

هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية
GCC STANDARDIZATION ORGANIZATION (GSO)



GSO 2055-2:2015

المنتجات الحلال - الجزء الثاني :

الاشتراطات العامة لجهات اصدار شهادات الحلال

**Halal products — Part 2 : General Requirements
for Halal Certification Bodies**

ICS : 67.050.00

المنتجات الحلال - الجزء الثاني :
الاشتراطات العامة لجهات اصدار شهادات الحلال

تاريخ الاعتماد من المجلس الفني (35) : 19-20/6/1436 هـ (8-9/4/2015م)
صفة الإصدار : مواصفة قياسية

تقديم

هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية هيئة إقليمية تضم في عضويتها الأجهزة الوطنية للمواصفات والمقاييس في دول الخليج العربية، ومن مهام الهيئة إعداد المواصفات القياسية بواسطة لجان فنية متخصصة .

وقد قامت هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية ضمن برنامج عمل اللجنة الفنية رقم (TC05) "اللجنة الفنية الخليجية للمواصفات الغذائية والزراعية بتحديث المواصفة القياسية الخليجية رقم GSO 2055-2/2010 "المنتجات الحلال- الجزء الثاني : الاشتراطات العامة لجهات اصدار شهادات الحلال " وقامت دولة الامارات العربية المتحدة بإعداد مشروع هذه المواصفة .

وقد اعتمدت هذه المواصفة كمواصفة قياسية خليجية في اجتماع المجلس الفني رقم (35) ، الذي عقد بتاريخ 19-20/6/2014 هـ (8-9/4/2015م)، على أن تلغى المواصفة رقم GSO 2055-2/2010 .

المنتجات الحلال - الجزء الثاني :
الاشتراطات العامة لجهات اصدار شهادات الحلال

- 1. المجال**
- تختص هذه المواصفة القياسية بالاشتراطات الواجب توفرها في جهات اصدار شهادات الحلال كما تحدد المتطلبات اللازمة لتنفيذ إجراءات إصدار شهادة حلال للمنتج / للخدمة و/ أو أنظمة الإدارة للجهات التي تقوم بهذه الأنشطة.
- 2. المراجع التكميلية**
- 1.2 GSO 993 " اشتراطات ذبح الحيوان طبقاً لأحكام الشريعة الإسلامية " .
- 2.2 GSO 2055-3: المنتجات الحلال - الجزء الثالث: الاشتراطات العامة لجهات اعتماد جهات اصدار شهادات الحلال.
- 3.2 GSO 9 " بطاقات المواد الغذائية المعبأة " .
- 4.2 ISO 9000: أنظمة إدارة الجودة - الأساسيات و المفردات.
- 5.2 ISO IEC 17000: تقييم المطابقة - مفردات و مبادئ عامة.
- 6.2 ISO IEC 17025: المتطلبات العامة للكفاءات المتعلقة بالفحص ومختبرات المعايرة.
- 7.2 ISO IEC 17020: المواصفات القياسية العامة لعمل جهات التفتيش.
- 8.2 ISO IEC 53: تقييم المطابقة - استخدام نظام الجودة الخاص بالمورد عند منح شهادات المنتج بواسطة الطرف الثالث.
- 9.2 ISO IEC 17021: تقييم المطابقة - متطلبات جهات التدقيق ومنح الشهادات على نظم الادارة.
- 10.2 ISO19011: المبادئ التوجيهية للتدقيق على أنظمة الادارة.
- 3. التعاريف**
- لأغراض هذه المواصفة القياسية تستخدم التعاريف الواردة ادناه:

- 1.3 الأحكام الإسلامية
- الأحكام التي شرعها الله للمسلمين المستمدة من القرآن الكريم والسنة النبوية للنبي محمد (ﷺ).
- 2.3 شهادة الحلال
- وثيقة تصادق بأن المنتج أو الخدمة أو الأنظمة المحددة بها مطابقة لمتطلبات الحلال في الشريعة الإسلامية مثل: شهادات الذبح الحلال وشهادات المنشآت والمزارع والمسالخ والمرافق المصنفة "حلال" وشهادات مكونات المنتجات الأولية والمواد المضافة والمكونات التي يدخل في تركيبها مشتقات اللحوم وخلصاتها والمنفحة والجيلاتين والدهون والزيوت الحيوانية ومشتقاتها.
- 3.3 العقد
- اتفاق يوقع بين مقدم الطلب والجهة التي تصدر شهادة الحلال، بحيث يصرح لمقدم الطلب الحق في استعمال علامة/ شعار للمنتج أو الخدمة الحلال .
- 4.3 مدقق فني
- شخص ذو كفاءة فنية في التدقيق على الإجراءات والمتطلبات الحلال والتقنيات الفنية في مجال معين، يعين رسمياً من قبل الجهة التي تمنح شهادة حلال.
- 5.3 خبير فني
- شخص ذو كفاءة فنية تقنية في مجال معين، يعين رسمياً من قبل الجهة التي تمنح شهادة حلال .
- 6.3 خبير في شؤون الحلال الإسلامية
- شخص مسلم يتمتع بمعرفة عميقة وشاملة في متطلبات الحلال في الشريعة الإسلامية، و تكون كفاءاته مصادق عليها و مأذون له من قبل الجهات الرسمية ذات الصلة (السلطة المختصة بالحلال داخل الدولة) و يكون معيناً من قبل الجهة التي تمنح شهادة حلال.

- 7.3 علامة / شعار الحلال
- العلامة / الشعار الذي تم اعتماده، والذي يمكن أن يمنح للمنتج أو للخدمة أو لنظم الإنتاج المطابقة لمتطلبات هذه المواصفة.
- 8.3 التقييم
- العملية التي تقوم بها الجهة التي تمنح شهادة حلال لتقييم مطابقة المنتج / الخدمة على أساس مواصفات قياسية معينة و / أو متطلبات قياسية أخرى.
- 9.3 المقيّم
- شخص معين من قبل الجهة التي تمنح شهادة حلال ليؤدي منفرداً أو كجزء من فريق تقييماً لجهة إصدار شهادة حلال.
- 10.3 الاعتراض
- التعبير عن عدم الرضا، وغيرها من التعبيرات، من جانب أي شخص أو جهة، إلى جهة اصدار الشهادات المعتمدة، بغرض الحصول على استجابة.
- 11.3 جهة تقييم المطابقة
- جهة تؤدي خدمات تقييم المطابقة والتي تكون في مجال اعتمادها.
- 12.3 تعليق العمل بالشهادة
- وقف حق استعمال الشهادة التي أصدرت مسبقاً لفترة محددة ، تقرر من قبل الجهة التي تمنح شهادة حلال.
- 14.3 مقدم الطلب
- شخص خاص أو كيان قانوني يتقدم بطلب شهادة الحلال للمنتج / الخدمة .
- 15.3 صاحب الشهادة / عميل معتمد / مزود
- شخص خاص أو كيان قانوني يقوم بتزويد منتج / خدمة حلال أو نظام إدارة مصدق وفقاً لمتطلبات الحلال.

- 4. المبادئ العامة**
- 1.4 تعتبر المبادئ التي ترد في البند رقم 4 من المواصفة القياسية الدولية (ISO/IEC 17011:2011) والملحق أ من المواصفة القياسية الدولية (ISO/IEC 17065:2012) هي الأساس لأي أداء محدد و للمتطلبات الموضحة في هذه المواصفة القياسية. هذه المبادئ يجب أن تعتمد كموجّه للقرارات التي ممكن أن يتوجب اتخاذها في الحالات الغير المتوقعة.
- 2.4 المسؤولية و النزاهة
- يجب على الجهة التي تمنح شهادة حلال وموظفيها الالتزام والنقيد بمتطلبات الحلال في الشريعة الإسلامية، والتعامل بأقصى درجات الاحترام والتشدد في الالتزام عند تطبيق المتطلبات المتعلقة بها.
- 5 المتطلبات عامة**
- 1.5 متطلب عام
- تسري جميع المتطلبات الواردة في البند رقم 1.4 من مواصفة ISO/IEC 17065:2012 .
- 1.1.5 المسؤولية القانونية
- تسري جميع المتطلبات الواردة في البند رقم 1.1.4 من مواصفة ISO/IEC 17065:2012 بالإضافة إلى التالي :
- يجب على الجهة التي تمنح شهادة حلال أن تكون جهة إسلامية كما يجب أن يكون لديها إيمان عميق في ضرورة العرض الملائم للمنتج / الخدمة للمسلمين والقيام بجميع الخطوات ذات الصلة لضمان تنفيذ متطلبات الحلال في الشريعة الإسلامية في جميع نشاطاتها بكل مسؤولية والتزام.
- 2.1.5 اتفاقية شهادة الحلال
- تسري جميع المتطلبات الواردة في البند رقم 2.1.4 من مواصفة ISO/IEC 17065:2012.
- 3.1.5 المسؤولية تجاه القرارات بشأن شهادة الحلال و استعمال علامة / شعار الحلال .

