MANUAL
SISTEM JAMINAN PRODUK HALAL

JASA PENYEMBELIHAN HEWAN RUMINANSIA, UNGGAS DAN LAINNYA

ISI NAMA RPH RUMINANSIA/UNGGAS/LAINNYA

PENGESAHAN
Revisi 1.0

	(Isi Tgl/Bln/Tahun)	(Isi Tgl/Bln/Tahun)
	Disiapkan	Disetujui
	Penyelia Halal	Pemilik Usaha/ Penanggung Jawab Usaha *coret yang tidak perlu
	Tanda Tangan	Tanda Tangan
	(Nama Penyelia Halal)	(Nama Penanggung Jawab/Pemilik Usaha)

Manual halal ini adalah milik (Isi Nama RPH Ruminansia) 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 RPH Ruminansia).

DASAR HUKUM

1. Undang- Undang No. 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal
2. Undang-Undang Nomor 6 Tahun 2023 tentang Penetapan Peraturan Pemerintah Pengganti Undang-Undang Nomor 2 Tahun 2 Tahun 2022 tentang Cipta Kerja Menjadi Undang-Undang
3. Peraturan Pemerintah No. 39 Tahun 2021 Tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal.
4. Keputusan Menteri Agama Nomor 748 Tahun 2021 Tentang Jenis Produk Yang Wajib Bersertifikat Halal.
5. Keputusan Menteri Agama Nomor 1360 Tahun 2021 Tentang Bahan Yang Dikecualikan dari Kewajiban Bersertifikat Halal.
6. Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 20 Tahun 2023 tentang Perubahan Atas Keputusan Kepala Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal 57 Tahun 2021 tentang Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal.
7. Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 77 Tahun 2023 tentang Pedoman Penyelenggaraan Sistem Jaminan Produk Halal Dalam Pemotongan Hewan Ruminansia dan Unggas

DAFTAR ISI

Dasar Hukum..... 1

Daftar Isi..... 2

I. Pendahuluan..... 3

A Informasi Umum Rumah Pemotongan Hewan..... 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 dan Evaluasi..... 13

Lampiran..... 13

) Halaman pada daftar isi disesuaikan dengan Manual SJPH RPH yang disusun*

B PENDAHULUAN

A. Informasi Umum RPH Ruminansia/Unggas/Lainnya

Nama RPH	: _____
Nomor Induk Berusaha (NIB)/ SK Penetapan Lokasi/lainnya	: _____
Nomor Kontrol Veteriner (Opsional)	: _____
Status Unit Usaha	: (Pemerintah/Swasta/PD/UD/PT/CV/ Koperasi/Perorangan) *coret yang tidak diperlukan
Skala Usaha	: (Mikro/kecil/menengah/besar) *coret yang tidak diperlukan
Nama Pimpinan	: _____
Nama Penyelia Halal	: 1. 2. dst
Nama Juru Sembelih Halal	: 1. 2. dst
Alamat RPH Ruminansia	: _____
Telp/Fax RPH Ruminansia	: _____
Alamat Fasilitas Produksi	: _____
Telp/Fax Fasilitas Produksi	: _____
Contact Person/Email	: _____
Nama Produk	: _____ * *karkas utung/parting/dll*
Jenis Produk	: _____
Kapasitas Produksi	: _____ekor/hari
Daerah Pemasaran	: _____
Sistem Pemasaran	: _____

*) Coret yang tidak diperlukan

B. Tujuan

Manual Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) disusun untuk menjadi pedoman dalam penerapan SJPH bagi pelaku usaha Jasa Penyembelihan Hewan Ruminansia, Unggas dan Lainnya dalam rangka menjaga kesinambungan produksi halal sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal yang ditetapkan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal dan keputusan penetapan kehalalan produk oleh Majelis Ulama Indonesia (MUI), MUI Provinsi, MUI Kab/Kota, Majelis Permusyawaratan Ulama Aceh, atau Komite Fatwa Produk Halal.

C. Ruang Lingkup

Manual SJPH adalah dokumen yang menjadi panduan penerapan SJPH di RPH Ruminansia, Unggas dan Lainnya. Manual SJPH ini berlaku untuk seluruh fasilitas perusahaan yang terkait dengan proses produk halal (PPH).

