



MUSLIM FRIENDLY HALAL CERTIFICATION
ESQUEMA DE CERTIFICACIÓN

ESTÁNDAR NORMATIVO DE APLICACIÓN VOLUNTARIA

Estándar MFHC de Certificación Halal y Muslim Friendly para Turismo y Hospitalidad

Edición pública

DOCUMENTO	MFHC-EST-01
VERSIÓN	2.7
EMISIÓN ORIGINAL	19 de agosto de 2023
ÚLTIMA ACTUALIZACIÓN	27 de septiembre de 2026
AUTOR Y TITULAR	Luis Noé Benítez Lira

Obra de autoría propia. Todos los derechos reservados.
Su reproducción total o parcial requiere autorización escrita del titular.



Estándar MFHC de Certificación Halal y Muslim Friendly para Turismo y Hospitalidad

Documento: MFHC-EST-01 Versión: 2.7 Emisión original: 19 de agosto de 2023

Última actualización: 27 de septiembre de 2026

Autor y titular: Luis Noé Benítez Lira

Obra de autoría propia. Todos los derechos reservados. Su reproducción total o parcial requiere autorización escrita del titular.

Prólogo

Este estándar es obra de autoría original de Luis Noé Benítez Lira, su titular. Su aplicación por un organismo de certificación requiere licencia escrita del titular. En este documento, la denominación Muslim Friendly Halal Certification designa al esquema y al organismo que lo opera bajo dicha licencia.

Su desarrollo responde a una ausencia: a la fecha de su emisión no se identificó en México ni en América Latina un estándar de certificación dedicado específicamente a los servicios turísticos y de hospitalidad conforme a los preceptos islámicos. Los esquemas halal disponibles en la región provienen del ámbito agroalimentario y de la exportación, y sus procedimientos están contruidos para plantas de proceso, lotes y embarques, no para la operación hotelera.

Un establecimiento de hospitalidad presenta condiciones que un esquema agroalimentario no contempla: menús que cambian por temporada, banquetes bajo pedido, rotación de personal, servicio continuo, buffet abierto, proveeduría múltiple y contacto directo y permanente con el huésped. Este estándar se construyó desde esa realidad operativa.

Esta versión incorpora las observaciones de una revisión técnica externa practicada al documento, en materia de tratamiento de no conformidades, separación de funciones de evaluación y decisión, competencia del personal auditor, metodología de muestreo, proporcionalidad documental por nivel de riesgo y fundamento de los criterios doctrinales aplicados.

Introducción

La certificación que ampara este estándar no evalúa creencias ni exige que un establecimiento cambie su identidad. Evalúa procesos verificables, insumos trazables y condiciones materiales de servicio.

Un establecimiento certificado bajo este estándar no es un establecimiento exclusivo para personas musulmanas. Es un establecimiento capaz de garantizar, con evidencia, que determinados servicios cumplen requisitos específicos. Cualquier huésped puede usarlo con total normalidad.

El estándar se organiza en tres niveles de certificación que no constituyen una escala ascendente de calidad, sino tres modelos de operación distintos, y en seis sectores de aplicación que pueden certificarse de forma independiente o conjunta.

Índice

Prólogo

Introducción

- Objeto y campo de aplicación
- Marco de referencia
- Términos y definiciones
- Principios y fundamento doctrinal
- Determinación de lo lícito
- Niveles de certificación

7. Requisitos generales de la organización

- Sector A. Hospedaje
- Sector B. Alimentos y bebidas
- Sector C. Transporte turístico
- Sector D. Spa, albercas y bienestar
- Sector E. Bodas y eventos
- Sector F. Proveeduría para hospitalidad

14. Requisitos adicionales del nivel Sharia Compliant

- Método de evaluación
- Vigencia y supervisión
- Suspensión, reducción y revocación
- Uso del certificado y del sello
- Quejas y apelaciones
- Cambios al estándar y control de versiones

Anexo A (normativo). Insumos críticos y evidencia documental requerida

Anexo B (normativo). Procedimiento de purificación de equipo e instalaciones

Anexo C (normativo). Reconocimiento de organismos de certificación de terceros

Anexo D (informativo). Guía de cribado de aditivos y coadyuvantes

1. Objeto y campo de aplicación

1.1 Objeto

Este estándar establece los requisitos que debe cumplir un prestador de servicios turísticos y de hospitalidad para obtener alguno de los tres certificados que emite Muslim Friendly Halal Certification, así como los criterios y el método con los que se evalúa su cumplimiento.

1.2 Campo de aplicación

Este estándar aplica a establecimientos y operadores que prestan uno o más de los siguientes servicios:

Sector A. Hospedaje. Hoteles, resorts, hoteles boutique, villas, condominios en renta y hospedaje de estancia corta.

Sector B. Alimentos y bebidas. Restaurantes, cafeterías, bares sin alcohol, servicio a habitaciones, banquetes, buffet, cocinas centrales y servicio de alimentos en ruta.

Sector C. Transporte turístico. Traslados terrestres, servicio con conductor, embarcaciones de recreo y operación de tours.

Sector D. Spa, albercas y bienestar. Áreas húmedas, tratamientos corporales, gimnasio, club de playa y albercas.

Sector E. Bodas y eventos. Ceremonia religiosa, banquete, hospedaje de invitados, montaje y logística asociada.

Sector F. Proveeduría para hospitalidad. Abasto de insumos, productos y servicios a establecimientos comprendidos en los sectores anteriores.

1.3 Reglas de alcance

1.3.1 El certificado se emite por alcance determinado, no por razón social. Un prestador puede certificar uno, varios o todos los sectores.

1.3.2 El alcance certificado debe describirse en el certificado con precisión suficiente para que un tercero identifique sin ambigüedad qué instalaciones, servicios y procesos quedan amparados y cuáles no.

1.3.3 El nivel Sharia Compliant constituye la excepción a 1.3.1: se emite únicamente sobre la propiedad completa y no admite alcance parcial.

1.4 Requisito previo

El cumplimiento de la normativa mexicana aplicable en materia sanitaria, laboral, de protección civil y de servicios turísticos constituye requisito previo a esta certificación. Este estándar no sustituye ni exime de ninguna obligación legal. Salvo en los requisitos de este estándar que lo exijan de forma expresa, ese cumplimiento se acredita con declaración escrita del representante legal del prestador y no es objeto de la evaluación.

2. Marco de referencia

2.1 Naturaleza del documento

Este estándar es de autoría propia. Su estructura, redacción, criterios de evaluación, sistema de niveles y método de verificación son originales. No reproduce, traduce ni deriva del texto de ninguna norma, estándar o documento de terceros.

2.2 Referencias normativas nacionales

NMX-F-595-SCFI-2015, Alimentos Halal. Secretaría de Economía, Dirección General de Normas, con la aclaración publicada en el Diario Oficial de la Federación el 9 de noviembre de 2016. Referencia normativa nacional aplicable al Sector B en materia de insumos alimenticios y sus definiciones.

Normas Oficiales Mexicanas aplicables en materia sanitaria, de manejo higiénico de alimentos, de etiquetado y de servicios turísticos.

2.3 Referencias internacionales consultadas

MS 2610:2015, Muslim friendly hospitality services. Department of Standards Malaysia. Consultada como referencia comparativa internacional en servicios de hospitalidad. Este estándar no declara conformidad con ella, no reproduce su contenido y desarrolla sectores que aquella no comprende.

ISO/IEC 17065:2012 (NMX-EC-17065-IMNC-2014), requisitos para organismos que certifican productos, procesos y servicios. El esquema de certificación de Muslim Friendly Halal Certification se estructura tomando sus principios como referencia metodológica.

Alcance de esta referencia. ISO/IEC 17065 aplica al organismo de certificación, no al establecimiento certificado, y comprende materias que exceden el objeto de este documento, entre ellas la estructura jurídica del organismo, la gestión de la imparcialidad, el personal, la subcontratación, la confidencialidad, la responsabilidad y su respaldo financiero, y el sistema de gestión. En consecuencia, **este estándar no demuestra ni puede demostrar por sí mismo la conformidad de Muslim Friendly Halal Certification con ISO/IEC 17065**, y ninguna comunicación debe presentarlo con ese efecto. Esas materias se regulan en la documentación propia del organismo.

ISO/IEC 17025 (NMX-EC-17025-IMNC), requisitos generales para la competencia de los laboratorios de ensayo y calibración. Referida en el apartado 15.3.2 para la confirmación de pruebas analíticas.

2.4 Declaración de situación

A la fecha de emisión de este documento, Muslim Friendly Halal Certification **no** se encuentra acreditado bajo ISO/IEC 17065 ni reconocido por organismo de acreditación alguno, nacional o extranjero. Ninguna comunicación, material o certificado emitido por Muslim Friendly Halal Certification puede afirmar ni sugerir lo contrario.

3. Términos y definiciones

3.1 halal. Lícito conforme a los preceptos islámicos.

3.2 haram. Prohibido conforme a los preceptos islámicos.

3.3 mashbuh. De condición dudosa, por origen indeterminado o información insuficiente. Todo insumo mashbuh recibe el tratamiento del apartado 5.8. La diferencia de criterio entre las escuelas se resuelve conforme a los apartados 4.2 y 4.8.

3.4 najis. Sustancia ritualmente impura. Comprende, entre otras, el cerdo y todos sus derivados, la sangre derramada y el animal terrestre con sangre que fluye muerto sin sacrificio conforme al rito. No comprende los animales acuáticos admitidos en el apartado 5.5.

3.5 alcance evaluado. Conjunto de instalaciones, servicios, procesos y personal que el prestador somete a evaluación y que quedan amparados por el certificado.

3.6 insumo crítico. Materia prima, producto, aditivo o coadyuvante cuyo origen determina el carácter lícito del servicio. Comprende de manera enunciativa y no limitativa: carnes, aves, embutidos, grasas y aceites de origen animal, gelatina y gretina, colágeno, caldos y bases, cuajo y enzimas, saborizantes, extractos, colorantes, emulsificantes, estabilizantes, glicerina, productos de repostería, lácteos procesados, y todo ingrediente de origen animal o que contenga etanol.

3.7 ingrediente de origen indeterminado. Aquel cuya ficha técnica no permite establecer si su origen es vegetal, mineral, microbiano, sintético o animal.

3.8 contaminación cruzada. Contacto directo o indirecto entre productos, superficies, utensilios, equipos, personal o flujos halal y no halal, capaz de comprometer la condición del producto halal.

3.9 área de servicio halal. Espacio físico delimitado e identificado donde se reciben, almacenan, preparan, montan o sirven exclusivamente productos que cumplen este estándar.

3.10 línea halal. Conjunto de equipos, utensilios, superficies y personal destinados de forma exclusiva a la preparación de productos halal dentro de un área de servicio halal.

3.11 Responsable Halal. Persona designada por escrito por el prestador, con nombre y puesto formalizados, responsable de la operación cotidiana de los requisitos de este estándar y punto de contacto con Muslim Friendly Halal Certification.

3.12 Comité Halal Interno. Órgano interno del prestador, integrado por al menos tres personas de áreas distintas, que da seguimiento documentado al cumplimiento. En establecimientos con menos de veinte empleados sus funciones las asume el Responsable Halal.

3.13 Gerente de Cumplimiento. Figura exclusiva del nivel Sharia Compliant. Persona designada con autoridad formal para detener un servicio no conforme en cualquier área de la propiedad.

3.14 consejo doctrinal. Órgano de Muslim Friendly Halal Certification responsable de resolver las cuestiones de criterio islámico no previstas expresamente en este estándar y de emitir las resoluciones a que se refiere el apartado 4.3.

3.15 qibla. Dirección hacia La Meca, referencia para la oración.

3.16 wudu. Ablución ritual previa a la oración.

3.17 salat. Oración ritual prescrita.

3.18 Ramadán. Mes de ayuno prescrito. Comprende, para efectos de servicio, las comidas de **suhur**, antes del alba, e **iftar**, a la puesta del sol.

3.19 riba. Interés o usura, prohibida conforme a los preceptos islámicos.

3.20 sacrificio conforme al rito. Sacrificio del animal practicado por persona facultada conforme al apartado 5.3.6, mediante corte que secciona la tráquea, el esófago y los vasos sanguíneos del cuello, con invocación del nombre de Dios, sobre animal vivo y con desangrado completo.

3.21 requisito obligatorio. Requisito cuyo cumplimiento es condición para la emisión del certificado en el alcance evaluado.

3.22 requisito recomendable. Requisito que contribuye al nivel de servicio y que se evalúa como conjunto conforme al apartado 15.

3.23 hallazgo mayor. Incumplimiento de un requisito obligatorio.

3.24 hallazgo menor. Incumplimiento de un requisito recomendable. El cumplimiento parcial de un requisito obligatorio no constituye hallazgo menor en ningún caso, conforme al apartado 15.4.2 bis.

3.25 observación. Oportunidad de mejora sin efecto sobre la certificación.

3.26 evidencia objetiva. Dato, registro, documento o hecho verificable que respalda la existencia o el cumplimiento de un requisito.

3.27 testificación. Presencia de personal de Muslim Friendly Halal Certification durante la prestación real del servicio, con fines de verificación.

3.28 comunidad musulmana reconocida de la localidad. Para efectos de este estándar, la que reúne de forma simultánea las tres condiciones siguientes:

- estar constituida como asociación religiosa con registro ante la Secretaría de Gobernación, o formar parte de una que lo esté;
- contar con recinto de culto de uso regular y ubicación verificable dentro del estado o entidad federativa donde opera el establecimiento, o en un radio de doscientos kilómetros de éste;
- designar por escrito a la persona que prestará el servicio de guía religiosa, con indicación de su nombre y de su vinculación con la comunidad.

