

# **GUIDELINES FOR HALAL ASSURANCE MANAGEMENT SYSTEM OF HALAL CERTIFICATION AGENCY VIETNAM**



Văn phòng Chứng Nhận Halal – Halal Certification Agency Việt Nam

Số 129B Trần Đăng Ninh, P. Dịch Vọng, Q. Cầu Giấy, Hà Nội

Email: [contact@halal.vn](mailto:contact@halal.vn)

## CONTENT/ NỘI DUNG

1.	Introduction/ Giới thiệu	3
2.	Term and Definitions/ Thuật ngữ và định nghĩa	3
3.	General Principle/ Nguyên tắc chung	5
4.	Internal Halal Committee/ Ban Halal	5
5.	Training/ Đào tạo	6
6.	Principle of Halal Assurance System/ Nguyên Tắc của hệ thống Đảm Bảo Halal	6
7.	Development of Product Recall Procedure/ Thiết lập thủ tục thu hồi sản phẩm	8
8.	Tracibility/ Truy xuất nguồn gốc	9
	<b>Appendix 1: General Principle of Halal Assurance Management/</b>	10
	<i>Phụ lục 1: Nguyên tắc chung quản lý đảm bảo Halal</i>	
	<b>Appendix 2: List of Halal Requirement References/</b>	11
	<i>Phụ lục 2: Danh sách các tài liệu tham khảo về quy định Halal</i>	

## 1. Introduction

- 1.1. This guideline promotes the adoption of system when developing, implementing and improving the effectiveness of controlling halal purity and genuineness. This guideline shall be used by halal certificate holder to fulfill halal standards, regulations and requirements in halal certification.
- 1.2. This guideline set out the principles of a Halal Assurance System and its application. It's provides a systematic approach to ensure and preserve Halal integrity of products. This is based on the concept of effective quality management system throughout the supply chain
- 1.3. This guideline describes practical approach for organizations which have obtained or intend to obtain halal certification from competent authorities in Malaysia
- 1.4. This guideline shall be read together with the documents listed in Appendix 2 or any relevant halal standards or requirements issued by competent authorities
- 1.5. The system suppose to be as an internal mechanism in halal monitoring, controlling, improving and preventing any non-compliance in producing halal products
- 1.6. The manufacturer is responsible for developing and managing the halal assurance system to ensure compliance of the entire supply chain process with the requirement set by the competent halal authority.

## 2. Term and Definitions

For the purpose of this guideline, the following term and definitions are been use:

## 1. Giới thiệu

- 1.1. Hướng dẫn này nhằm thúc đẩy việc áp dụng hệ thống khi thiết lập, thực hiện và cải tiến sự hiệu quả của việc kiểm soát sự tinh khiết Halal và tính xác thực. Hướng dẫn này được sử dụng bởi người được cấp chứng chỉ Halal để đáp ứng các tiêu chuẩn Halal, các quy định, các yêu cầu trong chứng nhận Halal.
- 1.2. Hướng dẫn này đặt ra các nguyên tắc của hệ thống đảm bảo Halal và sự áp dụng hệ thống này. Hướng dẫn cung cấp một cách tiếp cận mang tính hệ thống để đảm bảo và duy trì tính toàn vẹn Halal của sản phẩm. Hướng dẫn dựa trên bối cảnh của hệ thống quản lý chất lượng hiệu quả thông qua toàn bộ chuỗi cung ứng.
- 1.3. Hướng dẫn mô tả các tiếp cận thực tế cho các tổ chức đã đạt được hoặc có dự định đạt được chứng nhận Halal từ cơ quan có thẩm quyền tại Malaysia
- 1.4. Hướng dẫn phải được đọc cùng với các tài liệu được liệt kê trong phụ lục 2 hoặc các tài liệu halal có liên quan hoặc yêu cầu được ban hành bởi cơ quan có thẩm quyền.
- 1.5. Hệ thống được coi như một cơ chế nội bộ trong giám sát, kiểm soát, cải tiến Halal và ngăn chặn bất kỳ sự không tuân thủ nào trong sản xuất sản phẩm Halal
- 1.6. Nhà sản xuất có trách nhiệm thiết lập và quản lý hệ thống đảm bảo halal để đảm bảo sự tuân thủ với yêu cầu được thiết lập của cơ quan Halal có thẩm quyền trong toàn bộ quy trình cung ứng.

