	OTRO DOCUMENTO	Código: OD.09
		2
	CRITERIOS DE LA FAENA HALAL	Noviembre 2024
		Página 1 de 16

### 1. Objetivo

Establecer los criterios y requisitos mínimos que son indispensables para la correcta faena HALAL de animales que tienen como destino el consumo de musulmanes, ya sea de forma directa (carnicerías, supermercados), o indirectamente (para posterior proceso).


### 2. Alcance

La faena de animales de consumo permitido acorde a la legislación islámica.

### 3. Definiciones


En vistas de cubrir lo determinado en este documento, los términos y definiciones que aquí se mencionan se definirán de la siguiente forma.

- A. **Sharía:** legislación islámica, la cual se extrae del Sagrado Corán y de la tradición del profeta Muhammad ﷺ, tanto en sus dichos como hechos, que son relativos a la creencia religiosa, moral y leyes.
- B. **Alimentos HALAL:** todo aquello que es de lícito consumo para el ser humano de acuerdo a la Sharía, incluyendo bebidas, comida, productos alimenticios terminados, ingredientes o cualquier aditivo de la industria alimenticia.
- C. **Certificado HALAL:** certificado que confirma que el producto, servicio o establecimiento, están acorde a las regulaciones de los requerimientos de la *Sharía*. Los certificados HALAL pueden ser de muy variado alcance según la industria.
- D. **HALAL\*:** es un término que indica todo lo que está permitido consumir o cuyo uso es lícito según la Sharía, lo que implica que es beneficioso y saludable para el ser humano, o proporciona una mejora en su calidad de vida. Los musulmanes de hoy ven al concepto HALAL como un estilo integral de vida que influye y afecta a las cuestiones cotidianas, como la alimentación, la higiene, la salud, la economía, la moda, el comercio y el turismo.

	OTRO DOCUMENTO	Código: OD.09
		2
	CRITERIOS DE LA FAENA HALAL	Noviembre 2024
		Página 2 de 16

\*Cuando se usa la palabra HALAL en documentación y certificados, se hace referencia a productos y/o servicios ya certificados. En caso de que el producto, por su naturaleza, responda por definición a algo permitido/licito (halal) en la Sharía, pero todavía no esté certificado por una


- E. **Nayasa:** Elemento impuro según la Sharía, como la orina humana y la saliva de los caninos. Las *nayasas* conforman una lista extensa que todo musulmán usualmente conoce a fin de evitar su contacto y/o contaminación con su alimento, además de su propio cuerpo, ropa y utensilios. En el caso de la gestión Halal, el auditor religioso hará una evaluación a la planta y los productos que se busque certificar, de que estén libres de estas materias en cuestión.
- F. **HARAM:** Lit. ilícito por ley. Es un término islámico que hace referencia a todo aquello que está prohibido su uso o su consumo, se considera dañino para el ser humano o se considera abusivo. A continuación enumeramos varios animales que caen en esta categoría, relevante a lo que nos compete de esta guía de criterios:
- Rumiantes que no hayan muerto con degüelle, corte de las carótidas.
  - Lo que se faena sin invocar el nombre de Aláh (Dios).
  - La carne del animal hallado muerto.
  - La sangre que sale de las venas.
  - El cerdo y jabalí y todos sus derivados.
  - Asnos domésticos, mulas, perros, gatos, etc.
  - Roedores, reptiles, anfibios y similares.
  - Felinos y caninos.
  - Elefante, oso, hipopótamo, mono, gorila, chimpancé, orangután y similares.
  - Murciélagos.
  - Insectos: coleópteros, lepidópteros, himenópteros (como hormigas y abejas), dípteros y los anélidos (lombrices).
  - Todos los animales carnívoros depredadores de tierra, aves de rapiña y los carroñeros.
  - Las bebidas alcohólicas naturales, como el vino y demás licores.
  - Sustancias nocivas para el organismo, naturales o no, como las que son venenosas e intoxicantes.
  - Ingredientes procedentes de animales cuyo consumo es HARAM, como la gelatina de cerdo. También: aditivos, conservantes, colorantes, aromas, etc.