La acreditación de estas condiciones se integra al expediente del establecimiento.

3.29 organismo de certificación reconocido. Organismo de certificación halal de tercera parte incluido en la lista que mantiene Muslim Friendly Halal Certification conforme al Anexo C, cuyos certificados son admisibles como evidencia de origen de insumos, o cuyo certificado haya sido admitido para un insumo y un proveedor determinados conforme al apartado C.3.

4. Principios y fundamento doctrinal

4.1 Fundamento

Los criterios de licitud de este estándar se fundamentan en los preceptos islámicos relativos a alimentos, bebidas, higiene, vestimenta y culto, en particular en las prohibiciones expresas del texto coránico sobre la carroña, la sangre, la carne de cerdo, lo inmolado a otro que Dios y las bebidas embriagantes, contenidas en los pasajes 2:173, 5:3 y 5:90 del Corán.

4.2 Criterio jurisprudencial declarado

4.2.1 Cuando exista diferencia de criterio entre las escuelas jurídicas sunníes reconocidas respecto de un insumo, práctica o condición, este estándar adopta la **posición mayoritaria**, salvo que fije de forma expresa un criterio técnico distinto conforme al apartado 4.8.

4.2.2 Cuando no exista posición mayoritaria identificable y este estándar no fije un criterio expreso conforme al apartado 4.8, o cuando la cuestión no esté comprendida en los criterios establecidos, resuelve el consejo doctrinal conforme al apartado 4.3.

4.2.3 La declaración de este criterio es vinculante para el auditor y para el prestador. Ninguna interpretación individual del personal auditor puede sustituirla.

4.3 Consejo doctrinal y resoluciones

4.3.1 El consejo doctrinal resuelve por escrito las cuestiones no previstas expresamente en este estándar.

4.3.2 Toda resolución debe constar por escrito, estar fechada, numerada y firmada, y debe expresar el criterio aplicado y su fundamento.

4.3.3 Las resoluciones se integran a un registro acumulativo que constituye precedente interpretativo de este estándar y que se aplica de forma uniforme a todos los establecimientos en condiciones equivalentes.

4.3.4 Ninguna resolución puede reducir un requisito obligatorio de este estándar.

4.3.5 Las resoluciones tienen carácter general: se hacen del conocimiento público y no pueden dictarse para autorizar, dispensar o exceptuar a un establecimiento en particular. La resolución que modifique un requisito de este estándar solo surte efectos al incorporarse a una versión nueva conforme al apartado 20.

4.4 Convenciones de redacción

En este documento:

- **debe** expresa un requisito obligatorio;
- **debería** expresa un requisito recomendable;
- **puede** expresa una posibilidad permitida;
- **no debe** expresa una prohibición.

4.5 Principio de evidencia

Ningún requisito se considera cumplido por declaración verbal. Todo cumplimiento debe sustentarse en evidencia objetiva verificable por al menos uno de los medios previstos en el apartado 15.3.

4.6 Fundamento de los valores cuantitativos

4.6.1 Los valores numéricos establecidos en este estándar, tales como plazos, capacidades, frecuencias y umbrales, constituyen **criterios técnicos propios de Muslim Friendly Halal Certification**. No derivan de prescripción doctrinal y no deben presentarse como tal.

4.6.2 Cada valor responde a un criterio operativo documentado, orientado a que el requisito sea verificable de forma reproducible y a que la misma situación produzca la misma evaluación con independencia del auditor que la practique.

4.6.3 Estos valores se revisan en cada emisión de versión y pueden ajustarse con base en la experiencia de aplicación, sin que ello altere el fundamento doctrinal del requisito al que sirven.

4.7 Principio de precaución

Ante origen indeterminado, información insuficiente o duda razonable sobre un insumo o proceso, el tratamiento aplicable es el del apartado 5.8. La duda no se resuelve a favor del prestador.

4.8 Naturaleza de los requisitos

4.8.1 Este estándar distingue tres clases de requisitos:

- requisito doctrinal:** el que se sustenta directamente en los preceptos islámicos o en la posición mayoritaria de las escuelas, conforme al apartado 4.2.1;
- criterio técnico de MFHC:** el que Muslim Friendly Halal Certification adopta por decisión propia del esquema, para asegurar de forma verificable el resultado de un requisito doctrinal, por precaución conforme al apartado 4.7, o para fijar un criterio donde existe diferencia entre las escuelas;
- requisito de servicio:** el que define condiciones de hospitalidad, trato, privacidad o ambiente propias de cada nivel, tales como las relativas a música, decoración, entretenimiento, vestimenta del personal y separación de espacios por sexo.

4.8.2 Los criterios técnicos de MFHC y los requisitos de servicio no constituyen pronunciamiento doctrinal sobre la licitud de las conductas a que se refieren y no deben presentarse como tal. Cuando un criterio técnico se aparte de la posición mayoritaria, o fije un criterio donde no la hay, el propio requisito lo identifica.

4.8.3 Las tres clases son igualmente exigibles conforme al valor que cada requisito tiene asignado en este estándar.

5. Determinación de lo lícito

Este apartado establece los criterios sustantivos de licitud aplicables a todos los sectores. Prevalece sobre cualquier otra disposición de este estándar en caso de contradicción. En el nivel Muslim Friendly, este apartado se aplica a la oferta halal identificada y al área de servicio halal; en el resto del alcance evaluado rigen los valores que fija la columna MF de los apartados 7 a 13, en el ámbito que precisa el apartado 6.1.

5.1 Categorías prohibidas

No debe formar parte de ningún producto, servicio o proceso comprendido en el alcance evaluado:

- a. el cerdo y todos sus derivados, en cualquier forma, proporción y presentación;
- b. la sangre derramada y sus derivados;
- c. el animal terrestre muerto por causa distinta al sacrificio conforme al rito, incluido el que muere por asfixia, golpe, caída, cornada o por acción de otro animal, sin perjuicio del apartado 5.5 y de la excepción del inciso h;
- d. el animal sacrificado sin invocación del nombre de Dios o consagrado a otra deidad;
- e. los animales de presa provistos de colmillos y las aves de rapiña provistas de garras;
- f. los animales cuya crianza o alimentación se haya realizado de forma predominante con residuos impuros; esta prohibición constituye criterio técnico de MFHC conforme al apartado 4.8, ante la diversidad de posiciones sobre la materia, y se verifica mediante el certificado de origen conforme al apartado 5.3.7;
- g. las bebidas alcohólicas y toda sustancia embriagante;
- h. los insectos y los derivados obtenidos de su cuerpo, con excepción del jarad (langosta migratoria) y sin perjuicio del apartado 5.1.1; la determinación de las especies comprendidas en esa excepción corresponde al consejo doctrinal conforme a los apartados 4.2 y 4.3;
- i. los animales que las autoridades sanitarias mexicanas clasifiquen como no aptos para consumo humano;
- j. cualquier sustancia najis, en los términos del apartado 3.4.

5.1.1 Derivados de insecto. El carmín, el ácido carmínico y la cochinilla, obtenidos del cuerpo del insecto, no deben emplearse en el alcance evaluado, conforme al apartado 4.2.1. La goma laca, por tratarse de una secreción del insecto y no de una parte de su cuerpo, es admisible con declaración documental del fabricante que acredite su composición; esta admisión constituye criterio técnico de MFHC conforme al apartado 4.8.

5.2 Cerdo y derivados

5.2.1 La prohibición del cerdo comprende la carne, la grasa, la manteca, la piel, el hueso, la sangre, las vísceras, las cerdas, la gelatina, el colágeno, las enzimas, la tripa natural y cualquier fracción, extracto o derivado obtenido del animal.

5.2.2 Los insumos que con mayor frecuencia contienen derivados porcinos sin declararlo de forma evidente en su etiqueta comercial, y que por tanto requieren verificación documental obligatoria, son:

- a. gelatina y grenetina en postres, gomitas, malvaviscos, yogures, cremas, quesos untables, rellenos y coberturas;
- b. manteca y grasas en panadería, repostería, hojaldre, tortilla de harina y frituras;
- c. colágeno e hidrolizados en embutidos, suplementos y bebidas;
- d. tripa natural en embutidos;
- e. enzimas en quesos, panificación y jugos;
- f. glicerina y sus ésteres en recubrimientos, glaseados y confitería;
- g. emulsificantes y estabilizantes en helados, cremas, salsas industriales y productos lácteos;
- h. agentes antiespumantes y desmoldantes en procesos industriales;
- i. cápsulas y recubrimientos en productos de bienestar ofrecidos al huésped.

5.2.3 La ausencia de mención del cerdo en la etiqueta comercial no constituye evidencia de ausencia de derivados porcinos. La evidencia admisible es la establecida en el Anexo A.

5.3 Carne y aves

5.3.1 Toda carne y ave debe proceder de animal sacrificado conforme al rito, en establecimiento respaldado por certificado halal vigente emitido por organismo de certificación reconocido conforme al Anexo C.

5.3.2 El prestador debe conservar, por cada entrega, evidencia documental que vincule el producto recibido con el certificado del establecimiento de origen y con el lote correspondiente.

5.3.3 La carne de caza no debe emplearse en el alcance evaluado. La caza es lícita con condiciones conforme a los preceptos islámicos; esta exclusión constituye criterio técnico precautorio de MFHC conforme al apartado 4.8.

5.3.4 Los subproductos cárnicos, caldos, bases, concentrados, extractos y preparados que contengan proteína de origen cárnico o avícola quedan sujetos a los mismos requisitos que la carne.

5.3.5 Sacrificio en el establecimiento. No debe realizarse el sacrificio ni faenado de animales dentro de las instalaciones del establecimiento o de sus áreas de eventos. Toda carne y ave, incluidas canales y piezas enteras para banquetes, debe proceder de un establecimiento de origen que cuente con certificado halal vigente emitido por un organismo de certificación reconocido, conforme al apartado 5.3.1 y al Anexo A.

5.3.6 Condiciones del sacrificio. Para efectos de este estándar, el sacrificio conforme al rito debe reunir, además, las condiciones siguientes:

- a. **matarife:** persona musulmana, en pleno uso de sus facultades y capacitada en el sacrificio conforme al rito. La posición mayoritaria de las escuelas admite también el sacrificio practicado por la gente del Libro; este estándar lo restringe al matarife musulmán como criterio técnico precautorio de MFHC conforme al apartado 4.8;
- b. **aturdimiento previo:** solo se admite cuando es reversible y el animal permanece vivo al momento del corte. No se admite el aturdimiento irreversible ni el que cause la muerte antes del corte. El requisito doctrinal es que el animal esté vivo al momento del sacrificio; la admisión del aturdimiento reversible es criterio técnico de MFHC ante la diversidad de posiciones sobre la materia;
- c. **sacrificio mecánico de aves:** se admite cuando concurren las condiciones siguientes, y su admisión es criterio técnico de MFHC ante la diversidad de posiciones sobre la materia:
 - i. la línea la acciona y supervisa un operador musulmán, que pronuncia la invocación del nombre de Dios al iniciar la operación, la renueva en cada reinicio o cambio de operador y permanece presente mientras la línea opera;
 - ii. el corte reúne las condiciones del apartado 3.20;
 - iii. un matarife musulmán de repaso sacrifica manualmente, conforme al rito, toda ave que la cuchilla no haya degollado correctamente;
 - iv. toda ave que llegue muerta al punto de corte se excluye del producto halal.

5.3.7 Las condiciones del apartado 5.3.6 se verifican mediante el certificado del establecimiento de origen y el tratamiento declarado por el organismo emisor conforme al Anexo C, inciso I. El certificado de un organismo cuyo esquema admita condiciones inferiores a las del apartado 5.3.6 no es evidencia admisible para carne y ave.

5.4 Alcohol y etanol

5.4.1 Queda prohibida toda bebida alcohólica, así como el uso de bebida alcohólica como ingrediente, marinada, reducción, flameado, maceración o elemento de presentación.

5.4.2 Se admiten las trazas de etanol generadas de forma natural durante procesos de fermentación, siempre que concurren las cuatro condiciones siguientes:

- a. que el etanol no haya sido añadido como bebida alcohólica ni como sustancia embriagante;
- b. que el etanol sea resultado inherente del proceso de elaboración del producto;
- c. que el contenido de etanol residual del insumo, tal como se recibe, no supere el 0.5 % v/v, acreditado con la ficha técnica o la declaración del fabricante o, ante duda razonable, con análisis por método validado; este valor constituye criterio técnico propio de MFHC conforme al apartado 4.6;
- d. que ni el insumo ni el producto final sean embriagantes.

5.4.3 Bajo el criterio de 5.4.2 se admiten, entre otros, el vinagre obtenido por fermentación, el pan y sus masas fermentadas, los jugos y lácteos fermentados y los productos de panificación con levadura. Estos productos se presumen conformes sin análisis, salvo duda razonable.

5.4.3 bis Vinagre de vino. El vinagre de vino y el vinagre balsámico son admisibles cuando la transformación en vinagre sea completa y el producto cumpla las condiciones c y d del apartado 5.4.2. Existe diferencia de criterio entre las escuelas sobre el vinagre obtenido de vino por transformación deliberada, sin posición mayoritaria identificable; su admisión constituye criterio técnico de MFHC conforme al apartado 4.8.

