

# MANUAL

## SISTEM JAMINAN PRODUK HALAL (SJPH) UNTUK SERTIFIKASI HALAL DENGAN PERNYATAAN PELAKU USAHA MIKRO DAN KECIL (SELF DECLARE)

### ISI NAMA USAHA/ PERUSAHAAN

#### PENGESAHAN

Revisi 1.0

	<i>(Isi Tgl/Bln/Tahun)</i>	<i>(Isi Tgl/Bln/Tahun)</i>
Disiapkan/Disetujui	Pemilik Usaha	Penanggung Jawab/Penyelia Halal
Tanda Tangan		
Nama	<i>(Isi Nama Pemilik Usaha)</i>	<i>(Isi nama Penanggung Jawab/Penyelia Halal)</i>

Manual halal ini adalah milik (Isi Nama Perusahaan) yang memuat kebijakan dan ketentuan yang dilaksanakan dalam rangka pemenuhan persyaratan sertifikasi halal yang ditetapkan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal. Manual halal ini hanya berlaku apabila telah diisi secara lengkap beserta lampirannya dan ditanda tangani oleh pemilik usaha. Manual halal ini tidak boleh diduplikasi/ diedit tanpa seizin dari pemilik usaha (Isi Nama Perusahaan).



## BAB I

### PENDAHULUAN

#### A. Informasi Umum Perusahaan

Nama Perusahaan : \_\_\_\_\_

Nomor Induk Berusaha : \_\_\_\_\_

Skala Usaha : Mikro/Kecil \*)

Nama Pimpinan : \_\_\_\_\_

Nama Penanggungjawab/  
Penyelia Halal : 1)  
2)  
dst

Alamat Perusahaan : \_\_\_\_\_

Telp/Fax Perusahaan : \_\_\_\_\_

Alamat Fasilitas Produksi : \_\_\_\_\_

Telp/Fax Fasilitas Produksi: \_\_\_\_\_

Contact Person/Email : \_\_\_\_\_

Nama/Merk Produk : \_\_\_\_\_ *(Isi Nama Produk yang Disertifikasi)*

Nomor Izin Edar (Jika ada): (MD/PIRT/SLHS/lainnya)

Jenis Produk : \_\_\_\_\_ *(Isi Jenis Produk)*

Daerah Pemasaran : Lokal/Provinsi /nasional/internasional \*)

*\*) Coret yang tidak diperlukan*

#### B. Tujuan

Manual Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) disusun untuk menjadi pedoman dalam penerapan SJPH bagi pelaku usaha mikro dan kecil, dalam rangka menjaga kesinambungan produksi halal sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal yang ditetapkan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) dan keputusan penetapan kehalalan produk oleh Majelis Ulama Indonesia (MUI).

### C. Ruang Lingkup

Manual SJPH adalah dokumen yang menjadi panduan penerapan SJPH di unit usaha.

## BAB II KRITERIA SISTEM JAMINAN PRODUK HALAL

### A. Komitmen dan Tanggung Jawab

#### 1. Kebijakan halal

<p><b>KEBIJAKAN HALAL</b></p> <p>[.....]</p> <p><i>(Nama Unit Usaha)</i></p> <p>Kami berkomitmen dan bertanggung jawab untuk menghasilkan produk halal secara konsisten dan berkesinambungan dengan melakukan tindakan:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Mematuhi peraturan perundangan terkait jaminan produk halal.</li> <li>· Menggunakan bahan halal dan melaksanakan proses produk halal (PPH) sesuai dengan ketentuan yang berlaku.</li> <li>· Menyiapkan sumber daya manusia yang mendukung pelaksanaan PPH di perusahaan.</li> <li>· Mensosialisasikan dan mengkomunikasikan kebijakan halal pada seluruh pihak terkait untuk memastikan semua personel menjaga integritas halal di unit usaha.</li> </ul> <p style="text-align: center;"><i>[tempat], [tanggal,bulan,tahun]</i></p> <p style="text-align: center;">.....</p> <p style="text-align: center;"><b>Pimpinan,</b></p> <p style="text-align: center;"><i>[nama pimpinan usaha]</i></p> <p style="text-align: center;">.....</p>
--

