

RESUMEN

1. Definiciones	2
2. Introducción.....	2
3. Documentos solicitados.....	2
3.1 Carpeta 1 – Documentos Legales.....	2
3.2 Carpeta 2 – Materiales.....	3
3.3 Carpeta 3 – Sistema de gestión Halal.....	3
3.4 Carpeta 4 – Garantía de calidad	3
4. Sistema de gestión halal (HMS).....	3
4.1 Política halal	4
4.2 Comité Halal	4
4.3 Entrenamiento halal.....	4
4.4 Procedimiento halal	5
4.5 Auditoría Interna Halal	5
4.6 Puntos de Control Halal y Puntos Críticos de Control (PCH y PCCH).....	5
5. Requisitos para materiales.	6
6. Requisitos generales de procesamiento.....	6
6.1 Producto halal.....	6
6.2 Productos Haram.....	7
6.3 Animales prohibidos	7
6.4 Najs	7
6.5 Requisitos por etapas del proceso.....	8
6.6 Puntos de acceso halal.....	10
7. Referencias normativas.....	11

1. Definiciones

Ayudas tecnológicas: son sustancias o materiales, excluidos equipos o utensilios, que no se consumen, por sí solos, como ingredientes y que se utilizan intencionalmente en el procesamiento.

Halal : acción o producto legal permitido en el Islam.

Haram : Es lo contrario de Halal, es decir, ilícito, prohibido en el Islam.

Materiales : término general utilizado para indicar materias primas, materiales de embalaje, ingredientes, aditivos, ayudas tecnológicas, materiales de limpieza y lubricantes.

Najs : significa impureza, suciedad. Algo contaminado por un producto o material Haram

Punto crítico de control Halal : Etapa en la que se debe aplicar un control esencial para prevenir o eliminar un peligro para el estatus Halal del producto.

Punto de control Halal : Paso o procedimiento en la producción Halal en el que se puede aplicar el control y, como resultado, se puede evitar o eliminar el riesgo de contaminación del producto Halal.

2. Introducción

Este esquema tiene como objetivo implementar los requisitos Halal en organizaciones de (tipo de esquema) e implementar el sistema de gestión Halal.

El Sistema de Gestión Halal (SGH) se diseña, implementa y mantiene con el objetivo de regular materiales, procesos productivos, productos, recursos y procedimientos con el fin de mantener la continuidad del proceso productivo Halal. La implementación de los criterios del Sistema de Gestión Halal es un requisito obligatorio en el proceso de certificación Halal.

3. Documentos solicitados

Para iniciar el proceso de auditoría, la organización debe enviar al organismo de certificación los siguientes documentos, según el listado a continuación:

3.1 Carpeta 1 – Documentos Legales

- a) tarjeta CNPJ;
- b) Registro ante el SIF o equivalente;
- c) Informe de inspección del departamento de bomberos (AVCB)
- d) Licencia de funcionamiento;
- e) Memoria descriptiva de las instalaciones;
- f) Datos de registro de la empresa: formulario que contiene los datos de registro de la empresa además del número de empleados, turnos, capacidad de producción y líneas de producción de la fábrica.
- g) Licencia ambiental
- h) Evidencias de eliminación de residuos de interés ambiental
- i) Constancia del comité interno de prevención de accidentes - CIPA (Cuando corresponda)
- j) Anotación de responsabilidad técnica (ART)
- k) Licencia para productos controlados por el ejército (Cuando aplique)

3.2 Carpeta 2 – Materiales

- a) “FORMULARIO 090 - Hoja de cálculo de materias primas e insumos para productos Halal - Trazabilidad y validación de origen” debidamente cumplimentado.
- b) Certificado Halal para todos los insumos de origen animal, y Certificado Halal o prueba de origen (Ficha técnica, MSDS, SDS, Memoria descriptiva del producto, Declaración de composición) para todos los insumos de origen distintos a los animales, contenidos en el formulario anterior.
- c) Ficha técnica de los productos finales incluidos en el alcance de la certificación, conteniendo su composición.
- d) Composición de los piensos – para garantizar que no estén compuestos de productos ilícitos.

