



Именем Аллаха, Всемилостивого и Милующего

## БОГОСЛОВСКОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ 4/21

### О ПОЛОЖЕНИЯХ ШАРИАТА, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИХ УБОЙ ПТИЦЫ НА БОЕНСКИХ ПРЕДПРИЯТИЯХ

Совет улемов Духовного управления мусульман Российской Федерации (далее – Совет улемов ДУМ РФ) в ходе очередного расширенного заседания, состоявшегося 14-го числа месяца Сафар 1443 года по лунному календарю, что соответствует 21-му сентября 2021 г. по григорианскому календарю, и проходившего в Культурном центре «Дар»,

#### **постановил:**

1. основополагающим положением при убое птицы по шариату является ее убой непосредственно рукой забойщика, традиционным классическим способом.

2. Допускается использование как механизированного ручного забоя, так и полностью автоматизированного механического убоя *при соблюдении условий и требований, более строгих чем к классическому ручному способу убоя* (См. Приложение 2 «Условия для применения механизированного ручного убоя и полностью автоматизированного механического убоя птицы»).

3. *Применение полностью автоматизированного механического убоя птицы* в целях содействия развитию промышленного производства, увеличения объемов выпуска и реализации соответствующей правилам шариата птицеводческой продукции и удовлетворения растущего спроса потребителей этой продукции **допустимо лишь** в том случае, если убой птицы осуществляется в соответствии с нормами шариата **под строгим контролем официальных религиозных органов и (или) организаций, действующих от имени таких органов.**

4. Маркировать мясо птицы и продукцию его переработки, произведенных по требованиям канонов Ислама, информируя потребителей о способе убоя птицы и позволяя им безошибочно идентифицировать продукт как дозволенный для использования и употребления, в виде следующих знаков:

- А - механизированный ручной убой
- В - полностью автоматизированный механический убой
- С - классический ручной убой (для мини-птицефабрик, которые осуществляют убой классическим традиционным способом, производя небольшие партии).

5. Организациям, осуществляющим контроль механизированного ручного забоя или полностью автоматизированного механического убоя птицы, *необходимо разработать и применять методы, технологии и механизмы для обеспечения соответствия правилам шариата данного вида убоя птицы.*

#### **рекомендовал:**

1. Организациям, осуществляющим как механизированный ручной забой, так и полностью автоматизированный механический убой, изучать, внедрять и развивать самые передовые технологии и методы, применяемые в мировой практике при забое птицы, *на каждом этапе технологического процесса, начиная с оглушения и заканчивая разделкой и упаковкой готовой продукции*, с целью наиболее точного и оптимального соответствия требованиям, условиям и критериям шариата в отношении понятия халяль.

2. Централизованным духовным управлениям мусульман проводить просветительские мероприятия, направленные на формирование правильного понимания у прихожан в регионах сути халяльной продукции.

3. Издавать справочники и буклеты, разъясняющие основные понятия, требования и условия шариата в отношении понятия халяль в процессе убоя птицы, с целью повышения религиозной грамотности среди мусульман в этом вопросе.

С подробным богословским исследованием по данному вопросу можно ознакомиться в приложениях № 1 и № 2 к богословскому заключению № 4/21.

## **О ПОЛОЖЕНИЯХ ШАРИАТА, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИХ УБОЙ ПТИЦЫ НА БОЕНСКИХ ПРЕДПРИЯТИЯХ (ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ)**

### **Актуальность исследования**

В настоящее время особую актуальность приобретает тема халяля, связанная с возрастанием ответственности в мусульманском сообществе России за обеспечение потребителей продукцией и услугами, соответствующими канонам Ислама, и, в частности, вопрос, касающийся убоя животных и птиц на боенских предприятиях в соответствии с законами Всевышнего. Предписания шариата в этом вопросе подразумевают соблюдение исламских канонов, что отличает мусульманина от других людей. Пророк Мухаммад (да благословит его Всевышний и приветствует) говорил: «Тот, кто совершает с нами молитву, обращает взор в соответствии с киблой, ест мясо наших жертвенных животных, является мусульманином, на него распространяются покровительство Аллаха (Бога) и Его посланника»<sup>1</sup>. Наличие различных точек зрения и самого широкого спектра мнений у мусульман РФ в отношении забоя птицы на боенских предприятиях диктует необходимость подробного разъяснения и анализа данного вопроса.

**Методология исследования** опирается на классические труды ученых четырех богословско-правовых школ (мазхабов), а также на богословские исследования международных организаций, специализирующихся на издании фетв.

*Положение шариата о необходимости упоминания имени Аллаха (Бога) при убое животного.*

В заключительной Священной книге, Коране, не раз упоминается об обязательности произношения имени Всевышнего Аллаха (Бога) (тасмия) при заклании разрешенного к употреблению животного. В Коране сказано: «Не ешьте из того (мяса), над чем не было произнесено имя Аллаха (Бога), ибо это есть нечестие» (Св. Коран, 6:121); «Воистину, запретил Он вам мертвечину, кровь, мясо свиньи и то, что заколото не с именем Всевышнего» (Св. Коран: 2:173); «Скажи [о Мухаммад]: «Я [ничего] не нахожу запретного из пищи в том, что дано мне посредством Откровения, кроме: 1) мертвечины; 2) крови, вытекшей [при заклании]; 3) свинины, а она — нечисть, мерзость; 4) и [мяса] того [животного], что заколото не с именем Аллаха (Бога), [употребление которого есть] уклонение от заповеди, грешно» (Св. Коран: 6:145); «Запретно для вас [употребление в пищу] мертвечины, крови [вытекающей], мяса свиньи и [всего] того, что заколото не с именем Всевышнего Аллаха (Бога)...» (Св. Коран: 5:3). В этих Божественных Откровениях Всевышнего Аллаха предельно ясно говорится о важности и необходимости произнесения имени Аллаха (Бога).

