

인도네시아

할랄인증규정



농림축산식품부

KFRI

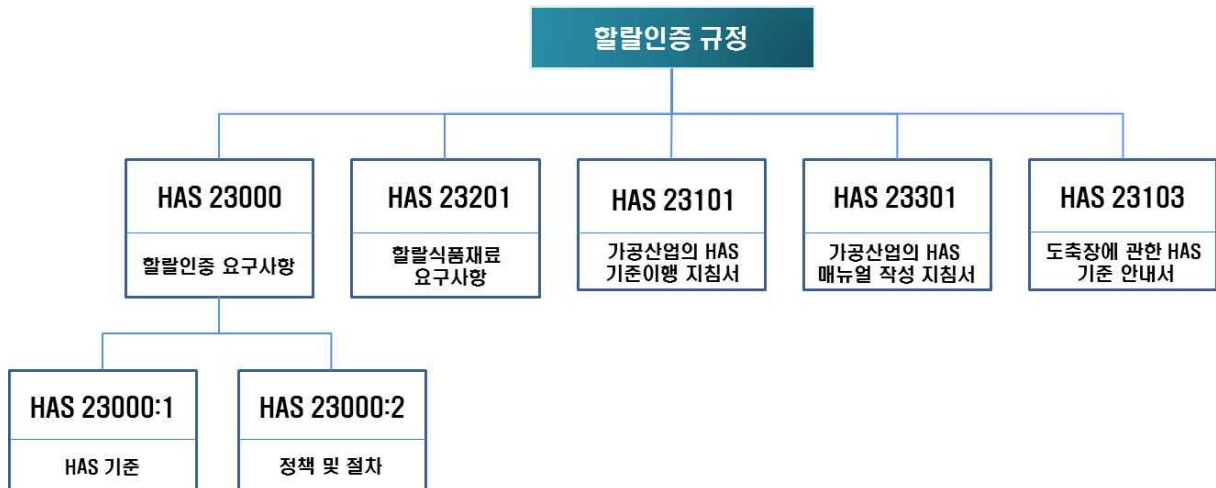
한국식품연구원

1. 할랄보장시스템(Halal Assurance System: HAS)

- HAS는 LPPOM MUI의 규정과 더불어 할랄인증이 유효한 기간 중에 생산되는 제품의 지속 가능성을 유지하기 위해 재료, 생산과정, 제품, 인적 자원 및 절차를 관리할 목적으로 수립, 시행, 유지되는 통합 할랄보장시스템임.



- 할랄보장시스템(HAS)과 관련하여 참고할 수 있는 기타 운영 규정집과 지침서는 다음과 같음:



2. 할랄인증 요구사항(HAS 23000)

- 할랄인증을 획득하고자 하는 업체는 LPPOM MUI가 HAS 23000:1에서 규정하고 있는 할랄보장시스템을 시행하는 것 외에도 HAS 23000:2에 기재되어 있는 할랄인증 정책과 절차를 반드시 준수하여야 함.

가. 할랄보장시스템 기준(HAS 23000:1)

- 할랄식품을 생산·유지할 수 있는 HAS 매뉴얼의 마련으로 운영을 위한 기준을 제시함.
- HAS 매뉴얼은 인증 신청 후 심사 및 실사의 대상임으로 사전에 마련 및 준비하도록 함. 즉, 업체의 HAS 시행은 할랄 생산의 지속가능성을 보장해 주는 할랄인증 과정의 요구사항이라고 할 수 있음.
- HAS는 독립적으로 시행되는 매뉴얼로 사용하여야 하나 절차, 업무 지침 및 양식, 문서는 다른 시스템과 통합 가능함.
- 할랄보장시스템 기준(HAS 23000:1)에 대한 범위, 대상 및 할랄보장시스템 시행의 주목적과 그 원칙은 다음과 같음:

〈표 1〉 할랄보장시스템 기준(HAS 23000:1) 관련 사항

구분	주요 내용
범위	<ul style="list-style-type: none"> • 가공산업(식품, 의약품, 화장품) • 도축장, 식당/연회 서비스 • 서비스 업체(유통, 창고, 운송, 소매 등) 등 모든 범주의 업체들 포함
대상	<ul style="list-style-type: none"> • 할랄보장시스템을 수립, 시행하고자 하는 업체 • 할랄인증 절차에서 할랄보장시스템을 요구하는 인증기관 • 대중, 정부 등의 기타 이해관계자
주목적	<ul style="list-style-type: none"> • 제품의 할랄성 보장
원칙	<ul style="list-style-type: none"> • 정직 • 신뢰 • 참여적 개입 • 절대성

