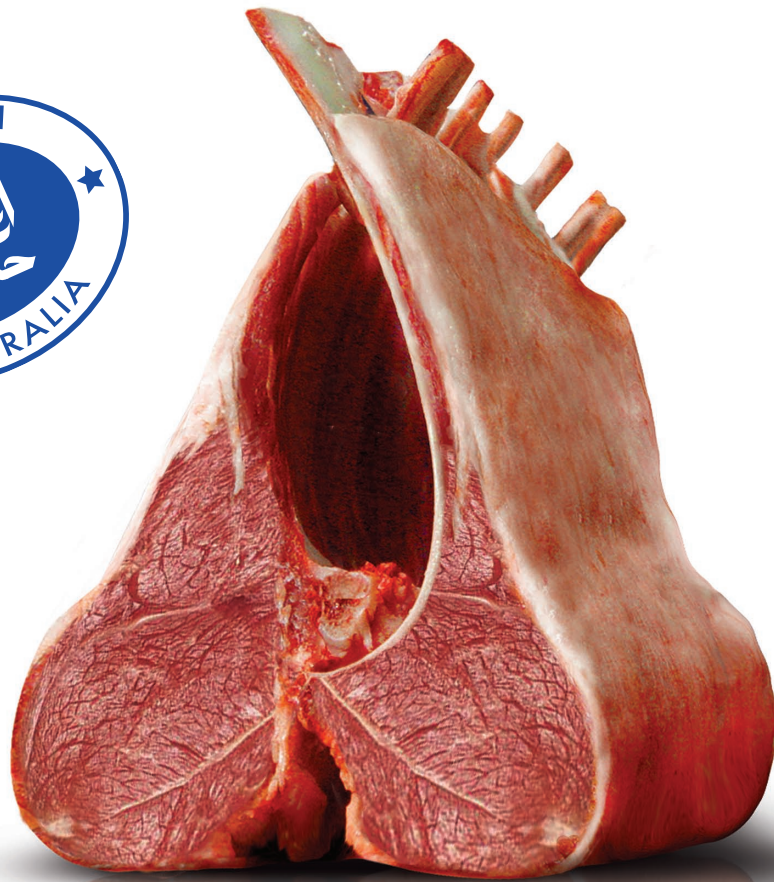


# Australian Halal



# Australian Halal

Australia is one of the world's great food producing nations. Our meat, grains, dairy products, fruit and vegetables all enjoy a reputation for excellence throughout the world. Every year Australia exports approximately 974,000 tonnes of beef and veal, 150,000 tonnes of lamb and 162,000 tonnes of mutton to more than 110 countries throughout the world. Many of these countries have significant Muslim populations and, with an estimated 1.6 billion Muslims worldwide, the Muslim nations are important markets for Australian product.

Australia, with a local Muslim population of about 447,000, has become a world leader in the processing and preparation of Halal meat and meat products.

For meat to be identified as Halal, the animals must be slaughtered by a Muslim in accordance with the requirements of the Islamic law. The word Halal is an Arabic word meaning "lawful" and is one of the key religious terms used in the Holy Qur'an.

Muslim consumers purchasing Australian meat need assurance that the meat they purchase is not only safe and wholesome but has also been slaughtered and handled in accordance with the rites of Islamic law and is therefore considered to be Halal.

The Muslim market is very important to most Australian meat companies and each company has documented procedures to ensure Halal slaughtering and processing requirements are implemented at all stages of production.

Australia is renowned for this commitment to the strict standards required for producing Halal meat and meat products and along with the involvement and expertise of the Islamic organisations registered to supervise and certify the production processes.

Australia is recognised as a world leader in this field.



# Australian Halal Meat Process



1. Processing operations must have a registered Australian Government Muslim Slaughter (AGMS) program – this is a collaborative program between Islamic Societies and the Australian government. The integrity of the program is supported by Australian law.
2. Processors must have a Halal program which complies with the AGMS requirements.
3. Facilities must be inspected and accepted as suitable for Halal slaughter and/or production. All inspections are carried out by recognised Islamic organisations and the Australian Quarantine and Inspection Service (AQIS). AQIS is an official Australian government agency.
4. Processors must only employ registered Muslim slaughtermen. These Muslim slaughtermen must carry an official permit with photo ID.
5. Halal slaughtermen must use a sharp knife and carry out the slaughter in accordance with Islamic Shari'ah.
6. Halal and non-Halal beef and lamb must be adequately separated and identified at all times.
7. Additives and ingredients used in any meat product must be Halal.
8. For all exports, only recognised Islamic organisations can certify Halal meat and meat products.



