

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 Ubicación, zona y equipamiento para el procesamiento de productos Halal.	8
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.	9
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.

Productos genéticamente modificados (GMP): Productos que contienen ADN de otras especies vivas como plantas, animales o microorganismos.

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) Registro ante el Ministerio de Salud o equivalente (cuando aplique)
- d) Informe de inspección del departamento de bomberos (AVCB)
- e) Licencia de funcionamiento;
- f) Memoria descriptiva de las instalaciones;
- g) 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.
- h) Licencia ambiental
- i) Evidencias de eliminación de residuos de interés ambiental
- j) Constancia del comité interno de prevención de accidentes - CIPA (cuando aplique)
- k) Anotación de responsabilidad técnica (ART)

- l) 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 procedimientos 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.

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 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 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 Ubicación, zona y equipamiento para el procesamiento 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) La organización debe mantener la limpieza e higiene del proceso productivo, asegurando que está libre de impurezas y 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 entre equipos de procesamiento de 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 en el almacenamiento de 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 su 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. Segregación de 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. Segregación de áreas de almacenamiento para 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 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 piensos estén libres de cualquier cosa que vaya en contra de Halal y estén libres de najassah, que están prohibidos por la Ley Islámica.

En particular, los fabricantes de aditivos alimentarios deben proporcionar información clara al usuario para permitir un uso correcto y seguro. El monitoreo de ingredientes debe incluir inspección, muestreo y análisis de sustancias indeseables utilizando protocolos basados en riesgos. Los ingredientes del alimento deben cumplir con estándares aceptables y, si corresponde, legales para niveles de patógenos, micotoxinas, pesticidas y sustancias indeseables que puedan causar riesgos para la salud de los consumidores.

Nota: En caso de cambio de proveedores se debe informar al certificador.

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 materias primas y material de embalaje.

La empresa debe garantizar que:

- Se minimiza el deterioro de las materias primas y los insumos en todas las etapas del almacenamiento y transporte de los piensos y sus ingredientes. Se deben tomar precauciones especiales para limitar el crecimiento de hongos y bacterias en alimentos húmedos y semihúmedos. Se debe minimizar la condensación en las instalaciones que fabrican y procesan piensos e ingredientes para piensos. Los ingredientes secos de los alimentos y piensos deben mantenerse secos para limitar el crecimiento de moho y bacterias.
- Los fertilizantes químicos, pesticidas y otros materiales no destinados a ser utilizados en piensos y sus ingredientes se almacenan por separado del pienso y de sus ingredientes para evitar posibles errores de fabricación y contaminación de piensos e ingredientes de piensos.
- Los piensos y sus ingredientes procesados se almacenan separados de los ingredientes no procesados y se utilizan materiales de embalaje adecuados. Los piensos y sus ingredientes se reciben, almacenan y transportan de manera que se minimice la posibilidad de que se produzca cualquier contaminación cruzada a un nivel que podría tener un impacto negativo en la seguridad alimentaria.
- El alimento y sus ingredientes se entregan y utilizan lo más rápido posible y se almacenan y transportan de manera que se minimice el deterioro y la contaminación y se permita enviar el alimento correcto al grupo correcto de animales.

Producción, procesamiento y distribución de piensos y sus ingredientes.

En la etapa de producción se deben cumplir algunos requisitos como:

- Está prohibido el uso de animales prohibidos o de animales que no hayan sido sacrificados de conformidad con la Ley Islámica y/o partes de ellos en la producción de alimentos Halal.
- Debe estar libre de compuestos sanguíneos fluidos o secos y sus productos.
- Se permite el uso de granos secos de destilería (DDG/cebada) como alimento para animales, siempre que cumplan con regulaciones específicas.
- Está prohibido el uso de animales muertos o partes de ellos en la producción de alimentos Halal.
- Los piensos Halal deben prepararse en líneas de producción independientes, los piensos Halal pueden prepararse en líneas de producción previamente utilizadas para piensos no Halal, siempre y cuando se tomen las medidas necesarias de limpieza y desinfección en las líneas de producción para evitar cualquier contacto o contaminación entre productos "Halal". "y piensos "no Halal".

