



СИСТЕМА ДОБРОВОЛЬНОЙ СЕРТИФИКАЦИИ ПРОДУКЦИИ И УСЛУГ «НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ ХАЛЯЛЬ»

Зарегистрирована в Едином реестре зарегистрированных
систем добровольной сертификации
регистрационный № РОСС RU.32701.04ХЛТ0
от 16 сентября 2022 г.



СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ

№ РОСС RU.АЯ78.Н78085

срок действия с 06.07.2026 по 05.07.2029

ОРГАН ПО СЕРТИФИКАЦИИ ПРОДУКЦИИ И УСЛУГ «ХАЛЯЛЬ» ОБЩЕСТВО С
ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ «МСК-СТАНДАРТ», ИНН 5050149774,
рег. № РОСС RU.ХЛТ0.АЯ78

Адрес органа по сертификации: Россия, Московская область, 141100, город Щёлково, Фряновское шоссе, дом
72

ПРОДУКЦИЯ

Пищевая добавка к пище: «IMMUNIQ», «VIZIONIQ».

Продукция изготавливается по СТ ТОО 221040047836-12-26

ОКПД 2: 20.42.15

СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ Системы добровольной сертификации «Национальный
стандарт Халяль», СТО 27349127-055-2022 «Продукция и услуги Халяль».

ИЗГОТОВИТЕЛЬ

ТОО «SAGA PHARM», БИН (ИИН): 221040047836, ИИК:

KZ0896502F0017401309 KZT. Юридический адрес и адрес места
осуществления деятельности: 040600, Республика Казахстан, обл.

Алматинская, Жамбылский р-н, Узынагашский сельский округ, с. Узынагаш,
ул. Әуезов, д. 40, телефон: +7 7077607002, адрес электронной почты:
eco_farm@mail.ru

СЕРТИФИКАТ ВЫДАН

ТОО «SAGA PHARM», БИН (ИИН): 221040047836, ИИК:

KZ0896502F0017401309 KZT. Юридический адрес и адрес места
осуществления деятельности: 040600, Республика Казахстан, обл.

Алматинская, Жамбылский р-н, Узынагашский сельский округ, с. Узынагаш,
ул. Әуезов, д. 40, телефон: +7 7077607002, адрес электронной почты:
eco_farm@mail.ru

НА ОСНОВании

Акта анализа состояния производства от 06.07.2026

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Знак СДС «Национальный стандарт Халяль» проставляется на
потребительской упаковке и в товарно-сопроводительной
документации. Условия хранения и реализации в соответствии с
требованиями НД.

Руководитель
(заместитель руководителя)
органа по сертификации



Эксперт

подпись

О.Д. Иванова
инициалы, фамилия

подпись

Р.Р. Денисламов
инициалы, фамилия

Система добровольной сертификации продукции и услуг
«Национальный стандарт ХАЛЯЛЬ»

Регистрационный номер Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии РОСС RU.32701.04ХЛТО

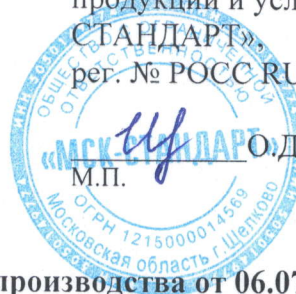
Утверждаю

Руководитель органа по сертификации
продукции и услуг «ХАЛЯЛЬ» ООО «МСК-

СТАНДАРТ»

рег. № РОСС RU.ХЛТО.АЯ78

О.Д. Иванова
М.П.



Акт анализа состояния производства от 06.07.2026

Заявитель	ТОО «SAGA PHARM», телефон: +7 7077607002, адрес электронной почты: esco_farm@mail.ru
БИН (ИИН)	221040047836
Юридический адрес заявителя	040600, Республика Казахстан, обл. Алматинская, Жамбылский р-н, Узынагашский сельский округ, с. Узынагаш, ул. Әуезов, д. 40
Фактический адрес заявителя	040600, Республика Казахстан, обл. Алматинская, Жамбылский р-н, Узынагашский сельский округ, с. Узынагаш, ул. Әуезов, д. 40
Изготовитель	ТОО «SAGA PHARM», телефон: +7 7077607002, адрес электронной почты: esco_farm@mail.ru
Юридический адрес изготовителя	040600, Республика Казахстан, обл. Алматинская, Жамбылский р-н, Узынагашский сельский округ, с. Узынагаш, ул. Әуезов, д. 40
Фактический адрес производства	040600, Республика Казахстан, обл. Алматинская, Жамбылский р-н, Узынагашский сельский округ, с. Узынагаш, ул. Әуезов, д. 40
Анализ состояния производства проведен по адресу	040600, Республика Казахстан, обл. Алматинская, Жамбылский р-н, Узынагашский сельский округ, с. Узынагаш, ул. Әуезов, д. 40
На соответствие требованиям	СТО 27349127-055-2022 «Продукция и услуги Халяль»
Применительно к производству продукции	Пищевая добавка к пище: «IMMUNIQ», «VIZIONIQ». Продукция изготавливается по СТ ТОО 221040047836-12-26
ОКПД 2 (ОК 034-2014 (КПЕС 2008))	20.42.15
Сроки проведения	06.07.2026

