
TRABAJO
INTEGRADOR
FINAL
ESPECIALIZACION
EN CALIDAD
INDUSTRIAL

Desarrollo e implementación de un Sistema de Gestión de Calidad dentro de un Organismo de Certificación de Productos, según Norma GSO 2055-2:2015

Ing. Sebastián Martín
Fernández Milmanda

Tutores: _____

Fecha: JUNIO 2020

INDICE

1.	INTRODUCCION, objeto y alcance	5
2.	CARACTERÍSTICAS DE LA ORGANIZACIÓN	6
2.1.	PRESENTACION LEGAL DE IRIE S.R.L: ORGANISMO DE CERTIFICACION DE PRODUCTO	7
2.2.	MISION	7
2.3.	VISION	7
2.4.	VALORES Y OBJETIVOS	7
2.5.	SERVICIOS	8
3.	ANÁLISIS DE CONTEXTO	9
4.	GENERAL.....	12
4.1.	INTRODUCCION SOBRE CERTIFICACION HALAL	12
4.2.	DEFINICIONES Y ABREVIATURAS	13
4.2.1.	DEFINICIONES	13
4.2.2.	ABREVIATURAS.....	13
4.3.	NORMAS DE REFERENCIA.....	14
5.	DESARROLLO.....	14
6.	REQUISITOS.....	15
6.1.1.	4.1 Temas legales y contractuales	15
6.1.2.	4.1.3 Uso de certificados, licencias y marcas de conformidad.....	15
6.2.	4.2 Responsabilidad e integridad	15
6.3.	5 Requisitos generales	15
6.3.1.	5.1 General	15
6.3.2.	5.1.1 Responsabilidad legal e islámica	16
6.3.3.	5.1.2 Acuerdo de certificación HALAL	16
6.3.4.	5.1.3 Responsabilidad por las decisiones de certificación HALAL	16
6.4.	5.2 Gestión de la Imparcialidad	17

TIF INCALIN

ING SFM

6.5.	5.3	Responsabilidad y financiamiento.....	19
6.5.1.	5.4	Operaciones.....	19
6.6.	6	Requisitos estructurales	19
6.6.1.	6.1	Estructura Organizacional y alta gerencia.....	19
6.6.2.	6.2	Comité para Salvaguardar la independencia e imparcialidad.....	20
6.7.	7	REQUERIMIENTOS DE RECURSOS.....	21
6.7.1.	7.1	Generalidades	21
6.7.2.	7.2	Personal involucrado en las actividades de certificación HALAL	22
6.7.3.	7.3	Uso de auditores técnicos, expertos técnicos HALAL y en asuntos islámicos externos.....	24
6.7.4.	7.4	Registros de personal	24
6.7.5.	7.5	Subcontrataciones	24
6.8.	8.	Requisitos de información	25
6.8.1.	8.1	Información accesible al público	25
6.8.2.	8.2	Documentos de Certificación HALAL.	25
6.8.3.	8.3	Directorio de clientes certificados.....	26
6.8.4.	8.4	Referencia a la certificación HALAL y uso de marcas/licencias HALAL.....	26
6.8.5.	8.5	Confidencialidad	27
6.8.6.	8.6	Intercambio de información entre un organismo de certificación HALAL y sus clientes	27
6.9.	9.	Requisitos de proceso	29
6.9.1.	9.1	Requisitos generales	29
6.9.2.	9.2	PROCESO DE CERTIFICACION	29
6.9.3.	9.3	Actividades de vigilancia.....	30
6.9.4.	9.4	Recertificación.....	30
6.9.5.	9.5	Auditorias especiales.....	30
6.9.6.	9.6	Suspender, retirar, reducir el alcance de la certificación HALAL.....	31
6.9.7.	9.7	Apelaciones y quejas.....	31

TIF INCALIN

ING SFM

6.9.8.	9.8 Registros de solicitantes y clientes	32
6.10.	10. Requisitos del sistema de administración para la certificación.	32
7.	Metrología – Pruebas/ensayos.....	33
7.1.	Requisitos	34
7.1.1.	9.2.6 MUESTRAS.....	34
7.1.2.	9.2.7 LABORATORIO ENSAYOS	34
7.1.3.	MEDICIONES	36
8.	IMPLEMENTACIÓN	38
8.1.	Documentación	38
8.2.	Recursos	39
8.3.	Evaluación del sistema (auditoría interna)	40
9.	Situación final alcanzada y conclusiones	43
10.	BIBLIOGRAFÍA	44

1. INTRODUCCION, OBJETO Y ALCANCE

El presente trabajo tiene como objetivo desarrollar e implementar un sistema de gestión de calidad dentro de un Organismo de Certificación de producto, al cual denominaremos IRIE OC, hasta su presentación a acreditación; que satisfaga los requisitos de la Norma:

- *GCC (Gulf Cooperation Council) STANDARDIZATION ORGANIZATION 2055-2: 2015 Halal products -- Part 2: General Requirements for Halal Certification Bodies.*

Contar con el servicio de certificación Halal de alimentos acreditados, le permitirá a esta empresa ofrecer a los productores/ comerciantes de alimentos certificar su producto para tener llegada al comercio de alimentos en los países Árabes del Golfo (y cualquier comunidad musulmana del mundo que requiera de alimentos Halal certificados).

Dicho objetivo nace del deseo de IRIE S.R.L de ser el Organismo de Certificación de alimentos Halal elegido por los productores argentinos que deseen exportar sus productos a los países que forman parte del Consejo de Cooperación para los Estados Árabes del Golfo.

Los países Bahrein, Kuwait, Omán, Qatar, Arabia Saudita y Emiratos Árabes Unidos permiten la importación de alimentos Halal siempre y cuando estén certificados bajos las Normas GCO.

La industria argentina de alimentos es sumamente importante en la matriz productiva del país, existen organizaciones con una cadena integrada (una misma organización puede encargarse desde la creación de la materia prima hasta la distribución del producto elaborado) como organizaciones con capacidad productiva diversificada con una cartera de productos no directamente relacionados.

Es de público conocimiento que la exportación de productos es una de las fuentes con la que cuentan las empresas argentinas para generar ingresos en moneda extranjera que les permita no depender exclusivamente del mercado interno, a su vez el crecimiento de las exportaciones representa para el país una fuente de divisas que permite equilibrar su balanza comercial. Es por ello que consideramos que desde IRIE OC se puede brindar un servicio altamente útil para el desarrollo del comercio exterior y que debido a su demanda se convierta en un negocio exitoso.

El alcance de este trabajo es, el desarrollo e implementación del SGC hasta su presentación a acreditación en el Organismo Argentino de Acreditación, este proyecto estará a cargo del Jefe de Calidad Ing. Sebastián Fernández Milmanda.

TIF INCALIN

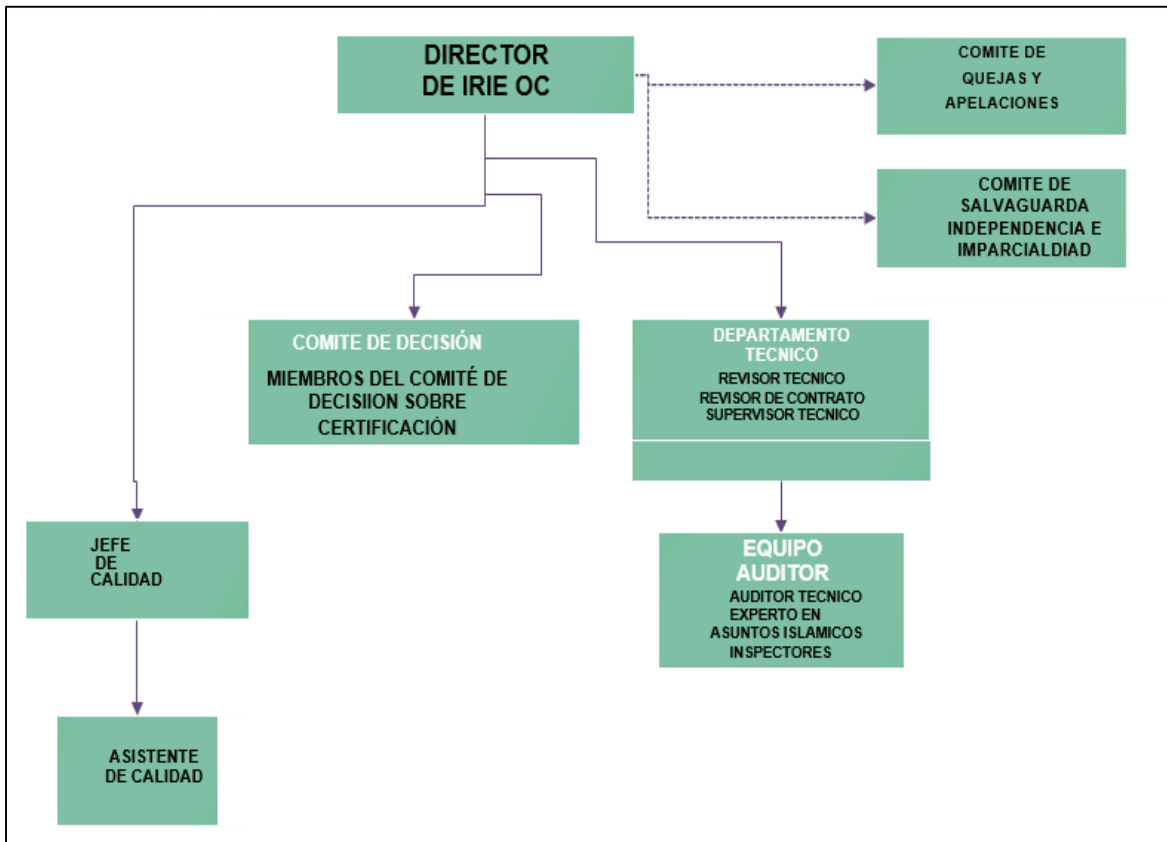
ING SFM

2. CARACTERÍSTICAS DE LA ORGANIZACIÓN

IRIE S.R.L es un organismo de certificación de productos acreditado por el O.A.A con alcance en 3 esquemas de certificación obligatoria. Es una empresa legalmente constituida en Argentina y tiene una estructura de 30 empleados. El lugar físico desde donde opera la empresa está ubicado en CABA, es un inmueble de 3 plantas propiedad de la sociedad que forma la empresa. En este sitio se encuentran tanto las oficinas de operaciones como las administrativas y de soporte, sumado a un amplio depósito utilizado para el almacenamiento de muestras.