- تسري جميع المتطلبات الواردة في البند رقم 3.1.5 من مواصفة ISO/IEC 17021:2011 والبند رقم 3.1.4 من مواصفة ISO/IEC 17065:2012.
- 2.5 إدارة النزاهة
- تسري جميع المتطلبات الواردة في البند رقم 2.4 من مواصفة ISO/IEC 17065:2012 بالإضافة إلى التالي :
- 1.2.5 يجب على الجهة التي تمنح شهادة حلال وأي قسم من نفس الكيان القانوني أن لا تعرض أو تقدم استشارات في الحلال أو استشارات في نظم الجودة أو استشارات في نظم الإدارة .
- 3.5 المسؤولية والتمويل
- تسري جميع المتطلبات الواردة في البند رقم 3.4 من مواصفة ISO/IEC 17065:2012.
- 4.5 الإجراءات
- 1.4.5 يجب على الجهة التي تمنح شهادة حلال أن تتخذ جميع الخطوات الضرورية لتقييم المطابقة مع المواصفات القياسية ذات الصلة للمنتج الحلال وغيرها من المتطلبات اللازمة كأخذ العينات ، متطلبات الفحص والاختبار وفقاً لمتطلبات نظام شهادة الحلال للمنتج .
- 2.4.5 أثناء تطبيق إجراءات إصدار شهادة الحلال، يجب على الجهة التي تمنح شهادة حلال أن تأخذ بعين الاعتبار المتطلبات المتعلقة بكفاءة و جدارة الجهة أو الجهات ، الشخص أو الأشخاص الذين يقومون بفحص واختبار شهادة الحلال كما هو محدد في مواصفة ISO/IEC 17025 ، مواصفة ISO/IEC 17020 ، مواصفة ISO/IEC 17021 ، و / أو ISO/TS 22003.
- 6 متطلبات الهيكلية
- 1.6 الهيكلية التنظيمية و الإدارة العليا
- تسري جميع المتطلبات الواردة في البند رقم 1.5 من مواصفة ISO/IEC 17065:2012.

- 2.6 لجنة صون النزاهة
- تسري جميع المتطلبات الواردة في البند رقم 2.5 من مواصفة ISO/IEC 17065:2012 بالإضافة إلى التالي:
- 1.2.6 يجب على الجهات الإسلامية المعتمدة في البلد الذي تعمل فيه الجهة التي تمنح شهادة حلال، أن تمثل في لجنة صون النزاهة. كما يجب عليها أن تلعب دوراً فعالاً في مراجعة نشاطات العمل وفقاً لمتطلبات الحلال في الشريعة الإسلامية، ونزاهة إجراءات إصدار شهادة الحلال التي تنفذ من قبل الجهة التي تمنح شهادة حلال، و أيضاً في تحديد قوانين وطرق وسياسات عمل إصدار شهادة الحلال.
- 2.2.6 يجب على الجهات الإسلامية المعتمدة أن تدقق و تحلل أية مخاطر قد تظهر بسبب أي تناقضات عند تطبيق متطلبات الحلال في الشريعة الإسلامية، و تقوم بممارسات و طرح مفاهيم قد تحل المسألة حيادياً .
- 7 **متطلبات الموارد**
- 1.7 اختصاص في الإدارة والموظفين
- تسري جميع المتطلبات الواردة في البند رقم 1.6 من مواصفة ISO/IEC 17065:2012. بالإضافة إلى أنه يجب على الجهة التي تمنح شهادة حلال أن تضمن أن الموظفين يتمتعون بالمعرفة الملائمة للفئات ذات الصلة (أنظر المرفق A) حيث يعملون .
- 2.7 موظفون مشاركون في إجراءات إصدار شهادة الحلال
- 1.2.7 فكرة عامة
- 1.1.2.7 تسري جميع المتطلبات الواردة في البند رقم 2.6 من مواصفة ISO/IEC 17065:2012 بالإضافة إلى التالي :
- 2.1.2.7 يجب على جهة اصدار شهادة حلال أن تضمن بأن جميع الموظفين المشاركين في التدقيق وفي إجراءات إصدار شهادة الحلال هم مسلمون متخصصون فنياً وملتزمون أخلاقياً بالشريعة الإسلامية .

3.1.2.7 لأجل ضمان أن إجراءات التدقيق و إصدار الشهادة تنفذ بطريقة فعالة و موحدة ، يجب على الجهة التي تمنح شهادة حلال أن تحدد الحد الأدنى لاشتراطات قبول الموظفين المتخصصين. بحيث تتضمن هذه الشروط تدريباً على تطبيق متطلبات المواصفات القياسية الخاصة بالمنتجات الحلال ونظم إدارة الجودة وشهادات مطابقة المنتجات و نظم إدارة سلامة المنتجات بشكل عام.

4.1.2.7 يمكن أن يكون من بين موظفي الجهة التي تمنح شهادة حلال مدققين خارجيين يعملون لدى الجهة بموجب عقد. يجب على الجهة التي تمنح شهادة حلال أن تكون في موقع تتمكن منه إدارة الموظفين، مراقبة عملهم و أن تكون مسؤولة عن أداء جميع موظفيها و أن تقوم بالاحتفاظ بسجلات شاملة لمراقبة كفاءتهم سواء كانوا موظفين أساسيين، أو موظفين بموجب عقود أو قادمين من هيئات خارجية .

5.1.2.7 يجب على الجهة التي تمنح شهادة حلال أن تطلب من موظفيها المشاركين في إجراءات إصدار شهادة الحلال توقيع عقد أو أوراق أخرى حيث يلتزمون بموجبها بـ :

(أ) التقيد بالقوانين المحددة من قبل الجهة التي تمنح شهادة حلال، بما في ذلك القوانين المتعلقة بالخصوصية و تضارب المصالح والمصالح التجارية والفوائد الأخرى المرتبطة بالعمل.

(ب) الإعلان عن أية نشاطات سابقة أو حالية في جمعيات سواء كانت تابعة لهم أو كانوا موظفين لديها ، كمصممين، منتجين أو موردين لمنتجات للتدقيق في وضعها الحلال أو في قسم الشهادة حيث من المزمع أن يتم توظيفهم .

6.1.2.7 يجب على الجهة التي تمنح شهادة حلال أن تحتفظ بالمعلومات عن المؤهلات ذات الصلة بالتدريب و خبرة كل عضو من الموظفين المشاركين في إجراءات إصدار شهادة الحلال .

2.2.7 موظفون يقومون بمراجعة العقود

1.2.2.7 التحصيل العلمي

يجب على الجهة التي تمنح شهادة حلال أن تضمن أن الموظفين الذين يقومون بمراجعة العقود لديهم المعرفة العلمية المناسبة .

2.2.2.7 تدريب في نظم سلامة المنتجات و / أو في ما يتعلق بـ " الحلال "

يجب على الجهة التي تمنح شهادة حلال أن تضمن أن الموظفين الذين يقومون بمراجعة العقود قد أتموا بنجاح تدريبات عملية في :

(أ) المواصفات القياسية الخاصة بالمنتجات الحلال.

(ب) نظم إدارة الجودة و مطابقة المنتجات .

(ج) نظم إدارة سلامة المنتجات (مثال : مواصفة ISO 22000) .

(د) عمليات التدقيق استنادا إلى التوجيهات الواردة في مواصفة ISO 19011 .

3.2.2.7 الكفاءات

يجب على الجهة التي تمنح شهادة حلال أن تضمن بأن الموظفين الذين يقومون بمراجعة العقود يتمكنون من إثبات القدرة على تطبيق المعارف والمهارات في المجالات التالية :

(أ) تصنيف المتقدمين بالطلبات في السلسلة الغذائية وغيرها من القطاعات.

(ب) تقييم منتجات أو خدمات مقدم الطلب، عملياته و ممارساته.

(ج) تقييم كفاءات و متطلبات مدققي شهادات الحلال.

(د) تحديد زمن التدقيق (أنظر المرفق B) و متطلبات الفترة.

