

HALAL KLANJE

HALAL SLAUGHTERING

*F. Čengić, **M. Jašić, *A. Sakić, ***B. Muhamedbegović

1. UVOD

S obzirom na sve veću potražnju halal proizvoda na tržištu i sve masovniju međunarodnu trgovinu takvim proizvodima, nameće se potreba za standardizacijom halal procesa i proizvoda, posebno u oblasti hrane. Svjetski trendovi upućuju na to da muslimani žele biti sigurni da je hrana koju jedu HALAL. Da bi zadovoljili zahtjeve muslimana proizvođači trebaju uskladiti proizvodnju sa zahtjevima šerijata.

2. HALAL KLANJE

Halal klanje je skup postupaka kojima se obezbjeđuje halal status mesa (i proizvoda od mesa) koje je muslimanima dozvoljeno za konzumiranje u skladu sa islamskim propisima. Pri tome i životinje i način izvršenog klanja moraju zadovoljiti odgovarajuće uslove.

Meso dozvoljeno muslimanima

Muslimanima je dozvoljeno konzumirati meso većine kopnenih i vodenih životinja, izuzev:

- ☒ svinjetine i mesa divlje svinje,
- ☒ meso psa, zmije i majmuna,
- ☒ mesožderi sa kandžama i očnjacima, kao što su lavovi, tigrovi, medvjedi i ostale slične životinje,
- ☒ ptice grabljivice sa kandžama, kao što su orlovi, lešinari i sl.,
- ☒ štetočine, kao što su pacovi, stonoge, škorpioni i sl.,
- ☒ životinje koje je prema islamskim propisima zabranjeno ubijati, kao što su mravi, pčele i djetliči,
- ☒ životinje koje se smatraju odvratnim, kao što su uši, crvi, muhe i sl.
- ☒ životinje koje žive i na kopnu i u vodi, kao što su žabe, krokodili i sl.
- ☒ mazge i domaća magarad,
- ☒ otrovne i opasne morske životinje,
- ☒ meso bilo koje od dozvoljenih životinja ukoliko nije zaklano po islamskim propisima,
- ☒ krv.

Halal meso

Halal meso je meso životinja koje su dozvoljene po islamskim propisima, uz uslov da su pravilno hranjene i zaklane na šerijatom propisan način.

Halal ishrana životinja podrazumijeva ishranu na biljnoj bazi bez bilo kakvih komponenata animalnog porijekla. Ovaj kriterij isključuje mogućnost kontaminacije BSE-om (kravlje ludilo).

Dobra proizvodna praksa halala (Good Manufacturing Practice of Halal - **GMPH**) za meso i mesne prerađevine podrazumijeva sljedeće uslove:

1. Razdvajanje dozvoljene od nedozvoljene stočne hrane,
2. Odvojen smještaj i zasebna oprema za ishranu životinja,
3. Zasebna sredstva unutarnjeg i vanjskog transporta,
4. Odvojen prostor i oprema za klanje,
5. Zaseban prostor i oprema u procesu skladištenja i transporta i
6. Zaseban prostor i oprema u maloprodaji i distribuciji.

