



AUDITORIA HALAL: UM ESTUDO DE CASO EM UMA AGROINDÚSTRIA DE ÓLEOS VEGETAIS

HALAL AUDITING: A CASE STUDY IN AN AGROINDUSTRY OF VEGETABLE OILS

MOHAMAD HAIDAR
PECEGE- ESALQ/USP

ENISE ARAGÃO DOS SANTOS
PECEGE- ESALQ/USP

Nota de esclarecimento:

Comunicamos que devido à pandemia do Coronavírus (COVID 19), o IX SINGEP e a 9ª Conferência Internacional do CIK (CYRUS Institute of Knowledge) foram realizados de forma remota, nos dias **20, 21 e 22 de outubro de 2021**.

AUDITORIA HALAL: UM ESTUDO DE CASO EM UMA AGROINDÚSTRIA DE ÓLEOS VEGETAIS

Objetivo do estudo

Apresentar de forma macro as etapas do processo para a obtenção do Certificado Halal.

Relevância/originalidade

A busca pela certificação Halal cresceu significativamente para a exportação em todos os países, não apenas nos de origem muçulmana. Consumidores em todo o mundo estão interessados em comprar produtos com este status a fim de esclarecer as fontes de obtenção.

Metodologia/abordagem

A abordagem metodológica adotada foi a de estudo de caso, desenvolvido em uma agroindústria de óleos vegetais.

Principais resultados

A empresa Atrix não demonstrou dificuldades para aplicação e cumprimento do plano de ação, além de proativamente estar engajada no processo com o intuito de evitar o não cumprimento dos requisitos aplicáveis.

Contribuições teóricas/metodológicas

Buscou-se evoluir com a literatura, demonstrando importância do uso de ferramentas da qualidade na resolução do respectivo plano de ação.

Contribuições sociais/para a gestão

Garantia da segurança dos alimentos e conseqüentemente saúde dos consumidores.

Palavras-chave: Certificação Halal, Gestão da Qualidade, Plano de Ação

HALAL AUDITING: A CASE STUDY IN AN AGROINDUSTRY OF VEGETABLE OILS

Study purpose

Present in a macro way the steps of the process for obtaining the Halal Certificate.

Relevance / originality

The search for Halal certification has grown significantly for exports in all countries, not just those of Muslim origin. Consumers all over the world are interested in buying products with this status in order to clarify that sources.

Methodology / approach

The methodological approach adopted was that of a case study, developed in an agroindustry of vegetable oils.

Main results

The company Atrix showed no difficulties in applying and complying with the action plan, in addition to being proactively engaged in the process in order to avoid non-compliance with the applicable requirements.

Theoretical / methodological contributions

We sought to evolve with the literature, demonstrating the importance of using quality tools in solving the respective action plan.

Social / management contributions

Ensuring food safety and consequently the health of consumers.

Keywords: Halal Certification, Quality Management, Action Plan

1. Introdução

A adoção às normas internacionais padronizadas de segurança e saúde dos alimentos no mundo tem ocorrido de forma rápida, a fim de trazer mais qualidade, transparência e confiabilidade aos consumidores. Segundo a ISO (Organização Internacional de Normalização) 9000 (conceito também adotado pelo Guia PMBOK, 2017, p.228), Qualidade é o grau em que um conjunto de características inerentes atende aos requisitos do processo.

Por outro lado, segundo a OMS (Organização Mundial de Saúde), qualidade de vida é a percepção do indivíduo de sua posição devida no contexto da cultura e sistemas de valores nos quais ele vive, em relação aos seus objetivos, expectativas, padrões e preocupações. Diante do conceito, existe uma grande preocupação da criação de produtos e serviços que satisfaçam a necessidade dos clientes e/ou consumidores.

