

	SMIIC – Esquema Técnico para el Sacrificio de Ganado	SMI 002 REV 01 02/10/2025
---	---	---------------------------------

RESUMEN

1. Definiciones	2
2. Introducción.....	2
3. Documentos requeridos.....	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 – Control de calidad	3
4. Sistema de Gestión Halal (HMS)	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 Supervisor Halal	6
4.7 Puntos de Control Halal y Puntos Críticos de Control (PCC y PCCH).....	6
5. Requisitos de materiales.....	6
6. Requisitos generales de procesamiento.....	7
6.1 Producto Halal	7
6.2 Productos Haram.....	7
6.3 No se admiten animales	8
6.4 Najs	8
6.5 Requisitos para cada etapa del proceso.	8
6.6 puntos críticos Halal.....	13
7. Referencias normativas.....	14

	SMIIC – Esquema Técnico para el Sacrificio de Ganado	SMI 002 REV 01 02/10/2025
--	---	---------------------------------

1. Definiciones

Coadyuvantes de procesamiento: son sustancias o materiales, excluidos los equipos o utensilios, que no se consumen como ingredientes y se utilizan intencionalmente en el procesamiento.

Halal : Una acción o producto lícito permitido en el Islam.

Haram : Esto es lo opuesto a Halal, que significa ilícito, prohibido en el Islam.

Materiales : término general utilizado para indicar materias primas, materiales de embalaje, ingredientes, aditivos, auxiliares de procesamiento, materiales de limpieza y lubricantes.

Najs : significa impureza, suciedad. Algo contaminado por un producto o material. Haram

Punto crítico de control Halal : Un paso en el que se debe aplicar un control esencial para prevenir o eliminar un peligro para el estatus Halal del producto.

Punto de control Halal : Un paso o procedimiento en la producción Halal donde 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 de elaboración del producto Halal.

2. Introducción

Este plan tiene como objetivo implementar los requisitos Halal en [las instalaciones de sacrificio de ganado](#) y establecer un sistema de gestión Halal.

El Sistema de Gestión Halal (SGH) se desarrolla, implementa y mantiene para regular los materiales, los procesos de producción, los productos, los recursos y los procedimientos, con el fin de garantizar 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 requeridos

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

3.1 Carpeta 1 – Documentos legales

- Tarjeta CNPJ;
- Inscripción en el SIF o equivalente;
- Certificado de Inspección del Departamento de Bomberos (AVCB)
- Licencia de operación;
- Informe descriptivo de las instalaciones;
- Datos de registro de la empresa: un formulario que contiene los datos de registro de la empresa, incluyendo el número de empleados, turnos, capacidad de producción y líneas de producción de la fábrica.
- Licencia ambiental
- Prueba de la correcta eliminación de residuos ambientalmente relevantes.
- Pruebas del comité interno de prevención de accidentes - CIPA (Cuando corresponda)
- Anotación de Responsabilidad Técnica (ART)
- Licencia para productos controlados por el ejército (cuando corresponda)

	SMIIC – Esquema Técnico para el Sacrificio de Ganado	SMI 002 REV 01 02/10/2025
---	---	---------------------------------

3.2 Carpeta 2 – Materiales

- “FORMULARIO 090 - Hoja de cálculo de materias primas y suministros para productos Halal - Trazabilidad y validación de origen” debidamente cumplimentado.
- Certificado Halal para todos los ingredientes de origen animal y certificado Halal o prueba de origen (ficha técnica, MSDS, SDS, descripción del producto, declaración de composición) para todos los ingredientes de origen no animal, según lo indicado en el formulario anterior.
- Ficha técnica de los productos finales incluidos en el ámbito de la certificación, que contiene su composición.
- Composición del pienso – para garantizar que no esté compuesto por productos ilícitos.

3.3 Carpeta 3 – Sistema de Gestión Halal

- Política Halal
- Procedimientos Halal
- Evaluación de proveedores con requisitos Halal .
- Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control Halal (HACCP y PCCH)
- auditoría interna Halal,
- Comité Halal

3.4 Carpeta 4 – Control de calidad

- Programas: Bienestar Animal, Buenas Prácticas de Manufactura (GMP) y HACCP.
- programas de prerrequisitos operativos (PPR)
- Esquema del embalaje (primario, secundario, terciario...) y etiquetas de los productos comprendidos en el ámbito de la certificación.

