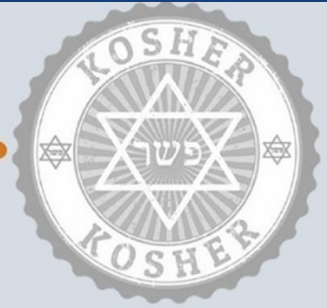




ARBEITSGRUPPE

IHK HANNOVER

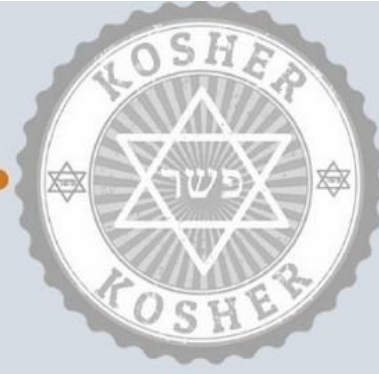


Referent: Helge Bruhn



ARBEITSGRUPPE

IHK HANNOVER



GRÜNDUNG
der AG "Halal &
Koscher" unter dem
Dach der IHK
Hannover im Mai 2011

GRÜNDUNGSMITGLIEDER
der AG
Symrise AG, Uelzena eG,
Dr. August Oetker
Nahrungsmittel KG,
VOGELEY GmbH
GroßVerbraucher-Service,
MOLDA AG, Martin Braun
Backmittel und Essenzen KG,
Bahlsen GmbH & Co. KG,
IHK Hannover

ZIEL I
Der enge Austausch
von Unternehmen aus
der
Lebensmittelindustrie-
und dem Handel zu
Halal- und Koscher-
Themen in der
gesamten Lieferkette
– vom Einkauf bis zum
Export

ZIEL II
Austausch zu
Zertifizierern weltweit,
Halal- und Koscher-
Organisationen,
Vorgaben und
Zertifikaten



ARBEITSGRUPPE

IHK HANNOVER



HERAUSFORDERUNG

2011 gilt Halal und Koscher in Deutschland noch als Nischenmarkt. Der internationale Markt ist bereits stark wachsend.
Die deutsche Exportindustrie steht heute vor wachsenden Herausforderungen bei der Produktion von Halal und Koscher für die internationalen Märkte: Intransparenz und unterschiedliche Vorgaben von Zertifizierern und Lieferländern erschweren Einkauf, Produktion und Vertrieb von Halal- und Koscherprodukten.

2011 - im Gründungsjahr der AG Halal & Koscher war jeder 4. Mensch weltweit muslimischen Glaubens. 2020 gibt es rund 1,9 Milliarden Muslime.

VISION

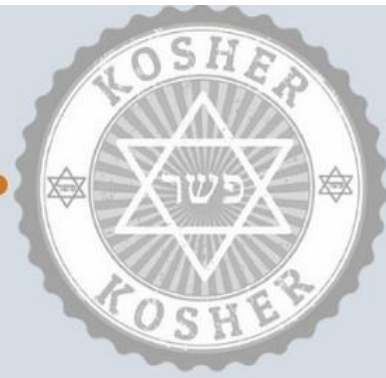
Die deutsche Exportindustrie produziert qualitativ hochwertige Halal- und Koscher- Produkte für den weltweiten Bedarf.
Mit international einheitlichen Zertifizierungsvorgaben und sich gegenseitig anerkennenden Zertifizierern kann die Industrie die internationale Nachfrage bestmöglich bedienen. Der offene und professionelle Austausch und die fachliche Kooperation der Industrie mit den vielen verschiedenen Zertifizierern und Standardgebern ist Prämisse. Gemeinsames Ziel ist die weltweite Versorgung mit einem breiten Sortiment hochwertiger Halal- und Koscherprodukte.

2011 lebten rund 13,8 Juden weltweit. 2023 gibt es ca. 17 Mio. Menschen jüdischen Glaubens, allein 7,5 Mio. leben in den USA.



ARBEITSGRUPPE

IHK HANNOVER



HALAL Mitglieder nach Branche

- Lebensmittel
- Pharmazeutika
- Kosmetik
- Chemie
- Logistik

HALAL Mitglieder nach Segment

- Back- u. Teigwaren
- Getränke
- Fischerzeugnisse
- Fleischerzeugnisse
- Mahl- u. Schälmlühlenerzeugnisse
- Stárkeerzeugnisse
- Milcherzeugnisse
- Obst- u. Gemüseerzeugnisse
- pflanzliche u. tierische Öle u. Fette
- sonstige Nahrungsmittel sowie Rohstoffe, Aromen, Vorprodukte, Additive
- Arzneimittel, Rohstoffe u. Vorprodukte
- kosmetische Rohstoffe u. Vorprodukte
- chemische Rohstoffe, Vorprodukte u. Reinigungsmittel, Spedition

KOSCHER Mitglieder nach Branche

- Lebensmittel
- Logistik

KOSCHER Mitglieder nach Segment

- Back- u. Teigwaren
- Getränke
- Fischerzeugnisse
- Fleischerzeugnisse
- Mahl- u. Schälmlühlenerzeugnisse
- Stárkeerzeugnisse
- Milcherzeugnisse
- Obst u. Gemüseerzeugnisse
- pflanzliche u. tierische Öle u. Fette,
- sonstige Nahrungsmittel sowie Rohstoffe, Aromen, Vorprodukte, Additive
- Arzneimittel, Rohstoffe u. Vorprodukte
- Spedition



ARBEITSGRUPPE

IHK HANNOVER



AKTIVITÄTEN

- Individuelle Beratung durch die Expertengruppe der AG
- Information bundesweit
- Interessenvertretung ggü. Behörden, Ministerien -national und international
- Einladung zu Sitzungen und Gastbeiträge externer internationaler Experten
- Bundesweite Sitzungen unter dem Dach der IHK und bei Mitgliedsunternehmen
- Netzwerken – lokal, regional, international
- Enger Austausch und Kooperation mit dem Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft

TERMINE

in der IHK und bundesweit

Die Treffen der Arbeitsgruppe finden zwei Mal jährlich statt

Die Seminare „Halal + Koscher im Produktionsprozess“ finden 2 bis 3 Mal jährlich



Norbert Kahmann



Manfred Straninger



Helge Bruhn



Wolf-Dieter Borawitz



Beate Rausch

- Kontaktstelle für Mitglieder, Interessenten + Institutionen
- Organisation von Sitzungen + Veranstaltungen
- Information und Beantwortung individueller Anfragen in engem Austausch mit der Expertengruppe der AG
- Öffentlichkeitsarbeit und Interessenvertretung für die AG

Beate Rausch
IHK Hannover
Länderreferat GUS-Staaten,
Länderreferat Arabische Golfstaaten,
Türkei, Iran, Irak
Schiffgraben 49
30175 Hannover
Tel.: +49 511/3107-431
Fax: +49 511/3107-456
rausch(at)hannover.ihk.de
www.ihk.hannover.de

Norbert Kahmann
Master Specialist Strategic
Kosher/ Halal Officer
Global Quality & Regulatory
Tel.: +49 5531 90-2656
Fax: +49 5531 49656
norbert.kahmann@symrise.com
www.symrise.com

