HALAL EUROPE CERTIFICATION

PORTFOLIO

AUDITIERUNG
ZERTIFIZIERUNG

www.halal-europe.com

HALAL UND HARAM

Halal حلال bedeutet
„erlaubt, genehmigt, legal, legitim“.

Bei der Verwendung im Zusammenhang mit Lebensmitteln und Getränken bedeutet es, dass diese für den Verzehr durch Muslime erlaubt sind.

Es ist keine Kontamination während der Verarbeitung, Herstellung und/oder Lagerung mit einer Substanz zulässig, die Haram ist.

Haram حرام bedeutet
„nicht zulässig, nicht autorisiert, unbestätigt, rechtswidrig, illegal“.

Bei der Verwendung im Zusammenhang mit Lebensmitteln und Getränken bedeutet es, dass diese nicht zulässig und daher für den Verzehr durch Muslime nicht geeignet sind.

Lebensmittel, Getränke, Medizin & Kosmetika, welche mit den nachfolgend aufgelisteten Produkten kontaminiert sind, sind haram.

- Tiere, die nicht halal geschlachtet sind
- Schweine, Hunde, Esel, Fleischfresser Greifvögel, Landtiere ohne Ohrmuscheln
- Aas
- Alkohol
- Schädliche und ungesunde Stoffe
- Giftige Pflanzen
- Blut

BRANCHEN-FOKUS

LEBENSMITTEL

PHARMA

CHEMIE

FLEISCHBETRIEBE

SCHLACHTHÖFE

KOSMETIK

GESUNDHEITSWESEN

HANDEL & DIENSTLEISTUNG

HOTEL- & GASTGEWERBE

PRODUKTIONSANFORDERUNGEN

- Einsatz von Halal-konformen Rohstoffen in der Rezeptur.
- Die Halal-Konformität muss nachweisbar sein.
- Keine Vermischung von Halal-konformen Rohstoffen und nicht-Halal Rohstoffen sowie von Halbfertigwaren oder Fertigprodukten.
- Keine Kreuzkontamination im Rohstofflager und während der Produktion bzw. auf den Produktionsanlagen.
- Reinigungsmittel und sonstige Hilfsstoffe dürfen den Halal-Status nicht gefährden.
- Die Rückverfolgbarkeit der Produkte muss gewährleistet sein.

PROZESSMERKMALE

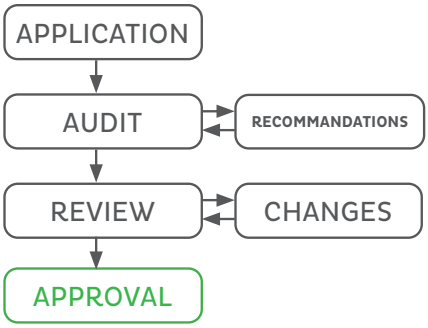
- Entwicklung von speziellen Rezepturen auf Basis von Rohstoffen, welche in Halal-Qualität verfügbar sind.
- Nachweis der Spezifikationen in eindeutiger Halal-Konformität.
- Transparente Kennzeichnung der Rohstoffe (spezielle IT-Nummern, Farbcodes, spezifische Etiketten, Clips etc.).
- Maßnahmen zur Vermeidung von Kreuzkontaminationen.
- Produktion in Tageschargen mit vorheriger Komplettreinigung.
- Adäquate Rohstoffverpackung.
- Spezifische Halal-Schulung der Mitarbeiter.
- Durchführung von Analysen hinsichtlich Kreuzkontaminationen.

HALAL-SCHLACHTUNG

- Die Schlachtung erfolgt durch Muslime.
- Tiere dürfen nur dann geschlachtet werden, wenn diese für den Konsum durch den Menschen bestimmt sind.
- Die Schlachtung muss im Namen Gottes vollzogen werden.
- Die Tiere dürfen keinen Situationen ausgesetzt werden, in denen sie unnötigem Stress oder Ängsten ausgesetzt sind.
- Bei der Durchführung der Schlachtung dürfen nur scharfe und möglichst schmerzlose Instrumente eingesetzt werden.
- Während des ganzen Zyklus von der Aufzucht über den Transport bis zur Schlachtung ist ein respektvoller Umgang mit den Tieren obligatorisch.
- Es gilt daher die Vorschrift, entsprechende Voraussetzungen sowie Verhältnisse zu schaffen, um genannte Anforderungen zu gewährleisten.

BEDINGUNGEN

- Durchführung eines Audits zur Begutachtung der gesamten Produktion.
- Bereitstellung einer detaillierten Analyse des Produktes (Spezifikation und Rezeptur).
- Bestätigung, dass bei der Produktion weder Alkohol, noch tierische Derivate ohne Halal-Ursprung verwendet werden.
- Audits finden jährlich statt, außer es gibt Veränderungen innerhalb der Produktion.
- Gültigkeit des Halal-Zertifikates ist ein Jahr.
- Lieferscheinbegleitende Zertifikate werden sendungsbezogen bei Fleisch- oder Gelatinelieferungen erstellt.
- Durchführung spezieller Mitarbeiterschulungen und Benennung von Halal-Beauftragten.
- Für zertifizierte Produkte wird ein Halal-Logo zur Verfügung gestellt.



INTERNATIONALER HALAL-MARKT

57 islamische Länder
> 2,2 Mrd Muslime weltweit
> 56 Mio Muslime in Europa
> 6,7 Mio Muslime in Deutschland
> 1.800 Mrd $ Halal-Lebensmittelexporte

* prognostizierte Zahlenfür 2025

UNTERNEHMEN

1980 von Prof. Dr. Mohammad Hawari gegründet und seitdem kompetenter Partner der internationalen Industrie (B2B, B2C) für Halal-Zertifizierung mit einem qualifizierten Team von wissenschaftlichen und theologischen Experten.

Gründungsmitglied WORLD HALAL COUNCIL

KUNDENAUSZUG

Alpenrind
Boortmalt
Condio
Cornille
Dr. Oetker
Egetürk
Ewald Gelatine
Finktec
Frosta
Fulya
Gelita
Kündig
Lubeca
Marcher
Meggle
Mekkafood
Möller Pharma
Nitta Gelatin
OSI
Peter Gelhard
Pfeifer & Langen
Plange
Pure Ingredients
Rousselot
Schwälbchen Molkerei
Simons Vleeswaren
Symrise
Tillmans
Tönnies
Viscofan
Westfleisch
Yayla
zur Mühlen Gruppe

HALAL-EUROPE OHG

OFFICE Am Beulardstein 59 • 52072 Aachen • Germany
PHONE +49 241 93 29 69 8
FAX +49 241 93 29 69 9
MOBILE +49 162 58 20 00 0
EMAIL info@halal-europe.com

www.halal-europe.com