**TCVN** **TIÊU CHUẨN QUỐC GIA**

# TCVN 13710:2023

**Xuất bản lần 1**

# THỰC PHẨM HALAL – YÊU CẦU ĐỐI VỚI GIẾT MỔ ĐỘNG VẬT

***Halal foods – Animal slaughtering requirements***

BẢN THAM KHẢO - BẢN QUYỀN GỐC THUỘC VỀ VSQI

**HÀ NỘI – 2023**

BẢN THAM KHẢO - BẢN QUYỀN GỐC THUỘC VỀ VSQI

# Mục lục

Trang

Lời nói đầu ..... 4
1 Phạm vi áp dụng ..... 5
2 Tài liệu viện dẫn ..... 5
3 Thuật ngữ và định nghĩa ..... 5
4 Các yêu cầu ..... 6
4.1 Cơ sở chăn nuôi ..... 6
4.2 Thu mua động vật sống ..... 6
4.3 Vận chuyển động vật đến cơ sở giết mổ ..... 7
4.4 Giai đoạn trước khi giết mổ ..... 7
4.4.1 Tiếp nhận động vật sống ..... 7
4.4.2 Kiểm tra trước khi giết mổ ..... 8
4.4.3 Xử lý ngay trước khi giết mổ ..... 9
4.5 Quá trình giết mổ ..... 12
4.5.1 Yêu cầu chung ..... 12
4.5.2 Giết mổ gia cầm ..... 14
4.5.3 Giết mổ gia súc ..... 14
4.5.4 Thiết bị giết mổ ..... 14
4.5.5 Địa điểm, nhà xưởng giết mổ ..... 15
4.6 Xử lý sau giết mổ ..... 15
4.6.1 Yêu cầu chung ..... 15
4.6.2 Xử lý gia cầm sau giết mổ ..... 16
4.6.3 Xử lý gia súc sau giết mổ ..... 16
4.7 Bao gói, ghi nhãn, bảo quản và vận chuyển sản phẩm động vật ..... 17
4.7.1 Bao gói ..... 17
4.7.2 Ghi nhãn ..... 17
4.7.3 Bảo quản ..... 17
4.7.4 Vận chuyển ..... 17
4.8 Xử lý sản phẩm không halal ..... 18
4.9 Truy xuất nguồn gốc ..... 18
Phụ lục A (tham khảo) Các thông số gây choáng bằng điện đối với gia súc ..... 19
Thư mục tài liệu tham khảo ..... 20

BẢN THAM KHẢO - BẢN QUYỀN GỐC THUỘC VỀ VSQI

## Lời nói đầu

TCVN 13710:2023 do Ban kỹ thuật tiêu chuẩn quốc gia TCVN/TC/F3 *Nguyên tắc chung về vệ sinh thực phẩm* biên soạn, Tổng cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng thẩm định, Bộ Khoa học và Công nghệ công bố.

BẢN THAM KHẢO - BẢN QUYỀN GỐC THUỘC VỀ VSQI

# Thực phẩm halal – Yêu cầu đối với giết mổ động vật

*Halal foods – Animal slaughtering requirements*

BẢN THAM KHẢO - BẢN QUYỀN GỐC THUỘC VỀ VSQI

## 1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này quy định các yêu cầu đối với quá trình giết mổ động vật dùng làm nguyên liệu chế biến thực phẩm halal.

Tiêu chuẩn này áp dụng đối với động vật được phép giết mổ theo Luật Hồi giáo (Luật Sharia), tại các khâu thu mua, trước khi giết mổ, giết mổ động vật, sau giết mổ, đóng gói, ghi nhãn, bảo quản, vận chuyển sản phẩm động vật sau giết mổ, bao gồm cả phụ phẩm.

## 2 Tài liệu viện dẫn

Các tài liệu viện dẫn sau rất cần thiết cho việc áp dụng tiêu chuẩn này. Đối với các tài liệu viện dẫn ghi năm công bố thì áp dụng phiên bản được nêu. Đối với các tài liệu viện dẫn không ghi năm công bố thì áp dụng phiên bản mới nhất, bao gồm cả các sửa đổi, bổ sung (nếu có).

TCVN 12944:2020, *Thực phẩm halal – Yêu cầu chung*

TCVN 13709:2023, *Thức ăn chăn nuôi halal*

## 3 Thuật ngữ và định nghĩa

Trong tiêu chuẩn này áp dụng các thuật ngữ và định nghĩa nêu trong TCVN 12944:2020 cùng với các thuật ngữ và định nghĩa sau đây:

**3.1**

**Giết mổ** (slaughtering)

Hoạt động giết động vật cho đến khi động vật chết (hệ tim mạch ngừng hoạt động) đáp ứng các nguyên tắc đảm bảo phúc lợi động vật và tuân thủ Luật Hồi giáo

**3.2**

**Buồng cố định** (restraining box)

Buồng có chức năng chính là hạn chế sự di chuyển của động vật trước khi bị giết mổ và tạo điều kiện thuận lợi cho việc giết mổ

**3.3**

**Qibla** (Qibla)

Nơi mà tín đồ Hồi giáo phải hướng mặt tới trong thời gian cầu nguyện

CHÚ THÍCH: Qibla nằm ở vĩ độ 41° 25’ 21” Bắc và kinh độ 39° 49’ 34” Đông.

