



# CERTIFICAÇÃO HALAL

TREINAMENTO INTERNO

**Breyer** produtos  
das abelhas



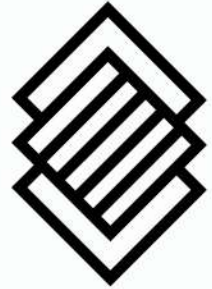
# OBJETIVOS

- **Entender os requisitos da Certificação Halal**
- **Garantir que nossos processos estejam em conformidade com os padrões Halal**

# O QUE É A CERTIFICAÇÃO HALAL?

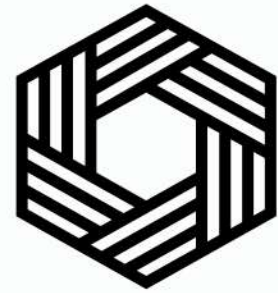
Refere-se à conformidade com os princípios e requisitos estabelecidos pela lei islâmica. É um selo de aprovação que garante que produtos e serviços são produzidos de acordo com as **normas Halal, tornando-os aceitáveis para consumidores muçulmanos.**

# POR QUE CERTIFICAR?



O mercado muçulmano é vasto e **está em crescimento**. A certificação Halal abre portas para exportações e vendas para consumidores muçulmanos, que são exigentes quanto à conformidade com as normas religiosas.

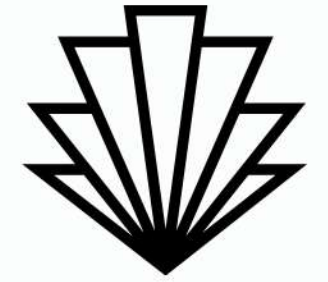
1,9 bilhões de pessoas, o que representa aproximadamente 25% da população global.



O processo para obter a certificação Halal exige a **adoção de práticas éticas e transparentes, desde a escolha dos ingredientes até a produção**. Isso pode refletir **positivamente na imagem da empresa**, alinhando-a com padrões de sustentabilidade e responsabilidade social.



Em muitos países muçulmanos, é obrigatório o cumprimento de padrões éticos e religiosos para produtos alimentícios. **Acesso a mercados como Emirados Árabes**



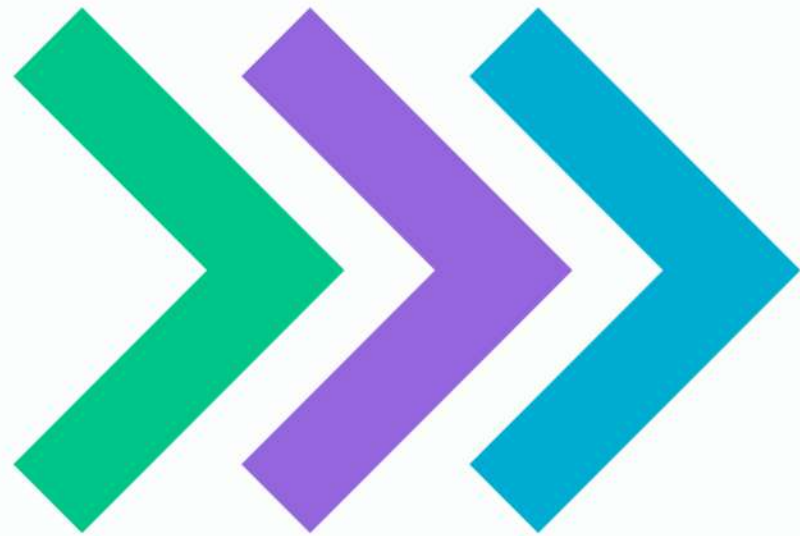
Pode ser um diferencial competitivo, destacando a empresa **como responsável e alinhada a princípios éticos, em um mercado que valoriza cada vez mais a qualidade e a procedência dos produtos**.

O QUE É  
IMPORTANTE  
SABERMOS NA  
INDÚSTRIA!



