



<https://halalghc.com>

HALAL CERTIFICATION BODY

**GHC GLOBAL HALAL CERTIFICATION CO. LTD**  
**- GHC HALAL -**

Procedure No.: **GUL01**

Version: **02**

Effective date: **01/06/2024**

**HƯỚNG DẪN ÁP DỤNG VÀ QUẢN LÝ TUÂN THỦ THEO TIÊU CHUẨN HALAL /**

***GUIDELINES FOR APPLYING AND MANAGING COMPLIANCE WITH HALAL STANDARDS***

Soạn/ Compiled by	<b>Thành Hải Sang</b> (Rosat Muhammad Ali)	<b>Chức danh/Position:</b> Phó giám đốc, Phụ trách kỹ thuật / Deputy Director, Technical Manager (Stamp - if necessary)	(Signature) 
Phê duyệt bởi /Approved by	<b>Đạo Thanh Him</b> (Ibrahim Yahya)		(Signature) 

**PHÂN PHỐI TÀI LIỆU / DISTRIBUTION OF DOCUMENTS**

1. Ban Giám đốc/Board of directors	<input checked="" type="checkbox"/>	4. Ban chuyên gia về các vấn đề Hồi giáo Halal (Ban Cố vấn Shariah)/Halal Islamic affairs expert Committee	<input checked="" type="checkbox"/>
2. Phòng Điều phối Chứng nhận/ Certification Coordination Department	<input checked="" type="checkbox"/>	5. Hội đồng đảm bảo khách quan/ Committee for Safeguarding Impartiality	<input checked="" type="checkbox"/>
3. Phòng quản lý Chuyên gia/ Auditors Management Department	<input checked="" type="checkbox"/>	6. Phòng Hành chính, Tổng hợp/ Department of Administration, General	<input checked="" type="checkbox"/>



<a href="https://halalghc.com">https://halalghc.com</a>	<b>HƯỚNG DẪN ÁP DỤNG VÀ QUẢN LÝ TUÂN THỦ THEO TIÊU CHUẨN HALAL / <i>GUIDELINES FOR APPLYING AND MANAGING COMPLIANCE WITH HALAL STANDARDS</i></b>		
	Mã hiệu/ <i>Code</i> : <b>GUI.01</b>	Lần ban hành/ <i>Version</i> : <b>02</b>	Hiệu lực/ <i>Effective date</i> : 01/06/2024

<b>I. QUY ĐỊNH CHUNG</b>	<b>I. GENERAL RULES</b>
<b>1.1. Mục đích và phạm vi</b>	<b>1.1. Purpose and scope</b>
<p>Hướng dẫn này được cung cấp cho các tổ chức/doanh nghiệp có nhu cầu chứng nhận Halal với GHC để hiểu rõ các yêu cầu chính cần tuân thủ từ đó hoạch định xây dựng hệ thống đảm bảo Halal cho doanh nghiệp/tổ chức của mình nhằm đáp ứng các yêu cầu trong tiêu chuẩn Halal, cũng như các yêu cầu trong chứng nhận Halal của GHC theo Tiêu chuẩn MS 1500:2019.</p> <p>Hướng dẫn này đặt ra các nguyên tắc, yêu cầu chính cần có của một hệ thống đảm bảo Halal và các nguyên tắc áp dụng hệ thống này để đảm bảo và duy trì tính toàn vẹn Halal của sản phẩm.</p> <p>Hướng dẫn này mô tả các tiếp cận thực tế cho các doanh nghiệp, tổ chức có nhu cầu chứng nhận Halal theo tiêu chuẩn Halal của Malaysia, cũng như là căn cứ để duy trì, áp dụng trong suốt quá trình chứng nhận có hiệu lực.</p> <p>GHC không thực hiện và không được phép tư vấn cho các tổ chức/doanh nghiệp áp dụng Tiêu chuẩn Halal mà chỉ cung cấp hướng dẫn này để các tổ chức/doanh nghiệp tham khảo xây dựng, thiết lập và quản lý hệ thống đảm bảo halal để đảm bảo sự tuân thủ với yêu cầu của Tiêu chuẩn Halal cũng như yêu cầu của các tổ chức công nhận và cơ quan quản lý Halal của từng nước/khu vực.</p>	<p>This guide is provided to organizations/companies seeking Halal certification with GHC to clearly understand the key requirements that need to be adhered to. It helps in planning and developing a Halal assurance system for the organization/company to meet the requirements outlined in the Halal standards and the Halal certification requirements of GHC according to Standard MS 1500:2019</p> <p>This guide outlines the key principles and requirements for a Halal assurance system and the principles for applying this system to ensure and maintain the Halal integrity of products.</p> <p>It describes practical approaches for businesses and organizations seeking Halal certification according to Malaysian Halal standards and serves as a basis for maintaining and applying the system throughout the certification process.</p> <p>GHC does not perform or provide consultancy services for organizations/companies applying Halal standards; it only provides this guide for organizations/companies to reference in developing, establishing, and managing their Halal assurance systems to ensure compliance with Halal standards and the requirements of accreditation bodies and Halal regulatory authorities in each country/ region.</p>
<b>1.2. Biên soạn, soát xét, phê duyệt:</b>	<b>1.2. Compilation, review, approval:</b>
Hướng dẫn này do Phó giám đốc kỹ thuật biên soạn, Giám đốc phê duyệt ban hành.	This procedure is compiled by the Deputy Technical Director and approved by the

