



KEPUTUSAN KEPALA BADAN PENYELENGGARA JAMINAN PRODUK HALAL
NOMOR 57 TAHUN 2021
TENTANG
KRITERIA SISTEM JAMINAN PRODUK HALAL

DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA

KEPALA BADAN PENYELENGGARA JAMINAN PRODUK HALAL,

- Menimbang : a. bahwa untuk menjamin proses produk halal sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan yang terkait dengan jaminan produk halal, perlu ditetapkan Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal;
- b. bahwa berdasarkan pertimbangan sebagaimana dimaksud dalam huruf a, perlu menetapkan Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal tentang Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal;
- Mengingat : 1. Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2012 Nomor 227, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5360);
2. 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);
3. Undang-Undang Nomor 11 Tahun 2020 tentang Cipta Kerja (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2020 Nomor 245, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 6573);

4. 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);
5. Peraturan Presiden Nomor 83 Tahun 2015 tentang Kementerian Agama (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2015 Nomor 168);
6. Peraturan Menteri Agama Nomor 42 Tahun 2016 tentang Organisasi dan Tata Kerja Kementerian Agama (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2016 Nomor 1495);
7. Peraturan Menteri Agama Nomor 26 Tahun 2019 tentang Penyelenggaraan Jaminan Produk Halal (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2019 Nomor 1191);
8. Keputusan Menteri Agama Nomor 982 Tahun 2019 tentang Layanan Sertifikasi Halal;
9. Keputusan Menteri Agama Nomor 464 Tahun 2020 tentang Jenis Produk Yang Wajib Bersertifikat Halal;
10. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 28 Tahun 2019 tentang Bahan Penolong Dalam Pengolahan Pangan (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2019 Nomor 1213);

MEMUTUSKAN

- Menetapkan : KEPUTUSAN KEPALA BADAN PENYELENGGARA JAMINAN PRODUK HALAL TENTANG KRITERIA SISTEM JAMINAN PRODUK HALAL;
- KESATU : Menetapkan Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal sebagaimana tercantum dalam Lampiran yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Keputusan ini;
- KEDUA : Sistem Jaminan Produk Halal sebagaimana dimaksud dalam Diktum KESATU merupakan salah satu persyaratan untuk mendapatkan sertifikat halal;
- KETIGA : Untuk menjaga kesinambungan PPH, Pelaku Usaha

wajib menerapkan Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal;

KEEMPAT : Dokumen Sistem Jaminan Halal yang sudah ada sebelum Keputusan Kepala Badan ini ditetapkan, dinyatakan tetap diakui dan wajib menyesuaikan dengan ketentuan Keputusan Kepala Badan ini dalam jangka waktu paling lama 3 (tiga) tahun terhitung sejak Keputusan Kepala Badan ini ditetapkan;

KELIMA Keputusan ini mulai berlaku pada tanggal ditetapkan.

Ditetapkan di Jakarta

pada tanggal 20 Mei 2021



KEPALA BADAN
PENYELENGGARA JAMINAN PRODUK HALAL,

LAMPIRAN
KEPUTUSAN KEPALA BADAN PENYELENGGARA
JAMINAN PRODUK HALAL
NOMOR 57 TAHUN 2021
TENTANG
KRITERIA SISTEM JAMINAN PRODUK HALAL

BAB I
PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Tidak ada satupun aktivitas muamalah yang bisa lepas dari kebutuhan akan suatu produk, sedangkan seorang muslim wajib terikat dengan hukum *syara'* seputar produk yang halal.

Islam memberikan aturan terkait konsumsi produk, dalam salah satu perintah-Nya yakni dengan mengonsumsi produk halal dan *thoyyib*. Sebagaimana dalam Al Qur'an Surah Al Baqarah [2]:168:

يَا أَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلْالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُوَاتِ الشَّيْطَانِ ۚ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُّبِينٌ

“Wahai Manusia! makanlah dari (makanan) yang halal dan baik yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah setan. Sungguh, setan itu musuh yang nyata bagimu.”