3.3 Carpeta 3 – Sistema de gestión Halal

- a) Política halal
- b) Procedimientos Halal
- c) Evaluación de proveedores con requisitos Halal
- d) Análisis de peligros Halal y puntos críticos de control (PCH y PCCH),
- e) Auditoría interna halal,
- f) Comité Halal

3.4 Carpeta 4 – Garantía de calidad

- a) Programas - Bienestar Animal, GMP y HACCP.
- b) Procedimiento operativo estándar (SOP) o programas operativos de requisitos previos (PPRO)
- c) Croquis de embalajes (primarios, secundarios, terciarios...) y etiquetas de los productos dentro del alcance de la certificación.

Estos documentos deben ser actualizados con CDIAL Halal antes de programar la auditoría de Fase 2, si hay un cambio de alcance o actualización de documentos por parte de la organización.

Luego del análisis documental, CDIAL Halal determina si la unidad está preparada para la Auditoría Fase 2. De ser así, se enviará a la unidad el Plan de Auditoría, que es un documento que contiene información sobre el alcance de la certificación, categoría, objetivo, estándares y referencia. documentos, etapa, fecha de la auditoría, equipo auditor y cronograma de la auditoría.

Nota: Si es necesario, se podrán solicitar documentos adicionales durante la Fase 2.

4. Sistema de gestión halal (HMS)

El sistema de gestión Halal **debe** implementarse previamente a la auditoría de certificación inicial y mantenerse, con el objetivo de gestionar los insumos utilizados en la producción, los procesos productivos, los productos, los recursos humanos y los procedimientos de acuerdo con los requisitos Halal establecidos. Es decir, es como un sistema de gestión de la calidad, tradicionalmente ya aplicado en las industrias, más los siguientes puntos obligatorios:

4.1 Política halal

La política Halal es información documentada del compromiso de la organización de implementar Halal en toda la organización, utilizando materiales Halal, procesando y produciendo productos Halal de acuerdo con los requisitos de certificación Halal de forma continua y consistente. La política Halal de la organización incluye el compromiso de realizar las siguientes acciones:

- a) Proporcionar recursos humanos e instalaciones que ayuden en la implementación del Proceso de Producción Halal;
- b) Cumplir con los requisitos relacionados con la Administración de la Garantía de Productos Halal;
- c) Utilizar materiales Halal e implementar el Proceso de Producción Halal de acuerdo con los requisitos;
- d) Asegurar que la política Halal establecida sea comprendida e implementada por todo el personal de la organización;
- e) Comunicar la política Halal a todas *las partes interesadas* ; y
- f) Implementar la política Halal de manera consistente.

4.2 Comité Halal

La alta dirección debe designar un comité Halal interno formado por un equipo multidisciplinar (con la participación de un representante de la dirección, aseguramiento/control de calidad, producción, I+D, compras, stock/almacenamiento) capacitado y con funciones definidas, responsable de crear y monitorear los procedimientos Halal de la empresa. Las reuniones deben realizarse según sea necesario, con al menos dos reuniones por año y tener una agenda para discutir Halal, generando registros auditables.

La organización debe asegurar la disponibilidad de los recursos necesarios para el desarrollo, implementación y mejora continua del Sistema de Garantía de Productos Halal;

Los miembros del comité deben recibir formación de una entidad competente en los requisitos religiosos islámicos.

Funciones y responsabilidades del comité Halal:

- a) Monitorear el Proceso de Producción Halal de la organización;
- b) Determinar acciones correctivas y preventivas;
- c) Implantar el Sistema de Gestión Halal.
- d) Establecer un plan de Proceso de Producción Halal;
- e) Implementar control de gestión de riesgos del Proceso de Producción Halal (PCH y PCCH);
- f) Proponer la reposición de materiales;
- g) Proponer la interrupción de la producción o establecer medidas que aseguren que los productos que no cumplan con las disposiciones del Proceso de Producción Halal no sean destinados al mercado Halal;
- h) Realizar reuniones sobre la implementación y seguimiento del Proceso de Producción Halal;
- i) Mostrar evidencia y proporcionar información correcta durante el proceso de inspección del Auditor Halal.