<a href="https://halalghc.com">https://halalghc.com</a>	<b>HƯỚNG DẪN ÁP DỤNG VÀ QUẢN LÝ TUÂN THỦ THEO TIÊU CHUẨN HALAL / <i>GUIDELINES FOR APPLYING AND MANAGING COMPLIANCE WITH HALAL STANDARDS</i></b>		
	Mã hiệu/ <i>Code</i> : <b>GUI.01</b>	Lần ban hành/ <i>Version</i> : <b>02</b>	Hiệu lực/ <i>Effective date</i> : 01/06/2024
Việc biên soạn, sửa đổi, phê duyệt, ban hành, thu hồi, hủy bỏ quy trình này phải tuân thủ các quy định tại Quy trình này.	Director.  The compilation, amendment, approval, issuance, withdrawal, and cancellation of this procedure must comply with the provisions of this Procedure.		
<b>1.3. Trách nhiệm:</b>	<b>1.3. Responsibility:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cán bộ biên soạn: Phổ biến, hướng dẫn, theo dõi và cập nhật việc thực hiện.</li> <li>- Cán bộ liên quan: Thực hiện nghiêm chỉnh các yêu cầu đã quy định.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Editorial staff: Disseminate, guide, monitor and update implementation.</li> <li>- Related staff: Strictly implement the prescribed requirements.</li> </ul>		
<b>II. ĐỊNH NGHĨA, VIẾT TẮT VÀ TÀI LIỆU VIỆN DẪN</b>	<b>II. DEFINITIONS, ABBREVIATIONS AND REFERENCES</b>		
<b>2.1. Định nghĩa, từ viết tắt:</b>	<b>2.1. Definitions, abbreviations:</b>		
<b>2.1.1 Quy tắc Hồi giáo</b> (khoản 3.1, GSO 2055-2:2021): Nó có nghĩa là những gì mà ALLAH(swt) được quy định dành cho tín đồ người Hồi giáo (Islam) và bắt buộc phải tuân theo Thiên Kinh Qur'an và đường lối của vị thiên sứ đáng kính MUHAMMAD(saw).	<b>2.1.1 Islamic rules</b> ( <i>Clause 3.1, GSO 2055-2:2021</i> ) It means what ALLAH legislates for Muslims as per the Holy Qur'an, and the practices (Sunnah) of honourable Prophet Mohammed (peace be upon him).		
<b>2.1.2. Halal</b> (khoản 3.3, MS 1500:2019): Bất kỳ điều gì hợp luật và được cho phép trong Hồi giáo dựa trên luật Shariah và fatwa.	<b>2.2. Halal</b> ( <i>clause 3.3, MS 1500:2019</i> ): Matters that are lawful and permitted in Islam based on the Shariah law and fatwa.		
<b>2.1.3. Non-Halal</b> (khoản 3.3.1, MS 1500:2019): Bất kỳ điều gì không hợp luật và bị cấm trong Hồi giáo dựa trên luật Shariah và fatwa. Ghi chú: Non-halal cũng coi như là Haram	<b>2.3. Non-Halal</b> ( <i>Clause 3.3.1, MS 1500:2019</i> ): Matters that are unlawful and prohibited in Islam based on the Shariah law and fatwa.  NOTE. Non-halal is also known as haram.		
<b>2.1.4. Thực phẩm Halal</b> (khoản 3.4, MS 1500:2019): Thực phẩm Halal là thức ăn và đồ uống và/hoặc các thành phần chế biến thực phẩm này được cho phép bởi luật Shariah và fatwa, và đáp ứng các điều kiện sau:  a) Không chứa bất cứ bộ phận hoặc thứ gì từ động vật bị cấm theo luật Shariah và fatwa cho người Hồi giáo sử dụng hoặc bất cứ bộ phận	<b>2.4. Halal food</b> ( <i>Clause 3.4, MS 1500:2019</i> ): Halal food covers foods and beverages and/or their ingredients permitted under the Shariah law and fatwa, and fulfill the following conditions:  a) does not consist of or contains any part of matter of an animal that is prohibited by Shariah law and fatwa for a Muslim to		

**HƯỚNG DẪN ÁP DỤNG VÀ QUẢN LÝ TUÂN THỦ THEO TIÊU CHUẨN HALAL / *GUIDELINES FOR APPLYING AND MANAGING COMPLIANCE WITH HALAL STANDARDS***

<https://halalghc.com>

Mã hiệu/*Code:*  
**GUI.01**

Lần ban hành/  
*Version:* **02**

Hiệu lực/*Effective date:*  
01/06/2024

hoặc thứ gì từ động vật không được giết mổ theo quy định của luật Shariah và fatwa;

b) Không chứa najis (không tinh khiết) theo quy định của luật Shariah và fatwa;

c) Không độc hại theo luật Shariah và fatwa;

d) Không chứa bộ phận cơ thể con người hoặc dẫn xuất của chúng không được cho phép bởi luật Shariah và fatwa.

e) Không gây ngộ độc hoặc không gây nguy hiểm cho sức khỏe;

f) Không được chuẩn bị, chế biến hoặc sản xuất sử dụng thiết bị bị nhiễm chất dơ (không tinh khiết) theo luật Shariah và fatwa; và

g) Trong quá trình sơ chế, chế biến, hoặc lưu trữ và phân phối, không được tiếp xúc trộn lẫn hoặc gần bất kỳ sản phẩm nào không tuân thủ điều 3.4 (a) và b) ở trên

consume or that has not been slaughtered in accordance with Shariah law and fatwa;

b) does not contain anything which is najis (impure) according to Shariah law and fatwa;

c) does not intoxicate according to Shariah Law and fatwa;

d) does not contain any part of a human being or its yield which are not allowed by Shariah law and fatwa;

e) is not poisonous or hazardous to health;

f) has not been prepared, processed or manufacture using any instrument that is contaminated with najis (impurity) according to Shariah law and fatwa; and

g) has not in the course of preparing, processing or storing been in contact with mixed, or in close proximity to any food that fails to satisfy items 3.4 (a) and (b).

**2.1.5. Halal slaughtering** (*khoản 3.5, MS 1500:2019*): Giết mổ Halal là hành động giết động vật halal còn sống bởi người Hồi giáo bằng việc cắt khí quản (halqum), thực quản (mari') và cả động mạch chính và tĩnh mạch cổ (wadajain) của động vật sử dụng dụng cụ sắc bén theo sự mong muốn của Allah.

**2.5. Halal slaughtering** (*Clause 3.5, MS 1500:2019*):

Halal slaughtering refers to an act of killing alive and halal animal by a Muslim through severance of trachea (halqum), oesophagus (mari') and both the carotid arteries and jugular veins (wadajain) of the animal using a sharp tool with the intention due to Allah.

**2.1.6. Najis-chất dơ** (*khoản 3.6, MS 1500:2019*): Chất dơ là những thứ không tinh khiết theo luật Hồi giáo và fatwa;

Najis theo luật Shariah là:

a) thịt chó và thịt lợn và các sản phẩm hoặc dẫn xuất từ hai loại thực phẩm này;

b) thực phẩm halal đã bị các đồ vật không phải là halal gây ô uế;

c) thực phẩm halal tiếp xúc trực tiếp với các đồ

**2.6. Najis-dirty substances** (*clause 3.6, MS 1500:2019*): Dirty substances are things that are impure according to Islamic law and fatwa;

Najis according to Shariah law are:

a) dogs, pigs and their descendants or derivatives;

b) halal food that is contaminated with matters that are non-halal;

**HƯỚNG DẪN ÁP DỤNG VÀ QUẢN LÝ TUÂN THỦ THEO TIÊU CHUẨN HALAL / GUIDELINES FOR APPLYING AND MANAGING COMPLIANCE WITH HALAL STANDARDS**

<https://halalghc.com>

Mã hiệu/*Code*:  
**GUI.01**

Lần ban hành/  
*Version*: **02**

Hiệu lực/*Effective date*:  
01/06/2024

vật không phải là halal;

d) bất cứ chất lỏng hoặc vật do con người hoặc con vật bài tiết như nước tiểu, máu, dịch nôn mửa, mủ, nhau thai và phân

e) xác động vật hoặc động vật halal không được giết mổ theo quy định của luật Shariah và fatwa ngoại trừ động vật dưới nước và những côn trùng nhất định; và

f) khamar<sup>1</sup> và thực phẩm hoặc đồ uống có chứa hoặc trộn lẫn với khamar.(cồn)