- 1.1. Sosialisasi Kebijakan Halal kepada karyawan, supplier, atau orang yang terlibat dalam proses produksi untuk memastikan semua personel menjaga integritas halal di lokasi usaha. Sosialisasi dapat dilakukan dengan menggunakan poster, *banner*, rapat/pertemuan, atau kajian tentang halal dalam bentuk pengajian atau ceramah.
- 1.2. Pelaku usaha menyimpan dan memelihara bukti hasil Sosialisasi Kebijakan Halal dalam bentuk bukti catatan/rekaman, foto kegiatan, notulensi, atau bentuk lainnya.
- 1.3. Menempel poster kebijakan halal dan edukasi halal di kantor, area produksi atau gudang seperti tercantum dalam **Lampiran 1. Poster Sosialisasi Kebijakan dan Edukasi Halal**.

## 2. Tanggung Jawab Pemilik Usaha

*(Isi Nama Usaha)* berkomitmen dan bertanggung jawab untuk:

- a. Menyediakan tempat dan lokasi usaha, dan karyawan yang sesuai dengan syarat-syarat Proses Produk Halal (PPH).
- b. Memastikan seluruh personel di tempat usaha bertanggungjawab dan melaksanakan serta menjaga konsistensi kehalalan produk.
- c. Mengangkat dan menetapkan penanggungjawab/penyelia halal (dalam bentuk **Surat Keputusan**) sebagaimana tercantum dalam **Lampiran 2**.

## 3. Pembinaan Sumber Daya Manusia

*(Isi Nama Usaha)* berkomitmen dan bertanggung jawab untuk:

- a. Melaksanakan pembinaan melalui pelatihan dan/atau kompetensi di bidang halal kepada karyawan dan orang yang terlibat dalam proses produksi.

- b. Melakukan pelatihan internal dengan materi seperti tercantum dalam **Lampiran 3. Materi Pelatihan Internal** setidaknya setahun sekali.

## **B. Bahan**

1. (*Isi Nama Usaha*) berkomitmen untuk senantiasa secara konsisten menggunakan bahan yang sesuai dengan persyaratan SJPH sebagai berikut:
  - a. Bahan yang digunakan sudah dipastikan kehalalannya;
    1. dibuktikan dengan sertifikat halal; atau
    2. bahan yang dikecualikan dari kewajiban bersertifikat halal (*positive list*) meliputi: bahan nabati; bahan hewani non sembelihan (madu murni, royal jelly murni, telur segar, ikan segar, dll); bahan berasal dari proses fermentasi mikroba; bahan berasal dari air alam (air langsung dari sumber mata air/air tanah, air untuk injeksi, es batu); bahan kimia; dan bahan tambang.
  - b. Tidak menggunakan bahan berbahaya atau menghindari produk yang mengandung bahan berbahaya *seperti* formalin, ganja, bahan yang berasal dari sumber hayati yang dilarang dalam Pangan olahan, Senyawa Yang Dilarang Ditambahkan Dalam Pangan Olahan, atau bahan berbahaya lainnya sesuai peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan-
  - c. Khusus bahan yang berasal dari daging atau hasil sembelihan wajib berasal dari produsen atau rumah potong hewan/rumah potong unggas yang sudah bersertifikat halal;
2. Dalam hal terdapat perubahan bahan setelah mendapatkan sertifikat halal, (*Isi Nama Usaha*) wajib melaporkan kepada BPJPH.
3. Membeli dan menggunakan bahan dengan nama, merek, dan dari produsen yang memiliki sertifikat halal.

