Formação em segurança alimentar

# Certificação Halal (IMANOR) e Kosher

Um dia para preparar um estabelecimento agroalimentar para a certificação Halal, em Marrocos com o IMANOR ou na exportação com o organismo reconhecido pelo país de destino, e para a certificação Kosher. Estatuto dos ingredientes e certificados de fornecedores, separação, limpeza, rastreabilidade e rotulagem são trabalhados sobre as suas receitas e as suas linhas, apoiando-se no seu plano HACCP.

**Duração : 1 dia**

## Objetivos

1. Explicar os princípios da certificação Halal e o papel do IMANOR em Marrocos
2. Identificar o organismo e a norma reconhecidos por cada mercado de exportação visado
3. Estabelecer o estatuto Halal de cada ingrediente, aditivo e auxiliar, com as respetivas provas
4. Definir as regras de separação, de limpeza e de rastreabilidade dos lotes certificados
5. Descrever os requisitos próprios da certificação Kosher e a sua organização no estabelecimento

## Programa

**Dia 1 — manhã**

• Princípios da certificação Halal: ingredientes, origem animal, abate, separação, rotulagem

• Em Marrocos, a certificação Halal do IMANOR; na exportação, os organismos reconhecidos pelo país de destino e os requisitos do comprador

• Ingredientes sensíveis: gelatina, enzimas, aromas com suporte alcoólico, emulsionantes, auxiliares

• Registo de ingredientes e certificados de fornecedores: validade, estabelecimento coberto, data de expiração

**Dia 1 — tarde (oficina)**

• Separação Halal e não Halal: armazenamento, produção, transporte, devoluções e retrabalho

• Limpeza, mudança de série, rotulagem e uso do logótipo do organismo

• Kosher: categorias de produtos, supervisão pela agência de certificação, preparação dos equipamentos

• Oficina: revisão de três receitas da sua gama e depois teste de conhecimentos

## Metodologia

• Revisão das suas fichas técnicas e dos seus certificados de fornecedores

• Casos práticos de ingredientes de estatuto incerto

• Identificação dos riscos de mistura sobre a planta da sua fábrica

• Animação em francês, em darija ou em inglês consoante o grupo

• Quiz final sobre os requisitos Halal e Kosher

## Avaliação e documentos

Teste de conhecimentos no fim do dia e avaliação a quente em D+1. Certificado de formação numerado, verificável online; relatório de formação e lista dos ingredientes a documentar entregues à empresa.

Materiais bilingues para cada participante; cada formação presencial inclui o seu gémeo digital no OmniLearn.

**Bom saber**

A ACG prepara o estabelecimento para a auditoria mas não emite qualquer certificado Halal ou Kosher: só o organismo de certificação o faz. Para a rastreabilidade dos lotes certificados, veja também « Rastreabilidade, retirada, recolha e gestão de crise ».

## Informações práticas

| | |
|---|---|
| **Duração** | 1 dia |
| **Público** | Responsáveis da qualidade, responsável Halal, produção, compras, exportação |
| **Pré-requisitos** | Conhecer o plano HACCP e os programas de pré-requisitos do estabelecimento |
| **Número de participantes** | Grupos de 6 a 12 participantes, na empresa |
| **Formato** | Na empresa, presencial nas suas instalações |
| **Língua** | Francês, darija ou inglês; materiais bilingues |
| **Financiamento** | Contratos especiais de formação da OFPPT (TFP), GIAC, Maroc PME: preparamos os processos consigo, sem custo adicional. |
| **Personalização do programa** | Programa adaptado aos seus procedimentos, aos seus equipamentos e ao seu público |

## Perguntas frequentes

**A formação emite uma certificação Halal?**
Não. Emite um certificado de formação. A certificação Halal de um produto ou de um estabelecimento é emitida após auditoria por um organismo de certificação: o IMANOR em Marrocos, ou o organismo que o país importador reconhece.

**Um certificado Halal marroquino é aceite em todo o lado?**
Não existe um certificado Halal universal. Cada país importador pode exigir uma norma ou organismos que reconhece, e o comprador pode acrescentar as suas condições. A formação ensina a colocar estas questões por escrito antes de escolher o organismo.

**Pode produzir-se Halal e não Halal na mesma linha?**
Depende da norma visada e da natureza dos produtos. Quando é admitido, são precisas regras escritas de separação, de limpeza e de rastreabilidade, que o auditor verificará. A oficina aplica estas regras às suas linhas.

**A parte Kosher basta para preparar uma auditoria Kosher?**
Dá os princípios e a organização a prever. A certificação Kosher depende da agência escolhida, que fixa os seus próprios requisitos e a sua supervisão: um acompanhamento complementar é muitas vezes útil depois de conhecida a agência.