A certificação de processos e produtos é um dos mecanismos da Garantia da Qualidade que vem sendo amplamente utilizada em sistemas agroindustriais, sendo assim, uma forma objetiva da transmissão de informações (Hirakuri & Lazzarotto, 2014). Atualmente, as certificações mais comuns no âmbito alimentar são FSSC (Certificação de Sistema de Segurança Alimentar) 22000, HACCP (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle), Halal, Kosher, ISO 9001, dentre outras.

O termo *Halal* não se limita apenas a questão religiosa, e sim um símbolo de Garantia da Qualidade e estilo de vida. Halal, termo proveniente do árabe, significa lícito, ou seja, tudo aquilo que Deus permitiu no alcorão sagrado, na alimentação, conduta e vestuário, em outras palavras, a forma que a vida deverá ser conduzida (Fambras Halal, 2020). De acordo com o Relatório Global do estado da economia islâmica global, elaborado por Reuters e Standard (2018), o mercado de alimentos Halal movimentou em 2018, 1,37 trilhões de dólares onde 1,8 milhões de consumidores encontrava-se em países muçulmanos, projetando um aumento de 6,3% entre 2018 e 2024, o que resultaria em 1,97 trilhões de dólares, sendo o Brasil o primeiro país não muçulmano no ranking de exportações.

A empresa Atrix, situada em Curitiba, no estado do Paraná (Brasil), processa óleos vegetais para exportação e busca ser a primeira Agroindústria com certificação Halal do país a fim de exportar para a Indonésia e os Emirados Árabes Unidos.

Desta forma, o objetivo deste trabalho visou demonstrar um estudo de caso avaliando o cumprimento dos requisitos da Certificação Halal pela empresa Atrix, além do desenvolvimento de um sistema de gestão da qualidade integrada com a aplicação ao plano de ação, viabilizando assim, a exportação do produto Halal aos países de origem muçulmana.

Este artigo se divide em cinco seções. A primeira contempla a introdução. A segunda seção é a revisão da literatura, na qual se evidenciam os principais conceitos teóricos abordados. O método de pesquisa empregado no estudo é explicitado na seção três. A quarta seção aborda a análise dos resultados, e finalmente, na parte cinco fazem-se as considerações finais.

2. Referencial teórico

2.1 Gestão da qualidade em projetos

O guia do PMBOK (2013) define qualidade como sendo o grau até o qual um conjunto de características inerentes satisfaz as necessidades dos clientes. Segundo o Project Management Institute (PMI), um projeto com qualidade é aquele que foi concluído em conformidade com os requisitos, especificações e adequação ao uso. Cabe destacar a respeito

desses conceitos, é que eles estão voltados para atender aos requisitos do cliente assim como suas expectativas e as especificações do produto.

A norma ISO 10006 (ISO, 2003) refere-se às atividades de gerenciamento da qualidade no tocante ao gerenciamento de projetos; provê guias para os elementos do sistema de qualidade, conceitos e práticas para aprimorar e garantir a qualidade no processo de gerenciamento de projetos. De acordo com Barbosa, Mendes e Bottolo (2010) a norma foi desenvolvida para ser aplicada ao gerenciamento de projetos de qualquer porte/complexidade, servindo de base para que profissionais de gerenciamento de projetos e auditores de qualidade possam trocar experiências a respeito do projeto.

O gerenciamento da qualidade do projeto inclui os processos e as atividades da organização executora que determinam as políticas de qualidade, os objetivos e as responsabilidades, de modo que o projeto satisfaça às necessidades para as quais foi empreendido (PMBOK, 2013).

Assim, o Gerenciamento da Qualidade do Projeto assegura que as necessidades que originaram o seu desenvolvimento serão satisfeitas. Um projeto tem qualidade quando é concluído em conformidade aos requisitos, e adequação ao uso. É composto pelos processos: planejar a qualidade, realizar a garantia da qualidade e realizar o controle da qualidade (Dinsmore e Cavalieri 2003; PMBOK 2013).

