

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 Supervisora Halal	5
4.7 Puntos de Control Halal y Puntos Críticos de Control (PCH y PCCH).....	6
5. Requisitos para materiales.	6
6. Requisitos generales de procesamiento.....	6
6.1 Producto halal.....	7
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.	9
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.....	15
7. Referencias normativas.....	15

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.

Supervisor Halal: Persona musulmana responsable del proceso del producto Halal.

2. Introducción

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

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

3. Documentos solicitados

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

3.1 Carpeta 1 – Documentos Legales

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

3.2 Carpeta 2 – Materiales

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

3.3 Carpeta 3 – Sistema de gestión Halal

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

3.4 Carpeta 4 – Garantía de calidad

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

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

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

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

4. Sistema de gestión halal (HMS)

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

4.1 Política halal

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

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

4.2 Comité Halal

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

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

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

Funciones y responsabilidades del comité Halal:

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

4.3 Entrenamiento halal

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

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

4.4 Procedimiento halal

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

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

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

4.5 Auditoría Interna Halal

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

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

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

4.6 Supervisora Halal

El supervisor Halal debe estar presente en todas las producciones Halal, validando que se respetan los requisitos específicos en todas las etapas de la producción, debe ser musulmán, competente en los requisitos

Halal y representante de un centro o institución islámica. El supervisor deberá formar parte del comité Halal y participar activamente en las reuniones.

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

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

5. Requisitos para materiales.

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

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

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

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

La organización debe garantizar el estatus Halal de los insumos.

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

En el caso de insumos de origen animal (a excepción: leche y huevos), deberán contar con certificación Halal vigente.

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

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

6. Requisitos generales de procesamiento

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

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

6.1 Producto halal

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

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

6.2 Productos Haram

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

6.3 Animales prohibidos

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

6.4 Najs

Los Najs según la ley Shariah son:

- Perros, cerdos y sus descendientes o derivados;
- Alimentos halal contaminados con materiales no halal;
- Alimentos halal que entran en contacto directo con materiales no halal;
- Cualquier fluido animal, como orina, sangre, vómito, pus, excrementos y placenta;
- Animales carroñeros o halal que no se sacrifican de conformidad con la Sharia y la fatwa, excepto los animales acuáticos y ciertos insectos; y
- Khamr (licor o cualquier líquido que intoxica y está prohibido según la ley Sharia y la fatwa): alimentos o bebidas que contienen o están mezclados con khamr.

6.5 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:

Zona sucia:

- Creación
- Recepción/Corrales
- Esperar
- Conducir y lavar animales.
- Impresionante
- Pega
- sangría
- Desollado y remoción de cabeza
- Debilitación
- División de canales
- Inspección
- Inodoro definitivo

Área limpia:

- Refrigeración
- Cortar/deshuesar
- Embalaje
- Almacenamiento
- Expedición

Los pasos demostrados son ilustrativos del proceso de sacrificio, con el fin de facilitar la comprensión del alcance de los requisitos. Si hay requisitos que encajan en más de una etapa del proceso de producción, deben aplicarse a todas las etapas aplicables.

Los requisitos descritos deben aplicarse en todas las etapas relevantes.

Creación

En la etapa de cría de animales se debe evaluar el tipo de alimento con el que se alimentan los animales, especialmente en el periodo más cercano al sacrificio, los últimos 3 días. Los alimentos para animales no deben contener ningún elemento considerado Haram.

Se debe garantizar el bienestar animal durante todo el proceso.

Recepción/Corrales

El transporte del animal deberá realizarse de forma que los animales no sufran. El transporte del ganado bovino deberá realizarse en camiones hasta los mataderos o mataderos, a su llegada deberá ser descargado en los corrales de recepción mediante rampas adecuadas, preferentemente a la misma altura de los camiones. Los animales deben ser inspeccionados, separados en lotes según su origen y permanecer en los corrales, en reposo y ayuno, para que se recuperen del “estrés” del viaje y reduzcan el contenido estomacal e intestinal del animal. El proceso de desembarco debe ser realizado por un profesional capacitado.

