

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 PCHC).....	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.	7
6.4 Najas.....	8
6.5 Ubicación, área y equipo para el procesamiento de productos Halal.	8
6.6 Ubicación y equipamiento para el almacenamiento de productos Halal.....	8
6.7 Ubicación y equipamiento para el envasado de productos Halal.	9
6.8 Ubicación y equipamiento para la distribución de productos Halal.....	9
6.9 Requisitos para cada etapa del proceso.	9
6.10 Puntos críticos halal.....	13
7. Referencias normativas.....	14

1. Definiciones

Coadyuvantes tecnológicos: son sustancias o materiales, excluidos los equipos o utensilios, que no se consumen como ingredientes por sí mismos y que se utilizan intencionadamente en el proceso de elaboración.

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

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

Materiales : término general que se utiliza para indicar materias primas, materiales de embalaje, ingredientes, aditivos, coadyuvantes 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 : Paso o procedimiento en la producción Halal donde se puede aplicar un 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.

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

2. Introducción

Este programa tiene como objetivo implementar los requisitos Halal en las organizaciones (tipo de programa) e implementar el 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, tal y como se indica a continuación:

3.1 Carpeta 1 – Documentos legales

- a) Tarjeta CNPJ;
- b) Inscripción en el SIF o equivalente;
- c) Certificado de inspección del departamento de bomberos (AVCB)
- d) Licencia de funcionamiento;
- e) Informe descriptivo de las instalaciones;
- f) Datos de registro de la empresa: un formulario que contiene los datos de registro de la empresa, incluido el número de empleados, turnos, capacidad de producción y líneas de producción de la fábrica.
- g) Licencia ambiental
- h) Pruebas de la correcta eliminación de residuos de interés ambiental.
- i) Evidencia 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 corresponda)

3.2 Carpeta 2 – Materiales

- a) “FORMULARIO 090 - Hoja de cálculo de materias primas y suministros para productos Halal - Trazabilidad y validación de origen” debidamente cumplimentado.
- b) 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.
- c) Ficha técnica de los productos finales incluidos en el ámbito de certificación, que contiene su composición.
- d) Composición del pienso: para garantizar que no esté compuesto 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 y Puntos Críticos de Control Halal (HACCP y PCCH)
- e) Auditoría interna Halal,
- f) Comité Halal

3.4 Carpeta 4 – Control de calidad

- a) Programas: Bienestar animal , Buenas prácticas de fabricación (BPF) y HACCP.
- b) o programas de prerrequisitos operativos (PPO)
- c) Esquema del embalaje (primario, secundario, terciario...) y las etiquetas de los productos incluidos en el ámbito de la certificación.

Estos documentos deben actualizarse con CDIAL Halal antes de programar la auditoría de la 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 la Fase 2. En caso afirmativo, se le enviará el Plan de Auditoría. Este documento contiene información sobre el alcance de la certificación, la categoría, el objetivo, las normas y los documentos de referencia, la etapa, la fecha de la auditoría, el equipo auditor y el cronograma de la misma.

Nota: Si fuera 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 para 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 aplicado tradicionalmente en la industria, con la adición de los siguientes elementos obligatorios:

4.1 Política Halal

Una política Halal es una declaración documentada del compromiso de una organización para implementar estándares Halal en todas sus áreas, utilizando materiales Halal y procesando y produciendo 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 medidas:

- a) Proporcionar los recursos humanos y las instalaciones que faciliten la implementación del proceso de producción Halal;
- b) Cumplir con los requisitos relativos a la Administración de Garantía de Producto Halal;
- c) Utilizar materiales Halal e implementar el Proceso de Producción Halal de acuerdo con los requisitos;
- d) Para garantizar 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 forma coherente.

4.2 Comité Halal

La alta dirección debería designar un comité interno Halal integrado por un equipo multidisciplinario (con representantes de la dirección, control y aseguramiento de la calidad, producción, I+D, compras e inventario/almacenamiento) con funciones claramente definidas, responsable de crear y supervisar los procedimientos Halal de la empresa. Se deberían celebrar reuniones según sea necesario, al menos dos al año, y contar con un orden del día para tratar temas relacionados con 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 Producto 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:

- a) Supervisar el proceso de producción halal de la organización;
- b) Determinar las acciones correctivas y preventivas;
- c) Implementar el Sistema de Gestión Halal.
- d) Establecer un plan para el proceso de producción Halal;
- e) Implementar controles de gestión de riesgos para el Proceso de Producción Halal (PCH y PCCH);
- f) Sugerir reemplazar los materiales;
- g) Proponer la suspensión 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;
- h) Celebrar reuniones relativas a la implementación y el seguimiento del proceso de producción Halal;
- i) Presente las pruebas y proporcione información precisa durante el proceso de inspección del Auditor Halal.