5.4.4 No debe emplearse etanol añadido como disolvente, vehículo o conservador. Los extractos, aromas y saborizantes con base alcohólica no deben utilizarse en el alcance evaluado y deben sustituirse por presentaciones sin alcohol.

Excepción. Exclusivamente en el nivel Muslim Friendly, cuando no exista alternativa técnica sin alcohol para un aroma o saborizante específico, su uso es admisible sin autorización individual siempre que el prestador acredite en el expediente del insumo, con declaración escrita, la inexistencia de presentación sin alcohol y acredite además, con evidencia objetiva del fabricante, que el insumo no proviene de la industria de bebidas alcohólicas y cuál es su contenido de etanol, y, con memoria de cálculo de la formulación del prestador, que el contenido residual de etanol en la preparación servida no supera el 0.1 % v/v. El auditor verifica estas condiciones; si alguna no se acredita, el uso del insumo constituye hallazgo mayor.

5.4.5 Las bebidas comercializadas como cerveza, vino o destilado sin alcohol no deben ofrecerse en el alcance evaluado cuando su presentación, denominación o servicio reproduzcan los de una bebida alcohólica.

5.4.6 El alcohol de uso sanitario en superficies y equipo no constituye ingrediente y su empleo es admisible conforme a la normativa sanitaria aplicable, siempre que no permanezca en contacto con el alimento.

5.5 Productos del mar

5.5.1 Se admiten todos los productos del mar: peces, crustáceos y moluscos.

5.5.2 El menú debe identificar de forma separada y visible los crustáceos y los moluscos, de modo que el comensal pueda decidir conforme a su propio criterio.

5.5.3 La identificación a que se refiere 5.5.2 debe aparecer en la carta, en la señalización del buffet y en toda comunicación del menú, incluida la digital.

5.5.4 El personal de servicio debe estar capacitado para informar al comensal, sin emitir juicio, sobre la presencia de crustáceos y moluscos en cualquier preparación.

5.5.5 Los productos del mar no deben prepararse ni servirse con utensilios, aceites o superficies que hayan tenido contacto con producto no halal sin la purificación prevista en el Anexo B.

5.6 Lácteos y derivados

5.6.1 Los quesos deben elaborarse con cuajo de origen microbiano, vegetal o animal conforme al rito. El cuajo de origen animal no certificado no es admisible.

5.6.2 Las cremas, yogures, postres lácteos, quesos untables y helados requieren verificación documental de la totalidad de sus estabilizantes, emulsificantes, espesantes y gelificantes, por ser insumos en los que la gelatina y los derivados grasos de origen animal se emplean de forma habitual sin declaración evidente.

5.6.3 El suero, los concentrados proteicos y los lactosueros procesados con enzimas requieren declaración documental del origen de la enzima empleada.

5.6.4 Los productos lácteos saborizados requieren verificación de sus saborizantes y colorantes conforme al apartado 5.9.

5.7 Panadería, repostería y confitería

5.7.1 Las grasas, mantecas, margarinas y aceites empleados deben contar con declaración documental de origen.

5.7.2 Los mejoradores y acondicionadores de masa, los agentes de tratamiento de harina y los antiaglomerantes requieren declaración documental de origen, por emplearse en ellos derivados de origen animal.

5.7.3 Los recubrimientos, glaseados, abrillantadores y confites requieren declaración documental de origen, por emplearse en ellos gelatina, glicerina, ceras y resinas de origen animal o de insecto.

5.7.4 Los rellenos, cremas de montar, mousses, gelatinas y merengues industriales requieren verificación específica de gelificantes y estabilizantes.

5.7.5 Los saborizantes líquidos quedan sujetos al apartado 5.4.4.

5.8 Ingredientes de origen indeterminado

5.8.1 Un ingrediente cuya ficha técnica no permita establecer su origen se clasifica como mashbuh.

5.8.2 Un ingrediente mashbuh **no debe** emplearse en el alcance evaluado mientras no se obtenga del fabricante declaración documental del origen.

5.8.3 La declaración del distribuidor o del intermediario no sustituye la del fabricante cuando el ingrediente sea de los comprendidos en el apartado 5.2.2.

5.8.4 Obtenida la declaración, el Responsable Halal debe integrarla al expediente del insumo y notificarla a Muslim Friendly Halal Certification cuando se trate de un insumo crítico no previsto en el alcance original.

5.9 Aditivos, coadyuvantes y auxiliares de proceso

5.9.1 El código internacional de un aditivo **no** determina su origen. Un mismo código puede corresponder a un compuesto de origen vegetal, mineral, microbiano, sintético o animal. En consecuencia, este estándar no prohíbe ni autoriza aditivos por su código.

5.9.2 Todo aditivo y coadyuvante perteneciente a las siguientes categorías funcionales requiere declaración documental de origen del fabricante:

- a. emulsificantes y estabilizantes;
- b. gelificantes y espesantes;
- c. colorantes;
- d. aromas, saborizantes y potenciadores de sabor;
- e. enzimas y cultivos;
- f. agentes de recubrimiento, abrillantadores y antiaglomerantes;
- g. agentes de tratamiento de harinas;
- h. humectantes y agentes de retención;

- i. antiespumantes y auxiliares tecnológicos.

5.9.3 Los auxiliares tecnológicos que no permanecen en el producto final quedan igualmente sujetos a declaración de origen cuando pertenezcan a las categorías del apartado 5.9.2.

5.9.4 El Anexo D contiene una guía de cribado de carácter informativo, destinada a orientar al Responsable Halal sobre los aditivos que con mayor frecuencia presentan origen animal. Su uso no sustituye la declaración documental del fabricante.

5.10 Enzimas y cultivos

5.10.1 Las enzimas empleadas en quesería, panificación, jugos, cárnicos y bebidas requieren declaración documental que precise si su origen es microbiano, vegetal o animal.

5.10.2 Las enzimas de origen animal solo son admisibles cuando procedan de animal sacrificado conforme al rito, con evidencia documental.

5.10.3 Los cultivos iniciadores y los medios de cultivo empleados en su propagación requieren declaración de origen cuando incorporen sustratos de origen animal.

5.11 Agua y hielo

5.11.1 El agua empleada en preparación, bebidas y hielo debe cumplir la normativa sanitaria mexicana aplicable.

5.11.2 El hielo destinado al área de servicio halal no debe producirse ni almacenarse en equipo compartido con bebidas alcohólicas.

5.12 Productos de contacto no alimentario

5.12.1 Los productos de higiene, amenidades, cosméticos y productos de tratamiento corporal quedan sujetos a los apartados 5.1, 5.2 y 5.4 cuando resulten exigibles conforme al nivel y sector aplicables. La clasificación sectorial como requisito recomendable o configurable prevalece en esos supuestos.

5.12.2 Los textiles, blancos y materiales de recubrimiento tratados con acabados de origen animal requieren declaración documental del proveedor.

5.12.3 Los materiales de empaque, películas y envolturas que incorporen derivados de origen animal requieren declaración documental del fabricante.

5.13 Impureza y contaminación

5.13.1 Todo contacto entre producto halal y sustancia najis compromete la condición del producto halal y obliga a su retiro.

5.13.2 El contacto de equipo, utensilio o superficie con sustancia najis obliga a la purificación prevista en el Anexo B antes de su reincorporación a la línea halal.

5.13.3 El personal que haya manipulado producto no halal debe realizar cambio de guantes, lavado de manos y, cuando proceda, cambio de indumentaria, antes de incorporarse a la línea halal.

5.13.4 Todo evento de contaminación cruzada debe registrarse en la bitácora prevista en el apartado 7.9 y notificarse a Muslim Friendly Halal Certification dentro de los cinco días hábiles siguientes.

5.14 Clasificación de insumos por nivel de riesgo

5.14.1 La profundidad de la evidencia documental exigible y la frecuencia de su revisión son proporcionales al nivel de riesgo del insumo, conforme a la clasificación siguiente.

Nivel	Comprende	Evidencia exigible	Frecuencia de revisión
Crítico	Carne, ave, embutidos, grasas y aceites de origen animal, gelatina, grenetina, colágeno, enzimas, cuajo, caldos y bases con proteína de origen cárnico o avícola, saborizantes y extractos con etanol	La establecida en el Anexo A para el tipo de insumo; en carne, ave y preparados cárnicos, con trazabilidad por lote	En cada entrega
Alto	Lácteos procesados, quesos, cremas, postres lácteos, panadería y repostería industrial, emulsificantes, estabilizantes, gelificantes, colorantes, recubrimientos, cultivos	Ficha técnica vigente con declaración de origen del fabricante	Semestral, y ante todo cambio de formulación o proveedor
Medio	Aditivos y coadyuvantes de las categorías del apartado 5.9.2 no comprendidos en los niveles anteriores, amenidades, cosméticos y productos de tratamiento corporal	Declaración de origen del fabricante	Anual, y ante todo cambio de formulación o proveedor

Nivel	Comprende	Evidencia exigible	Frecuencia de revisión
Bajo	Textiles, blancos, material de empaque, artículos de limpieza y consumibles sin contacto directo con alimento	Declaración del proveedor, admisible por línea de producto	Al alta del proveedor y ante cambio de línea

5.14.2 La clasificación de un insumo en nivel bajo **no** exime de la obligación de retirarlo cuando se acredite que contiene derivado porcino.

5.14.3 Ningún insumo de nivel crítico puede reclasificarse a un nivel inferior.

5.14.4 Ante duda sobre el nivel que corresponde a un insumo, se aplica el nivel inmediato superior.

5.15 Tratamiento de lo no conforme

5.15.1 Detectado un insumo o producto no conforme, el prestador debe separarlo e identificarlo de inmediato, impedir su servicio y documentar el hecho.

5.15.2 El producto no conforme no debe reincorporarse al servicio halal bajo ninguna circunstancia, aun cuando su condición sea subsanable por procesos posteriores.

5.15.3 El prestador debe determinar el alcance del evento, identificar el producto potencialmente afectado y aplicar la misma medida a la totalidad de éste.

6. Niveles de certificación

Se emiten tres certificados distintos. No constituyen grados de una misma escala: responden a modelos de operación diferentes.

6.1 Muslim Friendly

El alcance evaluado atiende al huésped musulmán con garantías verificables, dentro de una propiedad que ofrece alcohol u otros elementos no halal fuera de la oferta halal identificada y del área de servicio halal.

Condiciones no negociables:

- oferta halal identificada, con la totalidad de sus insumos críticos de origen documentado conforme al apartado 5;
- separación física y operativa verificable respecto de la oferta no halal;
- ausencia total de cerdo y derivados dentro del área de servicio halal;
- ausencia de servicio de alcohol dentro del área de servicio halal;
- información clara y no engañosa al huésped sobre qué está certificado y qué no.

Ámbito de los requisitos en este nivel. En el nivel Muslim Friendly, los insumos críticos a que se refieren el apartado 5 y los requisitos 7.5 a 7.8, 7.10 y del Sector B son los de la oferta halal identificada, y los requisitos de almacenamiento, preparación y servicio del Sector B se aplican a esa oferta y al área de servicio halal. Los requisitos del Sector E se aplican a los eventos que el cliente contrate como Muslim Friendly o halal. La oferta no halal y los eventos convencionales de la propiedad no quedan sujetos a esos requisitos, siempre que se cumplan las condiciones a a e de este apartado. Todo alimento, bebida o servicio que se identifique u ofrezca como halal forma parte de la oferta halal identificada y cumple íntegramente los requisitos aplicables. Las condiciones a a d aplican cuando el alcance comprende oferta halal; un alcance sin ella, como el solo servicio de hospedaje, se evalúa con la condición e, con los requisitos del apartado 7 que le resulten aplicables y con los de los sectores que comprende.

6.2 Halal Certified

La totalidad del alcance evaluado opera conforme al apartado 5.

Condiciones no negociables:

- ausencia total de bebidas alcohólicas en venta, servicio, almacenamiento, cortesía y uso como ingrediente dentro del alcance evaluado;
- ausencia total de cerdo y derivados dentro del alcance evaluado;
- la totalidad de los insumos críticos con origen documentado conforme al apartado 5 y al Anexo A;
- ausencia de etanol añadido conforme al apartado 5.4.4.

Este nivel no implica que el establecimiento sea de uso exclusivo para personas musulmanas.

6.3 Sharia Compliant

La propiedad completa opera conforme a principios islámicos. Comprende la totalidad de los requisitos de Halal Certified aplicables a todos los sectores presentes en la propiedad, más los requisitos del apartado 14.

Condiciones no negociables:

- alcance total, sin áreas excluidas;
- segregación por sexo en las instalaciones que lo requieren;
- Gerente de Cumplimiento designado;
- estructura financiera libre de riba.

6.4 Regla de asignación de nivel

6.4.1 La determinación del nivel se realiza en dos exámenes sucesivos e independientes:

Primer examen, condición material. ¿El alcance evaluado está libre, de forma simultánea, de bebidas alcohólicas y de cerdo y sus derivados?

- Si la respuesta es negativa por cualquiera de los dos conceptos, el alcance solo puede aspirar a Muslim Friendly.
- Si la respuesta es afirmativa, el alcance continúa al segundo examen.

Segundo examen, extensión. ¿El alcance comprende la propiedad completa y cumple el apartado 14?