Esperar

El tiempo de descanso debe respetarse de acuerdo con la legislación brasileña. Los animales deben ser examinados por un veterinario antes del sacrificio para comprobar su salud y garantizar que no estén enfermos. Si el veterinario determina que el animal no es apto para el sacrificio, deberá separarlo de los demás y no pasar a la línea de producción. El animal debe estar vivo y limpio antes del sacrificio.

Conducir y lavar animales.

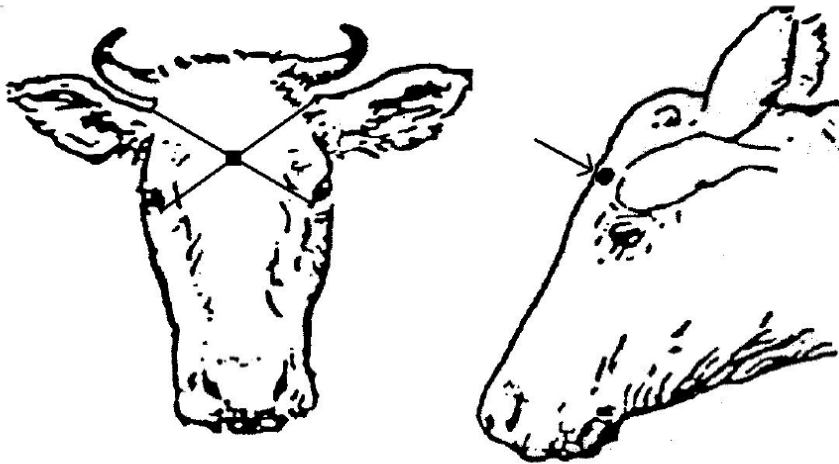
Después del período de descanso, los animales deben ser retirados por profesionales capacitados que utilizan banderas, lenguaje corporal y silbatos para garantizar el bienestar de los animales y reducir el estrés. Deben ser conducidos a un paso vallado, un corredor dividido en etapas entre puertas, que permite conducirlos hacia el matadero manteniendo la separación en lotes. Este paso debe ir disminuyendo de manera que, a la entrada de la sala de sacrificio, los animales caminen en una sola fila (lo que se conoce como “jeringa”). Durante el trayecto los animales podrán ser lavados con chorros y/o sprays de agua clorada. Estos chorros, con presión regulada, se pueden instalar dirigidos de arriba a abajo (a modo de ducha sobre los animales), a los lados de

los animales y de abajo hacia arriba, lo que permite un mejor lavado del estiércol y otras suciedades antes del sacrificio.

Impresionante

Se permite el aturdimiento, y si se utiliza debe cumplir con ciertos requisitos:

- El aturdimiento debe ser reversible y no puede matar ni causar daños permanentes a los animales;
- La persona responsable de la operación de aturdimiento debe estar formada y preferiblemente ser musulmana;
- El inspector Halal deberá verificar que la operación de aturdimiento se esté realizando correctamente, utilizando métodos aprobados;
- El asesino debe comprobar la vitalidad del animal antes de degollarlo.
- Si los animales son identificados como muertos debido al procedimiento de aturdimiento, el asesino debe identificar a este animal y retirarlo del proceso Halal.
- Para realizar el aturdimiento se deberá utilizar una pistola neumática no penetrante, colocada como se muestra en la siguiente imagen:



Las cabezas de los animales que han sido aturridos deben ser revisadas para su liberación por el inspector de cabezas Halal y no deben tener daños visibles, roturas, pinchazos, desplazamiento de huesos o exposición del cerebro.

Pega

La decapitación debe ser realizada preferiblemente por un desangrado musulmán, si esto no es posible, el decapitador puede ser judío o cristiano, siempre que conozca todos los requisitos de sacrificio Halal y esté calificado para hacerlo. En el momento de la decapitación debe estar presente un supervisor que represente a un centro o institución islámica. El Bleeder debe tener un certificado emitido por una autoridad islámica competente.

En el momento del pegado, el pecho del animal debe estar orientado hacia la Qibla (21°25'21.0"N 39°49'34.0"E). Un animal no debe ser sacrificado delante de otro y el cuchillo no puede afilarse delante del animal.