Результаты анализа состояния производства

№ п/п	Наименование показателя	Пункт требования НД	Результат наблюдения
1	Безопасность продовольственного сырья, используемого для производства продукции Халяль, готовая продукция Халяль должны отвечать требованиям технических регламентов, стандартов и технических условий, действующих в Российской Федерации и в рамках Единого Таможенного союза.	3.1	соответствует
2	На пищевых предприятиях должны соблюдаться требования технического регламента Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».	3.2	соответствует

№ п/ п	Наименование показателя	Пункт требова ний НД	Результат наблюдения
3	Оборудование, инвентарь, тара и упаковка, непосредственно контактирующая с сырьем, полуфабрикатами, готовой продукцией Халяль должны быть изготовлены из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией.	3.3	соответствует
4	Производственные помещения должны отвечать требованиям законов РФ, ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и техническим регламентам Таможенного союза к отдельным видам пищевой продукции.	3.4	соответствует
5	Копии технических документов, приобретенные от сторонних организаций, используемых для производства продукции, учтены держателями подлинников этих документов в установленном законодательством порядке. Вся нормативная, техническая и технологическая документация своевременно актуализируется.	4.2	соответствует
6	На предприятиях, изготавливающих продукцию Халяль должна быть разработана Программа производственного контроля.	4.3	соответствует
7	В Программу производственного контроля должны быть включены обязательные требования, установленные Федеральными законами, нормативными, техническими, технологическими документами Российской Федерации с дополнительными требованиями соблюдения канонов Ислама	4.4	соответствует
8	Для производства продукции и продовольственного сырья Халяль, не используются запрещенные виды сырья и вспомогательных материалов.	5.2	соответствует
9	Для производства продукции и продовольственного сырья Халяль, не используется запрещенная продукция растительного происхождения.	5.3	соответствует
10	Для производства продукции и продовольственного сырья Халяль, не используются напитки производящие одурманивающий эффект.	5.4	соответствует
11	Наименования готовой продукции Халяль не содержат и для ее производства не используются пищевкусовые добавки, ароматизаторы, красители и другие ингредиенты химического происхождения в названиях которых использованы наименования харамного сырья и харамных ингредиентов указанных в п.п. 5.2 - 5.4.	5.5	соответствует
12	Сырье, ингредиенты и вспомогательные материалы, используемые для производства продукции Халяль, должны быть безопасными и отвечать требованиям технических регламентов, стандартов и технических условий, действующих в Российской Федерации и в рамках Единого Таможенного союза.	5.6	соответствует
13	Сырье должно приниматься при наличии сопроводительных документов, предусмотренных действующим законодательством, обеспечивающих прослеживаемость и позволяющих идентифицировать поставщика и легальность поставки сырья.	5.7	соответствует
14	Материал, используемый для упаковки сырья, ингредиентов, используемых для приготовления продукции Халяль и готовой продукции Халяль должен отвечать требованиям технического регламента Таможенного союза ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки", техническим регламентам Таможенного союза к	7.1	соответствует

