

**ID de l'inscription : 2166**

**Titre de l'inscription : Arrissala Association**

**Description : Abattage**

**Rituel**

**Authentification**

**Contrôle**

**Pourquoi, le système de contrôle et d'authentification de la viande HALLAL dans l'industrie d'abattage et de transformation??**

**Les abattoirs industriels et avicoles, boucheries, fabricants de plats cuisinés, de charcuteries et de steck-haché intéressés par le marché HALLAL doivent respecter le caractère religieux que Dieu prescrit aux musulmans dans leur nourriture. Il ne suffit pas de mentionner l'absence de porc dans les mets pour user de l'appellation ?HALLAL? adjectif sacré et révélé par Dieu pour désigner une qualité définie de viande. Pour pouvoir qualifier le produit de HALLAL on doit d'abord s'assurer de l'authenticité de l'abattage suivant le rite islamique des viandes et des graisses utilisées.**

**Les règlements de la D S V au sein de la C E E comme dans la majeure partie des pays dans le monde non musulman, imposent aux abattoirs d'assommer les bovins, d'électrocuter les ovins, le poulet et les dindes. Cette méthode d'abattage appelée tuerie traditionnelle est interdite dans l'islam qui nous ordonne de sacrifier les animaux domestiques. En effet, il est connu médicalement qu'en dehors des conditions physiologiques, le sang est une substance relativement nuisible pour l'homme et ce pour les raisons suivantes : destruction rapide des globules rouges avec libération de leur contenu principalement l'hémoglobine qui constitue un milieu de culture très favorable au dével ...**

**Adresse : 45 bis avenue du Président Roosevelt**

**Pays : France**

**Département : 93 - Seine St Denis**

**Ville : AUBERVILLIERS (93300)**

**Code postal : 93100**

**Tél. : 01 48 34 70 30**

**Fax : 02 35 72 40 24**

**Site web : <http://www.arrissala.org>**

**Nombre de visiteurs de votre inscription : 4934**

**Note des visiteurs : 5**