*Мнения мусульманских богословов об использовании механизированного ручного забоя и полностью автоматизированного механического способа убоя птицы.*

Основополагающим положением при убое птицы по шариату является ее убой непосредственно рукой забойщика, традиционным классическим способом, однако в наше

---

<sup>1</sup> См.: аль-Бухари М. Сахих аль-бухари [Свод хадисов имама аль-Бухари]. Рияд: аль-Афкар ад-дауля, 1998. С. 98, хадис № 391.

время на птицефабриках используют как механизированный ручной забой, так и полностью автоматизированный механический способ убоя.

Механизированный ручной забой – технология убоя птицы на конвейерных линиях, включающая такие операции, как навешивание на конвейер, оглушение или обездвиживание, *убой, осуществляемый рукой забойщика*, обескровливание, тепловая обработка, снятие оперения и т.д.

Полностью автоматизированный механический забой – технология убоя птицы на конвейерных линиях, включающая такие операции, как навешивание на конвейер, оглушение или обездвиживание, *убой, осуществляемый автоматическим ножом-диском*, обескровливание, тепловая обработка, снятие оперения и т.д.

Верующие все чаще интересуются требованиями канонов Ислама в отношении этих видов убоя, особенно полностью автоматизированного механического убоя. В связи с этим необходимо обратиться к позиции мусульманских богословов по данному вопросу.

На сегодняшний день мнения богословов разделились в вопросе полностью автоматизированного механического убоя. Одни богословы разрешают такой вид убоя с условием строгого соблюдения определенных требований к его процессу, а другие – запрещают подобное.

*Разрешают:*

- Главное управление по делам Ислама и вакфов Объединенных Арабских Эмиратов (фетва № 99772)<sup>2</sup>;
- Министерство вакфов и религиозных дел Кувейта (фетва № 2776)<sup>3</sup>;
- Совет исламской академии правоведения (фикха) (Постановление № 95)<sup>4</sup>;
- Постоянный комитет по научным исследованиям и фетвам Королевства Саудовской Аравии (Фетва № 9677, 21165)<sup>5</sup>;
- Европейский Совет по фетвам и исследованиям<sup>6</sup>;
- Организация Исламская Конференция (ОИК) и Институт стандартов и метрологии (SMIC)<sup>7</sup>.

*Запрещают:*

- Южно-Африканское национальное управление Халяль «SANHA»<sup>8</sup>;
- Партнер Южно-Африканского национального управления Халяль из Пакистана «SANHA-Pakistan»<sup>9</sup>;
- Муфтий Такий аль-Усмани<sup>10</sup>.

Богословы, которые выступают против полностью автоматизированного механического убоя, ссылаются на следующее:

1. Во времена пророка Мухаммада (да благословит его Всевышний и приветствует) забой осуществлялся только вручную, классическим способом.

<sup>2</sup> См.: [Электронный ресурс] // URL: <https://drive.google.com/file/d/1WF8iCODJMhDy5nSa3W6PDAiISdrIHvG/view>

<sup>3</sup> См.: [Электронный ресурс] // URL: <http://www.fatawa.com/view/4146/?search=&frompage=list>

<sup>4</sup> См.: [Электронный ресурс] // URL: <http://www.iifa-aifi.org/2015.html>

<sup>5</sup> См.: Фатава аль-ладжнат ад-даима – аль-маджму‘а аль-уля [Фетвы постоянного комитета – первый сборник (Саудовская Аравия)]. В 26 т. Эр-Рияд: Риасат идара аль-бухус аль-‘ильмия ва аль-ифта, [б.г]. Т. 22. С. 462-464.

<sup>6</sup> См.: [Электронный ресурс] // URL: <https://www.e-cfr.org/%D9%85%D8%B9%D9%8A%D8%A7%D8%B1-%D8%A7%D9%84%D8%B7%D8%B9%D8%A7%D9%85-%D8%A7%D9%84%D8%AD%D9%84%D8%A7%D9%84-%D9%88%D8%A7%D9%84%D8%AA%D8%B0%D9%83%D9%8A%D8%A9-%D8%A7%D9%84%D8%B4%D8%B1%D8%B9%D9%8A%D8%A9/>

<sup>7</sup> См.: Стандарт ОИС / SMIC 1:2011 “Общие руководства по продуктам питания Халяль”. П. 3.1; 5.2; 6.2.

<sup>8</sup> См.: [Электронный ресурс] // URL: [https://drive.google.com/open?id=1VSLNOE1AKt0bL59ypi\\_1SFh07QDmRaZM](https://drive.google.com/open?id=1VSLNOE1AKt0bL59ypi_1SFh07QDmRaZM)

<sup>9</sup> См.: [Электронный ресурс] // URL: <https://drive.google.com/open?id=1bjayHOaEjwTi-rwLuaCG8FAkb3d-vEZq>

<sup>10</sup> См.: Такий аль-Усмани М. Бухус фи кадая фикхия му‘асыра [Исследование современных проблем]. Дамаск: аль-Калям, 2003. С. 428, 429.

