INFORMASI TAMBAHAN

Dokumen ini merupakan **contoh** format Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH). Contoh format SJPH adalah sebagai syarat minimal yang harus dipenuhi oleh pelaku usaha. Pelaku usaha dapat menyesuaikan dokumen SJPH sesuai proses bisnis masing-masing selama masih mengacu pada Keputusan Kepala BPJPH 20 Tahun 2023 tentang Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal. Dalam aturan tersebut memuat **lima (5) kriteria SJPH,** yaitu:

1. **Komitmen dan Tanggung Jawab;**
2. **Bahan;**
3. **Proses Produk Halal;**
4. **Produk; dan**
5. **Pemantauan dan Evaluasi.**

Pelaku usaha juga dapat mengintegrasikan SJPH dengan ISO 9001, ISO 22000, Good Distribution Practices (GDP), Good Warehousing Practices (GWP), Good Manufacturing Practices (GMP), Hazard Analytical Control Point (HACCP), dan lain-lain.

SJPH wajib dilengkapi dengan lampirannya. Poin-poin lampiran yang ditetapkan di bawah sebagai syarat minimal yang harus dilengkapi pelaku usaha, Pelaku Usaha diperbolehkan memiliki format tersendiri, selama substansi yang diminta dalam lampiran dapat dipenuhi. Lampiran yang perlu dilengkapi oleh pelaku usaha sebagai berikut:

Lampiran 1. Kebijakan Halal*
Lampiran 2. Poster Sosialisasi Kebijakan dan Edukasi Halal*
Lampiran 3 Surat Keputusan Penetapan Tim Manajemen Halal dan/atau Penyelia Halal*
Lampiran 4. Materi Pelatihan Internal*
Lampiran 5. Daftar Bahan Halal*
Lampiran 6. Daftar Bahan yang Digunakan pada Setiap Produk*
Lampiran 7. Catatan Pembelian Bahan*
Lampiran 8. Form Pemeriksaan Bahan*
Lampiran 9. Surat Pernyataan Bebas Babi (*disertai tanda tangan diatas materai 10.000 asli*)*
Lampiran 10. Layout/Denah Ruang Produksi
Lampiran 11. Catatan Penyimpanan Bahan dan Produk*
Lampiran 12. Diagram Alir Proses Produksi*
Lampiran 13. Catatan Hasil Produksi*
Lampiran 14. Catatan Distribusi/Penjualan Produk*
Lampiran 15. Surat Permohonan Persetujuan Penggunaan Bahan Baru**
Lampiran 16. Form Daftar Periksa Audit Internal**
Lampiran 17. Risalah Kaji Ulang Manajemen**

Keterangan
* *wajib diisi dan ditandatangani*
** *opsional*

Jika Pelaku Usaha belum melakukan proses produksi/distribusi/penjualan, maka diberi keterangan pada tabel lampiran.

MANUAL

SISTEM JAMINAN PRODUK HALAL (SJPH)

ISI NAMA USAHA/ PERUSAHAAN

PENGESAHAN
Revisi 1.0

	(Isi Tgl/Bln/Tahun)	(Isi Tgl/Bln/Tahun)
Disiapkan/Disetujui	Penyelia Halal	Pemilik Usaha
Tanda Tangan		
Nama	(Isi Penyelia Halal)	(Isi Nama Pemilik Usaha)

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 pemiliki usaha (Isi Nama Perusahaan).

1) DASAR HUKUM

1. Undang- Undang No. 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal
2. Undang- Undang No. 11 Tahun 2020 Tentang Cipta Kerja
3. Peraturan Pemerintan No. 39 Tahun 2021 Tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal
4. Peraturan Menteri Agama No. 26 Tahun 2019 Tentang Penyelenggaraan Jaminan Produk Halal
5. Keputusan Menteri Agama Nomor 982 Tahun 2019 Tentang Layanan Sertifikasi Halal
6. Keputusan Menteri Agama Nomor 748 Tahun 2021 Tentang Jenis Produk Yang Wajib Bersertifikat Halal
7. Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 57 Tahun 2021 tentang Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal

2) DAFTAR ISI

Dasar Hukum..... 1

Daftar Isi..... 2

I. Pendahuluan..... 3

A Informasi Umum Perusahaaan..... 3

B Tujuan..... 3

C Ruang Lingkup..... 4

II Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal..... 5

A Komitmen dan Tanggungjawab..... 5

B Bahan..... 7

C Proses Produk Halal..... 8

D Produk..... 12

E Pemantauan dann Evaluasi..... 13

Lampiran..... 13

I. PENDAHULUAN

A. Informasi Umum Perusahaan

Nama Perusahaan : _____

Nomor Induk Berusaha :

Skala Usaha : Mikro/Kecil *)

Nama Pimpinan :

Nama Penyelia Halal : 1)

2)

dst

Alamat Perusahaan : _____

Telp/Fax Perusahaan : _____

Alamat Fasilitas Produksi :

Telp/Fax Fasilitas Produksi. :

Contact Person/Email : _____

Nama/Merk Produk : Isi Merek Produk (Isi Nama Produk yang Disertifikasi)

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

Jenis Produk : Isi Jenis Produk

Daerah Pemasaran : Provinsi /nasional/internasional *)

Sistem Pemasaran : Retail /non retail *)

*) Coret yang tidak diperlukan

B. Tujuan

Manual Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) disusun untuk menjadi pedoman dalam penerapan SJPH di perusahaan, 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 perusahaan. Manual SJPH ini berlaku untuk seluruh fasilitas perusahaan yang terkait dengan proses produk halal PPH), termasuk outlet, maklon dan gudang sewa.

II. KRITERIA SISTEM JAMINAN PRODUK HALAL

A. Komitmen dan Tanggung Jawab

1. Kebijakan halal

KEBIJAKAN HALAL

[NAMA PERUSAHAAN]

Kami berkomitmen dan bertanggung jawab untuk menghasilkan produk halal secara konsisten dan berkesinambungan dengan melakukan tindakan:

Mematuhi peraturan perundangan terkait jaminan produk halal

Menggunakan bahan halal dan melaksanakan proses produk halal (PPH) sesuai dengan ketentuan yang berlaku

Menyiapkan sumber daya manusia yang mendukung pelaksanaan PPH di perusahaan

Mensosialisasikan dan mengkomunikasikan kebijakan halal pada seluruh pihak terkait untuk memastikan semua personel menjaga integritas halal di perusahaan.

