

# Guide de bonnes pratiques de fabrication des denrées alimentaires transformées Halal

**Date : Décembre 2024**

## 1. EDITO

L'ANIA a pris part activement aux discussions européennes et françaises relatives aux travaux de normalisation pour la réalisation d'une norme halal qui n'ont pas abouti...

L'ANIA a souhaité capitaliser la contribution des professionnels dans la rédaction d'un guide de bonnes pratiques halal dont le but est d'apporter des éléments techniques aux entreprises qui souhaitent s'engager dans une démarche de production de denrées alimentaires transformées halal afin de répondre aux demandes des marchés musulmans.

Le halal renvoyant à des exigences religieuses, l'ANIA considère qu'elle n'a pas à se prononcer sur les critères qui pourraient classer un aliment comme halal. Ce guide propose une approche inspirée des principes HACCP pour la gestion des ingrédients halal et la prévention de la présence involontaire d'ingrédients haram.

Ce guide permet le cas échéant de préparer et de faciliter à la certification par un organisme extérieur qui repose en particulier sur les points suivants :

- la traçabilité des matières premières et des ingrédients entrant dans un processus de fabrication halal,
- des procédures spécifiques halal pour prévenir et maîtriser les contaminations croisées,
- la mise en place d'un questionnaire fournisseur et d'une grille d'autocontrôles.

Cet outil s'inscrit dans les missions de l'ANIA d'accompagnement des entreprises.

Nous espérons qu'il permettra aux entreprises de mieux appréhender la question du halal et ainsi de répondre aux attentes de leurs clients et/ou organismes certificateurs et des consommateurs de produits transformés halal.

## 2. SOMMAIRE

---

INTRODUCTION .....	3
4 - Domaine d'application .....	3
5 - Références normatives .....	4
6 - Termes et définitions .....	4
7 - Prérequis réglementaires pour la fabrication de denrées alimentaires transformées halal.....	5
8 - Les exigences client et/ou organisme certificateur.....	5
9 - Principes « HACCP » pour la fabrication de denrées alimentaires transformées halal.....	5
10 - Bonnes pratiques de fabrication des denrées alimentaires transformées halal.	6
10.1 Sélection des intrants et des ingrédients .....	6
10.2 Référencement des fournisseurs .....	8
10.3 Personnel affecté à la production des denrées alimentaires transformées halal	8
10.4 Organisation de la production .....	8
10.5 Nettoyage et désinfection des locaux et outils de production .....	9
10.6 Traçabilité .....	9
10.7 Vérification et autocontrôles .....	10
10.8 Enregistrements et gestion documentaire .....	10
10.9 Information du consommateur et étiquetage .....	10
Annexe A (Informative) Exemple de fiche d'informations fournisseurs .....	12
Annexe B (Informative) Exemple questionnaire ingrédients halal .....	13
Annexe C (Informative) Exemple de grille d'autocontrôle d'un lot de denrées alimentaires transformées halal.....	15
Bibliographie .....	17

### 3. INTRODUCTION

---

Le marché des aliments halal est en progression tant au niveau français qu'international. Les tendances de consommation de denrées alimentaires transformées halal ont évolué vers des produits plus élaborés disponibles dans des réseaux de distributions non spécifiques qui peuvent aller de la charcuterie aux petits pots pour bébé. Les industries alimentaires sont donc de plus en plus engagées sur la production de ces denrées sur des marchés nationaux ou internationaux.

Les exigences qui se rapportent aux denrées alimentaires transformées halal diffèrent selon les pays et les clients et/ou organismes certificateurs, les industriels doivent donc apporter des réponses adaptées.

En France, les denrées alimentaires transformées halal ne relèvent pas d'une réglementation spécifique ; c'est la réglementation générale pour toutes denrées alimentaires transformées qui s'applique.

Ce guide technique, constitue un socle commun, qui décrit des bonnes pratiques de fabrication de denrées alimentaires transformées destinées à un marché halal. Il a pour objectif d'accompagner les industriels français qui souhaitent s'engager dans cette démarche et la promouvoir auprès de leurs clients et/ou organismes certificateurs.

S'appuyant sur les principes HACCP largement répandus et maîtrisés pour la partie sécurité sanitaire des aliments, ce guide vise à définir les éléments clefs qui doivent être respectés lors des étapes de fabrication pour que les entreprises alimentaires puissent apporter toutes les garanties nécessaires quant au respect du caractère halal de leurs produits conformément à la demande de leurs clients et/ou organismes certificateurs.

