



جمهوری اسلامی ایران
Islamic Republic of Iran

INSO

19529

1st.Edition

2015

سازمان ملی استاندارد ایران

Iranian National Standardization Organization



استاندارد ملی ایران

۱۹۵۲۹

چاپ اول

۱۳۹۴

راهنمای برای نهادهای گواهی کننده حلال

**Guidelines For Bodies Providing Halal
Certification**

ICS: 03.120.20

به نام خدا

آشنایی با سازمان ملی استاندارد ایران

مؤسسهٔ استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران به موجب بند یک ماده ۳ قانون اصلاح قوانین و مقررات مؤسسهٔ استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران، مصوب بهمن ماه ۱۳۷۱ تنها مرجع رسمی کشور است که وظیفه تعیین، تدوین و نشر استانداردهای ملی (رسمی) ایران را به عهده دارد.

نام موسسهٔ استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران به موجب یکصد و پنجاه و دومین جلسه شورای عالی اداری مورخ ۹۰/۶/۲۹ به سازمان ملی استاندارد ایران تغییر و طی نامه شماره ۲۰۶/۳۵۸۳۸ مورخ ۹۰/۷/۲۴ جهت اجرا ابلاغ شده است.

تدوین استاندارد در حوزه‌های مختلف در کمیسیون‌های فنی مرکب از کارشناسان سازمان، صاحب‌نظران مراکز و مؤسسات علمی، پژوهشی، تولیدی و اقتصادی آگاه و مرتبط انجام می‌شود و کوششی همگام با مصالح ملی و با توجه به شرایط تولیدی، فناوری و تجاری است که از مشارکت آگاهانه و منصفانهٔ صاحبان حق و نفع، شامل تولیدکنندگان، مصرفکنندگان، صادرکنندگان و واردکنندگان، مراکز علمی و تخصصی، نهادها، سازمان‌های دولتی و غیر دولتی حاصل می‌شود. پیش‌نویس استانداردهای ملی ایران برای نظرخواهی به مراجع ذی‌نفع و اعضای کمیسیون‌های فنی مربوط ارسال می‌شود و پس از دریافت نظرها و پیشنهادها در کمیتهٔ ملی مرتبط با آن رشته طرح و درصورت تصویب به عنوان استاندارد ملی (رسمی) ایران چاپ و منتشر می‌شود.

پیش‌نویس استانداردهایی که مؤسسات و سازمان‌های علاقه‌مند و ذیصلاح نیز با رعایت ضوابط تعیین شده تهیه می‌کنند در کمیتهٔ ملی طرح و بررسی و درصورت تصویب، به عنوان استاندارد ملی ایران چاپ و منتشر می‌شود. بدین ترتیب، استانداردهایی ملی تلقی می‌شوند که براساس مفاد نوشته شده در استاندارد ملی ایران شماره ۵ تدوین و در کمیتهٔ ملی استاندارد مربوط که سازمان ملی استاندارد ایران تشکیل می‌دهد به تصویب رسیده باشد.

سازمان ملی استاندارد ایران از اعضای اصلی سازمان بین‌المللی استاندارد (ISO)^۱، کمیسیون بین‌المللی الکتروتکنیک (IEC)^۲ و سازمان بین‌المللی اندازهٔ شناسی قانونی (OIML)^۳ است و به عنوان تنها رابط^۴ کمیسیون کدکس غذایی (CAC)^۵ در کشور فعالیت می‌کند. در تدوین استانداردهای ملی ایران ضمن توجه به شرایط کلی و نیازمندی‌های خاص کشور، از آخرین پیشرفت‌های علمی، فنی و صنعتی جهان و استانداردهای بین‌المللی بهره‌گیری می‌شود.

سازمان ملی استاندارد ایران می‌تواند با رعایت موازین پیش‌بینی شده در قانون، برای حمایت از مصرف کنندگان، حفظ سلامت و ایمنی فردی و عمومی، حصول اطمینان از کیفیت محصولات و ملاحظات زیست محیطی و اقتصادی، اجرای بعضی از استانداردهای ملی ایران را برای محصولات تولیدی داخل کشور و/یا اقلام وارداتی، با تصویب شورای عالی استاندارد، اجباری نماید. سازمان می‌تواند به منظور حفظ بازارهای بین‌المللی برای محصولات کشور، اجرای استاندارد کالاهای صادراتی و درجه‌بندی آن را اجباری نماید. هم‌چنین برای اطمینان بخشیدن به استفاده کنندگان از خدمات سازمان‌ها و مؤسسات فعال در زمینهٔ مشاوره، آموزش، بازرسی، ممیزی و صدور گواهی سیستم‌های مدیریت کیفیت و مدیریت زیستمحیطی، آزمایشگاهها و مراکز کالیبراسیون (واسنجی) وسایل سنجش، سازمان ملی استاندارد ایران این‌گونه سازمان‌ها و مؤسسات را براساس ضوابط نظام تائید صلاحیت ایران ارزیابی می‌کند و در صورت احراز شرایط لازم، گواهینامهٔ تائید صلاحیت به آنها اعطا و بر عملکرد آنها ناظرت می‌کند. ترویج دستگاه بین‌المللی یکاه، کالیبراسیون (واسنجی) وسایل سنجش، تعیین عیار فلزات گرانبها و انجام تحقیقات کاربردی برای ارتقای سطح استانداردهای ملی ایران از دیگر وظایف این سازمان است.

1- International Organization for Standardization

2- International Electrotechnical Commission

3- International Organization of Legal Metrology (Organisation Internationale de Métrologie Legale)

4- Contact point

5- Codex Alimentarius Commission

فهرست اعضای کمیسیون فنی تدوین استاندارد «راهنمای برای نهادهای گواهی کننده حلال»

سمت و / یا نمایندگی

مدیرعامل آزمایشگاه تحقیقاتی علوم حیاتی
فاروق

رئیس:

شجاعی علی آبادی، محمدحسین
(دکترای فارماکولوژی)

معاون نظارت بر اجرای استاندارد - سازمان
ملی استاندارد ایران

دبیر:

مرندی مقدم، وحید
(فوق لیسانس مدیریت)

اعضاء : (اسامی به ترتیب حروف الفبا)

مدیرکل دفتر نظارت بر استاندارد صنایع
غذایی، بهداشتی، آرایشی و حلال - سازمان
ملی استاندارد ایران

کارشناس نظارت بر اجرای استانداردهای
انرژی - سازمان ملی استاندارد ایران

کارشناس حلال، اداره غذایی، آشامیدنی و
آرایشی بهداشتی - سازمان غذا و دارو

مدیرکل نظارت و ارزیابی فرآورده‌های
خوراکی و آشامیدنی - سازمان غذا و دارو

کارشناس گروه نظارت بر اجرای
استانداردهای صنایع ساختمانی و معدنی -
سازمان ملی استاندارد ایران

رئیس مرکز ملی تأیید صلاحیت ایران -
سازمان ملی استاندارد ایران

کارشناس گروه نظارت بر اجرای
استانداردهای صنایع ساختمانی و معدنی -
سازمان ملی استاندارد ایران

ایمانی، فاطمه
(لیسانس مکانیک)

بلندنظر، سیروس
(لیسانس تغذیه)

حسینی، هدایت
(دکترای تخصصی ایمنی مواد غذایی)

حسینی اقدم، سیدرضا
(فوق لیسانس عمران)

خاکی فیروز، علیرضا
(دکترای تخصصی)

خیری، کریم
(لیسانس شیمی کاربردی)

فهرست اعضای کمیسیون فنی تدوین استاندارد (ادامه)

مشاور نماینده ولی فقیه در وزارت جهاد کشاورزی	دغاغله، عبدالرضا (دکترای دامپزشکی)
مدیرعامل شرکت توف نورد ایران	رضایی، کامران (دکترای مکانیک)
کارشناس گروه نظارت بر اجرای استانداردهای حلال - سازمان ملی استاندارد ایران	رعیت، سیف ا... (فوق لیسانس مدیریت)
عضو هیئت مدیره ایکریک و مشاور مرکز تحقیقات و اطلاع رسانی اتاق اسلامی	زنگنه، صباح (دکترای میکروبشناسی پزشکی)
کارشناس گروه نظارت بر اجرای استانداردهای حلال - سازمان ملی استاندارد ایران	سعیدی، مریم (لیسانس مهندسی صنایع غذایی)
کارشناس گروه نظارت بر اجرای استانداردهای حلال - سازمان ملی استاندارد ایران	صمدی، عبادا... (لیسانس مهندسی تکنولوژی صنایع غذایی)
نماینده ریاست سازمان در کمیته ملی مدیریت کیفیت	طهماسبی افشار، منیژه (لیسانس علوم تغذیه)
مدیرعامل و عضو هیئت مدیره شرکت مشاوران پیشرو کیفیت جهان	عرفانیان تقواوی، علیرضا (لیسانس مهندسی شیمی)
رئیس گروه نظارت بر اجرای استانداردهای حلال - سازمان ملی استاندارد ایران	غنوه، زهره (فوق لیسانس کشاورزی گیاهان دارویی)
مدیر کل دفتر نماینده ولی فقیه در وزارت جهاد کشاورزی	فلسفی، پیمان (دکترای ترویج و آموزش کشاورزی)
مدیر کل مرکز تحقیقات و اطلاع رسانی اتاق اسلامی	کرباسی، محمدرضا (دکترای اقتصاد)

فهرست مندرجات

صفحه		عنوان
ب		آشنایی با سازمان ملی استاندارد ایران
ج		کمیسیون فنی تدوین استاندارد
ز		پیش‌گفتار
ح		مقدمه
۱	۱	هدف و دامنه کاربرد
۱	۲	مراجع الزامی
۲	۳	اصطلاحات و تعاریف
۴	۴	اصول
۵	۵	الزامات عمومی
۵	۱-۵	کلیات
۵	۲-۵	مدیریت بی طرفی
۵	۳-۵	مسئولیت و تأمین مالی
۵	۴-۵	عملیات
۶	۶	الزامات مربوط به ساختار
۶	۱-۶	ساختار سازمانی و مدیریت رده بالا
۶	۲-۶	کمیته حفاظت از بی‌طرفی
۶	۷	الزامات منابع
۶	۱-۷	شاپیستگی مدیریت و کارکنان
۶	۲-۷	کارکنان دخیل در فعالیت‌های گواهی کردن حلال
۱۲	۳-۷	استفاده از ممیزان فنی و کارشناسان فنی / کارشناسان امور اسلامی خارج سازمانی
۱۲	۴-۷	سوابق کارکنان
۱۲	۵-۷	برون سپاری
۱۳	۸	الزامات مربوط به اطلاعات
۱۳	۱-۸	اطلاعات قابل دسترس برای عموم
۱۳	۲-۸	مدارک گواهی کردن حلال
۱۳	۳-۸	فهرست راهنمای کارفرمahuای گواهی شده
۱۳	۴-۸	ارجاع به گواهی کردن حلال و استفاده از علائم/پروانه‌های حلال
۱۴	۵-۸	محرمانگی
۱۴	۶-۸	تبادل اطلاعات میان نهاد گواهی کننده حلال و کارفرمahuای آن

فهرست مندرجات (ادامه)

صفحه		عنوان
۱۴	الزامات مربوط به فرآیند	۹
۱۴	الزامات عمومی	۱-۹
۱۶	ممیزی اولیه و گواهی کردن حلال	۲-۹
۱۹	فعالیت‌های مراقبتی	۳-۹
۱۹	صدور مجدد گواهی	۴-۹
۲۰	ممیزی‌های ویژه	۵-۹
۲۰	تعليق، ابطال یا کاهش دامنه شمول گواهی کردن حلال	۶-۹
۲۰	درخواست رسیدگی مجدد و شکایات	۷-۹
۲۰	سوابق مربوط به درخواست کنندگان و کارفرمایان	۸-۹
۲۰	الرامات سیستم مدیریتی برای نهادهای گواهی کننده	۱۰
۲۰	کلیات	۱-۱۰
۲۱	نظام نامه سیستم مدیریت	۲-۱۰
۲۱	کنترل مدارک	۳-۱۰
۲۱	کنترل سوابق	۴-۱۰
۲۱	بازنگری مدیریت	۵-۱۰
۲۱	ممیزی‌های داخلی	۶-۱۰
۲۱	اقدامات اصلاحی	۷-۱۰
۲۱	اقدامات پیشگیرانه	۸-۱۰
۲۲	پیوست الف (الزامی) رده‌بندی طبقه‌های محصول/خدمت حلال	
۲۴	پیوست ب (اطلاعاتی) حداقل زمان ممیزی	
۲۷	کتابنامه	

پیش گفتار

استاندارد "راهنما برای نهادهای گواهی کننده حلال" که پیش‌نویس آن در کمیسیون‌های مربوط توسط سازمان ملی استاندارد ایران تهیه و تدوین شده است و در یکصد و شصت و پنجمین اجلاس کمیته ملی استانداردهای مدیریت کیفیت مورخ ۱۳۹۴/۳/۴ مورد تصویب قرار گرفته است، اینک به استناد بند یک ماده ۳ قانون اصلاح قوانین و مقررات موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران، مصوب بهمن ماه ۱۳۷۱ به عنوان استاندارد ملی ایران منتشر می‌شود.^۱

برای حفظ همگامی و هماهنگی با تحولات و پیشرفت‌های ملی و جهانی در زمینه صنایع، علوم و خدمات، استانداردهای ملی ایران در موقع لزوم تجدیدنظر خواهد شد و هر پیشنهادی که برای اصلاح و تکمیل این استانداردها ارائه شود، هنگام تجدیدنظر در کمیسیون فنی مربوط مورد توجه قرار خواهد گرفت. بنابراین، باید همواره از آخرین تجدیدنظر استانداردهای ملی استفاده کرد.