Wolf-Dieter Borawitz
Koscher & Halal Beauftragter der
Uelzena Gruppe
Im Neuen Felde 87
D-29525 Uelzen
Tel.: +49 581/806-5980
Fax: +49 581/806-9000
wolf-dieter.borawitz@uelzena.de
www.ingredients.uelzena.com

Manfred Straninger
Quality Management Manager Group
Döhler GmbH
Riedstraße 7-9
64295 Darmstadt
Tel.: +49 6151-306-1460
Fax: +49 6151-306-8460
Manfred.Straninger@doehler.com
www.doehler.com/de

Helge Bruhn
Koscher & Halal Beauftragter der
Uelzena Gruppe
Im Neuen Felde 87
D-29525 Uelzen
Tel.: +49 581/806-5981
Mobil: +49 173 66 33 506
Helge.Bruhn@uelzena.de
www.ingredients.uelzena.com

HALAL LEBENSMITTEL UND DIE PRODUKTIONSMETHODEN

HELGE BRUHN| KOSHER & HALAL BEAUFTRAGTER DER UELZENA GRUPPE



AGENDA

› Vorstellung Uelzena eG

- › Unternehmensgruppe
- › Produktionsstandorte mit deren Produktgruppen
- › Aufgaben des Koscher & Halal Beauftragten

› Halal – Einführung

- › Begriffsdefinitionen
- › Ernährungsgebote
- › Haram versus Halal Lebensmittel

› Halal – Zertifizierung

- › Auswahl der Zertifizierungsorganisation
- › Zertifizierungsprozess

› Halal – Supply Chain

- › Rohstoffregistrierung
- › Produktregistrierung



UELZENA-GRUPPE



Zahlen & Fakten | Geschäftsfelder

UELZENA GRUPPE | ZAHLEN

Zahlen und Fakten



Gründung

1952



Uelzena-Gruppe
(aktive)

5 Firmen



Milchanlieferung

~700 Mio. kg



Beschäftigte

>1000 People



Umsatz

~950 Mio. €

Hauptproduktgruppen

(Gezuckerte) Kondensmilch,
Sahne und Sahneerzeugnisse,
Eismischungen

Butter / Butterfett

Milchpulver

Käse

Spezialprodukte / Lohntrocknung

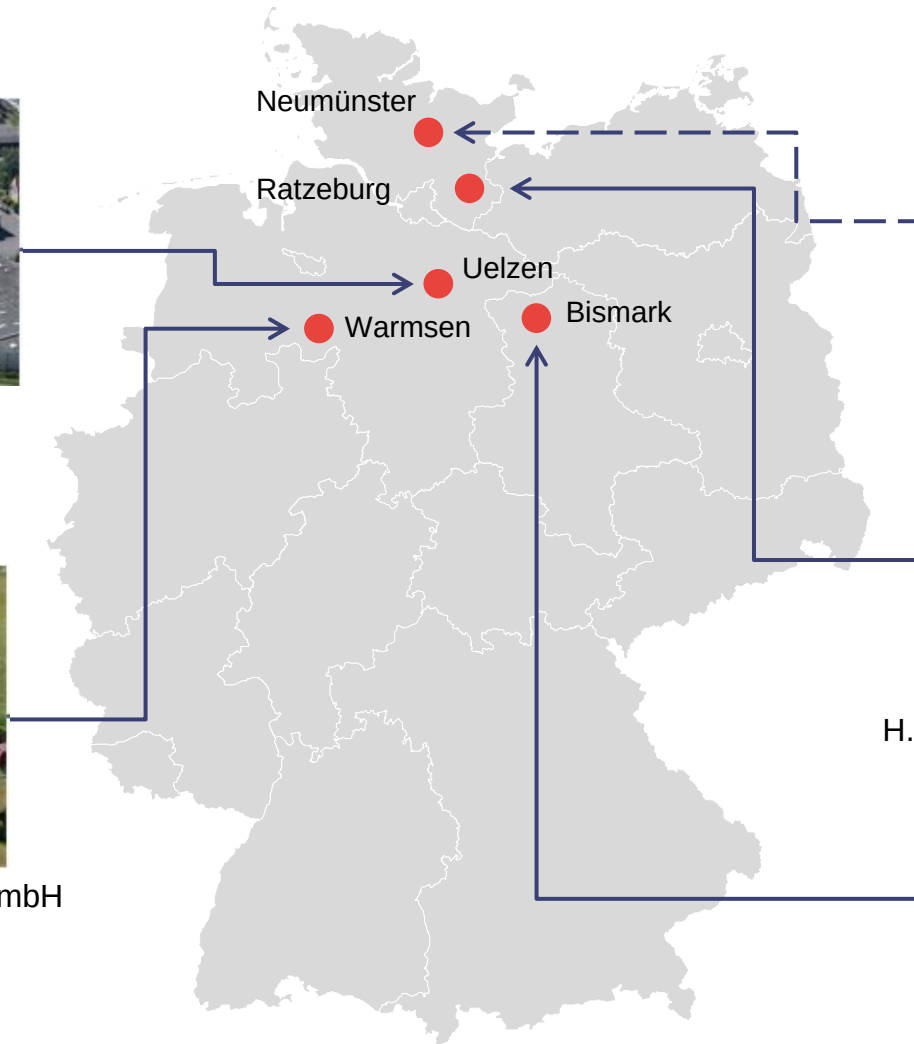
UELZENA GRUPPE | PRODUKTIONSSTANDORTE



Uelzena eG



WS Warmseener Spezialitäten GmbH



MTW Milchtrockenwerk
Norddeutschland GmbH



H. Schoppe & Schultze GmbH & Co. KG



Altmark-Käserei Uelzena GmbH

KOSHER & HALAL BEAUFTRAGTER

Zentrale Koordinierungsfunktion innerhalb der Uelzena Gruppe | Seit 01.09.2016



AUFGABENGEBIET

Kosher & Halal Auftraggeber | Uelzena Gruppe

- › Kontakt zu den Überwachungsorganisationen
- › Sichere Herstellung und Vermarktung von Halal- und Koscherprodukten der Uelzena Gruppe
- › Wahrung und Stärkung des Rufs als kompetenter Hersteller von Lebensmitteln nach religiösen Anforderungen
- › Vorbereitung und Begleitung von Audits sowie zeitgerechte Umsetzung von Auditanforderungen
- › Schulungen der Mitarbeiter
- › Umsetzungen neuer ritueller Anforderungen (z.B. Lagerhaltung, Transport usw.)
- › Betreuung der Produktionsstätten innerhalb der Uelzena Gruppe



ÜBERWACHUNGSORGANISATIONEN

für die Kosher & Halal Produktionen in der Uelzena Gruppe

Uelzena Gruppe	Kosher	Halal
Uelzen*	KLBD	HFFIA
Bismark	KLBD	HFFIA
Warmсен	KLBD	HFFIA
Ratzeburg	SHK – Rabbi Barsilay	HFFIA
Neumünster	KLBD	HFFIA

*Über Lohntrocknungskunden prüfen regelmäßig weitere Kosher Organisationen wie OK Labs, OU, KOF-K und verschiedene Rabbiner im Auftrag der Kosher Organisationen.

