

مواصفة جزائرية
NORME ALGERIENNE

NA OIC/SMIIC 1

NA 6184: 2018

Édition : 01

ICS : 67.120.30

ALIMENTATION HALAL
Exigences Générales

17 P

AVANT PROPOS

La présente norme est adoptée comme norme algérienne **NA6184: 2018** par les membres du comité technique national **N°70: «HALAL»** conformément à la résolution du procès-verbal de réunion n° **01** du **25/01/2018**.

Le contenu technique de la présente norme est non équivalent à la **OIC/SMIIC 1: 2011**

La liste des membres ayant participé à l'adoption de la présente norme est comme suit :

Nom	Prénom	Organisme	Statut
Mr. DADDI HAMOU	ABDELKRIM	Halal Service Algérie	Président du comité
Mr. FERGANI	kamel	IANOR	Secrétaire du comité
Mr. KESSOUL	Djelloul	Ministère des Affaires Religieuses et des Wakfs	Membre du comité
Mr. HARIDI	Nourreeddine	Ministère du Commerce	Membre du comité
M ^{me} SAADI	Akila	Ministère de l'agriculture et du développement rural /DSV	Membre du comité
M ^{me} GUENDOUDI	Razika	Ministère de l'industrie et des mines	Membre du comité
Mr. MOFFOK	Abderrahmane	Direction Générale de la Sureté Nationale	Membre du comité
M ^{me} . BOURAADA	Afaf	Institut des Techniques d'élevage	Membre du comité
M ^{me} CHAFAÏ	Souhila	Danone Djurdjura Algérie (DDA)	Membre du comité
M ^{me} . BENSEIDI	Ahlem	Association des Producteurs Algériens de Boissons	Membre du comité

Mr. KAIDI	Said	Centre Algérien de Contrôle de Qualité et d'Emballage	Membre du comité
M ^{me} BOUASLA	Sana	Office National d'Aliment de Bétails - laboratoire	Membre du comité
Mr. MOUHOUNE	Mustapha	Chambre Algérienne du Commerce et de l'Industrie	Membre du comité
Mr. EL KSOURI	Samir	Association de Protection et Orientation du Consommateur et son Environnement	Membre du comité
M ^{me} . GUERRAIBIA	Ibtissem	Office Algérien Interprofessionnel des Céréales	Membre du comité
M ^{me} KHETIB	Ourida Soraya	Nestlé/Algérie	Membre du comité
M ^{me} TIR	Nabila	institut National de la Médecine Vétérinaire INMV	Membre du comité
Mr. AKKOU	Farid	Direction du Commerce de la Wilaya d'Alger	Membre du comité

SOMMAIRE

1. Portée.	1
2. Références Normatives	1
3. Termes et Définitions	2
4. Produits/Services	3
5. Exigences Générales	4
6. Traitement des Denrées Alimentaires	12
7. Machines, Outils, Chaines de Production	12
8. Stockage, Exposition, Service et Transport	12
9. Hygiène, Salubrité et Sécurité des Aliments	13
10. Validation et Vérification	13
11. Identification et Traçabilité	13
12. LA Mise sur le Marche	14
13. Exigences Légales	16
Annexe	17

ALIMENTATION HALAL- EXIGENCES GENERALES

1 PORTEE

Cette norme définit les exigences de base qui doivent être suivies à n'importe quel stade de la chaîne alimentaire, y compris, la réception, la préparation, le traitement, le tri, la détermination, l'emballage, l'étiquetage, le marquage, le contrôle, la manutention, le transport, la distribution, le stockage et le service des denrées alimentaires halal et de ses produits conformément à la religion musulmane.

Toutes les exigences de cette norme sont génériques et sont destinées à être applicables à toutes les organisations dans la chaîne alimentaire indépendamment de la taille et de la complexité. Cela comprend les organismes directement impliqués dans une ou plusieurs étapes de la chaîne alimentaire.

Sources des règles de la religion musulmane:

- ✓ Le Noble Coran ;
- ✓ l'honorable Sounna Nabawiya

2 REFERENCES NORMATIVES

Les documents référencés suivants sont indispensables pour l'application de cette norme. La dernière édition du document de référence s'applique (y compris les éventuels amendements).

OIC-SMIIC-1/2011 : Directives générales pour l'alimentation halal ;

NA 15505, Coded'usages national recommandé – principes généraux en matière d'hygiène alimentaire ;

NA 15080, Code d'usage en matière d'hygiène pour la viande ;

NA 15259, Code d'usages en Matière d'Hygiène pour les poissons et les produits de la pêche;

NA 15257, Code d'Usages en Matière d'Hygiène pour les Fruits et Légumes Frais ;

NA ISO 22000, Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires - Exigences pour tout organisme appartenant à la chaîne alimentaire ;

NA ISO 22005, Traçabilité de la chaîne alimentaire - Principes généraux et exigences de base pour la conception du système et sa mise en œuvre;

3 Termes et Définitions

Pour les besoins de la présente norme, les termes et définitions suivantes s'appliquent. Pour les termes et définitions non cités dans la présente norme, sont appliqués ceux cités dans les références normatives (voir article 2).