منبع و مأخذی که برای تهیه این استاندارد مورد استفاده قرار گرفته به شرح زیر است:

OIC/SMIIC 2: 2011, Guidelines For Bodies Providing Halal Certification

۱- لازم به ذکر است ماده ۶ قانون نظارت شرعی بر ذبح و صید و ماده ۴ آئین نامه اجرایی این قانون نیز در اسفندماه سال ۱۳۸۷ در خصوص غذای حلال مصوب شده است.

گواهی کردن^۱ محصولات، خدمات یا سیستم‌های مدیریت حلال به منظور اطمینان دادن از وضعیت حیثیت محصولات انجام می‌پذیرد و بنابراین موجبات آرامش روحی و معنوی مصرف کنندگان مسلمان را فراهم می‌آورد. از نظر تولیدکنندگان، گواهی حلال می‌تواند از بروز ابهامات و مناقشات در مورد وضعیت حیثیت محصولاتی که تولید می‌کنند، جلوگیری نماید.^۲

گواهی کردن یک محصول یا خدمت یا سیستم مدیریت حلال یک سازمان یکی از روش‌های حصول اطمینان از انطباق محصول یا خدمت موردنظر با استانداردهای مشخص شده و سایر مدارک الزامی می‌باشد و سازمان سیستمی برای مدیریت جنبه‌های مربوط به فعالیت‌هایش هم‌راستا با خط‌مشی خویش در انطباق با قوانین اسلامی اجرا کرده است.

این راهنمای الزامات مربوط به نهادهای گواهی کننده حلال را تعیین می‌کند. رعایت این الزامات، به منظور حصول اطمینان از این است که نهادهای گواهی کننده حلال، گواهی کردن محصول، خدمت یا سیستم مدیریت حلال را به روشهای شایسته، همسان و بی‌طرفانه اجرا می‌کنند، تا بدین ترتیب فرآیند به رسمیت شناختن چنین نهادهایی تسهیل شده و گواهی‌های آنها در سطح ملی و بین‌المللی یا بین کشورهای عضو سازمان همکاری‌های اسلامی/ مؤسسه استانداردها و اندازه‌شناسی کشورهای اسلامی (OIC/SMIIC)^۳ مورد پذیرش قرار گیرد. این راهنمای به عنوان پایه و اساس برای تسهیل به رسمیت شناختن گواهی کردن حلال در راستای منافع تجارت بین‌المللی به کار می‌رود.

این راهنمای براساس ISO/IEC Guide 65: 2006 ISO/IEC 17021: 2007 ISO/TS 22003: 2007 و با هدف تعریف الزامات نهادهای گواهی کننده حلال، قوانین اجرای فعالیت‌های صدور گواهی حلال در سطح ملی و بین‌المللی و مقررات و روش‌های اجرایی جهت کاربرد گواهی‌ها و علامت اعطاء شده به عنوان ماحصل گواهی حلال تدوین شده است.

این راهنمای اصطلاحات "استاندارد سیستم مدیریت" یا "الزامات" که در بنددهای مربوطه به ISO/IEC 17021: 2006 آمده است و در اینجا به آنها ارجاع داده شده است باید به معنای "استاندارد حلال OIC/SMIIC یا الزامات حلال" و/یا "استاندارد سیستم مدیریت" یا "الزامات" بیان شوند.

۱- در این استاندارد Certification که در استاندارد مأخذ به کار رفته است دو اصطلاح به زبان فارسی درنظر گرفته شده است، یکی به معنای "فرآیند گواهی کردن" و دیگری به معنای "نتیجه فرآیند گواهی" است که بحسب ضرورت به کار می‌رود.

۲- این پاراگراف در متن انگلیسی استاندارد در بخش پیش گفتار آمده ولی با توجه به الزام پیش گفتار براساس استاندارد ملی شماره ۵ این بخش در مقدمه ارائه گردیده است.

راهنما برای نهادهای گواهی کننده حلال

۱ هدف و دامنه کاربرد

۱-۱ هدف از تدوین این استاندارد، تعیین قوانین و الزاماتی است که نهادهای گواهی کننده حلال باید برآورده نموده و برای اجرای فعالیت‌های گواهی کردن حلال مشخص نمایند.

۲-۱ سیستم گواهی کردن حلال که توسط نهاد گواهی کننده حلال مورد استفاده قرار می‌گیرد، ممکن است شامل یک یا چند مورد از مواردی که در زیر می‌آید، باشد که می‌تواند با ارزیابی یا سیستم مراقبتی تولید و سیستم مراقبتی مدیریت تأمین کننده مانند سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی^۱ و/یا هر دو، همان‌گونه که در راهنمای ISO/IEC Guide 53 تشریح شده است، همراه گردد.

الف- آزمایش یا آزمون نوعی^۲؟

ب- آزمون یا بازرسی نمونه‌های برداشته شده از بازار یا از انبار تأمین کننده یا ترکیبی از این دو؛

پ- آزمون یا بازرسی هر محصول یا یک محصول خاص، خواه جدید باشد یا در حال استفاده؛

ت- آزمون یا بازرسی بسته^۳؛

ث- ارزیابی طراحی^۴.

این راهنما اصول و الزامات شایستگی، ثبات و بی‌طرفی در ممیزی و گواهی کردن محصول/خدمت و/یا سیستم‌های مدیریت برای نهادهای ارایه کننده این فعالیت‌ها را دربر می‌گیرد.

گواهی کردن محصول حلال/خدمت و/یا سیستم‌های مدیریت (که در این راهنما "گواهی کردن حلال" نامیده شده است) یک فعالیت ارزیابی انطباق شخص ثالث است. بنابراین نهادهایی که این فعالیت را انجام می‌دهند نهادهای ارزیابی انطباق شخص ثالث می‌باشند (که در این راهنما به عنوان نهاد/نهادهای گواهی کننده حلال نامیده می‌شوند).

یادآوری ۱- نهاد گواهی کننده حلال می‌تواند دولتی یا غیردولتی باشد.

یادآوری ۲- راهنمای OIC/SMIIC می‌تواند به عنوان معیارهایی برای تائید صلاحیت یا ارزیابی همترازی یا سایر فرآیندهای ممیزی مورد استفاده قرار گیرد.

۲ مراجع الزامی

مدارک ارجاع شده در زیر برای کاربرد این استاندارد الزامی می‌باشند. برای مراجع دارای تاریخ انتشار فقط ویرایش ذکر شده موردنظر است. برای مراجع بدون تاریخ، آخرین چاپ مدرک ارجاع داده شده (شامل هر گونه اصلاحات آن) کاربرد دارد.

1- Food Safety Management Systems (FSMS)

2- Type testing or examination

3- Batch

4- Design appraisal

استفاده از مراجع زیر برای این استاندارد الزامی است:

- 2-1** OIC/SMIIC 1: 2011, General guidelines on halal food,
- 2-2** ISO/IEC Guide 23, Methods of indicating conformity with standards for third-party certification systems,
- 2-3** ISO/IEC Guide 53, Conformity assessment - Guidance on the use of an organization's quality management system in product certification,
- 2-4** ISO/IEC Guide 65, General requirements for bodies operating product certification systems,
- 2-5** ISO 9000¹, Quality management systems - Fundamentals and vocabulary,
- 2-6** ISO/IEC 17000², Conformity assessment - Vocabulary and general principles,
- 2-7** ISO/IEC 17020³, General criteria for the operation of various types of bodies performing inspection,
- 2-8** ISO/IEC 17021⁴, Conformity assessment - Requirements for bodies providing audit and certification of management systems",
- 2-9** ISO/IEC 17025⁵, General requirements for the competence of testing and calibration laboratories,
- 2-10** ISO 19011⁶, Guidelines for quality and/or environmental management systems auditing,
- 2-11** ISO 22000⁷, Food safety management systems - Requirements for any organization in the food chain,
- 2-12** ISO/TS 22003, Food safety management systems - Requirements for bodies providing audit and certification of food safety management systems.

۳ اصطلاحات و تعاریف

در این استاندارد، علاوه بر اصطلاحات و تعاریف مندرج در استانداردهای ISO/IEC 17000، ISO 9000:2005، ISO 22000 و ISO/IEC 17021، ISO/TS 22003 اصطلاحات و تعاریف زیر نیز کاربرد دارد.

یادآوری – در این راهنمای OIC/SMIIC، اصطلاحات "محصول" و "خدمت" به طور مجزا به کار گرفته شده‌اند که با تعریف ارائه شده از محصول در استاندارد ISO/IEC 17000، ISO/IEC 17021، ISO 19011، ISO 22000 مطابقت ندارد.

-
- استاندارد ملی ایران - ایزو به شماره ۹۰۰۰: سال ۱۳۸۷ برمبنای استاندارد بین المللی ISO 9000 موجود است.
 - استاندارد ملی ایران - ایزو - آی اسی به شماره ۱۷۰۰۰: سال ۱۳۸۷ برمبنای استاندارد بین المللی ISO/IEC 17000 موجود است.
 - استاندارد ملی ایران - ایزو - آی اسی به شماره ۱۷۰۲۰: سال ۱۳۹۲ برمبنای استاندارد بین المللی ISO/IEC 17020 موجود است.
 - استاندارد ملی ایران - ایزو - آی اسی به شماره ۱۷۰۲۱: سال ۱۳۹۳ برمبنای استاندارد بین المللی ISO/IEC 17021 موجود است.
 - استاندارد ملی ایران - ایزو - آی اسی به شماره ۱۷۰۲۵: سال ۱۳۸۶ برمبنای استاندارد بین المللی ISO/IEC 17025 موجود است.
 - استاندارد ملی ایران - ایزو به شماره ۱۹۰۱۱: سال ۱۳۹۲ برمبنای استاندارد بین المللی ISO 19011 موجود است.
 - استاندارد ملی ایران - ایزو به شماره ۲۲۰۰۰: سال ۱۳۸۶ برمبنای استاندارد بین المللی ISO 22000 موجود است.

گواهی کردن حلال^۱

فعالیت‌های انجام شده توسط نهادهای گواهی کننده حلال برای گواهی کردن محصولات/خدمات حلال می‌باشد.

۲-۳

مرجع ذیصلاح حلال^۲

یک شخص حقوقی^۳ ناظر بر امور مربوط به موضوعات حلال، برمبنای ارزش‌های اسلامی استانداردهای OIC/SMIIC که توسط کشورهای عضو تعیین می‌شود.

۳-۳

قرارداد^۴

موافقتنامه امضاء شده میان متقاضی و نهاد گواهی کننده حلال که قوانین مربوط به حق استفاده از نشان اعطاء شده به محصول/خدمت حلال را پوشش می‌دهد.

۴-۳

ممیز فنی^۵

فردی که از لحاظ فنی در خصوص ممیزی روش‌های اجرایی و الزامات حلال در یک زمینه یا فن‌آوری فرآیند ویژه، واجد صلاحیت بوده و توسط نهاد گواهی کننده حلال رسماً منصوب گردیده است.