HALAL



Einführung

GRUNDLAGEN

Halal Einführung

- › **Islam:** ist ein arabisches Wort und bedeutet wörtlich “Die Hingabe an Gott“ und diese Hingabe garantiert dem Gläubigen, nach ihrem Tod den Platz im Paradies. Dieses setzt jedoch voraus, dass der Gläubige sich an die Vorschriften des Koran hält.
- › **Koran:** Der Koran ist das heilige Buch des Islam. Der Koran ist ALLAH’S Wort und bedeutet lesen. Nach islamischer Vorstellung ist der Koran, anders als die Bibel, die wörtliche Rede Allah’s überall und jederzeit gültig. Im Koran kommt der Begriff Schari’ah nur einmal vor, wird dort aber nicht zur Bezeichnung eines Rechtssystems verwendet, sondern bedeutet dort „Ritus“ oder „Weg“.
- › **Schari’ah:** Die Schari’ah ist die Ebene der Praxisbezogenheit; dort sind die „Rituellen Handlungen, Gebote und Verbote“ geregelt. In der Schari’ah ist auch der Halal – Ursprung. Die Schari’ah hat vier Hauptquellen.

GRUNDLAGEN

Halal Einführung

Aufgrund der Mehrdeutigkeit vieler Koran- und Sunnatexte entstanden durch „unterschiedliche Interpretationen“ im Islam einige Lehrschulen, die in manchen Fragen zu unterschiedlichen Meinungen kommen.

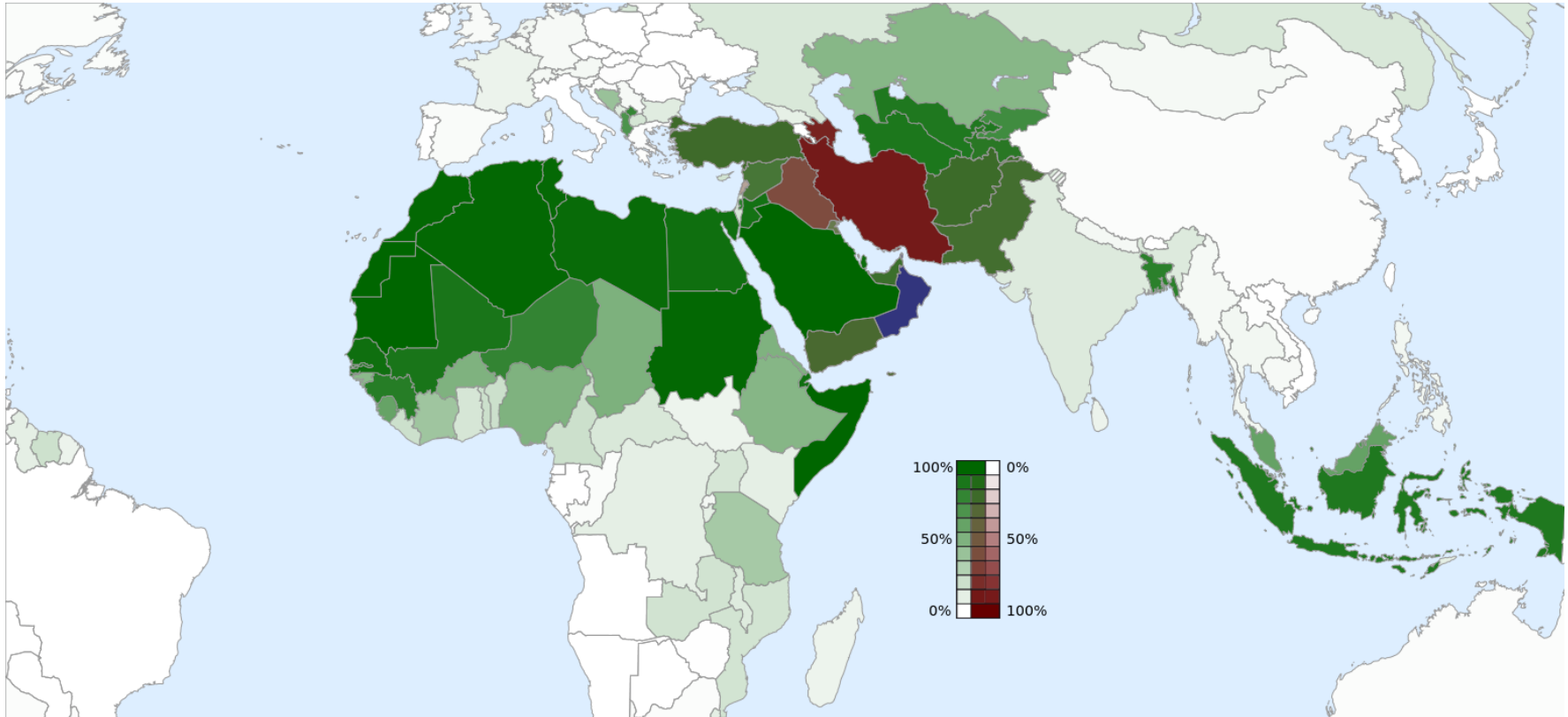
Es gibt zwei Hauptströmungen:

- › **Sunniten** (93%) Türkei, Pakistan, Indien, Balkan, Nord- und Mittelafrrika, VAE, Saudi Arabien, Oman (je zu 45 % Sunniten und **Ibaditen** der muslimischen Bevölkerung)
 - › Größte religiöse Strömung innerhalb des Islams

- › **Schiiten** (7%) Iran, Irak, Jemen
 - › (2.größte religiöse Strömung innerhalb des Islams)

VERBREITUNG DES ISLAM

Halal Einführung - Verteilung muslimischer Glaubensrichtungen



Staaten mit einem islamischen Bevölkerungsanteil von mehr als 5 %:



Sunniten



Schiiten



Ibaditen (Oman)

SMIIC

The Standard and Metrology Institute for Islamic Countries

- › SMIIC ist ein Mechanismus für die Harmonisierung von Normen in den Ländern der Organisation für Islamische Zusammenarbeit (OIC).
- › OIC: Zweck der Organisation: Stärkung der Zusammenarbeit und Solidarität zwischen den Mitgliedstaaten, Schutz der Rechte und Interessen der islamischen Welt.
- › 44 Mitgliedsstaaten + 4 Beobachter (Gelb)



DEFINITION

Halal Einführung

- › Linguistisch bedeutet Halal „das Zulässige, Erlaubte, Gestattete“. Das Gegenteil von Halal ist Haram.
- › Islamologisch ist Halal alles, was die Schari'ah erlaubt und für zulässig erklärt. Im Gegenzug zu Halal umfasst Haram alles, was die Schari'ah verbietet.
- › Im Grenzbereich zwischen Halal und Haram gibt es eine Grauzone, die Makruuh genannt wird. Makruuh (linguistisch: verpönt, unerwünscht) umfasst alles, was nicht ausdrücklich verboten ist, jedoch Richtung Haram tendiert.

