



تطوير مهارات المدققين في مجال الاغذية الحلال (الاشتراطات و المواصفات)

الصفحة	فهرس المحتوى
3	المقدمة
5	دليل الحقيبة التدريبية
8	الوحدة الأولى
17	الهدف العام
18	الهدف الخاص
20	مخرجات عامة
25	متطلبات الركيزة
28	الوحدة الثانية
34	متطلبات الموارد
44	الوحدة الثالثة
51	متطلبات المعلومات
54	متطلبات سير العملية
67	الوحدة الرابعة
74	متطلبات نظام الإدارة للجهات التي تمنح شهادة حلال
75	مرفق أ
77	مرفق ب
84	المراجع
85	الملاحق

بسم الله الرحمن الرحيم المقدمة

يتم إصدار شهادات الحلال للمنتجات أو الخدمات أو العمليات أو نظم الإدارة للتأكد من حالة الحلال للمنتجات، وبالتالي يمكن أن توفر الثقة والضمانات للمستهلكين المسلمين بأن المنتجات المستهلكة هي حلال من جانب المنتجين، ويمكن لشهادات الحلال أن تمنع أي التباسات أو نزاعات حول الوضع الحلال للسلعة التي ينتجونها.

وتعد شهادة إصدار أي منتج حلال أو خدمة أو عملية أو نظام إدارة مؤسسة ما إحدى وسائل تقديم ضمان بأن المنتج أو الخدمة أو العملية أو نظام الإدارة المعني يتوافق مع المعايير والمواصفات المحددة والوثائق المعيارية الأخرى وأن المنظمة طبقت نظاماً لإدارة الجوانب ذات الصلة بأنشطتها، تماشياً مع سياستها بما يتفق مع القواعد والمبادئ الإسلامية.

تحدد هذه المواصفة القياسية متطلبات هيئات إصدار الشهادات الحلال، حيث يهدف الالتزام بهذه المتطلبات إلى ضمان قيام هيئات إصدار الشهادات الحلال بتشغيل المنتج الحلال أو الخدمة أو إصدار الشهادات أو نظام الإدارة بطريقة كفؤة ومتسقة ونزيهة، مما يسهل الاعتراف بهذه الهيئات وقبول شهاداتها؛ وقد تم إعداد هذه المواصفة من قبل هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربي وهي تعتمد على عدد من المقاييس والمواصفات الدولية التابعة للأيزو؛ وهذا يتطلب تأهيل مدققين وفق هذه المواصفة؛ ولذلك تم بناء هذه الحقبة التدريبية (تطوير مهارات المدققين في مجال الأغذية الحلال) (الاشتراطات والمواصفات).

حيث يهدف البرنامج إلى تدريب وتأهيل الجهات لإصدار شهادات وفق المواصفة الخليجية في مجال المنتجات الحلال - الجزء الثاني -

ويتوقع أن يساعد هذا البرنامج التدريبي في تحسين ممارسات التدقيق وإصدار شهادات الحلال لتوافق متطلبات مجلس التعاون لدول الخليج العربية فيما يخص جهات منح شهادات الحلال. كما ستستفيد جهات منح شهادات الحلال من التدريب على تطبيق هذه المواصفة القياسية. وتعد هذه الدورة التدريبية لتطبيق المواصفة القياسية التدريب الأشمل فيما يخص هذا الموضوع؛ وقد تم مراعاة الفئة المستهدفة من هذا البرنامج كما تم تقسيم محتويات وأنشطة الحقبة بما يناسب الهدف العام لها وكذلك الأهداف التفصيلية وبما يساعد المتدرب على فهم وتطبيق أهداف البرنامج التدريبي.

مفردات /عناصر المحتوى	الزمن	الوحدة	الجلسة	
التعاريف والمصطلحات المبادئ العامة	ساعتان	الأولى	الأولى	الأول
متطلبات عامة متطلبات الهيكلية	ساعتان	الأولى	الثانية	
متطلبات الموارد	ساعتان	الثانية	الأولى	الثاني
متطلبات الموارد	ساعتان	الثانية	الثانية	
متطلبات المعلومات	ساعتان	الثالثة	الأولى	الثالث
متطلبات سير العملية	ساعتان	الثالثة	الثانية	
متطلبات نظام الإدارة للجهات التي تمنح شهادة حلال	ساعتان	الرابعة	الأولى	الرابع
مرفق أ (فئات منتجات الحلال) مرفق ب (حساب زمن التدقيق)	ساعتان	الرابعة	الثانية	