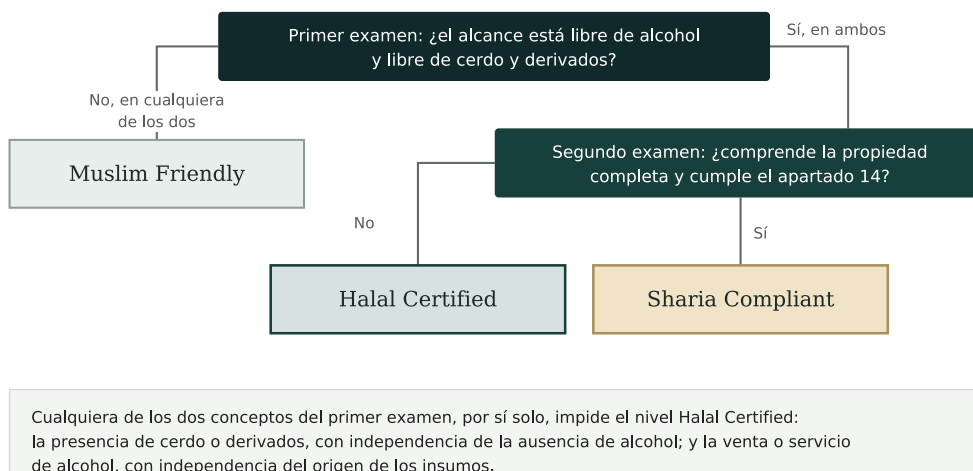
- Si la respuesta es negativa, corresponde Halal Certified.
- Si la respuesta es afirmativa, corresponde Sharia Compliant.

6.4.2 La presencia de cerdo o de sus derivados en cualquier punto del alcance evaluado impide por sí sola el nivel Halal Certified, con independencia de la ausencia de alcohol.

6.4.3 La venta o el servicio de alcohol en cualquier punto del alcance evaluado impide por sí solo el nivel Halal Certified, con independencia del origen de los insumos.

6.4.4 En los niveles Muslim Friendly y Halal Certified el nivel se determina por alcance. Una propiedad puede tener un restaurante certificado como Halal Certified y el resto de sus servicios como Muslim Friendly, siempre que la señalización y la comunicación al huésped no induzcan a error.

Figura 1. Determinación del nivel de certificación



7. Requisitos generales de la organización

Aplican a todos los sectores. El nivel Sharia Compliant comprende la totalidad de lo exigido en la columna HC, más el apartado 14.

Núm.	Requisito	MF	HC
7.1	Designación por escrito del Responsable Halal, con nombre, puesto y firma de la dirección	Obligatorio	Obligatorio



Núm.	Requisito	MF	HC
7.2	Comité Halal Interno constituido, con minutas de reunión al menos trimestrales. En establecimientos de menos de veinte empleados, sus funciones las asume el Responsable Halal	Recomendable	Obligatorio
7.3	Manual interno de operación halal, documentado, vigente y accesible al personal operativo. En el nivel Muslim Friendly basta un procedimiento documentado proporcional al alcance que cubra, como mínimo: identificación del alcance y de la oferta halal; recepción y control de insumos críticos; segregación y prevención de contaminación cruzada; atención de solicitudes del huésped; actuación ante incidencias; y trazabilidad cuando corresponda. En él pueden integrarse los procedimientos y protocolos de los requisitos 7.8, A.21, B.24 y C.3	Obligatorio	Obligatorio
7.4	Política halal firmada por la dirección general, comunicada al personal	Recomendable	Obligatorio
7.5	Padrón de proveedores de insumos críticos, con la evidencia vigente que exige el Anexo A; cuando ésta sea certificado halal, emitido por organismo reconocido conforme al Anexo C	Obligatorio	Obligatorio
7.6	Expediente por insumo crítico, con la evidencia documental que exige el Anexo A	Obligatorio	Obligatorio
7.7	Registro de recepción de insumos críticos, con lote, fecha y, cuando la evidencia sea certificado halal, su folio	Obligatorio	Obligatorio
7.8	Procedimiento escrito de actuación ante insumo no conforme, conforme al apartado 5.15	Obligatorio	Obligatorio
7.9	Bitácora de incidencias, contaminación cruzada, quejas de huéspedes relativas al alcance certificado y acciones correctivas	Obligatorio	Obligatorio
7.10	Aviso a Muslim Friendly Halal Certification dentro de los cinco días hábiles siguientes a todo cambio de proveedor de insumo crítico, cambio de formulación o cambio de origen, así como a todo cambio de razón social, propietario u operador, de instalaciones comprendidas en el alcance o de Responsable Halal	Obligatorio	Obligatorio
7.11	Capacitación inicial del personal operativo, con lista de asistencia firmada y evaluación de comprensión	Obligatorio	Obligatorio
7.12	Capacitación de refuerzo al menos una vez por año y ante toda alta de personal en la línea halal	Recomendable	Obligatorio
7.13	Procedimiento documentado de inducción para personal de nuevo ingreso en la línea halal	Recomendable	Obligatorio
7.14	Personal de contacto capaz de responder consultas del huésped sobre el alcance certificado	Obligatorio	Obligatorio
7.15	Al menos un colaborador con dominio funcional de inglés en recepción o atención	Recomendable	Obligatorio
7.16	Al menos un colaborador con dominio funcional de árabe, o servicio de interpretación contratado	Recomendable	Recomendable
7.17	Conservación de registros por un mínimo de veinticuatro meses	Obligatorio	Obligatorio
7.18	Autoevaluación interna documentada al menos una vez por semestre	Recomendable	Obligatorio

8. Sector A. Hospedaje

8.1 Habitación

Núm.	Requisito	MF	HC
A.1	Señalización de la qibla en el cien por ciento de las habitaciones del alcance, fija, legible y no removible por el huésped. En el nivel Muslim Friendly se cumple con cualquier medio funcional que permita al huésped conocer la dirección de la qibla desde su habitación, tal como señalización física, información digital o código QR, o información disponible en recepción	Recomendable	Obligatorio

Núm.	Requisito	MF	HC
A.2	Tapete de oración limpio disponible en habitación, o entregado a solicitud dentro de los quince minutos siguientes, con registro de la solicitud y de su atención	Recomendable	Obligatorio
A.3	Ejemplar del Corán disponible a solicitud, en resguardo limpio, cerrado y elevado	Recomendable	Obligatorio
A.4	Regadera de mano, jarra o dispositivo de higiene con agua corriente en el baño. En el nivel Muslim Friendly se cumple con jarra o dispositivo portátil de higiene entregado a solicitud del huésped	Configurable a solicitud del huésped, con registro	Obligatorio
A.5	Frigobar sin bebidas alcohólicas	Configurable a solicitud del huésped, con registro	Obligatorio
A.6	Amenidades de baño sin etanol ni derivados porcinos en su formulación, con ficha técnica del fabricante	Recomendable	Obligatorio
A.7	Ropa de cama, toallas y textiles sin acabados de origen animal no declarado, con carta del proveedor	Recomendable	Obligatorio
A.8	Información en habitación, impresa o digital, con horarios de oración del día y ubicación de la sala de oración	Recomendable	Obligatorio
A.9	Posibilidad de retirar decoración figurativa a solicitud del huésped, con procedimiento documentado y tiempo de respuesta definido	Recomendable	Recomendable
A.10	Bloqueo de contenido adulto en el sistema de entretenimiento de la habitación	Recomendable	Obligatorio
A.11	Registro documentado de las solicitudes del huésped relativas a los requisitos de este sector y de su atención	Recomendable	Obligatorio

8.2 Áreas comunes

Núm.	Requisito	MF	HC
A.12	Sala de oración habilitada, con capacidad mínima conforme a la tabla del apartado 8.3	Recomendable	Obligatorio
A.13	Sala de oración con secciones separadas para hombres y mujeres	Obligatorio cuando exista sala	Obligatorio
A.14	Instalación para wudu con agua corriente y asiento, contigua o próxima a la sala de oración	Recomendable	Obligatorio
A.15	Sala de oración limpia diariamente, con bitácora de limpieza firmada	Obligatorio cuando exista sala	Obligatorio
A.16	Señalización de qibla en la sala de oración	Obligatorio cuando exista sala	Obligatorio
A.17	Sala de oración libre de imágenes figurativas y de objetos de culto de otras confesiones	Obligatorio cuando exista sala	Obligatorio
A.18	Ausencia de objetos de culto de otras confesiones en el acceso principal y en la recepción	No aplica	Obligatorio
A.19	Información al huésped sobre la mezquita más cercana y los horarios de oración congregacional	Recomendable	Obligatorio
A.20	Servicio de imán o guía de oración en la propiedad, contratado por el establecimiento en coordinación con una comunidad musulmana reconocida de la localidad	No aplica	Recomendable

8.3 Capacidad de la sala de oración

La capacidad mínima exigible en el requisito A.12 se determina por el número de unidades de hospedaje comprendidas en el alcance evaluado:

Unidades de hospedaje en el alcance	Capacidad mínima simultánea
Hasta 100	15 personas
De 101 a 300	30 personas

Unidades de hospedaje en el alcance	Capacidad mínima simultánea
De 301 a 600	50 personas
Más de 600	75 personas

La capacidad se verifica por superficie útil disponible para la oración, considerando el espacio que requiere una persona en posición de postración, y se registra en la cédula con la medición practicada.

Las secciones separadas por sexo previstas en A.13 se dimensionan dentro de la capacidad total, sin que ninguna de ellas represente menos de una tercera parte de ésta.

8.4 Personal y trato

Núm.	Requisito	MF	HC
A.21	Protocolo escrito de trato al huésped musulmán, comunicado al personal de contacto con constancia de capacitación, que establezca como mínimo: a. saludo sin contacto físico por iniciativa del personal; b. ingreso a la habitación ocupada solo tras aviso previo, con el tiempo de espera que el propio protocolo defina; c. atención a la mujer que viaja sola y, cuando se ofrezca la posibilidad prevista en A.23, el medio para solicitarla	Obligatorio	Obligatorio
A.22	Personal de habitaciones instruido para no manipular objetos de culto del huésped, con constancia de capacitación	Obligatorio	Obligatorio
A.23	Posibilidad de solicitar personal de servicio del mismo sexo para el ingreso a la habitación	Recomendable	Obligatorio
A.24	Protocolo documentado de atención durante Ramadán, con servicio de suhur e iftar en horario, ajustado al calendario del año en curso	Recomendable	Obligatorio
A.25	Procedimiento de atención a solicitudes de orientación religiosa, sin que el personal emita juicio ni opinión doctrinal	Recomendable	Obligatorio

9. Sector B. Alimentos y bebidas

9.1 Insumos

Núm.	Requisito	MF	HC
B.1	Carnes y aves procedentes de establecimiento con certificado halal vigente de organismo reconocido conforme al Anexo C	Obligatorio	Obligatorio
B.2	Trazabilidad documental del insumo cárnico desde el establecimiento de origen hasta el servicio, por lote	Obligatorio	Obligatorio
B.3	Ausencia total de cerdo y derivados, en los términos del apartado 5.2	En el área de servicio halal	En todo el alcance
B.4	Ausencia de gelatina, grenetina, colágeno, grasas, emulsificantes, estabilizantes y saborizantes de origen animal no documentado	En el área de servicio halal	En todo el alcance
B.5	Ausencia de etanol añadido como ingrediente, disolvente o vehículo, en los términos del apartado 5.4.4	En el área de servicio halal	En todo el alcance
B.6	Evidencia documental vigente de la totalidad de los insumos críticos, conforme al Anexo A	Obligatorio	Obligatorio
B.7	Quesos con cuajo de origen microbiano, vegetal o animal conforme al rito, con declaración documental	Obligatorio	Obligatorio
B.8	Lácteos, cremas, yogures y postres lácteos con declaración documental de gelificantes, estabilizantes y emulsificantes, conforme al apartado 5.6	Obligatorio	Obligatorio
B.9	Productos de panadería y repostería con declaración documental de grasas, mejoradores, recubrimientos y rellenos, conforme al apartado 5.7	Obligatorio	Obligatorio
B.10	Enzimas y cultivos con declaración documental de origen, conforme al apartado 5.10	Obligatorio	Obligatorio
B.11	Productos del mar identificados por tipo, conforme al apartado 5.5	Obligatorio	Obligatorio



Núm.	Requisito	MF	HC
B.12	Productos del mar y vegetales de proveedores con manejo higiénico documentado	Obligatorio	Obligatorio
B.13	Expediente actualizado de insumos críticos, revisado al menos una vez por semestre	Recomendable	Obligatorio

9.2 Almacenamiento y preparación

Núm.	Requisito	MF	HC
B.14	Almacén de insumos halal delimitado, señalizado y con acceso controlado	Obligatorio	Obligatorio
B.15	Cámaras de refrigeración y congelación separadas, o niveles separados con producto halal en la parte superior y señalización permanente	Obligatorio	Obligatorio
B.16	Línea de preparación exclusiva, con utensilios, tablas, cuchillos y superficies identificados por color o rotulación	Obligatorio	Obligatorio
B.17	Cocción en equipo exclusivo, o protocolo documentado de purificación previa conforme al Anexo B	Obligatorio	Obligatorio
B.18	Aceite de fritura exclusivo, sin uso compartido con producto no halal	Obligatorio	Obligatorio
B.19	Lavado de utensilios de la línea halal en fregadero o ciclo separado e identificado	Obligatorio	Obligatorio
B.20	Personal de la línea halal identificado, capacitado y con indumentaria distinguible	Obligatorio	Obligatorio
B.21	Ausencia de bebidas alcohólicas en el almacén del alcance evaluado	No aplica	Obligatorio
B.22	Ruta física de servicio que no cruce con la línea no halal	Recomendable	Obligatorio
B.23	Hielo producido y almacenado en equipo no compartido con bebidas alcohólicas	Obligatorio	Obligatorio
B.24	Procedimiento documentado de purificación de equipo conforme al Anexo B, con bitácora de aplicación	Obligatorio	Obligatorio

