

بسمه تعالی

نقاط کنترل حلال (HCPs) در تولید فرآورده های گوشتی

دکتر مسعود سامی: استادیار گروه بهداشت مواد غذایی دانشکده دامپزشکی دانشگاه شهید باهنر کرمان

SAMI@MAIL.UK.AC.IR

رشد روز افزون جمعیت انسانی و نیاز غذایی آنها ، رشد فزاینده تولیدات غذایی بخصوص فرآورده های حیوانی را طلب می کند لذا تولید فرآورده های گوشتی یکی از اقلام با ارزش و با اهمیت زنجیره غذایی به شمار می رود. در گذشته بسیاری از کشورهای مسلمان بخش عظیمی از فرآورده های حلال را در کشور خودشان تولید و یا آن را از سایر کشورهای اسلامی وارد می کردند اما با افزایش جمعیت و دشوار شدن تولید غذا ، کشورهای اسلامی واردکننده محصولات حلال از کشورهای غیر اسلامی همچون استرالیا ، نیوزلند ، آمریکا ، تایلند و کانادا شده اند . بعضی از کشورهای اسلامی و از جمله کشور خودمان ایران جهت وارد نمودن گوشت و فرآورده های گوشتی از سایر کشورها بازرسانی را به کشور تولید کننده اعزام می نماید. این بازرسان بایستی در فرآیند تولید به نقاط کنترل حلال دقت نمایند .

نقاط کنترل حلال در تولید فرآورده های گوشتی عبارتند از :

- ۱- منبع گوشت : گوشت مورد استفاده بایستی از حیوان حلال گوشت و بر طبق اصول اسلامی ذبح شده باشد .
- ۲- تجهیزات مورد استفاده نباید قبلاً برای حیوانات حرام به کار رفته باشد.
- ۳- افزودنی های غیر گوشتی باید از فرآورده های حلال تهیه شده باشند.
- ۴- پوششهای بکار رفته از حیوانات حلال گوشت تهیه شده باشند .
- ۵- بسته بندی و برچسب گذاری به منظور شناخته شدن به عنوان یک فرآورده های حلال انجام گردد.
- ۶- ذخیره سازی در سردخانه مجزا از فرآورده های غیر حلال انجام پذیرد.
- ۷- بارگیری و حمل مجزا از فرآورده های غیر حلال و بر چسب گذاری مناسب بار جهت شناسایی.

کلمات کلیدی: گوشت، نقاط کنترل حلال

مقدمه:

در میان تمامی محدودیت ها یا ممنوعیت هائی که خداوند بر مسلمانان قرار داده اکثریت شان مربوط به حوزه حیوانات به خصوص حیوانات مزرعه می باشد. شیوه کشتار در اسلام بریدن شریان های گردن، نای و مری بدون اینکه سر جدا شود می باشد، این عمل باید توسط مسلمانی که از سلامت کامل جسم و ذهن برخوردار است در حالیکه نام خداوند را برای هر حیوان و پرنده می گوید، انجام پذیرد. به منظور اینکه کشتار با دست به درستی و صحیح انجام گیرد، در هر مسیر تیمی از افرادی که کشتار را انجام می دهند لازم می باشد. تعداد افرادی که کشتار را انجام می دهند بستگی به سرعت مسیر، اندازه حیوانات و میزان ساعتی که عملیات انجام خواهد گرفت، دارد. هنوز همه مسلمانان کشتار با دست را ترجیح می دهند. این عمل در کشورهای اسلامی و دیگر کشورهائی که کنترل کشتارگاه به دست مسلمانان می باشد به طور گسترده ای مورد استفاده قرار می گیرد.

برای هر عملیاتی از زمان پرورش حیوانات تا بسته بندی نهائی محصول جهت فروش نکات کنترل ذبح اسلامی می تواند تعیین گردد. حیوان باید از گونه های حلال قابل قبولی مثل گوسفند، بز، گاو، جوجه های کبابی، مرغ، خروس، اردک، بوقلمون، بلدرچین، کبوتر و باشد.

