3. Política Halal

3.1. Compromisso da Empresa

A Bakermix, Lda, enquanto empresa dedicada à produção, transformação, comercialização de produtos alimentares, assume o compromisso de assegurar que:

a. Fornece todos os recursos humanos e instalações para apoiar a implementação da produção de Produtos Halal.

b. Assegura o cumprimento das leis e regulamentos sobre a Manual de Garantia Halal.

c. Utiliza materiais Halal e implementa o Processo de Produção Halal de acordo com as normas Halal.

d. Garante que a política Halal estabelecida seja compreendida e implementada por todos os funcionários da organização.

Assim a Bakermix assegurará que todos os produtos certificados Halal cumprem integralmente os princípios, requisitos e disposições aplicáveis à alimentação Halal.

Compromete-se ainda a implementar, manter e melhorar continuamente um Sistema de Garantia Halal, garantindo a integridade, autenticidade, segurança e conformidade Halal dos produtos ao longo de toda a cadeia de abastecimento e do processo produtivo.

3.2. Cumprimento das Leis, Regulamentos e Requisitos Halal

A Bakermix, Lda, compromete-se a cumprir a legislação nacional e europeia aplicável ao setor alimentar, bem como os requisitos, normas, orientações e referenciais halal reconhecidos pela entidade certificadora competente e pelos mercados de destino.

Em particular, assegura que:

- Todas as matérias-primas, ingredientes, aditivos, auxiliares tecnológicos e materiais utilizados são admissíveis segundo os requisitos Halal aplicáveis.
- Não são utilizados ingredientes ou substâncias proibidas (Haram), nem produtos de origem ou composição duvidosa (Mashbooh), sem avaliação e aprovação prévias. Na Bakermix são utilizadas 2 matérias-primas Haram, sendo que os produtos que as contém não são certificados. As produções dos produtos Haram são efetuadas depois das produções Halal e após essa produção é feita uma higienização completa e validada, de modo a garantir que não existe contaminação cruzada para os produtos seguintes.
- Os processos de produção respeitam os requisitos técnicos aplicáveis à certificação Halal.

3.3. Aprovisionamento e Gestão de Fornecedores

São estabelecidos critérios de seleção, avaliação, aprovação e monitorização de fornecedores, assegurando que os produtos e matérias-primas adquiridos cumprem os requisitos Halal definidos.

- São privilegiados fornecedores certificados halal por entidades reconhecidas, sempre que aplicável.
- São solicitadas e verificadas declarações de conformidade, certificados halal, fichas técnicas e documentos de suporte do Instituto Halal de Portugal, quando aplicável.
- É assegurada a avaliação da origem, composição e processo de fabrico dos ingredientes e matérias-primas.
- Qualquer alteração de fornecedor, composição, origem ou especificação de uma matéria-prima é enviada para o Instituto Halal de Portugal e está sujeita a avaliação e aprovação prévias. Nenhum ingrediente, matéria-prima ou produto é introduzido no processo sem a respetiva aprovação quanto à sua conformidade Halal.
- Os fornecedores são anualmente reavaliados.

3.4. Instalações, Equipamentos e Armazenamento

A empresa assegura que as instalações, equipamentos, utensílios e áreas de armazenamento são adequados à produção e conservação de produtos Halal.

São implementadas medidas destinadas a prevenir qualquer contacto ou contaminação cruzada entre produtos Halal e produtos não Halal, nomeadamente através de:

- Separação física ou operacional, sempre que necessária e adequada ao risco.
- Identificação clara das matérias-primas Halal.
- Controlo dos fluxos de pessoas, matérias-primas, embalagens e produtos.
- Procedimentos de limpeza e desinfeção adequados, validados sempre que aplicável - ref: 1.10.3 Validação de Higienização de Produções Não Halal.
- Verificação da limpeza dos equipamentos e utensílios antes do início da produção Halal.
- Armazenamento em condições que preservem a integridade e identificação dos produtos.

