



Halalstandard för muslimer i Sverige

(Version 6.0)

Riktlinjer för halalcertifiering

i Sverige



Stockholm 2013

يَأْتِيهَا الَّذِينَ ءَامَنُوا كَلُوا مِن طَيِّبَاتِ مَا رَزَقْنَاكُمْ وَاشْكُرُوا لِلَّهِ
 إِن كُنتُمْ إِيَّاهُ تَعْبُدُونَ ﴿١٧٢﴾

[2:172] Troende! Ät av de goda ting som Vi skänker er för ert uppehålle och tacka Gud, om det är Honom ni [vill] dyrka.

إِنَّمَا حَرَّمَ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةَ وَالدَّمَ وَلَحْمَ الْخِنزِيرِ وَمَا أُهْلَ بِهِ
 لغيرِ اللَّهِ فَمَن اضْطُرَّ غَيْرَ بَاغٍ وَلَا عَادٍ فَلَا إِثْمَ عَلَيْهِ إِنَّ اللَّهَ عَفُورٌ
 رَّحِيمٌ ﴿١٧٣﴾

[2:173] Vad Han har förbjudit er är kött av självdöda djur, blod och svinkött och sådant som offrats åt en annan än Gud. Men den som [av hunger] tvingas [att äta sådant] - inte den som av trots överträder [förbuden] eller som går längre [än hungern driver honom] - begår ingen synd. Gud är ständigt förlåtande, barmhärtig.

حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ وَالدَّمُ وَلَحْمُ الْخِنزِيرِ وَمَا أُهْلَ لغيرِ اللَّهِ بِهِ
 وَالْمُنْخَنِقَةُ وَالْمَوْقُوذَةُ وَالْمُتَرَدِّيَةُ وَالنَّطِيحَةُ وَمَا أَكَلَ السَّبْعُ إِلَّا
 مَا ذَكَّيْتُمْ وَمَا ذُبِحَ عَلَى النُّصُبِ وَأَن تَسْتَقْسِمُوا بِالْأَزْلَمِ ذَٰلِكُمْ
 فِسْقٌ يَّوْمَ يَبْسُ الَّذِينَ كَفَرُوا مِن دِينِكُمْ فَلَا تَخْشَوْهُمْ وَاخْشَوْنَ
 الْعِوَجَ الْيَوْمَ أَكْمَلْتُ لَكُمْ دِينَكُمْ وَأَمَّتْ عَلَيْكُمْ نِعْمَتِي وَرَضِيْتُ لَكُمْ
 الْإِسْلَامَ دِينًا فَمَن اضْطُرَّ فِي مَخْصَصَةٍ غَيْرِ مُتَجَانِفٍ لِإِثْمٍ فَإِنَّ
 اللَّهَ عَفُورٌ رَّحِيمٌ ﴿٣﴾

[5:3] FÖRBJUDET för er är kött av självdöda djur och blod och svinkött och sådant [kött] som har slaktats i ett annat namn än Guds; [vidare kött av] djur som strypts eller kvävts eller dödat genom ett hårt slag eller [som] fallit utför ett stup eller stångats ihjäl eller rivits av ett rovdjur - om ni inte har slaktat djuret på föreskrivet sätt [medan det var vid liv] - och djur som slaktats på hedniska offeraltare. [Förbjudet är även] att genom teckentydning försöka utforska vad framtiden bär i sitt sköte; detta är ett ogudaktigt företag. Förnekarna av sanningen har nu misströstat om [att kunna göra slut på] er tro. Oroa er därför inte för dem - frukta Mig! Denna dag har Jag fullbordat det religiösa regelverket för er och skänkt er Min välsignelse i fullaste mått. Jag har beslutat att Islam skall vara er religion. Om någon drivs [att bryta mot förbuden ovan] av hunger, inte av lust att överträda dem, [skall han finna] Gud ständigt förlåtande, barmhärtig.

يَأْتِيهَا الَّذِينَ ءَامَنُوا إِنَّمَا الْخَمْرُ وَالْمَيْسِرُ وَالْأَنْصَابُ وَالْأَزْلَمُ رِجْسٌ مِّنْ عَمَلٍ
 الشَّيْطَانِ فَاجْتَنِبُوهُ لَعَلَّكُمْ تُفْلِحُونَ ﴿٩٠﴾

[5:90] TROENDE! Rusdrycker och spel om pengar, alla hedniska bruk och spådomskonst är ingenting annat än Djävulens skamliga påfund; håll er borta från allt sådant, för att det skall gå er väl i händer.

Profetens etiska instruktioner gällande behandling av djur

Profeten Muhammed (över honom vare Guds frid och välsignelser) har sagt: "Om någon muslim planterar någon växt och en människa eller ett djur äter av den, kommer han belönas som om han hade gett så mycket i välgörenhet".¹

Profeten Muhammed (över honom vare Guds frid och välsignelser) har sagt: "Om någon dödar en sparv för nöjes skull kommer sparven att ropa på Domens dag "O Herre! Den personen dödade mig i onödan! Han dödade mig inte för något nyttigt ändamål." ²

Profeten Muhammed (över honom vare Guds frid och välsignelser) har sagt: "Medan en man gick på en väg han blev väldigt törstig Sedan kom han över en brunn, gick ner in i den, drack (av dess vatten) och kom sedan ut så såg han en hund som slickade lera på grund av överdriven törst. Mannen sade till sig själv "Den här hunden lider av samma tillstånd av törst som jag gjorde." Så han gick ner i brunnen (igen) och fyllde sin sko (med vatten) och höll den i sin mun och vattnade hunden. Allah tackade honom för den gärningen och förlät honom. " Folket frågade Profeten Muhammed (över honom vare Guds frid och välsignelser), "O Allahs Budbärare! Finns det en belöning för oss i att tjäna djur?" Han sade, "(Ja) Det finns en belöning för att serva något levande (levande väsen)."³