„Was ALLAH in seiner Schrift für Halal erklärte, ist Halal; und was ER für Haram erklärte, ist Haram; und was er unerwähnt bleiben ließ, ist seine Nachsichtigkeit. So nehmt von ALLAH Seine Nachsicht an, denn gewiss ALLAH würde nichts vergessen.“

- › Fatwa – Rechtgutachten islamischer Gelehrter. Die Gelehrten erläutern durch eine schriftliche Beurteilung einer bestimmten Frage des islamischen Rechts, ihr Gutachten.
- › Z.B. bei der Verwendung von Ethanol

GRUNDSÄTZE DER ERNÄHRUNGSGEBOTE

Halal Einführung

- › Die Speisen werden allgemein nach ihrer Herkunft in tierische und nicht-tierische eingeteilt.
- › Die nicht-tierischen Speisen sind allgemein Halal, es sei denn sie sind:
 - › gesundheitsschädlich, wie Gifte und Zigaretten,
 - › nadschis, mit Haram verunreinigt
 - › von Nadschasa beeinträchtigt, z.B. Öl, in das eine Maus gefallen und verendet ist,
 - › das nicht freigegebene, was anderen Menschen gehört, wie das Gestohlene.



TIERISCHE SPEISEN - EINDEUTIG HALAL

Halal Einführung

- › Tierische Rohstoffe sind nur erlaubt, wenn diese von erlaubten Tieren stammen, diese artgerecht gehalten und nach islamischen Recht geschlachtet wurden.
- › Innereien, Milch und Milchprodukte von Halal Tieren.
- › Meerestiere bilden eine Ausnahme, diese müssen nicht geschlachtet werden.
- › Eine artgerechte Haltung und rücksichtsvolle Behandlung der Tiere muss gewährleistet sein.



TIERISCHE SPEISEN - EINDEUTIG HARAM

Halal Einführung

- › Fleisch von verendeten bzw. nicht geschlachteten Tieren bzw. bei deren Schlachtung etwas anderes als Allah's Name erwähnt wurde.
- › Blut und Blutnebenprodukte.
- › Alle Produkte und Nebenprodukte, die aus Schwein verarbeitet wurden.
- › Alle Fleischprodukte von Tieren, die im Islam verboten sind.
- › Produkte, bei denen Alkohol zur Herstellung verwendet wurde.
- › Halal Rohstoffe und Produkte, die mit Haram kontaminiert wurden.



HALAL SIND ALLE LEBENSMITTEL ...

Halal Einführung



- › die eindeutig aus Halal-Rohstoffen / Mitteln hergestellt wurden, welche nach islamischen Recht als „rein, zugelassen, erlaubt“ sind.
- › die von erlaubten Tieren stammen, die nach den islamischen Vorschriften geschlachtet wurden.
- › die aus erlaubten Meerestieren hergestellt wurden.
- › die keine Vergiftungen und anderweitige Gefährdungen verursachen können.
- › die weder Alkohol enthalten, noch mit oder von Alkohol hergestellt wurden*.
- › die mit den oben genannten Voraussetzungen auf Halal zugelassenen Anlagen hergestellt wurden.

WELCHE TIERE SIND HALAL | HARAM?

Halal Einführung

Gattung	Halal	Haram
Fisch und Meeresfrüchte	Fische / Garnelen / Shrimps (alle Tiere, die außerhalb des Wassers nicht überleben können)	-
Haustiere	Alle Typen von: Schafen, Ziegen, Kühen, Kamelen, Pferden, Gänsen, Wachteln, Hasen...	Hund, Katze, Esel und Schwein
Wildtiere	Rehe, Gazellen, Antilopen Bergschafe und Zebra	Raubtiere mit Krallen, Vögel, Insekten, Schnecken, Mäuse. Eidechsen, Igel, Affen...

GETRÄNKE

Halal Einführung

Halal sind alle gepressten Säfte oder auch alles, was durch Bewässerung mit Regenwasser heranreift, außer

- › Flüssigkeiten, die dem Körper Schaden zufügen; im speziellen Sinne ist hier Gift gemeint
- › Flüssigkeiten, die nach der Schariah nadschis sind, z.B. Blut, Urin, Milch aus Tierprodukten, deren Fleischverzehr Haram ist oder Flüssigkeiten, die Nadschasa beinhalten
- › Flüssigkeiten, die berauschen, unabhängig davon ob sie Chamr (Wein) sind oder nicht, d.h. ob sie aus Weintrauben, Datteln oder anderen Früchten gewonnen wurden.



AUSNAHMEN UND NOTSITUATIONEN

Halal Einführung

Alle genannten Einschränkungen werden aufgehoben:

- › wenn die Person in eine Notsituation gerät, in der es um Leib und Leben geht.
- › dabei orientiert sich der Bedarf nach der Menge, die notwendig ist, um das Überleben zu sichern bzw. um Schaden vom Leib abzuwenden.

Ausnahmen zur Anwendung von Berauschendem:

- › bei Lebensgefahr, wie bei akuter Atemnot, wenn jemand sich verschluckt hat und keine andere Flüssigkeit außer alkoholischen vorhanden ist, um den Speisebrocken herunter zu spülen.
- › wenn Medikamente Alkohol (Ethanol) beinhalten; vorausgesetzt, dass es kein Alternativpräparat ohne Zusatz von Alkohol gibt.
- › bei der Schmerzbekämpfung onkologischer und frisch operierter Patienten.

Ethylalkoholrückstände in Lebensmitteln

Halal Zertifizierung

Zulässige Höchstwerte:

Golfweite Normvorgabe		
	Art des Lebensmittels	Zulässiger Ethylalkohol-/ Ethanolgehalt (V/V)
1.	Verzehrfertige, nicht-alkoholische, kohlenensäurehaltige Getränke	0,05
2.	nicht-alkoholische Malzgetränke	0,05
3.	Energy Drinks	0,03
4.	Guavennektar	0,03
5.	Traubenessig	1,00
6.	alle andere Arten von Essig, außer Traubenessig	0,50
7.	Traubensäfte	0,50
8.	Mangosaft und -nektar	0,30
9.	natürliche Fruchtkonzentrate	0,50
10.	Fruchtsaftcocktails	0,50
11.	Fruchtnektarcocktails	0,30
12.	Fruchtsaftgetränke	0,03
13.	Saucen und Ketchups (alle Arten)	0,50 % V/G
14.	Schokolade	0,02 % V/G
15.	Sonstige Lebensmittel	0,02
Abkürzungen: V/V = Volumen/Volumen, V/G = Volumen/Gewicht		

Die zulässigen Höchstwerte beziehen sich auf zumeist natürlich vorkommenden Ethanol.

Zugesetzter Ethanol wird gesondert betrachtet, da dessen Eignung und Ursprung geprüft wird.

