SEGURIDAD ALIMENTARIA

Intedya
International Dynamic Advisors

Certificación Halal

En el marco sociológico multicultural en el que vivimos, encontramos amplios **grupos poblacionales** con diferentes culturas y religiones y, estas diferencias, también se reflejan en sus **hábitos alimenticios**. Un ejemplo de ello son los **productos Halal.**
Teniendo en cuenta que la comunidad musulmana está presente en los cinco continentes y que representa más de **1900 millones de personas musulmanas**, representa una **oportunidad de mercado** para la industria alimentaria.

La **certificación Halal garantiza la trazabilidad completa de la cadena alimentaria**, desde la granja hasta el plato. No solo cubre la verificación de los ingredientes que son aceptados por la normativa islámica, sino que también incluye la verificación del proceso de producción, la higiene en las instalaciones y en la manipulación, los materiales de embalaje, el almacenamiento, del transporte y la distribución del producto.
La certificación Halal se establece como una **herramienta de confianza** y, por ello, su concesión a industrias y establecimientos se lleva a cabo de acuerdo con un esquema reglamentariamente establecido y a una **normativa Halal de referencia**, en virtud de la cual estas últimas y sus productos se someten a auditorías, supervisiones, análisis, así como a otros mecanismos de vigilancia y control.

En esta ficha podrá descargar una práctica presentación en PDF de Halal.

Solicitar **Información**

Descargar **Presentación**

Ver video de **Presentación**

Intedya
International Dynamic Advisors

Principales **REQUISITOS**

Son seis las condiciones que debe reunir un alimento para que sea considerado lícito desde el punto de vista islámico:

- Que no haya sido prohibido por Al- Lah o Su Mensajero.
- Que sea inocuo desde el punto de vista sanitario.
- Que sea inocuo desde el punto de vista toxicológico.
- Que sea adecuado desde el punto de vista nutricional.
- Que sea consumido con moderación.
- Que sea socialmente aceptado comerlo.

La certificación Halal debe satisfacer los siguientes **requisitos**:

- **No incluir, ni contener** en su composición nada que sea considerado ilícito con arreglo a la ley islámica.
- Los alimentos deben ser preparados, elaborados, transportados o almacenados, utilizando equipos o medios que estén exentos de aquello que sea ilícito según la ley islámica, pero, además, **implantando un Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria que dé cumplimiento con las Buenas Prácticas de Manufactura, un correcto Plan HACCP/APPCC, que evalúe la Vulnerabilidad al Fraude Alimentario y que establezca un Plan de Defensa Alimentaria**
- No haber estado en **contacto directo** con otros alimentos que no satisfagan los requisitos anteriores.

Ejemplos de **ACCIONES PRÁCTICAS A IMPLEMENTAR**

- Compromiso de la Dirección en la implementación de estándares en Inocuidad de certificación.
- Política de imparcialidad, transparencia y estricto respeto de la ley islámica.
- Identificación de los requisitos legales del origen y destino, tanto para la fabricación como para el etiquetado.
- Capacitación y toma de conciencia para el personal en Halal, inocuidad alimentaria y relacionados a su propio trabajo.
- Declaración de respeto estricto a la ley islámica en el proceso de producción y todo lo que es involucrado con el producto halal.
- Desarrollo de programa de prerrequisitos (limpieza y desinfección, control potabilidad del agua, manejo y gestión de residuos, higiene de personal, etc.).
- Procedimiento de desarrollo de proveedores y criterios de aceptación.
- Disponer de un análisis de peligros difundido en la organización para generar consciencia en el personal.
- Realizar y mantener un Plan de Vulnerabilidades de la organización, por la implementación de Defensa Alimentaria.
- Establecimiento de sistema de monitoreo documentado para los procesos y productos.
- Establecimiento de un Sistema de Trazabilidad y Retiro de Producto de Mercado a fin de estar preparado ante inconvenientes que involucren la inocuidad.
- Evaluación de vulnerabilidad de fraude alimentario.

Solicitar **Información**

Descargar **Presentación**

Ver video de **Presentación**

Intedya
International Dynamic Advisors

Ventajas para **LA ORGANIZACIÓN**

Las principales ventajas para la organización son las siguientes:

- **Oportunidades comerciales** para un segmento de población creciente y con necesidades específicas.
- **Superar barreras a la entrada en países** donde la certificación es obligatoria para poder introducir y comercializar productos y servicios.
- Obtener una **marca de garantía reputada y reconocida** a nivel mundial por la población musulmana.
- Generar **confianza** entre los consumidores, facilitando su fidelización.
- Diferenciarse de la competencia, posicionándose como una empresa o entidad **Muslim-Friendly.**
- Agregar **valor al producto**.
- **Reducir los riesgos a la salud y evitar la contaminación de los productos** , ya que establece un sistema de análisis de peligros y control de puntos críticos.
- Ayuda a la construcción de **vínculos entre la organización y la sociedad**.
- Supone un **elemento diferenciador** de la organización.

Ventajas para **LOS CLIENTES**

Ofrece al cliente la **garantía** de que el producto que está consumiendo bajo la denominación de "Halal" cumple con la normativa islámica que se recoge en el Corán.

Ventajas para **EL MERCADO**

- Mayor confianza en la profesionalidad de las empresas que venden este tipo de productos, a través de un sello que garantiza un mercado seguro y fiable.
- Facilita la incorporación al mercado de pequeños productores.

Sectores **DE APLICACIÓN**

Independientemente de su tamaño, las empresas que se dediquen a la fabricación o producción de:

- Agricultura.
- Cría de animales.
- Productos alimenticios.
- Alimentos para animales.
- Materiales de embalaje.
- Materiales bioquímicos (aditivos alimentarios y para piensos, complementos alimenticios, minerales, cultivos biológicos,

Solicitar **Información**
Descargar **Presentación**
Ver video de **Presentación**

aromatizantes, enzimas y coadyuvantes de producción).

Solicitar **Información**

Descargar **Presentación**

Ver video de **Presentación**