9.3 Servicio

Núm.	Requisito	MF	HC
B.25	Menú con identificación visible de los platillos que cumplen este estándar	Obligatorio	Obligatorio
B.26	Menú con identificación separada de crustáceos y moluscos, conforme al apartado 5.5.2	Obligatorio	Obligatorio
B.27	Ausencia de venta, servicio, exhibición y almacenamiento de bebidas alcohólicas en el alcance evaluado	No aplica	Obligatorio
B.28	Separación física entre el área de servicio halal y las áreas donde se sirve alcohol	Obligatorio	No aplica
B.29	Vajilla, cristalería y utensilios del área halal sin uso previo ni compartido con bebidas alcohólicas	Obligatorio	Obligatorio
B.30	Personal de servicio capaz de explicar al comensal el origen de los insumos y el alcance de la certificación	Obligatorio	Obligatorio
B.31	Buffet con protectores, utensilios exclusivos por platillo y señalización individual	Obligatorio	Obligatorio
B.32	Señalización clara para el comensal sobre qué está certificado, bajo qué nivel y con qué alcance	Obligatorio	Obligatorio
B.33	Procedimiento de atención a consultas del comensal sobre ingredientes, con acceso del personal al expediente de insumos	Recomendable	Obligatorio
B.34	Servicio a habitaciones sujeto a los mismos requisitos del alcance evaluado	Obligatorio	Obligatorio

10. Sector C. Transporte turístico

Núm.	Requisito	MF	HC
C.1	Vehículo o embarcación libre de residuos de alimentos no halal, con bitácora de limpieza por servicio	Obligatorio	Obligatorio
C.2	Ausencia de bebidas alcohólicas a bordo, incluidas cortesías y servicio contratado	Obligatorio	Obligatorio
C.3	Protocolo escrito de trato al pasajero musulmán, con los contenidos de los incisos a y c de A.21 que resulten aplicables, y conductor u operador capacitado en él, con constancia	Obligatorio	Obligatorio
C.4	Posibilidad de solicitar conductor u operador del mismo sexo para pasajeras que viajen solas	Recomendable	Obligatorio
C.5	Ausencia de música y de contenido audiovisual, salvo solicitud expresa del pasajero	Recomendable	Obligatorio
C.6	En trayectos mayores a dos horas, parada programada para oración a solicitud, con registro	Obligatorio	Obligatorio
C.7	Registro documentado de mezquitas y espacios de oración disponibles en las rutas de operación	Recomendable	Obligatorio
C.8	Alimentos y bebidas ofrecidos a bordo conformes con el Sector B	Obligatorio	Obligatorio
C.9	Vehículo o embarcación con seguro vigente y verificación conforme a la normativa aplicable	Obligatorio	Obligatorio
C.10	Protocolo de atención a grupos familiares, con criterios de distribución de asientos a solicitud	Recomendable	Recomendable

11. Sector D. Spa, albercas y bienestar

Núm.	Requisito	MF	HC
D.1	Horarios o espacios exclusivos por sexo en alberca, con al menos dos franjas diarias publicadas	Recomendable	Obligatorio
D.2	Privacidad visual durante las franjas exclusivas, verificada en sitio: no debe existir línea de visión directa hacia el área desde vialidades, circulaciones comunes, balcones o niveles superiores accesibles a otros huéspedes o al público. El medio lo determina el establecimiento	Recomendable	Obligatorio
D.3	Terapeuta del mismo sexo que el huésped en todo tratamiento corporal, sin excepción. En el nivel Muslim Friendly, disponible a solicitud del huésped	Configurable a solicitud del huésped, con registro	Obligatorio
D.4	Cabina cerrada, con seguro interior y protocolo documentado de no interrupción	Obligatorio	Obligatorio
D.5	Productos de tratamiento sin etanol ni derivados porcinos, con ficha técnica del fabricante	En tratamientos solicitados como halal	Obligatorio
D.6	Cobertura corporal disponible y ofrecida por defecto durante el tratamiento. En el nivel Muslim Friendly, proporcionada a solicitud del huésped	Configurable a solicitud del huésped	Obligatorio
D.7	Vestidores y regaderas con cubículos individuales cerrados	Recomendable	Obligatorio
D.8	Áreas húmedas mixtas señalizadas como tales, con alternativa exclusiva por sexo disponible	Recomendable	Obligatorio
D.9	Gimnasio con horario exclusivo por sexo o área diferenciada	Recomendable	Recomendable
D.10	Ausencia de música ambiental durante las franjas exclusivas cuando se solicite, con procedimiento definido	Recomendable	Recomendable
D.11	Ausencia de bebidas alcohólicas en el servicio del spa y en el club de playa del alcance	Recomendable	Obligatorio



Núm.	Requisito	MF	HC
D.12	Alimentos y bebidas del área conformes con el Sector B	En la oferta halal identificada	Obligatorio

12. Sector E. Bodas y eventos

Núm.	Requisito	MF	HC
E.1	Espacio para la ceremonia con orientación de qibla identificada	Obligatorio	Obligatorio
E.2	Coordinación con oficiante facultado para el contrato matrimonial islámico, con registro de la designación	Obligatorio	Obligatorio
E.3	Área de wudu accesible para los asistentes	Recomendable	Obligatorio
E.4	Banquete conforme en su totalidad al Sector B	En el servicio contratado	Obligatorio
E.5	Ausencia de bebidas alcohólicas en el evento	Configurable por el cliente, con constancia escrita	Obligatorio
E.6	Posibilidad de áreas separadas por sexo para la recepción, con montaje verificado	Obligatorio	Obligatorio
E.7	Personal de servicio del mismo sexo en el área de mujeres cuando se solicite separación	Obligatorio	Obligatorio
E.8	Control de acceso y de captación de imagen en el área de mujeres, con personal designado	Obligatorio	Obligatorio
E.9	Pausa programada para la oración dentro del programa del evento	Recomendable	Obligatorio
E.10	Proveedores externos informados por escrito de los requisitos aplicables, con acuse	Obligatorio	Obligatorio
E.11	Contenido musical y de entretenimiento acordado previamente por escrito con el cliente	Recomendable	Obligatorio
E.12	Expediente del evento conservado por veinticuatro meses, con menú, proveedores y montaje	Recomendable	Obligatorio

13. Sector F. Proveeduría para hospitalidad

Aplica a quien abastece insumos, productos o servicios a establecimientos comprendidos en este estándar.

Núm.	Requisito	MF	HC
F.1	Certificado halal vigente del producto suministrado, propio o de su fabricante, emitido por organismo reconocido conforme al Anexo C	Obligatorio	Obligatorio
F.2	Trazabilidad documental por lote, desde el establecimiento de origen hasta la entrega	Obligatorio	Obligatorio
F.3	Transporte y almacenamiento sin contacto ni proximidad con producto no halal	Obligatorio	Obligatorio
F.4	Empaque íntegro, identificado y con folio verificable	Obligatorio	Obligatorio
F.5	Aviso al cliente y a Muslim Friendly Halal Certification dentro de los cinco días hábiles siguientes a todo cambio de origen, formulación o proveedor	Obligatorio	Obligatorio
F.6	Personal de manejo capacitado en prevención de contaminación cruzada, con constancia	Obligatorio	Obligatorio
F.7	Registro de entregas conservado por un mínimo de veinticuatro meses	Recomendable	Obligatorio
F.8	Vehículo de reparto con control de temperatura documentado cuando el producto lo requiera	Obligatorio	Obligatorio
F.9	Procedimiento documentado de retiro de producto del mercado	Recomendable	Obligatorio

14. Requisitos adicionales del nivel Sharia Compliant

Este nivel exige el cumplimiento íntegro de la columna Halal Certified en la totalidad de los sectores presentes en la propiedad, sobre la propiedad completa, más los requisitos siguientes. Los requisitos G son obligatorios, salvo G.12, que es recomendable.

Núm.	Requisito
G.1	Alcance total. La certificación comprende la propiedad completa. No se admite alcance parcial, área excluida ni servicio exceptuado.
G.2	Gerente de Cumplimiento designado por escrito, con competencia demostrable, autoridad formal para detener un servicio no conforme en cualquier área y acceso directo a la alta dirección. La competencia se acredita por cualquiera de dos vías: certificación vigente en el perfil Gerente de Cumplimiento conforme al MFHC-EST-02, o constancia documentada de formación en los requisitos de este estándar, evaluada por el auditor mediante entrevista técnica durante la evaluación.
G.3	Código de vestimenta del personal, documentado, comunicado y aplicado. Debe cumplir como mínimo los criterios verificables del apartado 14.1 y puede ser ampliado por la política propia de la propiedad.
G.4	Segregación por sexo en alberca y áreas húmedas, mediante horarios exclusivos con privacidad visual conforme a D.2 o mediante instalaciones físicamente separadas. Ambas modalidades son admisibles.
G.5	Segregación por sexo disponible en gimnasio, spa y áreas de bienestar.
G.6	Ausencia de casino, sala de apuestas y cualquier juego de azar en la propiedad.
G.7	Ausencia de contenido adulto en la totalidad de los sistemas de entretenimiento de la propiedad.
G.8	Ausencia de espectáculo con contenido explícito. Se entiende por contenido explícito, para efectos de este estándar, toda representación que incluya desnudez parcial o total, simulación de acto sexual, consumo de alcohol en escena, o letra que promueva cualquiera de los anteriores. La música y el entretenimiento son admisibles fuera de ese supuesto. Se verifica mediante los contratos de entretenimiento, que deben incluir cláusula de restricción de contenido conforme a esta definición, y mediante el programa o repertorio autorizado por la dirección de la propiedad.
G.9	Estructura financiera de la propiedad libre de riba, dentro del perímetro de examen del apartado 14.2.
G.10	La acreditación de G.9 requiere declaración escrita del representante legal acompañada de la evidencia documental que señala el apartado 14.2. La sola declaración no constituye evidencia suficiente.
G.11	Sala de oración con capacidad conforme a la tabla del apartado 8.3, secciones separadas por sexo e instalación de wudu.
G.12	Servicio de imán o guía de oración, contratado en coordinación con una comunidad musulmana reconocida de la localidad. Recomendable.
G.13	Ausencia total de bebidas alcohólicas en la propiedad, incluidos eventos privados, servicio a habitaciones, minibar y proveeduría.
G.14	Política escrita de recepción y atención al huésped musulmán, aprobada por la dirección general y comunicada a todas las áreas.
G.15	Revisión documentada del cumplimiento por el Comité Halal Interno al menos una vez por trimestre.

14.1 Criterios verificables del código de vestimenta

14.1.1 (Criterio técnico de MFHC, conforme a los apartados 4.6 y 4.8.) El código de vestimenta del personal debe cumplir, como mínimo, los criterios observables siguientes, aplicables por igual a todas las áreas de la propiedad:

- la prenda cubre hombros y brazo hasta el codo como mínimo;
- la prenda cubre el torso sin dejar el abdomen ni la espalda descubiertos, incluso en movimiento;
- la prenda inferior cubre la pierna hasta la rodilla como mínimo;
- la prenda no es translúcida ni deja ver la ropa interior;
- la prenda no presenta ajuste que marque la silueta de forma pronunciada;
- el calzado es cerrado en las áreas de preparación y servicio de alimentos.

14.1.2 Estos criterios constituyen el mínimo exigible. La propiedad puede establecer una política propia más amplia, que debe constar por escrito, estar comunicada al personal y obrar en el expediente.

14.1.3 Cuando exista política propia, el auditor verifica el cumplimiento de ésta además del mínimo de 14.1.1. La política propia no puede reducir ninguno de los criterios de 14.1.1.

14.1.4 La verificación se practica por observación directa en al menos tres áreas distintas de la propiedad y en al menos dos turnos, y se documenta en la cédula sin identificación individual del personal observado.

14.1.5 El código de vestimenta se aplica al personal de la propiedad. No se extiende a los huéspedes ni a los visitantes.

14.2 Perímetro de examen de la estructura financiera

14.2.1 El examen previsto en G.9 comprende exclusivamente:

- el financiamiento del inmueble en que opera la propiedad, incluido el crédito hipotecario y cualquier instrumento que lo sustituya o complementa;
- el financiamiento corporativo de la sociedad que opera la propiedad, incluidos créditos de habilitación, líneas de crédito revolventes y emisiones de deuda.

14.2.2 Quedan fuera del perímetro de examen:

- las cuentas bancarias de uso operativo y los rendimientos que éstas generen;
- las tarjetas de crédito empresariales destinadas a gasto corriente;
- el arrendamiento de equipo y de mobiliario;
- las condiciones de crédito otorgadas por proveedores en el curso ordinario de operación;
- la estructura financiera de la sociedad matriz, cuando ésta sea distinta de la sociedad operadora y no financie directamente al inmueble ni a la operación.

14.2.3 Fundamento de la delimitación. El perímetro responde a la ausencia de banca islámica en México y a la imposibilidad material de operar un establecimiento de hospitalidad sin servicios bancarios convencionales. La delimitación constituye criterio técnico de MFHC conforme al apartado 4.8, y se declara de forma expresa para que el alcance del requisito no quede a interpretación del auditor.

14.2.4 Evidencia documental exigible. Por cada instrumento comprendido en 14.2.1: contrato o instrumento que lo documente, estado de cuenta o tabla de amortización vigente, y declaración escrita del representante legal que identifique la totalidad de los instrumentos existentes dentro del perímetro.

