

SC-001-IN Rev.04

CDIAL Halal

ข้อกำหนดการรับรอง GSO การฆ่าสัตว์ปีก

Certification Scheme GSO-Poultry Slaughter

ข้อกำหนดการรับรอง GSO - การฆ่าสัตว์ปีก

เอกสารเลขที่: SC-001-IN

ฉบับปรับปรุงที่: 04

การควบคุมการปรับปรุง

ฉบับ	วันที่	รายละเอียด
00	05/07/2023	การออกฉบับแรก
01	09/26/2023	การพิจารณาบทวนใหม่โดยหัวหน้างานเทคนิค มาราวาน ราชาด และการอนุมัติใหม่โดยผู้อำนวยการบริหาร อาหมัด ไซฟี; การปรับปรุงการวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการที่อาจได้รับการร้องขอ; การบทวนหัวข้อการอุทธรณ์และข้อร้องเรียน
02	09/29/2023	การรวมตารางหมวดหมู่และหมวดหมู่ย่อย ข้อ 4: การเปลี่ยนแปลงขั้นตอนกระบวนการรับรอง
03	10/09/2023	ข้อ 8.1: การรวมเกี่ยวกับการใช้โลโก้/ตราฮาลาลสากล
04	10/16/2023	ข้อ 8.1: การปรับปรุงการใช้ตราฮาลาล

การจัดทำ: คาสเซีย เอตูอาร์ดา อเล็กซานดร์ (นักวิเคราะห์คุณภาพ) 10/16/2023

การบทวน: มาราวาน มัคดี ราชาด (หัวหน้างานเทคนิค) 10/16/2023

การอนุมัติ: อาหมัด เอ็ม. ไซฟี (ผู้อำนวยการบริหาร) 10/16/2023

การจัดทำเพิ่มเติม: กิลเฮร์เม โฟโกลิน (นักวิเคราะห์คุณภาพ) 10/16/2023

สารบัญ

1. คำจำกัดความ	3
2. บทนำ	5
3. แผนการรับรอง	5
4. การรับรอง	6
4.1. หมวดหมู่	6
4.2. วงจรการตรวจสอบ	9
4.3. ความเป็นกลาง	9
4.4. นโยบายความเป็นกลาง	10
4.5. การรักษาความลับ	11
4.6. นโยบายเงื่อนไขที่ไม่เลือกปฏิบัติ	11
5. กระบวนการรับรอง	12
5.1. คำขอรับรอง	12
5.2. การตรวจสอบ	12
5.2.1. การตรวจสอบระยะที่ 1	12
5.2.2. การตรวจสอบระยะที่ 2	13
5.3. รายงานการตรวจสอบ	23
5.3.1. ข้อเสนอแนะการอนุมัติโดยตรงโดยไม่มี NC	23
5.3.2. ข้อเสนอแนะการอนุมัติพร้อมแผนปฏิบัติการ	24
5.3.3. การติดตาม	24
6. การมอบการรับรอง	24
6.1. การออกไปรับรอง	24
6.1.1. ใบรับรองการจัดส่งฮาลาล	24
6.2. การบำรุงรักษาการรับรอง	25
6.3. การต่ออายุการรับรอง	25
6.4. การตรวจสอบพิเศษ	25
7. การระงับและการยกเลิกการรับรอง	25
7.1. การระงับ	25
7.2. การยกเลิก	26
8. ตราสินค้าฮาลาล CDIAL	27
8.1. การใช้ตราฮาลาล	27
8.2. การตรวจสอบโลโก้	28
8.3. การฟุ้งร้องและอุทธรณ์ – การใช้โลโก้	28
9. การอุทธรณ์และข้อร้องเรียน	28

แผนการรับรอง GSO - การฆ่าสัตว์ปีก SC-001-IN Rev. 04

1. คำจำกัดความ

ผู้ตรวจสอบทางเทคนิค ผู้เชี่ยวชาญที่มีความรู้ความสามารถในขอบเขตของผู้รับการตรวจสอบที่ดำเนินการตรวจสอบ

ใบรับรองการปฏิบัติตามข้อกำหนดฮาลาล เป็นเอกสารที่รับรองว่าผลิตภัณฑ์ บริการ หรือระบบที่ระบุสอดคล้องกับข้อกำหนดของฮาลาล ตามกฎอิสลาม

ทีมตรวจสอบ ทีมผู้ตรวจสอบประกอบด้วยผู้ตรวจสอบทางเทคนิคและผู้เชี่ยวชาญด้านข้อกำหนดฮาลาลอิสลาม และหากจำเป็น ผู้เชี่ยวชาญทางเทคนิค

ข้อกำหนดฮาลาลอิสลาม ชวามุสลิมที่มีความเข้าใจอย่างลึกซึ้งและครอบคลุมเกี่ยวกับข้อกำหนดของฮาลาลในกฎหมายอิสลาม และความสามารถและความรู้ทางวิทยาศาสตร์ได้รับการพิสูจน์ผ่านใบรับรองทางวิชาการ การวิจัย และหลักสูตรฝึกอบรมในสาขา

ผู้เชี่ยวชาญ บุคคลที่ให้ความรู้หรือความเชี่ยวชาญเฉพาะแก่ทีมตรวจสอบ

ฮาลาล เป็นคำที่มีต้นกำเนิดจากภาษาอาหรับ ซึ่งหมายถึง ชอบด้วยกฎหมาย อนุญาต หรือยอมรับได้ ในกฎหมายอิสลาม ฮาลาลเป็นคำที่ใช้กล่าวถึงทุกสิ่งที่พระเจ้าและศาสนทูตของพระองค์ (ซ.ล.) อนุญาตสำหรับชาวมุสลิม

ฮารอม ตรงข้ามกับฮาลาล นั่นคือผิดกฎหมาย ห้าม

โลโก้ CDIAL Halal โลโก้ CDIAL Halal ที่ลูกค้าสามารถใช้ได้หากจำเป็น

มัฆบูห์ น่าสงสัย หรือต้องสงสัย เมื่อไม่มีข้อมูลเพียงพอที่จะจัดประเภทผลิตภัณฑ์ว่าเป็นฮาลาลหรือฮารอม จะถูกจัดประเภทเป็นมัฆบูห์ และต้องมีการสอบสวนเพื่อแสดงหลักฐานแหล่งที่มาเพื่อลบสถานะมัฆบูห์

นะญิส หมายถึง ความสกปรก มลทิน สิ่งที่เป็นอันตรายโดยผลิตภัณฑ์หรือวัสดุที่เป็นฮารอม

ผู้สังเกตการณ์ หน่วยงานรับรองฮาลาลเพื่อสังเกตกิจกรรมที่ดำเนินการโดยทีมตรวจสอบเพื่อวัตถุประสงค์ในการประเมินบริการที่จัดหาและดำเนินการโดยทีมตรวจสอบ

ตราฮาลาล ตราที่ออกโดย CDIAL Halal และลูกค้าได้รับอนุญาตให้ใช้ เพื่อระบุสถานะการรับรอง

สัญลักษณ์ฮาลาล ฐานข้อมูลมาตรฐานฮาลาล (ตัวอย่างการใช้คำในภาษาตะวันตกและอักษรอาหรับ ฮาลาล)

2. บทนำ

แผนการนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อนำเสนอกระบวนการทั่วไปของการรับรองฮาลาล โดยอธิบายการดำเนินการสำหรับการตรวจสอบ: การให้ การบำรุงรักษา การขยายหรือลดขอบเขต การระงับ การยกเลิก หรือการปฏิเสธ การรับรอง การกำหนดเกณฑ์สำหรับการจัดการข้อร้องเรียนและการอุทธรณ์ นอกเหนือจากการกำหนดเกณฑ์สำหรับการใช้โลโก้ CDIAL Halal กระบวนการรับรองการฆ่าสัตว์ปีกประกอบด้วย การรับรองคุณสมบัติของโรงงานและผลิตภัณฑ์ตามที่บริษัทร้องขอ

3. แผนการรับรอง

เพื่อให้มั่นใจว่าผลิตภัณฑ์เหมาะสมกับข้อกำหนดฮาลาล การตรวจสอบจะอิงตามระเบียบฮาลาล ซึ่งเฉพาะเจาะจงสำหรับประเทศมุสลิม และมาตรฐานผลิตภัณฑ์เฉพาะ เพื่อรับประกันคุณภาพและความปลอดภัย แนวทางการรับรองฮาลาลและข้อกำหนดทั้งหมดที่ผู้สนใจการรับรองฮาลาลต้องปฏิบัติตาม แผนการรับรองนี้รวมถึงข้อกำหนดบางประการของระเบียบดังต่อไปนี้:

GSO 2055-1:2015 – ผลิตภัณฑ์ฮาลาล ส่วนที่ 1: ข้อกำหนดทั่วไปสำหรับอาหารฮาลาล

GSO 2055-2:2021 - ผลิตภัณฑ์ฮาลาล ส่วนที่ 2 ข้อกำหนดทั่วไปสำหรับหน่วยงานรับรองฮาลาล

GSO 993:2015 - ข้อกำหนดการฆ่าสัตว์ตามกฎอิสลาม

GSO 21:2021 – ระเบียบสุขอนามัยสำหรับโรงงานอาหารและบุคลากร

GSO 713:2021 - ระเบียบสุขอนามัยสำหรับโรงฆ่าสัตว์ปีกและบุคลากร

GSO 839:2021 - บรรจุภัณฑ์อาหาร - ส่วนที่ 1: ข้อกำหนดทั่วไป

GSO 323:1994 - ข้อกำหนดทั่วไปสำหรับการขนส่งและการจัดเก็บอาหารแช่เย็นและแช่แข็ง

GSO 322:2016 - ไก่แช่เย็น

GSO 1694:2005 - หลักการทั่วไปของสุขอนามัยอาหาร

GSO 9:2013 - การติดฉลากอาหารบรรจุสำเร็จ

GSO 150-1:2013 วันหมดอายุสำหรับผลิตภัณฑ์อาหาร - ส่วนที่ 1: วันหมดอายุบังคับ ระเบียบเหล่านี้สามารถหาซื้อได้จากเว็บไซต์ต่อไปนี้: <https://www.gso.org.sa/store/>

