
	REQUISITOS DEL SISTEMA DE GESTIÓN	Código: HFQ-7.4-P01
	<i>DIRECTRICES GENERALES PARA LA EVALUACIÓN HALAL DE HF&Q</i>	Fecha: 05/12/2025 Edición: 07 Versión: 02




REQUISITOS PARA LA EVALUACION DE CERTIFICACIÓN HALAL

Edición: 7.2


Fecha: 05 December 2025

	REQUISITOS DEL SISTEMA DE GESTIÓN	Código: HFQ-7.4-P01
	DIRECTRICES GENERALES PARA LA EVALUACIÓN HALAL DE HF&Q	Fecha: 05/12/2025 Edición: 07 Versión: 02


1.	PREFACIO.....	4
2.	TÉRMINOS Y DEFINICIONES	¡Error! Marcador no definido.
3.	REQUISITOS GENERALES	¡Error! Marcador no definido.
4.	COMPROMISO Y RESPONSABILIDAD	¡Error! Marcador no definido.
4.1.	Responsabilidad de dirección.....	¡Error! Marcador no definido.
4.2.	Política corporativa halal tayyib.....	¡Error! Marcador no definido.
4.3.	Organigrama y responsabilidades halal	¡Error! Marcador no definido.
4.4.	Enfoque al cliente	¡Error! Marcador no definido.
5.	FORMACIÓN Y COMPETENCIAS DEL PERSONAL	¡Error! Marcador no definido.
6.	SISTEMA DE GESTIÓN HALAL	¡Error! Marcador no definido.
6.1.	Sistema APPCC	¡Error! Marcador no definido.
6.2.	Equipo APPCC	¡Error! Marcador no definido.
6.3.	Comité Interno Halal (IHC)	¡Error! Marcador no definido.
6.4.	Sistema de APPCC Halal	¡Error! Marcador no definido.
6.5.	Puntos Críticos Halal	¡Error! Marcador no definido.
6.6.	Procedimientos Operativos Estándares (SOP's)	¡Error! Marcador no definido.
6.6.6.	Comercialización de productos Halal por terceros ...	¡Error! Marcador no definido.
6.6.7.	Requisitos de trazabilidad	¡Error! Marcador no definido.
6.7.	Fraude Alimentario Halal	¡Error! Marcador no definido.
6.8.	Calibraciones y verificación de equipos	¡Error! Marcador no definido.
6.9.	Requisitos de documentación y registros	¡Error! Marcador no definido.
6.9.1.	Requisitos de documentación	¡Error! Marcador no definido.
6.9.2.	Conservación de registros	¡Error! Marcador no definido.
7.	REQUISITOS PARTICULARES DEL PRODUCTO.....	¡Error! Marcador no definido.
7.1.	Ingredientes y Materias Prima.....	¡Error! Marcador no definido.
7.1.2.	Desarrollo y modificaciones de los productos y procesos de producción Halal	¡Error! Marcador no definido.
7.1.3.	Screening y validación de materias primas Halal	¡Error! Marcador no definido.
7.1.4.	Organismos Genéticamente Modificados (OGM) Haram	¡Error! Marcador no definido.
7.1.5.	Alérgenos.....	¡Error! Marcador no definido.
7.2.	Requisitos específicos de sacrificio.....	¡Error! Marcador no definido.
7.2.3.	Requisitos del matarife.....	¡Error! Marcador no definido.
7.2.4.	Requisitos de equipos y utensilios	¡Error! Marcador no definido.
7.2.5.	Requisitos de pautas del sacrificio	¡Error! Marcador no definido.
7.2.6.	Requisitos de la práctica del sacrificio.....	¡Error! Marcador no definido.
7.2.7.	Requisitos éticos (recomendados y no obligatorios)	¡Error! Marcador no definido.
7.2.8.	Requisitos del lugar de sacrificio	¡Error! Marcador no definido.
7.2.9.	Supervisión, monitoreo y sellado de las canales.....	¡Error! Marcador no definido.