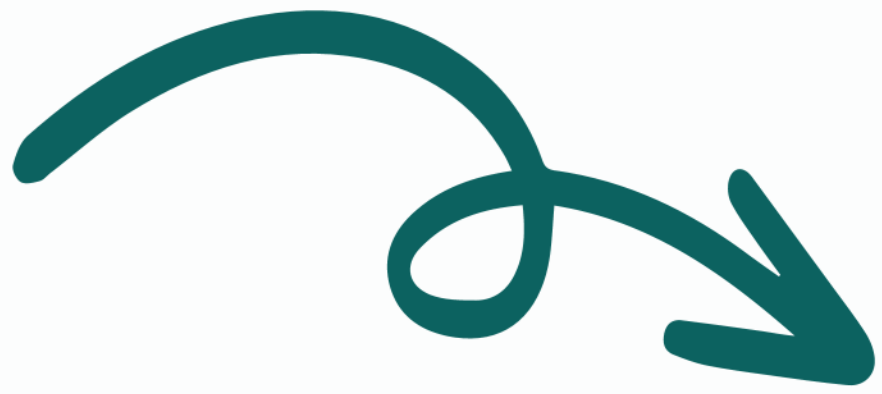
# O QUE A CERTIFICAÇÃO HALAL ENVOLVE?

---

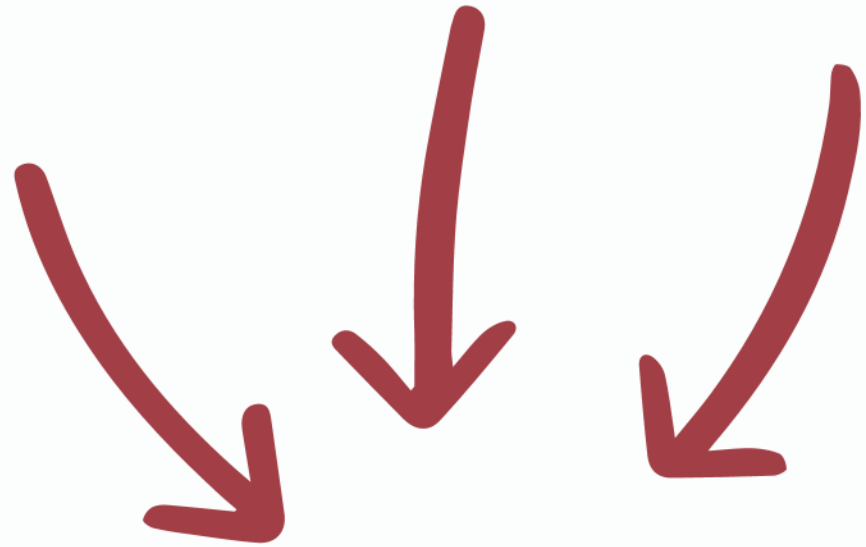


## PONTOS CHAVE!

- Ingredientes e métodos de produção permitidos pela lei islâmica.
- Ausência de ingredientes proibidos, como álcool e carne de porco.
- Práticas éticas na produção e manipulação de alimentos.
- Rastreabilidade ao longo da cadeia de produção.

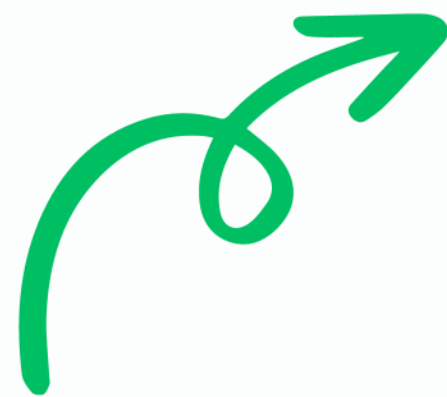
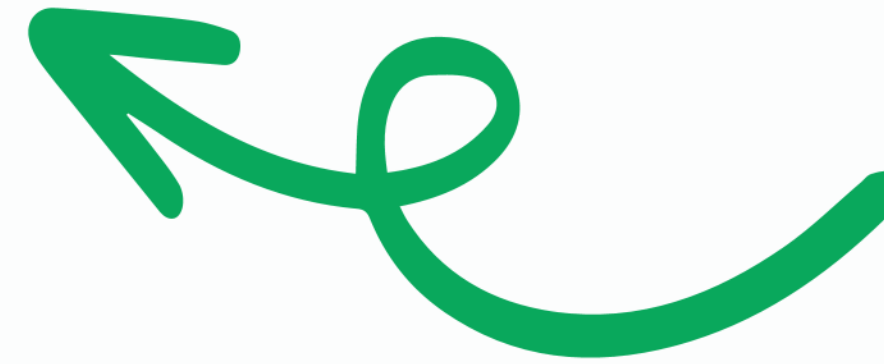


"Halal" é uma palavra em árabe que significa **"permitido"** ou **"lícito" de acordo com a lei islâmica, conhecida como a Sharia**. O termo é frequentemente usado em referência a alimentos, bebidas, produtos e serviços que estão em conformidade com as normas e princípios islâmicos.