3.1 La religion musulmane

Cela signifie ce qu'ALLAH légifère pour l'homme et qui tire ses règles du Noble Coran, et de l'honorable Sunna Nabawiya du Prophète Mohammed (paix soit sur lui),

3.2 Aliment halal

Tout aliment, y compris les boissons, qui est autorisé à être consommé selon la religion musulmane. Cet aliment doit satisfaire aux exigences mentionnées dans la présente norme.

3.3 Programmes Pré requis (PRPs)

Les conditions et activités de base nécessaires pour maintenir tout au long de la chaîne alimentaire, un environnement hygiénique approprié à la production, à la manutention et à la mise à disposition de produits finis sûrs et de denrées alimentaires sûres pour la consommation humaine..

3.3.1 Bonnes Pratiques de Fabrication (BPF)

Les actions concernant l'hygiène du personnel et des locaux afin d'assurer la sécurité et la salubrité des denrées alimentaires de la production, de l'entreposage et de la distribution.

3.3.2 Bonnes Pratiques d'hygiène (BPH)

Les mesures prises dans les différentes étapes de la chaîne alimentaire pour assurer la mise à la disposition des denrées alimentaires sûres pour la consommation.

3.4 Sécurité des denrées alimentaires

concept impliquant qu'une denrée alimentaire ne causera pas de dommage au consommateur lorsqu'elle est préparée et/ou ingérée selon l'usage prévu.

3.5 La chaîne alimentaire

Séquence des étapes et opérations impliquées dans la production, la transformation, la distribution, l'entreposage et la manutention d'une denrée alimentaire et de ses ingrédients, de la production primaire à la consommation.

3.6 Les additifs alimentaires

Additif alimentaire, toute substance :

- qui n'est normalement ni consommée en tant que denrée alimentaire en soi, ni utilisée comme ingrédient caractéristique d'une denrée alimentaire ;
- qui présente ou non une valeur nutritive.
- dont l'adjonction intentionnelle à une denrée alimentaire dans un but technologique ou organoleptique à une étape quelconque de la fabrication, de la transformation, de la préparation, du traitement, du conditionnement, de l'emballage, du transport ou de l'entreposage de cette denrée affecte ses caractéristiques et devient elle même ou ces dérivés, directement ou indirectement, un composant de cette denrée alimentaire.

Additif alimentaire halal : tout additif alimentaire dont la consommation est autorisée par la religion musulmane.

3.7 La chaîne de froid

Séries de stockage frigorifique et de congélation, de distribution et d'activités similaires qui sont obligatoires pour préserver les qualités originales à travers la chaîne alimentaire des produits alimentaires nécessitant la chaîne de froid..

3.8 Les animaux aquatiques

Les animaux aquatiques sont ceux qui vivent dans l'eau et qui ne peuvent pas survivre en dehors de celle-ci.

3.9 Les animaux amphibiens

Les animaux qui vivent à la fois sur terre et dans l'eau

3.10 Tadhkiya

L'abattage selon la religion musulmane (Dhakât ou Tadhkiya) est la mise à mort des animaux halal et qui se fait par l'un des quatre procédés suivants :

- ✓ Dabh (abattage);
- ✓ Nahr ;
- ✓ Aaqr ;
- ✓ Moyen autre que les trois premiers, par lequel on donne la mort à l'animal, (exemple : l'escargot meurt en le mettant vivant dans de l'eau portée à ébullition).

4 Produits/Services

Les produits et services suivants sont Couverts par la présente norme.

- Viande et produits dérivés
- Lait et produits laitiers
- Suppléments diététiques
- Les additifs alimentaires

- | | |
|--|--------------------------------|
| - Œufs et ovo produits | - Enzymes |
| - Céréales et produits céréaliers | - Microorganismes |
| - Les huiles et graisses végétales et animales | - Les matériaux d'emballage |
| - Fruits et légumes et leurs produits dérivés | - Restauration et ses locaux |
| - Sucre et produits de confiserie | - Poissons et produits dérivés |
| - Boissons (boissons rafraichissantes) | - Eau |
| - Miel et ses produits dérivés | - Autres produits alimentaires |

5 Exigences Générales

5.1 Origine des aliments

5.1.1 Les denrées alimentaires d'origine animale

5.1.1.1 Animaux halal

Les animaux suivants sont considérés comme animaux Halal:

- Les animaux d'élevages comme les bovins, les buffles, les moutons, les chèvres, les chameaux, les poulets, les oies, les canards et les dindes.
- Les animaux sauvages non-prédateurs comme les cerfs, les antilopes, les chamois, le bétail sauvage.
- Les oiseaux non-prédateurs tels que les pigeons, les moineaux, les cailles, les étourneaux, et les autruches.