Ce référentiel développé au service des fabricants de denrées alimentaires halal, leur permet sur la base des exigences client et/ou organisme certificateur, de conduire leur analyse de risques en identifiant les étapes critiques qui pourraient faire perdre à leur production son caractère halal et en proposant des moyens pour les maîtriser.

Ce guide permettrait également aux entreprises de se préparer à la certification halal qui pourrait leur être demandée par leur client et/ou organisme certificateur.

### 4. DOMAINE D'APPLICATION

---

Le présent document décrit les bonnes pratiques de fabrication de denrées alimentaires transformées halal destinées à un marché national ou international dans le respect des exigences client et/ou organisme certificateur.

Il repose sur les prérequis tels que les réglementations UE et française (hygiène, traçabilité, sécurité sanitaire, ...), les bonnes pratiques de fabrication, ainsi que sur les principes HACCP et de traçabilité, requis pour garantir la conformité d'une denrée alimentaire transformée halal à la demande du client et/ou organisme certificateur.

**IMPORTANT : Au sens du présent document « les principes HACCP » appliqués ne reposent pas sur la notion de DANGER mais sur la maîtrise des étapes critiques au cours desquelles le caractère halal peut-être perdu.**

## 5. REFERENCES NORMATIVES

---

Les documents de référence suivants sont indispensables pour l'application du présent document. Pour les références datées, seule l'édition citée s'applique. Pour les références non datées, la dernière édition du document de référence s'applique (y compris les éventuels amendements).

- o NF EN ISO 22000 - Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires - Exigences pour tout organisme appartenant à la chaîne alimentaire (indice de classement : V 01-010)
- o Codex Alimentarius - Directives générales pour l'utilisation du terme « *halal* » - CAC/GL 24-1997 <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/standards/liststandards/fr/?ref=GL>
- o Codex Alimentarius - Principes généraux d'hygiène alimentaire - CAC/RCP 1 <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/standards/liststandards/fr/?ref=RCP>

## 6. TERMES ET DEFINITIONS

---

### 6.1 - Halal

Licite, autorisé selon le culte musulman. L'alimentation licite est dite halal par opposition à haram.

### 6.2 - Haram

Interdit, illicite en opposition à licite [1].<sup>1</sup>

Le Coran est la source des principaux interdits en matière d'alimentation : le porc, l'alcool sang...

### 6.3 - Meshbuh

Zone de doute : se dit d'un produit dont le statut halal est sujet à interprétation, en fonction de la source (origine végétale, animale...) ou en fonction des exigences client et/ou organisme certificateur (ex. vinaigre, présure...).

### 6.4 - Evaluation - certification

Pour les denrées alimentaires transformées halal, cette évaluation de conformité est appelée usuellement certification. C'est ce terme qui est utilisé dans le présent document.

Cette évaluation est assurée en France :

- par des organismes privés affiliés ou non aux mosquées d'Evry, Lyon et Paris.
- par des organismes de certification accrédités ou non et mandatés par le client et/ou organisme certificateur ou par le pays.

Au niveau international, dans certains cas, cette certification est assurée par les pouvoirs publics du pays de destination.

Ces exigences sont définies dans des référentiels (législations nationales pour certains pays, normes ou cahiers des charges privés).

---

<sup>1</sup> liste indicative du codex en annexe

## **7. PREREQUIS REGLEMENTAIRES POUR LA FABRICATION DE DENREES ALIMENTAIRES TRANSFORMEES HALAL**

---

Toute denrée alimentaire transformée halal doit respecter les exigences réglementaires générales et en particulier les dispositions du paquet hygiène.

Dans le cas des denrées d'origine animale, les entreprises françaises disposent d'un agrément européen, éventuellement d'un agrément pays d'exportation et sont inspectées par les autorités compétentes.

Dans le cas d'exportation, des exigences (réglementaires) complémentaires peuvent être demandées par le pays tiers dont est issu le client et/ou organisme certificateur.

## **8. LES EXIGENCES CLIENT ET/OU ORGANISME CERTIFICATEUR**

---

En plus des exigences réglementaires identifiées (voir point 7), il est recommandé que le fabricant réalise un inventaire des exigences spécifiques du client et/ou organisme certificateur en vue de la rédaction d'un cahier des charges halal.