4.3 Formación Halal

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

- a) Capacitar según sea necesario al personal involucrado en el proceso de producción Halal.
- b) Mantenga un registro de la capacitación (materiales de capacitación, lista de asistencia, certificado y cualquier otra evidencia posible).
- c) Se debería 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 métodos de control y la garantía de su certificación 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 materias primas, producción, desinfección de instalaciones y maquinaria, manipulación y almacenamiento de materias primas y productos (intermedios y finales), transporte y el flujo de personas integradas en el proceso de la empresa.

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

- a) La organización debe contar con información documentada sobre la implementación del Sistema de Garantía de Producto Halal, tal como se describe en el manual Halal;
- b) La organización debe mantener registros que demuestren la implementación de los requisitos del Sistema de Garantía de Producto Halal; y
- c) La organización debe preparar un manual Halal que esté en conformidad con 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 en Halal.

- a) La organización debe realizar auditorías internas al menos una vez al año para supervisar la implementación del Sistema de Gestión Halal o siempre que haya cambios que puedan afectar el estado Halal del producto, como cambios en la gestión, la política, la formulación, el material y el proceso;
- b) La organización debe contar con procedimientos establecidos para las auditorías internas;
- c) La organización debe mantener evidencia de la implementación de auditorías internas; y
- d) La organización debe presentar los resultados de las auditorías internas al organismo de certificación Halal durante las auditorías programadas dentro del ciclo.
- e) La organización debe informar la lista de ingredientes y el proceso de producción Halal cada 6 (seis) meses al organismo organizador de 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.

4.6 Supervisor Halal

El supervisor Halal debe estar presente en todas las instalaciones 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 PCHC)

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

5. Requisitos de materiales

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

- a) materias primas ;
- b) aditivos ;
- c) Herramientas de soporte tecnológico;
- d) Embalajes , lubricantes, grasas, 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 las instalaciones de limpieza 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 que los insumos cumplan con los requisitos Halal.

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

6. Requisitos generales de procesamiento

La higiene, el saneamiento y la seguridad de los productos son requisitos indispensables en el procesamiento Halal. Los productos deben prepararse, procesarse, envasarse, transportarse y almacenarse de acuerdo con las normas y 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, evitando la mezcla de ingredientes Halal con ingredientes cuya clasificación Halal sea cuestionable, como se describe a continuación.

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 en 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 intoxicantes y sus derivados
- Modificaciones genéticas utilizando cualquier especie Haram
- Sangre y productos sanguíneos
- Cualquier subproducto animal que se considere haram , como enzimas o lubricantes.
- Cualquier sustancia que sea tóxica o perjudicial para la salud.
- Productos extraídos de seres humanos, como la L- cisteína.
- Sustancias estupefacientes
- Animales no sacrificados según el rito 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 la 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 esté prohibido según la ley islámica y la fatwa): alimentos o bebidas que contienen o están mezclados con khamr .

6.5 Ubicación, área y equipo para el procesamiento de productos Halal.

- a) La organización debe separar las ubicaciones, áreas y equipos destinados al procesamiento de productos Halal de las ubicaciones, áreas y equipos destinados al procesamiento de productos no Halal.
- b) La organización debe mantener la limpieza y la higiene durante todo el proceso de producción, asegurándose de que esté libre de impurezas y materiales no halal.
- c) La organización debe separar las siguientes áreas para el procesamiento de productos Halal y no Halal:
 - I. Almacenamiento de materiales;
 - II. Pesaje de materiales;
 - III. Mezcla de ingredientes;
 - IV. Moldeo de productos;
 - V. Procesamiento del producto;
 - VI. Y/o otros procesos que afecten al procesamiento del producto.
- d) La organización debe separar los equipos de procesamiento de productos Halal y no Halal de la siguiente manera:
 - I. No utilizar equipos de procesamiento indistintamente con equipos utilizados en el procesamiento de productos no halal;
 - II. Proporcionar áreas de almacenamiento separadas para equipos halal y no halal.

6.6 Ubicación y equipamiento para el almacenamiento de productos Halal.

- a) La organización debe separar las áreas de almacenamiento para productos Halal y no Halal de la siguiente manera:
 - I. Área de recepción de materiales;
 - II. Área de recepción de productos después del procesamiento; y
 - III. Instalaciones de almacenamiento para materiales y productos.
- b) La organización debe separar los equipos de almacenamiento para productos Halal y no Halal de acuerdo con las siguientes disposiciones:
 - I. No utilice los equipos de almacenamiento indistintamente con los equipos utilizados para almacenar productos no halal;
 - II. Dispone de zonas de almacenamiento separadas para instrumentos halal y no halal.