II. KRITERIA SISTEM JAMINAN PRODUK HALAL

A. KOMITMEN DAN TANGGUNG JAWAB

1. Kebijakan Halal

KEBIJAKAN HALAL

[NAMA RPH RUMINANSIA/UNGGAS/LAINNYA]

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

Mematuhi peraturan perundangan terkait jaminan produk halal

Menghasilkan produk hasil sembelihan 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 RPH Ruminansia/Unggas/Lainnya

....., ...

Pimpinan RPH

(.....)

(.....)

a. Kebijakan Halal (ISI NAMA RPH Ruminansia/Unggas/Lainnya) tertuang dalam Kebijakan Halal
b. Sosialisasi Kebijakan Halal kepada semua pihak yang terkait, untuk memastikan semua personel menjaga integritas halal di RPH Ruminansia/Unggas/Lainnya, dilakukan dengan menggunakan berbagai media komunikasi (secara audio, visual, dan audio-visual), antara lain: (rapat, *email*, media sosial, *poster*, *banner*, surat, kontrak, dll.)
c. RPH Ruminansia/Unggas/Lainnya 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.)

d. Menempel poster kebijakan halal dan edukasi halal di kantor, area produksi dan gudang seperti tercantum dalam Lampiran 1. 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 RPH Ruminansia/Unggas/Lainnya
b. Kepastian dan jaminan integritas halal dari seluruh personel di RPH Ruminansia termasuk pemasok & distributor.
c. Penetapan tim manajemen halal yang terdiri dari penyelia halal dan juru sembelih 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 sebagaimana tercantum dalam Lampiran 2.

   Tugas dan tanggung jawab Tim Manajemen Halal adalah:

   Tugas:

   1) Mengawasi PPH di perusahaan.
   2) Menentukan tindakan perbaikan dan pencegahan.
   3) Mengkoordinasikan proses produk halal; dan
   4) Mendampingi auditor halal pada saat pemeriksaan.

   Tanggung jawab:

   1) Menerapkan SJPH dan ketentuan peraturan perundang-undangan terkait JPH
   2) Menyusun rencana PPH.
   3) Menerapkan manajemen risiko pengendalian PPH.
   4) Memeriksa aspek legal pemasukan ternak.
   5) Mengusulkan penghentian produksi yang tidak memenuhi ketentuan PPH.
   6) Membuat laporan pelaksanaan dan pengawasan PPH.
   7) Melakukan kaji ulang pelaksanaan PPH;
      Menyiapkan bahan dan sampel pemeriksaan untuk auditor halal; dan
   8) Menunjukkan bukti dan memberikan keterangan yang benar selama proses pemeriksaan oleh auditor halal.

3. Pembinaan Sumber Daya Manusia

   Pemilik usaha/ penanggung jawab RPH melakukan pembinaan melalui pelatihan dan/atau kompetensi di bidang halal sesuai dengan kebutuhan RPH Ruminansia/Unggas/Lainnya. 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 3. Materi Pelatihan Internal setidaknya setahun sekali. Setiap karyawan baru harus mendapatkan pelatihan ini sebelum mulai bekerja. Daftar hadir harus dibuat dan disimpan sebagai bukti pelaksanaan pelatihan internal.

B. BAHAN

(ISI NAMA RPH Ruminansia/Unggas/Lainnya) berkomitmen untuk senantiasa secara konsisten menggunakan

1. hewan ternak yang sesuai dengan persyaratan SJPH sebagai berikut:
   a. Hewan yang disembelih adalah hewan yang halal.
   b. Hewan yang disembelih harus melengkapi aspek legal (SKKH & SKSR).
   c. Hewan masih dalam keadaan hidup pada saat akan disembelih.
   d. Kondisi hewan yang akan disembelih memenuhi standard kesehatan hewan dibuktikan dengan pemeriksaan *antemortem* dari dokter hewan penanggungjawab.
   e. Memelihara Catatan Pembelian hewan/ternak (bon/nota/kuitansi/dll.)

