

SIILHALAL
SERVIÇO DE INSPEÇÃO ISLÂMICA
ISLAMIC INSPECTION SERVICE

SIIL 1001:2017 (P/E)



ABATE DE ANIMAIS DE ACORDO
COM AS NORMAS ISLÂMICAS
ANIMAL SLAUGHTERING REQUIREMENTS
ACCORDING TO ISLAMIC RULES

De acordo com as Normativas GSO 993:2015, MS 1500:2009 e ISO 22000
Based on the Normatives GSO 993:2015, MS 1500:2009 and ISO 22000



ABATE DE ANIMAIS DE ACORDO COM AS NORMAS ISLÂMICAS
ANIMAL SLAUGHTERING REQUIREMENTS ACCORDING TO ISLAMIC RULES

Cód.:SIIL 1001:2017

Rev.: 001

Data: 15/07/2019

Página: 2 / 26

SUMÁRIO / SUMMARY

INTRODUÇÃO / INTRODUCTION	3
1. ESCOPO / SCOPE	4
2. REFERÊNCIAS / REFERENCES.....	4
3. TERMOS E DEFINIÇÕES / DEFINITIONS	4
4. REQUISITOS PARA ALIMENTO HALAL / REQUIREMENTS FOR HALAL FOOD	8
4.1. Requisitos Gerais / General Requirements	8
4.2. Requisitos de Abate / Slaughtering Requirements	10
4.3. Requisitos do Sangrador Tazkeya / Requirements of the Tazkeya Bleeder	10
4.4. Dispositivos e requisitos de ferramentas / Devices and tool requirements	10
4.5. Requisitos do procedimento de abate / Requirements for the slaughtering procedure.....	10
4.6. Moral Geral de Abate / General moral of slaughter	11
4.7. Requisitos de Práticas de Abate / Slaughtering Practice Requirements.....	12
4.8. Requisitos do Abate Mecânico / Mechanical Abatement Requirements (if allowed)	14
4.9. Requisitos do Local de Abate / Requirements of The Place of Slaughter.....	14
5. AUDITORIA, SUPERVISÃO E MONITORAMENTO / AUDIT AND SUPERVISION	15
6. ESPECIFICAÇÕES DE ROTULAGEM / LABELING SPECIFICATION.....	15
7. REQUISITOS DE ARMAZENAMENTO / STORAGE REQUIREMENTS	16
7.1. Materiais de Embalagem e Acondicionamento / Packaging and Wrapping Materials.....	16
7.2. Armazenamento, Exibição e Transporte / Storage, Display and Transportation	16
7.3. Manejo de Alimento Halal / Halal Food Handling.....	16
8. REQUISITOS DE QUALIDADE ALIMENTAR / FOOD QUALITY REQUIREMENTS	16
8.1. Sistemas de Gestão da Qualidade / Quality Management Systems.....	16
8.2. Rastreabilidade / Traceability	17
8.3. Higiene / Hygiene.....	17
8.4. Instalação Fabril / Factory Installation	17
9. CONTROLE DE REVISÕES / REVISION CONTROL.....	18
10. APROVAÇÃO / APPROVAL	18
ANEXO A – CLASSIFICAÇÃO DE PRODUTOS ILÍCITOS.....	19
Anexo A.1 – Tabela 01 - Espécies haram.....	19
Anexo A.2 – Haram, Tipos de Najjis e Limpeza	21
ANEXO B – ORIENTAÇÕES E TÉCNICAS DE ABATE.....	23
Anexo B.1 - Tabela 02 - Parâmetros de orientação para o atordoamento elétrico	23
Anexo B.2 - Tabela 03 – Parâmetros Para O Abate De Aves	24
ANEXO C – EQUIPAMENTOS PARA SALA DE ABATE	26
Anexo C.1- Modelo das facas utilizadas durante o abate.....	26
Anexo C.2 - Modelo das placas colocadas no local do abate.....	26
Anexo C.3 - Modelo do jaleco para Supervisores	27
ANEXO D – INFORMAÇÕES SOBRE CLASSIFICAÇÃO DE NÃO CONFORMIDADES.....	28



INTRODUÇÃO / INTRODUCTION

Esta normativa foi desenvolvida com o intuito de servir como instrução para implementação do processo Halal na área frigorífica do segmento *in natura*.

O processo Halal permite a melhoria contínua dos sistemas de gestão da qualidade (SGQ) além da otimização da qualidade dos produtos e segurança alimentar. Por sua vez, a Certificação Halal aumenta a capacidade de atender os critérios de exigências do mercado internacional, principalmente as necessidades do consumidor islâmico cumprindo em toda sua essência a jurisprudência islâmica.

A empresa, bem como seu corpo funcional, deve ter ciência do procedimento Halal, das tradições relativas à religião Islâmica, seguindo os princípios estabelecidos nesta normativa bem como nos demais critérios que eventualmente venham a ser aplicados pelas lideranças religiosas islâmicas e instruídos por esta certificadora.

O conhecimento das normativas islâmicas não é exclusivo aos colaboradores operacionais, mas sim de todos os envolvidos com o processo de aplicabilidade Halal, incluindo à gerência e alta direção.

This regulation was developed with the purpose of serving as an instruction for the implementation of the Halal process in the refrigeration area of the *in natura* segment.

The Halal process enables continuous improvement of quality management systems (QMS) in addition to optimizing product quality and food safety. In turn, the Halal Certification increases the ability to meet the requirements of the international market, especially the needs of the Islamic consumer in full compliance with Islamic jurisprudence.

The company, as well as its functional body, must be aware of the Halal procedure, of the Islamic religion, follow them in the principles established in this norm as well as in the other criteria that may be applied by the Islamic religious leaders and instructed by this certification.

Knowledge of Islamic norms is not exclusive to production workers, but to all those involved in the Halal applicability process, including management and senior management.



1. ESCOPO / SCOPE

Essa norma é competente com os requisitos gerais de abate de animais (permitido), incluindo aves, de acordo com as regras islâmicas e define os requerimentos gerais para Alimentos Halal que devem ser seguidos em qualquer estágio da cadeia de alimentação Halal incluindo recebimento, preparação, embalagem, rotulagem, manuseio, transporte, distribuição, exposição e consumo.

This standard is competent with the general (permitted) animal slaughtering requirements, including birds, in accordance with Islamic rules and defines the general requirements for Halal Foods that must be followed at any stage of the Halal food chain including receiving, packaging, labeling, handling, transportation, distribution, display and consumption.

2. REFERÊNCIAS / REFERENCES

- 2.1. GSO 9: Labeling of prepackaged food stuffs.
- 2.2. GSO 2055-1: HALAL FOOD - Part 1 : General Requirements
- 2.3. GSO 993: Animal Slaughtering Requirements According to Islamic Rules
- 2.4. GSO/CAC/RCP 58/1694: Code of hygienic practice for meat.
- 2.5. THS 1435-2-2557: Requeriment for Halal certification on abattoir and animal dissection B.E 2554
- 2.6. O Alcorão Sagrado / The Holy Qu'ran
- 2.7. ISO/IEC 22000
- 2.8. ALAM, Mufti Shoaib: The shari'ah laws regarding halaal foods - others than meat. SANHA Halal Associates Pakistan, November 2017.
- 2.9. THE Halal Science Center Chulalongkorn University: E numbers-halal-haram-mashbooh ingredient list.
- 2.10. HALAL Consultations: Halal Standards and guidelines.

3. TERMOS E DEFINIÇÕES / DEFINITIONS

Para os fins deste padrão, os termos e as definições abaixo serão utilizados:
For the purposes of this standard, the terms and definitions below will be used:

3.1. Abate (Nahr) / Slaughter (Nahr)

Trata-se de mergulhar uma faca em libah (a base do pescoço) e cortar até o topo do peito.
It involves dipping a knife into libah (the base of the neck) and cutting up the top of the chest.

3.2. Aditivos Alimentares / Food additives

Aditivo alimentar é todo e qualquer ingrediente adicionado intencionalmente aos alimentos sem o propósito de nutrir, com o objetivo de modificar as características físicas, químicas, biológicas ou sensoriais, durante a fabricação, processamento, preparação, tratamento, embalagem, acondicionamento, armazenagem, transporte ou manipulação de um alimento. Ao agregar-se poderá resultar em que o próprio aditivo ou seus derivados se convertam em um componente de tal alimento. A definição não inclui os contaminantes ou substâncias nutritivas que sejam incorporadas ao alimento para manter ou melhorar suas propriedades nutricionais.

Food additive is any ingredient intentionally added to food without the purpose of nourishing for the purpose of modifying physical, chemical, biological or sensory characteristics during the manufacture, processing, preparation, treatment, packaging, packaging, storage, transport or handling a food. Aggregation may result in the additive itself or its derivatives becoming a component of such a food. The



definition does not include contaminants or nutritional substances that are incorporated into food to maintain or improve its nutritional properties.

3.3. Alcorão / Koran

Livro sagrado, seguido pelos muçulmanos, revelado por Deus como orientação para a humanidade.

Sacred book, followed by Muslims, revealed by God as guidance for humanity.

3.4. Alimento Halal / Halal Food

Os alimentos e bebidas que podem ser consumidos de acordo com as regras islâmicas, cumprindo com os requerimentos mencionados nesta norma.

Foods and beverages that can be consumed according to Islamic rules, complying with the requirements mentioned in this standard.

Sacred book, followed by Muslims, revealed by God as guidance for humanity.

3.5. Animal / Animal

Todos os animais podem ser comidos de acordo com as regras islâmicas, incluindo as aves.

All animals can be eaten according to Islamic rules, including birds.

3.6. Animal Morto / Dead animal

Um animal que pereceu sem ser abatido. As peças de carne cortadas do animal antes de serem abatidas são consideradas mortas.