	OTRO DOCUMENTO	Código: OD.09
		2
	CRITERIOS DE LA FAENA HALAL	Noviembre 2024
		Página 3 de 16

- G. **Legislación / ley islámica:** Son aquellas leyes derivadas del Sagrado Corán, de la Sunna (enseñanzas) del profeta Muhammad ﷺ y la correcta analogía de éstas.
- H. **Sagrado Corán:** Escritura sagrada del islam, considerada por los musulmanes como la última revelación divina para la humanidad, cuyo idioma es el árabe y fue entregada al profeta Muhammad ﷺ, a quien refieren como el último profeta de Dios.
- I. **Sunna del Profeta:** Es todo aquello que ha sido relatado y transmitido fidedignamente de Muhammad ﷺ, tanto sus acciones como palabras y aprobaciones explícitas o tácitas. La tradición profética (Sunna) es la segunda fuente de la jurisprudencia islámica.
- J. **Animales HARAM:** Todos aquellos animales cuyo consumo es ilícito en la Sharía o que han sido sacrificados de manera que no cumplen con el sacrificio de faena HALAL, como lo establece la Legislación islámica.
- K. **HMS:** Sistema de Gestión Halal, por sus siglas en inglés (*Halal Management System*).
- L. **CIRA:** Centro Islámico de la República Argentina.
- M. **Tazkia:** Hace referencia a la forma correcta de matar a un animal de ganado según la ley islámica. Se requiere que el faenador profese la fe del islam y que mate correctamente al animal, lo que implica:
- El degüelle (*Dhabh*): Corte de la garganta el esófago, laringe y las dos venas yugulares o carótidas.
  - Punzada al cuello (*Nahr*): implica hundir un cuchillo ancho en la base del cuello y cortar hasta la parte baja de éste, o parte superior del pecho, donde están las carótidas. Típicamente este método se usa para los animales grandes, como camellos, llamas y similares.

La *tazkia* **debe** ser realizada con un cuchillo filudo, que tenga un tamaño acorde al animal de faena, de manera que corte la carne con facilidad. El corte siempre deberá efectuarse por la **parte frontal** del cuello, no por detrás o por los costados. El faenador pronunciará el nombre de Dios al momento de efectuar el corte de cada res, de acuerdo a como indica la Sharía.

Es importante subrayar que, contrario a lo que es la *tazkia*, **quedan excluidos los animales que hayan muerto por:** asfixia, golpe, caída, cornada, ahogo en agua, por herida de una fiera, embestido por otro animal, por enfermedad, hemorragia

	OTRO DOCUMENTO	Código: OD.09
		2
	CRITERIOS DE LA FAENA HALAL	Noviembre 2024
		Página 4 de 16

interna, descarga eléctrica, percusión en el cráneo, rotura de la médula, entre otras maneras.

Los animales que mueran antes de que se realice la *tazkia*, se consideran impuros, aunque sea por muy poco tiempo. Cuando el animal, sea rumiante o ave, pierden la vida fuera de la faena islámica, pierden la cualidad de HALAL y ya no son aptos para el consumo de quien profesa el islam.

#### 4. SISTEMA DE GESTIÓN HALAL [HMS]


Debido a la incidencia directa en la capacidad de la empresa de proporcionar regularmente productos y servicios que cumplan con los estándares HALAL, que satisfagan los requisitos legales, reglamentarios y aquellos del cliente, la empresa **debe** crear, implementar, documentar y mantener un **sistema de gestión HALAL** (HMS) propio, que sea eficaz y acorde a su rubro. Éste deberá estar constantemente actualizado y en acuerdo con los criterios que se establecen en este documento.

##### 4.1 Requisitos generales

La empresa debe definir el alcance del sistema de gestión HALAL, el cual debe especificar los productos o categorías de los productos, detallar los procesos y los sitios de producción que estarán certificados y regidos por el sistema de gestión HALAL.