HALAL



Zertifizierung

AUSWAHL DER RICHTIGEN ORGANISATION

Halal Zertifizierung

Die wichtigsten Entscheidungskriterien für den Aufbau und Vermarktung von ethnisch orientierten Produkten sind die in folgenden 3 Bereichen:

› **Produkt:**

Die Rezeptur muss die Kriterien für „Halal“ erfüllen; die Produktionsanlagen müssen überprüft werden und einem Audit einer externen Zertifizierungsgesellschaft genügen. Das Endprodukt kann mit einem Siegel/Stempel für den Verbraucher kenntlich gemacht werden*

› **Preis**

Zertifizierte Produkte haben ihren Markt

› **Platzierung/Werbung:**

Marktkennntnis und Zugang zu den verschiedenen Vertriebskanälen* sind für einen Markterfolg wesentlich verantwortlich

AUSWAHL DER RICHTIGEN ORGANISATION

Halal Zertifizierung

Kriterien für die Auswahl der für Sie “richtigen“ Organisation

- › Ist Ihr Kunde schon zertifiziert?
- › In welches Land möchten Sie oder Ihr Kunde verkaufen?
- › Hat die von Ihnen gewählte Organisation die Akkreditierung für dieses Land (staatliche Behörde) oder für die in diesem Land akkreditierende Halal Organisation?
- › Welches Produkt (tierisch/nicht tierisch/ Alkohol) möchten Sie oder Ihr Kunde verkaufen?
- › Hat die von Ihnen gewählte Organisation die Akkreditierung für Ihr Produkt, für dieses Land (staatliche Behörde) oder für die in diesem Land akkreditierende Halal Organisation?
- › Verkaufen Sie oder ihr Kunde Ihr Produkt in verschiedene Länder?
- › Produzieren Sie auf mehr als einem Kontinent, benötigen Sie mehr als einen Zertifizierer?

AUSWAHL DER RICHTIGEN ORGANISATION

Halal Zertifizierung

Kriterien für die Auswahl der für Sie “richtigen“ Organisation

- › Halal bedeutet gegenseitiges Vertrauen!
- › Eine unabhängige Organisation garantiert den höchsten regulatorischen Standard
- › Alle Zutaten werden durch unabhängige Inspektoren streng geprüft und genehmigt
- › Die Produktionsstätten stehen unter permanenter Inspektion auf Ordnungsmäßigkeit
- › Der Zertifizierer soll neben der Überwachung auch beraten
- › Anforderungskataloge der Zertifizierer

AUSWAHL DER RICHTIGEN ORGANISATION

Halal Zertifizierung

Kriterien für die Auswahl der für Sie “richtigen“ Organisation

- › Die Auswahl einer entsprechenden Halal-Zertifizierungsstelle ist einer der kritischen Aspekte und kann verschiedene Konsequenzen bei der Einführung beinhalten
- › Die letzte Entscheidung, welche Zertifizierungsstelle ausgewählt wird, hängt unter anderem auch von der Akzeptanz **anderer** Zertifizierer ab sowie deren lokaler Akzeptanz in möglichen anderen Ländergruppen (Export).
- › Ein Halal-Zertifizierer sollte neben dem eigentlichen Zertifizierungsprozess auch Ansprechpartner/Berater in allen Halal-relevanten Fragen sein.
- › Ein wesentliches Qualitätsmerkmal ist die Organisation selbst (Backoffice) sowie dessen Verfügbarkeit und die damit verbundenen Reaktionszeiten
- › Der Zertifizierer sollte verpflichtet werden, bei Verlust einer/aller Akkreditierung(en) **unverzüglich** zu informieren

AUSWAHL DER RICHTIGEN ORGANISATION

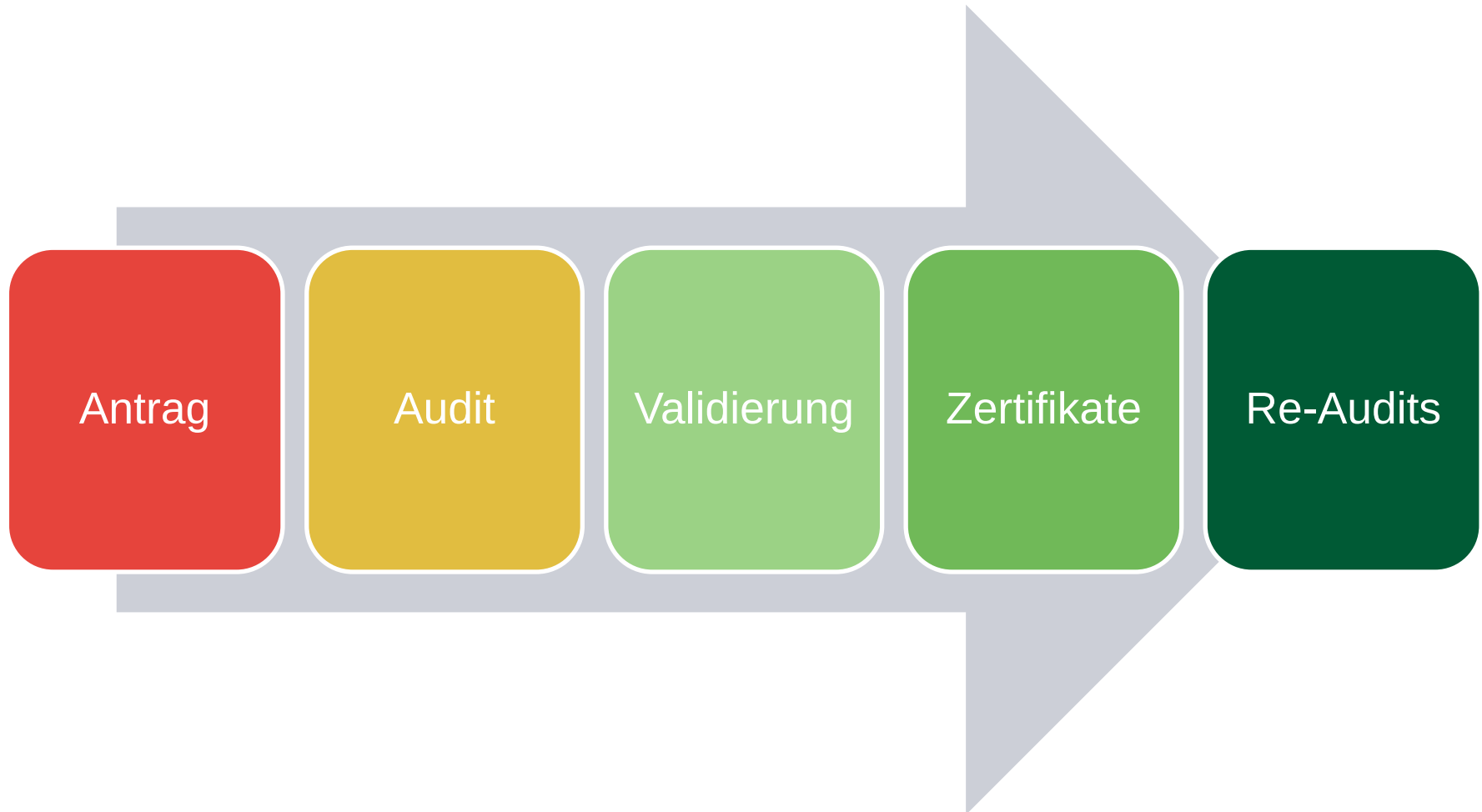
Halal Zertifizierung

Kriterien für die Auswahl der für Sie “richtigen“ Organisation

- › WHC World Halal Council www.worldhalalcouncil.com
- › WHFC World Halal Food Council www.whfc-halal.com
- › OIC Organisation of Islamic Cooperation/ www.oic.org
- › SMIIC The Standard and Metrology Institute for Islamic Countries www.smiic.org
- › ESMA Emirates Authority for Standardization & Metrology www.esma.gov.ae
<http://halal.ae/en-us/Open-Data/Pages/default.aspx>
- › RAL Gütegemeinschaft Halal-Lebensmittel e.V www.halal-ral.de
- › IHK Hannover Arbeitskreis Halal www.hannover.ihk.de/internationalzoll/halal-koscher
- › <http://halalfocus.net>
- › <https://halal-welt.com/>

