

**SUMÁRIO**

<b>1. Definições .....</b>	<b>2</b>
<b>2. Introdução .....</b>	<b>2</b>
<b>3. Documentos solicitados.....</b>	<b>2</b>
3.1 Pasta 1 – Documentos Jurídicos .....	2
3.2 Pasta 2 – Materiais .....	3
3.3 Pasta 3 – Sistema de gestão Halal .....	3
3.4 Pasta 4 – Garantia da qualidade.....	3
<b>4. Sistema de gestão Halal (SGH) .....</b>	<b>3</b>
4.1 Política Halal.....	3
4.2 Comitê Halal .....	4
4.3 Treinamento Halal .....	4
4.4 Procedimento Halal .....	5
4.5 Auditoria Interna Halal .....	5
4.6 Pontos de Controle e Pontos Críticos de controle Halal (PCH e PCCH) .....	5
<b>5. Requisitos para materiais .....</b>	<b>5</b>
<b>6. Requisitos gerais de processamento.....</b>	<b>6</b>
6.1 Produto Halal.....	6
6.2 Produtos Haram.....	7
6.3 Animais Proibidos .....	7
6.4 Najs .....	7
6.5 Requisitos por etapas do processo .....	8
6.6 Pontos críticos Halal .....	10
<b>7. Referências normativas.....</b>	<b>10</b>

## 1. Definições

**Coadjuvantes de tecnologia:** são as substâncias ou materiais, excluídos os equipamentos ou utensílios, que não são consumidos, por si só, como ingredientes e que são empregados intencionalmente no processamento

**Halal:** Ação ou produto lícito permitido no islam

**Haram:** É o oposto de Halal, ou seja, ilícito, proibido no islam

**Materiais:** termo geral utilizado para indicar matérias primas, materiais de embalagem, ingredientes, aditivos, coadjuvantes de tecnologia, matérias de limpeza e lubrificantes

**Najs :** significa impureza, sujidade. Algo contaminado por um produto ou material Haram

**Ponto crítico de controle Halal:** Etapa na qual se deve aplicar um controle essencial para prevenir ou eliminar um perigo ao status Halal do produto.

**Ponto de controle Halal:** Etapa ou procedimento na produção Halal no qual o controle pode ser aplicado e, como resultado, o risco de contaminação do produto Halal pode ser evitado ou eliminado.

## 2. Introdução

Este esquema tem como objetivo a implementação dos requisitos Halal em organizações de (tipo do esquema) e a implementação do sistema de gestão Halal.

O Sistema de gestão Halal (SGH) é elaborado, implementado e mantido com o intuito de regular materiais, processos produtivos, produtos, recursos e procedimentos a fim de manter a continuidade do processo produtivo Halal. A implementação dos critérios do Sistema de Gestão Halal é um requisito obrigatório no processo de certificação Halal.

## 3. Documentos solicitados

Para início do processo de auditoria é necessário que a organização envie os seguintes documentos para a organismo de certificação, conforme lista a seguir:

### 3.1 Pasta 1 – Documentos Jurídicos

- a) Cartão CNPJ;
- b) Registro no SIF ou equivalente;
- c) Auto de vistoria do corpo de bombeiros (AVCB)
- d) Alvará de funcionamento;
- e) Memorial descritivo das instalações;
- f) Dados cadastrais da empresa – ficha contendo os dados cadastrais da empresa além da quantidade de funcionários, turnos, capacidade produtiva, linhas de produção da fábrica.
- g) Licença ambiental
- h) Evidência de destinação de resíduos de interesse ambiental
- i) Evidência da comissão interna de prevenção a acidentes - CIPA (Quando aplicável)
- j) Anotação de responsabilidade técnica (ART)
- k) Alvará de produtos controlados pelo exército (Quando aplicável)

**3.2 Pasta 2 – Materiais**

- a) “FORM 090 - Planilha matéria-prima e insumos para produtos Halal - Rastreabilidade e validação de origem” devidamente preenchido.
- b) Certificado Halal para todos insumos de origem animal, e certificado Halal ou comprovação de origem (Ficha técnica, FISPQ, FDS, Memorial descritivo do produto, Declaração de composição) para todos insumos de outras origens que não animal, contidos no formulário acima.
- c) Ficha técnica dos produtos finais incluídos no escopo de certificação, contendo sua composição.
- d) Composição das rações – a fim de garantir que esta não é composta por produtos ilícitos.

**3.3 Pasta 3 – Sistema de gestão Halal**

- a) Política Halal
- b) Procedimentos Halal
- c) Avaliação de fornecedores com requisitos Halal
- d) Análise de perigos e pontos críticos de controle Halal (PCH e PCCH),
- e) Auditoria interna Halal,
- f) Comitê Halal

**3.4 Pasta 4 – Garantia da qualidade**

- a) Programas - Bem estar Animal, BPF e HACCP.
- b) Procedimento operacional padrão (POP) ou programas de pré requisitos operacionais (PPRO)
- c) Croqui das embalagens (primária, secundária, terciária...) e rótulos 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 organização.

