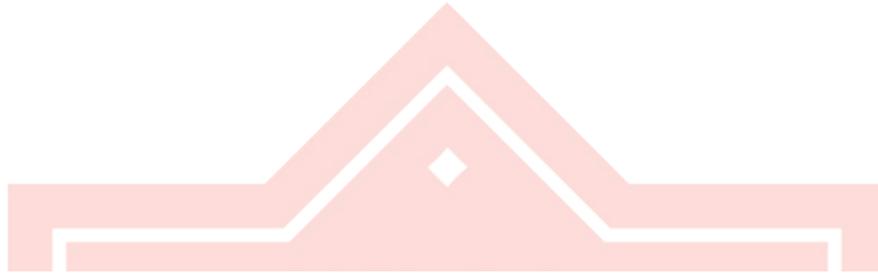




The  
**Halal Approval**  
South America



**THE HALAL APPROVAL**  
**SOUTH AMERICA Serviços**  
**de Certificação LTDA**

**Manual do Cliente 2021**

# SUMÁRIO:

SUMÁRIO.....	2
INTRODUÇÃO.....	3
ABRANGÊNCIA.....	4
REFERÊNCIAS NORMATIVAS.....	4
DEFINIÇÕES.....	5
PROCEDIMENTO DE CERTIFICAÇÃO HALAL.....	6
SUSPENDER, CANCELAR OU REDUZIR A ABRANGÊNCIA DA CERTIFICAÇÃO HALAL.....	7
A GESTÃO DE RECLAMAÇÕES E APELAÇÕES.....	8
INTERFACE.....	9

## **INTRODUÇÃO:**

O seguinte manual do cliente foi elaborado pela The Halal Approval South America S.A. para explicar os procedimentos de certificação Halal (outorga, suspensão, cancelamento ou redução da abrangência da certificação Halal) e para estabelecer os critérios de gestão de reclamações e apelações.

Nossos procedimentos de certificação Halal estão baseados nas normas ISO, UAE e GSO, bem como nos requisitos do Emirates National Accreditation System (ENAS).

A Halal Approval South America S.A. pode realizar todas as atividades de certificação para vários clientes, desde que sua atividade esteja dentro da nossa abrangência de certificação.

## 1. ABRANGÊNCIA:

CATEGORIAS	PRODUTOS	NORMAS/ REQUISITOS
Categoria A - Agricultura 1 (Animais)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Animais: aves de curral e gado</li><li>• Produção de ovos</li></ul>	UAE.S 2055-1:2015
Categoria B - Agricultura 2 (Plantas)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Frutas</li><li>• Vegetais</li><li>• Cereais</li></ul>	UAE.S 2055-1:2015
Categoria C – Processamento 1 (Produtos Perecíveis de Origem Animal)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Abate de Gado Bovino, incluindo o Corte e Embalagem.</li><li>• Abate de Aves de Curral, incluindo o Corte e Embalagem.</li><li>• Abate de ovinos e caprinos, incluindo o Corte e Embalagem.</li><li>• Laticínios (leite em pó, queijo, iogurte)</li><li>• Produtos de Peixaria (peixe congelado e mariscos)</li></ul>	UAE.S 2055-1:2015 UAE.S 993:2015 UAE.S GSO 21 :1984 UAE.S 9: 2017 GSO CAC/RCP 58:2007 GSO 1694:2005
Categoria D - Processamento 2 (Produtos Vegetais Perecíveis)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Frutas frescas</li><li>• Sucos frescos</li><li>• Frutas em conserva</li><li>• Vegetais frescos</li><li>• Vegetais em conserva</li></ul>	UAE.S 2055-1:2015
Categoria E – Processamento 3 (Produtos com uma vida útil prolongada em temperatura ambiente):	<ul style="list-style-type: none"><li>• Produtos enlatados (vegetais, carne bovina e peixe)</li><li>• Biscoitos, petiscos (snacks), óleos, farinha de trigo e soja</li></ul>	UAE.S 2055-1:2015
Categoria F – Produção de Rações	<ul style="list-style-type: none"><li>• Alimentos para animais, Alimentos para peixes</li></ul>	UAE.S 2055-1:2015

## REFERÊNCIAS NORMATIVAS:

**IRAM – ISO/IEC 17065:2012**, Avaliação da conformidade – Requisitos para órgãos que certificam produtos, processos e serviços e outros documentos aplicáveis ao esquema de certificação de produtos

**IRAM – ISO/IEC 17021:2015**, Avaliação da conformidade. Requisitos para os órgãos que realizam a auditoria e a certificação de sistemas de gestão.

