



KEPUTUSAN KEPALA BADAN PENYELENGGARA JAMINAN PRODUK HALAL
NOMOR 57 TAHUN 2023
TENTANG
MANUAL SISTEM JAMINAN PRODUK HALAL UNTUK SERTIFIKASI HALAL
DENGAN PERNYATAAN HALAL PELAKU USAHA MIKRO DAN KECIL
(*SELF DECLARE*)

DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA

KEPALA BADAN PENYELENGGARA JAMINAN PRODUK HALAL,

- Menimbang : a. bahwa untuk mendukung pelaksanaan dan pencapaian target sertifikasi halal dengan pernyataan halal pelaku usaha mikro dan kecil di tahun anggaran 2023, perlu dilakukan penyempurnaan terhadap Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 57 Tahun 2022 tentang Manual Sistem Jaminan Produk Halal Dengan Pernyataan Pelaku Usaha Mikro dan Kecil (*Self Declare*);
b. bahwa berdasarkan pertimbangan sebagaimana dimaksud dalam huruf a, perlu menetapkan Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal tentang Manual Sistem Jaminan Produk Halal Untuk Sertifikasi Halal Dengan Pernyataan Halal Pelaku Usaha Mikro dan Kecil (*Self Declare*);
- 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 21);
5. Peraturan Menteri Agama Nomor 72 Tahun 2022 tentang Organisasi dan Tata kerja Kementerian Agama Republik Indonesia (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;

MEMUTUSKAN:

- Menetapkan : KEPUTUSAN KEPALA BADAN PENYELENGGARA JAMINAN PRODUK HALAL TENTANG MANUAL SISTEM JAMINAN PRODUK HALAL UNTUK SERTIFIKASI HALAL DENGAN PERNYATAAN HALAL PELAKU USAHA MIKRO DAN KECIL (*SELF DECLARE*).
- KESATU : Menetapkan manual Sistem Jaminan Produk Halal untuk sertifikasi halal dengan pernyataan halal pelaku usaha mikro dan kecil sebagaimana tercantum dalam Lampiran yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Keputusan ini.
- KEDUA : Pada saat Keputusan ini mulai berlaku, Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 57 Tahun 2022 tentang Manual Sistem Jaminan Produk Halal Dengan Pernyataan Pelaku Usaha Mikro dan Kecil (*Self Declare*), dicabut dan dinyatakan tidak berlaku.
- KETIGA : Keputusan ini mulai berlaku pada tanggal ditetapkan.

Ditetapkan di Jakarta
pada tanggal
KEPALA BADAN
PENYELENGGARA JAMINAN PRODUK HALAL,

Ttd.

MUHAMMAD AQIL IRHAM

LAMPIRAN
 KEPUTUSAN KEPALA BADAN PENYELENGGARA JAMINAN
 PRODUK HALAL
 NOMOR TAHUN 2023
 TENTANG
 MANUAL SISTEM JAMINAN PRODUK HALAL UNTUK SERTIFIKASI
 HALAL DENGAN PERNYATAAN HALAL PELAKU USAHA MIKRO
 DAN KECIL (*SELF DECLARE*)

MANUAL

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

ISI NAMA USAHA/ PERUSAHAAN

PENGESAHAN
Revisi 1.0

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

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

BAB II KRITERIA SISTEM JAMINAN PRODUK HALAL

A. Komitmen dan Tanggung Jawab

1. Kebijakan halal

<p>KEBIJAKAN HALAL</p> <p>[.....]</p> <p>(<i>Nama Unit Usaha</i>)</p> <p>Kami berkomitmen dan bertanggung jawab untuk menghasilkan produk halal secara konsisten dan berkesinambungan dengan melakukan tindakan:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mematuhi peraturan perundang-undangan terkait jaminan produk halal. 2. Menggunakan bahan halal dan melaksanakan proses produk halal (PPH) sesuai dengan ketentuan yang berlaku. 3. Menyiapkan sumber daya manusia yang mendukung pelaksanaan PPH di Pelaku Usaha. 4. Mensosialisasikan dan mengkomunikasikan kebijakan halal pada seluruh pihak terkait untuk memastikan semua personel menjaga integritas halal di unit usaha. <p style="text-align: center;"><i>[tempat], [tanggal, bulan, tahun]</i></p> <p style="text-align: center;">.....</p> <p style="text-align: center;">Pimpinan,</p> <p style="text-align: center;"><i>[nama pimpinan usaha]</i></p> <p style="text-align: center;">.....</p>