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.

**4. Sistema de gestão Halal (SGH)**

O sistema de gestão Halal **deve** ser implementado previamente à auditoria de certificação inicial e mantido, com o intuito de 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:

**4.1 Política Halal**

A política Halal é uma informação documentada do comprometimento da organização em implementar o Halal em todos os âmbitos da organização, usar materiais Halal, processar e produzir produtos Halal de acordo

com os requisitos de certificação Halal de forma contínua e consistente. A política Halal da organização inclui o comprometimento de tomar as seguintes ações:

- a) Fornecer recursos humanos e instalações que auxiliem na implementação do Processo Produtivo Halal;
- b) Cumprir com os requisitos relativos à Administração da Garantia do Produto Halal;
- c) Usar materiais Halal e implementar o Processo Produtivo Halal de acordo com os requisitos;
- d) Assegurar que a política Halal estabelecida seja compreendida e implementada por todo o pessoal da organização;
- e) Comunicar a política Halal a todas as partes interessadas (*stakeholders*); e
- f) Implementar a política Halal de forma consistente.

#### **4.2 Comitê Halal**

A alta direção deve indicar um comitê interno Halal formado por uma equipe multidisciplinar (envolvendo representante da direção, garantia da qualidade/ controle da qualidade, produção, P&D, compras, estoque/armazenamento) 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 dois encontros anuais e ter uma agenda para discutir sobre Halal, gerando registros auditáveis.

A organização deve assegurar a disponibilidade de recursos necessários ao desenvolvimento, implementação e melhoria contínua do Sistema de Garantia do Produto Halal;

Os membros do comitê devem ser capacitados por uma entidade competente em requisitos religiosos Islâmicos.

Atribuições e responsabilidades do comitê Halal:

- a) Acompanhar o Processo Produtivo Halal da organização;
- b) Determinar ações corretivas e preventivas;
- c) Implementar o Sistema de Gestão Halal.
- d) Estabelecer um plano do Processo Produtivo Halal;
- e) Implementar o controle de gestão de risco do Processo Produtivo Halal (PCH e PCCH);
- f) Propor a substituição de materiais;
- g) Propor a interrupção da produção ou estabelecer medidas que assegurem que os produtos que não atenda às disposições do Processo Produtivo Halal não sejam destinados ao mercado Halal;
- h) Realizar reuniões sobre a implementação e acompanhamento do Processo Produtivo Halal;
- i) Mostrar as evidências e fornecer informações corretas durante o processo de inspeção do Auditor Halal.

#### **4.3 Treinamento Halal**

A organização deve realizar treinamento e/ou capacitação no campo de Garantia Halal. O treinamento deve ser realizado de acordo com as necessidades da organização, conforme as ações a seguir:

- a) Treinar o pessoal envolvido no Processo Produtivo Halal conforme necessário.
- b) Manter registros do treinamento (Material de treinamento, lista de presença, certificado e outras possíveis evidências).
- c) A avaliação do treinamento Halal deve ser realizada para medir o seu nível de compreensão e eficácia.

#### 4.4 Procedimento Halal

Documentos que descrevem como ocorre a produção Halal, seus meios de controle e garantia do status 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.

O procedimento Halal é criado pelas Organizações ao implementarem o Sistema de Gestão Halal.

- a) A organização deve dispor de informação documentada sobre a implementação do Sistema de Garantia do Produto Halal conforme descrito no manual Halal;
- b) A organização deve manter registros de evidências da implementação dos requisitos do Sistema de Garantia do Produto Halal; e
- c) A organização deve preparar um manual Halal que esteja de acordo com a escala industrial, estrutura organizacional, escopo, etapas do processo produtivo, nível de risco, etc., de acordo com as diretrizes e disposições da CDIAL Halal.

#### 4.5 Auditoria Interna Halal

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

- a) A organização deve realizar auditorias internas pelo menos uma vez por ano para monitorar a implementação do Sistema de Gestão Halal ou quando houverem mudanças que possam afetar o status Halal do produto, como mudanças de gestão, política, formulação, material e processo;
- b) A organização deve dispor de procedimentos para auditorias internas;
- c) A organização deve manter evidências da implementação das auditorias internas; e
- d) A organização deve apresentar os resultados das auditorias internas ao Organismo de certificação Halal durante auditorias previstas no ciclo.
- e) A organização deve informar a lista de ingredientes e Processo Produtivo Halal a cada 6 (seis) meses ao Organismo Organizador da Garantia do Produto Halal.

A auditoria interna Halal deve gerar um relatório e lista de verificação 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.