## 4 Các yêu cầu

### 4.1 Cơ sở giết mổ

**4.1.1** Cơ sở phải có cam kết thực hiện hệ thống đảm bảo halal trong từng bước của quy trình, bao gồm thu mua, tiếp nhận, trước khi giết mổ, giết mổ, sau giết mổ, đóng gói, ghi nhãn, bảo quản, vận chuyển, cơ sở vật chất, vệ sinh và điều kiện vệ sinh trong quá trình sản xuất thịt động vật halal bao gồm cả các sản phẩm phụ, trong các xưởng giết mổ động vật.

**4.1.2** Cơ sở phải đảm bảo rằng địa điểm, nhà xưởng, nguồn nhân lực và trang thiết bị của quá trình giết mổ được thiết kế cho việc giết mổ halal của động vật và bắt buộc phải tách biệt với địa điểm, nhà xưởng, nguồn nhân lực và trang thiết bị giết mổ không phải là halal.

**4.1.3** Cơ sở phải đảm bảo quy trình xử lý động vật chết và thân thịt động vật không đáp ứng quy trình giết mổ theo kiểu halal sẽ không được trộn lẫn trong chuỗi sản phẩm halal.

**4.1.4** Cơ sở phải hiểu và đảm bảo điểm tới hạn halal trong quy trình giết mổ động vật nhằm mục đích đảm bảo halal, kiểm soát chất lượng và truy xuất nguồn gốc.

**4.1.5** Cơ sở phải tạo điều kiện cho tín đồ Hồi giáo thực hiện việc hành lễ trong thời gian làm việc.

### 4.2 Thu mua động vật sống

**4.2.1** Việc thu gom động vật cần đáp ứng các yêu cầu cụ thể về:

a) dung tích lồng chứa;

b) áp dụng an toàn sinh học và tình trạng sức khỏe của động vật;

c) loại và nguồn thức ăn, bao gồm cả phụ gia thức ăn chăn nuôi;

d) việc sử dụng thuốc thú y và vắc xin.

BẢN THAM KHẢO - BẢN QUYỀN GỐC THUỘC VỀ VSQI

**4.2.2** Cơ sở giết mổ phải có danh sách và lưu hồ sơ về các bên cung cấp động vật (cơ sở chăn nuôi và/hoặc cơ sở thu gom). Động vật phải có giấy chứng nhận kiểm dịch theo quy định và đối với gia súc lớn là con cái, cần có thông tin về tình trạng sinh sản.

**4.2.3** Động vật dự kiến giết mổ phải là động vật được phép dùng làm thực phẩm halal. Các loài động vật bị cấm dùng làm thực phẩm halal được nêu trong 3.1.1 của TCVN 12944:2020.

**4.2.4** Thức ăn được cung cấp cho động vật phải phù hợp với TCVN 13709:2023. Thức ăn cho động vật không được chứa thịt lợn và các sản phẩm từ thịt lợn.

### 4.3 Vận chuyển động vật đến cơ sở giết mổ

**4.3.1** Việc vận chuyển động vật phải đáp ứng chất lượng và khía cạnh phúc lợi động vật (ví dụ: mật độ nhốt cần đảm bảo sự thoải mái cho động vật).

**4.3.2** Động vật được vận chuyển phải được giữ trong tình trạng khỏe mạnh.

**4.3.3** Thiết bị vận chuyển tiếp xúc trực tiếp với động vật cụ thể phải chuyên dụng để vận chuyển động vật halal và không được sử dụng qua lại để vận chuyển lợn.

**4.3.4** Các phương tiện vận chuyển tiếp xúc trực tiếp với động vật và đã được sử dụng để vận chuyển lợn phải được thanh lọc theo luật Hồi giáo và sau đó không được sử dụng để vận chuyển lợn.

**4.3.5** Trước khi sử dụng, thiết bị vận chuyển tiếp xúc trực tiếp với động vật phải trong tình trạng vệ sinh tốt.

**4.3.6** Khi lùa dẫn gia súc xuống xe, phải bố trí cầu dẫn. Sàn của cầu dẫn phải chống trơn trượt và được trang bị lan can để ngăn không cho động vật rơi ra ngoài. Động vật cần được lùa dẫn một cách từ từ theo tốc độ di chuyển của chúng mà không cần sử dụng vũ lực để giảm thiểu căng thẳng cho động vật.

### 4.4 Giai đoạn trước khi giết mổ

#### 4.4.1 Tiếp nhận động vật sống

##### 4.4.1.1 Yêu cầu chung

**4.4.1.1.1** Cơ sở phải có đủ địa điểm và phương tiện để lưu giữ tạm thời động vật trước khi giết mổ.

**4.4.1.1.2** Khu vực tiếp nhận phải sạch sẽ trước khi động vật đến.

**4.4.1.1.3** Khi tiếp nhận, động vật phải có đủ hồ sơ kiểm dịch.

**4.4.1.1.4** Cơ sở phải có biện pháp xử lý/điều trị để ngăn chặn động vật bị căng thẳng và mắc bệnh tại nơi lưu giữ tạm thời.

BẢN THAM KHẢO - BẢN QUYỀN GỐC THUỘC VỀ VSQI

**4.4.1.1.5** Động vật phải được ăn, uống và nghỉ ngơi tự do khi ở trong chuồng lưu tạm thời.

**4.4.1.1.6** Tất cả động vật tiếp nhận phải được nhân viên có thẩm quyền kiểm tra lâm sàng để đảm bảo rằng chúng ở trong tình trạng khỏe mạnh.

**4.4.1.1.7** Cơ sở phải ghi lại số lượng và khối lượng của động vật đã tiếp nhận, thời gian đến, tên trang trại cung cấp động vật và nhân viên được giao nhiệm vụ tiếp nhận.