      ** Untuk RPH pemerintah tidak ada kwitansi/bon/nota, hanya memfasilitasi penyembelihan & pembinaan*
   f. Memeriksa dokumen kelengkapan identitas ternak meliputi: Identitas hewan yang disembelih, jenis hewan, bangsa ternak, asal hewan, Jenis kelamin, umur.
2. Bahan yang digunakan untuk pembersihan peralatan, tempat dan lain-lain harus bersertifikat halal.

C. PROSES PRODUK HALAL

1. Lokasi, Tempat, dan Alat

   (ISI NAMA RPH Ruminansia/Unggas/Lainnya) berkomitmen untuk memenuhi persyaratan Sistem Jaminan Produk Halal terkait Lokasi, Tempat, dan Alat, sebagai berikut:
   a. Menetapkan lokasi RPH Ruminansia/Unggas/Lainnya yang jauh dari peternakan hewan tidak halal atau kegiatan penyembelihan hewan tidak halal, sehingga dapat mencegah terjadinya kontaminasi melalui karyawan dan peralatan.
   b. Merancang tempat penyembelihan untuk memfasilitasi proses pembersihan dan pengawasan yang tepat, serta memastikan lokasi dan tempat proses produk halal tetap bersih dan higienis, dari hewan peliharaan, hewan liar, dan dari bahan tidak halal.
   c. Memastikan lokasi RPH Ruminansia/Unggas/Lainnya tidak berada di daerah rawan banjir, tercemar asap, bau, debu, dan kontaminan lainnya.
   d. Merancang bangunan RPH Ruminansia/Unggas/Lainnya yang dibatasi dengan pagar tembok paling rendah 3 (tiga) meter untuk mencegah lalu lintas orang, alat, dan produk antar rumah potong.
   e. Menyiapkan fasilitas & tempat penanganan limbah padat dan cair yang terpisah dengan rumah potong hewan tidak halal.
   f. Menyiapkan pintu yang terpisah untuk masuknya hewan yang akan disembelih dengan keluarnya karkas dan daging.
   g. Memisahkan tempat dan alat yang digunakan untuk proses penyembelihan ternak halal & non halal meliputi: Penampungan hewan, penyembelihan hewan, pengulitan, pengeluaran jeroan, ruang pelayuan, penanganan karkas, ruang pendinginan, dan sarana penanganan limbah.
   h. Alat penyembelihan
      1) Alat penyembelihan tidak digunakan secara bergantian dengan alat penyembelihan hewan yang tidak halal.

2) Alat penyembelihan tidak berasal dari kuku, gigi, dan tulang.
3) Alat penyembelihan harus tajam dan memenuhi standard *foodgrade* (bebas dari bakteri, anti karat, bahan berasal dari *stainless*, dan disarankan jenis gagang yang mudah didesinfeksi).
4) Menggunakan sarana yang berbeda dan terpisah untuk penyembelihan ternak yang halal dan tidak halal dalam pembersihan dan pemeliharaan alat penyembelihan.
5) Memiliki tempat penyimpanan alat penyembelihan yang terpisah untuk yang halal dan tidak halal.

i. 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 dan aroma dari sumber najis.
j. Menyimpan hasil penyembelihan (karkas, *offal*) di tempat yang bersih dan menjaga hasil penyembelihan supaya terhindar dari najis dan bahan berbahaya.

2. Peralatan dan Perangkat

(ISI NAMA RPH Ruminansia/Unggas/Lainnya) 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:
   1) Alat penyembelihan
   2) Sarana pembersihan, sarana pemeliharaan, dan tempat penyimpanan untuk alat penyembelihan
b. Menjaga dan memastikan alat proses produk halal tetap bersih dan higienis, bebas dari najis, dan bahan tidak halal.
c. Peralatan dan perangkat yang bersentuhan langsung dengan PPH tidak terbuat dari bahan tidak halal.
d. Memastikan penggunaan bahan perawatan dan alat bantu tidak terbuat dari bahan tidak halal.