**Sharia:** conjunto de Legislações Islâmicas baseadas no Alcorão, e responsáveis por ditar as regras de comportamento dos muçulmanos.

**Haram:** em contraste com "Halal" (permitido), "Haram" refere-se a tudo o que é expressamente proibido ou considerado impuro na tradição islâmica.



**Mashbooh:** refere-se a algo que é duvidoso ou questionável quanto à sua permissibilidade de acordo com a lei islâmica (Sharia). Em termos de alimentação, um alimento ou ingrediente Mashbooh pode gerar incerteza sobre se é Halal (permitido) ou Haram (proibido).



Caprinos



Bovinos



Aves



Ovinos

Animais permitidos não abatidos de forma Halal

Animais proibidos

Seres humanos

Substâncias Tóxicas

Álcool etílico

Sangue

**HARAM**

Industrial

Bebidas

Fermentação

Chouriço

Drogas

Cabelo

L-cisteína

Porcos;  
Aves de rapina;  
Insetos;  
Cachorros;  
Animais repulsivos;  
Pragas.



# COMITÊ HALAL : elaborar, revisar, gerenciar e executar o programa de Certificação Halal.

Nome	Setor
Henrique Breyer	Direção
Daniel Henrique Breyer	Direção
Letícia Koczicki	Qualidade
Priscilla D. Amarantes	Certificações
Ady José Lima	Certificações/Gestão de fornecedores MP
Tatiane Rosa	Certificações

# POLÍTICA HALAL – BREYER

A empresa Breyer e Cia Ltda, compromete-se em:

Fornecer oferecer produtos saudáveis, naturais e orgânicos, que respeitam os conceitos religiosos Halal, de acordo com a Sharia e normativas Halal.

Disponibilizar os recursos necessários para implementação e manutenção do Sistema de Gestão Halal, a fim de proteger a integridade dos produtos.


Buscar a melhoria contínua de nossos processos, de forma a atender com excelência as determinações e requisitos estabelecidos no Programa de Certificação Halal, proporcionado maior credibilidade e segurança do alimento aos clientes.

Assegurar que a Política Halal seja compreendida por todos os colaboradores da empresa assim efetivando a sua implementação.

# PRODUTOS HALAL

**Alimentos e bebidas, que podem ser consumidos de acordo com as regras islâmicas.**

- MEL (a granel e fracionado)
- MEL DE MELATO (a granel e fracionado)
- PÓLEN APÍCOLA DESIDRATADO (EXCETO EM CÁPSULAS)
- PRÓPOLIS BRUTA

 DEVEM SER processados separadamente dos produtos Não Halal.

 DEVEM ficar segregados.

# PRODUTOS NÃO HALAL

Alimentos que não possuem certificação Halal no estabelecimento.

- Extrato de Própolis
- Spray – composto de mel e extrato de própolis
- Propolina L3 – Extrato de Própolis Diluído em Água



# COMO FUNCIONA A AUDITORIA HALAL?



**Para obter e manter a Certificação Halal, nossa empresa passará por auditorias regulares realizadas por uma entidade certificadora.**

**Essas auditorias verificam se todos os nossos processos, ingredientes e práticas estão em conformidade com os padrões Halal.**

# CENÁRIO 1-Recepção e armazenamento!

- Comprovação de status Halal para matéria prima, embalagens e insumos.
- Identificação



# CENÁRIO 2- **Processamento**

Durante a inspeção da linha de produção, o auditor pergunta sobre o protocolo de limpeza dos equipamentos utilizados?

- Produtos de limpeza
- Frequência da higienização e registro
- Validação



# CENÁRIO 3 - Contaminação cruzada no armazenamento

- Produtos Halal e não Halal misturados, sem identificação
- Bombona de álcool armazenado junto com o mel.