- 신규 등록 업체의 경우, HAS 매뉴얼은 등록 서류에 첨부되어야 함.
- HAS 시행과 관련한 변화가 있는 경우, HAS 매뉴얼과 관련 서류를 갱신하여야 하며, 개정된 HAS 매뉴얼은 LPPOM MUI에 제출해야 함.

1) 할랄보장시스템 기준

- 할랄인증을 신청하고자 하는 기업은 다음 기준에 맞게 매뉴얼을 작성해야 함.

〈표 2〉 할랄보장시스템 기준(HAS 23000:1)

기준	주요 내용
할랄 정책	<ul style="list-style-type: none"> 최고경영진은 서면 할랄 정책 수립 및 기업의 모든 이해관계자들에게 할랄 정책을 전파함.
할랄 관리팀	<ul style="list-style-type: none"> 할랄 관리팀의 의무, 책임, 권한은 분명하게 명시되어야 하며, 핵심 활동에 관련된 모든 부서를 포함하여야 함. 최고경영진은 HAS 개발, 관리, 평가 권한을 지닌 할랄 관리 팀을 수립하고, HAS 개발, 시행 및 연속성 개선에 필요한 자원을 제공함.
훈련 및 교육	<ul style="list-style-type: none"> 기업은 교육에 대한 서면 절차를 보유하여야 하며, 최소 1년에 한번 또는 필요에 따라 그 이상 예정된 시간에 실시함. 기업은 반드시 LPPOM MUI에서 실시하는 교육에 참여해야 하며, 교육 기록은 유지, 보관하여야 함.
재료	<ul style="list-style-type: none"> 원료는 돼지 또는 돼지 부산물, 주류 또는 주류로부터 물리적으로 분리된 주류 부산물, 혈액, 부육, 인체 일부로부터 파생되어서는 안 됨. 첨가제, 가공 보조제 및/또는 하람 또는 나지스 재료와 혼합되어서는 안 됨. 기업은 사용되는 모든 재료에 대한 근거 서류 및 절차를 보유해야 함.
제품	<ul style="list-style-type: none"> 제품의 브랜드 또는 명칭은 하람 또는 이슬람 율법에서 부적절한 행위를 연상시키는 이름을 절대 사용해서는 안 됨. 모든 소매식품의 경우, 인도네시아 내에서 동일 브랜드로 유통되어야 하며, 할랄인증 등록을 해야 함.
생산시설	<ul style="list-style-type: none"> 제조라인 및 지원 장비는 할랄 제품과 돼지 또는 돼지 부산물이 포함된 제품 생산을 혼용해서는 안 됨.
핵심활동에 관한 서면 절차	<ul style="list-style-type: none"> 가공업, 도축업, 식당, 서비스업 등 기업의 업무 프로세스에 따른 신규 원료 선정, 원료 구매, 인수 자재 검사, 생산 등 핵심 활동 실행과 관련한 서면화된 절차를 수립해야 함.
이력관리	<ul style="list-style-type: none"> 기업은 인증 받은 제품이 승인된 원료를 이용하여 할랄 생산 시설의 기준을 충족하는 시설에서 제조되었음을 보장하는 서면화된 절차를 보유해야 함.
할랄 부적합 제품의 취급	<ul style="list-style-type: none"> 기업은 할랄 기준을 충족하지 않는 재료로부터 가공된 것 및/또는 그러한 시설에서 생산된 제품의 취급을 위한 서면 절차를 보유해야 함.
내부 감사	<ul style="list-style-type: none"> 기업은 할랄보장시스템의 내부 감사를 위한 서면 절차를 보유해야 함. 내부 감사는 최소 6개월마다 또는 필요 시 그 이상 정해진 일정에 따라 시행되어야 하며, 내부 감사 결과는 매 6개월마다 정기보고로서 할랄인증 기관인 LPPOM MUI에 제출해야 함.
경영진의 검토	<ul style="list-style-type: none"> 최고 경영진은 할랄보장시스템 시행의 유효성을 최소 1년마다, 또는 필요 시 그 이상 검토해야 하며, 검토 기록은 반드시 유지, 보관되어야 함.