4. Menyusun Daftar Bahan Halal sebagaimana tercantum dalam **Lampiran 4**.
5. Menyimpan bukti/catatan pembelian bahan (bon/nota/kuitansi/dll.) dan contoh label kemasan (jika ada) selama masa berlaku sertifikat halal, kecuali untuk bahan yang jarang dibeli maka disimpan bukti pembelian terakhir (format pada **Lampiran 5. Bukti/Catatan Pembelian Bahan**)
6. Memeriksa label bahan pada setiap pembelian atau penerimaan bahan untuk memastikan kesesuaian nama bahan, nama produsen dengan yang tercantum dalam Daftar Bahan Halal (**Format Pemeriksaan Bahan** pada **Lampiran 6**).
7. Membuat resep produk yang akan menjadi acuan/rujukan dalam menghasilkan produk.
8. Melakukan pemantauan dan pemeliharaan dokumen pendukung bahan mencakup masa berlaku dan validitas.

### **C. Proses Produk Halal**

*(Isi Nama Usaha)* berkomitmen untuk senantiasa secara konsisten menjalankan PPH dengan ketentuan:

1. Menjaga lokasi usaha, tempat produksi, dan alat yang digunakan untuk produksi bersih, higienis, dan tidak terkontaminasi dengan bahan najis atau bahan yang diharamkan.
2. Menjaga semua fasilitas produksi dan peralatan dalam keadaan bersih (bebas dari najis) sebelum dan sesudah digunakan yang dibuktikan dengan hilangnya warna, bau dan rasa dari pengotor dan bebas dari babi.
3. Menjaga ruang produksi tidak terkontaminasi dengan bahan najis atau bahan yang diharamkan.
4. Melakukan pensucian atau penyamakan pada fasilitas produksi yang digunakan secara bersamaan antara produk yang disertifikasi halal

dengan produk yang tidak diajukan sertifikasi halal nya sesuai syariat Islam yaitu:

- a. Apabila terkena najis berat (*mughallazah*), maka fasilitas produksi tidak boleh digunakan secara bersamaan (wajib terpisah).
  - b. Apabila terkena najis sedang (*mutawassithah*), yaitu najisnya kotoran hewan dan manusia, minuman keras, bangkai hewan selain ikan dan belalang, maka caranya, dicuci dengan menggunakan air yang mengalir hingga najisnya benar-benar hilang, atau dengan membasuhnya, atau dengan *istijmar* (menggunakan batu, kayu, dan sejenisnya), dan dengan cara lain.
  - c. Apabila terkena najis ringan (*mukhoffafah*), yaitu najisnya urin bayi laki-laki yang belum berumur dua tahun dan tidak mengonsumsi apapun selain air susu ibu, maka caranya dicuci dengan menggunakan air (dikucur dan direndam).
  - d. Jika disucikan dengan menggunakan air akan merusak alat dan/atau proses produksinya, maka dapat disucikan dengan menggunakan selain air (bahan lain).
5. Menyimpan dan memelihara bukti:
- a. pelaksanaan proses produksi;
  - b. pelaksanaan ketertelusuran kehalalan;
  - c. penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria halal; dan
  - d. peluncuran/penjualan produk.
6. Menetapkan tugas penanggungjawab/penyelia halal dalam PPH, yakni:
- a. Memastikan proses produksi yang bersih dan bebas dari bahan haram, dengan hanya menggunakan bahan yang tercantum dalam Daftar Bahan Halal.
  - b. Secara rutin memeriksa sarana transportasi bahan dan produk yang digunakan untuk memastikan dapat menjaga integritas kehalalan produk halal yang diangkutnya.
  - c. Memeriksa dan memastikan ketertelusuran kehalalan melalui:

- 1) Tanggal kedaluwarsa produk, dibuktikan dengan catatan pembelian, atau
  - 2) Catatan penjualan produk, dibuktikan dengan catatan pembelian bahan, atau
  - 3) Catatan bahan yang tersedia, dibuktikan dengan catatan penggunaan stok bahan terhadap resep dari produk, atau
  - 4) Label kode produksi, dibuktikan dengan tanggal produksi dan jam produksi.
- d. Melakukan penanganan terhadap produk yang tidak memenuhi kriteria halal, dengan ketentuan: apabila ditemukan produk yang tidak memenuhi kriteria halal, maka produk yang dihasilkan tidak akan dijual ke konsumen. Selanjutnya akan dilakukan penarikan atau pemusnahan.
- e. Memastikan bahwa peluncuran/penjualan produk berlogo halal dilakukan setelah terbit sertifikat halal.