# Halal Production & Certification



## Halal Production

In 1983 The Australian Quarantine Inspection Service (AQIS) introduced the Australian Government Muslim Slaughter (AGMS) program to control the production of Halal meat and meat products. AQIS controls the AGMS program and has recognised a number of Islamic Organisations that are responsible for the provision of Halal inspection, supervision and certification services for meat and meat products. As well as ensuring that only practising Muslim slaughtermen are employed to perform the slaughtering and supervisory work, these organisations provide guidance and expertise on Islamic Shari'ah and interpretation of Halal principals.



## Halal Certification and the AGMS program

The AGMS program is controlled by legal requirements in the Export Meat Orders under the Export Control Act 1982, and applies to red meat, edible offal and meat products.

The AGMS program ensures identification of meat derived from animals slaughtered by a registered Muslim slaughterman, in accordance with Islamic rites. Muslim slaughtermen must be registered and be authorised by a recognised Islamic organisation. Muslim slaughtermen are issued with an identity card, which must be shown to an authorised AQIS officer upon request. Application for AGMS program approval can only be made by those establishments registered for export under the Export Control Act 1982. Application must be directed to AQIS in accordance with the relevant requirements contained in the Export Meat Orders and after approval from a recognised Islamic organisation. The application must address the necessary procedures that will identify and maintain the integrity of Halal meat during all stages of production, storage and transport.

1. Halal meat is identified by the application of an official Halal stamp to carcasses or products in cartons.
2. Halal meat must be described in official Meat Transfer Certificates used by the export meat security system when transported between export establishments.
3. Halal meat loaded for final export receives an official Halal meat certificate signed by both an AQIS authorised officer and a representative of a recognised Islamic organisation.
4. Halal meat must be identified by legible impressions of an official 'Australia Muslim Slaughter' stamp. The stamp must be applied to the meat as soon as practicable after slaughter.

The 'Australia Muslim Slaughter' stamp must be the official Halal stamp of the recognised Islamic body that has authorised the Muslim slaughter.

## Recognised Australian Islamic Organisations

Recognised Islamic organisations are listed by AQIS for the purpose of certifying meat and meat products under the AGMS program. Each Islamic organisation must have a system in place to ensure that each registered slaughterman is considered acceptable (on religious grounds) to be employed as a registered slaughterman. This involves developing a code of conduct outlining the religious roles, duties and observances expected of a practicing Muslim, and a regular review of each slaughterman. Islamic organisations also provide supervisory, inspection and certification services under the AGMS. Certification can cover use of a general Halal certificate or the organisation may be listed for a specific country, where required by the Islamic authority of that importing country. AQIS maintains a list of all recognised Islamic organisations and the specific countries for which they are listed. All Halal certificates are endorsed by the Islamic organisation which is responsible for the processing establishment under the AGMS. Some Islamic organisations may also issue their own certificates.

The Australian production and certification system (under AGMS) provided all Muslim consumers the assurance the product is Halal.

# Australian Livestock

Australian livestock are raised in a natural clean environment, with fresh air, golden sunlight and large areas of lush green pastures.

Australia is known for its world standards in farm management and clean hygienic meat production. When you think about it we have had two hundred years of experience in livestock breeding and nutritious meat production.

Animals are handled thoughtfully and with care. Codes of Practice are in place to ensure the optimum welfare of all livestock.

Australia, a massive island surrounded by oceans, is naturally quarantined from many of the livestock diseases which have troubled other parts of the world.

Australia's commitment to quality assurance and food safety begins on thousands of farms across Australia.

Australia is fortunate to be free of many major livestock diseases and with strict government quarantine controls we endeavour to maintain this status. Farmers in Australia have adopted farm-based programmes based on hazard analysis critical control point (HACCP) principles to avoid contamination problems.

All meat processing establishments must operate through a licence with the Australian Quarantine Inspection Service (AQIS). Standards of hygiene are monitored frequently and management must have an approved quality assurance program to ensure they comply with overseas country requirements.