3. Prosedur PPH

(ISI NAMA RPH Ruminansia/Unggas/lainnya) berkomitmen untuk memenuhi persyaratan Sistem Jaminan Produk Halal terkait prosedur PPH, sebagai berikut:

a. Menetapkan, menerapkan, dan memelihara prosedur PPH yang mencakup:
   1) 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.
      - RPH Ruminansia/Unggas/Lainnya menyimpan, merekam 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 (*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).

     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 mengonsumsi 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 dan aroma dari sumber najis.
3) RPH Ruminansia/Unggas/lainnya menyimpan, merekam, dan memelihara bukti pelaksanaannya.

c. Pemeriksaan kedatangan ternak
   1) Penyelia Halal/Paramedis Veteriner memeriksa Surat Keterangan Kesehatan Hewan dan Surat Keterangan Status Reproduksi pada setiap pembelian atau penerimaan ternak untuk memastikan kesesuaian jenis ternak, bangsa ternak, nama produsen dan negara dengan yang tercantum dalam daftar ternak yang akan disembelih.
   2) Dokter hewan/Paramedis Veteriner dibawah pengawasan penyelia dokter hewan melakukan pemeriksaan *antemortem* untuk memastikan ternak yang akan disembelih dalam kondisi sehat dan tidak terjangkit *zoonosis.*
   3) Penyelia halal/*Animal Wellfare* Officer memastikan penerapan kesejahteraan hewan pada proses kedatangan ternak masuk ke RPH Ruminansia Unggas/lainnya.
   4) RPH Ruminansia Unggas/lainnya merekam, menyimpan dan memelihara bukti hasil pelaksanaannya

d. Proses *Stunning*

Apabila RPH Ruminansia Unggas/lainnya akan melakukan *stunning* (pemingsanan) pada ternak, untuk mempermudah proses penyembelihan hewan hukumnya boleh, dengan syarat:

1) *Stunning* hanya menyebabkan hewan pingsan sementara, tidak menyakitkan dan tidak menyebabkan kematian.
2) Penyembelihan dilakukan maksimal 20 (dua puluh) detik setelah stunning.
3) Peluru/tekanan yang digunakan untuk *stunning* disesuaikan dengan bobot badan hewan yang akan disembelih.

4) *Stunning* dilakukan oleh orang yang memiliki kompetensi/keahlian dibuktikan dengan sertifikat pelatihan *stunning* untuk menerapkan proses ikhsan penyembelihan pada hewan.
5) Bertujuan untuk mempermudah penyembelihan.
6) Pelaksanaannya bukan bertujuan untuk menyiksa hewan.

e. Proses penyembelihan
1) Penyelia Halal memastikan proses penyembelihan sesuai syariat islam dan menerapkan proses penyembelihan yang bersih dan bebas dari bahan haram.
   - *Disunnahkan* hewan yang akan disembelih dihadapkan ke kiblat.
   - Penyembelih mengucapkan "Bismillah Allahu Akbar" atau "Bismillahir Rahmanir Rahim" yang diucapkan untuk tiap individu hewan.
   - Proses penyembelihan dilakukan dengan satu kali tarikan, cepat dan tepat sasaran.
   - Penyembelihan wajib terputus 3 saluran yaitu pembuluh darah, saluran makanan dan saluran pernafasan.
   - Juru Sembelih Halal memastikan 3 saluran sudah terputus sempurna.
   - Juleha melakukan koreksi penyembelihan dengan tidak mengangkat pisau, apabila masih ada saluran yang belum terputus.
   - Penyembelihan dilakukan di leher bagian depan (tepat dibawah jakun/naher) dan tidak memutus tulang leher.
   - Penyelia Halal akan memastikan terputusnya tiga saluran, memastikan darah berwarna merah dan mengalir deras saat disembelih.
   - Juleha dapat melakukan tindakan koreksi pada proses pengeluaran darah, apabila terjadi *false aneurysm*
   - Rekaman proses penyembelihan disimpan dan dipelihara.
2) Fasilitas RPH Ruminansia/Unggas/Lainnya yang digunakan dan produk yang dihasilkan tidak bercampur dengan proses produksi dan produk yang tidak halal/tidak didaftar kepada BPJPH.
3) Diagram alir proses produksi dapat dilihat pada Lampiran 4 Diagram Alir Proses Penyembelihan.
4) Mencatat hasil produksi secara rutin pada format Lampiran 5 Catatan Hasil Produksi.
5) Perusahaan merekam, menyimpan dan memelihara bukti pelaksanaannya.

