



United Arab Emirates



هيئة الإمارات للمواصفات والمقاييس Emirates Authority For Standardization & Metrology

الطريق إلى التميز
Towards Excellence

www.esma.ae



التشريعات والمواصفات القياسية الخليجية للأغذية الحلال

: المفاهيم النظرية والتطبيق

دبي - الامارات العربية المتحدة

21-22 ابريل 2014م

هيئة الامارات للمواصفات والمقاييس

إدارة المواصفات



1. General introduction. 1. مقدمة عامة.
2. Gulf technical regulations that are currently available. 2. اللوائح الفنية الخليجية المتوفرة حالياً.
3. Adapt Gulf Standards for Halal food with international standards. 3. موائمة المواصفات القياسية الخليجية للأغذية الحلال مع المواصفات الدولية.
4. Theoretical concepts and practical standard «Animal Slaughtering Requirements According to Islamic Shariah». 4. المفاهيم النظرية والعملية في المواصفة القياسية «اشتراطات ذكاة الحيوان طبقاً لأحكام الشريعة الإسلامية».



﴿ بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ ﴾

In the Name of Allah, the Merciful, the Most Merciful

[59] Say: 'Have you considered the provision that Allah has sent down for you, and some you have made unlawful and some lawful? ' Say: 'Has Allah given you His permission, or do you forge (falsehood) against Allah? '

قُلْ أَرَأَيْتُمْ مَا أَنْزَلَ اللَّهُ لَكُمْ مِنْ رِزْقٍ فَجَعَلْتُمْ مِنْهُ حَرَامًا وَحَلَالًا قُلْ آللَّهُ أَذِنَ لَكُمْ أَمْ عَلَى اللَّهِ تَفْتَرُونَ ﴿59﴾

[32] Say: 'Who has forbidden the adornment that Allah has brought for His worshipers and the good provision? ' Say: 'They are in this life for those who believe, and purely theirs on the Day of Resurrection. ' As such We distinguish the verses to people who know.

قُلْ مَنْ حَرَّمَ زِينَةَ اللَّهِ الَّتِي أَخْرَجَ لِعِبَادِهِ وَالطَّيِّبَاتِ مِنَ الرِّزْقِ قُلْ هِيَ لِلَّذِينَ آمَنُوا فِي الْحَيَاةِ الدُّنْيَا خَالِصَةً يَوْمَ الْقِيَامَةِ كَذَلِكَ نُفَصِّلُ الْآيَاتِ لِقَوْمٍ يَعْلَمُونَ ﴿32﴾

[157] He will make good things lawful to them and prohibit all that is foul.

وَيُحِلُّ لَهُمُ الطَّيِّبَاتِ وَيُحَرِّمُ عَلَيْهِمُ الْخَبَائِثَ ﴿157﴾



﴿ بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ ﴾

In the Name of Allah, the Merciful, the Most Merciful

[64] It is Allah who has given you the earth as a fixed place, and the heaven for a canopy. He has shaped you and made you fine images, and provided you with goodness. Such is Allah, your Lord. Blessed be Allah, Lord of all the Worlds.

اللَّهُ الَّذِي جَعَلَ لَكُمُ الْأَرْضَ قَرَارًا وَالسَّمَاءَ بِنَاءً
وَصَوَّرَكُمُ فَأَحْسَنَ صُورَكُمْ وَرَزَقَكُم مِّنَ الطَّيِّبَاتِ
ذَٰلِكُمُ اللَّهُ رَبُّكُم فَتَبَارَكَ اللَّهُ رَبُّ الْعَالَمِينَ
﴿ 64 ﴾

[88] Eat of the lawful and good things with which Allah has provided you. Have fear of Allah in whom you believe.

وَكُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ حَلَالًا طَيِّبًا وَاتَّقُوا اللَّهَ
الَّذِي أَنْتُمْ بِهِ مُؤْمِنُونَ ﴿ 88 ﴾

[116] And do not say what your tongues falsely describe 'This is lawful, and that is forbidden, ' in order to forge a lie about Allah. Indeed, those who forge a lie about Allah shall never prosper.