Tiene una historia de más de diez años de trabajo y es reconocida en el negocio de la evaluación de conformidad por sus valores de profesionalismo y eficiencia.

Actualmente la empresa está evaluando ampliar el negocio a los países limítrofes.



Organigrama IRIE OC CERTIFICACIÓN HALAL

2.1.PRESENTACION LEGAL DE IRIE S.R.L: ORGANISMO DE CERTIFICACION DE PRODUCTO

IRIE S.R.L. es una Sociedad de Responsabilidad Limitada regida por el derecho privado con inscripción inicial en IGJ el 17 de abril de 1999 con el número 0000 del libro 110 de Sociedades de Responsabilidad Limitada, estando inscripta su última actualización el 17 de junio de 2016 con el número 000 del libro 000 de S.R.L.

IRIE OC nace en el año 1999 como Organismo de Evaluación de la Conformidad en la República Argentina.

Siguiendo con su filosofía de crecimiento y profesionalización en la oferta de servicios asociados a la seguridad del consumidor, la eficiencia y el cuidado del medio ambiente, **IRIE OC** fue creando distintas áreas de evaluación de productos y servicios en el sector regulado y voluntario.

En 2017 **IRIE OC** decide comenzar a operar en Argentina como organismo de certificación de productos HALAL.

Para ello selecciona a un grupo de conducción que ya cuenta con larga experiencia en la operación de organismos de certificación de productos.

El equipo, altamente capacitado en las Normas y procesos de certificación de productos, se forma con personal técnico de **IRIE OC** con experiencia técnica en los productos asociados a los regímenes en los cuales **IRIE OC** participará.

2.2.MISION

Ser un Organismo de Certificación de productos HALAL que opera esquemas de certificación obligatorios y voluntarios.

2.3.VISION

Ser reconocidos nacional e internacionalmente como una organización de certificación de productos HALAL que cumple con las normas de certificación, construyendo lazos y confianza entre los fabricantes, productores y consumidores.

2.4.VALORES Y OBJETIVOS

- **Imparcialidad:** Realizamos nuestras evaluaciones con objetividad y ausencia de conflictos de intereses.
- **Independencia:** Realizamos nuestro trabajo sin presiones externas ni internas, carentes de prejuicios.

TIF INCALIN

ING SFM

- **Confiabilidad:** Efectuamos las actividades de certificación con honradez, equilibrio y ecuanimidad.
- **Confidencialidad:** Efectuamos nuestras evaluaciones con la reserva de la información obtenida de los clientes.
- **Respaldo:** Tenemos y mantenemos las acreditaciones y reconocimientos nacionales.
- **Mantener** la acreditación ante el Organismo Argentino de Acreditación y otras autoridades competentes para la certificación de todos los productos de las áreas de interés de las actividades de **IRIE OC**.
- **Capacitar y motivar** a nuestro personal para que se comprometa con el cumplimiento de los fundamentos de la política y del sistema que la soporta.
- **Disponer de recursos como** personal calificado, infraestructura adecuada, independencia económica y equipamiento validado por la organización para la prestación de los servicios de certificación.
- **Buscar la mejora continua** mediante la evaluación sistemática de nuestro desempeño y la satisfacción de los clientes.

2.5.SERVICIOS

IRIE OC ofrece actualmente servicios de certificación, para los cuales se encuentra acreditado en la Norma ISO IEC 17065: vigente y reconocido por la autoridad de aplicación, de los siguientes productos, de acuerdo a los esquemas que establecen su obligatoriedad:

Producto / Requisito	Resolución/Ley	Autoridad de aplicación
Bicicletas Infantiles	Res. 91/2004	Secretaría de Comercio
Elementos de Protección Personal	Res. 896/1999	Secretaría de Comercio
Autopartes de seguridad	Res 91/1999	Secretaría de Industria

Tabla 1 Servicios ofrecidos por IRIE OC

3. ANÁLISIS DE CONTEXTO

Como análisis crítico de la situación de la cual se parte y con la meta de brindar el servicio de certificaciones Halal según Norma GSO 2055-2 se estudiará el mercado, la competencia y la actualidad de la empresa a través de un análisis *FODA* para cada variable desde donde luego se puedan establecer los objetivos concretos.

FODA MERCADO	
<p>FORTALEZAS</p> <p>IRIE S.R.L es un OC reconocido por brindar servicios de excelencia.</p> <p>Dado su continuo trabajo con empresas importadoras, IRIE OC tiene competencia en la relación certificaciones-comercio exterior.</p>	<p>OPORTUNIDADES</p> <p>La industria de los agroalimentos es en Argentina la más importante en cuanto a volumen de exportaciones¹.</p> <p>Abrir las operaciones de IRIE OC a nivel mundial.</p>
<p>DEBILIDADES</p> <p>La presencia de IRIE como OC en Argentina es sobre todo dentro del ámbito de los bienes manufacturados y no en el de los alimentos.</p> <p>No existe un mercado desarrollado en cuanto al servicio que se pretende brindar.</p>	<p>AMENAZAS</p> <p>Para brindar servicios a las industrias agroalimentarias deben cumplirse condiciones legales (incluso a nivel transnacional) más amplias.</p>

FODA COMPETENCIA	
<p>FORTALEZAS</p> <p>No existe un OC en Argentina con una acreditación (ni en proceso) en la Norma GSO 2055-2.</p>	<p>OPORTUNIDADES</p> <p>Ser el primer OC en Argentina en acreditar la Norma GSO 2055-2 y por ende el único OC con posibilidades de brindar un servicio.</p>
<p>DEBILIDADES</p> <p>Existen otros OC reconocidos en Argentina para certificaciones de alimentos (no Halal).</p>	<p>AMENAZAS</p> <p>Ser el único OC acreditado en la Norma GSO 2055-2 podría generar una demanda excesiva y un nivel de exposición muy alto.</p> <p>A nivel regional existe un OC (en Brasil) que está acreditado en la Norma GSO 2055-2 y si bien no promociona sus servicios en Argentina, tiene como clientes a 2 empresas nacionales.</p>

¹ Según

<http://www.alimentosargentinos.gob.ar/contenido/sectores/AyB/estadisticas/comex/Expo/expoArgentina.html>

FODA SITUACION ACTUAL DE IRIE OC	
<p>FORTALEZAS</p> <p>Es un OC acreditado en Argentina con más de 15 años de experiencia.</p> <p>Cuenta con un plantel profesional con sólida competencia.</p> <p>Cuenta con la acreditación de la Norma ISO IEC 17065:2012.</p>	<p>OPORTUNIDADES</p> <p>Brindar este servicio podría representar un ingreso de dinero en moneda extranjera.</p> <p>Ser reconocidos por la industria de agroalimentos como un socio de generación de valor.</p>
<p>DEBILIDADES</p> <p>No tiene experiencia específica en el tema.</p> <p>No cuenta con personal experto en el tema.</p>	<p>AMENAZAS</p> <p>Fracasar en este proyecto podría representar una pérdida de dinero y credibilidad.</p>

Una vez hecho este análisis se deduce que si bien existen debilidades y amenazas en el proyecto se considera una oportunidad única, la de brindar un servicio que permita un negocio y posicionamiento único para la empresa; finalmente se decide llevarlo a cabo.

A través de la herramienta *OBJETIVOS SMART (SPECIFIC MEASUBLE ACHIVABLE REALISTIC TIME RELATED)* se establecerán los objetivos específicos del proyecto.

OBETIVO MACRO DEL PRESENTO TRABAJO: Acreditar el sistema de gestión de calidad en IRIE OC según los requisitos de la Norma GSO 2055-2:2015. Objetivos específicos para lograrlo:

OBJETIVOS	ESPECIFICO (QUE)	MEDIBLE (CUANTO)	ALCANZABLE (COMO)	REALISTA (CON QUE)	TIEMPO (CUANDO)
DESARROLLAR EL SGC SEGÚN LOS REQUISITOS DE LA NORMA	Requisitos de la Norma GSO 2055-2:2015: 5 Generales; 6 Estructura; 7 Recursos; 8 Información; 9 Proceso.	Cumplir con cada requisito en un 100%.	A través del estudio de los requisitos y la asignación de recursos que desarrollen el SGC que los cumpla.	Con recursos propios y contrataciones específicas.	Durante el primer semestre del año 2019
IMPLEMENTAR EL SGC DESARROLLADO	Que cada recurso asignado trabaje según el proceso desarrollado	Todos los recursos asignados	Con la selección y/o capacitación para lograr la competencia requerida	Con los recursos actuales y nuevas contrataciones	Una vez finalizado el desarrollo del SGC, se realizará una AI de evaluación
ESTABLECER LOS REQUISITOS TECNICOS DE LOS PRODUCTOS- ENSAYOS	Categorías C: productos animales percederos E: productos no percederos a temperatura ambiente ²	Cumplir con el requisito en un 100%.	A través del estudio de los requisitos de las Normas técnicas	Con los laboratorios de ensayos de alimentos con los que se trabajará	Durante el primer semestre del año 2019

Tabla 2 Objetivos SMART del presente trabajo

² Según anexo A de la Norma GSO 2055-2:2015

4. GENERAL

4.1. INTRODUCCION SOBRE CERTIFICACION HALAL

El objetivo general de la certificación es proporcionar confianza a todas las partes interesadas de que un producto cumple los requisitos establecidos en normas, reglamentos, leyes, disposiciones gubernamentales u otros documentos normativos. El valor de la certificación es el grado de confianza que se establece mediante una demostración imparcial y competente por una tercera parte independiente del cumplimiento de los requisitos especificados.

El certificado Halal es un documento fiel de garantía emitido por una institución certificadora Halal reconocida por países islámicos, para acreditar que una organización, proceso y/o producto, cumple los requisitos legales y criterios técnicos determinados por la jurisprudencia islámica (Sharia). El certificado respalda ese producto o servicio o sistema identificado según las disposiciones de las normas islámicas en relación con los aspectos Halal.

Halal es la base de un concepto ético y moral de acciones lícitas, en lo social, en los actos practicados (conducta), en la justicia, en la indumentaria, en las finanzas y en la alimentación. Es un sistema basado en principios y valores que benefician a la humanidad.

La definición básica de alimento Halal puede entenderse como aquel alimento "permitido", "sano" y "bueno". Asegurar los atributos definidos es el objetivo de la certificación.