**4.4.1.1.8** Chỉ giết mổ động vật sau khi chúng được nghỉ ngơi phù hợp.

**4.4.1.1.9** Cơ sở phải có tài liệu và quy trình xử lý động vật mắc bệnh hoặc chết.

#### 4.4.1.2 Tiếp nhận gia cầm (bao gồm cả các loài chim hoang dã được phép giết mổ)

Cơ sở chỉ được giết mổ gia cầm sau khi chúng được nghỉ ngơi ít nhất 2 h sau khi đến và trong quá trình nghỉ ngơi, gia cầm được chăm sóc tốt.

#### 4.4.1.3 Tiếp nhận gia súc (bao gồm cả các loài thú hoang dã được phép giết mổ)

**4.4.1.3.1** Cơ sở phải có nơi thả gia súc.

**4.4.1.3.2** Trước khi thả gia súc, phải có giấy kiểm dịch động vật và đối với gia súc lớn giống cái phải có giấy xác nhận tình trạng sinh sản.

**4.4.1.3.3** Cơ sở phải có biện pháp xử lý/điều trị để ngăn chặn động vật bị căng thẳng và mắc bệnh trong quá trình thả cho đến khi đến chuồng lưu tạm thời.

**4.4.1.3.4** Cơ sở chỉ được giết mổ gia súc sau khi chúng được nghỉ ngơi ít nhất 48 h sau khi đến và trong quá trình nghỉ ngơi, gia súc được chăm sóc tốt.

**4.4.1.3.5** Cơ sở phải có chuồng cách ly đối với các gia súc mắc bệnh hoặc cần điều trị đặc biệt trước khi giết mổ.

**4.4.1.3.6** Cơ sở phải có quy trình xử lý gia súc bị thương tật vĩnh viễn trong giai đoạn thả gia súc chờ giết mổ.

### 4.4.2 Kiểm tra trước khi giết mổ

#### 4.4.2.1 Yêu cầu chung

**4.4.2.1.1** Cơ sở phải thiết lập quy trình kiểm tra trước khi giết mổ và đảm bảo thực hiện quy trình này đối với động vật dự kiến giết mổ.

**4.4.2.1.2** Cơ sở phải có nhân viên thú y hoặc nhân viên có năng lực trong lĩnh vực thú y để tiến hành kiểm tra trước khi giết mổ.

BẢN THAM KHẢO - BẢN QUYỀN GỐC THUỘC VỀ VSQI

**4.4.2.1.3** Quy trình và kết quả kiểm tra trước khi giết mổ phải phù hợp với các quy định pháp luật về thú y.

**4.4.2.1.4** Cơ sở phải lưu hồ sơ về quá trình và kết quả kết quả kiểm tra trước khi giết mổ, bao gồm hồ sơ về những động vật chết trước khi giết mổ (nếu có).

**4.4.2.1.5** Động vật phải sạch (không dính bùn đất) hoặc được rửa sạch trước khi giết mổ. Nếu con vật bị ướt, cần cách ly nó với những con vật dự kiến giết mổ.

**4.4.2.1.6** Nếu phát hiện có động vật ốm thì việc giết mổ động vật ốm được tiến hành vào cuối quá trình giết mổ động vật khỏe mạnh.

**4.4.2.2 Kiểm tra gia cầm**

**4.4.2.2.1** Việc kiểm tra trước khi giết mổ được tiến hành đối với gia cầm bằng cách quan sát bằng mắt thường. Nếu nghi ngờ có gia cầm ốm thì tiến hành kiểm tra thêm.

**4.4.2.2.2** Nội dung kiểm tra trước khi giết mổ đối với gia cầm ít nhất phải bao gồm:

a) trạng thái hoạt động của gia cầm;

b) độ sạch của lông;

c) miệng, mũi, mắt và hậu môn;

d) màu của lông và móng;

e) hô hấp.

**4.4.2.2 Kiểm tra gia súc**

Việc kiểm tra trước khi giết mổ được tiến hành ít nhất 24 h trước khi giết mổ động vật.

**4.4.3 Xử lý ngay trước khi giết mổ**

**4.4.3.1 Yêu cầu chung**

**4.4.3.1.1** Mục tiêu của việc xử lý ngay trước khi giết mổ là để đảm bảo rằng động vật ở trạng thái sẵn sàng để giết mổ.

**4.4.3.1.2** Tất cả các hình thức gây choáng và làm ngất không được khuyến khích. Tuy nhiên, cho phép gây choáng động vật giết mổ nhằm tạo điều kiện thuận lợi cho việc giết mổ và tránh để động vật bị căng thẳng khi giết mổ.

**4.4.3.1.3** Nhân viên thực hiện gây choáng phải có đủ năng lực và chịu sự giám sát của giám sát viên halal.

BẢN THAM KHẢO - BẢN QUYỀN GỐC THUỘC VỀ VSQI

**4.4.3.1.4** Giám sát viên halal phải là tín đồ Hồi giáo, có thể chất và tinh thần khỏe mạnh, có lý lịch sức khỏe tốt, cũng như hiểu rõ các quy trình giết mổ theo Luật Hồi giáo.

**4.4.3.1.5** Quá trình gây choáng không làm động vật chết và không dẫn đến thương tật vĩnh viễn.

**4.4.3.1.6** Nếu con vật được phát hiện đã chết sau khi gây choáng thì nó được coi là sản phẩm không halal và phải được tách riêng.