Para este efecto, la empresa asume el compromiso de:

- Capacitar a su personal en materia de gestión HALAL de manera periódica. Esto lo podrá llevar a cabo con instituciones certificadoras nacionales y extranjeras que ofrezcan este servicio.
- Documentar los seminarios, cursos, capacitaciones, conferencias, etcétera, que el personal haya atendido.
- Efectuar correctamente el sistema de gestión HALAL que la empresa haya elaborado mientras la certificación esté vigente.
- Que los parámetros de la gestión HALAL sean fielmente implementados durante todo el proceso de manufacturación y almacenamiento en planta, e identificar y evaluar posibles riesgos que pudiesen afectar a la gestión, a fin de que la empresa no llegase a incumplir con la normativa Halal.

	OTRO DOCUMENTO	Código: OD.09
		2
	CRITERIOS DE LA FAENA HALAL	Noviembre 2024
		Página 5 de 16

- e) Comunicar internamente y de manera clara toda la información concerniente a la implementación y actualización del sistema de gestión HALAL en la empresa, y
- f) evaluar periódicamente el sistema de gestión HALAL que se ha implementado, verificando que se refleje en los informes toda la operación de planta, con datos fehacientes y suficientes detalles para exponerlos durante una auditoría. Se deberá incorporar la base de datos la información más reciente, junto a sugerencias de mejora, correctivas y medidas preventivas.

**Nota relevante:** Si la empresa decide contratar externamente cualquier proceso que pueda afectar la conformidad HALAL de su producto, deberá asegurar el cumplimiento de la normativa HALAL sobre tales procesos. El control sobre tales procesos contratados externamente debe ser identificado y documentado dentro del sistema de gestión HALAL.


#### 4.2 Requisitos de documentación

El sistema de gestión HALAL, el cual deberá estar confeccionado por y para la empresa, debe incluir:

- a) Manifestación de la **política HALAL**, por la cual la alta dirección de la empresa expresa el compromiso de elaborar y/o procesar productos de forma tal que cumplan con los estándares HALAL.
- b) Mantener documentación detallada de toda la materia prima e insumos que la empresa usa, los cuales deben estar en conformidad con el sistema HALAL. La documentación deberá habilitarnos para verificar el país de origen, la fecha de elaboración, fecha de compra, fecha de expiración del insumo, certificados halal, permisos de uso y/o registro en el ente nacional correspondiente.
- c) Demás información documentada que la organización determine como necesaria para cumplir con la eficacia del sistema de gestión HALAL.
- d) Toda la información documentada que sea requerida por esta guía de criterios.

La extensión de la información que sustenta la correcta implementación del sistema de gestión HALAL puede variar de una empresa a otra, debido a:

- a) el tamaño de ésta, su tipo de actividades, procesos, productos y servicios;
- b) la complejidad de los procesos y sus interacciones;
- c) la competencia del personal.

	OTRO DOCUMENTO	Código: OD.09
		2
	CRITERIOS DE LA FAENA HALAL	Noviembre 2024
		Página 6 de 16

#### 4.3. Creación y actualización

Al crear y actualizar la información requerida para la gestión HALAL, la organización debe asegurarse de que:

- la identificación y descripción de los productos sea correcta y estén en regla según la ley argentina,
- el formato de la información sea versátil, (en idioma español, compatible con una versión de software actualizado, gráficos claros, etcétera) además, que existan medios de soporte (impreso y/o electrónico);
- haya revisión continua con su debida aprobación.

#### 4.4 Control de la información documentada

La información que es requerida por el sistema de gestión HALAL y por esta guía de criterios, se debe controlar para asegurarse de que:

- esté disponible y sea idónea para su uso, donde y cuando se necesite
- esté resguardada adecuadamente (contra pérdida, robo, etcétera).


Además, para el correcto control y uso de la información, la organización debe abordar las siguientes actividades, según corresponda:

- distribución, acceso, recuperación e implementación,
- almacenamiento y preservación, incluyendo la legibilidad y legitimidad (establecer una metodología para realizar enmiendas de los documentos)
- control de las modificaciones periódicas (por ejemplo, numeración de versión).

