

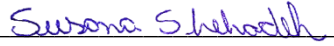




**Esquema de Certificação
GSO - Varejo**

SC-005-PT
Rev. 04
Pág. 1 de 27

| Controle de Revisões | | |
|----------------------|------------|--|
| Rev. | Data | Descrição |
| 00 | 05/07/2023 | Emissão Inicial |
| 01 | 26/09/2023 | Nova revisão realizada pelo supervisor técnico Marawan Rashad e nova aprovação realizada pelo diretor administrativo Ahmad Saifi; Atualização das análises laboratoriais que podem ser solicitadas; Revisão do tópico das apelações e reclamações. |
| 02 | 29/09/2023 | Inclusão de tabela com categorias e subcategorias. Item 4: Alteração das etapas do processo de certificação |
| 03 | 09/10/2023 | Item 8.1: Inclusão referente ao uso do selo universal Halal |
| 04 | 16/10/2023 | Item 8.1: Atualização sobre o selo Halal. |

| Elaboração | Revisão | Aprovação |
|---|--|--|
|  Sérgio Duarte Auditor Técnico 16/10/2023 |  Marawan Magdy Rashad Supervisor Técnico 16/10/2023 |  Ahmad M. Saifi Diretor Administrativo 16/10/2023 |
|  Susana Shehadeh Auditora Técnica 16/10/2023 | | |

SUMÁRIO

| | |
|---|----|
| 1. DEFINIÇÕES | 3 |
| 2. INTRODUÇÃO | 5 |
| 3. ESQUEMA DE CERTIFICAÇÃO | 5 |
| 4. CERTIFICAÇÃO | 6 |
| 4.1. Categorias | 6 |
| 4.2. Ciclo de auditoria | 9 |
| 4.3. Imparcialidade | 10 |
| 4.4. Política de Imparcialidade | 10 |
| 4.5. Confidencialidade | 11 |
| 4.6. Política de condições não discriminatórias | 11 |
| 5. PROCESSOS DE CERTIFICAÇÃO | 12 |
| 5.1. Solicitação de certificação | 12 |
| 5.2. Auditorias | 12 |
| 5.2.1. Auditoria Fase 1 | 12 |
| 5.2.2. Auditoria Fase 2 | 13 |
| 5.3. Relatório de auditoria | 22 |
| 5.3.1. Recomendação de Aprovação direta com Zero NC | 22 |
| 5.3.2. Recomendação da aprovação com Plano de Ação | 23 |
| 5.3.3. Follow up | 23 |
| 6. CONCESSÃO DA CERTIFICAÇÃO | 23 |
| 6.1. Emissão de certificado | 23 |
| 6.2. Manutenção da certificação | 23 |
| 6.3. Recertificação | 23 |
| 6.4. Auditorias especiais | 24 |
| 7. SUSPENSÃO E CANCELAMENTO DA CERTIFICAÇÃO | 24 |
| 7.1. Suspensão | 24 |
| 7.2. Cancelamento | 25 |
| 8. MARCA CDIAL HALAL | 25 |
| 8.1. Utilização Selo Halal | 25 |
| 8.2. Monitoramento da logomarca | 26 |
| 8.3. Ações e apelações – Uso Logomarca | 26 |
| 9. APELAÇÕES E RECLAMAÇÕES | 27 |

1. DEFINIÇÕES

Auditor técnico

Profissional com competência e conhecimento do escopo do auditado que realiza a auditoria.

Certificado de Conformidade Halal

É um documento que atesta que os produtos, serviços ou sistemas identificados estão em conformidade com os requisitos do Halal, de acordo com as regras islâmicas.

Equipe auditora

Time de auditores composto por um auditor técnico e um Especialista em requisitos islâmicos Halal, e, se necessário, um Especialista técnico.

Especialista em requisitos islâmicos Halal

Muçulmano que possui um conhecimento profundo e abrangente dos requisitos do Halal na lei islâmica, e sua competência e conhecimento científico são comprovados por meio de certificados acadêmicos, estudos, pesquisas e cursos de treinamento neste campo.

Especialista

Pessoa que provê conhecimento ou experiência específicos para a equipe de auditoria

Halal

É um termo de origem árabe, que significa lícito, permitido ou admissível. Na legislação islâmica, Halal é o termo utilizado para se referir a tudo aquilo que Deus e seu mensageiro (SAAWS) permitem para o muçulmano.

Haram

É o oposto de Halal, ou seja, ilícito, proibido.

Logomarca CDIAL Halal

Logomarca da CDIAL Halal disponibilizada para utilização pelo cliente se necessário.

Mashbooh

Duvidoso ou suspeito. Quando não se tem informações suficientes para classificar algum produto como Halal ou Haram, ele é classificado como Mashbooh e deve ser investigado para evidenciar sua origem para remover o status de Mashbooh.

Najassah

Significa impureza, sujidade. Algo contaminado por um produto ou material Haram.

Observador

Uma pessoa nomeada formalmente pelo organismo de certificação Halal para observar a atividade realizada pela equipe auditora com o propósito de avaliação dos serviços prestados e executados pela equipe auditora.

Selo Halal

Selo emitido pela CDIAL Halal e autorizado para utilização pelo cliente, de maneira a indicar sua condição de certificado.

Símbolo Halal

Símbolo para informação de padrão Halal (exemplo uso da palavra em escrita ocidental e árabe Halal).

2. INTRODUÇÃO

Este esquema tem como objetivo apresentar os processos gerais de certificação Halal, descrevendo as ações para realização da auditoria: concessão, manutenção, extensão ou redução do escopo, suspensão, cancelamento ou recusa da certificação, definir critérios para o tratamento de reclamações e apelações, além de definir critérios para utilização da logomarca CDIAL Halal.

O processo de certificação de abate de aves engloba a habilitação da planta e seus produtos, conforme solicitação da empresa.

3. ESQUEMA DE CERTIFICAÇÃO

Para garantir a adequação do produto aos requisitos Halal, as auditorias são baseadas em normativas Halal, específicas dos países muçulmanos e também normas específicas dos produtos, a fim de garantir sua qualidade e segurança.

O esquema de certificação descreve todas as diretrizes da certificação Halal e todos os requisitos que devem ser atendidos pelo interessado na certificação Halal.

