



CONSUMENTEN    BEDRIJVEN    MAJLIS AL IFTA

Home | Actueel | Over ons | **Halal** | Media | Vacatures | Vraagbaak | Contact

## De regels van het ritueel slachten

[Consumenten](#) > [Alles over halal](#) > [Eiwitten](#) >

Vraag #102

Wat zijn de regels van het islamitisch ritueel slachten?

Alle lof zij aan Allah alleen.

De richtlijnen die wij als Halal Voeding en Voedsel Keuringsdienst (HVV Keuringsdienst) hanteren om de Halalwaardigheid van vlees te kunnen garanderen zijn als volgt:

1. Allereerst moet het te slachten dier een Halal dier zijn (Halal zijn de dieren die in de Koran en de Soennah als Halal genoemd en verklaard zijn)
2. Het dier moet goed gevoed en gezond zijn (dus niet graatmager, ziek of kreupel)
3. Het dier moet niet in het bijzijn van zijn soortgenoten - die bijvoorbeeld in de wacht staan om ook geslacht te worden - worden geslacht. Dus de ruimte waarin het dier wordt geslacht (ook wel de slachtruimte genoemd) moet gescheiden zijn van de aanvoerruimte. De dieren moeten elkaar dus niet kunnen zien.
4. Het slachtmes moet vlijmscherp zijn
5. De voorsnijder (degene die het dier slacht) moet een belijdende moslim zijn (dus hij moet de Islam echt praktiseren)
6. Het snijden moet in één haal / slachtbeweging gebeuren. Daarbij moet de slokdarm, de keel, de luchtpijp en de slagaders in één keer gesneden worden.
7. De voorsnijder moet tijdens het snijden de basmallah (het zeggen van 'In de naam van Allah de Barmhartige, de Genadevolle') en de takbier (Allah is Groot) uitspreken. Bismillah Allahoe Akbar wordt als slachtgebed opgezegd. Hij mag dit prevelen of zacht hoorbaar uitspreken (zodat je kan getuigen dat hij de basmallah inderdaad heeft uitgesproken).
8. Het dier mag tijdens het slachten geen pijn lijden. Dus de voorsnijder moet een goede bekwame vakman zijn, geen amateur. Hij mag niet gaan 'zagen' om de slokdarm, de keel, de luchtpijp en de slagaders door te kunnen snijden. Mocht het slachten niet in één beweging lukken dan mag hij de slachthandeling

## Voedingscategorie

Eiwitten

Koolhydraten

Zouten

Enzymen

Mineralen en vitamines

Vetten en oliën

Kleur-, geur- en smaakstoffen

Dranken en sappen

## Vraagbaak

Heb je een vraag over Halal voeding en voedsel? Stuur je vraag in via de Vraagbaak!

Stel een vraag

## Werken bij HVV

Werk vanuit je identiteit als moslim

Maak van het waarborgen van halal jouw levenswerk

Verantwoordelijk, eerzaam en uitdagend werk

Dankzij HVV eten miljoenen mensen wereldwijd halal

Werken in een jong, dynamisch en islamitisch gedreven team

Alle vacatures

## Word donateur

Hoe belangrijk vind jij halal? Steun ons in onze missie de moslimgemeenschap bewuster te maken op het gebied van Halal voeding en voedsel. Doneer nu en draag een steentje bij!

nog maximaal twee keer snel uitvoeren om tot een goed slachresultaat te komen.

[Doneer](#)

9. Het ritueel geslachte dier moet goed uitbloeden, voordat het kadaver (het gedode lichaam van het dier) verder wordt verwerkt.

10. De kop van het dier moet na de slachthandeling voor een derde (1/3) aan het lichaam van het dier vast blijven zitten

11. De kop van het dier wordt verwijderd nadat de ingewanden uit het dier zijn gehaald

12. Bedwelming hoort niet bij het ritueel slachten. Het bedwelmen houdt in dat het dier buiten bewustzijn wordt gebracht door middel van bijvoorbeeld een penschot door het hoofd, of een kogelstoot (met een bal wordt een dier bewusteloos geslagen) of door middel van een elektrische schok. Deze methoden horen niet bij het islamitisch ritueel slachten omdat het dier aan de bedwelming kan komen te overlijden. Voor moslims is het verboden om het vlees van een (Halal) dier dat niet volgens de islamitische slachtregels is geslacht (de islamitische ritus, oftewel de dhabihah) te consumeren.

### De Europese wetgeving

De Europese wetgeving verplicht de vleesindustrie dat een dier bedwelmd moet worden voordat het wordt geslacht. In Nederland bestaat echter een uitzondering. De lokale Joodse en islamitische gemeenschappen mogen wel volgens hun religieuze riten slachten, dus slachten zonder dat er een bedwelming aan vooraf gaat.

### Reversibiliteit van bedwelming

Voor de handel in vlees - met name voor de export - wordt er doorgaans wel gebruik gemaakt van bedwelming bij het slachten. Daarom heeft Stichting Halal Voeding en Voedsel (HVV) in het in het Overleg Orgaan van Dierenangelegenheden van het Ministerie van LNV gepleit voor een reversibiliteit (omkeerbaarheid) van de bedwelming. Dit houdt in dat de bedwelming geen oorzaak moet zijn van de dood van het dier. Kortom: het dier mag niet door de bedwelming komen te overlijden. Een dagelijkse controle door onafhankelijke moslimkeurmeesters op het reversibel bedwelmen is hierbij van wezenlijk belang.

Indien het dier door de bedwelming dood gaat is het vlees niet meer Halal, en dit zo belangrijk dat het slachtproces dagelijks bijgehouden en gecontroleerd moet worden. Het kan dus heel goed zijn (en dit is ook wat er in de werkelijkheid gebeurt!) dat er slachthuizen zijn waar men pretendeert Halal te slachten, maar waar in werkelijkheid niet Halal wordt geslacht. Ook al werken er moslimse slagers en voorsnijders; hun werk en religieuze identiteit garanderen niet dat er ook een supervisie en een garantie op het Halal slachten aanwezig is.

De betreffende moslimslachters zijn in dienst van het slachthuis, en zullen daarom niet gauw ingrijpen wanneer er iets fout gaat. Ze kunnen namelijk gemakkelijk ontslagen worden. Daarnaast kunnen de moslimslachters geen (volledig en betrouwbaar) toezicht houden op de bedwelming omdat zij ook fysiek bezig zijn met een ander onderdeel van het slachtproces.

En Allah weet het beter.

Tweeten

2

Like

13

0

Hoe belangrijk vind jij halal? Steun ons in onze missie de moslimgemeenschap bewuster te maken op het gebied van Halal voeding en voedsel. Doneer nu en draag een steentje bij!

[Doneer via iDeal](#)

## Halal Voeding en Voedsel

### Consumenten

- › Actueel
- › Over ons
- › Halal
- › Media
- › Vraagbaak
- › Vacatures
- › Contact

### Bedrijven

- › Keuringsdienst
- › Werkwijze
- › HQAS
- › Praktijk
- › Certificering
- › Contact

### Majlis al Ifta

- › Raad van overleg
- › Islam
- › Halal & Haram

[Over ons](#) | [Vacatures](#) | [Vraagbaak](#) | [Contact](#)

### Telefoon

070-364 91 91

### Fax

070-364 54 60

### Postadres

Halal Voeding en Voedsel

Postbus 16786

2500 BT Den Haag

[Ontworpen door Fase Twenty-three](#)