#### **D. Produk**

*(Isi Nama Usaha)* berkomitmen untuk memenuhi persyaratan terkait produk:

1. Produk yang dihasilkan adalah produk yang mendapatkan sertifikasi halal dari BPJPH.
2. Menghasilkan produk yang aman, sehat, dan halal untuk dikonsumsi.
3. Pelaksanaan proses pengemasan produk dilakukan dengan menggunakan bahan/alat yang bersih dan bebas najis.
4. Pencantuman label halal hanya untuk kemasan produk yang disertifikasi halal.
5. Mendaftarkan setiap ada produk baru retail (eceran) dengan merek yang sama untuk disertifikasi halal sebelum dipasarkan.
6. Memastikan produk halal tidak menggunakan:
  - a. nama dan/atau simbol-simbol kekufuran dan kebatilan, contohnya roti natal;

- b. nama dan/atau simbol-simbol benda binatang yang diharamkan seperti babi, anjing, khamr, kecuali yang telah mentradisi seperti bir pletok, bakmi, bakso;
- c. bahan campuran yang menimbulkan rasa atau aroma benda-benda atau binatang yang diharamkan, seperti mie instan rasa babi panggang;
- d. bentuk anjing dan babi atau hewan haram lainnya;
- e. kemasan bergambar anjing atau babi sebagai fokus utama;
- f. kemasan yang bergambar erotis atau porno

**E. Pemantauan dan Evaluasi**

*(Isi Nama Usaha)* berkomitmen untuk memenuhi persyaratan Pemantauan dan Evaluasi, sebagai berikut:

1. Menggunakan prosedur audit internal yang dilakukan oleh penanggungjawab/penyelia halal untuk memantau penerapan SJPH **(Form Daftar Periksa Audit Internal pada Lampiran 7)**
2. Memiliki dan memelihara bukti pelaksanaan audit internal.
3. Jika dalam audit internal ditemukan ketidaksesuaian pelaksanaan SJPH, akan segera dilakukan tindakan perbaikan. Bukti perbaikan ketidaksesuaian harus disimpan selama masa sertifikat halal berlaku.
4. Melaporkan hasil audit internal kepada BPJPH.

*[tempat], [tanggal,bulan,tahun]*

.....

**Pimpinan,**

*[nama pimpinan usaha]*

## **Lampiran 1. Materi untuk Pembuatan Poster Sosialisasi Kebijakan dan Edukasi Halal**

### **A. Pengertian tentang Halal dan Haram**

- Mengonsumsi makanan dan minuman yang halal adalah wajib hukumnya bagi orang Islam.
- Pengertian halal haram : (i) Halal adalah Boleh. (ii) Haram adalah sesuatu yang dilarang oleh Allah SWT dengan larangan yang tegas.
- Contoh bahan haram : (i) Babi, termasuk seluruh bagian tubuhnya dan produk turunannya (segar atau olahan), (ii) Khamr (minuman beralkohol), (iii) Hasil samping khamr yang diperoleh hanya dengan pemisahan secara fisik, (iv) Darah, (v) Bangkai, (vi) Bagian dari tubuh manusia, binatang buas, anjing.