El Sagrado Corán enseña:

Sura 2, versículo 172:

iCreyentes! Coman de las cosas buenas que les he proveído, y agradezcan a Dios, si es verdad que Lo adoran.

Sura 5ª, versículo 4º:

"Se les permite comer todas las cosas buenas [y sanas]"

La certificación Halal puede ser aplicada a todo tipo de productos, procesos y servicios, en este trabajo se tomará como caso la producción de alimentos en categorías específicas.

TIF INCALIN
ING. SFM

Teniendo todo esto en cuenta, **IRIE OC** para su certificación Halal, cuenta con personal competente que realiza sus tareas según los valores de Fe / Respeto / Compromiso / Integridad / Honestidad / y Transparencia, para ejecutar, fiscalizar, supervisar y evaluar que los productos argentinos destinados al consumo mundial de los musulmanes sean aptos, velando por el perfecto cumplimiento de las normas y reglas específicas para la producción Halal y promover la integración de la cadena productiva, promoviendo así el incremento del mercado exportador argentino hacia los pueblos islámicos.

4.2. DEFINICIONES Y ABREVIATURAS

4.2.1. DEFINICIONES

Las definiciones y glosario de términos usados en el presente trabajo son referenciados a los establecidos en las Norma ISO 9000, ISO/IEC 17000, ISO/IEC 17021, ISO/IEC 17065 y GSO 2055-2.

4.2.2. ABREVIATURAS

Se indica el significado de aquellos términos o siglas, propios de esta organización o particulares del contexto, o que pudieran ser considerados ambiguos, dando lugar a interpretaciones erróneas.

ISO: International Organization for Standardization

IEC: International Electro Technical Commission

OAA: Organismo Argentino de Acreditación

GSO: GCC Standardization Organization of the Cooperation Council for the Arab States of the Gulf

OC: Organismo de Certificación

LE: Laboratorio de Ensayo

SGC: Sistema de Gestión de Calidad

4.3. NORMAS DE REFERENCIA

- IRAM ISO/IEC 17065: 2013 – Evaluación de la Conformidad – Requisitos generales para los Organismos que realizan la certificación de productos, procesos y servicios.
- ISO/IEC 17067:2013 – Evaluación de la conformidad – Fundamentos de la certificación de producto y directrices para los esquemas de certificación de producto.
- ISO/IEC 17025:2005 – Requisitos generales para la competencia de los laboratorios de ensayo y calibración.
- ISO/IEC 17021-1:2016 – Evaluación de la conformidad – Requisitos para los organismos que realizan la auditoría y la certificación de sistemas de gestión. Parte 1.
- ISO/IEC 17000:2004 - Evaluación de la conformidad - Vocabulario y principios generales.
- IRAM- ISO 19011:2005 -Directrices para la auditoría de los sistemas de gestión.
- GSO 2055-2:2015- Requisitos generales para un Organismo de Certificación HALAL.
- RG-SG-03 Reglamento general para la acreditación de entidades. OAA.

5. DESARROLLO

Para desarrollar el SGC se tomará cada requisito de la Norma y se establecerán los procesos que expliquen su cumplimiento. Cada requisito estará referenciado al punto en la Norma GSO 2055-2: 2015; *ejemplo 6.3 5 REQUISITOS LEGALES* hace referencia al punto 5 de la Norma.

Una vez finalizado el desarrollo se procederá a su implementación. Como indicador de haber finalizado el presente trabajo se tomará la presentación del *FORMULARIO F05-(PG-SG-11) SOLICITUD PARA ACREDITACION DE ORGANISMOS DE CERTIFICACION DE PRODUCTOS* en el OAA bajo la modalidad "Extensión de alcance".

TIF INCALIN

ING SFM

6. REQUISITOS

6.1.1. 4.1 Temas legales y contractuales

6.1.1.1. 4.1.1 Responsabilidad Legal

IRIE S.R.L. es una Sociedad de Responsabilidad Limitada regida por el derecho privado con inscripción inicial en IGJ el 17 de abril de 1999 con el número 0000 del libro 110 de Sociedades de Responsabilidad Limitada, estando inscripta su última actualización el 17 de junio de 2016 con el número 000 del libro 000 de S.R.L.

IRIE S.R.L. nace en 1999 como Organismo de Evaluación de la Conformidad en la República Argentina.

6.1.2. 4.1.3 Uso de certificados, licencias y marcas de conformidad

El uso de certificados y marcas de conformidad se encuentra establecido en el **PCG-02 USO DE MARCA**. Allí están incluidos los compromisos del cliente sobre el caso de uso engañoso o referencias incorrectas sobre certificados y marcas.

6.2. 4.2 Responsabilidad e integridad

El Organismo de Certificación y sus empleados se comprometen a cumplir con los requisitos de los principios básicos de las reglas islámicas HALAL, adhiriendo con el máximo respeto a estas. Para ello cada empleado del Organismo de Certificación que interviene en la certificación HALAL, ha sido instruido en las reglas islámicas y ha firmado una carta compromiso donde declara respetar y se compromete a hacer respetar, durante su trabajo en certificación HALAL, dichas reglas.

6.3. 5 Requisitos generales

6.3.1. 5.1 General

IRIE OC se base en los siguientes principios para su certificación HALAL:

1. Garantizar a productores, procesadores y consumidores que la producción cumpla con los preceptos de la religión Islámica a través de su sistema de certificación HALAL.
2. Ofrecer a fabricantes y productores los servicios de certificación nacional e internacional de productos HALAL, estableciendo un sistema propio de certificación, creando un sello de Garantía para los productos, que cumplan los preceptos de la Ley Islámica.

3. Realizar una permanente actualización y difusión de los nombres de las empresas y sus productos que posean el sello de Garantía HALAL otorgado.
4. La certificación HALAL se basa en la confianza con los solicitantes, lo cual implica: imparcialidad, competencia, responsabilidad, transparencia, confidencialidad, receptividad y respuesta oportuna a las quejas.

6.3.2. 5.1.1 Responsabilidad legal e islámica

IRIE OC para su certificación HALAL desarrolla actividades de Organismo de Certificación, tiene definidas las responsabilidades del personal clave del Organismo de Certificación, con la finalidad de identificar y evitar posibles conflictos de intereses e imparcialidad de la Organización. **IRIE OC** ha designado a su Socio Gerente como responsable legal de la organización.

IRIE OC para su certificación HALAL tiene comprensión profunda del suministro adecuado de productos/servicios HALAL para musulmanes y toma las medidas apropiadas para garantizar que las responsabilidades islámicas sean cumplidas en todas las actividades. La estructura de **IRIE OC** para su certificación HALAL está definida en el **Organigrama IRIE OC CERTIFICACIÓN HALAL**.

6.3.3. 5.1.2 Acuerdo de certificación HALAL

IRIE OC establece un CONTRATO (Acuerdo de Certificación) legalmente ejecutable con sus clientes: **AC(H)-01 "Acuerdo de Certificación de Conformidad de Producto, Procesos y Servicios HALAL"**.

El Acuerdo se firma con cada uno de los clientes, e incluyen las responsabilidades del cliente y de IRIE OC, además de todos los requisitos establecidos por la norma GSO-2055-2/2015 en relación a dicho vínculo contractual.

6.3.4. 5.1.3 Responsabilidad por las decisiones de certificación HALAL

IRIE OC para su certificación HALAL:

- conserva la autoridad de sus decisiones concernientes a la certificación, incluyendo las de otorgar, negar, mantener la certificación, ampliar o reducir el alcance de la certificación, renovar, suspender o restaurar la certificación después de una suspensión, o retirarla.

TIF INCALIN

ING SFM

- cumple con las disposiciones planificadas en el sistema de gestión y satisface las necesidades de los clientes y demás partes interesadas.
- cumple con los requisitos de las autoridades de aplicación de los sistemas de certificación de productos en los que **IRIE OC** para su certificación HALAL participe.
- opera con una política, procedimientos y administración que no son discriminatorios por el tamaño del cliente, ni por la cantidad de certificaciones.
- ofrece servicios que son accesibles a todo aquel solicitante, cuya actividad se encuentre dentro del alcance de sus operaciones. No utiliza procedimientos diferenciales o documento que impiden el acceso a los solicitantes.

IRIE OC para su certificación HALAL conserva la autoridad de sus decisiones concernientes a la certificación, incluyendo las de otorgar, negar, mantener la certificación, ampliar o reducir el alcance de la certificación, renovar, suspender o restaurar la certificación después de una suspensión, o retirarla.

6.4. 5.2 Gestión de la Imparcialidad

Los Socios de IRIE S.R.L. declaran que el Organismo de Certificación debe ser siempre independiente de otras organizaciones externas para garantizar la independencia e imparcialidad de sus operaciones. El Organismo de Certificación debe ser económica y financieramente sustentable. Sus empleados deben ser independientes de otras organizaciones.

Todo el personal asume el Compromiso de mantener la confidencialidad y una conducta independiente e imparcial en relación a todas las actividades que se desarrollan en los procesos de certificación y las relaciones con todas las partes involucradas, ya sean internas o externas. Este compromiso queda formalizado mediante la firma del **AC-02 "Acuerdo del Personal en relación a la independencia, confidencialidad e Imparcialidad"**.

Todo el personal de IRIE OC se compromete a informar las relaciones que puedan afectar la independencia e imparcialidad, y mantener dicha información actualizada.

El AC-02 aplica también a los miembros del "Comité de Salvaguarda de la independencia e imparcialidad".

IRIE OCP, analiza en forma continua sus actividades y actúa frente a los riesgos potenciales relativos a la independencia e imparcialidad en su funcionamiento, con el

TIF INCALIN

ING SFM

objeto de eliminarlos o mitigarlos según se detalla en el Procedimiento **PCG-05 "Gestión de la imparcialidad, Independencia y conflicto de intereses"**. Dentro de los riesgos asociados a la imparcialidad están incluidos los asociados a personas o entidades con los que IRIE OC tuviera vinculación.

Si IRIE OC identifica algún riesgo para la independencia e imparcialidad, demuestra como elimina o minimiza el riesgo encontrado, de acuerdo a los lineamientos del PCG-05.

IRIE OC y todo su personal no participan en el diseño, ensayo, fabricación, distribución, instalación, servicio técnico, mantenimiento ni en la comercialización de los productos que certifica.

