

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 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 Halal y Puntos Críticos de Control (PCH y PCCH).....	5
5. Requisitos para materiales.	5
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 de productos Halal	7
6.6 Ubicación y equipo de almacenamiento de productos halal	8
6.7 Sitio y equipo de envasado de productos halal	8
6.8 Ubicación y equipos de distribución de productos halal	8
6.9 Requisitos por etapas del proceso.....	9
6.10 Puntos de acceso halal.....	12
7. Referencias normativas.....	13

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 .

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 Sistema de gestión Halal

- a) Política halal
- b) Procedimientos Halal
- c) Evaluación de proveedores con requisitos. halal
- d) 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) 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)

sistema de gestión Halal **debe** implementarse previo 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, utilizar materiales Halal , procesar y producir 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) 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) política Halal establecida sea comprendida e implementada por todo el personal de la organización;
- e) política Halal a todas *las partes interesadas* ; y
- f) 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.

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) Proceso de Producción Halal de la organización ;
- b) Determinar acciones correctivas y preventivas;
- c) Sistema de Gestión Halal .
- d) 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) Proceso de Producción Halal ;
- i) 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

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.

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

- a) Sistema de Garantía de Productos Halal tal y como se describe en el manual Halal ;
- b) 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) 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.

4.6 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.

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) 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 , de acuerdo con la política de validación de materias primas CDIAL Halal – P003 , acreditando que este insumo no se produce en el mismo lugar que el Haram (Non- Productos 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 .

los requisitos Halal , se deben separar 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 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
- 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 de productos Halal .

- a) La organización deberá separar los lugares, áreas y equipos para el procesamiento de productos Halal de los lugares, áreas y equipos para el procesamiento de productos no halal .
- b) materiales no halal .

- c) La organización debe segregar entre las siguientes áreas de procesamiento de productos Halal y no halal :
- I. Almacenamiento de materiales;
 - II. Pesaje de material;
 - III. Mezcla de ingredientes;
 - IV. Moldeo de productos;
 - V. Procesamiento de productos;
 - VI. Y/u otros procesos que afecten el procesamiento del producto.
- d) La organización debe separar los equipos que procesan productos Halal y no Halal de la siguiente manera:
- I. No utilizar equipos de procesamiento de manera intercambiable con equipos utilizados en el procesamiento de productos no halal ;
 - II. Tenga áreas de almacenamiento separadas para equipos Halal y no Halal .

6.6 Ubicación y equipo de almacenamiento de productos halal .

- a) La organización deberá segregar las zonas de almacenamiento de productos Halal y no halal de la siguiente manera:
- I. Área de recepción de materiales;
 - II. Área de recepción de productos de postprocesamiento; y
 - III. Instalaciones de almacenamiento de materiales y productos.
- b) La organización deberá segregar los equipos de almacenamiento de productos Halal y no halal , de acuerdo con las siguientes disposiciones:
- I. No utilizar equipos de almacenamiento indistintamente con equipos utilizados para almacenar productos no halal ;
 - II. Proporcionar áreas de almacenamiento separadas para instrumentos Halal y no Halal .

6.7 Sitio y equipo de envasado de productos halal .

- a) La organización debe garantizar que:
- I. El material de embalaje está libre de cualquier material que no sea Halal .
 - II. El material de embalaje no se prepara ni se fabrica mediante equipos que estén contaminados con material no Halal durante la preparación, el almacenamiento o el transporte.
 - III. El material de embalaje está físicamente separado durante el almacenamiento de cualquier otro material no Halal .
 - IV. El material de embalaje no contiene ningún material que se considere nocivo para la salud humana.

6.8 Ubicación y equipos de distribución de productos halal .

- a) La organización deberá segregar las zonas de distribución de productos Halal y no halal de la siguiente manera:
- I. Asegurar los medios de transporte desde las áreas de almacenamiento hasta los equipos de distribución de productos; y

- II. Medios de transporte para la distribución de productos.
- b) La organización debe separar los equipos de distribución de productos Halal y no halal de la siguiente manera:
 - I. No utilizar equipos de distribución indistintamente con los utilizados en la distribución de productos no halal ;
 - II. Separar los instrumentos de limpieza para equipos de distribución Halal y no Halal ;
 - III. Separar los instrumentos de mantenimiento para equipos de distribución Halal y no Halal ; y
 - IV. equipos de distribución Halal y no Halal .

6.9 Requisitos por etapas del proceso

Para facilitar la descripción de los requisitos, el proceso productivo se dividió en etapas, como se muestra en la siguiente tabla:

Evaluación y compras de proveedores.