۵-۳

کارشناس فنی^۶

فردی که از لحاظ فنی در یک زمینه یا فن آوری فرآیند ویژه، واجد صلاحیت بوده و توسط نهاد گواهی کننده حلال رسماً منصوب گردیده است.

۶-۳

کارشناس امور اسلامی^۷

فرد مسلمان با دانش جامع و عمیق از قوانین اسلامی در موضوع حلال و غیرحلال که شایستگی وی از سوی سازمان مربوطه (مرجع ذیصلاح حلال) تأیید و مجاز شده باشد و توسط نهاد گواهی کننده حلال رسماً منصوب گردیده است.

1- Halal certification

2- Halal competent authority

3- Entity

4- Contract

5- Technical auditor

6- Technical expert

7- Islamic affairs expert

نیشان/برچسب/علامت حلال^۱

نیشان/برچسب/علامت تائید شده توسط OIC/SMIIC که حق استفاده از آن توسط نهاد گواهی کننده برای محصول/خدمت حلال یا سیستم‌های مدیریت موردنظر اعطاء گردیده است.

تعليق^۲

سلب حق استفاده از علامت نامعتبر برای یک دوره مشخص براساس تصمیم نهاد گواهی کننده حلال در ارتباط با گواهی نامه حلال که پیش از این اعطاء شده است.

متقاضی^۳

شخص حقیقی یا موجودیت حقوقی^۴ که برای گواهی کردن محصول/خدمت حلال و سیستم مدیریت تقاضا می‌دهد.

مالک گواهی نامه/کارفرمای^۵ گواهی شده/تأمین کننده^۶

فرد حقیقی یا موجودیت حقوقی که مطابق الزامات حلال، تأمین کننده محصول/خدمت حلال یا سیستم مدیریت گواهی شده می‌باشد.

۴ اصول

۱-۴ اصول ارائه شده در بند ۴ استاندارد ISO/IEC 17021:2006 مبنای الزامات خاص عملکردی و تشریحی در این راهنمای می‌باشد. توصیه می‌شود این اصول به عنوان راهنمای برای اخذ تصمیماتی استفاده شود که ممکن است در موقع پیش بینی نشده اتخاذ گردد. این اصول الزامی نیستند.

۲-۴ حساسیت اسلامی

نهاد گواهی کننده حلال باید پایبند به اصول اساسی اسلام و/یا قوانین اسلامی باشد. پایبندی و نزدیک شدن به حساسیت‌های اسلامی و دغدغه‌ها با کمال احترام بر روی تأکیدات گروههای مختلف اجبارهایی جهت انطباق را تکلیف می‌کند.

1- Halal mark/label/logo

2- Suspension

3- Applicant

4- Legal entity

5- Client به معنی ارباب رجوع می‌باشد ولی براساس استاندارد ملی ایران به شماره ۱۷۰۰۰ به معنی کارفرما کاربرد دارد.
6- Certificate owner/certified client/supplier

۳-۴ تعهد به ارزش‌های اسلامی

نهاد گواهی کننده حلال و کلیه کارکنان آن باید متعهد به ارزش‌های اسلامی بهویژه در امور مربوط به حلال باشند.

۵ الزامات عمومی

۱-۵ کلیات

تمامی الزامات بیان شده در بند ۱-۵ استاندارد ISO/IEC 17021:2006 کاربرد دارند.

۱-۱-۵ مسئولیت حقوقی و اسلامی

تمامی الزامات بیان شده در بند ۱-۱-۵ استاندارد ISO/IEC 17021:2006 و موارد زیر کاربرد دارند.
نهاد گواهی کننده حلال باید موجودیت اسلامی^۱ داشته و به ضرورت تأمین مناسب محصول/خدمت حلال به مسلمانان باور عمیق داشته باشد و به کلیه اقدامات مربوطه جهت تضمین اجرای تکالیف اسلامی در همه فعالیت‌ها عمل نماید. نهاد گواهی کننده حلال باید مسئولیت انطباق با کلیه الزامات اسلامی را برعهده گیرد.

۲-۱-۵ موافقت نامه گواهی کردن حلال

تمامی الزامات بیان شده در بند ۲-۱-۵ استاندارد ISO/IEC 17021:2006 کاربرد دارند.

۳-۱-۵ مسئولیت تصمیم گیری برای گواهی کردن حلال

تمامی الزامات بیان شده در بند ۳-۱-۵ استاندارد ISO/IEC 17021:2006 کاربرد دارند.

۲-۵ مدیریت بی طرفی

تمامی الزامات بیان شده در بند ۲-۵ استاندارد ISO/IEC 17021:2006 و موارد زیر کاربرد دارند:

۱-۵ نهاد گواهی کننده حلال و هر بخشی از همان موجودیت حقوقی نباید پیشنهاد ارائه خدمات مشاوره در زمینه حلال یا سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی یا سیستم مدیریت را نماید.

۲-۵ اصطلاح "مشاوره سیستم مدیریت" ذکر شده در بند ۲-۵ استاندارد ISO/IEC 17021:2006 در ارتباط با این راهنمای باید با "مشاوره در زمینه حلال، مشاوره در زمینه تجزیه و تحلیل خطر، مشاوره در زمینه سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی یا مشاوره در زمینه سیستم مدیریت" جایگزین گردد.

۳-۵ مسئولیت و تأمین مالی

تمامی الزامات بیان شده در بند ۳-۵ استاندارد ISO/IEC 17021:2006 کاربرد دارند.

۴-۵ عملیات^۲

۱-۵ نهاد گواهی کننده حلال باید کلیه مراحل ضروری برای ارزیابی انطباق با استانداردهای محصول حلال مربوطه را مطابق با الزامات سیستم گواهی کردن محصول خاص حلال انجام دهد. نهاد گواهی کننده حلال باید استانداردهای مربوطه یا بخش‌های وابسته به آن و هرگونه الزامات دیگر مانند الزامات

1- Muslim entity

2- Operations

نمونه‌برداری، آزمون و بازرسی که مبنای قابل اعمال برای سیستم گواهی کردن حلال را تشکیل می‌دهند، مشخص نماید.

۲-۴-۵ نهاد گواهی کردن حلال باید در اجرای عملیات گواهی کردن حلال الزامات شایستگی و صلاحیت نهاد(ها) یا فرد (افراد) انجام دهنده آزمون، بازرسی و گواهی کردن حلال را که مطابق با استانداردهای ISO/IEC 17020، ISO/IEC 17025 و ISO/IEC 17003 مشخص شده است را نظارت نماید.

۶ الزامات مربوط به ساختار

۱-۶ ساختار سازمانی و مدیریت رده بالا

تمامی الزامات بیان شده در بند ۱-۶ استاندارد ISO/IEC 17021:2006 کاربرد دارند.

۲-۶ کمیته حفاظت از بی طرفی

تمامی الزامات بیان شده در بند ۲-۶ استاندارد ISO/IEC 17021:2006 و موارد زیر کاربرد دارند:

۱-۲-۶ مرجع اسلامی به رسمیت شناخته شده در کشور که نهاد گواهی کننده حلال در آن فعالیت می‌نماید باید در کمیته حفاظت از بی طرفی حضور داشته باشد. نماینده این مرجع باید با درنظر گرفتن اصول و موازین اسلامی، نقش فعالی در بازنگری بی طرفی فعالیت‌های گواهی کردن حلال، که توسط نهاد گواهی کننده حلال اجرا می‌گردد را داشته و تعیین قوانین، روش‌های اجرایی و خط مشی‌ها در ارتباط با جنبه‌های اسلامی گواهی کردن حلال را به عهده داشته باشد.

۲-۲-۶ توصیه می‌شود مرجع اسلامی با توجه کامل به تجزیه و تحلیل تمام نگرانی‌های ناشی از موارد اختلاف در دانش، رویه‌ها و برداشت اسلامی که احتمالاً مسئله رعایت بی طرفی را به خطر می‌اندازد، اقدام نماید.

۷ الزامات منابع

۱-۷ شایستگی مدیریت و کارکنان

تمامی الزامات بیان شده در بند ۱-۷ استاندارد ISO/IEC 17021:2006 کاربرد دارند. علاوه بر این، نهاد گواهی کننده حلال باید دارای فرآیندهایی باشد تا اطمینان حاصل نماید که کارکنان دارای دانش مناسب مرتبط با طبقه‌هایی که در آنها فعالیت دارند، می‌باشند (به پیوست الف مراجعه شود).

۲-۷ کارکنان دخیل در فعالیت‌های گواهی کردن حلال

۱-۲-۷ کلیات

۱-۲-۱-۷ تمامی الزامات بیان شده در بند ۲-۷ استاندارد ISO/IEC 17021:2006 و موارد زیر کاربرد دارند.

۲-۱-۲-۷ نهاد گواهی کننده حلال باید اطمینان پیدا کند که کلیه پرسنل در فعالیت‌های دخیل ممیزی و گواهی کردن، مسلمانانی دارای شایستگی فنی و اخلاقی، متعهد به ارزش‌های اسلامی باشند.

۳-۱-۲-۷ به منظور اطمینان از انجام اثربخش و یکنواخت ممیزی و گواهی کردن، حداقل معیارهای مربوط به شایستگی کارکنان باید توسط نهاد گواهی کننده حلال تعریف شود. این معیارها باید شامل آموزش مدارک OIC/SMIIC مربوط به گواهی کردن حلال، استاندارد حلال و مدارک مربوطه سیستم مدیریت کیفیت، گواهی کردن محصول و سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی باشند.

۴-۱-۲-۷ کارکنان نهاد گواهی کننده حلال می‌توانند شامل افراد ممیزی باشند که به صورت قراردادی یا از منابع بیرونی دیگر برای نهاد گواهی کننده حلال فعالیت می‌نمایند. نهاد گواهی کننده حلال باید در وضعیتی باشد که عملکرد کلیه کارکنان خود را مدیریت و کنترل نماید، در مقابل عملکرد آنها مسئول باشد و سوابق کاملی از کنترل شایستگی کلیه کارکنانی که در زمینه‌های خاص از آن‌ها استفاده می‌شود چه به صورت رسمی، قراردادی یا تأمین شده از نهادهای بیرونی را حفظ نماید.

۴-۲-۷ نهاد گواهی کننده حلال باید کارکنان دخیل در زمینه گواهی کردن حلال را ملزم کند تا قرارداد یا سایر مدارک مبنی بر تعهد ایشان در موارد زیر را امضاء نمایند:

الف- مطابقت با قوانین تعریف شده از سوی نهاد گواهی کننده حلال شامل موارد مربوط به محترمانگی^۱ و عدم وابستگی تجاری و سایر منافع
ب- اعلام هرگونه وابستگی قبلی یا فعلی از سوی خود یا کارفرمای آنها با یک طراح، تولید کننده یا تأمین کننده محصولاتی که قرار است مورد ممیزی یا گواهی کردن حلال قرار گیرند و آنها برای این فعالیت تعیین شده‌اند.

۴-۲-۶ اطلاعات درخصوص شرایط احراز، آموزش‌ها و تجارت مرتبط هر یک از کارکنان دخیل در فرآیند گواهی کردن حلال باید توسط نهاد گواهی کننده حلال نگهداری شود.

۴-۲-۷ کارکنان بازنگری کننده قرارداد

۴-۲-۲-۱ تحصیلات

نهاد گواهی کننده حلال باید اطمینان حاصل نماید که کارکنان عهده‌دار مسئولیت بازنگری قرارداد از دانش معادل تحصیلات دانشگاهی برخوردارند.

۴-۲-۲-۷ آموزش ایمنی مواد غذایی و یا موارد مرتبط با حلال
نهاد گواهی کننده حلال باید اطمینان حاصل نماید، کارکنانی که بازنگری قرارداد را انجام می‌دهند با موفقیت آموزش‌های زیر را به پایان رسانیده‌اند:

الف- استاندارد OIC/SMIIC و مدارک مرتبط برای گواهی کردن حلال،
ب- سیستم مدیریت کیفیت و گواهی کردن محصول،
پ- استانداردهای سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی (برای مثال استاندارد ISO 22000).

۳-۲-۷ آموزش ممیزی

نهاد گواهی کننده حلال باید اطمینان حاصل نماید که کارکنانی که بازنگری قرارداد را انجام می‌دهند با موفقیت آموزش در زمینه فرآیندهای ممیزی را براساس راهنمای بیان شده در استاندارد ISO 19011 به پایان رسانیده‌اند.

یادآوری - برای کارکنانی که بازنگری قرارداد را انجام می‌دهند، داشتن یا برخورداری از تجربه ممیزی اجباری نمی‌باشد.