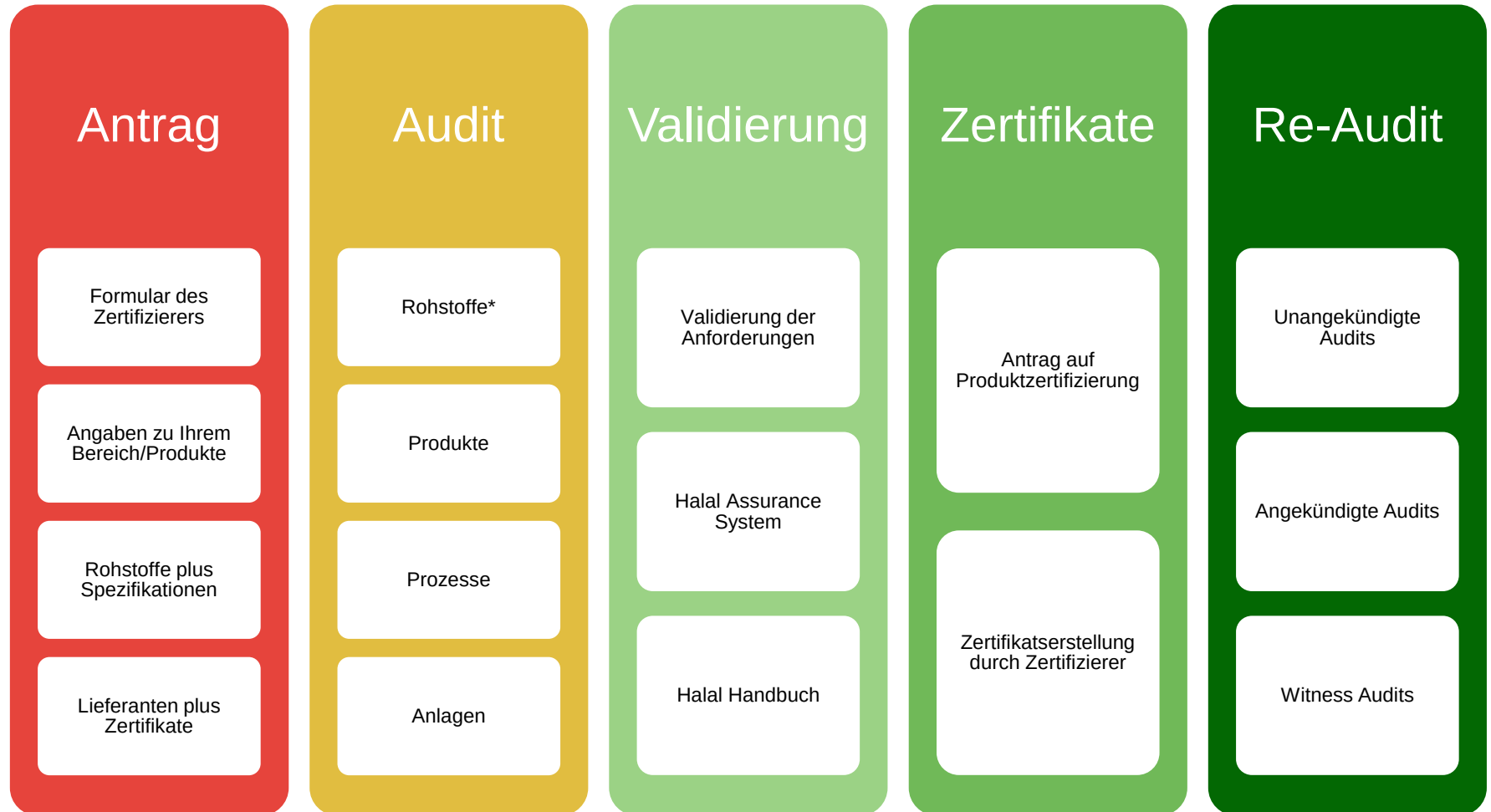
ZERTIFIZIERUNGSPROZESS

Halal Zertifizierung



ZERTIFIZIERUNGSPROZESS

Halal Zertifizierung



HALAL



Supply Chain

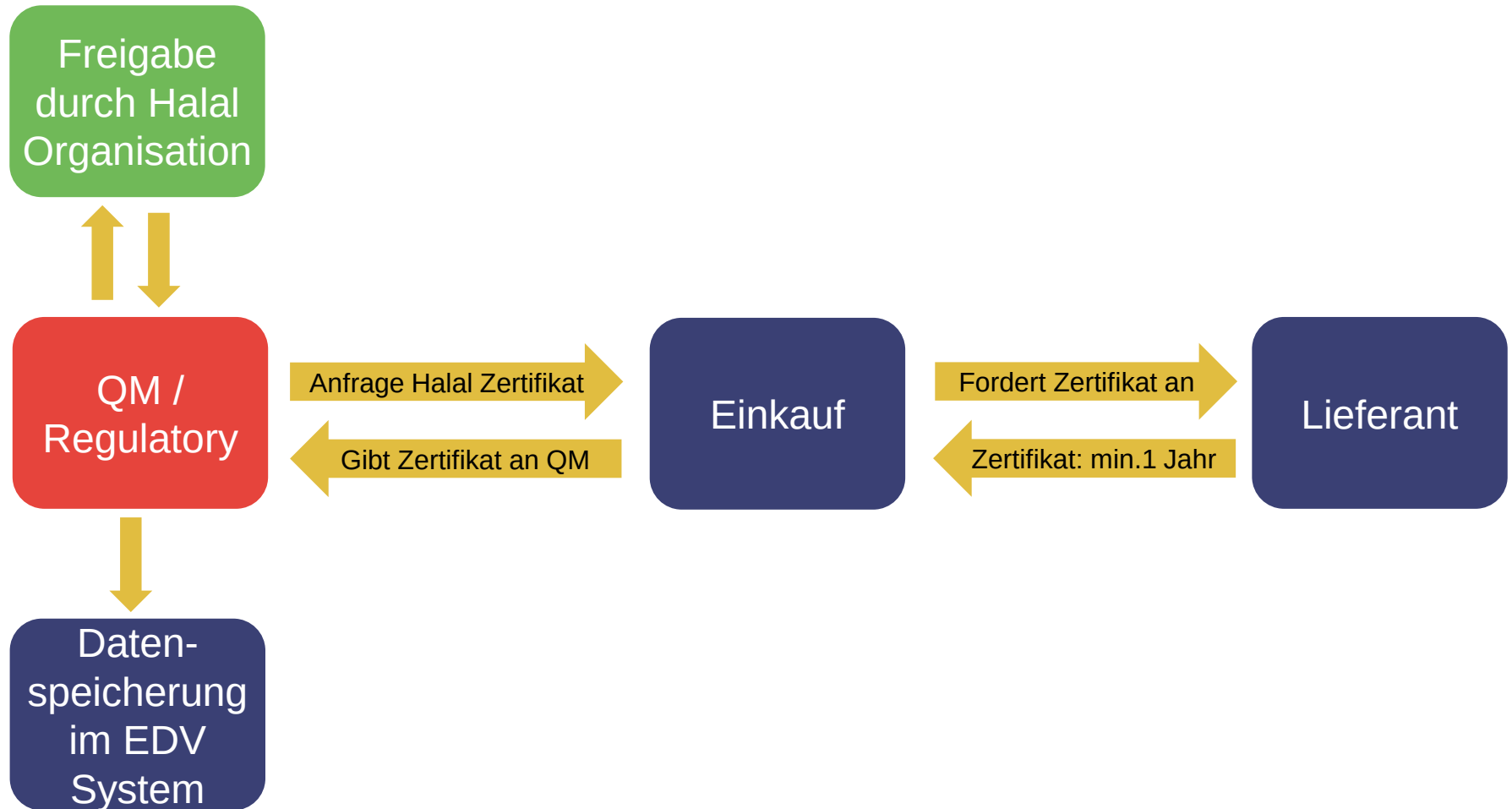
SUPPLY CHAIN KREISLAUF

Halal Supply Chain



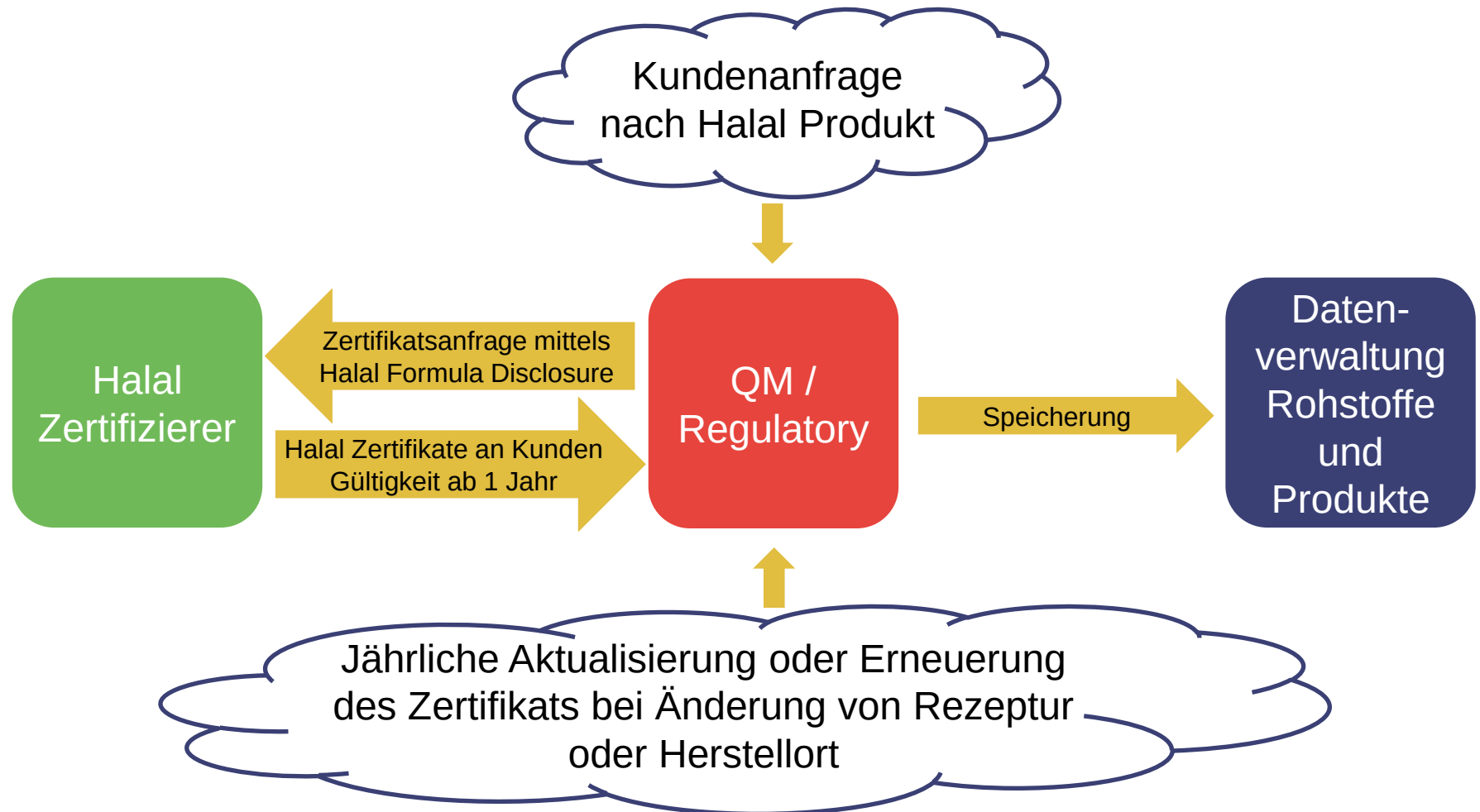
ROHSTOFFREGISTRIERUNG

Halal Supply Chain



PRODUKTREGISTRIERUNG

