

SUMÁRIO

1. Definições	2
2. Introdução	2
3. Documentos solicitados.....	2
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
4. Sistema de gestão Halal (SGH)	3
4.1 Política Halal.....	4
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
5. Requisitos para materiais	6
6. Requisitos gerais de processamento.....	6
6.1 Produto Halal.....	6
6.2 Produtos Haram.....	7
6.3 Animais Proibidos	7
6.4 Najs	7
6.5 Local, área e equipamento de processamento de produtos Halal.....	8
6.6 Local e equipamento de armazenamento de produtos Halal.....	8
6.7 Local e equipamento de embalagem de produtos Halal.....	8
6.8 Local e equipamento de distribuição de produtos Halal	9
6.9 Requisitos por etapas do processo	9
6.10 Pontos críticos Halal	12
7. Referências normativas.....	13

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.

Produtos geneticamente modificados (GMP): Produtos contendo DNA de outras espécies viva como planta, animal ou microrganismo

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) Registro no Ministério da Saúde ou equivalente (quando aplicável)
- d) Auto de vistoria do corpo de bombeiros (AVCB)
- e) Alvará de funcionamento;
- f) Memorial descritivo das instalações;
- g) Dados cadastrais da empresa – ficha contendo os dados cadastrais da empresa além da quantidade de funcionários, turnos, capacidade produtiva, linhas de produção da fábrica.
- h) Licença ambiental
- i) Evidência de destinação de resíduos de interesse ambiental
- j) Evidência da comissão interna de prevenção a acidentes - CIPA (quando aplicável)

- k) Anotação de responsabilidade técnica (ART)
- l) 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.

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;
- Carniça 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 Local, área e equipamento de processamento de produtos Halal

- a) A organização deve fazer uma segregação entre os locais, áreas e equipamentos de processamento de produtos Halal e os locais, áreas e equipamentos de processamento de produtos não-halal.
- b) A organização deve manter a limpeza e a higiene do processo produtivo, assegurando que este esteja isento de impurezas e de materiais não-halal.
- c) A organização deve fazer uma segregação entre as seguintes áreas de processamento de produtos Halal e não-halal:
 - I. Armazenamento de material;
 - II. Pesagem de material;
 - III. Mistura de ingredientes;
 - IV. Moldagem do produto;
 - V. Processamento do produto;
 - VI. E/ou outros processos que afetem o processamento do produto.
- d) A organização deve fazer uma a segregação entre os equipamentos de processamento de produtos Halal e não-halal da seguinte forma:
 - I. Não utilizando equipamentos de processamento de maneira intercambiável com equipamentos utilizados no processamento de produtos não-halal;
 - II. Dispor de áreas de armazenamento separadas para equipamentos Halal e não-halal.

6.6 Local e equipamento de armazenamento de produtos Halal

- a) A organização deve fazer uma segregação entre as áreas de armazenamento de produtos Halal e não-halal da seguinte forma:
 - I. Área de recebimento de materiais;
 - II. Área de recebimento de produtos pós processamento; e
 - III. Instalações de armazenamento de materiais e produtos.
- b) A organização deve fazer uma segregação entre os equipamentos de armazenamento de produtos Halal e não-halal, de acordo com as seguintes disposições:
 - I. Não utilizando equipamentos de armazenamento de maneira intercambiável com equipamentos utilizados no armazenamento de produtos não-halal;
 - II. Dispondo de áreas de armazenamento separadas para instrumentos Halal e não-halal.

6.7 Local e equipamento de embalagem de produtos Halal

- a) A organização deve assegurar que:
 - I. O material de embalagem esteja isento de qualquer material não Halal.
 - II. O material de embalagem não seja preparado ou fabricado por equipamentos que estão contaminados com material não Halal durante a preparação, armazenamento ou transporte.

- III. O material de embalagem seja fisicamente segregado em seu armazenamento de quaisquer outros materiais não Halal.
- IV. O material de embalagem não contém qualquer material que seja considerado nocivo à saúde humana.

6.8 Local e equipamento de distribuição de produtos Halal

- a) A organização deve fazer uma segregação das áreas de distribuição de produtos Halal e não-halal da seguinte forma:
 - I. Assegurando os meios de transporte desde as áreas de armazenamento até o equipamento de distribuição de produto; e
 - II. Meios de transporte de distribuição de produtos.
- b) A organização deve fazer uma segregação dos equipamentos de distribuição de produtos Halal e não-halal da seguinte forma:
 - I. Não utilizando equipamentos de distribuição de maneira intercambiável com os usados na distribuição de produtos não-halal;
 - II. Segregando os instrumentos de limpeza dos equipamentos de distribuição Halal e não-halal;
 - III. Segregando os instrumentos de manutenção dos equipamentos de distribuição Halal e não-halal; e
 - IV. Segregando as áreas de armazenamento de equipamentos de distribuição Halal e não-halal.