Com relação aos processos pode-se salientar que planejar a qualidade significa identificar os requisitos e/ou padrões da qualidade do projeto e suas entregas, além da documentação de como o projeto demonstrará a conformidade com os requisitos e/ou padrões de qualidade. Já, o processo de auditoria dos requisitos de qualidade e dos resultados das medições do controle de qualidade visa garantir o uso dos padrões de qualidade e das definições operacionais apropriadas. E por fim, o monitoramento e registro dos resultados da execução das atividades de qualidade auxilia na avaliação do desempenho e recomenda as mudanças necessárias (Barbosa, Mendes & Bottolo, 2010; PMBOK 2013)

2.2 Conceito Halal

A importância de produtos *Halal* para os consumidores muçulmanos pode ser explicada pelos estudos de Bonne e Verbeke (2008), que indicam que o comportamento alimentar faz parte do modo de vida dos muçulmanos, cujo objetivo final pode ser considerado como uma maneira de declarar a sua fé (Henare & Shepherd, 2012)

O mercado de produtos *halal* pode ser considerado recente, pois começou a ser explorado e estudado na década de 80 na Malásia, e atualmente movimenta milhões apresentando uma forte tendência de expansão prevista em torno de 6,3% entre 2018 e 2024.

Os alimentos *halal*, são preparados de acordo com um conjunto de leis islâmicas (*Sharia*) e regulamentos que, determinam o que é permitido, legal, higienizado e puro em termos religiosos. Contudo, trata-se de um mercado que representa um sexto do mercado global de alimentos e tem um enorme potencial de crescimento (AAFC, 2011; Faruk, 2016). O conceito *Halal* provém dos ensinamentos do Alcorão, do *Hadith* – Profeta *Muhammad* (S.A.W.) e pelo *Sunaa*. Os três dão indicações dos produtos que são proibidos pelos Muçulmanos e os que são aceitáveis para consumo, e de acordo com o *Hadith*, *Allah* (S.W.T.) providenciou produtos que são bons ou benéficos para as pessoas (Man & Sazili, 2010; Saná Hussien Faruk, 2017).

Podem-se apresentar alguns produtos vegetais e/ou alimentos que são considerados *Halal*: a) todo o tipo de vegetal é *Halal*, menos aqueles que estejam contaminados/intoxicados por pesticidas, sejam venenosos ou produzam efeitos alucinantes ou que de alguma forma possam ser prejudiciais à saúde do homem; b) todo o produto criado através da biotecnologia,

extraído de vegetal, mineral e microbiana para a indústria alimentícia é *Halal*; e c) Frutas frescas ou secas, legumes, sementes como amendoim, nozes, caju, avelãs, grãos de trigo, arroz, centeio, cevada, aveia etc., exceto aqueles que estejam contaminados/intoxicados por pesticidas, ou que de qualquer forma possam ser prejudiciais à saúde do homem.

Assim, de acordo com Hussaini (2004) e Saná Hussien Faruk (2017), 75% dos muçulmanos seguem as suas diretrizes islâmicas, mesmo depois de emigrar, sendo que a maioria dos muçulmanos ainda escolhe produtos *halal*. Além disso, o conceito *Halal* é agora aceito como uma certificação de qualidade em todo o mundo que agrada tanto os muçulmanos como os não-muçulmanos (Ariff, 2009).

3. Metodologia

Neste trabalho foi empregado um método qualitativo, através da revisão bibliográfica de artigos disponibilizados em bancos de dados e demais revistas eletrônicas em português, inglês, espanhol e árabe.

A abordagem qualitativa trará benefícios ao estudo de caso devido apresentar-se de maneira adequada para questões descritivas e explicativas, se concentrando deste modo, no aprofundamento em uma pequena amostra (RNPE, 2020).

Além disso, coletaram-se informações presentes nas normas escritas a fim de verificar conformidade em relação aos requisitos da Certificação Halal. E, finalmente através do resultado de auditoria obtido, foi possível elaborar planos de ação com o objetivo de buscar a melhoria contínua da empresa.