La empresa debe establecer criterios para evaluar a los proveedores y mantener registros para garantizar que todos los ingredientes, aditivos e insumos para el procesamiento/producción de alimentos estén libres de cualquier cosa que contradiga el Halal y estén libres de najassah , que están prohibidos por las especificaciones de la Ley Islámica para las materias primas que se comprarán . Debe tener en cuenta la variabilidad inherente a estos productos y los requisitos de controles específicos para garantizar que los alimentos Halal estén libres de cualquier elemento nocivo para la salud humana, incluidas sustancias tóxicas y contaminantes de múltiples fuentes.

Nota: Se debe informar al certificador en caso de cambio de proveedores.

Recepción de materias primas

Se deben considerar los siguientes puntos al recibir materias primas;

- El pedido, albarán de entrega y materiales entregados deben coincidir.
- Se debe comprobar visualmente la integridad de los contenedores de envío de materias primas y materiales de embalaje. En caso necesario, se deberán realizar comprobaciones adicionales de los datos de transporte.
- Los contenedores de materias primas y materiales de embalaje deben estar etiquetados para identificar el material y la información del lote.
- Las materias primas y materiales de embalaje que presenten defectos que puedan afectar la calidad del producto deberán mantenerse pendientes de decisión.
- Las materias primas y los materiales de embalaje deben estar debidamente identificados según su estado, como aceptado, rechazado o en cuarentena. Otros sistemas pueden sustituir este sistema de identificación física, siempre que sean eficaces.

Almacenamiento de materia prima

Se deben considerar y atender los siguientes puntos:

- Las condiciones de almacenamiento deben ser las adecuadas para cada materia prima y material de embalaje.
- Las materias primas y los materiales de embalaje deberán almacenarse y manipularse de forma adecuada a sus características.
- Los contenedores de materias primas y materiales de embalaje deben cerrarse y almacenarse lejos del suelo.
- Cuando las materias primas y los materiales de embalaje sean reenvasados , deberán llevar el mismo etiquetado de origen.
- Cuando las materias primas y materiales de empaque sean puestos en cuarentena o rechazados, deberán almacenarse en sus respectivas ubicaciones físicas o utilizando cualquier otro sistema que proporcione el mismo nivel de seguridad.
- Se deben establecer medidas para asegurar la rotación de stock. Excepto en circunstancias especiales, la rotación del inventario debe garantizar que se utilice primero el inventario liberado más antiguo.
- productos Halal y no Halal en todas las etapas de la cadena de suministro para evitar la contaminación cruzada.

Producción

En la etapa de producción, se deben cumplir los requisitos y principios generales de higiene de los alimentos. Todos los utensilios y equipos utilizados para preparar alimentos Halal deben estar limpios y no deben estar hechos ni contener material que no sea Halal .

Cuando se transforme una línea de producción que haya sido utilizada para la producción de alimentos no Halal , se deberá limpiar siguiendo las normas generales de limpieza, eliminando por completo los restos de productos no Halal . El acto de entrelazar una línea entre producción no Halal y producción Halal no debe repetirse continuamente.

En la limpieza y mantenimiento de máquinas y utensilios que entren en contacto con alimentos Halal , no se deben utilizar detergentes líquidos, grasas, aceites o grasas que contengan componentes no Halal .

Embalaje y etiquetado

Los materiales de embalaje y el embalaje deben estar libres de materiales no Halal que se consideren peligrosos para la salud humana. No deben entrar en contacto con equipos que hayan sido contaminados con materiales no Halal durante su preparación, almacenamiento o transporte. Deberán estar físicamente separados de cualquier otro material no Halal .

Los productos deberán envasarse en recipientes higiénicos, adecuados, herméticamente cerrados y resistentes a la humedad.

Almacenamiento de producto terminado

los productos Halal deben envasarse a temperaturas adecuadas y deben separarse, categorizarse y etiquetarse como Halal para evitar que se mezclen con productos no Halal . Asimismo, se deberán utilizar medios de transporte adecuados para evitar la mezcla con otros productos.

Expedición

- Se deben tomar medidas para asegurar el despacho del producto terminado definido y deben existir registros para garantizar la trazabilidad de los productos.
- Se deben describir las instrucciones para el transporte y la temperatura de almacenamiento y se deben tomar precauciones para mantener la calidad del producto terminado, cuando corresponda.

La liberación del producto debe ser realizada por personal autorizado responsable de la calidad.