나. 정책 및 절차(HAS 23000:2)

- 정책 및 절차(HAS 23000:2)는 할랄인증 과정을 요청하는 업체를 위한 지침으로서 할랄인증 정책 및 절차가 수록되어 있으며, 할랄인증을 취득하고자 하는 업체는 본 지침에 수록된 할랄인증 정책 및 절차를 준수하여야 함.

〈표 3〉 정책 및 절차(HAS 23000:2)

기준	주요 내용
정책	<ul style="list-style-type: none"> • 제품의 할랄성 유지를 위해 LPPOM MUI에서 규정·시행하는 기본 원칙
절차	<ul style="list-style-type: none"> • 할랄인증 획득을 위해 업체가 준수해야 하는 일련의 단계들
범위	<ul style="list-style-type: none"> • 가공산업(식품, 의약품, 화장품) • 도축장 • 식당 및 연회서비스 • 서비스(유통, 창고, 운송, 소매) 등
내용	<ul style="list-style-type: none"> • 등록, 인증 수수료, 문서의 검증, 감사 시행, 감사 후 평가, 실험실 분석, 할랄인증서 발행, 제품/시설 개발, 할랄인증서 갱신, 인증데이터 수행 등

* 본 사항은 「LPPOM MUI 할랄인증 절차」에 세부적으로 명시되어 있음.

3. 할랄식품 재료 요구사항(HAS 23201)

- MUI로부터 할랄인증을 받고자 하는 업체는 할랄인증 요구사항의 일부로서 반드시 할랄보장시스템(Halal Assurance System: HAS)을 시행해야 하며, 기업은 할랄 등록 제품에 사용되는 모든 재료에 대해 할랄 재료 요구사항을 충족해야 함.
- 할랄인증 과정에서 재료의 출처는 중요한 고려사항이므로 할랄 심사에서 LPPOM MUI는 할랄 재료 서류 평가를 통해 할랄 등록 제품에 사용되는 모든 재료의 출처를 추적함.
 - 따라서 LPPOM MUI는 할랄보장시스템 기준에 할랄인증 업체가 반드시 충족해야 하는 기준 중의 하나로서 이력관리를 포함하고 있음.
- 할랄식품 재료 요구사항(HAS 23201)에는 제품에 사용되는 각 재료에 대해 기업이 충족해야 하는 할랄 재료 및 할랄 재료 서류 요구사항이 포함되어 있음.
 - 제1부는 알파벳 순, 제2부는 첨가제 목록(E-번호)을 기준으로 편성되어 있음.

할랄 재료 서류

- 재료의 출처를 추적할 수 있는 정보의 원천으로서 ①할랄인증서, ②공정 흐름도, ③기술 사양, 세 가지 종류의 서류 필요
- 재료에 대한 LPPOM MUI 평가 결과는 MUI 파트와 위원회에서 할랄 등록 제품의 할랄 상태를 결정하는데 사용
- 이 외에 특정 핵심 재료에 대한 평가의 근거로 제조사의 돼지 미사용 시설 증명서 사용

가. 재료 요구사항

○ 기업이 충족해야 하는 재료에 따른 요구사항은 다음과 같음:

<표 4> 할랄식품 재료 요구사항

구분	요구 사항
동물 유래 재료	<ul style="list-style-type: none"> • 할랄 중 동물이며, 이슬람 의식에 따라 도축된 것 • MUI 혹은 LPPOM MUI가 승인하거나 LPPOM MUI가 직접 심사하는 기타 기관의 할랄인증서에 의해 증명된 것
미생물 유래 재료	<ul style="list-style-type: none"> • 인간에게 감염 또는 중독을 유발하지 않는 것 • 배지 원료, 첨가제, 가공 보조제는 돼지 또는 돼지 부산물이 포함되지 않은 것 • 미생물 제품의 배지는 순수한 할랄 재료로 구성되어야 하며, 배지에서 분리하여 얻은 미생물 배지 원료가 하람 또는 나지스 재료인 경우 하방 가공 과정에서 이슬람의 원칙에 따라 정화되어야 함.
알코올/에탄올	<ul style="list-style-type: none"> • 캄르 산업(알코올성 음료 산업)의 부산물이 아닌 것 • 단, 중간 제품(직접적으로 소비되지 않는 제품)의 알코올 함량이 1%를 넘지 않는 경우 허용됨.
캄르(Khamr) 부산물	<ul style="list-style-type: none"> • 캄르에서 물리적으로 분리된 액체 형태의 캄르(알코올 음료) 부산물 또는 그 파생물이 아닌 것 • 고체 형태의 캄르(예: 양조 효모) 부산물 또는 그 파생물은 이슬람 원칙에 따른 과정을 통해 세척한 후 사용 가능 • 캄르 부산물 또는 그 파생물은 화학적 또는 생물학적 변형 반응(효소 또는 미생물 사용)을 통해 추가 반응을 거친 경우 사용 가능