A empresa Atrix, nome fictício devido a não autorização de divulgação da empresa, buscou a certificação Halal em maio de 2019, devido necessidade de exportar os produtos ao Oriente Médio e continente asiático.

Na primeira reunião, apresentaram-se as necessidades para a obtenção do certificado, conforme Figura 1.

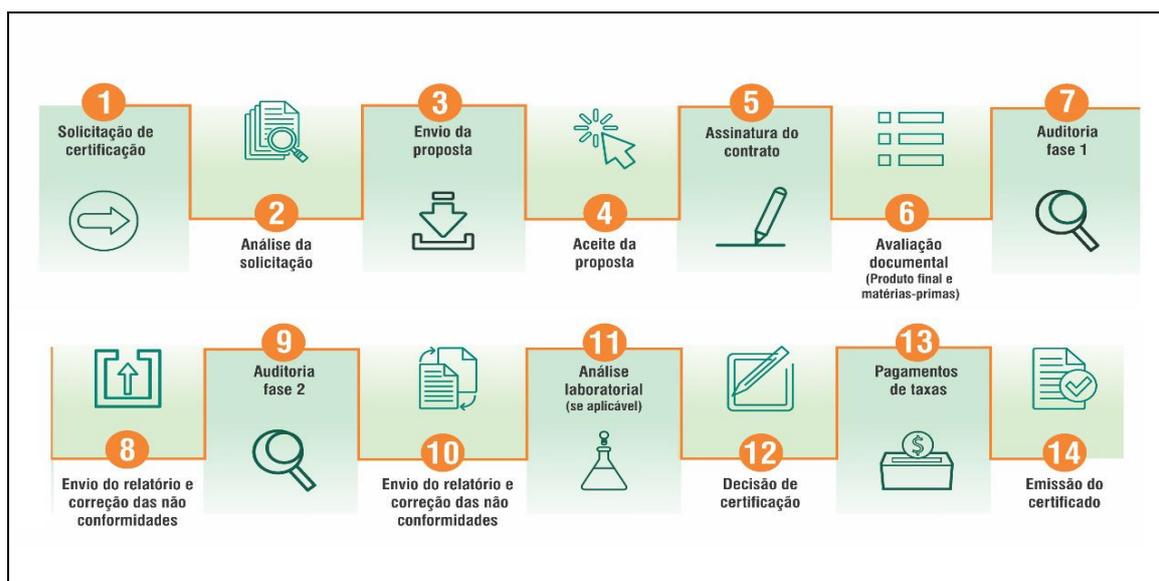


Figura 1. Fluxo da Certificação Halal

Fonte: Fambras Halal (2020)

A empresa apresentou-se disposta e em conformidade com os critérios estabelecidos. Devido à rápida demanda, foram compartilhados todos os documentos, incluindo a

documentação de status Halal e fichas técnicas das matérias-primas e produtos finais, no período de 15 dias. Desta forma, agendou-se a auditoria de fase 1 com o envio do programa de auditoria.

A auditoria de estágio 01 é caracterizada pela avaliação através de um auditor do Sistema de Gestão de Qualidade onde foram avaliados procedimentos, de acordo com a Tabela 1.

Tabela 1 Cronograma de Auditoria - Estágio 1

Horário	Documentação Legal	Responsáveis
08h00 – 08h30	Reunião de abertura	Representantes de todas as áreas com impacto BPx
08h30 – 10h00	Programa de Análises de Perigos e Pontos de Controle Críticos (APPCC)	Garantia da Qualidade
10h00 – 12h30	Avaliação do Sistema de Garantia Halal	Garantia da Qualidade
12h30 – 13h30	Horário do almoço	
13h30 – 15h00	Avaliação dos programas obrigatórios do Sistema de Gestão da Qualidade	Garantia da Qualidade e áreas responsáveis
15h00 – 16h30	Manual de Boas Práticas de Fabricação	Garantia da Qualidade
16h30 – 17h00	Reunião de encerramento	Representantes de todas as áreas com impacto BPx

Fonte: Elaborado pelo Autor (2020)

Após o término da auditoria, enviou-se à empresa o relatório de auditoria com as informações presentes onde não foram evidenciadas não conformidades.