**4.4.3.1.7** Nếu việc gây choáng chưa khiến con vật bị choáng thì phải thực hiện lại ngay lập tức.

**4.4.3.1.8** Thiết bị gây choáng phải ở tình trạng tốt và an toàn mỗi khi bắt đầu quy trình giết mổ và chịu sự giám sát của giám sát viên halal.

**4.4.3.1.9** Cơ sở phải có ít nhất hai thiết bị gây choáng, bao gồm một thiết bị gây choáng chính và một thiết bị dự phòng.

**4.4.3.1.10** Phương pháp gây choáng được sử dụng và thiết bị phải được xác nhận giá trị sử dụng phù hợp với các yêu cầu trong 4.4.3.3.8. Việc xác nhận giá trị sử dụng được tiến hành trước khi thực hiện và bất kỳ thay đổi nào về phương pháp và thiết bị được thực hiện. Để xác nhận giá trị sử dụng của thiết bị, phải sử dụng các dụng cụ đã được hiệu chuẩn. Các hồ sơ về kết quả xác nhận giá trị sử dụng phải được lập thành văn bản.

**4.4.3.1.11** Cơ sở phải tiến hành kiểm tra xác nhận trước quá trình giết mổ để đảm bảo quá trình gây choáng phù hợp với phương pháp đã được xác nhận giá trị sử dụng. Việc kiểm tra xác nhận được tiến hành bởi nhân viên có thẩm quyền ít nhất mỗi năm một lần.

**4.4.3.1.12** Cơ sở phải lập kế hoạch bảo trì thiết bị gây choáng, trong đó đề cập đến các hướng dẫn bảo trì của nhà sản xuất thiết bị. Các hoạt động bảo trì thiết bị gây choáng phải được tiến hành theo lịch trình được xác định trong kế hoạch bảo trì.

**4.4.3.1.13** Hồ sơ về việc gây choáng cho động vật, bao gồm cả hồ sơ về việc xử lý không đáp ứng các yêu cầu của halal, phải được lưu giữ và duy trì.

**4.4.3.2 Đối với gia cầm**

**4.4.3.2.1 Trường hợp không gây choáng**

**4.4.3.2.1.1** Gia cầm ở vị trí thích hợp và dễ dàng để tiến hành quy trình giết mổ halal.

**4.4.3.2.1.2** Người phụ trách giết mổ phải có kỹ năng bắt và định vị gia cầm tại thời điểm giết mổ để ngăn ngừa bầm tím, đốm máu và gãy xương.

BẢN THAM KHẢO - BẢN QUYỀN CỦA THUỘC VEVSQI

#### 4.4.3.2.2 Trường hợp có gây choáng

**4.4.3.2.2.1** Mục đích của việc gây choáng gia cầm là: (i) làm cho gia cầm bất tỉnh trước khi giết mổ, do đó có thể giảm đau (khía cạnh phúc lợi động vật); (ii) để dễ dàng quá trình giết mổ; (iii) để giảm hiện tượng vỗ cánh ngay sau khi giết mổ nhằm giảm sự xuất hiện của các đốm máu trên thân thịt; (iv) để đẩy nhanh quá trình tháo tiết.

**4.4.3.2.2.2** Thời gian hồi phục của gia cầm sau khi bị gây choáng tối đa là 45 s, nghĩa là nếu sau 45 s mà gia cầm bị choáng và không bị giết mổ thì chúng sẽ đứng dậy được. Quá trình giết mổ phải được thực hiện ngay sau khi gia cầm bất tỉnh, trong thời gian dưới 10 s.

**4.4.3.2.2.3** Chỉ cho phép gây choáng gia cầm bằng cách gây sốc điện cho gia cầm sẽ giết mổ. Dụng cụ gây sốc điện được sử dụng cùng với những dụng cụ khác, ví dụ: dụng cụ gây choáng trong bồn nước. Không được phép gây choáng gia cầm bằng khí.

**4.4.3.2.2.4** Để gây choáng gà, có thể sử dụng điện áp từ 15 V đến 80 V với cường độ dòng điện từ 0,1 A đến 0,5 A trong 3 s đến 22 s. Đối với các loài gia cầm khác, các thông số phải được xác nhận theo quy định tại 4.4.3.1.11.

### 4.4.3.3 Đối với gia súc

#### 4.4.3.3.1 Trường hợp không gây choáng

**4.4.3.3.1.1** Để chuẩn bị cho việc giết mổ trực tiếp (không gây choáng và sử dụng buồng cố định), cơ sở phải đảm bảo:

a) người phụ trách giết mổ phải có kỹ năng đặt và định vị gia súc tại thời điểm giết mổ để thuận tiện cho việc giết mổ.

b) nếu tiến hành giết mổ trực tiếp đối với động vật, quá trình này phải không gây căng thẳng và thương tích cho động vật, và an toàn cho người phụ trách giết mổ.

c) động vật phải được giết mổ ở đúng vị trí (đáp ứng điểm b) và dễ dàng tiến hành giết mổ theo halal.

**4.4.3.3.1.2** Trong trường hợp tạo điều kiện thuận lợi hơn cho việc định vị động vật trước khi giết mổ, cơ sở được phép sử dụng buồng cố định. Cơ sở phải đảm bảo rằng:

a) bất cứ nơi nào có thể, cần bố trí buồng cố định để gia súc khi bị giết mổ phải quay mặt về hướng Qibla.

b) buồng cố định có thể định vị gia súc ở vị trí không dễ di chuyển nhằm tạo điều kiện thuận lợi cho quá trình giết mổ và an toàn cho người phụ trách giết mổ.

c) buồng cố định phải làm bằng vật liệu chắc chắn, không dễ rỉ sét, không gây thương tích, ốm đau và căng thẳng quá mức cho động vật.

d) buồng cố định phải được bảo trì, kiểm tra thường xuyên và kết quả được lập thành văn bản.

