



KEPUTUSAN KEPALA BADAN PENYELENGGARA JAMINAN PRODUK HALAL  
NOMOR 48 TAHUN 2024

TENTANG

MANUAL SISTEM JAMINAN PRODUK HALAL BAGI PELAKU USAHA MIKRO  
DAN KECIL DENGAN MEKANISME SERTIFIKASI HALAL REGULER

DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA

KEPALA BADAN PEYELENGGARA JAMINAN PRODUK HALAL,

Menimbang : bahwa untuk memastikan kesinambungan kehalalan produk oleh pelaku usaha mikro dan kecil (UMK) dengan mekanisme sertifikasi halal reguler secara akurat, tepat dan dapat dipertanggungjawabkan, perlu menetapkan Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal tentang Manual Sistem Jaminan Produk Halal Bagi Pelaku Usaha Mikro dan Kecil dengan Mekanisme Sertifikasi Halal Reguler;

Mengingat : 1. Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2014 Nomor 295, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5604);

2. Undang-Undang Nomor 6 Tahun 2023 tentang Penetapan Peraturan Pemerintah Pengganti Undang-Undang Nomor 2 Tahun 2022 tentang Cipta Kerja Menjadi Undang-Undang (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2023 Nomor 41, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 6856);

3. Peraturan Pemerintah Nomor 39 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2021 Nomor 49, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 6651);

4. Peraturan Presiden Nomor 12 Tahun 2023 tentang Kementerian Agama (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2023 Nomor 11);

5. Peraturan Menteri Agama Nomor 72 Tahun 2022 tentang Organisasi dan Tata Kerja Kementerian Agama (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2022 Nomor 955);

6. Keputusan Menteri Agama Nomor 748 Tahun 2021 tentang Jenis Produk Yang Wajib Bersertifikat Halal;

7. Keputusan Menteri Agama Nomor 1360 Tahun 2021 tentang Bahan yang Dikecualikan dari kewajiban Bersertifikat Halal;

8. Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 20 Tahun 2023 tentang Perubahan Atas Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 57 Tahun 2021 tentang Kriteria Sistem Jaminan

Produk Halal;

MEMUTUSKAN:

Menetapkan : KEPUTUSAN KEPALA BADAN PENYELENGGARA JAMINAN PRODUK HALAL TENTANG MANUAL SISTEM JAMINAN PRODUK HALAL BAGI PELAKU USAHA MIKRO DAN KECIL DENGAN MEKANISME SERTIFIKASI HALAL REGULER.

KESATU : Menetapkan Manual Sistem Jaminan Produk Halal Bagi Pelaku Usaha Mikro dan Kecil dengan Mekanisme Sertifikasi Halal Reguler sebagaimana tercantum dalam Lampiran yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Keputusan ini.

KEDUA : Manual Sistem Jaminan Produk Halal sebagaimana dimaksud dalam Diktum KESATU merupakan acuan dalam pelaksanaan sertifikasi halal bagi pelaku usaha mikro dan kecil dengan mekanisme sertifikasi halal reguler.

KETIGA : Keputusan ini mulai berlaku pada tanggal ditetapkan.

Ditetapkan di Jakarta  
pada tanggal

KEPALA BADAN  
PENYELENGGARA JAMINAN PRODUK HALAL,



  
MUHAMMAD AQIL IRHAM

LAMPIRAN  
KEPUTUSAN KEPALA BADAN PENYELENGGARA JAMINAN  
PRODUK HALAL  
NOMOR 48 TAHUN 2024  
TENTANG  
MANUAL SISTEM JAMINAN PRODUK HALAL BAGI  
PELAKU USAHA MIKRO DAN KECIL DENGAN MEKANISME  
SERTIFIKASI HALAL REGULER

MANUAL SISTEM JAMINAN PRODUK HALAL BAGI PELAKU USAHA  
MIKRO DAN KECIL DENGAN MEKANISME SERTIFIKASI HALAL  
REGULER

# MANUAL

## SISTEM JAMINAN PRODUK HALAL (SJPH) UMK

### ISI NAMA USAHA/ PERUSAHAAN

<b>PENGESAHAN</b>
<b>Revisi 1.0</b>

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

Manual halal ini adalah milik (Isi Nama Usaha/ 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 Usaha/Perusahaan).

DASAR HUKUM

1. Undang- Undang No. 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal
2. Undang- Undang No.6 Tahun 2023 Tentang Penetapan Peraturan Pemerintah Pengganti undang –undang No.2 Tahun 2022 tentang Cipta Kerja menjadi undang-undang
3. Peraturan Pemerintah No. 39 Tahun 2021 Tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal
4. Peraturan Menteri Agama No.13 Tahun 2022 Tentang Pelatihan dan Sertifikasi Kompetensi Auditor dan Penyelia Halal
5. Keputusan Menteri Agama Nomor 748 Tahun 2021 Tentang Jenis Produk Yang Wajib Bersertifikat Halal
6. Keputusan Menteri Agama Nomor 1360 Tahun 2021 Tentang Jenis Produk Yang Dikecualikan dari Kewajiban Sertifikasi Halal
7. Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 20 Tahun 2023 tentang perubahan atas keputusan Kepala BPJPH No.57 Tahun 2021 tentang Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal
8. Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal No.61 Tahun 2022 tentang Standar Operasional Prosedur Layanan Permohonan Sertifikat Halal pada Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal
9. Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal No. 40 Tahun 2022 tentang Penetapan Label Halal.
10. Keputusan Kepala Badan Penyelenggaran Jaminan Produk Halal No. 88 Tahun 2022 tentang Penggunaan Label Halal Pada Produk Yang Telah Memperoleh Sertifikat Halal.
11. Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal No. 145 Tahun 2022 tentang Penggunaan Logo dan Label Halal.
12. Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal No. 78 Tahun 2023 tentang Pedoman Setifikasi Makanan dan Minuman Dengan Pengolahan