Estos documentos deben actualizarse con CDIAL Halal antes de programar la auditoría de Fase 2, en caso de que haya un cambio en el alcance o una actualización de los documentos por parte de la organización.

Tras revisar la documentación, CDIAL Halal determina si la unidad está preparada para la Auditoría de Fase 2. En caso afirmativo, se le enviará el Plan de Auditoría. Este documento incluye información sobre el alcance de la certificación, la categoría, el objetivo, las normas y documentos de referencia, la etapa, la fecha de la auditoría, el equipo auditor y el cronograma de la misma.

Nota: Es posible que se soliciten documentos adicionales durante la Fase 2 si fuera necesario.

4. Sistema de Gestión Halal (HMS)

El sistema de gestión Halal **debe** implementarse antes de la auditoría de certificación inicial y mantenerse para 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. En otras palabras, es similar a un sistema de gestión de la calidad aplicado tradicionalmente en la industria, con la adición de los siguientes elementos obligatorios:

	SMIIC – Esquema Técnico para el Sacrificio de Ganado	SMI 002 REV 01 02/10/2025
---	---	---------------------------------

4.1 Política Halal

Una política Halal es una declaración documentada del compromiso de una organización con la implementación de estándares Halal en todas sus áreas, el uso de materiales Halal y el procesamiento y la producción de 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 llevar a cabo las siguientes acciones:

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

4.2 Comité Halal

La alta dirección debe designar un comité interno Halal compuesto por un equipo multidisciplinario (que incluya representantes de gerencia, control/garantía de calidad, producción, I+D, compras e inventario/almacenamiento) con funciones claramente definidas, responsable de crear y supervisar los procedimientos Halal de la empresa. Se deben celebrar reuniones según sea necesario, con al menos dos reuniones anuales, y debe existir un orden del día para tratar temas Halal, generando registros auditables.

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

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

Deberes y responsabilidades del comité Halal:

- Para supervisar el proceso de producción halal de la organización;
- Determinar las acciones correctivas y preventivas;
- Implementar el Sistema de Gestión Halal.
- Elaborar un plan para el proceso de producción Halal;
- Implementar controles de gestión de riesgos para el Proceso de Producción Halal (PCH y PCCH);
- Sugerir la sustitución de materiales;
- Proponer la interrupción de la producción o el establecimiento de medidas para garantizar que los productos que no cumplan con las disposiciones del Proceso de Producción Halal no se destinen al mercado Halal;
- Realizar reuniones sobre la implementación y el seguimiento del Proceso de Producción Halal;
- Presente las pruebas y proporcione información precisa durante el proceso de inspección del auditor Halal.

	SMIIC – Esquema Técnico para el Sacrificio de Ganado	SMI 002 REV 01 02/10/2025
---	---	---------------------------------

4.3 Formación Halal

La organización debe impartir formación y/o desarrollar capacidades en el ámbito del aseguramiento de la calidad halal. La formación debe adaptarse a las necesidades de la organización, siguiendo estos pasos:

- Capacitar al personal involucrado en el Proceso de Producción Halal según sea necesario.
- Conservar los registros de formación (materiales de formación, lista de asistencia, certificado y otras posibles pruebas).
- Se debe realizar una evaluación de la formación Halal para medir su nivel de comprensión y su eficacia.

4.4 Procedimiento Halal

Documentos que describen cómo se lleva a cabo la producción Halal, sus métodos de control y la garantía de su certificación Halal, específicos del proceso de producción. Estos procedimientos deben incluir todas las actividades relacionadas con la producción Halal, tales como: aprobación de proveedores, recepción de materias primas, producción, sanitización de instalaciones y maquinaria, manipulación y almacenamiento de materias primas y productos (intermedios y finales), transporte y el flujo de personal integrado al proceso de la empresa.

El procedimiento Halal es creado por las organizaciones al implementar un Sistema de Gestión Halal.

- La organización debe contar con información documentada sobre la implementación del Sistema de Garantía de Productos Halal, tal como se describe en el manual Halal;
- La organización debe mantener registros que evidencien la implementación de los requisitos del Sistema de Garantía de Productos Halal; y
- La organización debe elaborar un manual Halal que se ajuste a la escala industrial, la estructura organizativa, el alcance, las etapas del proceso de producción, el nivel de riesgo, etc., de acuerdo con las directrices y disposiciones de CDIAL Halal.

