



United Arab Emirates



هيئة الإمارات للمواصفات والمقاييس
Emirates Authority For Standardization & Metrology

الطريق إلى التميز
Towards Excellence



1. General introduction.
2. Procedures applied in the Gulf Countries to Control halal food.
3. Theoretical concepts and practical standard «Halal Food – part 1 – General Requirements».

1. مقدمة عامة.
2. الاجراءات المطبقة في دول الخليج لضبط الاغذية الحلال.
3. المفاهيم النظرية والعملية في المواصفة القياسية «الأغذية الحلال – الجزء الأول: الاشتراطات العامة».



الاجراءات المطبقة في دول الخليج لضبط الاغذية الحلال الامارات العربية المتحدة

Emirates Authority for Standardization and Metrology Introduced " Emirati system to control halal products , " which was approved by the Council of Ministers on January 19, 2014 which is expected to come into force after one year from the date of publication in the Official Gazette .

استحدثت هيئة الامارات للمواصفات والمقاييس "النظام الإماراتي للرقابة على المنتجات الحلال" والذي تمت المصادقة عليه من مجلس الوزراء الموقر بتاريخ 19 يناير 2014 و من المنتظر ان يدخل حيز التنفيذ بشكل الزامي بعد سنة من تاريخ النشر بالجريدة الرسمية.





الإمارات العربية المتحدة

All Halal Certification bodies who are interested to obtain the Accreditation should forward their requests to the Ministry of Environment and Water, and shall meet the following requirements:

- 1 . The Certification Bodies should be registered and have a license and meet the conditions prescribed in the country of origin
- 2 . Should have a permanent office in the country of origin , and their organizational structure shall define the responsibilities and duties of all employees . The name and job title of authorized person to sign halal certificates and his deputy in his absence shall be notified. Halal Certificates shall be issued on official papers bearing its logo.
- 3 . Should have the technical capabilities , financial and human resources which enable effective control and supervision of slaughterhouses in the exporting country.

• يشترط في (جهات اصدار شهادات الحلال) الرغبة في الحصول على الاعتماد التقدم لوزارة البيئة والمياه وان تحقق المتطلبات التالية:

1. أن تكون جهة اصدار شهادات الحلال معتمدة أو مشهورة ومستوفية للشروط الرسمية المقررة لها في الدولة الموجودة بها.
2. يكون لها مقر دائم في بلد المنشأ ، وهيكل تنظيمي محدد به مسؤوليات وواجبات العاملين بها، واسم ووظيفة الشخص المخول بالتوقيع على شهادات الاغذية الحلال ومن ينوب عنه في حالة غيابه، وأوراق رسمية تحمل شعارها.
3. تتوفر لديها الإمكانيات الفنية والمالية والبشرية اللازمة للرقابة الفعالة والاشراف على المسالخ التي تقوم بالذبح الحلال في الدولة المصدرة.



- 4 . Committed to applying the standard requirements for the slaughter of animals in accordance with the provisions of Islamic Sharia
- 5 . Committed to issuing halal certificates which are identical to the form adopted in the United Arab Emirates and should bear serial numbers .
- 6 . Should have an independent section of halal food enhanced with documentation system to authenticate documents and records as required They should keep a record of all halal slaughtering supervisors, slaughterers and slaughterhouses, also a record of HALAL food certificates issued and other relevant documents, to refer to when needed or if requested by the MOWE .
- 7 . Supervisors or inspectors of contracted slaughterhouses and factories shall be attached completely to Departments concerned of issuing halal slaughter certification. The number of slaughterhouses monitored or supervised by one inspector should not exceed three slaughterhouses in the city or area of responsibility.

4. تلتزم بتطبيق المواصفة القياسية الخاصة باشتراطات ذبح الحيوانات طبقاً لأحكام الشريعة الإسلامية.
5. تلتزم بإصدار شهادات الذبح الحلال بشكل مطابق للنموذج المعتمد في دولة الإمارات العربية المتحدة وتكون تلك الشهادات ذات أرقام متسلسلة .
6. يكون لديها قسم خاص بالأغذية الحلال مزود بنظام لتوثيق المستندات والسجلات التي يتطلبها العمل مثل سجل المشرفين على الذبح الحلال، سجل الذبّاحين، سجل المسالخ التي تشرف عليها ، سجل لشهادات الاغذية الحلال التي أصدرتها وغير ذلك من الوثائق ذات الصلة، للرجوع إليها عند الحاجة أو متى تم طلبها من قبل الوزارة.
7. يتبع المشرفين أو المفتشين على المسالخ والمصانع المتعاقد معها كلياً لجهات إصدار شهادات الذبح الحلال على ان لا يزيد عدد المسالخ التي يراقبها او يشرف عليها المفتش الواحد عن ثلاثة مسالخ في المدينة او المنطقة الواحدة كحد اقصى.