العنصر	البيان
الفئة المستهدفة	المدققون في مجال الاغذية الحلال(الاشتراطات والمواصفات).
مدة البرنامج	عدد الأيام :أربعة أيام عدد الساعات لليوم الواحد 5 ساعات تدريبية
الأساليب التدريبية	المحاضرة، الحالات العملية، المناقشة الجماعية، العصف الذهني، لعب الأدوار، المشاركات الفردية . مجموعات العمل. نماذج عملية.
أساليب التقييم	الأنشطة، الأسئلة المباشرة، استمارة تقييم البرنامج المناقشة، التطبيقات العملية.
الهدف العام	يهدف البرنامج إلى تدريب وتأهيل وتطوير مهارات المدققين في مجال الاغذية الحلال (الاشتراطات والمواصفات).وكذلك جهات إصدار شهادات الحلال وفق المواصفة القياسية الخليجية.2015:2-2055 GSO
الأهداف التفصيلية	في نهاية البرنامج يتوقع من المتدرب أن: <ul style="list-style-type: none"> • يشرح متطلبات الاعتماد الواردة في المواصفة القياسية GSO 2055-2. • يحدد الوثائق والبيانات لإثبات الامتثال لكل المتطلبات وكيفية مراجعتها أثناء التقييم. • يذكر مبادئ التدقيق وتطبيقاتها على منظومة التدقيق. • يعرف أنواع التدقيق المختلفة ومحددات كل نوع. • تنفيذ آلية عملية التدقيق والإجراءات التصحيحية.

- كن مشاركا في جميع الانشطة.
- احترام افكار المدرب والزملاء.
- انقد افكار المدرب والزملاء نقد بناء وإيجابي.
- احرص على استثمار الوقت.
- تقبل الدور الذي يسند اليك في المجموعة.
- حفز افراد مجموعتك في المشاركة في النشاطات.
- احرص على بناء علاقات طيبة مع المدرب والزملاء اثناء البرنامج التدريبي.
- احرص على ما تعلمته في البرنامج وطبقه في الميدان.
- انقل ما تعلمته لزملائك إن أمكن.
- يمنع تسجيل أو تصوير البرنامج التدريبي.
- شارك خبرتك وممارساتك العملية مع الآخرين.
- لا تتردد في تقديم أي رأي أو فكرة تساهم في تطوير ونجاح البرنامج التدريبي.



الوحدة التدريبية الأولى

التعاريف - المبادئ العامة - متطلبات عامة - متطلبات الهيكلية

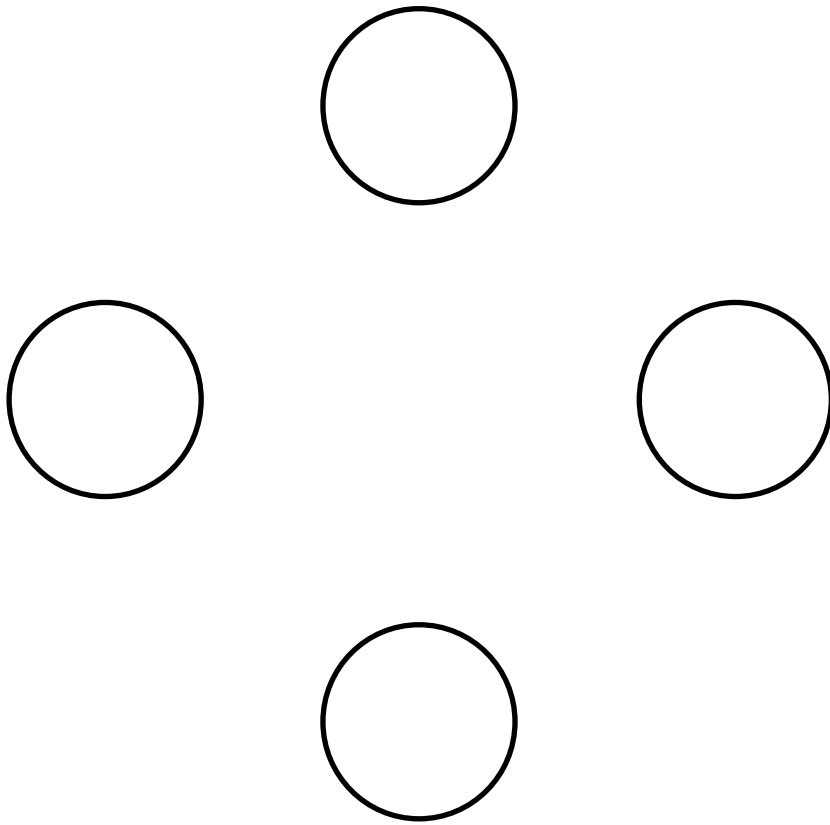
خطة الجلسة التدريبية الأولى	
الزمن	الإجراءات
30 د	تعارف بين المدرب والمشاركين
15 د	توقعات المشاركات وعرض أهداف البرنامج
15 د	شرح التعاريف
15 د	نشاط (1-1-1)
15 د	شرح المبادئ العامة
15 د	نشاط (1-1-2)
15 د	تلخيص محتوى الجلسة
120 د	المجموع