f. Pasca Penyembelihan
1) Penyelia halal akan memeriksa dan memastikan proses penanganan pasca penyembelihan dilakukan setelah hewan mati secara klinis, yaitu hilangnya tanda kehidupan pada ternak (berhentinya aktivitas otak).
2) Dokter hewan/Paramedis Veteriner melakukan pemeriksaan *postmortem* dan memastikan daging dan ikutannya yang telah disembelih aman, sehat, utuh, dan halal (ASUH) untuk dikonsumsi.
3) Karkas dan *offal* ditangani di ruang khusus dan terpisah.
4) Jika ada karkas atau *offal* yang berasal dari hewan yang disembelih tidak memenuhi persyaratan halal maka akan dilakukan pemusnahan.

5) Rekaman proses pasca penyembelihan termasuk yang tidak memenuhi kriteria harus disimpan dan dipelihara.

g. Penanganan dan Penyimpanan
   1) Produk halal dan produk non halal harus ditangani dan disimpan terpisah.
   2) Menyimpan hasil penyembelihan di tempat yang bersih dan menjaganya supaya terhindar dari kotoran dan najis.
   3) Penyelia halal melakukan pemeriksaan untuk memastikan bahwa produk non halal tidak bercampur dengan produk halal baik pada ruang pendingin, ruang pemisahan tulang dan gudang akhir.
   4) Rekaman penanganan dan penyimpanan produk disimpan dan dipelihara.

h. Distribusi
   1) Penyelia Halal secara rutin memeriksa distribusi hasil penyembelihan yang digunakan, untuk memastikan dapat menjaga integritas kehalalan produk halal yang diangkutnya.
   2) Proses distribusi/penjualan produk dicatatkan dalam format khusus seperti yang terlampir dalam Lampiran 6 Catatan Distribusi/Penjualan Produk.
   3) Perusahaan merekam, menyimpan dan memelihara bukti pelaksanaannya.

i. Identifikasi Telusur

   Produk daging yang dihasilkan dapat ditelusuri berasal dari hewan halal dan disembelih sesuai dengan syariat islam dan diproduksi di fasilitas yang memenuhi kriteria. Ketertelusuran produk dapat dilihat melalui catatan pra penyembelihan, proses penyembelihan dan penanganan pasca penyembelihan.

   Form rekapitulasi penyembelihan dapat dilihat proses nya pada huruf f di Pasca penyembelihan.

j. 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 baik karena:
      - Mati sebelum disembelih.
      - Mati akibat pemingsanan yang tidak sesuai;
      - Hewan yang disembelih tidak sesuai dengan persyaratan hewan 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 merekam, menyimpan dan memelihara bukti pelaksanaannya.

k. Peluncuran/penjualan produk
   1) Penyelia Halal memastikan bahwa peluncuran/penjualan produk berlogo halal dilakukan setelah terbit sertifikat halal.
   2) Perusahaan merekam, menyimpan dan memelihara bukti pelaksanaannya.

D. PRODUK

(ISI NAMA RPH Ruminansia/Unggas/lainnya) 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.
2. Menghasilkan produk dari hewan halal dan diproses sesuai dengan syariat Islam.
3. Menghasilkan produk atau bahan yang Aman, Sehat Utuh dan Halal (ASUH) untuk dikonsumsi.
4. Pelaksanaan proses pengemasan produk dilakukan dengan memperhatikan dan menggunakan peralatan yang bersih dan bebas najis.
5. Menjamin ketertelusuran kehalalan produk, bahwa produk berasal dari ternak yang memenuhi kriteria ternak halal, dan diproduksi di fasilitas yang memenuhi kriteria fasilitas (misal catatan pembelian hewan ternak, catatan produksi, dan catatan penjualan).