14.2.5 La ausencia de financiamiento dentro del perímetro se acredita mediante declaración escrita del representante legal acompañada de estados financieros del ejercicio inmediato anterior.

14.2.6 El certificado debe expresar que el examen se practicó conforme al perímetro de este apartado, sin que ello implique pronunciamiento sobre la totalidad de la estructura financiera del grupo al que pertenezca la propiedad.

14.3 Nota sobre el alcance de G.9

El requisito se evalúa como ausencia de riba dentro del perímetro del apartado 14.2, no como obligación de operar con una institución bancaria determinada. Una propiedad con financiamiento convencional puede obtener el nivel Halal Certified sin restricción alguna; este requisito aplica exclusivamente al nivel Sharia Compliant.

15. Método de evaluación

Esta edición no incluye los apartados 15.6 y 15.9, de circulación interna. Su omisión no modifica requisitos, derechos ni obligaciones del prestador.

15.1 Criterio de aprobación

15.1.1 Requisitos obligatorios: cumplimiento del cien por ciento de los aplicables al alcance evaluado. Un solo incumplimiento impide la emisión del certificado.

15.1.2 Requisitos recomendables: en los niveles Halal Certified y Sharia Compliant, cumplimiento mínimo del setenta por ciento de los aplicables al alcance evaluado. En el nivel Muslim Friendly, los requisitos recomendables no condicionan la emisión ni el mantenimiento del certificado: su cumplimiento se registra conforme al apartado 15.2 y los no cumplidos se integran al plan de mejora del prestador.

15.1.3 Un requisito marcado como no aplicable al alcance evaluado se excluye del cálculo y la exclusión se justifica por escrito en la cédula.

15.1.4 Valores condicionados. Un requisito cuyo valor en la tabla esté sujeto a un supuesto, tal como «Obligatorio cuando exista sala», «En el servicio contratado» o «En tratamientos solicitados como halal», se evalúa como obligatorio cuando el supuesto se actualiza y como no aplicable en caso contrario. Los valores «En el área de servicio halal», «En la oferta halal identificada» y «En todo el alcance» son obligatorios en la extensión que indican. Los valores «Configurable» obligan a atender la solicitud del huésped o del cliente y a conservar el registro o la constancia que el requisito señala.

15.2 Escala interna de desempeño

Se calcula sobre los requisitos recomendables cumplidos y se registra en el expediente del cliente.

No se imprime en el certificado, no aparece en la verificación en línea y no se comunica públicamente. Su función es orientar el plan de mejora hacia la renovación.

Porcentaje de recomendables cumplidos	Registro interno
Menos de 70 por ciento, solo en Muslim Friendly	Cumplimiento inicial
70 a 79 por ciento	Cumplimiento base
80 a 89 por ciento	Cumplimiento avanzado
90 a 100 por ciento	Cumplimiento de excelencia

15.3 Medios de verificación

Cada requisito se verifica por al menos uno de los medios siguientes, que el auditor registra en la cédula junto con la evidencia específica:

- inspección física;
- revisión documental;
- entrevista a personal, con registro de nombre y puesto;
- observación de proceso en operación;
- pruebas analíticas rápidas en sitio, de uso complementario, tales como tiras reactivas de etanol o kits cualitativos de detección de proteína o ADN porcino.

15.3.1 Pruebas analíticas en sitio. Las pruebas del inciso e del apartado 15.3 son de cribado. Un resultado positivo no constituye por sí solo evidencia de hallazgo: obliga a inmovilizar el producto o lote conforme al apartado 5.15 y a confirmar el resultado conforme al apartado 15.3.2.

15.3.2 Confirmación. La confirmación se practica mediante ensayo de un laboratorio acreditado bajo ISO/IEC 17025 (NMX-EC-17025-IMNC), designado por Muslim Friendly Halal Certification, en el método que corresponda al contaminante, tal como biología molecular (PCR) o cromatografía. El auditor toma y sella la muestra y la contramuestra; la contramuestra queda en resguardo para dirimir cualquier inconformidad con el resultado, a costa de quien la promueva. Tratándose de etanol, la evidencia documental de los apartados 5.4.2 o 5.4.4 basta como confirmación solo cuando declare un contenido compatible con el resultado del cribado y no superior al límite aplicable; en otro caso, la confirmación se practica por laboratorio.

15.3.3 Resultado. El producto permanece inmovilizado hasta el resultado de la confirmación. Si es negativo, no hay hallazgo y el producto se libera. Si es positivo, entendido como presencia del contaminante o, tratándose de etanol, contenido superior al límite aplicable, se configura hallazgo mayor y el costo del ensayo corresponde al prestador.

15.4 Clasificación de hallazgos

15.4.1 Hallazgo mayor. Incumplimiento de un requisito obligatorio. Impide la certificación hasta su corrección y reverificación. En certificado vigente, da lugar a suspensión o a reducción del alcance conforme al apartado 17.

15.4.2 Hallazgo menor. Incumplimiento de un requisito recomendable. Cuando se alcanza el umbral del apartado 15.1.2, y en todo caso en el nivel Muslim Friendly, el hallazgo menor no condiciona la emisión ni el mantenimiento del certificado: se integra al plan de mejora del prestador y se revisa en la siguiente evaluación. Cuando no se alcanza, el prestador debe cerrar, conforme al apartado 15.7, los hallazgos menores necesarios para alcanzarlo, y su cierre es exigible.

15.4.2 bis. El cumplimiento parcial de un requisito obligatorio constituye hallazgo mayor. No admite reclasificación como hallazgo menor por existencia de control compensatorio, por avance de implementación ni por cualquier otra circunstancia. El criterio del apartado 15.1.1 no admite excepción.

15.4.3 Observación. Oportunidad de mejora sin efecto sobre la certificación.

15.4.4 Todo hallazgo debe describirse en la cédula con el requisito incumplido, la evidencia que lo sustenta y el área donde se detectó.

15.5 Evaluación, revisión y decisión de certificación

15.5.1 La evaluación, por una parte, y la revisión del expediente y la decisión de certificación, por la otra, constituyen funciones diferenciadas. Quien evalúa no debe revisar ni decidir. La revisión y la decisión pueden recaer en la misma persona, siempre que no haya participado en la evaluación.

15.5.2 La evaluación la practica el personal auditor designado, que debe reunir los criterios de competencia que establece Muslim Friendly Halal Certification.

15.5.3 La revisión del expediente la realiza persona competente que **no** haya participado en las actividades de evaluación del establecimiento.

15.5.4 La decisión de certificación la adopta persona competente que **no** haya participado en la evaluación del establecimiento.

15.5.5 Toda decisión debe fundarse exclusivamente en la información y la evidencia obtenidas durante la evaluación y la revisión, debe constar por escrito, fechada y firmada, y debe expresar su fundamento.

15.5.6 Cuando quien revisa o quien decide tenga interés directo o indirecto en el establecimiento evaluado, o relación con él que pueda comprometer su juicio, debe excusarse por escrito y la función se traslada a otra persona competente. La excusa se integra al expediente.

15.7 Subsanación y cierre de no conformidades

15.7.1 Flujo. Concluida la evaluación, el procedimiento se desarrolla en el orden siguiente: informe de hallazgos, plan de acciones correctivas, presentación de evidencias, verificación del cierre, revisión del expediente y decisión de certificación.

15.7.2 Informe de hallazgos. Se entrega al prestador dentro de los cinco días hábiles siguientes a la conclusión de la evaluación en sitio, con la descripción de cada hallazgo, su clasificación y la evidencia que lo sustenta.

15.7.3 Plan de acciones correctivas. El prestador debe presentarlo dentro de los diez días hábiles siguientes a la recepción del informe. Debe contener, por cada hallazgo mayor y por cada hallazgo menor cuyo cierre sea exigible conforme al apartado 15.4.2, la causa identificada, la acción correctiva, el responsable y la fecha de cumplimiento.

15.7.4 Plazo de cierre. Las acciones correctivas deben ejecutarse y acreditarse dentro de los noventa días naturales siguientes a la entrega del informe de hallazgos. Concluido ese plazo sin cierre, el proceso se declara desistido y una nueva solicitud requiere evaluación completa.

15.7.5 Verificación del cierre. La verificación la practica personal auditor de Muslim Friendly Halal Certification. El medio de verificación se determina por la naturaleza del hallazgo, conforme a la tabla siguiente.

Naturaleza del hallazgo	Medio de verificación del cierre
Documental: falta de ficha técnica, declaración de origen, registro o procedimiento escrito	Revisión documental
De capacitación o designación	Revisión documental, con entrevista cuando el auditor lo estime necesario
De señalización, rotulación o información al huésped	Revisión documental con evidencia fotográfica fechada, o verificación remota
De instalación, equipo, separación física o purificación	Verificación en sitio
De insumo crítico, trazabilidad o contaminación cruzada	Verificación en sitio
De proceso en operación	Verificación en sitio, con observación del proceso

15.7.6 Alcance de la reverificación. La reverificación comprende únicamente los hallazgos objeto de cierre y los procesos directamente relacionados con ellos. No procede repetir la evaluación completa, salvo en los supuestos del apartado 15.7.7.

15.7.7 Reevaluación completa. Procede nueva evaluación completa cuando concurra cualquiera de los supuestos siguientes:

- el número de hallazgos mayores sea superior a seis;
- los hallazgos cuyo cierre sea exigible afecten a más de la mitad de los sectores comprendidos en el alcance;
- se detecte falsedad en la documentación entregada;
- transcurra el plazo del apartado 15.7.4 sin cierre;
- el prestador modifique el alcance durante el proceso de subsanación.

15.7.8 Registro. El cierre de cada hallazgo se documenta con la evidencia aportada, el medio de verificación empleado, la fecha y el nombre de quien lo verifica. El registro se integra al expediente.

15.7.9 Hallazgos en certificado vigente. Los hallazgos detectados durante una visita de supervisión se sujetan a este mismo procedimiento. Un hallazgo mayor detectado en supervisión da lugar a suspensión del certificado desde su notificación y hasta su cierre, o a la reducción del alcance cuando proceda conforme al apartado 17.4. En certificado vigente no procede el desistimiento del apartado 15.7.4; la falta de cierre dentro del plazo se rige por el apartado 17.3.1, inciso c.

15.8 Muestreo

15.8.1 En establecimientos con múltiples unidades, puntos de servicio o instalaciones, la evaluación se practica sobre una muestra representativa determinada conforme a este apartado.

15.8.2 El auditor determina la muestra considerando, de forma acumulativa:

- el número total de unidades de cada tipo comprendidas en el alcance;
- la diversidad de procesos y de conceptos gastronómicos presentes;
- el nivel de riesgo de los insumos manejados en cada punto, conforme al apartado 5.14;
- el historial del establecimiento, incluidos hallazgos de evaluaciones anteriores;
- la rotación de personal reportada en el periodo;
- la existencia de proveedores de alta reciente.

15.8.3 Muestra mínima. Con independencia de lo anterior, la evaluación debe comprender:

Tipo de unidad	Muestra mínima
Cocinas y áreas de preparación	La totalidad
Almacenes de insumos críticos	La totalidad
Puntos de servicio de alimentos y bebidas	La raíz cuadrada del total, redondeada al entero superior, con mínimo de dos
Habitaciones	La raíz cuadrada del total, redondeada al entero superior, con mínimo de cinco y máximo de veinticinco
Vehículos o embarcaciones	La raíz cuadrada del total, redondeada al entero superior, con mínimo de dos
Cabinas de spa	La raíz cuadrada del total, redondeada al entero superior, con mínimo de dos
Expedientes de insumos críticos	El veinte por ciento, con mínimo de diez

15.8.4 La selección debe comprender unidades de distintos tipos, ubicaciones y turnos, y no debe anunciarse al prestador antes de su determinación.

15.8.5 El auditor documenta en la cédula la muestra seleccionada y la justificación de su determinación conforme a 15.8.2.

15.8.6 Todo hallazgo detectado en una unidad de la muestra se presume aplicable al conjunto del tipo al que pertenece, salvo que el prestador acredite lo contrario mediante evidencia.

16. Vigencia y supervisión

16.1 Vigencia general del certificado: un año contado a partir de su fecha de emisión.

16.2 Vigencia de seis meses en los alcances que resulten clasificados en riesgo alto conforme a la matriz del apartado 16.3.

16.3 Matriz de determinación de vigencia. Se asigna un punto por cada supuesto que concurra:

Factor	Supuesto que suma un punto
Rotación de personal	Rotación anual del personal de la línea halal superior al cuarenta por ciento
Cadena de insumos	Más de quince proveedores de insumos de nivel crítico en el alcance, o cambio de proveedor crítico del alcance en los últimos seis meses
Historial	Hallazgos mayores en la evaluación inmediata anterior, o suspensión en los veinticuatro meses previos
Complejidad	Más de cuatro puntos de servicio de alimentos comprendidos en el alcance, o buffet de operación continua dentro de él
Antigüedad	Primera certificación del establecimiento
Coexistencia con alcohol o cerdo	En Halal Certified, alcohol o cerdo presentes en la propiedad fuera del alcance. En Muslim Friendly, alcohol o cerdo manejados en cocina, almacén, cámaras o equipo compartidos con la oferta halal, aun con separación por niveles, rotulación o purificación previa

Resultado: cero a dos puntos, vigencia de doce meses. Tres o más puntos, vigencia de seis meses.