…….., ……

Pimpinan Perusahaan,

(……)

1.1. Kebijakan Halal (ISI NAMA USAHA/PERUSAHAAN) tertuang dalam **Lampiran 1. Kebijakan Halal**

1.2. Sosialisasi Kebijakan Halal kepada semua pihak yang terkait, untuk memastikan semua personil menjaga integritas halal di perusahaan, dilakukan dengan menggunakan berbagai media komunikasi (secara audio, visual, dan audio-visual), antara lain: (rapat, *email*, media sosial, *poster*, *banner*, surat, kontrak, dll.)

1.3. Perusahaan menyimpan dan memelihara catatan/rekaman bukti hasil Sosialisasi Kebijakan Halal kepada semua pihak yang terkait antara lain dapat berupa (notulensi rapat, daftar hadir rapat, foto kegiatan, materi rapat, *email*, screenshot media sosial, surat, kontrak, dll.)

1.4. Menempel poster kebijakan halal dan edukasi halal di kantor, area produksi dan gudang seperti tercantum dalam **Lampiran 2. Poster Sosialisasi Kebijakan dan Edukasi Halal**

2. Tanggung Jawab Manajemen Puncak

Pemilik usaha/pimpinan perusahaan berkomitmen dan bertanggung jawab terhadap:

a. ketersediaan sumber daya yang memadai dalam pelaksanaan PPH di perusahaan
b. kepastian dan jaminan integritas halal dari seluruh personel di perusahaan
c. penetapan tim manajemen halal dan/atau penyelia halal serta tugas dan tanggung jawabnya

untuk menerapkan SJPH dan dalam rangka menjaga konsistensi kehalalan produk tim manajemen halal dan/atau penyelia halal sebagaimana dimaksud pada angka 2 huruf c ditetapkan dalam bentuk **Surat Keputusan Penetapan Tim Manajemen Halal dan/atau Penyelia Halal** sebagaimana tercantum dalam **Lampiran 3**.

Tugas dan tanggung jawab Tim Manajemen Halal dan/atau penyelia halal adalah:

Tugas :

a. Mengawasi PPH di perusahaan;
b. Menentukan tindakan perbaikan dan pencegahan;
c. Mengkoordinasikan proses produk halal; dan
d. Mendampingi auditor halal pada saat pemeriksaan.

Tanggung jawab:

a. Menerapkan SJPH dan ketentuan peraturan perundang-undangan terkait JPH;
b. Menyusun rencana PPH;
c. Menerapkan manajemen risiko pengendalian PPH;
d. Mengusulkan penggantian bahan;
e. Mengusulkan penghentian produksi yang tidak memenuhi ketentuan PPH;
f. Membuat laporan pelaksanaan dan pengawasan PPH;
g. Melakukan kaji ulang pelaksanaan PPH;
h. Menyiapkan bahan dan sampel pemeriksaan untuk auditor halal; dan
i. Menunjukkan bukti dan memberikan keterangan yang benar selama proses pemeriksaan oleh auditor halal.

3. Pembinaan Sumber Daya Manusia

Pemilik usaha atau pimpinan perusahaan melakukan pembinaan melalui pelatihan dan/atau kompetensi di bidang halal sesuai dengan kebutuhan pelaku usaha. Pelaksanaan pelatihan dan/atau kompetensi dilakukan dengan izin pemilik usaha dan diajukan kepada lembaga yang menyelenggarakan kegiatan pelatihan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan serta menyimpan dan menjaga keutuhan seluruh dokumen pelaksanaan kegiatan.

Melakukan pelatihan internal dengan materi seperti tercantum dalam **Lampiran 4. Materi Pelatihan Internal** setidaknya setahun sekali. Setiap karyawan baru harus mendapatkan pelatihan ini sebelum mulai bekerja. Daftar hadir harus dibuat dan disimpan selama masa berlaku sertifikat halal sebagai bukti pelaksanaan pelatihan internal

B. Bahan

(ISI NAMA USAHA/PERUSAHAAN) berkomitmen untuk senantiasa secara konsisten menggunakan bahan yang sesuai dengan persyaratan SJPH sebagai berikut:

1. Menggunakan seluruh jenis bahan (bahan baku, bahan tambahan, dan bahan penolong) yang halal yang dibuktikan dengan sertifikat halal kecuali bahan tidak kritis sesuai dengan Surat Keputusan Direktur LPPOM MUI Nomor 12/Dir/LPPOM MUI/VI/2020;
2. Menggunakan bahan yang memenuhi aspek keamanan dan kesehatan sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku;
3. Menyusun daftar bahan halal yang telah disetujui BPJPH dan LPH dan apabila terjadi perubahan wajib melaporkannya kepada BPJPH dan LPH. Format **Daftar Bahan Halal** sebagaimana tercantum dalam **Lampiran 5** dan Format **Daftar Bahan yang Digunakan pada Setiap Produk** terdapat pada **Lampiran 6.**
4. Membeli dan menggunakan bahan dengan nama, merek, dan produsen sesuai dengan yang tercantum dalam Daftar Bahan Halal yang telah disetujui oleh BPJPH dan LPH;
5. Memelihara Catatan Pembelian Bahan/bukti pembelian bahan (bon/nota/kwitansi/dll.) dan contoh label kemasan (jika ada) selama masa berlaku sertifikat halal, kecuali untuk bahan yang jarang dibeli maka disimpan bukti pembelian terakhir. *Catatan Pembelian Bahan terdapat pada* **Lampiran 7. Catatan Pembelian Bahan**
6. Jika akan menggunakan bahan baru di luar Daftar Bahan Halal (termasuk bahan lama dengan produsen baru), maka kami akan meminta persetujuan penggunaan bahan tersebut ke BPJPH dan LPH. Bahan baru dapat digunakan hanya setelah mendapatkan persetujuan tertulis dari BPJPH dan LPH. Bukti persetujuan penggunaan bahan baru harus disimpan selama masa berlakunya sertifikat halal.
7. Memeriksa label bahan pada setiap pembelian 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. Pemeriksaan label bahan dituliskan dalam **Form Pemeriksaan Bahan** seperti pada **Lampiran 8**.
8. Membuat formula/resep produk baku yang akan menjadi acuan/rujukan untuk bagian produksi dalam memproduksi produk (untuk produk yang memiliki formula).
9. Melakukan produksi dengan hanya menggunakan bahan yang tercantum dalam Daftar Bahan Halal.

