

ОСОБЕННОСТИ УБОЯ СКОТА НА МЯСОКОМБИНАТАХ БЕЛАРУСИ ДЛЯ НАСЕЛЕНИЯ, ИСПОВЕДУЮЩЕГО ИСЛАМ

*Ветров В.С., к.х.н., доц., Николаенков А.И., д.с.х.н., доц., Вербицкий В.Ф.,
Полочанин Н.И. (БГАТУ, Минск), Свиридова Т.В.(РУП «Институт мясо-молочной промышленности», Минск)*

Введение

Население земного шара, поклоняющееся аллаху, проживающее в разных частях планеты, компактно в ряде мусульманских стран или в виде диаспор в иных странах, насчитывает около 1,5 миллиарда человек из 7 миллиардов населения Земли. Таким образом, мусульманство является одной из основных религий мира, вероисповеданий планеты со своими традициями, ритуалами, обрядами и пищевыми предпочтениями. Пища для правоверных мусульман должна готовиться по определенным системам с учётом религиозных канонических норм. Это касается всех пищевых продуктов, но особенно много сложностей в этой проблеме проявляется в производстве мясной продукции. Халяль продукты могут употребляться в пищу людьми любой национальности и вероисповедания, так как в широком смысле слова это понятие обозначает чистоту. Чистота в пище - это отсутствие вредных ингредиентов, искусственных добавок. Благодаря особому способу выращивания животных и их убою халяльное мясо позволяет практически полностью избавиться от токсинов. Птица или животные, используемые для производства мяса «халяль», выращиваются исключительно на экологически чистом корме.[1,2,3,] Многие предприятия мясо-молочной промышленности Беларуси заинтересованы в производстве продукции для мусульман, особенно с учетом того, что в странах ЕЭП (Россия, Казахстан) такое население проживает.

Основная часть

Сегодня мясные продукты с маркировкой «халяль» пользуются растущим спросом, который формируют не только истинно верующие мусульмане, но и обычные потребители, доверяющие качеству этой продукции. Поэтому в «халяльном» направлении развития для отечественной мясной переработки заложен высокий рыночный потенциал. Понятие «халяль» определяет традиционный стандарт поведения правоверного мусульманина и в том числе предписывает, какая еда является правильной для истинно верующего человека, который должен выбирать продукты питания в соответствии с предписаниями Ислама. Для этого необходимо определиться с основными требованиями при производстве халяльных продуктов, технологией убою и техническими решениями применительно к современным мясокомбинатам.

Сырьё. Необходимо определиться в самом термине «халяль» и тех ограничениях, которые действуют в питании мусульманина. В Исламе существует два понятия: «харам» и «халяль». Первое подразумевает все запретное для мусульманина, второе — дозволенное и полезное. Халяльным признается все, что не запрещают Коран, другие нормы мусульманства. Само по себе понятие «халяль» призвано уберечь от всего вредного, что может представлять опасность для здоровья верующего и для его духа. Согласно канонам Ислама, разрешено употреблять в пищу (т.е. является «халяль») мясо домашних животных и птицы: крупного рогатого скота, коз, овец, верблюдов, лошадей, индеек, гусей, кур, уток и т.д. Запрещено употреблять в пищу мясо свиней, является запретным для мусульман мясо и субпродукты хищных животных и птиц, а также собак, кошек, ослов и мулов. Недопустимыми для пищи считаются продукты «халяль», которые соприкасались с нечистыми (запрещенными продуктами), пока их не промоют или не удалят место соприкосновения. Запрещено использовать при изготовлении продукции «халяль» вспомогательное сырьё, полученное из мяса или компонентов, запрещенных для употребления в пищу животных. Исключения представляют только пищевые добавки с индексом Е [1,2].