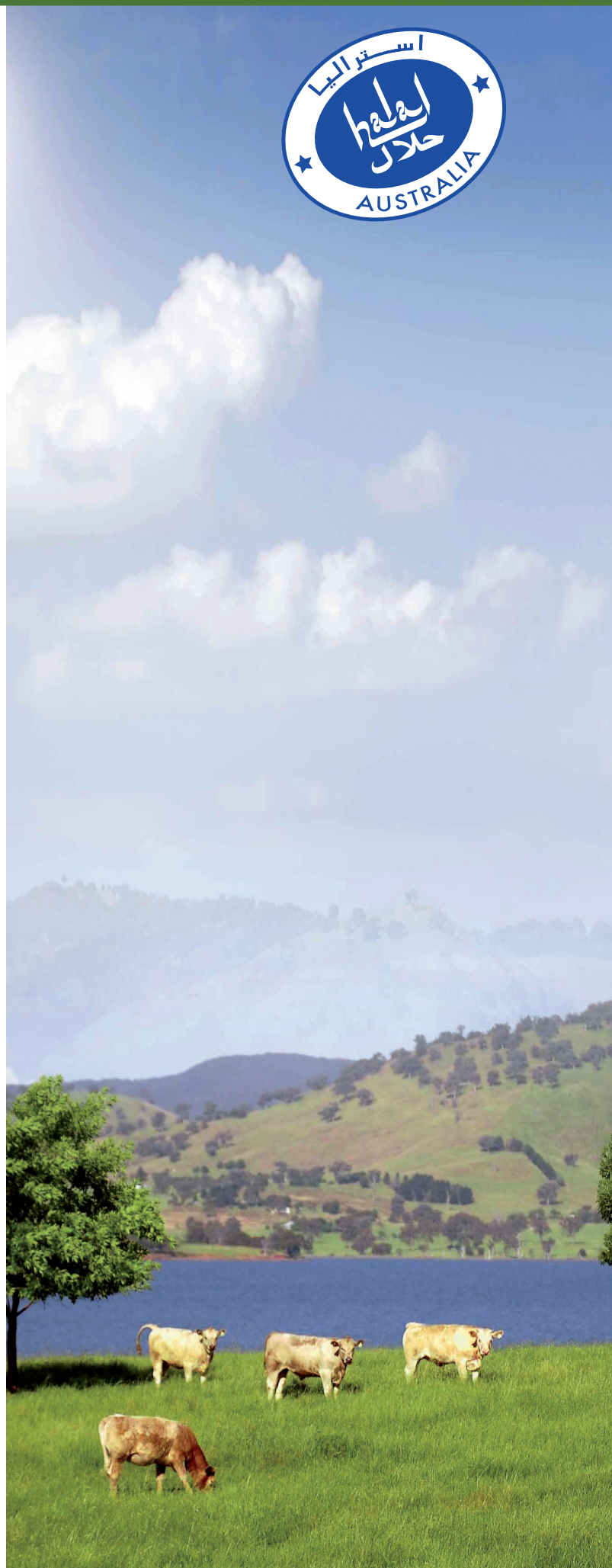
To ensure customer specifications and industry standards for accurate description are followed, AUS-MEAT (Authority for Uniform Specifications) accredits all meat premises who wish to export. The system is the industry's guarantee that the product has undergone effective product quality assurance procedures.

Australian meat is transported in sealed shipping containers destined for our many overseas customers.



**For more information on Australian Halal, please contact Meat & Livestock Australia.**

5th Floor, Yateem Centre,  
P.O. Box 5622, Manama  
Kingdom of Bahrain  
T (973) 17223003  
F (973) 17225394





# الماشية والأغنام الأسترالية الحية..

تعيش الأبقار والماشية الحية في مراعي طبيعية حيث الهواء النقي والشمس الدافئة والحقول الواسعة بخضرتها الشاسعة.

تملك أستراليا أكثر من ٢٠٠ سنة خبرة في تربية الماشية، ولذلك فهي تحظى بسمعة عالمية طيبة على أعلى مستوى في إدارة مزارع تربية الأغنام والماشية.

أستراليا هي البلد-القارة الوحيدة في العالم، وهي محاطة بالبحار من جميع الجهات ولذلك فهي في حالة من الحجر الصحي الطبيعي الدائم الذي يعزلها عن الأمراض التي قد تصيب الأغنام والماشية في العالم.

تُظهر أستراليا التزامها بالأمن والجودة الغذائية في الآلاف من المزارع المنتشرة في جميع أرجاء أستراليا.