나. 재료 서류 요구사항

- 재료의 할랄성 증명을 위해 필요한 근거서류를 포함하여 알파벳순으로 편성되어 있는 **재료별 필요 서류**는 209가지 재료에 대해 필요한 서류가 설명되어 있음.
 - 색소, 보존제, 조미료, 산도 조절제, 알칼리제, 완충제, 감미료 등의 첨가제에 대한 서류요구사항 또한 포함되어 있음.

〈표 5〉 재료 서류 요구사항

구분		요구 사항
	일반	<ul style="list-style-type: none"> • 할랄인증서: MUI 또는 MUI가 승인한 기타 할랄인증기관이 발행 한 것(또한 유효해야 함) • 공정 흐름도, 기술 사양, 분석 증명서(CoA), 돼지 미사용 시설 증명서: 제조사가 발행한 것 • 실험실 분석 서류(필요 시)
재료 종류별	할랄인증서 입증 재료	<ul style="list-style-type: none"> • 할랄 도축된 동물 또는 그 파생물인 재료(또는 할랄 도축된 동물 또는 그 파생물에서 유래한 재료를 포함하는 재료) • 치즈, 유청, 유당, 레닛 카제인과 같이 할랄 지위를 추적하기 어려운 재료 또는 추적이 어려운 재료를 포함한 재료 • 비타민 혼합물, 이유식, 연유, 마가린, 쇼트닝, 비유제품 크리머, 셸 러드 드레싱, 마요네즈, 분말 간장, 튀김옷, 빵가루, 감자튀김, 비스킷, 초콜릿 등 중요 관점 및 생산 공정의 복잡성 측면에서 복잡한 재료를 포함하고 있는 재료 • 향료와 같이 제조사가 재료 목록을 제공할 수 없는 재료 • LPPOM MUI 검토 후에도 여전히 할랄 지위를 결정할 수 없는 재료
	근거 서류 불필요 재료	<ul style="list-style-type: none"> • 순수한 무기 화학 물질 • 신선 채소재료 및 말린 후추, 말린 월계수 잎 등 통째로 말린 식물 재료 • 순수한 광물 재료 • 생우유, 계란, 꿀 • 생 및 냉동 수생 동물

4. 가공산업의 할랄보장시스템 기준이행 지침서(HAS 23101)

- 가공산업의 할랄보장시스템 기준이행 지침서(HAS 23101)는 HAS 23000:1 규정집에서 파생되었으며, HAS 적용 기업에 도움을 줄 수 있는 가공업 HAS 기준에 대한 상세한 설명 및 기술을 설명하고 있음.

- 본 지침에는 할랄 방침, 할랄 경영팀, 연수 및 교육, 재료, 제품, 생산설비, 주요활동 서면절차, 신재료 선택, 재료구입, 제품 공식화, 신제품 개발, 입고재료 검사, 생산, 생산설비 및 보조기기 세척, 재료와 제품 보관 및 처리, 운송, 이력관리, 기준 미달 제품 처리, 내부 감사, 경영진 평가, 외주생산 시 기준 이행 사항 등을 제시하고 있음.