تعريفه	المصطلح
وقف حق استعمال الشهادة التي أصدرت مسبقاً لفترة محددة، تقرر من قبل الجهة التي تمنح شهادة حلال.	



خطة الجلسة التدريبية الثانية	
الزمن	الإجراءات
د30	شرح المتطلبات العامة
د15	نشاط (1-2-1)
د30	شرح متطلبات الهيكلية
د30	نشاط (1-2-2)
د15	خلاصة الجلسة
د120	المجموع

(1-2-1)



(1-2-2)



- أغذية الحيوان المأكول أثارها وأحكامها خيرية بنت عمرين موسى 2006 ص 55- 56- 72
- المواصفة القياسية الخليجية GSO 2055-2:2015
- مواصفة الأيزو ISO 17065:2012 , 2012م.
- <https://www.e-cfr.org/blog/2018/09/06/%D9%85%D8%B9%D9%8A%D8%A7%D8%B1>

خطة الجلسة التدريبية الأولى	
الزمن	الإجراءات
د30	شرح متطلبات الموارد(1/7)
د45	نشاط(1-1-2)
د30	شرح متطلبات الموارد(2/2/7)
د15	خلاصة الجلسة
د120	المجموع

خطة الجلسة التدريبية الثانية	
الزمن	الإجراءات
د30	شرح باقي متطلبات الموارد (2/7)
د15	نشاط (2-2-1)
د30	شرح متطلبات الموارد (5/7 : 3/7)
د30	نشاط (2-2-2)
د15	خلاصة الجلسة
د120	المجموع

متطلبات الموارد



- المواصفة القياسية الخليجية GSO 2055-2:2015
- مواصفة الأيزو ISO 17065:2012, 2012م.
- مواصفة الأيزو ISO IEC 17021 9.2, 2011م.