تُعرف أستراليا بأنها خالية من الكثير من الأمراض التي قد تصيب الثروة الحيوانية، وهي تعمل بحرص شديد للحفاظ على هذه المكانة، وهذا بالعمل حسب برنامج (HACCP) وهو تحديد النقاط الحرجة لمنع مشاكل التلوث.

على كل مسالخ التجهيز أن تعمل بموجب رخصة من هيئة التفتيش والحجر الصحي (AQIS)، ومراعاة الإلتزام بالحفاظ على مستوى النظافة بصفة دورية، وهذا إلى جانب ضرورة إلتزام الإدارة ببرنامج الجودة والمتابعة المطابق لمتطلبات الأسواق والبلدان عبر البحار.

تقوم شركة أوس-ميت بمراقبة المؤسسات المعتمدة لتحديد مدى التزامها بالأنظمة التي اعتمدتها لمراقبة الجودة ولضمان استخدام كل مؤسسة لغة أوس-ميت بشكل دقيق ومحافظة على معايير الاعتماد حتى يتسنى تلبية طلبات العملاء بالموصفات المطلوبة.

يتم نقل اللحوم الأسترالية في حاويات محكمة الغلق إلى أن تصل إلى العديد من عملائنا عبر البحار.



لمزيد من المعلومات عن الحلالات الأسترالي يرجى الاتصال بهيئة اللحوم والماشية الأسترالية.

الطابق الخامس، يتيم سنتر،

ص.ب: ٥٦٢٢، المنامة،

مملكة البحرين

ت: ١٧٢٢٣٠٠٣ (+٩٧٣)

ف: ١٧٢٢٥٣٩٤ (+٩٧٣)





# الإنتاج الحلال وشهادات الإعتماد ..

## الإنتاج الحلال

## شهادات الذبح الاسلامي وبرامج الذبح الاسلامي الاسترالي ..

يُنظم البرنامج الأسترالي الحكومي الإسلامي طبقاً للمتطلبات القانونية لتصدير اللحوم الحلال وهذا بموجب قانون ١٩٨٢ الذي يطبق على اللحوم الحمراء والأحشاء وكل منتجات اللحم. يعمل هذا البرنامج على التأكد من أن اللحوم قد تم ذبحها على يد جزار مُسلم طبقاً للشريعة الإسلامية وأن يكون الجزار مقيداً لدى هيئة إسلامية مُعتمدة وحاملاً ما يثبت ذلك، ويجب إظهار تحقيق الشخصية عند الطلب من قبل الهيئات المختصة (AQIS).

يشترط على الراغبين في الانضمام إلى برنامج الذبح الحكومي الأسترالي أن تكون مؤسساتهم مُسجلة بموجب قانون ١٩٨٢ الخاص بالتصدير، كما يجب أن يقدم الطلب مباشرة إلى (AQIS) مع إستيفاء كل المتطلبات المتعلقة بطلب لحوم التصدير وهذا بعد موافقة هيئة إسلامية معتمدة. وعلى المؤسسات أن تأخذ بعين الاعتبار كل الخطوات التي تؤكد عملياً موثوقية إن اللحم حلال في جميع مراحل إنتاجه ونقله وتخزينه.

- يتم ختم اللحوم الحلال بختم رسمي معتمد، وتكون جميع الأختام على الذبيحة أو على المنتج في العبوات.
- عند نقل اللحوم بين المصدرين يجب توصيف اللحم بأنه لحم "حلال" على شهادة النقل الرسمية.
- عند تحميل اللحوم المصدرة إلى جهتها النهائية يجب مصاحبتها بشهادة الذبح الإسلامي الموقعة من مندوبى أكوس (AQIS) والهيئة الإسلامية المعتمدة.
- الأختام الموضوعة على اللحم يجب أن تكون واضحة وسهلة القراءة، ويجب وضعها على اللحم في أول فرصة مناسبة بعد الذبح وأن يكون الختم مُعتمد من هيئة إسلامية موثوق بها.

## الهيئات الإسلامية المعتمدة ..

يمكن الحصول على قوائم الهيئات الإسلامية المُعتمدة من مكاتب أكوس (AQIS) بغرض توثيق وتصديق اللحوم ضمن البرنامج الأسترالي الإسلامي الحكومي، وهذه الهيئات الإسلامية لديها نظم معمول بها للتأكد من أن الجزار المسلم يعتبر ملتزماً دينياً حتى يتسنى له العمل في هذه المنظمة وهذا أيضاً يُلزم الهيئات الإسلامية أن يكون لديها لائحة تحدد فعلياً مدى التزامه الديني.