Có ba loại najis:

a) al-mughallazah đặc biệt được coi là najis như thịt chó và thịt lợn (khinzir) gồm có bất cứ chất lỏng hoặc vật do các con vật này bài tiết và có chiết xuất từ các con vật này;

b) al-mukhaffafah không đặc biệt được coi là najis. Najis trong trường hợp này là nước tiểu của bé trai ở tuổi lên hai hoặc nhỏ tuổi hơn mà không ăn các thực phẩm khác ngoại trừ sữa mẹ; và

c) al-mutawassitah được coi là najis ở cấp độ trung bình không nằm trong danh sách những vật đặc biệt được coi là najis hoặc không đặc biệt được coi là najis như chất nôn mửa, mủ, máu, khamar, xác chết đã thối rữa, chất lỏng và vật do người và động vật phóng ra,...

c) halal food that comes into direct contact with matters that are non-halal;

d) any liquid and objects discharged from the orifices of human beings or animals such as urine, blood, vomit, pus, excrement and placenta;

e) carrion or halal animals that are not slaughtered according to Shariah law and fatwa except for aquatic animals and certain insects; and

f) khamr<sup>1</sup> and food or beverages or items which contain or are mixed with khamr.

There are three categories of najis:

a) al-mughallazah which is considered as severe najis which are dogs and pigs (khinzir) including any liquid and objects discharged from their orifices, descendants and derivatives;

b) al-mutawassitah which is considered as medium najis which does not falls under severe or light najis such as vomit, pus, blood, khamr, carrion, liquid and objects discharged from the orifices, etc.; and

c) al-mukhaffafah which is considered as light najis. The only najis in this category is urine from a baby boy at the age of two years and below who has not consumed any other food except his mother's milk.

**2.1.7. Tiêu chuẩn Halal:**

Các tiêu chuẩn Halal là quy định về đặc tính kỹ thuật và yêu cầu quản lý cho sản phẩm, dịch vụ và quá trình đáp ứng các yêu cầu của Halal theo Luật Shariah và fatwa do các nước, các khu vực ban hành.

**2.7 Halal Standards:** the Halal standards stated in this procedure are the regulations on the technical characteristics and management requirements for products, services and processes that meet the requirements of Halal according to Shariah Law and fatwa issued by countries and regions.

**HƯỚNG DẪN ÁP DỤNG VÀ QUẢN LÝ TUÂN THỦ THEO TIÊU CHUẨN HALAL / GUIDELINES FOR APPLYING AND MANAGING COMPLIANCE WITH HALAL STANDARDS**

<https://halalghc.com>

Mã hiệu/*Code*:  
**GUI.01**

Lần ban hành/  
*Version*: **02**

Hiệu lực/*Effective date*:  
01/06/2024

**2.1.8. Hệ thống đảm bảo Halal (gọi tắt là HAS -Halal Assurance System)**

HAS là một hệ thống quản lý để duy trì trạng thái Halal của các sản phẩm đã đạt được chứng nhận Halal.

HAS là các quy định, cơ chế nội bộ trong giám sát, kiểm soát, cải tiến hệ thống Halal, giúp giảm thiểu và kiểm soát các mối nguy là Haram, bảo đảm tính toàn vẹn trong sản xuất Halal. HAS giúp ngăn chặn bất kỳ sự không tuân thủ nào trong sản xuất sản phẩm Halal.

**a) Halal Assurance System – HAS**

HAS is a management system designed to maintain the Halal status of products that have achieved Halal certification.

HAS includes internal regulations and mechanisms for monitoring, controlling, and improving the Halal system. It helps minimize and control Haram risks, ensuring integrity in Halal production. HAS is instrumental in preventing any non-compliance issues in the production of Halal products

**2.1.9. Ban Halal nội bộ (IHC)**

Doanh nghiệp/tổ chức áp dụng Halal cần thành lập một Ban quản lý Halal nội bộ và giao trách nhiệm cho ban này các nhiệm vụ về xây dựng, vận hành, giám sát và kiểm soát hệ thống đảm bảo Halal nhằm đảm bảo tính hiệu lực và hiệu quả của Hệ thống HAS.

- Ban IHC cần tổ chức các cuộc họp có sự tham dự của tất cả các thành viên ban để thảo luận các vấn đề liên quan đến việc xây dựng, vận hành, giám sát, duy trì, đánh giá nội bộ và xem xét Hệ thống HAS.

**b) Internal Halal Committee (IHC)**

Organizations/companies applying Halal should establish an internal Halal Management Committee and assign it responsibilities for developing, operating, monitoring, and controlling the Halal assurance system to ensure the effectiveness and efficiency of the HAS.

The IHC (Internal Halal Committee) should hold meetings with all committee members present to discuss issues related to the development, operation, monitoring, maintenance, internal audit, and review of the HAS

**2.1.10. Tài liệu, hồ sơ của hệ thống HAS**

Là toàn bộ các quy trình, quy định, hướng dẫn, biểu mẫu, hồ sơ về hoạt động của hệ thống HAS mà doanh nghiệp đã xây dựng, áp dụng, vận hành, ghi chép và lưu trữ.

**2.1.10. Documentation and Records of the HAS System**

Refers to all processes, regulations, guidelines, forms, and records related to the operations of the HAS system that the organization has developed, implemented, operated, recorded, and stored.

**2.1.11. Sự nhiễm chéo trong Halal**

Chỉ khả năng rủi ro nhiễm chéo giữa nguyên liệu/bán thành phẩm/thành phẩm trong dây

**2.1.11. Cross-Contamination in Halal**

Refers to the risk of cross-contamination between Halal raw materials/semi-finished