**Note 1 :** Lors de la rédaction de cet inventaire, le fabricant s'assurera avec le client et/ou organisme certificateur que les produits et les processus répondent bien au caractère halal et de vérifier que les certificats matières premières sont reconnus par le client et/ou organisme certificateur final.

**Note 2 :** Des exigences liées aux étapes de stockage, transport, etc. peuvent être demandées par le client et/ou organisme certificateur, dans ce cas, il est recommandé que le fabricant s'assure de leur respect par les prestataires (transporteurs, dépositaires...).

Cette étape est indispensable pour l'organisation de la fabrication des denrées alimentaires transformées halal dans le respect des principes HACCP définis au point 9.

## **9. PRINCIPES HACCP POUR LA FABRICATION DE DENREES ALIMENTAIRES TRANSFORMEES HALAL**

---

Pour garantir l'élaboration de denrées alimentaires transformées halal conformes aux exigences du client et/ou organisme certificateur, les fabricants s'inspireront des principes HACCP pour garantir la maîtrise du caractère halal de ces denrées.

Cette démarche s'appuie sur les 7 principes identifiés par le Codex Alimentarius :

- **Principe 1 :** Identifier la ou les sources haram éventuelles associées à la fabrication - Evaluer l'occurrence de ces sources et identifier les mesures préventives nécessaires à leur maîtrise.
- **Principe 2 :** Déterminer les étapes critiques au cours desquelles le caractère halal peut être perdu (sur la base des exigences client et/ou organisme certificateur).
- **Principe 3 :** Déterminer pour ces étapes critiques, les pratiques permettant d'atteindre ou de satisfaire le caractère halal. Déterminer le cas échéant, les limites d'acceptabilité sur la base des exigences client et/ou organisme certificateur (ex. alcool résiduel).
- **Principe 4 :** Etablir un système de surveillance fondé sur des programmes de tests, de mesures ou d'observations permettant d'alerter l'exploitant du secteur alimentaire concerné en cas de dérive du processus.
- **Principe 5 :** Etablir les actions correctives devant être suivies lorsque le système de surveillance détecte une étape critique non maîtrisée.

- **Principe 6** : Etablir des procédures pour la vérification (prévoir également le cas échéant, des tests et des procédures complémentaires pour assurer l'existence et l'efficacité de cette démarche HACCP mise en place).

- **Principe 7** : Etablir un système documentaire concernant toutes les procédures et tous les enregistrements appliqués dans les principes 1 à 6.

**Note** : Il convient de prévenir les présences fortuites d'un intrant ou d'un ingrédient haram dans le produit fini et d'éviter des manipulations contraires aux exigences spécifiées par le client et/ou organisme certificateur.

La présence fortuite d'intrants ou d'ingrédients haram dans l'aliment peut intervenir :

- Via des lignes de production communes
- Via le milieu (air, personnel...)
- Lors du transport, du stockage...

Cette présence fortuite peut se produire :

- Soit chez le fabricant, c'est-à-dire à des stades de fabrication sous sa maîtrise ;
- Soit chez ses fournisseurs, sous-traitants/prestataires de service.

## **10. BONNES PRATIQUES DE FABRICATION DES DENREES ALIMENTAIRES TRANSFORMEES HALAL**

---

Ces bonnes pratiques découlent des prérequis mis en œuvre par le fabricant dans le cadre des exigences réglementaires (voir point 7), des exigences client et/ou organisme certificateur (voir point 8) et de l'application des principes « HACCP » pour la fabrication de denrées alimentaires transformées halal (voir point 9).

L'implication des fabricants dans des démarches volontaires en matière d'organisation qualité (par exemple respect de la norme NF EN ISO 22000) apporte des garanties supplémentaires quant à la maîtrise de la fabrication de denrées alimentaires transformées halal.

Par ailleurs, le fabricant doit s'assurer de la mise à disposition de moyens et de ressources appropriés, et s'appuyer sur la maîtrise de la traçabilité tout au long du processus de fabrication.