Neste esquema de certificação estão contemplados alguns requisitos das normativas:

GSO 2470:2015 Alimentos halal - Requisitos do sistema de gerenciamento para o varejo.

GSO 323: 1994 Requisitos gerais para transporte e armazenamento. De alimentos refrigerados e congelados.

GSO 2469/2015 (E) Alimentos halal - Requisitos do sistema de gerenciamento para armazenamento e atividades relacionadas.

GSO 2468:2015 Alimentos halal - Requisitos do sistema de gerenciamento para transporte de mercadorias e / ou serviços da cadeia de carga.

GSO - 2055-1 Produtos Halal - Parte 1: Requisitos Gerais para Alimentos Halal.

GSO 1694:2005 Princípios Gerais de Higiene Alimentar

GSO 9:2022 Rotulagem de Alimentos Pré-embalados

Estas normativas podem ser adquiridas nos seguintes sites:

<https://www.gso.org.sa/en/standards/>

Além disso, os requisitos também são baseados nas Fatwas do conselho internacional: Fiqh Academy, que podem ser consultadas no seguinte site:

<https://iifa-aifi.org/en/statements>

4. CERTIFICAÇÃO

A Certificação é um processo no qual uma entidade independente (CDIAL Halal) avalia a capacidade do cliente em atender com eficácia as normativas Halal da categoria pretendida. O resultado satisfatório do processo de auditoria, leva à concessão da certificação e o direito de uso do Selo Halal.

O processo de certificação, possui as seguintes etapas:

ETAPAS DA CERTIFICAÇÃO



A Certificação Halal está disponível à qualquer empresa, desde que esta demonstre e garanta que seu processo produtivo é controlado e que seus produtos estão sendo fabricados conforme as normativas técnicas Halal.

NOTA: Após a assinatura do contrato a empresa possui um prazo de 6 meses para a realização da auditoria, caso não ocorra dentro deste prazo a empresa deverá assinar novo contrato/aditivo com a CDIAL Halal.

4.1. Categorias

| Grupo | Categoria | | Subcategoria | Exemplos de atividades incluídas |
|-------------|-----------|--------------------|--------------|--|
| Agricultura | A | Criação de Animais | AI | Criação de animais para produzir carne / leite / ovos / mel Criação, manutenção, captura e caça (abate no local da caça). Embalagem e armazenamento na fazenda. |
| | | | All | Criação de peixes e frutos do mar Criação de peixes e frutos do mar utilizados para produção de carne. |

| | | | | | |
|-------------------------------------|----|--------------------------|--|---|---|
| | | | | | Criação, captura e pesca (abate no local da pesca). Embalagem e armazenamento na fazenda. |
| | B | Cultivo de Plantas | BI | Cultivo de plantas (exceto grãos e leguminosas) | Cultivo ou colheita de plantas (exceto grãos e leguminosas): produtos hortícolas (frutas, legumes, especiarias, cogumelos etc.) e plantas aquáticas para alimentação. Embalagem e armazenamento na fazenda. |
| | | | BII | Cultivo de grãos e leguminosas | Cultivo ou colheita de grãos e leguminosas para alimentação. Embalagem e armazenamento na fazenda. |
| Processamento de alimentos e rações | C | Fabricação de Alimentos | CI | Processamento de produtos de origem animal perecíveis | Produção de produtos de origem animal, incluindo peixes e frutos do mar, carnes, ovos, laticínios e produtos de pescados. |
| | | | CII | Processamento de produtos vegetais perecíveis | Produção de produtos vegetais, incluindo frutas e sucos naturais, vegetais, grãos, nozes e leguminosas |
| | | | CIII | Processamento de produtos perecíveis de origem animal e vegetal (produtos mistos) | Produção de produtos mistos de origem animal e vegetal, incluindo pizza, lasanha, sanduíche, bolinho de massa e refeições prontas |
| | | | CIV | Processamento de produtos estáveis ao ambiente | Produção de produtos alimentícios de qualquer origem que sejam armazenados e vendidos em temperatura ambiente, incluindo alimentos enlatados, biscoitos, salgadinhos, óleo, água potável, bebidas, massas, farinha, açúcar, sal de cozinha. |
| | CV | Abate de animais | Processamento de carcaças incluindo abate em matadouros, corte, limpeza e embalagem. | | |
| | D | Produção de Ração Animal | DI | Produção de Ração | Produção de ração a partir de uma fonte alimentar única ou mista, destinados a animais produtores de alimentos. |
| DII | | | Produção de Ração para Animais de Estimação | Produção de rações para animais a partir de uma fonte alimentar única ou mista, destinados a animais não produtores de alimentos. | |
| Refeições | E | Refeições | | | Preparação, armazenamento e, se for caso, entrega de alimentos para consumo, no local de preparação ou em unidade de coleta. |
| Varejo, transporte e armazenamento | F | Distribuição | FI | Varejo / atacado | Fornecimento de produtos alimentares acabados a um cliente (pontos de venda, lojas, atacado). |
| | | | FII | Comércio de alimentos | Comprar e vender produtos alimentares por conta própria ou como agente de terceiros. |

| | | | | | |
|---------------------|---|--|-----|--|---|
| | | | | | Embalagem secundária. |
| | G | Prestação de Serviços de Transporte e Armazenamento | GI | Prestação de serviços de transporte e armazenamento de alimentos e rações perecíveis. | Instalações de armazenamento e veículos de distribuição para armazenamento e transporte de alimentos e rações perecíveis. Embalagem secundária. |
| | | | GII | Fornecimento de serviços de transporte e armazenamento para alimentos e rações estáveis em temperatura ambiente. | Instalações de armazenamento e veículos de distribuição para armazenamento e transporte de alimentos e rações estáveis em temperatura ambiente. Embalagem secundária. |
| Serviços auxiliares | H | Serviços | | | Serviços de hospitalidade, serviços bancários islâmicos, serviços veterinários e prestação de serviços relacionados com a produção segura de alimentos, incluindo abastecimento de água; serviços de controle de pragas, serviços de limpeza, eliminação de resíduos. |
| | I | Produção de embalagens e materiais de embalagem para alimentos | | | Produção de material para embalagens de alimentos. |
| | J | Fabricação de equipamentos | | | Produção e desenvolvimento de equipamentos de processamento de alimentos e máquinas de venda automática |
| Bioquímicos | K | Produção de (Bio) Químicos | | | Microbiologia, Produção de aditivos para alimentos e rações, vitaminas, minerais, bioculturas, aromatizantes, enzimas e coadjuvantes de tecnologia. Pesticidas, medicamentos, fertilizantes, agentes de limpeza, cosméticos, têxteis, produtos de couro etc. |