Ритуальный убой. Убой животных в соответствии с требованиями Корана и нормами Шариата не запрещает использование современного оборудования и инструмента, разработанного для осуществления убою животных промышленными способами. В России утвержденный Советом муфтиев стандарт «ХАЛЯЛЬ-ППТ-СМР» «Положение о порядке организации производства, торговли, осуществления контроля над производством и торговлей продуктами, разрешенным к употреблению в пищу мусульманам— «халяль» учитывает нормы действующего законодательства РФ, включая нормативные акты в отношении санитарно-эпидемиологических правил, разработанных для производственных процессов пищевых предприятий. «Положение» определяет основные требования к убою животных, которые должны неукоснительно выполняться в процессе производства и заготовки халяльной продукции.

Требования к ритуальному убою животных при производстве халяльных мясных продуктов состоят в следующем:

Перед началом работ оборудование должно пройти санитарную обработку в соответствии с документацией, действующей на предприятии.

Убой животных должен осуществляться совершеннолетним, в здравом уме, как правило, мусульманином, независимо от национальности. Допускается забой животного немусульманином при соблюдении им остальных требований стандарта, что контролируется представителем муфтия. К убою допускаются здоровые живые, без признаков заражения любыми болезнями, способными вызвать изменение структуры мяса или нанести вред здоровью людей, его употребляющих, необходимо соблюдение действующих на производстве санитарно-эпидемиологических правил и норм.

Запрещается производить действия, способные вызывать страхи или агонию забиваемых животных. Разделка туши возможна только после вытекания основной части крови. Запрещается сдирать шкуру, отрубать какие-либо части тела животных, не убедившись в том, что основная часть крови вытекла, рефлекторные сокращения мышц прекратились. В складских помещениях (холодильниках) выделяются специальные сектора «халяль» с соответствующей маркировкой, где могут храниться сырье и готовая продукция. Специальный инструмент и технологическая тара также помечаются соответствующей маркировкой, исключающей их использование на других участках производства.[1,2]

Оборудование цеха халяльного убоя. В настоящее время производители оборудования для убоя предлагают продукцию для осуществления ритуального убоя. Для забоя коров и быков предлагаются специальные поворотные боксы, оборудованные устройством для надежной фиксации головы животного. Фиксатор головы позволяет бойцу оптимальным образом осуществить резание одним быстрым движением. Главное требование к производственному участку заключается в том, чтобы кровь и загрязнения от запретных животных не попадали на сырье, предназначенное для халяльной переработки. На современных мясокомбинатах убой свиней и КРС осуществляется на отдельных технологических линиях, что практически исключает вероятность загрязнения халяльной продукции. Для устранения рисков загрязнения инструмента ритуального убоя он должен подвергаться тщательной санитарной обработке перед началом производства забоя. «Положение» запрещает применение оглушения электрическим током при халяльном убое, чтобы исключить негативное влияние человеческого фактора. Альтернативой является пневмоинструмент ударного действия, который оглушает животное без повреждения лобной кости. При забеловке используются соответствующей формы ножи, для механизации забеловки, помимо стягивающей шкуру лебёдки, предлагается специальный инструмент — дехайдер. [1,3,4]. Следует отметить, что в общем требования к оснащению цехов халяльного убоя и производства продукции выглядят вполне приемлемыми для предприятий, которые реализуют высокие требования к организации производственных процессов, обеспечению высоких стандартов санитарии и гигиены, использованию современных технических и гигиенических средств.