(*Isi nama usaha*) berkomitmen dan bertanggung jawab untuk:

- 1.1. Melakukan sosialisasi Kebijakan Halal kepada karyawan, supplier, atau orang yang terlibat dalam proses produksi untuk memastikan semua personel menjaga integritas halal di lokasi usaha. Sosialisasi dapat dilakukan secara lisan atau dengan menggunakan poster, *banner*, rapat/pertemuan dan lain lain.
- 1.2. Menyimpan dan memelihara bukti hasil Sosialisasi Kebijakan Halal dalam bentuk bukti catatan/rekaman, foto kegiatan, notulensi, atau bentuk lainnya.
- 1.3. Memasang informasi kebijakan halal dan edukasi halal di kantor, area produksi atau gudang seperti tercantum dalam **Lampiran 1. Materi Sosialisasi Kebijakan dan Edukasi Halal.**

2. Tanggung Jawab Pemilik Usaha

(*Isi nama usaha*) berkomitmen dan bertanggung jawab untuk:

- 2.1 Menyediakan tempat, lokasi usaha, dan karyawan yang sesuai dengan Persyaratan Proses Produk Halal (PPH).
- 2.2 Memastikan seluruh karyawan di tempat usaha bertanggungjawab dan melaksanakan serta menjaga konsistensi kehalalan produk.
- 2.3 Mengangkat dan menetapkan penanggungjawab/penyelia halal (dalam bentuk Surat Keputusan) sebagaimana tercantum dalam **Lampiran 2. Surat Keputusan Penetapan Penanggungjawab/Penyelia Halal.**

3. Pembinaan Sumber Daya Manusia

(*Isi nama usaha*) berkomitmen dan bertanggung jawab untuk:

- 3.1 Melakukan pelatihan/pembinaan dengan materi yang tercantum dalam **Lampiran 3. Materi Pelatihan Internal** paling sedikit satu tahun sekali kepada semua karyawan yang terlibat dalam proses produk halal, termasuk karyawan baru.
- 3.2 Menyimpan bukti kegiatan pelatihan/pembinaan dalam bentuk daftar hadir, foto kegiatan atau bentuk lainnya.

B. Bahan

1. (*Isi nama usaha*) berkomitmen untuk senantiasa secara konsisten menggunakan bahan yang sesuai dengan persyaratan SJPH sebagai berikut:
 - 1.1 Bahan yang digunakan sudah dipastikan kehalalannya;
 - a. dibuktikan dengan sertifikat halal; atau
 - b. bahan yang dikecualikan dari kewajiban bersertifikat halal (*positive list*) meliputi: bahan nabati; bahan hewani non sembelihan (madu murni, royal jelly murni, telur segar, ikan segar, dll); bahan berasal dari proses fermentasi mikroba (tanpa proses pengolahan/diolah secara fisik dan tanpa adanya penambahan bahan lain); bahan berasal dari air alam (air langsung dari sumber mata air/air tanah, air untuk injeksi, es batu); bahan kimia; dan bahan tambang.
 - 1.2 Tidak menggunakan bahan berbahaya atau dilarang *seperti* formalin, ganja, boraks, bahan lainnya sesuai peraturan perundang-undangan yang berlaku.
 - 1.3 Khusus bahan yang berasal dari daging atau hasil sembelihan wajib berasal dari produsen atau rumah potong hewan/rumah potong unggas/ Tempat Potong Hewan/Unggas, Unit Potong Hewan/Unggas yang sudah bersertifikat halal;
2. Menuliskan bahan yang digunakan pada proses produk halal termasuk air, bahan kemasan dan bahan untuk pencucian alat pada daftar bahan halal sebagaimana tercantum dalam **Lampiran 4. Daftar Bahan Halal.**
3. Membeli dan menggunakan bahan dengan nama, merek, dan produsen sesuai dengan daftar bahan halal.
4. Menyimpan bukti/catatan pembelian bahan (bon/nota/kuitansi/dll.) dan contoh label kemasan (jika ada) selama masa berlaku sertifikat halal, kecuali untuk bahan yang jarang dibeli maka disimpan bukti pembelian terakhir (format sesuai **Lampiran 5. Bukti/Catatan Pembelian Bahan**)