IRIE OC no ofrece ni suministra consultoría, ensayo y/o asistencia asociada a los productos que certifica.

IRIE OC no ofrece ni suministra consultoría, y/o asistencia asociada a los productos que certifica.

IRIE OC no ofrece sus servicios de manera tal que pudieran considerarse vinculados a organizaciones que ofrecen servicios de consultoría en materia de certificación.

Todos los procesos de certificación de naturaleza similar, se tratan del mismo modo en cuanto a complejidad, tiempo y costo, independientemente de cómo el solicitante se haya puesto en contacto con IRIE OC.

IRIE OC no delega su actividad comercial o de marketing en ninguna organización de otras áreas internas de IRIE OC o externas a IRIE OC.

IRIE OCP no asigna ninguna tarea de certificación al personal que informe haber mantenido relaciones con una organización que pueden afectar la independencia e imparcialidad en un lapso de menos de dos años.

De este modo, para cada proceso o tarea IRIE OC evalúa los riesgos asociados a la independencia e imparcialidad con el objeto de mitigar o eliminar cualquier riesgo potencial y no llevar a cabo una certificación en caso de riesgo real.

IRIE OC responderá ante cualquier riesgo para su independencia e imparcialidad, que se derive de las acciones de otras personas, organismos u organizaciones de los cuales tenga conocimiento.

Cuando IRIE OC contrata servicios que pueden tener influencia en las actividades de certificación, se firma el **AC-03 "Acuerdo de subcontratación de servicios"**.

TIF INCALIN

ING SFM

6.5. 5.3 Responsabilidad y financiamiento

IRIE OC contrata los seguros que establecen los esquemas de certificación en los que opera para cubrir los riesgos en relación a la responsabilidad emergente de sus operaciones.

IRIE OC vela por mantener su estabilidad financiera y por mantener una reserva económica adecuada. Los recursos se financian con los aranceles que se cobran a los clientes por los servicios. En el caso de requerirse montos mayores, LOS SOCIOS de IRIE S.R.L realizan los aportes correspondientes.

IRIE OC prevé en los presupuestos que prepara y monitorea en forma regular los recursos económicos, de personal y de cualquier otro tipo, necesarios para la operación de su sistema de certificación.

6.5.1. 5.4 Operaciones

IRIE OC para su certificación HALAL cuenta con la competencia necesaria para evaluar y certificar productos/servicios HALAL, basados en los principios y reglas islámicas, para lo cual, cuenta con el **PCG-02 "Procedimiento general de certificación HALAL"** donde se describen los lineamientos a seguir para efectuar el proceso de certificación de productos/servicios HALAL en las categorías indicadas.

IRIE OC verifica por medio de sus procedimientos la idoneidad en las Normas aplicables, de las distintas personas y/o entidades que participan durante el proceso de certificación HALAL.

6.6. 6 Requisitos estructurales

6.6.1. 6.1 Estructura Organizacional y alta gerencia.

La estructura organizativa definida por IRIE OC garantiza la imparcialidad e independencia en todos los actos que realice su personal.

Cada uno de ellos tiene y conoce sus responsabilidades y funciones, además de haber tenido inicialmente que demostrar su competencia y cumplir ciertos requisitos. Sin embargo, siempre se busca mejorar sus calificaciones (**procedimiento PCG-03**).

En particular, se garantiza que IRIE OC, como empresa, tiene independencia comercial y de cualquier otro tipo respecto a los fabricantes, importadores, productores, al igual que su personal involucrado en el proceso de certificación.

IRIE OC cuenta con un Comité de Salvaguarda de la Imparcialidad e independencia.

TIF INCALIN

ING SFM

Este Comité de Salvaguarda, recibe periódicamente los informes necesarios del Socio Gerente, quien es responsable del funcionamiento de la empresa y del cumplimiento de la Política Empresarial y de Calidad de la organización.

El Comité de salvaguarda de la imparcialidad e independencia tiene a su disposición toda la información relativa a los riesgos de imparcialidad, su análisis y gestión. Su funcionamiento se describe en el **PCG-06 "Comité de Salvaguarda de la independencia e imparcialidad"**.

La Dirección trabaja estrechamente con el Responsable de Calidad en lo referente a la implementación y manejo de la calidad.

También la Dirección cuenta con el apoyo de la Administración, sobre todo para resolver los aspectos operativos necesarios para el buen funcionamiento de la empresa y está asesorada permanentemente sobre asuntos contables y legales relevantes.

La Dirección de IRIE OC, así como los cargos relevantes, se apoya en el personal necesario para llevar adelante la empresa en todo momento. Para ello, la estructura organizativa de IRIE OC considera un sistema de suplentes de estos funcionarios cuando tengan que ausentarse de sus oficinas.

IRIE OC cuenta con Procedimientos para la designación y funcionamiento de todos los Comités involucrados en los procesos de certificación (**PCG-06 y PCG-17**). Estos comités no presentan presiones del tipo comercial, financiero u otras que puedan influir en sus decisiones. IRIE OC conserva la autoridad de designar o desvincular a los miembros de los Comités.

La estructura de IRIE OC se muestra en el **Organigrama IRIE OC CERTIFICACIÓN HALAL**.

6.6.2. 6.2 Comité para Salvaguardar la independencia e imparcialidad

IRIE OC ha puesto en funcionamiento un **comité de salvaguarda de la independencia e imparcialidad para su certificación HALAL** y es la instancia donde participan representantes de los diferentes partes interesados en el proceso de certificación HALAL (procedimiento **PCG-06 "Comité de salvaguarda de la independencia e imparcialidad"**).

La participación de los miembros en representación de las partes puede ser a título personal o en nombre de grupos de interés común, cámaras, o asociaciones. Dentro del comité participa la máxima autoridad islámica del país, quién tiene la responsabilidad de

cuidar debidamente cualquier preocupación que surja debido a discrepancias en el conocimiento islámico, las prácticas y la comprensión en el conocimiento islámico.

Todas sus actividades son siempre documentadas y registradas. El funcionamiento del comité está establecido en el **PCG-06 "Comité de Salvaguarda de la independencia e imparcialidad"** en el cual se indica la selección de sus miembros en representación equilibrada de las partes interesadas y el libre acceso a la información necesaria para llevar adelante sus tareas.

El comité revisa las tendencias que **IRIE OC** pudiera tener en relación a cuestiones comerciales u otras que puedan impedir la prestación imparcial y objetiva de las actividades de certificación y participa en la identificación de las situaciones y relaciones que pudieran afectar a la independencia, imparcialidad, transparencia y confianza en la certificación HALAL.

El comité de salvaguarda de la independencia e imparcialidad durante sus reuniones, verifica por muestreo los procesos de certificación y revisa los resultados de las actividades de evaluación de la conformidad: el otorgamiento, mantenimiento, renovación, ampliación, reducción, reactivación, suspensión o cancelación, no aprobación o aplazamiento del certificado.

También en el mencionado procedimiento se establecen los derechos del comité en el hipotético caso en que **IRIE OC**, luego de justificar y documentar el caso, decida no seguir alguna de sus recomendaciones.

IRIE OC se esfuerza por mantener una participación activa y balanceada de todas las partes interesadas, aunque no siempre se puede contar con la participación de todas ellas.

6.7. 7 REQUERIMIENTOS DE RECURSOS

6.7.1. 7.1 Generalidades

IRIE OC prevé en los presupuestos que prepara y monitorea en forma regular los recursos económicos, de personal y de cualquier otro tipo necesarios para la operación de su sistema de certificación. **IRIE OC** designa para desempeñar las funciones relativas a las tareas de certificación al personal competente en cuanto a los juicios técnicos, la definición de las políticas, y su implementación.

6.7.1.1. 7.1.1 Gestion de la competencia del personal involucrado en el proceso de certificación

IRIE OC ha establecido e implementado y mantiene el **PCG-03 "Personal"** con el cual se gestionan las competencias del personal que está involucrado en los procesos de certificación. Dicho procedimiento establece:

- cómo se determinan los perfiles de puesto de las diferentes funciones, incluyendo los requisitos del esquema,
- cómo se preparan los planes de capacitación para el personal, los cuales incluyen las actualizaciones en materia de producto, sistema de gestión, modificaciones en los esquemas, como así también las potenciales diferencias entre los requisitos del puesto y las habilidades con las que cuenta el personal,
- cómo se demuestra que el personal cuenta con las habilidades mínimas necesarias,
- cómo se califica al personal para las tareas que desempeña y
- cómo se evalúa el desempeño del personal

6.7.1.2. 6.1.2 Acuerdo del personal en relación a la confidencialidad y el conflicto de intereses

Todo el personal de IRIE OC firma el **AC-02 "Acuerdo del Personal en relación a la Confidencialidad, independencia e Imparcialidad"**.

Este acuerdo incluye el compromiso del personal en relación a:

- cumplir con las reglas definidas por IRIE OC especialmente en materia de confidencialidad y conflicto de intereses,
- declarar las relaciones laborales pasadas y presentes de cualquier tipo, de parte suya o de su empleador,
- alertar inmediatamente si se le asigna una actividad que pueda poner en riesgo la independencia e imparcialidad por cualquier causa.

La información provista por el personal alimenta el análisis de los riesgos de la independencia e imparcialidad.

6.7.2. 7.2 Personal involucrado en las actividades de certificación HALAL

IRIE OC para su certificación HALAL puede subcontratar, de acuerdo a procedimientos y documentación aplicable, la realización de parte del servicio de certificación. En esos casos, se debe requerir y verificar del contratado:

TIF INCALIN

ING SFM

- Que tenga la competencia y capacidad de efectuar las operaciones con las normas específicas.
- Que no existen situaciones que comprometan la imparcialidad.

IRIE OC para su certificación HALAL asegura mediante su procedimiento **PCG-03 "Personal"** que todo el personal involucrado en la auditoría y las actividades de certificación sean musulmanes, técnicamente competentes, y éticamente comprometidos con los valores islámicos.

El personal de IRIE OC para su certificación HALAL siempre:

- Estará capacitado sobre la Normativa HALAL y su aplicación en los formularios y registros utilizados.
- Tendrá capacitación sobre los sistemas de gestión y certificación.

IRIE OC para su certificación HALAL gestiona, controla y es responsable del desempeño de todo el personal, ya sea propio, contratado o de otras fuentes externas.

IRIE OC para su certificación HALAL mantiene los registros que controlan la competencia de todo el personal que interviene en un proceso de certificación.