Profeten Muhammed (över honom vare Guds frid och välsignelser) har sagt: "En kvinna straffades och trädde in i helvetets eld på grund av en katt som hon fängslade tills den dog. Hon gav den varken mat eller släppte den fri för att äta av jordens kryp." ⁴

Profeten Muhammed (över honom vare Guds frid och välsignelser) har sagt: "Sannerligen har Allah påbjudit er godhet mot allting; När ni slaktar, slakta på ett gott sätt. Så var och en bör vässa sin kniv och låta det slaktade djuret dö med så lite plåga som möjligt." ⁵

Profeten – över honom vare frid – sade till en man som slipade sin kniv i djurets närvaro: "Skall du orsaka djurets död två gånger – en gång genom att slipa kniven i dess syn och en gång genom att skära dess hals?" ⁶

¹ Bukhari Vol. 8, 73 Bok, # 41

² Berättat av al-Nisai

³ Bukhari Vol. 8, 73 Bok, # 38 & Muslim Bok 26, Kapitel 39, # 5577.

⁴ Muslim, 8/35

⁵ Sahih Muslim

⁶ Al-Furu Min-al-Kafi Lil-Kulini; 6:230

Profeten Muhammed (över honom vare Guds frid och välsignelser) har sagt:

"Vad som är halal eller haram är klar och tydlig, mellan dessa två finns vissa saker som är tvivelaktiga som många inte vet om. Den som undviker dem är oskyldig gentemot sin religion och sitt samvete. Han är därför säker. Den som istället konsumerar eller använder någon av dessa tvivelaktiga föremål kan bli indragen i det olagliga och förbjudna. Detta fall liknar den som ville ha sina djur för nära ett förbudet område, så att djuren kunde komma in i området. Förvisso för varje individ finns det ett förbudet område. Det som Allah har förbjudit är haram. Det ligger i kroppen en bit kött. Om det är bra, är hela kroppen bra, och om den är skadad, är hela kroppen skadad. Sannerligen denna bit kött är hjärtat."⁷

* * *

⁷ Bukhari och Muslim

INLEDNING

Detta dokument har framställts av organisationen **ISLAMGUIDEN** (www.islamguiden.com) i samarbete med **SVERIGES HALALRÅD** (www.halalsweden.se).

Det har inte varit en lätt uppgift att framställa en halalstandard som ska baseras på alla fyra islamiska lagskolorna och samtidigt ska vara enkel för muslimerna att tillämpa, men vi har gjort vårt bästa. Att ta sedan också hänsyn till de internationella och de svenska regelverken inom det här området har ytterligare komplicerat bilden. Men vi var fast beslutna att utgå från de islamiska källorna först och främst när det gäller halal (tillåten) och haram (otillåten) och sedan applicera dessa källor på de internationella och de svenska regelverken för att hitta en kombination som är genomförbar i Sverige.

Där det funnits olika tolkningar enligt de islamiska skolorna har vi försökt välja den tolkning som går att förena med regelverken för att underlätta för muslimer i Sverige. Vi har undvikit tolkningar som inte är välunderstödda av Koranen, profetens sunnah eller andra autentiska islamiska källor. När det gäller fatawa från våra islamlärda (Ulama) så har vi undvikit fatwa kring vilka det inte råder konsensus. Vi har helt enkelt hållit oss till fatawa där majoriteten av våra lärda ställer sig bakom, oavsett islamisk lagskola.

När man nämner ordet halal så förknippas det för en icke muslim oftast bara med kött, men halal omfattar mycket mer än bara kött. Mer om halal på sid. 7.

När det gäller halalslakt saknar flera EU-länder nationell speciallagstiftning på området, och hänvisar endast till EUs förordning 1099/2009⁸ där grundprincipen är att djur skall bedövas före avblodning, men där möjlighet ges att slakta djur genom avblodning utan föregående bedövning i samband med religiösa ceremonier. I flertalet EU länder genomförs således religiös slakt helt utan föregående bedövning. Några av dessa länder har uppgett att de i samband med slakt av ickebedövade djur har särskilda krav på närvaro av en veterinär. Många utomeuropeiska länder, t.ex. USA och stora delar av Sydamerika, tillåter slakt utan föregående bedövning.

Lagen mot slakt utan bedövning drevs igenom 1937 i ett flertal europeiska länder i samband med den antisemitiska våg som drabbade Europa. Alla länder som införde ett förbud under denna period upphävde dock förbudet efter andra världskrigets slut, med undantag för Norge, Sverige och Schweiz (Gunner, 1999).

Den slakt som idag förekommer i Sverige görs på djur som bedövats före snittläggning, i enlighet med djurskyddsföreskrifterna. Sverige är ett av få länder följt av Norge, Schweiz och Island i Europa som förbjuder halalslakt utan föregående bedövning⁹. En annan metod är att bedöva djuret strax efter snittläggning, vilket idag är en godkänd metod i Danmark, Finland, Nya Zeeland och Österrike¹⁰.