8 . Should have their own system to select qualified inspectors and slaughterers and should issue labor cards for them.

9 . Should have a program to train inspectors and slaughterers to develop their skills.

10 . Should conduct charity or relief or humanitarian activities to serve Muslims.

11 .Should develop their own system to issue certificates, handle seals and certified signatures.

12 . The signature of authorized person and his deputy shall be certified and forwarded for Ministry's approval.

13. Should provide the Ministry of annual report showing their performance, achievements and the number of certificates issued.

8. يكون لديها نظام لاختيار المفتشين والذباحين المؤهلين وإصدار بطاقات العمل لهم.

9. يكون لديها نظام لتدريب المفتشين والذباحين لزيادة كفاءاتهم ومهاراتهم.

10. أن تمارس أعمال خيرية أو إغاثية أو انسانية او نشاطات تخدم المسلمين.

11. يكون لديها نظام لإصدار الشهادات وحفظ الأختام والتواقيع المعتمدة.

12. اعتماد توقيع الشخص المخول بتوقيع شهادات الاغذية الحلال ومن ينوب عنه ويرسل الاعتماد للوزارة.

13. رفع تقرير سنوي للوزارة يوضح أعمالها وانجازاتها وعدد الشهادات التي أصدرتها.



14 . Shall not represent or assign commercial companies or individuals from agencies issuing halal certificates for the direct supervision of the halal food in favor of the United Arab Emirates .

15 . No accreditation is to be issued to any agency unless the requirements are fulfilled in accordance with the procedures assigned by the ministry .

14. لا يجوز اختيار أو توكيل شركات تجارية أو أفراد من جهات إصدار شهادات الذبح الحلال للإشراف المباشر على الاغذية الحلال لصالح دولة الامارات العربية المتحدة.

15. لا يتم اعتماد أية جهة اسلامية الا بعد موافقتها على الشروط الواردة، ويكون الاعتماد بعد اتخاذ الاجراءات الكفيلة للحكم على استيفائها للشروط المطلوبة وفقا لإجراءات الاعتماد الصادرة من الوزارة.



دولة الكويت Kuwait

First : For consignments of meat and poultry products from the Arab and Islamic countries

1 . Requires the availability of Islamic slaughter certificate issued by a competent authority , is not required to be issued by the federations and Islamic centers or approved by the embassies and consulates of the State of Kuwait or their representative .

2 . Requires the availability of a health certificate issued by the doctor in charge of slaughter and certified by official authorities .

Second: for consignments of meat, poultry and their products imported from other countries :

1 . Requires the availability of slaughter certificates issued by the Islamic federations and Islamic centers , and approved by the embassies and consulates of the State of Kuwait or their representative .

The components label shall read the phrase " produced from animals slaughtered according to the Islamic Sharia ."

أولاً : بالنسبة لإرساليات منتجات اللحوم والدواجن من الدول العربية والإسلامية

1. يشترط توافر شهادة الذبح الإسلامي صادرة من جهة مختصة ، ولا يشترط أن تكون صادرة من قبل الاتحادات والمراكز الإسلامية أو تعتمد من قبل سفارات وقنصليات دولة الكويت أو من يمثلها.

2. يشترط توافر شهادة صحية صادرة من طبيب الذبح المختص ومصدقة من الجهات الرسمية.

ثانياً : بالنسبة لإرساليات اللحوم والدواجن ومنتجاتهما الواردة من الدول الأخرى :

يشترط توافر شهادات الذبح الإسلامي الصادرة من قبل الاتحادات والمراكز الإسلامية ، وتعتمد من قبل سفارات وقنصليات دولة الكويت أو من يمثلها.

كما يتم الايضاح على البطاقة الموضحة للمكونات عبارة " منتجة من حيوانات ذبحت وفقاً لأحكام الشريعة الإسلامية ."



دولة قطر Qatar

1 . halal certificate issued by a Muslim organization bearing the stamp of health authority of the exporting country and shall be certified by the Embassy of the State of Qatar or any other Gulf state if no embassy is available.