(هـ) سياسات و إجراءات الجهة التي تمنح شهادة حلال المتعلقة بمراجعة العقد .

3.2.7 الموظفين الذين يمنحون شهادة الحلال

1.3.2.7 متطلبات عامة

يجب على الجهة التي تمنح شهادة حلال أن تضمن أن يكون لدى الموظفين الذين يتخذون قرار منح الشهادة نفس التحصيل العلمي، التدريب بشأن شهادة الحلال، خبرات في التدقيق و العمل كما ينبغي للمدقق في فئة معينة (أنظر المرفق A) وفقاً لمواصفة ISO 19011.

إن لا يقل عدد الموظفين الذين يتخذون قرار منح شهادة الحلال عن ثلاثة أشخاص، و يجب أن يكون من بينهم شخص واحد على الأقل خبير بمتطلبات الحلال في الشريعة الإسلامية. يجب أن تؤخذ القرارات بالإجماع، و ليس بأغلبية الأصوات .

2.3.2.7 الكفاءات

يجب على الجهة التي تمنح شهادة حلال أن تضمن أن الفريق الذي يمنح الشهادة لديه المعرفة و المهارات في المجالات التالية :

- أ) متطلبات المواصفات القياسية بشأن شهادة الحلال ؛
- ب) متطلبات الحلال في الشريعة الإسلامية المتعلقة بشهادة الحلال ؛
- ج) المبادئ والمفاهيم الحالية المتعلقة بأنظمة الإدارة؛
- د) تشخيص وتقييم المخاطر لمتطلبات الحلال ؛
- هـ) التصحيحات والإجراءات التصحيحية التي يجب اتخاذها فيما يتعلق بمسائل الحلال ؛
- و) أياً من القوانين و الأحكام المتعلقة بالمنتج / الخدمة الحلال ؛
- ز) المنتجات ، الإجراءات و الممارسات ؛
- ح) التشريعات والانظمة ذات الصلة ؛
- ط) تقييم و مراجعة تدقيق التقرير من حيث الدقة و الكمالية ؛
- ي) تقييم و مراجعة فعالية الإجراءات التصحيحية ؛
- ك) إجراءات الشهادة ؛
- ل) فهم جيد للقوانين والشروط الأساسية المتعلقة بالمنتجات الحلال و خاصة بما يتعلق بذبح الحيوان وفقاً لمتطلبات الحلال في الشريعة الإسلامية و متطلبات المواصفات القياسية الخاصة بالحلال .

4.2.7 مدققون تقنيون

1.4.2.7 متطلبات عامة

يجب على التقنيين في تدقيق شهادة الحلال أن تكون لديهم معرفة متعلقة بمتطلبات الحلال في الشريعة الإسلامية وأن يكونوا قد تلقوا تدريبات عملية بخصوص المواصفات القياسية المتعلقة بشهادة الحلال وفي دراسة المواصفات القياسية الاخرى ذات الصلة .

2.4.2.7 التحصيل العلمي

يجب على الجهة التي تمنح شهادة حلال أن تضمن بأن يكون لدى المدققين التقنيين المعرفة المناسبة بما يفوق أو يعادل المرحلة ما بعد الثانوية العامة والتي تتضمن دروساً في المواضيع ذات الصلة (جدول A1 ، أنظر المرفق A) بحيث يقومون بإجراء التدقيقات في شهادات الحلال .

3.4.2.7 تدريبات خاصة

1.3.4.2.7 يجب على الجهة التي تمنح شهادة حلال أن تضمن بأن المدققين التقنيين قد أتموا بنجاح التدريب في :

(أ) المبادئ التي تتعلق بالإدارة.

(ب) الانظمة والتشريعات التي تتعلق بالمواضيع ذات الصلة .

(ج) المواصفات القياسية المعتمدة للمنتجات الحلال .

2.3.4.2.7 يجب ان تكون مواد التدريب مصادق عليها من قبل سلطة الحلال المختصة وملائمة بحيث تتوافق مع المواصفات القياسية المعتمدة بخصوص شهادة الحلال.

4.4.2.7 تدريب في التدقيق

يجب على الجهة التي تمنح شهادة حلال أن تضمن بأن المدققين التقنيين قد أتموا بنجاح التدريب في :

(أ) اساليب التدقيق على أساس مواصفة ISO 19011 ،

(ب) المبادئ المتعلقة بنظام إدارة سلامة المنتجات (مثال : مواصفة ISO 22000)

ج) شهادة الحلال على أساس المواصفات القياسية المعتمدة.

5.4.2.7 خبرات العمل

أن تتوفر لدى المدقق التقني خبرة خمس سنوات على الأقل من العمل بدوام كامل في المجال ذات الصلة ، تتخللها سنتين على الأقل من العمل في مجال ضبط الجودة . وأن تكون لديه خبرة عمل لسنتين على الأقل في مجال سلامة المنتجات بشكل عام ضمن الإنتاج أو التصنيع ، البيع ، التفيتش أو الرقابة أو ما يعادلها.

6.4.2.7 خبرة المدقق

أن يكون المدقق التقني قد أنجز ما مقداره 12 يوم عمل في تدقيق الشهادات خلال آخر ثلاث سنوات (مثال : نظم إدارة سلامة المنتجات / المنتج / الخدمة) في أربعة منظمات على الأقل تحت قيادة مدقق مؤهل.

ملاحظة : أيام التدقيق في نظم إدارة سلامة المنتجات تتضمن أيام العمل في نطاق ISO 9001 في الصناعة أو في تدقيق آخر لنظم إدارة سلامة المنتجات .

7.4.2.7 الكفاءات

1.7.4.2.7 يجب حفظ كفاءات المدققين التقنيين في سجلات (أنظر البند رقم 7.4.5 ج) من مواصفة ISO 19011:2011 ، لكل فئة و مجال (أنظر المرفق A) . يجب على الجهة التي تمنح شهادة حلال تقديم دليل لتقييم ناجح .

2.7.4.2.7 يجب على الجهة التي تمنح شهادة حلال أن تضمن بأن يثبت المدققون التقنيون مقدرتهم في تطبيق المعرفة و المهارات في المجالات التالية :

(أ) مبادئ التدقيق، إجراءات واساليب : لتمكين المدقق من تطبيق ذلك على التدقيق بطريقة ملائمة و للضمان بأن التدقيق يجري بطريقة متناسقة و منتظمة . يجب على المدقق أن يكون قادراً على:

- تطبيق مبادئ التدقيق ، إجراءاته و اساليبه ،
- تخطيط و تنظيم العمل بفعالية ،
- إجراء التدقيق ضمن الجدول الزمني المتفق عليه ،

- إيلاء الأولوية و التركيز على المسائل ذات الأهمية ،
 - جمع المعلومات عن طريق مقابلات فعالة ، الإستماع، الملاحظة و مراجعة الوثائق ،
 - حفظ السجلات و البيانات ،
 - فهم طريقة وتقنيات أخذ العينات للتدقيق،
 - التحقق من الدقة في المعلومات المتحصل عليها،
 - التأكيد على كفاية دلائل التدقيق و ملاءمتها لتدعيم نتائج التدقيق،
 - تقييم تلك العوامل التي قد تؤثر على موثوقية نتائج التدقيق،
 - إستعمال وثائق العمل لحفظ إجراءات التدقيق،
 - تحضير تقارير التدقيق،
 - الحفاظ على الخصوصية و أمن المعلومات ، و
 - التواصل بفعالية ، إما عن طريق المهارات اللغوية الشخصية أو الإستعانة بمترجم .
- (ب) تقييم شهادة المنتج / الخدمة و / أو نظام الإدارة و غيرها من الوثائق المرجعية،
كالمواصفات القياسية المعتمدة الخاصة .
- (ج) تقييم الهياكل التنظيمية.
- (د) القوانين المعمول بها ، الأحكام ، و غيرها من المتطلبات القانونية و متطلبات الحلال ذات الصلة .
- 3.7.4.2.7 يجب على الجهة التي تمنح شهادة حلال أن تضمن بأن يثبت المدققون التقنيون مقدرتهم في تطبيق المتطلبات، المعارف و المهارات في المجال المعين و في المجالات التالية :
- (أ) المنتجات ، العمليات و الممارسات في المجالات أو مجال معين (أنظر المرفق A) ؛
- (ب) متطلبات نظام الإدارة القابلة للتطبيق ؛
- (ج) المواصفات القياسية للمنتج / الخدمة ذات الصلة ؛

(د) متطلبات الحلال ذات الصلة .