۴-۲-۷ شایستگی‌ها^۱

نهاد گواهی کننده حلال باید اطمینان حاصل نماید کارکنانی که بازنگری قرارداد را انجام می‌دهند توانایی به کارگیری دانش و مهارت‌ها در زمینه‌های ذیل را دارند:

الف- رده‌بندی متقاضیان در طبقه‌های زنجیره مواد غذایی و سایر بخش‌ها؛

ب- ارزیابی محصولات و/یا خدمات، فرآیندها و شیوه کار متقاضی؛

پ- تعیین شایستگی و الزامات مربوط به ممیزی گواهی کردن حلال؛

ت- تعیین الزامات مربوط به زمان (به پیوست ب مراجعه شود) و دوره زمانی ممیزی؛

ث- سیاست‌ها و روش‌های نهادهای گواهی کننده حلال در ارتباط با بازنگری قرارداد.

۳-۲-۷ کارکنان اعطاء کننده گواهی حلال

۱-۳-۲-۷ کلیات

نهاد گواهی کننده حلال باید اطمینان حاصل نماید که کارکنان تصمیم گیرنده در اعطای گواهی همگی از تحصیلات، آموزش در زمینه گواهی کردن حلال، ممیزی و تجربه کاری همان‌گونه که برای یک عضو در یک طبقه (به پیوست الف مراجعه گردد) مطابق با استاندارد ISO 19011 الزام شده است، برخوردار باشند.

کارکنان تصمیم گیرنده در خصوص اعطاء گواهی کردن باید دست کم ۳ نفر باشند و حداقل یکی از آنها کارشناس امور اسلامی باشد. تصمیمات باید به اجماع کامل و نه براساس رأی اکثریت، اتخاذ شود.

۲-۳-۲-۷ شایستگی‌ها

نهاد گواهی کننده حلال باید اطمینان حاصل نماید که گروه اعطاء کننده گواهی توانایی برای به کارگیری دانش و مهارت‌های زیر را دارند:

الف- اصول جاری OIC/SMIIC در خصوص گواهی کردن حلال؛

ب- قوانین اسلامی مرتبط با گواهی کردن حلال؛

پ- اصول جاری و درک سیستم‌های مدیریت مربوطه؛

ت- شناسایی و ارزیابی ریسک‌ها برای الزامات حلال؛

ث- اصلاحات و اقدامات اصلاحی اتخاذ شده در ارتباط با مسائل مربوط به حلال؛

ج- کلیه قوانین و مقررات مرتبط با محصول/خدمات حلال؛

چ- محصولات، فرآیندها و شیوه‌های کار؛

ح- استانداردهای مرتبط؛

خ- ارزیابی و بازنگری یک گزارش ممیزی از لحاظ صحت و کامل بودن؛

- ارزیابی و بازنگری اثربخشی اقدامات اصلاحی؛
- فرآیند گواهی کردن؛
- شناخت درست قوانین و شروط اساسی مربوط به غذاهای حلال به خصوص ذبح حیوانات طبق قوانین اسلامی و الزامات استانداردها و راهنمای OIC/SMIIC.

۴-۲-۷ ممیزان فنی

۱-۴-۲-۷ کلیات

ممیزان فنی گواهی کردن حلال، به طور معمول باید دارای دانش در زمینه قوانین اسلامی مربوط به گواهی کردن حلال باشند و مدارک گواهی کردن حلال OIC/SMIIC به آنها آموزش داده شده باشد و مشخصات و مدارک فنی را مطالعه کرده باشند.

۲-۴-۲-۷ تحصیلات

نهاد گواهی کننده حلال باید اطمینان یابد که ممیزان فنی که ممیزی گواهی کردن حلال را انجام می‌دهند باید دارای دانش بالاتر یا معادل با تحصیلات دانشگاهی شامل دوره‌های آموزشی در طبقه‌های صنعتی مرتبط (به پیوست الف مراجعه شود)، برخوردار باشند.

۳-۴-۲-۷ آموزش‌های ویژه

- ۱-۳-۴-۲-۷ نهاد گواهی کننده حلال باید اطمینان حاصل کند که ممیزان فنی، آموزش در زمینه‌های زیر را با موفقیت به اتمام رسانیده‌اند:
 - الف- اصول مدیریت مرتبط،
 - ب- مقررات بخش مرتبط،
 - پ- استاندارد و راهنمای حلال OIC/SMIIC،
 - ت- آموزش اختصاصی بخش مرتبط.
- ۲-۳-۴-۲-۷ توصیه می‌شود تناسب و ارتباط دوره‌های آموزشی، توسط مرجع ذیصلاح حلال به رسمیت شناخته شود. تائیدیه یا گواهی کردن دوره‌های آموزشی توسط یک نهاد مستقل با تخصص کارشناسی مرتبط می‌تواند کمابیش اطمینان در خصوص برآورده شدن معیارهای خاص توسط این دوره‌ها برای گواهی کردن حلال OIC/SMIIC را فراهم آورد.

۴-۴-۲-۷ آموزش ممیزی

- نهاد گواهی کننده حلال باید اطمینان حاصل نماید که ممیزان فنی با موفقیت آموزش در زمینه‌های زیر را به اتمام رسانیده‌اند:
 - الف- فنون ممیزی براساس استاندارد ISO 19011،
 - ب- استانداردهای مرتبط سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی (برای مثال استاندارد ISO 22000)،
 - پ- گواهی کردن حلال براساس استاندارد حلال OIC/SMIIC.

۵-۴-۲-۷ تجربه کاری

الف- به عنوان اولین شرط احراز صلاحیت یک ممیز فنی در یک یا چند طبقه، نهاد گواهی کننده حلال باید اطمینان حاصل نماید که ممیز فنی حداقل دارای پنج سال^۱ سابقه کار تمام وقت در صنعت مرتبط شامل حداقل دو سال کار در تضمین کیفیت را دارا باشد. برای طبقه‌های زنجیره مواد غذایی ممیز فنی باید حداقل دو سال تجربه کاری در زمینه ایمنی مواد غذایی در تولید محصولات غذایی، فروش، بازرگانی یا اجرای قوانین یا مشابه آنها را داشته باشد.

ب- در صورتی که ممیز، تحصیلات دانشگاهی مناسب و مرتبط را پشت سر گذاشته باشد، تعداد کل سال‌های تجربه کاری را می‌توان یک سال کاهش داد.

۶-۴-۲-۷ تجربه ممیزی

به عنوان اولین شرط احراز صلاحیت، نهاد گواهی کننده حلال باید اطمینان حاصل نماید که ظرف سه سال^۲ گذشته ممیز فنی حداقل دوازده روز ممیزی (مانند سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی/محصول/خدمت) را در حداقل چهار سازمان، تحت رهبری و هدایت یک ممیز احراز صلاحیت شده که به عنوان ممیز شخص سوم یا شخص دوم انجام داده باشد.

یادآوری - تعداد روزهای ممیزی سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی شامل روزهای ممیزی مرتبط با استاندارد ISO 9001:2008^۳ در صنعت غذا یا سایر ممیزی‌های سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی می‌باشد.

۷-۴-۲-۷ شایستگی‌ها

۱-۷-۴-۲-۷ شایستگی ممیزان فنی برای هر طبقه و بخش (به پیوست الف مراجعه شود) باید ثبت شود (به بند ۵-۵ از استاندارد ISO 19011 مراجعه شود). نهاد گواهی کننده حلال باید شواهدی از یک ارزیابی موفق را ارائه نماید.

۲-۷-۴-۲-۷ نهاد گواهی کننده حلال باید توانایی لازم ممیزان فنی برای به‌کارگیری دانش و مهارت‌ها در زمینه‌های زیر را اثبات نماید:

الف- اصول، روش‌های اجرایی و فنون ممیزی: جهت قادر ساختن ممیزان برای به‌کارگیری مناسب آنها در ممیزی‌های مختلف و حصول اطمینان از انجام ممیزی‌ها براساس یک رویه منسجم و نظاممند، یک ممیز فنی باید قادر به انجام امور زیر باشد:

- به‌کارگیری اصول، روش‌های اجرایی و فنون ممیزی،
- طرح‌ریزی و سازماندهی انجام کار به طور اثربخش،
- انجام ممیزی در محدوده برنامه زمان‌بندی شده مورد توافق،
- اولویت‌بندی و تمرکز بر موضوعات مهم،
- جمع‌آوری اطلاعات از طریق مصاحبه، شنیدن، مشاهده و بازنگری مدارک به صورت اثربخش،
- سوابق و داده‌ها،

۱- براساس تشخیص مرجع ذیصلاح در سال‌های اولیه می‌تواند سال‌های کمتری را نیز قبول نمود.

۲- براساس تشخیص مرجع ذیصلاح در سال‌های اولیه می‌تواند سال‌های کمتری را نیز قبول نمود.

۳- استاندارد ملی ایران به شماره ۹۰۰۱: سال ۱۳۸۸، بر مبنای استاندارد ISO 9001 تدوین شده است.

- درک مناسب بودن و نتایج به کارگیری فنون نمونه برداری برای ممیزی،
 - تصدیق صحت اطلاعات جمع آوری شده،
 - تائید کفایت و مناسب بودن شواهد ممیزی برای پشتیبانی از یافته‌ها و نتایج ممیزی،
 - ارزیابی عوامل تأثیرگذار بر قابلیت اعتماد یافته‌ها و نتایج ممیزی،
 - استفاده از مدارک کاری برای ثبت فعالیت‌های ممیزی،
 - تهییه گزارشات ممیزی،
 - حفظ محترمانگی و امنیت اطلاعات،
 - برقراری ارتباط اثربخش اعم از مهارت‌های گفتاری فردی یا از طریق یک مترجم.
- ب- گواهی کردن محصول/خدمت و یا سیستم مدیریت و سایر مدارک مرجع به طور مثال استاندارد حلال OIC/SMIIC و سایر راهنمایی OIC/SMIIC آن: تا ممیز را قادر به فهم و درک دامنه شامل ممیزی و اعمال معیارهای ممیزی نماید.
- پ- موقعیت‌های سازمانی: قادرسازی ممیز فنی جهت درک چارچوب عملیاتی سازمان.
- ت- قوانین، مقررات و دیگر الزامات قانونی و الزامات حلال دارای کاربرد مرتبط با رشته موردنظر: قادر ساختن ممیز فنی برای کار در محدوده [مربوطه] و مطلع بودن از الزاماتی که در سازمان مورد ممیزی کاربرد دارد.
- ۳-۷-۴-۲-۷ نهاد گواهی کننده حلال باید اطمینان حاصل نماید که ممیزهای فنی از توانایی و قابلیت اعمال و به کارگیری واژه شناسی، دانش و مهارت‌ها در بخش خاص و زمینه‌های زیر برخوردارند:
- الف- محصولات، فرآیندها و رویه‌های بخش (های) خاص (به پیوست الف مراجعه نمائید)؛
- ب- الزامات نظام مدیریتی مرتبط در صورت کاربرد؛
- پ- استانداردهای محصول/خدمت مرتبط؛
- ت- الزامات حلال مرتبط.

۵-۲-۷ کارشناسان فنی

۱-۵-۲-۷ تحصیلات

الزامات بند ۲-۷-۴-۲-۷ باید اعمال شود.

۲-۵-۲-۷ تجربه کاری

نهاد گواهی کننده حلال باید اطمینان حاصل نماید که متخصصان فنی از حداقل چهار سال^۱ تجربه کاری در زمینه کاری فنی خویش برخوردارند.

۳-۵-۲-۷ شایستگی‌ها

نهاد گواهی کننده حلال باید اطمینان حاصل نماید که متخصصان فنی از توانایی لازم برای اظهارنظر کارشناسی و تخصصی در زمینه کاری فنی خویش برخوردارند.

۱- براساس مرجع ذیصلاح در سال‌های اولیه می‌تواند سال‌های کمتری را نیز قبول نماید.

۶-۲-۷ کارشناسان امور اسلامی

۱-۶-۲-۷ تحصیلات

نهاد گواهی کننده حلال باید اطمینان حاصل کند که کارشناسان امور اسلامی از دانش معادل با حداقل تحصیلات دانشگاهی در زمینه قوانین اسلامی در بخش و فرآیندهای تحت ممیزی برخوردارند. این کارشناسان باید توسط مرجع ذیصلاح حلال به رسمیت شناخته شوند.