El sacrificio debe realizarse utilizando un instrumento limpio y afilado, cortando ni más ni menos que la tráquea, el esófago, las carótidas y las venas yugulares.

Debe existir un lugar para esterilizar los utensilios y lavarlos con agua caliente.

En el momento del sacrificio se debe mencionar el nombre de Dios y tratar al animal con cuidado, y el movimiento de aserrado no debe realizarse con el cuchillo. La matanza debe hacerse rápidamente con la mano derecha.

La maquinaria, utensilios y herramientas deberán seguir normas de diseño sanitario.

sangría

El volumen de sangre del ganado se estima entre 6,4 y 8,2 litros/100 kg de peso vivo. La cantidad de sangre que se obtiene al sangrar con el animal acostado es de aproximadamente 3,96 litros/100kg de peso vivo y con el uso de la barandilla aérea es de 4,42 litros/100kg de peso vivo.

El proceso de sangrado debe durar el tiempo suficiente para que el animal se desangre por completo, y todos los demás procesos sólo deben comenzar una vez finalizado el sangrado. El tiempo estimado es de 180 segundos.

Desollado y descabezado

Este paso corresponde al retiro del cuero vacuno y puede realizarse de forma manual, semiautomática o automática.

Primero se cortan las patas delanteras antes de quitarles la piel, para utilizar los mocotós. Como regla general, las patas traseras sólo se retiran después de que se hayan extraído la ubre y los genitales, y se hayan atado el ano y la vejiga para evitar la contaminación de la canal con excrementos.

El cuero recibe unos cortes con cuchillos en puntos específicos, para facilitar su remoción, lo que luego se realiza con un equipo que utiliza dos cadenas unidas al cuero, y un rodillo (cilindro motorizado horizontal), que tira de estas cadenas y retira el cuero del cuero. animales.

El despojo del cuero también se puede realizar manualmente, utilizando únicamente cuchillos; la operación debe realizarse con cuidado para que no se produzca contaminación de la canal con pelos o residuos fecales, posiblemente aún presentes en el cuero.

Se retira la cabeza, que se lleva a lavar, prestando especial atención a la limpieza de sus cavidades (boca, fosas nasales, faringe y laringe).

Cheque halal

Para garantizar el proceso Halal, la empresa debe contar con un Head Checker Halal, un Checker Halal y un supervisor Halal. Ambos deben ser musulmanes con conocimiento de todos los requisitos de sacrificio Halal, vinculados, capacitados y supervisados por el organismo de certificación Halal.

El inspector de cabeza Halal debe:

- Evaluar el daño al cráneo, identificar/etiquetar y registrar la carcasa que no corresponde al cráneo, si se identifica algún cambio.
- Tomar decisiones sobre el estado Halal del cadáver analizando el nivel de daño en el cráneo.
- Consulte al supervisor cuando tenga preguntas sobre daños en el cráneo.

El inspector Halal debe garantizar que:

- El aturdimiento no provocó la muerte de los animales;
- El corte y el sangrado se realizan correctamente;
- Los animales están muertos antes de pasar a los siguientes pasos.

Si el verificador Halal identifica algún fallo en cualquiera de estos pasos, el animal deberá ser retirado de la línea, segregado y retirado del sistema Halal, procesado en otro establecimiento o tras finalizar el proceso Halal. Todas las canales no conformes deben registrarse en una hoja de cálculo de control adecuada.

La correspondiente hoja de control diario deberá contener:

- Nombre del establecimiento;
- Tipo de animal;
- Método de aturdimiento;
- Fecha;
- Sacrificio total diario;
- Motivo que motivó el incumplimiento y acción tomada.

La correspondiente planilla de control anual deberá contener:

- Nombre del organismo de certificación
- Nombre del establecimiento;
- Tipo de animal;
- Identificación del mes relativo al número de animales Halal, Rechazados y Total sacrificados.

El supervisor Halal debe:

- Ser responsable de la eficacia e implementación del sistema de gestión Halal en el establecimiento;
- Asegurar que los sangradores y el Checker Halal estén cumpliendo con sus funciones establecidas;
- Supervisar y verificar los registros del establecimiento sobre verificación y calibración de equipos de aturdimiento, registros de sacrificio, registros de canales no conformes, registros de congelamiento, registros de deshuesado y registros de empaque y almacenamiento.

