

GSO 2055 - 1/ UAE СТАНДАРТТАРЫН ҚОЛДАНУ. S GSO 2055-1 "ХАЛАЛ ТАҒАМДАРЫ - БІРІНШІ БӨЛІМ: ЖАЛПЫ ТАЛАПТАР", OIC /SMIIC 1 "ҰН ТАРТУ ӨНДІРІСІН СЕРТИФИКАТТАУДАҒЫ ХАЛАЛ ТАҒАМ ӨНІМДЕРІНЕ ҚОЙЫЛАТЫН ЖАЛПЫ ТАЛАПТАР"

АННОТАЦИЯ

Соңғы онжылдықтарда жаһанданудың күшеюіне және діни бағыттағы тұтынушылардың көбеюіне байланысты халал өнімдерін сертификаттау стандарттарының маңыздылығы арта түсті. GSO 2055-1/ UAE.S GSO 2055-1 және OIC/SMIIC 1 стандарттары өнімнің Халал талаптарына сәйкестігін қамтамасыз етуде маңызды рөл атқарады. Бұл мақалада ұн тарту контекстінде осы стандарттардың принциптері мен практикалық қолданылуы қарастырылады.

Түйін сөздер: стандарт, стандартты қолдану, халықаралық стандарт, сапа, Халал тағамдар

ПРИМЕНЕНИЕ СТАНДАРТОВ GSO 2055- 1/ UAE.S GSO 2055-1 «ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ ХАЛАЛ - ЧАСТЬ ПЕРВАЯ: ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ», OIC /SMIIC 1 «ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ХАЛАЛ ПРИ СЕРТИФИКАЦИИ МУКОМОЛЬНОГО ПРОИЗВОДСТВА»

АНДАТПА

В последние десятилетия, с ростом глобализации и увеличением числа потребителей, ориентированных на соблюдение религиозных норм, стандарты сертификации продуктов Халал приобретают все большее значение. Стандарты GSO 2055-1/ UAE.S GSO 2055-1 и OIC/SMIIC 1 играют ключевую роль в обеспечении соответствия продукции требованиям Халал. В данной статье рассматриваются принципы и практическое применение этих стандартов в контексте мукомольного производства.

Ключевые слова: стандарт, применение стандарта, международный стандарт, качество, продукты питания Халал

APPLICATION OF STANDARDS GSO 2055- 1/ UAE.S GSO 2055-1 "HALAL FOOD PRODUCTS - PART ONE: GENERAL REQUIREMENTS", OIC /SMIIC 1 "GENERAL REQUIREMENTS FOR HALAL FOOD PRODUCTS IN THE CERTIFICATION OF FLOUR MILLING".

ANNOTATION

In recent decades, with increasing globalization and an increasing number of religiously oriented consumers, Halal product certification standards have become increasingly important. GSO 2055-1/ UAE.S GSO 2055-1 and OIC/SMIIC 1 standards play a key role in ensuring product compliance with Halal requirements. This article examines the principles and practical application of these standards in the context of flour milling.

Keywords: Standard, application of standard, international standard, quality, Halal food



GSO 2055- 1/ UAE.S GSO 2055-1 стандарт определяет общие требования к продуктам питания Халал, которые должны соблюдаться на любом этапе пищевой цепи Халал, включая прием, приготовление, упаковку, маркировку, обработку, транспортировку, распространение, хранение, демонстрацию, а также услуги по питанию Халал.

OIC /SMIIC 1 «Общие требования к продуктам питания Халал» стандарт определяет основные требования, которые должны соблюдаться на любой стадии пищевой цепи (от сырья до конечных продуктов), включая производство, переработку, распределение, хранение и перемещение продуктов питания и их ингредиентов, от первичного производства до потребления продукции Халаль в соответствии с Исламскими нормами.

Стандарты Халал направлены на обеспечение соответствия продукции требованиям ислама, что особенно важно для потребителей в мусульманских странах и для тех, кто придерживается исламских норм в других регионах. Для достижения этого требуется соблюдение строгих норм и стандартов в процессе производства и обработки продуктов питания. Важность стандартизации процессов производства и контроля качества продуктов Халал становится очевидной на примере мукомольного производства.