DAFTAR ISI

Halaman Pengesahan	
Dasar Hukum.....	1
Daftar Isi.....	2
I. Pendahuluan.....	3
A Informasi Umum Perusahaan.....	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

I. PENDAHULUAN

A. Informasi Umum Perusahaan

Nama Usaha/Perusahaan : \_\_\_\_\_  
Nomor Induk Berusaha : \_\_\_\_\_  
Skala Usaha : Mikro/Kecil \*)  
Nama Penanggung Jawab / Pemilik Usaha \* : \_\_\_\_\_  
Nomor Kontak : \_\_\_\_\_  
Nama Penyelia Halal\*\* : \_\_\_\_\_  
Nomor Kontak : \_\_\_\_\_  
Alamat Usaha/Perusahaan : \_\_\_\_\_  
Telp Perusahaan : \_\_\_\_\_  
Email Perusahaan : \_\_\_\_\_  
Alamat Pabrik/ Tempat Produksi : \_\_\_\_\_  
Telp Pabrik/ Tempat Produksi : \_\_\_\_\_  
Nama Produk : Isi Nama Produk  
(Isi Nama Produk yang Disertifikasi)/Terlampir  
Merek Produk : Isi Merek Produk  
(Isi Merek Produk yang Disertifikasi)/Terlampir  
Jenis Produk : Isi Jenis Produk  
Daerah Pemasaran : Kab/Kota/Provinsi/Nasional/Internasional) \*  
Sistem Pemasaran : Retail /nonretail (termasuk E- Commerce) \*)

\*) Coret yang tidak diperlukan

\*\*) apabila terdapat lebih dari 1 dituliskan nama penyelia halal di tim manajemen halal

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), MUI Provinsi, MUI Kab/Kota, Majelis Permusyawaratan Ulama Aceh, atau Komite Fatwa Produk Halal.

C. Ruang Lingkup

Manual SJPH diterapkan pada UMK Industri Pengolahan yang mengajukan sertifikasi halal secara Reguler. Manual SJPH adalah dokumen yang menjadi panduan penerapan SJPH di perusahaan/usaha. Manual SJPH ini berlaku untuk fasilitas yang didaftarkan sertifikat halalnya.

## II. KRITERIA SISTEM JAMINAN PRODUK HALAL

### A. KOMITMEN DAN TANGGUNG JAWAB

#### 1. Kebijakan Halal

Sebagai bentuk komitmen dan tanggung jawab (NAMA USAHA/PERUSAHAAN) membuat kebijakan halal sebagai berikut:

<p style="text-align: center;"><b>KEBIJAKAN HALAL</b></p> <p style="text-align: center;">(Nama Usaha/Perusahaan.....)</p> <p>Kami berkomitmen dan bertanggungjawab untuk menghasilkan produk halal secara konsisten dan berkesinambungan dengan melakukan tindakan:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Mematuhi peraturan perundangan terkait dengan jaminan produk halal</li><li>2. Menggunakan bahan halal dan melaksanakan Proses Produk Halal (PPH) sesuai dengan ketentuan yang berlaku.</li><li>3. Menyiapkan sumberdaya yang mendukung pelaksanaan PPH di perusahaan/usaha.</li><li>4. Mensosialisasikan dan mengkomunikasikan kebijakan halal pada seluruh pihak terkait untuk memastikan semua personel menjaga integritas di perusahaan/usaha.</li></ol> <p style="text-align: center;">(Tempat, tanggal/bulan/tahun) Tanda tangan</p> <p style="text-align: center;">(Nama pimpinan perusahaan /pemilik usaha)</p>
---

- a. Kami melaksanakan Sosialisasi Kebijakan Halal kepada semua pihak yang terkait, untuk memastikan semua personel memahami dan menerapkan SJPH di tempat usaha, sosialisasi dilakukan dengan menggunakan berbagai media antara lain: rapat, pelatihan, media sosial, *poster*, *banner*, surat, kontrak, dan/atau bentuk sosialisasi lainnya.
- b. Kami melakukan sosialisasi kebijakan halal kepada seluruh karyawan dan pemasok untuk menjaga integritas halal di tempat usaha.
- c. Kami menyimpan dan memelihara bukti sosialisasi kebijakan halal dalam bentuk: notulensi rapat, daftar hadir rapat, foto kegiatan, materi rapat, *email*, *screenshot* (tangkapan layar), media sosial, surat, kontrak, dan/atau bentuk sosialisasi lainnya.
- d. Kami memasang-kebijakan halal dan poster edukasi halal di area strategis antara lain kantor, area produksi, Gudang dan/atau tempat strategis lainnya. Contoh Materi Poster edukasi halal terdapat pada Lampiran 1.