## 2. Thuật ngữ và định nghĩa

Cho mục đích của hướng dẫn này, các thuật ngữ và định nghĩa sau được sử dụng :

- |  |   |
|--|---|
| <p>2.1. Internal Halal Committee (IHA)<br/>A committee established by the organizations to be responsible for developing, monitoring and controlling the halal assurance system to ensure its effectiveness</p> <p>2.2. Internal Halal Committee Meeting<br/>A meeting involving all halal internal committee members to discuss on issues related to the development, implementation, maintenance and review of halal assurance management system</p> <p>2.3. Documentation<br/>Any record of Halal assurance system activity</p> <p>2.4. Control Measure<br/>Any action and/or activity required to control and/or eliminate Halal threats</p> <p>2.5. Corrective Action<br/>Any action to be taken when the results of monitoring at the IHC indicate a loss of control</p> <p>2.6. Non Compliance<br/>The absence of and/or the failure to fulfill requirement of any halal standards or guidelines</p> <p>2.7. Contamination<br/>A general term to describe the state of being contaminated, either by contaminant or precursor which affect the halal status</p> <p>2.8. Traceability<br/>The ability to verify the history, location, or application of an item by means of documented recorded identification. The element of traceability include of product, process and customer traceability</p> <p>2.9. Halal Critical Point (HCP)<br/>Critical Points in the whole halal supply chain which if identified, controlled and monitored can eliminate the possibility of</p> | <p>2.1. Ban Halal (IHA)<br/>Một ban được thành lập bởi tổ chức có trách nhiệm thiết lập, giám sát và kiểm soát hệ thống đảm bảo Halal nhằm đảm bảo hiệu quả của nó.</p> <p>2.2. Họp ban Halal<br/>Một cuộc họp có sự tham dự của tất cả các thành viên ban để thảo luận các vấn đề liên quan đến sự thiết lập, thực hiện, duy trì và xem xét hệ thống quản lý đảm bảo halal.</p> <p>2.3. Tài liệu<br/>Bất kì tài liệu nào về hoạt động của hệ thống đảm bảo Halal</p> <p>2.4. Biện pháp kiểm soát<br/>Bất kì hành động và/hoặc hoạt động nào được quy định để kiểm soát và/hoặc loại bỏ các mối nguy Halal</p> <p>2.5. Hành động khắc phục<br/>Bất kì hành động nào được thực hiện khi kết quả giám sát của ban kiểm soát Halal nội bộ cho thấy sự mất kiểm soát</p> <p>2.6. Sự không tuân thủ<br/>Sự thiếu vắng và/ hoặc sự không thực hiện đầy đủ các yêu cầu của bất kì tiêu chuẩn và hướng dẫn Halal nào.</p> <p>2.7. Sự nhiễm chéo<br/>Thuật ngữ chung để mô tả tình trạng bị nhiễm chéo, hoặc bởi chất gây nhiễm chéo hoặc tiền chất của chất gây nhiễm chéo ảnh hưởng đến tình trạng Halal</p> <p>2.8. Truy xuất nguồn gốc<br/>Khả năng xác minh lịch sử, vị trí hoặc ứng dụng của một đơn vị sản phẩm bằng việc nhận diện các hồ sơ được lưu lại. Các yếu tố của việc truy xuất nguồn gốc bao gồm sản phẩm, quy trình truy xuất nguồn gốc khách hàng</p> <p>2.9. Điểm trọng yếu Halal (HCP)<br/>Các điểm trọng yếu trong toàn bộ chuỗi cung ứng halal mà nếu được nhận dạng, kiểm soát và theo dõi mà</p> |
|--|---|