Ces bonnes pratiques de fabrication s'appliquent:

- À la sélection des intrants et des ingrédients ;
- Au référencement des fournisseurs ;
- Au personnel affecté à la production des denrées alimentaires transformées halal ;
- À l'organisation de la production
- Au nettoyage et la désinfection des locaux et outils de production ;
- À la traçabilité tout au long du processus de fabrication des denrées alimentaires transformées halal ;
- À la vérification et aux autocontrôles ;
- Aux enregistrements et à la gestion documentaire ;
- À l'information du consommateur et l'étiquetage.

### **10.1. Sélection des intrants et des ingrédients**

Les intrants et ingrédients destinés à être utilisés pour la fabrication des denrées alimentaires transformées halal doivent être identifiés (Principe 1) et sélectionnés afin d'exclure ceux qui sont haram sur la base :

- Des Directives générales pour l'utilisation du terme halal (voir point 2) du Codex Alimentarius établissant les critères régissant l'emploi du terme halal ;
- Des exigences-client et/ou organisme certificateur (voir point 8).

Le fabricant établit un questionnaire fournisseurs (voir Annexe A) pour préparer la sélection des produits conformes aux exigences établies avec son client et/ou organisme certificateur.

Lors de cette sélection, le fabricant tiendra compte des intrants et ingrédients décrits aux points 10.1.1 à 10.1.7. Attention, cette liste peut ne pas être exhaustive.

### **10.1.1. Ingrédients d'origine animale**

Les ingrédients d'origine animale utilisés doivent être halal.

Certains ingrédients d'origine animale sont considérés halal, par exemple le lait, le miel, les œufs... Pour les autres ingrédients, le fabricant doit en apporter la preuve (voir point 10.4.1).

### **10.1.2 Ingrédients d'origine végétale**

Les ingrédients d'origine végétale qui n'ont pas subi de traitement faisant intervenir des additifs, auxiliaires technologiques non halal (ex-décoloration des huiles au charbon actif d'origine animale) ou cultures microbiologiques (ex. présence d'alcool issue de la fermentation) sont par définition (voir point 6.1) halal à l'exception des produits issus de plantes toxiques et dangereuses sauf lorsque la toxine ou le danger peuvent être éliminés pendant la transformation.

### **10.1.3 Substances enivrantes**

Les boissons alcoolisées et coproduits de l'industrie des boissons alcoolisées ou toutes sortes de boissons enivrantes sont haram.

Lors de l'inventaire avec son client et/ou organisme certificateur (voir point 8), le fabricant pourra aborder les exigences liées :

- Aux ingrédients contenant de l'éthanol,
- Aux ingrédients susceptibles d'en générer lors des processus de transformation (ex. fermentation),
- Aux arômes et additifs dont le procédé de fabrication fait intervenir de l'éthanol en tant que solvant d'extraction ou auxiliaire technologique.

Par exemple, selon les exigences du client et/ou organisme certificateur, le caractère halal de certains ingrédients peut être différent (vinaigre d'alcool, levures de bière, acide tartrique...).

### **10.1.4. Additifs et arômes**

L'utilisation des additifs [7] et arômes [9] est à considérer selon la même logique que celle pour les ingrédients alimentaires halal (voir points 10.1.1 à 10.1.3).

### **10.1.5. Auxiliaires technologiques**

Bien que les auxiliaires technologiques [7] ne soient pas considérés comme ingrédients, ils sont utilisés lors des processus de fabrication et peuvent être au contact des ingrédients et subsister de manière non intentionnelle mais techniquement inévitable à l'état de résidus ou de dérivés, dans les denrées alimentaires transformées halal.

A ce titre, ils doivent faire l'objet d'une prise en compte dans les discussions avec le client et/ou organisme certificateur (voir point 8).

### **10.1.6. Enzymes**

Les enzymes [8] sont soumises aux mêmes règles que les autres ingrédients sur le caractère halal.

### **10.1.7. Intrants non alimentaires**

Afin d'éviter la présence de produits haram dans le processus d'élaboration de denrées alimentaires transformées halal, le fabricant doit conduire une analyse de risques des intrants non alimentaires.

Sont considérés comme des intrants non-alimentaires :

- Huiles et graisses de process (lubrifiant alimentaire) ;
- Les emballages et conditionnements ;
- Les produits de nettoyage ;
- Etc...

## **10.2. Référencement des fournisseurs**

A partir de la sélection des intrants et ingrédients (voir point 10.1), le fabricant référence ses fournisseurs sur la base d'un questionnaire (voir l'exemple en annexe A) le cas échéant et des attestations fournisseurs justifiant du caractère halal (certification, audit).

