



清真 食品生产

HALAL FOOD
PRODUCTION

【美】 Mian N. Riaz , Muhammad M. Chaudry 著
李楠 虎砚颖 ◎ 译

CRC Press
Taylor & Francis Group



清真 食品生产

HALAL FOOD
PRODUCTION

【美】 Mian N. Riaz , Muhammad M. Chaudry 著
李楠 虎砚颖 © 译

宗教文化出版社

图书在版编目(CIP)数据

清真食品生产/(美)瑞兹(Riaz, M. N.), (美)乔杜里(Chaudry, M. M.)著;
李楠, 虎砚颖译. --北京: 宗教文化出版社, 2013. 5

ISBN 978-7-80254-704-9

I. ①清… II. ①瑞… ②乔… ③李… ④虎… III. ①回族-食品加工 IV. ①
TS205

中国版本图书馆CIP数据核字(2013)第092929号

China Religious Culture Publisher is authorized by Taylor & Francis Group LLC to publish and distribute exclusively the Chinese (Simplified Characters) language edition. This edition is authorized for sale throughout Mainland of China. No part of the publication may be reproduced or distributed by any means, or stored in a database or retrieval system, without the prior written permission of the publisher.

本书中文简体翻译版由 TAYLOR & FRANCIS GROUP LLC 授权宗教文化出版社独家出版并限在中国大陆地区销售。未经出版者书面许可, 不得以任何方式复制或发行本书的任何部分。

Copies of this book sold without a Taylor & Francis sticker on the cover are unauthorized and illegal.

本书封面贴有 Taylor & Francis 公司防伪标签, 无标签者不得销售。

清真食品生产

(美) Mian N. Riaz, Muhammad M. Chaudry 著

李楠 虎砚颖 译

出版发行: 宗教文化出版社

地 址: 北京市西城区后海北沿 44 号 (100009)

电 话: 64095215(发行部) 64095210(编辑部)

责任编辑: 赛勤(saiqin815@163.com)

版式设计: 陶静

印 刷: 北京金秋豪印刷有限责任公司

版权专有 侵权必究

版本记录: 880×1230 毫米 32 开本 13.5 印张 300 千字

2013 年 6 月第 1 版 2013 年 6 月第 1 次印刷

书 号: ISBN 978-7-80254-704-9

定 价: 38.00 元

中译版序言

赞颂全归真主——众世界的主，祝福他的使者及其眷属和众门弟子们，并祈他们得享安宁。

在任何一种信仰里，都有自己的饮食规则。伊斯兰教是倡导两世兼顾、重视人们卫生和卫性的宗教，《古兰经》、“圣训”不仅鼓励人们沐浴盥嗽，洁净身体，勤于打扫，整洁室内外，讲究卫生；而且要求人们在饮食方面有所选择，不能简单地把饮食看作口腹之欲的满足，而要重视饮食对人的身体和习性的影响，食用“所有合法而且佳美的食物”(2:168)，所谓“合法的”就是以合法手段得到的和按照伊斯兰教法屠宰、制作的；所谓“佳美的”，就是干净可口、富于营养的。伊斯兰教在饮食方面的禁忌主要源自《古兰经》，即禁止食用自死动物、动物身上流出的血液、猪肉、以非真主之名或未提真主之名宰杀的动物(见2:173;6:145;16:115)及酒(见5:90~91)。后来由于伊斯兰教与其他民族宗教习俗相接触、相融合，随之形成了不同教法学派对禁忌范围大小不一的饮食规则。人们知道，人类的主要食物是粮食和肉类。粮食只要未发霉或污

染,人人可食,不存在禁忌问题;而肉类因民族及宗教之不同,则有不同的选择。伊斯兰教将动物分为肉可食的和肉不可食的。前者基本是食草而反刍的家畜和禽类(如牛、羊、驼、鹿及鸡、鸭、鹅、鸽等)和海中的鱼类,食之有益人之健康;后者是性情凶残且有利齿、利爪而食肉类或习性污浊、长相乖戾的动物(如狮、虎、狼、豹、犬、猪及鹰、鹞之类),食之有损人之善良灵性。在饮料方面除酒外还禁止人们饮用凡能麻醉人或有害于人的身心的物品及毒品。随着现代化食品饮料工业的发展,出现了各种各样的食品和饮料添加剂,其中有些成分源于禁止食用动物身上,对人健康有害,伊斯兰教也拒绝接受。