Ученые, допускающие механизированный ручной убой и полностью автоматизированный механический убой, соглашаются с этой точкой зрения, но считают, что в те времена не было таких производственных оборудований и такой потребности в изготовлении<sup>11</sup> продукции халяль в больших промышленных объемах.

2. При полностью автоматизированном механическом убое не всегда правильно перерезается шея птицы на конвейере. Очень часто нож режет сбоку, и нет гарантии, что шея будет перерезана спереди.

Ученые, допускающие полностью автоматизированный механический убой, считают, что с этим аргументом нельзя не согласиться. Но только в том, что проблемы могут быть по причине ненадлежащего настроя механического ножа. С помощью специалистов и технологов на предприятии возможно перенастроить механический нож и добиться полного перерезания трахеи, пищевода и основных кровеносных сосудов (яремной вены, сонной артерии), не задевая позвоночный столб, что полностью удовлетворяет требованиям норм Ислама к надрезу шеи птицы. Нож-автомат, вращающийся как ручная мельница, как правило, быстро перерезает вены. Если это так, то в этом плане в соответствии с требованиями шариата проблемы нет. Если лезвие ножа настолько остро, что оно полностью отрезает голову птицы от тела, то, хотя такое действие является порицаемым (макрух), мясо все равно будет считаться халяльным. В известной ханафитской книге «Аль-Хидая» об этом говорится следующее: «Если ножом дошли до спинного мозга или отрезали всю голову, это порицается (макрух), хотя туша животного все же будет дозволена к употреблению»<sup>12</sup>.

3. Аргумент об аналогии полностью автоматизированного механического убоя и убоя животного во время охоты, основанный на том, что на охоте нет иного способа произнесения имени Аллаха (тасмии) в связи с недоступностью животного (его невозможно настичь, не убив) и поэтому допускается отклонение от общих классических требований убоя по шариату (человек закалывает животное ножом, произнося басмалу и перерезая животному горло), не может быть принят в связи с тем, что это является исключением из правил.

Однако Главное управление по делам Ислама и вакфов Объединенных Арабских Эмиратов в фетве № 99772, в написании которой участвовало немало богословов, посчитали данную аналогию приемлемой, основываясь «на причине (‘иллет) потребности к убоя таким методом (т. е. потребность к виду убоя механическим методом точно такая же, как и потребность к виду убоя прокалыванием на охоте) и потому как исполняются основные условия убоя – выпускание крови с намерением и произношением имени Всевышнего (тасмия) при каждом включении аппарата»<sup>13</sup>.

4. Механический нож не режет всех птиц одновременно, а производит убой птицы поочередно. Поэтому, если мусульманин произнес имя Аллаха и включил механический аппарат для забоя птицы, первая тушка может быть дозволенной, а остальные окажутся недозволенными к употреблению, поскольку обязательным условием является произнесение имени Аллаха над каждой птицей.

Вопрос заключается в способе резки механического ножа-автомата. Если этот нож сразу одновременно режет партию птиц, то проблемы с произнесением имени Аллаха не возникает: «Чтобы животное стало дозволенным, забой животного должен произойти сразу после произнесения имени Аллаха (тасмия), чтобы ничто иное не совершалось между двумя этими действиями (табаддуль маджлис). Так, если человек уложил две овцы одну на другую и одновременно зарезал их, произнеся имя Аллаха один раз, то обе туши будут дозволены к употреблению. Но если он зарежет сначала одну, а затем другую, то (лишь первая туша станет дозволенной). Причиной тому – тот факт, что повторение действия (убоя) приводит к необходимости повторения тасмии»<sup>14</sup>.

5. Только тот, кто осуществляет убой, должен произносить тасмию. В полностью

<sup>11</sup> Потому что почти все иудеи, христиане и мусульмане того времени осуществляли убой согласно предписаниям Всевышнего.

<sup>12</sup> См.: аль-Маргынани Б. Аль-хидая [Руководство]. М.: Волтерс Клувер, 2010. Т. 4. С. 438.

<sup>13</sup> См.: [Электронный ресурс] // URL: <https://drive.google.com/file/d/1WF8iCODJMhDy5nSa3W6PDAtISdrrIHvG/view>

<sup>14</sup> См. Амин М. (известный как Ибн ‘Абидин). Радд аль-мухтар. Бейрут: аль-Кутуб, [б. г.]. Т. 6. С. 402.

автоматизированном механическом убое этого не происходит, процессы убоя и произнесения имени Аллаха (тасмия) разделены.

Постоянный комитет по научным исследованиям и фетвам Королевства Саудовской Аравии в фетве № 9677, № 21165, в числе которых немало богословов, посчитали, что «если механический нож режет ряд птиц (большое количество птиц) одновременно, то допускается произнесение имени Всевышнего (тасмия) один раз при каждом его включении тому, кто включает механический аппарат, с условием, что режущий и включающий механический аппарат человек является мусульманином»<sup>15</sup>. Таким образом, не происходит значительных задержек между тасмией и перерезыванием шейных артерий применительно к ситуации, когда механический нож-автомат режет большое количество птиц одновременно. О недопустимости разделения между тасмией и убоем в «Аль-Мугни» сказано следующее: «Если человек уложил овцу для убоя, произнес имя Аллаха, а затем отложил нож и взял другой или же ответил на приветствие (салам), или с кем-то поговорил, и лишь после этого произвел убой, то туша будет дозволенной к употреблению. Причина – в том, что он произнес тасмию конкретно для этого животного, не разделяя тасмию и убой в течение значительного времени. Поэтому этот случай подобен тому, как если бы он не говорил вовсе»<sup>16</sup>.