นอกจากนี้ ข้อกำหนดยังอิงตามฟัตวาของสมานานาชาติ: Fiqh Academy ซึ่งสามารถปรึกษาได้ที่เว็บไซต์ต่อไปนี้: <https://iifa-aifi.org/en/statements>

4. การรับรอง

การรับรองคือกระบวนการที่หน่วยงานอิสระ (CDIAL Halal) ประเมินความสามารถของลูกค้าในการปฏิบัติตามระเบียบฮาลาลของหมวดหมู่ที่สนใจไว้ได้อย่างมีประสิทธิภาพ ผลลัพธ์ที่น่าพอใจของกระบวนการตรวจสอบนำไปสู่การให้การรับรองและสิทธิ์ในการใช้ตราฮาลาล

กระบวนการรับรองมีขั้นตอนดังต่อไปนี้:



การรับรองฮาลาลมีให้สำหรับบริษัทใดก็ได้ トラバใดที่บริษัทแสดงให้เห็นและรับประกันว่ากระบวนการผลิตมีการควบคุม และผลิตภัณฑ์ผลิตตามข้อกำหนดทางเทคนิคของฮาลาล

หมายเหตุ: หลังจากลงนามในสัญญา บริษัทมีระยะเวลา 6 เดือนในการดำเนินการตรวจสอบ หากไม่เกิดขึ้นภายในระยะเวลานี้ บริษัทต้องลงนามในสัญญาใหม่/เอกสารเพิ่มเติมกับ CDIAL Halal

4.1. หมวดหมู

Cluster	Category		Subcategory		Examples of included activities
การเกษตร	A	การเลี้ยงสัตว์	AI	การเลี้ยงสัตว์เพื่อเนื้อ/นม/ไข่/น้ำผึ้ง	การเลี้ยงสัตว์ (นอกเหนือจากปลาและอาหารทะเล) ที่ใช้สำหรับการผลิตเนื้อ การผลิตไข่ การผลิตนม หรือการผลิตน้ำผึ้ง
					การเพาะปลูก การเลี้ยง การดักจับ และการล่าสัตว์ (การฆ่าสัตว์ ณ จุดที่ล่า) การบรรจุภัณฑ์และการจัดเก็บในฟาร์มที่เกี่ยวข้อง ^b
			All	การเพาะเลี้ยงปลาและอาหารทะเล	การเลี้ยงปลาและอาหารทะเลเพื่อผลิตเนื้อสัตว์ การปลูก การดักจับและการตกปลา (การฆ่า ณ จุดจับ) การบรรจุและจัดเก็บในฟาร์มที่เกี่ยวข้อง ^b
	B	การเพาะปลูกพืช	BI	การเพาะเลี้ยงพืช (นอกเหนือจากธัญพืชและพืชตระกูลถั่ว)	การปลูกหรือเก็บเกี่ยวพืช (นอกเหนือจากธัญพืชและพืชตระกูลถั่ว): ผลิตภัณฑ์พืชสวน (ผลไม้, ผัก, เครื่องเทศ, เห็ด, ฯลฯ) และพืชน้ำเพื่ออาหาร การบรรจุและจัดเก็บในฟาร์มที่เกี่ยวข้อง ^b
			BII	การเพาะเลี้ยงธัญพืชและพืชตระกูลถั่ว	การปลูกหรือเก็บเกี่ยวธัญพืชและพืชตระกูลถั่วเพื่ออาหาร การบรรจุและจัดเก็บในฟาร์มที่เกี่ยวข้อง ^b
การแปรรูปอาหารและอาหารสัตว์	C	การผลิตอาหาร	CI	การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสัตว์ที่เน่าเสียได้ง่าย	การผลิตผลิตภัณฑ์จากสัตว์ รวมถึงปลาและอาหารทะเล, เนื้อสัตว์, ไข่, ผลิตภัณฑ์นมและผลิตภัณฑ์ปลา
			CII	การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากพืชที่เน่าเสียได้ง่าย	การผลิตผลิตภัณฑ์จากพืช รวมถึงผลไม้และน้ำผลไม้สด, ผัก, ธัญพืช, ถั่วเปลือกแข็ง, และพืชตระกูลถั่ว
			CIII	การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสัตว์และพืชที่เน่าเสียได้ง่าย (ผลิตภัณฑ์ผสม)	การผลิตผลิตภัณฑ์จากสัตว์และพืชผสม รวมถึงพืชข้าว, ลานานญา, แขนวชิ, เกียว, อาหารพร้อมรับประทาน
			CIV	การแปรรูปผลิตภัณฑ์ที่เก็บรักษาได้ในอุณหภูมิห้อง	การผลิตผลิตภัณฑ์อาหารจากแหล่งใดก็ได้ที่เก็บรักษาและจำหน่ายในอุณหภูมิห้อง รวมถึงอาหารกระป๋อง, บิสกิต, ขนมขบเคี้ยว, น้ำมัน, น้ำดื่ม, เครื่องดื่ม, พาสต้า, แป้ง, น้ำตาล, กลีโกลเอดอาหาร
			CV	การฆ่าสัตว์	การแปรรูปซากสัตว์ รวมถึงการฆ่าในโรงฆ่าสัตว์, การตัดแต่ง, การทำความสะอาดและการบรรจุ
	D	การผลิตอาหารสัตว์	DI	การผลิตอาหารสัตว์	การผลิตอาหารสัตว์จากแหล่งอาหารเดียวหรือผสมสำหรับสัตว์ที่ใช้ในการผลิตอาหาร
			DII	การผลิตอาหารสัตว์เลี้ยง	การผลิตอาหารสัตว์จากแหล่งอาหารเดียวหรือผสมสำหรับสัตว์ที่ไม่ได้ใช้ในการผลิตอาหาร การจัดเลี้ยง

ศูนย์สารสนเทศอัจฉริยะอุตสาหกรรมฮาลาล (Halal Intelligence Unit) : ฐานข้อมูลมาตรฐาน

Cluster	Category		Subcategory		Examples of included activities
การจัดเลี้ยง	E	การจัดเลี้ยง (Catering)			การเตรียม, การจัดเก็บ และเมื่อเหมาะสม การส่งมอบอาหารเพื่อการบริโภค ณ สถานที่เตรียมหรือหน่วยย่อย การค้าปลีก, การขนส่งและการจัดเก็บ
การค้าปลีก การขนส่ง และ การจัดเก็บ	F	การจัดจำหน่าย	FI	การค้าปลีก/ค้าส่ง	การจัดหาผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูปให้แก่ลูกค้า (ร้านค้าปลีก, ร้านค้า, ผู้ค้าส่ง)
			FII	การจัดหานายหน้า/ การค้าอาหาร	การซื้อและขายผลิตภัณฑ์อาหารในนามของตนเองหรือในฐานะตัวแทนสำหรับผู้อื่น บรรจุภัณฑ์ที่เกี่ยวข้อง ^c
	G	การจัดหาบริการ ขนส่งและจัดเก็บ	GI	การจัดหาบริการขนส่งและจัดเก็บสำหรับอาหารและอาหารสัตว์ที่เน่าเสียง่าย	สิ่งอำนวยความสะดวกในการจัดเก็บและยานพาหนะขนส่งสำหรับการจัดเก็บและขนส่งอาหารและอาหารสัตว์ที่เน่าเสียง่าย บรรจุภัณฑ์ที่เกี่ยวข้อง ^c
			GII	การจัดหาบริการขนส่งและจัดเก็บสำหรับอาหารและอาหารสัตว์ที่เก็บรักษาได้ในอุณหภูมิห้อง	สิ่งอำนวยความสะดวกในการจัดเก็บและยานพาหนะขนส่งสำหรับการจัดเก็บและขนส่งอาหารและอาหารสัตว์ที่เก็บรักษาได้ในอุณหภูมิห้อง บรรจุภัณฑ์ที่เกี่ยวข้อง ^c
บริการเสริม	H	บริการ			บริการ Hospitality, การธนาคารอิสลาม, บริการสัตวแพทย์ และการจัดหาบริการที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหารที่ปลอดภัย รวมถึงการจัดหาน้ำ; บริการควบคุมสัตว์รบกวน, บริการทำความสะอาด, การกำจัดของเสีย
	I	การผลิตบรรจุภัณฑ์อาหารและวัสดุบรรจุภัณฑ์			การผลิตวัสดุบรรจุภัณฑ์อาหาร
	J	การผลิตอุปกรณ์			การผลิตและพัฒนาอุปกรณ์แปรรูปอาหารและเครื่องจำหน่ายอัตโนมัติ ซีวเคมี
การผลิตสารเคมีชีวภาพ (Biochemical)	K	การผลิต (ซีว) เคมีภัณฑ์ จุลชีววิทยา			การผลิตสารเติมแต่งอาหารและอาหารสัตว์, วิตามิน, แร่ธาตุ, โปรตีนเจลาติน, สารแต่งกลิ่น, เอนไซม์และสารช่วยในการแปรรูป สารกำจัดศัตรูพืช, ยา, ปุ๋ย, สารทำความสะอาด, เครื่องสำอาง, สิ่งทอ, ผลิตภัณฑ์หนัง, เป็นต้น
a) คลัสเตอร์มีวัตถุประสงค์เพื่อใช้สำหรับขอบเขตการรับรองของหน่วยงานรับรองที่ได้รับการรับรอง และสำหรับหน่วยงานรับรองที่รับรองหน่วยงานรับรอง					
b) “การบรรจุในฟาร์ม” หมายถึง การบรรจุโดยไม่มีการปรับเปลี่ยนหรือแปรรูปผลิตภัณฑ์					
c) “บรรจุภัณฑ์ที่เกี่ยวข้อง” หมายถึง การบรรจุโดยไม่มีการปรับเปลี่ยนหรือแปรรูปผลิตภัณฑ์ และไม่เปลี่ยนแปลงบรรจุภัณฑ์หลัก					