民以食为天,食物是维持人类生命的资源。故伊斯兰教饮食禁忌不是完全绝对的,《古兰经》曾说:“凡为势所迫,非出自愿,且不过分的人,(虽吃禁物),毫无罪过。”(2:173),这就为穆斯林在非常情况下,为了维持生命而开禁忌留下了变通之路。

一些科学家从保护人的健康和心灵纯洁出发,利用他们掌握的知识对这些被禁用的物品进行了研究,提出了他们的见解,可谓见仁见智。而穆斯林认为这些禁忌源自于《古兰经》和“圣训”,尽管现代研究手段尚未揭示出其被禁用的奥秘意义,遵守它仍然是穆斯林显示其信仰的一种方式。

伊斯兰教将可食可饮之物称为“合法的”(halal),不可食不可饮之物被称为“不合法的”(haram)。由于合法的食物占绝大多数,故世界穆斯林大都以含意为“合法的”阿拉伯语 halal 一词作为穆斯林食品的标志。中国穆斯林则用汉语“清真”二字标志自己的食品。“清真”一词固有“纯洁质朴”之意。后于明代中叶始将此词与

伊斯兰教联系起来,称该教为清真教,该教的礼拜堂为清真寺,后也称该教信众所用和所制作的食品为清真食品。由此“清真”一词遂逐渐成为中国伊斯兰教的代名词和穆斯林食品的品牌。明末清初伊斯兰学者曾用“纯洁无染谓之清,诚一无二谓之真”、“清净无染,真乃独一”等词句阐释“清真”二字的含义,用其引申之意说明伊斯兰教所信奉的独一主宰所具有的特性。我认为如以“清真”表示食品,那就更为贴近其本来含意,清者乃加工洁净无染,以卫生卫性为重;真者乃选料真实无假,不挂羊头卖狗肉。

在现实生活中也经常能看到伊斯兰教饮食法则的优越性。例如,过分宽泛的食物选择范围对人类自身未必是好事情,有科研人员就曾经指出,肆虐的非典(SARS)疫情与人类捕杀食用果子狸有直接关系。而如果根据伊斯兰教饮食法则,对食物加以选择限制,很大程度上可以避免类似事件的发生。再比如,国家职能部门三令五申,禁止加工出售病死禽畜,但是这一问题却屡禁不止,并常有产生不良影响的事例见诸报端,但是按照伊斯兰教饮食法则生产的清真食品却完全可以避免这类问题的发生。

伴随着工业化进程,诸多清真食品也已经从传统手工生产的方式转变为大规模工业化生产的方式,无论生产技术还是产品形式都发生了显著的变化。通过食品的工业化生产,可以提高原材料的利用率,可以改善产品的卫生状况,可以延长产品的保存时间,诸多优势,不一而足。穆斯林从这种改进中获得的收益可以说是十分巨大的。例如,罐头食品和方便食品出现后,穆斯林减少了外出后无处就餐的苦恼,这就使得穆斯林的出行范围有所延伸,使得穆斯林的旅途生活质量得到改善。但是,随着这些现代食品技

术的推广,也给穆斯林在食品选择上造成了一定的困惑与苦恼。这是因为现代食品技术在应用之初并未专门考虑到清真食品生产的特殊要求造成的。此外,厂家也未能考虑到专门针对穆斯林的产品相关信息披露。这就导致穆斯林在面对一款新产品时由于不确定因素过多,而无法判断能否接受该款产品。或者说,即便厂家对产品信息进行了充分的披露,但是由于没有从根本上满足清真食品的特殊要求,穆斯林依然无法接受相关产品。

令广大穆斯林感到欣喜的是,近些年来,由于穆斯林群体自身对食品技术各个环节认识水平的提高以及清真食品广泛的市场需求两方面的共同促进,越来越多的穆斯林及非穆斯林食品企业及科技人员开始关注并着手解决这一问题,并且在东南亚及美国等清真食品产业相对发达的地区已经取得了长足的进步,这些地区已经逐渐将清真食品产业链中的上下游企业环节全部纳入了清真产品认证的监管之内。须知,只有在所有环节都能满足清真食品要求的情况下,最终产品才是清真性质的。此外,这些地区的认证监管机构还不断地针对一些较新近技术生产的产品,如转基因生物制品、动物源饲料产品等,就其伊斯兰教法的合法与非法性质作出阐述说明,以消除穆斯林消费者中存在的困惑。