2. Tanggung Jawab Pelaku Usaha

Kami berkomitmen dan bertanggung jawab:

- a. Menjamin tersedianya sumber daya yang memadai untuk penyusunan, penerapan dan perbaikan berkelanjutan SJPH.
- b. Menetapkan dan melaporkan Penyelia Halal sesuai persyaratan yang ditetapkan dalam peraturan perundang – undangan.
- c. Menerapkan SJPH secara konsisten dan berkesinambungan.
- d. Membentuk tim manajemen halal dan/atau penyelia halal yang ditetapkan dalam bentuk Surat Keputusan Penetapan Tim Manajemen Halal dan/atau Penyelia Halal sebagaimana tercantum dalam Lampiran 2.-

Kami menetapkan tugas dan tanggung jawab penyelia halal dan/atau Tim Manajemen Halal sebagai berikut:

Tugas:

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

Tanggung jawab:

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

3. Pembinaan Sumber Daya Manusia

Kami Berkomitmen dan bertanggung jawab:

- a. Mengikutsertakan penyelia halal pada pelatihan yang diselenggarakan oleh BPJPH, Perguruan Tinggi dan/atau Lembaga Pelatihan lain yang ditetapkan oleh BPJPH.
- b. Melatih personil yang terlibat dalam penerapan Sistem Jaminan Produk Halal baik secara Internal dan/atau Eksternal sesuai dengan kebutuhan. Contoh Materi Pelatihan Internal Sesuai Lampiran 3.
- c. Memiliki dan menyimpan bukti pelaksanaan pelatihan, baik dilakukan secara Internal maupun Eksternal.

B. BAHAN

Kami berkomitmen untuk senantiasa secara konsisten menggunakan bahan yang sesuai dengan persyaratan SJPH sebagai berikut:

## MANUAL SJPH

(ISI NAMA USAHA/PERUSAHAAN)

1. Menggunakan bahan yang wajib bersertifikat halal dan bahan yang dikecualikan dari kewajiban bersertifikat halal sesuai ketentuan perundang-undangan yang berlaku.
2. Menggunakan bahan yang tidak berasal dari:
  - a. babi dan turunannya.
  - b. darah.
  - c. bangkai.
  - d. bagian dari tubuh manusia.
  - e. khamr (minuman beralkohol);
  - f. hasil samping khamr yang diperoleh hanya dengan pemisahan secara fisik.
  - g. bahan tidak lazim digunakan di industri, seperti bahan dari hewan bertaring dan berkuku tajam (anjing, tikus, buaya, dan lainnya); dan
  - h. hewan yang dilindungi sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan.
3. Menggunakan bahan yang memenuhi aspek keamanan (tidak berbahaya atau dilarang) dan kesehatan sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku.
4. Menggunakan bahan yang tidak bercampur dengan bahan Haram atau Najis.
5. Menggunakan bahan yang tidak dihasilkan dari fasilitas produksi yang juga digunakan untuk membuat produk yang berasal dari babi atau bahan yang diharamkan.
6. Menyusun dan melampirkan daftar bahan yang digunakan untuk Proses Produk halal sebagaimana tercantum dalam Lampiran 4.
7. Menyusun dan melampirkan daftar bahan yang digunakan pada setiap produk (Matrix) sebagaimana tercantum dalam Lampiran 5.
8. Membeli dan menggunakan bahan dengan nama, merek, dan produsen sesuai dengan yang tercantum dalam Daftar Bahan Halal yang telah disetujui oleh BPJPH.
9. Memelihara Catatan Pembelian Bahan/bukti pembelian bahan (bon/nota/kuitansi/dll.) dan contoh label kemasan (jika ada) sesuai dengan karakteristik dan ketentuan perundang-undangan yang berlaku, kecuali untuk bahan yang jarang dibeli maka disimpan bukti pembelian terakhir. (*Catatan Pembelian Bahan terdapat pada Lampiran 6. Catatan Pembelian Bahan*)
10. Jika akan menggunakan bahan baru diluar Daftar Bahan Halal (termasuk bahan lama dengan produsen baru), maka kami akan mengajukan permohonan pembaruan Sertifikat Halal ke BPJPH.
11. Melakukan pemantauan dan pemeliharaan dokumen pendukung bahan.
12. Menjamin keabsahan dokumen pendukung Bahan meliputi, Lembaga Penerbit, Nomor Sertifikat, dan kesesuaian dokumen.
13. Memiliki dokumen pendukung berupa alur proses produksi, komposisi produk, *certificate of analysis*, dan dokumen pendukung lainnya terhadap bahan yang belum ada dalam ketentuan bahan yang wajib bersertifikat halal atau bahan yang dikecualikan dari kewajiban bersertifikat halal.