Halal Supply Chain



REGULATORY / QUALITÄTSMANAGEMENT

Halal Supply Chain

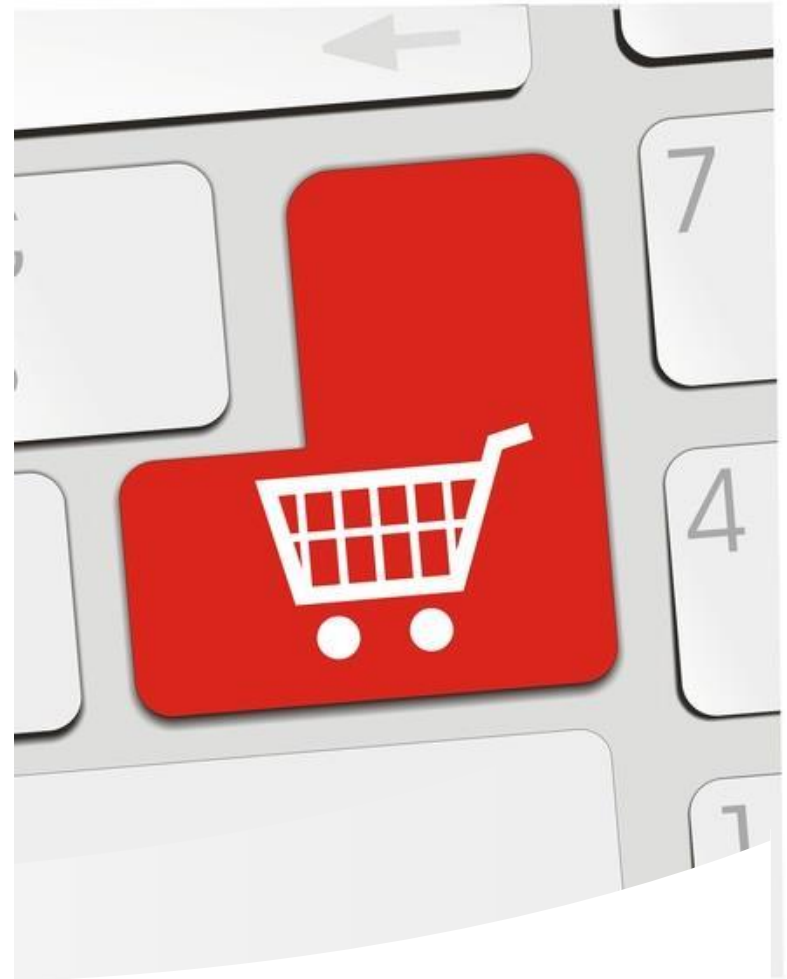
- › Schnittstelle zu allen Abteilungen in der Supply Chain
- › Auditplanung und Durchführung
- › Halal Handbuch erstellen
- › Halal Assurance
- › Rohstoffregistrierung
- › Produktzertifizierung
- › Pflege der Datenbanken
- › Schulung der Mitarbeiter