〈표 1-6〉 가공산업의 할랄보장시스템 기준이행 지침서(HAS 23101) 주요 내용

기준	주요 내용								
할랄 방침	<ul style="list-style-type: none"> • (정의) 지속적인 할랄 제품을 생산하겠다는 최고 경영진의 약속 성명서 • 할랄 방침은 다른 시스템과 별도 또는 통합하여 작성 가능 								
할랄 경영팀	<ul style="list-style-type: none"> • (정의) 최고 경영진이 기업의 할랄보장시스템의 기획, 실행, 평가 및 지속적인 개선에 대한 책임자로 임명한 집단 • 최소 기술 관리자급 이상 및 이슬람교도 우선 								
연수 및 교육	<ul style="list-style-type: none"> • 기업은 신입사원을 포함한 주요활동에 관련된 모든 직원을 대상으로 한 연수 시행 절차서 보유 필요 • (내부 또는 외부) 연수는 최소 1년에 한번 또는 필요시 그 이상 시행 • 기업은 LPPOM MUI가 주관한 연수에 참관 필요 <table border="1" style="margin-left: 40px;"> <thead> <tr> <th>구분</th> <th>연수 시기</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>신설회사</td> <td>간사 전 연수 진행</td> </tr> <tr> <td>LPPOM MUI 연수 비참가 기업</td> <td>할랄인증 갱신 전 연수 진행</td> </tr> <tr> <td>LPPOM MUI 연수 참가 기업</td> <td>최소 2년에 한번 연수 진행</td> </tr> </tbody> </table> <ul style="list-style-type: none"> • 연수 진행 기록은 증거로 보관 	구분	연수 시기	신설회사	간사 전 연수 진행	LPPOM MUI 연수 비참가 기업	할랄인증 갱신 전 연수 진행	LPPOM MUI 연수 참가 기업	최소 2년에 한번 연수 진행
구분	연수 시기								
신설회사	간사 전 연수 진행								
LPPOM MUI 연수 비참가 기업	할랄인증 갱신 전 연수 진행								
LPPOM MUI 연수 참가 기업	최소 2년에 한번 연수 진행								
재료	<ul style="list-style-type: none"> • 원재료, 첨가제 및 보조제 포함 <ul style="list-style-type: none"> - (원재료 및 첨가제) 제품 제조과정에서 사용되는 제품성분의 일부가 되는 모든 재료 - (보조제) 제품성분의 일부가 아닌 생산과정을 돕기 위해 사용되는 재료 • 기업은 사용하는 모든 재료의 유효한 증명서류 보관 								

〈표 계속〉

기준	주요 내용
제품	<ul style="list-style-type: none"> • (정의) 중간 생산물과 최종 생산물, 소매나 대량 판매를 포함한 인증 받기 위해 등록된 제품 • (제품 상표/이름) 금지 혹은 이슬람 율법에 위배되는 이름 사용 금지 <ul style="list-style-type: none"> - 예) 베이컨 향, 핫도그, 루트비어, 럼포도 아이스크림, 발렌타인 초콜릿, 섹시분홍 립스틱 등 • (제품의 감각적 특성/프로필) 금지된 제품 또는 MUI 파트와에 따라 금지된 제품의 향 혹은 맛 금지 <ul style="list-style-type: none"> - 예) 맥주 맛이 나는 음료, 럼주향이 나는 티라미슈 • 인도네시아에 유통되는 모든 동일 상표의 소매식품의 경우, 일부가 아닌 전체 인증등록 필요
생산설비	<ul style="list-style-type: none"> • (생산설비 정의) 제품 생산을 위해 사용되는 기업 소유 또는 임대를 포함한 모든 생산라인 및 보조 장비 <ul style="list-style-type: none"> - (설비) 재료준비에서부터 주요과정, 제품보관까지 생산 과정에 사용되는 모든 설비 포함 • 돼지와 돼지고기 성분 포함 재료 함유 제품은 할랄 제품 생산에 교대로 사용 금지 • 돼지와 돼지고기 성분 포함 재료 함유 제품 생산에 사용했던 설비를 할랄 제품 생산에 사용할 경우, 물로 7번 세척 후 맛, 냄새 및 색깔을 말끔히 제거할 수 있는 흠이나 그 밖에 소재를 사용하여 세척 • 할랄인증 제품과 비인증 제품 생산에 함께 사용된 생산설비의 경우, 교차 오염 발생 방지를 위해 동일 방법으로 세척
주요활동 서면절차	<ul style="list-style-type: none"> • (정의) 중요활동 관리를 위한 표준화된 작업 절차의 집합 • (주요활동) 신재료 선택, 재료구입, 제품 공식화(있을 경우), 입고재료 검사, 재료와 제품관리 및 운송 포함 • 관련 당사자들에게 주요활동 서면절차 전달 및 기록 보관 필요 • 최소 1년에 한번 주요활동 서면절차 효율성 평가 실행
추적기능 (Traceability)	<ul style="list-style-type: none"> • (정의) LPPOM MUI 승인 기준을 준수한 재료에서 만들어진 인증 제품 여부/ 돼지 및 부산물 재료 비사용 시설 기준을 준수한 생산설비에서 생산된 인증 제품 여부 추적 가능 기능 • 서면절차 및 기록 유지 보관 필요