### C. PROSES PRODUK HALAL

#### 1. Lokasi, Tempat, dan Alat

Kami berkomitmen untuk memenuhi persyaratan Sistem Jaminan Produk Halal terkait Lokasi, Tempat, dan Alat, sebagai berikut:

## MANUAL SJPH

(ISI NAMA USAHA/PERUSAHAAN)

- a. Memastikan bahwa lokasi tempat produksi produk halal bebas dari kontaminasi lingkungan.
- b. Menetapkan lokasi proses produk halal yang jauh dari peternakan babi atau kegiatan pengolahannya, sehingga dapat mencegah terjadinya kontaminasi melalui karyawan dan peralatan.
- c. Memisahkan Kegiatan Proses Produksi Halal dari kegiatan rumah tangga, untuk mencegah kontaminasi peralatan dan fasilitas produksi.
- d. Menyiapkan sarana fasilitas produksi yang bebas dari babi (*statement of pork free facility*) yang didukung dengan *Surat Pernyataan sebagaimana terdapat pada Lampiran 8. Surat Pernyataan Bebas Babi*
- e. Merancang dan memastikan Denah ruang produksi agar bebas dari Najis dan dijaga tetap bersih higienis, bebas hewan peliharaan, hewan liar dan bahan tidak halal. *Denah Ruang Produksi kami terdapat pada Lampiran 9. Layout/Denah Ruang Produksi.*
- f. Memisahkan tempat dan alat yang digunakan untuk Pengolahan, Penyimpanan, Pengemasan, Pendistribusian, Penjualan, agar bebas dari kontaminasi Najis, bahan berbahaya dan bahan-bahan atau produk yang tidak halal.
- g. Menjaga semua fasilitas produksi dan peralatan dalam keadaan bersih dengan melakukan pencucian sebelum dan sesudah dipakai dengan menggunakan sabun pencuci yang sudah bersertifikat halal.
- h. Menyimpan bahan dan produk di tempat yang bersih dan menjaganya supaya terhindar dari najis.
- i. 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.
- j. Menginformasikan kepada BPJPH bahwa jika terdapat produk yang belum disertifikasi halal yang menggunakan fasilitas bersamaan dengan produk yang sudah disertifikasi halal mencakup:
  - 1) Nama produk
  - 2) Daftar produk dan bahan yang digunakan
  - 3) Proses pengolahan produk
  - 4) Pencucian atau penyamakan pada fasilitas produksi yang digunakan secara bersamaan.

## 2. Prosedur Penerapan SJPH

- a. Kami berkomitmen untuk memenuhi persyaratan Sistem Jaminan Produk Halal dengan melaksanakan prosedur terkait bahan, PPH dan produk sebagai berikut:
  - 1) Pelaksanaan Prosedur Bahan
    - a) Memeriksa daftar bahan.
    - b) Merencanakan pembelian bahan.
    - c) Melakukan pembelian Bahan yang secara langsung atau tidak langsung harus sesuai dengan daftar bahan halal.
    - d) Memeriksa bahan pada saat kedatangan
    - e) Memeriksa sarana transportasi bahan yang digunakan untuk dipastikan bebas kontaminasi bahan haram dan Najis

## MANUAL SJPH

(ISI NAMA USAHA/PERUSAHAAN)

- f) Pemeriksaan bahan dilakukan pada saat kedatangan mencakup kesesuaian nama bahan, produsen sesuai dengan daftar bahan halal. Untuk bahan dengan dokumen sertifikat halal luar negeri (SHLN) yang sudah teregistrasi di BPJPH dan sudah habis masa berlakunya masih dapat digunakan bila bahan diproduksi pada masa berlaku sertifikat.
  - g) Penyimpanan bahan harus menjamin bahan tidak terkontaminasi oleh bahan najis dan haram
- 2) Pelaksanaan Prosedur PPH
- a) Menyiapkan dokumen alur proses produksi (bukti terlampir)
  - b) Melaksanakan produksi sesuai dengan alur PPH.
  - c) Melaksanakan pengecekan kesesuaian bahan sesuai dengan daftar bahan halal.
  - d) Bila terdapat fasilitas terkontaminasi najis kami berkomitmen mensucikan Najis sesuai dengan syariat islam:
    - Pensucian fasilitas yang terkena Najis *mughallazhah* dilakukan dengan disertu (dicuci dengan air 7x) yang salah satunya dengan tanah/debu atau penggantinya yang memiliki daya pembersih yang sama.
    - Pensucian fasilitas yang terkena Najis *mutawassithah* (najis sedang) dilakukan dengan menggunakan air.
    - Pensucian fasilitas yang terkena najis *mutawassithah* (najis sedang), jika disucikan dengan menggunakan air akan merusak alat dan/atau proses produksinya, maka dapat disucikan dengan menggunakan selain air, selama barang tersebut suci serta bekas najis berupa bau, rasa dan warnanya telah hilang.
  - e) Memastikan penggunaan fasilitas produksi yang kontak dengan bahan dan/atau produk antara/akhir bersifat bebas dari najis dan/atau yang diharamkan.
  - f) Mensosialisasikan prosedur PPH ke semua pihak terkait (bukti sosialisasi terlampir).
- 3) Pelaksanaan Prosedur Terkait Produk
- a) Mengatur Penyimpanan Produk sesuai dengan ketersediaan tempat penyimpanan dengan mempertimbangkan *FEFO* (*First Expired First Out*), kebersihan serta mencegah dari kontaminasi najis.
  - b) Mengatur transportasi produk melalui pengecekan kebersihan, mencegah kontaminasi dari bahan tidak halal dan/atau najis
  - c) Melaksanakan ketertelusuran produk melalui:
    - Tanggal kadaluwarsa 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