№ п/ п	Наименование показателя	Пункт требова ний НД	Результат наблюдения
	отдельным видам пищевой продукции и нормативной, технической документации на упаковку.		
15	Маркировка продукции Халяль проводится в соответствии с требованиями технических регламентов, включая ТР ТС 022/2011, технические регламенты Таможенного союза к отдельным видам пищевой продукции, нормативных документов с дополнительным нанесением знака соответствия «Халяль» при наличии разрешения на маркировку указанным знаком.	7.2	соответствует
16	Производство, хранение и транспортирование продукции Халяль, должно соответствовать требованиям технических регламентов, национальных стандартов, технической документации, установленной на данные виды продукции и действующих на территории Российской Федерации и Таможенном союзе.	8.1.1	соответствует
17	Производство продукции Халяль, начиная от приемки сырья, до реализации готовой продукции, проводится на индивидуальном оборудовании в отдельных предприятиях, цехах, специализированных участках.	8.1.2	соответствует
18	Допускается при отсутствии специализированных предприятий, а также отделенных от основного производства цехов и участков, вырабатывать продукцию на оборудовании основного производства после тщательной обработки оборудования, тары, трубопроводов, производственных помещений.	8.1.3	соответствует
19	Поверхность стен и полов цехов, участков, производящих продукцию Халяль (Halal), должны соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»: быть гладкими и легко подвергаться мойке и дезинфекции.	8.1.4	соответствует
20	Для мойки и дезинфекции используются разрешенные в Российской Федерации моющие и дезинфицирующие средства с наличием на них свидетельств о государственной регистрации.	8.1.5	соответствует
21	Оборудование, инвентарь и инструменты, используемые для производства продукции Халяль должны соответствовать техническим регламентам, нормативной/технической документации, утвержденной в установленном законодательством порядке, действующими на территории Российской Федерации и в рамках Таможенного союза.	8.2.1	соответствует
22	В помещениях, цехах, на производственных участках должны быть предусмотрены отдельные места для хранения производственной тары и инструментов (ножей, лотков, поддонов, контейнеров и другой), необходимых для складирования, хранения, сырья, приготовления полуфабрикатов и готовой продукции.	8.2.2	соответствует
23	Используемая производственная тара и инструменты должны быть промаркированы несмываемой краской словом: «ХАЛЯЛЬ».	8.2.3	соответствует
24	По окончании и перед началом работ оборудование, инвентарь, инструменты должны пройти санитарную обработку в соответствии с техническими регламентами, нормативной, технической документацией, действующей на территории Российской Федерации и в рамках Таможенного союза.	8.2.4	соответствует

№ п/ п	Наименование показателя	Пункт требова ний НД	Результат наблюдения
25	При переходе с производства традиционной продукции на производство продукции Халяль проводится индивидуальная обработка как тары, оборудования, так и помещений по следующей схеме: - двойная промывка холодной проточной водой до удаления с поверхностей остатков фарша и мяса; - промывка горячей водой до удаления с поверхностей следов продукции; - обработка солевым раствором; - промывка холодной проточной водой; - обработка дезинфицирующими и моющими средствами.	8.2.5	соответствует
26	Деревянные поддоны, лотки, столы, доски, лопатки и другое допускается использовать в исключительных случаях после тщательной дезинфекции, промывки и контроля лаборатории, которая проверяет их на бактериологическую чистоту и наличие неровностей. (При наличии неровностей, проводится зачистка неровностей и обработка мест зачистки)	8.2.6	соответствует
27	Оборудование, аппаратура должны быть расположены таким образом, чтобы обеспечить поточность технологического процесса и свободный доступ к ним.	8.2.7	соответствует
28	Технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты должны быть изготовлены из разрешенных в Российской Федерации материалов.	8.2.8	соответствует
29	Поверхность оборудования и инвентаря должна быть гладкой и легко подвергаться очистке, мойке и дезинфекции.	8.2.9	соответствует
30	Инструменты и инвентарь должны храниться в специальном помещении на стеллажах, полках, подставках высотой не менее 0,5 - 0,7 м от пола, отдельно от инструментов и инвентаря, используемых для продукции, не относящейся к Халяль.	8.2.10	соответствует
31	При проведении ремонта аппаратуры, оборудования и инвентаря должны приниматься меры, исключающие возможность попадания посторонних предметов в сырье, полуфабрикаты и в готовую продукцию и представлять физическую опасность для человека при употреблении готовой продукции.	8.2.11	соответствует
32	Пуск в эксплуатацию аппаратуры и оборудования после ремонта (реконструкции) разрешается только после тщательной его промывки, дезинфекции и лабораторного анализа смывов с оборудования.	8.2.12	соответствует
33	Работники, занятые в процессах производства, хранения, перевозки и реализации продукции и оказания услуг Халяль обязаны: - иметь профессиональную подготовку и соответствовать квалификационным требованиям к должностям, профессиям, специальностям в соответствии с наименованиями и требованиями, указанными в квалификационных справочниках, утвержденных в порядке, установленном Правительством Российской Федерации; - знать и соблюдать должностные инструкции, технологические инструкции, санитарные и ветеринарные правила и нормы,	8.3.1.2	соответствует

