

RESUMEN

_Toc203492406

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 (SGH)	3
4.1 Política Halal	4
4.2 Comité Halal	4
4.3 Formación Halal	5
4.4 Procedimiento Halal	5
4.5 Auditoría interna halal	5
4.6 Puntos de control halal y puntos críticos de control (HCP y HCP)	6
5. Requisitos de los materiales	6
6. Requisitos generales de procesamiento	7
6.1 Producto Halal	7
6.2 Productos Haram	7
6.3 Animales prohibidos	7
6.4 Ubicación, área y equipo de procesamiento de productos halal	8
6.5 Ubicación y equipo de almacenamiento de productos halal	8
6.6 Ubicación y equipo de envasado de productos halal	9
6.7 Ubicación y equipo de distribución de productos halal	9
6.8 Contenido de alcohol	9
6.9 Puntos críticos Halal	10
6.10 Certificado de envío Halal	10
7. Referencias normativas	11

1. Definiciones

Coadyuvantes tecnológicos: son sustancias o materiales, excluidos los equipos o utensilios, que no se consumen, por sí mismos, como ingredientes y que se utilizan intencionalmente en el procesamiento;

Halal: Acción o producto lícito permitido en el Islam ;

Haram : Es lo opuesto a 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 de control Halal: Paso o procedimiento en la producción Halal en el que se puede aplicar un control y, como resultado, se puede evitar o eliminar el riesgo de contaminación del producto Halal;

Punto crítico de control Halal: Etapa en la que se debe aplicar un control esencial para prevenir o eliminar un peligro para el estado Halal del producto.

2. Introducción

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

El Sistema de Gestión Halal (SGH) está diseñado, implementado y mantenido con el objetivo de regular materiales, procesos de producción, productos, recursos y procedimientos para mantener la continuidad del proceso de producción 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 deberá enviar al organismo de certificación los siguientes documentos, según la lista a continuación:

3.1 Carpeta 1 – Documentos legales

- a) Tarjeta CNPJ;
- b) Inscripción en 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, así como el número de empleados, turnos, capacidad de producción y líneas de producción de la fábrica.
- h) Licencia ambiental
- i) Evidencia de disposición de residuos de interés ambiental
- j) Evidencia del comité interno de prevención de accidentes – CIPA (Cuando aplique)
- k) Nota de Responsabilidad Técnica (ART)
- l) Permiso de productos controlados por el ejército (cuando corresponda)

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, FDS, Informe descriptivo del producto, Declaración de composición) para todos los insumos de origen distinto al animal, 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: garantizar que no contengan 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 y puntos críticos de control Halal (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 prerrequisitos (PPRO)
- c) Boceto de embalajes (primarios, secundarios, terciarios...) y etiquetas de los productos dentro del ámbito de certificación.

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

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

Nota: De ser necesario, se podrán solicitar documentos adicionales durante la Fase 2.

4. Sistema de Gestión Halal (HMS)

El sistema de gestión Halal **debe** implementarse antes de la auditoría de certificación inicial y mantenerse, con el fin de gestionar los insumos utilizados en la producción, los procesos de producción, los productos, los recursos humanos y los procedimientos de acuerdo con los requisitos Halal establecidos. En otras palabras, es como un sistema de gestión de calidad, tradicionalmente ya aplicado en las industrias, con el añadido de los siguientes elementos obligatorios:

4.1 Política Halal

La política Halal es una información documentada del compromiso de la organización de implementar Halal en todas las áreas de la organización, utilizar materiales Halal, procesar y producir productos Halal de acuerdo con los requisitos de certificación Halal de manera continua y consistente. La política Halal de la organización incluye el compromiso de tomar las siguientes acciones:

- a) Proporcionar recursos humanos e instalaciones para ayudar en la implementación del Proceso de Producción Halal;
- b) Cumplir con los requisitos relativos a la Administración de Garantía de Productos Halal;
- c) Utilizar materiales Halal e implementar el Proceso de Producción Halal de acuerdo con los requisitos;
- d) Asegurarse de 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 multidisciplinario (que incluya representantes de la dirección, control de calidad, producción, I+D, compras, inventario/almacenamiento) que esté cualificado y tenga funciones definidas, responsable de crear y supervisar los procedimientos Halal de la empresa. Las reuniones deben celebrarse según sea necesario, con al menos dos reuniones por año y una agenda para discutir el Halal, generando registros auditables.