Posteriormente, agendou-se o segundo estágio de auditoria, na qual foram avaliados pontos relacionados ao fluxograma de processo, registros relacionados aos procedimentos evidenciados no estágio anterior e entrevistas com os colaboradores, de acordo com a Tabela 2.

Tabela 2 Cronograma de Auditoria - Estágio 2

Horário	Documentação Legal	Responsáveis
08h00 – 08h30	Reunião de abertura	Representantes de todas as áreas com impacto BPx
08h30 – 12h30	Auditoria do fluxo de processo com foco nas áreas com impacto BPx	Áreas com impacto BPx
12h30 – 13h30	Horário do almoço	
13h30 – 15h00	Avaliação dos registros obrigatórios do Sistema de Gestão da Qualidade	Garantia da Qualidade e áreas responsáveis
15h00 – 16h30	Registros relacionados ao Sistema de Garantia Halal	Garantia da Qualidade
16h30 – 17h00	Reunião de encerramento	Representantes de todas as áreas com impacto BPx

Fonte: Elaborado pelo Autor (2020)

Em contraste com o estágio anterior, foram encontradas duas não conformidades no Fluxograma de Processo de fabricação de óleos vegetais, onde se evidencia, através da Figura 2, as etapas necessárias para a fabricação e obtenção do produto.

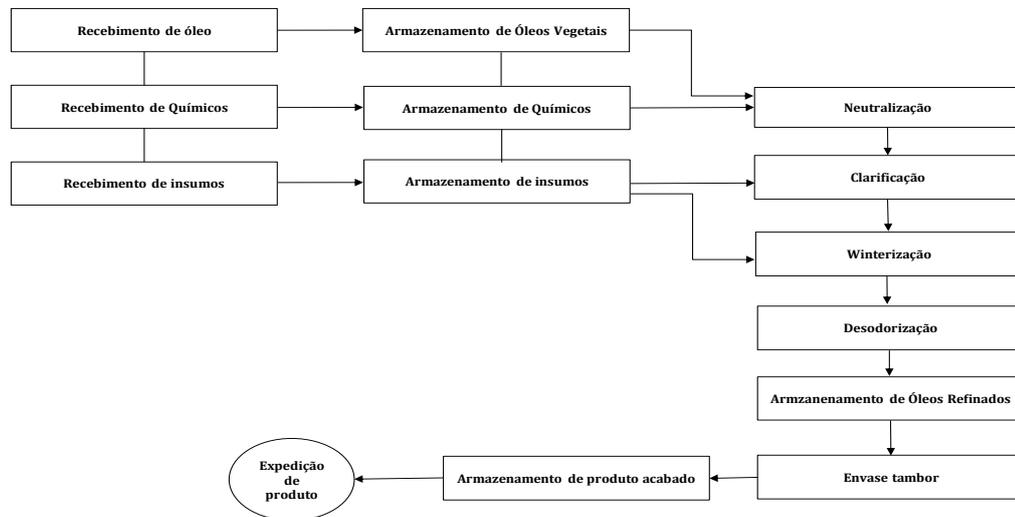


Figura 2. Fluxograma de Processo de fabricação de óleos vegetais

Fonte: Elaborado pelo Autor (2020)

Os apontamentos evidenciados foram:

- Ausência no conhecimento da Política Halal;
- Ausência de Registro de Qualificação do Fabricante/ Fornecedor AKS.

Após o encerramento da auditoria, foi enviado o relatório com as informações pertinentes. O encerramento do plano de ação foi imprescindível para prosseguir com as próximas etapas do processo,

4. Análise dos Resultados

Uma ferramenta utilizada pela empresa, a fim de verificar e identificar de forma mais clara as não conformidades constatadas em auditoria, foi utilizado o diagrama de causa e efeito (também conhecido como Espinha de Peixe), conforme o modelo na Figura 3, onde se evidencia um conjunto de fatores, que resultam em um efeito ou produto, neste caso, o óleo vegetal.