5. Memeriksa label bahan pada setiap pembelian atau penerimaan bahan untuk memastikan kesesuaian nama bahan, nama produsen dengan yang tercantum dalam Daftar Bahan Halal (pada **Lampiran 6. Form Pemeriksaan Bahan**).
6. Membuat dan menyimpan resep produk yang akan menjadi acuan/rujukan dalam menghasilkan produk.
7. Dalam hal terdapat perubahan bahan setelah mendapatkan sertifikat halal, maka pelaku usaha wajib melaporkan kepada BPJPH.
8. Melakukan pemantauan dan pemeliharaan dokumen pendukung bahan yang mencakup masa berlaku dan validitas.

C. Proses Produk Halal

(*Isi nama usaha*) berkomitmen untuk senantiasa secara konsisten menjalankan PPH dengan ketentuan:

1. Menjaga lokasi usaha, tempat produksi, dan alat yang digunakan untuk proses produk halal yang bersih, higienis, dan tidak terkontaminasi dengan bahan najis atau bahan tidak halal.
2. Menjaga semua fasilitas produksi dan peralatan dalam keadaan bersih sebelum dan sesudah digunakan (bebas dari najis dan bahan tidak halal)
3. Menjaga area produksi tidak terkontaminasi dengan bahan najis atau bahan yang tidak halal serta bebas dari hewan peliharaan.
4. Fasilitas produksi dapat digunakan secara bersama dengan produk yang tidak diajukan sertifikasi halal dengan syarat:
 - a. Produk yang tidak diajukan sertifikasi halalnya tidak mengandung bahan yang tidak halal;
 - b. Pelaku usaha harus menyampaikan dokumen nama produk, daftar produk dan bahan yang digunakan dan proses pengolahan produk.
 - c. Pelaku usaha harus melakukan pensucian pada fasilitas produksi yang digunakan secara bersama baik menggunakan air atau bahan lain yang mampu mensucikan;
5. Melakukan proses produksi dengan hanya menggunakan bahan yang tercantum dalam daftar bahan halal, sesuai dengan resep produk, dan menyimpan bukti dalam bentuk catatan produksi (**sesuai lampiran 5. Bukti/Catatan Pembelian Bahan**).
6. Menetapkan tugas penanggungjawab/penyelia halal dalam PPH, yakni:
 - a. Memastikan proses produksi yang bersih dan bebas dari najis dan bahan tidak halal, hanya menggunakan bahan yang tercantum dalam Daftar Bahan Halal.
 - b. Memastikan sarana transportasi bahan dan produk yang digunakan dalam kondisi baik dan tidak digunakan untuk mengangkut bahan dan produk lain yang diragukan kehalalannya. Yang dapat dibuktikan dengan ceklist pemeriksaan transportasi.
 - c. Memeriksa dan memastikan ketertelusuran kehalalan bahan dan produk melalui catatan-catatan seperti catatan pembelian, catatan pemeriksaan bahan, catatan produksi, dan catatan lainnya.
 - d. Apabila ditemukan produk yang tidak memenuhi kriteria halal (ada penggunaan bahan yang tidak tercantum dalam daftar bahan atau produk terkontaminasi najis) maka produk yang dihasilkan harus dimusnahkan dan bukti pemusnahannya disimpan.
 - e. Memastikan bahwa penggunaan label halal pada produk dilakukan setelah terbit sertifikat halal.
7. Dalam hal terdapat perubahan PPH setelah mendapatkan sertifikat halal, maka pelaku usaha wajib melaporkan kepada BPJPH.

D. Produk

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

1. Produk yang dihasilkan adalah produk yang mendapatkan sertifikat halal dari BPJPH.
2. Menghasilkan produk yang aman, sehat, dan halal untuk dikonsumsi.
3. Pencantuman label halal hanya untuk kemasan produk yang disertifikasi halal.
4. Mendaftarkan setiap ada produk baru untuk disertifikasi halal sebelum dipasarkan.
5. Memastikan produk halal tidak menggunakan:
 - a. 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.
 - b. Bentuk produk hewan babi dan anjing, atau bentuk produk atau label kemasan yang sifatnya erotis, vulgar dan/atau pornografi;
 - c. Karakteristik/profil sensori yang memiliki kecenderungan bau/rasa/aroma yang mengarah kepada produk haram atau yang telah dinyatakan haram berdasarkan ketetapan fatwa.