4.2. วงจรการตรวจสอบ

กระบวนการรับรอง CDIAL Halal ประกอบด้วยสามระยะ: การรับรอง, การบำรุงรักษา 1 และ 2, และการต่ออายุการรับรอง

ระยะ	กิจกรรม
การรับรอง	คำขอรับรอง การวิเคราะห์คำขอและการปฏิบัติตามเอกสาร การตรวจสอบเบื้องต้น การวิเคราะห์ในห้องปฏิบัติการ* การตัดสินใจรับรอง การออกใบรับรอง ใบรับรองการจัดส่งฮาลาล *
การบำรุงรักษา 1 และ 2	การวิเคราะห์การปฏิบัติตามเอกสารในกรณีที่มีการเปลี่ยนแปลง การตรวจสอบการบำรุงรักษา การวิเคราะห์ในห้องปฏิบัติการ* การยืนยันการบำรุงรักษาการรับรอง ใบรับรองการจัดส่งฮาลาล *
การต่ออายุการรับรอง	คำขอประเมินใหม่ การวิเคราะห์คำขอและการปฏิบัติตามเอกสาร การตรวจสอบการรับรองใหม่ การวิเคราะห์ในห้องปฏิบัติการ* การตัดสินใจรับรอง การออกใบรับรอง ใบรับรองการจัดส่งฮาลาล *

หมายเหตุ: รายการที่มี (*) ไม่ได้บังคับในทุกกรณี

4.3 ความเป็นกลาง

ความเป็นกลางหมายถึงการไม่เข้าข้างฝ่ายใดฝ่ายหนึ่ง

CDIAL Halal ระบุ, วิเคราะห์, จัดทำเอกสาร และจัดการความเป็นไปได้ของความเสี่ยงต่อความเป็นกลางที่เกิดขึ้นจากการให้บริการตรวจสอบ รวมถึงความขัดแย้งใดๆ ที่เกิดจากความสัมพันธ์ระหว่างฝ่ายที่เกี่ยวข้องในกระบวนการรับรอง

CDIAL Halal รับปากว่าจะไม่เสนอบริการรับรองเมื่อความเสี่ยงต่อความเป็นกลางไม่สามารถกำจัดหรือลดให้เหลือระดับที่ยอมรับได้ ความเป็นกลางของบริษัทได้รับการรักษาและรับประกันผ่านนโยบายความเป็นกลาง

4.4. นโยบายความเป็นกลาง ด้วยวัตถุประสงค์ในการรักษาความสมบูรณ์และคุณค่าของโครงการของ CDIAL Halal Authority for Certification LTDA ฝ่ายบริหารของ CDIAL Halal มุ่งมั่นที่จะดำเนินการตามนโยบายอย่างเคร่งครัด โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ฝ่ายบริหารให้ความสำคัญกับความเป็นอิสระ ความเป็นกลาง ความสามารถในการรักษาความลับ และจรรยาบรรณวิชาชีพ ฝ่ายบริหารมุ่งมั่นที่จะ:

- รักษาจรรยาบรรณวิชาชีพ
- ให้ความเป็นกลางในการดำเนินงานผ่านการจัดตั้งคณะกรรมการความเป็นกลางสำหรับ CDIAL Halal ซึ่งประกอบด้วยสมาชิกภายนอกจากเทศบาลหรือลูกค้า
- ปกป้องความลับของข้อมูลทั้งหมดที่ได้รับในระหว่างกิจกรรมการรับรอง การตรวจสอบ และการรับรองในทุกระดับขององค์กร ยกเว้นกรณีที่ถูกกฎหมายกำหนดเป็นอย่างอื่น
- ปกป้ององค์กรจากแรงกดดันทางการเงินและ/หรือแรงกดดันอื่น ๆ ที่อาจมีอิทธิพลต่อการตัดสินใจ
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่ากิจกรรมการรับรอง การตรวจสอบ และการรับรองทั้งหมดดำเนินการโดยบุคลากรที่มีความสามารถ ผ่านขั้นตอนที่เหมาะสมและโปรแกรมการฝึกอบรมอย่างต่อเนื่อง
- รักษากระบวนการรับรอง การตรวจสอบ และการรับรองให้สอดคล้องกับข้อกำหนดของแต่ละระบบการรับรองที่เกี่ยวข้อง นอกจากนี้ ฝ่ายบริหารยังตกลงอย่างชัดเจนที่จะ:
- รักษาความเป็นอิสระอย่างเคร่งครัดจากทุกฝ่ายที่เกี่ยวข้องในกระบวนการรับรอง การตรวจสอบ และการรับรอง เช่น ห้องปฏิบัติการทดสอบ หน่วยงานตรวจสอบและประเมินผล หน่วยงานมาตรฐานและรับรอง
- รับรองว่าไม่มีการเลือกปฏิบัติ
- รับประกันการเข้าถึงบริการอย่างไม่มีเงื่อนไขภายในขอบเขตการดำเนินงานของ CDIAL Halal
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าเกณฑ์ที่ใช้ในการประเมินกิจกรรมการรับรอง การตรวจสอบ และการรับรองเป็นไปตามมาตรฐานที่ได้รับการยอมรับในระดับสากลหรือเอกสารบรรทัดฐานอื่น ๆ
- รับผิดชอบอย่างเต็มที่ต่อการตัดสินใจที่เกี่ยวข้องกับการออก การบำรุงรักษา การขยาย การระงับ และการเพิกถอนการรับรอง; การตรวจสอบและการรับรอง
- ดำเนินการเพื่อระบุ ควบคุม ลด หรือยุติกิจกรรมที่ก่อให้เกิดภัยคุกคามต่อความเป็นกลาง
- ดำเนินการเพื่อตอบสนองต่อความเสี่ยงใด ๆ ต่อความเป็นกลางที่เกิดขึ้นจากการกระทำของบุคคล หน่วยงาน หรือองค์กรอื่น ๆ ที่คุณทราบ

4.5. การรักษาความลับ

CDIAL Halal รับรองการรักษาความลับของข้อมูลลูกค้าผ่านข้อมูลมาตรฐานอย่างเป็นทางการกับทุกฝ่ายที่เกี่ยวข้องในกระบวนการรับรอง และด้วยเหตุนี้ ข้อมูลทั้งหมดที่ได้รับหรือสร้างขึ้นในระหว่างกระบวนการตรวจสอบจะถือเป็นความลับ ยกเว้น:

- ข้อมูลที่ลูกค้าเปิดเผยต่อสาธารณะ หรือ

- ตกลงกันระหว่าง CDIAL Halal และลูกค้า เมื่อมีการตกลงกันระหว่างฝ่ายต่างๆ เพื่อเปิดเผยข้อมูลให้บุคคลที่สาม หรือรวมอยู่ในช่องทางสาธารณะ ในกรณีเหล่านี้ CDIAL Halal จะแจ้งให้ลูกค้าทราบล่วงหน้าเกี่ยวกับเนื้อหาและขอบเขตของข้อมูลนี้
- เมื่อกฎหมายหรือข้อตกลงตามสัญญาประเภทใด ๆ กำหนดให้มีการให้ข้อมูลแก่บุคคลที่สาม ในกรณีนี้ลูกค้าจะได้รับแจ้งถึงเนื้อหาที่ให้ไว้ ตราบใดที่สิ่งนี้ไม่ถูกห้าม

หมายเหตุ: ข้อมูลเกี่ยวกับลูกค้าที่ได้รับจากแหล่งอื่นนอกเหนือจากลูกค้า เช่น จากผู้ร้องเรียนหรือจากหน่วยงานกำกับดูแล ก็จะถูกเก็บเป็นความลับเช่นกัน

4.6. นโยบายเงื่อนไขที่ไม่เลือกปฏิบัติ

แนวทางนโยบายเงื่อนไขที่ไม่เลือกปฏิบัติดังต่อไปนี้ได้รับการรักษาไว้ในส่วนที่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมการรับรองฮาลาล:

- เคารพหลักการของศาสนาอิสลาม
- นโยบายและขั้นตอนที่หน่วยงานรับรองดำเนินการ และการบริหารจัดการสิ่งเหล่านี้ ไม่มีการเลือกปฏิบัติ ไม่มีการใช้ขั้นตอนเพื่อป้องกันหรือขัดขวางการเข้าถึงของผู้สมัคร นอกเหนือจากที่ระบุไว้ในมาตรฐานนี้
- CDIAL Halal มีบริการที่เข้าถึงได้สำหรับผู้สมัครทุกคนที่มีกิจกรรมอยู่ในขอบเขตการดำเนินงาน
- การเข้าถึงกระบวนการรับรองไม่ได้มีเงื่อนไขตามขนาดของลูกค้าหรือการเป็นสมาชิกของสมาคมหรือกลุ่มใดๆ และไม่สามารถมีเงื่อนไขตามจำนวนการรับรองที่ออกไปแล้ว
- CDIAL Halal ปฏิเสธที่จะยอมรับคำขอหรือรักษาข้อตกลงสำหรับการรับรองจากลูกค้าเมื่อมีเหตุผลที่ได้รับการยืนยันหรือแสดงให้เห็น เช่น ลูกค้ามีส่วนร่วมในกิจกรรมที่ผิดกฎหมาย มีประวัติการไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนดการรับรอง/ผลิตภัณฑ์ซ้ำๆ หรือปัญหาที่คล้ายกันสำหรับลูกค้า
- CDIAL Halal จำกัดข้อกำหนด การประเมิน การวิเคราะห์ และการตัดสินใจเฉพาะประเด็นที่เกี่ยวข้องกับขอบเขตการรับรอง