5.1.1.2 Les animaux non-halal

Les animaux suivants sont considérés comme animaux non-halal:

- Les porcs et sangliers, les chiens et leurs descendants.
- Les animaux non abattus au nom d'Allah.
- Les animaux n'ayant pas été abattus selon la religion musulmane
- Les animaux qui sont morts par eux-mêmes ou retrouvés morts.
- Les animaux avec de longues dents pointues qui sont utilisés pour tuer leur proie ou pour se défendre, comme les ours, les éléphants, les singes, les loups, les lions, les tigres, les panthères, les crocodiles, les chats, les chacals, les renards, les martres, les belettes, les taupes, etc.. sauf les écureuils.
- Les oiseaux prédateurs aux griffes acérées comme les éperviers, les faucons, les aigles, les vautours, les corbeaux, les corneilles, les milans, les hiboux
- Les insectes nuisibles et les animaux venimeux comme les rats, les centipèdes, les scorpions, les serpents, les guêpes, les souris et d'autres animaux semblables
- Les animaux qui sont considérés comme répulsifs comme les lézards, les insectes, les larves et d'autres animaux semblables.
- Les animaux qu'il est recommandé par la religion musulmane de ne pas tuer comme la huppe, les abeilles (exceptées les abeilles trouvées morte dans le miel).
- Les ânes et les mulets.
- Les animaux d'élevage halal qui sont intentionnellement et continuellement nourris avec des denrées alimentaires non halal.

- Tout ingrédient provenant des animaux non-halal n'est pas halal.

5.1.2 Les animaux aquatiques

- Les produits de la pêche, y compris leurs sous-produits sont halal
- Tous les animaux aquatiques venimeux et dangereux pour la santé sont non halal. à moins que le danger soit éliminé

5.1.3 Les animaux amphibiens

- Les animaux amphibiens sont Halal à l'exception de ceux qui sont venimeux ou nocifs pour la santé humaine.

5.1.4 Aliments d'origine végétale

- Les plantes et leurs produits sont halal, sauf les plantes toxiques ou dangereuses, à moins que les matières toxiques et dangereuses soient éliminées.

5.1.5 Le sang et d'autres matériaux d'origine humaine ou animale

- Le sang humain ou animal issu de l'abattage, des blessures ou des maladies est considéré non Halal.
- Tout liquide ou matière rejetée par les orifices des êtres humains ou des animaux tels que l'urine, le placenta, les excréments, le vomissement, le pus, les spermatozoïdes et les ovules ne sont pas halal.
- Toutes les parties humaines ne sont pas halal.

5.1.6 Boissons

- Toutes les boissons sont Halal, à l'exception de celles enivrantes, impures (Najass) ou rendues impures (Moutanajass), toxiques ou dangereuses pour la santé.

5.2 Les règles d'abattage

5.2.1 Les exigences pour les animaux destinés à l'abattage halal:

- L'animal destiné à l'abattage doit être un animal halal.
- L'animal destiné à l'abattage doit subir après une période de repos une inspection Ante-mortem par un inspecteur vétérinaire officiel ;
- L'animal destiné à l'abattage doit être vivant au moment de l'abattage. La procédure d'abattage ne doit pas entraîner la torture de l'animal ;
- Seuls les animaux nourris avec des denrées alimentaires halal sont autorisés pour l'abattage,

5.2.2 Sacrificateur (Personne chargée de l'abattage)

Le sacrificateur doit être un Musulman adulte sain d'esprit ayant une bonne connaissance des règles et des conditions fondamentales de l'abattage des animaux selon la religion

musulmane;

5.2.3 Les outils et les ustensiles d'abattage

- Les lignes d'abattage, les outils et les ustensiles doivent être de qualité alimentaire, propres et utilisés uniquement pour l'abattage halal ;
- Les outils utilisés lors du processus d'abattage doivent être tranchants et en acier (acier inoxydable),
- Les outils d'abattage doivent couper par leur lame tranchante et non pas par leur poids.
- Les os, les ongles et les dents ne doivent pas être utilisés comme des outils d'abattage.