BẢN THAM KHẢO - BẢN QUYỀN GỐC THUỘC VỀ VSQI

**4.4.3.3.1.3** Việc chuẩn bị giết mổ không gây choáng và có sử dụng buồng cố định, cơ sở phải đảm bảo:

a) có sẵn quy trình sử dụng buồng cố định và buồng cố định được vận hành bởi nhân viên được đào tạo.

b) nhân viên của bộ phận chuẩn bị giết mổ có kỹ năng thả và định vị động vật khi sắp giết mổ để tạo điều kiện thuận lợi cho quá trình giết mổ.

#### 4.4.3.3.2 Trường hợp có gây choáng

**4.4.3.3.2.1** Động vật định vị bằng cách treo cổ chỉ được phép giết mổ sau khi được gây choáng.

**4.4.3.3.2.2** Nếu gây choáng gia súc, phải sử dụng buồng cố định. Buồng cố định được sử dụng phải có nẹp đầu và cổ.

**4.4.3.3.2.3** Cơ sở phải đảm bảo:

a) buồng cố định đáp ứng yêu cầu của 4.4.3.3.1.2;

b) thiết bị gây choáng được sử dụng là thiết bị dùng điện hoặc thiết bị cơ học không đâm xuyên;

c) buồng cố định và thiết bị gây choáng được sử dụng phải được bên có thẩm quyền kiểm tra thường xuyên để đảm bảo cả thiết bị hoạt động tốt và kết quả được lập thành văn bản.

d) buồng cố định và thiết bị gây choáng do nhân viên được đào tạo vận hành theo quy trình sử dụng thiết bị.

**4.4.3.3.2.4** Thời gian hồi phục của gia súc sau khi bị gây choáng tối đa là 5 min. Quá trình giết mổ phải được thực hiện ngay sau khi gia súc bất tỉnh, trong thời gian dưới 30 s.

**4.4.3.3.2.5** Để gây choáng gia súc bằng sốc điện, tham khảo các thông số nêu trong Phụ lục A.

**4.4.3.3.2.6** Để gây choáng gia súc bằng các phương pháp cơ học không đâm xuyên, chỉ được sử dụng cartridge hoặc khí nén hoặc năng lượng thủy lực.

**4.4.3.3.2.7** Nếu việc gây choáng không đâm xuyên gây ra tổn thương hộp sọ cho đến khi nó xuyên qua não thì kết quả gây choáng không được coi là giết mổ halal.

### 4.5 Quá trình giết mổ

#### 4.5.1 Yêu cầu chung

**4.5.1.1** Việc giết mổ động vật phải được người giết mổ thực hiện thủ công theo từng con.

**4.5.1.2** Người giết mổ phải là tín đồ Hồi giáo (hoặc có thể là tín đồ Do Thái hoặc Cơ đốc giáo), trưởng thành, có năng lực và có nhận thức về các yêu cầu liên quan đến giết mổ.

BẢN THAM KHẢO - BẢN QUYỀN GỐC THUỘC VỀ VSQI

**4.5.1.3** Cơ sở phải có đủ người giết mổ phù hợp với số lượng động vật giết mổ mỗi ngày.

**4.5.1.4** Động vật dự kiến giết mổ phải còn sống, khỏe mạnh và sạch sẽ, cũng như phải quay mặt về hướng Qibla, nếu có thể. Động vật bị ngạt thở, bị đánh chết, bị ngã, bị húc và động vật bị thú săn mồi ăn đều bị cấm sử dụng. Tuy nhiên, nếu bất kỳ động vật nào trong số nêu trên vẫn còn sống, nó có thể được giết mổ.

**4.5.1.5** Người giết mổ phải đọc tasmiyah: "*Bismillahi allahu akbar*" hoặc "*Bismillahirrahmanirahiim*" (Nhân danh Allah, Allah là đấng tối thượng) trước khi giết mổ từng động vật.

**4.5.1.6** Việc giết mổ phải được thực hiện bằng tay phải và thao tác cắt bằng dao phải được thực hiện một cách nhanh chóng.

**4.5.1.7** Không được cắt hoặc bẻ cổ hoặc bất kỳ bộ phận nào khác của động vật cho đến khi tiết ngừng chảy và con vật được coi là đã chết.

**4.5.1.8** Việc giết mổ và cắt cổ họng chỉ được thực hiện từ phía ngực (phía trước), không được thực hiện từ cổ hoặc lưng. Lưỡi dao cơ học trong các lò giết mổ sử dụng hệ thống giết mổ cơ học phải được điều chỉnh để chỉ cắt yết hầu, thực quản, các tĩnh mạch (và động mạch, nếu cần), không cắt các bộ phận khác trên cổ.

**4.5.1.8** Sau khi cắt mạch máu, không thực hiện quy trình xử lý thân thịt hoặc xẻ thịt trong ít nhất 30 s, hoặc cho đến khi ngừng hẳn mọi phản xạ thân não.

**4.5.1.9** Động vật đã giết mổ phải được đối xử nhân đạo. Không được tra tấn hoặc giết mổ không đúng cách và dụng cụ giết mổ không được di chuyển nhiều hướng.