6. В Коране сказано: «Не ешьте из того (мяса, животного), над чем не было произнесено имя Аллаха, ибо это есть нечестие» (Св. Коран, 6:121). Данный аят указывает на то, что имя Аллаха нужно произносить над каждым животным.

На очередном заседании Совета исламской академии правоповедения (фикха) в Джидде (КСА) рассматривался вопрос механического убоя и учитывались аяты, где говорится об упоминании имени Всевышнего Аллах (тасмия) при заклании. Богословы пришли к решению о дозволенности механического убоя, сказав: «Основополагающим положением при убое птицы является убой вручную, но нет ничего плохого в использовании механических аппаратов, если соблюдается ряд условий, приведенных в пункте 2 данного постановления, и допускается произнесение имени Аллаха (тасмия) на партию (птиц), идущую друг за другом. Если механический процесс прервется, то следует произнести имя Аллаха повторно при включении»<sup>17</sup>.

Также Организацией Исламской Конференции (ОИК) и Институтом стандартов и метрологии (SMPC) разработан стандарт OIC / SMPC 1:2011 «Общие руководства по продуктам питания Халяль» для мусульманских стран, которым дозволен механический способ убоя, пункт 5.2.6.2.3.1.<sup>18</sup>

Европейский совет по фетвам и исследованиям также считает дозволенным механический убой. В своем решении они опираются на решение и постановление Совета исламской академии правоповедения (фикха): «Забой должен осуществляться рукой забойщика, но нет ничего плохого в использовании механических устройств для забоя домашней птицы, пока соблюдаются шариатские условия забоя, и в этом случае разрешается произнесение имени Аллаха на каждую партию (птиц), следующую друг за другом, но если механический процесс забоя прерывается, то необходимо повторно произнести имя Аллаха при включении аппарата»<sup>19</sup>.

### *Оглушение животных перед убоем*

С точки зрения шариата, основополагающим требованием при убое животных и

<sup>15</sup> См.: Фатава аль-ладжнат ад-даима – аль-маджму‘а аль-уля. Т. 22. С. 462-464. Фетва № 9677; № 21165.

<sup>16</sup> См.: Ибн Кудама М. Аль-мугни [Обогащающий]. В 10 т. Каир: аль-Кахира, 1968. Т. 9. С. 389.

<sup>17</sup> См.: Постановлении № 95 (3/10). [Электронный ресурс] // URL: <http://www.iifa-aifi.org/2015.html>

<sup>18</sup> См.: Стандарт OIC / SMPC 1:2011 “Общие руководства по продуктам питания Халяль” п. 5.2.6.2.3.1

<sup>19</sup> См.: [Электронный ресурс] // URL: <https://www.e-cfr.org/%D9%85%D8%B9%D9%8A%D8%A7%D8%B1-%D8%A7%D9%84%D8%B7%D8%B9%D8%A7%D9%85-%D8%A7%D9%84%D8%AD%D9%84%D8%A7%D9%84-%D9%88%D8%A7%D9%84%D8%AA%D8%B0%D9%83%D9%8A%D8%A9-%D8%A7%D9%84%D8%B4%D8%B1%D8%B9%D9%8A%D8%A9/>

птицы является исключением практики умерщвления в результате применения успокоительного шока (оглушения)<sup>20</sup>. В классическом исламском праве применение оглушения перед убоем животных и птицы запрещено. Однако если необходимо использовать оглушение для успокоения животных и птицы и обеспечения безопасности персонала, то ряд международных организаций по изданию фетв допускают это.

Среди них:

- Египетский дом фетв (фетва № 3235)<sup>21</sup>;
- Главное управление по делам Ислама и вакфов Объединенных Арабских Эмиратов (фетва № 99772)<sup>22</sup>;
- Министерство вакфов и религиозных дел Кувейта (фетва № 2776)<sup>23</sup>;
- Организация Исламская Конференция (ОИК) и Институт стандартов и метрологии (SMIC)<sup>24</sup>;

#### *Вероятность проникновения нечистот в мясо птицы в процессе ошпаривания*

У некоторых мусульман существуют определенные сомнения и опасения в применении механизированного ручного убоя и полностью автоматизированного механического убоя, поскольку птиц погружают в горячую воду перед тем, как из них будут удалены внутренности со всеми нечистотами. Есть вероятность, что эти нечистоты могут проникнуть в мясо вследствие высокой температуры воды, а ученые утверждают, что такая птица будет запретна. В «Дурр аль-Мухтар» сказано: «Такое же правило применяется к курице, которую опускают в воду, чтобы удалить перья перед тем, как ее чистить». Ибн ‘Абидин<sup>25</sup> пишет в примечаниях: «Ибн Аль-Хумам<sup>26</sup> сказал в «Аль-Фатх», что такая птица никогда не будет дозволенной, однако от Абу Юсуфа передается, что подобное дозволено. Причина, по которой животное становится запретным (а Аллах знает лучше), – нечистоты могут впитаться в мясо вследствие того, что вода достигла температуры кипения»<sup>27</sup>.

