

С.Сейфуллин атындағы Қазақ агротехникалық университетінің 60 жылдығына арналған «Сейфуллин оқулары– 13: дәстүрлерді сақтай отырып, болашақты құру» атты Республикалық ғылыми-теориялық конференциясының материалдары = Материалы Республиканской научно-теоретической конференции «Сейфуллинские чтения – 13: сохраняя традиции, создавая будущее», посвященная 60-летию Казахского агротехнического университета имени С.Сейфуллина. - 2017. - Т.1, Ч.2. - С.302-304

СТАНДАРТЫ ХАЛАЛ – ГАРАНТИЯ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Шакиров А.Т., Лайық А.

На мировом рынке не так давно стала развиваться новая, но довольно рентабельная халал индустрия, которая уже успела затронуть и казахстанский рынок. Согласно данным Всемирного банка, рынок халал на сегодняшний день оценивается в \$693 млрд., его ежегодный рост приближается к 25% [1]. В 2003 году Совет муфтиев России разработал и ввел в действие первый в истории России и всего СНГ стандарт «Халаль»: «Требования к производству, изготовлению, обработке, хранению и реализации продукции «Халаль» — ХАЛЯЛЬ-ППТ-СМР» [2]. Разработанный стандарт впоследствии был взят за основу территориальными комитетами «Халаль» республик Татарстан, Башкортостан, а также Техническим комитетом № 57 по стандартизации «Халал» Республики Казахстан.

Стоит отметить, что изготовление халал продукции в Центральной Азии возникло еще во второй половине XX века. В начале 2000-х годов страна стала вводить международные стандарты халал. Наиболее активно в этом направлении развивается пищевая промышленность: сертификаты на производство халальной продукции имеют более 140 предприятий по всей стране [3]. Лидерами этого рынка являются предприятия Алматы и Алматинской области (ИП «Дюсекенова», «Агайынды», колбасная продукция; ТОО «Илийский молочный завод»; ТОО «Масло-Дел» и др.).

Разработкой универсальных стандартов и процедуры сертификации продукции халал занимаются специалисты по всему миру. В мусульманских странах практикой нескольких столетий эта проблема отточена до совершенства. Но в государствах, где нормы шариата соблюдаются не так строго, должны быть введены дополнительные механизмы отслеживания и контроля, считают эксперты. В настоящее время глобальный стандарт халал уже разработан [4]. Он включает в себя практически все аспекты, которые обязательны при производстве продукции и услуг, включая безопасность, качество и духовную сторону. Данный документ утвердили 54 государства. Интересно, что современный стандарт халал запрещает генномодифицированные продукты. Для универсализации процедуры надзора за рынком халал в 2009 году был создан Всемирный форум халальной продукции. К работе привлекаются государства – члены

Организации исламской конференции, эксперты в этой области, производители товаров, теологи и т.д.

В Казахстане госстандарт на изготовление продукции халал был введен в 2006 году. По данным статистики около 30% казахстанского пищевого рынка представлено продуктами халал (ТОО «Шарбакты-Кус» - яйцо в Павлодаре; ТОО «Мастер Колобок» - производство сэндвичей в Астане; АО «Усть-Каменогорская птицефабрика» в ВКО; ТОО «Rido» переработка семян подсолнуха и тыквы в Шымкенте и др.).

20 апреля 2012 года в г. Астана был подписан меморандум Евразийского союза стандартизации и сертификации «Халяль» между ОЮЛ «Ассоциация «Халал Индустрия Казахстана» (Республика Казахстан, г. Астана), ООО «Международный центр стандартизации и сертификации «Халяль» (Российская Федерация, г. Москва) и ООО «Саби-люИман» (Республика Беларусь, г. Минск). При Евразийском союзе были утверждены евразийский стандарт ЕС-1:2012, «Общие требования к производству, изготовлению, обработке, хранению, транспортировке и реализации продукции «Халал», сертификат единый логотип «Халал», единый реестр и научно-образовательный центр.

На сегодняшний день на территории Республики Казахстан утверждены и действуют два государственных стандарта: СТ РК 1353-2005 «Колбасы вареные «халяль».