2 . The certificate shall show all details of the shipment :

- Type of animal
- Date of slaughter
- quantity / weight
- exporting country / importer

1. أن تكون شهادة الذبح الحلال صادرة من جهة / منظمة إسلامية مختومة بختم معتمد من الجهة الصحية في البلد المٌصدر على أن تكون مُصدقة بختم من سفارة دولة قطر أو سفارة أي دولة خليجية أخرى إذا لم تتوافر سفارة قطرية.

2. أن يُذكر في الشهادة كل التفاصيل الخاصة بالشحنة:

- نوع الحيوان
- تاريخ الذبح
- الكمية / الوزن
- البلد المٌصدر / المستورد



3. Some exporting countries send details of approved slaughterhouses (with the data of employees and copies of their signatures and certificates) to the Embassy of the State of Qatar, which sends it to the Ministry of Foreign Affairs .Where the ministry sends this data to the Supreme Council of Health , to the adoption of these slaughterhouses / The certificates issued by it .

4. The General Secretariat of the Cooperation Council for the Arab Gulf States inform the GCC of these slaughterhouses / Islamic organizations / Islamic associations that have been adopted by one of the GCC countries and therefore the Supreme Council for of health approve it.

3. تقوم بعض الدول المُصدرة بإرسال تفاصيل المسالخ المُعتمدة لديهم (مع بيانات أسماء العاملين بالمسالخ ونُسخ عن توقيعهم و نُسخ عن الشهادات) إلى سفارة دولة قطر التي تقوم بإرسال البيانات لوزارة الخارجية حيث تقوم الوزارة بإرسال هذه البيانات إلى المجلس الأعلى للصحة وذلك لاعتماد هذه المسالخ / والشهادات الصادرة عنها.

4. تقوم الأمانة العامة لمجلس التعاون لدول الخليج العربية بالتعميم على دول المجلس ببيانات المسالخ / المنظمات الإسلامية / الجمعيات الإسلامية التي تم اعتمادها من قبل إحدى دول المجلس وبناءً عليه يقوم المجلس الأعلى للصحة باعتماد هذه البيانات.

المملكة العربية السعودية

Saudi Arabia



First: all the food and materials involved in the manufacture must be Halal, forbidden substances are not allowed to enter.

Second: the entity entrusted with the adoption of Islamic centers outside Saudi Arabia for the issuance of certificates of Islamic slaughtering is the Muslim World League, where it has offices in all meat exporting countries to the Kingdom and will nominate the Islamic office which issue certificates of halal Islamic slaughter .

Third: The General Authority for Food and Drug Administration to ensure the existence of the Islamic slaughter certificate issued by the Islamic Center approved with each consignment of meat

Fourth: the General Authority for Food and Drug Administration inspect facilities of processing , cutting, manufacturing and packaging of meat and viscera of (cows , buffaloes , camels , sheep , goats , deer , poultry and womb) that is to be exported to the

أولاً: جميع المواد الغذائية والمواد الداخلة في تصنيعها يجب ان تكون حلال ولا يسمح بدخول المواد المحرمة.

ثانياً: الجهة المناط بها اعتماد المراكز الإسلامية خارج السعودية لإصدار شهادات الذبح الإسلامي هي رابطة العالم الإسلامي حيث إن لديها مكاتب منتشرة في البلدان المصدرة للحوم للمملكة وتقوم هي باختيار المكتب الإسلامي الذي يصدر شهادات الذبح الإسلامي.

ثالثاً: تقوم الهيئة العامة للغذاء والدواء بالتأكد من وجود شهادة الذبح الإسلامي الصادرة من المركز الإسلامي المعتمد مع كل إرسالية من إرساليات اللحوم.

رابعاً: الهيئة العامة للغذاء والدواء تقوم بالتفتيش على منشآت تجهيز وتقطيع وتصنيع وتعبئة اللحوم والأحشاء (الأبقار ، الجاموس ، الإبل ، الأغنام ، الماعز ، الغزلان ، الدواجن وأحشائها) التي ترغب في التصدير للمملكة:



1 - Implement the requirements for the import of meat to the Kingdom in accordance with the technical regulations and Standard approved by Saudi Arabia or the GSO Including halal standards.

2 - application of the adoption of the facilities for the export of meat products chilled and frozen , canned and semi- processed and processed and charged the inspection of those facilities (located on the site of the mail) .

3 - Visit the official authorities of the exporting country and see the actions carried out by to oversee the facilities wishing to export food products to the kingdom includes making sure that the method of slaughter and sanitary requirements and technical controls meet the requirements of regulations and standards, adopted by the General Authority for Food and Drug Administration .