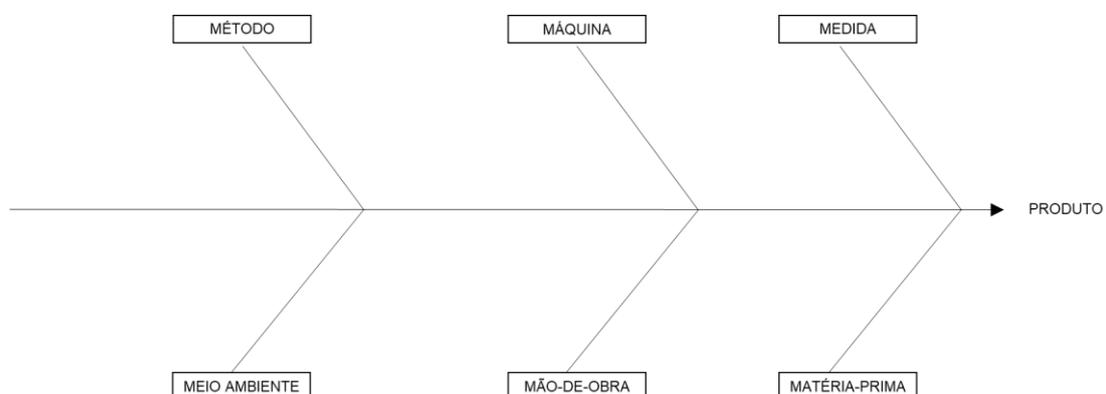


Figura 3. Modelo de Diagrama de causa e efeito aplicado ao processo de fabricação de óleos vegetais

Fonte: Elaborado pelo Autor (2020)

O diagrama surgiu no Japão, no ano 1943, para organizar melhor as causas na ocorrência de problemas pelo japonês Kaoru Ishiwaka (Paladini, 2012). Além disso, o diagrama permite observar de forma mais clara e níveis de detalhes a fim de encontrar a solução do problema (Lins, 1993). Sendo assim, a partir dos processos que poderiam levar a esta causa, é possível melhor entender a causa e, de maneira concisa encontrar as ações necessárias com o intuito de mitigar os riscos.

4.1 Plano de Ação

Após a realização da auditoria elaborou-se um Relatório com todas as informações evidenciadas na planta concomitante ao plano de ação para a empresa ATRIX demonstrar quais ações seriam necessárias, no intuito de solucionar as não conformidades, viabilizando assim, a possível certificação da unidade.

O plano de ação utilizou como metodologia o 5W2H, a qual é muito útil, podendo ser utilizada em três etapas para a solução de problemas (Lisbôa, 2012):

- Diagnóstico
- Plano de ação
- Padronização

Além disso, as letras W e H são representadas da seguinte maneira:

- O que deve ser feito? (**WHAT**)
- Por que deve ser implementado? (**WHY**)
- Quem é o responsável pela ação? (**WHO**)
- Onde deve ser executado? (**WHERE**)
- Quando deve ser implementado? (**WHEN**)
- Como deve ser conduzido? (**HOW**)
- Quanto vai custar a implementação? (**HOW MUCH**)

O método citado considerou diversas perguntas, conforme Tabela 3 (Plano de Ação 1) e 4 (Plano de Ação 2) de acordo com o apresentado a seguir, diretamente associadas ao processo, a qual detectou seus problemas, e conseqüentemente, apontando soluções separadas (Lisbôa, 2012).