وَلَا تَقُولُوا لِمَا تَصِفُ أَلْسِنَتُكُمُ الْكَذِبَ هَذَا
حَلَالٌ وَهَذَا حَرَامٌ لِتَفْتَرُوا عَلَى اللَّهِ الْكَذِبَ إِنَّ
الَّذِينَ يَفْتَرُونَ عَلَى اللَّهِ الْكَذِبَ لَا يُفْلِحُونَ
﴿ 116 ﴾



- [5.3] You are forbidden (to consume) the dead, blood and the flesh of swine; also flesh dedicated to any other than Allah, the flesh of strangled (animals) and of those beaten, that which is killed by falling, gored to death, mangled by beasts of prey, unless you find it (still alive) and slaughter it; also of animals sacrificed on stones (to idols).
- [173] He has forbidden you the dead, blood, and the flesh of swine, also that which is invoked to other than Allah. But whoever is constrained (to eat) any of these, not intending to sin or transgress, incurs no guilt. Allah is Forgiving and the Most Merciful.

(حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيِّتَةُ وَالدَّمُ وَلَحْمُ الْخِنْزِيرِ وَمَا
أُهِلَّ لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ وَالْمُنْخَنِقَةُ وَالْمَوْقُوذَةُ وَالْمُتَرَدِّيَةُ
وَالنَّطِيحَةُ وَمَا أَكَلَ السَّبْعُ إِلَّا مَا ذَكَّيْتُمْ وَمَا ذُبِحَ
عَلَى النُّصُبِ) المائدة ﴿3﴾

(إِنَّمَا حَرَّمَ عَلَيْكُمُ الْمَيِّتَةَ وَالدَّمَ وَلَحْمَ الْخِنْزِيرِ
وَمَا أُهِلَّ بِهِ لِغَيْرِ اللَّهِ فَمَنْ اضْطُرَّ غَيْرَ بَاغٍ وَلَا
عَادٍ فَلَا إِثْمَ عَلَيْهِ إِنَّ اللَّهَ غَفُورٌ رَحِيمٌ)
البقرة ﴿173﴾



﴿ بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ ﴾

In the Name of Allah, the Merciful, the Most Merciful

[168] People, eat of what is lawful and good on the earth and do not walk in satan's footsteps, because he is for you a clear enemy.

يَا أَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا
وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُواتِ الشَّيْطَانِ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُبِينٌ
﴿168﴾

This Quranic verses dignified approach to Islam and his eminence and maintaining its integrity as human resolve and deprived of food products.

توضح هذه الآيات القرآنية الكريمة منهج الإسلام وسماحته وحفاظه على سلامة الإنسان فيما يحل ويحرم من المنتجات والأغذية.





اللوائح الفنية الخليجية المتوفرة حالياً

Gulf technical regulations that are currently available

Technical Regulations and Standards:

Preparation of technical regulations and standards for halal products and adopt granting of certification labels and test methods, sampling, labeling and methods of product transporting and storage.

Research and development through the preparation of studies and the results of laboratory tests in the field of Halal products.

Contribute towards the standardization of halal products at the global level.

اللوائح الفنية والمواصفات القياسية:

❖ اعداد اللوائح الفنية والمواصفات القياسية الخاصة بالمنتجات الحلال واعتماد منح الشهادات والعلامات وطرق الفحص وأخذ العينات ووضع البطاقات وطرق النقل والتخزين .

❖ البحث والتطوير من خلال اعداد الدراسات ونتائج التحاليل المخبرية في مجال المنتجات الحلال .

❖ المساهمة في توحيد المواصفات القياسية للمنتجات الحلال على مستوى كافة دول العالم .