	REQUISITOS DEL SISTEMA DE GESTIÓN	Código: HFQ-7.4-P01
	DIRECTRICES GENERALES PARA LA EVALUACIÓN HALAL DE HF&Q	Fecha: 05/12/2025 Edición: 07 Versión: 02

- 7.2.10. Utensilios, equipos destinados al faenado y recogida de sangre **¡Error! Marcador no definido.**
- 7.2.11. Tanques de escaldado **¡Error! Marcador no definido.**
- 7.2.12. Máquina de desplume..... **¡Error! Marcador no definido.**
- 7.2.13. Evisceración de aves..... **¡Error! Marcador no definido.**
- 7.2.14. Matanza y evisceración **¡Error! Marcador no definido.**
- 7.2.15. Inspección sanitaria ante mortem..... **¡Error! Marcador no definido.**
- 7.2.16. Inspección post mortem..... **¡Error! Marcador no definido.**
- 7.2.17. Operación de corte y deshuesado..... **¡Error! Marcador no definido.**
- 7.2.18. Proceso de enfriamiento **¡Error! Marcador no definido.**
- 7.3. Requisitos del etiquetado..... ¡Error! Marcador no definido.**
- 7.4. Requisitos Halal de embalaje y envasado..... ¡Error! Marcador no definido.**
- 7.5. Técnicas de embalaje y conservación: ¡Error! Marcador no definido.**
- 7.6. Requisitos para áreas de almacenamiento a temperatura ambiente y refrigerado... ¡Error! Marcador no definido.**
- 7.7. Requisitos de transporte de productos Halal ¡Error! Marcador no definido.**
- 8. REQUISITOS DE INSTALACIONES Y PROCESOS GENERALES..... ¡Error! Marcador no definido.**
- 8.1. Ubicación de fábrica, exteriores, orden y limpieza ¡Error! Marcador no definido.**
- 8.2. Aptitud Halal de las líneas y equipos ¡Error! Marcador no definido.**
- 8.3. Distribución de planta y flujo del proceso Halal..... ¡Error! Marcador no definido.**
- 8.4. Requisitos de limpieza de desinfección ¡Error! Marcador no definido.**
- 8.5. Validación y verificación de los métodos de limpieza..... **¡Error! Marcador no definido.**
- 8.6. Requisitos constructivos para áreas de producción ¡Error! Marcador no definido.**
- 8.6.1. Paredes..... **¡Error! Marcador no definido.**
- 8.6.2. Suelos **¡Error! Marcador no definido.**
- 8.6.3. Techos e instalaciones elevadas..... **¡Error! Marcador no definido.**
- 8.6.4. Ventanas y otras aperturas **¡Error! Marcador no definido.**
- 8.6.5. Puertas de acceso..... **¡Error! Marcador no definido.**
- 8.6.6. Iluminación **¡Error! Marcador no definido.**
- 8.6.7. Ventilación..... **¡Error! Marcador no definido.**
- 8.6.8. Aire acondicionado y ventilación **¡Error! Marcador no definido.**
- 8.6.9. Abastecimientos de agua y filtros **¡Error! Marcador no definido.**
- 8.6.10. Aire comprimido..... **¡Error! Marcador no definido.**
- 8.7. Requisitos de mantenimiento preventivo y correctivo..... ¡Error! Marcador no definido.**
- 8.8. Sistemas de control de plagas y objetos extraños ¡Error! Marcador no definido.**
- 8.9. Control de objetos extraños (metales, plástico, cristales y madera)..... ¡Error! Marcador no definido.**
- 8.10. Gestión y retirada de residuos ¡Error! Marcador no definido.**
- 8.10.1. Recipientes para residuos y sustancias peligrosas: ... **¡Error! Marcador no definido.**
- 8.10.2. Drenaje y eliminación de residuos: **¡Error! Marcador no definido.**