4.5 Auditoría interna Halal

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

- La organización debe realizar auditorías internas al menos una vez al año para supervisar la implementación del Sistema de Gestión Halal o siempre que se produzcan cambios que puedan afectar el estatus Halal del producto, tales como cambios en la gestión, las políticas, la formulación, los materiales y los procesos;
- La organización debe contar con procedimientos establecidos para las auditorías internas;
- La organización debe mantener evidencia de la implementación de auditorías internas; y
- La organización debe presentar los resultados de las auditorías internas al organismo de certificación Halal durante las auditorías programadas dentro del ciclo.
- La organización debe informar la lista de ingredientes y el proceso de producción Halal cada 6 (seis) meses al organismo organizador para la garantía del producto Halal.

La auditoría interna Halal debe generar un informe y una lista de verificación que describan todo lo auditado, las conclusiones y las recomendaciones del auditor interno. En caso de no conformidades, también se debe generar un plan de acción para supervisar su gestión.

	SMIIC – Esquema Técnico para el Sacrificio de Ganado	SMI 002 REV 01 02/10/2025
--	---	---------------------------------

4.6 Supervisor Halal

El supervisor Halal debe estar presente en todos los centros de producción Halal, verificando que se cumplan los requisitos específicos en cada etapa del proceso. Debe ser musulmán, tener conocimientos sobre los requisitos Halal y ser representante de un centro o institución islámica. Asimismo, debe formar parte del comité Halal y participar activamente en sus reuniones.

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

Pasos del proceso que afectan directamente la clasificación Halal del producto. Estos puntos deben definirse y monitorearse con mayor frecuencia y rigor.

5. Requisitos de materiales

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

- a) materias primas;
- b) aditivos;
- c) Herramientas de soporte tecnológico;
- d) Envases, lubricantes, grasas y desinfectantes que entran en contacto directo con materiales o productos;
- e) Ayudas tecnológicas destinadas a la limpieza que entran en contacto directo con las instalaciones de producción destinadas a la fabricación de productos; y
- f) Métodos para validar los resultados de la limpieza de instalaciones que entran en contacto directo con materiales o productos.

Estos materiales, derivados de animales, plantas, microorganismos o producidos mediante procesos de ingeniería química, biológica o genética, pueden clasificarse en dos categorías:

- a) Materiales que requieren certificación Halal; y
- b) Materiales con certificación Halal recomendada.

La organización debe garantizar el estatus Halal de los insumos.

Para los ingredientes que no son de origen animal, se recomienda la certificación Halal, aunque no es obligatoria. Sin embargo, estos ingredientes deben someterse a una evaluación del proveedor, realizada por la propia empresa, incluyendo los productos Halal, de acuerdo con la política de validación de materias primas Halal de CDIAL (P003). Esta evaluación debe demostrar que el ingrediente no se produce en el mismo lugar que los productos Haram (no Halal), y debe incluir una ficha técnica con la composición cualitativa completa para garantizar la ausencia de contaminantes en los productos.

En el caso de ingredientes de origen animal (a excepción de la leche y los huevos), estos deben contar con una certificación Halal válida.

Si existen insumos que no cumplen con los requisitos Halal, estos deben separarse de los que sí lo son, y debe garantizarse que no se utilicen en la producción Halal.

Nota: Solo se aceptan certificados reconocidos por las autoridades Halal.

	SMIIC – Esquema Técnico para el Sacrificio de Ganado	SMI 002 REV 01 02/10/2025
--	---	---------------------------------

6. Requisitos generales de procesamiento

La higiene, la sanidad y la seguridad del producto son requisitos indispensables en el procesamiento Halal. Los productos deben prepararse, procesarse, envasarse, transportarse y almacenarse de conformidad con las [normas o reglamentos pertinentes de higiene, sanidad y bienestar animal para el sacrificio de bovinos que se enumeran a continuación](#):

- PORTARIA N° 365, DE 16 DE JULHO DE 2021 - Para aprobar el Reglamento Técnico para el Manejo Previo al Sacrificio y el Sacrificio Humanitario, según lo establecido en esta Ordenanza.
- Decreto N° 368, de 4 de septiembre de 1997 - Por el que se aprueba el Reglamento Técnico sobre Condiciones Higiénico-Sanitarias y Buenas Prácticas de Fabricación para Establecimientos de Procesamiento/Fabricación de Alimentos.
- Decreto N° 46, de 10 de febrero de 1998 - Por el que se establece el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control – HACCP.
- NORMATIVA INSTRUCCIONAL N° 60, DE 23 DE DICIEMBRE DE 2019 - Normas microbiológicas para alimentos listos para la venta al consumidor.
- PORTARIA N° 304, DE 22 DE ABRIL DE 1996 - Los establecimientos que sacrifican ganado vacuno, búfalos y cerdos solo podrán entregar carne y despojos para la venta a una temperatura de hasta 7 (siete) grados Celsius.