4.2. Ciclo de auditoria

O processo de certificação da CDIAL Halal é composto por três fases, Certificação, Manutenção 1 e 2, e Recertificação.

| Fase | Atividade |
|---|---|
| Certificação | Solicitação da certificação. |
| | Análise da solicitação e conformidade de documentação |
| | Auditoria inicial |
| | Análises laboratoriais* |
| | Decisão da certificação |
| | Emissão do certificado |
| Manutenção 1 e 2 | Inspeção e emissão do Certificado de Expedição Halal* |
| | Análise da conformidade da documentação em caso de alterações |
| | Auditoria de manutenção |
| | Análises laboratoriais* |
| | Confirmação da manutenção da certificação. |
| Recertificação | Inspeção e emissão do Certificado de Expedição Halal* |
| | Solicitação de reavaliação |
| | Análise da solicitação e conformidade de documentação |
| | Auditoria de revalidação |
| | Análises laboratoriais* |
| | Decisão da certificação |
| Emissão do certificado | |
| Inspeção e emissão do Certificado de Expedição Halal* | |

Obs.: Os itens com (*) não são obrigatórios para todos os casos.

4.3. Imparcialidade

A Imparcialidade refere-se a não privilegiar ninguém e nenhuma parte.

A CDIAL Halal identifica, analisa, documenta e gerencia as possibilidades de risco à imparcialidade que surgem a partir do fornecimento do serviço de auditoria, incluindo quaisquer conflitos decorrentes das relações entre as partes envolvidas no processo de certificação.

A CDIAL Halal se compromete a não oferecer serviços de certificação quando os riscos à imparcialidade não puderem ser eliminados ou minimizados a níveis aceitáveis, sua Imparcialidade é mantida e garantida através da Política de Imparcialidade.

4.4. Política de Imparcialidade

Com o objetivo de manter a integridade e o valor dos Programas da CDIAL Halal Autoridade de Certificação LTDA, a Direção da CDIAL Halal se compromete com uma rígida implementação das políticas, em particular, a Direção coloca ênfase na independência, imparcialidade, competência, confidencialidade e ética profissional.

A Direção está comprometida em:

- Salvar a ética profissional.
- Prover imparcialidade das operações através de implementação de um Comitê de Imparcialidade para a CDIAL Halal, composto por membros externos de autarquias ou de clientes.
- Proteger a confidencialidade de todas as informações obtidas no curso de suas atividades de certificação, validação e verificação, em todos os níveis da organização, exceto quando, ao contrário, for requerido por lei.
- Salvar a organização contra pressões financeiras e/ou outras pressões que possam influenciar as decisões.
- Assegurar através de procedimentos apropriados e programas de treinamento em andamento, que todas as atividades de certificação, validação e verificação são conduzidas por pessoal competente.
- Manter o esquema de certificação, validação e verificação em conformidade com os requisitos de cada esquema de acreditação, relevante.

Além disso, a direção explicitamente concorda em:

- Manter estrita independência de todas as partes envolvidas nos processos de certificação, validação e verificação, exemplo: laboratórios de testes, organismos de inspeção e de auditoria, organismos de normalização e acreditação.
- Assegurar a não discriminação.
- Salvar acesso incondicional para os serviços dentro do campo das operações da CDIAL Halal.

- Assegurar que os critérios aos quais as atividades de certificação, validação e verificação são avaliadas estejam de acordo às normas reconhecidas internacionalmente ou outros documentos normativos.
- Assumir total responsabilidades pelas decisões relacionadas à emissão, manutenção, extensão, suspensão e retirada de certificação; validação e verificação.
- Adotar ações para identificar, controlar, reduzir ou encerrar atividades que apresentem ameaças à imparcialidade.
- Tomar ações para responder a quaisquer riscos para a sua imparcialidade, decorrente de ações de outras pessoas, organismos ou organizações, de que tome conhecimento.

4.5. Confidencialidade

A CDIAL Halal assegura a confidencialidade das informações do cliente por meio dos compromissos formais com todas as partes envolvidas no processo de certificação, e para isto são consideradas confidenciais todas as informações obtidas ou geradas durante o processo de auditoria, exceto:

- Informações que o Cliente torna publicamente disponíveis ou;
- Acordado entre a CDIAL Halal e o Cliente. Quando houver acordo entre as partes para a divulgação de informações à terceiros ou inclusão em canais de domínio público. Nestes casos a CDIAL Halal informará o Cliente com antecedência sobre o conteúdo e extensão destas informações.
- Quando a Lei ou qualquer tipo de acordo contratual determinar que uma informação seja dada a um terceiro, neste caso o Cliente será informado do conteúdo fornecido sempre que isto não for vetado.

Nota: Informações sobre Clientes obtidas de outras fontes que não a do Cliente, por exemplo, a partir de um reclamante ou dos reguladores também são tratadas como confidenciais.

4.6. Política de condições não discriminatórias

São mantidas as seguintes diretrizes de Política de Condições não Discriminatórias em relação às atividades de Certificação Halal:

- Respeitar as premissas da religião Islâmica.
- As políticas e os procedimentos sob os quais o organismo de certificação opera, e a administração destes, são não discriminatórios. Procedimentos não são usados para impedir ou inibir o acesso dos solicitantes, além do previsto nesta Norma.
- A CDIAL Halal tem seus serviços acessíveis a todos os solicitantes cujas atividades se enquadrem no escopo de suas operações.
- O acesso ao processo de certificação não é condicionado ao tamanho do cliente ou filiação a qualquer associação ou grupo, nem pode ser condicionado ao número de certificações já emitidas.

- A CDIAL Halal se recusa a aceitar uma solicitação ou manter contrato para a certificação de um cliente quando razões fundamentadas ou demonstradas existirem, tais como o cliente participar de atividades ilegais, ter um histórico de repetidas não conformidades com requisitos de certificação/produto, ou questões similares relativas à clientes.
- A CDIAL Halal restringe os seus requisitos, avaliação, análise e decisão para as questões especificamente relacionadas ao escopo da certificação.

