



FUNCIONES Y RESPONSABILIDADES DEL SUPERVISOR HALAL Y RESPONSABLE DE CALIDAD HALAL

Empresa: SALAZONES GARRE, S.L.

Dirección: Avda. Dr. Artero Guirao, 254 – 30740 San Pedro del Pinatar, Murcia, España

Entidad de certificación Halal: Halal Safety Certification / Safety Horizon

Revisión: 02

Fecha: 11/mayo/2026

Sustituye a: Documento de fecha 18/10/2023

1. Objeto Definir las funciones, responsabilidades, autoridad, requisitos de competencia y evidencias documentales asociadas al **Supervisor Halal** y al **Responsable de Calidad Halal** de SALAZONES GARRE, S.L., con el fin de asegurar el mantenimiento de la aptitud Halal de los productos incluidos en el alcance del certificado emitido por **Halal Safety Certification / Safety Horizon**.

2. Alcance Este documento aplica a las actividades de recepción, almacenamiento, elaboración, salazón, manipulación, envasado, etiquetado, expedición y gestión documental de los productos Halal elaborados por SALAZONES GARRE, S.L.

SALAZONES GARRE, S.L. no elabora ni manipula productos cárnicos ni derivados de los mismos. La actividad de la empresa se centra en productos de la pesca salazonados. No obstante, se mantiene un sistema de control Halal documentado para prevenir cualquier riesgo que pudiera comprometer la aptitud Halal del producto certificado.

3. Consideraciones Halal aplicables a la actividad

Los principales riesgos Halal identificados en SALAZONES GARRE, S.L. son:

- Uso de materias primas, ingredientes, sal, aditivos o coadyuvantes no autorizados o no evaluados.
- Incorporación de nuevos proveedores sin revisión Halal previa.
- Contaminación cruzada con sustancias no Halal o dudosas.
- Uso incorrecto del logotipo, sello o mención Halal en etiquetas, fichas técnicas o documentación comercial.
- Cambios en formulaciones, procesos, instalaciones, equipos, materiales de envasado o subcontrataciones no comunicados ni evaluados.
- Falta de trazabilidad documental entre lotes de materia prima, material de envasado y producto terminado.
- Errores en segregación, identificación, almacenamiento o expedición de producto Halal.

4. Designación de cargos Halal La Dirección de SALAZONES GARRE, S.L. designa las siguientes funciones:



Responsable de Calidad Halal:

Nombre: ANA MARIA GARRE GARCIA

Cargo: CEO/RESPONSABLE DE CALIDAD.

Supervisor Halal titular:

Nombre: ANA MARIA GARRE GARCIA

Cargo: CEO/RESPONSABLE DE CALIDAD

Supervisor Halal suplente:

Nombre: NOELIA CAMPOS ZAPATA

Cargo: AUXILIAR DE CALIDAD.

Las personas designadas actúan como representantes internos de SALAZONES GARRE, S.L. para la implantación, vigilancia y mantenimiento del sistema Halal, y como interlocutores con **Halal Safety Certification / Safety Horizon** cuando proceda.

No se considerará que actúan en nombre o representación de la entidad certificadora, salvo autorización expresa y documentada por parte de dicha entidad.

5. Funciones del Supervisor Halal

El Supervisor Halal es responsable de la vigilancia operativa del cumplimiento de los requisitos Halal durante la producción y manipulación de producto certificado.

Sus funciones son:

1. Supervisar la recepción de materias primas, ingredientes, sal, aditivos, materiales de envasado y otros materiales relevantes para verificar que se corresponden con los productos y proveedores aprobados.
2. Comprobar que los productos Halal se elaboran conforme al alcance certificado, formulaciones aprobadas, instrucciones internas y requisitos establecidos por Halal Safety Certification / Safety Horizon.
3. Vigilar las operaciones de transformación, salazón, manipulación, envasado, etiquetado y almacenamiento para prevenir contaminaciones cruzadas o mezclas con productos, materiales o sustancias no autorizadas.
4. Verificar que las instalaciones, equipos, útiles, recipientes y superficies de contacto se encuentran limpios y en condiciones adecuadas antes y durante la producción Halal.
5. Comprobar que se cumplen las instrucciones de higiene, limpieza y desinfección aplicables, especialmente cuando existan cambios de producto, formato, lote o línea.
6. Supervisar que el personal de producción aplica las Buenas Prácticas de Manipulación Halal y las instrucciones internas relacionadas con higiene, segregación, identificación y trazabilidad.
7. Verificar que el producto en proceso y producto terminado Halal está correctamente identificado por lote y separado de cualquier producto o material no conforme, bloqueado o pendiente de evaluación.