اسلام حامی رفتار مهربان با حیوان می باشد بنابراین باید طوری با حیوانات برخورد شود که آنها هیچ استرس و تنش را قبل از کشتار نداشته باشند، در محل نگهداری حیوان باید آب آشامیدنی وجود داشته باشد. حیوانات باید غذا بخورند، خوب استراحت کنند و حمل و نقل حیوان قبل از کشتار بطور مناسب و به دور از استرس انجام گیرد.

یکی از ملزومات ذبح اسلامی این است که چاقو باید تیز باشد به طوریکه حیوان هیچ دردی را در اثر برش احساس نکند. اندازه چاقو باید متناسب با سایز گردن باشد. شخصی که کشتار را انجام می دهد باید زن یا مرد بالغی باشد که از سلامت ذهن برخوردار بوده و به عمل کشتار نیز آشنا باشد. او همچنین از سلامت قلبی نیز باید برخوردار باشد قصاب آموزش دیده کسی است که بسیار با کفایت بوده و حداقل خسارت را به پوست و لاشه وارد کند.

قصاب باید در حالیکه نام خداوند را می گوید قسمت جلوی گردن را بریده و بدون اینکه به استخوان گردن برسد شریان گردن و نای را قطع کند. واجب است زمانیکه گلو بریده می شود نام خداوند برده شود. گفتن بسم الله کفایت می کند.

نقاط کنترل حلال^۱ در تولید فرآورده های گوشتی:

HCP1 - منبع گوشت:

بازرس کنترل کیفی بایستی اطمینان حاصل کنند که گوشت دریافتی از کشتارگاه به عنوان گوشت حلال توسط مراجع تاییدکننده ی ذبح اسلامی تایید شده باشد. اگر تعیین شده باشد که کشتار طیور توسط دست انجام شود تولید کننده فرآورده گوشتی نمی تواند از طیور ذبح شده توسط ماشین استفاده نماید. تولید کنندگان نمی توانند بطور همزمان هم محصولات خوکی یا مشتقات گوشت خوک و هم محصولات گوشتی حلال را پروسه کنند.

HCP2 - تجهیزات:

تجهیزات استفاده شده برای ذبح اسلامی بایستی تمیز باشند. وسایلی که برای فرآوری های گوشت خوک و سایر حیوانات حرام گوشت استفاده می شوند را نمی توان استفاده کرد. تولید کننده بایستی از وسایلی که برای تولیدات غیر حلال استفاده شده اند بعد از اینکه بطور کامل تمیز شدند برای تولیدات حلال استفاده نماید. تمیز کردن تجهیزات مورد استفاده در پروسه های انجام شده روی گوشت تحت شرایط عادی و قابل استفاده تقریباً غیر ممکن است به این دلیل وسایل استفاده شده جهت حیوانات حرام گوشت بایستی از وسایل حیوانات حلال جدا شوند. اگر یکی از وسایل مورد استفاده برای حیوانات حرام گوشت جهت تولید محصولات حلال مورد نیاز باشد بایستی قبل از شروع کار آن وسیله را طبق آئین دین اسلام تمیز کرده و با تشریفات مذهبی شستشو داد. روش قابل قبول شامل موارد زیر است:

- ۱- شستشوی کامل وسایل با آب داغ و شوینده ها برای پاک کردن قسمت‌های قابل مشاهده گوشت غیر حلال.
- ۲- آبکشی تجهیزات به طور کامل با آب تمیز بوسیله بازرس مسلمان تا برای تولیدات حلال قابل قبول شوند.

HCP3 - افزودنی های غیر گوشتی:

هزاران افزودنی برای استفاده در تولیدات گوشتی مورد استفاده قرار می گیرند. بازرسان مواد غذایی باید مطمئن شوند که مواد ممنوع و حرام با تولیدات حلال مخلوط نگردد. از جمله افزودنی هایی که باید ممانعت شوند شامل ژلاتین غیرحلال، چربی خوک، عصاره گوشت خوک، افزودنی های مشتق از حیوانات حرام گوشت و افزودنی هایی حاوی الکل می باشد.