1- تطبيق اشتراطات الهيئة الخاصة باستيراد اللحوم للمملكة وفق اللوائح الفنية والمواصفات السعودية أو الخليجية المعتمدة. ومن ضمنها مواصفات الحلال.

2- تطبيق آلية اعتماد منشآت اللحوم لتصدير منتجاتها المبردة والمجمدة والمعلبة وشبه المصنعة والمصنعة وتحصيل رسوم تفتيش تلك المنشآت (موجودة على موقع الهيئة الالكتروني).

3- زيارة الجهة الرسمية المختصة في البلد المصدر و الإطلاع على الإجراءات التي تقوم بها للإشراف على المنشآت الراغبة في تصدير منتجاتها الغذائية للمملكة ويشمل ذلك التأكد من أن طريقة الذبح والاشتراطات الصحية والضوابط الفنية تفي بمتطلبات اللوائح والمواصفات التي تعتمدها الهيئة العامة للغذاء والدواء.



4 - matching halal certificates issued by Islamic centers accredited by the Muslim World League and the health certificates issued by the official authorities in the exporting country and the documents attached with the consignment contained to the KSA across all its outlets and ensure safety before authorizing .

4- مطابقة شهادات الذبح الحلال الصادرة عن المراكز الإسلامية المعتمدة من قبل رابطة العالم الإسلامي والشهادات الصحية الصادرة من الجهة الرسمية المختصة في الدولة المصدرة والمستندات المرفقة مع الإرسالية الواردة إلى المملكة عبر جميع منافذها والتأكد من سلامتها قبل الإذن بفسحها.



Fifth: Currently there is no official halal certification body available in KSA .

خامسا: لا توجد جهة رسمية لإصدار شهادات للأغذية الحلال المصنعة في المملكة حاليا.



GSO 05/FDS/2055-1:2013

(GSO 1931 الرقم القديم)

الأغذية الحلال-الجزء الاول: الاشتراطات العامة

Halal Food – part 1 – General Requirement



الأغذية الحلال

الأغذية والمشروبات التي يتم تناولها عن طريق الأكل أو الشرب أو الحقن أو الاستنشاق والمسموح بها طبقاً لأحكام الشريعة الإسلامية والتي تستوفي المتطلبات الواردة في هذه المواصفة القياسية.



4. الاشتراطات العامة للأغذية الحلال

4.1 ان تخضع جميع الأغذية ومشتقاتها ومنتجاتها وأجزائها ومستخلصاتها لأحكام الشريعة الإسلامية في حلها أو تحريمها وحسب ما هو وارد بالملحق رقم (1).

4.2 ان يتم الالتزام بالإجراءات المستمدة من احكام الشريعة الإسلامية في كل مرحلة من مراحل السلسلة الغذائية لمنتجات الأغذية الحلال، مثل الاستلام والاعداد والتجهيز والتعبئة والتغليف وبطاقات البيان وبياناتها الايضاحية والتداول والنقل والتوزيع والتخزين والعرض وخدمة الطعام الحلال.

4.3 ان تخلو كافة المواد المضافة ومدخلات انتاج الأغذية الحلال من كل ما يخالف أحكام الشريعة الإسلامية وان تكون مدعمة بالوثائق الرسمية المعتمدة التي توضح مكوناتها ويشمل ذلك مواد التعبئة والتغليف ومواد التنظيف وغيرها.

4.4 ان تخلو كافة المنتجات الغذائية الحلال من كل ما يشكل ضرراً على صحة الانسان ويشمل ذلك المواد السامة والخطرة والملوثات من مصادرها المختلفة.

4.5 ان تخلو منتجات الأغذية الحلال من التلوث بالنجاسة التي حرمتها الشريعة الإسلامية.

4.6 ان يتم فصل كافة المنتجات المحرمة عن غيرها من المنتجات الحلال خلال مراحل السلسلة الغذائية فصلاً تاماً وبشكل يضمن تمييزها وعدم اختلاطها مع بعضها البعض او تلوثها بغيرها.



7.4 للجهات الرسمية المسؤولة في دول مجلس التعاون الخليجي والجمهورية اليمنية اتخاذ كافة الاجراءات اللازمة للتحقق من مطابقة المنتجات للمتطلبات الخاصة بالمنتجات الحلال او اي مواضيع تتعلق بها ولكل دولة اتخاذ الاجراءات المناسبة لذلك بما يتوافق مع تشريعاتها المحلية.