Es importante que la información de origen externo, que la organización considere como necesaria para la planificación y operación del sistema de gestión HALAL y de la calidad, esté correctamente identificada, con respaldo y controlada. Toda información debe protegerse contra pérdida, deterioro o modificación por error.

#### 4.5 Responsabilidad de la dirección

La alta dirección de la empresa debe proporcionar evidencia de su **compromiso** para el desarrollo e implementación del sistema de gestión HALAL (*política HALAL*), así como la mejora

	OTRO DOCUMENTO	Código: OD.09
		2
	CRITERIOS DE LA FAENA HALAL	Noviembre 2024
		Página 7 de 16


continúa de su eficacia, a través de:

- a) Claridad del concepto HALAL y que éste esté impulsado por los objetivos de negocio de la empresa.
- b) El énfasis de cumplir los requisitos internos de la gestión HALAL, con esta guía de criterios, así como los requisitos del cliente relacionados con los productos/servicios HALAL.
- c) La conducción de las revisiones por la dirección a su gestión HALAL, y
- d) Asegurar la disponibilidad de los recursos necesarios para la correcta implementación.

#### 4.6 Requisitos generales para alimentos HALAL

- a) La organización debe asegurar que todos los aditivos alimentarios y materias primas utilizados para la producción de alimentos HALAL estén libres de cualquier componente HARAM, y esto debe estar respaldado, de ser necesario, por análisis/ensayos de laboratorios certificados, que identifiquen sus componentes, incluyendo los materiales de embalaje. En este punto se hace hincapié en la utilidad de proveerse de materia prima con certificados HALAL de origen.
- b) La organización debe asegurarse de que los alimentos HALAL no contengan sustancias tóxicas y contaminantes peligrosos que puede considerarse perjudicial para la salud.
- c) La organización debe asegurar que los alimentos HALAL estén libres de la contaminación por *Nayasa* (impurezas).
- d) La organización debe garantizar que todos los productos, o carne de faena, que son convencionales, estén correctamente separados de aquellos de proceso HALAL a lo largo de toda la cadena de producción y almacenamiento, para garantizar que no haya contaminación cruzada ni mezcla con producción sin certificación.

El CIRA puede definir e implementar todos los procedimientos necesarios para verificar el cumplimiento de los productos/servicios con los requisitos HALAL. El CIRA puede verificar el cumplimiento de las buenas prácticas y requisitos de la gestión HALAL de acuerdo a la legislación local vigente. En la producción de carne o sus productos derivados, se hace observancia a los requisitos de salud especificados en el **Código de prácticas de higiene para carne 1CAC / RCP 58-2005 – Codex Alimentarius**.

	OTRO DOCUMENTO	Código: OD.09
		2
	CRITERIOS DE LA FAENA HALAL	Noviembre 2024
		Página 8 de 16


- e) La empresa debe dar cumplimiento a los requisitos generales de inocuidad de los alimentos conforme lo establecido en este documento, el cual fue elaborado bajo los lineamientos de las **Normas GSO**.
- f) La empresa deberá asegurar que todos los dispositivos, máquinas, herramientas, líneas de producción, contenedores y materiales utilizados para la preparación de productos o alimentos HALAL, deben estar limpios y no deben utilizarse para contener ni fabricar productos convencionales ni estar en contacto con elementos HARAM, a menos de que exista una previa limpieza y desinfección debidamente documentada. En el caso de tratarse de la producción o faena del cerdo y sus derivados, la empresa queda imposibilitada de tener un certificado HALAL.
- g) La empresa debe asegurarse de no hacer cambios importantes en la producción HALAL, o pasar a una producción convencional, mientras tenga vigente el certificado HALAL, a fin de dar un buen cumplimiento a lo establecido en el HMS y evitar la anulación de la certificación HALAL obtenida por el CIRA.
- h) La planificación de la producción y mecanismos de limpieza deben estar siempre documentados para asegurar la integridad de la gestión HALAL, poder suplir de información al auditor. Evitar posible contaminación cruzada es un aspecto crucial en el HMS.
- i) La organización debe asegurarse de que, cuando limpie o realice el mantenimiento de máquinas, equipos, dispositivos, herramientas, utensilios, etcétera, en su línea de producción, los cuales están en contacto con alimentos HALAL, que no se utilice detergentes, desengrasantes, ácidos orgánicos, aceites o grasas que contienen componentes o materiales HARAM. Además, debe proporcionar evidencia escrita del control de los productos químicos utilizados para las operaciones de limpieza.