随着清真食品的优越性被越来越多的人所认识和国内外市场需求的增长,其产业在世界范围内呈现了快速发展的势头,并表现出了如下一些趋势:从事清真食品生产的企业数量越来越多;产品种类逐渐丰富;生产中技术含量有所增加,由粗加工产品延伸至深加工产品;清真产品认证监管体系逐步趋于完善。

世界范围内的行业发展也带动了我国清真食品的产业进步。

西部多个省市都将清真食品产业作为特色产业加以大力扶持,并且很多地区都已经颁布了不同层次的清真食品管理法规,使清真食品的生产管理初步做到了有法可依。此外,一些企业已经成功地在国际国内市场树立了自己的清真产品品牌。但是,相比东南亚这些清真食品产业的发达地区,由于国内清真食品加工业基础薄弱,加之清真食品生产属于一门交叉学科——要求从业人员不仅要具有伊斯兰教法常识,具有真诚为穆斯林生活服务的意识,而且还要具有化学、生物学、产品工艺学、工程学、食品安全、国际贸易等方面的相关知识——这些实际困难都使得国内的清真食品产业,无论是监管部门还是生产企业都处于起步阶段。具体表现为富含科技含量的产品较为欠缺,整体产业生产技术及工艺较为落后,相关从业人员的素质有待提高。此外,大多数清真产品认证监管还仅限于面向最终消费者的产品及动物手工屠宰环节的监管,而对于更上游生产环节的监管还有待完善,例如,食品添加剂的生产、动物饲料的生产等环节。为了改善这种局面,相关职能机构应该继续加大扶持力度,优化产业结构并尽快建立以工业化生产为对象的标准化认证监管流程。只有建立了完善且有效的认证监管制度,才能使经过清真认证的产品做到名副其实。

在中国清真食品产业逐步走向国际市场的大背景下,亟须向相关行业从业人员和主管部门介绍有关的信息和知识,我感到 Mian N. Riaz 和 Muhammad M. Chaudry 编著的 *Halal Food Production* 一书紧扣清真食品工业化生产的主题,系统地介绍了与清真食品相关而必要的伊斯兰知识和伊斯兰饮食规则。难能可贵的是,书中分门别类、深入浅出地讲解了如何利用上述知识指导清

真产品的工业化生产,以及具有实用价值的附录,是一本具有科学性、知识性的可读作品。穆斯林青年李楠和虎砚颖,出于对我国清真食品生产的关心,花了近一年的业余时间,克服交叉学科知识点繁杂的困难,将此书译为中文,译笔流畅,用词确切,填补了国内以清真食品工业化生产为主题著作的空白,可谓是一次有意义的尝试之举。我想,此书所包括的知识如能得到广泛的传播,不仅有助于国内清真食品产业的健康发展,有助于国内清真食品监管行业的标准完善,而且有助于那些对伊斯兰饮食文化感兴趣的穆斯林及非穆斯林加深对相关知识的了解。因而我相信此书问世后,定会受到国内广大穆斯林弟兄和清真食品从业的朋友们的欢迎。

清真食品产业作为一个展现出勃勃生机的朝阳产业,作为一个能同时惠及穆斯林及非穆斯林消费者的产业,作为一个以高品质产品为符号的产业,理应引起更多有识之士的关注与参与,拥有更美好的未来。

书稿付梓之际,译者索序于我,遂拉杂地写了如上一席话,权作为序吧。

努尔曼·马贤

2012年7月12日

译者的话

由于一直比较关注清真食品的工业生产,经常会被穆斯林朋友问及某款食品或某类食品添加剂的清真性质问题。虽然我们会尽可能地把自己了解的相关信息对提问的朋友作出说明,但是总体来说取得的效果并不理想。主要原因可能是以下两点:首先,食品生产过程包括添加剂的使用问题所涉及的技术种类繁杂,且发展迅速,仅靠东鳞西爪式的说明很难较为系统地对相关问题作出令人满意的解释;其次,判断某款食品的清真性质,既需要相关产品的生产知识,又需要清晰地了解伊斯兰教饮食的相关法则。由此也可以看出,清真食品生产是一门涉及多方面系统知识的交叉学科。近来,随着清真食品种类的逐渐丰富,在市场上时常能见到清真状态不够明确的“清真食品”。造成这一现象的主要原因则是清真食品认证制度还有待完善,以及具有食品工程专业背景并了解穆斯林饮食习惯的专业人才的缺失,这种状况应该是任何穆斯林消费者和具有职业操守的食品专业人士都不愿意看到的。因此,为了普及清真食品生产的知识,很有必要在考虑上述因素的基础上介绍一些信息以供相关人士参考。也正是基于上述考虑,在读过 *Halal Food Production* 一书后,我们决心将这本书翻译成中文,奉献给国内的读者。