Однако последнее возражение не применимо в данном случае, поскольку температура этой воды не достигает точки кипения и много ниже, чем 100 градусов Цельсия. Также курица опускается в воду на несколько минут, а этого недостаточно, чтобы мясо впитало в себя нечистоты. Ученые, которые придерживались мнения, что такая курица может стать запретной, основывали свое мнение на том, что вода достигает температуры кипения и курица остается в ней довольно долго, так что нечистоты могут проникнуть в мясо. В свое время по этой причине некоторые мусульмане в Шама считали мясо гусей, привозимых из Египта, запретным для употребления. Ибн ‘Абидин снимает опасения и сомнения в этом

<sup>20</sup> Целенаправленное воздействие на организм животного или птицы для ограничения их способности к движению. Оглушение перед убоем производят различными способами, в частности, электрооглушением, механическим (пневматическим устройством). Пневматическое устройство оглушения животного должно быть без проникающего внутрь черепной коробки бойка, дабы избежать смерти животного, что является запретным. См.: аль-Куртуби М. Аль-Джами’ ли ахкям аль-кур’ан [Свод установлений Корана]. В 20 ч. (10 т.) Каир: аль-Кутуб аль-мисрия, 1964. Т. 2. С. 217.

<sup>21</sup> См.: [Электронный ресурс] // URL: <http://www.dar-alifta.org/AR/ViewFatwa.aspx?ID=12250&LangID=1&MuftiType=0>, фетва № 3649. См.: [Электронный ресурс] // URL: <http://www.dar-alifta.org/ar/ViewFatwa.aspx?ID=13240&LangID=1&MuftiType=0>

<sup>22</sup> См.: [Электронный ресурс] // URL: <https://drive.google.com/file/d/1WF8iCODJMhDy5nSa3W6PDaiISdrIHvG/view>

<sup>23</sup> См.: [Электронный ресурс] // URL: <http://www.fatawa.com/view/4146/?search=&frompage=list>

<sup>24</sup> См.: Стандарт ОИС / SMIC 1:2011 “Общие руководства по продуктам питания Халаль” п. 5.2.5.

<sup>25</sup> Мухаммад Амин ибн ‘Умар ад-Димашки более известный как Ибн ‘Абидин (араб. ابن عابدین; 1784, Дамаск, совр. Сирия — 1836, там же) – исламский богослов, один из самых выдающихся мусульманских правоведов (факихов) Османской империи. Автор более 50 трудов по фикху, тафсирам Корана, опровержению религиозных сект и течений. Его самая известная работа была «Радд аль-мухтар ‘аля ад-дурр аль-мухтар» до сих пор считается одной из лучших книг по ханафитскому мазхабу.

<sup>26</sup> Аль-Камаль ибн аль-Хумам (1388 – 1457) – выдающийся египетский правовед ханафитского мазхаба. Он был муджтахидом и высоко ценился во многих науках, таких как фикх, усуль аль-фикх, исламское богословие, логика, арабский язык, тафсир, хадисы, мирас. Известен своим комментарием «Фатх аль-Кадир» на знаменитую ханафитскую книгу «аль-Хидая».

<sup>27</sup> См.: Ибн ‘Абидин. Радд аль-мухтар. В 13 т. Рияд: ‘Алям аль-Кутуб, 2003. Т. 1. С. 544.

вопросе: «Исходя из данного утверждения, известно, что мясо гуся из Египта запрещено. Однако это происходит лишь тогда, когда мясо держат в горячей воде так долго, что нечистоты могут просочиться внутрь и проникнуть в мясо. Этого не происходит с мясом гуся, потому что вода, которая используется для приготовления мяса, не достигает температуры кипения, и птицу держат в воде так долго, чтобы тепло достигло внешней оболочки и поры кожи расширились. Если птицу оставить в воде дольше, то станет трудно удалить перья»<sup>28</sup>. Таким образом, птица становится нечистой и не разрешенной в пищу при сочетании двух причин:

1) Вода должна быть кипящей.

2) Птица должна находиться в этой кипящей воде настолько долго, сколько требуется для того, чтобы нечистоты из внутренностей проникли в ее мясо, меняя его вкус и запах.

Поэтому в этом вопросе не должно быть никакого сомнения в том, что качество воды соответствует требованиям шариата в вышеуказанных способах убоя.

### **Вывод:**

Резюмируя вышесказанное, стоит отметить, что проблема, по сути, заключается не в том, какой способ убоя используется: механизированный ручной убой или полностью автоматизированный механический убой, а в том, *чтобы выполнялись шариатские нормы в отношении убоя птицы*. Если они выполнены в двух вышеперечисленных видах убоя, то продукты убоя птицы и продукция их переработки будут считаться пригодными для употребления (халяль). Если же эти нормы не выполняются, то продукты убоя птицы и продукция их переработки не будут считаться пригодными для употребления, даже если убой был произведен вручную, традиционным классическим способом.

---

<sup>28</sup> См.: Ибн ‘Абидин. Радд аль-мухтар. Т. 1. С. 544.



**ПРАВИЛА, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ УБОЙ ПТИЦЫ  
НА БОЕНСКИХ ПРЕДПРИЯТИЯХ  
(ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ)**

На современных птицефабриках живая птица доставляется с площадок откорма в убойный цех специализированным транспортом предприятия. Подготовленную<sup>29</sup> к убою живую птицу навешивают на конвейер. Оглушение птицы перед убоем выполняется при режимах и способах, обеспечивающих обездвиживание птицы без прекращения сердечной деятельности, периодически осуществляя контроль эффективности оглушения. При ручном способе убой птицы осуществляется путем перерезания кровеносных сосудов (яремной вены и сонной артерии), с перерезанием трахеи и пищевода, но без повреждения позвоночного столба. При механическом способе убой шея птицы перерезается ножом.