⁸ http://ec.europa.eu/food/animal/welfare/slaughter/regulation_1099_2009_en.pdf

⁹ Djurskyddsmyndigheten – Rapport om religiös slakt 2005.
http://www.halalcertifiering.se/religös_slakt.pdf - sid 10

¹⁰ Djurskyddsmyndigheten – Rapport om religiös slakt 2005.
http://www.halalcertifiering.se/religös_slakt.pdf - sid 10

Två av islams fyra lagskolor accepterar bedövning före snittläggning dock under förutsättning att djuret inte hinner dö dessförinnan, dessa lagskolor är Shafi och Hanafi, medan de andra två lagskolorna, Maliki och Hanbali ¹¹, är emot bedövning före slakt. Vi har valt att följa lagskolorna Shafi och Hanafi som accepterar bedövning före slakt, vilket också är förenlig med svensk lagstiftning.

Detta dokument är baserat på följande:

1. Den Heliga Koranen
2. Profeten Muhammads (saw) sunnah och traditioner
3. Tolkningar från islams fyra lagskolor, Hanafi, Maliki, Shafi och Hanbali
4. Fatawa från pålitliga islamlärda
5. The Council of the Islamic Fiqh Academys föreskrift: *"Offerdjur och shari'ahs regler för slakt av dem"*. ¹²
6. World Halal Council (WHC) Halal Standard. ¹³
"Följande representanter har deltagit i skrivandet och/eller fastställandet av World Halal Council Standar som medlemmar i WHC's tekniska kommitté eller som medarbetare eller rådgivare:
 1. Dr. Ahmad Al-Absy (Ordförande), Halal Transactions, Omaha, NE, USA.
 2. Dr. Masoud Khawaja (Medlem), Halal Food Authority, London, Storbritannien.
 3. Br. Ali Saifi (Medlem), Islamic Propagation Centre of Latin America, Brasilien.
 4. Dr. Khaswar Syamsu (Medlem), Majelis Ulama Indonesia, Bogor, Indonesien.
 5. Br. Muhammad Khan (Medarbetare), Halal Australia, Australien.
 6. Dr. Munir Chaudry (Medarbetare), IFANCA, Chicago, IL, USA.
 7. Br. Mohamed El-Mouelhy (Medarbetare), Halal Certification Authority, Sydney, Australien.
 8. Maulana M.S. Navlakhi (Rådgivare), South African National Halal Authority, Sydafrika.
 9. Maulana Abdool Wahab Wookay (Rådgivare), National Independent Halal Trust, Sydafrika."

Detta dokument är också framställt med hänsyn till nedanstående internationella och nationella regler, förordningar och föreskrifter:

FNs Codex Alimentarius Commissions föreskrift:

- Codex Alimentarius Commissions föreskrift "General guidelines for use of the term "Halal". ¹⁴

EUs slaktförordningar:

- EUs direktiv om slakt eller avlivning av djur "Council Directive 93/119/EC of 22 December 1993 on the protection of animals at the time of slaughter or killing". ¹⁵

- Avlivningsförordningen EG 1099/2009 ¹⁶

Svensk lag, förordning och föreskrift:

- Djurskyddslagen (1988:534) ¹⁷

¹¹ Enligt lagskolorna Shafi och Hanbali är bedövning tillåtet om djuret inte hinner dö innan slakt.

http://www.halalcertifiering.se/svensk_slakt.pdf

¹² <http://islamicstudies.islammesssage.com/Fatwa.aspx?fid=110>

¹³ <http://halaltransactions.org/halal-standards>

¹⁴ <http://www.fao.org/docrep/005/y2770e/y2770e08.htm>

¹⁵ <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:1993L0119:20070105:SV:PDF>

¹⁶ <http://www.jordbruksverket.se/download/18.1a7fa43d135cd1445cc80001123/1331048076431/Avlivningsf%C3%B6rordningen+EG+1099-2009.pdf>

¹⁷ <http://delege.se/sfs/1988:534>

- Djurskyddsförordning (1988:539)¹⁸
- Svenska statens jordbruksverks föreskrifter och allmänna råd om slakt och annan avlivning av djur.¹⁹
- Statens jordbruksverks föreskrifter och allmänna råd om transport av levande djur;²⁰
- Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2004:27) om märkning och presentation av livsmedel.²¹

I. DEFINITIONER

- **Fatwa**, (pluralis Fatawa): juridisk utlåtande
- **Halal**: tillåten på arabiska.
- **Halal mat**: mat som är tillåten enligt sharia (islamisk lag).
- **Haram**: förbjuden, motsatsen till ordet halal.
- **Makrooh**: ogillat, avskytt eller inte uppmuntrat.
- **Mashbooh**: misstänkt, tvivelaktigt eller diskutabelt.
- **Mathhab**: lagskola inom islam.
- **Najs**: orent, inklusive saker som i sig själva inte är tillåtna såsom grisar och deras derivat, blod och as, vätskor eller saker som avsköndras från människors eller djurs kroppar såsom urin, exkrement, blod, spyor och var.
- **Riba**: ocker, ränta.
- **Tasmiya & Takbir**: Bismillah Allahu Akbar, vilket betyder i Guds namn, Den Störste.
- **Zabiha**: betyder på arabiska att djur har slaktats med ett vasst verktyg.

III. Halal & Haram

Halal är ett islamiskt ord som betyder tillåten. När man nämner ordet halal så förknippas det för en icke muslim oftast bara med kött, men halal omfattar mycket mer än bara kött. Begreppet hänvisar till saker eller åtgärder som är tillåtna enligt islam och används vanligtvis för att beskriva något som är tillåtet för en muslim att göra eller delta i, t.ex. äta, dricka, konsumera, hantera eller använda. För att ett livsmedel, en produkt eller en tjänst ska anses vara halal, måste den/det följa de islamiska reglerna som finns i Koranen, i profeten Muhammeds (saw) traditioner samt de islamiska lagskolorna.

Ordet haram betyder olagligt eller förbjudet och är motsatsen till halal.