5. PROCESSOS DE CERTIFICAÇÃO

5.1. Solicitação de certificação

O primeiro passo para a certificação Halal é o preenchimento do Formulário de Solicitação com os dados da empresa, este formulário é importante para que a CDIAL Halal conheça o cliente e analise se é possível iniciar o processo de certificação Halal.

Após a aprovação do Formulário de Solicitação, cabe ao setor comercial enviar a Proposta Comercial com informações referente ao processo de certificação para ser aprovada pelo cliente e posteriormente emitir o Contrato de Prestação de Serviços para dar início ao processo de certificação.

Em qualquer etapa do processo o cliente pode contar com o time da qualidade para esclarecimentos de dúvidas, e após a assinatura do contrato, o revisor de solicitações enviará os documentos necessários para dar início ao processo de auditoria.

O Cálculo do tempo de auditoria é realizado na etapa de solicitação da certificação, onde são avaliadas as informações cadastrais do cliente. A partir deste cálculo é determinado o tempo que durará a auditoria do cliente, e tem como sua unidade de medida HD (Homem Dia). Os fatores que influenciam principalmente o tempo da auditoria são: A categoria do produto; Número de funcionários; Número de produtos a serem certificados e Quantidade de linhas de produção;

5.2. Auditorias

São solicitados documentos que complementam o cadastro da empresa em nosso sistema e possibilitam a realização da auditoria de Fase 1, onde são analisados os documentos solicitados. Assim, após a aprovação, a empresa estará apta a prosseguir para a Auditoria de Fase 2.

Após a realização da auditoria Fase 2 podem ocorrer 3 situações:

- Aprovação com Zero Não Conformidades
- Recomendação da aprovação com Plano de Ação
- Follow up

5.2.1. Auditoria Fase 1

Nesta fase é realizada a análise de toda documentação do cliente e os documentos necessários são:

- Cartão CNPJ;

- Registro no SIF ou equivalente;
- Alvará de funcionamento;
- Dados cadastrais da empresa – ficha contendo os dados cadastrais da empresa além da quantidade de funcionários, turnos, capacidade produtiva, linhas de produção da fábrica.
- Avaliação da composição das rações – a fim de garantir que esta não é composta por produtos ilícitos.
- Ficha técnica dos produtos finais contendo sua composição (pode ser enviado uma ficha técnica para a família dos produtos, desde que estes apresentem a mesma composição).
- Fluxograma de produção.
- Lista de insumos envolvidos na linha/produto a ser certificado, incluindo saneantes, lubrificantes, graxas, e auxiliares de processo.
- Fichas técnicas de todos os insumos listados no item anterior.
- Certificado Halal para todos insumos de origem animal, e certificado Halal ou avaliação de fornecedores com requisitos Halal para todos insumos de outras origens que não animal.
- Sistema de gestão Halal, contendo procedimentos, análise de perigos e pontos críticos de controle Halal, Política Halal, Auditoria interna Halal, Comitê Halal – conforme descrito posteriormente.
- Croqui das embalagens dos produtos no escopo da certificação.

Estes documentos deverão ser atualizados junto à CDIAL Halal antes do agendamento da auditoria de Fase 2 caso haja mudança de escopo ou atualização dos documentos por parte da empresa.

Após a análise documental a CDIAL Halal determina se a unidade está preparada para a Auditoria Fase 2, caso esteja, será enviado à unidade o Plano de Auditoria, que é um documento em que consta as informações do escopo de certificação, categoria, objetivo, normas e documentos de referência, etapa, data de realização da auditoria, equipe auditora e o cronograma da auditoria.

Nota: Caso necessário, durante a Fase 2 podem ser solicitados documentos complementares.

5.2.2. Auditoria Fase 2

Esta auditoria deve ser realizada in loco e abrange as seguintes atividades:

- Reunião de abertura;
- Acompanhamento do processo produtivo;
- Revisão de documentos;
- Exame detalhado do sistema de gestão;
- Coleta de amostras (se necessário);

- Avaliação final;
- Reunião de encerramento;

Notas:

1. Sempre que ações subsequentes forem necessárias, estas deverão ser informadas ao cliente pela CDIAL Halal.
2. O cliente deve manter registros de todas as reclamações feitas à ele, relativas à conformidade com os requisitos de certificação e tornar esses registros disponíveis à CDIAL Halal quando solicitado.

Durante as atividades de auditoria, o auditor tem direito de acessar todas as informações da empresa, podendo:

- Tirar fotografias para fins de prova, tirar amostras de produtos, matérias-primas, ingredientes ou outros produtos com status Halal para encaminhar à análise laboratorial.
- Realizar uma auditoria de verificação após a implementação do Plano de ações corretivas, caso julgue necessário.

Para que a auditoria seja conduzida da melhor forma possível, o cliente deve:

- Permitir que a equipe auditora acesse todos os locais do processo de fabricação, documentos, realize entrevista com funcionários envolvidos, entre outros, a fim de verificar se a empresa cumpre com todos os requisitos necessários para obter a certificação Halal.

Este processo deverá ocorrer durante o horário em que a produção Halal esteja acontecendo.

5.2.2.1. Pré requisitos

Durante todo processo produtivo, serão verificados conceitos e aplicações de Boas Práticas de Fabricação e Manipulação, Segurança dos alimentos e Pontos críticos de controle, como:

- Aferição de temperaturas;
- Teste do detector de metais;
- Resíduos em pisos e equipamentos;
- Procedimentos operacionais;
- HACCP;
- Controle de pragas;
- Organização;
- Potabilidade de água;
- Manutenção;

- Rastreabilidade;
- Sistema de gestão Halal.
- Estrutura predial.

5.2.2.2. Sistema de gestão Halal (SGH)

A implementação do sistema de gestão Halal tem como intuito gerenciar os insumos utilizados na produção, processos produtivos, produtos, recursos humanos e procedimentos de acordo com os requisitos Halal estabelecidos. Ou seja, é como um sistema de gestão da qualidade, tradicionalmente já aplicado nas indústrias, acrescido dos seguintes itens obrigatórios:

Política Halal

Deve-se afirmar o compromisso da empresa na implementação do conceito Halal. Deve ser disseminada e compreendida por todos os colaboradores.

