Formación en seguridad alimentaria

Certificación Halal (IMANOR) y Kosher

Una jornada para preparar una planta agroalimentaria para la certificación Halal, en Marruecos con IMANOR o en la exportación con el organismo que reconozca el país de destino, y para la certificación Kosher. Estatus de los ingredientes y certificados de proveedores, separación, limpieza, trazabilidad y etiquetado se trabajan sobre sus recetas y sus líneas, apoyándose en su plan APPCC.

Duración : 1 día

Objetivos

1. Explicar los principios de la certificación Halal y el papel de IMANOR en Marruecos
2. Identificar el organismo y la norma reconocidos por cada mercado de exportación previsto
3. Establecer el estatus Halal de cada ingrediente, aditivo y auxiliar, con sus pruebas
4. Definir las reglas de separación, limpieza y trazabilidad de los lotes certificados
5. Describir los requisitos propios de la certificación Kosher y su organización en planta

Programa

Día 1 — mañana

• Principios de la certificación Halal: ingredientes, origen animal, sacrificio, separación, etiquetado

• En Marruecos, la certificación Halal de IMANOR; en la exportación, los organismos reconocidos por el país de destino y los requisitos del comprador

• Ingredientes sensibles: gelatina, enzimas, aromas con soporte alcohólico, emulsionantes, auxiliares

• Registro de ingredientes y certificados de proveedores: validez, centro cubierto, vencimiento

Día 1 — tarde (taller)

• Separación Halal y no Halal: almacenamiento, producción, transporte, devoluciones y reproceso

• Limpieza, cambio de serie, etiquetado y uso del logotipo del organismo

• Kosher: categorías de productos, supervisión por la agencia de certificación, preparación de los equipos

• Taller: revisión de tres recetas de su gama y después prueba de conocimientos

Metodología

• Revisión de sus fichas técnicas y de sus certificados de proveedores

• Casos prácticos de ingredientes de estatus incierto

• Identificación de los riesgos de mezcla sobre el plano de su fábrica

• Impartición en francés, en darija o en inglés según el grupo

• Cuestionario final sobre los requisitos Halal y Kosher

Evaluación y documentos

Prueba de conocimientos al final de la jornada y evaluación en caliente a J+1. Certificado de formación numerado, verificable en línea; informe de formación y lista de ingredientes por documentar entregados a la empresa.

Materiales bilingües para cada participante; cada formación presencial incluye su gemelo digital en OmniLearn.

Conviene saber

ACG prepara a la planta para la auditoría pero no emite ningún certificado Halal ni Kosher: solo lo hace el organismo de certificación. Para la trazabilidad de los lotes certificados, véase también « Trazabilidad, retirada, recuperación y gestión de crisis ».

Información práctica

Duración	1 día
Público	Responsables de calidad, responsable Halal, producción, compras, exportación
Requisitos previos	Conocer el plan APPCC y los programas de prerrequisitos de la planta
Número de participantes	Grupos de 6 a 12 participantes, en la empresa
Formato	En la empresa, presencial en sus instalaciones
Idioma	Francés, darija o inglés; materiales bilingües
Financiación	Contratos especiales de formación de la OFPPT (TFP), GIAC, Maroc PME: preparamos los expedientes con usted, sin coste adicional.
Personalización del programa	Programa adaptado a sus procedimientos, sus equipos y su público

Preguntas frecuentes

¿Emite la formación una certificación Halal?
No. Emite un certificado de formación. La certificación Halal de un producto o de una planta se emite tras una auditoría por un organismo de certificación: IMANOR en Marruecos o el organismo que reconozca el país importador.

¿Se acepta en todas partes un certificado Halal marroquí?
No existe un certificado Halal universal. Cada país importador puede exigir una norma o unos organismos que reconoce, y el comprador puede añadir sus condiciones. La formación enseña a plantear estas preguntas por escrito antes de elegir el organismo.

¿Se puede producir Halal y no Halal en la misma línea?
Depende de la norma elegida y de la naturaleza de los productos. Cuando se admite, hacen falta reglas escritas de separación, limpieza y trazabilidad, que el auditor verificará. El taller aplica estas reglas a sus líneas.

¿Basta la parte Kosher para preparar una auditoría Kosher?
Aporta los principios y la organización que hay que prever. La certificación Kosher depende de la agencia elegida, que fija sus propios requisitos y su supervisión: suele ser útil un acompañamiento complementario una vez conocida la agencia.