在此之前,由于国内没有类似风格的清真食品著作,看到这本书时,我们感到十分欣喜。两位原著者的学习经历和工作经历(作者简介参见译文)可以很好地说明该书的权威性及专业性。书中内容也使人感觉耳目一新,作者将读者群定位为具有一定食品专业知识背景的相关行业从业人员,因此,书中内容没有局限于以常见的饮食文化视角去介绍清真食品,而是对整个清真食品产业作了较为细致的剖析,既包含了产业贸易方面的信息,也分门别类地具体介绍了几大类常见食品的工业化生产信息。当然,作为一本以清真食品为主题的著作,作者对清真饮食规则中涉及到的必要的信仰和教法知识,也作了简明扼要的介绍,以便帮助读者能够从本质上了解清真饮食规则的立法依据。全书紧扣清真食品工业化生产的主题,使读者对整个清真食品产业有了一个系统认识,为有兴趣的读者进一步了解清真食品生产的相关知识打下了良好的基础。

稍显美中不足的是,限于原作者所接触的行业环境,书中仅对西式食品的生产作了较具体的介绍,基本未涉及到中国传统食品的生产。因此,我们希望此书的中文译本能起到抛砖引玉的作用,促成中国清真食品工业的从业人员结合中式食品的生产特点写出类似风格的系统论述著作来。

还应该注意的,各国清真食品认证及监管机构所采用的标准并不是完全一样的,原著由于篇幅所限只列举了部分具有代表性的机构所采用的标准。这并不意味着,未列入书中的相关机构所颁发的清真认证是不为穆斯林所接受的。此外,清真食品认证及监管机构对某项技术的判定标准也并不是一成不变的,随着对

某项技术本质更深入的了解,对其性质的判定随之发生变化也是很正常的现象。

任何管理制度的形成都不是一蹴而就的,清真食品的认证监管制度也不例外。尽管国内的清真食品产业及相关管理制度还有不尽如人意的地方,但是总体发展趋势还是令人感到欣喜的。国内很多地方性清真食品管理法规纷纷出台,全国性的《清真食品管理条例》也已经进入立法调研阶段。相信在这些法规颁布、实行并在实践中加以完善之后,中国的清真食品产业将迎来美好的明天。

本书在翻译过程中得到了阿卜杜·拉赫曼先生的无私帮助,在筹划及出版过程中得到了赛勤编辑、兰振强先生、姬婧洁女士的大力支持,没有他们的辛勤付出,很难想象这部译作能够呈现在广大读者面前,在此,谨向他们表达最为诚挚的谢意。著名穆斯林学者马贤先生不顾年事已高,为本书拨冗作序,对于马老给予的鼓励与支持在此表示由衷的感谢。

我们衷心希望此书能给读者带来一些收获,但限于译者的能力及水平,书中疏漏及错误之处在所难免,敬请读者批评指正 (halal_cn@hotmail.com)。

李楠 虎砚颖

2012年7月

前 言

近 20 年来,随着对中东地区及东南亚地区的食品出口,在西方食品工业中清真(Halal)一词已经变得十分常见。这个阿拉伯语词语的含义是非常明确的——“合法的”、“被许可的”,然而,各个食品进口国以及食品生产企业对这一概念的实际理解却存在着许多差异。食品科学与工程专业的学生在学习期间通常只被非常泛泛地告知一些关于诸如犹太食品(Kosher)、清真食品(Halal)及素食食品的概念,他们并不真正了解不同宗教或群体之间饮食习惯的具体要求,鉴于此,那些从事产品开发、质量保证、采购或其他主要环节的工作人员在面对不同的客户需求时就不得不去学习有关的概念和知识。

市场上现有的图书多是写给对清真食品感兴趣的人士阅读的,这些书的主要作用是帮助穆斯林辨别市场上出售的食品是否能够放心食用。迄今为止,还没有一本书能为食品行业提供清真食品生产所必需的信息,以便食品制造企业能生产出满足国际国内市场需要的清真食品。