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

Los miembros del comité deben recibir capacitación por parte de un organismo competente en los requisitos religiosos islámicos .

Deberes y responsabilidades del Comité Halal:

- a) Supervisar el proceso de producción Halal de la organización;
- b) Determinar acciones correctivas y preventivas;
- c) Implementar el Sistema de Gestión Halal.
- d) Establecer un plan de proceso de producción Halal;
- e) Implementar el control de gestión de riesgos del Proceso de Producción Halal (PCH y PCCH);
- f) Proponer sustitución de materiales;
- g) Proponer la interrupción de la producción o establecer medidas para garantizar que los productos que no cumplan con las disposiciones del Proceso de Producción Halal no se destinen al mercado Halal;
- h) Celebrar reuniones sobre la implementación y seguimiento del Proceso de Producción Halal;
- i) Muestre la evidencia y proporcione información correcta durante el proceso de inspección del Auditor Halal.

4.3 Formación Halal

La organización debe llevar a cabo capacitaciones y/o desarrollo de capacidades en el campo de la Garantía Halal. La capacitación debe realizarse de acuerdo a las necesidades de la organización, según 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 evidencias posibles).
- 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 lleva a cabo 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, saneamiento de instalaciones y maquinaria, manipulación y almacenamiento de insumos y productos – intermedios y finales, transporte y flujo de personas integradas al proceso de la empresa.

El procedimiento Halal es creado por las Organizaciones al implementar el Sistema de Gestión Halal.

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

4.5 Auditoría interna halal

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

- a) La organización debe 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, tales como cambios en la gestión, política, formulación, material y proceso;
- b) La organización debe tener procedimientos para auditorías internas;
- c) La organización debe mantener evidencia de la implementación de las 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 lista de ingredientes y el Proceso de Producción Halal cada 6 (seis) meses al Ente Organizador de Garantía de Productos Halal.

	SMIIC – Esquema Técnico para Alimentos Procesados y Gelatina – CI, CII, CIII, CIV y L	SMI 003 REV 01 15/07/2025
--	--	---------------------------------

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

4.6 Puntos de control halal y puntos críticos de control (HCP y HCP)

Pasos del proceso que afectan directamente a la clasificación Halal del producto. Estos puntos deben definirse y monitorearse con mayor frecuencia y de forma más crítica.

5. Requisitos de material

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

- a) materias primas ;
- b) aditivos ;
- c) Partidarios de la tecnología;
- d) embalajes , lubricantes, grasas, desinfectantes que entran en contacto directo con materiales o productos;
- e) Coadyuvantes tecnológicos destinados a la limpieza que entran en contacto directo con las instalaciones de producción destinadas a la fabricación de productos; y
- f) medio para validar los resultados de limpieza de instalaciones que entran en contacto directo con materiales o productos.

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

- a) Materiales con certificación Halal obligatoria; y
- b) Materiales certificados Halal recomendados.

La organización debe garantizar el carácter Halal de los insumos.

Para insumos que no sean de origen animal, el certificado Halal es recomendable pero no obligatorio. Sin embargo, estos insumos deben pasar por una evaluación de proveedores, realizada por la propia empresa, incluidos los artículos Halal, de acuerdo con la política de validación de materia prima Halal del CDIAL – P003, acreditando que este insumo no se produce en el mismo lugar que los productos Haram (No Halal), y una ficha técnica con la composición cualitativa completa con el fin de garantizar que no existen contaminantes en los productos.

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

Si hay insumos que no cumplen los preceptos Halal, éstos deben separarse de los que sí lo son y debe garantizarse que no se utilicen en la producción Halal.

6. Requisitos generales de procesamiento

La higiene, el saneamiento y la seguridad del producto son requisitos previos en el procesamiento Halal. Los productos deben prepararse, procesarse, envasarse, transportarse y almacenarse de conformidad con las normas o reglamentaciones de higiene y saneamiento pertinentes.

En todas las etapas de producción, además de cumplir con las buenas prácticas de fabricación y manipulación, es necesario cumplir con los requisitos Halal: no debe haber mezcla de insumos Halal con insumos con una clasificación Halal cuestionable, como se describe a continuación.