10. Jika terlanjur ada penggunaan bahan yang tidak tercantum dalam Daftar Bahan Halal, maka produk yang dihasilkan tidak akan dijual ke konsumen. Produk tersebut selanjutnya akan dimusnahkan dan bukti pemusnahan produk harus disimpan.
11. Melakukan pemantauan dan pemeliharaan dokumen pendukung bahan mencakup masa berlaku dan validitas.

C. Proses Produk Halal

1. Lokasi, Tempat, dan Alat

(ISI NAMA USAHA/PERUSAHAAN) berkomitmen untuk memenuhi persyaratan Sistem Jaminan Produk Halal terkait Lokasi, Tempat, dan Alat, sebagai berikut:

a. Menetapkan lokasi proses produk halal yang jauh dari peternakan babi atau kegiatan pengolahannya, sehingga dapat mencegah terjadinya kontaminasi melalui karyawan dan peralatan.

b. Menyiapkan sarana fasilitas produksi yang bebas dari babi (*statement of pork free facility*) yang didukung dengan *Surat Pernyataan sebagaimana terdapat pada* **Lampiran 9. Surat Pernyataan Bebas Babi**

c. Merancang tempat produksi untuk memfasilitasi proses pembersihan dan pengawasan yang tepat, serta memastikan lokasi dan tempat proses produk halal tetap bersih dan higienis, bebas dari najis, hewan peliharaan, hewan liar, dan dari bahan tidak halal. *Denah Ruang Produksi terdapat pada* **Lampiran 10. *Layout*/Denah Ruang Produksi.**

d. Memisahkan tempat dan alat yang digunakan untuk proses produk yang halal dan tidak halal meliputi proses:

- Pengolahan, mencakup: penampungan bahan, penimbangan bahan, pencampuran bahan, pencetakan produk, pemasakan produk, dan/atau proses lainnya yang mempengaruhi pengolahan pangan.
- Penyimpanan, mencakup: penerimaan bahan, penerimaan produk setelah proses pengolahan, dan saran yang digunakan untuk penyimpanan bahan dan produk.
- Pengemasan, mencakup: bahan kemasan yang digunakan untuk mengemas produk dan pengemasan produk.
- Pendistribusian, mencakup: sarana pengangkutan dari tempat penyimpanan ke alat distribusi produk dan alat transportasi untuk distribusi produk. Sarana pendistribusian dapat menggunakan fasilitas yang sama selama produknya bukan produk segar asal hewan dan kami dapat menjamin tidak terjadi kontaminasi silang antara produk halal dengan produk tidak halal.
- Penjualan, mencakup: sarana penjualan produk halal dan proses penjualan produk.
- Penyajian, mencakup: sarana penyajian produk halal dan proses penyajian produk.

e. Menjaga semua fasilitas produksi dan peralatan dalam keadaan bersih (bebas dari najis) sebelum dan sesudah digunakan melalui pencucian di tempat/fasilitas yang terpisah, dengan memakai bahan pencuci yang bukan berasal dari bahan tidak halal atau najis, serta melakukan verifikasi hasil pencucian untuk membuktikan hilangnya warna, bau dan rasa dari pengotor.

f. Menyimpan bahan dan produk di tempat yang bersih dan menjaganya supaya terhindar dari najis.

2. Peralatan dan Perangkat PPH

(ISI NAMA USAHA/PERUSAHAAN) berkomitmen untuk memenuhi persyaratan Sistem Jaminan Produk Halal terkait peralatan dan perangkat, sebagai berikut:

a. Memisahkan peralatan dan perangkat yang digunakan untuk proses produk yang halal dan tidak halal meliputi :

- Alat pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, dan penjualan.
- Sarana pembersihan, sarana pemeliharaan, dan tempat penyimpanan untuk alat pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, dan penjualan

b. Menjaga dan memastikan alat proses produk halal tetap bersih dan higienis, bebas dari najis, dan bahan tidak halal.

c. Menggunakan peralatan, perangkat, dan mesin yang bersentuhan langsung dengan proses produk halal tidak terbuat dari bahan tidak halal, serta memastikan penggunaan bahan perawatan dan alat penolongnya tidak terbuat dari bahan tidak halal.

d. Menggunakan peralatan untuk pengambilan sampel tidak bergantian antara bahan dan/atau produk halal dan tidak halal.

e. Melengkapi dokumen fasilitas produksi untuk produk yang disertifikasi halal, apabila fasilitas produksi digunakan juga untuk memproduksi produk yang tidak disertifikasi halal kecuali bahan berasal dari bahan yang diharamkan, meliputi:

- Nama produk
- Daftar produk dan bahan yang digunakan
- Proses pengolahan produk
- Pencucian atau penyamakan pada fasilitas produksi yang digunakan secara bersamaan.

3. Prosedur PPH

(ISI NAMA USAHA/PERUSAHAAN) berkomitmen untuk memenuhi persyaratan Sistem Jaminan Produk Halal terkait prosedur PPH, sebagai berikut:

a. Menetapkan, menerapkan, dan memelihara prosedur PPH yang mencakup:

1) Penggunaan bahan dan produk yang diajukan sertifikasi halal tidak terkontaminasi najis

- Bahan dan produk yang diajukan sertifikasi halal diperiksa secara berkala dan menyimpan catatan pemeriksaannya selama masa produk masih layak digunakan.
- Pemeriksaan bahan dilakukan pada saat kedatangan, penyimpanan, dan penggunaannya.
- *Perusahaan menyimpan dan memelihara bukti pelaksanaannya.*

2) **Penggunaan fasilitas produksi yang kontak dengan bahan dan/atau produk antara/akhir bersifat bebas dari najis berat**

- Semua fasilitas produksi dan peralatan dicuci dengan bahan pencucian yang bukan berasal dari bahan haram atau najis sebelum dan sesudah digunakan agar selalu dalam keadaan bersih (bebas dari najis);
- Selama fasilitas produksi sedang digunakan selalu diawasi agar tidak terkena najis dan/atau bahan berbahaya.
- *Perusahaan menyimpan dan memelihara bukti pelaksanaannya.*

b. Penyucian fasilitas produksi sesuai syariat Islam

1) Fasilitas produksi yang terkena najis harus disucikan kembali sesuai dengan ketentuan syariat Islam, yaitu:

- Apabila terkena najis berat (*mughallazah*), yaitu najisnya babi, anjing, dan turunan keduanya atau salah satunya, maka caranya disertu (dicuci dengan air 7 kali yang salah satunya dengan tanah/debu atau penggantinya yang memiliki daya pembersih yang sama.
- Apabila terkena najis sedang (*mutawassitah*), 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.