Tabela 3 Plano de Ação 1

Constatação	O que? (WHAT)	Quem? (WHO)	Quando? (WHEN)	Onde? (WHERE)	Por que? (WHY)	Como? (HOW)
Ausência no conhecimento da Política Halal	Treinar os colaboradores	Garantia da Qualidade	Prazo de 15 dias	Auditório São Paulo	Para disseminar a Política Halal e atender aos requisitos da Certificação Halal	1. Solicitação ao Departamento de Recursos Humanos a lista geral de colaboradores; 2. Agendamento de treinamento com os colaboradores

Fonte: Elaborado pelo Autor (2020)

Com relação ao **Quanto? (How much)** no Plano de Ação 1, não é aplicável tendo-se em vista que o treinamento ser ministrado por colaboradores internos

Tabela 4 Plano de Ação 2

Constatação	O que? (WHAT)	Quem? (WHO)	Quando? (WHEN)	Onde? (WHERE)	Por que? (WHY)	Como? (HOW)
Ausência de Registro de Qualificação do Fabricante/ Fornecedor AKS	Realizar Qualificação o do Fabricante/ Fornecedor AKS	1. Garantia da Qualidade - Qualificação de Fornecedores 2. Compras	Prazo de 10 dias	Qualificação documental eletrônica e Auditoria in loco no Fabricante/ Fornecedor	Atendimento a Legislação de Boas Práticas de Fabricação e aos requisitos da Certificação Halal	1. Solicitação da documentação ao Fornecedor; 2. Agendamento da Auditoria; 3. Realização da Auditoria; 4. Emissão do Relatório; 5. Envio do Plano de Ação; 6. Fechamento/ Monitoramento do Plano de Ação; 7. Alinhamento com departamento de Compras; 8. Inserção do Fornecedor no SAP®.

Fonte: Elaborado pelo Autor (2020)

Já no Plano de Ação 2, pode-se verificar que com relação ao **Quanto? (How much)** está estimado em R\$ 300,00 pelo centro de Custos.

Após preenchimento, o plano de ação foi enviado ao auditor responsável pelo processo e consideraram-se as ações pertinentes, concluindo assim o encerramento do plano de ação.

Seguindo o fluxo, foram apresentadas todas as evidências ao comitê responsável pela certificação, o qual formação ocorre através de colaboradores que não participaram do processo técnico prévio, a fim de garantir confidencialidade e imparcialidade das informações e por decisão unânime, a empresa encontrou-se aprovada.

Por fim, taxas administrativas e contratuais foram efetuadas e o certificado emitido, possibilitando assim, a exportação do óleo vegetal.

5. Considerações finais

O trabalho apresentou de forma macro as etapas do processo para a obtenção do Certificado Halal. A empresa Atrix não mostrou dificuldades para aplicação e cumprimento do plano de ação, além de proativamente estar interessada em conhecer o processo com o intuito de evitar o não cumprimento dos requisitos aplicáveis.

As ferramentas de qualidade 5W2H e diagrama de causa e efeito foram imprescindíveis para a rápida conclusão do processo, pois somente através das mesmas observou-se, de forma pontual, o que devia ser feito.

Por fim, trata-se de um processo de gestão da qualidade recente e sugere-se a aplicação e abordagem de novos requisitos conforme atualização das resoluções normativas emitidas pelas agências de vigilâncias sanitárias locais e internacionais, visando maior robustez do processo e garantia da segurança de seus consumidores.