المنظمات الإسلامية تقوم بالتفتيش والتصديق والإشراف بموجب قواعد البرنامج الإسلامي الأسترالي الحكومي. يجوز إعتماد بعض الهيئات الإسلامية لدى بلد معين وليس بالضرورة إعتمادها في بلد أخرى (حسب رغبة حكومة البلد المستوردة).





# تجهيز اللحوم الحلال الأسترالية ..



- ١- على كل المسالخ التي تقدم اللحم الحلال أن تعمل بموجب البرنامج الأسترالي الحكومي الإسلامي (AQIS)، وهو برنامج تعاوني بين الهيئات الإسلامية والحكومة الأسترالية، مع العلم بأن مصدقية هذا البرنامج معضضة من قبل القانون الأسترالي.
- ٢- المنتجون يجب أن يكون لديهم برنامج حلال يتماشى ويتفق مع متطلبات البرنامج الأسترالي الحكومي الإسلامي (AQIS).
- ٣- المسالخ الراغبة في إنتاج اللحوم الحلال يجب أن تخضع للتفتيش من قبل هيئات إسلامية وايضاً من هيئة الحجر الصحي والتفتيش الأسترالية وهي هيئة حكومية قبل منحها التراخيص للعمل.
- ٤- على كل مسلخ أن يعمل لديه جزار مُسلم مُعتمد من هيئة إسلامية حاملاً أوراقه الرسمية طوال فترة العمل.
- ٥- يجب أن تكون شفرة الذبح حادة جداً طبقاً لأحكام الشريعة الإسلامية.
- ٦- عند إضافة أي إضافات للحم يجب أن تكون هذه الإضافات مضمونة وحلال.
- ٧- يجب الفصل التام بين اللحوم المذبوحة طبقاً للشريعة الإسلامية وبين غيرها.
- ٨- الهيئات الإسلامية هي الوحيدة التي تصدق على شهادة الذبح الحلال للحوم ومنتجاتها بغرض التصدير.

## أستراليا

من أكبر دول العالم إنتاجاً للمواد الغذائية، حيث تشمل منتجاتها اللحوم والحبوب والفواكه والخضروات، وقد تمتعت منتجاتها بسمعة طيبة من حيث الجودة في جميع أرجاء العالم إذ أن الصادرات السنوية لأستراليا من العجول والأبقار بلغت ٩٧٤٠٠٠ طن ومن الحملان ١٥٠٠٠٠ طن ومن الخراف ١٦٢٠٠٠ طن، ويمكن أن تجد منتجاتها في أكثر من ١١٠ دول على الصعيد العالمي، حيث أن الكثير من سكان هذه البلاد يعتنقون الدين الإسلامي، وقد بلغ عدد المسلمين في العالم ١,٦ بليون نسمة، فلذلك نجد أن أسواق المسلمين تمثل أهمية خاصة للمنتجات الأسترالية.

ويقطن أستراليا حوالي ٤٤٧٠٠٠ مسلم من مجموع تعدادها السكاني مما جعل أستراليا رائدة في تجهيز وتحضير اللحم الحلال ومنتجاته.

يجب أن يكون الذبح قد تم طبقاً للشريعة الإسلامية، حتى نطلق على اللحم لفظ حلال هذا اللفظ الذي يعني "صالح" وقد استخدم في القرآن الكريم في أكثر من موضع.

إن العملاء المسلمون عندما يشترون لحم يأخذون بعين الاعتبار ليس فقط جودة وأمان المنتج بل أيضاً أن يكون الذبح قد تم طبقاً للشريعة الإسلامية حيث يطمئنون اليه. ويحظى السوق الإسلامي باهتمام خاص من قبل منتجي اللحوم الأسترالية ما حدى بهم لوضع نظم مسجلة تؤكد أن الذبح حلال وقد تمت جميع مراحلها بمنتهى الدقة والحرص.

لقد اشتهرت أستراليا بدقتها الشديدة في تطبيق القواعد والقوانين الخاصة بإنتاج الحوم الحلال ومنتجاتها وهذا إلى جانب إشتراك الهيئات الإسلامية المعتمدة المسجلة للإشراف والتصديق على كيفية الإنتاج الحلال. ولذلك اشتهرت أستراليا بأنها رائدة في مجال اللحوم الحلال.



# الحلال الأسترالي