  Jika disucikan dengan menggunakan air akan merusak alat dan/atau proses produksinya, maka dapat disucikan dengan menggunakan selain air.
- Apabila terkena najis ringan (mukhaffafah), yaitu najisnya urin bayi laki-laki yang belum berumur dua tahun dan tidak mengkonsumsi apapun selain air susu ibu, maka caranya dicuci dengan menggunakan air (dikucur dan direndam).

2) Proses penyucian fasilitas yang terkena najis dengan cara pencucian, diverifikasi untuk membuktikan hilangnya warna, bau dan rasa dari pengotor.

3) Perusahaan menyimpan dan memelihara bukti pelaksanaannya.

c. Pemeriksaan kedatangan bahan

1) Penyelia Halal memeriksa label bahan pada setiap pembelian atau penerimaan bahan untuk memastikan kesesuaian nama bahan, nama produsen dan negara dengan yang tercantum dalam Daftar Bahan Halal sebagai syarat dapat digunakan dalam proses produk halal.

2) Bahan disimpan dengan memperhatikan kriteria penyimpanan bahan terkait dengan fasilitas dan peralatan yang digunakan dapat memberikan pemastian integritas kehalalan bahan.

3) Proses penyimpanan dan penggunaan bahan dicatatkan dalam format khusus seperti yang terlampir dalam **Lampiran 11. Catatan Penyimpanan Bahan dan Produk.**

4) *Perusahaan menyimpan dan memelihara bukti pelaksanaannya.*

d. Proses produksi

1) Penyelia Halal memastikan proses produksi yang bersih dan bebas dari bahan haram, dengan hanya menggunakan bahan yang tercantum dalam Daftar Bahan Halal.

2) Diagram alir proses produksi dapat dilihat pada **Lampiran 12. Diagram Alir Proses Produksi**

3) Menyimpan bahan dan produk di tempat yang bersih dan menjaganya supaya terhindar dari najis.

4) Mencatat hasil produksi secara rutin pada format **Lampiran 13. Catatan Hasil Produksi.**

5) Perusahaan menyimpan dan memelihara bukti pelaksanaannya.

e. Transportasi dan distribusi bahan dan produk

1) Penyelia Halal secara rutin memeriksa sarana transportasi bahan dan produk yang digunakan untuk memastikan dapat menjaga integritas kehalalan produk halal yang diangkutnya.

2) Proses penyimpanan, penggunaan, dan distribusi bahan dan produk dicatatkan dalam format khusus seperti yang terlampir dalam **Lampiran 11. Catatan Penyimpanan Bahan dan Produk.**

3) Proses distribusi/penjualan produk dicatatkan dalam format khusus seperti yang terlampir dalam **Lampiran 14. Catatan Distribusi/Penjualan Produk.**

4) Perusahaan menyimpan dan memelihara bukti pelaksanaannya.

f. Ketertelusuran kehalalan

1) Penyelia Halal memeriksa dan memastikan ketertelusuran kehalalan melalui:

- Tanggal kadaluarsa produk ditelusuri terhadap data catatan produksi selanjutnya ditelusuri pada catatan pembelian, atau
- Catatan penjualan produk ditelusuri terhadap catatan produksi selanjutnya ditelusuri pada catatan pembelian bahan, atau
- Catatan bahan yang tersedia ditelusuri terhadap produk yang dihasilkan selanjutnya Penggunaan stok bahan terhadap resep dari produk, atau
- Label kode produksi ditelusuri terhadap interpretasi label dan selanjutnya ditelusuri informasi lainnya berupa lini produksi, penanggung jawab, tanggal produksi, dan jam produksi.

2) Perusahaan menyimpan dan memelihara bukti pelaksanaannya.

g. Penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria halal

Penyelia Halal melakukan penanganan terhadap produk yang tidak memenuhi kriteria halal, dengan mengacu pada ketentuan sebagai berikut:

1) Produk yang tidak memenuhi kriteria halal: produk yang sudah dihasilkan tetapi terlanjur diproduksi dari bahan yang tidak memenuhi kriteria bahan halal/kriteria penggunaan bahan baru/diproses/diproduksi dengan fasilitas, yang tidak memenuhi kriteria fasilitas produksi halal.
2) Apabila ditemukan produk yang tidak memenuhi kriteria halal, maka produk yang dihasilkan tidak akan dijual ke konsumen, namun akan dilakukan penarikan oleh pemilik usaha dan/atau melalui penjual yang telah memiliki kuasa atas pemilik usaha dan dilakukan pemusnahannya.
3) *Perusahaan menyimpan dan memelihara bukti pelaksanaannya.*

h. Peluncuran/penjualan produk

1) Penyelia Halal memastikan bahwa peluncuran/penjualan produk berlogo halal dilakukan setelah terbit ketetapan fatwa halal dan/atau sertifikat halal.
2) *Perusahaan menyimpan dan memelihara bukti pelaksanaannya*

i. Formulasi produk/pengembangan produk baru

1) Pemilik usaha menyampaikan permohonan persetujuan penggunaan bahan baru kepada BPJPH apabila akan menggunakan bahan baru di luar Daftar Bahan Halal (termasuk bahan lama dengan produsen baru);

   Format surat permohonan seperti yang terlampir pada **Lampiran 15. Surat Permohonan Persetujuan Penggunaan Bahan Baru.**
2) Pemilik usaha membuat formula/resep produk baku yang akan menjadi acuan/rujukan untuk bagian produksi dalam memproduksi produk (untuk produk yang memiliki formula);
3) *Perusahaan menyimpan dan memelihara bukti pelaksanaannya.*