### **B. Praktek Penerapan SJPH**

- Menjaga semua fasilitas produksi dan peralatan dalam keadaan bersih sebelum dan sesudah digunakan.
- Menjaga kebersihan diri sebelum dan selama bekerja sehingga tidak mengotori produk yang dihasilkan.
- Tidak boleh membawa produk tidak halal di area produksi.
- Tidak boleh membawa/memelihara hewan peliharaan di area produksi.
- Tidak boleh menggunakan peralatan produksi untuk kepentingan lain.
- Menyimpan bahan dan produk di tempat yang bersih dan menjaganya supaya terhindar dari najis.
- Memastikan kendaraan yang digunakan untuk mengangkut produk halal dalam kondisi baik dan tidak digunakan untuk mengangkut produk lain yang diragukan kehalalannya.

## Lampiran 2. Surat Keputusan Penetapan Penanggungjawab/Penyelia Halal

### SURAT KEPUTUSAN PENETAPAN PENANGGUNGJAWAB/PENYELIA HALAL

**NOMOR: ..... Tahun .....**

Untuk menerapkan Sistem Jaminan Produk Halal dan dalam rangka menjaga konsistensi kehalalan produk, dengan ini kami tunjuk **Penanggungjawab/Penyelia Halal** sebagai berikut:

No.	Nama	Agama <i>(wajib beragama islam)</i>	Nomor Induk Kependudukan	Nomor Sertifikat Pelatihan Penyelia Halal <i>(Jika ada)</i>
1.				
2.				
3.				

Penanggungjawab/Penyelia Halal telah membaca dan memahami Manual SJPH serta akan melaksanakan dengan sungguh-sungguh seluruh kriteria SJPH sebagaimana tertulis dalam manual SJPH ini.

Demikian surat penetapan ini dibuat untuk dilaksanakan sebagaimana mestinya.

*tempat], [tanggal,bulan,tahun]*

.....

**Pimpinan,**

*[nama pimpinan usaha]*

.....

### **Lampiran 3. Materi Pelatihan Internal**

#### **A. Pengetahuan Halal Haram**

1. Mengonsumsi makanan dan minuman yang halal adalah wajib hukumnya bagi orang Islam.
2. Pengertian halal haram : (i) Halal adalah Boleh. (ii) Haram adalah sesuatu yang dilarang oleh Allah SWT dengan larangan yang tegas.
3. Contoh bahan haram : (i) Babi, termasuk seluruh bagian tubuhnya dan produk turunannya (segar atau olahan), (ii) Khamr (minuman beralkohol), (iii) Hasil samping khamr yang diperoleh hanya dengan pemisahan secara fisik, (iv) Darah, (v) Bangkai, (vi) Bagian dari tubuh manusia, binatang buas, anjing.

#### **B. Pengetahuan Benda Najis**

1. Pengertian najis : (i) Menurut bahasa adalah “setiap yang kotor”, (ii) Menurut syara’ adalah kotoran yang wajib dihindari dan dibersihkan oleh setiap muslim ketika terkena olehnya.
2. Najis ada tiga: (1) Najis *mukhaffafah* (najis ringan), yaitu air seni bayi laki-laki sebelum usia dua tahun yang hanya mengonsumsi ASI, (2) Najis *mughallazhah* (najis berat), yaitu najis babi, anjing atau turunan keduanya, dan (3) Najis *mutawassithah* (najis sedang), yaitu najis kotoran hewan, khamr (minuman keras)
3. Mutanajjis adalah benda suci yang terkena najis, dapat berupa bahan, produk atau peralatan produksi. Benda mutanajjis dapat menjadi suci kembali setelah dicuci secara syar’i.
4. Pensucian benda mutanajjis padat yang terkena najis *mutawassithah* secara syar’i yaitu dengan mengucurkannya dengan air atau menyucinya di dalam air yang banyak (direndam) hingga hilang rasa, bau dan warna dari bahan najisnya.
5. Pensucian benda mutanajjis padat yang terkena najis *mughallazhah* secara syar’i yaitu disucikan tujuh kali dengan air dan salah satunya

dengan tanah atau bahan lain yang mempunyai kemampuan menghilangkan rasa, bau dan warna.

