



MCI-SERVICES

Exploitation Industrielle du Label Halal Contrôlé
CHAMBRE D'AGRICULTURE D'Eure-et-Loir
10, rue Dieudonné Coste 28024 CHARTRES Cedex-France
E-mail : halalcontrole@hotmail.com
Tél / Fax : 00 33 2 37 34 53 89 Mobile : 00 33 6 85 24 85 81

CHARTRE HALAL
MCI
2010/2011

**GUIDE DE TRAÇABILITÉ ET DE CONTROLE
DE LA VIANDE HALAL MCI
ÉDITÉ PAR MCI-SERVICES**
Sous la haute autorité du Président M. Mahmood MUSTAFA

Les sources du Cahier des Charges :

Cette norme a été élaborée et validée par un groupe d'experts en jurisprudence islamique et compilée par MCI-SERVICES en collaboration avec ses contrôleurs sur les chaînes de production dans les abattoirs, les ateliers de découpe et les usines d'agroalimentaires.

MCI-SERVICES (Muslim Conseil International) est un organisme de contrôle Halal indépendant.

Acteurs de MCI, nous prenons la responsabilité devant Dieu de sacrifier, de contrôler et de certifier une viande pure (tahir) et sûre à notre communauté, conformément aux règles religieuses islamiques.

Par la présente, nous abordons le diffus texte religieux et juridiques, ainsi que le référentiel de contrôle MCI SERVICES

Ainsi, toute personne adhérant à la charte MCI-SERVICES engage ses responsabilités civiles et religieuses. Dans ses conditions, nous contrôlons une large gamme de produits d'appellation Halal dans toute l'Europe et dans divers Pays du Golf.

Dans le respect de ses convictions et de l'éthique islamique, MCI est, et reste, depuis 20 ans une référence de qualité et de confiance.

MCI-SERVICES prend en charge :

- la norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires (CODEX STAN 1).
- la norme CAC /RCP 58 : code de bonnes pratique d'hygiène pour la viande.
- la norme ISO 22005 : système de traçabilité dans la chaîne alimentaire, principes généraux et exigences de base pour la conception du système et de la mise en œuvre.
- la norme ISO 22000 : les systèmes de gestion de la sécurité des aliments, exigences pour tout organisme appartenant à la chaîne alimentaire.

Sommaire

I. La réglementation religieuse et juridique du label Halal

- I.A. La réglementation religieuse
 - I.A .a. Distinction entre les aliments licites et illicites
 - I.A .b. Le bien être animal
 - I.A.b. Le sacrifice
- I.B. La réglementation juridique
 - I.B.a. Les textes internationaux ...()
 - I.B.b. Le texte européen
 - I.B.c. Les textes français

II. Le référentiel de contrôle MCI-SERVICES

- II.A. Les conditions générales
- II.B. A la bouverie
- II.C. A l'abattoir
- II.D. A l'atelier de découpe
- II.E. A l'atelier de désossage
- II.F. A l'atelier de pièces (produits frais)
- II.G. A l'atelier de démoulage (pour le produits congelé)
- II.H. A l'atelier de fabrication (produits surgelés, charcuteries, et conserves)
- II.I. Le transport

I. La réglementation religieuse et juridique du label Halal

I.A. La réglementation religieuse

La religion musulmane se réfère aux directives alimentaires prescrites dans le Coran et dans la Sunna (paroles et actes du Prophète Mohammed (Paix et Bénédiction sur Lui)).

I.A .a. Distinction entre les aliments licites et illicites

Les textes islamiques distinguent deux catégories d'aliments, les licites (Halal) et les illicites (Haram).

Sont licites toutes les viandes terrestres abattues dans le respect du rituel parmi :

- les bovins, ovins, camélidés et caprins.
- les volailles et gibiers à plume courants tel que les poules, les pintades, les oies les dindes, les canards ...
- les camelins et léporidés tel que les lapins et les lièvres ...
- les gibiers tel que les cerfs, les biches, les chevreuils ...

Certaines parties des aliments dont la viande est licite, sont illicites. Ces parties sont :

- le sang.
- les excréments.
- les parties génitales mâles et femelles.
- la matrice.
- les testicules.
- les glandes.
- l'hypophyse (la perle du cerveau « khirzat al-damâgh »).
- les deux grands nerfs (jaunes) qui se trouvent de chaque côté de la moelle épinière.

- la vésicule biliaire.
- la vessie.
- le globe oculaire.

