

Halal Quality Control (HQC)

Μία Πιστοποίηση. Παγκόσμια Αναγνώριση.
Ανεξάντλητες Αγορές.



Ποιοι είμαστε

Η **Halal Quality Control (HQC)** είναι ένας **διεθνώς αναγνωρισμένος οργανισμός πιστοποίησης Halal**, ο οποίος διεξάγει επιθεωρήσεις σύμφωνα με το σύνολο των κατευθυντήριων γραμμών Halal.

Η Halal Quality Control (HQC) **δραστηριοποιείται** στις πλέον σημαντικές αγορές πώλησης προϊόντων Halal, με έδρα την Ολλανδία και περιφερειακά γραφεία στη Γερμανία, στη Γαλλία και σύντομα στην Νοτιοανατολική Ασία ενώ είναι **επίσημος εκπρόσωπος του World Halal Food Council** στην Ευρώπη.

Γιατί να μας επιλέξετε

Η Halal Quality Control (HQC) κατέχει όλες τις απαραίτητες **πιστοποιήσεις και αναγνωρίσεις** ώστε οι πελάτες μας να έχουν τη δυνατότητα να εμπορεύονται τα πιστοποιημένα Halal προϊόντα / υλικά τους σε όλο τον κόσμο **χωρίς περιορισμούς**.

Η Halal Quality Control (HQC) παρέχει πιστοποίηση HALAL με **παγκόσμια αναγνώριση και εγκυρότητα** καθώς τα πιστοποιητικά μας **αναγνωρίζονται και είναι αποδεκτά** από το σύνολο των αρχών, κυβερνήσεων, οργανισμών και εθνών σε όλο τον κόσμο και είμαστε περήφανοι για αυτό.

Αγορές όπως η **Ινδονησία, η Μαλαισία, η Σιγκαπούρη, η Μέση Ανατολή, τα Ηνωμένα Αραβικά Εμιράτα, η Βόρεια Αφρική, η Νότια Αφρική, η Ταϊλάνδη, η Νιγηρία, η Αίγυπτος** αποτελούν πλέον "ανοιχτές" αγορές μέσω των διαπιστευμένων πιστοποιητικών μας.

Η βάση δεδομένων των πελατών μας αποτελείται σήμερα από **περισσότερους από 20 διαφορετικούς κλάδους βιομηχανιών** οι οποίες ελέγχονται από έμπειρους και εκπαιδευμένους στα αντίστοιχα πεδία εφαρμογής επιθεωρητές μας, προσθέτοντας προστιθέμενη αξία στις υπηρεσίες μας.

Από την παραγωγή κρέατος έως τα καλλυντικά και τα φαρμακευτικά συμπληρώματα και με **περισσότερα από 30 χρόνια εμπειρίας**, είμαστε σε θέση να δηλώσουμε με σιγουριά ότι μπορούμε να βοηθήσουμε στη διαδικασία πιστοποίησης των προϊόντων σας για το σύνολο των αγορών στις οποίες απευθύνεστε.

Η πιστοποίηση με την HQC παρέχει πολλαπλά οφέλη και πλεονεκτήματα με κυριότερο από όλα την **αξιοπιστη και χωρίς όρια πρόσβαση των προϊόντων** στο σύνολο των μουσουλμανικών χωρών και κοινοτήτων και την ένταξη αυτών στην παγκόσμια λίστα προϊόντων Halal.

Πιστοποίηση Halal

Ο όρος «Halal» σημαίνει «**καθαρό ή επιτρεπτό**» υπό το ισλαμικό πρίσμα και ουσιαστικά δηλώνει ότι το συγκεκριμένο προϊόν είναι απαλλαγμένο από επιβλαβή συστατικά και πρόσθετα και παράγεται από «μη επιβλαβή εξοπλισμό» και σε «επιτρεπτές» συσκευασίες.