<표 계속>

기준	주요 내용
기준 미달 제품 처리	<ul style="list-style-type: none"> • (정의) LPPOM MUI 미승인 재료 또는 돼지와 돼지 부산물에 노출된 시설에서 생산된 할랄인증제품 • 기준 미달 제품 처리를 위한 절차서 필요 • 기준 미달 제품을 할랄 제품을 필요로 하는 소비자에게 판매 금지 • 이미 판매된 기준 미달 제품의 경우 ⇒ 회수 • 처리문서 유지·보관
내부 감사	<ul style="list-style-type: none"> • (정의) MUI 할랄인증 규정집 및 기업의 HAS 적용 부합 여부 평가를 위해 할랄 경영팀이 시행하는 감사 • 6개월에 한번 또는 필요시 그 이상 일정계획 후 진행 • 내부감사 기록 유지·보관
경영진 평가	<ul style="list-style-type: none"> • (정의) HAS 적용 효과 평가 및 지속가능한 개선의 공식화를 목적으로 최고/대표 경영진에 의해 진행되는 평가 • 1년에 한번 또는 필요시 그 이상 평가 실행 • 평가결과는 각 활동(업무) 책임자들에게 전달 • 경영감사 기록 증거로 유지
외주생산 특별 케이스	<ul style="list-style-type: none"> • 위탁업체 및 수탁업체는 인증서 요건을 만족시킬 수 있도록 다음 사항에 각별한 주의 필요 <ul style="list-style-type: none"> - 돼지/돼지 부산물 유래되지 않은 시설 규정 - 입고 재료 구입 및 검사 - 생산 - 재료 및 제품 보관

※ 자료: 할랄인증 요구사항(Halal Certification Requirements), LPPOM MUI 공식 웹사이트
http://www.halalmui.org/newMUI/index.php/main/go_to_section/39/1329/page/2

5. 가공산업의 할랄보장시스템 매뉴얼 작성 지침서(HAS 23301)

가. 할랄보장시스템(HAS) 매뉴얼 개요 및 이해

- MUI에 할랄인증서를 요청하는 각 기업들은 할랄보장시스템(HAS)의 11개 기준을 충족해야 함.
 - 할랄보장시스템(HAS) 매뉴얼은 기업이 할랄보장시스템(HAS)의 11개 기준을 충족시키는 방법에 대해 설명함.

- HAS 매뉴얼은 할랄보장시스템 실시에 있어 지침서 역할을 하며, 할랄 방침, 할랄 관리팀 업무, 할랄 제품 보장과 관련된 주요 작업의 절차, 작업 활동 문서로 구성됨.

나. 할랄보장시스템(HAS) 매뉴얼의 적용 범위

- HAS 매뉴얼은 할랄인증을 요청하는 기업이 구성하므로, 할랄 제품을 생산하는 모든 생산 시설¹⁾(기업 소유 시설 또는 임대 시설), 할랄 제품 생산에 영향을 주는 주요 작업이 본 매뉴얼의 적용범위에 해당됨.

구분	매뉴얼 적용 범위
한 개 이상 공장 운영 기업	<ul style="list-style-type: none"> • HAS 매뉴얼 하나 작성 ⇒ 모든 공장에 동일하게 적용 • 본사에서 HAS 매뉴얼을 작성하며, 구매 과정, 새 재료 채택 과정, 신제품 개발과정 등의 주요 작업에 관해 작성함. (단, 각 공장 간 운영 절차가 다를 경우, 각 공장마다 HAS 매뉴얼 각각 작성)
수탁 공장 제품 생산 기업	<ul style="list-style-type: none"> • 수탁 공장의 HAS 매뉴얼을 따르며, 수탁 공장에서 이행하는 주요 작업 절차는 수탁 공장의 것을 따름.