Состояние проблемы на международном рынке. Изучение мирового опыта показало, что существует глобальная сеть индустрии халяльной продукции. Это в первую очередь пищевая и легкая, парфюмерная и фармакологическая промышленность. Складывается система образования, культуры и здравоохранения, способствующая развитию индустрии халяльной продукции. В мировом сообществе производством любой продукции связано с сертификацией производства и конкретного товара. Халяльный сертификат подтверждает, что продукция произведена по законам ислама и, таким образом, разрешена для потребления мусульманами во всем мире. Лидером в этом вопросе выступает Малайзия, которая предлагает свой стандарт «халяль» в качестве мирового. Власти Малайзии надеются на то, что мусульманские страны придут к общему мнению, какие из современных предметов потребления могут называться «халяль» – разрешенными для мусульман, такой шаг придаст дополнительный толчок рынку «халяль (продукты питания, косметика, одежда, предметы гигиены). Халяльные сертификаты набирают популярность во всём мире, в частности, в Бразилии. По данным агентства этого, христианского в своей основе государства, более 300 бразильских компаний уже получили халяльные сертификаты, гарантирующие, что их продукция будет потребляться в мусульманских странах, чей рынок привлек внимание бразильских производителей. Компании из Южной Африки и Северной Америки занимаются привлечением представителей халяльной индустрии в свои страны. Производство халяльной пищи является важным бизнесом для Великобритании. В 2008 году правительство подписало договоренность, согласно которой 5 тыс. мясников из Пакистана - специалистов по производству халяльного мяса – могут приехать в страну и приступить к работе.

Тем не менее, в некоторых странах Европы (Швейцарии, Швеции, Норвегии, Дании, Голландии) принято ряд запретов на ритуальные убои скота. Существует мнение, что забой скота таким способом жесток. Согласно некоторым данным, речь идет о законах, принятых под давлением организаций «в защиту животных». Употреблять халяльную продукцию можно абсолютно всем, это такой же продукт, как и все остальные продукты питания. В халяльной продукции всех видов недопустимы искусственные добавки, продукция из свинины в любом виде, пища существенно отличается по вкусу от привычной населению. Так как при производстве используется исключительно натуральное мясо, эту продукцию в принципе можно классифицировать как экологически чистую. В связи с этим халяльная продукция предприятий пользуется заслуженной популярностью потребителей, причем отдают ей предпочтение не только мусульмане, но и гурманы других вероисповеданий, ценящие вкус и качество еды на своем столе. Если для мусульман важны религиозные аспекты изготовления такой продукции, то решения о покупке халяльной продукции людьми иной веры и атеистами определяются лишь личными вкусовыми предпочтениями. Этот же фактор объясняет, почему халяльное мясо и мясopодукция, как и другие виды халяльной пищи, будут стоить дороже обычных аналогов. Для исключения фальсифицированной халяльной продукции, принимаются необходимые меры. Определённый опыт в этой части имеется в России. В частности, в Татарии разработаны, а госорганами утверждены Общие положения и Основные требования к халяльной продукции. Каждый потребитель имеет право знать специфику приготовления продукции. Позиции производителей халяльной продукции поддерживают государственные органы на уровне Российской Федерации, в частности, Антимонопольный комитет. Заключён договор с территориальным управлением Госстандарта РФ по Татарстану об обязательном прохождении сертификации теми предприятиями, которые хотят выпускать продукцию под маркой «Халяль», то есть изготовленной по

традициям и канонам Ислама. Достигнуты соглашения в области производства и продажи халяльной продукции с Роспотребнадзором, подписаны договора с ветеринарными службами.

Как делается халяльная продукция, можно увидеть на Казанском мясокомбинате, где имеется специальная постройка для убой скота по всем правилам. Отдельных цехов для производства продукции "халяль" нет, поскольку в общем объеме продукции она составляет примерно одну десятую часть. Для обеспечения чистоты с точки зрения Ислама, «халяль» делают в определённое время на тщательно вымытом после производства обычных продуктов оборудовании. На мясокомбинате выпускают около шестидесяти видов халяльных колбас, деликатесов, консервов и полуфабрикатов. Для обеспечения вкуса колбасы меняют её состав: если по обычной рецептуре колбасу делают более мягкой и нежной, добавляя свиное сало, то по халяльной - для этих же целей добавляют в фарш яйца и молоко. Халяльное мясо и полуфабрикаты складывают в отдельные лотки и внимательно следят, чтобы на пути к прилавку они не соприкасались с нехаляльными продуктами.