8. Controlar que el etiquetado utilizado corresponde al producto fabricado y al alcance certificado, evitando el uso indebido de menciones, logotipos o sellos Halal.
9. Informar inmediatamente al Responsable de Calidad Halal ante cualquier desviación, duda, incidencia, error de etiquetado, contaminación cruzada, pérdida de trazabilidad o uso de material no autorizado.
10. Colaborar en la inmovilización, identificación y segregación de producto cuando exista sospecha de pérdida de aptitud Halal.
11. Registrar o verificar los controles Halal definidos por la empresa, dejando evidencia documental de las supervisiones realizadas.
12. Participar en auditorías internas, auditorías externas, visitas de certificación y revisiones del sistema Halal cuando sea requerido.

6. Funciones del Responsable de Calidad Halal

El Responsable de Calidad Halal es responsable de asegurar la correcta implantación, mantenimiento, revisión y mejora del sistema Halal de SALAZONES GARRE, S.L.

Sus funciones son:

1. Mantener actualizado el sistema documental Halal de la empresa.
2. Actuar como interlocutor principal con Halal Safety Certification / Safety Horizon en auditorías, consultas, comunicaciones, desviaciones, ampliaciones o reducciones de alcance.
3. Verificar que los productos incluidos en el certificado Halal vigente se elaboran conforme al alcance aprobado.
4. Revisar y aprobar materias primas, ingredientes, sal, aditivos, coadyuvantes, materiales de envasado y proveedores desde el punto de vista Halal antes de su uso.
5. Asegurar que se dispone de documentación actualizada de proveedores y productos relevantes: fichas técnicas, declaraciones, certificados, especificaciones, cuestionarios o evidencias equivalentes.
6. Revisar los registros de recepción, producción, limpieza, etiquetado, trazabilidad, incidencias y liberación de producto cuando afecten al sistema Halal.
7. Coordinar la investigación de desviaciones Halal, definir acciones correctivas y verificar su eficacia.
8. Autorizar el bloqueo, liberación, reprocesado, desclasificación o rechazo de producto cuando exista una incidencia que pueda afectar a la aptitud Halal.
9. Coordinar la formación inicial y periódica del personal implicado en actividades que puedan afectar a la certificación Halal.
10. Planificar y ejecutar auditorías internas o verificaciones del sistema Halal, dejando evidencia documental.
11. Revisar el sistema Halal al menos una vez al año o cuando se produzcan cambios relevantes en productos, procesos, instalaciones, proveedores, requisitos de cliente o requisitos de certificación.



12. Asegurar que cualquier uso del sello, logotipo, mención o declaración Halal se realiza únicamente en productos incluidos en el alcance certificado y conforme a las condiciones establecidas por Halal Safety Certification / Safety Horizon.
13. Comunicar a Dirección cualquier riesgo, desviación o necesidad de recursos para mantener la conformidad Halal.
14. Activar, junto con Dirección, el procedimiento de crisis, retirada o recuperación de producto cuando exista riesgo de comercialización de producto Halal no conforme.

7. Autoridad del Responsable de Calidad Halal

El Responsable de Calidad Halal dispone de autoridad para:

- Bloquear materias primas, materiales de envasado, producto en curso o producto terminado.
- Paralizar una producción cuando exista riesgo para la aptitud Halal.
- Solicitar información o documentación adicional a proveedores.
- Rechazar materiales no conformes desde el punto de vista Halal.
- Retirar etiquetas, envases o documentación comercial con uso incorrecto de la mención Halal.
- Proponer la retirada o recuperación de producto cuando exista riesgo de producto Halal no conforme en el mercado.
- Comunicar incidencias a Halal Safety Certification / Safety Horizon, previa coordinación con Dirección cuando proceda.