다. 할랄보장시스템(HAS) 매뉴얼 특징

- HAS 매뉴얼은 다른 시스템 매뉴얼 문서와 구분하여 작성하나, 문서화된 절차와 작업 문서는 다른 시스템의 절차 및 문서와 통합함.
- 이 외에도 HAS 매뉴얼은 실제 회사에서 시행하고 있는 방침과 절차를 반영하므로 회사 현황에 따라 구성함.

라. 할랄보장시스템(HAS) 매뉴얼 양식

- HAS 실행에 있어 기업은 필요 여부와 여건에 따라 직접 HAS 매뉴얼을 작성하고 실시함. HAS 매뉴얼의 3가지 양식은 다음과 같음:

1) 공장(기업 소유 공장 또는 공동 공장), 본사 사무실, 타 생산시설(주재료 제조 시설, 포장, 보관 등)

자유 양식	<ul style="list-style-type: none"> • 자유 양식으로 HAS 매뉴얼 내용을 구성 및 작성 • HAS 매뉴얼에 작업 절차/작업 활동 문서를 간략하게 작성하되, 자세한 내용은 번호 혹은 소재목을 달아 설명
질문지 양식	<ul style="list-style-type: none"> • 자유 양식의 HAS 매뉴얼을 구성하기 어려운 회사에서 사용 • HAS 매뉴얼 질문지는 LPPOM MUI가 준비하며, HAS의 11개 기준에 관한 질문들로 구성 • 기업은 HAS 실시 현황에 따라 질문지 답안 작성 • HAS 매뉴얼 질문지는 www.e-lppommui.org 에서 다운로드 가능
견본 양식	<ul style="list-style-type: none"> • HAS 실시 경험이 전무한 소기업만이 사용 • HAS 매뉴얼 견본은 LPPOM MUI가 준비하며, 기업은 견본 양식에 맞춰 내용 구성 • 간략하게 기업의 여건을 고려하여 작성 • HAS 매뉴얼 견본은 www.e-lppommui.org 에서 다운로드 가능

마. 할랄보장시스템(HAS) 매뉴얼 구성

○ HAS 매뉴얼은 기업의 필요 여부에 따라 혹은 기업 여건에 따라 구성되며, 그 구성에 대한 설명은 다음과 같음:

할랄보장시스템 기준 이해	<ul style="list-style-type: none"> • HAS 매뉴얼 구성 전, 기업은 HAS 23000에서 설명하고 있는 HAS 기준에 대한 이해 필요 • HAS 문서 정독 후 LPPOM MUI 주관의 HAS 교육 참석 • HAS 23000의 더 나은 이해를 위해 HAS 23101 참조
차이 분석(gap) 실행	<ul style="list-style-type: none"> • 실시하고 있는 시스템의 더 나은 이해를 돕기 위해 실행하며, 기존 시스템을 바탕으로 새 시스템과 통합하는데 유용 • 기업은 HAS 기준 충족을 위해 서류 수정(절차, 양식)을 통한 시스템 수정 ⇒ 직원에게 통보 ⇒ 새 시스템 적용
HAS 매뉴얼 작성	<ul style="list-style-type: none"> • 기존의 시스템을 기준으로, HAS 23000 할랄보장시스템 기준을 충족하는 기업의 HAS 실시 계획 작성

6. 도축장에 관한 할랄보장시스템 기준 안내서(HAS 23103)

- 도축장은 무슬림 사회에서 유통되는 식품의 할랄 지위를 유지하는데 중요한 역할을 하는 사업체이며, 도축장의 생산 프로세스, 즉 동물의 도축(피 빼기)은 할랄 지위에 영향을 주는 핵심적인 단계임.
 - 이 단계에 따라 해당 도축장에서 생산되는 모든 제품(도체, 고기, 지방, 부속, 내장 등)의 할랄 지위가 결정됨.
- 도축장에 관한 할랄보장시스템 기준 안내서(HAS 23103)에는 도축장에 관한 할랄인증 시스템 기준이 수록되어 있음.
 - 할랄보장시스템을 수립, 시행하고자 하는 도축장
 - 할랄인증 절차에서 할랄보장시스템을 요구하는 인증기관
 - 대중, 정부 등의 기타 이해관계자
- 또한, 본 지침은 할랄 정책, 할랄 관리팀, 훈련 및 교육, 할랄 종 동물, 시설, 핵심 활동에 대한 서면 절차, 이력관리, 할랄 부적합 제품 취급, 내부 감사, 관리 검토 및 기타 조항을 망라하는 **도축장에 관한 할랄보장시스템 기준**이 수록되어 있음.