An animal that perished without being slaughtered. Meat pieces cut from the animal before being slaughtered are considered dead.

3.7. Animal comido por Ave de Rapina / Animal eaten by Bird of Prey

O animal comido por uma presa ou um pássaro predatório daqueles que não estão marcados para a caça, que morre antes de serem abatidos.

The animal eaten by a prey or a bird predatory to those who are not marked for hunting, who dies before being slaughtered.

3.8. Animais Para os Quais o Nome o de Allah não é Mencionado / Animals For Which The Name Of Allah Is Not Mentioned

Os animais que são abatidos mencionando um nome diferente do nome de Allah, ou o nome de Allah sendo mencionado sem a devida intenção de não se aproximar de Allah, ou quando o nome de Allah não é mencionado.

Animals that are slaughtered mentioning a name different from the name of Allah, or the name of Allah being mentioned without the proper intention of not approaching Allah, or when the name of Allah is not mentioned.

3.9. Animais Sufocados / Suffocated Animals

Um animal que morreu como resultado da sufocação por si só ou o ato de outros.

An animal that died as a result of suffocation by itself or the act of others.

3.10. Animais Fatalmente Batidos (Mawqouza) / Animals Fatally Beaten (Mawqouza)

Um animal que morreu como resultado de espancamento.

An animal that died as a result of beating.

3.11. Animais Caídos (Motaradiah) / Animals Fallen (Motaradiah)

Um animal que morreu como resultado de cair de um lugar alto ou caindo em um buraco, etc.

An animal that died as a result of falling from a high place or falling into a hole, etc.



3.12. Animais Chifrados (Nateehah) / Animals Horned (Nateehah)

Um animal que morreu como resultado de uma Chifrada/Cabeçada.
An animal that died as a result of a Breath / Halter.

3.13. Autoridades Acreditoras de Organismos Certificadores Halal / The Accreditation Halal

As agências oficiais que estão autorizadas a credenciar os órgãos de certificação Halal.
The official agencies which are authorized to accredit Halal Certification bodies.

3.14. Certificados Halal / Halal Certificates

O certificado confirma que o produto, o serviço ou os regulamentos especificados atendem aos requisitos Halal da Sharia Islâmica, tais como: certificados Halal Tazkeya, certificados de instalações e fazendas, certificados de matadouros, instalações classificadas como Halal, componentes de produtos primários, aditivos contendo carne/aves e seus derivados, coalho, gelatina, gorduras e óleos animais e seus derivados.

The certificate confirms that the specified product, service or regulations meet the Islamic Shariah Halal requirements, such as: Halal Tazkeya certificates, facility and farm certificates, slaughterhouse certificates, facilities classified as Halal, components of primary products, additives containing meat / poultry and their derivatives, rennet, gelatine, animal fats and oils and their derivatives.

3.15. Contrato / Contract

Acordo assinado entre o requerente e o organismo de certificação Halal que formaliza e estabelece os direitos e deveres entre as partes acordadas.

Agreement signed between the applicant and the Halal certification body which formalizes and establishes the rights and duties between the parties agreed.

3.16. Corte da garganta do animal (Dhabh) / Animal Throat Cut (Dhabh)

Envolve cortar o esôfago, duas veias jugulares e a faringe do animal.

It involves cutting the esophagus, two jugular veins, and the pharynx of the animal.

3.17. Fatwa / Fatwa

É o termo para a opinião legal ou interpretação sobre questões relacionadas com a lei islâmica definida por um sheikh, jurista qualificado ou mufti.

It is the term for legal opinion or interpretation on matters relating to Islamic law defined by a sheikh, qualified jurist or mufti.

3.18. Forragens / Forages

Qualquer material (is) de uma origem animal ou vegetal Halal (na sua condição bruta ou como produtos acabados ou semi-acabados), utilizado diretamente para alimentar os animais produtores de alimentos, incluindo peixe em pó, leite, soro de leite seco, óleo de fígado de baleia, materiais aditivos e totalmente ou parcialmente tratados ou não tratados, sendo utilizados como forragem, concentradores e suplementos forrageiros para alimentação animal.

Any material of Halal animal or vegetable origin (in its crude condition or as finished or semi-finished products), used directly to feed food producing animals, including fish powder, milk, dried whey, whale liver oil, additive materials and totally or partially treated or untreated, being used as fodder, concentrators and forage supplements for animal feeding.

3.19. Halal / Halal

O conceito Halal significa “lícito”, também traduzido como permitido. Trata-se de um padrão ético e moral de ações lícitas no ambiente social, na conduta, na justiça, nas vestimentas, nas finanças e na alimentação. Halal é um sistema baseado em princípios e valores que beneficia a humanidade.



The concept Halal means "licit," also translated as allowed. It is an ethical and moral standard of lawful actions in the social environment, conduct, justice, clothing, finances and food. Halal is a system based on principles and values that benefits humanity.

3.20. **Haram / Haram**

Coisas ou Ações não permitidas pela Lei Islâmica.

Things or Actions not allowed by Islamic Law.

3.21. **Imolação (Aqr) / Immolation (Aqr)**

Ferindo um animal descontrolado em qualquer parte do corpo. Isto é aplicável para animais selvagens que são autorizados a caçar (Halal) ou animais domésticos ferozes. Se o animal é capturado com vida, deve ser abatido ou cortado na garganta.

Hurting an uncontrolled animal anywhere on the body. This is applicable for wild animals that are allowed to hunt (Halal) or fierce domestic animals. If the animal is caught alive, it should be slaughtered or cut in the throat.

3.22. **Mashbooh / Mashbooh**

Significa coisas que são duvidosas ou coisas que devem ser evitadas pelos muçulmanos.

It means things that are dubious or things that should be avoided by Muslims.

3.23. **Najis / Najis**

Significa impuro ou sujo de acordo com a lei islâmica.

It means unclean or unclean according to Islamic law.

3.24. **Sharia Islâmica / Islamic Sharia**

É um conjunto de leis islâmicas que são baseadas no Alcorão, responsáveis por ditar as práticas dos muçulmanos.

It is a set of Islamic laws that are based on the Qur'an, responsible for dictating the practices of Muslims.

3.25. **Marca/logo Halal / Brand/Logo Halal**

Marca/logotipo no qual está atrelada a Certificadora vigente atestando que o produto/serviço atende aos parâmetros Halal.

Brand / logo on which the current Certifier is linked, certifying that the product / service meets the Halal parameters.

3.26. **Ponto Crítico de Controle / Critical Control Point**

Etapas no qual o controle pode ser aplicado e é essencial para prevenir ou eliminar um perigo à segurança de alimentos.

The stage at which control can be applied and is essential to prevent or eliminate a food safety.

3.27. **Produtos Geneticamente Modificados / Genetically Modified Products**

Alimentos e bebidas que contêm produtos ou subprodutos de organismos geneticamente modificados (OGM). A transferência de gene de outras espécies vivas de uma planta, animal e microbiológica por tecnologias de modificação genética e as modificações para o DNA do alimento.

Food and drinks containing products or by-products of Genetically Modified Organisms (GMO). The transfer of gene of other living species to a plant, animal GSO STANDARD GSO 2055-1/2015-3 and microbiological by genetic modification technologies and the modifications to the DNA of the food.

3.28. **Segurança de Alimentos / Food Safety**



Conceito que indica que o alimento não causará dano ao consumidor quando preparado e/ou consumido de acordo.

Concept indicating that the food will not harm the consumer when prepared and/or consumed according.

3.29. Qibla / Qibla

Direção para Meca, onde está localizada a Kaaba (casa de adoração a Allah contruída por Abraão). Direção da qual os muçulmanos praticam a oração e o sentido do abate. As coordenadas geográficas exatas da Kaaba são 21°25'21.15"N (Latitude) 39°49'34.1"E (Longitude).

Direction to Mecca, where is located the Kaaba (house of worship to Allah built by Abraham). Direction of which the Muslims practice the prayer and the direction of the slaughter. The exact geographical coordinates of the Kaaba are 21 ° 25'21.15 "N (Latitude) 39 ° 49'34.1" E (Longitude).

3.30. Tasmiya/Shahada / Tasmiya/Shahada

Quando o nome de Allah deve ser invocado em cada animal a ser abatido.

When the name of Allah must be invoked in every animal to be slaughtered.

3.31. Tazkeya (abate Halal para drenar o sangue) / Tazkeya (Halal slaughtering to drain blood)

Significa purificação. O modo islâmico de abater um animal requer as seguintes condições:

a. Animal deve ser abatido com objeto pontiagudo (faca): o animal tem que ser abatido com um objeto afiado (faca) e de maneira rápida para que a dor do abate seja minimizada.

b. Cortar veias jugulares, garganta e vasos do pescoço: dhabah é uma palavra árabe que significa "abatido". O "abate" deve ser feito cortando a garganta, a traqueia e os vasos sanguíneos do pescoço, causando a morte do animal sem cortar a medula espinhal.

c. O sangue deve ser drenado: o sangue deve ser drenado completamente antes que a cabeça seja removida. O objetivo é drenar a maior parte do sangue, o que serviria como um bom meio de cultura para microorganismos. A medula espinhal não deve ser cortada porque as fibras nervosas do coração podem ser danificadas durante o processo, causando parada cardíaca, estagnando o sangue nos vasos sanguíneos.

Its infinitive is Tazkiyah which means purification. The Islamic mode of slaughtering an animal requires the following conditions to be met:

a. Animal should be slaughtered with sharp object (knife): The animal has to be slaughtered with a sharp object (knife) and in a fast way so that the pain of slaughter is minimised.

b. Cut wind pipe, throat and vessels of neck: dhabah is an Arabic word which means 'slaughtered'. The 'slaughtering' is to be done by cutting the throat, windpipe and the blood vessels in the neck causing the animal's death without cutting the spinal cord.

c. Blood should be drained: the blood has to be drained completely before the head is removed. The purpose is to drain out most of the blood which would serve as a good culture medium for microorganisms. The spinal cord must not be cut because the nerve fibres to the heart could be damaged during the process causing cardiac arrest, stagnating the blood in the blood vessels.