¹ Halal Control Points (HCPs)

HCP4- پوشش:

پوشش می تواند خوراکی یا غیرخوراکی باشد. برخی تولیدات گوشتی فرآوری شده دارای پوشش هستند. مطابق با نوع فرآورده سه نوع پوشش مورد استفاده قرار می گیرد.

۱- پوشش طبیعی که از روده ی حیواناتی مثل بره، گوسفند ، بز، گاو و خوک ساخته می شوند. پوشش های ساخته شده از خوک نباید برای تولیدات حلال استفاده گردد. بطور کلی پوشش های طبیعی دو نوع اند، یا از حیواناتی که به طور اسلامی ذبح شده اند که بیشتر در کشورهای اسلامی تولید می شود و نوع دوم از حیواناتی است که بطور غیر اسلامی ذبح شده اند که بیشتر مربوط به کشورهای غربی است. در تولید فرآورده حلال نباید از پوشش های تولید شده از حیواناتی که بطور غیر اسلامی ذبح شده اند استفاده شود.

۲- پوشش کلاژنی ساخته شده از پوست گاو یا خوک. این پوشش خوراکی است و بایستی از حیواناتی باشد که ذبح اسلامی داشته اند و حلال هستند.

۳- پوشش سلولزی که غیر قابل خوراکی است و بعد از پخته شدن کنده می شود. پوشش های سلولزی از سلولز گیاهان و دیگر افزودنی ها مثل گلیسرین ساخته می شوند و در تولید فرآورده های حلال قابل استفاده اند.

HCP5- بسته بندی و برچسب گذاری:

آخرین مرحله در تولید گوشت های فرآوری شده بسته بندی تولید در ظرف مناسب و برچسب گذاری آنها به منظور شناخته شدن به عنوان یک جنس حلال است. تولید کنندگان در صورتی می توانند یک محصول را برچسب حلال بزنند که توسط سازمان های مجوز دهنده تایید شده باشد. تولیدکنندگان هرگز نباید یک محصول گوشتی که در تولید آن هیچ مسلمانی دخالت نداشته است، برچسب حلال بزنند.

HCP6- ذخیره سازی در سردخانه:

کلیه تولیدات حلال بایستی در طی منجمد کردن توسط هوا به صورت جداگانه انبار شوند. تولیدات حلال منجمد بایستی بصورت منجمد و جداگانه از غیر حلال ها نگهداری شوند مگر اینکه به خوبی بسته بندی و مهر و موم شده باشند. کلیه تولیدات حلال بایستی هنگام خروج از انبار و سردخانه همراه با گواهینامه حمل باشند.

HCP7- بارگیری و حمل:

گوشت قرمز و تولیدات طیور را می توان به صورت تازه یا یخ زده به فروش رساند و یا برای تولید فرآورده هایی مثل سوسیس، هات داگ و ناگت مرغ استفاده نمود. تمام واردات حلال در صورتی که مهر و موم نشده و یا توسط کانتینر حمل شده باشند بایستی توسط یک بازرس مسلمان بازرسی و دریافت شود. محصولات حلال بایستی تحت نظر بازرس مسلمان به صورت جداگانه از غیر حلال ها تخلیه شوند. کلیه تولیدات حلال بارگیری شده برای صادرات بایستی همراه با گواهینامه ذبح اسلامی باشد. همچنین کانتینرهای حمل بایستی با کلمه ی (حلال) برجسب گذاری می شوند.

منابع:

- 1- Ayan, A.H. (2001) Halal food with specific reference to Australian export. Food Aust., 53(11), 498 -500.
- 2- Jackson, M. (2000) Getting religion — for your products, that is. Food Technol., 54(7), 60-66.
- 3- Pearson, T.M. and Gillett, T.A. (1999) Processed meats. 3rd Ed. Chapman & Hall, New York,
- 4- Sams, A.R. (2001) Poultry Meat Processing. CRC Press, Boca Raton, FL.