اللوائح الفنية الخليجية المتوفرة حالياً

Gulf technical regulations that are currently available

Halal Food – part 1 – General Requirements	GSO 1931	الأغذية الحلال – الجزء الأول: الاشتراطات العامة
Halal Food – part 2 – Guidelines for halal food Certification Bodies and their Accreditation Requirements	GSO 2055	الأغذية الحلال – الجزء الثاني: اشتراطات جهات إصدار شهادات الحلال و شروط اعتمادها.
ANIMAL SLAUGHTERING REQUIREMENTS ACCORDING TO ISLAMIC LAW	GSO 993	اشتراطات ذبح الحيوان وفقاً لأحكام الشريعة الإسلامية.



اللوائح الفنية الخليجية تحت التحديث

Gulf technical regulations that are Under update

Halal Food – part 1 – General Requirements	GSO 2055-1	الأغذية الحلال – الجزء الأول: الاشتراطات العامة
Requirements for Halal certification bodies	GSO 2055-2	اشتراطات جهات إصدار شهادات الحلال
Requirements for halal accreditation bodies accrediting halal certification bodies	GSO 2055-3	اشتراطات لجهات اعتماد جهات إصدار شهادات الحلال
ANIMAL SLAUGHTERING REQUIREMENTS ACCORDING TO ISLAMIC LAW	GSO 993	اشتراطات ذبح الحيوان وفقا لأحكام الشريعة الإسلامية.



موائمة المواصفات القياسية الخليجية للأغذية الحلال مع المواصفات الدولية Adapt Gulf Standards for Halal food with international standards

The GSO is currently seeking a view to harmonizing the current specifications for Halal food with international standards however GSO is now working on the adoption of standards for halal food, which was already issued and adopted by SMIIC emanating from the Organization of Islamic Conference(OIC). The Standards issued and adopted by SMIIC are three .

تسعى هيئة التقييس حالياً وبهدف موائمة المواصفات الحالية للأغذية الحلال مع المواصفات الدولية بهذا الشأن ان تعمل على تبني مواصفات الأغذية الحلال والتي صدرت واعتمدت من قبل معهد المواصفات والمعايير الاسلامية SMIIC المنبثق من منظمة المؤتمر الاسلامي OIC وهي ثلاثة مواصفات.





❖ **OIC / SMIIC 1** ارشادات عامة للأغذية الحلال .

❖ **OIC / SMIIC 2** ارشادات لجهات اصدار شهادات الحلال .

❖ **OIC / SMIIC 3** ارشادات لجهات اعتماد جهات اصدار شهادات الحلال .

OIC – SMIIC: 1	GENERAL GUIDELINES ON HALAL FOOD
OIC – SMIIC: 2	GUIDELINES FOR BODIES PROVIDING HALAL CERTIFICATION
OIC – SMIIC: 3	GUIDELINES FOR THE HALAL ACCREDITATION BODY ACCREDITING HALAL CERTIFICATION BODIES



مواصفات الحلال وهيئة الدستور الغذائي

HALAL Standard and the Codex Alimentarius Commission

Efforts are currently being made by many countries to harmonize standards for Halal with Codex standards.

General Guidelines for Use of the Term Halal CAC/GL 24-1997

The **FAO/WHO Coordinating Committee for Near East** is currently understudying the Updating of Codex Standard “General Guidelines for Use of the Term Halal” »

تبذل الجهود العديدة حالياً من قبل الكثير من الدول لموائمة المواصفات القياسية للحلال مع مواصفات هيئة الدستور الغذائي .

**ارشادات عامة لاستخدام مصطلح « حلال »
CAC/GL 24-1997**

و حالياً تعمل لجنة الشرق الأدنى على دراسة تحديث المواصفة القياسية للكوذكس «ارشادات استخدام مصطلح « حلال »



خطة فريق العمل الخليجي للأغذية الحلال Plan Team for Halal Food

1	الأغذية الحلال – المصطلحات والتعاريف	Halal food - Terms and Definitions	السعودية	KSA
2	الأغذية الحلال: متطلبات نظام الإدارة لنقل البضائع و/أو سلسلة خدمات الشحن	Halal foods - Management system requirements for transportation of goods and/or cargo chain services	قطر	QATAR
3	الأغذية الحلال: متطلبات نظام الإدارة للتخزين والأنشطة ذات الصلة	Halal foods - Management system requirements for warehousing and related activities	قطر	QATAR
4	الأغذية الحلال: متطلبات نظام الإدارة لتجارة التجزئة	Halal foods - Management system requirements for retailing	قطر	QATAR