## MANUAL SJPH

(ISI NAMA USAHA/PERUSAHAAN)

- Label kode produksi ditelusuri terhadap interpretasi label dan selanjutnya ditelusuri informasi lainnya berupa lini produksi, penanggung jawab, tanggal produksi, dan jam produksi.
- d) Produk yang tidak memenuhi kriteria halal;
- Merupakan Produk yang sudah dihasilkan tetapi tidak memenuhi kriteria bahan halal /diproses/diproduksi dengan fasilitas, yang tidak memenuhi kriteria fasilitas produksi halal. Apabila ditemukan produk yang tidak memenuhi kriteria halal, maka produk yang dihasilkan tidak akan dijual ke konsumen, dan akan lakukan penarikan produk sesegera mungkin untuk dilakukan pemusnahan.
- Prosedur penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria dilakukan sebagai berikut;
- Melakukan penelusuran produk tidak memenuhi kriteria menggunakan tanggal produksi dan catatan-catatan produksi.
  - Jika produk yang tidak memenuhi kriteria masih berada didalam lingkungan internal perusahaan akan dilakukan penahanan dan karantina untuk selanjutnya dilakukan pemusnahan produk.
  - Jika sudah beredar di pasaran maka harus dilakukan penarikan atau pemusnahan secara langsung.
- b. Kami berkomitmen memastikan setiap produk yang diluncurkan/dijual memiliki logo halal sesuai ketentuan yang berlaku atau yang ditetapkan BPJPH
- c. Kami menyimpan bukti pelaksanaan prosedur terkait bahan, PPH dan produk seperti pada LAMPIRAN 6,7,10,11,12,13.

### D. PRODUK

Kami berkomitmen untuk memenuhi persyaratan Sistem Jaminan Produk Halal terkait produk serta identifikasi dan mampu telusur, sebagai berikut:

1. Produk halal yang kami edarkan adalah produk yang telah mendapatkan sertifikat halal dari BPJPH;
2. Menghasilkan produk dari bahan halal dan diproses dengan cara sesuai persyaratan;
3. Produk yang dihasilkan tidak bercampur dengan proses produksi dan produk yang tidak halal;
4. Tidak mengajukan pendaftaran sertifikasi halal terhadap produk dengan nama produk yang bertentangan dengan syariat Islam atau bertentangan dengan etika dan kepatutan yang berlaku dan berkembang di masyarakat atau tidak memenuhi ketentuan larangan nama produk sesuai Lampiran B Tabel B1 SNI 99004:2021 tentang persyaratan umum pangan halal.
5. Menghasilkan produk yang aman untuk dikonsumsi;
6. Desain kemasan, tanda, simbol, logo, nama, dan gambar kemasan produk tidak menyesatkan dan tidak mengarah kepada sesuatu yang diharamkan.
7. Pencantuman Label Halal Indonesia hanya untuk kemasan produk yang sudah mendapat sertifikat Halal.

## **MANUAL SJPH**

(ISI NAMA USAHA/PERUSAHAAN)

### **E. PEMANTAUAN DAN EVALUASI**

Kami berkomitmen untuk memenuhi persyaratan Sistem Jaminan Produk Halal terkait pemantauan dan evaluasi, sebagai berikut:

1. Melaksanakan audit internal minimal 1 tahun sekali. 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 pada Lampiran 13. Form Daftar Periksa Audit Internal
2. Kaji ulang manajemen dilakukan setiap satu tahun sekali untuk mengevaluasi penerapan SJPH. Format risalah kaji ulang manajemen sebagaimana terlampir pada Lampiran 14. Risalah Kaji Ulang Manajemen
3. Menyimpan bukti pelaksanaan audit internal dan kaji ulang manajemen.
4. Jika dalam audit internal ditemukan ketidaksesuaian pelaksanaan SJPH, maka akan segera dilakukan tindakan perbaikan. (Bukti perbaikan ketidaksesuaian harus disimpan)
5. Melaporkan hasil audit internal dan kaji ulang manajemen kepada BPJPH.
6. Melaporkan daftar komposisi bahan dan PPH setiap 6 (enam) bulan sekali kepada BPJPH

LAMPIRAN MANUAL SJPH

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

Lampiran 1. Poster Edukasi Halal

A. Poster pengertian 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 Praktik Penerapan SJPH

**PRAKTIK 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.

**MANUAL SJPH**

(ISI NAMA USAHA/PERUSAHAAN)

Lampiran 2. Surat Keputusan Penetapan Tim Manajemen Halal dan/atau Penyelia Halal