۲-۶-۲-۷ تجربه کاری

نهاد گواهی کننده حلال باید اطمینان حاصل نماید که کارشناسان امور اسلامی از حداقل چهار سال^۱ تجربه کاری در زمینه قوانین اسلامی در ارتباط با گواهی کردن حلال برخوردارند.

۳-۶-۲-۷ شایستگی‌ها

نهاد گواهی کننده حلال باید اطمینان حاصل نماید که کارشناسان امور اسلامی توانایی ارائه تخصص کارشناسی در زمینه قوانین اسلامی مرتبط با گواهی کردن حلال را اثبات نمایند.

۷-۲-۷ انتخاب تیم ممیزی^۲

۱-۷-۲-۷ نهاد گواهی کننده حلال باید اطمینان حاصل نماید که تیم ممیزی گواهی کردن حلال، در بخش خاص برای ممیزی شایستگی دارد (به پیوست الف مراجعه شود).

۲-۷-۲-۷ تیم ممیزی باید از حداقل دو نفر تشکیل شده باشد که یکی از آنها باید ممیز فنی و دیگری باید کارشناس امور اسلامی باشد.

۳-۷ استفاده از ممیزان فنی و کارشناسان فنی/کارشناسان امور اسلامی خارج سازمانی
تمامی الزامات بیان شده در بند ۳-۷ استاندارد ISO/IEC 17021:2006 کاربرد دارند. علاوه بر این تمامی الزامات برای کارشناسان فنی باید در مورد کارشناسان امور اسلامی نیز کاربرد داشته باشد.

۴-۷ سوابق کارکنان^۳

تمامی الزامات بیان شده در بند ۴-۷ استاندارد ISO/IEC 17021:2006 کاربرد دارند.

۵-۷ برونو سپاری^۴

تمامی الزامات بیان شده در بند ۵-۷ استاندارد ISO/IEC 17021:2006 و موارد زیر کاربرد دارند.

۱-۵-۷ هنگامی که یک نهاد گواهی کننده حلال تصمیم به برونو سپاری کار مرتبط با گواهی کردن حلال (برای مثال ممیزی، آزمون یا بازرگانی) به یک نهاد یا شخص خارج سازمانی بگیرد، باید یک توافقنامه مکتوب مناسب در برگیرنده تمامی موارد از جمله محرومگی و عدم تعارض منافع تنظیم گردد.

۲-۵-۷ نهاد گواهی کننده حلال باید:

الف- مسئولیت کامل کار برونو سپاری شده را به عهده بگیرد و مسئولیت اعطاء، حفظ، تمدید، تعلیق یا ابطال گواهی کردن حلال را همچنان حفظ نماید؛

۱- براساس تشخیص مرجع ذیصلاح در سال‌های اولیه می‌تواند سال‌ها کمتری را نیز قبول نمود.

2- Selection of the audit team

3- Personnel records

4- Outsourcing

- ب- اطمینان حاصل نماید که نهاد یا شخصی که برون سپاری به او واگذار شده دارای شایستگی است و مفاد قابل اجرای این راهنمای سایر مدارک مرتبط با آزمون، بازرگانی یا دیگر فعالیت‌های فنی را رعایت می‌نماید و به صورت مستقیم و/یا از طریق فرد کارفرما در طراحی یا تولید محصول/خدمت حلال به صورتی که اصل بی‌طرفی به خطر نیافتد، دخیل نمی‌باشد؛
- پ- رضایت متقاضی برای برون سپاری را کسب نماید.

۸ الزامات مربوط به اطلاعات

تمامی الزامات بیان شده در بند ۸ استاندارد ISO/IEC 17021:2006 کاربرد دارند.
مدارک گواهی کردن باید با ذکر جزئیات، فعالیت یا محصول گواهی کردن با توجه به هر بخش مشخص گردد (به پیوست الف مراجعه شود).

۱-۸ اطلاعات قابل دسترس برای عموم^۱

تمامی الزامات بیان شده در بند ۱-۸ استاندارد ISO/IEC 17021:2006 کاربرد دارند.

۲-۸ مدارک گواهی کردن حلال^۲

تمامی الزامات بیان شده در بند ۲-۸ استاندارد ISO/IEC 17021:2006 کاربرد دارند.

۳-۸ فهرست راهنمایی کارفرمایی گواهی شده^۳

تمامی الزامات بیان شده در بند ۳-۸ استاندارد ISO/IEC 17021:2006 کاربرد دارند.

۴-۸ ارجاع به گواهی کردن حلال و استفاده از علائم/پروانه‌های حلال^۴

تمامی الزامات بیان شده در بند ۴-۸ استاندارد ISO/IEC 17021:2006 کاربرد دارند.

۱-۴-۸ نهاد گواهی کننده حلال باید کنترل مناسب بر مالکیت، استفاده و نمایش پروانه‌ها، و گواهی نامه‌های حلال و علائم انطباق حلال را اعمال نماید.

۲-۴-۸ راهنمای استفاده از گواهی نامه‌های حلال و علائم مجاز حلال توسط نهاد گواهی کننده حلال را می‌توان از مدارک مرتبط OIC/SMIIC بدست آورد.

۳-۴-۸ در خصوص ارجاعات نادرست به سیستم گواهی کردن حلال یا استفاده گمراه کننده از پروانه‌ها، گواهی نامه‌ها یا علائم حلال به کار گرفته شده در تبلیغات، کتابچه اطلاعاتی^۵ و غیره باید اقدام مناسب به عمل آید.

۴-۴-۸ مالکان^۶ گواهی نامه حلال که اقدام به تجدید^۷ گواهی نامه‌های حلال ننموده‌اند، حق استفاده از علامت حلال در مکان‌های کاری یا بر روی محصولات/خدمات داخل مغازه‌های خواربارفروشی و راهروهای سوپر مارکتها را ندارند.

1- Publicly accessible information

2- Halal certification documents

3- Directory of certified clients

4- Reference to halal certification and use of halal marks/licences

5- Catalogues

6- Owners

7- Renew

۴-۸ توصیه می‌شود علامت حلال، مشخصات لازم که توسط OIC/SMIIC تأیید شده است را برآورده نماید.

۴-۸ توصیه می‌شود علامت حلال به طور واضح روی تمامی محصولات گواهی شده حلال تولیدی چاپ گردیده و روی هر جعبه/بسته برچسب گذاری گردد.

۴-۸ شرکت‌ها مجازند نسبت به چاپ رنگی علامت مناسب با بسته‌بندی خود اقدام نمایند به شرطی که سبب تغییر مشخصات اصلی علامت نگردد.

۴-۸ توصیه می‌شود علامت/گواهی نامه حلال فقط در محل ورودی رستورانی که گواهی شده است، نصب شود.

۴-۸ مالک گواهی نامه باید اقدام به تکثیر گواهی نامه حلال اعطاء شده به صورت ناقص و یا به‌طور ناخوانا نموده و باید در نسخه اصلی یا کپی آن دست‌کاری نماید و همچنین باید بدون کنترل و موافقت نهاد گواهی کننده حلال اقدام به ترجمه گواهی نامه و یا گزارشات آزمون به سایر زبان‌ها نماید.

۵-۸ محramانگی^۱

تمامی الزامات بیان شده در بند ۵-۸ استاندارد ISO/IEC 17021:2006 کاربرد دارند.

۶-۸ تبادل اطلاعات میان نهاد گواهی کننده حلال و کارفرماهای آن تمامی الزامات بیان شده در بند ۶-۸ استاندارد ISO/IEC 17021:2006 کاربرد دارند.

۹ الزامات مربوط به فرآیند

۱-۹ الزامات عمومی

۱-۹ نهاد گواهی کننده حلال باید دقیقاً دامنه شمول گواهی را از لحاظ طبقه‌های محصول/خدمت حلال (برای مثال، تولیدات اولیه (مواد خام^۲ یا کالای حد واسط^۳، فرآوری غذا، تولید مواد بسته‌بندی و غیره)، طبقه (ها) و بخش‌ها (مطابق پیوست الف) تعریف نماید. هنگامی که قسمتی از فرآیندها، بخش‌ها، محصولات یا خدمات بر الزامات حلال محصولات نهایی تأثیرگذار باشند، نهاد گواهی کننده حلال باید آن قسمت از فرآیندها، بخش‌ها، محصولات یا خدمات را از دامنه شمول گواهی کردن مستثنی نماید.

۲-۹ نهاد گواهی کننده حلال باید دارای یک فرآیند برای انتخاب روز، زمان و فصل ممیزی باشد به طوری که تیم ممیزی فرصت ممیزی فعالیت‌های سازمان "ممیزی شونده" را به عنوان نماینده مناسب از خطوط تولید، طبقه‌ها و بخش‌های تحت پوشش دامنه شمول مربوطه داشته باشد. اگر موضوع گواهی کردن محصولات حلال باشد، نهاد گواهی کننده حلال باید کلیه تجزیه و تحلیل‌های آزمایشگاهی در رابطه با وضعیت حلال محصول تولیدی یا ارائه شده را بررسی نماید.

1- Confidentiality

2- Raw material

3- Intermediate product

۳-۱-۹ برنامه ممیزی باید شامل یک ممیزی اولیه دو مرحله‌ای، ممیزی مراقبتی^۱ در سال‌های اول و دوم و یک ممیزی گواهی کردن مجدد در سال سوم پیش از انقضاء گواهی کردن باشد. چرخه گواهی کردن سه ساله با تصمیم برای گواهی کردن یا گواهی کردن مجدد آغاز می‌گردد. در تعیین برنامه ممیزی و هرگونه تصحیحات^۲ بعدی باید اندازه سازمان متفاضلی، دامنه و پیچیدگی سیستم مدیریت آن، محصولات و فرآیندها هم‌چنین سطح اثربخشی اثبات شده سیستم مدیریت و نتایج سایر ممیزی‌های قبلی مدنظر قرار داده شود. در مواردی که یک نهاد گواهی کننده حلال، گواهی کردن یا ممیزی‌های دیگری که قبلاً به کارفرما اعطاء کرده است را مدنظر قرار دهد باید اطلاعات کافی و قابل تصدیق برای توجیه و ثبت تمامی تصحیحات بعدی و تغییرات در مورد برنامه ممیزی جمع آوری گردد. گواهی نامه حلال برای مدت سه سال اعتبار دارد و هر زمان که سازمان گواهی‌شده تخلیفی را از استاندارد حلال OIC/SMIIC و الزامات مرتبط مشاهده کند، تعلیق یا فسخ خواهد شد.

۴-۱-۹ تمامی الزامات بیان شده در بند ۲-۱-۹ تا ۳-۱-۹ استاندارد ISO/IEC 17021:2006 کاربرد دارند.

۵-۱-۹ نهاد گواهی کننده حلال باید روش‌های اجرایی مدونی برای تعیین زمان ممیزی داشته باشد و باید برای هر کارفرما مدت زمان موردنیاز برای طرح‌ریزی و اجرای یک ممیزی کامل و اثربخش برای محصول/خدمت و یا سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی کارفرمایان را مشخص نماید. زمان ممیزی تعیین شده توسط نهاد گواهی کننده حلال و نحوه توجیه آن باید ثبت شود. توصیه می‌شود نهاد گواهی کننده حلال در تعیین زمان ممیزی پیوست ب را درنظر داشته و علاوه بر سایر موارد باید به جنبه‌های زیر توجه کند:

الف- الزامات استاندارد حلال OIC/SMIIC؛

ب- اندازه و پیچیدگی سازمان؛

پ- شرایط مرتبط با فناوری و مقررات

ت- هرگونه برونو سپاری در خصوص فعالیت‌های مندرج در دامنه شمول تولید، فرآوری یا سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی؛

ث- نتایج هرگونه ممیزی‌های قبلی؛

ج- تعداد محل‌های فعالیت و ملاحظات مربوط به وجود چند محل^۳ فعالیت.

۶-۱-۹ هریک از محل‌های یک سازمان چند محلی که باید گواهی شود به ارزیابی و گواهی کردن جداگانه نیاز دارد.

۷-۱-۹ تمامی الزامات بیان شده در بند ۹-۱-۹ تا ۹-۱-۶ استاندارد ISO/IEC 17021:2006 کاربرد دارند.