halal non compliance	có thể loại bỏ được khả năng xảy ra sự không tuân thủ.
<p>2.10 Verification</p> <p>The use of methods or procedures in addition to those used in monitoring to determine if the halal assurance system is in compliance or the system needs modification and revalidation.</p>	<p>2.10. Sự thẩm tra</p> <p>Việc sử dụng các biện pháp hoặc thủ tục thêm vào các biện pháp đã đã được sử dụng trong giám sát để xác định hệ thống đảm bảo Halal có tuân thủ hệ thống có cần sửa đổi và xác nhận lại hay không.</p>
<p>3. <b>General Principles</b></p>	<p>3. <b>Nguyên tắc chung</b></p>
<p>3.1. A development of an effective halal assurance management system which is focus in minimizing and eliminate the non conformance of halal requirement</p>	<p>3.1. Sự thiết lập một hệ thống quản lý đảm bảo halal hiệu quả tập trung vào giảm thiểu và loại bỏ sự không tuân thủ yêu cầu halal</p>
<p>3.2. The emphasis of the halal assurance management system is via the identification of Halal Critical Points (HCP) within the entire supply chain with constant control, monitoring and verification</p>	<p>3.2. Điểm quan trọng của hệ thống quản lý đảm bảo Halal là thông qua sự nhận diện các điểm trọng yếu Halal (HCP) trong toàn bộ chuỗi cung ứng với sự kiểm soát, giám sát, thẩm tra liên tục</p>
<p>3.3. The halal assurance management system should include:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Effective product recall procedure</li> <li>b. Effective documentation to enable traceability</li> <li>c. Proper filing system for halal applications, documents, procedures and records which shall be made available for audit by competent authorities</li> </ul>	<p>3.3. Hệ thống quản lý đảm bảo Halal cần bao gồm:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Thủ tục thu hồi sản phẩm có hiệu quả</li> <li>b. Tài liệu hiệu quả để tạo điều kiện cho truy xuất nguồn gốc</li> <li>c. Hệ thống nộp đơn đăng kí halal, tài liệu, thủ tục, hồ sơ phải luôn có sẵn cho cuộc đánh giá của cơ quan có thẩm quyền.</li> </ul>
<p>4. <b>Internal Halal Committee (IHC)</b></p>	<p>4. <b>Ban Halal (IHC)</b></p>
<p>4.1. The internal Halal Committee (IHC) shall consist of at least four (4) member where:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Two (2) of them at management level; (<i>Two of them must be Muslim at management level if company are producing any meat based products or beer, wine in the same production area with Halal Product</i>)</li> <li>b. One (1) person shall be responsible for purchasing/ procurement;</li> <li>c. The employee responsible for managing halal matters for the company shall be the coordinator of the IHC;</li> </ul>	<p>4.1. Ban Halal phải bao gồm ít nhất 4 thành viên trong đó:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Hai thành viên ở cấp độ quản lý (<i>Hai thành viên là người Hồi Giáo ở cấp độ quản lý nếu công ty đang sản xuất các sản phẩm liên quan đến thịt động vật hoặc bia, rượu trong khu vực sản xuất với sản phẩm Halal</i>)</li> <li>b. Một thành viên có trách nhiệm thu mua hàng hóa;</li> <li>c. Nhân sự có nhiệm vụ quản lý các vấn đề halal cho công ty phải là điều phối viên của ban Halal;</li> </ul>

- d. For slaughter house/abattoir, Halal Supervisors shall be a member of the committee
- 4.2. The committee members must be knowledgeable and well trained in halal standard and Halal certification requirements. The management shall ensure that terms of reference of the IHC are fully established
- 4.3. The effectiveness of the IHC in implementing the Halal assurance management system shall be reviewed periodically, at least one every year. An immediate review is necessary when controls are ineffective. A review may be necessary when any of the following occurs:
- Change in the IHC;
  - Changes are made to the monitoring schedules; and
  - Change in the operations and/ or supply chain
5. **Training Program**  
The management shall provide adequate and continuous training for management members and relevant employees on the Halal standards and certification requirements. Periodic assessment shall be conducted to ensure relevant employees have been trained to have sufficient knowledge to effectively deliver their roles and responsibilities.
6. **Principle of Halal Assurance System**  
The following are important principles for IHC to focus on when implementing the Halal Assurance Management System
- 6.1. **Determination of Halal Critical Points**  
The IHC shall determine all possible sources of contamination (Halal critical Points) throughout the supply chain that can lead to non compliance to halal standard requirements
- 6.2. **Development and Verification of Flow chart**
- d. Dành cho nhà xưởng giết mổ, giám sát viên Halal phải là thành viên của ban
- 4.2. Thành viên ban phải có hiểu biết và được đào tạo về tiêu chuẩn Halal, yêu cầu chứng nhận Halal. Ban quản lý phải đảm bảo các điều khoản tham chiếu của ban kiểm soát Halal nội bộ được thiết lập đầy đủ.
- 4.3. Sự hiệu quả của ban Halal trong việc thực hiện hệ thống quản lý đảm bảo Halal phải được xem xét định kỳ, ít nhất 1 năm 1 lần. Việc xem xét ngay là cần thiết khi kiểm soát không hiệu quả. Một sự xem xét có thể là cần thiết khi xảy ra bất kỳ trường hợp nào sau đây:
- Sự thay đổi trong ban Halal
  - Những thay đổi được thực hiện theo lịch trình giám sát; và
  - Thay đổi trong vận hành và/hoặc chuỗi cung ứng.
5. **Đào tạo**  
Ban quản lý phải cung cấp các khóa đào tạo đầy đủ và liên tục cho các thành viên quản lý và nhân sự có liên quan về tiêu chuẩn Halal và các yêu cầu chứng nhận. Việc đánh giá định kỳ được thực hiện đảm bảo các nhân viên có liên quan được đào tạo để có đủ kiến thức thực hiện một cách hiệu quả vai trò và trách nhiệm của họ.
6. **Nguyên Tắc của hệ thống Đảm Bảo Halal**  
Các nguyên tắc quan trọng sau đây cho IHC tập trung vào việc thực hiện hệ thống quản lý an toàn Halal
- 6.1. **Xác định các điểm trọng yếu Halal**  
Ban Halal sẽ xác định tất cả các nguyên nhân có thể gây ra sự nhiễm chéo (Điểm trọng yếu Halal) trong toàn bộ chuỗi cung ứng dẫn đến sự không phù hợp với yêu cầu tiêu chuẩn Halal
- 6.2. **Thiết lập và thẩm tra lưu đồ sản xuất**