El personal de **IRIE OC** que interviene en procesos de certificación HALAL firma un contrato donde se enumeran las actividades relacionadas con la certificación, incluidas las cláusulas de confidencialidad y declaración de independencia de intereses, este es el **AC-02 "Acuerdo del personal en relación a la independencia, confidencialidad y la imparcialidad"**.

IRIE OC para su certificación HALAL ha definido los requisitos para los distintos perfiles que intervienen el proceso de certificación HALAL (personal que revisa los contratos (7.2.2), personal que otorga la certificación (7.2.3), auditores técnicos (7.2.4), expertos técnicos (7.2.5), expertos en asuntos islámicos (7.2.6)).

6.7.2.1. 7.2.7 Selección del equipo de auditoría

IRIE OC conforma el equipo de auditoría según el **PCG-03 "Personal"**

El equipo de auditoría consiste en al menos dos (2) personas. Uno de ellos será el auditor técnico y el otro será un experto en asuntos islámicos.

6.7.3. 7.3 Uso de auditores técnicos, expertos técnicos HALAL y en asuntos islámicos externos.

IRIE OC para su certificación HALAL requiere (cuando aplique) para auditores técnicos, técnicos expertos HALAL y en asuntos islámicos externos la firma del **AC-02 “acuerdo de confidencialidad”**, este acuerdo contiene los aspectos relacionados con la confidencialidad y la imparcialidad. Los auditores técnicos, expertos técnicos, técnicos expertos HALAL y en asuntos islámicos externos deben notificar a **IRIE OC** cualquier relación existente o previa con cualquier organización que se les pueda asignar para auditar. El personal externo contratado para cualquier actividad dentro del proceso de certificación HALAL se compromete a cumplir las políticas aplicables e implementar los procesos definidos por **IRIE OC** para su certificación HALAL.

6.7.4. 7.4 Registros de personal

Los registros que **IRIE OC** mantiene sobre el personal incluyen el nombre de la persona, su dirección, empleadores históricos y cargos que desempeñó en relación a estos, calificación educativa y estatus profesional; experiencia y formación; evaluación de la competencia; seguimiento del desempeño; calificaciones que tiene dentro del organismo de certificación y fecha de la actualización más reciente de cada registro.

6.7.5. 7.5 Subcontrataciones

IRIE OC para su certificación HALAL cuenta con un procedimiento el **PCG-04 “Subcontratación de servicios para la certificación”** que describe las condiciones bajo las que pueda tener lugar una contratación externa, que consiste en subcontratar a otra organización para que proporcione parte de las actividades de certificación.

Esta contratación se efectiviza por medio de un acuerdo debidamente documentado que incluye cláusulas de confidencialidad y conflicto de intereses.

Las decisiones de otorgar, rechazar, mantener la certificación, ampliar o reducir el alcance de la certificación, renovar, suspender o restaurar, o retirar la certificación no se subcontratan.

IRIE OC para su certificación HALAL cuenta con un procedimiento para la aprobación y seguimiento de todos los organismos que proporcionan servicios contratados externamente utilizados en las actividades de certificación y mantiene los registros de la competencia de todo el personal involucrado en actividades de certificación.

IRIE OC ha establecido el acuerdo **AC-03** el cual firma con las empresas proveedoras de servicios, que incluye las disposiciones en materia de confidencialidad y de conflicto de intereses.

IRIE OC para su certificación HALAL siempre:

- a) Asume la plena responsabilidad del trabajo subcontratado y mantiene su responsabilidad para otorgar, mantener, extender, suspender o retirar la certificación HALAL.
- b) Asegura que el organismo o persona subcontratada es competente y cumple con las disposiciones aplicables de la certificación HALAL y todos los documentos relevantes relacionados para pruebas, inspecciones u otras actividades técnicas, y no está involucrado directamente o a través del empleador con el diseño del producto/servicio HALAL de manera que la imparcialidad se vea comprometida.
- c) Obtiene el consentimiento previo del solicitante para la contratación externa.

6.8. 8. Requisitos de información

6.8.1. 8.1 Información accesible al público

IRIE OC pone a disposición del público en su sitio web o a solicitud, información sobre: Los esquemas de certificación, los procedimientos de evaluación, los procedimientos para otorgar, mantener, ampliar o reducir el alcance de la certificación, o para suspender, retirar o denegar la certificación.

Certificaciones otorgadas, suspendidas o retiradas.

Cuando le sea requerido el OC informará a quién lo solicite por el medio que así lo haga, la información referida a verificar la validez de un certificado.

6.8.2. 8.2 Documentos de Certificación HALAL.

IRIE OC para su certificación HALAL emite certificados de productos que se identifican con las letras LCH-XXX, donde XXX son números correlativos comenzando del 001. Para la trazabilidad del certificado, todos los documentos o registros del mismo proceso de certificación, se identificarán con la misma nomenclatura asignada a la solicitud de certificación.

IRIE OC para su certificación HALAL proporciona al cliente la documentación formal de certificación que indica:

- a) El Nombre y dirección de IRIE OC
- b) La fecha que se otorga la certificación

TIF INCALIN

ING SFM

- c) Nombre y dirección del solicitante
- d) Alcance de la certificación
- e) Plazo de vigencia o fecha de expiración de la certificación
- f) Toda la información necesaria por el esquema de certificación

Los formularios que se utilizan en la confección de cada certificado se detalla en los procedimientos específicos **PCE-01 "Procedimiento específico proceso de certificación HALAL"** y **PCE-05 "Código de prácticas higiénicas para carne y requisitos para la matanza de acuerdo a las reglas islámicas"**.

6.8.3. 8.3 Directorio de clientes certificados

IRIE OC cuenta con una lista de los certificados emitidos (**PCG-02 FIII "Directorio clientes certificados"**). La información mínima que se registra incluye el número de certificado, la identificación del producto, las normas u otros documentos normativos con los cuales se ha certificado la conformidad, la identificación del cliente y el estado de vigencia o validez del certificado.

IRIE OC pondrá a disposición de quién lo requiera esta información.

6.8.4. 8.4 Referencia a la certificación HALAL y uso de marcas/licencias HALAL

El uso de certificados y marcas de conformidad se encuentra establecido en los acuerdos de certificación citados y en el procedimiento **PCE-02 "uso de marca HALAL"**. Allí están incluidos los compromisos del cliente sobre el caso de uso engañoso o referencias incorrectas sobre certificados y marcas.

IRIE OC para su certificación HALAL ejerce control adecuado sobre la propiedad, el uso y la exhibición de los logos, los certificados y las marcas de conformidad.

En todos los casos, los productos/servicios certificados por **IRIE OC** para su certificación HALAL están identificados con el logo que corresponda, el cual incluye una clara referencia al certificado emitido.

El uso incorrecto de los certificados, identificación de los productos o marcas de conformidad por parte de los usuarios es pasible de acciones por parte de **IRIE OC** que pueden incluir la suspensión o cancelación de la certificación, con el consiguiente pedido al cliente de acciones correctivas adecuadas pudiendo llegar hasta acciones legales.

Los propietarios de certificados HALAL que no renovaron sus certificados no se les permitirá utilizar la marca HALAL en las instalaciones o en el producto/servicio HALAL o en tiendas de comercialización al público (almacén, supermercado, etc.).

TIF INCALIN

ING SFM

La marca HALAL debe cumplir con las especificaciones del procedimiento **PCE-02 "uso de marca HALAL"**.

La marca HALAL debe imprimirse claramente en todos los productos/servicios HALAL certificados y debe contar con etiquetados en cada caja/paquete.

La empresa puede imprimir la marca en color adecuado para su embalaje siempre que no cambie las especificaciones de la marca original **IRIE HALAL**.

El titular del certificado no reproducirá el certificado HALAL otorgado en parte y/o de una manera que dificulte la legibilidad, ni altere el original copias o fotocopias del certificado HALAL. No debe traducir el certificado y/o informes de prueba en otros idiomas sin el control y consentimiento de **IRIE OC**.

6.8.5. 8.5 Confidencialidad

IRIE OC incluye en el acuerdo legalmente vinculante que firma con los clientes (**AC-01 "Acuerdo de certificación HALAL"**) la gestión confidencial de toda la información obtenida o creada durante el desempeño de las actividades de certificación, con excepción de la información que el cliente pone a disposición del público. El acuerdo citado prevé que cierta información podría ser puesta a disposición del público o de las autoridades competentes cuando se trate de quejas, fallas que puedan afectar a la seguridad pública o cuando se soliciten por vía legal. En estos casos **IRIE OC** pondrá en conocimiento al cliente de la información que haya sido compartida, salvo que el pedido legal lo impida expresamente.

La información relativa al cliente obtenida de fuentes distintas al cliente (por ejemplo, cuando se reciben quejas o información de las autoridades de aplicación) se trata como información confidencial.

Los acuerdos que **IRIE OC** mantiene con su personal (**AC-02**) o con los proveedores de servicios que pudiera subcontratar (**AC-03**) incluyen las obligaciones en relación al tratamiento confidencial de la información de los clientes.

El tratamiento confidencial de la información del cliente no afecta la transparencia con la que **IRIE OC** gestiona sus procesos de certificación.

6.8.6. 8.6 Intercambio de información entre un organismo de certificación HALAL y sus clientes

IRIE OC para su certificación HALAL proporciona a pedido de sus clientes y mantiene actualizada la siguiente información:

TIF INCALIN

ING SFM

- a) Descripción detallada de la actividad de certificación inicial y de mantenimiento, incluyendo la solicitud, las auditorías iniciales, las auditorías de seguimiento, y el proceso para otorgar, rechazar, mantener la certificación, ampliar o reducir el alcance de la certificación, renovar, suspender o restaurar o retirar la certificación en **PGC-02 "Procedimiento general de certificación HALAL"** y **PCE-01 "Procedimiento específico de proceso de certificación HALAL"**
- b) Los requisitos normativos para la certificación en **PCG-01**
- c) La información relativa a las tarifas de la solicitud, de la certificación inicial y del mantenimiento de la certificación
- d) Los requisitos **IRIE HALAL** con respecto a que los clientes:
 - i. Cumplan los requisitos de la certificación **PCG-01**
 - ii. Tomen las medidas necesarias para llevar a cabo las auditorías, incluidas las medidas para examinar la documentación y acceso a todos los procesos y áreas, registros y personal para los fines de la certificación inicial, de seguimiento, de la renovación de la certificación y de la resolución de las quejas **PCG-01**
 - iii. Tomen medidas para dar cabida a la presencia de observadores, cuando corresponda (por ej. Los evaluadores de acreditación o auditores en formación) **AC-01**
- e) Los documentos que describen los derechos y obligaciones de los clientes certificados, incluidos los requisitos, cuando hagan referencia a su certificación en toda comunicación, de acuerdo al **AC (H)-01** la información relativa a los procesos para el tratamiento de quejas y apelaciones **PCG (H)-09 "Apelaciones y quejas"**.