№ п/ п	Наименование показателя	Пункт требова ний НД	Результат наблюдения
	устанавливающие требования к качеству и безопасности пищевых продукции и соблюдению требований халяль; - соблюдать правила эксплуатации оборудования; - принимать предусмотренные законодательством Российской Федерации меры в целях недопущения причинения вреда жизни или здоровью граждан и введению в заблуждение в отношении продукции Халяль.		
34	Персонал должен твердо знать и соблюдать свои функции, касающиеся: - соблюдения рецептуры для изготовления продукции Халяль; - разрешенной взаимозаменяемости при изготовлении продукции; - строгого соблюдения технологической инструкции; - требования санитарных норм и правил личной гигиены.	8.3.1.3	соответствует
35	Персонал должен соответствовать требованиям к работникам пищевой промышленности. При поступлении на работу персонал должен проходить специальную медицинскую проверку состояния здоровья, в соответствии с требованиями, принятыми для данного производства и в порядке принятом в Российской Федерации. Весь персонал обязан иметь личные медицинские книжки установленного образца и проходить периодические медицинские осмотры (обследования).	8.3.2.1	соответствует
36	Работающий персонал, участвующий в производстве продукции, маркированной Халяль, должен пройти специальное гигиеническое обучение перед поступлением на работу и дальнейшую аттестацию в установленном на производстве порядке.	8.3.2.2	соответствует
37	Для изготовления продукции Халяль, персонал использует специальную одежду, принятую на данном производстве, соответствующую требованиям Системы ХАССП.	8.3.2.3	соответствует
38	Для исключения потенциально опасных физических факторов в готовой продукции на производственных участках, операциях используются головные уборы (косынки, колпаки), закрывающие все волосы работающего персонала.	8.3.2.4	соответствует
39	Запрещается: - входить в производственные цеха, участки без смены обуви, без косынок, колпаков и специальной одежды; - изготавливать без перчаток продукцию, подверженную обсеменению от рук работающего персонала, например, мучные кондитерские изделия (торты, пирожные и другие); - использовать одежду, содержащую пуговицы; - использовать на производственных участках ручные часы, бижутерию, золотые украшения.	8.3.2.5	соответствует
40	Специальная одежда персонала должна быть промаркирована словом: «ХАЛЯЛЬ» или «HALAL» и храниться в отдельном, от основной рабочей одежды, шкафу. Санитарная одежда и обувь, используемые при внутренней обработке емкостей, должны храниться в отдельном шкафу.	8.3.3.7	соответствует
41	Санитарная обработка производственных помещений, оборудования, трубопроводов, инвентаря, тары и другого должна проводиться персоналом в строгом соответствии с требованиями нормативной, технической/технологической документации,	8.4.1	соответствует

№ п/ п	Наименование показателя	Пункт требова ний НД	Результат наблюдения
	установленной для конкретной отрасли на территории Российской Федерации.		
42	Санитарная обработка производственных помещений, оборудования, трубопроводов, инвентаря, тары должна обеспечивать безопасность продукции Халяль, предотвращать возможность вторичного их загрязнения и проводится с периодичностью, установленной техническими регламентами и Программой производственного контроля.	8.4.2	соответствует
43	Средства, используемые для проведения мойки и дезинфекции, должны быть разрешенными для использования в пищевой промышленности; сопровождаться свидетельством о государственной регистрации и учтенными копиями инструкций по их применению, разработанными изготовителями моющих и дезинфицирующих средств.	8.4.3	соответствует
44	Хранение моющих и дезинфицирующих средств в производственных помещениях запрещается; для их хранения используются шкафы в специально отведенном помещении.	8.4.4	соответствует
45	Ручную мойку внутренней поверхности чанов, емкостей, танков должен производить специально выделенный обученный персонал. Мойщики указанного оборудования не могут привлекаться к уборке санузлов.	8.4.5	соответствует
46	Специальную одежду и специальную обувь, используемую для внутренней мойки чанов, емкостей, танков, надевают около чана, емкости, танка.	8.4.6	соответствует
47	Резиновые сапоги, продезинфицированные в растворе хлорной извести, одевают около чана, емкости, танка на специальном резиновом коврике.	8.4.7	соответствует
48	Спецодежду мойщиков и инвентарь для мойки чанов, емкостей, танков хранят в отдельных промаркированных шкафах.	8.4.8	соответствует
49	Эффективность мойки и дезинфекции определяется посредством лабораторных испытаний в соответствии с программой производственного контроля.	8.4.9	соответствует

Заключение:

По результатам проведенного анализа состояния производства, процесс производства продукции соответствует требованиям СТО 27349127-055-2022 «Продукция и услуги Халяль».

Исполнитель

Р.Р. Денисламов