D. Produk

(ISI NAMA USAHA/PERUSAHAAN) berkomitmen untuk memenuhi persyaratan Sistem Jaminan Produk Halal terkait produk serta identifikasi dan mampu telusur, sebagai berikut:

1. Produk yang disertifikasi halal adalah produk yang didaftarkan ke BPJPH dan disepakati oleh Lembaga Pemeriksa Halal;
2. Menghasilkan produk dari bahan halal dan diproses dengan cara sesuai persyaratan;
3. Fasilitas yang digunakan dan produk yang dihasilkan tidak bercampur dengan proses produksi dan produk yang tidak halal/tidak didaftar kepada BPJPH;
4. Produk yang dihasilkan tidak mengandung nama, bentuk, dan karakteristik/profil sensori yang mengarah kepada produk haram dan/atau produk yang dinyatakan tidak halal berdasarkan ketetapan Fatwa;
5. Menghasilkan produk atau bahan yang aman untuk dikonsumsi;
6. Pelaksanaan proses pengemasan produk dilakukan dengan memperhatikan penggunaan yang bersih dan bebas najis, serta desain kemasan, tanda, simbol, logo, nama, dan gambar kemasan produk tidak menyesatkan dan tidak mengarah kepada sesuatu yang diharamkan, serta pencantuman logo halal hanya untuk kemasan produk yang disertifikasi;
7. Jika terdapat penambahan dan/atau pengembangan produk diluar yang telah didaftarkan sertifikasi halal, harus dilaporkan kepada BPJPH;
8. Menjamin ketertelusuran kehalalan produk, bahwa produk berasal dari bahan yang memenuhi kriteria bahan, kriteria penggunaan bahan baru dan diproduksi di fasilitas yang memenuhi kriteria fasilitas (misal catatan pembelian bahan, catatan produksi, dan catatan penjualan).
9. Mendaftarkan setiap ada produk baru retail (eceran) dengan merek yang sama untuk disertifikasi halal sebelum dipasarkan.
10. Memastikan produk halal tidak menggunakan nama yang mengarah pada sesuatu yang diharamkan atau ibadah yang tidak sesuai dengan syariah Islam, dan tidak memiliki kecenderungan bau atau rasa yang mengarah kepada produk haram; misalnya coklat Valentine, mie setan, minuman rasa bir, roti rasa daging babi, pasta bikini.

E. Pemantauan dan Evaluasi

(ISI NAMA USAHA/PERUSAHAAN) berkomitmen untuk memenuhi persyaratan Sistem Jaminan Produk Halal terkait terkait pemantauan dan evaluasi, sebagai berikut:

1. Melakukan pemantauan dan evaluasi menggunakan prosedur audit internal dan kaji ulang manajemen.
   - Audit Internal dan Kaji Ulang Manajemen mengacu pada ketentuan sebagai berikut:
     - Audit internal minimal dilakukan setiap satu tahun sekali dengan cara memeriksa pelaksanaan seluruh prosedur operasional dan mengisi **Form**

Daftar Periksa Audit Internal pada **Lampiran 16**. Audit internal dilakukan oleh auditor halal internal/tim manajemen halal yang sudah pernah mengikuti pelatihan (eksternal/internal) untuk memantau penerapan SJPH dengan menggunakan Daftar Periksa Audit Internal seperti yang terlampir dalam

- Audit internal dilakukan oleh personil yang telah mempunyai kompetensi dengan bukti pelatihan yang memadai;
- Kaji ulang manajemen dilakukan setiap satu tahun sekali untuk mengevaluasi penerapan SJPH. Format risalah kaji ulang manajemen sebagaimana terlampir pada **Lampiran 17. Risalah Kaji Ulang Manajemen**

2. Memiliki dan memelihara bukti pelaksanaan audit internal dan kaji ulang manajemen.
3. Jika dalam audit internal ditemukan ketidaksesuaian pelaksanaan SJPH di pelaku usaha dengan kriteria SJPH dan persyaratan sertifikasi (kebijakan dan prosedur), maka akan segera dilakukan tindakan perbaikan. Bukti perbaikan ketidaksesuaian harus disimpan selama masa sertifikat halal berlaku.
4. Melaporkan hasil audit internal dan kaji ulang manajemen kepada BPJPH dan Lembaga Pemeriksa Halal.

3) LAMPIRAN

1. Lampiran 1. Kebijakan Halal
2. Lampiran 2. Poster Sosialisasi Kebijakan dan Edukasi Halal
3. Lampiran 3 Surat Keputusan Penetapan Tim Manajemen Halal dan/atau Penyelia Halal
4. Lampiran 4. Materi Pelatihan Internal
5. Lampiran 5. Daftar Bahan Halal
6. Lampiran 6. Daftar Bahan yang Digunakan pada Setiap Produk
7. Lampiran 7. Catatan Pembelian Bahan
8. Lampiran 8. Form Pemeriksaan Bahan
9. Lampiran 9. Surat Pernyataan Bebas Babi
10. Lampiran 10. *Layout*/Denah Ruang Produksi
11. Lampiran 11. Catatan Penyimpanan Bahan dan Produk
12. Lampiran 12. Diagram Alir Proses Produksi
13. Lampiran 13. Catatan Hasil Produksi
14. Lampiran 14. Catatan Distribusi/Penjualan Produk
15. Lampiran 15. Surat Permohonan Persetujuan Penggunaan Bahan Baru
16. Lampiran 16. Form Daftar Periksa Audit Internal
17. Lampiran 17. Risalah Kaji Ulang Manajemen

Lampiran 1. Kebijakan Halal

KEBIJAKAN HALAL

[NAMA PERUSAHAAN]

Kami berkomitmen dan bertanggung jawab untuk menghasilkan produk halal secara konsisten dan berkesinambungan dengan melakukan tindakan:

Mematuhi peraturan perundangan terkait jaminan produk halal

Menggunakan bahan halal dan melaksanakan proses produk halal (PPH) sesuai dengan ketentuan yang berlaku

Menyiapkan sumber daya manusia yang mendukung pelaksanaan PPH di perusahaan

Mensosialisasikan dan mengkomunikasikan kebijakan halal pada seluruh pihak terkait untuk memastikan semua personel menjaga integritas halal di perusahaan.