Το σύστημα διαχείρισης Halal (**HAS - Halal Management System**) μπορεί να ενσωματωθεί σε όλα τα διεθνή συστήματα διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων (ISO 22000, IFS, BRC, FSSC 22000 κ.α.) παρέχοντας τη δυνατότητα στις εταιρείες να πιστοποιήσουν παράλληλα τα προϊόντα τους ως Halal.

Τα συστήματα διαχείρισης Halal (HAS – Halal Assurance System) βασίζονται στις αρχές της HACCP δίνοντας ιδιαίτερη βαρύτητα σε τομείς όπως η διαδικασία προμηθειών, η **φύση των πρώτων και βοηθητικών υλών**, οι διαδικασίες υγιεινής και καθαριότητας, η ιχνηλασιμότητα, η σήμανση και η συνεχής παρακολούθηση.

Κύριο στοιχείο είναι η **επιλογή του κατάλληλου προτύπου πιστοποίησης** το οποίο είναι συνάρτηση του προϊόντος το οποίο θα πιστοποιηθεί καθώς και της αγοράς στην οποία αναμένεται να πουληθεί.

Εκπαίδευση Halal

Η Halal Quality Control (HQC) είναι σε θέση να παρέχει σε εσάς και στο προσωπικό σας την **απαιτούμενη εκπαίδευση Halal** τόσο σε επίπεδο βιομηχανικών προαπαιτούμενων όσο και σε διαχειριστικό επίπεδο (Halal Management System).

Επικοινωνία

Επισκεφτείτε την ιστοσελίδα μας www.halal-greece.gr για περισσότερες πληροφορίες ή απλά συμπληρώστε τη **φόρμα επικοινωνίας** και θα επικοινωνήσουμε εμείς μαζί σας.

Σε περίπτωση που είστε σε θέση να υποβάλετε **εκδήλωση ενδιαφέροντος** για πιστοποίηση Halal, θα σας προσφέρουμε άμεσα ένα έμπιστο άτομο το οποίο θα σας βοηθήσει στο σύνολο της διαδικασίας πιστοποίησης από την πρώτη στιγμή μέχρι την ολοκλήρωση της χωρίς κανένα επιπλέον κόστος.

Θα χαρούμε να σας βοηθήσουμε σε περίπτωση που έχετε **ερωτήσεις** σχετικά με την πιστοποίηση Halal μέσω των εξειδικευμένων συνεργατών μας.

Ανυπομονούμε να σας γνωρίσουμε από κοντά!
HQC Greece & Cyprus Service Provider



HQC Greece & Cyprus Service Provider

T: (+30) 2310414325, W: www.halal-greece.gr, E: greece@halaloffice.com

Halal Quality Control (HQC)

Μία Πιστοποίηση. Παγκόσμια Αναγνώριση.
Ανεξάντλητες Αγορές.