<b>HƯỚNG DẪN ÁP DỤNG VÀ QUẢN LÝ TUÂN THỦ THEO TIÊU CHUẨN HALAL / <i>GUIDELINES FOR APPLYING AND MANAGING COMPLIANCE WITH HALAL STANDARDS</i></b>		
<a href="https://halalghc.com">https://halalghc.com</a>	Mã hiệu/ <i>Code</i> : <b>GUI.01</b>	Lần ban hành/ <i>Version</i> : <b>02</b>
		Hiệu lực/ <i>Effective date</i> : 01/06/2024
chuyên sản xuất Halal với các chất, các loại nguyên liệu/bán thành phẩm/thành phẩm khác không phải là Halal hoặc là Haram.		products/final products and non-Halal or Haram substances, materials, semi-finished products, or final products within the production process.
<p><b>2.1.12. Truy xuất nguồn gốc</b></p> <p>Việc truy xuất thực hiện thông qua xác minh các dấu hiệu nhận biết, xác minh trên hồ sơ và xác minh thực tế tại khu vực sản xuất hoặc trên thị trường nhằm xác định được:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nhận diện được lô hàng sản phẩm Halal</li> <li>- Nhận diện được toàn bộ quá trình sản xuất ra sản phẩm Halal</li> <li>- Nhận diện được toàn bộ nguyên liệu, vật tư dùng cho sản xuất sản phẩm Halal</li> <li>- Cân bằng khối lượng đảm bảo không có sự trộn lẫn, gian dối về nguồn gốc, xuất xứ.</li> </ul>		<p><b>2.1.12. Traceability</b></p> <p>Traceability is achieved through verifying identification marks, checking records, and conducting physical inspections in the production area or market to determine:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- The identification of Halal product batches.</li> <li>- The entire production process of Halal products.</li> <li>- All raw materials and supplies used in the production of Halal products.</li> <li>- Ensuring balanced quantities to prevent mixing or falsification regarding the origin and provenance.</li> </ul>
<p><b>2.1.13. Điểm kiểm soát tới hạn Halal (viết tắt là HCP - Halal Critical Control Points)</b></p> <p>Các điểm trọng yếu được xác định trên toàn bộ công đoạn sản xuất sản phẩm Halal mà tại điểm này kết quả đánh giá rủi ro/nguy cơ kết luận cần thiết lập biện pháp kiểm soát để loại bỏ các mối nguy Haram và đảm bảo tính toàn vẹn của sản phẩm Halal.</p>		<p><b>2.1.13. Halal Critical Control Points (HCP)</b></p> <p>Critical points identified throughout the production process of Halal products where risk assessments conclude that control measures must be established to eliminate Haram hazards and ensure the integrity of Halal products.</p>
<p><b>2.1.14. Sự không tuân thủ/sự không phù hợp</b></p> <p>Sự không đáp ứng một yêu cầu hoặc không thực hiện đầy đủ theo một yêu cầu trong Tiêu chuẩn Halal</p>		<p><b>2.1.14. Non-compliance/Non-conformity</b></p> <p>The failure to meet a requirement or to fully implement a requirement specified in the Halal Standard.</p>
<p><b>2.1.15. Sự khắc phục (Correction):</b></p> <p>Đây là hành động nhằm loại bỏ sự không phù hợp đã xảy ra. Nó chỉ là một hành động sửa chữa để khắc phục vấn đề mà không giải quyết nguyên nhân gốc rễ của sự không phù hợp.</p>		<p><b>2.1.15. Correction</b></p> <p>An action taken to eliminate a non-conformity that has occurred. It is a corrective action to address the issue but does not resolve the root cause of the non-conformity.</p>

<a href="https://halalghc.com">https://halalghc.com</a>	<b>HƯỚNG DẪN ÁP DỤNG VÀ QUẢN LÝ TUÂN THỦ THEO TIÊU CHUẨN HALAL / <i>GUIDELINES FOR APPLYING AND MANAGING COMPLIANCE WITH HALAL STANDARDS</i></b>		
	Mã hiệu/ <i>Code:</i> <b>GUI.01</b>	Lần ban hành/ <i>Version:</i> <b>02</b>	Hiệu lực/ <i>Effective date:</i> 01/06/2024
<p><b>2.1.16. Hành động khắc phục (Corrective Action):</b></p> <p>Đây là hành động nhằm loại bỏ nguyên nhân của sự không phù hợp hoặc sự không mong muốn nhằm ngăn ngừa sự lặp lại của chúng trong tương lai.</p>	<p><b>2.1.16. Corrective Action</b></p> <p>An action taken to eliminate the root cause of a non-conformity or undesirable situation to prevent its recurrence in the future.</p>		
<p><b>2.2. Tài liệu viện dẫn:</b></p>	<p><b>2.2. Referenced documents:</b></p>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- GSO 2055-2:2021: Sản phẩm Halal - Phần 2: Yêu cầu chung đối với tổ chức cấp chứng nhận Halal;</li> <li>- JAKIM.HH/900-6/51 (2017): Thủ tục bổ nhiệm tổ chức chứng nhận halal nước ngoài.</li> <li>- HAS 23000:2 (2012): Yêu cầu chứng nhận Halal: Chính sách và thủ tục.</li> <li>- TCVN 13888:2023: Đánh giá sự phù hợp - Yêu cầu đối với tổ chức chứng nhận sản phẩm, quá trình và dịch vụ halal.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- GSO 2055-2:2021: Halal products - Part 2: General requirements for Halal certification bodies;</li> <li>- JAKIM.HH/900-6/51 (2017): Procedures for appointing foreign halal certification bodies.</li> <li>- HAS 23000:2 (2012): Halal certification requirements: Policies and procedures.</li> <li>- TCVN 13888:2023: Conformity assessment - Requirements for Halal product, process and service certification bodies.</li> </ul>		
<p><b>III. NỘI DUNG HƯỚNG DẪN</b></p>	<p><b>III. GUIDELINES CONTENT</b></p>		
<p><b>3.1. Nhận thức chung về Hệ thống đảm bảo Halal (HAS)</b></p>	<p><b>3.1. General Awareness of the Halal Assurance System (HAS)</b></p>		
<p>a) Nguyên tắc để thiết lập một Hệ thống đảm bảo Halal (HAS) tập trung vào phân tích rủi ro, nguy cơ và thiết lập các biện pháp ngăn ngừa, loại bỏ, giảm thiểu nguy cơ/rủi ro của sự không tuân thủ yêu cầu của Halal, ngăn ngừa các mối nguy Haram, mối nguy nhiễm chéo vào sản phẩm Halal.</p> <p>b) Điều này được thực hiện thông qua việc phân tích và nhận diện được Điểm kiểm soát tới hạn Halal (HCP) trong toàn bộ quá trình sản xuất, cung ứng nguyên liệu đầu vào với sự kiểm tra, giám sát, thẩm tra liên tục.</p> <p>c) Hệ thống đảm bảo Halal bao gồm các yếu tố chính như sau:</p>	<p>a) Principles for Establishing a Halal Assurance System (HAS) focus on risk analysis, identifying potential hazards, and establishing measures to prevent, eliminate, or minimize the risks of non-compliance with Halal requirements. It aims to prevent Haram hazards and cross-contamination in Halal products.</p> <p>b) This is implemented through the analysis and identification of Halal Critical Control Points (HCP) throughout the entire production process and the supply of raw materials, with continuous inspection, monitoring and verification.</p>		

**HƯỚNG DẪN ÁP DỤNG VÀ QUẢN LÝ TUÂN THỦ THEO TIÊU CHUẨN HALAL / *GUIDELINES FOR APPLYING AND MANAGING COMPLIANCE WITH HALAL STANDARDS***

<https://halalghc.com>

Mã hiệu/*Code*:  
**GUI.01**

Lần ban hành/  
*Version*: **02**

Hiệu lực/*Effective date*:  
01/06/2024

- Các quy trình, quy định, hướng dẫn, biểu mẫu giám sát để vận hành Hệ thống đảm bảo Halal.
- Nhân sự vận hành hệ thống HAS bao gồm cả nhân sự giám sát là người Hồi giáo đối với các lĩnh vực sản phẩm có rủi ro cao.
- Hệ thống truy xuất nguồn gốc và thủ tục triệu hồi sản phẩm có hiệu lực và hiệu quả.
- Hệ thống lưu trữ hồ sơ vận hành hệ thống HAS, vận hành sản xuất/kinh doanh để sẵn sàng cho hoạt động kiểm soát nội bộ, truy xuất nguồn gốc và đánh giá của tổ chức chứng nhận và các bên có liên quan.