Referências

- AAFC, A. a.-F. (2011). *Global Halal Food Market Report*. Canada: Agriculture and Agri-Food Canada. Obtido em 19 de Abril de 2015, de www.agr.gc.ca/index_e.php
- Ariff. (2009). *Importance of halal Certification*. Obtido em 15 de Maio de 2015, de www.halaljournal.com/article/4262/importance-of-halal-certification
- Assis Maia, A. P., & Diniz, L. L. (2009). Segurança alimentar e sistemas de gestão de qualidade na cadeia produtiva de frangos de corte. *Revista eletrônica nutritime*, 6(4), 991-1000. Disponível em: <<https://www.nutritime.com.br/site/wp-content/uploads/2020/02/Artigo-093.pdf>>. Acesso em: 23 mar. 2020.
- Barbosa, A., Mendes, L., & Bottoli, M. (2010). Análise comparativa de metodologias e padrões de qualidade com foco no gerenciamento de projetos de software. *Revista Ciência e Tecnologia*, 9(15).
- Bonne, K., & Verbeke, W. (2008). Muslim consumer trust in halal meat status and control in Belgium. *Meat science*, 79(1), 113-123.
- De Souza Coelho, F. P., da Silva, A. M., & Maniçoba, R. F. (2016). Aplicação das ferramentas da qualidade: estudo de caso em pequena empresa de pintura. *Refas-Revista Fatec Zona Sul*, 3(1), 31-45.
- Dinsmore, P. C., & Cavalieri, A. (2003). Como se tornar um profissional em gerenciamento de projetos. *Editora Qualitymark, SP*, 30.
- Fambras Halal. Como começar a certificar sua empresa? Disponível em: <<https://www.fambrashalal.com.br/como-certificar>>. Acesso em: 20 ago. 2020.
- Fambras Halal. O que é Halal? Disponível em: <<http://www.fambrashalal.com.br/halal>>. Acesso em: 01 jul. 2020.
- Gonzalez, G. L. Estudio de Implantación de Certificado Halal en Cascajares. Disponível em: <<https://uvadoc.uva.es/bitstream/handle/10324/18975/TFM-L%20291.pdf?sequence=1&isAllowed=y>>. Acesso em: 23 mar. 2020.
- Henare, M., & Shepherd, B. (2012). *Maori & Halal Economy: A mutually beneficial relationship*. New Zeland: University of Auckland Business School.
- Hirakuri, M. H., & Lazzarotto, J. J. (2014). O agronegócio da soja nos contextos mundial e brasileiro. *Embrapa Soja-Docmentos (INFOTECA-E)*.
- Hussaini, M. M. (2004). *Halal Haram Lists: Why they do not work*. Obtido em 3 de Junho de 2015, de www.soudvision.com/info/halalhealthy/halal.list.asp
- ISO (2003) ISO 10006:2003 - Quality management systems - Guidelines for quality management in projects. Genebra, ISO, 2003.

Lins, B. F. (1993). Ferramentas básicas da qualidade. *Ciência da Informação*, 22(2). Disponível em: <<http://revista.ibict.br/ciinf/article/view/502>>. Acesso em: 08 abr. 2020.

Lisbôa, M. D. G. P., & Godoy, L. P. (2012). Aplicação do método 5W2H no processo produtivo do produto: a joia. *Iberoamerican Journal of Industrial Engineering*, 4(7), 32-47.

Man, Y. C., & Sazili, A. Q. (2010). Food production from the halal perspective Handbook of Poultry Science and Technology: Primary Processing (Vol. 1, pp. 183-215).

Oliveira, X. L. A. C., Cabanne, C. L. S. M., & Teixeira, R. M. (2020). Metodologias qualitativas de pesquisa em empreendedorismo:: revisão de estudos nacionais publicados de 2010 a 2015. *Revista da Micro e Pequena Empresa*, 14(1), 3-25. Disponível em:<https://www.researchgate.net/publication/341134959_Metodologias_qualitativas_de_pesquisa_em_empreendedorismo_revisao_de_estudos_nacionais_publicados_de_2010_a_2015>. Acesso em: 28 set. 2020

Paladini, E. P. (2012). *Gestão da Qualidade: teoria e prática*. 3ª edição, São Paulo: Atlas.

Reuters, T., & Standard, D. (2018). State of the global Islamic economy report 2018/19. Retrieved from Haladinar website: <https://haladinar.io/hdn/doc/report2018.pdf>. Acesso em: 10 abr. 20.

Saná Hussen Faruk, R. (2017). *Nova oportunidade de negócio para Portugal: Caracterização do mercado e produtos halal, análise do comportamento de consumidores e empresas portuguesas* (Doctoral dissertation).