Sont illicites :

- le sang.
- le porc sous toutes ses formes et les animaux de même famille tel que le sanglier, le marcassin, le phacochère
- les animaux nourris à base de farines animales.
- les animaux carnivores tels que les félins, carnassiers et tous les animaux pourvus de crocs.
- les animaux pourvus de serres et qui planent plus qu'ils ne battent des ailes tel que les rapaces, les charognards ...
- les animaux domestiques tel que les chiens, les chats, les ânes ...
- les animaux venimeux.
- les animaux omnivores.
- les animaux nécrophages (se nourrissant de cadavres d'animaux).

I.A .b. Le bien être animal

Les animaux sont omniprésents dans les textes Coraniques. De nombreuses Sourates leurs sont consacrées (« vache », « abeilles », « fourmis » ...).

Le Prophète (Paix et Bénédiction sur Lui) enseigna le respect des animaux à ses Compagnons.

Les animaux sont des êtres vivants qui souffrent. Il est donc interdit de tuer un animal par pur plaisir.

« Pas de bêtes sur la terre ni d'oiseaux volant de ses deux ailes qui ne constituent des nations pareillement à vous, dans le Livre nous n'avons absolument pas omis la moindre chose. »

Ainsi, le Prophète Mohammed (Paix et Bénédiction sur Lui) déclara : « Si vous

pratiquez la saignée, pratiquez la de la meilleures façon.»

MCI SERVICES suit scrupuleusement ces prescriptions religieuses et veille à ce que :

- l'animal ne soit ni brutalisé, ni effrayé (bruits, cris, grands gestes...).
- lors du transport, l'animal voyage dans de bonnes conditions et qu'il ait, à disposition, de quoi s'abreuver.
- le couteau servant au sacrifice soit bien aiguisé afin d'éviter toute souffrance inutile. et être en acier inoxydable.
- l'animal ne doit voir ni le couteau, ni un autre animal déjà sacrifié.

Le bien être animal est donc un principe fondamental de l'Islam que MCI-SERVICES s'engage à respecter.

I.A.b. Le sacrifice

Le sacrifice rituel impose un abattage sans étourdissement de l'animal. Ce dernier doit être conscient et vivant jusqu'au moment du sacrifice.

Pour un sacrifice valide, le sacrificateur doit :

- être musulman, pratiquant, majeur, équilibré et avoir connaissance des conditions requises pour l'abattage islamique.
- respecter l'orientation de la Quibla (la Mecque).
- avoir l'intention de faire le sacrifice « au nom de Dieu » et prononcer « Bismillâh » au moment du sacrifice.
- veiller à ce que le matériel soit bien préparé.
- commencer l'abattage halal par une incision dans le cou au niveau d'un point juste 2-3cm en dessous de la glotte (Pomme d' Adam).
- trancher la trachée (القصبۃ الهوانية halqum), les deux artères carotides, l'œsophage (el-mari) et les 2 veines jugulaires (wadajan) pour améliorer l'hémorragie et la mort des animaux. Mais, la tête ne doit pas être séparée du corps avant la mort de l'animal.

- veiller à ce que le sang coule en quantité normale du corps de l'animal.
- veiller à ne pas laisser les ouvriers approcher de l'animal avant la mort complète de celui-ci.

Le sacrifice rituel est une codification divine qui doit être suivie dans sa totalité.

I.B. La réglementation juridique

I.B.a. Les textes internationaux

- La directive générale Codex Alimentarius CAC/GL1-1979 (rev. 1-1991) :

5-a IV : « On peut indiquer qu'un aliment a fait l'objet d'une préparation religieuse ou rituelle (par exemple, Halal, Casher) à condition que l'aliment soit conforme aux prescriptions des autorités religieuses ou rituelles compétentes .»

- Le Code des usages en matière d'hygiène CAC/RCP58-2005 :

Ce texte précise que la trachée et l'œsophage doivent rester intacts lors de la saignée sauf dans le cas des abattages rituels.

I.B.b. Le texte européen

- La directive 93/119 article 2 du Conseil de l'Union Européenne du 22 décembre 1993 sur la protection des animaux au moment de leur abattage ou de leur mise à mort, toute douleur ou souffrance évitable doit leur être épargnée.

I.B.c. Les textes français

- Le décret 80-791 du 1^{er} octobre 1980
 - Article 8 : Il précise les conditions de manipulation de l'animal lors de son abattage. Cet article stipule que l'animal doit être immobilisé avant l'abattage et que cette immobilisation doit se faire hors de toute souffrance.