**4.5.1.10** Không được giết một con vật trước mặt một con vật khác.

**4.5.1.11** Tất cả các giai đoạn của quá trình giết mổ phải tuân thủ Luật Hồi giáo và dưới sự giám sát của giám sát viên halal. Nếu có một quy trình giết mổ không đáp ứng các yêu cầu của 4.5.1.5 và 4.5.2.2 hoặc 4.5.3.3, giám sát viên halal phải tách sản phẩm từ quy trình đó ra như một sản phẩm không halal.

**4.5.1.12** Giám sát viên halal phải có khả năng kiểm tra quá trình giết mổ bắt đầu từ trước khi giết mổ đến khi bảo quản sản phẩm động vật.

**4.5.1.13** Giám sát viên phải tiến hành xác nhận rằng:

a) quá trình gây choáng, nếu có, không gây đau đớn và tử vong cho động vật.

b) quá trình giết mổ đáp ứng các yêu cầu sau:

- đọc tasmiyah;

BẢN THAM KHẢO - BẢN QUYỀN GỐC THUỘC VỀ VSQI

- cắt đứt đường hô hấp (khí quản), đường ăn uống (thực quản) và hai mạch máu (tĩnh mạch cảnh và động mạch cảnh bên trái và bên phải);

- tiết được tháo ra theo nhịp tim.

c) động vật đã chết sau khi bị giết mổ trước khi tiến hành quy trình tiếp theo.

d) các sản phẩm không phải halal không trộn lẫn với các sản phẩm halal trong quá trình xử lý và lưu trữ (ví dụ: trong phòng lạnh, trong tủ mát, trong phòng tách xương hoặc trong kho lạnh) cũng như trong quá trình vận chuyển.

**4.5.1.14** Cơ sở phải lưu hồ sơ về việc thực hiện giết mổ, bao gồm cả việc giết mổ không phù hợp với các yêu cầu của halal.

### 4.5.2 Giết mổ gia cầm

**4.5.2.1** Cần ít nhất hai người giết mổ để làm việc, có thể luân phiên, trên chuỗi công việc liên quan đến giết mổ gia cầm halal.

**4.5.2.2** Người giết mổ phải giữ gáy gia cầm và cắt đường hô hấp (khí quản), thực quản và hai tĩnh mạch cổ (mạch máu ở phần bên phải và bên trái của cổ) với một vết rạch mà không nhấc lưỡi dao lên. Quá trình giết mổ được tiến hành từ phía trước cổ và không làm gãy đốt sống cổ.

**4.5.2.3** Đối với gà, kỹ thuật tốt nhất là treo ngược con gà. Để có được kết quả tốt, ngón tay cái được uốn cong đồng thời ấn vào thanh quản hoặc yết hầu.

### 4.5.3 Giết mổ gia súc

**4.5.3.1** Đối với gia súc lớn như trâu, bò, nếu cơ sở giết mổ trên 150 con/ngày trong một dây chuyền thì phải có ít nhất bốn người giết mổ cho mỗi dây chuyền giết mổ.

**4.5.3.2** Đối với gia súc nhỏ như dê, cừu, nếu cơ sở giết mổ trên 200 con/ngày trong một dây chuyền thì phải có ít nhất ba người giết mổ cho mỗi dây chuyền giết mổ.

**4.5.3.3** Người giết mổ phải giết mổ từng con bằng cách cắt bỏ đường hô hấp (khí quản), đường ăn uống (thực quản) và hai mạch máu (tĩnh mạch cảnh và động mạch cảnh bên trái và bên phải).

**4.5.3.4** Người giết mổ phải tiến hành từ mặt trước cổ gia súc bằng một đường rạch hoặc tối đa là ba lần rạch tương hỗ, không nhấc lưỡi dao lên và không làm gãy xương cổ.

### 4.5.4 Thiết bị giết mổ

**4.5.4.1** Dao được sử dụng trong quá trình giết mổ đáp ứng các yêu cầu sau:

BẢN THAM KHẢO - BẢN QUYỀN GỐC THUỘC VỀ VSQI

a) sắc bén, có một lưỡi, với một đầu cong ra ngoài hoặc thẳng, nhẵn và không có răng cưa, không đục lỗ hoặc bị hư hỏng.

b) lưỡi dao không làm bằng xương, móng, sừng, răng hoặc răng nanh (ngà).

c) kích thước dao được điều chỉnh cho phù hợp với cổ của con vật bị giết mổ, chiều dài dao tối thiểu bằng đường kính cổ gia súc và tối thiểu bằng bốn lần đường kính cổ gia cầm bị giết mổ.

d) không được mài dao gần con vật sẽ bị giết mổ.

**4.5.4.2** Mỗi người giết mổ phải được trang bị tối thiểu hai con dao. Nếu dao bị hỏng thì phải thay mới và nếu bị cùn thì phải mài lại.

**4.5.4.3** Trang thiết bị giết mổ chỉ được sử dụng để giết mổ theo phương pháp halal.

**4.5.4.4** Khi chuyển đổi bất kỳ thiết bị, dụng cụ hoặc dây chuyền sản xuất nào đã được sử dụng hoặc tiếp xúc với thực phẩm không halal, chúng phải được làm sạch theo các quy tắc làm sạch chung để cuối cùng loại bỏ ảnh hưởng của thực phẩm không halal trước khi sử dụng lại để sản xuất thực phẩm halal.