Стандарт GSO 2055-1/ UAE.S GSO 2055-1 разработан Группой по стандартизации государств Персидского залива (GSO). Он устанавливает общие требования к пищевым продуктам Халал, включая принципы халального производства, соблюдение религиозных норм и требования к сертификации. **Основные положения стандарта включают:**

- Определение Халал и запрещенных веществ.
- Правила по обработке упаковки и хранению продуктов.
- Требования к условиям сертификации и инспекции.

Стандарт OIC/SMIIC 1, разработанный Организацией исламского сотрудничества (OIC) и Исламским центром стандартизации и сертификации (SMIIC), также применяется на производстве Халал продуктов. Он детализирует требования, касающиеся:

- Процессов обработки и производства муки.
- Условий хранения и транспортировки.



- Критериев для проверки и сертификации.

Согласно указанным стандартам, основное внимание уделяется качеству сырья и компонентам, используемым в производстве муки. Отбор пробы, испытания по показателям пищевой безопасности проводятся в соответствии с требованиями сертификации Халал (включая конкретные стандарты Халал продукции и методы испытаний), также включает проверку наличия Халал сертификатов для всех ингредиентов, контроль над источниками поставок, наличие сертификатов на сырье, на упаковку, на моющие дезинфицирующие средства, на смазочные материалы. Важно убедиться, что ни одно из используемых сырьевых веществ не содержит запрещенных компонентов.

ПРОЦЕССЫ ОБРАБОТКИ И ПРОИЗВОДСТВА МУКИ ДОЛЖНЫ СООТВЕТСТВОВАТЬ ТРЕБОВАНИЯМ ХАЛАЛ. ЭТО ВКЛЮЧАЕТ:

- Избежание загрязнения Халал-продуктов веществами, которые считаются харам (запрещенными).
- Соблюдение санитарных норм и условий, предотвращающих перекрестное загрязнение.
- Контроль за оборудованием и производственными линиями, чтобы исключить контакт с запрещенными веществами.





Правила хранения и транспортировки муки также имеют критическое значение. Согласно стандартам, мука должна храниться и транспортироваться в условиях, которые исключают возможность загрязнения. Это включает использование специально отведенных помещений и транспортных средств, соблюдение температурных режимов и периодическую проверку условий хранения. На мукомольном производстве внедрены следующие технологические процессы: очистка первая перед поступлением зерна, приемка зерна входной контроль, отбор проб, вторая очистка, перемещение зерна на мельницу, отбор образцов зерна, тонкая очистка от металломагнитной примеси, камнеотборник, первое увлажнение, (влажность зерна 14,5-15,5%), второе увлажнение (15,5-17,0% влажности зерна), очистка поверхности зерна, помол зерна весовыбой, упаковка, распределение по силосам готовой продукции, складирования, хранение и отгрузка готовой продукции. Обязательным требованием Халал стандартов является наличие системы ХАССП, где ключевыми элементами системы являются критические контрольные точки. В среднем на мукомольном производстве определены 4 контрольные критические точки: очистка от сорной

и металломагнитной примеси; увлажнение; очистка поверхности зерна; складирование, хранение и отгрузка готовой продукции. Во время работы персонал соблюдают требования безопасности пищевой продукции, и контролируют риски на производстве. В соответствии с GSO 2055-1/UAE.S GSO 2055-1 и OIC/SMIIC 1 необходимо проверить продукцию по показателям пищевой безопасности, зерно на содержание ГМО, пищевые добавки, упаковку, моющие средства, смазочные материалы. Эти примеры демонстрируют, как компании адаптировали свои процессы для соответствия требованиям GSO 2055-1/UAE.S GSO 2055-1 и OIC/SMIIC 1.

Стандарты GSO 2055-1/ UAE.S GSO 2055-1 и OIC/SMIIC 1 являются важными инструментами для обеспечения качества и соответствия продукции Халал в мукомольной отрасли. Они помогают производителям и потребителям гарантировать, что продукты соответствуют религиозным требованиям и высоким стандартам качества. Применение этих стандартов способствует улучшению прозрачности и доверия в производственной цепочке и обеспечивает соблюдение норм Халал на всех этапах.

ЛИТЕРАТУРА

1. Стандарт GSO 2055-1 / UAE.S GSO 2055-1 «Пищевые продукты Халал - Часть первая: Общие требования».
2. Стандарт OIC/SMIIC 1 «Общие требования к продуктам питания Халал»