5.2.7 خبراء تقنيين

1.5.2.7 التحصيل العلمي

تسري المتطلبات الواردة في البند رقم 2.4.2.7 .

2.5.2.7 خبرات العمل

يجب على الجهة التي تمنح شهادة حلال أن تضمن بأن تكون لدى المدققين التقنيين أربع سنوات خبرة في العمل على الأقل في مجالهم التقني .

3.5.2.7 الكفاءات

يجب على الجهة التي تمنح شهادة حلال أن تضمن بأن يثبت المدققون التقنيون قدرتهم في تقديم الخبرة في مجالهم التقني .

6.2.7 خبراء في شؤون الحلال في الشريعة الإسلامية

1.6.2.7 التحصيل العلمي

يجب على الجهة التي تمنح شهادة حلال أن تضمن بأن يكون لدى الخبراء في متطلبات الحلال في الشريعة الإسلامية المعرفة العلمية ما يعادل ما بعد المرحلة الثانوية في نفس المجال و الإجراءات التي يتم التدقيق فيها . يجب أن يكون هؤلاء الخبراء معترف بهم من قبل سلطة الحلال المختصة .

2.6.2.7 الخبرات في العمل

يجب على الجهة التي تمنح شهادة حلال أن تضمن بأن يكون لدى الخبراء في متطلبات الحلال في الشريعة الإسلامية أربع سنوات خبرة عمل على الأقل في ما يتعلق بمجال شهادة الحلال .

3.6.2.7 الكفاءات

يجب على الجهة التي تمنح شهادة حلال أن تضمن بأن يثبت الخبراء في متطلبات الحلال في الشريعة الإسلامية مقدرتهم في تقديم الخبرة بما يتعلق في مجال شهادة الحلال .

- 7.2.7 إنتقاء فريق المدققين
- 1.7.2.7 يجب على الجهة التي تمنح شهادة حلال أن تضمن بأن يكون لدى فريق تدقيق شهادة الحلال الكفاءات في المجال المعين الذي يتطلبه التدقيق (أنظر المرفق A) .
- 2.7.2.7 يجب أن يتألف فريق التدقيق من موظفين إثنين على الأقل . أحدهم يجب أن يكون مدققاً تقنياً والآخر خبيراً في متطلبات الحلال في الشريعة الإسلامية.
- 3.7 استخدام مدققين تقنيين من الخارج و خبراء تقنيين / خبراء في الشؤون الإسلامية
- تسري جميع المتطلبات الواردة في البند رقم 3.7 من مواصفة ISO/IEC 17021:2011 . بالإضافة إلى أن جميع متطلبات الخبراء التقنيين يجب أن تسري أيضاً على الخبراء في الشؤون الإسلامية
- 4.7 سجلات الموظفين
- تسري جميع المتطلبات الواردة في البند رقم 4.7 من مواصفة ISO/IEC 17021:2011 .
- 5.7 مصادر خارجية
- تسري جميع المتطلبات الواردة في البند رقم 5.7 من مواصفة ISO/IEC 17021:2011 بالإضافة إلى التالي :
- 1.5.7 عندما تقرر الجهة التي تمنح شهادة حلال الاستعانة بمصادر خارجية، سواء كانت جهة خارجية أو شخص معين ، للعمل في ما يتعلق بشهادة الحلال (مثال : التدقيق، الاختبار، التفتيش) يجب إبرام عقد موثق بشكل سليم يغطي كامل الترتيبات بما في ذلك الخصوصية وتضارب المصالح .
- 2.5.7 يجب على الجهة التي تمنح شهادة حلال أن :
- أ) تأخذ على عاتقها المسؤولية الكاملة بشأن الاستعانة بمصادر خارجية للعمل وتحفظ بمسؤوليتها في منح، تمديد، تعليق أو سحب شهادة الحلال؛
- ب) تضمن بأن يكون لدى الجهة أو الشخص من مصادر خارجية كفاءة و بما يتوافق مع الأحكام المعمول بها في هذه المواصفة القياسية وأية وثائق أخرى ذات صلة تتعلق

بالاختبار، التفنيش أو إجراءات تقنية أخرى، و أن لا يكون أو تكون مشاركاً أو مشاركة ، بشكل مباشر أو غير مباشر، بتصميم أو إنتاج المنتج / الخدمة الحلال بطريقة قد تفسد الموضوعية و الحيادية ؛ و

(ج) قبول المتقدم بالطلب كمصدر خارجي .

-8 متطلبات المعلومات

تسري جميع المتطلبات الواردة في البند رقم 8 من مواصفة ISO/IEC 17021:2011 .
يجب أن تحدد الشهادة بالتفصيل نوع النشاط أو المنتج الذي تم منح الشهادة بشأنه ، بالإشارة إلى المجال (أنظر المرفق A) .

1.8 معلومات متاحة للجميع

تسري جميع المتطلبات الواردة في البند رقم 6.4 من مواصفة ISO/IEC 17065:2012 .

2.8 نموذج شهادة الحلال

تسري جميع المتطلبات الواردة في البند رقم 7.7 من مواصفة ISO/IEC 17065:2012 .

3.8 دليل بالعملاء المعتمدين والمنتجات الحاصلة على شهادة الحلال

تسري جميع المتطلبات الواردة في البند رقم 3.8 من مواصفة ISO/IEC 17021:2011
والبند رقم 8.7 من مواصفة ISO/IEC 17065:2012 .

4.8 مرجع لشهادة الحلال وكيفية استعمال علامات / شعارات الحلال

تسري جميع المتطلبات الواردة في البند رقم 3.1.4 من مواصفة ISO/IEC 17065:2012 بالإضافة إلى التالي :

1.4.8 يجب على الجهة التي تمنح شهادة حلال أن تقوم بممارسة الرقابة السليمة على صاحب الشهادة ، كيفية استعمال وعرض العلامات، شهادات الحلال و العلامات المطابقة لها.

2.4.8 الالتزام باستعمال شهادة الحلال وعلامات الحلال المسموح بها من قبل الجهة التي تمنح شهادة حلال.

- 3.4.8 يجب التعامل بالطريقة المناسبة مع المراجع الخاطئة لنظام شهادة الحلال أو استعمال التراخيص، شهادات الحلال أو علامات الحلال بطريقة غير سليمة، إذا ما وجدت في الإعلانات أو المجالات ، ...إلخ .
- 4.4.8 لا يسمح للحاصلين على شهادات الحلال الذين لم يتمكنوا من تجديد شهاداتهم باستعمال علامة الحلال بشكل مطلق .
- 5.4.8 يجب أن تتوافق علامة/شعار الحلال مع المواصفات المطلوبة المعتمدة .
- 6.4.8 يمكن طباعة علامة/شعار الحلال بوضوح على جميع المنتجات المصادق عليها بحيث يمكن لصقها على كل صندوق / حزمة .
- 7.4.8 يحق للشركات أن تطبع العلامة/الشعار بالألوان الملائمة للتغليف طالما أن ذلك لا يغير من المواصفات الأصلية للعلامة .
- 8.4.8 يجب أن توضع علامة/شعار الحلال على مدخل المطعم الحاصل على التصديق.
- 9.4.8 لا يسمح لحامل الشهادة أن ينسخ شهادة الحلال الممنوحة بطريقة قد تعيق الوضوح فيها، و لا يجب عليه العبث بالنسخ الأصلية منها أو بالنسخ عنها ؛ ولا يسمح له بترجمة الشهادة و / أو تقارير الاختبار للغات أخرى من دون تدقيق و موافقة الجهة التي تمنح شهادة حلال.
- 5.8 الخصوصية
- تسري جميع المتطلبات الواردة في البند رقم 5.8 من مواصفة ISO/IEC 17021:2011 .
- 6.8 تبادل المعلومات ما بين الجهة التي تمنح شهادة حلال و بين عملائها
- تسري جميع المتطلبات الواردة في البند رقم 6.8 من مواصفة ISO/IEC 17021:2011 .
- 9 متطلبات سير العملية
- 1.9 متطلبات عامة
- 1.1.9 يجب على الجهة التي تمنح شهادة حلال أن تُعرّف بدقة مجال و نطاق تطبيق الشهادة من حيث فئات المنتج / الخدمة الحلال (مثال : إنتاج أولي (مواد خام أو منتج مركب) ، تجهيز المنتجات، إنتاج مواد التعبئة و التغليف إلخ ...) ، الفئة أو الفئات و المجالات وفقاً

للمرفق A . لا يجب على الجهة التي تمنح شهادة حلال أن تستثني جزءاً من العمليات، المجالات ، المنتجات أو الخدمات من نطاق تطبيق الشهادة عندما يكون لتلك العمليات، المجالات، المنتجات أو الخدمات تأثيراً على متطلبات الحلال في المنتجات النهائية .