	REQUISITOS DEL SISTEMA DE GESTIÓN	Código: HFQ-7.4-P01
	DIRECTRICES GENERALES PARA LA EVALUACIÓN HALAL DE HF&Q	Fecha: 05/12/2025 Edición: 07 Versión: 02

- 8.10.3. Recolección, eliminación de materiales y alimentos en mal estado: **¡Error! Marcador no definido.**
9. FOOD DEFENSE E INSPECCIONES EXTERNAS **¡Error! Marcador no definido.**
- 9.1. Food Defense **¡Error! Marcador no definido.**
- 9.1.1. Seguridad física en el exterior de la planta. **¡Error! Marcador no definido.**
- 9.1.2. Seguridad de las zonas de procesamiento **¡Error! Marcador no definido.**
- 9.1.3. Seguridad de los ingredientes y el agua **¡Error! Marcador no definido.**
- 9.1.4. Simulacro de Food Defense..... **¡Error! Marcador no definido.**
10. HIGIENE DEL PERSONAL, VESTUARIOS, Y CONTROL DE ACCESOS. **¡Error! Marcador no definido.**
- 10.1. Requisitos de higiene y buenas prácticas Halal..... **¡Error! Marcador no definido.**
- 10.2. Ropa de protección para el personal, contratistas y visitantes ... **¡Error! Marcador no definido.**
- 10.3. Procedimiento aplicado a enfermedades infecciosas **¡Error! Marcador no definido.**
- 10.4. Vestuarios, instalaciones y equipos para higiene del personal y accesos **¡Error! Marcador no definido.**
- 10.5. Oratorio para musulmanes (requisito para mataderos) **¡Error! Marcador no definido.**
11. MONITORING AND EVALUATION..... **¡Error! Marcador no definido.**
- 11.1. Auditorías internas **¡Error! Marcador no definido.**
- 11.1.1. Calificación del auditor interno: **¡Error! Marcador no definido.**
- 11.1.2. Los objetivos de la auditoría interna:..... **¡Error! Marcador no definido.**
- 11.2. Gestión de no conformidades y productos Halal no conformes..... **¡Error! Marcador no definido.**
- 11.3. Correcciones, acciones correctivas y preventivas **¡Error! Marcador no definido.**
- 11.4. Revisión por Dirección **¡Error! Marcador no definido.**
- 11.5. Gestión de reclamaciones Halal **¡Error! Marcador no definido.**
- 11.6. Gestión de incidencias, retirada y recuperación de producto Halal .. **¡Error! Marcador no definido.**

	REQUISITOS DEL SISTEMA DE GESTIÓN	Código: HFQ-7.4-P01
	DIRECTRICES GENERALES PARA LA EVALUACIÓN HALAL DE HF&Q	Fecha: 05/12/2025 Edición: 07 Versión: 02

1. PREFACIO

Halal Food & Quality (HFQ) es un organismo de certificación Halal, titular de la Marca de Garantía Halal con la misma denominación registrada y patentada en la Oficina Española de Patentes y Marcas "OEPM" (Ministerio de Industria, Turismo y Comercio), desde febrero de 2013, con el número **M3045430** y está legalmente protegida por la Ley de Marcas de Garantías.

Halal Food & Quality (HFQ) fue la primera entidad de certificación española acreditada según las normas ISO 17065 y GSO 2055-2 por el **Centro de Acreditación del CCG, Emirate International Accreditation Center "EIAC"**, También fue la primera en ser reconocida oficialmente por varias autoridades halal líderes, como **JAKIM** (*Jabatan Kemajuan Islam Malaysia, agencia gubernamental de Certificación y Control Halal*), **BPJPH** (*Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal, Indonesia*), **SASO** (*Saudi Standards, Metrology and Quality Organization*), **IMANOR** "Institut Marocian de Normalisation" y **MUIS** (*Majlis Ugama Islam Singapura*), **IANOR** "Institut Algerian de Normalisation", **SFDA** "Saud Food & Drug Authority" & **Saudi Halal Center**, además de está reconocida en la lista del Ministerio de Salud de Qatar y reconocida por **CICOT** "Central Islamic Council of Thailand". **HFQ** está en proceso de acreditación por SAAC (Saudi Accreditation Center).