## **10.3. Personnel affecté à la production des denrées alimentaires transformées halal**

Le fabricant doit s'assurer que lors des productions de denrées alimentaires transformées halal, le personnel connaisse et applique les procédures spécifiques pour ces productions. Une formation appropriée du personnel est mise en place.

## **10.4. Organisation de la production**

La production doit s'organiser dans le respect des bonnes pratiques et des mesures de maîtrises mises en place dans le cadre de la démarche HACCP (voir point 9).

Une attention particulière sera portée par le fabricant aux étapes suivantes :

### **10.4.1. Réception et analyse des intrants et ingrédients**

Le fabricant devra veiller notamment au :

- Contrôle documentaire : par exemple vérification de la concordance avec les exigences du client et/ou organisme certificateur sur le caractère halal attendu (nature, composition, certification éventuelle, résultats d'analyses fournies...);
- Contrôle visuel : vérification physique des intrants et ingrédients réceptionnés
- Contrôle analytique à réception si besoin : analyse chimique, test ADN....

### **10.4.2 Fabrication des denrées alimentaires transformées halal**

#### **10.4.2.1 Gestion des lignes de fabrication**

Le fabricant devra adapter sa fabrication selon différentes options reposant sur une séparation soit dans l'espace, soit dans le temps, telles que :

- Atelier de fabrication dédié ;
- Dans un atelier, ligne unique avec fabrication alternée : planning de fabrication (jours dédiés, fabrication de la production halal en premier...), processus de nettoyage entre productions non halal et halal, traçabilité dédiée, outils de travail, personnel formé et mise en place de plans de contrôles renforcés ;
- Dans un atelier, ligne dédiée voisine d'une ligne non halal : prévention des contaminations croisées (personnel, manipulation des produits, outils de travail...); et mise en place de plans de contrôles renforcés.

#### **10.4.2.2 Matériel/Equipements**

Le caractère dédié ou non du matériel ou de l'équipement doit être vérifié :

- Matériel/équipement dédié identifié (par exemple balance, broyeurs, contenants...)



- Matériel/équipement partagé : matériel mobile utilisé sur plusieurs lignes, planning de fabrication (jours dédiés ou séquençage des fabrications, fabrication halal en premier...), processus de nettoyage entre productions non halal et halal, traçabilité dédiée, outils de travail, personnel formé...

#### **10.4.2.3. Analyse des flux et suivi des intrants et ingrédients et des produits**

Pour éviter une éventuelle contamination entre les intrants, ingrédients et les produits, halal et non halal, il est nécessaire de mettre en place une traçabilité (voir point 10.6) interne des intrants et ingrédients et produits halal depuis leur réception jusqu'à leur mise en œuvre.

Cette traçabilité s'applique également dans le cas de produits « *retravaillés* » (*ce sont des produits réintroduits dans le cycle de production*).

#### **10.4.3. Conditionnement**

Pour s'assurer de l'utilisation du conditionnement adéquat et garantir la traçabilité (voir point 10.6) mise en œuvre, le fabricant devra veiller notamment :

- Aux arrêts de production,
- Aux changements de fabrication,
- À la réintégration des produits en attente.

#### **10.4.4 Stockage**

Dans le cas où le fabricant est responsable de cette étape, une identification des lieux et matériels de stockage des intrants, ingrédients et produits finis doit être mise en place en fonction des exigences du client et/ou organisme certificateur.

#### **10.4.5. Transport**

Dans le cas où le fabricant est responsable de cette étape, des moyens et des modalités de transport doivent être mises en place en fonction des exigences du client et/ou organisme certificateur et de la nature des denrées transportées (vrac ou préemballé notamment).

### **10.5. Nettoyage et désinfection des locaux et outils de production**

En fonction de l'organisation de la production (voir point 10.4) adoptée, le fabricant doit définir une procédure pour le nettoyage et la désinfection des locaux et des outils de production, puis l'appliquer et s'assurer de son efficacité par rapport aux exigences client et/ou organisme certificateur.