Comitê Halal

Comitê formado por uma equipe multidisciplinar capacitada e com funções definidas, responsável pela criação e monitoramento dos procedimentos Halal da empresa. Devem ser realizadas reuniões conforme a necessidade, com no mínimo um encontro anual, gerando registros auditáveis.

Procedimento Halal

Documentos que descrevem como ocorre a produção Halal, seus meios de controle e garantia do estado Halal, específicos do processo de produção Halal. Estes procedimentos devem incluir todas as atividades relacionada à produção Halal, como por exemplo: homologação de fornecedores, recebimento de insumos, produção, higienização das instalações e maquinários, manuseio e armazenamento de insumos e produtos – intermediários e finais, transporte e fluxo de pessoas integrado ao processo da empresa.

Auditoria Interna Halal

A Auditoria Interna Halal é um procedimento realizado pela própria empresa, e tem como objetivo avaliar o processo como um todo, identificando possíveis pontos de melhoria ou falhas em atendimento aos requisitos Halal, devendo ocorrer no mínimo 1 vez por ano e abranger todos os departamentos da empresa.

Os auditores internos devem ser imparciais, capacitados por uma entidade competente em requisitos técnicos (ISO 19011) e religiosos Islâmicos.

A auditoria interna Halal deve gerar um relatório contemplando a descrição de tudo o que foi auditado, as conclusões e recomendações do auditor interno. Em caso de não conformidades também deve-se gerar um Plano de Ação para o acompanhamento das tratativas das não conformidades.

Pontos de Controle e Pontos Críticos de controle Halal (PCH e PCCH)

Etapas do processo que afetam diretamente a classificação Halal do produto. Estes pontos devem ser definidos e monitorados com uma maior frequência e criticidade.

5.2.2.3. Requisitos para insumos

A empresa deve garantir o status Halal dos insumos.

Para insumos que não sejam de origem animal o certificado Halal é recomendável porém não obrigatório. No entanto, estes insumos devem passar por uma avaliação de fornecedores, realizada pela própria empresa, contemplando itens Halal, conforme política de validação de matéria prima CDIAL Halal – P003, comprovando que este insumo não é produzido no mesmo local que produtos Haram (Não Halal), e ficha técnica com composição qualitativa completa a fim de assegurar que não haja nenhum contaminante nos produtos.

Em caso de insumos de origem animal (sendo exceção: leite e ovos), estes obrigatoriamente devem possuir a certificação Halal válida.

Caso existam insumos que não atendam os preceitos Halal, estes devem ser segregados daqueles que são Halal e deve-se garantir que não sejam utilizados na produção Halal.

5.2.2.4. Requisitos gerais de processamento

Em todas as etapas da produção além do cumprimento das boas práticas de fabricação e manipulação, é necessário estar em conformidade com os requisitos Halal – não ter mistura entre insumos Halal e insumos com sua classificação Halal duvidosa, conforme descrito abaixo.

Produto Halal

É o produto que pode ser consumido por um muçulmano. Isso significa que:

- Foi fabricado com os valores e princípios Islâmicos, logo, este produto é considerado seguro benéfico e apto para o consumo;
- Não contém nada ilícito (Haram), nem foi fabricado/processado com quaisquer materiais ilícitos;
- Os conceitos, princípios e valores Islâmicos foram implementados em toda a cadeia de produção, desde a seleção dos materiais utilizados, processamento, manuseio, envase, estocagem, transporte, exposição e até o serviço de preparação.

Produtos Haram

- Bebidas Alcoólicas – Inebriantes e seus derivados
- Modificações genéticas utilizando quaisquer espécies Haram
- Sangue e derivados

- Quaisquer derivados de animais Haram, como enzimas ou lubrificantes
- Quaisquer substâncias tóxicas ou nocivas à saúde.
- Produtos extraídos de humanos, como por exemplo L-cisteína
- Substâncias Narcóticas
- Animais não abatidos de forma Halal
- Produtos que estejam em embalagens que não atendem aos requisitos islâmicos.
- Produtos que possuem nomenclaturas que não atendem aos requisitos islâmicos.

Animais Proibidos

Tem-se como animais Haram, os seguintes animais:

- Porco e Javali;
- Filhotes de Cruzamento de uma espécie Haram com uma espécie Halal (Mula/Jegue);
- Insetos, Larvas e Pragas – com exceção do Gafanhoto;
- Répteis – com exceção do Lagarto;
- Anfíbios;
- Roedores e Mustelídeos;
- Morcegos;
- Gastrópodes não aquáticos;
- Predadores carnívoros;
- Animais que possuem garras ou caninos avantajados;
- Animais que já se encontram mortos;

5.2.2.5. Requisitos por etapas do processo

Para facilitar a descrição dos requisitos, o processo produtivo foi dividido por etapas, conforme tabela a seguir.

Layout do depósito:

Todas as instalações, como locais de processos, áreas de armazenamento e áreas sociais, devem ser representadas no layout da planta. A construção e o layout devem permitir manutenção e limpeza adequadas.

O layout deve incluir os seguintes itens:

- As áreas onde pode ocorrer a contaminação cruzada acidental de produtos em processo e produtos acabados por matérias-primas, produtos químicos, aditivos, lubrificantes, embalagens, paletes e contêineres.
- O encaminhamento de materiais de entrada, materiais intermediários, produtos acabados e pessoal.
- As áreas e instalações para uso pessoal;
- Outras instalações, como área de quarentena, áreas de recebimento, áreas de armazenamento, instalações sanitárias, estações de controle de pragas, áreas de eliminação de resíduos e iluminação.

O projeto e o layout das instalações devem permitir boas práticas de higiene, incluindo proteção de mercadorias e/ ou cargas contra contaminação cruzada, entre e durante as operações, o layout do depósito e a construção devem ser feita com materiais duráveis e permitir a manutenção e limpeza adequadas.

A área apropriada para alimentação deve ser mantida em bom estado e impedir o acesso de pragas.

Condição do varejo:

A organização deve garantir a implementação de sistemas e controles de gerenciamento eficazes para demonstrar e provar a conformidade com os requisitos Halal. Além disso, devem haver registros adequados disponíveis para comprovar o cumprimento de quaisquer condições legais relevantes para a natureza do armazém e suas atividades relacionadas.