**SURAT PENETAPAN PENYELIA HALAL**

No : ...../Kode Perusahaan/Bulan/Tahun

Untuk menerapkan Sistem Jaminan Produk Halal dan dalam rangka menjaga konsistensi kehalalan produk, dengan ini ditetapkan Penyelia Halal Nama Perusahaan adalah :

No.	Nama	Jabatan/Posisi
1.	Nama Penyelia Halal	Penyelia Halal

Dengan tugas dan tanggung jawab :

1. Mengawasi proses produk halal diperusahaan
2. Menentukan Tindakan perbaikan dan pencegahan
3. Mengkoordinasikan proses produk halal
4. Mendampingi auditor halal pada saat pemeriksaan

Demikian surat penetapan ini dibuat untuk dilaksanakan sebagaimana mestinya.

Nama kota....., tgl/bln/thn

Pimpinan perusahaan,

ttd

(Nama Pimpinan Perusahaan)

\*\* Jika Perusahaan/Pelaku Usaha memiliki Tim Manajemen halal dan Penyelia halal

**MANUAL SJPH**

(ISI NAMA USAHA/PERUSAHAAN)

**SURAT PENETAPAN TIM MANAJEMEN HALAL DAN PENYELIA HALAL**

No : ...../Kode Perusahaan-Bulan/Tahun

Untuk menerapkan Sistem Jaminan Produk Halal dan dalam rangka menjaga konsistensi kehalalan produk, dengan ini (nama Perusahaan/usaha) menetapkan Tim Manajemen Halal dan/atau Penyelia Halal sebagai berikut:

No.	Nama	*Jabatan	**Posisi di Tim
1.		Pimpinan perusahaan	Ketua
2.			Penyelia Halal
3.			Anggota
4.			Anggota
5.			Anggota

\*jabatan disesuaikan dengan kondisi tempat usaha

\*\* disesuaikan dengan fungsinya dalam tim manajemen halal

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.

Nama kota . . . . ., tgl/bln/thn

Pimpinan perusahaan,

ttd

(Nama Pimpinan Perusahaan)

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 *mughallazah* (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 mengucurkannya 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 *mughallazah* 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 fatwa halal tertulis atau penetapan kehalalan Produk oleh MUI, MUI Provinsi, MUI Kabupaten/Kota, Majelis Permusyawaratan Ulama Aceh, atau Komite Fatwa Produk Halal.
2. Perusahaan 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 perusahaan 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 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 4. Daftar Bahan Halal

DAFTAR BAHAN  
(NAMA USAHA/PERUSAHAAN)

No	Nama dan Merek	Jenis Bahan *)	Produsen	Negara	Supplier/ Penjual	Lembaga Penerbit Sertifikat Halal	Nomor Sertifikat Halal	Masa Berlaku Sertifikat Halal	Keterangan
<i>(Diisi Nomor )</i>	<i>(Diisi Nama Bahan dan Merek)</i>	<i>(Diisi bahan baku/ bahan tambahan / bahan penolong, termasuk bahan kemasan, bahan pencuci bila sesuai)</i>	<i>(Diisi Nama Produsen)</i>	<i>(Diisi Negara Asal)</i>	<i>(Diisi Supplier)</i>	<i>(Diisi Lembaga Penerbit)</i>	<i>(Diisi Nomor Serifikat Halal)</i>	<i>(Diisi Masa Berlaku)</i>	<i>(Diisi Sertifikat Halal atau keterangan positif list)</i>
1									
2									
3									
dst.									

*\*) bahan baku/ bahan tambahan / bahan penolong/termasuk bahan kemasan/bahan pencuci*

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

Pemilik Usaha

Penyelia Halal

Ttd

ttd

(Nama Pemilik Usaha)

(Nama Penyelia Halal)

Lampiran 5. 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										1. Nama Produk X, 2. Nama Produk Y 3. Nama produk Z, dst
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
dst	Dst									

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

Pemilik Usaha

Penyelia Halal

Ttd

ttd

(Nama Pemilik Usaha)

(Nama Penyelia Halal)

Lampiran 6. Catatan Pembelian Bahan

CATATAN PEMBELIAN BAHAN

No	Nama Bahan – Merk Bahan	Jumlah	Waktu Pembelian	Penanggung Jawab
<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

ttd

ttd

(Nama Pemilik Usaha)

(Nama Penyelia Halal)

Sekretaris	Kepala Pusat 3	Ketua Tim Hukum

Lampiran 7. 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

ttd

(Nama Pemilik Usaha)

Penyelia Halal

ttd

(Nama Penyelia Halal)

Lampiran 8. 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, alat, sarana fasilitas yang mengandung babi dan turunannya.