**4.5.4.5** Khi làm sạch hoặc bảo trì máy móc hoặc thiết bị tiếp xúc với thực phẩm halal, không được sử dụng bất kỳ chất lỏng tẩy rửa, dầu hoặc chất béo nào có chứa các thành phần hoặc vật liệu không halal hoặc không phù hợp để sử dụng cho thực phẩm.

### 4.5.5 Địa điểm, nhà xưởng giết mổ

**4.5.5.1** Các cơ sở của lò giết mổ chỉ dành riêng cho việc sản xuất thân thịt và các sản phẩm tươi sống từ thân thịt là halal (không được trộn lẫn với phần thịt không halal).

**4.5.5.2** Địa điểm của cơ sở giết mổ halal phải tách biệt rõ ràng với địa điểm của cơ sở giết mổ gia súc, gia cầm không halal và tuân thủ các quy định của pháp luật.

**4.5.5.3** Nếu quá trình pha lọc thịt được thực hiện bên ngoài xưởng giết mổ thì phải đảm bảo rằng thân thịt chỉ đến từ xưởng giết mổ halal và việc xử lý tuân theo các quy định của halal.

**4.5.5.4** Cơ sở phải có hệ thống xử lý nước thải để xử lý chất thải (máu, phân) và lò đốt để xử lý thân thịt có kết quả khám nghiệm không phù hợp.

## 4.6 Xử lý sau giết mổ

### 4.6.1 Yêu cầu chung

**4.6.1.1** Việc lột da, ngâm nước hoặc cạo lông chỉ được thực hiện sau khi chắc chắn rằng con vật đã bị chết. Nước ấm, chưa đủ độ sôi có thể được sử dụng với điều kiện không để thịt trong đó ở thời gian dài.

BẢN THAM KHẢO - BẢN QUYỀN GỐC THUỘC VEVSQI

**4.6.1.2** Cơ sở phải tách biệt khu vực xử lý thân thịt và nơi xử lý bộ phận nội tạng, da, chân và đầu.

**4.6.1.3** Thân thịt, bộ phận nội tạng, da, chân và đầu có nguồn gốc từ động vật đã giết mổ theo cách không đáp ứng các yêu cầu của 4.5 phải được đánh dấu là sản phẩm không halal. Nếu cần thiết, giám sát viên halal tiến hành kiểm tra hộp sọ bị vỡ nếu trước khi giết mổ có quy trình gây choáng. Kết quả kiểm tra được lưu hồ sơ.

**4.6.1.4** Quá trình loại bỏ nội tạng phải được thực hiện cẩn thận để phần chứa trong khoang bụng và bàng quang không làm ô nhiễm thân thịt.

**4.6.1.5** Việc kiểm tra thân thịt đã giết mổ phải được tiến hành bởi nhân viên có năng lực và có thẩm quyền.

**4.6.1.6** Cơ sở phải lập hồ sơ quá trình xử lý sau giết mổ và duy trì các hồ sơ này.

### 4.6.2 Xử lý gia cầm sau giết mổ

**4.6.2.1** Cơ sở phải có quy trình xử lý gia cầm sau giết mổ, bao gồm tháo tiết, nhúng nước nóng, nhổ lông, loại bỏ nội tạng, kiểm tra sau giết mổ và rửa thân thịt. Đối với các cơ sở sản xuất thân thịt và thịt gia cầm, quy trình xử lý có thể được bổ sung với quy trình cắt thân thịt.

**4.6.2.2** Sau khi giết mổ gia cầm, phải tháo hết tiết trong ít nhất 3 min dưới sự giám sát của giám sát viên halal trước khi chuyển sang quy trình tiếp theo.

**4.6.2.3** Giám sát viên halal phải đảm bảo rằng gia cầm đã chết trước khi ngâm trong nước sôi.

**4.6.2.4** Quá trình tuốt và nhổ lông phải được tiến hành kỹ lưỡng để đảm bảo vệ sinh cho thân thịt gia cầm, sau đó là quá trình rửa.

**4.6.2.5** Cơ sở cần tách thân thịt đỏ sau quá trình tuốt và nhổ lông (nếu phát hiện được) và xử lý như một sản phẩm không halal, dưới sự giám sát của giám sát viên halal. Nếu phát hiện thấy thân thịt đỏ, giám sát viên halal cần tách nó ra như một sản phẩm không halal.

**4.6.2.6** Sau quá trình rửa, thân thịt gia cầm phải đi vào quá trình mổ lấy thịt (loại bỏ nội tạng) và được kiểm tra sau giết mổ.

### 4.6.3 Xử lý gia súc sau giết mổ

**4.6.3.1** Giám sát viên halal phải đảm bảo rằng con vật đã chết trước khi xử lý tiếp theo bằng cách quan sát các đặc điểm sau: mất phản xạ đồng tử, phản xạ mí mắt (hoặc vòm miệng), phản xạ co rút và tiết không phun ra nữa.

**4.6.3.2** Trong trường hợp tắc nghẽn mạch máu/tiết ngừng phun và con vật vẫn có dấu hiệu sống, chỉ được cắt mạch máu trên phần bị tắc nghẽn.

BẢN THAM KHẢO - BẢN QUYỀN CỦA THUỘC VỀ VSQI

### 4.7 Bao gói, ghi nhãn, bảo quản và vận chuyển sản phẩm động vật sau giết mổ

#### 4.7.1 Bao gói

**4.7.1.1** Các sản phẩm từ thịt động vật và các sản phẩm phụ (nội tạng) phải được đóng gói bằng vật liệu đóng gói không bị nhiễm najis.