- Procedures, Regulations, Guidelines, and Forms for Monitoring and Operating the Halal Assurance System (HAS)
- Personnel operate the HAS system, including supervisory personnel, who are Muslim, particularly for high-risk product areas.
- Traceability and Recall Procedures: The traceability system and product recall procedures should be effective and efficient.
- Record Keeping System which maintains records of HAS operations and production/business activities to ensure readiness for internal control, traceability, and assessment by certification bodies and relevant stakeholders.

**3.2. Thành lập Ban Halal nội bộ (IHC)**

**3.2. Establishing an Internal Halal Committee (IHC)**

- a) Để đảm bảo có nhân lực tập trung cho việc thiết lập, vận hành, giám sát, cải tiến Hệ thống HAS thì doanh nghiệp phải thành lập một Ban Halal nội bộ (viết tắt là IHC)
- b) Ban IHC phải bao gồm tối thiểu 04 thành viên như sau:
- 02 thành viên giữ chức vụ quản lý tại doanh nghiệp (*nếu doanh nghiệp đang sản xuất các sản phẩm liên quan đến thịt động vật hoặc sản xuất bia, rượu trong khu vực có xưởng/dây chuyền sản xuất sản phẩm Halal thì 02 thành viên quản lý này phải là người Hồi giáo*).
  - 01 thành viên thuộc bộ phận nguyên liệu/ bộ phận thu mua nguyên liệu, vật tư đầu vào cho sản xuất sản phẩm Halal/kinh doanh dịch vụ Halal;
  - 01 thành viên là người có nhiệm vụ quản lý các vấn đề Halal cho doanh nghiệp và thành

- a) To ensure focused personnel for the establishment, operation, monitoring, and improvement of the HAS system, the organization must establish an Internal Halal Committee (IHC).
- b) The IHC must include at least four members as follows:
- Two members holding management positions within the organization. (*If the organization produces animal-based products or alcoholic beverages in areas where Halal production lines exist, these two management members must be Muslim*).
  - One member from the raw materials division or procurement division for input materials and supplies for Halal production or Halal services.
  - One member responsible for managing

**HƯỚNG DẪN ÁP DỤNG VÀ QUẢN LÝ TUÂN THỦ THEO TIÊU CHUẨN HALAL / *GUIDELINES FOR APPLYING AND MANAGING COMPLIANCE WITH HALAL STANDARDS***

<https://halalghc.com>

Mã hiệu/*Code*:  
**GUI.01**

Lần ban hành/  
*Version*: **02**

Hiệu lực/*Effective date*:  
01/06/2024

viên này phải giữ vai trò điều phối viên của Ban IHC;

- Đối với các cơ sở giết mổ động vật hoặc cơ sở sản xuất sản phẩm Halal có nguy cơ/rủi ro cao thì giám sát viên người Hồi giáo cũng phải là thành viên của Ban IHC.

c) Các yêu cầu về năng lực và đào tạo của các thành viên Ban IHC

- Thành viên ban IHC phải được đào tạo và có hiểu biết về các tiêu chuẩn Halal và yêu cầu về chứng nhận Halal.

- Ban lãnh đạo của Công ty phải đảm bảo quyền, trách nhiệm, nhiệm vụ của của ban IHC được thiết lập đầy đủ.

- Hoạt động và sự hiệu quả của ban IHC trong việc thiết lập, vận hành, giám sát, cải tiến Hệ thống đảm bảo Halal phải được đánh giá, xem xét định kỳ với tần suất tối thiểu 01 năm/01 lần.

- Hoạt động họp, đánh giá, xem xét đột xuất của ban IHC phải được thực hiện trong các trường hợp sau đây:

- + Có thay đổi về loại nguyên liệu Halal đầu vào hoặc thay đổi về thành phần của sản phẩm Halal.
- + Có thay đổi về bố trí dây chuyền sản xuất sản phẩm Halal, công nghệ
- + Có sự thay đổi về thành viên của Ban IHC.

Halal issues for the organization, who must serve as the coordinator of the IHC.

- For facilities involved in slaughtering animals or producing Halal products with high risk or hazard, a Muslim supervisor must also be a member of the IHC.

c) Competency and Training Requirements for IHC Members

- Members of the IHC must be trained and knowledgeable about Halal standards and Halal certification requirements.

- The company's leadership must ensure that the roles, responsibilities, and duties of the IHC are clearly established.

- The activities and effectiveness of the IHC in establishing, operating, monitoring, and improving the Halal Assurance System must be evaluated and reviewed periodically, with a minimum frequency of once per year.

- The IHC must conduct meetings, evaluations, and reviews in the following cases:

- + Changes in the type of Halal raw materials or changes in the ingredients of Halal products.
- + Changes in Production Layout or Technology: When there are changes in the layout of the Halal production line or in production technology.
- + Changes in IHC Membership: When there is a change in the membership of the IHC.

**3.3. Đào tạo về Halal**

- Ban lãnh đạo của doanh nghiệp phải cung cấp các khóa đào tạo nội bộ hoặc bên ngoài đầy đủ và liên tục cho các nhân sự quản lý và nhân sự có liên quan về tiêu chuẩn Halal và các yêu cầu

**3.3. Halal Training**

- The company's management must ensure that comprehensive and continuous training programs are provided, either internally or externally, for management and relevant