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, evitando la mezcla de ingredientes Halal con ingredientes cuya clasificación Halal sea cuestionable, como se describe a continuación.

[Las instalaciones de sacrificio deben estar dedicadas exclusivamente a animales Halal y únicamente al sacrificio Halal, y deben cumplir con los requisitos de los programas de prerrequisitos definidos en Codex CAC/RCP 1 o ISO 22000 o ISO/TS 22002 \(todas las partes\)](#).

6.1 Producto Halal

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

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

6.2 Productos Haram

- Bebidas alcohólicas – Sustancias embriagantes y sus derivados
- Las modificaciones genéticas que utilizan cualquier especie son haram.
- Sangre y hemoderivados
- Cualquier producto de origen animal considerado haram, como enzimas o lubricantes.
- Cualquier sustancia tóxica o perjudicial para la salud.

	SMIIC – Esquema Técnico para el Sacrificio de Ganado	SMI 002 REV 01 02/10/2025
--	---	---------------------------------

- Productos extraídos de seres humanos, como la L-cisteína.
- Sustancias narcóticas
- Animales no sacrificados de manera Halal.
- Productos que se encuentran en envases que no cumplen con los requisitos islámicos.
- Productos cuyos nombres no cumplen con los requisitos islámicos.

6.3 No se admiten animales

- Cerdo y jabalí;
- Descendencia resultante del cruce de una raza Haram con una raza Halal (Mula/Burro);
- Insectos, larvas y plagas – con excepción de la langosta;
- Reptiles – con 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 islámica 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, excremento y placenta;
- la ley islámica y la fatwa , excepto los animales acuáticos y ciertos insectos; y
- Khamr (licor o cualquier líquido que sea embriagante y prohibido según la ley Shariah y la fatwa): alimentos o bebidas que contienen o están mezclados con khamr .

6.5 Requisitos para cada etapa del proceso.

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

Zona sucia:

- Creación
- Recepción/Corrales
- Esperar
- Manejo y lavado de animales
- Desensibilización
- Garganta

	SMIIC – Esquema Técnico para el Sacrificio de Ganado	SMI 002 REV 01 02/10/2025
---	---	---------------------------------

- Sangre
- Desollado y decapitación
- Debilitación
- División de canales
- Inspección
- Último baño

Área limpia:

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

Los pasos que se muestran ilustran el proceso de sacrificio para facilitar la comprensión del alcance de los requisitos. Si existen requisitos que se aplican a más de una etapa del proceso de producción, estos deben aplicarse a todas las etapas correspondientes, así como a todas las etapas dentro del matadero; debe haber agua limpia y a presión disponible.

Creación

Durante la fase de cría, debe evaluarse el tipo de alimento que reciben los animales, especialmente en el período más cercano al sacrificio. Su alimentación no debe contener **de forma continua ningún elemento considerado haram ni componentes de otros animales**.

El bienestar animal debe estar garantizado durante todo el proceso.

Recepción/Corrales

El transporte de animales debe realizarse de forma que no les cause sufrimiento. El ganado se transporta en camiones a los mataderos o plantas procesadoras de carne. Al llegar, se descarga en corrales de recepción mediante rampas adecuadas, preferiblemente a la misma altura que los camiones. Los animales se inspeccionan, se separan en lotes según su procedencia y permanecen en los corrales, descansando y en ayunas, recuperándose así del estrés del viaje y reduciendo el contenido estomacal e intestinal. La descarga debe ser realizada por un profesional capacitado. **Debe haber un espacio para verificar la salud de los animales.**

En la entrada debe haber una zona especial para el sacrificio, equipada con un sistema de carretes con accionamiento eléctrico automático o manual.