**UAE.S 2055-2:2016** – “Produtos Halal – Parte 2: Requisitos Gerais para Órgãos de Certificação Halal”

**UAE.S 2055 -1:2015** – “PRODUTOS HALAL – PARTE 1: REQUISITOS GERAIS PARA ALIMENTOS HALAL”

**UAE.S 993:2015** – “REQUISITOS PARA O ABATE DE ANIMAIS DE ACORDO COM AS REGRAS ISLÂMICAS”

**UAE.S GSO 713:1997** – “REGULAMENTO DE HIGIENE PARA OS ESTABELECIMENTOS DE ABATE DE AVES DE CURRAL E PARA SEUS FUNCIONÁRIOS”

**UAE.S GSO 21:1984** – “REGULAMENTO DE HIGIENE PARA AS FÁBRICAS DE ALIMENTOS E PARA SEUS FUNCIONÁRIOS”

**UAE.S GSO 9:2017** – “ETIQUETAGEM DE ALIMENTOS PRÉ- EMBALADOS”

**GSO CAC/RCP 58:2007** – “Código de Práticas Higiênicas para a Carne”

**GSO 1694:2005** – “Princípios Gerais da Higiene dos Alimentos” **UAE SCHEME TO CONTROL HALAL PRODUCTS, NO. 10 OF 2014**

## **2. DEFINIÇÕES:**

**Alimentos Halal:** Os alimentos e bebidas, permitidos para consumir de acordo com as regras islâmicas ao comer, beber, injetar-se ou inalar, devem cumprir os requisitos da Sharia islâmica.

**Sharia Islâmica:** A revelação sobre o Profeta Maomé (a paz seja com ele) com relação às crenças, sentimentos e atos do que foi ordenado, sejam concludentes ou presumíveis.

**Órgãos de Certificação Halal:** As entidades credenciadas pelas autoridades para habilitar os órgãos de certificação Halal, para expedir certificados Halal.

**Certificado Halal:** Documento que certifica que um produto, serviço ou sistema identificado ajusta-se aos requisitos Halal conforme as normas islâmicas.

**Auditoria:** processo realizado por um órgão de certificação Halal para avaliar a conformidade de um produto ou serviço específico com base em uma ou várias normas particulares e/ou outros documentos normativos.

**Não conformidade:** Indica um descumprimento dos critérios de certificação que leva a resultados de atividade não válidos e/ou ameaça a integridade do Órgão de certificação, e/ou leva à ineficácia do sistema de gestão do cliente.