<표 1-7> 도축장에 관한 할랄보장시스템 기준 안내서(HAS 23103) 주요 내용

기준	주요 내용
할랄정책	<ul style="list-style-type: none"> • 최고 경영진은 일괄되게 할랄 고기만을 생산하겠다는 기업의 약속 및 HAS 개발과 시행근거를 나타내는 서면 할랄 정책 수립 필요 • 최고 경영진은 육류 및 그 부산물의 생산과 유통에서 일부 역할을 하는 기타 업체(절단육 공장, 독립 발골실 등)를 포함하여 기업의 모든 이해관계자들에게 HAS 배포 및 공지
할랄 관리팀	<ul style="list-style-type: none"> • 최고 경영진은 HAS 개발, 관리, 평가 권한을 지닌 할랄 관리팀 수립 • 핵심 활동에 관련된 모든 부서를 포함하며, HAS 개발, 시행 및 연속성 개선에 필요한 자원 제공 - 필요한 인적자원 예시: 도축인, 마취 작업자, 할랄 감독 등
훈련 및 교육	<ul style="list-style-type: none"> • 신규 직원을 포함하여 핵심 활동에 연관된 모든 직원들에 대한 훈련 관련 서면 절차 보유 • 최소 1년에 한번 또는 필요에 따라 그 이상 가능 • Stunning(기절) 작업자, 도축인, 할랄 감독은 LPPOM MUI 또는 MUI에서 승인한 할랄인증기관으로부터 통제 및 감독

<표 계속>

기준	주요 내용
허용/적법한 동물	<ul style="list-style-type: none"> • 할랄 승인 시설/도축장에서 도축, 가공, 저장된 할랄 종 동물 <ul style="list-style-type: none"> - (반추동물) 젓소, 들소, 황소, 염소, 양 - (가금류) 닭, 오리, 칠면조 • 하랍 동물 <ul style="list-style-type: none"> - 돼지와 멧돼지, 개, 당나귀, 야생 동물, 송곳니와 발톱을 가진 육식동물, 땅과 물 모두에서 사는 동물, 죽이는 것이 금지된 동물, 죽여야 하는 동물, 불결한 동물
생산시설	<ul style="list-style-type: none"> • 도축장 시설은 할랄 동물의 고기 생산 전용일 것(비할랄 동물의 도축과 절대 혼합 금지) • 도축장의 위치는 돼지 사육장/도축장과 명백히 분리 • 발골 작업이 도축장 외부에서 이루어진 경우, 도체가 할랄 도축장에서 온 것인지 반드시 확인
핵심 활동에 관한 서면 절차	<ul style="list-style-type: none"> • 핵심 활동의 수행에 관한 서면 절차 반드시 보유 및 관련 당사자들에게 배포, 시행 기록 유지 및 보관 • 핵심활동은 도축 전, Stunning(기절), 도축, 도축 후 취급 및 창고, 포장, 라벨링, 운송 등 포함
이력관리	<ul style="list-style-type: none"> • 기업은 반드시 인증 제품의 이력관리를 위한 서면 절차 보유
할랄 비적합 제품 취급	<ul style="list-style-type: none"> • 할랄 기준 비충족 재료로부터 가공된 것 및/또는 그러한 시설에서 생산된 제품의 취급을 위한 서면 절차 보유 • 비적합 제품 취급 기록은 반드시 유지 및 보관
내부감사	<ul style="list-style-type: none"> • 최소 6개월마다 또는 필요 시 그 이상 시행 • 감사 결과는 6개월마다 LPPOM MUI 정기 보고형식으로 전달 • 내부 감사를 위한 서면 절차 보유, 감사 결과의 유지 및 보관
경영진 검토	<ul style="list-style-type: none"> • HAS 시행의 유효성을 최소 1년, 또는 필요시 그 이상 검토 • 평가 결과는 담당자들에게 제공 • 경영진 검토 기록 유지 및 보관