Cuando las especificaciones, el esquema o el procedimiento de certificación establecidos por **IRIE OC** sufran modificaciones, se informará al cliente sobre los mismos y se establecerán los procesos para verificar la adecuación.

Para la gestión en general de los cambios que se originan en los requisitos, **IRIE OC** ha establecido el **PCG-07 "Cambios en los requisitos de certificación"** en donde se incluye cómo se verifica la implementación de los cambios.

IRIE OC incluye dentro del acuerdo con el solicitante **AC(H)-01** cláusulas para asegurarse que el cliente certificado informe, sin demora, cualquier cambio en sus requisitos de certificación, de las cuestiones que puedan afectar a la capacidad del sistema de gestión para continuar cumpliendo los requisitos de la norma utilizada para la certificación. Estos incluyen, por ejemplos, los cambios relativos a:

TIF INCALIN

ING SFM

- i. la condición legal, comercial, de organización o propiedad
- ii. la organización y la gestión (por ej. directivos clave, personal que toma decisiones o personal técnico);
- iii. la dirección y lugar de contacto
- iv. el alcance de las operaciones cubiertas por el sistema de gestión certificado;
- v. los cambios importantes en el sistema de gestión y en los procesos.

IRIE OC debe emprender las acciones que correspondan cuando sea apropiado.

6.9. 9. Requisitos de proceso

6.9.1. 9.1 Requisitos generales

IRIE OC ha establecido para su certificación HALAL el procedimiento **PCG(H)-01**.

6.9.2. 9.2 PROCESO DE CERTIFICACION

6.9.2.1. 9.2.1 Solicitud

El solicitante deberá aplicar al proceso de certificación enviando en forma completa y firmada por un representante autorizado el formulario **PCG(H)-02 FI "Solicitud de certificación HALAL"**.

6.9.2.2. 9.2.2 Revisión de la aplicación

Un revisor de contrato analiza el formulario **PCG(H)-02 FI "Solicitud de certificación HALAL"** (la evaluación solo comienza cuando está toda la información disponible y completa, lo que se consigue con la interacción entre el solicitante de la certificación y **IRIE OC**), una vez revisada y aprobada la solicitud, se prepara un presupuesto y un plan (**PCE(H)-01 FI "Análisis de solicitud de certificación HALAL cálculo de días de auditoría y designación de auditores"**) que se envía al solicitante de la certificación para su consideración.

6.9.2.3. 9.2.3 Auditoría inicial de certificación HALAL

La auditoría inicial de certificación HALAL de producto se realizará según el procedimiento **PCE(H)-01 "Procedimiento específico proceso de certificación HALAL"**.

6.9.2.4. 9.2.4 Conclusiones iniciales de la auditoría de certificación HALAL

El equipo auditor analiza toda la información y las evidencias de auditoría obtenidas, para revisar los hallazgos de auditorías y acordar las conclusiones de la auditoría.

TIF INCALIN

ING SFM

6.9.2.5. 9.2.5 Información para otorgar la certificación inicial HALAL

La información proporcionada por el equipo auditor deberá ser entregada al revisor quien la evaluará y elevará al comité de decisión de certificación.

Si **IRIE OC** no puede verificar la implementación de las correcciones y acciones correctivas de cualquier no conformidad mayor dentro de los 6 meses posteriores al último día de la etapa 2, **IRIE OC** realizara otra auditoria de etapa 2 antes de recomendar la certificación.

6.9.2.6. 9.2.6 Muestreo

Ver PUNTO 7 METROLOGÍA

6.9.3. 9.3 Actividades de vigilancia

IRIE OC para su certificación HALAL realiza las actividades de vigilancia según el **PCE(H)-01 "Procedimiento específico proceso de certificación HALAL"**.

6.9.4. 9.4 Recertificación

El propósito de la recertificación es confirmar la conformidad y eficacia continuas del sistema de gestión en conjunto de la Organización certificada, así como su pertinencia y aplicabilidad continuas para el alcance de la certificación. Se procederá según lo estipulado en el **PCE(H)-01 "Procedimiento específico proceso de certificación HALAL"**.

6.9.5. 9.5 Auditorias especiales

6.9.5.1. 9.5.1 Ampliación de alcance

IRIE OC para su certificación HALAL, en respuesta a una solicitud de ampliación del alcance de una certificación ya otorgada, realiza una revisión de la solicitud y determina cualquier actividad de auditoria necesaria para decidir si se otorga o no la ampliación. Esta se puede realizar conjuntamente con la auditoria de seguimiento.

6.9.5.2. 9.5.2 Auditorias con notificación a corto plazo

IRIE OC para su certificación HALAL puede realizar auditorías de solicitantes certificados bajo forma de visitas notificadas a corto plazo o sin anunciar, con el fin de investigar quejas, en respuesta a cambios, o como seguimiento de solicitantes con la certificación suspendida. En estos casos:

TIF INCALIN

ING SFM

- i. **IRIE OC** para su certificación HALAL describe y pone en conocimiento de los solicitantes certificados, con antelación, las condiciones en las que se van a llevar a cabo estas auditorías;
- ii. **IRIE OC** para su certificación HALAL pone un cuidado muy especial en la designación del equipo auditor, debido a la imposibilidad, por parte de la organización auditada, de formular objeción sobre los miembros del equipo auditor.

6.9.6. 9.6 Suspender, retirar, reducir el alcance de la certificación HALAL

Si como consecuencia de la vigilancia o por cualquier otro mecanismo se toma conocimiento de un apartamiento del producto/sistema certificado en relación a los requisitos contra los cuales se lo certificó, **IRIE OC** designará a un evaluador para que en forma inmediata confirme si la situación constituye o no una no conformidad. En caso positivo, se informa al cliente sobre alguna de las siguientes situaciones:

- i. Mantener la certificación bajo condiciones especificadas por **IRIE OC** (ej. incrementar vigilancias)
- ii. Reducir el alcance de la certificación para eliminar las variantes del producto no conforme
- iii. Suspender la certificación pendiente de una acción remediadora por parte del solicitante
- iv. Retirar la certificación

6.9.7. 9.7 Apelaciones y quejas

IRIE OC ha establecido el procedimiento **PCG(H)-09 “Apelaciones y quejas”** para recibir, evaluar y tomar decisiones acerca de las quejas y las apelaciones. Este documento incluye el registro y tratamiento de las mismas.

El análisis preliminar de la queja o apelación incluye si la misma es procedente en relación a las actividades de certificación que **IRIE OC** realiza y en caso afirmativo se la trata convenientemente.

IRIE OC informa la recepción de la queja o apelación al cliente.

IRIE OC reúne y verifica toda la información necesaria a su alcance para tomar una decisión sobre la queja o la apelación.

A los efectos de mantener la imparcialidad, **IRIE OC** toma y procesa la queja o la apelación por medio de personas que no hayan estado involucradas en las actividades de certificación relacionadas con la queja o la apelación.

IRIE OC tomará todas las medidas conducentes para documentar y formalizar la respuesta a las quejas. En el caso de las apelaciones, esta respuesta es en todos los casos documentada.

6.9.8. 9.8 Registros de solicitantes y clientes

IRIE OC para su certificación HALAL mantiene los registros relativos a la actividad de auditoría y certificación de todos los clientes, incluidas todas las organizaciones que presentaron solicitudes, así como todas las organizaciones auditadas, certificadas o a las que se le suspendió o retiró la certificación.

Los registros deben incluir lo siguiente: Solicitud, informes de auditoría inicial, seguimiento y renovación; acuerdo de certificación; justificación de la metodología para el muestreo; justificación para determinar el tiempo asignado a los auditores; verificación de las correcciones y acciones correctivas; los registros de quejas y apelaciones; deliberaciones y decisiones del comité; documentación de las decisiones de certificación; documentos de certificación, competencia de auditores y expertos; programa de auditoría. Deben guardarse de manera segura y confidencial. Deben conservarse durante el tiempo que dure el ciclo en curso más un ciclo completo de certificación (mínimo 6 años). El procedimiento que describe la retención de los registros es el **PCG-10 "Control de registros"**.

6.10. 10. Requisitos del sistema de administración para la certificación.

IRIE OC es un organismo que cuenta con certificación de su sistema de gestión según ISO 9001:2015.

7. METROLOGÍA – PRUEBAS/ENSAYOS

Dentro del proceso de certificación de un producto Halal, es necesario comprobar que el producto no contenga sustancias no lícitas. Cabe aclarar que la definición de Halal indica que algo es beneficioso, saludable y permitido³, entonces mediante ensayos de caracterización o determinación deberá comprobarse la ausencia determinadas sustancias.

Para las categorías en las cuales IRIE OC brindará su servicio de certificación las sustancias “no lícitas” son:

CATEGORIA	DEFINICION	SUSTANCIAS NO LICITAS	NORMATIVA
C	Incluye todas las actividades después de la agricultura. Ej.: sacrificio animal, aves de corral, huevos, lácteos y pescado.	La alimentación de los animales que sean certificados o los animales que se utilicen para fabricar productos deberán ser alimentados con alimentos Halal. En este caso se puede exigir un certificado Halal para los alimentos o realizar ensayos para determinar la composición de los mismos.	GSO 713/ 1997 Hygienic regulations for poultry processing abattoirs and their personnel. GSO 993/2015 Animal Slaughtering Requirements According to Islamic Rules. GSO 1694 / 2005 General principles of food hygiene. GSO CAC/RCP 58:2007 CAC/RCP 58:2005 Code of hygienic practice for meat.
E	(Productos con larga vida útil en temperatura ambiente) productos enlatados; galletas; meriendas; aceite; agua; bebidas; pasta; harina; azúcar; sal	a) Cerdos y jabalíes. b) Perros, serpientes y monos. c) Animales carnívoros con garras y colmillos, como leones, tigres, osos y otros animales similares. d) Aves de presa con garras, como águilas, buitres y otras aves similares. e) Animales dañinos como ratas, ciempiés, escorpiones y otros animales similares. f) Animales a los que el Islam prohíbe matar, por ejemplo, hormigas, abejas y pájaros carpinteros;	GSO 9/2013. Labeling of Prepackaged Food Stuffs GSO 21/ 1984. Hygienic regulations for food plants and their personnel. GSO 1694 / 2005 General principles of food hygiene.