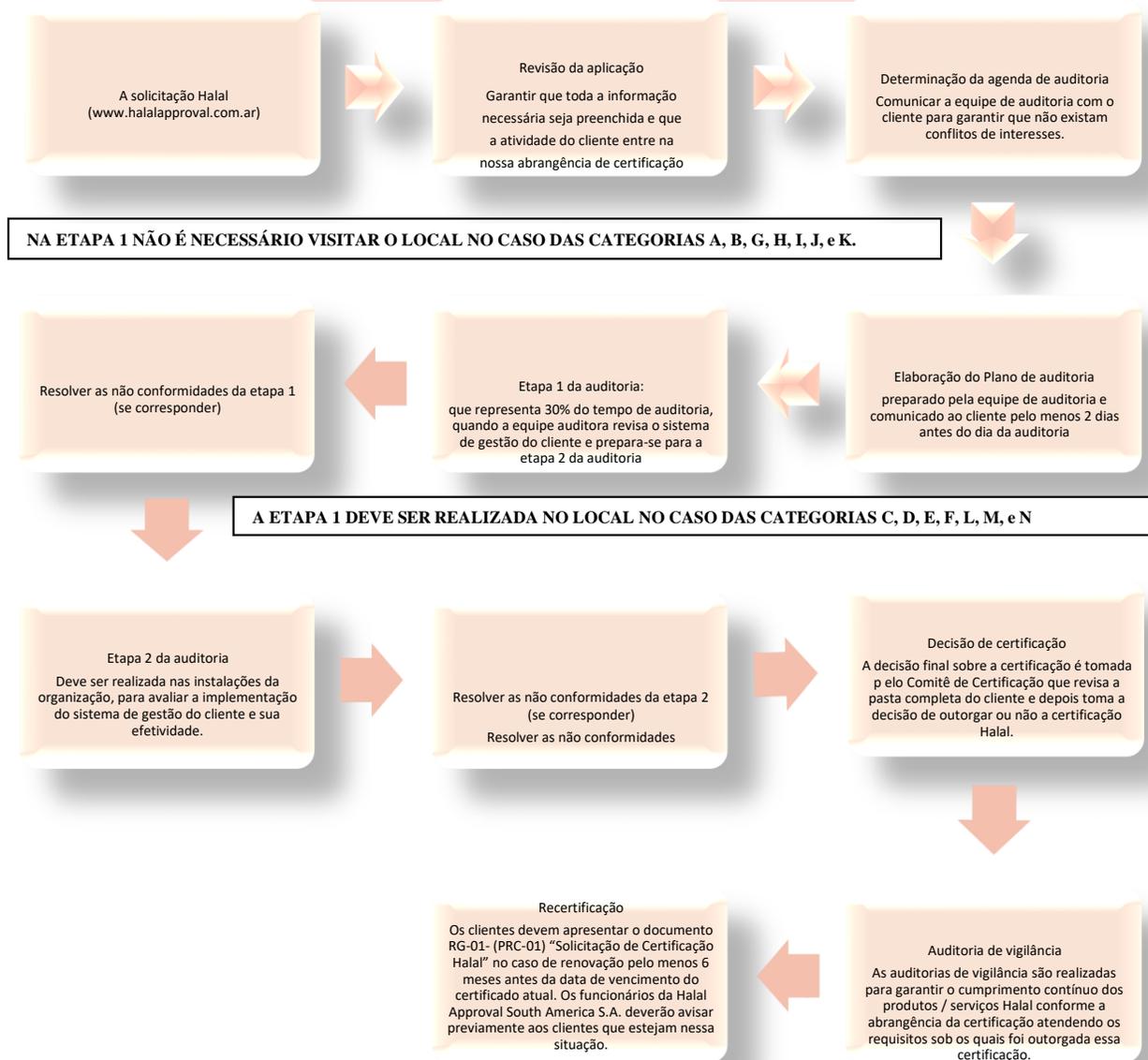
**Reclamação:** Uma expressão de insatisfação por parte de qualquer pessoa ou organização, a um órgão de certificação Halal da qual se espera uma resposta

**Apelação:** Solicitação apresentada por um aspirante ou pessoa certificada, para considerar qualquer decisão adversa tomada pelo órgão de certificação relacionada com o estado de certificação desejado.

### 3. PROCEDIMENTO DA CERTIFICAÇÃO HALAL:

A Halal Approval South America S.A. realiza suas atividades de certificação de produtos de acordo com o esquema de certificação descrito na norma UAE.S 2055-2 "PRODUTOS HALAL - PARTE 2: REQUISITOS GERAIS PARA ÓRGÃOS DE CERTIFICAÇÃO HALAL". Os requisitos conforme os quais são avaliados os produtos dos clientes estão estabelecidos nas normas específicas descritas no ambiente do Sistema de Gestão.

O procedimento PRC-01 Procedimento Geral de Certificação Halal estabelece os detalhes destas atividades



As auditorias de vigilância programadas são realizadas anualmente, uma no primeiro ano e outra no segundo ano. A etapa 1 não é necessária para este tipo de atividade.