- Article 9 : L'étourdissement des animaux, c'est à dire l'utilisation d'un procédé autorisé qui plonge immédiatement dans l'état d'inconscience est obligatoire avant la mise à mort, à l'exception de l'abattage rituel.
 - Article 10 : Il est interdit de procéder à l'abattage rituel en dehors des abattoirs.
- Le décret du 15 décembre 1994 agréé la mosquée de Paris pour l'habilitation des sacrificateurs musulmans.
 - Le décret du 27 janvier 1996 agréé les mosquées de Lyon et d'Evry pour l'habilitation des sacrificateurs musulmans.

II. Le référentiel de contrôle MCI-SERVICES

II.A. Les conditions générales

- Le contrôleur MCI doit considérer son travail comme un devoir religieux de haut niveau moral et haute responsabilité.
- La présence du contrôleur MCI est obligatoire tout le long de la production (à l'abattage, à la découpe, au désossage, au démoulage et la fabrication).
- Le contrôleur MCI doit avoir accès à tous les points de vérification qu'il juge nécessaires pour garantir la conformité des produits Halal contrôlé MCI ;
- Le contrôleur MCI doit pouvoir communiquer à distance avec les différents ateliers.
- Le contrôleur MCI doit être prévenu suffisamment à l'avance des plannings de production (de l'abattage, de la découpe, du désossage, du démoulage et de la fabrication).
- Le contrôleur mandaté par MCI-Services doit respecter les horaires établis par l'abattoir et l'usine de fabrication (pour l'abattage, la découpe, le désossage, le démoulage et la fabrication).

- Le contrôleur MCI possède un titre de « Sacrificateur / Contrôleur ». Il peut vérifier la méthode d'abattage rituel et il a le pouvoir d'interdire la personne désignée par l'abattoir comme sacrificateur et de la remplacer par une autre ayant plus de qualifications pour les produits contrôlés MCI.
- Le contrôleur MCI est le seul autorisé à apposer l'estampille MCI sur les produits Halal contrôlés MCI.
- Le partenaire prendra en compte les contraintes religieuses dans l'aménagement des plannings notamment les cinq Prières quotidiennes, la Prière du Vendredi et le Ramadan.
- En cas d'empêchement, le contrôleur MCI doit informer immédiatement MCI-SERVICES.
- Le contrôleur MCI est le seul autorisé à garder les packagings pré-imprimés des étiquettes MCI.
- Le contrôleur MCI est le seul habilité à valider le produit Halal contrôlé MCI .
- Le contrôleur MCI doit pouvoir disposer d'un système de contrôle de traçabilité :
 - Code de produit (Halal Contrôlé/MCI).
 - Code de contrôle MCI (utilisé pour la traçabilité internet MCI).
- Les viandes contrôlées MCI en réception dans un autre site, doivent être descellées en présence du contrôleur MCI. Ce dernier vérifiera scrupuleusement la traçabilité et le nom du contrôleur MCI.
- Le contrôleur MCI est totalement indépendant de l'abattoir, de la société de fabrication et de la société de distribution. Toute entrave à cette indépendance entraînera l'interdiction immédiate de l'utilisation du Label Halal contrôlé MCI.
- Aucune pression ne doit être exercée sur le contrôleur MCI dans le but de faire valider un produit Halal non conforme à la charte MCI-SERVICES.
- Le partenaire s'engage à ce que nos intervenants MCI travaillent sur leur poste dans de bonnes conditions d'hygiène, de sécurité et respect.
- Le partenaire s'engage à ne pas faire concurrence ni commerciale, ni technique à notre accord : il s'engage à ne pas travailler avec tout autre organisme certificateur halal qui produirait les mêmes produits sur le site.