……, ……

Pimpinan Perusahaan,

(……)

Lampiran 2. Poster Sosialisasi Kebijakan dan Edukasi Halal

A. Poster Halal Haram

PENGERTIAN HALAL 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. Poster Praktek Penerapan SJPH

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 3. Surat Keputusan Penetapan Tim Manajemen Halal dan/atau Penyelia Halal

SURAT KEPUTUSAN PENETAPAN TIM MANAJEMEN HALAL
DAN/ATAU PENYELIA HALAL

Untuk menerapkan Sistem Jaminan Produk Halal dan dalam rangka menjaga konsistensi kehalalan produk, dengan ini ditunjuk **Tim Manajemen Halal** dan/atau **Penyelia Halal** sebagai berikut :

No.	Nama	Jabatan	Posisi di Tim	Tanda Tangan
1.		Pimpinan perusahaan	Ketua	
2.			Anggota	
3.			Anggota	
4.			Anggota	
5.			Anggota	

Tim Manajemen Halal dan/atau 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.

…......, ...

Pimpinan perusahaan,

Lampiran 4. 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. Pencucian benda mutanajjis padat yang terkena najis *mutawassithah* secara syar'i yaitu dengan mengucurinya dengan air atau mencucinya di dalam air yang banyak (direndam) hingga hilang rasa, bau dan warna dari bahan najisnya.
5. Pencucian benda mutanajjis padat yang terkena najis *mughallazhah* secara syar'i yaitu dicuci 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 Ketetapan Halal 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 tim manajemen 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 dan LPH serta diproduksi dengan menggunakan peralatan yang bebas dari najis.
3. Bahan yang telah disetujui oleh BPJPH dan LPH 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 dan LPH.
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 5. Daftar Bahan Halal

DAFTAR BAHAN
(NAMA USAHA/PERUSAHAAN)

No	Nama dan Merek	Jenis Bahan *)	Produsen	Negara	Supplier	Lembaga Penerbit Sertifikat Halal	Nomor Sertifikat Halal	Masa Berlaku Sertifikat Halal	Dokumen Pendukung
(Diisi Nomor)	*(Diisi Nama Bahan dan Merek)*	*(Diisi bahan baku/ bahan tambahan / bahan penolong)*	*(Diisi Nama Produsen)*	*(Diisi Negara Asal)*	*(Diisi Supplier)*	*(Diisi Lembaga Penerbit)*	*(Diisi Nomor Serifikat Halal)*	*(Diisi Masa Berlaku)*	*(Diisi Sertifikat Halal atau keterangan positif list)*
1									
2									
3									
4									
dst.									

**) bahan baku/ bahan tambahan / bahan penolong*

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

Pemilik Usaha

ttd

(Nama Pemilik Usaha)

Penyelia Halal

ttd

(Nama Penyelia Halal)

Lampiran 6. Daftar Bahan yang Digunakan pada Setiap Produk

Daftar Bahan yang Digunakan pada Setiap Produk

No.	Nama Bahan	Nama Produk								Keterangan
		1	2	3	4	5	6	7	dst	
1	Bahan A	√	√	√						
2	Bahan B	√			√		√			
3	Bahan C	√	√		√	√				
4	Bahan D			√	√	√	√			
5	Bahan E		√	√		√	√	√		
6	Bahan F		√	√		√	√	√		1. Nama Produk X, 2. Nama Produk Y 3. Nama produk Z, dst
7	Bahan G	√	√		√					
8	Bahan H			√	√		√	√		
9	Bahan I	√	√		√					
10	Bahan J			√	√		√	√		
dst	dst	√	√		√					

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

Pemilik Usaha

ttd

(Nama Pemilik Usaha)

Penyelia Halal

ttd

(Nama Penyelia Halal)

Lampiran 7. Catatan Pembelian Bahan

CATATAN PEMBELIAN BAHAN

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

(Tempat), (Tanggal/Bulan/Tahun)

Pemilik Usaha	Penyelia Halal
ttd	ttd
(Nama Pemilik Usaha)	(Nama Penyelia Halal)

Lampiran 8. Form Pemeriksaan Bahan

FORM PEMERIKSAAN BAHAN

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

(Tempat), (Tanggal/Bulan/Tahun)

Pemilik Usaha	Penyelia Halal
ttd	ttd
(Nama Pemilik Usaha)	(Nama Penyelia Halal)

Lampiran 9. Surat Pernyataan Bebas Babi

SURAT PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama	:	(Nama Pemilik Usaha)
Jabatan	:	(Jabatan Pemilik Usaha)
No. KTP	:	(Nomor KTP Pemilik Usaha)
Perusahaan	:	(Nama Perusahaan)

Menyatakan bahwa perusahaan kami **tidak menggunakan bahan, fasilitas, dan memproduksi produk yang mengandung babi dan turunannya, najis, dan bahan berbahaya**.

Demikian surat pernyataan ini dibuat dengan sebenar-benarnya untuk dapat digunakan sebagaimana mestinya.

(Tempat), (Tanggal Bulan Tahun)
Pemilik Usaha,

Tanda tangan + Materai Rp 10.000,-

(Nama Pemilik Usaha)

Lampiran 10. *Layout*/Denah Ruang Produksi

***LAYOUT*/DENAH RUANG PRODUKSI**

Gambar Denah Ruang Produksi

(Tempat), (Tanggal/Bulan/Tahun)

Pemilik Usaha	**Penyelia Halal**
ttd	ttd
(Nama Pemilik Usaha)	(Nama Penyelia Halal)

Lampiran 11. Catatan Penyimpanan Bahan dan Produk

CATATAN PENYIMPANAN BAHAN DAN PRODUK

No	Nama Bahan	Nama Produk	Merek dan Produsen	Tanggal		Jumlah	Penanggung Jawab
				Masuk	Keluar		
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
dst.							

(Tempat), (Tanggal/Bulan/Tahun)

Pemilik Usaha | **Penyelia Halal**

ttd | ttd

(Nama Pemilik Usaha) | (Nama Penyelia Halal)

Lampiran 12. Diagram Alir Proses Produksi

DIAGRAM ALIR PROSES PRODUKSI

Diagram Alir Proses Produksi

(Tempat), (Tanggal/Bulan/Tahun)

Pemilik Usaha	Penyelia Halal
ttd	ttd
(Nama Pemilik Usaha)	(Nama Penyelia Halal)

Lampiran 13. Catatan Hasil Produksi

CATATAN HASIL PRODUKSI

No	Tanggal	Nama Produk/Varian /Merek	Jumlah	Keterangan
1	tgl/bln/thn	nama/varian/merek	kuantitas	Kode Produksi / *Expired date*
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
dst.				