Exempel på haram produkter är:

- Svin / fläsk och dess biprodukter.
- Att ge eller ta emot riba (ränta, ocker) på pengar eller ett lån.
- Djur som har slaktats felaktigt eller dödats före slakt.
- Gelatin och tillsatssämnen tillverkade av gris eller biprodukter av svin.
- Djur som inte slaktas i Allahs namn.
- Alkohol och alla former av berusande och farliga drycker.
- Köttätande djur, rovfåglar mm.

¹⁸ <http://delege.se/sfs/1988:539>

¹⁹ <http://www.jordbruksverket.se/download/18.3c1967aa13afeea1eb88000854/1362469275039/2012-027.pdf>

²⁰ [https://fronter.com/slu/links/files.phtml/51e3e10f8d1c2.377156461\\$843062871\\$/_prcent_5BArkiv_prcent_5D/L5+-+Jordbruksverkets+f_prcent_F6reskrifter+och+allm_prcent_E4nna+r_prcent_E5d+om+transport+av+levande+djur](https://fronter.com/slu/links/files.phtml/51e3e10f8d1c2.377156461$843062871$/_prcent_5BArkiv_prcent_5D/L5+-+Jordbruksverkets+f_prcent_F6reskrifter+och+allm_prcent_E4nna+r_prcent_E5d+om+transport+av+levande+djur)

²¹ http://www.slv.se/upload/dokument/livsmedelsforetag/vagledning/vagledning_markning.pdf

- Skadedjur såsom råttor, tusenfotingar, skorpioner och andra liknande djur.
- Djur som anses motbjudande i allmänhet som löss, flugor, larver och andra liknande djur.
- Djur som lever både på land och i vatten såsom grodor, krokodiler och andra liknande djur.
- Blod och biprodukter av blod.

För att ett livsmedel ska betraktas som halal så måste följande villkor uppfyllas:

- Det måste vara fritt från förbjudna ämnen eller komponenter.
- Det får inte komma i kontakt med ett förbjudet ämne eller en förbjuden produkt under tillverkning, produktion, bearbetning, lagring eller transport.
- Konserveringsmedel, färgämnen, smakämnen eller tillsatser måste vara halal.
- Om kött eller en animalisk biprodukt ingår i livsmedlet så måste det komma från ett halalslaktat djur.

IV. Halalslakt

Ett av de främsta kriterierna för att köttet skall vara tillåtet att äta enligt islam är att det har slaktats enligt islamisk sed. Ett djur är inte tillåtet att äta om det har självdött, strypts, slagits medvetslöst, fallit huvudstupa, spetsas av ett horn eller fällts av vilda djur mm. För att köttet skall vara tillåtet att äta måste det ha slaktats med ett snitt över halsen djupt nog att nå luftstrupen, matstrupen och karotidartärerna, utan att ryggmärgen skärs av.

Följande är riktlinjer för en korrekt halalslakt:

- Djuret ska vara friskt och utan skador.
- Djuret ska ha behandlats med medlidande och värdighet.
- Djuret ska få mat och vatten och lugnas innan det slaktas.
- Slakten ska utföras av en tränad muslim. Slaktaren ska hela tiden ha ögonkontakt med djuret.
- Både djur och slaktare är vända mot Qibla (mot Mecka).
- Före slakt reciteras orden "Bismillah, Allahu Akbar" (i Guds namn, Gud är störst). Det innebär att muslimerna inte tar djurets liv på eget bevåg, utan med skaparens tillåtelse.²²
- Man ska vässa slaktkniven. Kniven måste undersökas och vässas innan och efter varje djur har slaktats.
- Kniven ska föras i en enda obruten rörelse.
- Matstrupen, luftstrupen och halspulsådrorna skärs av utan att ryggmärgen skadas.
- Blodet måste helt avtappas.
- Ett djur får inte se ett annat djur dö.
- Man ska slakta ett djur i taget och under förhållanden som säkrar att det enstaka djuret hanteras så skonsamt och omsorgsfullt som möjligt.
- Uppslaktningen får ej påbörjas förrän djuret ät dött.
- När det gäller bedövning vid slakt har islams fyra lagskolor olika tolkningar av detta. Två av lagskolorna accepterar bedövning före snittläggning under förutsättning att djuret inte hinner dö innan dessförinnan, nämligen lagskolorna Shafi och Hanafi, medan de andra två lagskolorna, Maliki och Hanbali²³, är emot bedövning innan slakt. Vi har valt att följa lagskolorna Shafi och Hanafi som accepterar bedövning före slakt, vilket också är förenlig med svensk lagstiftning.

²² <http://www.islam-qa.com/ar/85669>

²³ Enligt lagskolorna Shafi och Hanbali är bedövning tillåtet om djuret inte hinner dö innan slakt.
http://www.halalcertifiering.se/svensk_slakt.pdf

V. Krav för halalcertifiering av slakterier

Djurtransport

- Transport av djur ska ske på ett humant och värdigt sätt och djuren ska förskonas från all smärta, plåga eller lidande.
- Djuren ska inte transporteras lång väg, max 8 timmar.
- De ska vara friska före lastning och ska inte skadas under transport.