اشتراطات ذكاة الحيوان طبقاً لأحكام الشريعة الإسلامية

GSO 993:2013

- Slaughtering according to Islamic Shariah:

The slaughtering ,slaying and butchering by a Muslim or Christian/Jew of a permissible to be eaten animal for the sake of Allah, by using any sharp tool in accordance with one of the following means:

- **Slaughtering:** cutting of the trachea, esophagus and jugular veins.
- **Slaying:** cutting the point between core of the neck and the chest (*libah*) to the beginning of chest.
- **Butchering:** the wounding of an uncontrolled animal in any part of the body, whether a hunted wild animal or the wild of tamed animals if found alive, it should be slaughtered or slain.

الذكاة (التذكية) :

إهدار المسلم أو الكتابي دم حيوان مباح أكله، بذبح أو نحر أو عقر غير المقدور عليه؛ بآلة مباحة، مقروناً بنية القصد لله وحده، وتتم بإحدى الطرق التالية لا غير ويقصد بها:

- **الذبح :** قطع القصبة الهوائية والمريء والودجين.
- **النحر :** الطعن في اللبة (الوهدة التي بين أصل العنق والصدر) ثم قطعها الى مبدأ الصدر.
- **العقر :** جرح الحيوان غير المقدور عليه في اي جزء من بدنه سواء الوحشي المباح صيده او المتوحش من الحيوانات المستأنسة فان ادرك حيا وجب ذبحه او نحره.



Cont.

- **Dead Animal:** an animal which has died without being slaughtered. Cut pieces of dead animals before slaughtering is also considered as a dead animal however sea dead animals and locusts are excluded.
- **Suffocated Animals:** the animals which die by suffocation either by its own act or the act of others.
- **Fatally beaten animals (Mawqouza):** an animal which dies by beating of stick or other items which kills due to heavy weight.
- **Falling Animals (Motaradiah):** an animal which dies as a result of falling from a high place or falling in a hole, etc.
- **Butted Animals (Nateehah):** an animal which dies as a result of butting.

- **الميتة :** الحيوان الذي فارقتة الروح من غير ذكاة شرعية ويعتبر في حكم الميتة ما قطع من البهيمة قبل ذبحها ويستثنى من الميتة ميتة البحر والجراد.
- **المنخنقة :** الحيوان الذي مات خنقاً بفعله او بفعل غيره.
- **الموقوذة :** الحيوان الذي مات نتيجة الضرب بالعصا او غير ذلك مما يقتل بثقله.
- **المتردية :** الحيوان الذي مات نتيجة سقوطه من مكان عال او وقوعه في حفرة ونحوها.
- **النطيحة :** الحيوان الذي مات بسبب النطح.



Cont.

- **Eaten by Beast of Prey:** the animal eaten by a beast of prey or a predatory bird other than that used for hunting, which dies before being slaughtered.

- **Animals for Which the Name of Allah is not mentioned:** the animals, when slaughtered, a name other than the name of Allah is mentioned or a name is mentioned with the name of Allah or with the intention to approach any other god while the Name of Allah is mentioned.

❑ **ما أكل السبع :** الحيوان الذي افترسه سبع أو طير جارح من غير المعلمة المرسلّة على الصيد ومات قبل أن يذكى.

❑ **ما أهل به لغير الله :** الحيوان الذي ذكر عند تذكّيته أسم غير اسم الله تبارك وتعالى أو ذكر مع اسم الله اسم غيره أو قصد به التقرب لغير الله وإن ذكر عليه اسمه تعالى.



1. Requirements of Slaughtered Animals

2. Slaughtering Performer Requirements

3. Slaughtering Equipment's Requirements

4. Slaughtering Requirements

5. Slaughtering Place Requirements

6. Slaughtering Public Morals

1. المتطلبات الخاصة بالحيوان المراد تذكيته.