8.4 عند انتاج اللحوم ينبغي مراعاة المتطلبات الصحية الواردة في المواصفة المحددة بالبند (4.2).

9.4 يجب التقيد باشتراطات تذكية الحيوانات وفقاً لأحكام الشريعة الاسلامية الواردة في المواصفة القياسية المذكورة بالبند (1.2).

10.4 يجب التقيد بالاشتراطات والقواعد الصحية العامة للأغذية الواردة في المواصفة المحددة بالبند (5.2).

11.4 أن تكون الأجهزة والأدوات وخطوط الإنتاج والمواد المساعدة المستخدمة في تجهيز منتجات الأغذية الحلال نظيفة وتستخدم لغرض المنتجات الحلال فقط والا تكون مصنوعة من أو تحتوي على مادة غير حلال.

12.4 في حالة تحويل أية أجهزة أو أدوات أو خطوط إنتاج استخدمت أو لامست أغذية غير حلال للاستخدام في انتاج الأغذية الحلال فيجب غسلها وتنظيفها وفقاً لقواعد النظافة العامة وبماء طاهر صالح للشرب بشكل كافٍ لإزالة آثار المواد غير الحلال عنها بشكل نهائي.

13.4 عند تنظيف او صيانة الآلات او الاجهزة التي تتلامس مع الأغذية الحلال لا يجوز استخدام اية زيوت او شحوم او سوائل تنظيف ومطهرات غير مناسبة للاستخدام مع الأغذية، او تحتوي على مكونات او مواد غير حلال.



5. مواد التعبئة والتغليف

1.5 يجب ان تخلو مواد التعبئة والتغليف من اي مواد غير حلال.

2.5 يجب ان لا تكون مواد التعبئة والتغليف معدة او مجهزة او مصنعة باستخدام معدات ملوثة بمواد غير حلال اثناء التحضير او التجهيز او التخزين او النقل، كما يجب ان تكون مفصولة تماما عن غيرها من المواد الغذائية غير الحلال.

3.5 يجب ان لا تحتوي مواد التعبئة والتغليف على اي مواد تعتبر خطرة على صحة الانسان.

6. مرافق بيع وتداول الأغذية الحلال

يجب ان تفي جميع مرافق بيع وتداول وتقديم خدمات المنتجات الحلال بالمتطلبات التالية:

1.6 ان تتعامل مع منتجات الحلال فقط، والتي تفي بأحكام ومتطلبات المنتجات والأغذية الحلال .

2.6 ان تكون الادوات والاولاني المستخدمة اثناء الخدمة وبيع المنتجات منفصلة تماماً عن ما هو غير حلال وتستخدم فقط في الأغذية الحلال.

3.6 اذا كان المرفق او مكان الخدمة يتعامل عادة بغير المنتجات الحلال، ولكنه يعتزم التحول الى انتاج الحلال، يجب ان تتم عملية التنظيف وفقاً للقواعد الاسلامية الشرعية قبل بدء الانتاج الحلال.

4.6 ان لا يتم تقديم المشروبات الكحولية وان لا يسمح بتناولها في نفس المكان على الاطلاق.



7. التخزين والعرض والنقل

1.7 يجب فصل وتمييز جميع الأغذية الحلال سواء خلال التخزين او العرض او اثناء النقل عن الأغذية غير الحلال وذلك لمنع الخلط أو التلوث بينهما.

2.7 ان يتم النقل بوسائل نقل مناسبة لطبيعة المنتج بحيث لا تتعرض للتلوث بالمكونات غير الحلال.

8. البيانات الإيضاحية

مع عدم الاخلال بما نصت عليه المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (6.2) يجب ان تتضمن بطاقة بيان المنتجات الحلال البيانات الايضاحية التالية:

1.8 اسم المنتج ونوعه.

2.8 قائمة بالمكونات بحيث توضح وبما لا يقبل مجالا للشك بخلوها من كل ما يخالف الشريعة الاسلامية وان يعلن عن مصادر مكوناتها الحقيقية بشكل واضح وصريح.

3.8 صافي المحتويات ويتم التعبير عنها بالنظام المتري.

4.8 اسم وعنوان الصانع والمستورد و/او المعبئ او الموزع.

5.8 رمز او رقم التشغيل.



6.8 بلد المنشأ.

7.8 كتابة المصدر الحيواني للمنتجات المحتوية على الدهون والزيوت ومشتقات اللحوم ومستخلصاتها مثل الجيلاتين والرنين.