Atividades de varejo:

- As atividades típicas de varejo incluem o seguinte:
- Monitoramento de fornecedores;
- Identificação e separação de produtos e / ou mercadorias não Halal;
- Bens recebidos sujeitos a verificações de integridade;
- Descarregamento de produtos e / ou mercadorias para o local de armazenamento;
- Depuração, triagem e reembalagem de produtos e / ou mercadorias;
- Armazenamento de produtos e / ou mercadorias congeladas e refrigeradas;
- Armazenamento na ante-sala (para produtos e / ou mercadorias ambientais);
- Manutenção da integridade da cadeia de frio;
- Estoque e reabastecimento da prateleira e do local de merchandising;

- Navegação do cliente e seleção de produtos e / ou mercadorias;
- Transferência de produtos e / ou mercadorias de clientes por carrinhos e cestas;
- Atividades dos balcões de checkout.

Os requisitos são aplicáveis a:

- A. Temperatura;
- B. Umidade;
- C. Pressão do ar;
- D. Ambiente controlado;
- E. Queda de energia;
- F. Carregamento;
- G. Orientação e separação de mercadorias.

As instalações devem ser adequadas e garantir que a integridade dos produtos, mercadorias e / ou carga recebida não seja comprometida, se deteriore ou sofra perdas ou danos durante os períodos de armazenamento.

A Organização deve fornecer meios adequados para lidar com a entrada e saída de produtos e mercadorias para manter a integridade dos princípios Halal.

Fluxogramas:

A organização deve preparar um fluxograma completo do processo que contemple o plano de gestão de risco do sistema Halal e deve fornecer à organização uma visão esquemática do processo e fornecer uma base para avaliar a possibilidade de surgimento ou aumento da potencial contaminação.

Os fluxogramas devem ser claros, precisos e suficientemente detalhados. Os fluxogramas devem incluir o seguinte:

- Sequência e interação de todas as etapas do processo.
- Onde mercadorias de entrada, saída e intermediárias entram no fluxo;
- Onde há manipulação das mercadorias.
- Os pontos de controle do sistema Halal.

Os fluxogramas devem ser verificados in loco pelo comitê do sistema Halal e mantidos como registros.

Avaliação de fornecedores

A empresa deve estabelecer critérios para a avaliação de fornecedores e manter registros para garantir que todas as mercadorias estejam isentas de tudo o que contrarie o Halal, sejam isentos de najassah que são proibidos pela Lei Islâmica.

Recebimento

Durante a etapa de recebimento de produtos, a organização deve ter áreas específicas para o Halal, evitando a contaminação das mercadorias. Devem ser inspecionadas em geral as condições de limpeza do veículo, as caixas, os produtos nos paletes e devem ser verificadas todas as informações necessárias para manter o controle e a rastreabilidade das mercadorias.

Armazenamento/ Estoque

Na etapa de armazenamento/ estoque de produtos Halal, a empresa deve garantir que não ocorra nenhuma contaminação que altere o status Halal das mercadorias, desta forma é importante que este tipo de produto tenha um espaço exclusivo e devidamente identificado. Caso seja avaliada a necessidade, pode-se utilizar equipamentos exclusivos e identificados como paletes e empilhadeiras.

No armazenamento/estoques de produtos alimentícios outros requisitos deverão ser seguidos, sendo eles:

- Não devem ser estocados junto com outros tipos de produtos na mesma câmara.
- A temperatura interna das câmaras de resfriamento devem estar no intervalo de 1°C até 10°C. Já nas câmaras de congelamento os produtos ou mercadorias congeladas devem estar a uma temperatura de -18°C, uma elevação de temperatura do produto será tolerada por curtos períodos, porém a temperatura nunca deverá ser superior a -15°C.
- Cada câmara deve ter um registro contínuo da temperatura. Os registros devem ser mantidos por um período de tempo suficiente para referência.
- As câmaras devem ter um termômetro que possa ser aferido da área externa da câmara, para que possam ser realizados os registros sem a necessidade de abertura da porta.
- As câmaras devem possuir instrumentos de controle de umidade relativa do ar.
- Deve haver espaço suficiente entre os paletes para a circulação de ar. Os produtos não podem ser colocados diretamente no chão e os paletes não podem ter contato direto com a parede, sendo preferível um distanciamento de 45 cm.
- Os corredores dentro das câmaras não devem ser utilizados como área de estocagem.

Nota: Produtos alimentícios que foram descongelados não devem ser recongelados nem mantidos refrigerados

Expedição/ Rastreabilidade

As informações referentes à preparação, carregamento, armazenamento, segurança e expedição de todos os produtos embalados devem estar disponíveis para a equipe responsável pela etapa de expedição dos produtos.

Os registros devem incluir informações de carregamento, sequência de carregamento, tempo de entrega, documentação e identificação do produto, rastreabilidade do produto e detalhes da remessa.

5.2.2.6. Amostragem

Dependendo da Categoria e Escopo do cliente, a CDIAL Halal poderá solicitar a coleta de amostras dos produtos durante as atividades de auditoria. Este processo tem como objetivo validar se o produto é de fato Halal, com base nos seguintes parâmetros:

- Verificação e constatação do peso do produto.
- Análise laboratorial – Poderá ser solicitada para comprovação de pontos observados pelo auditor como por exemplo para alimentos: Residual alcoólico; DNA suíno; Limite máximo de contaminantes; Limite máximo de matérias estranhas; Limite máximo de resíduos de drogas veterinárias em produtos de origem animal e limite máximo de resíduos de pesticidas.

A coleta de amostras pode ser executada com a auditoria de fábrica, ou em outra oportunidade programada para esta finalidade.

As condições para a realização da coleta de amostras, incluindo a definição de modelos/famílias de produtos a serem selecionados, quantidades, necessidade de seleção de amostras de contraprova e testemunha, etc., são estabelecidas pela CDIAL Halal com base nas normativas pertinentes e nas legislações aplicáveis no Brasil.

Para garantir a conformidade da análise laboratorial, esta é realizada em laboratórios indicados pela CDIAL Halal.

5.2.2.7. Pontos críticos Halal

A definição dos pontos críticos Halal é uma etapa muito importante para a certificação Halal, uma vez que a definição destes pontos irá auxiliar no controle de garantia do produto Halal.