Халяльную птицепродукцию также производят в Татарии. На сегодня 68 вида продукции, выпускаемой ООО «Челны-Бройлер», имеет сертификат халяль. Это и потрошеное мясо птицы, субпродукты, полуфабрикаты из мяса цыплят-бройлеров и готовая продукция из мяса птицы в виде колбас, рулетов, ветчины и копченостей. Благодаря особой рецептуре и технологии производства, продукты питания отличаются высоким качеством. В Казахстане население стало понимать, что такое халяль-индустрия и что это разрешенная для употребления мусульман вкусная пища. Сложилось мнение, что надо развивать халяль-индустрию и ставить её на производственную основу. В республике разработали и утвердили стандарты на такую продукцию. В настоящее время около 20 предприятий в стране зарегистрированы как производители халяльной продукции. Есть крупные предприятия, производящие в значительных количествах мясную, хлебобулочную, кондитерскую продукцию.

Заключение

Выполненные исследования позволяют сделать следующие выводы:

1. Мясокомбинаты Беларуси способны по своим техническим, ветеринарно-санитарным и организационным возможностям осуществлять специфический убой и выпуск продукции в традициях ислама. Для этого требуется организация процесса, индивидуального для каждого предприятия при приобретении некоторого дополнительных приспособлений, что создаст возможность предприятиям мясопереработки расширить свой ассортимент продукцией «халяль», спрос на которую на международных рынках будет стабильно расти.
2. В Беларуси достаточно оперативно расширены полномочия структур по сертификации, включив в эту сферу продукцию «халяль», а также по осуществлению религиозного и санитарно-гигиенического контроля. Продукция «халяль» выпускается агрокомбинатом «Дзержинский» Минской области.
3. Учитывая то, что продукция «халяль» максимально приближена к продукции, отвечающей требованиям экологически чистой, следует ожидать расширения рынков её реализации не только в мусульманских странах, но и в государствах, где этому фактору уделяют первостепенное значение.

Литература

1. Мясо и религия: продукты халяль. Обзорная информация/А.Б. Лисицын, А.А. Семёнова, А.Н. Захаров и др. Москва, ВНИИМП, 2007. – 120с.
2. «Халяль» - традиции убоа./Е. Дряхлов/Проиндустрия, июль-август, 2008. с. 20-25
3. Мясо и здоровое питание/ А.Б. Лисицын, Е.И. Сизенко, И.М. Чернуха и др., ред. А.Б. Лисицын. Москва, ВНИИМП, 2007. -289 с.
4. Мясожировое производство: убой животных, обработка туш и побочного сырья/ А.Б. Лисицын, И.М. Чернуха, Ю.В. Татулов и др., ред. А.Б. Лисицын.Москва; ВНИИМП, 2007.- 385 с.

УДК: 371.015

СИСТЕМНАЯ ЛИЧНОСТНО ОРИЕНТИРОВАННАЯ МЕТОДОЛОГИЯ КАК ОСНОВА ПОДГОТОВКИ СОВРЕМЕННОГО СПЕЦИАЛИСТА

Прокоччик-Гайко И.Л., к.пед.н., доц. (РИИТ БНТУ, Минск)

Введение

Личностно ориентированный подход является не новым в системе образования. В соответствии с его основными положениями предполагается, что образование должно опираться, прежде всего, на особенности личности, и только потом учитывать запросы социальной среды. Несмотря на то, что личностно ориентированный подход опирается на современные научные исследования ученых – представителей разных научных направлений, он не имеет сегодня практической реализации, необходимой для полной трансформации в систему образования.

Какова причина такого положения научно обоснованного, следовательно, должного стать эффективным, личностно ориентированного подхода? Ответ кроется в сложностях практической реализации, а именно: существующие методы изучения личности с целью ее образования громоздки, трудоемки, требуют