**Note 1** : La mesure de l'efficacité peut être réalisée par des analyses chimiques, test ADN....

**Note 2** : Il est recommandé de porter une attention particulière sur le choix des produits de nettoyage et de désinfection qui seront utilisés (par exemple produits sans éthanol selon les exigences du client et/ou organisme certificateur). (A noter : de nombreux fournisseurs de produits de nettoyage et de désinfection disposent de produits certifiés halal.)

### **10.6. Traçabilité**

Les éléments de traçabilité décrits dans le présent document doivent permettre aux fabricants de disposer de toutes les informations nécessaires pour justifier de la fabrication conforme des denrées alimentaires transformées halal, répondant aux exigences du client et/ou organisme certificateur. La traçabilité doit être appliquée à l'ensemble des composants de la denrée alimentaire transformée halal.

Pour satisfaire aux exigences de traçabilité, le fabricant doit mettre en place une identification dédiée dans l'espace et dans le temps.

Les moyens suivants peuvent être utilisés :

- Codification spécifique des intrants et ingrédients destinés à la fabrication des denrées alimentaires transformées halal et des produits finis, par exemple code numérique ou code couleur spécifique, utilisation de bacs couleurs spécifiques, zone dédiée de stockage....
- Garanties sur le caractère halal : attestations fournisseurs systématiques ou marque de certification halal si exigée,
- Enregistrements relatifs aux lots de fabrication de denrées alimentaires transformées halal, etc...

## 10.7 Vérification et autocontrôles

Le fabricant doit mettre en place des vérifications adaptées et efficaces au moyen d'autocontrôles permettant de garantir le caractère halal de ses productions.

Ces vérifications doivent porter sur les étapes critiques identifiées au **point 9**, en particulier la prise en compte des contaminations fortuites.

Elles concernent notamment le procédé de fabrication, les flux, le personnel, le système de nettoyage, le système de traçabilité....

Par exemple, pour vérifier l'absence d'espèces interdites, des analyses ADN peuvent être réalisées sur le produit fini.

Un exemple de grille d'autocontrôle est proposé en **annexe C**.

## 10.8. Enregistrements et gestion documentaire

Le fabricant établira et mettra à jour les documents nécessaires au suivi de la production de denrées alimentaires transformées halal comme :

- La liste des fournisseurs d'intrants et ingrédients,
- Les justificatifs tels que bons de livraison, factures, certification éventuelle,
- Les enregistrements de la traçabilité, des autocontrôles...,
- Les résultats d'analyses, ...

## 10.9. Information du consommateur et étiquetage

La réglementation générale sur l'information du consommateur s'applique.

Le Règlement (UE) n°1169/2011 dit règlement INCO [6] précise dans son article 36 "Exigences applicables" que « les informations sur les denrées alimentaires ne doivent pas induire le consommateur en erreur :

- 1) Les informations sur les denrées alimentaires, visées aux articles 9 et 10, qui sont fournies à titre volontaire satisfont aux exigences fixées aux sections 2 et 3 du chapitre IV.
- 2) Les informations sur les denrées alimentaires fournies à titre volontaire satisfont aux exigences suivantes :
  - a) Elles n'induisent pas les consommateurs en erreur, conformément à l'article 7 ;
  - b) Elles ne sont pas ambiguës ou déroutantes pour les consommateurs ; et
  - c) Elles se fondent, le cas échéant, sur les données scientifiques pertinentes. »

Concrètement, lorsqu'une allégation est faite sur le produit, le responsable du produit doit s'assurer qu'elle est vraie et vérifiable.

Le Codex Alimentarius précise que :

- *"Quand une allégation est faite qu'un aliment est « halal », le mot halal ou tout terme équivalent doit figurer sur l'étiquette.*
- *Conformément au texte révisé des Directives générales du Codex sur les allégations, la mention halal ne doit pas être utilisée d'une façon telle qu'elle pourrait susciter des doutes sur la sécurité d'emploi d'un tel aliment ou donner à entendre que les aliments halal ont une valeur nutritionnelle supérieure ou sont meilleurs pour la santé que d'autres aliments."*

*Avec le soutien de :*



## ANNEXE A

### Modèle de questionnaire ingrédients halal

Date de la demande .....  
 Contact client et/ou organisme certificateur .....  
 Tel .....  
 Mail .....

Contact fournisseur .....	Entreprise : .....
Adresse .....	
Tel.....	mail.....