The IHC shall develop appropriate flow charts which consists of all steps involved in the entire supply chain process. The committee shall verify the steps in the flow chart against the actual operations by conducting on-site inspections. The flow charts can be used as tools for the IHC to identify the potential halal threats and implement the appropriate control measures to ensure compliance with syariah requirements

**6.3. Implementation of control measures**

In the event Halal threats are found at any stage of the Halal supply chain process, the IHC shall determine appropriate control measures to be taken. The control measures taken shall be in accordance with Standard or any relevant Halal requirements, where applicable

**6.4. Development of corrective actions**

Corrective actions have to be developed whenever monitoring indicates non compliance has occurred. Corrective actions taken shall preserve the halal integrity of the products or processes. The IHC shall ensure that the corrective actions are implemented as planned and goods produced during which period the corrective actions are not implemented are to be handled according to established procedures. Appropriate procedures must be established to prevent recurrence of similar incidence and to bring the process or system back into control

A proper record shall be maintained to document the non-compliance incidence which includes the product description, description of the non compliance and the corrective actions/ control measures taken.

This record may include:

- a. Review of non conformities;
- b. Review of trends in monitoring

Ban Halal phải nghiên cứu lưu đồ thích hợp trong đó bao gồm tất cả các bước liên quan trong toàn bộ trình cung ứng. Ban này phải xác minh các bước trong quá trình lưu đồ đối với hoạt động thực tế bằng việc tiến hành kiểm tra hiện trường. Lưu đồ có thể được sử dụng như là công cụ cho Ban Halal nhằm nhận diện các mối nguy Halal tiềm ẩn và thực hiện biện pháp kiểm soát thích hợp để đảm bảo sự tuân thủ với yêu cầu Shari'ah.

**6.3. Thực hiện các biện pháp kiểm soát**

Trong trường hợp mối nguy Halal được phát hiện tại bất kì công đoạn nào của quy trình cung ứng Halal, Ban Halal phải xác định các biện pháp kiểm soát phù hợp được thực hiện. Các biện pháp được thực hiện sẽ phải tuân thủ tiêu chuẩn hoặc bất kì yêu cầu về Halal nào có liên quan, nếu áp dụng

**6.4. Thiết lập các hành động khắc phục**

Các hành động khắc phục được thiết lập bất cứ khi nào giám sát cho thấy sự không tuân thủ đã xảy ra. Hành động khắc phục được thực hiện phải bảo vệ tính toàn vẹn Halal của sản phẩm và quá trình. Ban Halal phải đảm bảo các hành động khắc phục được thực hiện theo kế hoạch và các sản phẩm được sản xuất trong thời gian các hành động khắc phục không được thực hiện được xử lý theo thủ tục đã thiết lập. Các thủ tục thích hợp phải được thiết lập để ngăn chặn sự tái diễn của các vụ việc tương tự và đưa quy trình hoặc hệ thống trở lại kiểm soát.