- Prévoir la signature d'un contrat tripartite entre MCI-SERVICES, le partenaire et l'imprimeur, prévoyant la protection de notre logo. De même, les bons à tirer et les autres documents de validation devront à chaque étape, être validés par MCI-SERVICES.
- Des réunions périodiques seront programmées avec les chefs des différentes des ateliers (abattage, de découpe, de la fabrication).
- MCI-Services prend en charge la vérification de tous les additifs alimentaires qui peuvent être utilisés dans la fabrication (colorants, arômes, ...). La vérification s'effectue par l'étude des fiches techniques originales délivrées par le laboratoire fabriquant les additifs, plusieurs jours avant la fabrication.
- Les matières premières utilisées doivent être des produits contrôlés par MCI ou contrôlés par une entreprise ou association ayant passé un accord avec MCI-SERVICES
- Les produits halal contrôlés par MCI ne doivent contenir aucun ingrédients non validés halal par MCI.
- Les organismes génétiquement modifiés (OGM) ou tout ingrédient contenant des OGM ne doivent pas être utilisés dans la fabrication des produits halal contrôlés par MCI.
- Tout doit être organisé pour qu'il n'y ait strictement aucun contact entre la viande Halal contrôlée MCI et la viande non Halal (carcasses, muscles, abats...).
- L Hygiène :
 - Le partenaire s'engage à nous fournir du matériel et des locaux en parfait état d'hygiène.
 - MCI-SERVICES doit être informé des résultats des tests pétrifilms et microbiologiques des produits Halal contrôlés MCI.
 - Une attention doit être portée sur les risques sanitaires.
 - Le personnel affecté doit avoir une hygiène corporelle et vestimentaire irréprochable.

II.B. A la bouverie :

S'assurer que les animaux soient traités avec bienveillance lors :

- du déchargement du camion.
- de la mise en logette ou en parc.
- du couloir d'amenée vers le box de contention.

II.C. A l'abattoir

Le contrôleur MCI doit :

- veiller à ce que la chaîne d'abattage soit conforme aux normes d'abattage rituel.
- veiller à ce que le box de contention soit être orienté vers la Mecque(sud est).
- veiller à ce que le sacrificateur soit musulman, pratiquant, agréé par les autorités religieuses et qu'il possède une carte de sacrificateur en cours de validité.
- être présent lors de chaque abattage.
- veiller à ce que l'animal soit autorisé par les lois islamiques.
- veiller à ce que l'animal près à être sacrifié ne doit pas voir une bête déjà abattue.
- veiller à ce que l'animal ne voie pas le couteau.
- veiller à ce que l'animal soit installé sur un site propre, nettoyé du sang.
- veiller à ce que l'animal soit vivant, conscient au moment du sacrifice et indemne de tout traitement artificiel.
- veiller à ce que l'animal soit couché de préférence sur son flanc gauche.

- tolérer que la volaille à sacrifier soit suspendue par les pattes sur une chaîne d'abattage.
- veiller à ce que l'opérateur du box de contention soit formé et qu'il manipule calmement et délicatement le box.
- contrôler la méthode d'abattage et les outils utilisés.
- veiller à ce que le sacrificateur prononce Al-Dikre, Bismillâh « au nom de Dieu » et Allah Akbar « Dieu est grand » avant chaque sacrifice.
- veiller à ce que le sang de l'animal coule en quantité normale.
- veiller à ce que le sacrificateur tranche la trachée artère, l'œsophage et les artères carotides.
- veiller à ce que le sacrificateur réalise la saignée le plus rapidement possible.
- veiller à ce que l'abattage ait lieu sans aucune forme d'étourdissement que ce soit avant ou après la saignée (bovins, ovins).
- veiller à ce que les locaux, le matériel (couteaux, scies, gants en maille, crochets, jambiers, écarteurs, affûteurs, fusils, bacs, tables, cadis, ...) et la chaîne d'abattage soient être constamment propres et salubres.
- veiller à ce que la manipulation des carcasses se fasse dans l'hygiène la plus parfaite.
- bien identifier les carcasses et abats Halal contrôlés MCI des autres carcasses et abats sur la chaîne d'abattage pour assurer la traçabilité spécifique sur l'étiquetage (apposer sur les étiquettes fiscales et étiquettes des clients la phrase *(Halal Contrôlé certifié par MCI)*).
- veiller à ce qu'après le dépouillement ou la plumaison, l'éviscération soit effectuée rapidement et sans délai d'attente, afin d'éviter le passage de germes intestinaux dans les tissus profonds et de les contaminer.
- apposer l'estampille MCI que sur les parties bonnes à la consommation humaine et validées par les services vétérinaires.
- le contrôleur MCI-SERVICES est le seul autorisé à apposer l'estampille MCI et à effectuer l'agrafage des tickets carcasses Halal contrôlées MCI.

- veiller à ce qu'il n'y ait pas de contact entre la viande Halal et la viande non Halal.
- veiller à ce que l'opérateur dédie un espace de stockage et de réfrigération pour les carcasses Halal contrôlées MCI.
- nettoyer et désinfecter les estampilles ainsi que l'ensemble du matériel d'authentification, à la fin du contrôle.
- valider le certificat d'abattage qui mentionnera : la date d'abattage, le numéro de la tuerie, la race des animaux, le poids et l'âge, les carcasses validées halal et les carcasses non-validées, le code de contrôle MCI et le nom du contrôleur MCI.