I slakteriet:

- Anlända djur till slakteriet ska vara friska och utan skador. Skadade djur eller djur som uppvisar sjukdomstecken samt är svaga får ej halalslaktas.
- Djuren ska få tillgång till foder och vatten när de anländer till slakteriet, vid uppställning och innan de slaktas.
- Drivning, uppställning, fixering av djuren ska ske på ett humant och medlidande sätt.
- Man ska undvika att utsätta djuren för stress och högt ljudnivå i slakteriet och djuren ska lugnas före slakt.
- All utrustning, alla maskiner, verktyg, golv och utrymmen där halalslakt utförs ska rengöras och destilleras innan halalslakt påbörjas. Regelmässig hygien och sanitet upprätthålls i slakteriet under hela processen.
- Utrymmet där halalslakt sker ska separeras helt från utrymmen där konventionell slakt samtidigt utförs. Det enklaste och smidigaste är att bedriva halalslakt i lokalerna en dag i veckan och konventionell slakt övriga dagar, under förutsättning att allt rengörs ordentligt emellan omgångarna.
- Skilda frysar där endast halalkött förvaras ska inrättas. Inga andra produkter än halalkött ska förvaras i dessa.
- Standardrutiner ska utarbetas som säkerställer att ingen kontamination eller förväxling mellan halalkött och icke halalkött sker vid styckning, förvaring, paketering, stämpling med vår halalsigill och vid transport av slutprodukten till charkindustrin, butiker och grossister.
- Får och fjäderfän ska bedövas med elbedövning.
- Nöt ska bedövas med bultpistol.
- Snittläggningen ska ske direkt efter bedövning. Om djuret eller fjäderfäet hinner dö före snittläggning, räknas det som kadaver och ska inte klassas och stämplas som halal.
- Slaktaren anlitas av oss.
- Både djuret och slaktaren är vända mot Qibla (mot Mecka) vid snittläggning och slaktaren ska recitera orden "Bismillah, Allahu Akbar" (i Guds namn, Gud är störst) vid snittläggning. Det innebär att muslimerna inte tar djurets liv på eget bevåg, utan med skaparens tillåtelse.
- Slaktkniven måste vässas ordentligt med jämna mellanrum. Kniven ska föras i en enda obruten rörelse. Matstrupen, luftstrupen och halspulsåderna skärs av utan att ryggmärgen

skadas.

- Ett djur får inte se ett annat djur dö m a o inga djur ska slakts i närvaro av ett annat djur.
- Man ska slakta ett djur i taget och under förhållanden som säkrar att det enstaka djuret hanteras så skonsamt och omsorgsfullt som möjligt.
- Andra åtgärder efter avblodningen får inte vidtas innan djuret är helt dött.
- Blodet måste helt avtappas.
- Slakteriet upprättar standardiserade halalrutiner för sin personal baserat på ovanstående punkter och på vår överenskommelse i avtalet.

Inspektion & Revision:

- Oanmälda inspektioner sker fyra gånger per år, dock ej under revisionsmånaden.
- Revision en gång per år med tidsbeställning i förväg. Under revisionen kontrollerar man dessutom djurtransporten.
- Vår inspektör har med sig sin checklista där han/hon kontrollerar halalrutinerna i enl. med vår överenskommelse. Efter genomgång av hela halalproduktionskedjan skriver inspektören en rapport till vår VD.
- Ev. avvikelser från vår överenskommelse rapporteras direkt till vår VD som i sin tur tar upp det med en ansvarig hos er så att vi tillsammans åtgärder det i en anda av partnerskap och samarbete så fort som möjligt.
- Om avvikelserna inte åtgärdats i tid drar vi in halalcertifikatet och upphäver vårt avtal med omedelbar verkan. Om vi däremot upptäcker en påtaglig fusk med halalprocessen eller missbruk av vår halalstämpel leder det direkt till en polisanmälan.
- Våra inspektörer och slaktare är utbildade och certifierade av oss.

Studiebesök:

- För att få muslimernas förtroende och marknadens tillit är det av stor vikt att halalverksamheten är transparent. Studiebesök från moskéer, islamiska organisationer eller muslimska länders ambassader till slakteriet ska därför tillåtas vid behov.

VI. Krav på kött, höns & andra djurarter

A. Arter:

Generellt rekommenderas för lokala samfund att följa sina mathabs och lärda angående huruvida det är tillåtet eller förbjudet att konsumera arter som inte nämns i detta dokument.

- Landlevande djur och fåglar
Tillåtna arter bland landlevande djur såsom nötkreatur, får, getter, bufflar, rådjur och kameler är tillåtna för muslimer att konsumera. Kycklingar, kalkoner, duvor, strutsar, gäss, svanar, ankor och liknande är tillåtna fåglar. De tillåtna djuren och fåglarna måste också vara vid liv och god hälsa vid slakten.

Otillåtna arter såsom svin från vilka allt svinkött och svinköttsprodukter produceras anses vara haram och de passar inte för muslimsk konsumtion. Otillåtna är också alla djur som anses vara rovdjur eller rovfåglar, som har klor, huggtänder eller betar, såsom lejon, vargar, hundar, katter, tigrar, schakaler, apor, elefanter, falkar, örnar, gamar, kråkor, ugglor etc. Dessutom är djur som anses vara orena eller farliga också haram, såsom tama åsnor, möss, råttor, giftiga ormar, skorpioner, spindlar, löss etc. Mjölken och äggen från förbjudna arter är på samma sätt förbjudna för konsumtion.

- **Vattenlevande djur**
Generellt anses alla fiskar och skaldjur vara halal utan att behöva slaktas. Undagtagna är arter som är giftiga, berusande eller farliga för hälsan. Djur som lever både på land och i vatten såsom grodor, krokodiler och andra liknande djur anses vara haram.

B. Slaktare och tillsynsmän

Slaktare och tillsynsmän bör vara muslimer som förstår regler och villkor för slakt enligt islam. De bör vara utbildade i halalslaktningmetoder och godkända av den certifierande organisationen. Ett tillräckligt antal slaktare och tillsynsmän bör anställas vid slakthus och köttproduktionsanläggningar och det är rekommenderat att sådan personal anställs av den halalcertifierande organisationen.