5. กระบวนการรับรอง

5.1. คำขอรับรอง

การรับรองฮาลาลคือการกรอกแบบฟอร์มคำขอพร้อมข้อมูลของบริษัท แบบฟอร์มนี้มีความสำคัญเพื่อให้ CDIAL Halal ได้รู้จักลูกค้าและวิเคราะห์ว่าสามารถเริ่มกระบวนการรับรองฮาลาลได้หรือไม่ หลังจากได้รับอนุมัติแบบฟอร์มคำขอ ฝ่ายการค้าจะส่งข้อเสนอเชิงพาณิชย์พร้อมข้อมูลเกี่ยวกับกระบวนการรับรองเพื่อให้ลูกค้าอนุมัติ และต่อมาออกข้อตกลงการให้บริการเพื่อเริ่มกระบวนการรับรอง ในทุกขั้นตอนของกระบวนการลูกค้าสามารถปรึกษาทีมคุณภาพเพื่อไขข้อสงสัย และหลังจากลงนามใน มีการขอเอกสารที่เสริมการลงทะเบียนของบริษัทในระบบของเรา และทำให้สามารถดำเนินการตรวจสอบระยะที่ 1 ได้ ซึ่งจะมีการ

วิเคราะห์เอกสารที่ร้องขอ หลังจากได้รับการอนุมัติ บริษัทจะสามารถดำเนินการตรวจสอบระยะที่ 2 ได้ หลังจากดำเนินการตรวจสอบระยะที่ 2 แล้ว อาจเกิดสถานการณ์ 3 อย่าง:

- การอนุมัติโดยไม่มีข้อบกพร่อง
- ข้อเสนอแนะการอนุมัติพร้อมแผนปฏิบัติการ
- การติดตาม

5.2.1. การตรวจสอบระยะที่ 1

ในขณะนี้ จะมีการวิเคราะห์เอกสารทั้งหมดของลูกค้า และเอกสารที่จำเป็นคือ:

- บัตร CNPJ;
- การลงทะเบียนกับ SIF หรือเทียบเท่า;
- ใบอนุญาตประกอบธุรกิจ;
- ข้อมูลการลงทะเบียนบริษัท - แผนงานที่มีข้อมูลการลงทะเบียนบริษัท รวมถึงจำนวนพนักงาน ภาระการทำงาน กำลังการผลิต สายการผลิตของโรงงาน
- การประเมินส่วนประกอบของอาหารสัตว์ - เพื่อรับประกันว่าจะไม่มีส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์ที่ผิดกฎหมาย
- เอกสารข้อมูลทางเทคนิคของผลิตภัณฑ์ขั้นสุดท้ายที่มีส่วนประกอบ (สามารถส่งเอกสารทางเทคนิคสำหรับกลุ่มผลิตภัณฑ์ได้ トラバタイผลิตภัณฑ์เหล่านั้นมีส่วนประกอบเดียวกัน)
- ผังกระบวนการผลิต
- รายการวัตถุดิบที่เกี่ยวข้องในสาย/ผลิตภัณฑ์ที่จะได้รับการรับรอง รวมถึงสารทำความสะอาด สารหล่อลื่น จาระบี และสารช่วยในกระบวนการ
- เอกสารข้อมูลทางเทคนิคของวัตถุดิบทั้งหมดที่ระบุไว้ในข้อกำหนด
- ใบรับรองฮาลาลสำหรับวัตถุดิบทั้งหมดที่มาจากสัตว์ และใบรับรองฮาลาลหรือการประเมินซัพพลายเออร์ที่มีข้อกำหนดฮาลาลสำหรับวัตถุดิบทั้งหมดที่มาจากแหล่งอื่นนอกเหนือจากสัตว์
- ระบบการจัดการฮาลาล ซึ่งประกอบด้วยขั้นตอน การวิเคราะห์อันตรายและจุดควบคุมวิกฤตฮาลาล นโยบายฮาลาล การตรวจสอบภายในฮาลาล คณะกรรมการฮาลาล – ตามที่อธิบายไว้ในภายหลัง
- โปรแกรม - สวัสดิภาพสัตว์, GMP และ HACCP
- ร่างบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์ภายใต้ขอบเขตการรับรอง เอกสารเหล่านี้จะต้องได้รับการอัปเดตกับ CDIAL Halal ก่อนกำหนดการตรวจสอบระยะที่ 2 ในกรณีที่มีการเปลี่ยนแปลงขอบเขตหรือการอัปเดตเอกสารโดยบริษัท หลังจากการวิเคราะห์เอกสาร CDIAL Halal จะพิจารณาว่าหน่วยงานพร้อมสำหรับการตรวจสอบระยะที่ 2 หรือไม่ หากพร้อม แผนการตรวจสอบจะถูกส่งไปยังหน่วยงาน ซึ่งเป็นเอกสารที่มีข้อมูลเกี่ยวกับขอบเขตการรับรอง หมวดหมู่ วัตถุประสงค์ มาตรฐานและเอกสารอ้างอิง ขั้นตอน วันที่ตรวจสอบ ทีมตรวจสอบ และกำหนดการตรวจสอบ

หมายเหตุ: หากจำเป็น อาจมีการร้องขอเอกสารเพิ่มเติมในระหว่างระยะที่ 2

5.2.2. การตรวจสอบระยะที่ 2

การตรวจสอบนี้จะต้องดำเนินการ ณ สถานที่และครอบคลุมกิจกรรมดังต่อไปนี้:

- การประชุมเปิด;
- การตรวจสอบกระบวนการผลิต;
- การทบทวนเอกสาร;
- การตรวจสอบอย่างละเอียดของระบบการจัดการ;
- การเก็บตัวอย่าง (หากจำเป็น);
- การประเมินขั้นสุดท้าย;
- การประชุมปิด; คะแนน:

1. เมื่อจำเป็นต้องดำเนินการต่อ CDIAL Halal จะต้องแจ้งให้ลูกค้าทราบ

2. ลูกค้าจะต้องเก็บรักษาสถานที่ข้อร้องเรียนทั้งหมดที่ได้รับเกี่ยวกับข้อกำหนดการรับรองและจัดทำบันทึกเหล่านี้ให้ CDIAL Halal เมื่อมีการร้องขอ ในระหว่างกิจกรรมการตรวจสอบ ผู้ตรวจสอบมีสิทธิ์เข้าถึงข้อมูลทั้งหมดของบริษัท โดยสามารถ:

- ถ่ายภาพเพื่อเป็นหลักฐาน เก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์ วัตถุดิบ ส่วนผสม หรือผลิตภัณฑ์อื่นๆ ที่มีสถานะฮาลาล เพื่อส่งไปวิเคราะห์ในห้องปฏิบัติการ
- ดำเนินการตรวจสอบการยืนยันหลังจากดำเนินการแผนปฏิบัติการแก้ไขแล้ว หากเห็นว่าจำเป็น เพื่อให้การตรวจสอบดำเนินการได้ดีที่สุด ลูกค้าจะต้อง:
- อนุญาตให้ทีมตรวจสอบเข้าถึงสถานที่ทั้งหมดของกระบวนการผลิต เอกสาร ดำเนินการสัมภาษณ์กับพนักงานที่เกี่ยวข้อง เพื่อตรวจสอบว่าบริษัทปฏิบัติตามข้อกำหนดที่จำเป็นทั้งหมดเพื่อขอรับการรับรองฮาลาล กระบวนการนี้จะเกิดขึ้นในระหว่างชั่วโมงที่การผลิตฮาลาลกำลังดำเนินการอยู่

5.2.2.1. ข้อกำหนดเบื้องต้น

ในระหว่างกระบวนการผลิตทั้งหมด จะมีการตรวจสอบแนวคิดและการประยุกต์ใช้หลักปฏิบัติที่ดีในการผลิตและการจัดการ (Good Manufacturing and Handling Practices) ความปลอดภัยของอาหาร (Food Safety) และจุดควบคุมวิกฤต (Critical Control Points) เช่น:

- การวัตถุดิบ;
- การทดสอบเครื่องตรวจจับโลหะ;
- ของเสียบนพื้นและอุปกรณ์;
- ขั้นตอนการปฏิบัติงาน;
- HACCP;
- การควบคุมศัตรูพืช;
- การจัดองค์กร;
- คุณภาพน้ำดื่ม;
- การบำรุงรักษา;

- การตรวจสอบย้อนกลับ;
- ระบบการจัดการฮาลาล
- โครงสร้างอาคาร

5.2.2.2. ระบบการจัดการฮาลาล (SGH)

ระบบการจัดการฮาลาลมีวัตถุประสงค์เพื่อจัดการวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิต กระบวนการผลิต ผลิตภัณฑ์ทรัพยากรมนุษย์ และขั้นตอนต่างๆ ให้สอดคล้องกับข้อกำหนดฮาลาลที่กำหนดไว้ นั่นคือ เป็นเหมือนระบบการจัดการคุณภาพที่ใช้กันทั่วไปในอุตสาหกรรม โดยมีรายการบังคับดังต่อไปนี้:

นโยบายฮาลาล แนวคิดฮาลาลต้องได้รับการยืนยัน จะต้องเผยแพร่และเข้าใจโดยพนักงานทุกคน

คณะกรรมการฮาลาล คณะกรรมการประกอบด้วยทีมงานหลายสาขาวิชาที่มีคุณสมบัติเหมาะสมพร้อมหน้าที่ที่กำหนด รับผิดชอบในการสร้างและติดตามขั้นตอนฮาลาลของบริษัท ควรมีการประชุมตามความจำเป็น อย่างน้อยปีละครั้ง โดยสร้างบันทึกที่สามารถตรวจสอบได้

ขั้นตอนฮาลาล การผลิตฮาลาลเกิดขึ้น วิธีการควบคุมและรับประกันสถานะฮาลาล เฉพาะสำหรับกระบวนการผลิตฮาลาล ขั้นตอนเหล่านี้ต้องรวมกิจกรรมทั้งหมดที่เกี่ยวข้องกับการผลิตฮาลาล เช่น: การอนุมัติซัพพลายเออร์ การรับวัตถุดิบ การผลิต การทำความสะอาดสิ่งอำนวยความสะดวกและเครื่องจักร การจัดการและการจัดเก็บวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์ - ทั้งผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปและผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป การขนส่ง และการไหลเวียนของบุคคลที่รวมอยู่ในกระบวนการของบริษัท

การตรวจสอบภายในฮาลาล การตรวจสอบภายในฮาลาลเป็นขั้นตอนที่ดำเนินการโดยบริษัทเอง โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อประเมินกระบวนการโดยรวม ระบุจุดที่สามารถปรับปรุงได้หรือข้อผิดพลาดในการปฏิบัติตามข้อกำหนดฮาลาล และควรเกิดขึ้นอย่างน้อยปีละครั้งและครอบคลุมทุกแผนกของบริษัทอุตสาหกรรมฮาลาล (PCH และ PCCH)** ขั้นตอนกระบวนการที่มีผลโดยตรงต่อการจัดอันดับฮาลาลของผลิตภัณฑ์ จุดเหล่านี้จะต้องถูกกำหนดและตรวจสอบบ่อยขึ้นและวิกฤตมากขึ้น

5.2.2.3. ข้อกำหนดสำหรับวัตถุดิบ บริษัทต้องรับประกันสถานะฮาลาลของวัตถุดิบ สำหรับวัตถุดิบที่ไม่ได้มาจากสัตว์ ไบร่รับรองฮาลาลแนะนำแต่ไม่บังคับ อย่างไรก็ตาม วัตถุดิบไบร่รับรองฮาลาลที่ถูกต้อง หลักการฮาลาล ผลิตภัณฑ์เหล่านี้จะต้องแยกจากผลิตภัณฑ์ฮาลาล และต้องมั่นใจว่าจะไม่ถูกนำไปใช้ในการผลิตฮาลาล

5.2.2.4. ข้อกำหนดการแปรรูปทั่วไป ในทุกขั้นตอนการผลิต นอกเหนือจากการปฏิบัติตามหลักปฏิบัติที่ดีในการผลิตและการจัดการแล้ว จำเป็นต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดฮาลาล – โดยไม่มีการผสมผสานระหว่างวัตถุดิบฮาลาลและผลิตภัณฑ์ใดๆ**

- แนวคิด หลักการ และค่านิยมอิสลามถูกนำมาใช้ตลอดห่วงโซ่การผลิต ตั้งแต่การเลือกวัสดุที่ใช้ การแปรรูป การจัดการ การบรรจุ การจัดเก็บ การขนส่ง การจัดแสดง ไปจนถึงบริการเตรียมอาหาร

ผลิตภัณฑ์ฮาลาล

- เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ – สารมีนเมาและอนุพันธ์
- การดัดแปลงพันธุกรรมโดยผลิตภัณฑ์ที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดอิสลาม

- ผลิตภัณฑ์ที่มีชื่อที่ไม่ได้เป็นไปตามข้อกำหนดอิสลาม

สัตว์ที่ห้ามบริโภค สัตว์ฮาลาลคือสัตว์ดังต่อไปนี้:

- หมูและหมูป่า;
- ลูกสุนัขจากการผสมข้ามพันธุ์สัตว์ฮาลาลกับสัตว์ฮาลาล (ล่อ/ลา);
- แมลง หนอน และศัตรูพืช – ยกเว้นตั๊กแตน;
- สัตว์เลื้อยคลาน – ยกเว้นจิ้งจก;
- สัตว์ครึ่งบกครึ่งน้ำ;
- สัตว์ฟันแทะและสัตว์วงศ์พังพอน;
- ค้างคาว;
- หอยทากที่ไม่ใช้น้ำ;
- สัตว์นักล่ากินเนื้อ;
- สัตว์ที่มีกรงเล็บหรือเขี้ยวขนาดใหญ่;
- สัตว์ที่ตายแล้ว

5.2.2.5. ข้อกำหนดขั้นตอนกระบวนการ เพื่อให้สอดคล้องต่อการอธิบายข้อกำหนด กระบวนการผลิตจึงถูกแบ่งออกเป็นขั้นตอน ดังแสดงในตารางต่อไปนี้

พื้นที่สกปรก:

- การเลี้ยง
- การรับ
- การรอ
- การแขวน
- การทำให้สลบ
- การเชือด
- การปล่อยเลือด
- การลวก / การถอนขน
- การควักไส้
- การตรวจสอบ

พื้นที่สะอาด:

- การทำความสะอาด
- การตัดแต่ง
- การบรรจุ
- การแช่แข็ง
- การจัดเก็บ

- การจัดส่ง ขั้นตอนที่แสดงเป็นการอธิบายกระบวนการฆ่าสัตว์ปีก เพื่อให้เข้าใจขอบเขตของข้อกำหนดได้ง่ายขึ้น หากมีข้อกำหนดที่เหมาะสมกับมากกว่าหนึ่งขั้นตอนของกระบวนการผลิต ข้อกำหนดเหล่านี้จะต้องนำไปใช้ในทุกขั้นตอนที่เหมาะสม ข้อกำหนดที่อธิบายไว้จะต้องนำไปใช้ในทุกขั้นตอนที่เกี่ยวข้อง

การเลี้ยง ในขั้นตอนการเลี้ยงสัตว์ จะต้องมีการประเมินชนิดของอาหารสัตว์ที่ใช้เลี้ยงสัตว์ โดยเฉพาะอย่างยิ่งในช่วงเวลาที่ใกล้จะถึงการฆ่า ซึ่งคือ 3 วันสุดท้าย อาหารสัตว์ต้องไม่มีสิ่งใดที่ถือว่าเป็นอันตราย จะต้องรับประกันสวัสดิภาพสัตว์ตลอดกระบวนการทั้งหมด

การรับ การขนส่งสัตว์ต้องดำเนินการในลักษณะที่สัตว์ไม่ได้รับความทุกข์ทรมาน กระบวนการจับไก่จะต้องดำเนินการโดยมีอาชีพที่ได้รับการฝึกอบรม

การรอ ต้องเคารพระยะเวลาพักฟื้นตามกฎหมายบราซิล สัตว์จะต้องได้รับการตรวจก่อนการฆ่าโดยสัตวแพทย์เพื่อตรวจสอบสุขภาพและเพื่อให้แน่ใจว่าสัตว์ไม่ป่วย หากพบว่าสัตว์ไม่เหมาะสมสำหรับการฆ่าโดยสัตวแพทย์ จะต้องแยกออกจากสัตว์อื่นและไม่ดำเนินการเข้าสู่สายการผลิต สัตว์จะต้องมีชีวิตอยู่และสะอาดก่อนการฆ่า

การแขวน การแขวนต้องไม่ทำร้ายสัตว์ ผู้ปฏิบัติงานในหน้าที่นี้จะต้องได้รับการฝึกอบรมเพื่อหลีกเลี่ยงการทรมานสัตว์ หากพบสัตว์ที่ตายแล้ว จะต้องถูกคัดทิ้ง

การทำให้สลบ การทำให้สลบไม่แนะนำ อย่างไรก็ตาม หากจำเป็น การใช้เพื่อลดความทุกข์ทรมานของสัตว์ใหญ่ก็ได้รับอนุญาต การใช้ไฟฟ้าช็อตแรงดันต่ำสามารถเกิดขึ้นได้สำหรับสัตว์ใหญ่ ดังแสดงในตารางต่อไปนี้

Animal Type	Current (Ampere)	Voltage (Volt)	Time (Seconds)
Little Sheep	0.50 - 0.90	300	2.00 - 3.00
goat	0.70 - 1.00	300	2.00 - 3.00
Big Sheep	0.70 - 1.20	300	2.00 - 3.00
male steers	0.50 - 1.50	300	3.00
steers castrated	1.50 - 2.50	300	2.00 - 3.00
oxen	2.00 - 3.00	300	2.50 - 3.50
bulls	2.50 - 3.50	300	3.00 - 4.00
buffaloes	2.50 - 3.50	300	3.00 - 4.00

ข้อสังเกต: ต้องมีการทดสอบเพื่อฟื้นคืนสติหลังจากการช็อต

ข้อควรระวัง: ไม่อนุญาตให้ใช้การทำให้สลบสำหรับนกในประเทศแถบอ่าวอาหรับ

การเชือด ข้อกำหนดการฆ่าฮาลาลและมีคุณสมบัติในการดำเนินการ ในขณะที่ทำการเชือด จะต้องเป็นผู้ดูแลที่เป็นตัวแทนจากศูนย์หรือสถาบันอิสลามอยู่ด้วย ผู้เชือดจะต้องมีใบรับรองที่ออกโดยหน่วยงานอิสลามที่มีอำนาจ