8.8 يجب ذكر المنتجات المحتوية على مكونات محورة وراثيا.

9.8 عند الرغبة في وضع شعار "حلال" على بطاقة المنتج فيجب الالتزام بالمتطلبات الواردة ضمن المواصفة القياسية الخليجية الواردة بالبند (2.2).

10.8 الالتزام بالمتطلبات الواردة في المواصفة القياسية الخليجية الواردة بالبند (1.2) بخصوص بطاقات بيان الذبائح او منتجاتها.

11.8 كتابة المواد المضافة للأغذية حسب متطلبات المواصفة المذكورة بالبند (6.2).

12.8 جميع أنواع الأسماك ذات الحراشف، القريدس وبيوض الأسماك ذات الحراشف و منتجاتها يجب أن تميز بكتابة عبارة " ذات حراشف"، جميع أنواع الحيوانات المائية و منتجاتها بغير حراشف يجب أن تكتب عليها عبارة "بغير حراشف" وحسب واقع الحال.

غير الحلال	الصف
الحيوانات التي لا يتم تذكيتها وفقا لأحكام الشريعة الاسلامية، وذبائح المشركين واللاذنيين والعلمانيين والملحدين والمجوس والمرتدين وسائر الكفار من غير الكتابيين، او الميتة، او المنخنة او الموقودة او المتردية او النطيحة وما اكل السبع وما أهل به لغير الله وما ذبح على النصب او تقرب به لغير الله عز وجل او الملوثة بأجزاء من حيوانات لا يحل اكلها في الشريعة الاسلامية، ما تحقق فيه الضرر لأكله.	الحيوانات
الخنازير والحمير الاهلية والبغال والفيلة والقردة والكلاب والثعالب والقطط وما في حكمها.	
الحيوانات المفترسة وهي كل ذي ناب من السباع وما في حكمها مثل الأسود والفهود والذئبة عدا الضباع.	
الطيور الجارحة ذوات المخالب الحادة التي تفترس بها و ما في حكمها، مثل النسور والصقور والبازي والعقبان والغربان والباشق والشاهين والحداة والبوم.	
القوارض والزواحف والهوام وما في حكمها مثل الفئران والجرذان وام اربعة واربعين والحيات والافاعي والورل والسحالي و الاوزاغ والحرباء والقنفذ والخطاف والخفاش والسناجب وابن عرس والخلد والخنافس (عدا الضب والجربوع).	
العقارب وجميع انواع الحشرات والديدان و الحيوانات المحظور قتلها في الشريعة الاسلامية وما في حكمها. مثل النمل والنحل ونقار الخشب والهدهد و يستثنى من ذلك الجراد و ما لا يمكن التحرز منه كأجزاء النحل الساقطة في العسل.	
المخلوقات المستفزة (الكريهة) وما في حكمها، مثل القواقع ومراحل اليرقة والحيوانات الاخرى المماثلة.	
الحيوانات التي تمت تغذيتها بالنجاسات، ما لم تحبس و تتغذى بغذائها المباح وفقا لأحكام الشريعة الاسلامية، لمدة لا تقل عن ثلاثة ايام.	
المائية السامة او الضارة بالصحة، الا اذا نزع المواد السامة او الضارة منها اثناء التجهيز.	المائية
النباتات و منتجاتها و مشتقاتها السامة او الضارة بالصحة او المخدرة، الا اذا نزع المواد السامة او الضارة منها اثناء التجهيز.	النباتات
المشروبات المسكرة او التي تحتوي على الكحول أو المخدرة او المفتره او السامة او الضارة بالصحة.	المشروبات
كل الأغذية المنتجة بالتحوير الوراثي من جنس محرم او اكثر من جنس احدها محرم.	الأغذية المحورة وراثيا
الدم وكل مشتقاته محرمة وكل سوائل الاجسام من اصل بشري او حيواني مثل القيء والبول.	الدم ومشتقاته من أصل بشري أو حيواني
كافة المواد المضافة للأغذية ومنتجاتها ومشتقاتها السامة او الضارة بالصحة او المفتره، او المشتقة من مواد غير حلال.	المواد المضافة للأغذية
كافة الأنزيمات المشتقة من مصادر غير حلال.	الأنزيمات
كافة الاحياء الدقيقة كالجراثيم والفطريات والخميرة : السامة والمضرة للصحة والمنتجة على بيئات غير حلال او يدخل في انتاجها مكونات غير حلال.	الاحياء الدقيقة



شكراً لاستماعكم