4. REQUISITOS PARA ALIMENTO HALAL / REQUIREMENTS FOR HALAL FOOD

4.1. Requisitos Gerais / General Requirements

4.1.1. Os Animais abatidos devem ser aqueles permitidos pelo Islã (conforme Anexo A.1) e o Abate Halal deve visar o bem-estar do animal e prezar a boa qualidade do alimento.

Animals slaughtered must be those allowed by Islam (as per Appendix A.1) and Halal slaughtering should aim at the welfare of the animal and value the good quality of the food.

4.1.2. Todos os alimentos, seus derivados, produtos, peças e extratos devem estar sujeitos às disposições das regras islâmicas em termos de permissão ou proibição, seguindo as etapas desde o recebimento, preparação, embalagem, rotulagem, transporte, distribuição, armazenamento, exibição e consumo, cumprindo todas as fases da cadeia alimentar do escopo da certificação halal.



ABATE DE ANIMAIS DE ACORDO COM AS NORMAS ISLÂMICAS
ANIMAL SLAUGHTERING REQUIREMENTS ACCORDING TO ISLAMIC RULES

Cód.:SIIL 1001:2017

Rev.: 001

Data: 15/07/2019

Página: 9 / 26

All foods, their derivatives, products, parts and extracts shall be subject to the provisions of the Islamic rules in terms of permission or prohibition, following steps from receipt, preparation, packaging, labeling, transportation, distribution, storage, display and consumption, fulfilling all stages of the food chain within the scope of halal certification.

4.1.3. Todos os aditivos alimentares halal e matérias-primas utilizadas para a produção de alimentos halal devem estar livres de qualquer componente não halal, isso deve ser confirmado por documentos que identificam seus componentes.

All halal food additives and raw materials used for the production of halal food must be free of any non-halal component. This should be confirmed by documents that explain its components.

4.1.4. Todos os alimentos Halal não devem conter substâncias tóxicas e poluentes perigosos que possam ser considerados prejudiciais para a saúde.

All Halal food should not contain any toxic substances and hazardous pollutants which may be considered harmful to health.

4.1.5. Todos os alimentos Halal devem estar desprovidos de contaminação de “Najis” (impureza) que está proibida pelas regras islâmicas.

All Halal food should be devoid from “Najis” (impurity) contamination that is forbidden by Islamic rules.

4.1.6. Todos os produtos não-Halal devem ser completamente separados dos produtos Halal em toda a cadeia alimentar, a fim de garantir a sua diferenciação e não mistura com os outros ou poluição com os outros.

All non-Halal products should be completely separated from the Halal products throughout the food chain in order to ensure their differentiation and non-mixing with each other's or pollution with others.

4.1.7. As autoridades oficiais podem tomar todos os procedimentos necessários para verificar a conformidade dos produtos com os requisitos dos produtos Halal e pode tomar os procedimentos adequados.

The official authorities may take all necessary procedures to verify compliance of products with the requirements of Halal products. And may take the appropriate procedures.

4.1.8. Na produção de carne ou seus produtos, os requisitos de saúde especificados por normativas nacionais e internacionais devem ser cumpridos.

At the production of meat or its products, health requirements of national and international normatives shall be adhered to.

4.1.9. Os requisitos de abate de animais (Tazkeya) devem ser rigorosamente seguidos de acordo com as Regras Islâmicas conforme estabelecido no padrão mencionado no item 3.31.

Animal slaughtering (Tazkeya) requirements should be strictly followed in accordance with the Islamic Rules as set in the standard mentioned in item 3.31.

4.1.10. Todos os dispositivos, ferramentas, linhas de produção e materiais associados utilizados para a preparação de alimentos Halal devem ser limpos e não devem ser fabricados nem conter material não Halal.

All devices, tools, production lines and associated materials used for Halal food preparation should be clean, and it shouldn't be made or contain non-Halal material.

4.1.11. Ao transformar quaisquer aparelhos, ferramentas ou linhas de produção que tenham sido usados ou em contato com alimentos não Halal, eles devem ser limpos de acordo com as regras gerais de limpeza para remover completamente os traços de produtos não Halal. O deslocamento do procedimento não-Halal para Halal não deve ser repetido de forma contínua.

When transforming any appliances, tools or production lines that have been used or in touch with non-Halal foods, they shall be cleaned according to general cleaning rules to remove traces of non-Halal products completely. Shifting from non-Halal to Halal procedure should not be repeating on an ongoing basis.



ABATE DE ANIMAIS DE ACORDO COM AS NORMAS ISLÂMICAS
ANIMAL SLAUGHTERING REQUIREMENTS ACCORDING TO ISLAMIC RULES

Cód.:SIIL 1001:2017

Rev.: 001

Data: 15/07/2019

Página: 10 / 26

4.1.12. Ao limpar ou manter máquinas ou dispositivos que entrem em contato com alimentos Halal, não se deve usar detergentes, graxas, óleos ou gorduras que contenham componentes ou materiais que não sejam Halal.

When cleaning or maintaining machinery or devices that goes in touch with Halal foods, there shall be no use of any detergent liquids, greases, oils or fats that contain non-Halal components or materials.

4.2. Requisitos de Abate / Slaughtering Requirements

4.2.1. O animal deve ser examinado antes e após o abate por um veterinário especializado para verificar a sua condição de saúde e garantir que o animal esteja isento de qualquer doença, o que tornaria a carne prejudicial.

The animal should be examined before and after slaughter by a specialized veterinarian to verify their health condition and to ensure that the animal is free from any diseases, which would make the meat harmful.

4.2.2. Antes do abate, os animais devem estar vivos. O método de abate não deve torturar o animal e deve morrer no abate.

Before slaughtering, animals shall be alive. Slaughtering method must not torture the animal, and to be dying from slaughter.

4.2.3. Os animais devem ser alimentados com forragens (procedência ou composição) de fontes/ração Halal.

The animals should be fed forages from Halal sources.

4.3. Requisitos do Sangrador Tazkeya / Requirements of the Tazkeya Bleeder

4.3.1. O sangrador, recomendavelmente deve ser muçulmano. No entanto, também pode ser judeu ou cristão, desde que todos sejam sãos e cientes dos requisitos relacionados ao abate Halal e que seja assim reconhecido pelo país importador.

The bleeder should be a Muslim. He may also be a Jew or a Christian, provided that all are strictly aware of the requirements related to Halal slaughter and that this be accept by the importing Country.

4.3.2. O sangrador deve possuir um certificado de competência que o qualifica para o cargo, emitido por um centro/instituição islâmica aceito pelas agências oficiais. Esse certificado deve ser apresentado mediante pedido.

The bleeder must hold a certificate of competence that qualifies him for the position, issued by an Islamic institution / center accepted by the official agencies. This certificate must be presented on request.

4.4. Dispositivos e requisitos de ferramentas / Devices and tool requirements

4.4.1. Os aparelhos, ferramentas, linhas de produção e materiais auxiliares utilizados no decurso do abate devem estar limpos e não contaminados com materiais não Halal. Eles não podem ser feitos ou conterem materiais não Halal.

The apparatus, tools, production lines and ancillary materials used during slaughter must be clean and not contaminated with non-halal materials. They can not be made or contain non-Halal materials.

4.4.2. As ferramentas utilizadas para o abate devem ser afiadas e cortadas pela sua lâmina, não pelo seu peso ou pressão. Eles não podem ser feitos de osso, unhas ou dentes (é preferível o aço inoxidável).

The tools used for slaughter must be sharpened and cut by its blade, not by weight or pressure. They can not be made of bone, nails or teeth (stainless steel is preferable).

4.5. Requisitos do procedimento de abate / Requirements for the slaughtering procedure

4.5.1. Deve haver uma menção literal de 'Allah Akbar (Deus é maior)' e 'Bismillah (Em Nome de Allah)'. Se no momento do abate, outro nome que não seja Allah for mencionado ou se ele intencionalmente não pronunciar o nome de Allah, o abate poderá ser considerado não Halal. No entanto, se o sangrador se esquecer de pronunciar o nome de Allah no momento do abate, permanecerá Halal.



ABATE DE ANIMAIS DE ACORDO COM AS NORMAS ISLÂMICAS
ANIMAL SLAUGHTERING REQUIREMENTS ACCORDING TO ISLAMIC RULES

Cód.:SIIL 1001:2017

Rev.: 001

Data: 15/07/2019

Página: 11 / 26

There should be a literal mention of 'In the Name of Allah' and / or 'Bismillah'. If at the time of slaughter, a name other than Allah is mentioned or if he intentionally does not pronounce the name of Allah, the slaughter may be considered non-Halal. However, if the bleeder forgets to pronounce the name of Allah at the time of slaughter, Halal will remain.

4.5.2. A remoção de penas só deve ser realizada depois de ter certeza de que o animal pereceu. A água quente, não acima do ponto de ebulição, pode ser utilizada desde que a carne não seja colocada nela por um longo período de tempo. (Anexo B.2)

Removal of feathers should only be done after making sure the animal has perished. Hot water, not above the boiling point, may be used provided the meat is not placed in it for an extended period of time (Annex B.2).

4.5.3. O animal deve ser abatido por tazkeya, seguindo os critérios islâmicos de abate (corte na veia jugular para drenagem do sangue). São proibidos animais sufocados, mortos fatalmente (Mawqouza), animais caídos (Motaradias), animais chifrados (Nateehah) e animais comidos por presas. No entanto, se qualquer animal da lista acima é encontrado vivo, ele pode ser abatido.