التميز في بناء الطاقات

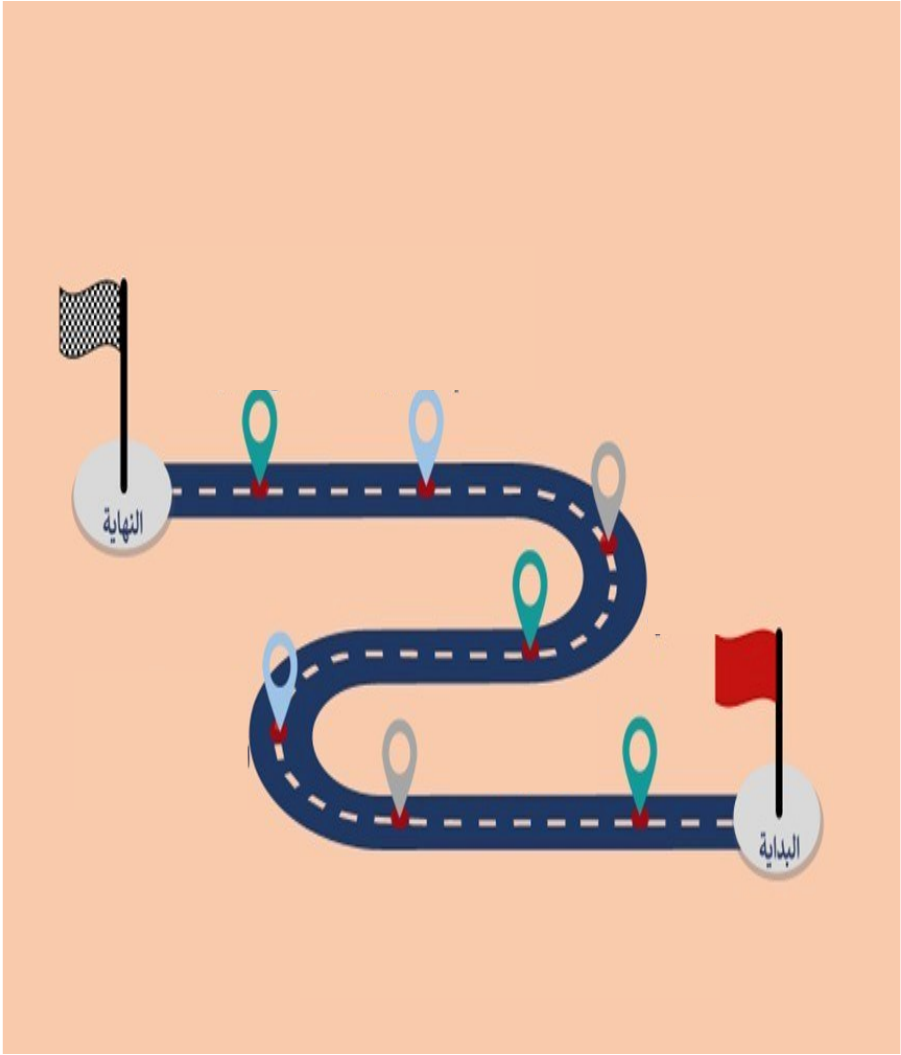
خطة الجلسة التدريبية الأولى	
الزمن	الإجراءات
د15	شرح متطلبات المعلومات
د15	نشاط (3-1-1)
د30	شرح متطلبات سير العملية (9-1)
د45	نشاط (3-1-2)
د15	خلاصة الجلسة
د120	المجموع



اختصار بند 1-9

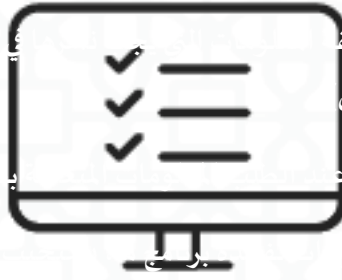
خطة الجلسة التدريبية الثانية

الزمن	الإجراءات
د15	شرح متطلبات سير العملية (2-9)
د15	نشاط (3-2-1)
د30	شرح باقي متطلبات سير العملية (8-9: 3-9)
د45	نشاط (3-2-2)
د15	خلاصة الجلسة
د120	المجموع





-
-
-
-
-



المراجع:

- المواصفة القياسية الخليجية GSO 2055-2:2015
- مواصفة الأيزو ISO 17065:2012 , 2012م.
- مواصفة الأيزو ISO IEC 17021 9.2. 2011م.

خطة الجلسة التدريبية الأولى	
الزمن	الإجراءات
د15	شرح متطلبات نظام الإدارة (1: 4)
د30	نشاط (4-1-1)
د30	شرح متطلبات نظام الإدارة (5: 8)
د30	نشاط (4-1-2)
د15	خلاصة الجلسة
د120	المجموع

خطة الجلسة التدريبية الثانية	
الزمن	الإجراءات
د15	شرح تصنيف فئات المنتج / الخدمة الحلال
د30	نشاط (4-2-1)
د30	شرح زمن التدقيق
د30	نشاط (4-2-2)
د15	خلاصة الجلسة
د120	المجموع