NOTA: Debe haber un Checker Halal por línea de producción o turno y debe haber un supervisor por turno.

Debilitación

Corresponde a la extracción de los órganos internos de la canal, separando las vísceras blancas (tracto gastrointestinal) de las rojas (corazón, pulmones, etc.). Debe hacerse con cuidado para evitar romper los órganos y contaminar la canal.

El contenedor para disposición de residuos de esta etapa debe estar tapado e impermeable, asegurando así que la línea de producción no quede contaminada. Es en esta etapa cuando también se deben observar posibles “defectos” en la carne.

División de canales

Una vez extraídas las vísceras, los cadáveres se cortan a lo largo por la mitad, siguiendo la médula espinal. Entre un animal y otro, las sierras reciben un chorro de agua para limpiar los fragmentos de carne y huesos generados.

Inspección

En la etapa de inspección, las canales deben ser inspeccionadas visualmente. Para ello, las canales deben estar completamente abiertas, para dejar al descubierto todo su interior, y observar anomalías de consistencia, color y olor. En caso de detectar anomalías, se deberá desechar la canal.

Inodoro definitivo

Luego, las medias canales pasan por un proceso de limpieza, en el que se retiran con cuchillos pequeñas virutas de grasa con algunas carnes y otras.

Refrigeración

Después de la limpieza, las medias canales se estampan con tinta de calidad alimentaria, se pesan, se lavan con agua a presión para eliminar las partículas de hueso y se enfrían para reducir la temperatura interna por debajo de 7°C, se enfrían en cámaras frías con temperaturas entre 0 y 4°C. . El tiempo normal de enfriamiento de las canales de vacuno es de entre 24 y 48 horas.

Cortes/Deshuesado

Al cortar/deshuesar, la temperatura debe mantenerse a 4°C o menos. Se deben mantener registros de la carne que entra y sale de las instalaciones de despiece para garantizar la trazabilidad.

Embalaje

El sector del embalaje debe estar completamente separado de la producción para evitar la contaminación cruzada. Se debe controlar la temperatura y no superar los 10°C.

Cada animal sacrificado, refrigerado o congelado deberá contar con un sello Halal en su empaque final, pudiendo utilizarse el sello CDIAL Halal, fecha de sacrificio y fecha de procesamiento.

No se deben utilizar nombres que puedan inducir al consumidor a dudar del origen del alimento, como tocino, jamón, cerveza, ron, etc.

Congelación

En los pasos del proceso posteriores al envasado, es muy importante que los productos Halal estén bien identificados y segregados, para garantizar que no se mezclen ni confundan con productos no Halal.

Almacenamiento

Las instalaciones de almacenamiento de carne congelada y refrigerada deben ser adecuadas. La temperatura interna de las canales no debe exceder los 4°C.

Expedición

Los muelles de embarque deben estar cubiertos para evitar la contaminación. El medio de transporte utilizado deberá evitar la contaminación de productos Halal con productos no Halal.

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:

- Parte;
- Recibir/Esperar;
- Impresionante
- Pega;
- Sangría;
- Inspección;
- Almacenamiento/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:

- MS 1500:2019 Alimentos Halal - Requisitos generales (tercera revisión)
- Protocolo de Malasia para la producción de carne y aves de corral Halal

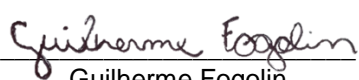
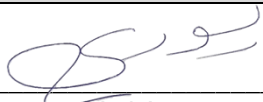
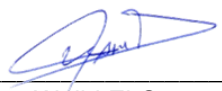

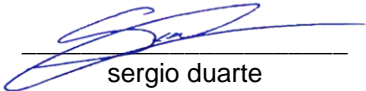
Estos reglamentos se pueden adquirir en el siguiente sitio web: <https://mysol.jsm.gov.my/search-catalogue>.

Además, los requisitos también se basan en fatwas verificadas por una autoridad relacionada con la religión del Islam y aprobadas por las autoridades para su vigencia en Malasia.



JAKIM – Esquema Técnico de Sacrificio de Ganado

JAK 002
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		