16.4 La determinación se documenta en el dictamen técnico con el puntaje obtenido y los supuestos que lo integran. La misma situación debe producir la misma determinación con independencia del auditor.

16.5 No existe renovación automática. Toda renovación requiere evaluación completa.

16.6 Durante la vigencia se practican hasta dos visitas de supervisión por semestre, programadas o sin aviso previo.

16.7 Durante la vigencia de todo certificado se practica al menos una visita de supervisión sin aviso previo.

16.8 El certificado ampara únicamente el alcance descrito en él.

16.9 El prestador debe permitir el acceso del personal de Muslim Friendly Halal Certification, y de los observadores que éste designe, incluidos los de un organismo de acreditación, a las instalaciones comprendidas en el alcance, en horario de operación, para efectos de supervisión.

16.10 La visita de supervisión comprende, como mínimo: la verificación, sobre muestra, de los requisitos obligatorios relativos a insumos críticos, trazabilidad y contaminación cruzada; la revisión de la bitácora del requisito 7.9 y de los avisos del requisito 7.10; y la verificación del uso del sello y del certificado conforme al apartado 18. El auditor puede extender la verificación a cualquier otro requisito del alcance.

17. Suspensión, reducción y revocación

17.1 Causales

Son causas de suspensión o revocación:

- a. cambio comprendido en el requisito 7.10 sin el aviso que éste prevé;
- b. contaminación cruzada no contenida conforme al apartado 5.15 o no notificada conforme al apartado 5.13.4;
- c. uso del sello fuera del alcance certificado;
- d. negativa a permitir una visita de supervisión;
- e. presencia de bebidas alcohólicas en un alcance certificado como Halal Certified o en una propiedad Sharia Compliant, o su servicio en el área de servicio halal de un alcance Muslim Friendly;
- f. presencia de cerdo o derivados en un alcance certificado como Halal Certified, o en el área de servicio halal de un alcance Muslim Friendly;
- g. empleo de insumo mashbuh sin la documentación exigida en el apartado 5.8;
- h. falsedad en la documentación entregada;
- i. incumplimiento no subsanado, dentro del plazo aplicable, de un hallazgo cuyo cierre sea exigible;
- j. en el nivel Sharia Compliant, pérdida de cualquiera de las condiciones del apartado 14;
- k. comunicación pública que atribuya al certificado un alcance, reconocimiento o acreditación que no posea;
- l. hallazgo mayor detectado en supervisión, conforme al apartado 15.7.9.

17.2 Efectos

17.2.1 La suspensión es temporal y admite subsanación. Durante la suspensión cesa el derecho de uso del sello, el prestador debe retirarlo y abstenerse de toda comunicación que aluda a la certificación, el establecimiento se retira del directorio público y su estado se actualiza en la verificación en línea. La suspensión no prorroga la vigencia del certificado.

17.2.2 La revocación es definitiva. Se publica en el registro en línea y el establecimiento queda impedido para solicitar nueva certificación durante los doce meses siguientes. Desde su notificación cesan el uso del sello y toda comunicación que aluda a la certificación.

17.2.3 Toda suspensión, reducción del alcance y revocación se notifica por escrito al prestador, con expresión de la causal, la evidencia y los medios de defensa disponibles.

17.3 Determinación de la medida

17.3.1 Procede la revocación:

- a. en la causal h del apartado 17.1;
- b. cuando se actualice una causal dentro de los veinticuatro meses siguientes al levantamiento de una suspensión por la misma causal; tratándose de la causal l, cuando el nuevo hallazgo mayor recaiga sobre el mismo requisito;
- c. cuando la suspensión no se levante dentro de los noventa días naturales siguientes a su notificación.

17.3.2 En los demás casos procede la suspensión, salvo que corresponda la reducción del alcance conforme al apartado 17.4.

17.3.3 La suspensión se levanta mediante la verificación del cierre conforme al apartado 15.7.5 y la decisión correspondiente conforme al apartado 15.5.

17.4 Reducción del alcance

17.4.1 Cuando el incumplimiento se limite a una parte separable del alcance y el resto cumpla íntegramente este estándar, el alcance se reduce excluyendo esa parte, en lugar de suspender el certificado. El certificado se reemite con el alcance reducido y conserva su fecha de vencimiento.

17.4.2 La reducción no procede en el nivel Sharia Compliant, conforme al apartado 1.3.3, ni en las causales d, h y k del apartado 17.1.

17.4.3 La parte excluida puede reincorporarse mediante ampliación del alcance conforme al apartado 20.4.

18. Uso del certificado y del sello

18.1 El sello se exhibe únicamente en el área certificada. No debe exhibirse en la totalidad de la propiedad cuando el alcance sea parcial.

18.2 Todo uso del sello debe acompañarse del nivel certificado y del folio del certificado. En el nivel Muslim Friendly, el sello no debe exhibirse de modo que sugiera que la propiedad completa o servicios fuera del alcance están certificados.

18.3 El folio permite verificar en línea el estado, el alcance, el nivel y la vigencia del certificado.

18.4 El uso del sello cesa el día en que el certificado vence, se suspende o se revoca.

18.5 El prestador no debe modificar, recortar, recolorar ni alterar el sello, ni combinarlo con otros elementos gráficos que induzcan a error sobre su alcance.

18.6 El prestador no debe atribuir al certificado reconocimiento, acreditación o validez por parte de autoridad u organismo alguno distinto de Muslim Friendly Halal Certification.

18.7 Muslim Friendly Halal Certification conserva la titularidad del sello en todo momento.

18.8 El certificado solo puede reproducirse de forma íntegra.

18.9 El certificado expresa, como mínimo:

- a. la identificación de Muslim Friendly Halal Certification como emisor;
- b. el nombre y el domicilio del prestador;
- c. el alcance certificado, conforme al apartado 1.3.2, con el sector o sectores que comprende;
- d. el nivel de certificación;
- e. la versión de este estándar conforme a la cual se emite;
- f. el folio;
- g. las fechas de emisión y de vencimiento;
- h. en el nivel Sharia Compliant, la expresión que exige el apartado 14.2.6.

19. Quejas y apelaciones

19.1 Las quejas se reciben mediante formulario en el sitio de Muslim Friendly Halal Certification, disponible de forma permanente y accesible a cualquier persona.

19.2 Se emite acuse de recibo al promovente dentro de los tres días hábiles siguientes a la recepción.

19.3 Cuando la naturaleza de la queja lo requiera, se realiza verificación en sitio dentro de los quince días hábiles siguientes al acuse.

19.4 Se comunica al promovente, por escrito, la resolución de la queja. Cuando la queja se refiera a un prestador certificado, se le comunica la resolución con expresión de los hechos, la evidencia y el fundamento. La información confidencial de una parte no se comunica a la otra.

19.5 La apelación se presenta ante la Dirección General dentro de los diez días hábiles siguientes a la notificación.

19.6 La persona que resuelve una queja o una apelación no debe haber participado en la actividad o la decisión que la motiva.

19.7 Muslim Friendly Halal Certification mantiene un registro de las quejas, sus resoluciones y tiempos de atención.

19.8 Las quejas se resuelven dentro de los treinta días hábiles siguientes al acuse, y las apelaciones dentro de los treinta días hábiles siguientes a su presentación.

19.9 La negativa de certificación se notifica por escrito al solicitante, con expresión de sus motivos.

19.10 La interposición de una apelación no suspende los efectos de la decisión apelada.

20. Cambios al estándar y control de versiones

20.1 Toda versión de este estándar entra en vigor en su fecha de emisión, salvo que la propia versión indique otra.

20.2 Muslim Friendly Halal Certification comunica por escrito cada versión nueva a los prestadores certificados dentro de los diez días hábiles siguientes a su emisión, con la descripción de los cambios.

20.3 Salvo que la versión fije un plazo distinto, los prestadores certificados deben adoptar los cambios dentro de los noventa días naturales siguientes a la comunicación del apartado 20.2, y su adopción se verifica en la primera evaluación o visita de supervisión posterior a ese plazo. Las evaluaciones en curso se concluyen conforme a la versión vigente a la fecha de la solicitud.

20.4 Ampliación del alcance. La ampliación del alcance durante la vigencia requiere evaluar la parte adicional conforme al apartado 15 y la decisión correspondiente conforme al apartado 15.5. El certificado se reemite con el alcance ampliado y conserva su fecha de vencimiento.

20.5 El registro de versiones de este estándar es el siguiente.

Versión	Fecha	Cambios	Autor
1.0	19 de agosto de 2023	Emisión inicial del estándar.	Luis Noé Benítez Lira
2.3	16 de febrero de 2026	Actualización técnica de la edición pública. Criterios de etanol, pruebas rápidas, terceros reconocidos y Anexo D.	Luis Noé Benítez Lira
2.4	24 de septiembre de 2026	Precisión en el tratamiento de etanol en extractos por dictamen del consejo doctrinal, exclusivamente para Muslim Friendly; prohibición de sacrificio en sitio, admitiendo piezas enteras con trazabilidad; confirmación de pruebas rápidas por laboratorio acreditado ISO/IEC 17025 en cinco días; y sustitución del agente abrasivo en acero inoxidable por resolución del consejo doctrinal.	Luis Noé Benítez Lira
2.5	26 de septiembre de 2026	Se precisa la titularidad del autor; las resoluciones doctrinales adquieren carácter general (4.3.5); se sustituyen las autorizaciones individuales por reglas fijas (5.3.3, 5.4.4, B.2.3 bis y C.3); y se precisan los criterios verificables de A.21, D.2, G.2 y G.8.	Luis Noé Benítez Lira
2.6	27 de septiembre de 2026	Se distinguen las clases de requisitos (4.8) y se armonizan con ellas 3.3, 4.2 y los criterios técnicos de 5.1 f, 5.3.3, 14.1.1 y 14.2.3; se precisa la aplicación del apartado 5 en Muslim Friendly (5, 6.1 y 16.3); se precisan najis, animal muerto, insectos y derivados de insecto (3.4, 5.1 y 5.1.1); se fijan las condiciones del sacrificio (5.3.6 y 5.3.7) y el alcance de los subproductos cárnicos (5.3.4), el punto de medición del etanol (5.4.2 y excepción de 5.4.4) y el tratamiento del vinagre de vino (5.4.3 bis); se unifica la evidencia de insumos críticos con el Anexo A (5.14, 7.5, 7.6, 7.7, B.6 y fila de grasas del Anexo A); se precisan los hallazgos y su cierre (15.4.1, 15.4.2 y 15.7.3), los valores condicionados (15.1.4), la confirmación de pruebas en sitio (15.3.1 a 15.3.3), la separación de evaluación y decisión (15.5.1 y 15.5.2) y los apartados de circulación interna (nota inicial de 15, que hace públicos 15.5, 15.7 y 15.8); se establecen la supervisión mínima (16.6, 16.7 y 16.10), las reglas de suspensión, reducción y revocación (15.7.9, 17.1, 17.2, 17.3 y 17.4), el uso del sello con nivel y folio y el contenido del certificado (18.2, 18.8 y 18.9), los plazos de quejas y apelaciones (19) y las reglas de cambio de versión y ampliación de alcance (20.1 a 20.4); y se ajustan 1.4, 2.2, 2.3, 3.20, 3.29, 7.9, 7.10, 14 (párrafo inicial), 16.9, A.21, C.3, B.1.1, B.5.2, C.2.3, C.2.5, C.3.4, C.4.1 y el Anexo D.	Luis Noé Benítez Lira
2.7	27 de septiembre de 2026	Ajuste del nivel Muslim Friendly como nivel de entrada, sin modificar la conformidad halal: se precisa el ámbito de los requisitos de insumos, del Sector B y del Sector E en ese nivel (5 y 6.1); el Comité Halal Interno pasa a recomendable (7.2) y basta un procedimiento documentado proporcional en lugar del manual (7.3); qibla y tapete de oración pasan a recomendables (A.1 y A.2); la facilidad de higiene con agua, la terapeuta del mismo sexo y la cobertura corporal pasan a configurables a solicitud (A.4, D.3 y D.6); los recomendables dejan de condicionar el certificado (15.1.2, 15.2 y 15.4.2); el factor de coexistencia con alcohol o cerdo se mide por instalaciones compartidas con la oferta halal (16.3); todo lo que se identifique u ofrezca como halal forma parte de la oferta halal identificada, y los alcances sin oferta halal se evalúan con la condición e, el apartado 7 y los requisitos de sus sectores (6.1); D.12 se aplica en MF a la oferta halal identificada y ese valor se incorpora a 15.1.4; y se precisan 15.7.7 b y los factores de cadena de insumos y complejidad de 16.3 respecto del alcance evaluado.	Luis Noé Benítez Lira

No se emitieron versiones intermedias entre la 1.0 y la 2.3.

Anexo A (normativo)

Insumos críticos y evidencia documental requerida

Este anexo establece la evidencia mínima admisible por tipo de insumo. La evidencia debe obrar en el expediente del establecimiento y estar disponible durante la auditoría y durante toda visita de supervisión.