2.1.9 يجب أن تكون لجهة منح شهادة حلال طريقة لإختيار يوم للتدقيق، الزمان و الفصل بحيث يتمكن فريق التدقيق من التدقيق في الجهة التي تعمل في عدد من خطوط الإنتاج ، الفئات والمجالات التي هي ضمن نطاق التطبيق . إذا كان موضوع الشهادة هو شهادة حلال للمنتج ، يجب على الجهة التي تمنح شهادة حلال أن تراجع نتائج جميع التحاليل المخبرية في ما يخص حالة الحلال للمنتج .

3.1.9 يجب أن يتضمن برنامج التدقيق مرحلتان من التدقيق الأولي ، تدقيق في المراقبة و الإشراف في السنتين الأولى و الثانية، و تدقيق في إعادة المنح في السنة الثالثة قبل إنتهاء مدة الشهادة . تبدأ دورة الثلاث سنوات للشهادة مع قرار منح أو إعادة منح الشهادة . في تحديد برنامج التدقيق و أية تعديلات لاحقة يجب الأخذ بالحسبان حجم الجهة العميلة ، نطاق عملها و تفاصيل نظامها الإداري ، منتجاتها و عملياتها ، و مستوى فعالية نظامها الإداري و نتائج أية تدقيقات مسبقة . عندما تكون الجهة التي تمنح شهادة حلال تعمل على شهادة أو أية تدقيقات منحت مسبقاً للعميل ، يجب أن تجمع معلومات وافية وموثوقة لتبرير وتسجيل أية تعديلات على برنامج التدقيق . إن شهادة الحلال صالحة لمدة ثلاث سنوات ويتم تعليق العمل بها أو إلغائها في أي وقت يتبين أن الجهة الحاصلة على الشهادة قد خالفت المواصفات القياسية المعتمدة الخاصة بالحلال.

4.1.9 تسري جميع المتطلبات الواردة في البند رقم 2.1.9 إلى البند رقم 3.1.9 من مواصفة ISO/IEC 17021:2011.

5.1.9 يجب أن يكون لدى الجهة التي تمنح شهادة حلال إجراءات موثقة لتحديد زمان التدقيق ، كما يجب على الجهة التي تمنح شهادة حلال أن تحدد لكل عميل الزمان اللازم لتخطيط و إنجاز تدقيق كامل و فعال لمنتجاته / خدماته و / أو لنظام إدارة الحلال . يجب تسجيل زمن التدقيق المحدد من قبل الجهة التي تمنح شهادة حلال ومبررات التحديد . في تحديد زمن التدقيق ، يجب على الجهة التي تمنح شهادة حلال أن تأخذ بالحسبان المرفق B و يجب أن تأخذ بالحسبان أيضاً الجوانب التالية :

- (أ) متطلبات المواصفات القياسية المعتمدة الخاصة بالحلال ؛
- (ب) حجم وتعقيد عمليات المنشأة ؛
- (ج) السياق التكنولوجي والتنظيمي ؛
- (د) أية مصادر خارجية للعمل في أية نشاطات من ضمن نطاق عمل الإنتاج أو الإجراءات أو نظام إدارة سلامة المنتجات ؛
- (هـ) نتائج أية تدقيقات مسبقة ؛
- (و) عدد المواقع أو المنشأة ذات المواقع المتعددة .
- 6.1.9 لمنح الشهادة لكل موقع من المنشأة متعددة المواقع، فإن ذلك يحتاج إلى تقييم منفصل و شهادة منفصلة .
- 7.1.9 تسري جميع المتطلبات الواردة في البند رقم 6.1.9 إلى البند رقم 9.1.9 من مواصفة ISO/IEC 17021:2011 والبند رقم 2.7 إلى البند 4.7 من مواصفة ISO/IEC 17065:2012.
- 8.1.9 يجب على الجهة التي تمنح شهادة حلال أن تقدم تقريراً خطياً لكل تدقيق . ويجب أن يعتمد التقرير على التوجيه ذات الصلة الوارد في مواصفة ISO 19011 . يمكن لفريق المدققين أن يحددوا فرص التحسين و لكن لا يجب عليهم أن يقترحوا حلولاً معينة ينظر إليها على أنها استشارات . يجب أن تحفظ ملكية تقرير التدقيق من قبل الجهة التي تمنح شهادة حلال . إذا ما كان المنتج / الخدمة في عمليات سلسلة التوريد، يجب على التقرير أن يتضمن مراجع للقضايا المتعلقة بنظام إدارة سلامة المنتجات .
- 9.1.9 تسري جميع المتطلبات الواردة في البند رقم 11.1.9 إلى البند رقم 15.1.9 من مواصفة ISO/IEC 17021:2011 والبنود رقم 5.7 و 6.7 من مواصفة ISO/IEC 17065:2012 .
- 2.9 التدقيق الأولي وشهادة الحلال
- 1.2.9 الطلب

أ) تسري جميع المتطلبات الواردة في البند رقم 2.2.9 من مواصفة ISO/IEC 17021:2011

ب) يجب أن تطلب الجهة التي تمنح شهادة حلال من الجهة صاحبة الطلب أن تقدم معلومات مفصلة بشأن كيانها / حالتها القانونية، المواد الأولية، عملياتها، القضايا المتعلقة بنظام إدارة سلامة الأغذية أي دراسات HACCP ، عدد فترات العمل و عدد الموظفين في كل فترة.

2.2.9 مراجعة الطلب

تسري جميع المتطلبات الواردة في البند رقم 2.2.9 من مواصفة ISO/IEC 17021:2011

ملاحظة : في حال وجود عدم تطابق للمواصفات أثناء التدقيق ، يجب على المنتج / الخدمة أن يصرح أنه قد أزال جميع العوامل الغير متطابقة مع المواصفات التي وجدت في التدقيق ، قبل إعادة تقديم طلبه من جديد . في حال إتباع إجراءات غير ناجحة في عملية إصدار الشهادة ، يقبل الطلب الجديد فقط إذا قام العميل بالإعلان عنها . إذا كان الطلب الأول للشهادة الذي كانت نتيجته غير ناجحة قد قدم لجهة أخرى تعنى بإصدار شهادة ، يجب على مقدم الطلب أن يقدم معلومات تفصيلية بشأن طلبه الأول للحصول على الشهادة.

3.2.9 التدقيق الأولي في شهادة الحلال

يجري التدقيق الأولي لشهادة المنتج / الخدمة / نظام الإدارة الحلال على مرحلتين : المرحلة الأولى والمرحلة الثانية .

1.3.2.9 المرحلة الأولى من التدقيق

1.1.3.2.9 تسري جميع المتطلبات الواردة في البند رقم 1.1.3.2.9 من مواصفة ISO/IEC 17021:2011 بالإضافة إلى التالي :

حين تقوم جهة ما بتنفيذ مجموعة من تدابير الرقابة المتطورة الخارجية، يجب على المرحلة الأولى من التدقيق مراجعة الوثائق المتضمنة في متطلبات الحلال و / أو في نظام إدارة

سلامة المنتجات لتحديد عما إذا كانت مجموعة تدابير الرقابة مناسبة للجهة، و عما إذا كانت قد طورت وفقاً لمتطلبات المواصفات القياسية المعتمدة للحلال.

كما يجب أن يتم التحقق من توافر التراخيص ذات الصلة عند جمع المعلومات بشأن التوافق مع الجوانب التنظيمية الوطنية أو الدولية .