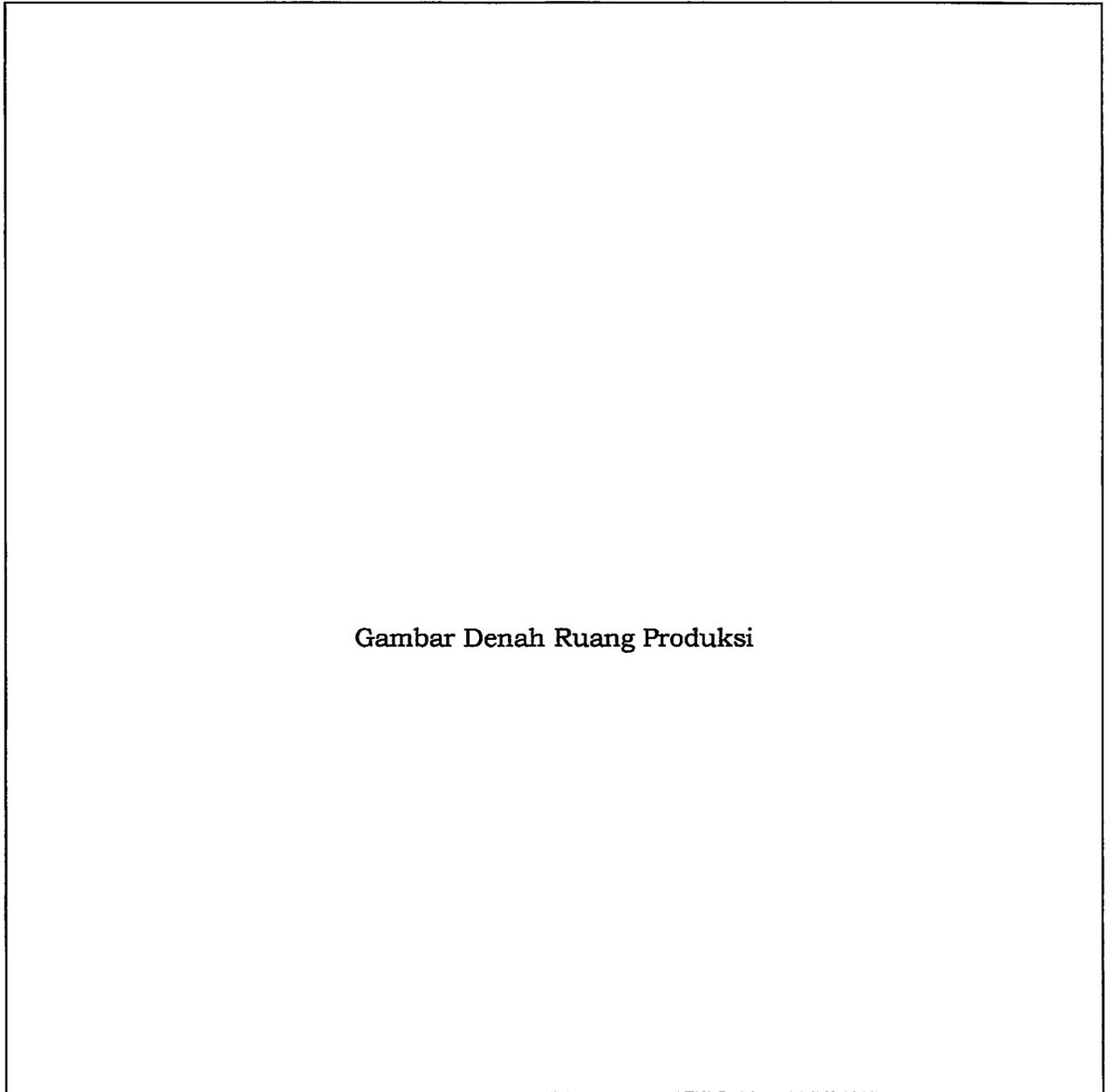
Demikian surat pernyataan ini dibuat dengan sebenar-benarnya untuk dapat digunakan sebagaimana mestinya.

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

(Nama Pemilik Usaha)

Lampiran 9. *Layout*/Denah Ruang Produksi

LAYOUT/DENAH RUANG PRODUKSI



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

ttd

(Nama Pemilik Usaha)

Penyelia Halal

ttd

(Nama Penyelia Halal)