2. المتطلبات الخاصة بالمذكي.

3. المتطلبات الخاصة بأدوات التذكية.

4. المتطلبات الخاصة بطريقة التذكية.

5. المتطلبات الخاصة بأماكن التذكية.

6. آداب عامة يستحب مراعاتها عند التذكية.



المتطلبات الخاصة بالحيوان المراد تذكيته Requirements of Slaughtered Animals

- Animals shall not be of prohibited species as per the **GSO Halal Food – part 1 – General Requirements**
- Animals shall be examined before and after slaughtering by a specialized veterinary or technician to verify their health condition, clearance from diseases and decide the meat is good for human consumption.
- Before slaughtering, animals shall be healthy and alive. Slaughtering shall not cause torture to animals but an easy and sympathetic killing.
- Animals shall be fed with forage produced from Halal sources.

- يجب الا يكون الحيوان مما حرم على المسلم أكل لحمه حسب ما هو محدد في المواصفة القياسية الخليجية الأغذية الحلال – الجزء الأول: الاشتراطات العامة.
- يجب فحص الحيوانات قبل الذكاة وبعدها من قبل طبيب بيطري أو فني مختص للتأكد من حالتها الصحية وخلوها من الامراض ومما يغير اللحم تغييراً يضر بأكله.
- يجب أن تكون الحيوانات قبل الذكاة على قيد الحياة وبها حياة مستقرة وأن لا تؤدي إجراءات تذكيته الى تعذيبها، وان يكون زهوق الروح بمحض التذكية.
- يجب أن تتم تغذية الحيوانات بالأعلاف المنتجة من مصادر حلال.



المتطلبات الخاصة بالمذكي Slaughtering Performer Requirements

- The Slaughterer shall be a Muslim, and may be Kitabi (a Jew or Christian), sane and adult, aware of Shariah slaughtering requirements.
 - The Slaughterer shall hold a certificate qualifies him for the job of slaughtering issued by an Islamic center/institution accredited by the official agencies.
- ان يكون المذكي مسلماً ويجوز أن يكون كتابياً (يهودياً او نصرانياً) عاقلاً مميزاً وعارفاً للشروط الشرعية المتصلة بالتذكية.
 - أن يحصل المذكي على شهادة كفاءة تؤهله للقيام بعمله صادرة عن مركز او مؤسسة اسلامية معتمدة من قبل الجهات الرسمية.



المتطلبات الخاصة بأدوات التذكية

Slaughtering Equipment's Requirements

- The appliances, tools, production lines and auxiliary materials used in the course of slaughtering shall be clean and used for the sole purpose of Halal products. They may not be made of or contain non-Halal materials.
- The tools used for slaughtering shall be sharp and cut by its blade, not weight or pressure. They may not be made of bone, nails or teeth (stainless steel is preferable).
- When transforming any appliances, tools or production lines that have been used or came in contact with non-Halal foods, they shall be washed and cleaned in accordance with general cleaning rules by using potable water in sufficient quantity as to completely remove the effects of non-Halal foods before being reused for producing Halal foods.
- When cleaning or maintaining machinery or devices that come in contact with Halal foods, there shall be no use of any detergent, liquids, oil or fat that have non-Halal components or materials.

- أن تكون الأجهزة والأدوات وخطوط الإنتاج والمواد المساعدة المستخدمة أثناء عملية التذكية نظيفة وتستخدم لغرض المنتجات الحلال فقط والا تكون مصنوعة من مادة غير حلال أو تحتوي عليها.
- أن تكون الأدوات المستخدمة للتذكية حادة تقطع وتقري بحددها لا بثقلها أو ضغطها وأن لا تكون مصنوعة من العظم أو الظفر أو الاسنان (ويفضل الحديد المقاوم للصدأ).
- عند تحويل اية اجهزة او أدوات أو خطوط إنتاج استخدمت أو لامست أغذية غير حلال فيجب غسلها وتنظيفها وفقاً لقواعد النظافة العامة وبماء طاهر صالح للشرب بشكل كافٍ لإزالة آثار المواد غير الحلال بشكل نهائي وذلك قبل استخدامها لإنتاج الأغذية الحلال.
- عند تنظيف أو صيانة الآلات أو الاجهزة التي تتلامس مع الأغذية الحلال لا يجوز استخدام اية زيوت أو شحوم أو سوائل تنظيف أو مطهرات تحتوي على مكونات أو مواد غير حلال أو غير مناسبة للاستخدام مع الأغذية.