4.3 Entrenamiento halal

La organización debe llevar a cabo formación y/o desarrollo de capacidades en el ámbito del Aseguramiento Halal. La capacitación debe realizarse de acuerdo a las necesidades de la organización, de acuerdo con las siguientes acciones:

- a) Capacitar al personal involucrado en el Proceso de Producción Halal según sea necesario.
- b) Mantener registros de capacitación (material de capacitación, lista de asistencia, certificado y otras posibles evidencias).
- c) Se debe realizar una evaluación de la formación Halal para medir su nivel de comprensión y eficacia.

4.4 Procedimiento halal

Documentos que describen cómo se produce la producción Halal, sus medios de control y garantía del estatus Halal, específicos del proceso de producción Halal. Estos procedimientos deben incluir todas las actividades relacionadas con la producción Halal, tales como: aprobación de proveedores, recepción de insumos, producción, limpieza de instalaciones y maquinaria, manejo y almacenamiento de insumos y productos – intermedios y finales, transporte y flujo integrado de personas al proceso de la empresa.

El procedimiento Halal lo crean las Organizaciones al implementar el Sistema de Gestión Halal.

- a) La organización deberá disponer de información documentada sobre la implantación del Sistema de Garantía de Productos Halal tal y como se describe en el manual Halal;
- b) La organización debe mantener registros de evidencia de la implementación de los requisitos del Sistema de Garantía de Productos Halal; y
- c) La organización deberá elaborar un manual Halal que sea acorde a la escala industrial, estructura organizacional, alcance, etapas del proceso productivo, nivel de riesgo, etc., de acuerdo con los lineamientos y disposiciones del CDIAL Halal.

4.5 Auditoría Interna Halal

Los auditores internos deben ser imparciales, formados por una entidad competente en requisitos técnicos (ISO 19011) y Halal.

- a) La organización deberá realizar auditorías internas al menos una vez al año para monitorear la implementación del Sistema de Gestión Halal o cuando existan cambios que puedan afectar el estatus Halal del producto, como cambios en la gestión, política, formulación, material y proceso;
- b) La organización debe contar con procedimientos para auditorías internas;
- c) La organización debe mantener evidencia de la implementación de auditorías internas; y
- d) La organización deberá presentar los resultados de las auditorías internas al Organismo de Certificación Halal durante las auditorías programadas en el ciclo.
- e) La organización deberá informar la relación de ingredientes y Proceso de Producción Halal cada 6 (seis) meses al Organismo Organizador de Garantía de Producto Halal.

La auditoría interna Halal debe generar un informe y una lista de verificación que abarque la descripción de todo lo auditado, las conclusiones y recomendaciones del auditor interno. En caso de no conformidades, también se debe generar un Plan de Acción para monitorear el tratamiento de las no conformidades.

Nota: Sólo se aceptan certificados con reconocimiento de las autoridades Halal.

4.6 Puntos de Control Halal y Puntos Críticos de Control (PCH y PCCH)

Pasos del proceso que afectan directamente a la clasificación Halal del producto. Estos puntos deben ser definidos y monitoreados con mayor frecuencia y criticidad.

5. Requisitos para materiales.

Los materiales son elementos para fabricar o producir un producto según lo requiere el Sistema de Gestión Halal, que incluyen:

- a) materias primas;
- b) aditivos;
- c) Partidarios de la tecnología;
- d) embalajes, lubricantes, grasas, desinfectantes que entren en contacto directo con materiales o productos;
- e) Ayudas tecnológicas destinadas a la limpieza que entran en contacto directo con instalaciones de producción destinadas a la elaboración de productos; y
- f) Medios de validación de los resultados de limpieza de instalaciones que entran en contacto directo con materiales o productos.

Estos materiales provenientes de animales, plantas, microorganismos, materiales producidos mediante procesos químicos, procesos biológicos o procesos de ingeniería genética se pueden clasificar en dos categorías:

- a) Materiales con certificación Halal obligatoria; y
- b) Se recomiendan materiales con certificación Halal.

La organización debe garantizar el estatus Halal de los insumos.