После механического ножа обработчики птицы (резчики-мусульмане) осуществляют контроль качества убой. Если по той или иной причине механический нож осуществляет некачественный надрез или шея птицы не перерезается, то резчики производят процедуру убой вручную, перерезая шею птицы с обязательным произношением имени Всевышнего Аллаха (тасмия).

После обескровливания птицы в ванне кровостока<sup>30</sup>, перед ванной ошпарки<sup>31</sup>, на критической контрольной точке необходимо присутствие одного из сменных обработчиков птицы с целью полного исключения попадания живой птицы в ванну ошпарки.

Время полного обескровливания птицы составляет примерно 180 сек и более. После этого птица попадает в ванну тепловой обработки, температура воды в которой составляет от 53 до 56°С. Далее птица по конвейеру перемещается в перосъемную машину, где происходит процесс удаления пера. На следующем этапе происходит отделение головы, потрошение, и тушка птицы подается на разделку.

Для обеспечения соблюдения норм Ислама на птицеперерабатывающем<sup>32</sup> предприятии независимый эксперт-контролер, практикующий мусульманин<sup>33</sup>, осуществляет

---

<sup>29</sup> Приемка и доставка птицы (предубойная выдержка, прием в хозяйстве, доставка, ветосмотр поступившей птицы, выгрузка, подача на убой). См.: Технологическая инструкция по производству мяса птицы. — М.: ГУ ВНИИПП. — 2006.

<sup>30</sup> Кровь, которая льется при убое животного или птицы, стекает в желоб. Обескровливание осуществляется над желобом в течение не менее 150 секунд (куры, цыплята, цыплята-бройлеры, цесарки, цесарята) и не менее 180 секунд (утки, утята, гуси, гусята, индейки, индюшата). См.: Технологическая инструкция по производству мяса птицы. — М.: ГУ ВНИИПП. — 2006.

Если предприятие осуществляет производство продуктов убой «Халяль», то время обескровливания должно быть увеличено до степени достаточного для максимального вытекания крови и наступления смерти.

<sup>31</sup> Установка для шпарки птицы после убой горячей водой для ослабления удерживаемости оперения тушки и облегчения удаления пера.

<sup>32</sup> Предприятие по производству мяса птицы и продукции ее переработки.

<sup>33</sup> В богословских мусульманских трудах говорится о дозволенности убой животных и птиц людьми Писания (христианами и иудеями). См.: аль-Куртуби М. Аль-Джами' ли ахкям аль-кур'ан. Т. 6. С. 76. В связи с тем, что были выявлены неоднократные несоответствия в процессе убой, необходимо, чтобы боец скота и обработчик птицы (резчик) были практикующими мусульманами. Несомненно, данное требование актуально также с той точки зрения, что в настоящее время религиозная практика очень важна как в отношении применения религиозных знаний, так и в вопросе правильного забоя животных по шариату. Например, известно, что до сегодняшнего дня многие иудеи строго следуют правилам забоя животных, принятых в их религии. Они организуют для себя специальные скотобойни, где забой производится под наблюдением их ученых и раввинов (священнослужителей). Это мясо (животного, забитого в соответствии с иудейскими законами) называется кошерным, и его можно найти везде, где проживают религиозные евреи. Что касается собственно забоя, то у кошерных компаний все соответствует их шариату, они очень щепетильны в этом вопросе.

постоянный контроль за процессами убоя и переработки.

В настоящее время на боенских предприятиях применяются 2 вида убоя: механизированный ручной убой и полностью автоматизированный механический убой.

Механизированный ручной забой – технология убоя птицы на конвейерных линиях, включающая такие операции, как навешивание на конвейер, оглушение или обездвиживание, *убой, осуществляемый рукой забойщика*, обескровливание, тепловая обработка, снятие оперения и т.д.

Полностью автоматизированный механический убой – технология убоя птицы на конвейерных линиях, включающая такие операции, как навешивание на конвейер, оглушение или обездвиживание, *убой, осуществляемый автоматическим ножом-диском*, обескровливание, тепловая обработка, снятие оперения и т.д.

### **Общие требования к убою животных и птиц на боенских предприятиях**

В отношении убоя животных и птицы, на боенских предприятиях необходимо руководствоваться следующими правилами:

- боец скота или обработчик птицы, осуществляющий убой птицы, должен быть психически и физически здоровым практикующим мусульманином;
- убой должен осуществляться острым орудием с режущим лезвием<sup>34</sup>;
- животное или птица перед убоем должны быть живыми (проявлять признаки жизни);
- перед убоем бойцом скота или обработчиком птицы, осуществляющим убой птицы, должно быть произнесено «Бисмиллях», желателен дополнить «Аллаху Акбар» («С именем Аллаха», «Аллах Велик»)<sup>35</sup>;
- при убое должны перерезаться трахея, пищевод и основные кровеносные сосуды (яремная вена, сонная артерия) в области шеи в целях ускорения обескровливания и смерти животного и птицы<sup>36</sup>;
- процесс убоя должен совершаться быстрым движением<sup>37</sup>;
- кровь, вытекающая<sup>38</sup> из животного, или птицы должна стечь в максимально возможной степени<sup>39</sup>;
- надзор и контроль за соблюдением на боенском предприятии вышеуказанных правил должен осуществлять психически и физически здоровый практикующий мусульманин<sup>40</sup>.