**DENOMINATION DE LA MATIÈRE PREMIÈRE OU DE L'INGREDIENT :**

**La matière première ou ingrédient sont-ils certifiés halal ?** OUI  NO

*Si OUI, veuillez fournir le document de certification halal.*

*Si NON, veuillez compléter les informations et la documentation suivantes :*

1. Des enzymes, additifs, arômes, auxiliaires technologiques, .... sont-ils utilisés dans la fabrication du produit ?	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non	Si oui, énumérez-les et fournir une copie des justificatifs (ex. fiches techniques, attestations, certificats halal si nécessaire)
2. Des produits ou sous-produits animaux sont-ils utilisés comme matière première dans la fabrication du ou des produits que vous nous fournissez ? (par exemple, gélatine, plumes de canard)	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non	Si oui, veuillez indiquer la ou les matières premières que vous nous fournissez.
3. Si oui à la question 2, quelle est la source animale ? (Ex. Vache, bœuf, chèvre, porc, poisson, etc.)		Veuillez indiquer la source animale pour chaque matière première d'origine animale
4. L'alcool éthylique est-il utilisé dans le processus de fabrication de cet ingrédient ?	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non	Si oui, quelle est la teneur maximale en alcool éthylique dans le produit fourni ?
5. Le produit fourni contient-il plus d'un ingrédient ?	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non	Si mélange, fournir une liste complète par ordre d'importance pondérale.
6. Fournir un diagramme de fabrication indiquant notamment les étapes où des enzymes et des matières premières d'origine animale sont utilisées dans la fabrication du produit		

Ce questionnaire peut être adapté en fonction des besoins des entreprises.

## ANNEXE B

### Exemple de fiche d'informations fournisseurs

Cette fiche est à adapter en fonction des besoins de chaque entreprise.

<b>FICHE D'INFORMATIONS FOURNISSEUR</b>	
<p><b>Information ingrédients</b>            Dénomination de vente :            Libellé de la matière :            Code matière :            Site de production :</p>	
<p><b>Coordonnées du fournisseur</b> Identification commerciale :            Société :            Nom du contact :            Adresse :            Tél. :            Email :</p>	

<b>Fourniture ingrédients</b>	
Exigences spécifiques du client et/ou organisme certificateur?	<input type="checkbox"/> OUI <input type="checkbox"/> NON Si oui, préciser lesquelles .....
L'ingrédient est-il certifié <i>halal</i> ?	<input type="checkbox"/> OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> NON NECESSAIRE (ingrédient <i>halal</i> par définition) <ul style="list-style-type: none"> <li>Si OUI, joindre le certificat.</li> <li>Si NON, demander éventuellement un justificatif (attestation ou autre document) du caractère <i>halal</i> selon les exigences du client et/ou organisme certificateur</li> <li>Si NON NECESSAIRE, pas de justification demandée par le client et/ou organisme certificateur</li> </ul>
Des ingrédients <i>haram</i> sont-ils utilisés sur le site du fournisseur ?	<input type="checkbox"/> OUI <input type="checkbox"/> NON Si OUI, des mesures sont-elles mises en œuvre pour prévenir la présence fortuite de ces ingrédients <i>haram</i> ? Lesquelles ? Demander éventuellement un justificatif (attestation ou autre document)

<b>Autres exigences éventuelles du client et/ou organisme certificateur</b>	
Transport différencié	<input type="checkbox"/> OUI <input type="checkbox"/> NON  Si OUI, préciser les actions mises en œuvre
Stockage différencié	<input type="checkbox"/> OUI <input type="checkbox"/> NON  Si OUI, préciser les actions mises en œuvre
Analyses demandées	<input type="checkbox"/> OUI <input type="checkbox"/> NON  Mettre à disposition les résultats

## ANNEXE C

### Exemple de grille d'autocontrôle libératoire d'un lot de denrées alimentaires transformées *halal*

Ce document est à adapter par le fabricant en fonction de ses productions, de son système de traçabilité et des exigences des clients et/ou organismes certificateurs.