2.1.3.2.9 إن أهداف المرحلة الأولى من التدقيق هو تقديم تصور لوضع خطة للمرحلة الثانية من التدقيق من خلال كسب فهم لنظام إدارة سلامة المنتجات في سياق تحديد الجهة لمخاطر سلامة المنتجات و تحليلها لها مثل خطة HACCP أو البرامج الأساسية المسبقة (PRPs) ، سياسة الجهة وأهدافها ، و على وجه الخصوص ، حالة استعداد الجهة للتدقيق من خلال استعراض المدى حيث :

- أ) حددت الجهة (PRPs) المناسبة للعمل (أي المتطلبات التنظيمية و القانونية) ،
- ب) تضمّن نظام إدارة سلامة المنتجات إجراءات كافية و أساليب لتحديد و تقييم مخاطر سلامة المنتجات في الجهة ، والاختبارات اللاحقة و تصنيف مجموعة تدابير الرقابة ،
- ج) توفّر التشريعات لسلامة المنتجات في المجالات ذات الصلة في الجهة ،
- د) تصميم نظام إدارة سلامة المنتجات لتحقيق سياسة الجهة بشأن سلامة المنتجات ،
- هـ) تبرير برنامج التنفيذ في نظام إدارة سلام المنتجات لمواصلة التدقيق (المرحلة الثانية) ،
- و) توافق الصلاحية ، الاستمرارية و برامج التحسين مع متطلبات نظام إدارة سلامة المنتجات ،
- ز) توفر وثائق وترتيبات نظام إدارة سلامة المنتجات للتواصل داخلياً و مع الموردين ، الزبائن و الهيئات المعنية ، و
- ح) وثائق إضافية تتطلب مراجعة و / أو معرفة تتطلب الحصول عليها مقدماً .

3.1.3.2.9 يمكن للمرحلة الأولى من التدقيق أن تنجز في مقرات الجهة التي تمنح شهادة حلال أو في مقرات جهة المتقدم بالطلب حسب تركيبات الإنتاج أو الخدمة لتحقيق الأهداف المذكورة أعلاه .

أ) في الفئات A , B , G , H , I , J , K (أنظر المرفق A) ، ليس من الضروري أن تكون المرحلة الاولى من التدقيق في الموقع . إلا أنه يعود لفريق التدقيق الحرية في اتخاذ القرار بشأن إنجاز التدقيق في الموقع . في الفئات C , D , E , F , L , M , N (أنظر المرفق A) يتوجب إنجاز المرحلة الاولى من التدقيق في الموقع .

ب) في الحالات التي لا يتم إنجاز المرحلة الاولى للتدقيق في الموقع ، لا تتخطى الفترة الزمنية لمرحلة الاولى من التدقيق 20% من مجمل الفترة الزمنية للتدقيق (أنظر المرفق B). وأما في الحالات التي تنجز فيها في الموقع ، حينها لا تتخطى الفترة الزمنية للتدقيق 30% من مجمل الفترة الزمنية للتدقيق (أنظر المرفق B) .

4.1.3.2.9 تسري جميع المتطلبات الواردة في البند رقم 2.1.3.2.9 من مواصفة ISO/IEC 17021:2011. يجب أن يتم إعلام مقدم الطلب أن نتائج المرحلة الاولى من التدقيق قد تقود إلى تأجيل أو إلغاء المرحلة الثانية للتدقيق .

5.1.3.2.9 يمكن لأي جزء من نظام إدارة سلامة المنتجات الذي يتم تدقيقه في المرحلة الاولى من التدقيق و يتبين أنه قد نفذ بفعالية و طبقاً للمتطلبات ، أن لا يحتاج إلى إعادة تدقيق في المرحلة الثانية من التدقيق . إلا أنه يجب على الجهة التي تمنح شهادة حلال أن تضمن بأن تستمر أجزاء نظام إدارة سلامة المنتجات التي خضعت للتدقيق بالتوافق مع متطلبات الشهادة . في هذه الحالة ، يتضمن تقرير المرحلة الثانية من التدقيق هذه النتائج مع الإفادة بوضوح أن التوافق و التوافق قد تحقق خلال المرحلة الاولى من التدقيق .

6.1.3.2.9 تسري جميع المتطلبات الواردة في البند رقم 3.1.3.2.9 من مواصفة ISO/IEC 17021:2011 .

يتوقع أن لا تكون المدة ما بين المرحلة الاولى و المرحلة الثانية من التدقيق أكثر من ستة اشهر . يجب أن تعاد المرحلة الاولى من التدقيق إذا ما دعت الحاجة إلى مدة أطول ما بين المرحلتين .

2.3.2.9 المرحلة الثانية من التدقيق

تسري جميع المتطلبات الواردة في البند رقم 2.3.2.9 من مواصفة ISO/IEC 17021:2011.

- 4.2.9 استنتاجات التدقيق لشهادة الحلال المبدئية
- تسري جميع المتطلبات الواردة في البند رقم 4.2.9 من مواصفة ISO/IEC 17021:2011.
- 5.2.9 معلومات لإصدار شهادة حلال مبدئية
- تسري جميع المتطلبات الواردة في البند رقم 5.2.9 من مواصفة ISO/IEC 17021:2011
- 6.2.9 أخذ عينات
- 1.6.2.9 عند الحاجة، يقوم فريق التدقيق بأخذ عينات مناسبة من مكان الانتاج / الخدمة للقيام بالتفتيش والاختبارات المطلوبة .
- 2.6.2.9 إذا ما كانت شهادة الحلال للمنتجات تعتمد على اختبار/ تفتيش دفعات من المنتج الحلال، يجب أن تكون وفقاً لجدول محدد لأخذ العينات باستخدام اساليب إحصائية بمستويات مختلفة من الثقة. في تحديد أية متطلبات لأخذ العينات ، يجب على الجهة التي تمنح شهادة حلال أن تقوم بإجراءات موثقة لانتقاء ومراقبة العينات وذلك لضمان تتبعها ، وأنها تمثل المنتج الحلال .
- 3.6.2.9 يجب أن ترسل العينات المأخوذة من فريق التدقيق للتحليل إلى المختبر المعتمد ضمن ISO/IEC 17025 أو المعترف به بناء على موافقة سلطة الحلال المختصة .
- 7.2.9 طرق الفحص والاختبارات
- 1.7.2.9 يجب تحديد طرق الفحص والاختبارات على المنتج / الخدمة الحلال وفقاً لمتطلبات المنتج / الخدمة الحلال و / أو الأحكام القانونية الوطنية أو الإقليمية أو الدولية .
- 2.7.2.9 يجب على المختبرات التي تتولى طرق الفحص و / أو التحليلات أن تكون معتمدة ضمن مواصفة ISO/IEC 17025 أو أن تكون معترفة بها بناء على موافقة سلطة الحلال المختصة .
- 3.7.2.9 عندما لا تكون مرافق الاختبار المستقل متوفرة، يجب على الجهة التي تمنح شهادة حلال أن تضمن أن تتوفر الضوابط المحددة في مرافق الاختبار لدى المورد ، بحيث أنها تدار بطريقة توفر الثقة في النتائج التي تظهر في التقارير .

- 3.9 فعاليات المراقبة
- تسري جميع المتطلبات الواردة في البند رقم 3.9 من مواصفة ISO/IEC 17021:2011 والبند رقم 9.7 و 10.7 من مواصفة ISO/IEC 17065:2012 بالإضافة إلى التالي:
- 1.3.9 يجب على الجهة التي تمنح شهادة حلال أن تتولى المراقبة في فترات زمنية معينة وفقاً لمواصفة ISO/IEC 17021 البند رقم 2.2.3.9 كما تراه ضرورياً من أجل التحقق من التوافق المستمر للمنتج / للخدمة الحلال مع متطلبات الشهادة ، مع إيلاء المراعاة لمتطلبات معايير المنتج / الخدمة الحلال التي أجريت الشهادة على أساسها ، آخذة بالحسبان طبيعة المنتج / الخدمة التي يتم مراقبتها ، متطلبات الشهادة ، التناقضات في التطابق إن وجدت في المنتج / الخدمة الحلال أو في مباني الإنتاج / الخدمة الحلال أو أية شكاوى تتلقاها بالنسبة للمنتج / الخدمة الحلال على شهادة الحلال .
- 2.3.9 حين يتم التدقيق في مباني الإنتاج / الخدمة الحلال و يتبين أنه يوجد تناقضات في التطابق التي من شأنها أن تؤثر على سلامة المنتج / الخدمة الحلال ، تؤخذ عينات لغرض المراقبة.
- 3.3.9 في جميع الحالات، إن الإجراءات المتعلقة بالتقارير الصادرة نتيجة للمراقبة يجب أن تحدد من قبل صناع القرار .
- 4.9 إعادة منح الشهادة
- تسري جميع المتطلبات الواردة في البند رقم 4.9 من مواصفة ISO/IEC 17021: 2011 بالإضافة إلى التالي :
- 1.4.9 يجب على أصحاب شهادة الحلال (الجهة الممنوحة الشهادة) أن تقدم طلب إعادة منح شهادة أو تجديد شهادة قبل ستة أشهر من تاريخ إنتهاء صلاحية شهادة الحلال الحالية .
- 2.4.9 لا يسمح للحاصلين على شهادة الحلال الذين لم يتمكنوا من تجديد شهاداتهم ، بإستعمال علامة الحلال في المباني أو على المنتجات المصنعة .
- 5.9 تدقيقات خاصة
- تسري جميع المتطلبات الواردة في البند رقم 5.9 من مواصفة ISO/IEC 17021:2011
- 6.9 تعليق العمل ، سحب أو تقليص نطاق شهادة الحلال

تسري جميع المتطلبات الواردة في البند رقم 6.9 من مواصفة ISO/IEC 17021:2011
والبند رقم 11.7 من مواصفة ISO/IEC 17065:2012

7.9 الطعون والشكاوى

تسري جميع المتطلبات الواردة في البند رقم 7.9 و البند رقم 8.9 من مواصفة ISO/IEC 17021:2011
والبند رقم 13.7 من مواصفة ISO/IEC 17065:2012 بالإضافة إلى
التالي :

1.7.9 إن الطلبات في حال أية طعون أو شكاوى بخصوص خدمات شهادة الحلال يجب أن تقدم إلى الجهة التي تمنح شهادة حلال. تنشأ لجنة للطعون و الشكاوى و تكون مسؤولة عن حل مثل هذه الحالات و تقوم بإعلام الأطراف ذات العلاقة وفقاً لذلك .