Halal proizvodi od mesa

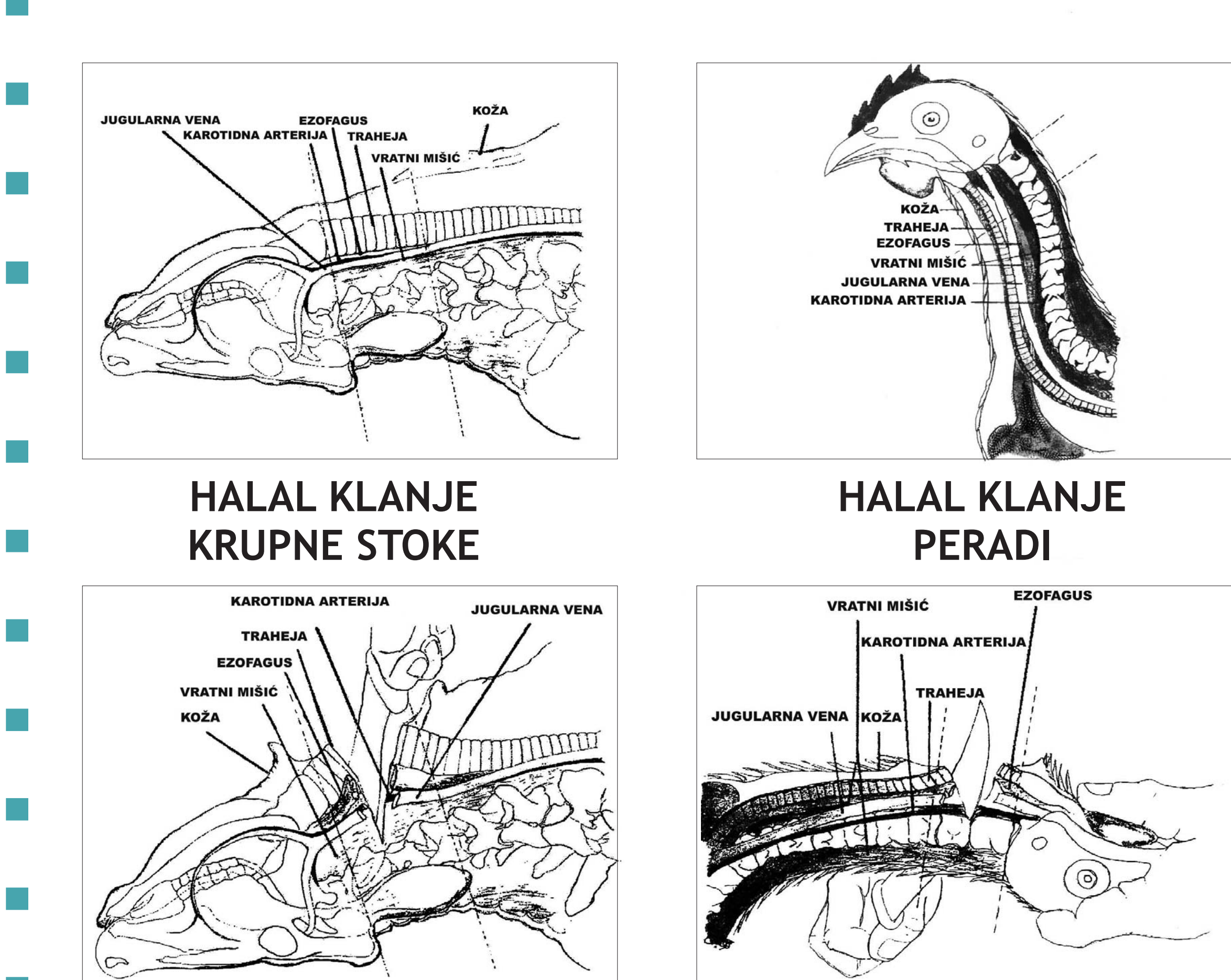
Da bi proizvod od mesa bio halal nije dovoljno samo da sadrži u sebi halal meso, već je obaveza da sve sirovine koje ulaze u njegov sastav, kao i postupci u procesu proizvodnje zadovoljavaju propise šerijata.

- * Agencija za certificiranje halal kvalitete Tuzla, Bosna i Hercegovina
- ** Tehnološki fakultet Tuzla, Bosna i Hercegovina
- *** Ministarstvo prosvjete i kulture RS Banja Luka, Bosna i Hercegovina

Klanje životinja

Da bi meso bilo halal, klanje dozvoljenih životinja mora biti u skladu sa sljedećim zahtjevima:

- ✓ životinja koja se kolje mora biti dozvoljena i mora biti pažljivo tretirana,
- ✓ životinja mora biti zdrava i živa,
- ✓ osoba koja obavlja čin klanja mora biti musliman, psihički zdrav i osposobljen za tu aktivnost,
- ✓ dozvoljene su metode obuzdavanja:
 - a) mašinsko obuzdavanje za krupnu i sitnu stoku,
 - b) elektrošok koji ne izaziva smrt životinje,
 - c) omamljivanje za perad,
- ✓ riječi “**Bismillah**” (u ime Allaha) moraju biti izgovorene prije klanja životinja,
- ✓ alatka za klanje mora biti oštra i ne smije se dizati sa životinje dok se čin klanja ne okonča, a što znači dok se ne presječe dušnik, jednak, te glavne arterije i vene vratne regije,
- ✓ klanje se vrši s prednje strane vrata;
- ✓ ni jedan dio se ne smije otklanjati prije završetka klanja;
- ✓ krv se mora dobro iscijediti;
- ✓ potrebno je poduzeti odgovarajuće higijenske mjere na liniji klanja da ne bi došlo do kontaminacije mesa.