<b>Dénomination de la denrée</b>	
<b>Numéro de lot</b>	
<b>Client et/ou organisme certificateur</b>	
<b>Date d'expédition</b>	

Point	Exigence	Conforme		Action corrective / Commentaire
Conformité des viandes à réception	Liste des fournisseurs référencés	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	
	Justificatif du caractère halal	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	
Conformité des ingrédients	Liste des fournisseurs référencés	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	
	Justificatif du caractère halal	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	
Fabrication	Ordonnancement de la production <i>halal</i>	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	
Conformité du nettoyage avant début de production	Procédure de nettoyage adaptée avant toute production <i>halal</i>	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	
Stockage dans la zone dédiée	Identification de la zone de stockage des matières premières conformes	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	
Process de fabrication	Absence de dys- fonctionnement tout au long du process (absence de contamination fortuite...)	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	
Produit fini	Vérification des résultats d'analyses éventuelles	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	
Emballage	Conformité des emballages	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	

Point	Exigence	Conforme		Action corrective / Commentaire
		Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	
Conformité de l'étiquetage	Vérification des étiquettes	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	
Stockage du lot dans la zone dédiée	Identification de la zone de stockage <i>(Lettre, chiffre et/ ou code couleur...)</i>	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	
Transport	Respect des exigences client et/ou organisme certificateur éventuelles	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	
Certification éventuelle	Vérification de la conformité aux exigences de la certification	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	
<b>Produit conforme</b>		Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	

Compléments d'information (Photos des produits, étiquettes...)

Signature \_\_\_\_\_

Date \_\_\_\_\_



## 12. BIBLIOGRAPHIE

---

- [1] Le Coran
- [2] Règlement (CE) n°178/2002 du Parlement Européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires
- [3] Règlement (CE) n°852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- [4] Règlement (CE) n°853/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant de règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale
- [5] Règlement (CE) n°1831/2003 de la Commission du 19 décembre 2003 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires
- [6] Règlement (UE) n°1169/2011 du Parlement Européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) n°1924/2006 et (CE) n°1925/2006 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) n°608/2004 de la Commission
- [7] Règlement (CE) n°1333/2008 du Parlement Européen et du Conseil du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires.
- [8] Règlement européen (CE) n°1332/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 concernant les enzymes alimentaires et modifiant la directive 83/417/CEE du Conseil, le règlement (CE) n°1493/1999 du Conseil, la directive 2000/13/CE, la directive 2001/112/CE du Conseil et le règlement (CE) n°258/97
- [9] Règlement (CE) n°1334/2008 du Parlement Européen et du Conseil du 16 décembre 2008 relatif aux arômes et à certains ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes qui sont destinés à être utilisés dans et sur les denrées alimentaires et modifiant le règlement (CEE) n°1601/91 du Conseil, les règlements (CE) n°2232/96 et (CE) n°110/2008 et la directive 2000/13/CE
- [10] Règlement (CE) n°1099/2009 relatif à la protection des animaux au moment de leur mise à mort
- [11] Liste indicative des interdits dans le Coran extraite du codex  
Le terme *halal* peut être appliqué aux aliments jugés conformes à la loi. Aux termes de la loi islamique, les aliments de toute origine sont autorisés sauf ceux qui proviennent des animaux et plantes ci-après et des produits qui en dérivent :

### **3.1.1 Aliments d'origine animale**

- a) porcs et sangliers
- b) chiens, serpents et singes
- c) animaux carnivores munis de griffes et de crocs comme le lion, le tigre, l'ours, etc.
- d) oiseaux de proie munis de serres comme les aigles, les vautours, etc.
- e) ravageurs tels que rats, mille-pattes, scorpions, etc.

- f) animaux qu'il est interdit de tuer en Islam, par exemple fourmis, abeilles et piverts
- g) animaux jugés généralement répugnants tels que poux, mouches, vers de terre, etc.
- h) animaux qui vivent aussi bien sur terre que dans l'eau tels que grenouilles, crocodiles, etc.
- i) mulets et ânes domestiques
- j) tous les animaux aquatiques venimeux et dangereux
- k) tout autre animal abattu selon des méthodes non conformes à la loi islamique
- l) sang

### **3.1.2 Aliments d'origine végétale**

Plantes toxiques et dangereuses sauf quand la toxine ou le danger peuvent être éliminés durant la transformation.

### **3.1.3 Boissons**

- a) boissons alcoolisées
- b) toutes sortes de boissons enivrantes et dangereuses

### **3.1.4 Additifs alimentaires**

Tous les additifs alimentaires obtenus à partir de ce qui est énuméré aux points 3.1.1, 3.1.2 et 3.1.3.