**Nota:** Apenas certificados com reconhecimento das autoridades Halal são aceitas

#### 4.6 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. Requisitos para materiais

Materiais são itens para fazer ou produzir um produto conforme exigido no Sistema de Gestão Halal, que incluem:

- a) matérias-primas;

- b) aditivos;
- c) Coadjuvantes de Tecnologia;
- d) embalagens, lubrificantes, graxas, desinfetantes que entram em contato direto com os materiais ou produtos;
- e) Coadjuvantes de Tecnologia destinados à limpeza que entram em contato direto com as instalações de produção destinadas a produção de produtos; e
- f) meios de validação dos resultados da limpeza das instalações que entram em contato direto com os materiais ou produtos.

Esses materiais provenientes de animais, vegetais, microrganismos, materiais produzidos através de processos químicos, processos biológicos ou processos de engenharia genética podem ser classificados em duas categorias:

- a) Materiais com certificação Halal obrigatória; e
- b) Materiais com certificação Halal recomendável.

A organização 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.

**Nota:** Apenas certificados com reconhecimento das autoridades Halal são aceitas

## 6. Requisitos gerais de processamento

A higiene, sanificação e segurança dos produtos são pré-requisitos no processamento Halal. Os produtos devem ser preparados, processados, embalados, transportados e armazenados de acordo com as normas ou regulamentos relevantes de higiene e sanitização.

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.

### 6.1 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.

## 6.2 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.

## 6.3 Animais Proibidos

- 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;

## 6.4 Najs

Najs de acordo com a lei Shariah são:

- Cães, porcos e seus descendentes ou derivados;
- Alimentos halal contaminados com matérias não halal;
- Alimentos halal que entram em contato direto com matérias não halal;
- Qualquer fluido animal, como urina, sangue, vômito, pus, excrementos e placenta;
- Carne ou animais halal que não são abatidos de acordo com a lei Shariah e fatwa, exceto para animais aquáticos e certos insetos; e
- Khamr (licor ou qualquer líquido que intoxica e é proibido de acordo com a lei Shariah e fatwa): alimentos ou bebidas que contenham ou sejam misturados com khamr.

### 6.5 Requisitos por etapas do processo

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

Fluxo de produto Halal dentro do armazém.

- Recebimento;
- Armazenamento/Estoque;
- Expedição/Rastreabilidade

### 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 feitos 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.

### Condições do Armazém

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.

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 ou em trânsito em contêineres.

A Organização deve fornecer meios adequados para lidar com a entrada e saída de produtos, mercadorias e / ou carga 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 fluxogramas devem ser verificados in loco pelo comitê do sistema Halal e mantidos como registros.

### **Avaliação de cargas**

A empresa deve estabelecer critérios para a avaliação das cargas recebidas e manter registros para garantir que todos os produtos e mercadorias sejam Halal e possuam certificado Halal vigente.

### **Recebimento**

Durante a etapa de recebimento de produtos, a organização deve ter docas identificadas e 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 dos produtos ou 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.
- As temperaturas internas 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.

### **6.6 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:

- 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.

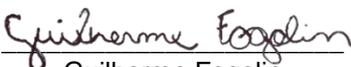
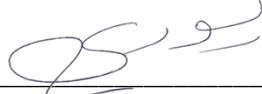
### **7. Referências normativas**

Neste esquema de certificação estão contemplados alguns requisitos das legislações da Indonésia:

- Decree of the head of the Halal product assurance organizing body number 20 of 2023 concerning amendment of the decision of the head of the Halal product assurance system organizing body number 57 of 2021 concerning criteria for the Halal product assurance system
- GSO 2055-1:2015 Produtos Halal - Parte 1: Requisitos Gerais para Alimentos Halal
- GSO 2055-2:2021 Halal products Part 2 General Requirements for Halal Certification Bodies
- GSO 993 Requisitos de Abate de Animais de Acordo com as Regras Islâmicas
- GSO 2468:2021 Alimentos Halal - Requisitos do Sistema de Gestão de Transporte de Mercadorias e/ou Serviços da Cadeia de Carga
- GSO 2469:2021 Alimentos Halal - Requisitos do Sistema de Gestão para Armazenamento e Atividades Relacionadas
- GSO 968:1997 Estoque de Alimentos Congelados e Resfriados Parte I ]
- GSO 969:1997 Estoque de Alimentos Congelados e Resfriados Parte II
- GSO 323:1994 Requisitos Gerais para Transporte e Armazenamento de Alimentos Refrigerados e Congelados
- Vereditos oficiais da escola de jurisprudencia SHAFII.

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: <http://iifa-aifi.org/en/statements> ; ou nas fatwas da MUI que podem ser consultadas no site [www.halalmui.org](http://www.halalmui.org) .

Elaboração	Revisão	Aprovação
 Guilherme Fogolin <b>Analista da Qualidade</b>	 Yuri Ansare <b>Supervisor Técnico</b>	 Walid El Orra <b>Diretor Administrativo</b>
 Munir Chahine <b>Auditor Técnico</b>		
 Sergio Duarte <b>Auditor Técnico</b>		