The animal shall be slaughtered by tazkeya, following the Islamic criteria of slaughter (cut in the jugular vein for blood drainage). Suffocated, fatally beaten animals (Mawqouza), fallen animals (Motaradias), horned animals (Nateehah) and animals eaten by prey are forbidden. However, if any animal on the above list is found alive, it can be slaughtered.

4.5.4. Cortar ou quebrar o pescoço do animal ou qualquer outra parte não deve ser realizada até o sangramento parar e o animal estar provavelmente morto.

Cutting or breaking the animal's neck or any other part should not be performed until the bleeding stops and the animal is proven dead.

4.5.5. O abate e o corte da garganta devem ser feitos apenas do lado do tórax (frente), nem do pescoço nem dos lados traseiros. A lâmina mecânica em matadouros que adotam o sistema de abate mecânico deve ser ajustada para cortar a faringe, esôfago e veias jugulares, e não outras partes do pescoço. (Anexo B.3).

Slaughtering and throat cutting shall be done only from the chest side (front), neither from the neck nor the back sides. The mechanical blade in slaughterhouses adopting mechanical slaughtering system shall be adjusted in order to only cut pharynx, esophagus and jugular veins, not other parts of the neck. (Annex B.3).

4.6. Moral Geral de Abate / General moral of slaughter

4.6.1. O animal abatido deve ser direcionado para a Qibla e mencionando 'Allah Akbar' antes de 'Em nome de Allah'.

The slaughtered animal should be directed to the Qibla and mentioning 'Allah Akbar' before 'In the Name of Allah'.

4.6.2. O abate deve ser feito pela mão direita e o corte deve ser feito rapidamente. Instruções para o Abate estão no Anexo B.3.

The slaughter must be done by the right hand and the cut must be done quickly, instructions for slaughter are in Annex B.3.

4.6.3. A ferramenta de abate não deve ser afiada na frente do animal a ser abatido. Ilustração da ferramenta anexo C.1.

The slaughter tool should not be sharpened in front of the animal to be slaughtered. Illustration of the attached C.1.

4.6.4. O animal abatido deve ser tratado com misericórdia. Não deve ser torturado ou abatido indevidamente e a ferramenta de abate não deve ser movida em muitas direções.

The slaughtered animal must be treated with mercy. It should not be tortured or slaughtered unduly and the slaughter tool should not be moved in many directions.

4.6.5. Um animal não deve ser abatido na frente de outro animal.

An animal should not be slaughtered in front of another animal.

4.6.6. Se os animais tiverem percorrido longas distancias, devem descansar antes do abate.



ABATE DE ANIMAIS DE ACORDO COM AS NORMAS ISLÂMICAS
ANIMAL SLAUGHTERING REQUIREMENTS ACCORDING TO ISLAMIC RULES

Cód.:SIIL 1001:2017

Rev.: 001

Data: 15/07/2019

Página: 12 / 26

If the animals have travelled long distances, they shall be given a rest before slaughtering.

4.6.7. O animal deve estar limpo (da sujeira e da lama) ou deve ser lavado antes do abate. Se o animal estiver molhado, deverá ser isolado dos animais que serão abatidos.

The animal should be clean (from dirt and mud) or need to be washed before slaughter. If animal was wet, it should be isolated from animals that will be slaughtered.

4.7. Requisitos de Práticas de Abate / Slaughtering Practice Requirements

4.7.1. Atordoamento e Inconsciência / Stunning and Unconsciousness

4.7.1.1. GSO/ESMA 993:2015

- a) Em geral, todas as formas de atordoamento e inconsciência dos animais não são apreciadas. No entanto, se é necessário usar esses meios para acalmar ou mitigar a violência de animais de grande porte, choque de baixa tensão pode ser usado na cabeça somente para durações e voltagem conforme a Anexo B.1–Tabela 2. Atordoamento através de um dispositivo com um efeito não penetrante, de forma a não matar o animal antes do abate, é permitida, desde que sejam cumpridas as condições totais do item 4.7.1.1

In general, all forms of stunning and unconsciousness of animals are disliked. However, if it is necessary to use these means to calm down or mitigate violence of large size animals, low voltage shock can be used on the head only for the durations and voltage as per Table 1. Stunning through a device with a non-penetrating round head, in a way that does not kill the animal before its slaughter, is permitted, provided that the following all conditions in item 4.7.1.1.

- b) Não deve haver uso de choque elétrico, todas as formas de choque e inconsciência ao abater aves. There should be no use of electric shock, all forms of shock and unconsciousness when slaughtering birds.
- c) Os animais devem permanecer vivos durante e após o atordoamento. Se estiverem mortos antes do abate, serão considerados animais fatalmente mortos por espancamento (Mawqouza). The animals must remain alive during and after the stunning. If they are dead before slaughter, they will be considered fatally beaten animals (Mawqouza).
- d) Qualquer animal que morra antes do abate por qualquer motivo deve ser considerado animal não Halal. Any animal that dies before slaughter for any reason should be considered non-Halal.
- e) Não deve haver atordoamento e inconsciência usando todo tipo de pistola de parafuso penetrante, machado/martelo (que bloqueia a cabeça do animal) ou sopro de ar. There should be no stunning and unconsciousness using any type of penetrating bolt, ax / hammer (blocking the animal's head) or blowing air.

4.7.1.2. JAKIM MS 1500:2009 - MPPHM:2014

- a) Atordoamento não é recomendado, no entanto, se o atordoamento tiver que ser realizado, os métodos permitidos são atordoamento percussivo elétrico ou pneumático. Stunning is not recommended, however, if stunning has to be performed, the permitted methods are electric or pneumatic percussive stunning.
- b) O uso de equipamento de atordoamento deve estar sob a supervisão de um muçulmano treinado e monitorado periodicamente pela autoridade competente. The use of stunning equipment should be under the supervision of a trained Muslim and periodically monitored by the competent authority.
- c) O atordoamento não deve matar ou causar dano físico permanente ao animal. Stunning must not kill or cause permanent physical damage to the animal.
- d) Atordoadores que são usados para atordoar os animais sob a categoria não Halal não devem ser usados para atordoar animais para abate Halal. Stunners that are used to stun animals under the non-Halal category should not be used to stun animals for Halal slaughter.



ABATE DE ANIMAIS DE ACORDO COM AS NORMAS ISLÂMICAS
ANIMAL SLAUGHTERING REQUIREMENTS ACCORDING TO ISLAMIC RULES

Cód.:SIIL 1001:2017

Rev.: 001

Data: 15/07/2019

Página: 13 / 26

- e) O tipo de atordoador usado para o abate de animais do gênero Halal será do tipo 'Atordoador só de cabeça', onde ambos os eletrodos são colocados na região da cabeça.
The stun type used for Halal slaughtering will be a 'Head Stun' type where both electrodes are placed in the head region.
- f) O atordoamento elétrico de aves é permitido apenas com o "atordoador de banho de água".
Electric bird stunning is only allowed with the "water bath stunning".
- g) A força da corrente usada deve ser supervisionada por um muçulmano treinado e monitorada por autoridade competente. As diretrizes sobre os parâmetros de atordoamento são as especificadas no Anexo B.1 - Tabela 2.
The force of the current used should be supervised by a trained Muslim and monitored by a competent authority. The guidelines on stunning parameters are as specified in Annex B.1 - Table 2.

4.7.1.3. MUI: HAS 23103

- a) O atordoamento é apenas para facilitar o processo de abate, minimizar o estresse do animal e diminuir o tempo de abate.
Stunning is only to facilitate the slaughter process, minimize animal stress and shorten the slaughter time.
- b) O atordoamento é permitido desde que cumpra com os seguintes requisitos:
- o atordoamento deve render somente a inconsciência do animal e não causar a morte do mesmo antes de ser abatido
 - o atordoamento não deve causar dano físico permanente em nenhuma parte do corpo do animal especificamente no sistema nervoso central
 - o atordoamento não pode causar sofrimento ou dor
 - o operador do atordoador deve garantir que o atordoador funcione adequadamente antes de iniciar o abate dos animais

Stunning is permitted provided it meets the following requirements:

- Stunning should only render the animal unconscious and not cause the animal to die before being slaughtered.
 - Stunning should not cause permanent physical damage to any part of the animal's body specifically in the central nervous system.
 - Stunning cannot cause suffering or pain
 - The stun operator must ensure that the stun is functioning properly before commencing the slaughter of the animals.
- c) O supervisor Halal deve certificar se de que o atordoamento não mata o animal antes do abate por verificações de sinais visuais de vida
The Halal Supervisor shall ensure that stunning does not kill the animal prior to slaughter by visual signs of life.
- d) Antes de ser aplicada, qualquer mudança dos métodos e parâmetros de atordoamento deve ser validada para garantir o atendimento dos requisitos, a validação deve ser feita para que o animal fique atordoado, mas não abatido, por certo período de tempo. Se o animal consegue reverter a consciência, o atordoamento é considerado aceitável.
Before being applied, any change in stunning methods and parameters must be validated to ensure that requirements are met, validation must be done so that the animal is stunned but not slaughtered for a certain period of time. If the animal manages to reverse consciousness, stunning is considered acceptable.
- e) O supervisor Halal deve verificar periodicamente o atordoador em um certo período de tempo para certificar se de que o método e os parâmetros de atordoamento cumprem com os métodos validados



ABATE DE ANIMAIS DE ACORDO COM AS NORMAS ISLÂMICAS
ANIMAL SLAUGHTERING REQUIREMENTS ACCORDING TO ISLAMIC RULES

Cód.:SIIL 1001:2017

Rev.: 001

Data: 15/07/2019

Página: 14 / 26

The Halal supervisor should periodically check the stunner over a period of time to make sure that the stun method and parameters comply with validated methods.