C. Slaktredskap

Slaktredskapet bör vara ett vasst, eneggat redskap som skär med hjälp av dess egg och inte dess vikt, såsom knivar, svärd, fasta blad etc. Redskapet får inte vara en klo, tand eller nagel eller ett oslipat föremål. De slaktade djuren eller fåglarna kallas ibland för zabiha.

D. Slaktmetoder

Slakt för hand: Med denna metod slaktas djuren eller fåglarna med ett redskap som hålls direkt i slaktarens hand. Slaktaren måste vara en muslim som är utbildad och som har kunskap om djurens välbefinnande för att inte orsaka djuret smärta eller lidande. Personen måste vara tillräckligt stark för att ta sig an ansvaret som kommer med uppgiften att slakta.

Mekanisk slakt: Även om många muslimska länder nu tillåter mekaniskt slaktade höns, så uppmuntrar vi slakt för hand. Men där mekanisk slakt används bör slaktprocessen kontrolleras av ett antal muslimer. Följande villkor måste uppfyllas:

- a) Den mekaniska kniven måste vara ett enda vasst blad som ger ett vasst snitt på framsidan av fågelns hals. Ett snitt på baksidan är förbjudet.
- b) Tasmiya och takbir måste uttalas av en utbildad muslimsk slaktare vid start av maskineriet.²⁴
- c) En sådan mekanism måste effektivt kapa de nödvändiga kärlen, nämligen matstrupen, luftstrupen och de två stora artärerna i halsen.
- d) Alla fåglar som den mekaniska kniven missar måste slaktas för hand.
- e) Det bör finnas tecken på konvulsioner hos fåglarna efter slakt.

E. Bedövning

Det är tillåtet att äta köttet från ett djur som slaktats på ett lagligt sätt, efter att det slagits medvetslöst, när det är tekniskt bevisat att djuret inte dog av denna handling före själva

²⁴ <http://islamqa.info/en/ref/172296>

slakten. Det är förbjudet att slå djuret medvetslöst med kulvapen, yxa, hammare eller genom att blåsa upp djuret som i den engelska metoden.

Det är tillåtet att äta köttet av ett djur som slaktats efter att det har gjorts medvetslöst med en bultpistol med runt huvud, blandning av koldioxid och luft eller syre, eller elektrisk bedövning som inte orsakar att djuret dör innan det slaktas.²⁵

F. Slaktprocessen

- a) Vid slakten måste Tasmiya och Takbir (Bismillah, Allahu Akbar) uttalas över djuren eller fåglarna som är vända mot Qibla (mot Mecka) av en utbildad muslimsk slaktare.
- b) Det är väldigt viktigt att hantera djur och fåglar humant och att minimera smärtan och lidandet för djuren under slakten.
- c) Kniven skall skära igenom skinnet, luftstrupen, matstrupen och de två stora blodkärlen snabbt för att garantera ordentlig och snabb utblödning av djuret. Djurs/fåglars ryggmärg skall inte kapas under slakten.
- d) Det bör finnas tillräckligt med tid för att djuret ska kunna blöda tills det dör före skällning och urtagning.
- e) Slakthus bör uppmantras att utföra totalt halal slakt, så att behovet av ytterligare kontroller, märkning av kadaver och tillsyn skulle försvinna, samt minska risken för att kött blandas och kontamineras.
- f) Otillåtna arter bör inte slaktas eller bearbetas i samma anläggning som tillåtna arter slaktas och bearbetas i.
- g) Halalslaktaren bör alltid föra register över datum och tider för slakt och antal djur/fåglar som slaktas.

G. Paketering och märkning

Såvida inte hela dagens produktion är halalproducerad, måste kadaver noga märkas och spåras igenom urtagning, bearbetning och paketering så att inte halal-slaktat kött blandas med icke-halal. Alla förpackningar och behållare måste märkas med rätt information och rätt halaetikett/märke, under överseende av den certifierande organisationen. Leveranser av halalkött bör medföljas av halal-certifikat som utfärdats av den certifierande organisationen. Den muslimske tillsynsmannen skall hela tiden ha kontroll över användandet av halalmärken, halal-stämplor och halal-sigill.

H. Förvaring och transport

Kyl- eller frysrummet bör inspekteras av en muslimsk inspektör och godkännas för förvaring av halal-kött. Rått och oskyddat halal-kött och -köttprodukter som är halal skall hela tiden förvaras separat i särskilda anläggningar. Behållare, kärl, ställ och hyllor som används för halal kött och köttprodukter skall alltid vara rena från all kontamination av icke-halal. Förpackade halal-köttet bör förvaras i separata, särskilt utsedda och märkta ytor i kylan eller frysen. Transport av halal-produkter bör göras i rena, föredragsvis kylda fordon, på ett sätt som förhindrar kontamination av icke-halal produkter eller avfall under transport. Separering av halal från icke-halal produkter under transport är inte nödvändigt om produkterna är förslutna. Om produkterna inte är förslutna finns risk för läckage, särskilt från färskt kött och detta kräver att halalprodukter separeras från icke-halal produkter.