ในขณะทำการฆ่า หน้าอกของสัตว์จะต้องหันไปทางกิบลัต (21°25'21.0"N 39°49'34.0"E) ห้ามฆ่าสัตว์ต่อหน้าสัตว์อื่น และห้ามลับมีดต่อหน้าสัตว์ การฆ่าจะต้องดำเนินการด้วยเครื่องมือที่สะอาดและคม โดยตัดไม่เกินและไม่น้อยกว่าหลอดลม หลอดอาหาร หลอดเลือดแดงใหญ่คาโรติด และหลอดเลือดดำใหญ่จูรา ต้องมีสถานที่สำหรับฆ่าเชื้ออุปกรณ์และล้างด้วยน้ำร้อน

ในขณะทำการฆ่า ต้องกล่าวพระนามของพระเจ้าและปฏิบัติต่อสัตว์อย่างระมัดระวัง และห้ามทำการเลื่อยด้วยมีด การฆ่าจะต้องทำด้วยมือขวาอย่างรวดเร็ว การฆ่าด้วยเครื่องจักรสามารถใช้ได้ตราใบที่ตรงตามเงื่อนไขดังต่อไปนี้:

- ผู้เชือด/ผู้ดูแลต้องกล่าวพระนามของพระเจ้าก่อนใช้งานอุปกรณ์ [65 หากการตัดไม่ดี สัตว์จะต้องถูกเชือดด้วยมือ (ทำซ้ำ) เครื่องจักร อุปกรณ์ และเครื่องมือต้องเป็นไปตามมาตรฐานการออกแบบสุขภาพของบราซิล

การปล่อยเลือด กระบวนการปล่อยเลือดสำหรับสัตว์ปีกจะต้องใช้เวลานานพอที่สัตว์จะเสียเลือดหมด อย่างน้อย 180 วินาที และกระบวนการอื่นๆ ทั้งหมดจะต้องเริ่มหลังจากที่การปล่อยเลือดเสร็จสมบูรณ์เท่านั้น

การลวก / การถอนขน [ทิ้งของเสียจากขั้นตอนนี้จะต้องมีฝาปิดและกันน้ำ เพื่อป้องกันการปนเปื้อนของสายการผลิต ในขั้นตอนนี้จะต้องสังเกต “ข้อบกพร่อง” ที่อาจเกิดขึ้นกับเนื้อสัตว์ด้วย

การตรวจสอบ ในขั้นตอนการตรวจสอบ ซากสัตว์จะต้องได้รับการตรวจสอบด้วยสายตา เพื่อจุดประสงค์นี้ ซากสัตว์จะต้องเปิดออก] เมื่อตัด/เลาะกระดูกสัตว์ปีก อุณหภูมิจะต้องถูกรักษาไว้ที่ 4°C หรือต่ำกว่า จะต้องเก็บรักษาน้ำที่การเข้าและออกจากโรงงานตัดเนื้อสัตว์เพื่อให้แน่ใจว่าสามารถตรวจสอบย้อนกลับได้

การบรรจุ แผนบรรจุภัณฑ์จะต้องแยกออกจากส่วนการผลิตอย่างสิ้นเชิงเพื่อหลีกเลี่ยงการปนเปื้อนข้าม อุณหภูมิจะต้องถูกควบคุมและไม่เกิน 10°C

หมายเหตุ: สัตว์ที่ถูกฆ่า แช่เย็น หรือแช่แข็งแต่ละตัวต้องมีตราฮาลาลบนบรรจุภัณฑ์ขั้นสุดท้าย และสามารถใช้ตรา CDIAL Halal ได้

การแช่แข็ง

ผลิตภัณฑ์ฮาลาลต้องได้รับการระบุและแยกออกอย่างชัดเจน เพื่อรับประกันว่าจะไม่ปนหรือสับสนกับผลิตภัณฑ์ที่ไม่ใช่ฮาลาล

การจัดเก็บ

สิ่งอำนวยความสะดวกในการจัดเก็บเนื้อแช่แข็งและแช่เย็นต้องเหมาะสม อุณหภูมิภายในของซากสัตว์ต้องไม่เกิน 4°C

การจัดส่ง ทำเรือขนส่งจะต้องมีหลังคาคลุมเพื่อป้องกันการปนเปื้อน วิธีการขนส่งที่ใช้จะต้องหลีกเลี่ยงการปนเปื้อนของผลิตภัณฑ์ฮาลาลกับผลิตภัณฑ์ที่ไม่ใช่ฮาลาล

5.2.2.6. การเก็บตัวอย่าง ขึ้นอยู่กับหมวดหมู่และขอบเขตของลูกค้า CDIAL Halal อาจร้องขอการเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์ในระหว่างกิจกรรมการตรวจสอบ กระบวนการนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อตรวจสอบว่าผลิตภัณฑ์เป็นฮาลาลจริงหรือไม่ โดยอิงตามพารามิเตอร์ดังต่อไปนี้:

- การตรวจสอบและยืนยันน้ำหนักของผลิตภัณฑ์
- การวิเคราะห์ในห้องปฏิบัติการ – อาจมีการร้องขอเพื่อพิสูจน์จุดที่ผู้ตรวจสอบสังเกต เช่น สำหรับอาหาร: แอลกอฮอล์ตกค้าง; DNA สุนัข; ชีตจำกัดสูงสุดของสารปนเปื้อน; ชีตจำกัดสูงสุดของสารแปลกปลอม; ชีตจำกัดสูงสุดของสารตกค้างของยาสัตว์แพทย์ในผลิตภัณฑ์จากสัตว์ และชีตจำกัดสูงสุดของสารตกค้างจากยาฆ่าแมลง การเก็บตัวอย่างสามารถดำเนินการพร้อมกับการตรวจสอบโรงงาน หรือในโอกาสอื่นที่กำหนดไว้สำหรับวัตถุประสงค์นี้ เงื่อนไขสำหรับการดำเนินการเก็บตัวอย่างรวมถึงการกำหนดรุ่น/ประเภทของผลิตภัณฑ์ที่จะเลือก ปริมาณ ความจำเป็นในการเลือกตัวอย่างสำหรับทดสอบยืนยันและตัวอย่างพยาน ฯลฯ กำหนดโดย CDIAL Halal โดยอิงตามกฎระเบียบที่เกี่ยวข้องและกฎหมายที่บังคับใช้ในบราซิล เพื่อให้มั่นใจว่าการวิเคราะห์ในห้องปฏิบัติการเป็นไปตามข้อกำหนด จะดำเนินการในห้องปฏิบัติการที่ CDIAL Halal กำหนด

5.2.2.7. จุดวิกฤตฮาลาล การกำหนดจุดวิกฤตฮาลาลเป็นขั้นตอนที่สำคัญมากสำหรับการรับรองฮาลาล เนื่องจากจะช่วยควบคุมการรับประกันผลิตภัณฑ์ฮาลาล วิธีการที่ใช้ในการกำหนดจุดเหล่านี้คล้ายคลึงกับแผน HACCP ซึ่งอิงจากการวิเคราะห์ทุกขั้นตอนการผลิต การกำหนด การระบุ การประเมิน และการควบคุมอันตรายที่มีนัยสำคัญต่อฮาลาล เราแบ่งจุดออกเป็น:

- จุดควบคุมฮาลาล;
- จุดควบคุมวิกฤตฮาลาล; PCCHs คือจุดที่มีผลโดยตรงต่อสถานะฮาลาลของผลิตภัณฑ์ และจะต้องได้รับการตรวจสอบบ่อยขึ้นและวิกฤตมากขึ้น PCCHs ที่เป็นไปได้บางประการคือ:
- ส่วน;
- การรับ/การรอ;
- การแขวน;
- การเชือด;
- การปล่อยเลือด;
- การลวก;
- การจัดเก็บ/การเก็บรักษา;
- การจัดส่ง PCC และ PCCH จะต้องถูกกำหนดและระบุโดยบริษัท ตามการศึกษาที่ดำเนินการ โดยประเมินทุกขั้นตอนของกระบวนการตามระเบียบและแผนการนี้

5.2.2.8. การไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนดการตรวจสอบ

ความไม่สอดคล้องหมายถึงการไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนด ไม่ว่าจะเป็นข้อกำหนดตามบรรทัดฐานหรือข้อกำหนดที่กำหนดโดยระบบการจัดการของลูกค้าเอง CDIAL Halal จัดประเภทความไม่สอดคล้องตามเกณฑ์ดังต่อไปนี้:

ความไม่สอดคล้องวิกฤต: การรบกวนโดยตรงต่อความสมบูรณ์ของผลิตภัณฑ์ฮาลาล ซึ่งทำให้ผลิตภัณฑ์เสียลักษณะความเป็นฮาลาล หรือการทำให้ความไม่สอดคล้องหลักที่ระบุในการตรวจสอบครั้งล่าสุด

ความไม่สอดคล้องหลัก: การรบกวนผลิตภัณฑ์ฮาลาล ซึ่งไม่ทำให้ผลิตภัณฑ์เสียสถานะฮาลาล แต่อาจนำไปสู่การเปลี่ยนแปลงสถานะของผลิตภัณฑ์ หรือการทำให้ความไม่สอดคล้องรองที่ชี้ให้เห็นในการตรวจสอบครั้งล่าสุด เมื่อข้อกำหนดตามกฎหมายไม่ได้รับการปฏิบัติตามอย่างครบถ้วน

ผลิตภัณฑ์ฮาลาล ซึ่งไม่ทำให้ผลิตภัณฑ์เสียลักษณะความเป็นฮาลาล โดยทั่วไปจะโดดเด่นด้วยการไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนดบางส่วนหรือมากกว่าหนึ่งข้อที่ระบุไว้ในระบบการจัดการ หรือการทำให้ข้อสังเกตที่ชี้ให้เห็นในการตรวจสอบครั้งล่าสุด