II.D. A l'atelier de découpe

- Présence obligatoire du contrôleur MCI.
- Le contrôleur MCI doit être informé suffisamment à l'avance du planning de découpe et s'il y a lieu, des changements d'horaires.
- Le contrôleur MCI doit vérifier la traçabilité MCI et les estampilles sur les carcasses.
- La salle de découpe doit répondre aux normes d'hygiène Halal (propre et nettoyée de toute souillure).
- Pas de contact entre les carcasses Halal MCI et celles non Halal.
- Le matériel utilisé (scie, couteau, gants en maille,...) doit être propre, absent de toute trace de viande, de graisse et, validé par le contrôleur MCI.
- Le personnel affecté doit avoir l'hygiène la plus parfaite.
- Les carcasses ne doivent pas être au contact direct du sol.
- Après découpe, les carcasses doivent être immédiatement envoyées au désossage.
- Valider le certificat de découpe qui mentionnera : les dates d'abattage et de découpe, le nombre de quartiers, le poids, le code de contrôle MCI et le nom du contrôleur MCI.

II. E. A l'atelier de désossage

- Présence obligatoire du contrôleur MCI.
- Le contrôleur doit être informé suffisamment à l'avance du planning de désossage.
- La transformation des produits Halal contrôlés MCI doit se faire en premier temps lors de la session de production.
- L'atelier doit répondre aux normes d'hygiène.
- Le contrôleur MCI doit contrôler minutieusement les outils (scies , couteux, gants, gants en maille, tables, tapis, bacs, chaine de fabrication, structures, ...).
- Les carcasses ne doivent pas être en contact direct avec le sol.
- Garantir une hygiène irréprochable du personnel affecté aux produits Halal contrôlés MCI.
- Garantir que chaque étape de transformation est réalisée sans contact que ce soit direct ou indirect avec la viande non Halal.
- Le contrôleur MCI doit vérifier les identifications, la traçabilité, ainsi que les estampilles Halal contrôlées MCI sur les carcasses avant que les opérateurs commencent le désossage.
- Les opérateurs travaillant sur la chaine de fabrication ne doivent pas toucher des viandes n'ayant pas ce label à fin d'éviter tout contact.
- Le contrôleur MCI doit vérifier la mise du label Halal sur les produits conditionnés.
- Une fois le désossage effectué, la viande est mise sous scellé avec le logo MCI et le code de contrôle de MCI puis envoyée à la congélation à -20°C ou à l'exploitation industrielle.
- Le contrôleur MCI doit vérifier que les bacs soient bien empilés et qu'il n'y ait pas de viandes à dépasser. Toutes les palettes doivent posséder la traçabilité Halal contrôlée MCI.

- Une distance convenable doit être laissée entre la fin de la chaîne des carcasses Halal contrôlées et le début de la chaîne de production non Halal.
- Seul le contrôleur MCI a l'autorité de valider le produit Halal contrôlé MCI.
- Aucun test, ni intervention sur un produit scellé Halal contrôlé MCI, ne se fera sans la présence du contrôleur MCI.
- Valider le certificat de désossage qui mentionnera : les dates d'abattage, de découpe et de conditionnement, le nombre de quartiers, le nom du produit, le poids, le code de contrôle MCI et le nom du contrôleur MCI.

II.F A l'atelier de pièces (produits frais)

- Présence obligatoire du contrôleur MCI.
- Le contrôleur doit être informé suffisamment à l'avance du planning de fabrication.
- La Fabrication des produits Halal contrôlés MCI doit se faire en premier temps lors de la session de fabrication.
- Le contrôleur MCI doit vérifier l'identification et la traçabilité du produit Halal contrôlé MCI.
- Le contrôleur MCI doit contrôler minutieusement l'ensemble des matières premières et les dates d'abattage et de conditionnement.
- Garantir une hygiène irréprochable du personnel affecté aux produits Halal contrôlés MCI.
- Le matériel utilisé par les opérateurs doivent être préalablement nettoyés et constamment propres (couteaux, scies, gants de métal, tables, bacs, balances, chaîne de fabrications, structures, ...).
- Lors de la production, les opérateurs travaillant sur la chaîne de fabrication ne doivent pas toucher des viandes n'ayant pas ce label à fin d'éviter tout contacte.
- En cas de nécessité, il est possible qu'un opérateur travaillant sur un produit non Halal vienne en renfort, à condition qu'il change de tablier, de manchettes, de gants, et qu'il désinfecte tout son matériel).