- f) A gerência do abatedouro Halal deve manter o atordoador em boas condições de operação, referindo se com apropriadas instruções de manutenção bem como o plano de manutenção.

Halal slaughterhouse management should keep the stunner in good operating condition by referring to appropriate maintenance instructions as well as the maintenance plan.

4.8. Requisitos do Abate Mecânico / Mechanical Abatement Requirements (if allowed)

4.8.1. O abate mecânico pode ser utilizado, desde que sejam cumpridas as seguintes condições:

Mechanical slaughtering may be used, provided that the following conditions are met:

- 4.8.1.1. O operador da máquina de abate mecânico deve preencher as condições da cláusula 4.3 do Sangrador.

The operator of the mechanical slaughtering machine shall fulfill the conditions of clause 4.3 of the Bleeder.

- 4.8.1.2. Todos os requisitos previstos na cláusula 4.4 sobre o método de abate devem ser cumpridos.

All requirements in clause 4.4 on the method of slaughter must be complied with.

- 4.8.1.3. O Sangrador deve mencionar o nome de Allah antes de operar a faca mecânica. Os gravadores não devem ser usados para mencionar o nome de Allah em abate de animais. O Sangrador só pode deixar o local de abate depois de parar a máquina. Na retomada da operação, o nome de Allah deve ser repetido.

The Bleeder should mention the name of Allah before operating the mechanical knife. Recorders should not be used to mention the name of Allah in slaughtering animals. The Bleeder can only leave the slaughter site after stopping the machine. In the resumption of the operation, the name of Allah must be repeated.

- 4.8.1.4. A faca mecânica deve ser de um tipo de lâmina afiada, feita de qualquer material, exceto ossos, unhas e dentes. O aço inoxidável é preferível (Anexo F).

The mechanical knife should be of a type of sharp blade, made of any material except bones, nails and teeth. Stainless steel is preferred (Annex F).

- 4.8.1.5. Todos os processos de limpeza, corte e outros devem ser feitos depois que o animal é provado morto e tempo suficiente é dado para sangrar completamente - pelo menos 180 segundos em frangos.

All cleaning, trimming and other processes should be done after the animal is proven dead and enough time is given to bleed completely - at least 180 seconds in chickens.

- 4.8.1.6. Certifique-se de que o abate de aves seja feito corretamente. As aves que não foram abatidas pela faca mecânica devem ser verificadas se vivas para serem abatidas manualmente.

Make sure the bird slaughter is done correctly. Birds that have not been slaughtered by a mechanical knife should be checked for live slaughter.

- 4.8.1.7. Se as aves forem completamente decapitadas durante o abate mecânico, elas devem ser descartadas.

If birds are completely decapitated during mechanical slaughter, they should be discarded.

4.9. Requisitos do Local de Abate / Requirements of The Place of Slaughter

- 4.9.1. Um matadouro dedicado exclusivamente ao abate de animais Halal.

A slaughterhouse dedicated exclusively to the slaughter of Halal animals.

- 4.9.2. Espaços suficientes devem ser alocados para abate e armazenamento de animais Halal separadamente uns dos outros e realização de exames veterinários e de saúde antes e depois do abate.

Sufficient spaces should be allocated for slaughter and storage of Halal animals separately from each other and veterinary and health examinations before and after slaughter.

- 4.9.3. Devem ser atribuídos lugares especiais para pesagem e lavagem de animais abatidos com água comprimida ou lavagem e esterilização de ferramentas de abate com água quente.

Special places should be assigned for weighing and washing animals slaughtered with compressed water or washing and sterilizing tools for slaughtering with hot water.



ABATE DE ANIMAIS DE ACORDO COM AS NORMAS ISLÂMICAS
ANIMAL SLAUGHTERING REQUIREMENTS ACCORDING TO ISLAMIC RULES

Cód.:SIIL 1001:2017

Rev.: 001

Data: 15/07/2019

Página: 15 / 26

4.9.4. A limpeza deve ser feita com líquidos adequados e detergentes para uso em alimentos Halal e produzidos por fontes Halal, garantindo a rastreabilidade Halal.

Cleaning should be done with suitable liquids and detergents for use in Halal food and produced by Halal sources ensuring the traceability Halal.

4.9.5. Não deve haver mistura de diferentes espécies de animais durante o transporte, higienização e abate.

There shall be no mixing of different species of animals during transportation, cleaning or slaughtering.

4.9.6. Os animais devem ser transferidos para o espaço de abate por uma pessoa profissional treinada para evitar a tortura de animais.

The animals should be transferred to the slaughter space by a trained professional to prevent animal torture.

5. AUDITORIA, SUPERVISÃO E MONITORAMENTO / AUDIT AND SUPERVISION

5.1. Cada remessa de carne ou produtos deve ser acompanhada de um certificado Halal. Esse certificado, credenciado pelas autoridades oficiais, atesta que o abate e a produção foram feitos de acordo com os requisitos, leis e regulamentos islâmicos, atendendo as normativas do país de destino.

Each consignment of meat or products must be accompanied by a Halal certificate. This certificate, accredited by the official authorities, certifies that slaughter and production were made in accordance with Islamic requirements, laws and regulations, in accordance with the regulations of the country of destination.

5.2. Deve existir um carimbo ou selo afixado da certificadora, preferencialmente nas embalagens ou demais documentação do processo.

There must be a stamp or stamp affixed by the certifier, preferably on the packaging or other documentation of the process.

5.3. O abate deve ser feito sob a auditoria/supervisão direta da certificadora islâmica. Os matadouros devem ser periodicamente supervisionados/auditados para acompanhamento e garantia do cumprimento dos requisitos desta norma e do disposto no Procedimento de Certificação SIILHalal – PRO CER 001.

The slaughter must be done under the direct supervision of the Islamic certifier. Slaughterhouses should be periodically supervised / audited for monitoring and ensuring compliance with the requirements of this standard and the document PRO CER 001 – Certification Procedure.

6. ESPECIFICAÇÕES DE ROTULAGEM / LABELING SPECIFICATION

6.1. Os rótulos dos animais abatidos, sob todas as formas, devem declarar as seguintes informações:

Labels of animals slaughtered in all forms must state the following information:

a. O nome do produto e tipo de animal.

The name of the product and type of animal

b. Data do abate (em dia, mês e ano).

Date of slaughter (day, month and year)

c. Data da embalagem ou processamento.

Date of packaging or processing

d. Número de referência de certificado sanitário contendo informações dos animais abatidos.

Reference number of health certificate containing information on animals slaughtered.

e. Abate mecânico, quando usado.

Mechanical slaughtering, when used.

f. Atordoamento elétrico, quando usado.

Electric stunned when used.

g. Se houver interesse de afixar o slogan/logomarca 'Halal' no rótulo, roupas, placas, mídias sociais e etc; este deve ser conferido e aprovado pela Certificadora.

If there is a desire to affix the slogan/logo 'Halal' on the label, clothes, plaques and etc; this must be approved by the Certifier.



7. REQUISITOS DE ARMAZENAMENTO / STORAGE REQUIREMENTS

7.1. Materiais de Embalagem e Acondicionamento / Packaging and Wrapping Materials

7.1.1. Os materiais de embalagem e acondicionamento devem estar livres de quaisquer materiais não Halal.

Packaging and wrapping materials shall be free from any non-Halal materials

7.1.2. Os materiais de embalagem e acondicionamento não devem ser preparados ou fabricados por equipamentos contaminados com materiais não Halal durante a preparação, armazenamento ou transporte. Deve ser fisicamente separado de qualquer outro material não Halal.

Packaging and wrapping materials shall not be prepared or manufactured by equipment that is contaminated with non-Halal materials during preparation, storage or transportation. It shall be physically separated from any other non- Halal materials.

7.1.3. Os materiais de embalagem não devem conter qualquer material que seja considerado perigoso para a saúde humana.

The packaging materials shall not contain any material that is considered hazardous on human health.

7.2. Armazenamento, Exibição e Transporte / Storage, Display and Transportation

7.2.1. Todos os alimentos Halal armazenados, exibidos ou transportados devem ser separados categorizados e rotulados como Halal para evitar que sejam misturados com produtos não Halal.

All Halal food stored, displayed or transported shall be separated categorized and labelled as Halal to prevent them from being mixed with non-Halal products.

7.2.2. Meios adequados de transporte devem ser utilizados para evitar a mistura com produtos não Halal. Suitable means of transportation should be used to avoid mixing with non- Halal products.

7.3. Manejo de Alimento Halal / Halal Food Handling

7.3.1. Todas as instalações de venda, distribuição e provisão de produtos Halal devem lidar apenas com os produtos Halal que atendam às provisões de alimentos Halal especificados neste padrão.

All installation of Halal Sale and Distribution must deal only with Halal products that meet provisions of halal food specified in this standard.

7.3.2. As ferramentas, equipamentos e utensílios utilizados durante o manuseio de serviços e a venda de produtos alimentares Halal devem ser totalmente separados dos utilizados para alimentos não halal.

The tools, equipment and utensils used during the service handling, and sale of Halal food products should be totally separated from those used for non- Halal food.

7.3.3. Se uma instalação ou local de serviço geralmente lida com produtos não Halal, mas pretende mudar para a produção Halal, ele deve passar pelo processo de limpeza de acordo com as regras islâmicas antes de iniciar a produção Halal.

If a facility or place of service usually deals in non-Halal products, but intends to switch to Halal production, it should go through cleaning process in accordance with Islamic rules before commencing Halal production

8. REQUISITOS DE QUALIDADE ALIMENTAR / FOOD QUALITY REQUIREMENTS

8.1. Sistemas de Gestão da Qualidade / Quality Management Systems

8.1.1. A empresa deve ter sistema de gestão da segurança de alimentos implantado (tal como a ISO 22000) ou,

The company must have an established food safety management system (such as ISO 22000) or,

8.1.2. A empresa deve estabelecer, documentar, implementar e manter um sistema eficaz de gestão da segurança de alimentos, e atualizá-lo quando necessário (tal como BPF).