6.9 Requisitos por etapas do processo

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

Avaliação de fornecedores

A empresa deve estabelecer critérios para a avaliação de fornecedores e manter registros para garantir que todos os ingredientes, aditivos e insumos de processamento/produção dos alimentos para animais estejam isentos de tudo o que contrarie o Halal e sejam isentos de najassah que são proibidos pela Lei Islâmica.

Os fabricantes de aditivos alimentares, em particular, devem fornecer informações claras ao usuário para permitir o uso correto e seguro. O monitoramento de ingredientes deve incluir inspeção amostragem e análise de substâncias indesejáveis usando protocolos baseados em risco. Os ingredientes da ração devem atender aos padrões aceitáveis e, se aplicável, estatutários para os níveis de patógenos, micotoxinas, pesticidas e substâncias indesejáveis que podem causar riscos à saúde dos consumidores.

Nota: A certificadora deve ser informada no caso de mudança de fornecedores.

Recebimento de matérias primas

Os seguintes pontos devem ser considerados ao receber a matéria-prima:

- O pedido, a nota de entrega e os materiais entregues devem corresponder.
- A integridade dos contêineres de transporte de matérias-primas e materiais de embalagem deve ser verificada visualmente. Se necessário, verificações adicionais de dados de transporte devem ser realizadas.

- Contêineres de matérias-primas e materiais de embalagem devem ser rotulados para identificar o material e as informações do lote.
- Matérias-primas e materiais de embalagem que apresentem defeitos que possam afetar a qualidade do produto devem ser mantidos na pendência de uma decisão.
- Matérias-primas e materiais de embalagem devem ser identificados de maneira apropriada de acordo com seu status, tais como aceitos, rejeitados ou colocados em quarentena. Outros sistemas podem substituir este sistema físico de identificação, desde que sejam efetivos.

Armazenamento de matéria prima e material de embalagem

A empresa deve garantir que:

- A deterioração de matérias-primas e insumos seja minimizada em todas as etapas de armazenamento e transporte de rações e seus ingredientes. Precauções especiais devem ser tomadas para limitar o crescimento de fungos e bactérias em rações úmidas e semi-úmidas. A condensação deve ser minimizada nas instalações de fabricação e processamento de rações e seus ingredientes. A ração seca e os ingredientes da ração devem ser mantidos secos para limitar o crescimento de fungos e bactérias.
- Fertilizantes químicos, pesticidas e outros materiais não destinados ao uso em rações e seus ingredientes são armazenados separadamente das rações e ingredientes de rações para evitar o potencial de erros de fabricação e contaminação de rações e ingredientes de rações.
- A ração e seus ingredientes processados são armazenados separadamente dos ingredientes não processados e são usados materiais de embalagem apropriados. A ração e seus ingredientes são recebidos, armazenados e transportados de forma a minimizar o potencial de ocorrência de qualquer contaminação cruzada em um nível que possa ter um impacto negativo na segurança alimentar.
- A ração e seus ingredientes são entregues e usados o mais rápido possível e armazenados e transportados de forma a minimizar a deterioração e a contaminação e permitir que o alimento correto seja enviado ao grupo de animais correto.

Produção, processamento e distribuição de rações e seus ingredientes

Na etapa de produção devem ser atendidos alguns requisitos, como:

- É vedado o uso de animais proibidos ou que não tenham sido abatidos de acordo com a Lei Islâmica e/ou partes deles na produção de ração Halal.
- Deve ser isenta de compostos de sangue fluido ou seco e de seus produtos.
- É permitido o uso de grãos secos de destilaria (DDG/cevada) como ração animal, desde que estejam em conformidade com as normativas específicas.
- É vedado o uso de animais mortos ou partes deles na produção de ração Halal.
- A ração Halal deve ser preparada em linhas de produção independentes, a ração Halal pode ser preparada em linhas de produção previamente utilizadas para ração não-Halal, desde que sejam tomadas as medidas necessárias de limpeza e desinfecção das linhas de produção para evitar qualquer contato ou contaminação entre a ração “Halal” e a “não-Halal”.