6.7 Ubicación y equipamiento para el envasado de productos Halal.

- a) La organización debe garantizar que:
- I. El material de embalaje debe estar libre de cualquier material que no sea Halal.
 - II. El material de embalaje no debe prepararse ni fabricarse utilizando equipos que se contaminen con material no halal durante su preparación, almacenamiento o transporte.
 - III. El material de embalaje debe estar físicamente separado de cualquier otro material que no sea Halal durante su almacenamiento.
 - IV. El material de embalaje no contiene ningún componente que se considere perjudicial para la salud humana.

6.8 Ubicación y equipamiento para la distribución de productos Halal.

- a) La organización debe separar las áreas de distribución para productos Halal y no Halal de la siguiente manera:
- I. Garantizar 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 dispensación de productos Halal y no Halal de la siguiente manera:
- I. No utilice los equipos de dispensación indistintamente con los utilizados para la distribución de productos no halal;
 - II. Separar los instrumentos de limpieza de los equipos de dispensación halal y no halal;
 - III. Segregar las herramientas de mantenimiento para equipos de distribución Halal y no Halal; y
 - IV. Separar las áreas de almacenamiento para equipos de distribución halal y no halal.

6.9 Requisitos para cada etapa del proceso.

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

Zona sucia:

- Creación
- Recepción/Corrales
- Esperar
- Manipulación y lavado de animales
- Desensibilización
- Garganta
- Sangre
- Desollado y extracción de la cabeza
- Debilitación
- División de canales
- Inspección
- Último baño

Área limpia:

- Refrigeración
- Corte/deshuesado
- Embalaje
- Almacenamiento
- Expedición

Los pasos mostrados ilustran el proceso de sacrificio y sirven 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 deberán aplicarse a todas las etapas pertinentes.

Creación

Durante la etapa de cría, se debe evaluar el tipo de alimento que se les da a los animales, especialmente en el período más cercano al sacrificio, los últimos 3 días. El alimento de los animales no debe contener ningún elemento considerado Haram .

El bienestar animal debe estar garantizado durante todo el proceso.

Recepción / Corrales

El transporte de los animales debe realizarse de forma que no les cause sufrimiento. Los [animales](#) se transportan en camiones a mataderos o plantas procesadoras de carne. Al llegar, se descargan en corrales de recepción mediante rampas adecuadas, preferiblemente a la misma altura que los camiones. Los animales son inspeccionados, separados en lotes según su origen y permanecen en los corrales en reposo y ayuno. Esto les permite recuperarse del estrés del viaje y reduce el volumen de su estómago e intestinos. El proceso de descarga debe ser realizado por un profesional capacitado.

Esperar

Los periodos de descanso deben respetarse según la legislación brasileña. Los animales deben ser examinados por un veterinario antes del sacrificio para verificar su estado de salud y asegurarse de 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 ingresar a la línea de producción. El animal debe estar vivo y limpio antes del sacrificio.

Manipulación y lavado de animales

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

Desensibilización

No se recomienda el aturdimiento, sin embargo, su uso está permitido si es necesario para minimizar el sufrimiento de los animales grandes.

La electrodesecación de bajo voltaje puede utilizarse en animales grandes, como se muestra en la siguiente tabla.

Tipo de animal	Corriente (amperio)	Voltaje (Voltio)	Tiempo (segundos)
Ovejita	0,50 - 0,90	300	2.00 - 3.00
Cabra	0,70 - 1,00	300	2.00 - 3.00
Oveja grande	0,70 - 1,20	300	2.00 - 3.00
Novillas macho	0,50 - 1,50	300	3.00
Novillos castrados	1.50 - 2.50	300	2.00 - 3.00
bueyes	2.00 - 3.00	300	2.50 - 3.50
Toros	2.50 - 3.50	300	3.00 - 4.00
Búfalos	2.50 - 3.50	300	3.00 - 4.00

Nota : Las pruebas para recuperar la consciencia deben realizarse después del shock.

Garganta

Preferiblemente, el sacrificio debe ser realizado por un matarife musulmán; si esto no es posible, el matarife puede ser judío o cristiano, siempre que conozca todos los requisitos del sacrificio halal y esté cualificado para ello. En el momento del sacrificio, debe estar presente un supervisor que represente a un centro o institución islámica. El matarife debe poseer un certificado expedido por una autoridad islámica competente.

En el momento del sacrificio, el pecho del animal debe estar orientado hacia la Qibla (21°25'21.0"N 39°49'34.0"E). No se debe sacrificar a un animal delante de otro, ni afilar el cuchillo delante del animal. El sacrificio debe realizarse con un instrumento limpio y afilado, cortando únicamente la tráquea, el esófago, las arterias carótidas y las venas yugulares.

Debe haber un área designada para esterilizar los utensilios y lavarlos con agua caliente.