²⁵ The Council of the Islamic Fiqh Academy, tenth session, in Jeddah (Kingdom of Saudi Arabia), from 23 to 25 Safar 1418H (28 June to 3 July 1997); <http://islamicstudies.islammessage.com/Fatwa.aspx?fid=>

VII. Riktlinjer för halalcertifiering av bearbetningsanläggningar och processer

A. Generellt godkännande av anläggningar och processer

För att en anläggning skall godkännas för generell halal-certifiering måste den ständigt utföra samma typ av produktion och producera samma grupp av godkända produkter och använda samma ingredienser, annars är det nödvändigt med kontinuerlig tillsyn. Vid förfrågan om godkännande av bearbetningsanläggningen, bör den halal-certifierande organisationen:

1. Granska produktionens utformning, produktionsprocess, riktlinjer och rutiner. Detta innebär särskild inspektion och diskussion med anläggningens ledning och personal.
2. Granska och godkänna alla ingredienser. Ingredienser och deras leveransprocess måste fastställas och alla nya leverantörer eller ändringar i ingredienser under årets certifieringsperiod måste utvärderas.
3. Utveckla och godkänna ett skrivet förfarande för ”endast halal”-certifierad produktion, som kan åtskiljas från icke-halal produktion, dvs. utveckla ett garanti-system för halal eller/och ett kontroll-system för halal.
4. Fastställa, i skrift, hur och när producenten kan använda den certifierande organisationens namn och halal-märke på produkter och i reklam, och godkänna förpackningen.
5. Granska rengöringsprocedurerna, rengöringsmedlen, iordningställandet av utrustningen, för att utvärdera rengöringsprocessen.
6. För enkla eller särskilda produktionslinjer, där samma process utförs dagligen, finns inget behov av övervakning som i konservfabriker. När väl produktionsrutiner dokumenterats och iordningställts, behöver inte den utbildade tillsynsmannen vara närvarande för att övervaka alla sidor av produktionen. I en sådan situation kan anläggningen och hela produktionen anses vara halal hela tiden, och behöver bara en årlig granskning och ett certifikat. När ett årligt certifikat utfärdas till tillverkaren, måste ett kontrollregister över partier (där varje parti ges en kod) som producerats under halal-tillsyn föras av den certifierande organisationen för att intyga att produkten är halal.
7. Göra oanmälda besök för att kontrollera dokumentation, sanitet, ingredienser, inskrivningslistor, paketering, märkning och förvaring.

B. Riktlinjer för flerdelad produktion

Tillagad mat innehåller oftast en mängd olika ingredienser eller derivat och därför behöver den certifierande organisationen vara extra noga vid granskning och godkännande av leverantörer. Produktionsanläggningar för produkter baserade på olika sorters kött eller flerdelat kött, såsom soppor, grytor, färdigmat etc. måste ha en muslimsk övervakning på plats. Om anläggningen producerar vegetariska produkter och halal-produkter men även köttprodukter som är icke-halal köttprodukter med jämna mellanrum, så måste anläggningen särskilt rengöras och förberedas före start av halal-produktion. För flerdelad produktion där halal köttprodukter bearbetas, måste den certifierande organisationen informeras varje gång halal-produktion planeras. I detta fall bör följande riktlinjer följas:

1. Det bör finnas en muslimsk inspektion på plats vid början av varje produktionsskift, för att kontrollera ingredienser, renlighet och paketering.
2. Det råa köttet som skall bearbetas måste komma från en slaktanläggning som är halal.
3. Total och noggrann rengöring måste göras innan halal-produktion påbörjas. Utrustning, rör (CIP på plats eller avmonterad), matningslinor, transportband,

- tillagningsutrustning, köksredskap, grytor, lådor, tunnor och all annan utrustning som används vid halal-produktion måste rengöras och vara fri från främmande ämnen.
4. Det är rekommenderat att köra halal-produktionen i början av arbetsskiftet när alla maskiner är rengjorda och steriliserade. Varje gång en icke-halal produkt körs mellan halal-produktioner måste en muslimsk inspektör återigen inspektera alla ingredienser, renligheten och paketeringen.
 5. Den certifierande organisationen måste få en produktionsrapport om vad som producerats som halal och icke-halal produkter med koder som hänvisar till olika partier.
 6. Paketeringen måste kontrolleras för att garantera att endast halal-certifierade produkter märks med halal-etiketter eller halal-märken.
 7. Produktionsanläggningen får inte bearbeta svinkött eller ingredienser utvunna ur svinkött, med samma utrustning och maskiner. Annars måste en total fysisk separation inrättas vid anläggningen för att förhindra all risk för sammanblandning av halal-mat med svinköttsingredienser.

C. Dokument som behövs för att använda ingredienser eller derivat

Tillverkare som levererar ingredienser till bearbetarna bör tillhandahålla godkända utlåtanden om att sådana ingredienser inte innehåller alkohol eller otillåtna djurbaserade produkter. Dessa dokument måste uppvisas före produktion av flerdelade halal-produkter. Om en inspektör hittar icke godkända alternativa ingredienser eller lagervaror som inte är tillåtna så stoppas omedelbart certifieringsproceduren tills ärendet reds ut av den certifierande organisationen.

D. Krav på förpackningsmaterial

Det kan vara tveksamt om förpackningsmaterial är halal eller inte. Plastförpackningar till fryst mat kan verka tillåtna medan källan till några av ingredienserna i plasten kan vara oren. I många fall används tillsatser med animaliskt ursprung i tillverkningen. Metallburkar är också tvivelaktiga och vissa av dem kan innehålla olja som använts i tillverkningen av burkarna. Sådana oljor måste komma från halal-källor. Förpackningsmaterial och burkmateriel får inte innehålla någon najs, giftig eller skadlig beståndsdel.

E. Krav på märkning

Den halal-certifierande organisationen måste ha ett skrivet avtal med bearbetaren som visar att de tryckta etiketterna och förpackningsmaterialen som levereras till bearbetaren är godkända av den certifierande organisationen. Under inga omständigheter kan ett företag använda en certifierande organisations namn och/eller symbol på sina förpackningar som certifierat halal, såvida de inte har ett skriftligt godkännande från organisationen. Användandet av alla halal-märken, halal-symboler och halal-stämplars måste ske under den certifierande organisationens överinseende.