- A ração Halal pode ser transportada ou armazenada junto com a ração não-Halal, desde que se garanta a prevenção da contaminação através da implementação de procedimentos de limpeza adequados.
- Manter a qualidade e a segurança durante a produção, processamento, armazenamento, transporte e distribuição de ração e seus ingredientes é responsabilidade de todos os participantes da cadeia de ração, incluindo fazendeiros, fabricantes de ingredientes de ração, fabricantes de ração, caminhoneiros, etc. responsável por todas as atividades que estão sob seu controle direto, incluindo o cumprimento de quaisquer requisitos estatutários aplicáveis.
- A ração e seus ingredientes não devem ser produzidos, processados, armazenados, transportados ou distribuídos em instalações ou equipamentos onde operações incompatíveis possam afetar sua segurança e causar efeitos adversos à saúde. Devido às características específicas da aquicultura, a aplicação destes princípios gerais deve considerar as diferenças entre a aquicultura e outros meios de produção.
- Quando apropriado, os operadores devem seguir as Boas Práticas de Fabricação e, quando aplicável, Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle. O objetivo é garantir a segurança dos alimentos para animais e, em particular, prevenir a contaminação dos alimentos para animais e dos alimentos de origem animal, tanto quanto possível, reconhecendo que a eliminação total dos perigos muitas vezes não é possível.
- As instalações e equipamentos usados para processar rações e ingredientes de rações devem ser construídos de forma a permitir facilidade de operação, manutenção e limpeza e minimizar a contaminação da ração. O fluxo do processo dentro da instalação de fabricação também deve ser projetado para minimizar a contaminação da alimentação.
- A água utilizada na fabricação de rações deve atender aos padrões de higiene e ser de qualidade adequada para os animais. Tanques, tubulações e outros equipamentos utilizados para armazenar e transportar água devem ser fabricados com materiais que não produzam níveis inseguros de contaminação.
- Esgoto, resíduos e água da chuva devem ser descartados de maneira a evitar a contaminação do equipamento, ração e ingredientes da ração.
- Todo o pessoal envolvido na fabricação e armazenamento de rações e seus ingredientes deve ser adequadamente treinado e estar ciente de seu papel e responsabilidade na proteção da segurança alimentar.
- Todas as balanças, misturadores e equipamentos de dosagem usados na fabricação de rações e seus ingredientes devem ser calibrados e testados regularmente para precisão.
- Ração e seus ingredientes, fábricas de processamento, instalações de armazenamento e seus arredores imediatos devem ser mantidos limpos e programas eficazes de controle de pragas devem ser implementados.
- Recipientes e equipamentos usados para fabricação, processamento, transporte, armazenamento, transporte e pesagem devem ser mantidos limpos. Os programas de limpeza devem ser eficazes e minimizar os resíduos de detergentes e desinfetantes.

- O maquinário que entrar em contato com ração seca ou seus ingredientes deve ser seco após qualquer processo de limpeza úmida.

Rotulagem

A rotulagem deve ser clara sobre como o usuário deve armazenar e usar a ração e seus ingredientes.

- A rotulagem deve ser consistente com quaisquer requisitos legais e deve descrever a ração e fornecer instruções de uso.
- A rotulagem ou os documentos que a acompanham devem conter, se for caso disso: informações sobre a espécie ou categoria de animais a que se destina o alimento; a finalidade a que se destina o alimento para animais; uma lista de ingredientes para rações, incluindo referência apropriada aos aditivos, em ordem decrescente de proporção; informações de contato do fabricante ou registrante; número de registro, se disponível; instruções e precauções de uso; identificação do lote; data de fabricação; e “use antes” ou data de vencimento.
- Caso o produto para alimentação animal esteja descrito com a expressão “Halal” no rótulo, este deve esclarecer a qual ingrediente essa descrição se refere, além de estar acompanhado de certificado Halal.
- Inscrição “Origem animal” para produtos que contenham óleos, gorduras, derivados de carne e extratos, tais como gelatina e renina.

6.10 Pontos críticos Halal

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

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

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

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

Alguns possíveis PCCH são:

- Avaliação de fornecedores;
- Recebimento;
- Produção;
- 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.

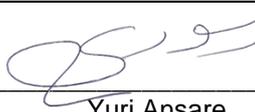
7. Referências normativas

Neste esquema de certificação estão contemplados alguns requisitos das normativas:

- GSO 2578:2021 – Ração Halal.
- GSO 523:1994 – Diretrizes para o uso seguro de aditivos na alimentação de animais e aves.
- GSO 716:1997 – Rações para Animais - Farelo de Soja.
- GSO 1072:2002 – Matérias Primas, Aditivos Alimentares e Ração preparada para aves e animais de fazenda.
- GSO 1918:2009 – Ração Animal - Cevada.
- GSO 1414:2002 – Métodos de teste para ração animal, Parte 1: Determinação da composição essencial.
- GSO 2487:2021 – Rotulagem - Requisitos gerais para rotulagem de ração.
- GSO 2055-2:2021 – Halal products Part 2 General Requirements for Halal Certification Bodies

Estas normativas podem ser adquiridas nos seguintes sites: <https://www.gso.org.sa/store/?lang=en> .

Além disso, os requisitos também são baseados nas Fatwas do conselho internacional: Fiqh Academy, que podem ser consultadas no seguinte site: <https://iifa-aifi.org/en/statements> .

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