EINKAUF VON ROHSTOFFEN

Halal Supply Chain

- › Nur bei dem vom Zertifizierer zugelassenen Lieferanten darf der Rohstoff gekauft werden
- › Gültigkeitsdauer des Zertifikats beachten (Expiry Date)
- › Vermerken der Anforderungen in der Bestellorder (Label / Batch Zertifikate)
- › Sicherung der Reklamierung bei nicht Vorhandensein der Anforderung



WARENEINGANG

Halal Supply Chain

- › Kontrolle Label / Batch Zertifikate
- › Achtung Kontamination von Halal Rohstoffen durch Haram oder Makruh Rohstoffe
- › Getrennte Anlieferung (durch den Zertifizierer) notwendig?
- › Getrennter Probenentnahmebereich (durch den Zertifizierer) notwendig?
- › Getrennte Lagerbereiche (durch den Zertifizierer) notwendig?



ARBEITSVORBEREITUNG

Halal Supply Chain

- › Anlagensteuerung Halal / Haram
- › Rituelle Reinigung vor Halal Produktion einplanen
 - › Siehe nächste Folie
- › Mitarbeiter mit einbeziehen in die Lösung ihrer Herausforderung
- › Farbliche Trennung des Equipments
 - › Z.B. Halal als Allergen betrachten



PRODUKTION | RITUELLE VERUNREINIGUNGEN

Halal Supply Chain

Leichte rituelle Verunreinigung

- › Haram Rohstoff / z.B. Alkohol*, nicht Schwein
 - › Normale Reinigung oder Spülen mit Wasser

Mittlere rituelle Verunreinigung

- › z.B. mit Schweinegelatine geklärter Apfelsaft (Nadschasa)
 - › Anlage wird normal gereinigt und sechsmal mit Wasser nachgespült

Schwere rituelle Verunreinigung

- › direkter Einsatz von Schwein und deren Derivaten auf der Anlage
 - › Umfang und Art der Durchführung in Absprache mit der Halal Organisation (Nur einmalig durchführbar)



Transport (Bulk) | RITUELLE VERUNREINIGUNGEN

Halal Supply Chain

Reinigungs-Codes von EFTCO oder ENFIT für Halal und Koscher

- P27 bzw. ENFIT P 270 H – Halal Reinigung
- P26 bzw. ENFIT P 260 K – Koscher Reinigung

Die Halal Organisation stellt Ihnen eine Liste der verbotenen Vorladungen aus, die Sie beim Transport beachten müssen, um den Halal Status zu wahren.



RE-AUDIT – Mögliche Beschränkungen

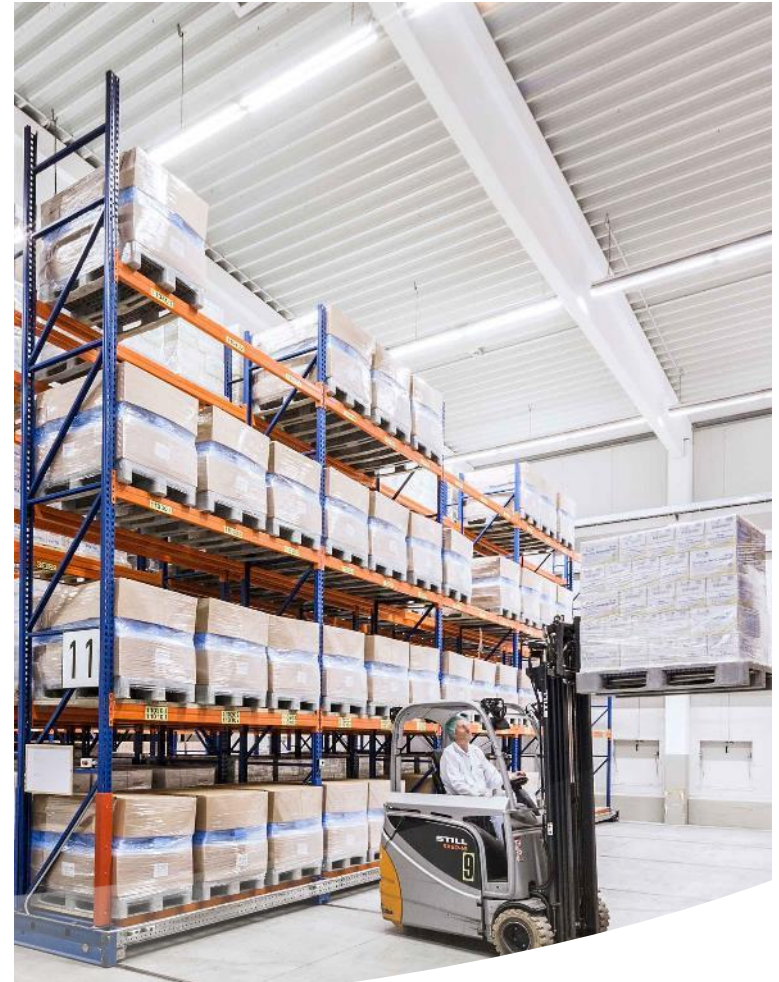
Halal Supply Chain

- › Einschränkungen im Kommissionierungsbereich
- › Halal und Haram (nicht nur Schwein) Rohstoffe müssen getrennt werden
- › getrennte Anlieferung
- › getrennte Lagerung
- › getrennte Wiegeplätze
- › getrennte Produktionsanlagen (räumlich)
- › getrennte Lagerung der Fertigprodukte (wo nicht möglich Halal Produkte mit Hauben abdecken)
- › Gabelstapler darf nicht im Pendelverkehr durch die Halle fahren, Verschleppung und damit Kontamination mit Haram ist möglich
- › Mitarbeiter aus dem Haram-Bereich dürfen nicht in den Halal-Bereich und umgekehrt

WARENAUSGANG

Halal Supply Chain

- › Ihr Warenausgang ist des Kunden Wareneingang: hier ist die letzte Möglichkeit zu kontrollieren, ob das von Ihrem Kunden (Zertifizierer) geforderte vorhanden ist, z.B.
 - › Label auf dem Gebinde
 - › Batch Zertifikate
 - › Warentrennung



UELZENA GRUPPE

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!