<b>HƯỚNG DẪN ÁP DỤNG VÀ QUẢN LÝ TUÂN THỦ THEO TIÊU CHUẨN HALAL / <i>GUIDELINES FOR APPLYING AND MANAGING COMPLIANCE WITH HALAL STANDARDS</i></b>		
<a href="https://halalghc.com">https://halalghc.com</a>	Mã hiệu/ <i>Code</i> : <b>GUI.01</b>	Lần ban hành/ <i>Version</i> : <b>02</b> Hiệu lực/ <i>Effective date</i> : 01/06/2024
<p>chứng nhận Halal.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Định kỳ đánh giá năng lực nhân sự, sự thấu hiểu về Halal/đánh giá hiệu quả sau đào tạo halal phải được thực hiện đảm bảo các nhân viên có liên quan đã được đào tạo có đủ kiến thức thực hiện một cách hiệu quả vai trò và trách nhiệm của họ.</li> </ul>	<p>personnel on Halal standards and certification requirements.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Regular Competency Evaluation: Periodic evaluations of employee competence, understanding of Halal, and effectiveness of Halal training must be conducted to ensure that all relevant staff possess the necessary knowledge to effectively perform their roles and responsibilities in compliance with Halal standards.</li> </ul>	
<b>3.4. Thiết lập và thẩm tra lưu đồ sản xuất sản phẩm Halal hoặc Quy trình cung cấp, kinh doanh dịch vụ Halal</b>	<b>3.4. Establishing and Verifying Halal Product Production Flowcharts or Halal Service Provision Processes</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ban IHC phải xây dựng lưu đồ sản xuất hoặc cung cấp dịch vụ bao gồm tất cả các bước có liên quan trong toàn bộ quy trình sản xuất sản phẩm Halal hoặc cung cấp dịch vụ Halal.</li> <li>- Lưu đồ này sau khi được xây dựng thì ban IHC phải xác minh các bước trong lưu đồ đối chiếu với thực tế tại hiện trường, trên dây chuyền sản xuất để khẳng định tính chính xác và phù hợp với thực tế của lưu đồ.</li> <li>- Lưu đồ sản xuất hoặc Lưu đồ cung cấp dịch vụ được sử dụng là căn cứ để Ban IHC phân tích nguy cơ Haram, nguy cơ gây mất tính toàn vẹn của sản phẩm Halal/dịch vụ Halal. Cũng như là căn cứ kiểm soát hoạt động thực tế.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- The IHC must develop a flowchart for the production or service provision process that includes all relevant steps in the entire Halal product production or Halal service provision process.</li> <li>- After the flowchart is developed, the IHC must verify the steps in the flowchart against actual conditions on-site and on the production line to confirm its accuracy and relevance.</li> <li>- The production flowchart or service provision flowchart is used as a basis for the IHC to analyze Haram risks, risks that could compromise the integrity of the Halal product/service, and to control actual operations.</li> </ul>	
<b>3.5. Phân tích mối nguy Halal và xác định Điểm kiểm soát tới hạn Halal (HCP)</b>	<b>3.5. Analyze Halal hazards and identify Halal Critical Control Points (HCP)</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ban IHC phải đánh giá rủi ro, phân tích mối nguy với tất cả các công đoạn, các loại nguyên liệu, vật tư, bao bì, hóa chất, ... có thể có mối nguy Haram, cũng như có các mối nguy gây ra sự nhiễm chéo các yếu tố không phải là Halal vào toàn bộ quy trình sản xuất sản phẩm Halal/</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- The IHC team must assess risks and analyze hazards for all stages, types of raw materials, supplies, packaging, chemicals, etc., that could pose Haram risks, as well as risks of cross-contamination of non-Halal factors throughout the entire process of</li> </ul>	

<a href="https://halalghc.com">https://halalghc.com</a>	<b>HƯỚNG DẪN ÁP DỤNG VÀ QUẢN LÝ TUÂN THỦ THEO TIÊU CHUẨN HALAL / <i>GUIDELINES FOR APPLYING AND MANAGING COMPLIANCE WITH HALAL STANDARDS</i></b>		
	Mã hiệu/ <i>Code</i> : <b>GUI.01</b>	Lần ban hành/ <i>Version</i> : <b>02</b>	Hiệu lực/ <i>Effective date</i> : 01/06/2024
cung ứng dịch vụ Halal.  - Ban IHC cũng cần đánh giá tất cả các yếu tố, các mối nguy được nhận diện là không phù hợp với yêu cầu tiêu chuẩn Halal.	producing Halal products/ providing Halal services.  - The IHC team also needs to evaluate all factors and hazards identified as non-compliant with Halal standards.		
<b>3.6. Thiết lập Hệ thống đảm bảo Halal (HAS)</b>	<b>3.6. Establish a Halal Assurance System (HAS)</b>		
Các yếu tố đầu tiên của Hệ thống HAS chính là hệ thống tài liệu và hồ sơ để đảm bảo sự vận hành ổn định, cũng như là căn cứ cho các thủ tục truy xuất nguồn gốc, triệu hồi sản phẩm và là bằng chứng để cung cấp cho các đoàn đánh giá chứng nhận hoặc cho cơ quan quản lý Halal.	The first elements of the Halal Assurance System (HAS) are the documentation and records system to ensure stable operation, as well as a basis for traceability procedures, product recalls, and evidence for certification audit teams or Halal regulatory authorities.		
<b>3.6.1. Tài liệu của Hệ thống HAS có thể bao gồm:</b>  <ul style="list-style-type: none"> <li>+ Các Chính sách Halal, Mục tiêu Halal, cam kết về Halal của doanh nghiệp.</li> <li>+ Các quy trình nghiệp vụ, quy trình thao tác chuẩn cho toàn bộ quá trình xuất sản phẩm Halal hoặc cung cấp dịch vụ halal tại doanh nghiệp. Đặc biệt là các quy trình áp dụng cho các Điểm kiểm soát tới hạn Halal (HCP).</li> <li>+ Các quy định, hướng dẫn vận hành tại từng công đoạn (nếu có)</li> <li>+ Các biểu mẫu giám sát tại các điểm trọng yếu hoặc điểm kiểm soát và đặc biệt là áp dụng cho giám sát tại các Điểm kiểm soát tới hạn Halal (HCP).</li> </ul> <b>3.6.2. Hồ sơ của Hệ thống HAS có thể bao gồm:</b>  <ul style="list-style-type: none"> <li>+ Toàn bộ các biểu mẫu giám sát của các quy trình, quy định/hướng dẫn của Hệ thống HAS mà đã được giám sát, ghi chép, lưu trữ thông tin vận hành.</li> </ul>	<b>3.6.1. The documentation of the HAS may include:</b>  <ul style="list-style-type: none"> <li>+ Halal policies, Halal objectives, and the company's commitment to Halal.</li> <li>+ Business processes, standard operating procedures for the entire process of producing Halal products or providing Halal services within the company. Specifically, the procedures applied to Halal Critical Control Points (HCP).</li> <li>+ Operational guidelines and instructions for each stage (if applicable).</li> <li>+ Monitoring forms for critical points or control points, especially for monitoring at Halal Critical Control Points (HCP).</li> </ul> <b>3.6.2. The records of the HAS may include:</b>  <ul style="list-style-type: none"> <li>+ All monitoring forms for processes, regulations/guidelines of the HAS that have been monitored, recorded, and stored for operational information.</li> <li>+ Monitoring records at Halal Critical</li> </ul>		

**HƯỚNG DẪN ÁP DỤNG VÀ QUẢN LÝ TUÂN THỦ THEO TIÊU CHUẨN HALAL / *GUIDELINES FOR APPLYING AND MANAGING COMPLIANCE WITH HALAL STANDARDS***

<https://halalghc.com>

Mã hiệu/*Code*:  
**GUI.01**

Lần ban hành/  
*Version*: **02**

Hiệu lực/*Effective date*:  
01/06/2024

- + Hồ sơ giám sát tại các Điểm kiểm soát tới hạn Halal (HCP).
- + Các hồ sơ của các công đoạn sản xuất, như hồ sơ nhà cung cấp, phiếu CA/CQ của nguyên liệu, nhãn nguyên liệu, ....
- + Các file ghi hình, file vận hành sản xuất trên các thiết bị/phần mềm, ....của doanh nghiệp.