หมายเหตุ: ไม่ถือเป็นการไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนด แต่มีช่องว่างสำหรับการเบี่ยงเบน ซึ่งอาจนำไปสู่การไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนดในอนาคต

5.3. รายงานการตรวจสอบ เมื่อสิ้นสุดการตรวจสอบ รายงานการตรวจสอบจะถูกจัดทำขึ้นพร้อมกับแผนปฏิบัติการที่มีข้อบกพร่องและข้อสังเกต ซึ่งจะต้องส่งไปยังลูกค้าภายใน 15 วันทำการหลังจากวันตรวจสอบ ลูกค้าจะต้องส่งการวิเคราะห์สาเหตุหลัก การแก้ไข และการดำเนินการแก้ไขทางอีเมลภายใน 15 วันทำการหลังจากได้รับรายงานการตรวจสอบ

หมายเหตุ: กำหนดเวลานี้จะต้องถูกละเลยหากมีการรบกวนหรือความจำเป็นใด ๆ ที่อธิบายไว้เกี่ยวกับ การสื่อสารของลูกค้ากับหน่วยงานรับรอง

5.3.1. ข้อเสนอแนะการอนุมัติโดยตรงโดยไม่มี NC ในกรณีนี้ บริษัทได้รับข้อเสนอแนะการอนุมัติจากทีมตรวจสอบและจะเข้าสู่การวิเคราะห์โดยคณะกรรมการตัดสินใจเพื่ออนุมัติการรับรองฮาลาล และการออกใบรับรองฮาลาล หลังจากได้รับการอนุมัติจากคณะกรรมการ ใบรับรองฮาลาลจะถูกปล่อยและออกให้

5.3.2. ข้อเสนอแนะการอนุมัติพร้อมแผนปฏิบัติการ บริษัทจะต้องส่งแผนปฏิบัติการพร้อมกับข้อบกพร่องที่ระบุไว้ ภายใน 15 วัน โดยระบุมาตรการที่จะดำเนินการและกำหนดเวลา แผนปฏิบัติการจะได้รับการตรวจสอบโดยคณะกรรมการตัดสินใจ หลังจากแผนปฏิบัติการได้รับการอนุมัติ ใบรับรองฮาลาลจะถูกปล่อยและออกให้

5.3.3. การติดตาม บริษัทจะต้องดำเนินการแผนปฏิบัติการให้เสร็จสิ้นและดำเนินการตามมาตรการที่ระบุภายใน 3 เดือน และเมื่อสิ้นสุดการดำเนินการ จะต้องกำหนดการตรวจสอบใหม่เพื่อตรวจสอบประสิทธิภาพของการแก้ไข หลังจากผ่านการตรวจสอบติดตามผลโดยทีมตรวจสอบและคณะกรรมการตัดสินใจ ใบรับรองฮาลาลจะถูกปล่อยและออกให้ การไม่ได้รับการอนุมัติจากบริษัทในการติดตามผลส่งผลให้ไม่ได้รับการอนุมัติการรับรอง ดังนั้นบริษัทจึงถือว่าไม่เหมาะสมสำหรับการรับรองฮาลาล

6. การมอบการรับรอง

การตัดสินใจเกี่ยวกับการให้การรับรองจะมอบให้โดยคณะกรรมการตัดสินใจ ซึ่งประกอบด้วยผู้ตรวจสอบทางเทคนิค 1 ท่าน และผู้เชี่ยวชาญทางศาสนา 2 ท่าน ที่ไม่เกี่ยวข้องกับกระบวนการตรวจสอบของลูกค้า การตัดสินใจของคณะกรรมการตัดสินใจจะอิงตามผลลัพธ์ของรายการดังต่อไปนี้:

- การดำเนินการตรวจสอบระยะที่ 2
- การดำเนินการวิเคราะห์เอกสาร
- การดำเนินการกระบวนการทบทวนภายในสำหรับรายงานการตรวจสอบและแผนปฏิบัติการ

6.1. การออกใบรับรอง หลังจากที่ได้รับอนุมัติการรับรอง ใบรับรองการปฏิบัติตามข้อกำหนดจะถูกออกและส่งให้ลูกค้า ใบรับรองการจัดส่งฮาลาล รายละเอียดของกระบวนการนี้รวมอยู่ในคู่มือลูกค้า – การออกใบรับรองการจัดส่งฮาลาล

6.1.1. ใบรับรองการจัดส่งฮาลาล ใบรับรองการจัดส่งฮาลาลเป็นเอกสารที่รับรองว่าการผลิตได้รับการตรวจสอบและเป็นไปตามข้อกำหนดด้านกฎระเบียบของฮาลาล ซึ่งรับประกันความน่าเชื่อถือให้กับผู้บริโภคอุตสาหกรรม และหน่วยงานรับรอง ใบรับรองการจัดส่งฮาลาลสำหรับผลิตภัณฑ์จากสัตว์ทั้งหมด เช่น:

- เนื้อสัตว์สด;
- เนื้อสัตว์แช่แข็งและ/หรือปรุงสุก;
- ไข่รอกเนื้อสัตว์;
- หนังและเศษเนื้อ;
- เกลาตินและคอลลาเจน;
- เครื่องใน;
- เฮปาริน;
- แป้งจากสัตว์ ในการออกใบรับรองแต่ละครั้ง จำเป็นต้องพิสูจน์การตรวจสอบย้อนกลับฮาลาลของการผลิต สำหรับสิ่งนี้ จำเป็นต้องส่งเอกสารดังต่อไปนี้ล่วงหน้า:
- DCPOA ของวัตถุดิบ;
- รายงานการฆ่าฮาลาลพร้อมลายเซ็นของผู้ดูแล;
- ใบรับรองการจัดส่งฮาลาลของวัตถุดิบจากสัตว์;
- DCPOA ของผลิตภัณฑ์ขั้นสุดท้าย;
- CSI และ/หรือ CSN ของผลิตภัณฑ์ขั้นสุดท้าย

6.2. การบำรุงรักษาการรับรอง การบำรุงรักษาการปฏิบัติตามข้อกำหนดจะได้รับการตรวจสอบโดยการตรวจสอบประจำปี ซึ่งกำหนดตามเงื่อนไขที่ระบุในสัญญา วัตถุประสงค์ของการตรวจสอบการบำรุงรักษาคือการตรวจสอบขั้นตอนที่ได้รับการยืนยันในการตรวจสอบการรับรอง

6.3. การต่ออายุการรับรอง ในการต่ออายุการรับรองผลิตภัณฑ์/บริการ กระบวนการจะดำเนินการในลักษณะเดียวกับการรับรองเริ่มต้น หลังจากดำเนินการกระบวนการตรวจสอบทั้งหมดแล้ว ใบรับรองการปฏิบัติตามข้อกำหนดฉบับใหม่จะถูกออกเนื่องจากใบรับรองที่ออกก่อนหน้านี้หมดอายุ

6.4. การตรวจสอบพิเศษ การตรวจสอบพิเศษคือการตรวจสอบที่ดำเนินการเป็นพิเศษด้วยเหตุผลดังต่อไปนี้:
การขยายขอบเขต: เมื่อลูกค้าต้องการเพิ่มขอบเขตการรับรอง จะต้องแจ้ง CDIAL Halal เพื่อให้สามารถดำเนินการวิเคราะห์คำขอและกำหนดว่าจะจำเป็นต้องดำเนินการตรวจสอบพิเศษก่อนกำหนดเวลาการตรวจสอบการบำรุงรักษาหรือไม่

การตรวจสอบพิเศษ: หน่วยงานรับรองอาจจำเป็นต้องดำเนินการตรวจสอบแบบแจ้งล่วงหน้าสั้นๆ หรือแบบไม่แจ้งล่วงหน้าเพื่อสอบสวนข้อร้องเรียน หรือเพื่อติดตามลูกค้าที่ถูกระงับ

7. การระงับและการยกเลิกการรับรอง

7.1. การระงับ การระงับการรับรองหมายถึงการหยุดชะงักชั่วคราวของการรับรองของลูกค้า

CDIAL Halal ขอสงวนสิทธิ์ในการระงับการรับรองของลูกค้าได้ตลอดเวลา ด้วยเหตุผลที่สมเหตุสมผล ซึ่งอาจเป็นการระงับทั้งหมดหรือบางส่วน โดยแบ่งออกเป็นสองประเภท:

a) **การระงับด้วยเหตุผลทางการเงิน:** การระงับนี้อาจเกิดขึ้นเมื่อลูกค้าไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนดทางการเงินของสัญญาที่ทำไว้กับ CDIAL Halal

หมายเหตุ: CDIAL Halal พยายามทุกวิถีทางเพื่อให้ลูกค้าสามารถแก้ไขสถานะการผิดนัดของตนได้ อย่างไรก็ตาม หากไม่ปฏิบัติตามกำหนดเวลาและเงื่อนไขอื่นๆ ที่ตกลงกันไว้ จะต้องระงับการรับรอง

b) **การระงับด้วยเหตุผลทางเทคนิค:** การระงับการรับรองด้วยเหตุผลทางเทคนิคอาจเกิดขึ้นเนื่องจากการระบุสถานการณ์ใดสถานการณ์หนึ่งดังต่อไปนี้:

