingsbak zich bevinden uit de lijn worden gehaald, geblokkeerd en worden afgekeurd voor Halal.

4. SLACHTINGSPROCEDURE

4.1. Slachtingsprocedure van dieren

In aanvulling op hier aangegeven voorgaande artikelen en de slachtprocedure die in het convenant ritueel slachten zijn opgenomen, zijn de volgende voorwaarden van toepassing.

4.2. Aanvullende voorwaarden

In aanvulling op NvWA richtlijnen, zijn de volgende extra voorwaarden ook van toepassing.

- a. De te slachten dieren moeten worden gecontroleerd en goedgekeurd worden door een erkende dierenarts.
- b. Om stress te voorkomen moeten dieren genoeg rust krijgen in de stal voor dat ze naar de slachtplaats worden geleid.
- c. Geen gebruik van elektrische schok of pijn/stress makende voorwerpen om dieren naar de slachtplaats te geleiden.
- d. Dieren die meer dan 1/3 van hun draagtijd hebben afgerond mogen NIET worden geslacht.
- e. Dieren die geslacht moeten worden, worden geleid naar het slachtplaats door gekwalificeerd personeel en conform de richtlijnen van het dierenwelzijn.
- f. Bij de slachtlijn moeten de dieren worden levende verhinderd van het zien van de dieren die geslacht worden, dit met de hulp van bijvoorbeeld een beweegbare gordijn of een systeemwand.

4.3. Reinigen en wassen van dieren

Dieren die voor het slachten bestemd zijn, moeten vrij zijn van ontlasting, urine of vieze modder. Het wassen van dieren moeten worden uitgevoerd in speciaal ruimte om besmetting met schone dieren te voorkomen. Dieren waarvan de huiden/wol/veren niet schoon en droog genoeg zijn mogen niet worden geslacht.

4.4. Procedure

- a. De dieren moeten worden geslacht, na te zijn gefixeerd in de richting van Kiblah (de richting van Mekka).
- b. Op het moment van het slachten van de dieren, moet de slachter de rituele tasmiyah "BISMILLAH- ALLAHU-AKBAR " uitspreken, wat betekent "In de naam van Allah, God is groot" en hij zal geen ander naam dan die van Allah noemen anders wordt het geslachte dier niet als halal beschouwd.
- c. Het noemen van de naam van Allah wordt bij elke karkas "Zabiha" (geslacht dier) geciteerd.

- d. Het slachtmes dient vlijmscherp te zijn en dient schoon en gesteriliseerd te zijn.
- e. Het volledig snijden van de hoofden van de dieren bij het slachten is niet toegestaan, het vlees uit onthoofde dieren wordt als niet halal beschouwd.
- f. De handeling van het halal slachten begint met een snee bij de hals net onder de glottis (adamsappel) en na de glottis voor dieren met een lange hals.
- g. De handeling van het slachten moet de luchtpijp (halqum), slokdarm (mari) en zowel de halsslagaders als de halsaders (wadajain) afsnijden om het bloeden en de dood van de dieren te bevorderen. Het bloeden moet vanzelf en volledig zijn. De bloedingstijd moet voldoende zijn om het volledig uitbloeden en volledige dood van de dieren te garanderen.
- h. De fixatie en slachtprocedure moeten ook in overstemming zijn met het convenant.

4.5. Post mortem keuring van karkassen en ingewanden

Post mortem inspectie moet worden uitgevoerd door een gekwalificeerde dierenarts.

Beoordeling van het karkas of delen van karkas moet geschieden volgens de CAC/RCP 58 om aan veiligheids-en hygiëne-eisen te voldoen.

4.6. Wassen en stempelen van het karkas

- a. Het wassen, drogen, koelen en invriezen moeten geschieden met geschikte gereedschap of apparatuur. Stempelen moet gedaan worden met behulp van voedselklasse inkt die halal ingrediënten bevat. De temperatuur van de koelcel mag maximaal 4 ° C zijn.
- b. De lokale auditor die namens de certificatie-instelling werkt, zorgt ervoor dat de regels vermeld in de richtlijnen van de certificatie-instelling worden gerespecteerd. Na het slachten krijgen de Halal-karkassen een stempel van de erkende certificeerder met NHS 2020 logo als teken dat alle regels zijn nageleefd.
- c. Deze stempel moet zichtbaar zijn op de schouder, borst en dij. Bij andere eetbare delen van de karkassen, zoals de lever, nier, milt etc, wordt de zegel gebrandmerkt.
- d. Het is niet toegestaan om het niet-halal gekeurde geslachte dier door de certificeerder te stempelen.
- e. Het is niet toegestaan om zonder medeweten van de certificeerder te stempelen.

