

HALAL

HALAL - zgodnie z prawem Islamu określa wszystko, co jest dozwolone, co jest zgodne z religią, a w kategorii żywności rozróżnia pokarmy dozwolone i zakazane. W kulturze zachodniej HALAL znany jest bardziej jako sposób odżywiania się muzułmanów, podobny do żydowskiej koszerności. Natomiast termin „system HALAL” – został utworzony na potrzeby uboju zwierząt i produkcji żywności na skalę przemysłową z zachowaniem religijnych reguł.

Rytualne uboje zwierząt praktykowane są zarówno przez wyznawców Islamu jak i Judaizmu.

Do spożycia dopuszczane jest wyłącznie mięso zwierząt posiadających „ rozszczerzone kopyto” i przeżuwających, czyli przeżuwaczy parzystokopytnych (bydło, owce, kozy), zwierząt wodnych posiadających płetwy i łuski oraz ptaków z wyłączeniem ptactwa drapieżnego.

W Judaizmie istnieje pojęcie koszerności, odnoszące się do reguł obowiązujących w prawie żydowskim, określającym rodzaje produktów dozwolonych do spożycia oraz warunków w jakich powinny być produkowane przed spożyciem. Nadzór nad przestrzeganiem koszerności w przemyśle spożywczym jest zadaniem rabinów.

W zakresie uboju religijnego mamy pewne doświadczenia, gdyż na wniosek Wyznaniowej Gminy Żydowskiej na terenie tutejszego powiatu w jednym z zakładów był już prowadzony rytualny ubój bydła, z którego mięso trafiało do jednej z warszawskich restauracji, serwującej żywność koszerną. Jednocześnie, dla sektora spożywczego jest to szansa na poszerzenie rynków zbytu towaru a w następstwie tego, osiągnięcie większych zysków z prowadzonej działalności.

Obecnie Muzułmańskie Związki Wyznaniowe podjęły starania o pozyskanie zakładów spełniających warunki produkcji w systemie HALAL. Zakład, który wyrazi chęć do prowadzenia uboju w systemie HALAL musi uzyskać zaświadczenie o spełnieniu warunków oraz certyfikat nadawany każdej partii produkcji w tym systemie.

Warunkiem uzyskania zaświadczenia jest wyrażenie zgody na przeprowadzenie inspekcji w zakładzie przez osobę wyznaczoną i upoważnioną przez Muzułmański Związek Wyznaniowy, posiadającą wiedzę na temat produkcji w zgodzie z wymogami HALAL. Jeżeli zakład jest przystosowany do prowadzenia produkcji w powyższym systemie, wydawane jest zaświadczenie potwierdzające przygotowanie zakładu do produkcji w systemie HALAL. Zaświadczenie wydaje upoważniony Muzułmański Związek Wyznaniowy na okres jednego roku i może być anulowane po niezapowiedzianej inspekcji i odnotowaniu uchybień w przystosowaniu zakładu do produkcji w systemie. Podczas produkcji konkretnej partii towaru w zakładzie musi być obecna osoba wyznania muzułmańskiego, która jednocześnie uczestniczy w całej technologii produkcji. Osoba ta, musi posiadać aktualne badanie lekarskie wpisane w książeczkę zdrowia, musi legitymować się licencją na

przeprowadzenie uboju, którą wydaje Muzułmański Związek Wyznaniowy, zaś wyprodukowany towar otrzymuje wcześniej wspomniany stosowny certyfikat wydawany na każdą partię towaru.

Powiatowy Lekarz Weterynarii będący organem w zakresie urzędowego badania zwierząt rzeźnych i mięsa, jako właściwa władza dla miejsca działalności podmiotu w drodze odstępstw od przepisów o warunkach uboju i dobrostanie zwierząt, może wydać pozwolenie na dokonanie uboju rytualnego.

Zakład zobowiązany jest do udostępnienia do inspekcji wszystkich pomieszczeń oraz do okazania wszelkich dokumentów związanych z ubojem i produkcją zgodnie z zasadami i wymogami HALAL.

Przed przystąpieniem do uboju, linie produkcyjne muszą być oczyszczone i zdezynfekowane przy użyciu środków odkażających z wyłączeniem alkoholu, gdyż prawem religijnym spożywanie alkoholu nawet w śladowych ilościach jest zabronione.

W trakcie pozbywania zwierzęcia życia, bardzo rygorystycznie przestrzegane są zasady uboju religijnego. Podlegające ubojowi zwierzęta, powinny być zwrócone głową w stronę południowo – wschodnią, czyli w kierunku miasta Mekka - kierunek modlitwy muzułmańskiej. Przed ubojem, zwierze musi być żywe, zdrowe i wolne od wszelkich wad, zaś w trakcie uboju muzułmanin wymawia na głos w języku arabskim słowa modlitwy: bismillahi Allahu akbar. Ubój przeprowadza się ręcznie i polega na jednoczesnym przecięciu żył i tętnic szyjnych po obu stronach oraz tchawicy. Cięcie wykonuje się długim ostrzem przypominającym szablę (wielokrotnie dłuższym od szerokości szyi) musi być jedno, zdecydowane i szybkie nie naruszające kręgosłupa. Przecięcie pnia nerwowego odcinka szyjnego kręgosłupa zwierzęcia, dyskwalifikuje mięso z kategorii HALAL. Krew zabitego zwierzęcia musi maksymalnie spłynąć, gdyż religia kategorycznie zabrania spożywania jej, ponadto jest dobrą pożywką dla bakterii mających wpływ na psucie się żywności i szerzenie się chorób.

Powyżej opisana metoda uboju rytualnego była często opisywane przez organizacje broniące praw zwierząt, jako niehumanitarne, zadające zwierzęciu niepotrzebne cierpienie, ponieważ w tej metodzie zwierzęta podczas wykrwawiania nie są pozbawiane świadomości.

Z kolei zwolennicy uboju rytualnego powołują się na badania wskazujące, że szybki odpływ krwi a co za tym idzie spadek ciśnienia krwi, powoduje nagłe obumarcie mózgu i nie ma czasu na wystąpienie czucia bólu.

Jednocześnie pojawiły się głosy, by mięso i przetwory mięsne pochodzące z ubojów rytualnych podlegało oznakowaniu tak, by konsument miał świadomość, jaka metoda uboju w konkretnym przypadku została zastosowana. To dałoby kupującemu możliwość zakupu mięsa, które pochodzi z uboju przeprowadzonego w możliwie najbardziej humanitarny sposób.

Romuald Juściński
Powiatowy Lekarz Weterynarii