³ Según la Organización de alimentos y agricultura de la ONU.

		<p>g) Animales que en general se consideran repulsivos, como piojos, moscas, gusanos y otros animales similares.</p> <p>h) Animales que viven tanto en la tierra como en el agua, como ranas, cocodrilos y otros animales similares.</p> <p>i) Mulas y burros domésticos.</p> <p>j) Todos los animales acuáticos venenosos y peligrosos.</p> <p>k) Todo animal que no haya sido sacrificado con arreglo a la ley islámica.</p> <p>l) La sangre.</p> <p>m) Bebidas alcohólicas</p> <p>n) Todo tipo de bebidas estupefacientes y peligrosas.</p>	
--	--	--	--

Tabla 3 Categorías y Normativa

7.1. Requisitos

7.1.1. 9.2.6 MUESTRAS

Cuando sea necesario, el equipo de auditoria tomara muestras en cantidades suficientes de los locales de producción/servicio para realizar las inspecciones y pruebas requeridas. El proceso de muestreo será siempre realizado por personal designado por el Organismo de Certificación. Se basará siempre en un muestreo aleatorio y no direccionado utilizando cualquier método de selección que asegure la imparcialidad. Las muestras se identificarán adecuadamente y serán segregadas hasta su envío al laboratorio.

Si la certificación HALAL se basa en pruebas/inspecciones de lotes de producto HALAL, estos estarán de acuerdo a un esquema de muestreo definido que utiliza técnicas estadísticas con nivel de confianza establecido. IRIE OC ha desarrollado el procedimiento **PCG(H)-15 "Toma de muestras HALAL"**.

Las muestras tomadas por el equipo auditor serán enviadas para su análisis a laboratorio/s acreditados bajo la Norma ISO/IEC 17025 o reconocido por la autoridad competente HALAL.

7.1.2. 9.2.7 LABORATORIO ENSAYOS

Las inspecciones y pruebas de producto HALAL se determinan en conformidad con los requisitos del producto HALAL y la/s disposiciones legales regionales o internacionales.

TIF INCALIN

ING SFM

Según la categoría de producto a certificar los requisitos a comprobar serán los establecidos en las Normas específicas, según la *tabla 3*.

Los laboratorios que realicen inspecciones y/o análisis deben estar acreditados bajo la Norma ISO/IEC 17025 o reconocido por la autoridad competente HALAL. Como en Argentina no existe una autoridad HALAL que pueda determinar la capacidad o no de un laboratorio, IRIE OC utilizará laboratorios acreditados evaluando su competencia Halal o laboratorios no acreditados pero que formen parte de la RED NACIONAL DE LABORATORIOS OFICIALES DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS (ReNaLOA) y/o en este último caso de no encontrarse acreditados se evaluará el servicio a contratar según requisitos de la Norma ISO IEC 17025 además de su competencia Halal.

Cuando las instalaciones de prueba independiente no están disponibles, **IRIE OC** asegura que los controles especificados estén en las instalaciones del proveedor y que estos se gestionan de una manera que proporcionan confianza en los resultados y registros obtenidos están disponibles para justificar confianza.

Organismo	Dependencia	Teléfono	correo
Departamento Control y Desarrollo	Instituto Nacional de Alimentos ANMAT. Ciudad Autónoma de Buenos Aires	011 43400800 int. 3529	renaloe@anmat.gov.ar
Laboratorio y Control de la Dirección Provincial.	Instituto Biológico "Dr. Tomás Perón". La Plata, Buenos Aires	0221 4229271	maristizabal_ib@ms.gba.gov.ar
Subgerencia Operativa Departamento Laboratorio Investigación y Monitoreo.	Ciudad Autónoma de Buenos Aires	011 48605200 int 6440	dghysa_alim@yahoo.com.ar
Laboratorio Zonal de Bromatología	Dirección de Inspección Sanitaria y Bromatología. Olavarría, Provincia de Buenos Aires	02284 423737	bromatologia@olavarria.gov.ar
Laboratorio de la Dirección de Bromatología Municipal.	Vicente López, Provincia de Buenos Aires	011 45139865	bromatologia@vicentelopez.gov.ar

Tabla 4 Ejemplo de laboratorios pertenecientes a la red ReNaLOA

7.1.3. MEDICIONES

Para los productos, tanto de la categoría C como E, se realizarán mediciones a través de la técnica conocida como cromatografía líquida espectrometría de masas (LC-MS/MS por su sigla en inglés), con el objetivo de determinar la presencia de ADN porcino (en forma de proteínas), se buscará gelatina (la gelatina está hecha de colágeno, una proteína que se extrae de la piel, los huesos y los tejidos conectivos de animales como vacas, pollos, cerdos y peces), la misma se usa a menudo como un agente estabilizante, aglutinante, espesante, emulsionante o espumante. Esta técnica se considera apta dado que la estructura primaria de las proteínas es generalmente estable frente al procesamiento que un alimento elaborado (y fresco) puede sufrir.

A su vez se analizarán otras características que no definen al alimento como Halal pero que hacen a la calidad del producto utilizando otras técnicas.

A modo de ejemplo se listan las características a evaluar en 3 productos distintos:

CARNE FRESCA BOVINA⁴	
PARAMETRO	REQUISITO
Proteína de cerdo	0
PH	≤5,2
Actividad de agua (aw)	0,83 - 0,88
Anaerobios esporulados	≤100 por g
Bacterias mesófilas (recuento a 35°C)	≤106 por g
Cloruro de sodio	<15% p/p
Enterobacterias	<10 por g
Humedad	55 - 65% p/p

Tabla 5 Valores a determinar en carne fresca bovina.

⁴ Según CAA Artículo 255 bis y Corán 2:173

ALIMENTOS ENVASADOS A T° AMBIENTE	
HARINA 000⁵	
PARAMETRO	REQUISITO
Proteína de cerdo	0
Humedad g/100 g	<15,0
Cenizas g/100 g	<0,65
Absorción g/100 g	57-63
Volumen pan	≥520
Recuento de aerobios mesófilos (UFC/g)	n=5, c=2, m=105 , M= 106
Recuento de hongos y levaduras (UFC/g)	n=5, c=2, m=3.103 M=104
Recuento de coliformes (UFC/g)	n=5, c=2, m=102 , M=103
Recuento de presuntos Bacillus cereus (UFC/g)	n=5, c=1, m=103 , M=104

Tabla 6 Valores a determinar en Harinas 000

ALIMENTOS PARA ANIMALES DE FAENA (BOVINO)⁶	
PARAMETRO	REQUISITO
Proteína de cerdo	0
INFORMATIVO	
Proteína Bruta	MÍNIMO
Fibra Cruda	MÁXIMO
Extracto Etéreo	MÍNIMO
Humedad	MÁXIMO
Cenizas o Minerales Totales	MÁXIMO
Calcio	MINIMO Y MAXIMO
Fósforo	MINIMO Y MAXIMO

Tabla 7 Valores a determinar en alimentos para animales de faena

⁵ Según CAA Artículo 661 y Corán 2:173

⁶ Según RESOLUCIÓN-594-2015-SENASA

IMPLEMENTACIÓN

8.1.Documentación

Una vez desarrollado el sistema de gestión de calidad se asigna la identificación de los procesos documentados:

CODF	DOCUMENTO	V	REV
ACUERDOS			
AC(H)-01	ACUERDO DE CERTIFICACIÓN HALAL	1	00
AC-02	ACUERDO DEL PERSONAL EN RELACIÓN A LA INDEPENDENCIA, CONFIDENCIALIDAD Y LA IMPARCIALIDAD	1	00
AC-03	ACUERDO DE SUBCONTRATACIÓN DE SERVICIOS	1	00
PROCEDIMIENTOS GENERALES DE CERTIFICACIÓN			
PCG(H)-02	PROCEDIMIENTO GENERAL DE CERTIFICACIÓN HALAL	1	00
PCG-03	PERSONAL	1	00
PCG-04	SUBCONTRATACIÓN DE SERVICIOS PARA LA CERTIFICACIÓN	1	00
PCG-05	GESTIÓN DE LA IMPARCIALIDAD, INDEPENDENCIA Y CONFLICTOS DE INTERESES	1	00
PCG(H)-06	COMITÉ DE SALVAGUARDA DE LA INDEPENDENCIA E IMPARCIALIDAD	1	00
PCG-07	CAMBIOS EN LOS REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN	1	00
PCG-08	CAMBIO DE ALCANCE EN LOS CERTIFICADOS EMITIDOS	1	00
PCG(H)-09	APELACIONES Y QUEJAS	1	00
PCG(H)-15	TOMA DE MUESTRAS HALAL	1	00
PCG(H)-17	COMITÉ DE DECISION DE CERTIFICACIÓN	1	00
PROCEDIMIENTOS ESPECIFICOS DE CERTIFICACIÓN			
PCE(H)-01	PROCEDIMIENTO ESPECÍFICO PROCESO DE CERTIFICACIÓN HALAL	1	00
PCE(H)-02	USO DE MARCA HALAL	1	00
PCE(H)-03	PERSONAL HALAL	1	00
PCE(H)-05	CÓDIGO DE PRÁCTICAS HIGIENICAS PARA CARNE Y REQUISITOS PARA LA MATANZA DE ACUERDO A LAS REGLAS ISLÁMICAS	1	00

Tabla 8 documentos del SGC

8.2. Recursos

En la siguiente matriz se asignan las responsabilidades de cada puesto, con respecto a las actividades de certificación de manera que sean cumplidos los requisitos pertinentes.