۸-۱-۹ نهاد گواهی کننده حلال باید یک گزارش کتبی در خصوص هر ممیزی ارائه نماید. گزارش باید براساس راهنمای مربوطه، ارائه شده در استاندارد ISO 19011 تدوین گردد. تیم ممیزی می‌تواند نسبت به

۱- Surveillance به معنی مراقبتی می‌باشد که در استاندارد ملی ایران به شماره ۱۷۰۲۱ به معنی بازبینی کاربرد دارد.

2-Adjustments

3- Multi - site

مشخص نمودن فرصت‌ها برای بهبود، اقدام نماید اما نباید راه حل‌های ویژه‌ای را توصیه نماید که به عنوان مشاوره تلقی گردد. مالکیت گزارش ممیزی باید در اختیار نهاد گواهی کننده حلال باقی بماند. اگر محصول/خدمت در زنجیره غذایی باشد، گزارش باید شامل ارجاع به مسایل مرتبط با سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی باشد.

۹-۱-۹ تمامی الزامات بیان شده در بندهای ۱۱-۱-۹ تا ۱۵-۱-۹ استاندارد ISO/IEC 17021:2006 کاربرد دارند.

۲-۹ ممیزی اولیه و گواهی کردن حلال

۱-۲-۹ درخواست^۱

الف- تمامی الزامات بیان شده در بند ۱-۲-۹ استاندارد ISO/IEC 17021:2006 کاربرد دارند.
ب- نهاد گواهی کننده حلال باید از سازمان متقاضی بخواهد تا اطلاعات و جزئیات در خصوص وضعیت/موجودیت حقوقی، مواد اولیه، خطوط فرآوری، مسایل مرتبط با سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی یعنی مطالعات تجزیه و تحلیل کنترل نقاط بحرانی (HACCP)، تعداد نوبت‌های کاری و تعداد کارکنان در هر نوبت کاری و غیره را ارائه نماید.

۲-۲-۹ بازنگری درخواست^۲

الف- تمامی الزامات بیان شده در بند ۲-۲-۹ استاندارد ISO/IEC 17021:2006 کاربرد دارند.
یادآوری - در صورت مواجهه با موارد عدم انطباق‌ها^۳ طی ممیزی، تولید کننده یا ارائه کننده خدمت باید اظهار نماید که پیش از ارائه درخواست مجدد، نسبت به رفع کامل تمامی موارد عدم انطباق‌های یافت شده در ممیزی اقدام می‌نماید. به دنبال یک فرآیند ناموفق گواهی کردن، درخواست جدید فقط درصورتی پذیرفته خواهد شد که چنین اظهاری ارائه شده باشد. درصورتی که نخستین ارائه درخواست برای گواهی کردن که نتیجه آن ناموفق بوده است به یک نهاد گواهی کننده متفاوت ارائه شود، متقاضی باید جزئیات اطلاعات در مورد درخواست اولیه برای گواهی کردن را ارائه نماید.

۳-۲-۹ ممیزی اولیه گواهی کردن حلال^۴

ممیزی اولیه گواهی کردن حلال محصول/خدمت/سیستم مدیریت در دو مرحله انجام می‌شود: مرحله اول و مرحله دوم.

۱-۳-۲-۹ ممیزی مرحله اول^۵

۱-۱-۳-۲-۹ تمامی الزامات بیان شده در بند ۱-۱-۳-۲-۹ استاندارد ISO/IEC 17021:2006 و موارد زیر کاربرد دارند. در مواردی که سازمانی اقدام به انجام ترکیب اقدامات کنترلی^۶ با منشاء خارج سازمانی نماید ممیزی مرحله اول باید مستندات شامل الزامات حلال و یا سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی را مورد بررسی

1- Application

2- Hazard Analysis Critical Control Point

3- Application review

4- Non-conformities

5- Initial halal certification audit

6- Stage 1 audit

7- Combination of control measures

قرار دهد تا تعیین نماید که ترکیب اقدامات کنترلی برای سازمان مناسب بوده و مطابق با الزامات استاندارد حلال OIC/SMIIC توسعه و به روز نگهداشته شده‌اند.

توصیه می‌شود هنگام جمع‌آوری اطلاعات در خصوص انطباق با جنبه‌های قانونی ملی و بین‌المللی امکان دسترسی به مجوزهای مربوطه، مورد بررسی قرار داده شود.

۲-۳-۲-۹ اهداف ممیزی مرحله اول ایجاد تمرکز برای برنامه‌ریزی ممیزی مرحله دوم از طریق کسب آگاهی از سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی^۱ در زمینه شناسایی خطرات ایمنی مواد غذایی سازمان، تجزیه و تحلیل، طرح تجزیه و تحلیل کنترل نقاط بحرانی (HACCP) و برنامه‌های پیش نیازی^۲، خط مشی و اهداف و بهویژه وضعیت سازمان از لحاظ آمادگی برای ممیزی، با بررسی موارد زیر می‌باشد:

الف- سازمان، برنامه‌های پیش نیازی که مناسب برای کسب و کار می‌باشند (برای مثال: الزامات قانونی و حقوقی) را شناسایی کرده است،

ب- سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی شامل روش‌ها و فرآیندهای مناسب برای شناسایی و ارزیابی خطرات ایمنی مواد غذایی در سازمان، گزینش بعدی و طبقه‌بندی اقدامات کنترلی ترکیبی می‌باشد،

پ- مقررات ایمنی مواد غذایی حاکم و جاری در مورد بخش‌های مرتبط سازمان برقرار هستند،

ت- سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی برای دستیابی به خط مشی ایمنی مواد غذایی سازمان طراحی شده است،

ث- برنامه اجرای سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی پیشبرد کار را به ممیزی (مرحله دوم) توجیه می‌نماید،

ج- برنامه‌های صحة‌گذاری، تصدیق و بهبود با الزامات استاندارد سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی انطباق دارد،

ج- مدارک و ترتیبات سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی برای ارتباطات با تأمین‌کنندگان، مشتریان و طرف‌های ذینفع، برقرار هستند،

ح- لازم است مستندات تکمیلی مورد بررسی قرار گیرند و/یا اینکه چه اطلاعاتی لازم است تا از قبل اخذ گرددند.

۳-۱-۳-۲-۹ برای گواهی کردن حلال، ممیزی مرحله اول می‌تواند در مکان‌های کاری مربوط به نهاد گواهی کننده حلال یا در مکان‌های کاری مربوط به سازمان متقاضی براساس پیچیدگی تولید یا خدمت به منظور کسب اهداف فوق الذکر انجام پذیرد.

الف- در مورد طبقه‌های A، B، G، J و K (به پیوست الف مراجعه شود)، ضرورتی ندارد که ممیزی مرحله اول از نوع ممیزی در محل باشد. اگرچه، این امر در اختیار تیم ممیزی است که در خصوص انجام ممیزی در محل تصمیم‌گیری نماید. در مورد طبقه‌های C، D، E، F، L، M و N (به پیوست الف مراجعه شود) انجام ممیزی اول در محل الزامی است.

ب- در مواردی که ممیزی مرحله اول در محل انجام نگیرد، دوره زمانی ممیزی مرحله اول نمی‌تواند از٪۲۰ کل طول دوره ممیزی تجاوز نماید (به پیوست ب مراجعه شود). در صورت انجام ممیزی در محل، دوره زمانی ممیزی مرحله اول نمی‌تواند از٪۳۰ کل طول دوره ممیزی تجاوز نماید (به پیوست ب مراجعه شود).

۴-۱-۳-۲-۹ تمامی الزامات بیان شده در بند ۲-۹-۳-۲-۱ استاندارد ISO/IEC 17021:2006 کاربرد دارند. متقارضی باید مطلع گردد که نتایج ممیزی مرحله اول می‌تواند به تعویق یا لغو ممیزی مرحله دوم منجر گردد.

۵-۱-۳-۲-۹ هر بخش از سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی که در طول ممیزی مرحله اول مورد ممیزی قرار گرفت و مشخص شد که به طور کامل اجرا گردیده و اثربخش و مطابق با الزامات بوده، لازم نیست تا در مرحله دوم ممیزی مجددأ ممیزی شوند. به هر حال نهاد گواهی کننده حلال باید اطمینان حاصل نماید، بخش‌هایی از سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی که قبلاً مورد ممیزی قرار گرفته‌اند مطابقت آنها با الزامات گواهی کردن تداوم دارد. در این حالت، گزارش ممیزی مرحله دوم باید این یافته‌ها را نیز در برگیرد و باید به وضوح بیان نماید که انطباق در طول ممیزی مرحله اول برقرار شده است.

۶-۱-۳-۲-۹ تمامی الزامات بیان شده در بند ۳-۲-۹-۱ استاندارد ISO/IEC 17021:2006 کاربرد دارند. به طور منطقی انتظار می‌رود که بازه زمانی میان ممیزی‌های مرحله اول و مرحله دوم از شش (۶) ماه تجاوز ننماید. توصیه می‌شود ممیزی مرحله اول در صورت نیاز به بازه زمانی طولانی‌تر تکرار شود.

۲-۳-۲-۹ ^۱ ممیزی مرحله دوم

تمامی الزامات بیان شده در بند ۲-۹-۳-۲ استاندارد ISO/IEC 17021:2006 کاربرد دارند.

۴-۲-۹ ^۲ نتایج ممیزی گواهی کردن حلال اولیه

تمامی الزامات بیان شده در بند ۴-۲-۹ استاندارد ISO/IEC 17021:2006 کاربرد دارند.

۵-۲-۹ ^۳ اطلاعات برای اعطای گواهی کردن حلال اولیه

تمامی الزامات بیان شده در بند ۵-۲-۹ استاندارد ISO/IEC 17021:2006 کاربرد دارند.

۶-۲-۹ ^۴ نمونه برداری

۱-۶-۲-۹ در صورت لزوم، گروه ممیزی مقادیر کافی نمونه از مکان‌های تولید/خدمت جهت انجام آزمون و بازرگانی‌های لازم برداشت خواهد نمود.

۲-۶-۲-۹ اگر گواهی کردن محصولات حلال براساس آزمون/بازرسی از بسته‌های^۵ محصول حلال باشد، باید براساس یک برنامه نمونه‌برداری تعریف شده با استفاده و بهره‌گیری از شیوه‌های اثبات شده آماری با سطح اعتماد بیان شده انجام پذیرد. در مشخص کردن هر یک از الزامات مربوط به نمونه‌برداری، نهاد گواهی

1- Stage 2 audit

2- Initial halal certification audit conclusions

3- Information for granting initial halal certification

4- Sampling

5- Batches

کننده حلال باید روش‌های اجرایی مدون برای انتخاب و کنترل نمونه‌ها با هدف اطمینان از امکان ردیابی و اینکه آنها نمونه‌های واقعی از تولید حلال می‌باشند را ایجاد نماید.

۳-۶-۲-۹ نمونه‌هایی که توسط گروه ممیزی جمع‌آوری شده‌اند باید جهت تجزیه و تحلیل و آنالیز به آزمایشگاه‌های تأیید صلاحیت شده مطابق استاندارد ISO/IEC 17025 یا مورد تأیید مرجع ذیصلاح حلال، فرستاده شوند.

۷-۲-۹ بازرسی‌ها و آزمون‌ها

۱-۷-۲-۹ بازرسی‌ها و آزمون‌ها بر روی محصول/خدمت حلال باید مطابق با الزامات محصول/خدمت حلال و مقررات ملی، منطقه‌ای یا بین‌المللی تعیین شوند.

۲-۷-۲-۹ آزمایشگاه‌هایی که بازرسی‌ها و یا آنالیز^۱ را انجام می‌دهند باید مطابق با استاندارد ISO/IEC 17025 تأیید صلاحیت یا توسط مرجع ذیصلاح حلال به رسمیت شناخته شده باشند.

۳-۷-۲-۹ در صورت فقدان امکانات آزمایشگاهی مستقل، نهاد گواهی کننده حلال باید مطمئن شود که کنترل‌های تصریح شده در امکانات آزمایشگاهی تأمین کننده موجود است و آنها به صورتی به کار گرفته شده‌اند که منجر به حصول اطمینان در نتایج بدست آمده از سوابق موجود برای توجیه اعتماد فراهم کند.

۳-۹ فعالیت‌های مراقبتی^۲

تمامی الزامات بیان شده در بند ۳-۹ استاندارد ISO/IEC 17021:2006 و موارد زیر کاربرد دارند.