Общие технические условия» и СТ РК 1632-2007 «Туристско-экскурсионное обслуживание гостиницы «Халал». Классификация» [5]. Согласно СТ РК 1353-2005, колбасы вырабатываются в следующем ассортименте: Сарыарқа; Астана; Алатау; Тараз; Жайық; Түркістан; Есіл; Ертіс. Колбасы должны вырабатываться по технологическим инструкциям и рецептурам, утвержденными в установленном порядке, с соблюдением санитарных и ветеринарных норм и правил для предприятий мясной и птицеперерабатывающей промышленности, утвержденных в установленном порядке. Изготовитель гарантирует соответствие колбас требованиям стандарта при соблюдении потребителем условий хранения и транспортирования [6]. Кроме этого, разрешено применение малазийского стандарта MS 1500-2009 «Продукты питания халал - производство, приготовление, доставка хранение – общие инструкции», в котором изложены основные требования к гигиене, санитарии, пищевой безопасности, ответственности уполномоченных лиц и многое другое [7]; а также Халяль Стандарта ИССИ-ИНИАльянса «Забой и обработка» ИНИАС 0600-2010 [4].

В соответствии с Законом Республики Казахстан «О техническом регулировании» критерии «халал» не относятся к обязательным требованиям безопасности продукции, и, в связи с этим, правомочность использования марки «халал», государственным надзором Комитета технического

регулирования и метрологии не контролируется. Данные стандарты не являются обязательными, так как не входят в перечень стандартов обеспечивающих безопасность продукции и жизнедеятельности людей, и применение этих стандартов носит добровольный характер. Однако, согласно, Закону Республики Казахстан «О защите прав потребителей»: «потребитель имеет право на получение полной, достоверной и своевременной информации о товаре (работе, услуге), а также о продавце (изготовителе, исполнителе) в соответствии со статьей 25 этого Закона [8].

К сожалению, частые случаи злоупотребления маркировкой халал сделали потребителей довольно осторожными в выборе халальной продукции и ее логотипов. Это создало тенденцию тщательной проверки потребителями этикетки каждого продукта. При выборе халал продукта на прилавках магазина предлагаем использовать следующую последовательность действий:

- Подготовить обращение ОЮЛ в «Территориальное отделение министерства по антимонопольной деятельности и поддержке предпринимательства» по факту проверки на предмет недобросовестной конкуренции, и в «территориальные органы торговых инспекций».

7. Подготовить заявление о проведении проверки данных организаций по поводу введения в заблуждение потребителя.

Таким образом, для успешного и корректного функционирования халал индустрии в стране предлагается:

- Создать нормативно-техническую базу «халал» для проведения единой технической политики в области «халал» продукции и услуг.

- Для объективной и достоверной сертификации «халал» продукции необходимо создать орган сертификации и испытательной лаборатории системы «халал». При этом испытание должно проводиться не только на физико-химические, микробиологические показатели, но и на генетически модифицированные источники (ГМИ) и наличие свинины и других запрещенных ингредиентов.

- Подготовить профессиональных экспертов-аудиторов, знакомых не только с общепринятыми показателями качества и безопасности, но и с необходимыми духовными аспектами.

- Классифицировать индустрию халал (по отраслевому, территориальному признаку либо по значимости).

- Сформулировать четкие требования и принципы халал индустрии.

- Ввести номинацию «качество халалной продукции» в ежегодный республиканский конкурс качества продукции и услуг.

Во всем мире давно уловили тенденции быстрого роста прибыли от халалной продукции. У Казахстана с его культурой и историей, богатым наследием приготовления традиционных халалных блюд, все шансы чтобы занять достойное место в этой индустрии и наладить экспорт «казахстанского халала». Только путем изготовления действительно

безопасной и качественной пищи, можно организовать рентабельное производство, приносящее доход на долгие годы. Гонясь же за легкими деньгами и пренебрегая правами потребителей, производители рискуют нанести урон не только халяльной индустрии в нашей стране, но и подорвать доверие международного сообщества к казахстанской продукции в целом.

Список литературы

- 1 Данные Всемирного банка [www.worldbank.org].
- 2 Стандарт организации РФ «Совет муфтиев России» «Требования к производству, изготовлению, обработке, хранению и реализации продукции «Халяль» — ХАЛЯЛЬ-ППТ-СМР» - 2003.
- 3 www.kihi.kz сайт ОЮЛ «Ассоциация «Халал индустрия Казахстана».
- 4 Стандарт международного ИССИ-ИНИАльянса Халяль «Забой и обработка». ИНИАС 0600:2010.
- 5 СТ РК 1632-2007 «Туристско-экскурсионное обслуживание гостиницы «халал». Классификация».
- 6 СТ РК 1353-2005 «Колбасы вареные «халяль». Общие технические условия».
- 7 Малазийский стандарт. МС 1500:2009 «Продукты питания халал - производство, приготовление, доставка и хранение – общие инструкции».
- 8 Закон РК № 274-IV «О защите прав потребителей» от 04.05.2010.
- 9 Affertsholt T. and Fenger M. Whey book 2014 – the global market for whey and lactose ingredients 2014-2017/3A Business Consulting, 2014. 146 p