MATRIZ DE FUNCIONES, TAREAS Y RESPONSABILIDADES													
Personas	PERSONA 1	1								2			
	PERSONA 2		1										
	PERSONA 3		1										
	PERSONA 4		1										
	PERSONA 5			1	2								
	PERSONA 6				1	2							
	PERSONA 7			2		1							
	PERSONA 8						1						
	PERSONA 9							1			2		
	PERSONA 10								1				
	PERSONA 11								1				
	PERSONA 12								1				
	PERSONA 13								1				
	Ing. Sebastián Fernández Milmanda									1			
	PERSONA 15										1		
	PERSONA 16										1		
	PERSONA 17										1		
	PERSONA 18										1		
Matriz de tareas y responsabilidades del personal		DIRECTOR del Organismo de certificación	Comité de Decisión de Certificación	Revisor técnico	Revisor de contrato	Supervisor Técnico	Experto Halal	Auditor Técnico	Comité de Salvaguarda de la Imparcialidad	Jefe de Calidad	Comité de Quejas y Apelaciones	Inspectores	Cliente
Rev de solicitud	Revisión de la solicitud				1	2	1						
	Resolución de diferencias entre le OCP y el cliente				1		1						
Administrativas	Plan y Presupuesto de actividades de certificación			1		2							
	Numeración y codificación del proceso			1		2							
	Preparación y envío del presupuesto al cliente			1		2							
	Aprobación del presupuesto												1
plan de evaluación	Designación de Inspector y emisión del pedido de toma de muestras			2	1								
	Designación del auditor y emisión del pedido de auditoría			2	1								
	Realización de la toma de muestra							2				1	
	Preparación del pedido de ensayos y derivación de muestras al laboratorio			2	1								
evaluación	Realización de la auditoría						1	1					
	Recepción de reportes y archivo			2	1								
	Evaluación preliminar de reportes y, emisión del informe de evaluación, preparación certificado.			2	1								
	Comunicación de hallazgos al cliente			2	1								
Revision	Recepción y análisis de acciones correctivas de los clientes					1		1	1				
	Revisión final para certificación			2		1							
Decision	Decisión de certificación		1										
Firma	Firma de certificado	2	1										
Vigilancia / Mantenimiento de certificados emitidos	Preparar plan de vigilancia				1	2							
	Realizar Toma de muestra							2				1	
	Solicitar ensayos al laboratorio				1	2							
	Realizar auditoría de vigilancia de fábrica						1	1					
	Recepción y análisis de los informes de actividades de vigilancia			2	1	2							
Quejas y apelaciones	comunicación de hallazgos			1	1								
	Emitir constancias de vigilancia/ mantenimiento sobre productos conformes			1		2							
	Gestionar apelaciones y/o quejas								1		1		
Administrativas	Envío y recibo de documentación al cliente			1									
	Convocar al comité de salvaguarda de imparcialidad e indep.								1				
1= es una responsabilidad primaria de la función / la persona está designada para esa función													
2= es una responsabilidad secundaria de la función / la persona puede realizar la función por delegación o en forma provisoria													

Tabla 9 Matriz de personal tareas y responsabilidades

TIF INCALIN

ING SFM

8.3.Evaluación del sistema (auditoría interna)

Con motivo de evaluar el SGC implementado se realizó una auditoría interna. Para el caso fue contratado un auditor externo a la organización, experto en esquemas de certificación Halal. Una vez realizada la auditoría e implementadas las acciones correctivas pertinentes se procedió a la presentación a acreditación frente en el OAA de IRIE OC Halal.

En la siguiente tabla se presenta, en resumen, el informe de auditoría con los hallazgos y sus respectivos tratamientos.

Nº de orden	NC+		NC -	Punto de la Norma	Descripción de la No Conformidad	Comentarios (sólo para el equipo evaluador)
	NC G	NC +				
1			x	4.2.4 ISO 17065	Durante la reunión del Comité de Partes realizada el 17 de septiembre de 2018 no se ha puesto a disposición de los miembros o revisado durante la misma la matriz de riesgos desarrollada por el OCP.	S/C
Análisis de causa (cuando corresponda) y Propuesta			<p>CORRECCION: Se modifica el procedimiento PCG(H)-06 Comité de Salvaguarda de la independencia e imparcialidad, incorporando el punto 5.9 Elementos de análisis, donde se menciona como elemento de entrada para análisis del comité la matriz de riesgo actualizada. Una vez nominado el Experto en Asuntos Islámicos por autoridad competente, se someterá a análisis del comité (entre otros) la matriz de riesgo OC.</p> <p>Evidencia: PCE(H)-06.</p>			
Comentario (sólo para el evaluador)			Se acepta el tratamiento y se da por levantada la NC.			
Nº de orden	NC+		NC -	Punto de la Norma	Descripción de la No Conformidad	Comentarios (sólo para el equipo evaluador)
	NC G	NC +				
2			x	6.2.1 GSO 2055-2	El experto Halal designado dentro del comité de salvaguarda de la imparcialidad, no es una persona designada por la autoridad islámica del país, como lo solicita la norma de referencia.	
Análisis de causa (cuando corresponda) y Propuesta			<p>CORRECCION: Al momento de la auditoría el experto islámico, había sido incorporado recientemente al comité de salvaguarda por lo cual aún no contaba con la designación solicitada. Se adjunta como evidencia la designación como experto en asuntos islámicos por parte de la Secretaría de Culto de la República Argentina, para actuar en el comité de salvaguarda de la independencia e imparcialidad.</p> <p>Evidencia: Nominación.</p>			
Comentario (sólo para el evaluador)			Se acepta el tratamiento y se da por levantada la NC.			
	NC+			Descripción de la No Conformidad	Comentarios (sólo para el equipo evaluador)	

TIF INCALIN
ING. SFM

Nº de orden	NC G	NC +	NC -	Punto de la Norma	
3			x	9.7 GSO 2055-2	Ninguna de las dos personas designadas en el comité de quejas y apelaciones son Expertos en Asuntos Islámicos.
Análisis de causa (cuando corresponda) y Propuesta				<p>CORRECCION: Se conforma una nueva lista de integrantes del comité de quejas y apelaciones. Como experto en asuntos islámicos se postula a un candidato quién acredita estudios en derechos islámicos en la Universidad Islámica de la ciudad de Medina.</p> <p>EVIDENCIA: PCG(H)-09 FII Lista de integrantes del Comité de Quejas y Apelaciones y título en Sharia del candidato.</p>	
Comentario (sólo para el evaluador)				Se acepta el tratamiento y se da por levantada la NC.	

Tabla 10 Resumen de hallazgos y sus tratamientos

OPORTUNIDADES DE MEJORA		
Nº de orden	Punto de la Norma GSO 2055-2	Descripción
1	7.4.3	Trabajar en el desarrollo y la mejora de las listas de verificación a los efectos de evitar la duplicación de la información a recolectar en función a los requisitos de las diferentes normas.
2	5.2.1	Sería recomendable mejorar el acta de reunión del comité de imparcialidad a los efectos de poder mostrar claramente quienes son los integrantes del comité correctamente designados y quienes son invitados sin derecho a voto.
3	5.1.1	Sería recomendable mejorar el registro de estructura de la organización de manera de mostrar las funciones y responsabilidades de una manera más clara.
4	8.3.1	Mejorar la metodología establecida por el OCP para acceder a las actualizaciones y nuevas normas aprobadas por GSO.

Tabla 11 Oportunidades de mejora detectadas durante la AI.

TIF INCALIN

ING SFM

9. SITUACIÓN FINAL ALCANZADA Y CONCLUSIONES

Una vez evaluado el desarrollo y la implementación del SGC a través de la auditoría interna se concluye que el mismo es apto para someterse a un proceso de acreditación. Se ha comprobado que los procesos desarrollados y los recursos asignados al cumplimiento de los requisitos son aptos y competentes para brindar los servicios de certificación de alimentos Halal en las categorías C y E según Norma GSO 2055-2:2015. Se considera que IRIE OC está listo para ofrecer el servicio en la república Argentina y mientras se realiza el proceso de acreditación se ha indicado al departamento de Marketing que diseñe la futura campaña de comercialización con el fin de llegar a cada organización con el plan de ofrecerle un negocio de certificación que le permitirá la exportación de su producto a mercados hasta ahora impensados.

Como principal problema para el desarrollo de este SGC se encontró la falta de recursos. La Argentina es un país que, en comparación a su población total, cuenta con una comunidad islámica muy reducida, esto hizo muy difícil la contratación de personal competente dado que existen muy pocos técnicos, profesionales o personal musulmán con conocimiento en la certificación de productos Halal y muchos menos en esquemas GSO.

Por otro lado al ser necesaria la contratación de personal experto exclusivo puede resultar una estructura "cara" de mantener.

Los objetivos propuestos al comenzar este trabajo se dan por cumplidos. Fue posible desarrollar el un sistema de gestión de calidad basado en la Norma GSO 2055-2:2015 e implementarlo en un Organismo de Certificación.

Para lograrlo se ha utilizado principalmente el pensamiento por procesos y distintas herramientas de la calidad, como Organigramas, objetivos Smart y análisis FODA.

Se espera contar con la acreditación correspondiente en menos de 6 meses y entonces comenzar a ofrecer este servicio.

TIF INCALIN
ING. SFM

10. BIBLIOGRAFÍA

- ISO/IEC 17065: 2012 – Evaluación de la Conformidad – Requisitos generales para los Organismos que realizan la certificación de productos, procesos y servicios.
- ISO/IEC 17067:2013 – Evaluación de la conformidad – Fundamentos de la certificación de producto y directrices para los esquemas de certificación de producto.
- ISO/IEC 17025:2005 – Requisitos generales para la competencia de los laboratorios de ensayo y calibración.
- ISO/IEC 17021-1:2016 – Evaluación de la conformidad – Requisitos para los organismos que realizan la auditoría y la certificación de sistemas de gestión. Parte 1.
- ISO/IEC 17000:2004 - Evaluación de la conformidad - Vocabulario y principios generales.
- IRAM- ISO 19011:2005 -Directrices para la auditoría de los sistemas de gestión.
- GSO 2055-2:2015- Requisitos generales para un Organismo de Certificación HALAL.
- RG-SG-03 Reglamento general para la acreditación de entidades. OAA.
- <http://www.oaa.org.ar/> Organismo Argentino de Acreditación
- <https://www.gso.org.sa/en/> GCC Standardization Organization (GSO)
- <https://fao.org> Organización de alimentos y agricultura de las Naciones Unidas.
- <https://www.argentina.gob.ar/anmat/regulados/alimentos/renaloe/miembros>
- <https://www.argentina.gob.ar/anmat/codigoalimentario>
- <https://www.argentina.gob.ar/anmat/codigoalimentario> Código Alimentario Argentino.
- Resolución N°594/2015 Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca.
- Sagrado Corán.