The company should establish, document, implement and maintain an effective food safety management system, and update it when necessary (such as GMP).



ABATE DE ANIMAIS DE ACORDO COM AS NORMAS ISLÂMICAS
ANIMAL SLAUGHTERING REQUIREMENTS ACCORDING TO ISLAMIC RULES

Cód.:SIIL 1001:2017

Rev.: 001

Data: 15/07/2019

Página: 17 / 26

8.1.3. A empresa deve conduzir análise de perigos para determinar quais os riscos necessitam ser controlados e o grau de controle para garantir a segurança de alimentos.

The company should conduct hazard analysis to determine which risks need to be controlled and the degree of control to ensure food safety.

8.1.4. A empresa deve documentar um plano APPCC incluindo pelo menos as seguintes informações para cada Ponto Crítico de Controle (PCC):

The company must document an HACCP plan including at least the following information for each Critical Control Point (CCP):

- a) perigo(s) à segurança de alimentos a serem controlados no PCC;
food safety hazards to be controlled in the PCC;
- b) medida(s) de controle;
control measures;
- c) limite(s) crítico(s);
critical limit(s);
- d) procedimento(s) de monitoramento;
monitoring procedure(s)
- e) correções e ações corretivas a serem tomadas se os limites críticos forem excedidos.
corrections and corrective actions to be taken if critical limits are exceeded.

8.2. Rastreabilidade / Traceability

8.2.1. A empresa deve estabelecer e aplicar um sistema de rastreabilidade que permita a identificação de lotes de produtos e sua relação com lotes de matérias-primas, processamento e registros de liberação.

The company shall establish and implement a traceability system that allows the identification of batches of products and their relationship to batches of raw materials, processing and release records.

8.2.2. As informações que compõem o sistema de rastreabilidade devem ser capazes de identificar o material recebido de fornecedores diretos ilustrando a rota inicial de distribuição do produto final.

The traceability system must be able to identify the material received from direct suppliers showing the initial route of distribution of the final product.

8.2.3. A lista de ingredientes, o que reflete, sem dúvida, de apuramento de todas as proibições de Regras. As fontes de ingredientes devem ser anunciadas de forma clara e explícita.

The list of ingredients, which undoubtedly reflects clearance of all prohibitions of Rules. Sources of ingredients should be clearly and explicitly announced.

8.2.4. Deve ser realizado teste de DNA para identificar a presença de DNA suíno no produto pela empresa de acordo com as exigências da certificadora prescrita no contrato.

DNA testing should be performed to identify the presence of porcine DNA in the product by the company in accordance with the requirements of the certifier prescribed in the contract.

8.3. Higiene / Hygiene

8.3.1. A empresa deve possuir um sistema de higienização adequado tal como os Procedimentos Padrão de Higiene Operacional (PPHO).

The company must have an adequate sanitation system such as Standard Operating Procedures (PPHO).

8.3.2. Os produtos aplicados na higienização devem atender aos requisitos Halal.

The products applied in the hygiene should meet the Halal requirements.

8.3.3. A empresa deve possuir sistema de controle de pragas aplicado.

The company must have applied pest control system.

8.3.4. Os produtos aplicados no controle de pragas devem atender aos requisitos Halal.

Products applied to pest control must meet Halal requirements.

8.4. Instalação Fabril / Factory Installation

8.4.1. O ambiente interno à produção não pode ser agente de “Najis” (impureza) e/ou possuir contaminação cruzada (halal-haram) para a produção Halal. (Anexos A.2 e A.3).



ABATE DE ANIMAIS DE ACORDO COM AS NORMAS ISLÂMICAS
ANIMAL SLAUGHTERING REQUIREMENTS ACCORDING TO ISLAMIC RULES

Cód.:SIIL 1001:2017

Rev.: 001

Data: 15/07/2019

Página: 18 / 26

The internal production environment can not be a Najis agent and/or cross-contamination (halal-haram) for Halal production. (Annex A.2 and A.3).

8.4.2. O ambiente externo à produção não pode ser agente de “Najis” (impureza) e/ou outros contaminantes para a produção Halal. (Anexos A.2 e A.3).

The environment outside of production may not be a Najis agent and / or other contaminants for Halal production. (Annex A.2 and A.3).

8.4.3. O local tem que configurar e manter a infraestrutura para a produção Halal, que inclui o seguinte:

The local has to configure and maintain the Infrastructure for Halal production, which includes the following:

a) Local e instalações com sala de orações, alimentação, banheiros e armário para a equipe islâmica.

Location and facilities with prayer room, food, bathrooms and closet for the Islamic team.

b) É necessário que o ambiente do local do abate tenha uma placa escrita com o que é mencionado no abate. (Anexo C.2)

It is necessary that the environment of the slaughterhouse has a written plaque with what is mentioned in the slaughter. (Annex C.2)

8.4.4. É imprescindível o uso do Jaleco ou uniforme com a identificação da certificadora SIILHalal. (Anexo C.3)

It is imperative to wear a uniform or uniform with the identification of the certifier SIILHalal. (Annex C.3)

9. CONTROLE DE REVISÕES / REVISION CONTROL

Controle de Revisões		
Revisão 00	26/11/2017	Criação do Documento
Revisão 01	19/05/2018	
Revisão 02	17/07/2019	Revisão Geral – Ajustes de Capa - Rodapé – Marca D’Água – Conteúdo.

Revision Control		
Revision 00	19/05/2018	Document Creation
Revision 01	25/06/2019	General Review – Adjustments – Layout Seal – Content;

10. APROVAÇÃO / APPROVAL

Ação		Data
Emitido/Criado por:	Rafael Scheffer	19/05/2018
Revisado por:	Dalal Darwiche	22/05/2018
Aprovador por:	Chaiboun Darwiche	22/05/2018
Revisado por:	Ediane Censi	25/06/2019
Aprovador por:	Dalal Darwiche	30/06/2019

Action		Date
Issued by:	Rafael Scheffer	19/05/2018
Reviewed by:	Dalal Darwiche	22/05/2018
Approved by:	Chaiboun Darwiche	22/05/2018
Reviewed by:	Ediane Censi	25/06/2019
Approved by:	Dalal Darwiche	30/06/2019

ANEXO A – CLASSIFICAÇÃO DE PRODUTOS ILÍCITOS
ANNEX A - ILLICIT PRODUCTS

A Relação de Anexos a seguir trata dos produtos que devem ter atenção especial dos abatedouros pelo risco (Mushbooh ou Najis) ou prévio conhecimento de serem Haram:

Anexo A.1 – Tabela 01 - Espécies haram

Tipo	Não-Halal
Animais	Os animais que não podem ser abatidos de acordo com as Regras Islâmicas, os animais abatidos por politeístas, irreligiosos, seculares, ateus, Magis, apóstatas e outros descrentes além de cristãos e judeus, animais mortos, animais sufocados, animais fatalmente batidos (Mawqouza), animais caídos (Motaradias), os animais com rebentos (Nateehah), os animais comidos por presas e animais em cujo abate o nome de Alá não são mencionados, os animais abatidos em ídolos, os animais abatidos não na aproximação de Deus, ou os animais contaminados com animais proibidos, se comido.
	Porcos, burros domésticos, mulas, elefantes, macacos, cachorros, raposas, gatos e outros.
	Predadores como bestas de presas e similares, como leões, chitas, ursos, exceto hienas.
	Aves de rapina com garras afiadas utilizadas para atacar e semelhantes, como águias, falcões, pardais, peregrinos, papagaios e corujas.
	Roedores, répteis, pragas e similares, como ratos, centopéias, serpentes, cobras, monitores, lagartos, gecos , camaleões, ouriços, martins, morcegos, esquilos, poleiras, toupeiras e Coleoptera (exceto lagartos e gerbos)
	Escorpiões e todos os tipos de insetos, vermes e animais proibidos de serem mortos por regras islâmicas e semelhantes, como formigas, abelhas, pica-pinos, com exceção de gafanhotos e partes de abelhas inevitáveis que caem no mel.
	Criaturas odiosas e similares, como conchas, larvas e outros animais semelhantes.
	Animais alimentados com itens impuros, a menos que estejam confinados e alimentados com alimentação permitida de acordo com as Regras Islâmicas por pelo menos três dias.
Aquáticos	Toxicos ou espécies prejudiciais, a menos que substâncias tóxicas ou prejudiciais sejam removidas durante a preparação.
Plantas	Plantas, seus produtos e seus derivados tóxicos, nocivos ou narcóticos, a menos que substâncias tóxicas ou substâncias nocivas sejam removidas durante a preparação.
Bebidas	Bebidas intoxicantes ou aquelas que contêm álcool, substâncias narcóticas, calmantes, tóxicas ou prejudiciais.
Trangênicos	Todos os alimentos produzidos por modificação genética de uma espécie proibida ou mais de uma espécie, uma delas é proibida.
Sangue e derivados	O sangue e todos os seus derivados são proibidos e todos os fluidos corporais de origem humana ou animal, como vômitos e urina.
Aditivos Alimentares	Todos os aditivos alimentares tóxicos, prejudiciais ou calmantes, produtos e seus produtos e derivados ou derivados de materiais não-Halal.
Enzimas	Todas as enzimas derivadas de fontes não Halal.
Micro organismos	Todos os microrganismos, tais como germes, fungos, toxinas e leveduras nocivas produzidas em ambientes não Halal ou utilizando ingredientes não Halal.