E. Pemantauan dan Evaluasi

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

1. Melakukan Audit Internal 1 Tahun sekali oleh penanggungjawab/penyelia halal untuk memantau penerapan SJPH (**Lampiran 7. Form Daftar Periksa Audit Internal**)
2. Menyimpan bukti pelaksanaan audit internal.
3. Jika dalam audit internal ditemukan ketidaksesuaian pelaksanaan SJPH, akan segera dilakukan tindakan perbaikan. Bukti perbaikan ketidaksesuaian harus disimpan.
4. Melaporkan daftar komposisi bahan dan PPH setiap 6 Bulan sekali kepada BPJPH.
5. Melaporkan Hasil Audit Internal kepada BPJPH setiap 1 Tahun sekali.

[tempat], [tanggal,bulan,tahun]

.....

Pimpinan,

[nama pimpinan usaha]

KEPALA BADAN
PENYELENGGARA JAMINAN PRODUK HALAL,

Ttd.

MUHAMMAD AQIL IRHAM

Lampiran 1. Materi Sosialisasi Kebijakan dan Edukasi Halal

A. Pengertian tentang Halal dan Haram

Mengonsumsi makanan dan minuman yang halal adalah wajib hukumnya bagi orang Islam.

Pengertian halal haram : (i) Halal adalah Boleh. (ii) Haram adalah sesuatu yang dilarang oleh Allah SWT dengan larangan yang tegas.

Contoh bahan haram : (i) Babi, termasuk seluruh bagian tubuhnya dan produk turunannya (segar atau olahan), (ii) Khamr (minuman beralkohol), (iii) Hasil samping khamr yang diperoleh hanya dengan pemisahan secara fisik, (iv) Darah, (v) Bangkai, (vi) Bagian dari tubuh manusia, binatang buas, anjing.

B. Praktek Penerapan SJPH

Menjaga semua fasilitas produksi dan peralatan dalam keadaan bersih sebelum dan sesudah digunakan.

Menjaga kebersihan diri sebelum dan selama bekerja sehingga tidak mengotori produk yang dihasilkan.

Tidak boleh membawa produk tidak halal di area produksi.

Tidak boleh membawa/memelihara hewan peliharaan di area produksi.

Tidak boleh menggunakan peralatan produksi untuk kepentingan lain.

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

Memastikan kendaraan yang digunakan untuk mengangkut produk halal dalam kondisi baik dan tidak digunakan untuk mengangkut produk lain yang diragukan kehalalannya.

Lampiran 2. Surat Keputusan Penetapan Penanggungjawab/Penyelia Halal

SURAT KEPUTUSAN PENETAPAN PENYELIA HALAL

NOMOR ../../../20XX

TANGGAL XX Bulan 20XX

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama :

Jabatan : Penanggung Jawab/Penyelia Halal (Pilih salah satu)

Bertindak untuk dan atas nama Usaha:

Dengan ini menetapkan nama-nama dibawah ini sebagai penyelia halal, sebagai berikut :

1. Nama Penanggung Jawab/Penyelia Halal

Penyelia Halal memiliki tugas :

1. mengawasi proses produk halal di pelaku usaha;
2. menentukan tindakan perbaikan dan pencegahan;
3. mengordinasikan proses produk halal; dan
4. mendampingi Pendamping PPH pada saat verifikasi dan validasi kehalalan produk.

Demikian keputusan penetapan ini dibuat untuk dilaksanakan sebagaimana mestinya

Pimpinan Usaha

(.....)

Lampiran 3. Materi Pelatihan Internal

A. Pengetahuan Halal Haram

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

B. Pengetahuan Benda Najis

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

C. Pengetahuan Sertifikasi Halal

1. Sertifikat halal produk di Indonesia diterbitkan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) berdasarkan Keputusan Penetapan Kehalalan Produk dari Komite Fatwa Produk Halal.
2. Pelaku usaha 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 pelaku usaha jika tidak memiliki sertifikat halal dari BPJPH.

D. Penerapan Sistem Jaminan Halal (SJPH)

1. Inti dari penerapan SJPH adalah membuat kebijakan halal, membentuk penyelia halal dan melaksanakan dengan sungguh-sungguh semua prosedur operasional yang tercantum dalam Manual SJPH.