(Tempat), (Tanggal/Bulan/Tahun)

Pemilik Usaha

ttd

(Nama Pemilik Usaha)

Penyelia Halal

ttd

(Nama Penyelia Halal)

Lampiran 14. Catatan Distribusi/Penjualan Produk

CATATAN DISTRIBUSI/PENJUALAN PRODUK.

No	Tanggal	Nama Produk/ Varian/Merek	Jumlah	Tujuan
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
dst				

(Tempat), (Tanggal/Bulan/Tahun)

Pemilik Usaha	Penyelia Halal
ttd	ttd
(Nama Pemilik Usaha)	(Nama Penyelia Halal)

Lampiran 15. Surat Permohonan Persetujuan Penggunaan Bahan Baru

[Kop surat perusahaan]
Kepada : Kepala BPJPH dan Kepala LPH (Isi Nama LPH)
Perihal : Permohonan Persetujuan Penggunaan Bahan Baru
Lampiran :

Merujuk pada persyaratan dan ketentuan sertifikasi halal, dengan ini [Nama Perusahaan] mengajukan permohonan persetujuan penggunanaan bahan baru, yaitu:

1.	Nama Bahan	:
	Merek	:
	Produsen – Asal negara	:
	Nomor SH – Masa berlaku SH	:
2.	Nama Bahan	:
	Merek	:
	Produsen – Asal negara	:
	Nomor SH – Masa berlaku SH	:
dst.		

Sebagai bahan pertimbangan, kami lampirkan dokumen pendukung bahan (sertifikat halal, spesifikasi bahan, diagram alir).

Demikian permohonan ini disampaikan, atas perhatian dan bantuannya, disampaikan terima kasih.

(Tempat), (Tanggal Bulan Tahun)

Pemilik Usaha	**Penyelia Halal**
ttd	ttd
(Nama Pemilik Usaha)	(Nama Penyelia Halal)

Lampiran 16. Form Daftar Periksa Audit Internal

KRITERIA SJPH		Bukti Pemenuhan (diisi oleh auditi)	Hasil Penilaian (diisi oleh auditor)		
			Ya (1)	Tidak (0)	Keterangan
1	**KOMITMEN DAN TANGGUNG JAWAB**				
	Kebijakan Halal				
	Apakah kebijakan halal telah ditetapkan ?				
	Apakah kebijakan halal telah disosialisasikan ?				
	Apakah ada bukti sosialisasi kebijakan halal ?				
	Dapat ditambah pertanyaan sesuai kebutuhan				
	Tugas dan Tanggung Jawab				
	Apakah penyelia halal telah ditetapkan ?				
	Apakah penyelia halal sudah melakukan pelatihan eksternal ?				
	Apakah penyelia halal sudah diregistrasi kepada BPJPH?				
	Apakah tugas penyelia halal sudah ditulis ?				
	Dapat ditambah pertanyaan sesuai kebutuhan				
	Pembinaan Sumber Daya Manusia				
	Apakah ada kegiatan pelatihan yang terjadwal/setidaknya dua tahun sekali ?				
	Apakah ada bukti pelaksanaan pelatihan ?				
	Dapat ditambah pertanyaan sesuai kebutuhan				
2	**BAHAN**				
	Sumber Bahan, daftar Bahan				

KRITERIA SJPH		Bukti Pemenuhan (diisi oleh auditi)	Hasil Penilaian (diisi oleh auditor)		
			Ya (1)	Tidak (0)	Keterangan
	Apakah Menggunakan seluruh jenis bahan halal dan tidak menggunakan bahan yang bersumber dari bahan tidak halal serta tidak menggunakan bahan yang berasal dari bahan yang mengandung najis dan/atau berbahaya sesuai ketetapan Al-qur'an, Hadits, dan Fatwa Ulama ?				
	Apakah Menggunakan bahan yang memenuhi aspek keamanan dan kesehatan sesuai regulasi yang berlaku ?				
	Apakah tersedia daftar bahan ?				
	Apakah membeli dan menggunakan bahan dengan nama/merk dan produsen sesuai dengan yang tercantum dalam Daftar Bahan yang disetujui oleh BPJPH dan LPH?				
	Apakah Memelihara bukti pembelian (nota/kuitansi) dan contoh label kemasan (jika ada) selama masa berlaku sertifikat halal, kecuali untuk bahan yang jarang dibeli maka disimpan bukti pembelian terakhir ?				
	Apakah tersedia Catatan pembelian bahan ?				
	Dapat ditambah pertanyaan sesuai kebutuhan				
	Dokumen Pendukung Bahan				
	Apakah Menyediakan dokumen pendukung bahan yang dibutuhkan dalam rangka sertifikasi halal ?				
	Apakah Melakukan pemantauan dan pemeliharaan dokumen pendukung bahan yang mencakup masa berlaku dan validitasnya ?				
	Apakah Menyediakan dokumen pendukung yang berupa Surat pernyataan fasilitas produksi yang bebas dari babi (statement of pork free facility) yang dikeluarkan oleh				

