

عنوان مقاله:

دستورالعمل های کلی و الزامات تولید مواد غذایی حلال

محل انتشار:

دومین کنگره ملی غذای حلال (سال: 1400)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسنده:

محمدرضا خانی - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، واحد شهرقدس، دانشگاه آزاد اسلامی، تهران، ایران

خلاصه مقاله:

امروزه غذای حلال در صنایع غذایی به معنای غذایی است با کیفیت و ایمنی بالا که مطابق با استانداردهای بین المللی تولید شده و البته مورد تایید قوانین شرع اسلام باشد. راهنمای اصلی درباره قوانین مواد غذایی حلال، کتاب قرآن میباشد که در آیات بسیاری به تشریح این مفهوم پرداخته شده است. زنجیره تولید محصولات غذایی شامل مراحل مختلفی است که از مرحله پرورش حیوان در مزرعه تا رسیدن به دست مصرف کننده را در بر میگیرد. هرگونه نقض قوانین حلال و یا آلودگی در این زنجیره میتواند منجر به حرام یا ممنوع شدن مصرف محصول نهایی شود. برای مثال شرایط و روشهای ذبح کردن (از جمله ویژگیهای فرد ذبح کننده و ابزار مورد استفاده) در تولید گوشت و مرغ حلال، مواد تشکیل دهنده و ترکیبات قابل استفاده در تولید مواد غذایی دریایی، لبنی و گیاهی حلال و حتی برچسب زنی و بسته بندی مواد غذایی حلال همگی دارای ضوابط و الزاماتی هستند که اجرا یا عدم اجرای آنها میتواند در زمینه تولید مواد غذایی حلال بسیار حائز اهمیت باشند. لذا در این مقاله به توضیح قوانین و مقررات موجود برای تولید غذاهای حلال پرداخته خواهد شد. همچنین یکسری از راهنمایی های کلی و نیز دستورالعمل های تولید برخی از انواع محصولات غذایی حلال از جمله الزامات تولید گوشت و طیور حلال، الزامات تولید ماهی و غذاهای دریای حلال، الزامات تولید محصولات لبنی حلال و غیره ارائه خواهد گردید.

کلمات کلیدی:

مواد غذایی حلال، قوانین و مقررات، دستورالعملهای کلی، الزامات تولید غذای حلال

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1271685>