8. Requisitos de competencia

Las personas designadas como Responsable de Calidad Halal y Supervisor Halal deberán cumplir los siguientes requisitos:

1. Formar parte de la organización o disponer de relación contractual documentada con SALAZONES GARRE, S.L.
2. Conocer el proceso productivo de la empresa, especialmente recepción, salazón, manipulación, envasado, almacenamiento, expedición y trazabilidad.
3. Disponer de formación en seguridad alimentaria, higiene y manipulación de alimentos.
4. Disponer de formación o capacitación específica en requisitos Halal adecuada al alcance certificado de SALAZONES GARRE, S.L.
5. Conocer los requisitos internos del sistema Halal, incluyendo control de proveedores, materias primas, limpieza, segregación, etiquetado, trazabilidad, gestión de incidencias y uso de la certificación.
6. Conservar evidencia documental de la formación recibida.
7. Conocer sus funciones y responsabilidades, dejando constancia mediante la firma del presente documento.

9. Comunicación de incidencias a Halal Safety Certification / Safety Horizon



El Responsable de Calidad Halal evaluará la necesidad de comunicar a Halal Safety Certification / Safety Horizon cualquier situación que pueda afectar al mantenimiento de la certificación Halal, entre otras:

- Uso accidental o previsto de materia prima, ingrediente, aditivo, coadyuvante o material no evaluado.
- Cambio de proveedor relevante para productos certificados.
- Cambio de formulación, proceso, instalación, equipo, línea, ubicación o sistema de limpieza.
- Cambio en el alcance de productos certificados.
- Incidencia de trazabilidad que afecte a producto Halal.
- Error de etiquetado o uso incorrecto del sello o mención Halal.
- Sospecha de contaminación cruzada con sustancias no Halal.
- Reclamación de cliente relacionada con la aptitud Halal.
- Bloqueo, retirada o recuperación de producto Halal.
- Resultado de auditoría interna o externa con desviaciones que puedan afectar al sistema Halal.

Toda comunicación relevante deberá quedar registrada.

10. Gestión de desviaciones Halal

Ante una desviación o sospecha de desviación Halal, se actuará del siguiente modo:

1. Detener la operación afectada, si procede.
2. Identificar y bloquear el producto, materia prima, material o etiqueta implicada.
3. Informar al Responsable de Calidad Halal.
4. Evaluar el alcance de la incidencia: lotes, cantidades, fechas, clientes, proveedores y registros afectados.
5. Determinar si existe pérdida real o potencial de aptitud Halal.
6. Decidir el destino del producto: liberación, reprocesado autorizado, desclasificación, rechazo, destrucción o retirada.
7. Comunicar a Dirección y, cuando proceda, a Halal Safety Certification / Safety Horizon.
8. Registrar la incidencia, causa, acción correctiva, responsable, plazo y verificación de eficacia.

11. Registros asociados

Se consideran evidencias documentales del sistema Halal, entre otras:

- Nombramiento del Responsable de Calidad Halal.
- Nombramiento del Supervisor Halal titular y suplente.
- Registros de formación Halal.
- Listado de productos incluidos en el alcance certificado.
- Certificado Halal vigente.
- Contrato o documentación aplicable con Halal Safety Certification / Safety Horizon



- Listado de proveedores aprobados.
- Fichas técnicas, declaraciones y certificados de materias primas, ingredientes y materiales relevantes.
- Registros de recepción.
- Registros de producción y trazabilidad.
- Registros de limpieza y desinfección.
- Controles de etiquetado.
- Registros de supervisión Halal.
- Incidencias, no conformidades y acciones correctivas.
- Comunicaciones con la entidad certificadora.
- Auditorías internas Halal.
- Revisión anual del sistema Halal.
- Registros de bloqueo, retirada o recuperación de producto, cuando proceda.

12. Declaración de aceptación

La persona firmante declara que ha sido informada de:

- Sus funciones y responsabilidades en materia Halal.
- La obligación de cumplir y hacer cumplir los requisitos internos del sistema Halal.
- La necesidad de comunicar cualquier desviación o sospecha que pueda comprometer la aptitud Halal del producto.
- La obligación de mantener registros veraces, completos y actualizados.
- Que actúa como representante interno de SALAZONES GARRE, S.L. ante el sistema Halal, no como representante de la entidad certificadora, salvo autorización expresa y documentada.

Firmas/Fecha:

Responsable de Calidad Halal:

Nombre: ANA MARIA GARRE GARCIA

Cargo: CEO/RESPONSABLE DE CALIDAD.

Supervisor Halal titular:

Nombre: ANA MARIA GARRE GARCIA

Cargo: CEO/RESPONSABLE DE CALIDAD

Supervisor Halal suplente:

Nombre: NOELIA CAMPOS ZAPATA

Cargo: AUXILIAR DE CALIDAD.

FECHA: 11 Mayo / 2016.