4.7. Slachtprocedure van pluimvee

In aanvulling op voorgaande artikelen zijn de volgende voorwaarden van toepassing.

- a. Ontvangst van het pluimvee in het slachthuis en overdracht naar het slachten: pluimvee dat naar het slachthuis wordt gebracht, moet binnen de kortst mogelijke tijd worden overgedragen voor het slachten.
- b. Naast de ante mortem controle, zijn deze eisen ook van toepassing:
 - i. Het te slachten pluimvee moet worden gecontroleerd door een gekwalificeerde dierenarts volgens de standaard inspectiemethodieken.

Het pluimvee dat ziek wordt gevonden of verdacht wordt ziek te zijn of dood is, moeten onmiddellijk worden verwijderd of afgezonderd in een isolatiegebied en juridische formaliteiten moeten worden vervuld.

- ii. Het ontvangen pluimvee moet worden geïnspecteerd om ervoor te zorgen dat dood of stervend pluimvee de rij niet binnentreden.

Mechanisch slachten:

- a. Mechanisch slachten kan worden toegepast door gebruik van een validatie systeem.
- b. Mechanisch slachten kan alleen worden uitgevoerd wanneer minstens twee erkende moslim slachters per lijn worden ingezet. Voor snelle lijnen vanaf 9000 kippen per uur zijn drie slachters per lijn nodig.
- c. Degene die het mechanische mes bedient en zijn assistent(en) slachter(s) dienen volwassen moslim te zijn en erkend zijn voor halal slachten.
- d. De slachter (mechanische mes bediende) moet tasmiyah "BISMILLAH- ALLAHU- AKBAR" reciteren voorafgaand aan het inschakelen van het mechanische mes en blijven gedurende het slachtproces op een permanente manier de tasmiya citeren en mag het slachtlijn niet verlaten.
- e. De slachter(s) (assistent(en) die aan het slachtlijn staan controleren de geslachte kippen en citeren de Tasmyah op een permanente manier, slachten de niet door de automatische mes gesneden kippen en snijden daar waar nodig de onvoldoende geslachte kippen bij en halen de afgekeurde kippen uit de lijn.
- f. Indien de slachters het slachtlijn verlaten, moet het mechanische mes worden uitschakelen en de slachtlijn op stop gezet. Om het slacht op nieuw te starten moeten de slachters op nieuw de slachtproces handelingen hervatten zoals staat in punt a, b, c en d.
- g. De slachter moet de tasmiyah "BISMILLAH" herhalen tijdens elk slachthandeling en zo lang mogelijk, en niet alleen op het moment het bedienen van de machine. Het is tevens niet toegestaan om opnameapparatuur te gebruiken.
- h. Het te gebruiken mes dient van een enkel type blad en scherp te zijn en gemaakt te zijn van staal (roestvrij staal).
- i. De slachters moeten de luchtpijp (halqum), slokdarm (mari) en zowel de halsslagers als de halsaders (wadajain) afsnijden om het bloeden en de dood van de dieren te bevorderen.
- j. Het automatische mes moet zodanig worden ingesteld en bijgesteld dat het snijden zoals in (h) is geëist optimaal wordt uitgevoerd, kippen waar de koppen geheel worden gesneden, via de snavel of de nek of andere deel van de karkas dan in (h) is aangegeven of in de mes klem lopen moeten uit de lijn worden verwijderd en voor halal worden afgekeurd.
- k. De slachters zijn verplicht te controleren of elke pluimvee naar behoren is geslacht en dat alle pluimvee dat niet gedood is door het mechanische mes handmatig wordt bij gesneden of afkeuren en uit de lijn halen.

- l. indien de koppen volledig worden verwijderd door het mechanische mes of handmatig , wordt het vlees als niet-halal beschouwd.
- m. De bloedbak moet goed afvoer hebben en dagelijks worden gereinigd en ontsmet, Uitbloeding van de geslachte dieren moet minimaal 180 seconden bedragen.
- n. De broeibak moet dagelijks geleegd en gereinigd en gedesinfecteerd, het broeiwater temperatuur mag niet hoger zijn dan 55 C bij, broeiproces per kip mag niet langer dan 180 mn. Verder is de HACCP-plan van toepassing.
- o. De plukkers moeten goede afvoer van veren garanderen, de plukvingers moeten tenminste eenmaal per dag worden gereinigd, verder is de HACCP-plan van toepassing.