- เมื่อเกี่ยวข้องกับไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนดประเภทที่ส่งผลกระทบโดยตรงต่อความปลอดภัย/ประสิทธิภาพของผลิตภัณฑ์และ/หรือบริการ
- เมื่อลูกค้าไม่อนุญาตให้ CDIAL Halal ดำเนินกิจกรรมการบำรุงรักษา (เช่น การตรวจสอบและการวิเคราะห์ในห้องปฏิบัติการ) เมื่อ applicable ภายในกำหนดเวลาที่ระบุไว้ในโปรแกรมการตรวจสอบ
- เมื่อลูกค้าใช้เครื่องหมายการปฏิบัติตามข้อกำหนดกับผลิตภัณฑ์ที่ไม่เหมาะสม
- เมื่อพิสูจน์ได้ว่าลูกค้าดำเนินการในลักษณะใดๆ ที่อาจทำให้ CDIAL Halal เสื่อมเสียชื่อเสียง

ในทั้งสองกรณี ไม่ว่าจะเป็เหตุผลทางการเงินหรือทางเทคนิค เมื่อการรับรองถูกระงับ CDIAL Halal จะแจ้งให้ลูกค้าทราบทางโทรศัพท์หรืออีเมล โดยแจ้งเหตุผลในการระงับและกำหนดเวลาในการแก้ไขสถานการณ์ ระยะเวลาการระงับคือ 90 (เก้าสิบ) วัน โดยการตัดสินใจของ CDIAL Halal ระยะเวลานี้อาจขยายออกไปได้อีกครั้งเป็นระยะเวลาเท่ากัน เพื่อให้ลูกค้าสามารถดำเนินการที่จำเป็นเพื่อแก้ไขสถานการณ์ เมื่อสิ้นสุดระยะเวลาการขยายครั้งที่สองและสถานการณ์ยังคงค้างอยู่ การรับรองจะต้องถูกยกเลิก หากการรับรองได้รับการคืนสถานะหลังจากการระงับ CDIAL Halal จะอัปเดตข้อมูลสาธารณะที่เกี่ยวข้องทั้งหมดเพื่อให้แน่ใจว่ามีการระบุว่ามีผลิตภัณฑ์ยังคงได้รับการรับรอง

7.2. การยกเลิก การยกเลิกใบรับรองสามารถเกิดขึ้นได้โดย:

- คำขอของลูกค้า
- การไม่สามารถแก้ไขปัญหาที่ทำให้เกิดการระงับได้ภายในระยะเวลาที่ CDIAL Halal กำหนด เมื่อการรับรองสิ้นสุด/ถูกยกเลิก CDIAL Halal จะดำเนินการเฉพาะ เช่น:
 - การแก้ไขเอกสารการรับรองอย่างเป็นทางการ
 - การอัปเดตข้อมูลสาธารณะเกี่ยวกับการยกเลิก
 - การเพิกถอนสิทธิ์การใช้งานโลโก้
 - การเปิดเผยข้อมูลเกี่ยวกับการยกเลิกบนเว็บไซต์
 - การถอนใบรับรองในหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

8. ตราสินค้าฮาลาล CDIAL

8.1. การใช้ตราฮาลาล

หลังจากออกใบรับรองการปฏิบัติตามข้อกำหนด ลูกค้าสามารถใช้ตราฮาลาลและโลโก้ CDIAL Halal บนแพลตฟอร์มดิจิทัลของตน หรือแสดงที่ทางเข้าสถานประกอบการที่ได้รับการรับรองได้ ตราบใดที่ได้ขออนุญาตใช้แล้ว การใช้ตราฮาลาลและโลโก้ CDIAL Halal จะต้องร้องขอโดยลูกค้าผ่านอีเมล sgq@cdialhalal.com.br ซึ่ง Brandbook สำหรับการใช้โลโก้ ตรา และเงื่อนไขการใช้โลโก้จะต้องถูกส่งไปยัง CDIAL Halal ที่ลงนามโดยลูกค้า หลังจากลงนามแล้ว ไฟล์ที่ร้องขอจะถูกส่งในรูปแบบ EPS ลูกค้าจะต้องส่งหลักฐานการผลิตซ้ำโลโก้ CDIAL Halal หรือตราฮาลาลบนผลิตภัณฑ์/บรรจุภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองให้ CDIAL Halal ก่อนการนำไปใช้จริง

โลโก้ฮาลาลมีไว้สำหรับใช้เฉพาะของหน่วยงานที่ได้รับการรับรองเท่านั้น และสามารถใช้ได้ใน:

- ผลิตภัณฑ์ฮาลาลในบรรจุภัณฑ์หลัก บรรจุภัณฑ์รอง และบรรจุภัณฑ์ตติยภูมิ
- ในการสื่อสาร (จดหมาย อีเมล ลิงก์เว็บไซต์ ฯลฯ) ลูกค้าต้องใช้ความระมัดระวังเพื่อให้มั่นใจว่าไม่มีรายงานหรือใบรับรอง รายงาน ข้อความ เอกสาร บันทึก โฆษณา หรือสื่อสื่อสารใดๆ หรือส่วนใดส่วนหนึ่งของเอกสารเหล่านั้น ที่มีโลโก้ CDIAL Halal หรือการอ้างอิงถึงการรับรอง ถูกนำไปใช้ในลักษณะที่ทำให้เข้าใจผิด โลโก้ต้องไม่ถูกใช้ยกเว้นในส่วนที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์หรือบริการที่อธิบายไว้ในขอบเขตของใบรับรองการปฏิบัติตามข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องกับที่อยู่และผลิตภัณฑ์ที่รวมอยู่ในขอบเขตของการรับรอง สำหรับตลาดในกลุ่มประเทศอ่าวอาหรับ อนุญาตให้ใช้โลโก้/ตรา CDIAL Halal รวมถึงโลโก้/ตราฮาลาลสากล หากลูกค้าเลือกใช้ จะต้องส่งให้ CDIAL Halal เพื่อขออนุมัติล่วงหน้า อย่างไรก็ตาม สำหรับสหรัฐอเมริกา เม็กซิโก อิหร่าน และอียิปต์ ลูกค้าจะต้องติดต่อหน่วยงานที่เกี่ยวข้องเพื่อทำความเข้าใจแนวทาง เนื่องจาก CDIAL Halal ไม่ได้รับการยอมรับในประเทศเหล่านี้ การใช้ตรา/โลโก้ที่อนุญาตเฉพาะกับผลิตภัณฑ์ที่อยู่ภายใต้ขอบเขตของใบรับรองฮาลาล ลูกค้าที่เลือกที่จะไม่ต่ออายุการรับรองหรือไม่ได้รับการอนุมัติจะไม่สามารถใช้ตรา/โลโก้ได้

8.2. การตรวจสอบโลโก้ ผู้ตรวจสอบมีหน้าที่รับผิดชอบในการตรวจสอบให้แน่ใจว่าลูกค้าใช้โลโก้และใบรับรองการปฏิบัติตามข้อกำหนดอย่างถูกต้อง กระบวนการนี้จะได้รับการตรวจสอบในการตรวจสอบการบำรุงรักษาและ/หรือการตรวจสอบแบบไม่แจ้งล่วงหน้า การตรวจสอบนี้สามารถเกิดขึ้นได้โดยการตรวจสอบเว็บไซต์ของลูกค้าและการร้องขอตัวอย่างบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์โดยตรงจากลูกค้า โดยพิจารณาจากวงจรการตรวจสอบ ซึ่งจะต้องดำเนินการปีละครั้ง หน่วยงานรับรองอาจจะจับหรือยกเลิกการใช้ตราและโลโก้ได้ หากลูกค้าไม่ปฏิบัติตามหลักการที่กำหนดไว้ในคู่มือการใช้โลโก้

หมายเหตุ: การใช้โลโก้หรืออัตลักษณ์องค์กรของ CDIAL Halal ต้องไม่บิดเบือนสถานะการรับรองขององค์กร หรือทำให้กระบวนการรับรองเสื่อมเสียชื่อเสียง

8.3. การฟ้องร้องและอุทธรณ์ – การใช้เครื่องหมายโลโก้

เมื่อพบการกระทำที่ไม่เหมาะสมเกี่ยวกับการใช้โลโก้ ใบรับรอง และตราสินค้าฮาลาล CDIAL Halal สามารถ:

- ร้องขอการดำเนินการแก้ไขทันที
- ระงับการรับรอง
- ดำเนินการทางกฎหมายกับบริษัท

9. การอุทธรณ์และข้อร้องเรียน

การอุทธรณ์และข้อร้องเรียนสามารถดำเนินการได้ผ่านช่องทางการสื่อสารดังที่อธิบายไว้ด้านล่าง:

- **อีเมล:** cdialhalal@cdialhalal.com.br
- **ติดต่อได้ทางเว็บไซต์ของเรา** – www.cdialhalal.com.br
- **โทรศัพท์** – (11) 4128-2800 เมื่อได้รับแจ้ง CDIAL Halal จะเปิดใช้งานคณะกรรมการอุทธรณ์และข้อร้องเรียน ซึ่งประกอบด้วยผู้ตรวจสอบทางเทคนิค ผู้เชี่ยวชาญด้านชะรีอะฮ์ และผู้เชี่ยวชาญทางเทคนิคในด้านคุณภาพ คณะกรรมการนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อสอบสวนที่มาและความจริงของข้อร้องเรียนหรือรายงานที่สร้างขึ้น หรือในกรณีที่อาจเกิดขึ้น เพื่อสอบสวนว่ามีความผิดพลาดใดๆ จากฝ่ายผู้รับรองในกระบวนการตรวจสอบหรือไม่ หลังจากดำเนินการสอบสวน คณะกรรมการข้อร้องเรียนและอุทธรณ์จะแจ้งผลการสอบสวนให้ผู้ร้องเรียนทราบเสมอ โดยดูแลรักษาความลับและข้อมูลของผู้ร้องเรียนและข้อมูลที่ถูกสอบสวน