Meso koje nije halal

Meso koje nema halal status dijeli se u dvije kategorije:

- ☒ Meso porijeklom od zabranjenih životinja,
- ☒ Meso porijeklom od dozvoljenih životinja kojima su u hrani davane komponente animalnog porijekla ili u čijoj obradi nisu primjenjeni zahtjevi šerijata.

Ukoliko postoji sumnja da prilikom ishrane životinja nisu poštovani proklamovani islamski principi, u iznimnim slučajevima može se dozvoliti meso životinja nakon njihovog boravka u karantinu, odnosno do isteka perioda definirane haram karence.

Karantin ima zasebne dužine trajanja u ovisnosti od vrste životinja i to:

- ✓ perad - tri dana;
- ✓ ovca - devet dana;
- ✓ goveda - četrdeset dana.

Jedite i pijte samo ne pretjerujte. On (Allah) ne voli one koji pretjeruju.
(Kur'an, sura Al-Araf, 31)

Ništa nije toksično i sve je toksično, u zavisnosti od količine u kojoj se upotrijebi.
(Paracelsus).

Sažetak
U ovome radu su opisani principi halal klanja krupne i sitne stoke i peradi. Definisane su i vrste životinja čije je meso dozvoljeno za upotrebu po islamskim propisima. Pored obaveze zadovoljenja šerijatskih propisa, halal klanje podrazumijeva i zadovoljenje dobre higijenske prakse (GHP) te humano postupanje sa životinjama.

Ključne riječi: halal klanje, šerijatski propisi, zabranjene životinje

Abstract
In this work are described main principles of the livestock and poultrys Halal slaughtering. Also, it's defined kind of animals whose meat is permissible regarding Islamic Low. Halal slaughtering means accomplishing the requirements of Islamic Low and satisfying recommendations of the Good Hygiene Practice (GHP), as well as animals' human treatment.

Keywords: Halal slaughtering, Islamic Low, forbidden animals

HALAL KVALITETA

Halal kvaliteta podrazumijeva skup primjenjenih postupaka u procesu proizvodnje kao i ukupnost karakteristika proizvoda koje su u skladu s islamskim propisima i proizvod ili uslugu određuju prihvatljivim za korištenje ili konzumaciju muslimanima.

Utvrđivanje i dokazivanje halal statusa procesa i proizvoda mogu obavljati isključivo kompetentne i osposobljene institucije koje za to ovlasti nadležna islamska zajednica.

Validno utvrđivanje i dokazivanje halal statusa mora biti utemeljeno na šerijatskim principima i odgovarajućem halal standardu, pravilnicima i drugim proceduralnim uputama.

Halal status se potvrđuje odgovarajućim dokumentom (certifikat) kojim se odobrava isticanje oznake “HALAL”.

LITERATURA

1. Kardavi J.: *ISLAMSKO PRAVO*, El-Kalem, Sarajevo 1989.
 2. Kardavi J.: *HALAL I HARAM U ISLAMU*, Ljiljan, Sarajevo 1997.
 3. Rašeta J.: *HIGIJENA MESA*, Naučna knjiga, Beograd 1981.
 4. Sušić Mustafa: *USULU-L-FIKH*, El-Kalem, Sarajevo 1996.
- STANDARDI I PRAVILNICI**
1. *KNJIGA HALAL STANDARDA*, Islamska zajednica u Bosni i Hercegovini, Agencija za certificiranje halal kvalitete (Tuzla, 2006. godine)
 2. Malaysian Standard MS 1500:2004, *Halal food - Production, Preparation, Handling and Storage - General guidelines (First revision)*, Department of standards Malaysia, 2004.
 3. *Pravilnik o kvalitetu proizvoda od mesa* (Sl. list BiH broj 2/92, 13/94 i 14/94).
 3. *Pravilnik o kvalitetu mesa stoke za klanje* (Sl. list BiH broj 2/92, 13/94 i 14/94).
 4. *Pravilnik o kvalitetu proizvoda od mesa pernatih živine* (Sl. list BiH broj 2/92, 13/94).