A metodologia utilizada para a determinação destes pontos é muito similar ao Plano HACCP, que tem como base a análise de todas as etapas de produção, definindo, identificando, avaliando e controlando os perigos significativos ao Halal. Dividimos os pontos em:

- PCH – Ponto de controle Halal;
- PCCH – Ponto Crítico de Controle Halal;

Os PCCH são os pontos que afetam diretamente o status Halal do produto, devendo ser monitorados com maior frequência e criticidade.

Alguns possíveis PCCH são:

- Avaliação de fornecedores;
- Recebimento;

- Armazenamento;
- Expedição.

Os PCC e PCCH devem ser levantados e definidos pela empresa, de acordo com um estudo realizado, avaliando todas as etapas do processo conforme as normativas e este esquema.

5.2.2.8. Não Conformidades de Auditoria

Não conformidades correspondem ao não atendimento a um requisito, seja ele normativo ou requisitos prescritos pelo próprio sistema de gestão do Cliente.

A CDIAL Halal classifica as não conformidades de acordo com o seguinte critério:

Não conformidade Crítica: Interferência direta na integridade produto Halal, que descaracteriza o produto como Halal. Ou repetição de uma não conformidade maior apontada em última auditoria.

Não conformidade Maior: Interferência no produto Halal, que não descaracteriza o produto como Halal, mas pode levar a uma alteração de status do produto. Ou repetição de uma não conformidade menor apontada em última auditoria. Quando um requisito normativo não é atendido totalmente.

Não conformidade menor: Interferência indireta no produto Halal, que não descaracterize o produto como Halal, geralmente é caracterizada pelo não atendimento parcial de um ou mais requisitos especificados no sistema de gestão, ou repetição de uma observação apontada em última auditoria.

Observação: Não configura o descumprimento de um requisitos, porém existe margem para a ocorrência de desvios, podendo ocasionar uma não-conformidade futura.

5.3. Relatório de auditoria

Ao final da auditoria é elaborado o Relatório de auditoria juntamente com o Plano de ação contendo as não conformidades e observações, estes devem ser enviados ao cliente no prazo de 15 dias úteis após a auditoria.

O Cliente deve apresentar a análise de causa fundamental, correção e as ações corretivas, por e-mail no prazo de 15 dias úteis a partir do recebimento do Relatório de Auditoria.

Nota: Este prazo deve ser desconsiderado caso exista alguma interferência ou necessidade descrita em relação a comunicação do cliente com a certificadora.

5.3.1. Recomendação de Aprovação direta com Zero NC

Neste caso, a empresa tem sua aprovação recomendada pela equipe auditora e passará pela análise do comitê decisório para aprovação da certificação Halal, e emissão do certificado Halal. Após a aprovação do comitê o certificado Halal será liberado e emitido

5.3.2. Recomendação da aprovação com Plano de Ação

A empresa deverá encaminhar no prazo de 15 dias o plano de ação com as não conformidades apontadas preenchidas com as medidas que serão tomadas e os prazos. O plano de ação passará por uma verificação do comitê decisório. Após a aprovação do plano de ação o certificado Halal será liberado e emitido.

5.3.3. Follow up

A empresa deverá preencher o plano de ação e executar as medidas apontadas no prazo de 3 meses, devendo, ao final das ações tomadas, agendar uma nova auditoria para verificação da efetividade das correções. Após a aprovação na auditoria de Follow up pela equipe auditora e pelo comitê decisório, o certificado Halal será liberado e emitido.

A não aprovação da empresa em Follow up acarreta a não aprovação da certificação, sendo assim a empresa considerada inapta para a certificação Halal.

6. CONCESSÃO DA CERTIFICAÇÃO

A decisão sobre a concessão da certificação é dada pelo Comitê Decisório composto por 1 auditor técnico e 2 especialistas religiosos não envolvidos no processo de auditoria do cliente.

A decisão do Comitê Decisório será baseada nos resultados dos seguintes itens:

- Realização da auditoria fase 2
- Realização de análise documental
- Conclusão do processo de análise interna do Relatório de auditoria e Plano de ação.

6.1. Emissão de certificado

Após a concessão da certificação, o Certificado de Conformidade é emitido e enviado ao cliente.

Nota: Após a obtenção do certificado de conformidade em alguns casos também é necessário a emissão de certificado de expedição Halal, a descrição deste processo está contemplada no Manual do Cliente – Emissão de Certificado de Expedição Halal.

6.2. Manutenção da certificação

A manutenção da conformidade é verificada por meio da realização de auditorias anuais, definidas de acordo com as condições previstas em contrato. O intuito das auditorias de manutenção é verificar os procedimentos validados na auditoria de certificação.

6.3. Recertificação

Na recertificação de produtos/serviços o processo é conduzido da mesma forma da Certificação inicial, após a realização de todo o processo de auditoria é emitido um novo Certificado de Conformidade em decorrência do vencimento daquele emitido anteriormente.

6.4. Auditorias especiais

Auditorias especiais são auditorias realizadas extraordinariamente pelos seguintes motivos:

Expansão de escopo: Quando o cliente desejar aumentar seu escopo de certificação, este deve comunicar à CDIAL Halal para que esta realize a análise da solicitação e defina se será necessário realizar uma auditoria extraordinária antes do prazo da auditoria de manutenção.

Auditorias especiais: Pode ser necessário para o organismo de certificação realizar auditorias avisadas com pouca antecedência ou sem aviso prévio para investigar reclamações, ou como acompanhamento em clientes suspensos.

7. SUSPENSÃO E CANCELAMENTO DA CERTIFICAÇÃO

7.1. Suspensão

A suspensão da certificação é definida como a interrupção temporária da certificação do cliente.

A CDIAL Halal reserva-se ao direito de suspender a certificação do cliente, a qualquer momento, por motivo justificado, que pode ser total ou parcial, sendo classificada em dois tipos:

a) Suspensão por razão financeira: Esta suspensão pode ocorrer quando o cliente não cumprir com os requisitos financeiros do Contrato celebrado com a CDIAL Halal.