Para os equipamentos partilhados, existe a ref: 1.10.2 Plano PCC Halal no qual estão documentados os procedimentos e medidas de controlo que garantem a conformidade dos requisitos Halal.

3.5. Rastreabilidade e Integridade Halal

O sistema de rastreabilidade implementado permite identificar a origem das matérias-primas e ingredientes, os lotes de produção, os processos envolvidos e o destino dos produtos acabados.

A rastreabilidade permite demonstrar, de forma documental e inequívoca, a manutenção da integridade Halal ao longo de todas as etapas sob controlo da empresa.
Os registos associados à garantia Halal são mantidos, atualizados e disponibilizados às entidades competentes e certificadoras, sempre que solicitado.
Deve-se manter comprovativo da implementação do procedimento escrito para inspeção de ingredientes recebidos.
Quando as matérias primas são recebidas por cisterna é necessário assegurar que a transportadora não faça cargas de MP não Halal de modo a não contaminar a MP Halal. Devem ser avaliadas as últimas 5 cargas do veículo ao receber a carga

3.6. Formação, Sensibilização e Responsabilidade dos Colaboradores

A Bakermix Lda reconhece que o envolvimento e a competência dos colaboradores são fundamentais para garantir a integridade Halal.
Neste sentido, compromete-se a:

- Proporcionar formação e sensibilização sobre os princípios Halal e os requisitos aplicáveis às funções desempenhadas.
- Assegurar que os colaboradores conhecem as suas responsabilidades na prevenção de contaminações e incumprimentos.
- Promover uma cultura de responsabilidade, rigor, ética e respeito pelos requisitos Halal.
- Designar responsáveis pela implementação, acompanhamento e monitorização do Sistema de Garantia Halal (Equipa Halal).

3.7. Gestão de Não Conformidades e Ações Corretivas

Encontra-se definidos procedimentos escritos disponíveis para lidar com produtos que não atendem aos critérios Halal. Um produto que não atende aos critérios é um produto certificado que já foi produzido com ingredientes que não cumprem os critérios de ingredientes ou aos critérios de uso de novos ingredientes, ou que é produzido numa instalação que não cumpre os critérios da instalação.

Qualquer situação suscetível de comprometer a conformidade Halal deve ser imediatamente comunicada, investigada e documentada. A empresa compromete-se a:

- Identificar, segregar e bloquear produtos potencialmente não conformes.
- Avaliar o impacto da ocorrência na integridade Halal dos produtos.
- Implementar ações corretivas e preventivas adequadas.

- Comunicar às entidades certificadoras e às partes interessadas relevantes sempre que exigido.
- Impedir a comercialização ou identificação como Halal de qualquer produto cuja conformidade não possa ser demonstrada.

Um produto que não atende os critérios não será distribuído. Se o produto já tiver sido distribuído, deve ser retirado do mercado. Produtos que não cumprem os requisitos Halal não serão retrabalhados, ou reformulados e alegados como produtos Halal.

Será mantida a evidência da implementação do manuseamento do produto que não cumpra os critérios.

Produtos que não atendam aos critérios Halal não serão declarados como produtos Halal;

Produtos não conformes Halal não podem ser re-embalados ou integrados noutros produtos.

3.8. Auditorias, Monitorização e Melhoria Contínua

A monitorização regular do Sistema de Garantia Halal, é assegurada através de verificações internas, auditorias, análise de registos e avaliação do cumprimento dos requisitos aplicáveis.

A Bakermix Lda compromete-se a disponibilizar os recursos humanos, técnicos e materiais necessários à implementação e manutenção do sistema, bem como a promover a revisão periódica desta Política, tendo em conta alterações legislativas, requisitos de certificação, processos produtivos e oportunidades de melhoria.

Esta política é comunicada aos colaboradores, disponibilizada às partes interessadas relevantes e mantida como informação documentada do Sistema de Gestão da Qualidade.

A gerência reafirma, através deste compromisso, a sua determinação em garantir que os produtos comercializados como halal respeitam os requisitos aplicáveis, preservando a confiança dos consumidores e a integridade dos princípios Halal.

A Gerência