6.1 Producto Halal

Es un producto que puede ser consumido por un musulmán. Esto significa que:

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

6.2 Productos Haram

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

6.3 Animales prohibidos

- Cerdos, perros y sus descendientes,
- Animales que no son sacrificados en nombre de Alá ,
- Animales no sacrificados según las normas islámicas,
- Animales muertos (Al Maita),
- Animales terrestres con dientes o colmillos largos y afilados que se utilizan para matar presas o defenderse, como osos, elefantes, monos y familias relacionadas, lobos, leones, tigres, panteras, gatos, chacales, zorros, ardillas, martas, comadreja, topes, cocodrilos y caimanes, etc.
- Aves rapaces con garras afiladas como halcones, gavilanes, águilas, buitres, cuervos, grajos, búhos,

- Plagas y animales venenosos como ratas, ciempiés , escorpiones, serpientes, avispas y otros animales similares,
- Animales considerados repulsivos como lagartijas, caracoles, insectos y sus larvas y otros animales similares,
- Animales (incluidos pájaros e insectos) cuya matanza está prohibida en el Islam, como los pájaros carpinteros, las abubillas, las hormigas y las abejas,
- Burros y mulas,
- Animales que son asfixiados, animales que son comidos por animales de presa, animales que son corneados (Nateehah), animales que caen (Motaradiah), animales que son golpeados (Mawqouza),
- Animales de granja Halal que son alimentados de forma intencionada y continua con sustancias nocivas que no son adecuadas para su naturaleza o alimentos najis .

NOTA 1 Cualquier ingrediente derivado de animales no Halal no es Halal.

6.4 Ubicación, área y equipo de procesamiento de productos halal

- a) La organización debe segregar las ubicaciones, áreas y equipos para procesar productos Halal y las ubicaciones, áreas y equipos para procesar productos no Halal.
- b) La organización debe mantener la limpieza e higiene del proceso de producción, asegurándose de que esté libre de impurezas y materiales no halal.
- c) La organización debe segregar las siguientes áreas para procesar 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/o otros procesos que afecten el procesamiento del producto.
- d) La organización debe segregar los equipos de procesamiento de productos Halal y no Halal de la siguiente manera:
 - i. No utilizar equipos de procesamiento de forma intercambiable con equipos utilizados en el procesamiento de productos no halal;
 - ii. Disponer de áreas de almacenamiento separadas para equipos Halal y no Halal.
 - iii. La organización debe garantizar que los empleados participen exclusivamente en la producción Halal y no participen en la producción no Halal, evitando la contaminación cruzada.

6.5 Ubicación y equipos de almacenamiento de productos halal

- a) La organización debe segregar las áreas de almacenamiento para productos Halal y no Halal de la siguiente manera:
 - i. Área de recepción de materiales;

	SMIIC – Esquema Técnico para Alimentos Procesados y Gelatina – CI, CII, CIII, CIV y L	SMI 003 REV 01 15/07/2025
--	--	---------------------------------

- ii. Área de recepción de producto de post-procesamiento; y
- iii. Instalaciones de almacenamiento de materiales y productos.
- b) La organización debe segregar los equipos de almacenamiento para productos Halal y no Halal de acuerdo con las siguientes disposiciones:
 - i. No utilizar equipos de almacenamiento de forma intercambiable con equipos utilizados para almacenar productos no halal;
 - ii. Con áreas de almacenamiento separadas para instrumentos Halal y no Halal.

6.6 Sitio y equipos de envasado de productos halal

- a) La organización deberá asegurarse de que:
 - i. El material de embalaje está libre de cualquier material no Halal.
 - ii. El material de embalaje no se prepara ni se fabrica con equipos que estén contaminados con material no Halal durante la preparación, el almacenamiento o el transporte.
 - iii. El material de embalaje se separa físicamente 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.

6.7 Ubicación y equipos de distribución de productos halal

- a) La organización debe segregar las áreas de distribución de productos Halal y no Halal de la siguiente manera:
 - i. Asegurar los medios de transporte desde las zonas de almacenamiento hasta los equipos de distribución de productos; y
 - ii. Medios de transporte para la distribución de productos.
- b) La organización debe segregar los equipos para la distribución de productos Halal y no Halal de la siguiente manera:
 - i. No utilizar equipos de distribución de forma intercambiable con los utilizados en la distribución de productos no halal;
 - ii. Separar los instrumentos de limpieza de los equipos de distribución Halal y no Halal;
 - iii. Separar los instrumentos de mantenimiento para equipos de distribución Halal y no Halal; y
 - iv. Segregar áreas de almacenamiento para equipos de distribución Halal y no Halal.