Para insumos que no sean de origen animal, se recomienda pero no es obligatorio el certificado Halal. Sin embargo, estos insumos deben someterse a una evaluación de proveedores, realizada por la propia empresa, incluidos los artículos Halal, según la política de validación de materias primas Halal – P003 del CDIAL, demostrando que este insumo no se produce en el mismo lugar que los productos Haram (Non Halal), y ficha técnica con composición cualitativa completa para asegurar que no existen contaminantes en los productos. En el caso de insumos de origen animal (a excepción: leche y huevos), deberán contar con certificación Halal vigente.

Si hay insumos que no cumplen con los preceptos Halal, se deben segregar de los que sí lo son y se debe garantizar que no se utilicen en la producción Halal.

Nota: Sólo se aceptan certificados con reconocimiento de las autoridades Halal.

6. Requisitos generales de procesamiento

La higiene, el saneamiento y la seguridad de los productos son requisitos previos en el procesamiento Halal. Los productos deben prepararse, procesarse, empaquetarse, transportarse y almacenarse de acuerdo con las normas o reglamentos de higiene y saneamiento pertinentes.

En todas las etapas de la producción, además de cumplir con las buenas prácticas de fabricación y manipulación, es necesario cumplir con los requisitos Halal: no mezclar insumos Halal e insumos con una clasificación Halal dudosa, como se describe a continuación.

6.1 Producto halal

Es el producto que puede consumir un musulmán. Esto significa que:

- Fue fabricado con valores y principios islámicos, por lo tanto, este producto se considera seguro, beneficioso y apto para el consumo;
- No contiene nada ilícito (Haram), ni ha sido fabricado/procesado con ningún material ilícito;
- Los conceptos, principios y valores islámicos se implementaron en toda la cadena de producción, desde la selección de los materiales utilizados, el procesamiento, la manipulación, el embalaje, el almacenamiento, el transporte, la exhibición e incluso el servicio de preparación.

6.2 Productos Haram

- Bebidas Alcohólicas – Intoxicantes y sus derivados
- Modificaciones genéticas utilizando cualquier especie Haram.
- Sangre y derivados
- Cualquier derivado animal Haram, como enzimas o lubricantes.
- Cualquier sustancia tóxica o nociva para la salud.
- Productos extraídos de humanos, como la L-cisteína
- Sustancias estupefacientes
- Animales no sacrificados de forma Halal
- Productos que se encuentran en envases que no cumplen con los requisitos islámicos.
- Productos que tengan nomenclaturas que no cumplan con los requisitos islámicos.

6.3 Animales prohibidos

- Cerdo y Jabalí;
- Cachorros provenientes del cruce de una especie Haram con una especie Halal (Mula/Burro);
- Insectos, Larvas y Plagas – con excepción de Saltamontes;
- Reptiles – a excepción del Lagarto;
- Anfibios;
- Roedores y Mustélidos;
- Murciélagos;
- Gasterópodos no acuáticos;
- Depredadores carnívoros;
- Animales que tienen garras o caninos grandes;
- Animales que ya están muertos;

6.4 Najs

Los Najs según la ley Shariah son:

- Perros, cerdos y sus descendientes o derivados;
- Alimentos halal contaminados con materiales no halal;
- Alimentos halal que entran en contacto directo con materiales no halal;
- Cualquier fluido animal, como orina, sangre, vómito, pus, excrementos y placenta;
- Animales carroñeros o halal que no se sacrifican de conformidad con la Sharia y la fatwa, excepto los animales acuáticos y ciertos insectos; y

- Khamr (licor o cualquier líquido que intoxica y está prohibido según la ley Sharia y la fatwa): alimentos o bebidas que contienen o están mezclados con khamr.

6.5 Requisitos por etapas del proceso

Para facilitar la descripción de requerimientos, el proceso productivo se dividió en etapas, según los siguientes temas.

Flujo de producto halal dentro del almacén.

- Recibo;
- Almacenamiento/Stock;
- Envío/Trazabilidad

Disposición del almacén

Todas las instalaciones, como ubicaciones de proceso, áreas de almacenamiento y áreas sociales, deben estar representadas en el diseño de la planta. La construcción y distribución deben permitir un adecuado mantenimiento y limpieza.

El diseño debe incluir los siguientes elementos.