Hồ sơ thích hợp phải được lưu giữ để ghi lại sự không tuân thủ bao gồm mô tả sản phẩm, mô tả sự không tuân thủ và hành động khắc phục/ biện pháp kiểm soát được thực hiện.

Hồ sơ có thể bao gồm:

- a. Sự xem xét sự không tuân thủ;
- b. Sự xem xét các khuynh hướng

- results that may indicate trend of lost of control;
- c. The causes(s) of non-conformity;
  - d. Forward action to ensure that non conformities will not reoccur;
  - e. Record of the results of corrective actions taken; and
  - f. Assessment on the effectiveness of the corrective actions taken
- 6.5. Documentation System and Management of Record**  
It is important that IHC establishes and maintains an effective documentation and record-keeping system to provide evidence of conformity to the requirements and effective implementation of Halal Assurance Management System
- 6.6. Process verification**  
The process verification by the IHC shall include checking records and operational compliance of the following:
- a. Monitoring Systems;
  - b. Personnel compliance to the HCP operations; and
  - c. Audit Report
- 7. Development of product recall procedure**
- 7.1. The IHC shall establish a product recall procedure to facilitate complete and timely withdrawal/ recall of products which have been identified as non compliance
  - 7.2. The recall procedure shall include provision for:
    - a. Notification to relevant interested parties (statutory and regulatory authorities, customers and/or consumers);
    - b. Handling of withdrawn products as well as affected lots still in stock;
    - c. Sequence of actions to be taken;
- trong theo dõi kết quả có thể cho thấy khuynh hướng mất sự kiểm soát;
- c. Nguyên nhân của sự không phù hợp;
  - d. Hành động tiếp theo để đảm bảo sự không phù hợp sẽ không tái diễn;
  - e. Hồ sơ của kết quả của hành động khắc phục được thực hiện; và
  - f. Đánh giá hiệu quả của hành động khắc phục được thực hiện
- 6.5. Hệ thống tài liệu và Quản lý hồ sơ**  
Quan trọng là Ban Halal thiết lập và duy trì một hệ thống lưu giữ hồ sơ và tài liệu hiệu quả để cung cấp bằng chứng về sự phù hợp với yêu cầu và triển khai hiệu quả hệ thống quản lý đảm bảo Halal
- 6.6. Thẩm tra quy trình**  
Việc thẩm tra quy trình bởi ban Halal phải bao gồm kiểm tra hồ sơ và sự tuân thủ việc vận hành sau đây:
- a. Hệ thống giám sát;
  - b. Sự tuân thủ của nhân sự đối với các hoạt động của điểm kiểm trọng yếu Halal; và
  - c. Báo cáo đánh giá
- 7. Thiết lập thủ tục thu hồi sản phẩm**
- 7.1. Ban Halal thiết lập thủ tục thu hồi sản phẩm tạo điều kiện hủy bỏ/ thu hồi hoàn toàn và kịp thời sản phẩm được nhận diện là không phù hợp.
  - 7.2. Thủ tục thu hồi phải bao gồm các quy định dành cho:
    - a. Thông báo tới các bên liên quan (cơ quan chức năng, khách hàng và/hoặc người tiêu dùng)
    - b. Xử lý sản phẩm thu hồi cũng như lô hàng bị ảnh hưởng vẫn ở trong kho;
    - c. Trình tự các hành động được thực