Control Points (HCP).

- + Production records, such as supplier records, Certificates of Analysis/Quality (CA/CQ) for raw materials, ingredient labels, etc.
- + Video recordings, production operation files on equipment/software, etc., of the company.

**3.7. Thiết lập thủ tục truy xuất nguồn gốc và triệu hồi sản phẩm**

**3.7. Establish procedures for traceability and product recalls**

**3.7.1. Thiết lập và kết nối hệ thống truy xuất nguồn gốc**

**3.7.1. Establish and integrate a traceability system**

- Hệ thống đảm bảo Halal được thiết lập như ở bước 3.6 nêu trên phải cho phép truy xuất nguồn gốc trong toàn bộ chuỗi cung ứng, toàn bộ các công đoạn sản xuất và cung cấp dịch vụ.
- Hệ thống truy xuất nguồn gốc giúp cho việc chứng minh tính toàn vẹn của sản phẩm Halal, dịch vụ Halal, ngăn ngừa sự trộn lẫn sản phẩm không Halal, ngăn ngừa sự gian dối về khối lượng, ngăn ngừa sự nhiễm chéo và đảm bảo chính xác về thông tin ghi nhãn sản phẩm Halal.
- Khả năng truy xuất cần được thực hiện và đánh giá sự kết nối truy xuất theo nguyên tắc bước trước bước sau như sau:

- The Halal Assurance System established as outlined in step 3.6 must allow for traceability throughout the entire supply chain, all stages of production, and service provision.

- The traceability system helps demonstrate the integrity of Halal products and services, prevents contamination with non-Halal products, guards against falsification of quantities, prevents cross-contamination, and ensures accuracy of Halal product labeling.

+ Phải đảm bảo khả năng truy xuất xuôi từ thành phẩm tới toàn bộ quá trình sản xuất và toàn bộ nguyên liệu đầu vào cho sản xuất sản phẩm Halal và,

- Traceability capability must be implemented and assessed based on the principle of forward and backward tracing as follows:

+ Ensure the ability to trace forward from finished products to the entire production process and all input materials for Halal product manufacturing.

- Phải đảm bảo khả năng truy xuất ngược từ Nguyên liệu cho sản xuất Halal đến toàn bộ các công đoạn sản xuất, bán thành phẩm đến tạo ra thành phẩm Halal cuối cùng.

+ Ensure the ability to trace backward from raw materials used in Halal production to all production stages, including intermediate products, to the final Halal product.

**3.7.2. Thiết lập thủ tục thu hồi sản phẩm**

**3.7.2. Establish procedures for product recalls**

Ban IHC cần thiết lập các thủ tục thu hồi sản phẩm Halal đảm bảo hiệu quả thực thi khi có các vấn đề nghiêm trọng về Halal cần phải thu

**HƯỚNG DẪN ÁP DỤNG VÀ QUẢN LÝ TUÂN THỦ THEO TIÊU CHUẨN HALAL / GUIDELINES FOR APPLYING AND MANAGING COMPLIANCE WITH HALAL STANDARDS**

<https://halalghc.com>

Mã hiệu/*Code*:  
**GUI.01**

Lần ban hành/  
*Version*: **02**

Hiệu lực/*Effective date*:  
01/06/2024

hồi các lô hàng lỗi, lô hàng không đạt Halal đã được sản xuất và cung cấp ra thị trường.

- Thủ tục thu hồi sản phẩm là cơ sở để thu hồi hoàn toàn sản phẩm đã đưa ra thị trường và xử lý sản phẩm không phù hợp.

- Thủ tục thu hồi sản phẩm phải bao gồm các hành động:

+ Khả năng thông báo nhanh nhất và khả thi nhất tới các bên liên quan gồm Tổ chức chứng nhận halal, tổ chức công nhận, cơ quan quản lý Halal của nước nhập khẩu, cơ quan quản lý Halal nước sở tại, khách hàng đối tác, người tiêu dùng trực tiếp sản phẩm/sử dụng trực tiếp dịch vụ.

+ Thiết lập các biện pháp cách lý, tách riêng, chống tiếp cận đối với các lô sản phẩm Halal không phù hợp đã thu hồi.

+ Hoạch định các kịch bản xử lý sản phẩm Halal không phù hợp đã thu hồi cũng như đang ở trong kho;

+ Điều tra nguyên nhân của sự không phù hợp, mức độ và kết quả của việc thu hồi.

+ Thiết lập các cơ chế báo cáo lên lãnh đạo cao nhất của doanh nghiệp.

+ Thủ tục thẩm tra sau khi khắc phục và thiết lập hành động khắc phục

+ Lưu giữ hồ sơ đã thực hiện

- Thủ tục thu hồi sản phẩm sau khi đã được xây dựng cần có diễn tập thực hiện theo 1 tình huống giả định để đánh giá hiệu lực và hiệu quả thực thi.

The IHC team needs to establish procedures for recalling Halal products to ensure effective execution in the event of serious Halal issues requiring the recall of defective or non-Halal compliant batches that have been produced and released into the market.

- The product recall procedure serves as the basis for fully recalling products from the market and handling non-compliant products.

- The product recall procedure must include the following actions:

+ The ability to quickly and feasibly notify relevant parties, including the Halal certification body, the accreditation body, the Halal regulatory authority of the importing country, the local Halal regulatory authority, partner customers, and end consumers of the product/service.

+ Establish measures for isolating, separating, and restricting access to non-compliant Halal product batches that have been recalled.

+ Develop scenarios for handling non-compliant Halal products that have been recalled or are still in storage.

+ Investigate the cause of non-compliance, the extent of the issue, and the results of the recall.

+ Establish reporting mechanisms to the highest levels of the company's leadership.

+ Perform a verification after corrective actions and establish corrective actions.

+ Maintain records of the actions taken.

- After the recall procedures have been developed, they should be tested through a simulated scenario to assess their effectiveness and efficiency in implementation.

**HƯỚNG DẪN ÁP DỤNG VÀ QUẢN LÝ TUÂN THỦ THEO TIÊU CHUẨN HALAL / GUIDELINES FOR APPLYING AND MANAGING COMPLIANCE WITH HALAL STANDARDS**

<https://halalghc.com>

Mã hiệu/*Code*:  
**GUI.01**

Lần ban hành/  
*Version*: **02**

Hiệu lực/*Effective date*:  
01/06/2024

**3.8. Thiết lập thủ tục hành động khắc phục**

- Thủ tục thực hiện Hành động khắc phục phải được thiết lập nhằm loại bỏ các nguyên nhân của sự không phù hợp để bảo vệ tính toàn vẹn Halal của sản phẩm và quá trình.