KRITERIA SJPH		Bukti Pemenuhan (diisi oleh auditi)	Hasil Penilaian (diisi oleh auditor)		
			Ya (1)	Tidak (0)	Keterangan
	produsen bahan, bukan dari distributor/supplier ?				
	Dapat ditambah pertanyaan sesuai kebutuhan				
3	**Proses Produk Halal**				
	Lokasi, Tempat dan Alat				
	Apakah Menetapkan lokasi proses produk halal yang menjadi ruang lingkup sertifikasi adalah berlokasi (DIISI ALAMAT PRODUKSI) dan telah dipastikan jauh dari peternakan babi atau kegiatan pengolahannya, untuk mencegah terjadinya kontaminasi melalui karyawan dan peralatan ?				
	Apakah Merancang tempat produksi untuk memfasilitasi proses pembersihan dan pengawasan yang tepat serta memastikan lokasi dan tempat proses produk halal tetap bersih dan higienis, bebas dari najis, hewan peliharaan, hewan liar, dan dari bahan tidak halal ?				
	Apakah Memisahkan tempat dan alat yang digunakan untuk proses produk yang halal dan tidak halal ?				
	Apakah Menjaga semua fasilitas produksi dan peralatan dalam keadaan bersih (bebas dari najis) sebelum dan sesudah digunakan melalui pencucian di tempat/fasilitas yang terpisah dengan memakai bahan pencuci yang bukan berasal dari bahan tidak halal atau najis serta melakukan verifikasi hasil pencucian untuk membuktikan hilangnya warna, bau dan rasa dari pengotor ?				
	Dapat ditambahkan pertanyaan sesuai kebutuhan				
	Peralatan dan Perangkat				
	Apakah Memisahkan peralatan dan perangkat yang digunakan untuk				

KRITERIA SJPH		Bukti Pemenuhan (diisi oleh auditi)	Hasil Penilaian (diisi oleh auditor)		
			Ya (1)	Tidak (0)	Keterangan
	proses produk yang halal dan tidak halal ?				
	Apakah Menjaga dan memastikan alat proses produk halal tetap bersih dan higienis, bebas dari najis, dan bahan tidak halal ?				
	Apakah Menggunakan peralatan, perangkat, dan mesin yang bersentuhan langsung dengan proses produk halal tidak terbuat dari bahan tidak halal serta memastikan penggunaan bahan perawatan dan alat penolongnya tidak terbuat dari bahan tidak halal ?				
	Apakah Menggunakan peralatan untuk pengambilan sampel tidak bergantian antara bahan dan/atau produk halal dan tidak halal ?				
	Apakah Melengkapi dokumen fasilitas produksi untuk produk yang disertifikasi halal apabila fasilitas produksi digunakan juga untuk memproduksi produk yang tidak disertifikasi halal dari bahan yang tidak mengandung bahan tidak halal ?				
	Dapat ditambahkan pertanyaan sesuai kebutuhan				
	Prosedur PPH				
	Apakah Menetapkan, menerapkan, dan memelihara prosedur PPH ?				
	Dapat ditambahkan pertanyaan sesuai kebutuhan				
4	**Produk**				
	Apakah Produk yang disertifikasi halal adalah produk yang didaftarkan ke BPJPH dan disepakati oleh Lembaga Pemeriksa Halal ?				
	Apakah Menghasilkan produk dari bahan halal dan diproses dengan cara sesuai persyaratan ?				
	Apakah Fasilitas yang digunakan dan produk yang dihasilkan tidak				

KRITERIA SJPH		Bukti Pemenuhan (diisi oleh auditi)	Hasil Penilaian (diisi oleh auditor)		
			Ya (1)	Tidak (0)	Keterangan
	bercampur dengan proses produksi dan produk yang tidak halal/tidak didaftar kepada BPJPH ?				
	Apakah Produk yang dihasilkan tidak mengandung nama, bentuk, dan karakteristik/profil sensori yang mengarah kepada produk haram dan/atau produk yang dinyatakan tidak halal berdasarkan ketetapan Fatwa ?				
	Apakah Menghasilkan produk atau bahan yang aman untuk dikonsumsi ?				
	Apakah Pelaksanaan proses pengemasan produk dilakukan dengan memperhatikan menggunakan yang bersih dan bebas najis, serta desain kemasan, tanda, simbol, logo, nama, dan gambar kemasan produk tidak menyesatkan dan tidak mengarah kepada sesuatu yang diharamkan, serta penyantuman logo halal hanya untuk kemasan produk yang disertifikasi ?				
	Jika terdapat penambahan dan/atau pengembangan produk diluar yang telah didaftarkan sertifikasi halal, harus dilaporkan kepada BPJPH.				
	Apakah Menjamin ketertelusuran kehalalan produk, bahwa produk berasal dari bahan yang memenuhi kriteria bahan, kriteria penggunaan bahan baru dan diproduksi di fasilitas yang memenuhi kriteria fasilitas (misal catatan pembelian bahan, catatan produksi, dan catatan penjualan) ?				
	Dapat ditambahkan pertanyaan sesuai kebutuhan				
5	**Pemantauan dan Evaluasi**				
	Apakah Melakukan pemantauan dan evaluasi menggunakan prosedur audit internal dan kaji ulang manajemen ?				

KRITERIA SJPH		Bukti Pemenuhan (diisi oleh auditi)	Hasil Penilaian (diisi oleh auditor)		
			Ya (1)	Tidak (0)	Keterangan
	Apakah Melakukan audit internal minimal setiap satu tahun sekali untuk memantau penerapan SJPH ?				
	Apakah Melakukan kaji ulang manajemen setiap satu tahun sekali untuk mengevaluasi penerapan SJPH ?				
	Apakah Memiliki dan memelihara bukti pelaksanaan audit internal dan kaji ulang manajemen ?				
	Apakah Jika dalam audit internal ditemukan ketidaksesuaian pelaksanaan SJPH di pelaku usaha dengan kriteria SJPH dan persyaratan sertifikasi (kebijakan dan prosedur), maka akan segera dilakukan tindakan perbaikan ?				
	Apakah Melaporkan hasil audit internal dan kaji ulang manajemen kepada BPJPH dan Lembaga Pemeriksa Halal ?				
	Dapat ditambahkan pertanyaan sesuai kebutuhan				

(Tempat), (Tanggal/Bulan/Tahun)

Pemilik Usaha

ttd

(Nama Pemilik Usaha)

Penyelia Halal

ttd

(Nama Penyelia Halal)

Lampiran 17. Risalah Kaji Ulang Manajemen

RISALAH KAJI ULANG MANAJEMEN

No.	Materi	Hasil pembahasan
1	Komitmen Dan Manajemen	*Tulis hasil pembahasan yang dilakukan/ keputusan yang ditetapkan*
2	Bahan	
3	Proses Produk Halal	
4	Produk	
5	Pemantauan Dan Evaluasi	

(Tempat), (Tanggal/Bulan/Tahun)

Pemilik Usaha	Penyelia Halal
ttd	ttd
(Nama Pemilik Usaha)	(Nama Penyelia Halal)