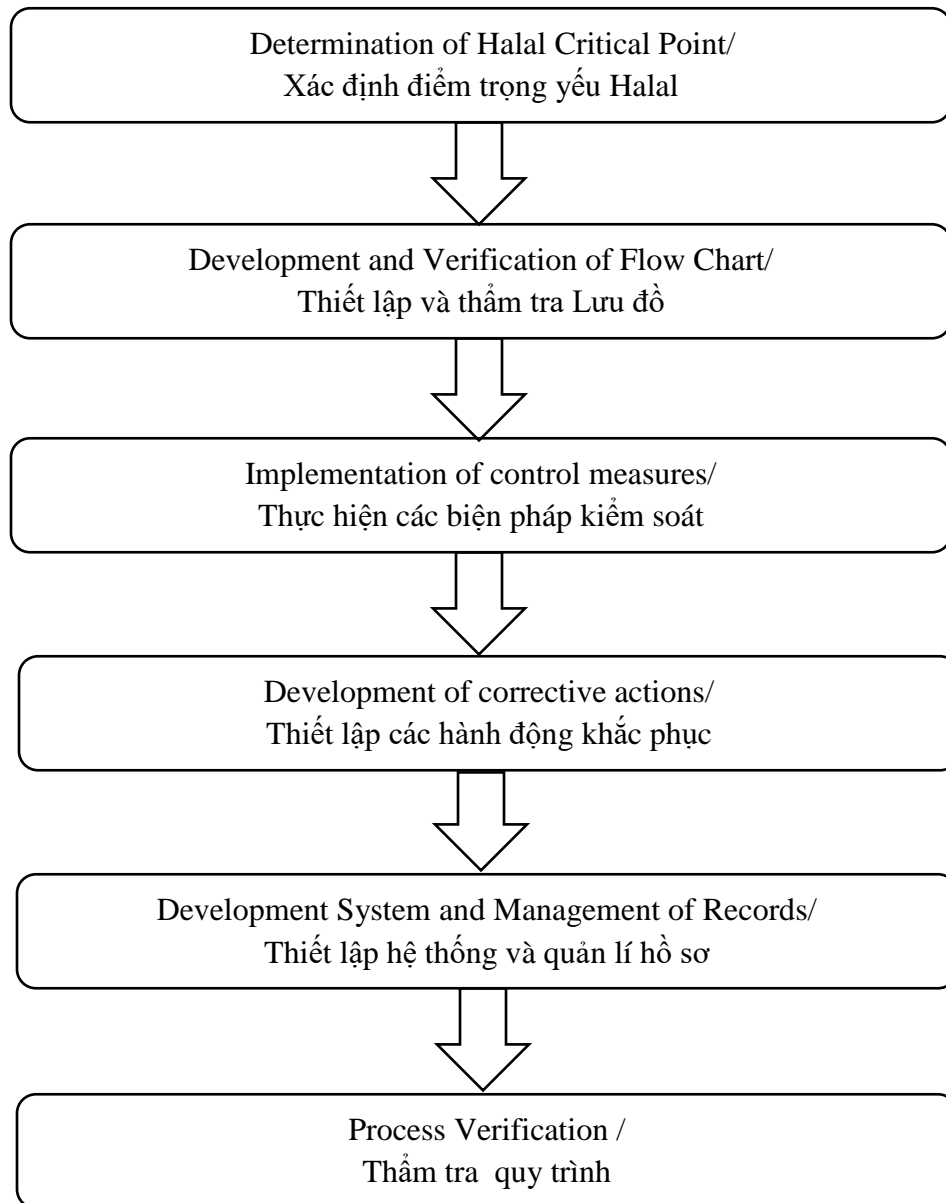
- d. Withdrawn/ recalled halal products/ goods to be segregated and quarantined;
  - e. Documentation of the cause, extent and result of withdrawal/ recall and report to top management; and
  - f. The IHC committee to verify and record the effectiveness of the withdrawal/ recall procedure
8. **Traceability**  
The Halal Assurance Management System established by the IHC shall allow for traceability throughout the supply chain

- hiện;
- d. Sản phẩm/ hàng hóa Halal được tách riêng và cách ly;
  - e. Thiết lập tài liệu về nguyên nhân, mức độ và kết quả của việc thu hồi và báo cáo lên lãnh đạo; và
  - f. Ban Halal thẩm tra và lưu giữ hồ sơ về hiệu quả của thủ tục thu hồi

8. **Truy xuất nguồn gốc**  
Hệ thống quản lý đảm bảo Halal được thiết lập bởi ban kiểm soát Halal nội bộ phải cho phép truy xuất nguồn gốc trong toàn bộ chuỗi cung ứng.

## APPENDIX 1/ PHỤ LỤC 1

General Principles of Halal Assurance Management/  
Nguyên tắc chung Quản lý đảm bảo Halal



## **APPENDIX 2/ PHỤ LỤC 2**

List of Halal Requirement References/ Danh sách các tài liệu tham khảo về quy định Halal:

1. MS 1500:2009 Halal Food – Production, Preparation, Handling and Storage – General Guidelines (2nd version)
2. MS 2200: Part 1: 2008 Islamic Consumer Goods – Part 1: Cosmetic and Personal Care- General Guidelines
3. HAS 23000:1- Requirement of Halal Certification: Halal Assurance System Criteria
4. UAE.S.2055-1:2015 Halal Product – Part 1: General Requirement for Halal Food