### **C. Pengetahuan Sertifikasi Halal**

1. Sertifikat halal produk di Indonesia diterbitkan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) berdasarkan Keputusan Penetapan Kehalalan Produk dari Majelis Ulama Indonesia (MUI).
2. Perusahaan yang telah mendapatkan sertifikat halal dari BPJPH harus menjaga kehalalan produknya dengan cara menerapkan Sistem Jaminan Halal (SJPH).
3. Label halal tidak boleh digunakan oleh perusahaan jika tidak memiliki sertifikat halal BPJPH.

### **D. Penerapan Sistem Jaminan Halal (SJPH)**

1. Inti dari penerapan SJPH adalah membuat kebijakan halal, membentuk penyelia halal dan melaksanakan dengan sungguh-sungguh semua prosedur operasional yang tercantum dalam Manual SJPH.
2. Kebijakan halal adalah komitmen perusahaan untuk menghasilkan produk halal, dengan hanya menggunakan bahan yang telah disetujui oleh BPJPH serta diproduksi dengan menggunakan peralatan yang bebas dari najis.
3. Bahan yang telah disetujui oleh BPJPH tercantum dalam Daftar Bahan Halal.
4. Membeli bahan dengan nama/merek dan produsen sesuai dengan yang tercantum dalam Daftar Bahan Halal.
5. Jika akan menggunakan bahan baru di luar Daftar Bahan Halal (termasuk bahan lama dengan produsen baru), akan meminta persetujuan penggunaan bahan tersebut ke BPJPH.
6. Memeriksa label bahan pada setiap pembelian bahan atau penerimaan bahan untuk memastikan kesesuaian nama bahan, nama produsen dan

negara produsen dengan yang tercantum dalam Daftar Bahan Halal. Bahan yang boleh digunakan hanya bahan yang namanya, nama produsen dan negara produsennya sesuai dengan Daftar Bahan Halal.

7. Dalam proses produksi hanya menggunakan bahan dengan nama/merek dan produsen seperti yang tercantum dalam Daftar Bahan Halal.
8. Menjaga semua fasilitas produksi dan peralatan dalam keadaan bersih (bebas dari najis) sebelum dan sesudah digunakan.
9. Setiap pekerja menjaga kebersihan diri sebelum dan selama bekerja sehingga tidak mengotori produk yang dihasilkan.
10. Setiap pekerja tidak boleh membawa produk tidak halal di area produksi.
11. Setiap pekerja tidak boleh membawa/memelihara hewan peliharaan di area produksi.
12. Setiap pekerja tidak boleh menggunakan peralatan produksi untuk kepentingan lain, misalnya untuk memasak karyawan atau menyimpan produk tidak halal milik karyawan.
13. Menyimpan bahan dan produk di tempat yang bersih dan menjaganya supaya terhindar dari najis.
14. Memastikan kendaraan yang digunakan untuk mengangkut produk halal dalam kondisi baik dan tidak digunakan untuk mengangkut produk lain yang diragukan kehalalannya.
15. Mendaftarkan setiap ada produk baru dengan merek yang sama untuk disertifikasi halal sebelum dipasarkan.
16. Mendaftarkan setiap ada penambahan fasilitas produksi baru untuk disertifikasi halal.

#### **E. Evaluasi pelatihan internal**

Contoh Soal Pelatihan Internal

1. Contoh bahan haram yaitu ...
2. Dalam proses produk halal hanya menggunakan bahan dengan nama/merek dan produsen seperti yang tercantum dalam ...

3. Jika akan menggunakan bahan baru di luar Daftar Bahan Halal (termasuk bahan lama dengan produsen baru), akan meminta persetujuan penggunaan bahan tersebut ke ...
4. Pada proses produksi, semua fasilitas produksi dan peralatan harus dalam keadaan ...
5. Audit internal dilakukan minimal ... kali dalam setahun.