5.2.4 Les lieux d'abattage

- Les lieux d'abattage doivent être agréés par l'autorité compétente, ainsi, ils doivent remplir les exigences légales nationales en la matière ;
- Les lignes et les processus d'abattage doivent être établis de façon à répondre aux exigences halal ;

les éléments suivants sont également recommandés :

- Les exigences des programmes préalables (PRPs) tels que définis dans les normes Algériennes NA 15505 ou NA ISO 22000;
- Une zone de regroupement permettant un espace idéal pour les contrôles sanitaires.
- A l'entrée, une aire d'abattage spéciale, fonctionnant électriquement ou un système de chaîne à rouleaux exploité automatiquement ou manuellement qui est utilisé pour soulever l'animal
- Un système de rail automatique, mobile ou à commande manuelle équipé de chaînes à rouleaux, qui régularise le flux de travail.
- Plate-forme de chargement fixe ou mobile et une zone d'attente spécialement conçus pour les bovins, les ovins et les caprins, qui aident les travailleurs à manipuler les peaux et la préparation des carcasses avec facilité et efficacité.
- Installations de pesage.
- Installations de lavage des carcasses (eau sous pression automatique de préférence)
- Un réservoir contenant de l'eau chaude disponible à tout moment aux fins de lavage, de désinfection des instruments sales (couteaux, cintre, etc.),
- des cuvettes de retenue de liquide antiseptique et un évier pour laver les mains avec un robinet actionné par le pied ou le genou ou par cellule photoélectrique.
- L'approvisionnement en eau propre et de pression doit être disponible en tout temps.
- Tous les liquides désinfectants et antiseptiques doivent être adaptés à l'utilisation dans le domaine de l'alimentation halal.

5.2.5 Etourdissement

- Toutes les formes d'étourdissement et de commotion cérébrale (perte de conscience) sont interdites. Toutefois, lorsque l'utilisation de l'électrochoc devient nécessaire et opportun (par exemple, pour calmer ou résister à la violence de l'animal), la durée et l'intensité de la charge électrique autorisée doit être conforme à l'annexe A de la présente norme.
- L'étourdissement (perte de conscience par électronarcose) de la volaille est interdit; cependant, si elle est nécessaire et opportun, les conditions suivantes doivent être satisfaites:
- La volaille doit être vivante et dans un état stable pendant et après l'étourdissement (par électronarcose) et lors de l'abattage ;
 - ✓ La durée et l'intensité de la charge électrique, si elle est utilisée, (voir annexe A);
 - ✓ Toute volaille qui est morte avant l'abattage est considérée comme non halal;
 - ✓ Ne doit pas réduire la quantité de sang après l'abattage;

5.2.6 La Procédure d'Abattage

5.2.6.1 La Procédure d'abattage des animaux

En plus les dispositions de l'article 5.2.1, les exigences suivantes sont applicables

5.2.6.1.1 Le Contrôle sanitaire vétérinaire (inspection ante-mortem)

Le contrôle des animaux avant leur abattage (contrôle ante-mortem) se fait par un vétérinaire officiel selon les procédures et prescriptions prévues dans la réglementation nationale en vigueur ;

5.2.6.1.2 Nettoyage et lavage des animaux

Les animaux destinés à l'abattage doivent être exempts de matières fécales, d'urine et de boue. Les animaux sales doivent être nettoyés dans des enclos si disponibles ou dans des zones réservées au lavage. Il est important d'éviter l'abattage des animaux quand ils sont mouillés.

5.2.6.1.3 Prévention du mélange de différents animaux

Une attention particulière doit être prêtée pour éviter le mélange de différents groupes d'animaux pendant leur transfert aux enclos pour le nettoyage et à la zone d'abattage.

5.2.6.1.4 Transfère des animaux vers la zone d'abattage

Les animaux destinés à être abattus doivent être menés dans la zone d'abattage par un personnel qualifié à travers un couloir en utilisant des méthodes appropriés.

Au bout du couloir à travers lequel les animaux sont conduits pour l'abattage, il y a lieu de s'assurer que les animaux qui attendent dans la file pour être abattus ne voient pas ceux qui sont en cours d'abattage à l'aide d'un rideau mobile ou un système de cloisonnement.

5.2.6.1.5 La procédure

a) L'animal sera abattu après avoir été levé et posé sur son flanc gauche, en direction de la Kibla (direction de la Mecque). Une attention doit être accordée pour réduire la souffrance de l'animal pendant qu'il est soulevé ou posé et à ne pas le laisser attendre beaucoup dans cette position.

b) Au moment de l'abattage des animaux, le sacrificateur doit prononcer tasmiyah en disant "BISMILLAH" qui signifie "Au nom d'Allah" sur chaque animal abattu (DABIHA) et il ne mentionnera pas d'autre nom qu'Allah sinon ceci le rendrait non halal.

c) L'abattage doit être fait en une seule fois pour chaque animal. L'action de sciage est autorisée sans que le couteau d'abattage soit levé de l'animal lors de l'abattage.

d) L'acte d'abattage s'effectue en faisant passer l'outil d'abattage sur l'endroit d'abattage en laissant la glotte "Pomme d'Adam" du côté de la tête et en coupant toute la trachée "Halqum", et toutes les veines jugulaires "Wadajain" afin d'accroître le saignement et de compléter la mort des animaux.

e) Le saignement doit être spontané et complet. Le temps du saignement doit être suffisant pour assurer une saignée complète sans couper la moelle épinière.