- Các hành động khắc phục phải được thực hiện khi có sự không phù hợp xảy ra và phải có hồ sơ lưu trữ cho việc đã thực hiện sự khắc phục, đã phân tích nguyên nhân và đưa ra các hành động để loại bỏ nguyên nhân của sự không phù hợp, đưa hệ thống quay trở lại sự kiểm soát và vận hành ổn định.

- Ban IHC phải đảm bảo các hành động khắc phục đã được thực hiện theo kế hoạch và các sản phẩm nếu được sản xuất trong thời gian các hành động khắc phục chưa được thực hiện sẽ được xử lý phù hợp theo thủ tục đã thiết lập.

- Hồ sơ được lưu giữ lại đối với một sự không phù hợp xảy ra đã được thiết lập hành động khắc phục phù hợp gồm:

+ Mô tả sản phẩm Halal không phù hợp hoặc dịch vụ Halal không phù hợp hoặc một sự không phù hợp của hệ thống HAS.

+ Mô tả sự không tuân thủ, sự không phù hợp

+ Hồ sơ xem xét, đánh giá sự không tuân thủ, nguyên nhân gốc rễ của sự không phù hợp, và các khuynh hướng mất sự kiểm soát.

+ Xác định rõ được nguyên nhân gốc rễ của sự không phù hợp;

+ Các hành động tiếp theo để loại bỏ nguyên nhân gốc rễ của sự không phù hợp và đảm bảo sự không phù hợp sẽ không tái diễn;

+ Hồ sơ của kết quả của hành động khắc phục được thực hiện; và

+ Đánh giá hiệu quả của hành động khắc phục được thực hiện sau một giai đoạn vận hành theo các giải pháp điều chỉnh đã được đưa ra.

**3.8. Establish corrective action procedures**

- Corrective action procedures must be established to eliminate the causes of non-compliance in order to protect the Halal integrity of the product and process.

- Corrective actions must be implemented when non-conformity occurs, and records must be maintained to document the corrective actions taken, the analysis of the causes, and the steps taken to eliminate the causes of non-conformity, ensuring the system returns to control and stable operation.

- The IHC team must ensure that corrective actions are executed as planned, and any products produced during the period before corrective actions are completed must be handled appropriately according to established procedures.

- Records to be maintained for non-conformity happened that have appropriate corrective actions established include:

+ Description of the non-conformity Halal product or service, or a non-conformity issue within the HAS system.

+ Description of the non-compliance or non-conformity.

+ Records of the review and assessment of the non-compliance, including the root cause analysis and any trends of control loss.

+ Clear identification of the root cause of the non-conformity.

+ Follow-up actions to eliminate the root cause of the non-conformity and ensure that the issue does not recur.

+ Records of the results of the corrective actions implemented.

**HƯỚNG DẪN ÁP DỤNG VÀ QUẢN LÝ TUÂN THỦ THEO TIÊU CHUẨN HALAL / *GUIDELINES FOR APPLYING AND MANAGING COMPLIANCE WITH HALAL STANDARDS***

<https://halalghc.com>

Mã hiệu/*Code*:  
**GUI.01**

Lần ban hành/  
*Version*: **02**

Hiệu lực/*Effective date*:  
01/06/2024

	<p>+ Evaluation of the effectiveness of the corrective actions after a period of operation under the implemented corrective solutions.</p>
<b>3.9. Thăm tra quy trình hoặc đánh giá nội bộ</b>	<b>3.9. Procedures Verification or Internal Audit</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- Việc thăm tra quy trình hay thăm tra nội bộ hoặc đánh giá nội bộ được thực hiện định kỳ, thông thường ở giai đoạn sau vận hành thử nghiệm và định kỳ hằng năm.</li><li>- Sau khi toàn bộ Hệ thống đảm bảo Halal đã được thiết lập, vận hành thử nghiệm thì cần được thăm tra, đánh giá tổng thể để doanh nghiệp tự đánh giá sự phù hợp với các quy định trong Tiêu chuẩn Halal</li><li>- Việc thăm tra quy trình hay thăm tra nội bộ hoặc đánh giá nội bộ phải được thực hiện bởi Ban IHC thông qua một thủ tục được thiết lập và có đầy đủ hồ sơ lưu trữ để chứng minh việc thăm tra, đánh giá đã được thực hiện hiệu lực và hiệu quả.</li><li>- <b>Các kết quả sau khi</b> thăm tra quy trình hay thăm tra nội bộ hoặc đánh giá nội bộ nếu là các điểm không phù hợp thì doanh nghiệp cần phải khắc phục, nếu là các khuyến cáo thì cần được xem xét cải tiến.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Procedures verification, internal verification, or internal audit are conducted regularly, typically following a trial operation phase and annually thereafter.</li><li>- Once the entire Halal Assurance System has been established and trialed, a comprehensive review and assessment are necessary to allow the company to self-evaluate conformance with Halal standards.</li><li>- The procedures verification or internal audit must be carried out by the IHC team according to an established procedure, with complete records maintained to demonstrate that the audit or assessment has been conducted effectively and efficiently.</li><li>- If the results of the procedures verification, internal audit, or internal verification reveal non-conformities, the company must take corrective actions. If there are recommendations for improvement, they should be considered and implemented to enhance the system.</li></ul>
<b>3.10. Đăng ký chứng nhận Halal với Tổ chức chứng nhận Halal</b>	<b>3.10. Apply for Halal Certification with a Halal Certification Body</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- Sau khi thăm tra quy trình hay thăm tra nội bộ hoặc đánh giá nội bộ, doanh nghiệp tự khẳng định Hệ thống đảm bảo Halal đã được thiết lập, vận hành phù hợp với Tiêu chuẩn Halal thì bắt đầu có thể nộp hồ sơ đăng ký chứng nhận tới Tổ chức chứng nhận Halal có năng lực.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- After completing the procedures verification, internal audit, or internal verification, and once the company has confirmed that the Halal Assurance System has been established and is operating in accordance with Halal standards, it can then proceed to submit its certification application to a competent Halal certification body.</li></ul>

**HƯỚNG DẪN ÁP DỤNG VÀ QUẢN LÝ TUÂN THỦ THEO TIÊU CHUẨN HALAL / *GUIDELINES FOR APPLYING AND MANAGING COMPLIANCE WITH HALAL STANDARDS***

<https://halalghc.com>

Mã hiệu/*Code:*  
**GUI.01**

Lần ban hành/  
*Version:* **02**

Hiệu lực/*Effective date:*  
01/06/2024

**APPENDIX 1/ PHỤ LỤC 1: QUY TRÌNH THIẾT LẬP VÀ VẬN HÀNH HỆ THỐNG ĐẢM BẢO HALAL (HAS) / *PROCESS FOR ESTABLISHING AND OPERATING A HALAL ASSURANCE SYSTEM (HAS)***