E. PEMANTAUAN DAN EVALUASI

(ISI NAMA RPH Ruminansia/Unggas/lainnya) berkomitmen untuk memenuhi persyaratan Sistem Jaminan Produk Halal 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:
   a. Audit internal minimal dilakukan setiap satu tahun sekali dengan cara memeriksa pelaksanaan seluruh prosedur operasional dan mengisi Form Daftar Periksa Audit Internal pada Lampiran 7 Audit internal dilakukan oleh auditor halal internal/tim manajemen halal yang sudah pernah mengikuti pelatihan (eksternal/internal) untuk memantau penerapan SJPH.
   b. Audit internal dilakukan oleh personil yang telah mempunyai kompetensi dengan bukti pelatihan yang memadai.
   c. Kaji ulang manajemen dilakukan setiap satu tahun sekali untuk mengevaluasi penerapan SJPH. Format risalah kaji ulang manajemen sebagaimana terlampir pada Lampiran 8 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 RPH Ruminansia/Unggas/lainnya 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.

1. Lampiran 1. Poster Sosialisasi Kebijakan dan Edukasi Halal
2. Lampiran 2. Surat Keputusan Penetapan Tim Manajemen Halal
3. Lampiran 3. Materi Pelatihan Internal
4. Lampiran 4. Diagram Alir Proses Produksi
5. Lampiran 5. Catatan Hasil Proses Produksi Halal
6. Lampiran 6. Catatan Distribusi/Penjualan Produk
7. Lampiran 7. Form Daftar Periksa Audit Internal
8. Lampiran 8. Risalah Kaji Ulang Manajemen

Lampiran 1. Poster Sosialisasi Kebijakan dan Edukasi Halal

A. Poster Halal Haram

Pengertian Halal Haram

Mengkonsumsi makanan dan minuman yang halal adalah wajib hukumnya bagi umat 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, (v) Bangkai, (vi) Bagian dari tubuh manusia, binatang buas, anjing

B. Poster Praktek Penerapan SJPH

Praktek Penerapan SJPH

1. Menjaga semua fasilitas produksi dan peralatan dalam keadaan bersih sebelum dan sesudah digunakan.
2. Menjaga kebersihan diri sebelum dan selama bekerja sehingga tidak mengotori produk yang dihasilkan.
3. Tidak boleh membawa produk tidak halal di area produksi.
4. Tidak boleh membawa/memelihara hewan peliharaan di area produksi.
5. Tidak boleh menggunakan peralatan produksi untuk kepentingan lain.
6. Menyimpan bahan dan produk di tempat yang bersih dan menjaganya supaya terhindar dari najis.
7. 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 Tim Manajemen Halal dan/atau Penyelia Halal

SURAT KEPUTUSAN PENETAPAN TIM MANAJEMEN HALAL

NO.....

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

No.	Nama	Jabatan	Posisi di Tim	Tanda Tangan
1.		Pimpinan	Ketua	
2.		Dokter Hewan/paramedis	Anggota	
3.		Juru Sembelih Halal	Anggota	
4.		Juru Sembelih Halal	Anggota	
5.		Penyelia Halal	Anggota	
5.		Petugas Stunnning	Anggota	

Tim Manajemen 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 3. Materi Pelatihan Internal

A. Pengetahuan Halal Haram

1. Mengonsumsi makanan dan minuman yang halal adalah wajib hukumnya bagi umat 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 mengkonsumsi ASI, (2) Najis *mughallazah* (najis berat), yaitu najis babi, anjing atau turunan keduanya, dan (3) Najis *mutawassitah* (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 mutanajis dapat menjadi suci kembali setelah dicuci secara syar’i.
4. Pencucian benda mutanajjis padat yang terkena najis *mutawassithah* secara syar’i yaitu dengan mengucurkan 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 berdasarkan fatwa halal tertulis atau penetapan kehalalan Produk oleh MUI, MUI Provinsi, MUI Kabupaten/Kota, Majelis Permusyawaratan Ulama Aceh, atau Komite Fatwa Produk Halal.
2. RPH Ruminansia yang telah mendapatkan sertifikat halal dari BPJPH harus menjaga kehalalan produknya dengan cara menerapkan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH).
3. Label halal tidak boleh digunakan oleh RPH Ruminansia jika tidak memiliki sertifikat halal BPJPH.