المتطلبات الخاصة بطريقة التذكية: Slaughtering Requirements

- There shall be a literal mentioning of 'In the Name of Allah' without mentioning any other name beside the Name of Allah. However, if a person forgets (i.e. un-intentionally forgot) the mentioning of the Name of Allah, the slaughtering will be 'Halal'.
- Skinning, immersing or feather removal shall only be carried out after making sure that the animal has perished. Then, warm water, not up to the boiling degree, may be used provided that meat is not placed in it for a long time.
- The animal shall be slaughtered by any of the following methods only: slaughtering, slaying or butchering. Suffocated, fatally beaten animals (Mawqouza), falling animals (Motaradiah), horn-butted animals (Nateehah) and animals eaten by beast of prey are prohibited. However, if any animal of the above is found alive, it can be slaughtered.

التسمية عند التذكية وهي ذكر اسم الله تعالى (بسم الله) نصاً وان لا يذكر اي اسم من دون الله تعالى (سواء ذكر مع اسم الله، او دونه) الا ان من ترك التسمية ناسياً فذبيحته حلال.

ان لا تتم عملية السخ او التغطيس او عملية تنف الريش الا بعد التأكد من زهوق الروح ثم يمكن استخدام الماء الدافئ الذي لم يصل لدرجة الغليان لتغطيس الطيور المذكاة على ان لا ينقع فيه اللحم لمدة طويلة.

ان تتم تذكية الحيوان بإحدى الطرق التالية : الذبح او النحر او العقر فقط وليس غيرها فلا تحل المنخنقة ولا الموقوذة ولا المتردية ولا النطيحة ولا ما أكل السبع على انه اذا أدرك شيء مما سبق حياً حياة مستقرة فذكي جاز أكله.



Cont.

- The animal's neck shall not be cut completely or broken . Any part of the animal body may not to be cut or a similar act taken until bleeding stops and the animal is proven dead.
- Slaughtering shall be done from the chest side, not a neck or back side. The mechanical blade in slaughterhouses adopting mechanical slaughtering system shall be adjusted in order to only cut pharynx, esophagus and jugular veins, not other parts of the neck.

- ان لا يتم قطع رقبة الحيوان بشكل كامل او كسرهما او قطع اي جزء من الحيوان او القيام بأي فعل مشابه حتى ينتهي نزف الدم والتأكد من موت الحيوان.
- أن يتم الذبح والنحر من جهة الصدر وليس من احد جانبي الرقبة أو الظهر ويجب ان يتم تعديل الشفرة الآلية في المسالخ التي تتبع نظام التذكية الميكانيكي بحيث تقتصر على قطع الحلقوم والمريء والودجين فقط دون سائر الرقبة.



آداب عامة يستحب مراعاتها عند التذكية

Slaughtering Public Morals

- The slaughtered animal shall be directed towards the Qibla and mentioning of 'Allah Akbar' before 'In the Name of Allah'.
- Slaughtering shall be done by the right hand and cutting shall be done quickly.
- The slaughtering tool may not be sharpened in front of the animal to be slaughtered.
- The slaughtered animal shall be treated carefully. It cannot be tortured or slaughtered improperly and the slaughtering tool is not to be moved in every direction.
- An animal may not be slaughtered in front of another animal.
- If the animals have travelled long distances, they shall be given a rest before slaughtering.
- Camels are preferably slain while standing and their left hand shackled.