6.8 Contenido de alcohol

Algunos aditivos alimentarios (generalmente colorantes) y cualquier otro producto químico añadido requieren un disolvente orgánico para disolverse. El consumo de alcohol está permitido en las siguientes condiciones

- a) Los aditivos alimentarios (generalmente colorantes) y otros productos químicos añadidos no pueden disolverse en ningún otro disolvente que no produzca intoxicación,
- b) El alcohol debe utilizarse en la mínima cantidad necesaria para disolver el producto químico.

c) la cantidad de alcohol no debe causar euforia en quien lo consume (menos de 0,05 CEAS), lo que significa que el límite de alcohol no debe superar el 0,05% p/ v o p /p del producto final.

NOTA 1: CEAS es la concentración de alcohol en sangre medida en g/100 ml.

NOTA 2 El alcohol no debe proceder de uvas ni de dátiles.

6.9 Puntos críticos halal

Definir los puntos críticos Halal es un paso muy importante para la certificación Halal, ya que definir estos puntos ayudará a controlar 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 significativos para el Halal. Dividimos los puntos en:

- PCH – Punto de Control Halal;
- PCCH – Punto Crítico de Control Halal;

Los PCCH son los puntos que afectan directamente el estado Halal del producto y deben monitorearse con mayor frecuencia y de manera más crítica.

Algunos posibles PCCH son:

- Evaluación de proveedores
- Recibo
- Tratamiento
- Contenido de alcohol
- Almacenamiento
- Expedición

El PCC y PCCH deberán ser planteados y definidos por la empresa, de acuerdo a un estudio realizado, evaluando todas las etapas del proceso de acuerdo a la normativa y este esquema.

6.10 Certificado de envío Halal

El Certificado de Envío Halal es un documento que acredita que la producción ha sido validada y cumple con los requisitos regulatorios Halal, garantizando así confiabilidad a consumidores, industrias y organismos de acreditación.

Es necesario emitir el Certificado de Envío Halal para todos los productos de origen animal, tales como:

- Carnes frescas;
- Cortes de carne empanizados y/o sazonados;
- Embutidos de carne;
- Pielés y guarniciones;
- Gelatina y colágeno;
- Callos;
- Heparina;
- Harina de origen animal.

	SMIIC – Esquema Técnico para Alimentos Procesados y Gelatina – CI, CII, CIII, CIV y L	SMI 003 REV 01 15/07/2025
--	--	---------------------------------

Cada vez que se emite este certificado es necesario demostrar la trazabilidad Halal de la producción. Para ello es necesario enviar con antelación los siguientes documentos:

- DCPOA de materia prima;
- Informe de sacrificio Halal con firma del supervisor;
- Certificado de Envío Halal para materias primas de origen animal;
- DCPOA del producto final;
- CSI y/o CSN del producto final.

7. Referencias normativas

Este esquema de certificación incluye algunos requisitos regulatorios:

OIC/SMIIC - 1:2019 - Requisitos generales para alimentos halal

OIC/SMIIC - 2:2019 - Conformidad Evaluación Requisitos para los organismos Proporcionar certificación Halal

OIC/SMIIC - 18:2021 - Requisitos del Sistema de Gestión de Calidad Halal

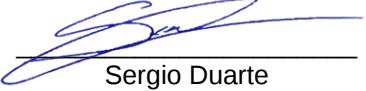
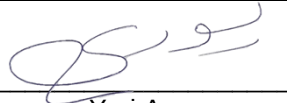
OIC/SMIIC - 51:2022 - Higiene y Sistema de Gestión del Saneamiento

Este reglamento se puede adquirir en la siguiente página web:

<https://www.smiic.org/es>

Además, los requisitos también se basan en las fatwas del consejo internacional: Fiqh Academia , la cual puede consultarse en la siguiente página web:

<https://iifa-aifi.org/es/declaraciones>

Preparación	Revisión	Aprobación
 Sergio Duarte Auditor Técnico	 Yuri Ansare Coordinador de PCH	 Walid El Orra Director Administrativo
 Munir Chahine Auditor Técnico		