A su vez, **HFQ** es la primera y única entidad de certificación española reconocida por **GIMDES** (*Association for the Inspection and Certification of Food and Necessity Materials*) de Turquía y acreditada por **HAK** (*Halal Accreditation Agency*) de acuerdo con las normas OIC/SMIIC 2, además de contar con otros reconocimientos internacionales.

Además, HFQ está también registrada en la lista de **MOPH** "Ministry of Public Health de Qatar y **MOiAT** "Ministry of Industry and Advanced Technology"

Gracias a estas numerosas acreditaciones y reconocimientos, el certificado halal de **HFQ** es aceptado y reconocido en todos los países islámicos del mundo.


Los objetivos de este reglamento son proporcionar el conocimiento acerca de los requisitos para los ingredientes y los procesos de producción, preparación, manipulación, almacenamiento y transporte de productos Halal, para asegurar el máximo control **Halal Tayyiban Bayyinan** de acuerdo con las normas **GSO 993, GSO 2055-1, GSO 1694, GSO CAC RCP 58, GSO 21, GSO 9** y otras normas **GSO, UAE.S 993, UAE.S GSO 2055-1, UAE.S 9, UAE.S GSO 713, UAE.S GSO CAC RCP 58, y otras normas UAE, OIC/SMIIC 1, OIC/SMIIC 22, OIC/SMIIC 24, otras normas OIC/SMIIC, SNI99002, SNI99003, SNI99004, MS 1500, MS 2400-1, MS 2400-2, MS 2400-3, HAS-LPPOM-MUI, SMHS (MUIS-HC-5001)** y además de otras normas de calidad y seguridad alimentaria, tanto nacionales como europeas, **ISO 22000, IFS**, sobre las cuales está basado el esquema de certificación Halal de HFQ, garantizando que se cumplan los requisitos y que sean adecuados para todos los consumidores musulmanes de todo el mundo.

El **esquema de Certificación Halal de Halal Food & Quality** combina entre los requisitos Halal internacionales de los organismos de acreditación arriba indicados, así como los requisitos de seguridad y calidad alimentaria de acuerdo con la legislación española y de la UE y otros requisitos internos de HFQ que se aplican a los productos y servicios de aquellas entidades públicas o privadas que quieran certificarse en Halal.

	REQUISITOS DEL SISTEMA DE GESTIÓN	Código: HFQ-7.4-P01
	<i>DIRECTRICES GENERALES PARA LA EVALUACIÓN HALAL DE HF&Q</i>	Fecha: 05/12/2025 Edición: 07 Versión: 02

La ejecución de este esquema de certificación y sus requisitos para la certificación de productos y servicios tiene como objetivo asegurar el cumplimiento mínimo para que todas las empresas u organismos públicos y privados obtengan la certificación.

Este reglamento no sustituye ninguna de las normas mencionadas ni sectoriales. Para más información consultar las normativas pertinentes del sector en cuestión.

	REQUISITOS DEL SISTEMA DE GESTIÓN	Código: HFQ-7.4-P01
	<i>DIRECTRICES GENERALES PARA LA EVALUACIÓN HALAL DE HF&Q</i>	Fecha: 05/12/2025 Edición: 07 Versión: 02

This is an abbreviated version of the manager system requirements to achieve the Halal Certification. HFQ's MSR's do not supersede halal standards.

To obtain the MSR in full, you should apply for the Halal certificate or obtain a quote from our office. For reasons of protecting our intellectual property rights.