При осуществлении убоя животных и птицы настоятельно рекомендуется соблюдать следующие правила, соответствующие шариату и подразумевающие доброе отношение и милосердие к животному и птице до убоя, во время убоя и после него<sup>41</sup>:

- нож (лезвие) не должен точиться перед животными и птицей, которые будут подвергнуты убою;

<sup>34</sup> См.: аз-Зухайли В. Мавсу'а аль-фикх аль-ислямий ва аль-кадая аль-му'асыра [Энциклопедия мусульманского права и современных проблем]. В 13 т. Дамаск: аль-Фикр, 2010. Т. 3. С. 668.

<sup>35</sup> Там же. Т. 3. С. 653, 654.

<sup>36</sup> Там же. Т. 3. С. 649, 650.

<sup>37</sup> Там же. Т. 3. С. 653.

<sup>38</sup> Сочающаяся или льющаяся кровь, которая выходит при закалывании животного или птицы.

<sup>39</sup> См.: аль-Джассас. А. Тафсир ахкям аль-куран. В 5 т. Бейрут: Ихья 'улюм ат-турас аль-'араби, 1405 г. х. Т. 1. С. 151.

<sup>40</sup> Чтобы избежать несоответствия и нарушения требований при производстве, хранении и реализации продукции, соответствующей канонам Ислама.

<sup>41</sup> Перечисленные правила в этом пункте основаны на вышеприведенном хадисе «...и когда будете приносить жертву, делайте это тоже хорошо, и пусть каждый из вас (как следует) наточит свой нож и пусть избавит от мучений животное (которое он закалывает)». См.: ан-Найсабури М. Сахих муслим [Свод хадисов имама Муслима]. Рияд: аль-Афкяр ад-давлиа, 1998. С. 809, хадис № 1955.

- животные и птицы должны быть размещены таким образом, чтобы минимизировать им стресс и травматические повреждения;
- подача животных и птицы на убой должна проводиться с соблюдением принципов гуманного обращения с ними;
- перед убоем животное не должно видеть процесс убоя предыдущего животного;
- любой технологический процесс после убоя проводят только после смерти животного (животное считается мертвым, если в результате убоя прекращена сердечная деятельность);
- ошпаривание может проводиться только после смерти птицы и ее полного обескровливания.

### **Оглушение животных перед убоем**

Основополагающим требованием при убое животных и птицы является исключение практики умерщвления в результате применения успокоительного шока (оглушения). В классическом исламском праве применение оглушения перед убоем животных и птицы запрещено. Однако если необходимо использовать оглушение для успокоения животных и птицы и обеспечения безопасности персонала, то такое допускается, и при этом должны быть выполнены следующие условия<sup>42</sup>:

- оглушение животных и птицы перед убоем должно выполняться при режимах и способах, обеспечивающих их обездвиживание без прекращения сердечной деятельности;
- необходимо периодически осуществлять контроль эффективности оглушения (при электрическом оглушении необходимо контролировать напряжение, силу тока и частоту<sup>43</sup>; при пневмооглушении<sup>44</sup> необходимо контролировать, чтобы оглушение приводило животное лишь к обездвиженному состоянию и незначительному повреждению лобной кости, а не раздроблению костей черепа и кровоизлиянию в мозг);
- боенское предприятие не должно допустить смерти или причинения необратимого физического увечья животному и птице во время оглушения;
- в случае, если после оглушения животное или птица не подают признаков жизни, необходимо изменить способ и (или) параметры оглушения;
- боенское предприятие должно обеспечить соблюдение определенных технических условий, чтобы быть уверенным в том, что животное и птица не были умерщвлены до убоя.

Необходимо отметить, что в настоящее время в мировой практике процесс оглушения постоянно совершенствуется (например, «газовое оглушение птицы» и электрическое оглушение только головы)<sup>45, 46</sup>.

### **Условия для применения механизированного ручного убоя и полностью автоматизированного механического убоя птицы**

Основополагающим положением в шариате при убое птицы является ее убой непосредственно рукой забойщика, традиционным классическим способом, однако

<sup>42</sup> Перечисленные требования исходят из шариатских норм к убою.

<sup>43</sup> Напряжение, частота, сила электрического тока и продолжительность его воздействия могут корректироваться на боенском предприятии с учетом вида и массы животного и птицы, а также других факторов, влияющих на соответствие шариатских норм к убою.

<sup>44</sup> Пневматическое устройство оглушения животного без проникающего внутрь черепной коробки бойка.

<sup>45</sup> Газовое оглушение птицы см.: [Электронный ресурс] // URL: <https://ptichki.net/publishing/articles/4898-gazovoe-oglushenie-ptitsy>

<sup>46</sup> Электрическое оглушение головы птицы см.: [Электронный ресурс] // URL: <http://konf.x-pdf.ru/18tehnicheckie/246501-2-oglushenie-broylerov-reguliruemoj-gazovoy-srede-harakteristika-produktov-uboya-razdelki-osobennosti-avtoliza-funkcio.php>

допустимо использование как механизированного ручного убоя, так и полностью автоматизированного механического убоя при соблюдении условий и требований, более строгих, чем к классическому ручному способу убоя. Перед убоем партии птиц разрешается однократно произносить «Бисмиллях, Аллаху Акбар» («С именем Аллаха, Аллах Велик»), но если процесс убоя прервется, то следует произнести повторно «Бисмиллях, Аллаху Акбар» («С именем Аллаха, Аллах Велик»). Организациям, осуществляющим как механизированный ручной убой, так и полностью автоматизированный механический убой птицы, необходимо разработать и применять методы, технологии и механизмы для обеспечения соответствия правилам шариата данного вида убоя птицы.