- Áreas donde puede ocurrir contaminación cruzada accidental de productos en proceso y productos terminados a partir de materias primas, productos químicos, aditivos, lubricantes, embalajes, paletas y contenedores.
- El enrutamiento de materiales entrantes, materiales intermedios, productos terminados y personal.
- Áreas e instalaciones para uso personal;
- Otras instalaciones como área de cuarentena, áreas de recepción, áreas de almacenamiento, instalaciones sanitarias, estaciones de control de plagas, áreas de eliminación de desechos e iluminación.

El diseño y disposición de las instalaciones debe permitir buenas prácticas de higiene, incluida la protección de mercancías y/o carga contra la contaminación cruzada entre y durante las operaciones, la disposición y construcción del almacén debe realizarse con materiales duraderos y permitir un mantenimiento y limpieza adecuados.

La zona de alimentación adecuada debe mantenerse en buenas condiciones y evitar el acceso de plagas.

Condiciones de almacén

La organización debe garantizar la implementación de sistemas de gestión y controles eficaces para demostrar y probar el cumplimiento de los requisitos Halal. Además, debe haber registros adecuados disponibles para demostrar el cumplimiento de cualquier condición legal relevante a la naturaleza del almacén y sus actividades relacionadas.

Los requisitos se aplican a:

- a) Temperatura;
- b) Humedad;

- c) presión del aire;
- d) ambiente controlado;
- e) Corte de energía;
- f) Carga.
- g) Orientación y separación de mercancías.

Las instalaciones deben ser adecuadas y garantizar que la integridad de los productos, mercancías y/o carga recibida no se vea comprometida, deteriorada o sufra pérdida o daño durante los períodos de almacenamiento o tránsito en contenedores.

La Organización deberá proporcionar medios adecuados para gestionar la entrada y salida de productos, mercancías y/o carga para mantener la integridad de los principios Halal.

Diagramas de flujo

La organización debe preparar un diagrama de flujo de proceso completo que englobe el plan de gestión de riesgos del sistema Halal y debe proporcionar a la organización una visión esquemática del proceso y proporcionar una base para evaluar la posibilidad de aparición o aumento de una posible contaminación.

Los diagramas de flujo deben ser claros, precisos y suficientemente detallados. Los diagramas de flujo deben incluir lo siguiente:

- Secuencia e interacción de todas las etapas del proceso.
- Dónde entran en el flujo los bienes entrantes, salientes e intermedios;
- Donde se manipulan las mercancías.

El comité del sistema Halal debe comprobar los diagramas de flujo in situ y conservarlos como registros.

Evaluación de carga

La empresa debe establecer criterios para evaluar la carga entrante y mantener registros para garantizar que todos los productos y mercancías sean Halal y tengan un certificado Halal vigente.

Recibo

Durante la etapa de recepción del producto, la organización debe tener identificados muelles y áreas específicas para Halal, evitando la contaminación de la mercancía. Se deberá inspeccionar la limpieza del vehículo, de las cajas, de los productos paletizados en general y comprobar toda la información necesaria para mantener el control y la trazabilidad de la mercancía.

Almacenamiento/Inventario

En la etapa de almacenamiento/almacenamiento de productos Halal, la empresa debe asegurarse de que no se produzca ninguna contaminación que altere el estatus Halal de los productos o mercancías, por lo que es importante que este tipo de productos cuenten con un espacio exclusivo y debidamente identificado. Si se valora la necesidad se pueden utilizar equipos exclusivos e identificados, como tarimas y carretillas elevadoras.

Al almacenar/almacenar productos alimenticios, se deben seguir otros requisitos, que incluyen:

- No deben almacenarse junto con otro tipo de productos en la misma cámara.
- Las temperaturas internas de las cámaras de enfriamiento deben estar en el rango de 1°C a 10°C. En las cámaras de congelación, los productos o mercancías congeladas deberán estar a una temperatura de -18°C, se tolerará un aumento de la temperatura del producto por periodos cortos, pero la temperatura nunca deberá superar los -15°C.
- Cada cámara debe tener un registro continuo de temperatura. Los registros deben conservarse durante un período de tiempo suficiente como referencia.
- Las cámaras deberán disponer de un termómetro que pueda medirse desde el exterior de la cámara, de modo que se puedan realizar registros sin necesidad de abrir la puerta.
- Las cámaras deberán contar con instrumentos de control de humedad relativa.
- Debe haber suficiente espacio entre palets para que circule el aire. Los productos no se pueden colocar directamente sobre el suelo y los pallets no pueden tener contacto directo con la pared, siendo preferible una distancia de 45 cm.
- Los pasillos dentro de las cámaras no deben usarse como áreas de almacenamiento.