Esperar

Los periodos de descanso deben respetarse conforme a la legislación brasileña. Los animales deben ser examinados por un veterinario antes del sacrificio para verificar su estado de salud y asegurar que no estén

enfermos. Si el veterinario considera que un animal no es apto para el sacrificio, debe ser separado de los demás y no debe ingresar a la línea de producción. El animal debe estar vivo y limpio antes del sacrificio.

Manejo y lavado de animales

Tras un periodo de descanso, los animales son trasladados por profesionales capacitados que utilizan banderas, lenguaje corporal y silbato para garantizar su bienestar y reducir el estrés. Se les conduce a un pasillo cercado, dividido en etapas entre puertas, que permite su traslado hacia el matadero manteniendo la separación por lotes. Este pasillo se estrecha de modo que, a la entrada de la sala de sacrificio, los animales caminan en fila india (en una especie de «jeringa»). Durante el trayecto, los animales suelen ser lavados con chorros o pulverizadores de agua clorada. Estos chorros, con presión regulada, pueden instalarse dirigidos de arriba abajo (como duchas sobre los animales), a los lados y de abajo arriba, lo que permite una mejor limpieza del estiércol y otras impurezas antes del sacrificio.

Desensibilización

No se recomienda el aturdimiento, pero está permitido si es necesario para minimizar el sufrimiento de animales grandes. La organización debe determinar los procedimientos y parámetros de aturdimiento [según el tipo, peso y tamaño del animal, así como otros factores que puedan variar](#); sin embargo, el supervisor Halal debe validar que estos cumplan con los requisitos Halal.

métodos percusivos penetrantes y no penetrantes , así como el método que utiliza una atmósfera controlada .

La electronarcosis puede utilizarse en animales grandes, como se muestra en la tabla siguiente .

Tipo de animal	Corriente (amperio)	Tiempo (segundos)
Ovejita	0,50 - 0,90	2.00 - 3.00
Cabra	0,70 - 1,00	2.00 - 3.00
Oveja grande	0,70 - 1,20	2.00 - 3.00
Novillas macho	0,50 - 1,50	3.00
novillos castrados	1.50 - 2.50	2.00 - 3.00
Bueyes	2.00 - 3.00	2.50 - 3.50
Toros	2.50 - 3.50	3.00 - 4.00
Búfalos	2.50 - 3.50	3.00 - 4.00

Nota : El aturdimiento no debe causar la muerte del animal; después de la descarga deben realizarse pruebas para restablecer la conciencia.

Garganta

El sacrificio debe ser realizado por un matarife musulmán [en pleno uso de sus facultades mentales](#) , con conocimiento de todos los requisitos del sacrificio halal y debidamente cualificado. En el momento del

	SMIIC – Esquema Técnico para el Sacrificio de Ganado	SMI 002 REV 01 02/10/2025
--	---	---------------------------------

sacrificio, debe estar presente un supervisor en representación de un centro o institución islámica. El matarife debe poseer un certificado de sacrificio halal expedido por una autoridad competente que supervise los asuntos relacionados con la salud, la higiene, el saneamiento y las normas del sacrificio halal.

El animal debe ser izado o colocado sobre su lado izquierdo en decúbito lateral. En el momento del sacrificio, el animal no debe permanecer mucho tiempo antes de ser sacrificado para minimizar su sufrimiento; su pecho debe estar orientado hacia la Qibla (21°25'21.0"N 39°49'34.0"E). No se debe sacrificar un animal delante de otro, ni afilar el cuchillo delante del animal.

El instrumento de sacrificio debe ser afilado, apto para uso alimentario, de acero inoxidable (no se permiten huesos, clavos ni dientes), limpio y exclusivamente para el sacrificio halal. El corte no debe realizarse con fuerza ni presión, y debe abarcar únicamente la tráquea, el esófago, las arterias carótidas y las venas yugulares.

Las herramientas y utensilios utilizados deben ser aptos para uso alimentario, limpios y exclusivamente para el sacrificio Halal; debe haber un lugar para esterilizar los utensilios y lavarlos con agua caliente.

En el momento del sacrificio, el animal debe estar vivo, se debe decir la frase « Bismillah » por cada animal sacrificado y se debe manipular con cuidado. Se permite el movimiento de sierra con cuchillo siempre que no se retire durante el corte. El sacrificio debe realizarse rápidamente con la mano derecha.

El sacrificio halal debe comenzar con una incisión en el cuello, justo debajo de la glotis (nuez de Adán).