Условия для применения механизированного ручного убоя и полностью автоматизированного механического убоя птицы<sup>47</sup>:

- птица, направляемая для убоя, должна быть классифицирована по возрасту, массе или упитанности;
- боенское предприятие должно обеспечить принятых птиц достаточным количеством времени для отдыха и адаптации перед убоем, что позволяет птице прийти в себя и не впасть в стресс перед убоем;
- все ручные процедуры должны проводиться с минимальным приложением силы на всех стадиях подготовки к убое, в целях минимизирования причинения травм, боли и стресса птице;
- птицы, умершие естественной смертью, в том числе при транспортировании, не должны навешиваться на подвеску конвейера;
- эксперт-контролер перед запуском механического ножа на линии убоя должен иметь намерение осуществить убой птицы по нормам Ислама и произнести в отношении партии «Бисмиллях, Аллаху Акбар» («С именем Аллаха, Аллах Велик»). Использование любых звуковоспроизводящих устройств не допускается;
- количество экспертов-контролеров должно составлять 2 человека, один из которых постоянно должен находиться на месте убоя;
- эксперту-контролеру запрещается оставлять место убоя;
- после остановки и повторного запуска механического ножа на линии убоя следует произнести повторно «Бисмиллях, Аллаху Акбар» («С именем Аллаха, Аллах Велик»);
- конструкция механического ножа должна обеспечивать перерезание трахеи, пищевода и основных кровеносных сосудов (яремная вена, сонная артерия) с обеих сторон шеи птицы, без повреждения позвоночника и спинного мозга, в целях ускорения обескровливания и смерти птицы;
- лезвие механического ножа для убоя должно быть всегда острым;
- если по той или иной причине убой птицы механическим ножом не осуществлен, то один из сменных обработчиков птицы производит процедуру убоя вручную, перерезая шею птицы с обязательным произношением имени Всевышнего Аллаха (тасмия);
- максимальная производительность линии убоя не должна превышать 12 000 голов в час;
- количество обработчиков птицы, осуществляющих контроль убоя механическим ножом и, при необходимости, убой и дорезание птицы, должно составлять не менее четырех человек;
- оглушение птицы перед убоем должно выполняться при режимах и способах, обеспечивающих обездвиживание птицы без прекращения сердечной деятельности и возможность визуального определения исключения смерти птицы после электрооглушения;

---

<sup>47</sup> Механический вид убоя птицы применяется при полноценном соблюдении всех условий. Если одно из условий не соблюдается, то механический убой птицы приостанавливается на период до полного обеспечения всех условий.

- один из сменных обработчиков птицы должен периодически осуществлять контроль за состоянием птицы после электрооглушения (проверка наличия на конвейере птицы, не подающей признаков жизни; снятие с конвейера не менее 5 птиц для проверки степени электрооглушения, двигательные функции птиц должны восстановиться не более чем за одну минуту);
- необходимо периодически осуществлять контроль эффективности электрооглушения<sup>48</sup>;
- боевское предприятие не должно допустить смерти или причинения необратимого физического увечья птице во время электрооглушения;
- один из сменных обработчиков птицы должен непрерывно осуществлять контроль за состоянием птицы после электрооглушения (проверка наличия на конвейере птицы, не подающей признаков жизни);
- между аппаратом электрооглушения и устройством для механического убоя птицы должно быть предусмотрено достаточное пространство для свободного размещения в нем обработчика птицы и обеспечения возможности удаления с подвески птицы, не подающей признаков жизни;
- время кровостока должно составлять примерно 180 сек и более<sup>49</sup> для полного обескровливания птицы;
- один из сменных обработчиков птицы должен осуществлять постоянный контроль за состоянием птицы перед ванной шпарки (проверка наличия у птицы признаков жизни после ее убоя с целью исключения попадания еще живой птицы в ванну шпарки);
- ошпаривание может проводиться только после смерти птицы и ее полного обескровливания;
- маркировка мяса птицы и продукции его переработки, произведенных по требованиям канонов Ислама, должна содержать надпись о способе убоя птицы и позволять потребителям безошибочно идентифицировать продукт как дозволенный для использования и употребления:
  - механизированный ручной убой
  - полностью автоматизированный механический убой
  - классический ручной убой (для мини-птицефабрик, которые осуществляют убой классическим традиционным способом, производя небольшие партии).

*Применение механизированного ручного убоя и полностью автоматизированного механического убоя птицы в целях содействия развитию промышленного производства, увеличения объемов выпуска и реализации соответствующей правилам шариата птицеводческой продукции и удовлетворения растущего спроса потребителей этой продукции допустимо лишь только в том случае, если убой птицы осуществляется в соответствии с нормами шариата под контролем официальных религиозных органов и (или) организаций, действующих от имени таких органов.*

### **И только Аллаху ведома истина.**

Данное богословское исследование было проведено членом Совета улемов ДУМ РФ, выпускником факультета исламского права и законовещения Иорданского Государственного Университета (Амман) Муратовым Мухаммедом Рустямовичем, обсуждено членами Совета улемов в ходе очередного заседания, состоявшегося 21 сентября 2021 года, и принято большинством его членов.

<sup>48</sup> Напряжение, частота, сила электрического тока и продолжительность его воздействия могут корректироваться на боевском предприятии с учетом вида и массы птицы, а также других факторов, влияющих на соответствие требованиям канонов Ислама.

<sup>49</sup> Главной целью является полное исключение попадания живой птицы в ванну шпарки.