- Garantir que chaque étape de fabrication soit réalisée sans contact possible entre la viande Halal contrôlée MCI et la viande non Halal.
- Tester l'atmosphère des produits Halal contrôlés MCI.
- Tester la température des produits Halal contrôlés MCI.
- Le label Halal Contrôlé/MCI doit être mentionné sur chaque étiquette produit.
- Les étiquettes MCI doivent être numérotées.
- Seul le contrôleur MCI est habilité à valider le produit Halal contrôlé MCI.
- Seul le contrôleur MCI est habilité à garder les étiquettes MCI numérotés.
- Sans la présence du contrôleur MCI, la validation de produits Halal contrôlés ne peut être effectuée.
- Valider le certificat de fabrication qui mentionnera : la date de fabrication, le nom du produit, le poids, le code de contrôle MCI et le nom du contrôleur MCI.

II.G. A l'atelier de démoulage (pour les produits congelés)

- La Présence obligatoire du contrôleur MCI.
- L'atelier doit répondre aux normes Halal et d'hygiène.
- Le contrôleur MCI doit être informé des jours et horaires de démoulage.
- Le démoulage Halal doit se faire en premier temps.
- Les opérateurs présents au démoulage doivent avoir une hygiène irréprochable.
- Le contrôleur MCI doit vérifier la traçabilité de MCI sur le produit avant le démoulage.
- L'absence de traçabilité MCI sur le produit, entraine le déclassement de ce dernier.
- Nous voulons être informés des résultats des tests pétrifilms.

- Après démoulage, le contrôleur MCI doit apposer une fiche de traçabilité MCI sur chaque palette. Cette fiche doit mentionner la date du jour, le nom du produit, le code produit, le numéro de lot, le numéro de palette, le poids produit, les dates d'abattage et de conditionnement, les codes d'abattage de contrôle MCI et de conditionnement, le code de contrôle de MCI et le nom du contrôleur.
- Le contrôleur MCI doit assister au chargement des produits.

II.H. A l'atelier de fabrication (produits surgelés, charcuteries et conserves)

- Présence obligatoire du contrôleur MCI.
- L'atelier doit répondre aux normes Halal et d'hygiène.
- Le contrôleur vérifie scrupuleusement que tout le matériel (broyeurs, hachoirs, couteaux, convoyeurs, chariots, tunnel de congélation, chaîne...) soit propre et sans souillure.
- Le contrôleur MCI doit vérifier minutieusement la traçabilité des produits.
- Les opérateurs travaillant sur la chaîne de fabrication ne doivent pas toucher des viandes n'ayant pas ce label à fin d'éviter tout contact.
- Après congélation, le produit doit être confié par nos soins pour la phase de fabrication. A noter que nous veillons à ce que le scellé soit ôté en notre présence.
- Le contrôleur est présent tout au long du processus de fabrication et, ce, jusqu'à la fin.
- Seul le contrôleur MCI est habilité à valider le produit Halal contrôlé MCI.
- Pour chaque série produite, il est établi un certificat indiquant le code de produit contrôlé MCI, la quantité, la date, l'origine de la viande, les références du fabricant, ainsi que les noms des contrôleurs désignés par MCI.

II.I. Le transport

- Aucun transport possible avec la viande de porc.
- Pour les autres viandes, un transport commun est possible si les viandes Halal et non Halal sont séparées physiquement.
- Toutes les viandes Halal contrôlées MCI doivent être accompagnées du certificat d'abattage, du code de contrôle MCI et du nom du contrôleur.
- La présence du contrôleur MCI est obligatoire lors du chargement des produits Halal contrôlés MCI (produits congelés).

Ainsi, MCI-SERVICES est un gage d'achat et de consommation en toute confiance.

Pour assurer sa mission de contrôle halal auprès des consommateurs et des distributeurs, MCI-SERVICES pourra organiser avec le partenaire des activités de communication en utilisant les moyens suivants :

- Publication de prospectus commun avec le partenaire.
- Distribution des fiches logo MCI assortie de conditions spécifiques.
- Organisation de rencontres en divers lieux stratégiques.
- Organisation de campagnes publicitaires dans les journaux et radios.
- Possibilité de faire visiter les lieux de productions (abattoir, usine) aux clients intéressés par le halal contrôlé/MCI, avec l'accord des établissements concernés.

**Le Président de MCI
Le Gérant MCI-Services
M. Mahmood MUSTAFA**