Annex A.1 - Table 01 – Haram species

Species	Non-Halal
Animals:	The animals that may not be slaughtered according to Islamic Rules, the slaughtered animals of polytheists, irreligious, seculars, atheists, Magis, apostates and other disbelievers other than Christians and Jews, dead animals, suffocated animals, fatally beaten animals (Mawqouza), falling animals (Motaradiah), butted animals (Nateehah), animals eaten by beast of prey and animals on whose slaughtering the name of Allah is not mentioned, the animals slaughtered on idols, the animals slaughtered not in approach of Allah, or the animals contaminated with prohibited animals of harm, if eaten.
	Pigs, domestic donkeys, mules, elephants, monkeys, dogs, foxes, cats and the like.
	Predators such as fanged beasts of prey and the like such as lions, cheetahs, bears, except for hyenas.
	Birds of prey with sharp claws used for attacking and the like such as eagles, falcons, hawks, sparrows, peregrines, kites and owls.
	Rodents, reptiles, pests and the like such as mice, rats, centipedes, serpents, snakes, monitors, lizards, geckos, chameleons, hedgehogs, martins, bats, squirrels, polecats, moles and Coleoptera (except for dabb lizards and jerboas)
	Scorpions and all types of insects, worms and animals prohibited to be killed by Islamic Rules and the like such as ants, bees, woodpeckers and hoopoes, except for locusts and unavoidable bee parts falling in honey.
	Odious creatures and the like such as shells, larva and other similar animals.
	Animals fed with unclean items, unless they are confined and fed with permissible feeding according to Islamic Rules for at least three days.
Aquatic	Toxicant or harmful species, unless toxicant or harmful substances are removed during preparation.
Plantation:	Plants, their products and their toxicant, harmful or narcotic derivatives, unless toxicant or harmful substances are removed during preparation.
Beverages:	Intoxicating beverages or those containing alcohols, narcotic, calming, toxicant or harmful substances.
GMF:	All foods produced by genetic modification from a prohibited species or more than one species, one of them is prohibited.
Blood	Blood and all its derivatives are prohibited and all body liquids from a human or animal origin such as vomiting and urine.
Food Additives:	All toxicant, harmful or calming food additives, products and their products and derivatives or derived from non-Halal materials.
Enzymes:	All enzymes derived from non-Halal sources.
Micro organisms:	All microorganisms such as germs, fungi, toxicant and harmful yeast produced on non-Halal environments or using non-Halal ingredients.

Anexo A.2 – Haram, Tipos de Najis e Limpeza Annex A.2 – Haram, Najis Types and Cleaning

O que faz algo Haram?

Será inadmissível usar algo, caso o mesmo se encaixe em qualquer uma das seguintes categorias:

- Karaamat = é algo que precisa ser respeitado
- Najis = algo impuro
- Iskaar = tem um efeito intoxicante
- Istikhbaath = é considerado como imundo ou desagradável
- Idhraar = é prejudicial

What makes something Haram?

It will be inadmissible to use something if it falls into any of the following categories:

- Karaamat = is something that needs to be respected
- Najis = something unclean
- Iskaar = has an intoxicating effect
- Istikhbaath = is considered as unclean or unpleasant
- Idhraar = is harmful

Existem três tipos de Najis:

There are three types of Najis

I. Najis Leves / Light Najis:

Inclui urina de bebê com menos de 2 anos, que não come nem bebe outra coisa exceto o leite materno.

Includes baby urine under 2 years old, who does not eat or drink anything other than breast milk.

II. Najis Médias / Medium Najis:

Inclui qualquer coisa que exclua de najis leves ou pesadas como sangue, pus, linfa, fezes, urina, carne não abatida corretamente (exceto peixe e gafanhoto), e todo o leite de animais selvagens, e as todas substâncias alcoólicas.

Include anything that excludes light or heavy nails, such as blood, pus, lymph, faeces, urine, meat not properly slaughtered (except fish and grasshoppers), and all wild animal milk, and all alcoholic substances.

III. Najis Pesadas / Heavy Najis:

Incluir porco, cães ou animais que provêm da criação com cães ou porcos e também derivado deles.

Include pig, dog or animal that comes from breeding with dogs or pigs and also derived from them.

A limpeza das Najis:

The cleaning of the Najis

I. A limpeza de Najis Leve / The Cleaning of Light Najis:

Pela limpeza dos mesmos com água, passando a água por ela e limpando sem entrar em contato com água limpa.

By cleaning them with water, passing the water through it and cleaning without coming in contact with clean water.

II. A limpeza das Najis Médias / The Cleaning of Medium Najis:

Ao lavar todos eles, então lave passando pela água limpa pelo menos uma (1) vez em toda parte da



ABATE DE ANIMAIS DE ACORDO COM AS NORMAS ISLÂMICAS
ANIMAL SLAUGHTERING REQUIREMENTS ACCORDING TO ISLAMIC RULES

Cód.:SIIL 1001:2017

Rev.: 001

Data: 15/07/2019

Página: 22 / 26

mancha de Najis que erradicam através de cor, cheiro e sabor. Para uma melhor limpeza deve ser feito por três (3) vezes.

When washing all of them, then wash through the clean water at least one (1) time throughout the Najis spot that eradicates through color, smell and taste. For better cleaning it should be done three (3) times.

III. A limpeza das Najis Pesadas / The Cleaning of Heavy Najis:

Lavar todos eles, depois lavar novamente, passando através da água limpa sete (7) vezes. Deve ser de água limpa que contém areia conforme segue a lei islâmica e tem condição de observar a turbidez ou água de Argila Branca.

Wash them all, then wash again, passing through the clean water seven (7) times. It must be of clean water which contains sand as per Islamic law and is able to observe the turbidity or water of White Clay.



ANEXO B – ORIENTAÇÕES E TÉCNICAS DE ABATE
ANNEX B - SLAUGHTERING ORIENTATION

As informações apresentadas no anexo B são de fundamental importância para a garantia da qualidade e avaliação da certificação najis.

The information presented in Annex B is of fundamental importance for the quality assurance and evaluation of Halal certification.

Anexo B.1 - Tabela 02 - Parâmetros de orientação para o atordoamento elétrico
Annex B.1 - Table 02 - Orientation parameters for electric stunning

As orientações a seguir são para atordoamento na cabeça e com frequência 1500 HZ:

Tipo de Animal	Corrente (Ampere)	Voltagem (Volt)	Tempo (segundos)
Ovelha pequena	0,50-0,90	300	2,00-3,00
Cabras	0,70-1,00	300	2,00-3,00
Ovelha grande	0,70-1,20	300	2,00-3,00
Vitelos machos	0,50-1,50	300	3,00
Bezerros castrados	1,50-2,50	300	2,00-3,00
Vacas	2,00-3,00	300	2,500-3,500
Touros	2,50-3,50	300	3,00-4,00
Búfalos	2,50-3,50	300	3,00-4,00

The following guidelines are for stunning in the head and frequency 1500 HZ:

Type of Animal	Current (Ampere)	Voltage (Volt)	Time (seconds)
Small Sheep	0,50-0,90	300	2,00-3,00
Goats	0,70-1,00	300	2,00-3,00
Large Sheep	0,70-1,20	300	2,00-3,00
Male Calves	0,50-1,50	300	3,00
Castrated calves	1,50-2,50	300	2,00-3,00
Cows	2,00-3,00	300	2,500-3,500
Bulls	2,50-3,50	300	3,00-4,00
Buffalos	2,50-3,50	300	3,00-4,00



ABATE DE ANIMAIS DE ACORDO COM AS NORMAS ISLÂMICAS
ANIMAL SLAUGHTERING REQUIREMENTS ACCORDING TO ISLAMIC RULES

Cód.:SIIL 1001:2017

Rev.: 001

Data: 15/07/2019

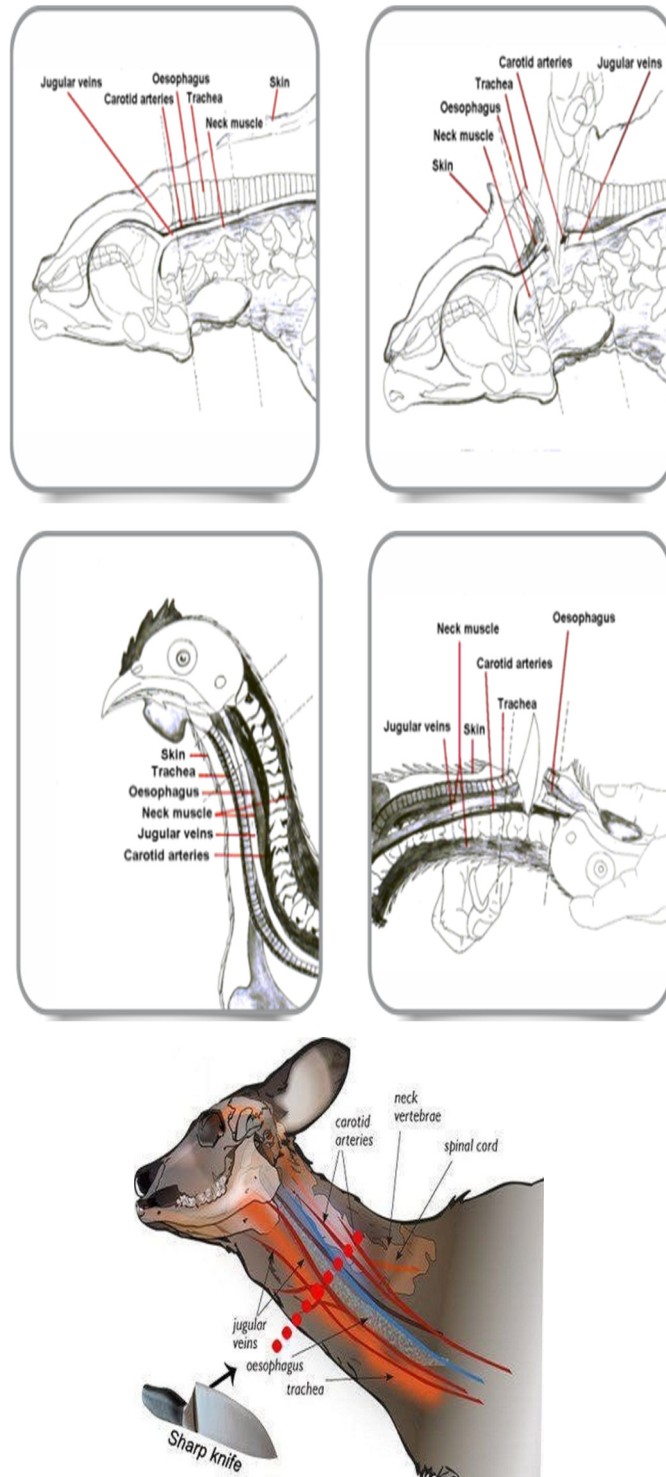
Página: 24 / 26

Anexo B.2 - Tabela 03 – Parâmetros Para O Abate De Aves
Annex B.2 - Table 03 - Bird Slaughter Parameters