		C
		F
		H
		K
		N

--	--	--	--	--	--	--

(

يجب أن تكون المنتجات الغذائية المناسبة للمستهلكين المسلمين حلال معتمدة ، لا سيما عندما تكون أصولها أو عمليات إنتاجها مشكوك فيها. ومع ذلك ، هناك تعدد في حلال المعايير. قد يثير هذا الوضع ارتباكاً ، خاصة للمنتجين في الدول الغربية الذين يرغبون في التصديق على منتجاتهم من أجل تصديرها إلى الدول الإسلامية. خللت هذه الدراسة الأسباب الكامنة وراء تعدد المعايير واستعرضت محاولات المواءمة بمرور الوقت. ثم تمت دراسة حالة التطبيق على المسالخ من خلال مقارنة أربعة أنواع مختلفة، حلال المواصفات القياسية وهي ممثلة لمناطق جغرافية مختلفة 2019 (GSO 993: 2015 ، OIC / SMIC 1: 2019 ، HAS 23103: 2012). تم فحص صعق الحيوانات بشكل نقدي ، مقارنة التقاليد بالحدثة. أثبتت الدراسة أن المتطلبات الأساسية المتعلقة بالذبح مشتركة بين الجميع حلال يتم النظر في المعايير ، ولكن تحدث العديد من الاختلافات في تفاصيل أكثر تحديداً. فقط تعاون وثيق بين سلطات جميع البلدان المشاركة في الإصدار حلال ستؤدي الشهادات إلى إطار تنظيمي متجانس مع إجراءات اعتماد واعتماد موحدة ، مطلوبة بشكل متزايد في سوق معولم.

- المواصفة القياسية الخليجية GSO 2055-2:2015

- مواصفة الأيزو ISO 17065:2012 ، 2012م.

- مواصفة الأيزو ISO IEC 17021 9.2 2011م.

- علي عبدالله وآخرون 2021 – تعدد حلال المعايير: دراسة حالة لتطبيق المسالخ

- أغذية الحيوان المأكول آثارها وأحكامها (دراسة تأصيلية في الفقه الإسلامي) أطروحة دكتوراه , خيرية بنت عمر بن موسى 2006, جامعة أم القرى , المملكة العربية السعودية.
- المنتجات الحلال - الجزء الثاني الاشتراطات العامة لجهات اصدارشهادات الحلال للمواصفة القياسية الخليجية GSO 2055-2:2015 , مواصفة قياسية صادرة من المجلس الفتي لهيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية – 2015م – الرياض- المملكة العربية السعودية.
- المتطلبات العامة لهيئات تشغيل أنظمة شهادات المنتج, ISO / IEC 17065 , مواصفة قياسية دولية – جنيف – سويسرا 2012م.
- تقييم المطابقة – متطلبات جهات التدقيق ومنح الشهادات على نظم الإدارة: ISO IEC 17021 9.2 , مواصفة قياسية دولية – جنيف – سويسرا 2011م.
- تعدد حلال المعايير: دراسة حالة لتطبيق المسالخ, 2021, علي عبدالله ومحمد عبد الرحيم , وأنتونيلا باسكوالوني , مجلة الأطعمة العراقية.
- <https://www.e-cfr.org/blog/2018/09/06/%D9%85%D8%B9%D9%8A%D8%A7%D8%B1>