Lampiran 10. 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

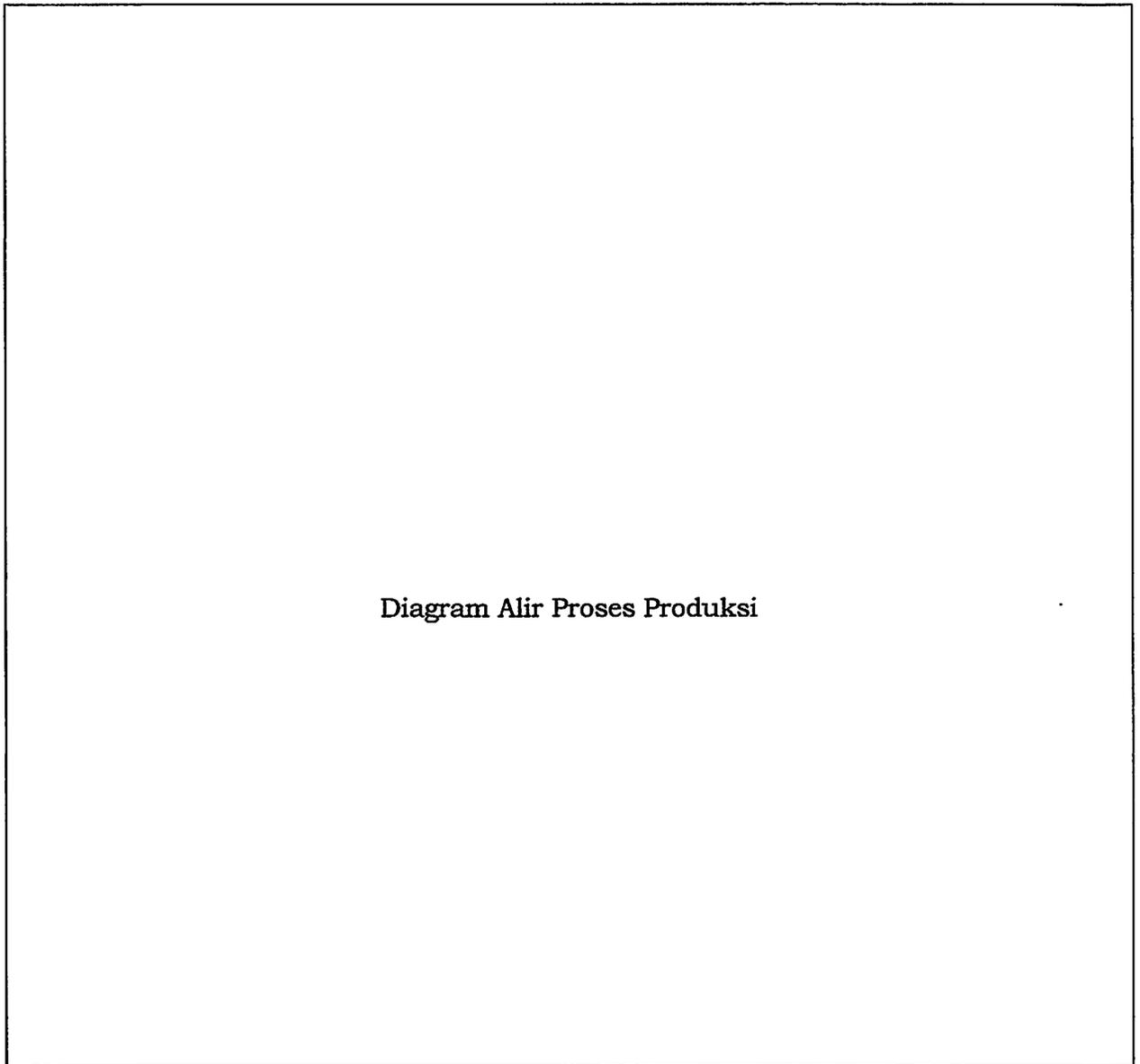
ttd

(Nama Pemilik Usaha)

(Nama Penyelia Halal)

Lampiran 11. 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 12. Catatan Hasil Produksi

CATATAN HASIL PRODUKSI

No	Tanggal	Nama Produk/Varian /Merek	Jumlah	Keterangan
1	tgl/bln/thn	nama/varian/merek	kuantitas	Kode Produksi / <i>Expired date</i>
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 13. 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 ketentuan 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 ?				
Apakah Menyediakan dokumen pendukung yang berupa Surat				

KRITERIA SJPH		Bukti Pemenuhan (diisi oleh auditi)	Hasil Penilaian (diisi oleh auditor)		
			Ya (1)	Tidak (0)	Keterangan
	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 berasal dari bahan tidak halal atau najis serta melakukan				

KRITERIA SJPH		Bukti Pemenuhan (diisi oleh auditi)	Hasil Penilaian (diisi oleh auditor)		
			Ya (1)	Tidak (0)	Keterangan
	verifikasi hasil pencucian untuk membuktikan hilangnya warna, bau dan rasa dari pengotor ?				
	<i>Dapat ditambahkan pertanyaan sesuai kebutuhan</i>				
	<b>Peralatan dan Perangkat</b>				
	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 ?				
	<i>Dapat ditambahkan pertanyaan sesuai kebutuhan</i>				
	<b>Prosedur PPH</b>				

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

KRITERIA SJPH	Bukti Pemenuhan (diisi oleh auditi)	Hasil Penilaian (diisi oleh auditor)		
		Ya (1)	Tidak (0)	Keterangan
	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 mengevaluasi penerapan SJPH ?			
	Apakah Memiliki dan memelihara bukti pelaksanaan audit internal dan kaji ulang manajemen ?			

KRITERIA SJPH	Bukti Pemenuhan (diisi oleh auditi)	Hasil Penilaian (diisi oleh auditor)		
		Ya (1)	Tidak (0)	Keterangan
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 14. Risalah Kaji Ulang Manajemen

RISALAH KAJI ULANG MANAJEMEN

No.	Materi	Hasil pembahasan
1	Komitmen Dan Manajemen	<i>Tulis hasil pembahasan yang dilakukan/ keputusan yang ditetapkan</i>
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)

KEPALA BADAN  
PENYELENGGARA JAMINAN PRODUK  
HALAL,  
  
MUHAMMAD AQIL IRHAM