Nota : Los productos alimenticios que han sido descongelados no deben volverse a congelar ni mantenerse refrigerados.

Envío/Trazabilidad

La información sobre la preparación, carga, almacenamiento, seguridad y envío de todos los productos empacados debe estar disponible para el equipo responsable del envío de los productos.

Los registros deben incluir información de carga, secuencia de carga, tiempo de entrega, documentación e identificación del producto, trazabilidad del producto y detalles de envío.

6.6 Puntos de acceso halal

La definición de puntos críticos Halal es un paso muy importante para la certificación Halal, ya que la definición de estos puntos ayudará en el control de la garantía del producto Halal.

La metodología utilizada para determinar estos puntos es muy similar al Plan HACCP, que se basa en el análisis de todas las etapas de producción, definiendo, identificando, evaluando y controlando los peligros Halal significativos. Dividimos los puntos en:

- PCH – Punto de control halal;
- PCCH – Punto Crítico de Control Halal;

Los PCCH son los puntos que inciden directamente en el estatus Halal del producto y deben ser monitoreados de forma más frecuente y crítica.

Algunos PCCH posibles son:

- Recibo;
- Almacenamiento;
- Expedición.

Los PCC y PCCH deben ser planteados y definidos por la empresa, de acuerdo con un estudio realizado, evaluando todas las etapas del proceso de acuerdo con la normativa y este esquema.

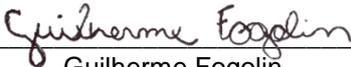
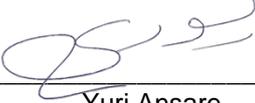
7. Referencias normativas

Este esquema de certificación incluye algunos requisitos de la legislación indonesia:

- Decreto del director del organismo organizador del sistema de garantía de productos Halal número 20 de 2023 relativo a la modificación de la decisión del director del organismo organizador del sistema de garantía de productos Halal número 57 de 2021 sobre los criterios para el sistema de garantía de productos Halal
- GSO 2055-1:2015 Productos Halal - Parte 1: Requisitos generales para alimentos Halal
- GSO 2055-2:2021 Productos Halal Parte 2 Requisitos generales para organismos de certificación Halal
- GSO 993 Requisitos para el sacrificio de animales según las normas islámicas
- GSO 2468:2021 Alimentos Halal - Requisitos para el Sistema de Gestión para el Transporte de Bienes y/o Servicios en la Cadena de Carga
- GSO 2469:2021 Alimentos halal: requisitos del sistema de gestión para almacenamiento y actividades relacionadas
- GSO 968:1997 Inventario de alimentos congelados y refrigerados Parte I]
- GSO 969:1997 Inventario de alimentos congelados y refrigerados Parte II
- GSO 323:1994 Requisitos generales para el transporte y almacenamiento de alimentos refrigerados y congelados
- Veredictos oficiales de la escuela de jurisprudencia SHAFII.

Estos estándares se pueden adquirir en los siguientes sitios web: <https://www.gso.org.sa/en/standards/>

Además, los requisitos también se basan en las Fatwas del consejo internacional: Fiqh Academy, que se puede consultar en el siguiente sitio web: http://iifa-aifi.org/en/statements_; o en las fatwas del MUI que se pueden consultar en la página web www.halalmui.org.

Elaboración	Revisión	Aprobación
 Guilherme Fogolin Analista de Calidad	 Yuri Ansare Supervisor Técnico	 Walid El Orra Director Administrativo
 Munir Chahine Auditor Técnico		
 sergio duarte Auditor Técnico		



BPJPH – Esquema Técnico de Almacenamiento

BPJ 004

REV 0 0

26/09/2024