2.7.9 يجب على أعضاء هذه اللجنة أن يكونوا مستقلين عن عملية منح شهادة الحلال المتعلقة بموضوع الطعن أو الشكوى .

3.7.9 تتألف هذه اللجنة من ما لا يقل عن ثلاثة أشخاص، و يجب أن يكون واحداً منهم على الأقل خبيراً بمتطلبات الحلال في الشريعة الإسلامية.

4.7.9 إن شكاوى المستهلكين في ما يتعلق بمنتج / خدمة حاصلة على شهادة حلال، سيتم تقييمها من قبل الجهة التي تمنح شهادة حلال ، التي يتعين عليها أن تكون مسؤولة عن إجراء التحقيقات اللازمة . إذا ما تبين ، نتيجة تلك التقييمات ، أن الشكوى مبررة ، يتوجب على حامل الشهادة التعويض عن الضرر أو الأضرار الناجمة بموجب الأحكام ذات الصلة الواردة في العقد.

8.9 سجلات مقدمي الطلبات و العملاء والمنتجات الحاصلة على شهادة الحلال

تسري جميع المتطلبات الواردة في البند رقم 9.9 من مواصفة ISO/IEC 17021:2011
والبند 8.7 من مواصفة ISO/IEC 17065:2012.

-10 متطلبات نظام الإدارة للجهات التي تمنح شهادة حلال

1.10 فكرة عامة

ISO/IEC 17021: 2011	تسري جميع المتطلبات الواردة في البند رقم 1.3.10 من مواصفة	
2.10	دليل نظام الإدارة	
ISO/IEC 17021: 2011	تسري جميع المتطلبات الواردة في البند رقم 2.3.10 من مواصفة	
3.10	مراقبة الوثائق	
ISO/IEC 17021: 2011	تسري جميع المتطلبات الواردة في البند رقم 3.3.10 من مواصفة	
4.10	مراقبة السجلات	
ISO/IEC 17021: 2011	تسري جميع المتطلبات الواردة في البند رقم 4.3.10 من مواصفة	
5.10	مراجعة الإدارة	
ISO/IEC 17021: 2011	تسري جميع المتطلبات الواردة في البند رقم 5.3.10 من مواصفة	
6.10	تدقيق داخلي	
ISO/IEC 17021: 2011	تسري جميع المتطلبات الواردة في البند رقم 6.3.10 من مواصفة	
7.10	إجراءات تصحيحية	
ISO/IEC 17021: 2011	تسري جميع المتطلبات الواردة في البند رقم 7.3.10 من مواصفة	
8.10	إجراءات وقائية	
ISO/IEC 17021: 2011	تسري جميع المتطلبات الواردة في البند رقم 8.3.10 من مواصفة	

المرفق A
(معياري)
تصنيف فئات المنتج / الخدمة الحلال

يجب على الجهة التي تمنح شهادة حلال أن تستعمل الجدول A.1

(أ) لتحديد نطاق عملها ،

(ب) لتحديد ما إذا كانت أية مؤهلات تقنية لمدققها ضرورية لذلك المجال أو الفئة ، و

(ج) لإنتقاء فريق تدقيق مؤهل بطريقة ملائمة .

إن الأمثلة الواردة في الجدول A.1 هي ليست شاملة و لكنها إشارة إلى المواضيع ذات الصلة . إن نطاق

عمل جهة عميلة معينة قد يغطي أكثر من فئة .

الجدول A.1 – فئات المنتج / الخدمة الحلال

رمز الفئة	الفئات	أمثلة عن المجالات
A	الزراعة 1 (حيوانات)	الحيوانات ؛ الأسماك ؛ إنتاج البيض ؛ إنتاج الحليب ؛ تربية النحل ؛ صيد الأسماك ؛ الصيد
B	الزراعة 2 (نباتات)	الفواكه ؛ الخضروات ؛ الحبوب ؛ التوابل ؛ المنتجات البستانية
C	التجهيز 1 (المنتجات الحيوانية القابلة للتلف)	بما في ذلك جميع الأنشطة بعد الزراعة ، على سبيل المثال ذبح اللحوم ، الدواجن ، البيض ومنتجات الألبان والمنتجات السمكية
D	التجهيز 2 (المنتجات النباتية القابلة للتلف)	الفاكهة الطازجة والعصائر الطازجة ؛ الفواكه المحفوظة ؛ الخضروات الطازجة ؛ الخضروات المحفوظة
E	التجهيز 3 (منتجات ذات العمر الافتراضي الطويل في درجة حرارة الغرفة)	المنتجات المعلبة ؛ البسكويت ؛ الوجبات الخفيفة ؛ الزيت ؛ مياه الشرب ؛ المشروبات ؛ المعكرونة والدقيق ؛ السكر ؛ الملح
F	إنتاج الأعلاف	أعلاف الحيوان ؛ أعلاف الأسماك
G	تقديم الطعام	الفنادق ؛ المطاعم
H	التوزيع	منافذ البيع بالمفرق ؛ متاجر ؛ بائعين
I	الخدمات	إمدادات المياه ؛ التنظيف ؛ المجاري ؛ التخلص من النفايات ؛ وتطوير المنتج ، العملية و التجهيزات ؛ الخدمات البيطرية ؛ الخدمات المالية الإسلامية
J	النقل والتخزين	النقل والتخزين
K	تصنيع المعدات	المعدات الصناعية ؛ آلات البيع
L	تصنيع المواد الكيميائية و البيوكيميائية	المضافات الغذائية ؛ المكملات الغذائية ؛ مواد التنظيف ؛ الاحياء الدقيقة
M	تصنيع مواد التعبئة والتغليف	مواد التعبئة والتغليف
N	تصنيع مواد أخرى	مستحضرات التجميل ، المنسوجات ، المنتجات الجلدية ، إلخ .

المرفق B
(معياري)
الحد الأدنى لزمن التدقيق

B.1 متطلبات عامة

في تحديد زمن التدقيق اللازم لكل موقع ، كما هو مطلوب في البند رقم 4.1.9 ، يجب على الجهة التي تمنح شهادة حلال أن تأخذ بالحسبان الحد الأدنى للمدة في الموقع المطلوب للشهادة الأولية كما هو وارد في الجدول B.1 . يتضمن الحد الأدنى للزمن المرحلة 1 و المرحلة 2 من التدقيق (أنظر البند رقم 3.2.9) و لكنه لا يتضمن زمن تحضير التدقيق و لا زمن كتابة تقرير التدقيق .

تم تقرير الحد الأدنى لزمن التدقيق لتدقيق نظام إدارة سلامة المنتجات الذي يتضمن فقط دراسة واحدة من HACCP . إن دراسة HACCP هي دراسة تحليل المخاطر لمجموعة منتجات / خدمات لها مخاطر متشابهة و تكنولوجيا إنتاج متشابهة و ، حيث كان مناسباً ، تكنولوجيا تخزين متشابهة . إن الحد الأدنى لزمن التدقيق في المراقبة يجب أن يكون ثلث الزمن الأساسي للتدقيق في الشهادة ، مع حد أدنى يعادل نصف يوم تدقيق . إن الحد الأدنى لزمن التجديد يجب أن يكون ثلثي الزمن الأساسي للتدقيق في الشهادة ، مع حد أدنى يعادل نصف يوم تدقيق .