**4.7.1.2** Quá trình đóng gói phải được thực hiện tại khu vực sạch sẽ và hợp vệ sinh.

**4.7.1.3** Đối với các sản phẩm không bao gói, phải thể hiện bằng chứng đã được chứng nhận halal.

#### 4.7.2 Ghi nhãn

**4.7.2.1** Việc ghi nhãn thực hiện theo các quy định hiện hành và các nội dung sau đây:

a) biểu trưng halal hợp lệ;

b) ngày giết mổ;

c) thông tin định danh của cơ sở.

**4.7.2.2** Các vật liệu dán nhãn được sử dụng khi tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm phải không độc hại và phải là halal.

**4.7.2.3** Các vật liệu dán nhãn được sử dụng phải không có bất kỳ nguyên liệu thô nào bị nhiễm najis (mực có chứa mỡ động vật) hoặc không có tác dụng độc hại đối với thực phẩm halal.

#### 4.7.3 Bảo quản

**4.7.3.1** Thân thịt, bộ phận nội tạng, da và đầu phải được giữ tách biệt với các sản phẩm không halal.

**4.7.3.2** Thân thịt và các sản phẩm tươi từ thân thịt phải được bảo quản ở nhiệt độ xác định sao cho không thúc đẩy sự phát triển của vi khuẩn, nghĩa là dưới 4 °C (làm mát) và để cấp đông dưới -18 °C.

**4.7.3.3** Cơ sở phải lưu hồ sơ về việc bảo quản sản phẩm.

#### 4.7.4 Vận chuyển

**4.7.4.1** Phương tiện vận chuyển tiếp xúc trực tiếp với thân thịt và các sản phẩm tươi sống từ thân thịt phải là chuyên dụng để vận chuyển các sản phẩm halal và không được sử dụng thay thế cho các sản phẩm không halal.

**4.7.4.2** Phương tiện vận chuyển tiếp xúc trực tiếp với thân thịt và các sản phẩm tươi sống từ thân thịt không bị nhiễm najis và trong điều kiện vệ sinh tốt.

BẢN THAM KHẢO - BẢN QUYỀN GỐC THUỘC VỀ VGQI

### 4.8 Xử lý sản phẩm không halal

**4.8.1** Cơ sở phải có quy trình xử lý các sản phẩm không halal.

**4.8.2** Các sản phẩm không halal chỉ được sử dụng làm thức ăn chăn nuôi hoặc đem tiêu hủy.

**4.8.3** Cơ sở phải lưu giữ các tài liệu về việc xử lý các sản phẩm không halal.

### 4.9 Truy xuất nguồn gốc

**4.9.1** Cơ sở phải có quy trình bằng văn bản để đảm bảo truy xuất nguồn gốc của các sản phẩm halal.

**4.9.2** Quy trình truy xuất nguồn gốc phải đảm bảo rằng các sản phẩm được chứng nhận có nguồn gốc từ động vật halal, được giết mổ theo yêu cầu của halal và được sản xuất tại các cơ sở sản xuất đáp ứng các tiêu chí đối với cơ sở sản xuất halal.

BẢN THAM KHẢO - BẢN QUYỀN GỐC THUỘC VỀ VSQI

# Phụ lục A

(tham khảo)

## Các thông số gây choáng bằng điện đối với gia súc

Các thông số gây choáng bằng điện đối với gia súc được nêu trong Bảng A.1.

**Bảng A.1 – Các thông số gây choáng bằng điện đối với gia súc**

| Loài động vật | Dòng điện (ampe) | Thời gian gây choáng (giây) |
|---|---|---|
| Cừu nhỏ | từ 0,50 đến 0,90 | từ 2,00 đến 3,00 |
| Cừu lớn | từ 0,70 đến 1,20 | từ 2,00 đến 3,00 |
| Dê | từ 0,70 đến 1,00 | từ 2,00 đến 3,00 |
| Bê đực | từ 0,50 đến 1,50 | 3,00 |
| Bê thiến | từ 1,50 đến 2,50 | từ 2,00 đến 3,00 |
| Bò cái | từ 2,00 đến 3,00 | từ 2,50 đến 3,50 |
| Bò đực | từ 2,50 đến 3,50 | từ 3,00 đến 4,00 |
| Trâu | từ 2,50 đến 3,50 | từ 3,00 đến 4,00 |
| CHÚ THÍCH: Dòng điện và thời gian gây choáng do cơ sở thiết lập tùy theo loài, khối lượng và tình trạng của động vật. | | |

BẢN THAM KHẢO - BẢN QUYỀN GỐC THUỘC VỀ VSQI

## Thư mục tài liệu tham khảo

[1] ASEAN (2014), *General guidelines on the preparation and handling of halal food*

[2] Indonesia National Standard, SNI 99002:2016, *Halal slaughtering for poultry*

[3] Indonesia National Standard, SNI 99003:2018, *Halal slaughtering on ruminant*

[4] Philippine National Standard, PNS/BAFS 102:2016, *Code of Halâl Slaughtering Practices for Ruminants*

[5] Philippine National Standard, PNS/BAFS 103:2016, *Code of Halâl Slaughtering Practices for Poultry*

[6] Gulf Technical regulations, GSO 993:2015, *Animal Slaughtering Requirements*

[7] Thai Agricultural Standard, TAS 8400-2007*, Halal food*

[8] The Central Islamic Committee of Thailand, THS 24000:2552, *General Guidelines on Halal Products*

BẢN THAM KHẢO - BẢN QUYỀN GỐC THUỘC VỀ VSQI