Muestreo

Para alimentos procesados, algunos de los análisis que se pueden comprobar y solicitar durante la auditoría son:

- Límites máximos para residuos de alcohol etílico (etanol) en los alimentos
- Detección de carne de cerdo;
- Detección de grasa de cerdo;
- Determinación de elementos metálicos contaminantes;
- Cumplimiento de los límites microbiológicos;
- Detección de hormonas y antibióticos/residuos de medicamentos veterinarios;
- Detección de materia extraña, contenido de almidón, fibra y proteínas;
- Detección de tintes;

Límites máximos para residuos de alcohol etílico (etanol) en los alimentos

La determinación de proporciones específicas de alcohol etílico en los alimentos no está relacionada con la seguridad o la calidad del producto, sino con los requisitos Halal de la ley islámica.

El contenido de alcohol etílico resultante de la fermentación natural de los ingredientes naturales del producto no debe exceder los especificados en la tabla (1), donde el contenido de la lista debe aprobarse para la aceptación o rechazo de productos alimenticios y la adición de alcohol y productos alcohólicos y etanol (etílico) durante la fabricación.

En algunos casos, los aditivos utilizados en el etanol pueden usarse como solvente insustituible en la fabricación, pero la cantidad de alcohol etílico en el producto final no debe exceder los límites especificados en la Tabla 1.

Tabla 1: Límites máximos permisibles para los efectos del alcohol etílico (etanol) en el producto alimenticio final

No.	tipo de comida	Porcentaje permitido de alcohol etílico (etanol)
1.	vinagre de uva	1% (v/v)
2.	Todos los tipos de vinagre, excepto vinagre de uva.	0,5% (v/v)
3.	Encurtidos de todo tipo	0,5% (v/v o p/v)
4.	Zumos, incluidos néctares y cócteles, de todos los tipos y formas.	0,2% (v/v)
5.	Zumos de frutas de todo tipo y forma.	0,1% (v/v)
6.	Refrescos y bebidas energéticas.	0,05% (v/v)
7.	Salsas y ketchup (todos los tipos), alimentos listos para el consumo, alimentos preparados a base de verduras y frutas.	0,3% (p/v)
8.	Agua aromatizada lista para beber	0,1% (v/v)
9.	Productos lácteos de todo tipo y forma.	0,2% (v/v o p/v)
10.	Alimentos procesados elaborados con carne, cereales, legumbres, grasas y aceites, productos de huevo, mariscos o especias.	0,05% (v/v o p/v)
11.	Materias primas primas como concentrados de proteínas, azúcares, levaduras, aceites esenciales, cacao crudo y otras materias primas similares.	0,5% (p/v)
12.	Dulces, caramelos y chocolates	0,05% (p/v)
13.	Otros alimentos no mencionados anteriormente en la tabla.	0,2% (v/p o p/v)

El cálculo del contenido es: v/v: volumen/volumen; p/v: peso/volumen.

6.10 Puntos de acceso halal

los 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:

- Punto de Control Halal ;
- 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:

- Evaluación de proveedores

- Recibo
- detector de metales
- Contenido de alcohol
- 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 regulatorios:

- GSO 2055-1:2015 – Productos Halal - Parte 1: Requisitos generales para alimentos Halal
- OSG 2055-2:2021 – Halal productos Parte 2 Requisitos generales para Halal Proceso de dar un título cuerpos
- GSO 993 – Requisitos para el sacrificio de animales según las normas islámicas
- GSO 322 – Pollo refrigerado
- GSO 1694:2005 – Principios generales de higiene de los alimentos
- GSO 2500:2021 – Aditivos permitidos para su uso en alimentos
- GSO 814:1997 – Carne procesada - Salchichas
- GSO 2142:2011 – Requisitos generales para alimentos y piensos modificados genéticamente
- GSO 21:2021 – Regulación higiénica para plantas alimenticias
- GSO 9:2022 – Etiquetado de alimentos preenvasados
- GSO 1016:2015 – Criterios microbiológicos para alimentos
- GSO 150-1:2013 – Fechas de vencimiento para productos alimenticios – Parte 1: Fechas de vencimiento obligatorias
- GSO 839:2021 – Envasado de alimentos - Parte 1: Requisitos generales
- GSO 2538:2021 – Límites máximos de residuos de alcohol etílico (etanol) en los alimentos

Este reglamento se puede adquirir en el siguiente sitio web: <https://www.gso.org.sa/store/>.

Además, los requisitos también se basan en las fatwas del consejo internacional: Fiqh Academy , que puede consultarse en el siguiente sitio web: <https://iifa-aifi.org/en/statements> .

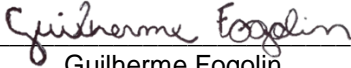



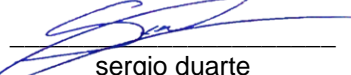


GSO – Esquema Técnico para Alimentos Procesados (C)

OSG 003

REV 0 0

01/10/2024

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		