***Catatan: soal ini diberikan kepada seluruh peserta pelatihan dan dinilai oleh trainer. Trainer boleh mengganti soal sesuai dengan materi pelatihan yang disampaikan.***

#### Lampiran 4. Daftar Bahan Halal

**DAFTAR BAHAN**  
*(NAMA USAHA/PERUSAHAAN)*

No	Nama dan Merek	Produsen	Nomor Sertifikat Halal	Masa Berlaku Sertifikat Halal
<i>(Diisi Nomor )</i>	<i>(Diisi Nama Bahan dan Merek)</i>	<i>(Diisi Nama Produsen)</i>	<i>(Diisi Nomor Serifikat Halal)</i>	<i>(Diisi Masa Berlaku)</i>
1				
2				
dst.				

**Daftar Bahan yang Digunakan pada Setiap Produk**

No.	Nama Bahan	Nama Produk								Keterangan
		1	2	3	4	5	6	7	dst	
1	Bahan A	√	√	√						1. Nama Produk X, 2. Nama Produk Y 3. Nama produk Z, dst
2	Bahan B	√			√		√			
dst	dst									

Ditetapkan di *(Tempat), (Tanggal/Bulan/Tahun)*

**Pemilik Usaha**

*(Nama Pemilik Usaha)*

**Penyelia Halal**

*(Nama Penyelia Halal)*

**Lampiran 5. Bukti/Catatan Pembelian Bahan****BUKTI/CATATAN PEMBELIAN BAHAN**

<b>No</b>	<b>Nama Bahan – Merk Bahan</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Waktu Pembelian</b>	<b>Penanggung Jawab</b>
<i>(Nomor )</i>	<i>(Nama Bahan – Merk Bahan)</i>	<i>(Jumlah yang digunakan)</i>	<i>(Tanggal Pembelian)</i>	<i>(Tanda Tangan Penanggung Jawab Pembelian)</i>
1				
2				
3				
4				
5				
dst.				

*(Tempat), (Tanggal/ Bulan/ Tahun)***Pemilik Usaha****Penyelia Halal***(Nama Pemilik Usaha)**(Nama Penyelia Halal)*

**Lampiran 6. Form Pemeriksaan Bahan****FORM PEMERIKSAAN BAHAN**

No	Tanggal datang/ tanggal beli	Nama/Merek/Kode Bahan	Nama & Lokasi Produsen	Sesuai/Tidak Sesuai

*(Tempat), (Tanggal/Bulan/Tahun)*

**Pemilik Usaha**

**Penyelia Halal**

*(Nama Pemilik Usaha)*

*(Nama Penyelia Halal)*

### Lampiran 7. Form Daftar Periksa Audit Internal

KRITERIA SJPH		Bukti Pemenuhan (diisi oleh penyelia halal)		
		Ya *	Tidak *	Keterangan
1	<b>KOMITMEN DAN TANGGUNG JAWAB</b>			
	<b>Kebijakan Halal</b>			
	Apakah kebijakan halal telah ditetapkan ?			
	Apakah kebijakan halal telah disosialisasikan ?			
	Apakah ada bukti sosialisasi kebijakan halal ?			
	<b>Tugas dan Tanggung Jawab</b>			
	Apakah tempat dan lokasi usaha, dan karyawan sesuai dengan syarat-syarat Proses Produk Halal (PPH)?			
	Apakah seluruh personel di tempat usaha bertanggungjawab dan melaksanakan serta menjaga konsistensi kehalalan produk?			
	Apakah penanggungjawab/penyelia halal telah diangkat dan ditetapkan oleh pelaku usaha ?			
	<b>Pembinaan Sumber Daya Manusia</b>			
	Apakah telah dilaksanakan pembinaan melalui pelatihan dan/atau kompetensi di bidang halal kepada karyawan dan orang yang terlibat dalam proses produksi?			
	Apakah telah dilakukan pelatihan internal setidaknya setahun sekali ?			
2	<b>BAHAN</b>			
	<b>Sumber Bahan, daftar Bahan</b>			
	Apakah bahan yang digunakan sudah dipastikan kehalalannya?			
	Apakah bahan yang digunakan dipastikan aman dan tidak menggunakan bahan berbahaya?			
	Apakah bahan yang berasal dari daging atau hasil sembelihan berasal dari produsen atau rumah potong			