Handmatig slachten:

Handmatig slachten kan worden toegepast door gebruik van een validatie systeem. Een correcte etikettering moet worden toegepast op het product waaruit blijkt dat het handmatig geslacht is.

- a. De slachters moeten volwassen moslim zijn en vakkundig en erkend zijn voor handmatig Halal slachten
- b. De slachters moeten de Tasmiyah “BISMILLAH ALLAHU-AKBAR ” bij elke slachthandeling reciteren.
- c. Het slachtmes dient vlijm schiep te zijn en dient schoon en gesteriliseerd te zijn
- d. Het volledig snijden van de hoofden van de dieren bij het slacht is niet toegestaan, het vlees uit onthoofde dieren wordt als niet halal beschouwd.
- e. De handeling van het slachten moet de luchtpijp (halqum), slokdarm (mari) en zowel de halsslagaders als de halsaders (wadajain) afsnijden om het bloeden en de dood van de dieren te bevorderen.
- f. Indien de koppen volledig worden verwijderd wordt het vlees als niet-halal beschouwd.
- g. De bloedbak moet goed afvoer hebben en dagelijks worden gereinigd en ontsmet, Uitbloeding van de geslachte dieren moet minimaal 180 seconden bedragen.
- h. De broeibak moet dagelijks geleegd en gereinigd en gedesinfecteerd, het broeiwater temperatuur mag niet hoger zijn dan 55 C bij, broeiproces per kip mag niet langer dan 180 mn. Verder is de HACCP-plan van toepassing.
- i. De plukkers moeten goede afvoer van veren garanderen, de plukvingers moeten tenminste eenmaal per dag worden gereinigd, verder is de HACCP-plan van toepassing
- j. De slachters zijn verplicht te controleren of elke pluimvee naar behoren is geslacht.

4.8. Gezondheidscontrole van karkassen

In aanvulling op NvWA richtlijnen, zijn de volgende voorwaarden ook van toepassing.

- a. Elk karkas moet, nadat ze gewassen zijn, worden geïnspecteerd. De inspectie moet worden uitgevoerd volgens de vleeskeuring voorschriften of normen van de veterinaire diensten van de NvWA.
- b. In gevallen waarin onderzoek van buiten met het oog niet voldoende blijkt om een diagnose te stellen, moeten de verdachte stoffen of monsters naar het laboratorium

worden gestuurd, terwijl het karkas in een ruimte wordt bewaard met een geschikte kamertemperatuur. Een besluit moet worden genomen in overeenstemming met de resultaten van de laboratoriumonderzoek.

4.9. Slachten van andere dieren dan pluimvee

- a. Vis hoeft niet te worden geslacht. Het moet uit het water worden genomen terwijl het nog in leven is en dood moet buiten het water volgen.
- b. Halal dieren die worden gejaagd en na het reciteren van de tasmiyah "BISMILLAH ALLAHU- AKBAR" correct worden gedood, worden geacht te zijn geslacht. De dieren die levend worden gevangen moeten worden geslacht volgens islamitische regels. Dieren die dood worden gevangen door jachtdieren of vogels tijdens de jacht worden beschouwd als halal, tenzij delen van het dode dier is opgegeten door de jachtdieren of vogels. In dat geval moet zij worden beschouwd als niet-halal.

5. VLEES EN VLEESPRODUCTEN

- a. Een correcte etikettering moet worden toegepast op het product waaruit blijkt hoe het dier geslacht is.
- b. Vlees van karkassen van halal dieren omschreven in artikel 2 en 3 moet voldoen aan de bestaande wettelijke eisen van de NvWA.
- c. Voedingssupplementen zoals conserveermiddelen die gebruikt worden in vlees en vleesproducten mogen geen niet-halal ingrediënten bevatten of gemaakt zijn met behulp van enige bewerking, waaronder technische hulpstoffen, die niet in overeenstemming zijn met islamitische regels.

6. MELK EN ZUIVELPRODUCTEN

- a. Melk en zuivelproducten afkomstig van de dieren die in artikel 2 en 3 omschreven zijn, zijn halal.
- b. Voedingssupplementen zoals stremsel en gelatine mogen niet vervaardigd worden uit niet-halal producten.