- توجيه الذبيحة الى القبلة والتكبير عند التذكية قبل التسمية .
- التذكية باليد اليمنى مع الإسراع في القطع.
- ان لا تحد آلة التذكية امام الحيوان المراد ذبحه.
- من الرفق بالذبيحة الإسراع في عملية الذبح أو النحر، ولا يجوز تعذيب الحيوان كتكرار تحريك اداة التذكية في كل الاتجاهات.
- يستحب الا يذبح أو ينحر حيوان بمشهد حيوان آخر.
- إذا كانت الحيوانات قد قطعت مسافات طويلة فيسمح لها بالراحة قبل التذكية.
- يستحب نحر الابل قائمة معقولة يدها اليسرى .



الصعق وفقدان الوعي Stunning and Unconsciousness

- In general, all forms of stunning and unconsciousness of animals are disliked.
- However, if it is necessary to use these means to calm down or mitigate violence of large size animals, low voltage shock can be used on the head only for the durations and voltage as per Table 1, provided that the following conditions are adhered to:
- There shall be no use of electric shock, all forms of shock and unconsciousness when slaughtering birds.
- Animals shall remain alive during and after shock and on slaughtering, which is marked with the post-slaughtering movement. If they are dead before slaughtering, they shall be deemed fatally beaten animals (Mawqouza).

- لا تحبذ جميع اشكال الصعق وفقدان الوعي للحيوانات بشكل عام.
- لكن عندما يكون من الضروري استخدامها لتهدئة أو مقاومة العنف من جانب الحيوانات الكبيرة فقط فيسمح بالصعق الكهربائي ذات الجهد المنخفض على الراس فقط بشرط الالتزام بالمدة الزمنية وشدة التيار الكهربائي وفقا للجدول على أن يتم الالتزام بالشروط التالية:
- يحظر استخدام الصعق الكهربائي وكافة اشكال الصعق وفقدان الوعي في حالة الطيور.
- يجب ان تبقى الحيوانات بها حياة مستقرة اثناء وبعد عملية الصعق الكهربائي وعند التذكية وعلامة ذلك حركة الحيوان بعد التذكية واذا ماتت قبل تذكيته تعتبر موقودة.



Cont.

- Any animal which dies before slaughtering for any reason shall be considered as a dead animal.
 - There shall be no stunning and unconsciousness using nailed guns, ax, hammer or air blowing.
- اي حيوان يموت قبل التذكية لأي سبب من الاسباب فيعتبر ميتة.
 - يحظر الصعق وفقدان الوعي باستخدام المسدس ذي الابرّة الواقذة او بالبلطة او بالمطرقة او بالنفخ على الطريقة الانجليزية.



Cont.

Type of Animal	Current (ampere)	Time (seconds)
Small Sheep	0.50-0.90	2.00-3.00
Goats	0.70-1.00	2.00-3.00
Large Sheep	0.70-1.20	2.00-3.00
Male Calves	0.50-1.50	3.00
Castrated calves	1.50-2.50	2.00-3.00
Cows	2.00-3.00	2.500-3.500
Bulls	2.50-3.50	3.00-4.00
Buffalos	2.50-3.50	3.00-4.00
Note: current and time shall be set by the establishment as per the type, weight and condition of animal.		

نوع الحيوان	شدة التيار (الامبير)	المدة (الثانية)
الخراف الصغيرة	0.90 - 0.50	3.00 - 2.00
الماعز	1.00 - 0.70	3.00 - 2.00
الخراف الكبيرة	1.20 - 0.70	3.00 - 2.00
العجول الذكور	1.50 - 0.50	3.00
العجول المخصية	2.50 - 1.50	3.00 - 2.00
البقرة	3.00 - 2.00	3.500 - 2.500
الثور	3.50 - 2.50	4.00 - 3.00
الجاموس	3.50 - 2.50	4.00 - 3.00
ملاحظة : شدة التيار والمدة يجب ان تضبط من قبل المنشأة مع مراعاة نوع ووزن وحالة الحيوان. فرق الجهد = 300 فولت		



التذكية الآلية Mechanical Slaughtering

Mechanical slaughtering may be used, provided that the following conditions are adhered to:

- The operator of mechanical slaughtering machine shall meet the conditions of the Slaughterer.
- All the requirements regarding the Slaughtering Method shall be adhered to.
- The slaughterer shall mention the name of Allah before operating the mechanical knife. Recorders may not be used for mentioning the name of Allah on slaughtering animals. The slaughterer may only leave the place of slaughtering after stopping the machine. On resumption of operation, the name of Allah shall be re-mentioned.