# CENÁRIO 4 - Expedição

- Produtos Halal e não Halal misturados, sem identificação
- Transporte



# CENÁRIO 5 - Gestão de pessoas

- Treinamentos
- Limpeza dos uniformes



# CENÁRIO 6 - Produtos



- Imagens dos produtos associados com algo Haram.





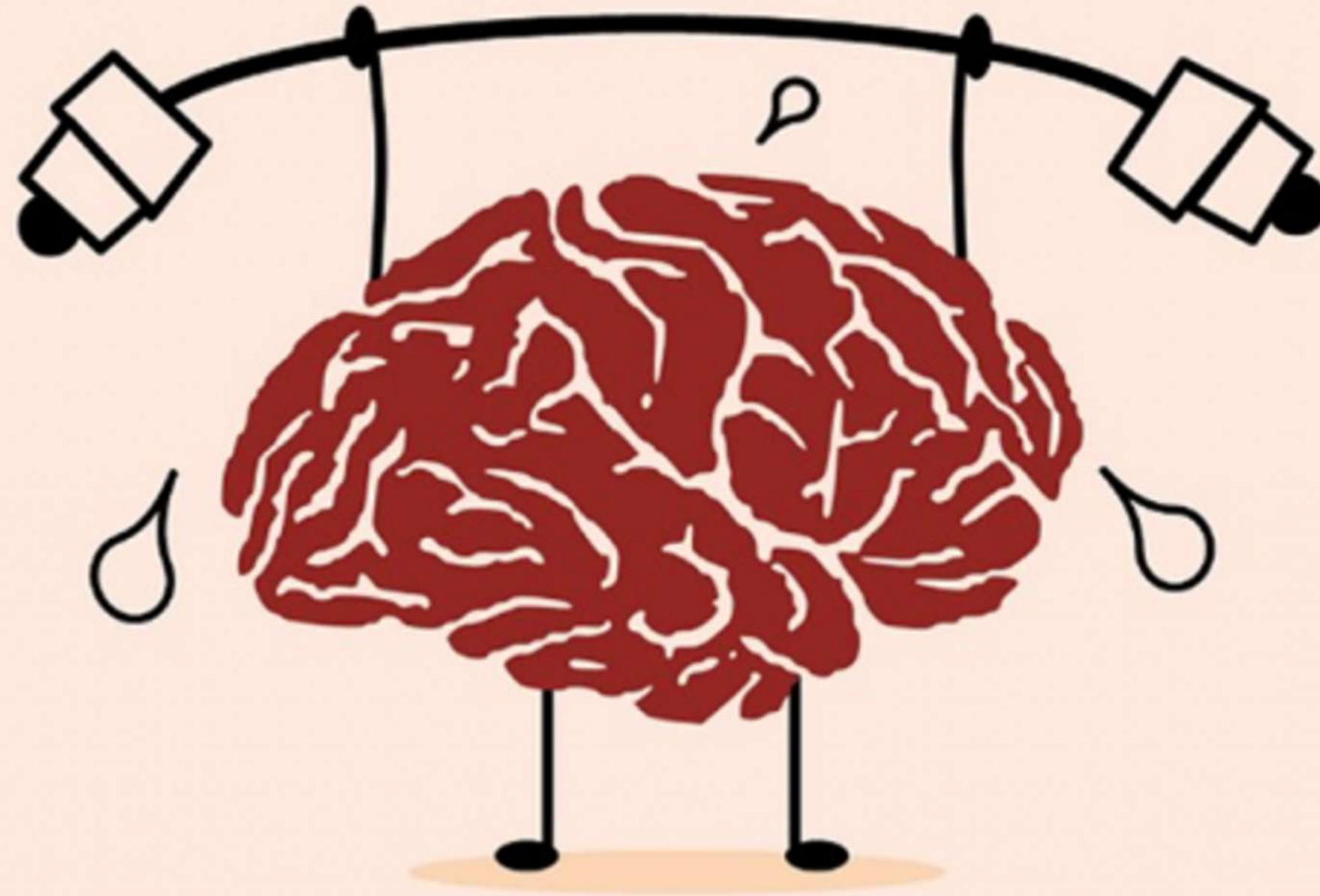
## PRÓXIMA AUDITORIAS

---

- **21 e 22/11/2024**  
**09:00-17:45.**
- **FAMBRÁS**
  
- **28/01/2025**  
**08:00-17:45.**
- **CDIAL HALAL**



# VAMOS TREINAR?



Obrigada