## 5. La faena: criterios, requisitos y recomendaciones

### 5.1 Requisitos de la tazkia

En el islam, el método correcto y aceptado para dar muerte a un animal de rebaño para el consumo humano se conoce como *tazkia*, el cual está diseñado para darle la mejor muerte al animal, es decir, de una manera que no sufra de ninguna manera, pasando por un mínimo de



	OTRO DOCUMENTO	Código: OD.09
		2
	CRITERIOS DE LA FAENA HALAL	Noviembre 2024
		Página 9 de 16

estrés y siendo la causa de su muerte el desangre. El cerebro de animal debe permanecer intacto y en conexión al cuerpo de éste, de manera que el corazón siga latiendo y el desangre sea eficaz.


Un requisito fundamental para que la carne del animal faenado sea HALAL, es que su muerte haya sido exclusivamente por *tazkia*, caso contrario, su carne, vísceras, grasa y huesos pierden la condición de Halal. En cuanto a su cuero y lana, es posible que alcancen la condición de HALAL si se esterilizan correctamente. Todo miembro y órgano del animal que se cortase del animal aun vivo, será considerado como impuro y de consumo prohibido (HARAM).

Los siguientes requisitos **relativos al animal** deben tomarse en cuenta:

- Solamente se realizará la faena Halal a los animales cuyo consumo es permitido según la Sharía.
- Los animales destinados a la faena HALAL no deberán haber sido alimentados con alimentos islámicamente prohibidos.
- El animal debe ser inspeccionado por los **verificadores** del CIRA antes del sacrificio para determinar su condición, el cual debe estar libre de lesiones, heridas, laceraciones, golpes o deformaciones. En caso de tratarse de hembras, se verificará que no estén preñadas. Si algún animal presentase uno o más signos de los anteriormente descritos, podría ser rechazado para la faena HALAL.
- Antes y después de la faena, el animal deberá ser inspeccionado por un veterinario del establecimiento para verificar la condición de salud en la que se encontraba el animal, comprobando que estuvo libre de enfermedad. De haber estado, será rechazado de certificación.
- Los animales destinados a la faena HALAL, una vez que lleguen al frigorífico, deben descansar varias horas previo a su faena y ser proveídos de agua limpia para beber. Se dará observancia del reglamento del **decreto 4238/68**, cap. 10, incisos 10.1.9 y 10.1.10 del SENASA.

## 5.2 Aturdimiento pre faena - reces

El islam no recomienda el aturdimiento o la insensibilización previa a la faena. La Sharía prescribe que los animales a faenar sean tratados benévolamente hasta el momento del degüello. Por tanto, la Certificadora HALAL - CIRA adopta los siguientes criterios a considerar para otorgar su certificación:

	OTRO DOCUMENTO	Código: OD.09
		2
	CRITERIOS DE LA FAENA HALAL	Noviembre 2024
		Página 10 de 16

- a) No se permitirá el aturdimiento que causare la pérdida de consciencia del animal.
- b) Todo tipo de pistola de perno (*cash-knocker*) o de cautivo penetrante, hacha o martillo neumático está prohibido, a menos que el animal saliese de control. En caso de que la res no muera con el uso del sistema de neutralización empleado y el faenador musulmán alcance a degollarlo, éste podrá ser considerado para la certificación HALAL.