Nota: A CDIAL Halal faz todo o possível para permitir que o Cliente regularize sua situação de inadimplência, porém se os prazos e demais condições acordadas não forem respeitadas, a certificação deverá ser suspensa.

b) Suspensão por razão técnica: A suspensão da certificação por razão técnica pode ocorrer por identificação de uma das seguintes situações:

- Quando tratar-se de não conformidade do tipo que afeta diretamente a segurança/desempenho do produto e/ou serviço.
- Quando o cliente não permitir que a CDIAL Halal realize as atividades de manutenção (por exemplo, auditorias e análises laboratoriais) quando aplicáveis, dentro dos prazos previstos no programa de auditoria.
- Quando o cliente utilizar indevidamente as Marcas de Conformidade nos produtos aplicáveis.
- Quando da comprovação de que o cliente tenha operado de alguma forma que possa lançar descrédito sobre a CDIAL Halal.

Em ambos os casos, seja por razão financeira ou por razão técnica, quando uma certificação for suspensa a CDIAL Halal comunica o Cliente por telefone ou e-mail, informando os motivos da suspensão e fornecendo um prazo para regularização da situação.

O período de suspensão é de 90 (noventa) dias. Por decisão da CDIAL Halal, este período poderá ser prorrogado por igual duração por mais uma vez, prazo este para que o Cliente possa concluir as ações necessárias para regularização da situação.

Expirado o período da segunda prorrogação e permanecendo pendente a situação, a certificação deverá ser cancelada.

Se a certificação for restabelecida após a suspensão, a CDIAL Halal atualiza todas as informações públicas pertinentes, a fim de assegurar que seja fornecida indicação de que o produto continua certificado.

7.2. Cancelamento

O cancelamento do certificado pode ocorrer por:

- Solicitação do cliente
- Falha na resolução dos problemas que ocasionaram a suspensão, no prazo estabelecido pela CDIAL Halal.

Quando a certificação é encerrada/cancelada, a CDIAL Halal tomará ações específicas tais como:

- Modificações em documentos formais de certificação.
- Atualização da informação pública sobre o cancelamento.
- Retirada da autorização do uso da logomarca.
- Divulgação sobre o cancelamento no site.
- Retirada do certificado em órgãos competentes.

8. MARCA CDIAL HALAL

8.1. Utilização Selo Halal

Após a emissão do Certificado de Conformidade, o Selo Halal e a Logomarca CDIAL Halal podem ser utilizados pelo cliente em suas plataformas digitais, ou podem ser exibidos na entrada do estabelecimento certificado desde que seja solicitada a autorização para o uso. O uso do Selo Halal e da Logomarca CDIAL Halal deve ser solicitado pelo cliente através do e-mail sgq@cdialhalal.com.br, no qual será enviado o Brandbook de uso de logomarca, selo e o Termo de uso de logomarca que deverá ser enviado à CDIAL Halal assinado pelo cliente, após a assinatura será enviado o arquivo solicitado em extensão EPS.

O Cliente deve encaminhar à CDIAL Halal uma prova de como será a reprodução da logomarca CDIAL Halal ou do Selo Halal no produto certificado/embalagem antes de sua efetiva aplicação.

A logomarca CDIAL Halal é de uso exclusivo das unidades certificadas e só pode ser utilizada em:

Produtos Halal certificados em embalagem primária, secundária e terciária.

- Nas comunicações (cartas, e-mails, link em Website etc.).

O cliente deve tomar os devidos cuidados para que nenhum relatório ou certificado, laudo, declaração, documento, registro, material publicitário ou de comunicação, ou qualquer parte destes, que contenham a logomarca CDIAL Halal ou referência à certificação, seja usada de maneira enganosa.

As logomarcas não devem ser utilizadas exceto em correlação com aqueles produtos ou serviços descritos no escopo do Certificado de Conformidade relacionados ao endereço e produtos incluídos no escopo da certificação.

Para os mercados do Golfo, é permitido o uso do logotipo/selo Halal CDIAL, bem como do logotipo/selo Halal universal; caso o cliente opte por utilizá-lo, deverá ser enviado ao CDIAL Halal para aprovação prévia. Porém, para Emirados Árabes Unidos, Irã e Egito, o cliente deverá entrar em contato com as autoridades para entender as orientações, pois o CDIAL Halal não é reconhecido nestes países.

O uso deste selo/logotipo só é permitido em produtos que estejam no escopo do certificado Halal, os clientes que optarem por não renovar a certificação ou que não forem aprovados não poderão utilizar o selo/logotipo.

8.2. Monitoramento da logomarca

Os Auditores são responsáveis por assegurar que os clientes estão aplicando apropriadamente as logomarcas e certificado de conformidade, este processo é verificado em auditorias de manutenção e/ou em auditoria não anunciadas.

Esta verificação pode ocorrer através de verificação do site do cliente e solicitação de embalagens dos produtos diretamente ao cliente, considerando o ciclo de auditoria, deve ser realizado uma vez a cada ano.

A Certificadora pode suspender ou eliminar a utilização do selo e da logomarca caso o cliente não respeite as premissas estabelecidas no Manual de uso da logomarca.

Nota: O uso da logomarca ou identidade visual da CDIAL Halal não deve deturpar o status de certificação da organização ou levar o processo de certificação ao descrédito.

8.3. Ações e apelações – Uso Logomarca

Quando identificado ações inadequadas sobre o uso de logomarcas, certificados e marcas Halal a CDIAL Halal pode:

- Solicitar ação corretiva imediata.
- Suspender a certificação.

- Entrar com ação jurídica contra a empresa.

9. APELAÇÕES E RECLAMAÇÕES

As apelações e reclamações podem ser realizadas através dos canais de comunicação descritos abaixo:

- E-mail: cdialhalal@cdialhalal.com.br,
- Contato disponibilizado em nosso site – www.cdialhalal.com.br
- Telefone – (11) 4128-2800

Ao receber a notificação a CDIAL Halal aciona o Comitê de Apelações e Reclamações que é formado por um Auditor Técnico, um Especialista Sharia e um Especialista técnico da área da qualidade. Este comitê tem como objetivo investigar a procedência e veracidade da reclamação ou denúncia realizada, ou, conforme o caso, investigar se houve falha por parte da certificadora no processo de auditoria.

Após a realização das investigações, o Comitê de Reclamações e Apelações sempre informa ao requerente o resultado de sua investigação, sempre tomando o cuidado de preservar a confidencialidade e o sigilo sobre as informações do reclamante e investigado.