

POLÍTICA HALAL

Introdução

A Assessa, alinhada à sua visão de excelência, inovação e atuação responsável no mercado global, bem como ao respeito à diversidade cultural e religiosa de seus clientes e consumidores, estabelece a presente Política de Garantia Halal.

Reconhecemos que o conceito Halal (lícito ou permitido segundo a jurisprudência islâmica) transcende o atendimento a requisitos religiosos, constituindo um padrão abrangente de qualidade, segurança, integridade, ética e pureza, aplicado em todas as etapas da cadeia produtiva, desde a seleção das matérias-primas até a disponibilização do produto acabado ao mercado.

Esta política expressa o compromisso permanente da Alta Direção da empresa de assegurar que os processos produtivos, de armazenamento, de transporte e demais atividades relacionadas sejam conduzidos de forma a preservar a integridade Halal dos produtos, prevenindo riscos de contaminação cruzada com substâncias Haram (proibidas) ou Najis (impuras) e garantindo a conformidade com os requisitos regulatórios, normativos e de certificação aplicáveis.

Com esta diretriz, a Assessa consolida a confiança de seus clientes no mercado global, impulsionando a melhoria contínua de seus processos e assegurando os mais rígidos padrões de conformidade, ética e responsabilidade corporativa.

Objetivo

Estabelecer as diretrizes e diretórios de conformidade para garantir que todos os produtos fabricados e comercializados sob a chancela Halal atendam integralmente aos requisitos das autoridades certificadoras e das normas internacionais vigentes.

Escopo

- Pesquisa e Desenvolvimento (P&D) de novos produtos.
- Processos de compras, homologação e qualificação de fornecedores.
- Recebimento, armazenamento, produção, envase e expedição.
- Gestão de facilities, higienização, manutenção e transporte (toda a cadeia de suprimentos).

Estrutura de Responsabilidades

- Alta Direção é responsável por prover os recursos financeiros, técnicos e humanos necessários para a manutenção da certificação Halal, além de assegurar que a cultura Halal esteja integrada à estratégia de negócios da empresa.

- Comitê de Garantia Halal (CGH): Grupo multidisciplinar (composto por representantes da Qualidade, Produção, P&D e Suprimentos) encarregado de supervisionar a aplicação diária desta política, de auditar processos internos e de atuar como ponto focal junto às entidades certificadoras islâmicas.
- Garantia da Qualidade: Responsável por monitorar os pontos críticos de controle (PCC) Halal, gerenciar não conformidades, coordenar treinamentos periódicos e manter a documentação atualizada e auditável.
- Compras: Responsável por exigir a documentação Halal na homologação de novos insumos e monitorar a conformidade da cadeia de fornecedores, não permitindo a entrada de materiais sem a devida validação prévia.
- Operações e Logística: Responsável por executar os procedimentos operacionais padrão (POPs) de limpeza, segregação de lotes e armazenamento, impedindo o contato ou proximidade com qualquer agente contaminante.

Diretrizes Estratégicas

- Manter um sistema rigoroso de registro que permita rastrear cada ingrediente, aditivo ou coadjuvante de tecnologia desde a sua origem primária até o lote do produto acabado.
- No desenvolvimento de novos produtos voltados ao mercado Halal atentar-se à não utilização de qualquer ingrediente de origem suína, derivados de animais não abatidos conforme os ritos islâmicos, ou substâncias intoxicantes (como o álcool etílico em concentrações não permitidas pelas normas), pois são proibidos.
- Submeter os processos a auditorias internas periódicas e simulações de recall, garantindo que o Sistema de Garantia Halal (SGH) evolua junto com as regulamentações internacionais, aplicado a melhoria contínua.
- Disseminar esta política para colaboradores, clientes, prestadores de serviço e parceiros comerciais, garantindo que o compromisso com a integridade Halal seja compreendido por toda a cadeia de valor com transparência.

Compromissos

- Cumprir rigorosamente as leis e regulamentos dos países de destino dos produtos, bem como as diretrizes técnicas das agências certificadoras parceiras.
- Garantir que as linhas de produção, tanques, utensílios e áreas de estocagem designados para produtos Halal passem por procedimentos validados de higienização (Purificação/Kalal) caso tenham processado itens não-Halal anteriormente.

- Promover treinamentos sistemáticos para 100% dos colaboradores envolvidos direta ou indiretamente na cadeia produtiva, assegurando a conscientização sobre o impacto de suas funções na manutenção do status Halal.
- Ética na Cadeia de Fornecimento, não tolerando desvios de conduta ou negligência por parte de fornecedores no que tange às declarações de origem e pureza dos insumos fornecidos à Assessa.
- Bloquear imediatamente qualquer lote suspeito de contaminação cruzada ou desvio normativo, reportando o evento ao Comitê de Garantia Halal para a disposição segura do produto, priorizando a transparência junto aos clientes.
- Manter um ambiente de trabalho seguro, organizado, ético e colaborativo.



Daniel Barreto
CEO