2. Kebijakan halal adalah komitmen Pelaku usaha untuk menghasilkan produk halal, dengan hanya menggunakan bahan yang telah disetujui oleh BPJPH serta diproduksi dengan menggunakan peralatan yang bebas dari najis.
3. Bahan yang telah disetujui oleh BPJPH tercantum dalam Daftar Bahan Halal.
4. Membeli bahan dengan nama/merek dan produsen sesuai dengan yang tercantum dalam Daftar Bahan Halal.
5. Jika akan menggunakan bahan baru di luar Daftar Bahan Halal (termasuk bahan lama dengan produsen baru), akan meminta persetujuan penggunaan bahan tersebut ke BPJPH.
6. Memeriksa label bahan pada setiap pembelian bahan atau penerimaan bahan untuk memastikan kesesuaian nama bahan, nama produsen dan negara produsen dengan yang tercantum dalam Daftar Bahan Halal. Bahan yang boleh digunakan hanya bahan yang namanya, nama produsen dan negara produsennya sesuai dengan Daftar Bahan Halal.
7. Dalam proses produksi hanya menggunakan bahan dengan nama/merek dan produsen seperti yang tercantum dalam Daftar Bahan Halal.
8. Menjaga semua fasilitas produksi dan peralatan dalam keadaan bersih (bebas dari najis) sebelum dan sesudah digunakan.
9. Setiap pekerja menjaga kebersihan diri sebelum dan selama bekerja sehingga tidak mengotori produk yang dihasilkan.
10. Setiap pekerja tidak boleh membawa produk tidak halal di area produksi.
11. Setiap pekerja tidak boleh membawa/memelihara hewan peliharaan di area produksi.
12. Setiap pekerja tidak boleh menggunakan peralatan produksi untuk kepentingan lain, misalnya untuk memasak karyawan atau menyimpan produk tidak halal milik karyawan.
13. Menyimpan bahan dan produk di tempat yang bersih dan menjaganya supaya terhindar dari najis.
14. Memastikan kendaraan yang digunakan untuk mengangkut produk halal dalam kondisi baik dan tidak digunakan untuk mengangkut produk lain yang diragukan kehalalannya.
15. Mendaftarkan setiap ada produk baru dengan merek yang sama untuk disertifikasi halal sebelum dipasarkan.
16. Mendaftarkan setiap ada penambahan fasilitas produksi baru untuk disertifikasi halal.

E. Evaluasi pelatihan internal

Contoh Soal Pelatihan Internal

1. Contoh bahan haram yaitu ...
2. Dalam proses produk halal hanya menggunakan bahan dengan nama/merek dan produsen seperti yang tercantum dalam ...
3. Jika akan menggunakan bahan baru di luar Daftar Bahan Halal (termasuk bahan lama dengan produsen baru), akan meminta persetujuan penggunaan bahan tersebut ke ...
4. Pada proses produksi, semua fasilitas produksi dan peralatan harus dalam keadaan ...
5. Audit internal dilakukan minimal ... kali dalam setahun.

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

Lampiran 4. Daftar Bahan Halal

DAFTAR BAHAN
(NAMA USAHA/PERUSAHAAN)

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

Daftar Bahan yang Digunakan pada Setiap Produk

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

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

Pemilik Usaha

(Nama Pemilik Usaha)

Penyelia Halal

(Nama Penyelia Halal)

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

No	Nama Bahan – Merk Bahan	Jumlah Pembelian	Waktu Pembelian	Penanggung Jawab
<i>(Nomor)</i>	<i>(Nama Bahan – Merk Bahan)</i>	<i>(Jumlah pembelian 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

(Nama Pemilik Usaha)

Penyelia Halal

(Nama Penyelia Halal)

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

No	Tanggal datang/ tanggal beli	Nama/Merek/Kode Bahan	Nama & Atau Tempat Pembelian	Sesuai/Tidak Sesuai

(Tempat), (Tanggal/Bulan/Tahun)

Pemilik Usaha

Penyelia Halal

(Nama Pemilik Usaha)

(Nama Penyelia Halal)

Lampiran 7. Form Daftar Periksa Audit Internal

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

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

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

Catatan :

* diisi dengan tanda checklist

(Tempat), (Tanggal/ Bulan/ Tahun)

Pemilik Usaha

(Nama Pemilik Usaha)

Penanggungjawab/ Penyelia Halal

(Nama
Penanggungjawab/ Penyelia
Halal)