الملاحق

الإجراءات

المسؤولية
والتمويل

متطلب
عام

إدارة
النزاهة

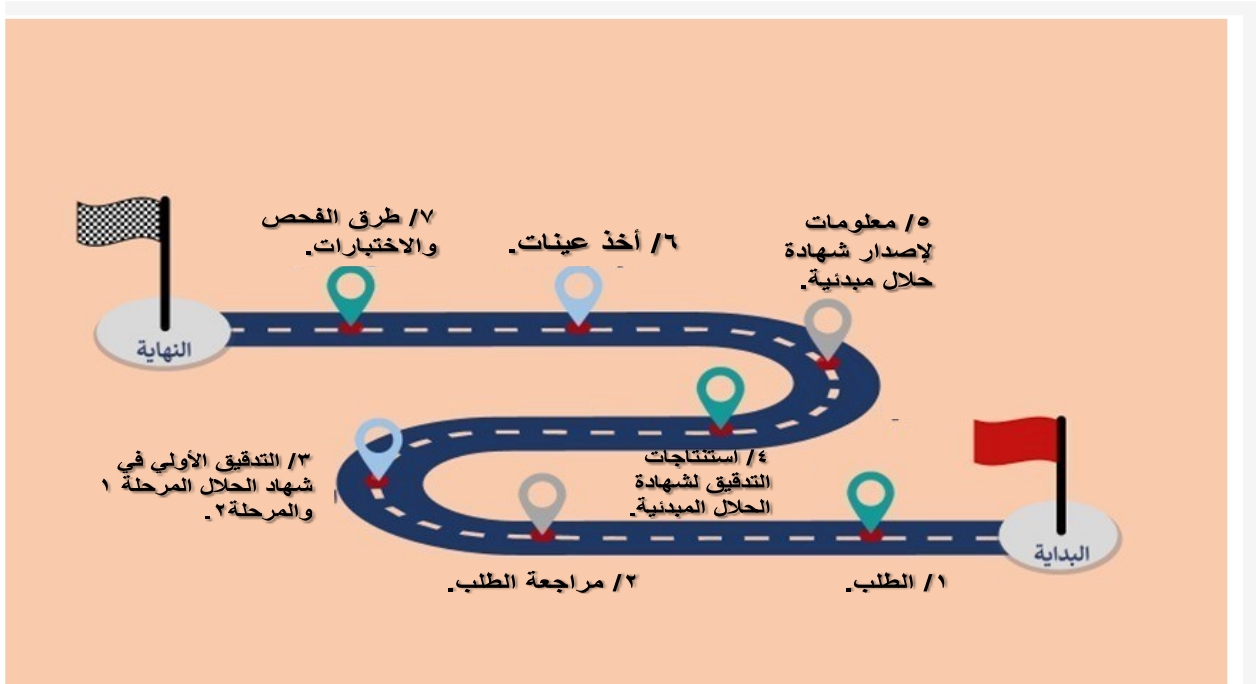


اختصار بند 9-1

- 1- التعريف بمجال ونطاق تطبيق الشهادة من ناحية الفئة ونوع الخدمة التي سيتم منح شهادة حلال عليها.
- 2- اختيار يوم ووقت محدد للقيام بعملية التدقيق
- 3- القيام بمرحلتين من التدقيق الأولى بالإضافة إلى تدقيق في المراقبة للسنتين الأولى والثانية، وتدقيق في السنة الثالثة لإعادة المنح.
- 4- صلاحية شهادة الحلال صالحة لمدة 4 سنوات قابلة للتعليق أو الإلغاء في أي وقت.
- 5- إعداد خطة التدقيق وأهدافه ونطاقه ومعايير، واختيار فريق التدقيق، ويعمل قائد الفريق على توزيع المهام والمسؤوليات.
- 6- إذا كان هناك أكثر من موقع للمنشأة يتم التدقيق عليها كلاً على حده.
- 7- استلام كامل المستندات والمعلومات من العميل مراجعتها للتأكد من أنها متطابقة مع متطلبات الجهة المانحة.
- 8- وجود إجراءات وآلية خاصة تصف عملية التدقيق في الموقع كالجلسة الافتتاحية والختامية وما يحدث أثناء العملية.
- 9- تقديم تقرير خطي لكل عملية تدقيق.

حل نشاط (3-2-1)

الخطوات الرئيسية للتدقيق الأولي وشهادة الحلال



هدف المرحلة الأولى من التدقيق:

الهدف منها هو تقديم تصور لوضع خطة للمرحلة الثانية من التدقيق وفهم لنظام إدارة سلامة المنتجات ويشمل: تدقيق وثائق وتقييم الموقع ومراجعة حالة العميل ومدى استعداده للمرحلة الثانية وجمع المعلومات التي تتعلق بنظام الإدارة والعمليات والجوانب القانونية والتنظيمية. ويجب توثيق نتائج المرحلة الأول وإبلاغ العميل بها

هدف المرحلة الثانية من التدقيق:

الغرض من المرحلة الثانية هو تقييم التنفيذ وفعالية النظام الإداري للعميل ويشمل: معلومات عن متطلبات نظام الإدارة الذي يتم تطبيقه ومراقبة الأداء ومراجعة أهدافه ومدى امتثال العميل من الناحية القانونية والرقابة على العمليات التي يقوم بها العميل والتدقيق الداخلي ومراجعة الإدارة ومسؤولية الإدارة

حل نشاط (3-2-2)



حل نشاط (4-2-1)

رمز الفئة	الفئات	أمثلة عن المجالات
C	المنتجات الحيوانية القابلة للتلف	جميع الأنشطة بعد الزراعة، على سبيل المثال ذبح اللحوم ، الدواجن والبيض ومنتجات الألبان والمنتجات السمكية
F	إنتاج الأعلاف	أعلاف الحيوان، أعلاف الأسماك
H	التوزيع	منافذ البيع بالمفرق، متاجر؛ بائعين
K	تصنيع المعدات	المعدات الصناعية، آلات البيع.
N	تصنيع مواد أخرى	مستحضرات التجميل، المنسوجات والمنتجات الجلدية...إلخ

حل نشاط (4-2-2)