5.2.6.1.6 Contrôle sanitaire vétérinaire (inspection poste mortem)

Le contrôle sanitaire vétérinaire des carcasses et des abats doit être réalisé par un vétérinaire officiel. L'évaluation de la carcasse doit se faire conformément à la réglementation en vigueur.

5.2.6.1.7 Lavage et estampillage de la carcasse

Le lavage, le séchage, la réfrigération et la congélation doivent être réalisés avec des outils ou des équipements appropriés. L'estampillage doit être effectué conformément à la réglementation en vigueur avec une encre alimentaire halal.

5.2.6.2 Abattage de la volaille

En plus de l'article 5.2.1, les exigences suivantes sont également applicables.

5.2.6.2.1 Réception de la volaille à l'abattoir et le transfert à l'abattage

La volaille reçue dans l'abattoir doit être transférée à l'abattage après un temps de repos.

5.2.6.2.2 Contrôle sanitaire vétérinaire avant l'abattage

La volaille destinée à l'abattage doit être inspectée par un vétérinaire officiel, suivant les

procédures et prescriptions prévues dans la réglementation en vigueur. Les volailles qui sont trouvées mortes, malades ou soupçonnées d'être malades, doivent être immédiatement retirées ou séparées dans une zone d'isolement en vue d'accomplir les formalités légales prévues à cet égard.

5.2.6.2.3 La procédure

Le sacrificateur doit saisir la tête par la main convenablement, l'étirer fermement vers le bas et doit couper avec un couteau tranchant toute la trachée "Halqum" et toutes les veines jugulaires "Wadajain" selon la religion musulmane comme précisé dans le paragraphe 5.2.6.1.5

5.2.6.2.3.1 Abattage mécanique

L'abattage mécanique pourrait être utilisé avec l'existence d'un système de validation en respectant les exigences suivantes.

- a) Le sacrificateur utilisant le couteau mécanique doit être un musulman adulte.
- b) Le sacrificateur précité doit prononcer "la basmala" avant de démarrer le couteau mécanique et il ne doit pas quitter la zone d'abattage,
- c) Si le sacrificateur devrait quitter la zone d'abattage, il doit arrêter la ligne d'abattage et éteindre le couteau mécanique. Pour redémarrer l'opération, lui ou un autre sacrificateur musulman adulte, il doit réciter la basmala "BISMILLAH" avant de démarrer la ligne d'abattage,
- d) Le sacrificateur doit répéter la basmala "BISMILLAH" lors de chaque opération d'abattage aussi longtemps que possible et pas seulement au moment de l'utilisation de la machine. Il n'est pas également autorisé d'utiliser un dispositif d'enregistrement.
- e) Le couteau utilisé doit être en une seule lame tranchante en acier inoxydable;
- f) L'acte d'abattage doit permettre de couper toute la trachée et toutes les veines jugulaires afin d'accélérer le saignement et la mort de la volaille.
- g) Le sacrificateur doit s'assurer que chaque volaille a été correctement abattue et que les volailles qui ont manqué le couteau mécanique doivent être abattues manuellement dans les mêmes conditions ci-dessus et ce, après s'être assuré qu'elles étaient toujours vivantes.
- h) Si intentionnellement, les têtes sont décapitées complètement par la lame, les volailles et leurs têtes seront considérées comme non halal
- i) La durée de la saignée doit être suffisante pour garantir une saignée complète (minimum 180 secondes).

5.2.6.2.3.2 Abattage à la main dans les usines automatisées de traitement de la volaille

L'abattage à la main peut être utilisé avec l'existence d'un système de validation en respectant les exigences suivantes :

- a) Le sacrificateur utilisant le couteau manuel doit être un musulman adulte.
- b) Le sacrificateur récite la basmalah "BISMILLAH", pour chaque volaille abattu.
- c) Le couteau utilisé doit être de type à lame unique tranchante en acier inoxydable,
- d) L'acte d'abattage doit permettre de couper toute la trachée et toutes les veines jugulaires afin d'accélérer le saignement et la mort des animaux.
- e) Le sacrificateur est tenu à vérifier que chaque volaille a été abattue correctement.
- f) La durée de la saignée doit être suffisante pour garantir une saignée complète (minimum 180 secondes).

5.2.6.2.4 Plumaison

Pour faciliter le processus de la plumaison, les carcasses doivent être ébouillantées. L'utilisation de l'eau propre chaude et l'air chaud sont acceptables en tant que méthodes d'échaudage.