عندما لا يتوفر نظام إدارة معتمد ، يجب إضافة زمن إضافي للتدقيق، يجب على نظام الإدارة أن يغطي نطاق عمل سلامة المنتجات للمنتج / الخدمة ذات الصلة .

يجب اعتبار عدد الموظفين بعدد موظفي الدوام الكامل . تخضع فئات معينة إلى عملية أخذ العينات من عدة مواقع (أنظر البند رقم 2.5.1.9 في مواصفة ISO/IEC 17021:2011 و يجب أخذ ذلك في الحسبان عند حساب زمن التدقيق .

ممكن لعوامل أخرى أن تستلزم زيادة الحد زمن الأدنى للتدقيق (مثال : عدد أنواع المنتج ، عدد خطوط الإنتاج ، تطوير المنتج ، عدد الـ CCPs ، عدد البرامج الأساسية المسبقة PRPs ، منطقة البناء، البنية التحتية، الإختبارات المخبرية ، الحاجة لمترجم) .

B.2- حساب الحد الأدنى للزمن الأساسي للتدقيق في الشهادة

B.2.1- الحد الأدنى لزمن التدقيق للموقع الواحد ، Ta:

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

حيث أن :

B : زمن التدقيق الأساس في الموقع

H : أيام التدقيق لكل دراسات HACCP إضافية، و تطبق فقط على المنتجات / الخدمات في السلسلة الغذائية

PV : أيام التدقيق لتنوع المنتج.

FTE : أيام التدقيق بالنسبة لعدد الموظفين.

CC : الرقم المضروب فيه لدرجة العمليات أو الإنتاج .

B.2.2- الحد الأدنى لزمن التدقيق لكل موقع إضافي ، Tasv :

$$Tasv = Ta * 50/100$$

Tasv	PV** تنوع المنتج (في أيام التدقيق)	CC درجة التركيب (الرقم المضروب فيه)	FTE عدد الموظفين (في أيام التدقيق)	H* لكل دراسات HACCP إضافية (في أيام التدقيق)	B زمن التدقيق الأساسي في الموقع (في أيام التدقيق)	الفئة (أنظر المرفق A)
50 % من الحد الأدنى لزمن التدقيق في الموقع	1 إلى 3 = 0.25 4 إلى 6 = 0.50 7 إلى 10 = 0.75 11 إلى 20 = 1 20 < = 2	منخفض 1 = CC	1 إلى 19 = 0.5 20 إلى 49 = 1.0 50 إلى 79 = 1.5 80 إلى 199 = 2.0 200 إلى 499 = 2.5 500 إلى 899 = 3.0 900 إلى 1299 = 3.5 1300 إلى 1699 = 4.0 1700 إلى 2999 = 4.5 3000 إلى 5000 = 5.0 < 5000 = 5.5	0.25	1.0	A
				0.25	1.0	B
				0.50	1.75	C
				0.50	1.25	D
				0.50	1.75	E
				0.50	1.75	F
				0.50	1.25	G
				0.50	1.25	H
				0.25	1.25	I
				0.25	1.25	J
				0.25	1.25	K
				0.50	1.75	L
				0.25	1.25	M
				0.50	1.75	N

* H تسري فقط على المنتجات / الخدمات في السلسلة الغذائية .

** PV تستعمل فقط للمنتجات و ليس للخدمات .

إن الجدول B1 يعتمد على أربعة درجات من التركيب لطبيعة العمليات أو الإنتاج لأية جهة تؤثر جذرياً على زمن تدقيق شهادة الحلال ، و الدرجات الأربع هي :

1. عال جداً - عدد كبير جداً من العمليات الفرعية المفصلة ذات الطابع الخطر (عادة تكون التصنيع أو منظمات تعتمد التجهيز بخطورة عالية للتعرض لـ الغير حلال . و ذلك يتضمن مجالات المنتجات أو الخدمات التي قد تتعرض إلى خطورة عالية من الجوانب الغير حلال ، بسبب تنوع كبير في العمليات أو العمليات الفرعية أو بسبب عدد كبير من مواد الخام .) ؛

2. عالي - عدد كبير من العمليات ذات الطابع الخطر (عادة تكون التصنيع أو منظمات تعتمد التجهيز مع خطورة التعرض لـ الغير الحلال . و ذلك يتضمن مجالات المنتجات و الخدمات التي قد تكون تتعرض إلى خطورة عالية من الجوانب الغير حلال ، بسبب العمليات العديدة .) ؛

3. متوسط - عدد متوسط من العمليات ذات الطابع الخطر (عادة تكون التصنيع أو منظمات تعتمد التجهيز . وذلك يتضمن المنتجات والخدمات التي قد تتعرض بشكل معتدل إلى خطورة الجوانب الغير الحلال) ؛

4. منخفض - عدد قليل من العمليات ذات الطابع الخطر (عادة تكون منظمات تعتمد الطابع القليل الخطورة . وذلك يتضمن المنتجات والخدمات حيث احتمال التعرض لخطورة التعرض إلى الجوانب الغير حلال يكون منخفضاً) ؛

يغطي الجدول B1 درجات التركيب الأربعة المذكورة أعلاه . يقدم الجدول B2 الصلة بين درجات التركيب الأربعة المذكورة أعلاه و المجالات الصناعية التي عادة تكون ضمن تلك الدرجة .

يجب على الجهة التي تمنح شهادة حلال أن تدرك بأنه ليست كل المنظمات التي تعمل في مجال معين ، تكون دائماً ضمن نفس درجة التركيب . كما يجب على الجهة التي تمنح شهادة حلال أن تسمح بالمرونة في إجراءات مراجعة العقد لتضمن بأن النشاطات الخاصة للجهة قد أخذت بالحسبان في تحديد درجة التركيب . مثال : مع أن الكثير من الأعمال في مجال الإنتاج الكيميائي يجب أن تصنف كـ " تركيب عال " ، فإن الجهة التي عندها مخلوط خال من التفاعلات الكيميائية ، و / أو عدد كبير أو خطير من المواد الخام و / أو عمليات متقدمة ، يمكن أن تصنف كـ " تركيب متوسط " أو حتى " تركيب منخفض " .

إن جميع سمات نظام ، عمليات ، منتجات / خدمات الجهة يجب أن تؤخذ بالحسبان و أن يكون هناك تسوية عادلة لتلك العوامل التي قد تبرر زيادة أو نقصان زمن التدقيق لتدقيق فعال . إن العوامل الإضافية

قد تكون عوضاً عن العوامل المطروحة . في جميع الحالات التي تجري فيها التعديلات للزمن المطروح في جدول زمن التدقيق (B1) و (B2) ، يجب الاحتفاظ بالسجلات والأدلة الكافية لتبرير التباين .
الجدول (B2) - أمثلة عن الصلة بين مجالات العمل و درجات التركيب .

درجة التركيب	مجال العمل
عال جداً	الكيميائيات و مواد الصيدلة " الغير مصنفة في مكان آخر " ، منتجات اللحوم المصنعة ، المنتجات المعدلة جينياً ، الإضافات الغذائية ، المستنبتات الحيوية ، مستحضرات التجميل ، الأحياء الدقيقة .
عالي	ذبح المواشي والدواجن ؛ منتجات الألبان ؛ البسكويت ؛ وجبات خفيفة ؛ الزيت ؛ المشروبات ؛ الفنادق ؛ المطاعم ؛ المكملات الغذائية ؛ مواد التنظيف ؛ ومواد التعبئة والتغليف ؛ المنسوجات .
متوسط	منتجات الألبان ؛ منتجات الأسماك ؛ منتجات البيض ؛ تربية النحل ؛ التوابل ؛ المنتجات البستانية ؛ الفواكه المحفوظة ؛ الخضار المحفوظ ؛ المنتجات المعلبة ؛ المعكرونة ؛ السكر ؛ أعلاف الحيوان ؛ أعلاف الأسماك ؛ إمدادات المياه ؛ وتطوير المنتج ؛ العمليات والمعدات ؛ الخدمات البيطرية، معدات العملية ؛ آلات البيع ؛ المنتجات الجلدية .
منخفض	الأسماك ؛ إنتاج البيض ؛ إنتاج الحليب ؛ صيد الأسماك ؛ الصيد البري ؛ الفواكه ؛ الخضروات ؛ الحبوب ؛ الفواكه الطازجة والعصائر الطازجة ؛ مياه الشرب ؛ الدقيق ؛ الملح ؛ منافذ البيع بالمفرق ؛ متاجر ؛ تجار الجملة ؛ النقل والتخزين ؛