Sangre

El proceso de sangrado debería:

- Ocurrir espontáneamente;
- Durar el tiempo suficiente para que el animal se desangre por completo;
- La médula espinal del animal/ave solo debe seccionarse después de la muerte para permitir que cese la hemorragia.

Todos los demás procedimientos solo deben comenzar después de que haya cesado la hemorragia y se haya confirmado la muerte del animal.

La empresa debe contar con un sistema ferroviario automático, móvil o manual, equipado con una cadena de rodillos, que secuencie el flujo del proceso.

Desollamiento y decapitación

Este paso consiste en retirar la piel bovina y puede realizarse de forma manual, semiautomática o automática. Primero, se cortan las patas delanteras antes de quitar la piel, para poder aprovechar las pezuñas. Por lo general, las patas traseras solo se quitan después de haber retirado la ubre y los genitales; el ano y la vejiga se atan para evitar la contaminación de la canal con excrementos.

La piel se corta en varios puntos con cuchillos para facilitar su extracción, que luego se realiza con un equipo que utiliza dos cadenas sujetas a la piel y un rodillo (cilindro horizontal motorizado) que tira de estas cadenas y retira la piel de los animales.

La extracción manual de la piel también puede realizarse utilizando únicamente cuchillos; sin embargo, debe tenerse cuidado de evitar contaminar la canal con pelo o cualquier residuo fecal que aún pueda estar presente en la piel.

	SMIIC – Esquema Técnico para el Sacrificio de Ganado	SMI 002 REV 01 02/10/2025
--	---	---------------------------------

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

Debilitación

Esto implica extraer los órganos internos de la canal, separando las vísceras blancas (tracto gastrointestinal) de las vísceras rojas (corazón, pulmones, etc.). Debe hacerse con cuidado para evitar la rotura de los órganos y la contaminación de la canal.

El contenedor para desechar los residuos de esta etapa debe ser hermético e impermeable, garantizando así que la línea de producción no se contamine. Es también en esta etapa cuando deben observarse posibles defectos en la carne.

División de canales

Una vez extraídas las vísceras, las canales se cortan longitudinalmente por la mitad, siguiendo la columna vertebral. Entre cada animal, las sierras se rocían con agua para limpiar cualquier resto de carne y hueso.

Inspección post mortem de canales y vísceras

Durante la fase de inspección, las canales deben ser examinadas visualmente por un veterinario cualificado. Para ello, deben abrirse completamente para exponer todo su interior y observarse cualquier anomalía en la consistencia, el color y el olor. Si se detecta alguna anomalía, la canal debe desecharse.

[La evaluación de la canal o partes de la canal debe realizarse de acuerdo con el CAC/RCP 58 \(Código de Prácticas Higiénicas para la Carne\) para cumplir con los requisitos de seguridad e higiene.](#)

Baño final

A continuación, las medias canales pasan por un proceso de limpieza, en el que se eliminan con cuchillos pequeños trozos de grasa junto con algo de carne y otros residuos.

Refrigeración

Tras la limpieza, las medias canales se marcan con tinta apta para uso alimentario, se pesan, se lavan con agua a presión para eliminar los restos óseos y se enfrían para reducir la temperatura interna a menos de 7 °C. A continuación, se refrigeran en cámaras frigoríficas con temperaturas entre 0 y 4 °C. El tiempo habitual de refrigeración para las canales bovinas es de entre 24 y 48 horas.

Cortes/Deshuesado

Durante el proceso de corte/deshueso, la temperatura debe mantenerse a 4 °C o menos. Se debe llevar un registro de la carne que entra y sale de las instalaciones de corte para garantizar la trazabilidad.

Embalaje

La zona de envasado debe estar completamente separada de la de producción para evitar la contaminación cruzada. La temperatura debe controlarse y no superar los 10°C.

	SMIIC – Esquema Técnico para el Sacrificio de Ganado	SMI 002 REV 01 02/10/2025
--	---	---------------------------------

Nota: Cada animal sacrificado, refrigerado o congelado debe tener un sello Halal en su embalaje final; se puede utilizar el sello Halal CDIAL.

Etiquetado

Cada paquete debe estar claramente marcado de forma indeleble, o debe adherirse una etiqueta al paquete que contenga la siguiente información.