En el momento del sacrificio, se debe mencionar el nombre de Dios y el animal debe ser tratado con cuidado, sin realizar ningún movimiento brusco con el cuchillo. El sacrificio debe realizarse rápidamente con la mano derecha.

Sangre

El proceso de sangrado debe durar lo suficiente para que el animal quede completamente desangrado, y todos los demás procesos solo deben comenzar una vez finalizado el sangrado. [El tiempo mínimo de sangrado es de 180 segundos, y el procesamiento posterior a la deglución solo debe realizarse tras confirmar la muerte del animal.](#)

Desollar y decapitar

Este paso consiste en retirar la piel y puede realizarse de forma manual, semiautomática o automática.

Primero, se cortan las patas delanteras antes de retirar la piel, para poder aprovechar las pezuñas. Por lo general, las patas traseras solo se retiran después de haber extraído 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 unidas 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, se debe tener cuidado para evitar contaminar la canal con pelo o cualquier residuo fecal que aún pueda estar presente en la piel.

Se retira la cabeza y se lleva para lavarla, 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 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 estar sellado e impermeable, garantizando así que la línea de producción no se contamine. Es también en esta etapa donde se deben observar posibles defectos en la carne.

División de canales

Una vez extraídas las vísceras, las carcasas se cortan longitudinalmente por la mitad, siguiendo la médula espinal. Entre cada animal, las sierras se rocían con agua para eliminar cualquier fragmento de carne y hueso.

Inspección

Durante la etapa de inspección, las canales deben ser examinadas visualmente. 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.

Baño final

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

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 hasta reducir su temperatura interna a menos de 7

°C. El enfriamiento se realiza en cámaras frigoríficas con temperaturas entre 0 y 4 °C. El tiempo de enfriamiento habitual para las canales bovinas oscila entre 24 y 48 horas.

Cortes/Deshuesado

Durante el proceso de corte y deshuesado, la temperatura debe mantenerse a 4 °C o menos. Se deben llevar registros de la entrada y salida de carne de las instalaciones de corte para garantizar la trazabilidad.

Embalaje

El área 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.

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

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 evitar la contaminación de productos halal con productos no halal.

6.10 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.

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 afectan directamente al estatus Halal del producto y deben ser monitoreados con mayor frecuencia y de forma más crítica.

Algunos posibles PCCH son:

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

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

7. Referencias normativas

Este esquema de certificación abarca varios requisitos reglamentarios:

- GSO 2055-1:2015 – Productos Halal Parte uno : Requisitos generales para los alimentos halal .
- GSO 2055-2:2021 – Productos halal Parte 2 Requisitos generales para la certificación Halal Cuerpos
- GSO 993:2015 – Sacrificio de animales Requisitos De acuerdo a a islámico Normas .
- GSO 21:2021 – Higiene Reglamento para los alimentos Plantas y Su Personal .
- GSO 713:2021 – Higiene Reglamento para las aves de corral Tratamiento Mataderos y Su Personal .
- GSO 839:2021 – Alimentos Paquetes - Parte 1: Requisitos generales .
- GSO 323:1994 – Requisitos generales para el transporte y Almacenamiento de Enfriado Y Congelado Alimentos .
- GSO 322:2016 – Refrigerado Pollo
- GSO 1694:2005 – Principios generales de Alimento Higiene
- GSO 9:2013 – Etiquetado De Preenvasado Alimento Cosas
- GSO 150-1:2013 – Fechas de caducidad de los alimentos Productos - Parte 1: Obligatorio Fechas de vencimiento

Estas directrices se pueden adquirir en el siguiente sitio web: <https://www.gso.org.sa/store/> .

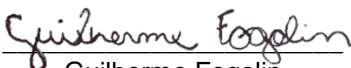
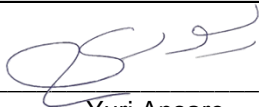


Además, los requisitos también se basan en las fatuas del consejo internacional: Fiqh La Academia, que puede consultarse en el siguiente sitio web: <https://iifa-aifi.org/en/statements>

siguiente legislación :

- Decreto N° 365, de 16 de julio de 2021
- Decreto N° 368, del 4 de septiembre de 1997
- Decreto nº 46, de 10 de febrero de 1998
- Instrucción normativa n.º 60, del 23 de diciembre de 2019
- Decreto N° 304, de 22 de abril de 1996
- INSTRUCCIÓN NORMATIVA - N.º 161, DEL 1 DE JULIO DE 2022

Igual que las regulaciones del Codex :

- Codex CAC/RCP 1
- Codex CAC/RCP 58

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



**GSO – Esquema Técnico para el Sacrificio de Bovinos y
Otros Rumiantes**

GSO 002
REV 01
10/06/2026

Auditor técnico

Sergio Duarte
Auditor técnico