Ação	Parâmetro
Insensibilização Stunning	Mínimo: 4 Segundos Máximo: 10 Segundos Proibido para o Golfo / Forbidden for GCC Countries
Insenbilização até Sangria Stunning to Bleeding	Máximo: 12 Segundos Proibido para o Golfo / Forbidden for GCC Countries
Voltagem Voltage	Os parâmetros utilizados são variáveis de acordo com a capacidade da linha, no entanto a ave deve retornar à consciência após 25 a 40 segundos no máximo. Proibido para o Golfo / Forbidden for GCC Countries
Depenagem Skinning	Temperatura: 55 a 60 °C (graus celsius) Temperature: 55 a 60 celsius degrees
Pré resfriamento de carcaças Pre-Cooling	Pré-chiller: Máx. 30 min Água do pré-chiller: Máx. 16°C (graus celsius) Água do chiller: Máx. 4°C (graus celsius) Carcaça: Máx. 7°C (graus celsius)
Gotejamento Bleeding	Mín. 1 min e 30 seg
Corte: miúdos e inteiros Embalagem primária Cutting / Packing	Ambiente: 10°C (graus celsius) Cortes e Frango Inteiro: Máx. 12°C (graus celsius) Miúdos: Máx. 16°C (graus celsius)
Embalagem secundária Secondary Packing	Cortes e miúdos na entrada do túnel de congelamento: Máx. 10°C (graus celsius)
Congelamento Freezing	Túnel de Congelamento: Mín. -20°C (graus celsius)
Paletização Palleting	Produtos Exportação: Mín. -18°C (graus celsius)
Estocagem/Armazenagem Warehouse	Câmara de Congelados: Mín. -18°C (graus celsius)
Expedição/Carregamento Expedition	Produtos Exportação: Mín. -18°C (graus celsius)

Anexo B.3 – Ilustração Para a Degola Halal

Annex B.3 - Illustration for Halal Slaughter



ANEXO C – EQUIPAMENTOS PARA SALA DE ABATE
ANNEX C - EQUIPMENT FOR SLAUGHTER ROOM

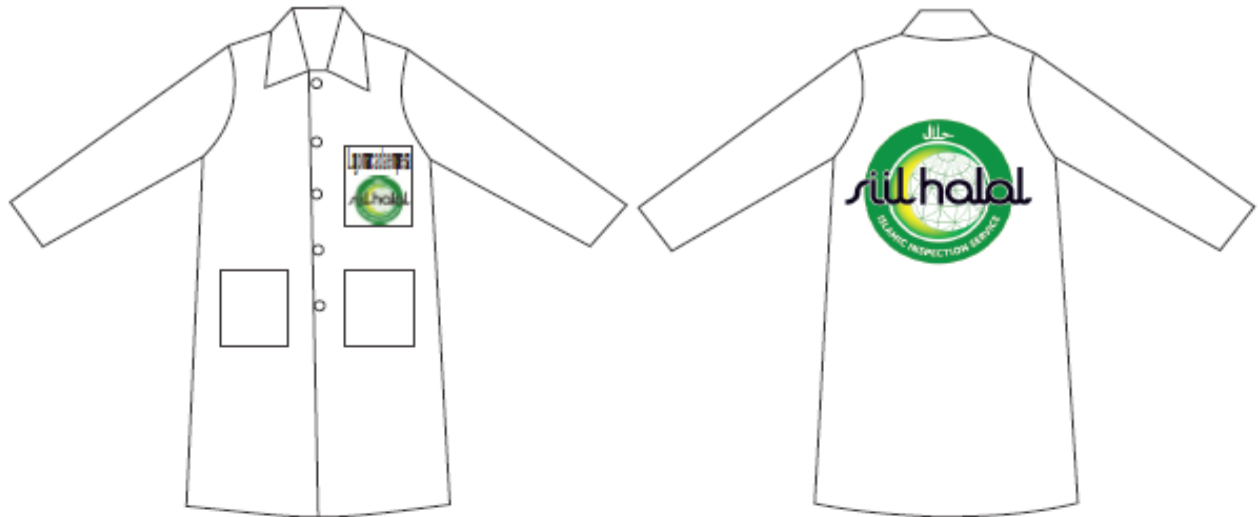
Anexo C.1- Modelo das facas utilizadas durante o abate
Annex C.1 - Model of knives used during slaughter



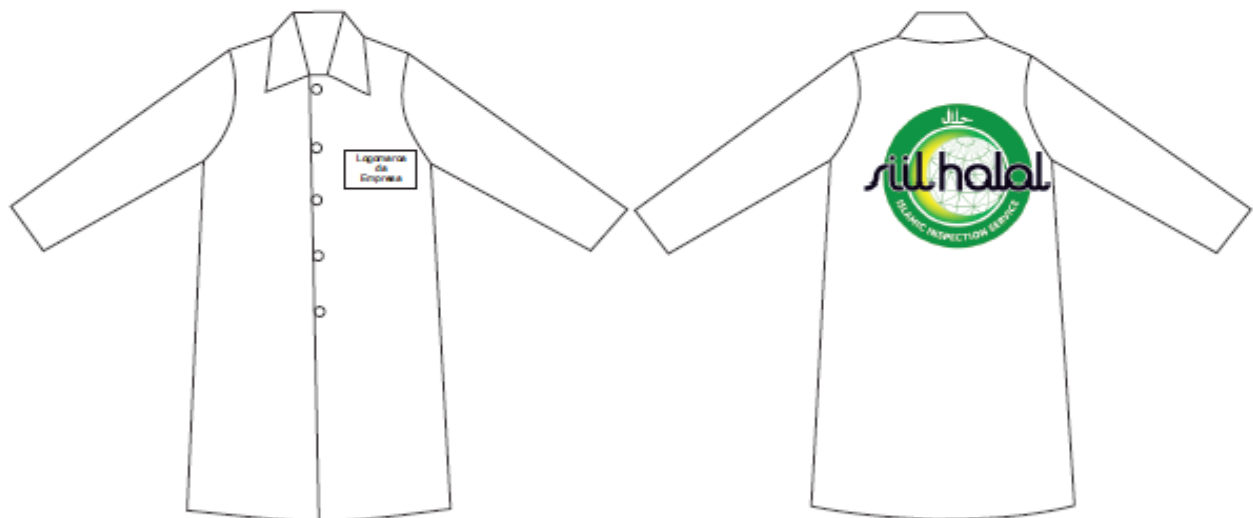
Anexo C.2 - Modelo das placas colocadas no local do abate
Annex C.2 - Model of plates placed at the slaughter site



Anexo C.3 - Modelo do jaleco para Supervisores
Annex C.3 - Waistcoat Model for Supervisors



JALECO - SUPERVISOR HALAL



JALECOS - SANGRADORES HALAL

OBS: O LOGO NAS COSTAS DO JALECO DEVERÁ TER 30 CM



ANEXO D – INFORMAÇÕES SOBRE CLASSIFICAÇÃO DE NÃO CONFORMIDADES ANNEX D – CLASSIFICATION OF NON-CONFORMITIES

Não Conformidade (NC): o nível de não-conformidade atribuído por um auditor ao requisito da norma é um julgamento objetivo com relação à severidade e ao risco e é baseado em evidências coletadas e observações feitas durante a auditoria. Normalmente espera-se que a NC seja corrigida dentro de 28 dias corridos após a auditoria. Existem 02 níveis de não conformidade:

Nonconformity (NC): the level of nonconformity assigned by an auditor against the requirement of the standard is an objective judgement with respect to severity and risk and is based on evidence collected and observations made during the audit. It is normally expected that NC will be corrected within 28 calendar days of the audit taking place. There are 02 level of nonconformity:

I. Maior: Onde há uma falha no cumprimento da SHARIAH islâmica ou em caso de múltipla não conformidade menor sob um requisito / processo padrão, colocando em risco a garantia do processo Halal. **Uma não conformidade é MAIOR quando atinge diretamente o processo Halal.**

Major: Where there is a failure to comply with Islamic Shariah or in case of multiple minor non-compliance under a standard requirement / process, jeopardizing the guarantee of the Halal process. **A nonconformity is MAJOR when it directly reaches the Halal process.**

II. Menor: Onde há uma falha no cumprimento de requisitos de Qualidade e/ou Gestão da Empresa. **Uma não conformidade é MENOR não atinge diretamente o processo Halal.**

Minor: Where there is a failure to meet Quality and / or Company Management requirements. **A nonconformity is MINOR does not directly affect the Halal process.**

Ambas Não Conformidades necessitam de uma Ação Corretiva.
Both Non-Conformities require Corrective Action.

Observação: uma sugestão de melhoria, que não necessitará de uma Ação Corretiva.
Observation: a suggestion for improvement, which will not need a Corrective Action.