5.2.6.2.5 Contrôle sanitaire vétérinaire (Contrôle post-mortem)

En plus du contrôle habituel, les actions suivantes sont exigées:

- a) Chaque carcasse après avoir été lavée, doit être inspectée. Le contrôle sanitaire vétérinaire doit être effectué conformément à la réglementation en vigueur.
- b) Dans les cas où l'examen physique s'avère insuffisant pour parvenir à un diagnostic, une matière ou un échantillon doivent être envoyés au laboratoire, la carcasse suspectée doit être conservée dans une zone à une température appropriée. Une décision doit être prise en conformité avec les résultats des tests de laboratoire.

5.2.6.3 Tadhkiya des animaux autres que la volaille

- Les poissons et les animaux aquatiques n'ont pas besoin d'être abattus. Ils doivent être considérés comme Moudhakat qu'une fois retirés de l'eau tout en étant vivants et la mort doit se produire hors de l'eau.
- sont considérés "Moudhakat" selon la religion musulmane, les animaux Halal capturés par un musulman adulte et sain d'esprit par la chasse ou par l'envoi des chiens et des oiseaux de chasse entraînés en ayant l'intention (niyyat) de les consommer et en prononçant la basmalah au moment du tir ou à l'envoi des chiens et les oiseaux de chasse.
- Les animaux capturés vivants doivent être abattus selon la religion musulmane. Les animaux capturés morts par les chiens ou les oiseaux de chasse sont non Halal.
- Les animaux capturés morts et dont au moins une partie a été consommée par l'animal chasseur sont considérés non halal

5.3 Viande et produits dérivés

- a) La viande provenant des carcasses des animaux halal définies à l'article 5.1.1.1 en conformité avec l'article 5.2.6.1 et 5.2.6.2 doit satisfaire aux exigences légales définies à l'article 13.
- b) Les additifs alimentaires tels que les conservateurs utilisés dans la viande et les produits à base de viande ne doivent contenir aucun ingrédient non halal ou utiliser des traitements, y compris des auxiliaires technologiques, qui ne sont pas conformes à la religion musulmane.

5.4 Lait et produits laitiers

- a) Le lait et les produits laitiers provenant des animaux définies dans l'article 5.1.1.1, sont halal.
- b) La présure et la gélatine utilisée pour la fabrication des produits laitiers ne doivent pas être produites à partir de produits non halal.

5.5 Les Œufs et les Ovo-produits

- a) Les œufs et ovo produits provenant des animaux visés au chapitre 5.1.1.1 et 5.1.2 sont Halal.
- b) Les ovo-produits ne doivent pas contenir d'ingrédients non halal.
- c) Les œufs provenant d'animaux qui n'ont pas besoin d'être abattus tels que les poissons sont Halal tant que leur consommation ne présente aucun risque pour la santé.

5.6 Les céréales et les produits céréaliers, les huiles et les graisses végétales et animales, les fruits et les légumes et leurs produits, le sucre et les produits de confiserie

Toutes les denrées alimentaires doivent être d'origine Halal en utilisant des procédés Halal.

5.7 Boissons

- a) les eaux et les boissons non alcoolisées sont halal sauf celles qui sont toxiques, et dangereuses pour la santé.
- b) Toutes les boissons alcoolisées sont non halal selon la religion musulmane.
- c) Les additifs alimentaires tels que les colorants, les conservateurs, utilisés dans les boissons ne doivent pas être produits à partir de produits non halal.
- d) Tout produit ou boisson auquel a été ajouté de l'alcool intentionnellement en tant que tel même pour cuisiner ou pour remplir des bonbons est considéré non halal, conformément à la religion musulmane et à la réglementation en vigueur.

5.8 Miel et ses produits dérivés

- a) Les produits apicoles (miel, pollen d'abeilles, gelée royale, propolis) sont considérés Halal.
- b) Les parties des abeilles tombant dans le miel et les parties inévitables sont considérées comme halal.

5.9 Compléments Alimentaires et diététiques

Les compléments alimentaires et diététiques doivent être produits ou provenir de sources Halal tels que les plantes ou les animaux halal et ne doivent contenir aucun ingrédient non Halal.

5.10 Les Additifs Alimentaires

Les additifs alimentaires provenant d'ingrédients ou produits non Halal, ne sont pas Halal.

5.11 Les Enzymes

Les enzymes utilisés comme matière première, auxiliaire de traitement ou comme produit final doivent provenir de sources Halal.