Solo en caso de necesidad, y para efecto de un **manejo más controlado de los animales**, se podrá dar uso de electricidad de acuerdo al siguiente cuadro:


Animal	Amperaje	Voltaje	Segundos
Corderos	0,50 - 0,90	300	2,0 - 3,0
Cabras y Chivos	0,70 - 1,00	300	2,0 - 3,0
Carnero / Oveja	0,70 - 1,20	300	2,0 - 3,0
Ternero	0,50 - 1,50	300	3
Novillo	1,50 - 2,50	300	2,0 - 3,0
Vaca	2,00 - 3,00	300	2,5 - 3,5
Toro	2,50 - 3,50	300	3,0 - 4,0
Búfalo	2,50 - 3,50	300	3,0 - 4,0

### 5.3 Aturdimiento pre faena – aves de corral – y su faena

Es oportuno mencionar que la manera más apropiada para faenar pollos, en conformidad con la Sharía, es el degollamiento manual, ya que así se garantiza que los animales mueran por desangre, además de que se evita la decapitación total o un corte deficiente del cuello.

Está muy extendido el uso del aturdimiento por electricidad para la faena de pollos, siendo su finalidad paralizar al animal y su aleteo, procurando inmovilizarlo al momento en que pasar por el disco rotatorio de corte. Si este es el caso de la faena avícola (*mecánica*), se debe tener estricta observancia de los siguientes puntos:

5.3.1 El *HALAL checker* verificará constantemente intensidad de la electricidad (amperaje/voltaje) que se está usando en el aturdimiento de las aves.

	OTRO DOCUMENTO	Código: OD.09
		2
	CRITERIOS DE LA FAENA HALAL	Noviembre 2024
		Página 11 de 16

5.3.2 El *HALAL checker* verificará que las aves no mueren con la corriente aplicada. Para este efecto, durante el proceso de faena, sacará de la noria -de manera aleatoria- algunas aves y les dará un tiempo sobre tierra hasta que se levanten y muevan de manera normal.

5.3.3 El **operador** de la máquina debe ser una persona de convicción musulmana, conocedor de los requisitos y procedimientos de faena HALAL avícola y cumplir con los criterios y requisitos del faenador, mencionados en este documento, apartado (5.4).

5.3.4 Tanto el operador como el faenador manual deben mencionar a Dios y decir “Bismiláh, Alahu akbar” al momento de accionar la cuchilla mecánica. No está permitido el uso de grabaciones para mencionar el nombre de Dios en los animales de faena.

5.3.5 Si el operador de la cuchilla mecánica abandona el lugar, debe detener la máquina. A su regreso, cuando vuelva a accionar la cuchilla mecánica, debe “Bismiláh, Alahu akbar” nuevamente.

5.3.6 La cuchilla mecánica debe ser de hoja afilada, hecha de cualquier material con excepción de huesos, uñas y dientes. Preferiblemente de acero inoxidable.

5.3.7 Todo proceso de desplume y corte debe ser llevado a cabo una vez que se verifique la muerte del animal. Se debe dar tiempo suficiente para su correcto desangrado.


5.3.8 Se debe asegurar que la faena se efectúe correctamente. Si el ave, al pasar por la cuchilla mecánica no fuera degollada correctamente, el faenador debe corregir el corte de manera manual.

5.3.9 Las aves que fuesen decapitadas completamente al paso por la cuchilla mecánica, deberán ser marcadas como rechazos. Dichas aves no se considerarán para la certificación HALAL.

#### 5.4 Requisitos del faenador

Quien realiza la faena HALAL deberá cumplir con los requisitos mínimos que se mencionan a continuación:

- Profesar la fe del islam.
- Estar mentalmente sano.
- Ser mayor de edad según la Sharía.

	OTRO DOCUMENTO	Código: OD.09
		2
	CRITERIOS DE LA FAENA HALAL	Noviembre 2024
		Página 12 de 16

- d) Constar en la lista de faenadores del organismo de certificación HALAL (CIRA).
- e) Haber recibido capacitación teórica sobre la faena HALAL.
- f) Entender en plenitud los fundamentos del sacrificio de los animales en el islam.
- g) Ser una persona competente para el sacrificio del animal de acuerdo a la Sharía.
- h) Encontrarse en buen estado de salud al momento de la faena.
- i) Si la persona es diestra, deberá hacer el corte empleando su mano derecha.