目前,食品专业人士还鲜有渠道获取清真食品生产的重要信息,本书的两位作者:Mian N. Riaz 先生(从事教育工作)和 Muhammad M. Chaudry 先生(从事企业工作)已经意识到了这一缺

陷。基于此,两位有着超过30年工作经验的专家以他们在清真食品生产和清真食品认证领域丰富的实践经验和知识写作了本书。

本书对食品行业的科技人员和从事清真食品贸易的专业人员是一本很好的入门读物,它概括了清真食品生产中应考虑的一些基本因素,还列举了一些诸如相关法律法规、清真食品生产的指导方针、国内外清真食品市场以及各国在清真食品贸易进口中的不同要求等非常有价值的信息。书中具体讨论了以下问题:清真食品生产所用到的肉类、禽类、乳制品、鱼类、水产品、谷物、糖果、食品添加剂等的特殊要求;明胶、酶、酒精和其他一些有嫌疑的原材料成分在清真食品生产中的影响;清真食品的标签、包装及涂膜的指导原则与举例;清真食品生产中对待生物技术及转基因生物制品(GMOs)的态度。对于逐渐引起关注的动物饲料问题书中也做了简要论述。另外,本书还列出一章专门比较了清真食品、犹太食品、素食食品生产之间的差异。希望从事清真食品生产的企业必须要通过相关的清真食品认证。本书的附录还收集了一些可以用于指导清真食品生产的相关信息,共14项。

作者相信已经从事或即将从事清真食品相关事务的专业人士在阅读本书后都会有所收获,尤其对于那些刚刚从事清真食品生产的工作人员,本书可以帮助他们在实际生产中了解并恰当地选择原材料。鉴于在食品服务、品牌包装、产品直销以及食品原料等诸多领域中清真食品市场都呈现了世界范围的增长,我们相信学术界和企业界都将从这项探索中获益。

最后我们要说的是,本书的完成与那些为我们提供信息并不断鼓励我们的朋友是分不开的,他们的帮助使我们少走了许多弯路。

致 谢

这本书的完成使我们有向许多非常重要的人士表达敬意。首先,我们由衷地感谢康奈尔大学的 Joe Regenstein 博士,感谢他详尽无遗的建议及在稿件准备方面给予我们的指导。他对合理建议的整合、他的讨论及倾听技能,以及他鞭策我们不断进取,并且总是愿意与我们分享他的时间,这一切都值得我们予以尊重。他为本书的写作提供了很多有价值的精确信息,以及中肯的批评建议,这都是对我们莫大的帮助。

其次,我们还要由衷地感谢 Eleanor Riemer 女士,感谢她在最终版本的编辑及组织工作中给予我们的帮助,更重要的,在本书写作过程中她给予我们的鼓励。Haider Khattak、Grace Tjahjono、M. Ayub Khan、Roger Othman、Mohamed Sadek、Laura Segreti 等人在信息的采集及编辑中也给予了我们宝贵的援助。最后,还应该感谢所有给予我们帮助的朋友、家人以及同事们。

Mian M. Riaz

Muhammad M. Chaudry

目 录

中译版序言	努尔曼·马贤(1)
译者的话	李楠 虎砚颖(7)
献 词	(1)
前 言	(1)
致 谢	(1)
第一章 引言	(1)
第二章 清真食品规则	(6)
穆斯林可以食用食物的判断原则	(7)
合法与非法	(10)
禁令的依据	(14)
如何在现代化工业环境中遵守上述禁令	(15)
参考文献	(18)
第三章 清真食品生产指导总则	(19)
肉类及禽类	(19)
鱼类及水产品	(24)
乳和蛋	(24)
果蔬类制品	(25)
食品添加剂	(25)

2 | 清真食品生产

卫生设备	(29)
具体的清真食品生产指导原则	(30)
美国各州清真食品立法	(30)
参考文献	(33)

第四章 国际及(美国)国内市场的清真产品贸易、

清真产品市场及人口统计资料	(34)
美国清真产品市场	(35)
全球清真产品市场	(37)
参考文献	(54)

第五章 不同国家的进口要求

简介	(56)
马来西亚	(57)
新加坡	(58)
印度尼西亚	(59)
中东国家	(60)
南亚	(61)
其他国家	(61)
清真食品产业小结	(61)
参考文献	(62)

第六章 清真食品生产中对肉类及禽类的要求

肉类和禽类的屠宰方法	(64)
屠宰企业的清真控制点	(67)
剔骨车间的相关要求	(70)