### CICLO DE CERTIFICAÇÃO DE 3 ANOS

## **4. SUSPENDER, CANCELAR OU REDUZIR A ABRANGÊNCIA DA CERTIFICAÇÃO HALAL**

A suspensão da certificação implica a não validade temporária da certificação concedida. A certificação pode ser suspensa quando:

O sistema de gestão do cliente e/ou os produtos certificados descumpram de forma persistente ou grave os requisitos da certificação.

O cliente descumpra algum dos termos incluídos no documento RG-02-(PRC-01) "Acordo de Certificação Halal".

O cliente certificado solicita voluntariamente uma suspensão.

O Comitê de Certificação decidirá as suspensões e os prazos máximos concedidos para sua resolução, que não poderão ultrapassar 6 meses a partir da decisão de suspensão.

Dependendo do tipo de problemas que tenham levado à suspensão, o Diretor de Certificação decide o tipo de ação a ser tomada, que pode incluir a solicitação de documentação e/ou a coordenação de auditorias não programadas. Se o problema que provocou a suspensão não tiver sido resolvido no final do período de suspensão, o Comitê de Certificação cancela ou reduz a abrangência.

A redução da abrangência da certificação implica a exclusão daquelas partes nas quais o cliente certificado descumpriu de forma persistente ou grave os requisitos da certificação. Em todos os casos, o Comitê de Certificação decide sobre a redução da abrangência, levando em conta que não afeta as condições estabelecidas nos requisitos conforme os quais a certificação foi concedida.

A anulação da certificação constitui a exclusão definitiva, integral ou parcialmente, da abrangência certificada. O Comitê de Certificação pode decidir se as condições contratuais sob as quais foi concedida a certificação não se cumprem ou se as suspensões ultrapassaram o tempo máximo permitido para sua resolução.

O cliente também poderá solicitar a anulação parcial ou total da abrangência. Neste caso, o cliente deverá fazer a solicitação por escrito e o Comitê de Certificação será informado da mesma. Neste último caso, a data de anulação será estabelecida pelo cliente que tiver feito a solicitação.

## 5. A GESTÃO DE RECLAMAÇÕES E APELAÇÕES

A The Halal Approval South America S.A. possui um Comitê de Reclamações e Apelações cuja função é a de tomar decisões, revisar e aprovar o gerenciamento e encerramento das reclamações e apelações de acordo com as diretrizes específicas descritas no documento PRQ-05 "Tratamento de reclamações e apelações".

Imediatamente depois de receber uma reclamação ou apelação, o Gerente de Certificação e/ou o Gerente de Qualidade recolhem os dados e informação necessários para confirmar se a reclamação ou apelação está relacionada com as atividades de certificação das quais a The Halal Approval South America S.A. é responsável. Caso necessário, serão solicitados esclarecimentos e/ou mais informação ao reclamante/apelante.

Nos casos em que as reclamações e apelações não estejam relacionadas com as atividades da The Halal Approval South America S.A., o Gerente de Certificação informará ao reclamante/apelante os motivos de rejeição por escrito.

Se as reclamações ou apelações são relevantes, o Gerente de Certificação convocará o Comitê de Reclamações e Apelações sem demora injustificada.

Quando a reclamação estiver relacionada com um cliente certificado, o Gerente de Certificação solicitará ao reclamante que envie prova fidedigna de sua apresentação perante esse cliente e prova da resposta obtida (se houver). O cliente deverá ser informado do recebimento dessa reclamação por parte da The Halal Approval South America S.A. com a finalidade de que forneça as explicações correspondentes e encaminhe a informação que considerar pertinente. Para decidir sobre a validade deste tipo de reclamações, deverá ser levada em conta a eficácia do sistema de gestão certificado. Se, como resultado das investigações, confirma-se que essa reclamação está fundamentada, o Comitê de Reclamações e Apelações decidirá as ações a serem realizadas com base no estabelecido no documento RG-02-(PRC-01) "Acordo de Certificação Halal".

# **INTERFACE**



**A The Halal Approval South America S.A., é uma empresa de certificação de produtos alimentícios que possui um grupo de profissionais com uma ampla experiência na área de alimentação, e cumpre os requisitos de competência exigido pelos padrões internacionais.**