5.12 Les Micro-organismes

- Les micro-organismes tels que les bactéries, les levures, champignons..., sont Halal à l'exception de ceux qui sont toxiques ou dangereux pour la santé (pathogènes et toxicogènes pour l'homme).
- Les micro-organismes et leurs dérivés utilisés dans les aliments ou dans la production d'aliments doivent être produits en utilisant un milieu de culture Halal.
- Les extraits de levures et autres produits dérivés d'eux ne doivent pas être fabriqués, recyclée ou récupérée à partir de la levure de bière utilisée dans le processus de fabrication des boissons ou des produits non halal .

5.13 Matériaux d'emballage

- a) Les matériaux d'emballage ne doivent pas être fabriqués à partir de matières non Halal.
- b) Les matériaux d'emballage ne doivent pas être préparés, traités ou fabriqués en utilisant des équipements contaminés par des matériaux non Halal.
- c) Durant leur préparation, fabrication, entreposage ou transport, les matériaux d'emballage doivent être physiquement séparés d'autres aliments qui ne satisfont pas les exigences citées ci-dessus et de tout autre matériel non Halal.
- d) Les matériaux d'emballage ne doivent contenir aucune matière considérée dangereuse pour la santé humaine.

5.14 Autres Produits Alimentaires

Les produits non cités dans les articles 5.3. à 5.13 ne doivent pas être produits à partir d'ingrédients non Halal et ne doivent pas être préparés ou traités avec des matières non Halal.

5.15 Services Alimentaires et Leurs Installations

Tous les Services alimentaires et leurs installations sont halal si:

- a) Elles ne traitent que les produits et les groupes de produits et les matériaux qui remplissent les dispositions de l'article 5.
- b) Les outils et les ustensiles utilisés pendant le service et la vente des produits sont dans un isolement total et ne peuvent qu'être utilisés seulement pour le produit halal.
- c) Ils ne servent pas de boissons alcoolisées.

6 Transformation des denrées alimentaires

Tout aliment transformé est Halal s'il répond aux exigences suivantes :

- a) Les produits et les ingrédients ne contiennent aucune source considérée non Halal ;
- b) Le produit ou ses ingrédients doivent être sains et sûrs ;
- c) Le produit doit être préparé, transformé ou fabriqué en utilisant des équipements et des installations qui sont exempts de toute contamination par des matières non Halal ;
- d) Durant sa préparation, sa transformation, son conditionnement, son entreposage ou son transport, il sera physiquement séparé de tout autre aliment qui ne répond pas aux exigences définies dans les articles susmentionnés ou toute autre matière ou matériel considérée non Halal.

7 Machines, Outils, Chaines de Production

- a) Les machines, les outils, les chaînes de production utilisés pour produire des aliments halal ne doivent pas être fabriqués ou contenir aucun matériel qui est considéré comme non halal.
- b) Les aliments "halal" peuvent être préparés, transformés ou entreposés dans une section ou une chaîne différente dans le même local servant à la préparation d'un aliment "non halal", pourvu que des mesures appropriées soient prises pour prévenir tout contact entre les denrées alimentaires "halal" et "non halal".
- c) Les équipements, matériels et autres installations qui ont déjà servi à la préparation, à la transformation, au transport ou à l'entreposage d'un aliment "non halal" peuvent être utilisés, pourvu que des techniques appropriées de nettoyage soient respectées pour éviter tout contact entre les denrées alimentaires "halal" et "non halal".

d) Les huiles utilisées dans l'entretien des machines et les dispositifs qui entrent en contact avec l'aliment doit être de qualité alimentaire et ne doivent contenir aucun ingrédient non halal.

e) Les appareils de mesures et d'essais utilisés dans le processus et qui affectent la qualité ou la sécurité du produit doivent être examinés, évalués et étalonnés.

8 Entreposage, Exposition, Service et Transport

a) Toutes les denrées alimentaires halal qui sont entreposés, exposés, vendus ou servis pendant le transport doivent être classés et marqués comme halal et isolés à chaque étape afin d'éviter qu'ils ne soient mélangés ou contaminés par des matières non halal.

b) Le transport doit être compatible avec la nature du produit. Les véhicules de transport utilisés pour le transport doivent satisfaire les règles d'hygiène et de salubrité.

9 Hygiène, Salubrité et Sécurité des Aliments

a) L'hygiène, la salubrité et la sécurité des denrées alimentaires sont des conditions préalables (Prérequis) dans le processus de préparation des produits halal.

b) Les denrées alimentaires halal doivent être préparées, traitées, emballées, transportées et entreposées de manière à ce conformer avec les exigences d'hygiène et de salubrité définies dans la réglementation en vigueur.

c) Les produits chimiques et les matériaux utilisés dans l'hygiène et la salubrité doivent être appropriés pour l'utilisation dans le domaine de l'alimentation halal.

d) Toutes les mesures de sécurité des aliments doivent être appropriées pour l'utilisation dans le domaine de l'alimentation Halal.