- Los piensos halal pueden transportarse o almacenarse junto con piensos no halal, siempre que se garantice la prevención de la contaminación mediante la implementación de procedimientos de limpieza adecuados.
- Mantener la calidad y la seguridad durante la producción, procesamiento, almacenamiento, transporte y distribución de piensos y sus ingredientes es responsabilidad de todos los participantes en la cadena alimentaria, incluidos los agricultores, los fabricantes de ingredientes para piensos, los fabricantes de piensos, los conductores de camiones, etc. responsable de todas las actividades que están bajo su control directo, incluido el cumplimiento de cualquier requisito legal aplicable.
- Los piensos y sus ingredientes no deben producirse, procesarse, almacenarse, transportarse ni distribuirse en instalaciones o equipos donde operaciones incompatibles puedan afectar su seguridad y causar efectos adversos para la salud. Debido a las características específicas de la acuicultura, la aplicación de estos principios generales debe considerar las diferencias entre la acuicultura y otros medios de producción.
- Cuando corresponda, los operadores deberán seguir las Buenas Prácticas de Manufactura y, en su caso, Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control. El objetivo es garantizar la seguridad de los piensos y, en particular, prevenir en la medida de lo posible la contaminación de los piensos y alimentos de origen animal, reconociendo que a menudo no es posible eliminar completamente los peligros.
- Las instalaciones y equipos utilizados para procesar piensos e ingredientes de piensos deben construirse para permitir una fácil operación, mantenimiento y limpieza y minimizar la contaminación del pienso. El flujo del proceso dentro de las instalaciones de fabricación también debe diseñarse para minimizar la contaminación del alimento.
- El agua utilizada en la fabricación de los piensos debe cumplir las normas de higiene y ser de calidad adecuada para los animales. Los tanques, tuberías y otros equipos utilizados para almacenar y transportar agua deben estar fabricados con materiales que no produzcan niveles peligrosos de contaminación.
- Las aguas residuales, los desechos y el agua de lluvia deben eliminarse de manera que se evite la contaminación de los equipos, los piensos y los ingredientes de los piensos.
- Todo el personal involucrado en la fabricación y almacenamiento de alimentos y sus ingredientes debe estar adecuadamente capacitado y ser consciente de su papel y responsabilidad en la protección de la seguridad alimentaria.
- Todas las básculas, mezcladores y equipos de dosificación utilizados en la fabricación de alimentos y sus ingredientes deben calibrarse y probarse periódicamente para determinar su precisión.
- Los piensos y sus ingredientes, las plantas de procesamiento, las instalaciones de almacenamiento y sus alrededores inmediatos deben mantenerse limpios y se deben implementar programas eficaces de control de plagas.
- Los contenedores y equipos utilizados para la fabricación, procesamiento, transporte, almacenamiento, transporte y pesaje deben mantenerse limpios. Los programas de limpieza deben ser eficaces y minimizar los residuos de detergentes y desinfectantes.

- La maquinaria que entre en contacto con el pienso seco o sus ingredientes deberá secarse después de cualquier proceso de limpieza húmeda.

Etiquetado

El etiquetado debe dejar claro cómo el usuario debe almacenar y utilizar el pienso y sus ingredientes.

- El etiquetado debe ser coherente con los requisitos legales y debe describir el alimento y proporcionar instrucciones de uso.
- El etiquetado o documentos que lo acompañen deberán contener, en su caso: información sobre la especie o categoría de animales a los que se destina el alimento; la finalidad a la que está destinado el alimento para animales; una lista de ingredientes de piensos, incluida la referencia adecuada a los aditivos, en orden de proporción descendente; información de contacto del fabricante o registrante; número de registro, si está disponible; instrucciones y precauciones de uso; identificación de lotes; fecha de fabricación; y “usar antes” o fecha de vencimiento.
- Si el producto de alimentación animal está descrito con la expresión “Halal” en la etiqueta, se deberá aclarar a qué ingrediente se refiere dicha descripción, además de ir acompañado de un certificado Halal.
- Inscripción “Origen animal” para productos que contengan aceites, grasas, derivados y extractos cárnicos, como gelatina y cuajo.

6.10 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:

- Evaluación de proveedores;
- Recibo;
- Producción;
- 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.

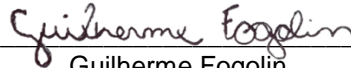
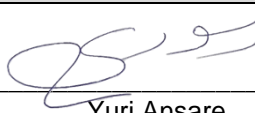


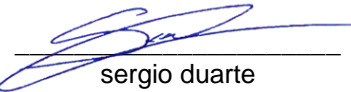
7. Referencias normativas

Este esquema de certificación incluye algunos requisitos regulatorios:

- OSG 2578:2021 – Alimentación halal.
- GSO 523:1994 – Directrices para el uso seguro de aditivos en piensos para animales y aves de corral.
- GSO 716:1997 – Alimentación animal – Harina de soja.
- GSO 1072:2002 – Materias primas, aditivos alimentarios y piensos preparados para aves de corral y animales de granja.
- GSO 1918:2009 – Alimentación animal - Cebada.
- GSO 1414:2002 – Métodos de prueba para piensos, Parte 1: Determinación de la composición esencial.
- GSO 2487:2021 – Etiquetado: requisitos generales para el etiquetado de piensos.
- GSO 2055-2:2021 – Productos Halal Parte 2 Requisitos generales para organismos de certificación Halal

Estos reglamentos se pueden adquirir en los siguientes sitios web: <https://www.gso.org.sa/store/?lang=en>.

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

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		