Informationen på förpackningar eller behållare med halal-mat bör inkludera den certifierande organisationens namn eller symbol, produktens namn, lista över ingredienser, vikt, produktionsdatum och särskilda koder för spårning av produktens källa.

F. Krav på förvaring och transport

Samma som de som ställs på kött och höns och som nämns ovan.

VIII. Riktlinjer för halalcertifiering av matserveringar

1. Restaurangen eller matserveringen måste inspekteras av en representant från den certifierande organisationen på begäran av ägarna/föreståndarna. Inspektören skall kontrollera alla köksredskap, all köksutrustning, alla frysar/kylar, förpackningar och förvaringsutrymmen och undersöka menyerna och skriva en rapport om sina fynd. Om omdömet är positivt så blir restaurangen certifierad att servera halal-mat i ett år, certifikatet förnyas sedan årligen vid begäran och godkänd inspektion.
2. Restaurangen eller matserveringen får inte bearbeta eller servera svinkött eller produkter av svinkött överhuvudtaget, inte heller icke halalslaktat kött. Anläggningen får inte använda eller servera alkohol.
3. Det råa eller bearbetade köttet som är tänkt att användas i matlagningen måste ha sitt ursprung från ett godkänt halal-slakteri/bearbetningsanläggning. Varje sändning halal-kött måste vara halal-märkt och åtföljas av ett dokument från bearbetaren.
4. Alla matingredienser, inklusive smakämnen, oljor, marinader etc. måste redovisas för inspektören och måste godkännas som halal innan de används.
5. Restauranganläggningen och utrustningen måste rengöras regelbundet och noggrant. Köksredskap och utrustning måste rengöras med hett vatten och diskmedel efter användning. Färskt kött bör inte komma i kontakt med andra matvaror.
6. Det bör finnas rena toaletter placerade utanför matsalen, där de anställda måste tvätta händerna med tvål varje gång de använder toaletterna. De restauranganställda uppmuntras hela tiden till god hygien. Kunderna bör också ha tillgång till toaletterna.
7. När restaurangen godkänts av den certifierande organisationen, bör ledningen placera anläggningens halal-certifikat väl synligt för kunder och inspektörer.
8. En muslimsk inspektör ska göra oanmälda besök vid anläggningen under året för att säkerställa efterföljsamhet.

IX. Krav på annan halalmat och ingredienser/derivat

A. Växter och svamper

Generellt anses alla växter och andra arter såsom svampar, alger, bakterier etc. vara halal förutom de som är giftiga, berusande eller farliga för hälsan.

B. Frukt, juicer och grönsaker

Frukt, grönsaker och naturliga juicer anses alla vara halal när de är rena. Bearbetade frukter och grönsaker kan vara oacceptabla om de har bearbetats i fabriker som använder icke-halal oljor, fetter, konserveringsmedel, smakämnen etc. Användandet av processolja och andra tillsatser måste granskas för att undersöka om det är halal.

C. Mjök och mejeriprodukter

Mjök: Mjök från tama halal arter är tillåten.

Yoghurt: Yoghurt och yoghurtprodukter bör inte innehålla gelatin. Om gelatin används så måste det komma från ben och hud från halal-slaktade djur eller fisk.

Ost: Många ostar innehåller löpe och andra enzymer som kommer från djur. Om löpet kommer från gris så är det haram, om det kommer från djur som är halal så är det tillåtet även om djuren inte är halalslaktade.²⁶

D. Bröd, ströbröd, tårter och bakverk

Det är viktigt att försäkra sig om att ingen alkohol eller att inga ingredienser från djur som

²⁶ <http://islamqa.info/en/ref/2841>

inte halalslaktats används i bröd, ströbröd, tårter och bakverk.

E. Fetter och oljor

Fetter måste komma från halalslaktade djur och oljor från växtriket. Haram konserveringsmedel eller tillsatser får inte användas i vegetabiliska oljor.

F. Biprodukter från alkohol

Med alkohol menas oftast etanol. Alla produkter eller ingredienser som innehåller alkohol är förbjudna i islam, även i tillagningssyfte eller i fyllningar såsom till godis. Artificiella och naturliga smakämnen, färgämnen och vissa typer av kött- eller grönsaksbuljonger kan innehålla alkoholprodukter som används för att lösa upp aromerna. **Andelen alkohol i den färdiga matvaran bör vara under 0,05% för att vara tillåten.** Vinäger, en biprodukt från alkohol, är tillåten i islam men det är klokt att inte använda ordet ”vinvinäger” för att inte förvirra konsumenterna.

G. Andra tillsatser och E-nummer

Se vår halal E-nummerlista på: www.halalcertifiering.se och www.halalsweden.se

X. Riktlinjer för halalcertifiering av finansiell produkt eller tjänst

För att en finansiell produkt eller tjänst ska betraktas som halal i islam måste den uppfylla följande tre grundläggande krav:

- a) Fri från riba (ocker, ränta), som är strängt förbjudet i islam.
- b) Man får inte delta i transaktioner med branscher eller företag med verksamhet som är haram.
- c) Att undvika "gharar", en islamisk finansiering term som beskriver en riskabel eller farlig försäljning, där uppgifter om försäljning av objektet är okänd eller osäker. Gharar är generellt förbjudet enligt islam, som uttryckligen förbjuder handel som anses ha alltför stora risker på grund av osäkerhet.²⁷

* * *

²⁷ <http://www.ruf.rice.edu/~elgamal/files/gharar.pdf>