D. Penerapan Sistem Jaminan Produk 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 diproduksi dengan menggunakan peralatan yang bebas dari najis.
3. Bahan yang telah disetujui oleh BPJPH dan LPH tercantum dalam Daftar Bahan Halal (Daftar hewan ternak)
4. Membeli bahan dengan nama/merek dan produsen sesuai dengan yang tercantum dalam Daftar Bahan Halal.
5. Dalam proses penyembelihan hanya menggunakan bahan dengan nama/merek dan produsen seperti yang tercantum dalam Daftar Bahan Halal.
6. Menjaga semua fasilitas produksi dan peralatan dalam keadaan bersih (bebas dari najis) sebelum dan sesudah digunakan.
7. Setiap pekerja menjaga kebersihan diri dan lingkungan kerja sebelum, selama dan setelah bekerja sehingga tidak mengotori produk yang dihasilkan.
8. Setiap pekerja tidak boleh membawa produk tidak halal di area produksi.
9. Setiap pekerja tidak boleh membawa/memelihara hewan peliharaan di area produksi.
10. Setiap pekerja tidak boleh menggunakan peralatan produksi untuk kepentingan lain, misalnya untuk memasak atau menyimpan produk tidak halal milik karyawan.
11. Menyimpan bahan dan produk di tempat yang bersih dan menjaganya supaya terhindar dari najis.
12. Memastikan kendaraan yang digunakan untuk mengangkut produk halal dalam kondisi baik dan tidak digunakan untuk mengangkut produk lain yang diragukan kehalalannya.
13. 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. Pada proses produksi, semua fasilitas produksi dan peralatan harus dalam keadaan …
4. 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. Diagram Alir Proses Produk Halal (PPH)

DIAGRAM ALIR PROSES PRODUK HALAL (PPH)



(Tempat), (Tanggal/Bulan/Tahun)

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

Lampiran 5. Matriks Bahan dan Produk

No	No. Eartag/RFID	Jenis Hewan	Asal Hewan (Daerah/ Supplier)	Jenis Kelamin	Dokumen Pendukung (SKKH/STSR)

(Tempat), (Tanggal/Bulan/Tahun)

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

Lampiran 6. Catatan Hasil Produksi

CATATAN HASIL PRODUKSI

No	Tanggal (tgl/bln/thn)	Nama Pemilik	Nama Produk (contoh: karkas, kulit)	Quantity (Kg)	Keterangan
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 7. 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

ttd

(Nama Pemilik Usaha)

Penyelia Halal

ttd

(Nama Penyelia Halal)

Lampiran 8. 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), 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?				

KRITERIA SJPH		Bukti Pemenuhan (diisi oleh auditi)	Hasil Penilaian (diisi oleh auditor)		
			Ya (1)	Tidak (0)	Keterangan
	Apakah Menyediakan dokumen pendukung yang berupa Surat pernyataan fasilitas produksi yang bebas dari babi (statement of pork free facility) yang dikeluarkan oleh 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				

KRITERIA SJPH		Bukti Pemenuhan (diisi oleh auditi)	Hasil Penilaian (diisi oleh auditor)		
			Ya (1)	Tidak (0)	Keterangan
	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 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?				

KRITERIA SJPH		Bukti Pemenuhan (diisi oleh auditi)	Hasil Penilaian (diisi oleh auditor)		
			Ya (1)	Tidak (0)	Keterangan
	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 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?				

KRITERIA SJPH		Bukti Pemenuhan (diisi oleh auditi)	Hasil Penilaian (diisi oleh auditor)		
			Ya (1)	Tidak (0)	Keterangan
	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?				
	Apakah Melakukan audit internal minimal setiap satu tahun sekali untuk memantau penerapan SJPH?				
	Apakah Melakukan kaji ulang manajemen setiap satu tahun sekali untuk				

KRITERIA SJPH		Bukti Pemenuhan (diisi oleh auditi)	Hasil Penilaian (diisi oleh auditor)		
			Ya (1)	Tidak (0)	Keterangan
	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 8. 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)