10 LA Validation et la Vérification

10.1 La Validation et la Vérification des Méthodes

Les inspections et les essais effectués pour l'évaluation des sources et contenu non halal doivent être effectués conformément aux méthodes d'inspection et d'essais fondées sur des méthodes validées et vérifiées, reconnues au niveau national ou international.

10.2 Validation des Processus et la Vérification du Produit

Les processus de production des denrées alimentaires halal doivent être validés tel que spécifié dans les normes algériennes pertinentes. Les produits alimentaires halal doivent être vérifiés par des méthodes mentionnées dans la section 10.1 ci-dessus.

11 Identification et Traçabilité

a) Le cas échéant, l'aliment halal doit être identifié par des moyens appropriés tout au long du processus de production. Le statut d'aliment halal doit être identifié tout en respectant les exigences de surveillance et de mesure.

- b)** Lorsque la traçabilité est une exigence, le produit doit être contrôlé et une identification unique du produit doit être enregistrée.
- c)** Les normes NAISO 22000, NA ISO 22005 ou NA 15505 définissent les principes et spécifient les exigences de base pour la conception et la mise en œuvre d'un système de traçabilité pour les aliments halal. Elles peuvent être appliquées par une organisation opérant à n'importe quelle étape de la chaîne alimentaire.

12 La Mise Sur le Marché

- a)** Toutes les denrées alimentaires halal qui sont entreposées, exposées, vendues ou servies doivent être classées et étiquetées Halal ;
- b)** Les denrées alimentaires halal doivent être isolées à chaque étape de manière à éviter qu'elles ne soient mélangées ou contaminées par des matières non halal.

12.1 Emballage et Étiquetage

12.1.1 Emballage

L'emballage doit être en conformité avec les dispositions réglementaires nationales en matière d'emballage et d'étiquetage.

- a)** Les denrées alimentaires halal doivent être convenablement emballées en utilisant des matériaux répondant aux dispositions prévues par la réglementation nationale en vigueur et celles définies à l'alinéa 5.14 de la présente norme;
- b)** Le processus d'emballage doit être effectué d'une manière propre et hygiénique et dans des conditions sanitaires adéquates à des températures convenables pour garantir la sécurité et la qualité du produit emballé.
- c)** Les carcasses des animaux abattus doivent être convenablement emballées dans des emballages propres, neufs, solides et sans odeurs et qui ne présentent aucun effet adverse sur la qualité et la sûreté des viandes.

12.1.2 Etiquetage

12.1.2.1 l'Étiquetage des denrées alimentaires halal doit satisfaire aux dispositions prévues par la réglementation nationale en vigueur.

12.1.2.2 Pour les produits de viande primaires (carcasses et découpes), outre les dispositions prévues par la réglementation nationale en vigueur et les exigences définies dans les normes algériennes NA ISO 22000 et NA 15080, l'étiquette doit comporter la marque halal et doit également inclure les informations suivantes:

- a)** date de l'abattage ;
- b)** date de découpe ;
- c)** un certificat sanitaire vétérinaire, rapportant les informations relatives aux carcasses ;
- d)** l'estampille doit être indilible et l'encre de marquage doit être de qualité alimentaire ;

e) Les emballages des découpes spéciales de chaque carcasse (réfrigéré ou congelé) doivent être marqués par l'estampille des autorités compétentes et par une personne habilitée pour indiquer que l'abattage a été effectué sous la supervision de l'autorité compétente.

f) lorsque la marque Halal susmentionné est apposé, les conditions de son apposition doivent être respectées comme définies par l'organisme délivreur du certificat de conformité halal.

13 Exigences Légales

Outre les exigences prévues par la présente norme, le produit doit être conforme à la législation et à réglementation nationale en vigueur le concernant.

**Annexe A
(Normative)**

Tableau1-Paramètres d'étourdissement électrique (électrochoc)

Espèce d'animal	Intensité de la charge (Ampère)	Durée(Second)
Poulet	0,25-0,50	3,00-5,00
Agneau	0,50-0,90	2,00-3,00
Chèvre	0,70-1,00	2,00-3,00
Mouton	0,70-1,20	2,00-3,00
Veau	0,50-1,50	3,00
Bouvillon	1,50-2,50	2,00-3,00
Vache	2,00-3,00	2,50-3,50
Bœuf	2,50-3,50	3,00-4,00
Buffle	2,50-3,50	3,00-4,00
Autruche	0,75	10,00

Note: L'intensité du courant électrique utilisé et la durée doit être validées et déterminées par l'organisation en tenant compte de l'espèce et du poids de l'animal et d'autres facteurs variables.

Descripteurs : alimentation halal, religion musulmane, abatage, sacrificateur, produits d'origines animales, produits d'origines végétales, poissons, ovo- produits, laits et produits laitiers, boissons.