Existen **recomendaciones de la Sharía respecto a la faena**, las cuales el faenador procurará hacer en caso de existir la posibilidad. Estas son:

- No faenar un animal frente a otro.
- No afilar los cuchillos frente al animal.
- Direccionar a la res en dirección a la Meca (*Al-Qibla*) al momento de faenarlo.
- Hacer el corte de *tazkia* requerido de manera ágil, fuerte y rápida.
- Además de nombrar a Dios al momento de faenar, decir “*Alahu-ákbar*”.


### 5.5 Requisitos del verificador [HALAL Checker]

El verificador de la faena HALAL, conocido como *HALAL checker* (en inglés), da fe de la correcta implementación de la *tazkia* sobre el ganado asignado, asegurándose de que la faena se lleve a cabo a cabalidad, según manda la Sharía. Supervisa que no existan falencias ni omisiones en el proceso de faena por parte del faenador ni del personal operando en el lugar.

El verificador de la faena HALAL, debe cumplir con los requerimientos que se describen a continuación:

- 1) Ser musulmán practicante.
- 2) Estar mentalmente sano.
- 3) Ser mayor de edad.
- 4) Entender íntegramente las normas y condiciones fundamentales de la faena HALAL.
- 5) Estar registrado en el organismo de certificación HALAL (CIRA).
- 6) Estar presente en el área de la faena y ser testigo ocular de la faena en tiempo real.

El *HALAL checker* vigila el correcto desangrado del animal y verifica haya muerto antes de que se proceda a su manipulación. *No se debe romper la cerviz (nuca) de la res antes de que muera completamente por el desangrado, ni se debe proceder a sacar su cuero.*

	OTRO DOCUMENTO	Código: OD.09
		2
	CRITERIOS DE LA FAENA HALAL	Noviembre 2024
		Página 13 de 16

Un *HALAL checker* **siempre deberá estar presente en el área de la faena HALAL mientras ésta dure**. Otro HALAL checker deberá verificar y/o registrar el número de animales faenados correctamente, además de supervisar el desposte y el manejo de las carcasas de los animales rechazados, de no-conformidad con la faena HALAL.

HALAL checker también tendrá como función monitorear la faena despachada al cuarto de enfriamiento, su posterior empaquetado, etiquetado y almacenamiento final. El HALAL checker podrá firmar los registros de la faena del día.

## 6. Identificación y rechazos


Las reces de faena que sean rechazadas por el *HALAL checker* deberán ser propiamente identificadas sus carcasas y separadas de las que son aceptadas. Etiquetas y sellos de tinta permitida serán usados para este efecto, además de cualquier otro mecanismo que sea de utilidad. La achura o vísceras del animal de faena rechazada no será considerada para la certificación HALAL. El *HALAL checker* debe estar habilitado para poder controlar todo este proceso en planta. Las carcasas HALAL y los cortes de ésta que aún no estén empaquetados y debidamente etiquetados deben **ser almacenados de forma separada** de la faena convencional o de la rechazada.

## 7. Limpieza de máquinas, herramientas y utensilios

Debe documentarse la metodología y frecuencia de la limpieza y desinfección de los accesorios, máquinas, utensilios, herramientas, líneas de producción y materiales auxiliares. El fin es para garantizar que todos éstos se encuentran libres de residuos de la faena no HALAL y evitar la contaminación cruzada con la faena HALAL. Dicho protocolo y su implementación debe estar bien documentado, con sus registros llevados en tiempo y forma.

Se establece que para el reutilizamiento de cualquier accesorio, máquina, utensilio, herramienta, línea de producción y materiales auxiliares, después de una faena convencional, se deberá limpiar de manera tal que no quedase ningún tipo de residuo de la faena anterior.

Se deberá hacer completa observancia de las normas generales de limpieza para eliminar efectivamente remanentes y restos.