۱-۳-۹ به منظور تداوم مطابقت محصول/خدمت حلال با الزامات گواهی کردن، نهاد گواهی کننده حلال باید در فواصل زمانی مشخص، هر کجا که ضروری باشد امور مراقبتی را براساس بند ۲-۳-۹ استاندارد ISO/IEC 17021:2006 انجام دهد و الزامات استاندارد محصول/خدمت حلال که گواهی کردن در مورد آنها انجام شده است. گواهی کردن، هرگونه عدم انطباق شناسایی شده در محصول/خدمت حلال یا مکان‌های تولید خدمت حلال یا شکایات دریافتی با توجه به محصول/خدمت حلال گواهی شده را بسته به ماهیت محصول/خدمت حلال مورد توجه قرار دهد.

۲-۳-۹ در صورتی که مکان‌های تولید/خدمت حلال مورد ممیزی قرار گیرند و موارد عدم انطباق با تأثیر مستقیم بر اینمی محصول/خدمت حلال تشخیص داده شود، می‌توان نمونه‌هایی را برای اهداف مراقبتی برداشت.

۳-۳-۹ در کلیه موارد با توجه به گزارش‌های منتشره از نتایج اقدامات مراقبتی، روش‌های کار باید توسط تصمیم گیر (گیرندگان) تعیین شود.

۴-۹ صدور مجدد گواهی^۳

تمامی الزامات بیان شده در بند ۴-۹ استاندارد ISO/IEC 17021:2006 و موارد زیر کاربرد دارند.

1- Analyses

2- Surveillance activities

3- Recertification

۱-۴-۹ توصیه می‌شود مالکان گواهی نامه حلال (سازمان گواهی شده)، درخواست تجدید یا گواهی کردن مجدد را شش (۶) ماه پیش از تاریخ انقضای گواهی نامه حلال فعلی ارسال کنند.

۲-۴-۹ مالکان گواهی نامه حلال که نتوانسته‌اند گواهی نامه‌های خود را تجدید کنند اجازه استفاده از علامت حلال را در مکان‌ها بر روی محصولات ساخته شده ندارند.

۵-۹ ^۱ **ممیزی‌های ویژه**

تمامی الزامات بیان شده در بند ۵-۹ استاندارد ISO/IEC 17021:2006 کاربرد دارند.

۶-۹ ^۲ **تعليق**، ^۳ **ابطال** یا **کاهش دامنه شمول**^۴ گواهی کردن حلال تمامی الزامات بیان شده در بند ۶-۹ استاندارد ISO/IEC 17021:2006 کاربرد دارند.

۷-۹ ^۵ **درخواست‌های رسیدگی مجدد و شکایات** تمامی الزامات بیان شده در بند ۷-۹ و ۸-۹ استاندارد ISO/IEC 17021:2006 کاربرد دارند.

۱-۷-۹ درخواست‌های رسیدگی مجدد یا شکایات در ارتباط با خدمات گواهی کردن حلال باید به نهاد گواهی کننده حلال ارائه شود. کمیته‌ای برای درخواست رسیدگی مجدد و شکایت با مسئولیت، حل و فصل این موارد باید تشکیل شود و نتایج را به طرف‌های مربوطه اعلام نماید.

۲-۷-۹ اعضاء این کمیته باید از تمامی مراحل گواهی کردن مربوط به موضوع شکایت یا درخواست رسیدگی مجدد، مستقل باشند.

۳-۷-۹ این کمیته باید متشكل از دست کم سه نفر بوده که حداقل یکی از آنها کارشناس امور اسلامی باشد. تصمیمات در مورد درخواست رسیدگی مجدد باید به اجماع و نه به شیوه اکثریت آراء اتخاذ گردد.

۴-۷-۹ شکایات مصرف کنندگان از محصول/خدمت حلال گواهی کردن باید توسط نهاد گواهی کننده حلال که مسئول انجام بررسی‌های لازم است، ارزیابی شود. اگر در نتیجه بررسی‌ها، شکایت تائید شد، مالک گواهی باید ملزم به جبران خسارت مطابق با مفاد مرتبط در ضوابط باشد.

۸-۹ ^۶ **سوابق مربوط به درخواست کنندگان و کارفرمایان** تمامی الزامات بیان شده در بند ۹-۹ استاندارد ISO/IEC 17021:2006 کاربرد دارند.

۱۰ **الزامات سیستم مدیریتی برای نهادهای گواهی کننده**

۱-۱۰ **کلیات**

تمامی الزامات بیان شده در بند ۱۰-۱ استاندارد ISO/IEC 17021:2006 کاربرد دارند.

1- Special audits

2- Suspending

3- Withdrawing

4- Reducing the scope

5- Appeals به معنی استیناف می‌باشد ولی براساس استاندارد ملی ایران ایزو -آی ای سی به شماره ۱۷۰۲۱ به معنی رسیدگی مجدد کاربرد دارد.

6- Complaints

۲-۱۰ نظام نامه سیستم مدیریت

تمامی الزامات بیان شده در بند ۲-۳-۱۰ استاندارد ISO/IEC 17021:2006 کاربرد دارند.

۳-۱۰ کنترل مدارک

تمامی الزامات بیان شده در بند ۳-۱۰ استاندارد ISO/IEC 17021:2006 کاربرد دارند.

۴-۱۰ کنترل سوابق

تمامی الزامات بیان شده در بند ۴-۳-۱۰ استاندارد ISO/IEC 17021:2006 کاربرد دارند.

۵-۱۰ بازنگری مدیریت

تمامی الزامات بیان شده در بند ۵-۳-۱۰ استاندارد ISO/IEC 17021:2006 کاربرد دارند.

۶-۱۰ ممیزی‌های داخلی

تمامی الزامات بیان شده در بند ۶-۳-۱۰ استاندارد ISO/IEC 17021:2006 کاربرد دارند.

۷-۱۰ اقدامات اصلاحی

تمامی الزامات بیان شده در بند ۷-۳-۱۰ استاندارد ISO/IEC 17021:2006 کاربرد دارند.

۸-۱۰ اقدامات پیشگیرانه

تمامی الزامات بیان شده در بند ۸-۳-۱۰ استاندارد ISO/IEC 17021:2006 کاربرد دارند.

پیوست الف

(الزامی)

رده‌بندی طبقه‌های محصول/خدمت حلال

نهاد گواهی کننده باید جدول الف-۱ را مورد استفاده قرار دهد تا:

الف- دامنه شمولی را که انجام می‌دهد، تعریف نماید،

ب- هرگونه شرایط احراز صلاحیت فنی لازم در خصوص ممیزان خود که برای طبقه یا بخش خاصی ضروری است را شناسایی نماید،

پ- تیم ممیزی واجد شرایط مناسبی را انتخاب نماید.

مثال‌های بیان شده در جدول الف-۱ جامعیت ندارد و فقط مثال و نمونه‌ای از مباحث مرتبط است. دامنه شمول یک سازمان متقاضی می‌تواند بیش از یک، طبقه را شامل گردد.

جدول الف-۱- طبقه‌های محصول/خدمت حلال

کدهای طبقه	طبقه‌ها	نمونه‌های بخش‌ها
A	مزرعه داری (حيوانات) ^۱	حيوانات؛ ماهی؛ تولید تخم مرغ؛ تولید شیر؛ زنبورداری ^۲ ؛ ماهی‌گیری؛ صید ^۳ ؛ تله گذاری ^۴
B	مزرعه داری (گیاهان) ^۵	میوه‌ها؛ سبزیجات؛ غلات؛ ادویه جات؛ محصولات باگبانی ^۶
C	فرآوری ۱ (محصولات دامی فاسد شدنی)	شامل تمامی فعالیت‌های پس از مزرعه‌داری، به‌طور مثال گوشت قرمز و طیور حاصل از کشتار؛ تخم مرغ‌ها؛ محصولات لبنی و شیلاتی
D	فرآوری ۲ (محصولات سبزیجات فاسد شدنی)	میوه‌ها و آب میوه‌های تازه؛ کنسروهای میوه ^۷ ؛ سبزیجات تازه؛ کنسروهای سبزیجات ^۸
E	فرآوری ۳ (محصولات با قابلیت نگهداری طولانی در دمای معمولی)	محصولات کنسروی؛ بیسکویت‌ها؛ انواع اسنک ^۹ ؛ روغن؛ آب آشامیدنی؛ نوشیدنی‌ها؛ انواع ماکارونی ^{۱۰} ؛ آرد؛ شکر؛ نمک
F	تولید خوراک دام	خوراک دام؛ خوراک ماهی
G	تهییه غذا ^{۱۱}	هتل‌ها؛ رستوران‌ها
H	توزیع	مغازه‌های خرده فروشی ^{۱۲} ؛ فروشگاه‌ها؛ عمدۀ فروش‌ها
I	خدمات	تأمین آب ^{۱۳} ؛ نظافت؛ فاضلاب؛ دفع فاضلاب؛ توسعه محصول؛ فرآیند و وسایل؛ خدمات دامپزشکی؛ خدمات امور مالی اسلامی
J	حمل و نقل و انبارش	حمل و نقل و انبارش

1- Farming 1 (Animals)

2- Beekeeping

3- Hunting

4- Trapping

5- Farming 2 (Plants)

6- Horticultural products

7- Preserved fruits

8- Preserved vegetables

9- Snacks

10- Pasta

11- Catering

12- Retail outlets

13- Water supply

جدول الف-۱- طبقه های محصول / خدمت حلال (ادامه)

کدهای طبقه	طبقه ها	نمونه های بخش ها
K	ساخت تجهیزات	تجهیزات فرآوری ^۱ ؛ دستگاه فروش خودکار ^۲
L	ساخت مواد شیمیایی ^۳ (بیو)	افزودنی ها؛ مکمل های رژیمی ^۴ ؛ مواد پاک کننده ^۵ ، کمک فرآوری کننده ها ^۶ ، کشت های زیستی و میکرووارگانیسم ها ^۷
M	ساخت مواد بسته بندی	مواد بسته بندی
N	ساخت سایر موارد	محصولات آرایشی ^۸ ؛ نساجی ^۹ ؛ چرمی و غیره

-
- 1- Process equipment
 - 2- Vending Machines
 - 3- Chemical manufacturing
 - 4- Dietary supplements
 - 5- Cleaning agents
 - 6- Processing aids
 - 7- Bio-cultures and microorganisms
 - 8- Cosmetics
 - 9- Textile

پیوست ب (اطلاعاتی) حداقل زمان ممیزی

ب-۱ کلیات

در تعیین زمان ممیزی موردنیاز برای هر مکان، همان‌طورکه در بند ۴-۱-۹ الزام شده است، توصیه می‌شود نهاد گواهی کننده، حداقل مدت زمان در محل برای گواهی اولیه مورد اشاره در جدول ب-۱ را مدنظر قرار دهد. حداقل زمان، مرحله اول و مرحله دوم ممیزی اعطای گواهی اولیه را دربر می‌گیرد (به بند ۳-۲-۹ مراجعه شود). اما زمان لازم برای کسب آمادگی برای ممیزی و نوشتن گزارش ممیزی را شامل نمی‌گردد.

حداقل زمان ممیزی، برای ممیزی یک سیستم مدیریت ایمنی غذایی است که فقط شامل بررسی تجزیه و تحلیل کنترل نقاط بحرانی (HACCP) تعیین شده است. یک بررسی تجزیه و تحلیل کنترل نقاط بحرانی (HACCP) معادل یک تحلیل خطر برای یک خانواده از محصولات/خدمات با خطرات مشابه و فنآوری تولید مشابه و در موارد مرتبط فنآوری انبارش مشابه می‌باشد. توصیه می‌شود حداقل زمان ممیزی مراقبتی، یک سوم زمان ممیزی اعطای گواهی اولیه و حداقل نصف روز ممیزی باشد. توصیه می‌شود حداقل زمان تجدید، دو سوم زمان ممیزی اعطای گواهی اولیه با حداقل نصف روز ممیزی باشد.

توصیه می‌شود هرگاه سیستم مدیریت گواهی شده مرتبط استقرار نیافته باشد زمانی را به ممیزی، اضافه نمود. توصیه می‌شود برای اینکه یک گواهی سیستم مدیریت مرتبط تلقی شود، دامنه شمول ایمنی غذا در مورد محصولات و خدمات مرتبط را نیز شامل گردد.

توصیه می‌شود تعداد کارکنان، معادل تعداد کارکنان تمام وقت^۱ (FTEs) بیان شود. طبقه‌های خاص مشمول ISO/IEC 17021:2006 مسحول نمونه‌برداری چند مکانی قرار می‌گیرند (به بند ۲-۵-۱-۹ در استاندارد مراجعة شود) و این امر می‌تواند هنگام محاسبه زمان ممیزی مدنظر قرار گیرد.