يمكن استخدام التذكية الآلية على ان يتم
الالتزام بالاشتراطات التالية :

- ان تتوفر بمشغل السكين الميكانيكية
الاشتراطات الخاصة بالمذكي.
- ان يتم الالتزام بكافة المتطلبات الخاصة
بطريقة التذكية .
- ان يقوم المذكي بالتسمية قبل تشغيل
السكين الميكانيكية، ولا يسمح باستخدام
آلات التسجيل للتسمية على الذبائح ويجب
عليه ان لا يغادر مكان التذكية الا بعد
ايقاف الآلة وعند العودة يجب بدء التسمية
من جديد.



Cont.

- The mechanical knife shall be of the one sharp blade type, made of any material, except for bones, nails and teeth. Anti-rust steel is preferable.
- All cleaning, cutting and other processes shall be deferred after the animal is proven dead and sufficient time is given for bleeding.
- Chickens shall be verified to have been slaughtered soundly. The chickens that have not been slaughtered by the mechanical knife shall be followed in order to be slaughtered manually.
- If chickens are completely beheaded during mechanical slaughtering, they shall be disposed of.

- يجب ان تكون السكين الميكانيكية من نوع الشفرة الواحدة الحادة، ومصنوعة من اية مادة ما عدا العظم والظفر والاسنان ويفضل الفولاذ المقاوم للصدأ.
- ان تؤجل كل العمليات الخاصة بالتنظيف او التقطيع او غيرها الى ما بعد التأكد من موت الحيوان واعطاء الوقت الكافي لنزف الدم بشكل كافي.
- التأكد من تمام عملية ذبح الدواجن بشكل سليم ويجب تتبع الدواجن التي لم تذبح بالسكين الميكانيكية ان كانت بها حياة ليتم ذبحها بشكل يدوي.
- اذا تم قطع رأس الدواجن بشكل كامل أو من القفا خلال التذكية الآلية فيجب التخلص منها.



المتطلبات الخاصة بأماكن التذكية: Slaughtering Place Requirements

- The slaughterhouse or establishment shall be allocated for slaughtering Halal animals only.
- Sufficient spaces shall be allocated for slaughtering and storing Halal animals separately from each other and implementing veterinary and health examination before and after slaughtering.
- Special places shall be allocated for weighing and washing slaughtered animals with compressed water or washing and sterilizing slaughtering tools with hot water.
- Cleaning shall be done using appropriate liquids and detergents to be used for Halal foods, and produced by Halal sources.
- There shall be no mixing of different types of animals during transportation, cleaning or slaughtering.
- Animals shall be moved to the slaughtering space by a trained professional person in order to avoid torture of animals.
- يفضل ان يكون المسلخ او المنشأة مخصصة لذبح الحيوانات الحلال فقط.
- يجب ان تخصص اماكن متسعة بشكل كاف لذبح وتخزين الحيوانات الحلال بشكل منفصل تماماً عن غيرها وللقيام بالفحص البيطري والصحي قبل وبعد عملية التذكية.
- ان تتوفر اماكن خاصة لوزن وغسل الذبائح بالماء المضغوط او غسل ادوات التذكية بالماء الساخن وتعقيمها .
- ان تتم عملية التنظيف بسوائل ومطهرات مناسبة للاستخدام في الأغذية الحلال ومنتجة من مصادر حلال .
- يجب تجنب خلط انواع مختلفة من الحيوانات اثناء النقل او التنظيف او التذكية.
- يجب نقل الحيوانات الى منطقة التذكية من قبل شخص مدرب ومختص وبطريقة لا تؤدي الى تعذيب الحيوانات.



شكراً لاستماعكم

هيئة الامارات للمواصفات والمقاييس
إدارة المواصفات