Γενικά περί πιστοποίησης τροφίμων Halal

- ✓ Η πιστοποίηση Halal ("halal = αποδεκτό") των τροφίμων αποτελεί ένα συνδυασμό ελέγχου θρησκευτικών απαιτήσεων και απαιτήσεων παραγωγής που σχετίζονται με την ασφάλεια των τροφίμων
- ✓ Τα προϊόντα πρέπει να συμμορφώνονται με τους Ισλαμικούς Κανόνες και σε καμία περίπτωση δεν πρέπει να περιέχουν "μη επιτρεπτά" από το Ιερό Μουσουλμανικό Δίκαιο όπως χοιρινό ή υποπροϊόντα τα οποία προέρχονται από χοίρους, αλκοόλ, τοξικές για τον οργανισμό ουσίες κ.α.
- ✓ Κατά την παραγωγή δεν πρέπει να γίνεται "ανάμιξη" επιτρεπτών με μη επιτρεπτά υλικά ή εξοπλισμό
- ✓ Εν γένει τα φυτικά προϊόντα, τα προϊόντα τα οποία προέρχονται από επιτρεπτά ζώα χωρίς την απαίτηση σφαγής (π.χ. γάλα) όπως και τα θαλασσινά (με εξαίρεση ορισμένες χώρες όπου υπάρχουν περιορισμοί) θεωρούνται Halal τρόφιμα και ελέγχονται κατ' ουσία σε επίπεδο μεταποίησης (βοηθητικές ύλες, πρόσθετα, υλικά συσκευασίας)
- ✓ Ανάλογα με τις χώρες - στόχους τα πιστοποιητικά πρέπει να είναι αναγνωρισμένα από τους φορείς διαπίστευσης (π.χ. LPPOM MUI, JAKIM, CICOT, MUIS, MOEW, ESMA, GAC κ.α.)
- ✓ Τα υλικά τα οποία χρησιμοποιούνται στην παραγωγική διαδικασία (πρώτες ύλες, συστατικά, βοηθητικές ύλες, χημικά, καθαριστικά, εξοπλισμός εν γένει) πρέπει να είναι επιτρεπτά και να προέρχονται από προμηθευτές οι οποίοι και οι ίδιοι δεν χειρίζονται "μη αποδεκτά"/"ακάθαρτα" (haram/najis) υλικά με κατάλληλες πιστοποιήσεις Halal ή κατάλληλες δηλώσεις συμμόρφωσης Halal
- ✓ Ειδικότερα για το κρέας θα πρέπει να υπάρχει αποδεκτό πιστοποιητικό Halal και στη σφαγή
- ✓ Σε μονάδες χειρισμού κρέατος ανάλογα με τη χώρα - στόχο ισχύουν συγκεκριμένες προϋποθέσεις
- ✓ Σε κάποιες χώρες (π.χ. ΗΑΕ) ανάλογα με τα παραγόμενα προϊόντα είναι υποχρεωτική η ύπαρξη πιστοποιητικών Halal για το σύνολο των πρώτων υλών καθώς και των συστατικών (πρόσθετα, τεχνολογικά βοηθήματα)
- ✓ Ανάλογα με την κρισιμότητα του παραγόμενου προϊόντος ο εξοπλισμός ο οποίος χρησιμοποιείται για την παραγωγή Halal προϊόντων δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται και για μη Halal προϊόντα (ειδικά σε σχέση με το χοιρινό δεν επιτρέπεται η παράλληλη παραγωγή στον ίδιο χώρο Halal προϊόντων)
- ✓ Η αποθήκευση και η μεταφορά των Halal προϊόντων (σε αρχικό, ενδιάμεσο και τελικό στάδιο) πρέπει να γίνεται με τρόπο που να διασφαλίζει την μη επιμόλυνση τους από "μη αποδεκτά" (haram) ή "ακάθαρτα" (najis) προϊόντα

Βασικά σημεία ανάπτυξης ενός συστήματος HAS (Halal Assurance System)

- ✓ Διαμόρφωση (ή ενσωμάτωση) Πολιτικής Halal
- ✓ Ορισμός ομάδας Halal (Halal Management Team)
- ✓ Αναγνώριση κρίσιμων σημείων Halal (Halal Critical Control Points) της παραγωγής
- ✓ Εκπαίδευση Halal προσωπικού που εμπλέκεται σε κρίσιμες διεργασίες (π.χ. προμήθειες, παραγωγή)
- ✓ Τήρηση ορθής διαδικασίας ιχνηλασιμότητας και επισήμανσης
- ✓ Τήρηση ορθής διαδικασίας προμηθειών Halal (πιστοποιητικά, δηλώσεις συμμόρφωσης, αναλύσεις)
- ✓ Εφαρμογή προγράμματος εσωτερικής επιθεώρησης HAS
- ✓ Εφαρμογή διαδικασίας απόσυρσης / ανάκλησης προϊόντων
- ✓ Εφαρμογή διαδικασίας σχεδιασμού / τροποποίησης προϊόντων (όπου εφαρμόζεται)

HQC Greece & Cyprus Service Provider

T: (+30) 2310414325, W: www.halal-greece.gr, E: greece@halaloffice.com