Tipo de insumo	Evidencia mínima admisible
Carne y ave	Certificado halal vigente del establecimiento de origen, emitido por organismo reconocido conforme al Anexo C, más factura o remisión que vincule lote y fecha
Embutidos y preparados cárnicos	Certificado halal vigente del producto, más ficha técnica con declaración de tripa, grasas y aditivos
Grasas, aceites y mantecas	Ficha técnica del fabricante con declaración expresa de origen vegetal, animal o mixto; cuando sea de origen cárnico o avícola, además, certificado halal vigente conforme al apartado 5.3
Gelatina, grenetina y colágeno	Declaración del fabricante que precise especie de origen y, tratándose de origen bovino, certificado halal del establecimiento de sacrificio
Lácteos y derivados	Ficha técnica con declaración de cuajo, enzimas, estabilizantes, emulsificantes y gelificantes
Quesos	Declaración expresa del origen del cuajo empleado
Panadería y repostería industrial	Ficha técnica con declaración de grasas, mejoradores, acondicionadores de masa, recubrimientos y rellenos
Aditivos y coadyuvantes	Declaración de origen del fabricante por cada código o denominación empleada
Enzimas y cultivos	Declaración del fabricante que precise origen microbiano, vegetal o animal, y sustrato de propagación
Saborizantes, extractos y aromas	Ficha técnica con declaración de disolvente y contenido de etanol
Colorantes	Declaración de origen del fabricante
Productos del mar	Documentación de proveedor con manejo higiénico y trazabilidad de captura o cultivo
Amenidades y cosméticos	Ficha técnica con declaración de etanol y de derivados de origen animal
Textiles y blancos	Carta del proveedor con declaración de acabados de origen animal
Material de empaque	Declaración del fabricante sobre derivados de origen animal en películas, recubrimientos y adhesivos

A.1 La etiqueta comercial no constituye evidencia suficiente por sí sola para los insumos comprendidos en el apartado 5.2.2.

A.2 La declaración del distribuidor no sustituye la del fabricante en los insumos señalados en A.1.

A.3 Toda evidencia debe encontrarse vigente. Una ficha técnica sin fecha o con antigüedad superior a veinticuatro meses debe actualizarse.

Anexo B (normativo)

Procedimiento de purificación de equipo e instalaciones

Este anexo aplica cuando un equipo, utensilio, superficie o instalación ha tenido contacto con sustancia najis o con producto no halal, y se pretende incorporarlo o reincorporarlo a la línea halal.

B.1 Principio

La limpieza sanitaria ordinaria no equivale a purificación. La purificación tiene por objeto eliminar la sustancia impura y todo rastro perceptible de ella.

B.1 bis Naturaleza de los requisitos de este anexo

B.1.1 Este anexo aplica las dos primeras clases de requisitos del apartado 4.8 y las identifica de forma expresa:

a) Requisito doctrinal. El que se sustenta directamente en los preceptos aplicables a la eliminación de la impureza: retiro de la sustancia y desaparición de todo rastro perceptible de ella en color, olor y sabor.

b) Requisito técnico precautorio de MFHC. El que Muslim Friendly Halal Certification establece por decisión propia del esquema, con el objeto de asegurar el resultado del requisito doctrinal de forma verificable y reproducible en un entorno de operación hotelera.

B.1.2 El régimen reforzado del apartado B.2.3 corresponde a la clase b). Muslim Friendly Halal Certification lo adopta como política precautoria propia del esquema.

B.1.3 El fundamento textual del lavado reiterado con agente terroso se refiere de forma expresa al contacto con el perro. Su aplicación al cerdo corresponde a tratamiento jurisprudencial sobre el que existe diferencia de criterio entre las escuelas, y **este estándar no la presenta como regla islámica universal**. Muslim Friendly Halal Certification la adopta por precaución, en ejercicio del principio del apartado 4.7, y no por atribuirle carácter de prescripción directa.

B.1.4 El régimen del apartado B.2.3 solo puede modificarse mediante versión nueva de este estándar conforme al apartado 20, sin que ello afecte a la exigibilidad del requisito doctrinal de la clase a), que no admite dispensa.

B.2 Procedimiento general

B.2.1 Retirar la totalidad del residuo visible por medios mecánicos.

B.2.2 Lavar con agua corriente potable y detergente apto para uso alimentario, hasta que no persista color, olor ni sabor atribuible a la sustancia retirada.

B.2.3 (*Requisito técnico precautorio de MFHC, conforme a B.1.2.*) Cuando el contacto haya sido con cerdo o sus derivados, enjuagar con agua corriente potable en un mínimo de siete ciclos sucesivos. En el primero de los ciclos debe emplearse un agente abrasivo apto para uso alimentario, tal como tierra de diatomeas de grado alimentario o arcilla purificadora.

B.2.3 bis (*Sustitución del agente abrasivo en equipos de acero inoxidable, conforme a B.1.4.*) Para preservar los equipos e instalaciones de acero inoxidable, de forma compatible con las prácticas de higiene de la NOM-251-SSA1-2009, el uso de tierra de diatomeas o arcilla en el primer ciclo de enjuague puede sustituirse por un lavado con detergente desengrasante de grado alimenticio y desinfectante aprobado. Esta sustitución es aplicable a todo establecimiento sin autorización individual, debe constar en su procedimiento escrito de purificación y requiere la verificación del requisito doctrinal del apartado B.2.5 (ausencia total de color, olor o sabor).

B.2.4 Secar por completo antes de su reincorporación.

B.2.5 (*Requisito doctrinal, conforme a B.1.1 inciso a.*) Verificar por inspección que no persiste color, olor ni sabor atribuible a la sustancia retirada. Este requisito no admite dispensa y su incumplimiento constituye hallazgo mayor.

B.3 Equipo no purificable

B.3.1 El equipo poroso, el de superficie no lavable, el que presente fisuras, y el utensilio de madera que haya tenido contacto con cerdo o sus derivados, no es purificable y debe sustituirse.

B.3.2 Los aceites de fritura que hayan tenido contacto con producto no halal deben desecharse. No admiten purificación.

B.4 Registro

B.4.1 Toda aplicación de este procedimiento debe registrarse en bitácora, con fecha, hora, equipo o superficie, motivo, responsable de la ejecución y responsable de la verificación.

B.4.2 La bitácora forma parte del expediente y se revisa en toda visita de supervisión.



B.5 Instalaciones de nueva incorporación

B.5.1 Toda cocina, área o equipo que se incorpore al alcance certificado y que haya operado previamente con producto no halal debe someterse a este procedimiento antes de su primer uso en la línea halal.

B.5.2 La aplicación debe verificarse por personal de Muslim Friendly Halal Certification antes de su primer uso en el alcance certificado.

Anexo C (normativo)

Reconocimiento de organismos de certificación de terceros

C.1 Regla general

C.1.1 Muslim Friendly Halal Certification mantiene y publica una lista de organismos de certificación halal reconocidos, cuyos certificados son admisibles como evidencia de origen de insumos.

C.1.2 La lista se revisa al menos una vez por año y se publica en el sitio de Muslim Friendly Halal Certification con su fecha de última actualización.

C.2 Criterios de reconocimiento

Para figurar en la lista, un organismo debe reunir la totalidad de los criterios siguientes, acreditados documentalmente:

C.2.1 Existencia y alcance

- a. existencia legal verificable;
- b. estándar o esquema de certificación identificable, escrito, fechado y accesible;
- c. alcance de certificación declarado, con las categorías de producto o servicio que comprende;
- d. emisión de certificados con folio verificable ante el propio organismo;
- e. vigencia y alcance del certificado comprobables por un tercero.

C.2.2 Competencia técnica

- f. criterios documentados de competencia de su personal auditor;
- g. procedimiento de evaluación documentado, que comprenda evaluación en sitio;
- h. actividades de vigilancia sobre los establecimientos que certifica, con periodicidad definida;
- i. trazabilidad documental exigida a sus certificados, verificable por lote o por producto.

C.2.3 Competencia doctrinal

- j. existencia de una instancia doctrinal identificable dentro de su estructura;
- k. criterio jurisprudencial declarado, o criterio de resolución documentado;
- l. tratamiento declarado del matarife, del rito, del etanol, de los ingredientes de origen animal, del aturdimiento previo y del sacrificio mecánico de aves.

C.2.4 Imparcialidad

- m. separación documentada entre sus funciones de evaluación y de decisión;
- n. ausencia de participación en la producción o comercialización de los productos que certifica;
- o. ausencia de conflicto de interés con el establecimiento certificado.

C.2.5 Equivalencia

- p. que los requisitos halal de su esquema, en las materias relevantes para este estándar, no sean inferiores a los del apartado 5, incluidas las condiciones del sacrificio del apartado 5.3.6.

C.2 bis Expediente de evaluación

C.2.6 Por cada organismo reconocido se integra expediente documentado que contiene la evidencia de cada criterio del apartado C.2, la fecha de evaluación, el nombre de quien la practicó y el dictamen de reconocimiento.

C.2.7 El expediente se actualiza en cada revisión anual de la lista.

C.2.8 El reconocimiento se otorga por las categorías de producto o servicio comprendidas en el alcance evaluado del organismo, no de forma general.

C.3 Admisión documentada por insumo

C.3.1 Un certificado emitido por un organismo no incluido en la lista puede admitirse, por insumo y proveedor determinados, cuando se acredite documentalmente que el organismo emisor cumple la totalidad de los criterios del apartado C.2.

C.3.2 La evaluación la realiza Muslim Friendly Halal Certification y concluye en dictamen escrito, fechado y firmado, que documenta la evidencia de cada criterio del apartado C.2 y el alcance de la admisión.

C.3.3 La admisión se otorga por insumo y por proveedor determinados, no de forma general para el organismo emisor.

C.3.4 Los dictámenes de admisión se integran a un registro técnico propio, distinto del registro doctrinal del apartado 4.3.3, y se aplican a todo establecimiento que emplee el mismo insumo del mismo proveedor.



C.4 Retiro del reconocimiento

C.4.1 El reconocimiento, o la admisión del apartado C.3, se retira cuando el organismo deje de reunir cualquiera de los criterios del apartado C.2.

C.4.2 El retiro obliga al prestador a sustituir la evidencia de los insumos amparados dentro de los sesenta días naturales siguientes a la notificación.

Anexo D (informativo)

Guía de cribado de aditivos y coadyuvantes

Este anexo tiene carácter informativo. Su objeto es orientar al Responsable Halal sobre los ingredientes que con mayor frecuencia presentan origen animal y que, por tanto, requieren declaración documental conforme al apartado 5.9.

D.1 Advertencia. La denominación o el código internacional de un aditivo **no determina su origen**. Un mismo aditivo puede obtenerse de fuente vegetal, mineral, microbiana, sintética o animal. En consecuencia, ningún ingrediente de esta guía está prohibido por figurar en ella, ni autorizado por no figurar. La determinación corresponde siempre a la declaración documental del fabricante.

D.2 Esta guía no es exhaustiva. La ausencia de un ingrediente en la tabla no exime de la verificación prevista en el apartado 5.9.2.

D.3 Ingredientes de verificación prioritaria

Denominación en etiqueta	Dónde aparece con mayor frecuencia	Motivo de verificación
Gelatina, grenetina	Postres, gomitas, malvaviscos, yogures, cremas, quesos untables, rellenos	Origen habitualmente porcino o bovino
Colágeno, colágeno hidrolizado	Embutidos, suplementos, bebidas	Origen animal
Manteca, grasa comestible	Panadería, hojaldre, tortilla de harina, frituras	Puede ser de origen porcino
Mono y diglicéridos de ácidos grasos	Helados, cremas, panificación, margarinas, salsas	Puede ser de origen animal
Ésteres de ácidos grasos	Panificación, confitería, lácteos	Puede ser de origen animal
Glicerina, glicerol	Recubrimientos, glaseados, confitería, humectantes	Puede ser de origen animal
Estearatos y estearoil lactilatos	Panificación, mejoradores de masa	Puede ser de origen animal
L-cisteína	Acondicionadores de masa, panificación industrial	Puede obtenerse de plumas o cabello
Cuajo, renina	Quesos	Puede ser de origen animal no conforme
Enzimas, complejo enzimático	Quesos, panificación, jugos, cárnicos	Puede ser de origen animal
Lactosuero, concentrado de proteína de suero	Lácteos, bebidas, panificación	Puede procesarse con enzimas de origen animal
Goma laca, agente de recubrimiento	Confitería, frutas recubiertas, cápsulas	Secreción de insecto. Admisible conforme al apartado 5.1.1, con declaración de composición del fabricante
Carmín, ácido carmínico, cochinilla	Bebidas, confitería, lácteos, cárnicos	Obtenido del cuerpo del insecto. No admisible conforme al apartado 5.1.1
Carbón de hueso, carbón activado	Refinación de azúcar, filtración, colorantes	Puede obtenerse de hueso animal; el carbón vegetal declarado como tal no presenta este riesgo
Fosfato de hueso	Aditivos minerales, antiaglomerantes	Origen animal
Inosinato, guanilato, ribonucleótidos	Consomés, sazónadores, botanas, sopas	Puede ser de origen animal
Glicina	Bebidas, suplementos, saborizantes	Puede ser de origen animal
Lecitina	Chocolates, panificación, margarinas	Habitualmente de soya; verificar cuando no se declare la fuente
Aroma natural, saborizante natural	Amplio uso	Denominación genérica que puede comprender componentes de origen animal o etanol
Extracto de vainilla	Repostería, bebidas, lácteos	Presentación habitual con etanol añadido, excluida por el apartado 5.4.4, salvo la excepción que ese apartado prevé para Muslim Friendly
Vitaminas liposolubles y sus vehículos	Lácteos, jugos, cereales fortificados	El vehículo puede ser de origen animal



D.4 Recomendación de práctica

Se recomienda al Responsable Halal integrar y mantener actualizado un catálogo interno de insumos aprobados, organizado por proveedor, con la declaración de origen correspondiente, y someterlo a revisión al menos una vez por semestre.