KRITERIA SJPH		Bukti Pemenuhan (diisi oleh penyelia halal)		
		Ya *	Tidak *	Keterangan
	hewan/rumah potong unggas yang sudah bersertifikat halal?			
	Apakah pelaku usaha membeli dan menggunakan bahan dengan nama, merek, dan dari produsen yang memiliki sertifikat halal?			
	Apakah telah menyusun daftar bahan halal?			
	Apakah tersedia catatan pembelian bahan ?			
	Apakah label bahan pada setiap pembelian atau penerimaan bahan telah diperiksa?			
	Apakah telah dibuat resep produk yang akan menjadi acuan/rujukan dalam menghasilkan produk?			
	Apakah telah dilakukan pemantauan dan pemeliharaan dokumen pendukung bahan mencakup masa berlaku dan validitas?			
3	<b>Proses Produk Halal</b>			
	Apakah pelaku usaha telah menjaga lokasi usaha, tempat produksi, dan alat yang digunakan untuk produksi bersih, higienis, dan tidak terkontaminasi dengan bahan najis atau bahan yang diharamkan?			
	Apakah pelaku usaha telah menjaga semua fasilitas produksi dan peralatan dalam keadaan bersih (bebas dari najis) sebelum dan sesudah digunakan ?			
	Apakah pelaku usaha telah menjaga ruang produksi tidak terkontaminasi dengan bahan najis atau bahan yang diharamkan ?			
	Apakah pelaku usaha telah melakukan pencucian pada fasilitas produksi yang digunakan secara bersamaan antara produk yang disertifikasi halal dengan produk yang tidak diajukan sertifikasi halalnya sesuai syariat Islam ?			
4	<b>Produk</b>			

KRITERIA SJPH		Bukti Pemenuhan (diisi oleh penyelia halal)		
		Ya *	Tidak *	Keterangan
	Apakah produk yang dihasilkan adalah produk yang mendapatkan sertifikasi halal dari BPJPH?			
	Apakah produk yang dihasilkan adalah produk yang aman, sehat, dan halal untuk dikonsumsi?			
	Apakah pelaksanaan proses pengemasan produk dilakukan dengan memperhatikan menggunakan yang bersih dan bebas najis?			
	Apakah pencantuman label halal hanya untuk kemasan produk yang disertifikasi halal?			
	Apakah setiap ada produk baru retail (eceran) dengan merek yang sama untuk disertifikasi halal sebelum dipasarkan telah didaftarkan?			
	Apakah telah dipastikan produk halal tidak menggunakan nama yang mengarah pada sesuatu yang diharamkan atau ibadah yang tidak sesuai dengan syariah Islam?			
5	<b>Pemantauan dan Evaluasi</b>			
	Apakah telah dilakukan audit internal untuk memantau penerapan SJPH?			
	Apakah pelaku usaha memiliki dan memelihara bukti pelaksanaan audit internal?			
	Jika dalam audit internal ditemukan ketidaksesuaian pelaksanaan SJPH, apakah telah dilakukan tindakan perbaikan?			
	Apakah pelaku usaha melaporkan hasil audit internal kepada BPJPH?			

**Catatan :**

\* diisi dengan tanda checklist

*(Tempat), (Tanggal/ Bulan/ Tahun)***Pemilik Usaha****Penanggungjawab/ Penyelia Halal**

*(Nama Pemilik Usaha)*

*(Nama  
Penanggungjawab/ Penyelia  
Halal)*