عوامل دیگری می‌تواند افزایش حداقل زمان را الزامی نمایند (برای مثال تعداد انواع محصولات تولیدی، تعداد خطوط تولید، توسعه محصول، تعداد نقاط کنترل بحرانی^۲ (CCPs)، تعداد برنامه‌های پیش‌نیازی عملیاتی^۳ (PRPs)، مساحت ساختمان‌ها، زیر ساخت، آزمون آزمایشگاهی داخلی و نیاز به وجود یک مترجم).

ب-۲ محاسبه حداقل زمان ممیزی اعطای گواهی اولیه

ب-۲-۱ حداقل زمان ممیزی برای مکان منفرد، Ta:

$$Ta = B + H + (PV+FTE)*CC$$

1- Full-time Equivalent Employees

2- Critical Control Point System

3- Operational Prerequisite Programmers

که در آن:

		پایه و اساس زمان ممیزی در محل می باشد.	B
روزهای ممیزی برای بررسی هر تجزیه و تحلیل کنترل نقاط بحرانی (HACCP) اضافی و فقط در مورد محصولات/خدمات در زنجیره مواد غذایی کاربرد دارد.	H		
روزهای ممیزی برای تنوع محصولات می باشد.	PV		
روزهای ممیزی به ازای تعداد کارکنان می باشد.	FTE		
مضربی برای فاکتور پیچیدگی رده محصول یا فرآیند.	CC		

ب-۲- حداقل زمان ممیزی برای هر مکان اضافی، Tasv

$$Tasv = Ta * 50 / 100$$

جدول ب-۱- حداقل زمان ممیزی اعطای گواهی اولیه

Tasv برای هر سایت اضافی مورد بازدید (در روزهای ممیزی)	PV** تنوع محصول (در روزهای ممیزی)	CC فاکتور پیچیدگی رد (مضرب)	FTE تعداد کارکنان (در روزهای ممیزی)	H* بابت بررسی هر تجزیه و تحلیل کنترل نقاط بحرانی (HACCP) اضافی (در روزهای ممیزی)	B زمان پایه ممیزی در محل (در روزهای ممیزی)	طبقه (به پیوست الف مراجعه شود)
٪ ۵۰ حداقل زمان ممیزی در محل	۱ تا ۳ = ۰,۲۵ ۴ تا ۶ = ۰,۵۰ ۷ تا ۱۰ = ۰,۷۵ ۱۱ تا ۲۰ = ۱ >۲۰ = ۲	پایین CC= ۱ متوسط CC= ۱,۲۵ بالا CC= ۱,۵۰ بسیار بالا CC= ۱,۷۵	۱ تا ۱۹ = ۰,۵ ۲۰ تا ۴۹ = ۱,۰ ۵۰ تا ۷۹ = ۱,۵ ۸۰ تا ۱۹۹ = ۲,۰ ۲۰۰ تا ۴۹۹ = ۲,۵ ۵۰۰ تا ۸۹۹ = ۳,۰ ۹۰۰ تا ۱۲۹۹ = ۳,۵ ۱۳۰۰ تا ۱۶۹۹ = ۴,۰ ۱۷۰۰ تا ۲۹۹۹ = ۴,۵ ۳۰۰۰ تا ۵۰۰۰ = ۵,۰ ۵۰۰۰ = ۵,۵	۰,۲۵ ۰,۲۵ ۰,۵۰ ۰,۵۰ ۰,۵۰ ۰,۵۰ ۰,۵۰ ۰,۵۰ ۰,۵۰ ۰,۲۵ ۰,۲۵ ۰,۲۵ ۰,۵۰ ۰,۲۵ ۰,۵۰	۱,۰ ۱,۰ ۱,۷۵ ۱,۲۵ ۱,۷۵ ۱,۷۵ ۱,۲۵ ۱,۲۵ ۱,۲۵ ۱,۲۵ ۱,۲۵ ۱,۲۵ ۱,۷۵ ۱,۲۵ ۱,۷۵	A B C D E F G H I J K L M N

H* فقط برای محصولات/خدمات در زنجیره غذایی کاربرد دارد.

PV** فقط برای محصولات استفاده می شود نه خدمات.

جدول ب-۱- براساس چهار رده پیچیدگی اولیه از ماهیت فرآیندها یا تولید یک سازمان استوار گردیده است که اساساً زمان ممیزی اعطای گواهی حلال را تحت تأثیر قرار می دهدند که عبارتند از:

بسیار بالا - تعداد بسیار زیادی از زیر فرآیندها با ماهیت مهم (به طور معمول سازمان های تولیدی یا فرآوری که ریسک های بسیار بالای غیرحلال در آنها مهم است. شامل آن دسته از محصولات و خدماتی که به طور بالقوه ریسک های بسیار بالایی را از لحاظ جنبه های حلال به همراه دارند با فرآیندها یا زیر فرآیندهای بسیار متنوع یا تعداد بسیار زیادی از مواد اولیه یا دیگر مواد به آنها وارد می گردند);

بالا – تعداد زیادی از فرآیندها با ماهیت مهم (بهطور معمول سازمان‌های تولیدی یا فرآوری دارای ریسک‌های بالا غیرحلال در آنها مهم است. شامل محصولات یا بخش‌های خدماتی که بهطور بالقوه ریسک‌های بالایی را از لحاظ جنبه‌های حلال به همراه دارند، با فرآیندهای بسیار)؛

متوسط – تعداد متوسطی فرآیندهای با ماهیت مهم (بهطور معمول سازمان‌های تولیدی یا خدماتی محصولات و خدمات با ریسک‌های متوسط بالقوه غیرحلال را شامل می‌گردند)؛

پائین – تعداد اندکی فرآیند با ماهیت مهم (بهطور معمول سازمان‌هایی با تعداد محدودی ماهیت مهم محصولات و خدمات با ریسک‌های بالقوه غیرحلال را شامل می‌گردند)؛

جدول ب-۱ چهار رده پیچیدگی را دربر می‌گیرد. جدول ب-۲ ارتباط بین چهار رده پیچیدگی فوق الذکر و بخش‌های صنعتی که بهطور معمول در این رده قرار می‌گیرند، را نشان می‌دهد.

توصیه می‌شود نهاد گواهی کننده تشخیص دهد که تمامی سازمان‌ها در یک بخش خاص همواره در یک رده مشابه از لحاظ پیچیدگی قرار نمی‌گیرند. توصیه می‌شود نهاد گواهی کننده در روش‌های اولیه بازنگری قرارداد خود، انعطاف‌پذیری داشته باشد، تا اطمینان حاصل کند که فعالیت‌های خاص سازمان در تعیین رده پیچیدگی مورد توجه قرار می‌گیرد. برای مثال اگرچه توصیه می‌شود بسیاری از کسب و کارها در بخش تولید مواد شیمیایی به عنوان (بسیار پیچیده) رده‌بندی شود، اما سازمانی که فقط مخلوطسازی عاری از هرگونه واکنش شیمیایی را انجام می‌دهد پیچیدگی بالا یا تعداد زیادی مواد اولیه استفاده نمی‌کند و/یا فرآوری پیشرفت‌های را به کار نمی‌گیرد را می‌تواند به عنوان پیچیدگی متوسط و/یا پیچیدگی پائین رده‌بندی نماید.

توصیه می‌شود تمامی ویژگی‌های سیستم، فرآیندها و محصولات/خدمات سازمان مورد توجه قرار داده شود و تنظیم متعادلی برای عواملی که زمان بیشتر یا کمتری برای یک ممیزی مؤثر را توجیه می‌کنند، ایجاد شود. عوامل اضافی را می‌توان با استفاده از عوامل کاهشی تعدیل نمود. در تمامی موارد که تغییراتی در ارتباط با زمان (که در جدول زمان ممیزی ب-۱ و ب-۲) آورده شده است باید شواهد و سوابق کافی برای توجیه تغییر نگهداری به عمل آید.

جدول ب-۲- نمونه‌هایی از ارتباط میان بخش‌های صنعتی و رده‌های پیچیدگی

رده پیچیدگی	بخش صنعتی
بسیار بالا	مواد شیمیایی و فرآورده‌های دارویی که در جای دیگر طبقه‌بندی نشده است، محصولات گوشتشی فرآوری شده، محصولات تراویخته، افزودنی‌های غذایی، کشت‌های زیستی، مواد آرایشی، کمک فرآوری کننده‌ها و میکرووارگانیسم‌ها
بالا	گوشت قرمز و طیور حاصل از کشتار؛ محصولات پنیر؛ بیسکویت‌ها؛ انواع اسنک؛ روغن؛ نوشیدنی‌ها؛ هتل‌ها؛ رستوران‌ها؛ مکمل‌های رژیمی؛ مواد پاک کننده؛ مواد بسته بندی؛ نساجی
متوسط	محصولات شیر ^۱ ؛ محصولات شیلاتی؛ محصولات تخم مرغ ^۲ ؛ زنبورداری؛ ادویه جات؛ محصولات باگبانی؛ کنسرو میوه؛ کنسرو سبزیجات؛ کنسروها؛ انواع ماکارونی؛ شکر؛ خوراک دام؛ خوراک ماهی؛ تأمین آب؛ توسعه محصول؛ فرآیند و وسایل؛ خدمات دامپزشکی؛ تجهیزات فرآوری؛ دستگاه‌های فروش خودکار؛ محصولات چرمی
پائین	ماهی؛ تولید تخم مرغ؛ تولید شیر؛ ماهی گیری؛ صید؛ تله‌گذاری؛ میوه‌ها؛ سبزیجات؛ غلات؛ میوه‌ها و آب میوه‌های تازه؛ آب آشامیدنی؛ آرد؛ نمک؛ مغازه‌های خرد فروشی؛ فروشگاه‌ها؛ عمدۀ فروشی‌ها؛ حمل و نقل و انتارش

1- Milk products
2- Egg products

کتابنامه

- 1- ISO/IEC Guide 65, General requirements for bodies operating product certification systems^۱.
- 2- Procedure of halal certification Malaysia.
- 3- GSO 0000/2008 Halal food Part2: The requirements for accreditation of issuing the Halal Food Certification Centres.
- 4- Standards Malaysia requirements for bodies operating halal product certification system:2007; Department of standards Malaysia scheme for the accreditation of certification bodies.
- 5- Guideline for Halal Certification, The Religious Council, Brunei Darussalam, First Edition, 2007, ISBN 99917-38-38-X.
- 6- ISO 9000, Quality management systems — Fundamentals and vocabulary^۲
- 7- ISO 9001, Quality management systems — Requirements^۳.
- 8- ISO 10002, Quality management — Customer satisfaction — Guidelines for complaints handling in organizations^۴.
- 9- ISO/IEC 17024, Conformity assessment — General requirements for bodies operating certification of persons^۵.
- 10- ISO/IEC 17030, Conformity assessment — General requirements for third-party marks of conformity^۶.
- 11- Recommended international code of practice — General principles of food hygiene. CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003.
- 12- Codex Alimentarius Food Hygiene Basic Texts. Food and Agricultural Organization of the United Nations, World Health Organization, Rome, 2001.

۱- ISO/IEC Guide 65: 1996 - ISO/CASCO ارزیابی کمیته توسط این طبقه ISO 17065 بین المللی جایگزین آن باشد.

۲- استاندارد ایران - ایزو ۹۰۰۰:۱۳۸۷، بر مبنای استاندارد ۲۰۰۵ ISO 9000: ISO تدوین شده است.

۳- استاندارد ایران - ایزو ۹۰۰۱:۱۳۸۸، بر مبنای استاندارد ۲۰۰۸ ISO 9001: ISO تدوین شده است.

۴- استاندارد ایران - ایزو ۱۰۰۰۲:۱۳۸۲، بر مبنای استاندارد ۲۰۰۴ ISO 10002: ISO تدوین شده است.

۵- استاندارد ایران - ایزو - آی ای سی ۱۷۰۲۴:۱۳۸۶، بر مبنای استاندارد ۲۰۱۲ ISO/IEC 17024: ISO در دست تجدیدنظر می باشد.

۶- استاندارد ایران - ایزو - آی ای سی ۱۷۰۳۰:۱۳۸۶، بر مبنای استاندارد ۲۰۰۳ ISO/IEC 17030: ISO تدوین شده است.