- nombre del producto,
- lista de ingredientes,
- fecha de expiración,
- contenido neto expresado en el sistema métrico (unidades SI),
- Nombre y dirección del fabricante, importador y/o distribuidor y marca registrada,
- Un código numérico que identifica la fecha de fabricación y/o el número de lote para su trazabilidad.
- país natal,
- Cuando se utilice la marca Halal, la autoridad emisora y el número de certificado deben figurar en el producto.
- la naturaleza del producto (seco, fresco, congelado, ahumado, etc.),

Para los productos cárnicos primarios, además de los requisitos especificados en la norma ISO 22000 o en el Codex CAC/RCP 1, la etiqueta o marca también debe incluir la siguiente información:

- fecha de sacrificio y,
- fecha de procesamiento,
- Número de informe/certificado veterinario sanitario que contiene la información correspondiente sobre la canal,
- El sello debe ser inviolable y la tinta de la marca debe ser duradera y apta para uso alimentario.
- Cada canal (refrigerada o congelada) y el embalaje final de cortes especiales de carne deben estar marcados con el sello oficial de la organización autorizada y por la persona autorizada para indicar que el sacrificio se realizó bajo la supervisión de esa autoridad competente.

Almacenamiento

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

Expedición

Los muelles de carga deben estar cubiertos para evitar la contaminación. Los medios de transporte utilizados deben impedir la contaminación de los productos halal con productos no halal.

6.6 puntos críticos Halal

Definir los puntos críticos Halal es un paso muy importante en la certificación Halal, ya que definir estos puntos ayudará a garantizar la calidad del producto Halal.

	SMIIC – Esquema Técnico para el Sacrificio de Ganado	SMI 002 REV 01 02/10/2025
--	---	---------------------------------

La metodología empleada para determinar estos puntos es muy similar al Plan HACCP, que se basa en el análisis de todas las etapas de la producción, definiendo, identificando, evaluando y controlando los peligros significativos relacionados con la seguridad alimentaria. Dividimos los puntos en:

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

Los PCCH son los puntos que afectan directamente al estatus Halal del producto y deben ser monitoreados con mayor frecuencia y rigor.

Algunos posibles PCCH son:

- Parte;
- Recibiendo/Esperando;
- Desensibilización
- Degollamiento;
- Flebotomía;
- Inspección;
- Almacenamiento/Depósito;
- Expedición.

La empresa debe identificar y definir los PCC y los PCCH, basándose en un estudio que evalúe todas las etapas del proceso de acuerdo con las regulaciones y este esquema.

7. Referencias normativas

Este esquema de certificación abarca varios requisitos reglamentarios:

- OIC/SMIIC - 1:2019 – Requisitos generales para los alimentos halal
- OIC/SMIIC - 2:2019 – Requisitos de evaluación de la conformidad para los organismos que otorgan la certificación halal
- OIC/SMIIC - 18:2021 – Requisitos del Sistema de Gestión de Calidad Halal
- OIC/SMIIC - 51:2022 – Sistema de gestión de higiene y saneamiento
- [HAK/AKR-RH-012 REV00 – Directriz en Esquemas de certificación Halal para el sacrificio y procesamiento Halal de productos del grupo Productos perecederos de origen animal](#)

Estas directrices se pueden obtener en el siguiente sitio web: <https://www.smiic.org/en>.

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

siguiente legislación :

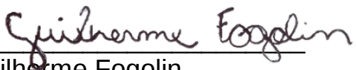
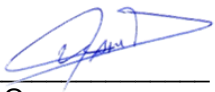
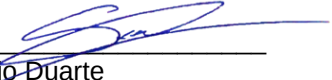
- [Decreto N° 365, de 16 de julio de 2021](#)
- [Decreto N° 368, de 4 de septiembre de 1997](#)
- [Decreto N° 46, de 10 de febrero de 1998](#)
- [Instrucción Normativa N° 60, de 23 de diciembre de 2019](#)
- [Decreto N° 304, de 22 de abril de 1996](#)

Al igual que las regulaciones del Codex:

- [Codex CAC/RCP 1](#)

	SMIIC – Esquema Técnico para el Sacrificio de Ganado	SMI 002 REV 01 02/10/2025
--	---	---------------------------------

- Codex CAC/RCP 58

Preparación	Revisión	Aprobación
 Guilherme Fogolin Analista de calidad	 Yuri Ansare Supervisor técnico	 Walid El Orra Director Administrativo
 Munir Chahine Auditor técnico		
 Sergio Duarte Auditor técnico		