	OTRO DOCUMENTO	Código: OD.09
		2
	<b>CRITERIOS DE LA FAENA HALAL</b>	Noviembre 2024
		Página 14 de 16

Para el efecto de la limpieza y desinfección de lo ya nombrado, se usarán únicamente compuestos químicos aprobados por la autoridad sanitaria competente. Éstos deben encontrarse libres en su composición de sustancias prohibidas por la Sharía. Para garantizar esto, es necesario consultar con la Certificadora del CIRA y acatar las recomendaciones y oportunidades de mejora que harán los auditores en sus reportes de auditoría.

## 8. Embalaje y materiales de RAP


La organización debe asegurarse de que:

- Los materiales de envasado y empaquetado estén libres de cualquier material HARAM. Debe proporcionar evidencia documentada del origen y composición del material de embalaje.
- Los materiales de empaquetado y embalaje no estén fabricados por equipos contaminados con materiales o sustancias HARAM y/o convencionales no aprobadas (en cualquiera de las etapas, ya sea fabricación, almacenamiento o transporte).
- Verificar que los materiales de embalaje estén físicamente separados de cualquier otro material HARAM y/o convencional no aprobado.
- Asegurarse de que los materiales de embalaje no contengan ningún material que se considere peligroso para la salud humana.
- Lleven su debida etiqueta, como se detalla en el punto 11.

## 9. Dispensa y venta al por menor de comida HALAL, manejo y puntos de servicio

La empresa debe asegurarse que, todas las instalaciones de venta, distribución y suministro de productos HALAL cumplen con los siguientes requisitos:

- Que todos los productos etiquetados como HALAL cumplan con las disposiciones y características de alimentos HALAL especificados en esta Guía de Criterios.
- Que los artefactos eléctricos, equipos y utensilios utilizados en manipulación de los productos alimenticios HALAL estén totalmente separados de los utilizados para los productos convencionales.

	OTRO DOCUMENTO	Código: OD.09
		2
	CRITERIOS DE LA FAENA HALAL	Noviembre 2024
		Página 15 de 16

**Nota relevante:** Si una planta, comedor, instalación, restaurante, kiosco o lugar de servicio de comida se ocupa de productos convencionales, pero tiene la intención de cambiar a producción HALAL, debe pasar primero por un proceso de limpieza y desinfección de acuerdo con la legislación islámica antes de comenzar una producción HALAL.

## 10. Almacenamiento, exhibición y transporte

La organización debe asegurarse de que todos los alimentos bajo certificación HALAL que sean almacenados en planta, exhibidos o transportados hacia sus destinos, estén separados por categorías y etiquetados debidamente para evitar la mezcla o contaminación cruzada con productos convencionales. Además, la organización debe asegurarse que se utilizan medios de transporte adecuados para evitar la contaminación del producto.


## 11. Etiquetado

La organización que aspire a obtener la certificación HALAL de sus productos deberá cumplimentar con los requisitos legales y reglamentarios de rotulado y etiquetado establecidos en el Cap. V de la Ley 18284 – Código Alimentario Argentino – C.A.A. y la ***Norma Etiquetado de Alimentos Pre Envasados GSO 9***.

Sin perjuicio a lo determinado por la legislación del país y las normativas HALAL internacionales, el etiquetado del animal sacrificado debe declarar la siguiente información obligatoria:

- El nombre del producto y tipo de animal.
- Fecha de sacrificio (DD/MM/AAAA).
- Fecha de proceso y envasado.
- Número de referencia del veterinario/ certificado de salud con información del animal sacrificado.
- Si se empleó cuchilla mecánica.
- Certificadora Halal.

## 12. TRANSPORTE

	OTRO DOCUMENTO	Código: OD.09
		2
	<b>CRITERIOS DE LA FAENA HALAL</b>	Noviembre 2024
		Página 16 de 16

El transporte del producto HALAL que sale del establecimiento hasta el punto de entrega, debe cumplir los siguientes requisitos:

- a) Estar correctamente segregado de los productos no HALAL, y
- b) en ningún caso deben ser transportado con materiales considerados impuros (nayasa), como se detalla en la norma MS 1500:2009.