Berdasarkan Pasal 65 Peraturan Pemerintah Nomor 39 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal bahwa untuk menjaga kesinambungan proses produk halal, pelaku usaha wajib menerapkan sistem jaminan produk halal.

Pelaku usaha wajib menerapkan seluruh kriteria sistem jaminan produk halal yang menggunakan asas perlindungan, keadilan, kepastian hukum, akuntabilitas dan transparansi, efektivitas dan efisiensi, profesionalitas, serta nilai tambah dan daya saing.

Sistem jaminan produk halal merupakan pendekatan sistematis terintegrasi yang disusun, diterapkan dan dipelihara dengan mengidentifikasi Bahan dan kontaminasi terhadap Bahan pada proses produksi, produk, sumber daya dan prosedur dalam rangka memastikan dan menjaga kesinambungan proses produk halal sesuai dengan persyaratan yang ditetapkan oleh BPJPH.

Penerapan sistem jaminan produk halal di perusahaan merupakan persyaratan dalam proses sertifikasi halal yang akan memberikan jaminan kesinambungan proses produk halal.

Kriteria sistem jaminan produk halal ini diterapkan dalam kegiatan sertifikasi halal untuk menjamin kehalalan produk dan menjaga kesinambungan proses produk halal sesuai dengan ketentuan perundangan yang berlaku.

Pelaku usaha wajib menerapkan kriteria sistem jaminan produk halal ini bersama dengan persyaratan acuan lainnya sebagaimana ditetapkan dalam skema sertifikasi penilaian kesesuaian sistem jaminan produk halal.

Untuk memudahkan memahami kriteria sistem jaminan produk halal ini, maka ditetapkan struktur sistem jaminan produk halal.

B. Ruang Lingkup

Sistem jaminan produk halal ini berisi kriteria sistem jaminan produk halal serta memuat tujuan utama penerapan sistem jaminan produk halal dan prinsip-prinsipnya, yaitu:

1. Menetapkan persyaratan pada setiap tahapan proses produk halal (dari Bahan, proses, sampai dengan produk akhir) termasuk jasa penyembelihan, penyediaan bahan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan, dan penyajian produk, serta penanganannya sesuai syariat Islam.
2. Menetapkan persyaratan dan prosedur dalam kegiatan proses produk halal meliputi komitmen dan tanggung jawab, Bahan, proses produk halal, produk, serta pemantauan dan evaluasi.
3. Berlaku untuk semua kategori produk yang wajib bersertifikat halal meliputi barang dan/atau jasa. Kategori barang meliputi makanan, minuman, obat, kosmetik, produk kimiawi, produk biologi, produk rekayasa genetik, dan barang yang dipakai, digunakan, atau dimanfaatkan. Kategori jasa meliputi penyembelihan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan, dan penyajian yang terkait dengan makanan, minuman, obat, dan kosmetik.
4. Diterapkan pada semua kategori pelaku usaha yang dikenakan kewajiban sertifikasi halal sesuai peraturan perundang-undangan baik untuk pelaku usaha mikro, kecil, menengah, dan besar.

C. Pengertian Umum

Dalam Keputusan ini yang dimaksud dengan:

1. Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal yang selanjutnya disingkat Kriteria SJPH adalah ukuran yang menjadi dasar penilaian atau penetapan jaminan produk halal, meliputi lima aspek yaitu komitmen dan tanggung jawab, bahan, proses produk halal, produk, pemantauan dan evaluasi.
2. Jaminan Produk Halal yang selanjutnya disebut JPH adalah kepastian hukum terhadap kehalalan suatu produk yang dibuktikan dengan Sertifikat Halal.
3. Sistem Jaminan Produk Halal yang selanjutnya disingkat SJPH adalah suatu sistem yang terintegrasi, disusun, diterapkan, dan dipelihara untuk mengatur bahan, proses produksi, produk, sumber daya, dan prosedur dalam rangka menjaga kesinambungan proses produk halal.
4. Produk adalah barang dan/atau jasa yang terkait dengan makanan, minuman, obat, kosmetik, produk kimiawi, produk biologi, produk rekayasa genetik, serta barang gunaan yang dipakai, digunakan, atau dimanfaatkan oleh masyarakat.
5. Produk Halal adalah produk yang telah dinyatakan halal sesuai dengan syariat Islam.
6. Proses Produk Halal yang selanjutnya disingkat PPH adalah rangkaian kegiatan untuk menjamin kehalalan produk mencakup penyediaan Bahan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan, dan penyajian produk.
7. Bahan adalah unsur yang digunakan untuk membuat atau menghasilkan produk.
8. Bahan Kritis adalah Bahan yang berpotensi berasal, mengandung, atau bercampur dengan Bahan haram.
9. Bahan penolong adalah Bahan, tidak termasuk peralatan, yang lazimnya tidak dikonsumsi sebagai pangan, yang digunakan dalam pengolahan pangan untuk memenuhi tujuan teknologi tertentu dan tidak meninggalkan residu pada produk akhir, tetapi apabila tidak mungkin dihindari, residu dan/atau turunannya dalam produk akhir tidak menimbulkan resiko terhadap kesehatan serta tidak mempunyai fungsi teknologi.
10. *Khamr* (minuman beralkohol) adalah setiap minuman yang memabukkan, baik dari anggur atau yang lainnya, baik dimasak ataupun tidak.

11. Najis adalah sesuatu yang kotor yang menjadi sebab terhalangnya seseorang untuk beribadah kepada Allah SWT dan dapat mencegah keabsahan shalat (menurut kesepakatan ulama).
12. Sertifikat Halal adalah pengakuan kehalalan suatu produk yang dikeluarkan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal berdasarkan fatwa halal tertulis yang dikeluarkan oleh Majelis Ulama Indonesia.
13. Pelaku Usaha adalah orang perseorangan atau badan usaha berbentuk badan hukum atau bukan badan hukum yang menyelenggarakan kegiatan usaha di wilayah Indonesia.
14. Majelis Ulama Indonesia yang selanjutnya disingkat MUI adalah wadah musyawarah para ulama, zuama, dan cendekiawan muslim.
15. Label Halal adalah tanda kehalalan suatu produk.
16. Penyelia Halal adalah orang yang bertanggung jawab terhadap PPH.
17. Kemasan produk adalah Bahan yang digunakan untuk mewadahi dan/atau membungkus produk, baik yang bersentuhan langsung dengan produk maupun tidak.

D. Asas Sistem Jaminan Produk Halal

Asas yang digunakan dalam Sistem Jaminan Produk Halal ini mengacu pada Pasal 2 Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal yaitu:

1. Pelindungan

Asas pelindungan adalah bahwa dalam menyelenggarakan JPH bertujuan melindungi masyarakat muslim dari mengonsumsi dan menggunakan produk tidak halal.

2. Keadilan

Asas keadilan adalah bahwa dalam penyelenggaraan JPH harus mencerminkan keadilan secara proporsional bagi setiap warga negara.

3. Kepastian Hukum

Asas kepastian hukum adalah bahwa penyelenggaraan JPH bertujuan memberikan kepastian hukum mengenai kehalalan suatu produk yang dibuktikan dengan Sertifikat Halal.

4. Akuntabilitas dan Transparansi

Asas akuntabilitas dan transparansi adalah bahwa setiap kegiatan dan hasil akhir dari kegiatan penyelenggaraan JPH harus dapat dipertanggungjawabkan kepada masyarakat sebagai pemegang

kedaulatan tertinggi negara sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

5. Efektivitas dan Efisiensi

Asas efektivitas dan efisiensi adalah bahwa penyelenggaraan JPH dilakukan dengan berorientasi pada tujuan yang tepat guna dan berdaya guna serta meminimalisasi penggunaan sumber daya yang dilakukan dengan cara cepat, sederhana, dan biaya ringan atau terjangkau.

6. Profesionalitas

Asas profesionalitas adalah bahwa penyelenggaraan JPH dilakukan dengan mengutamakan keahlian yang berdasarkan kompetensi dan kode etik.

7. Nilai Tambah dan Daya Saing

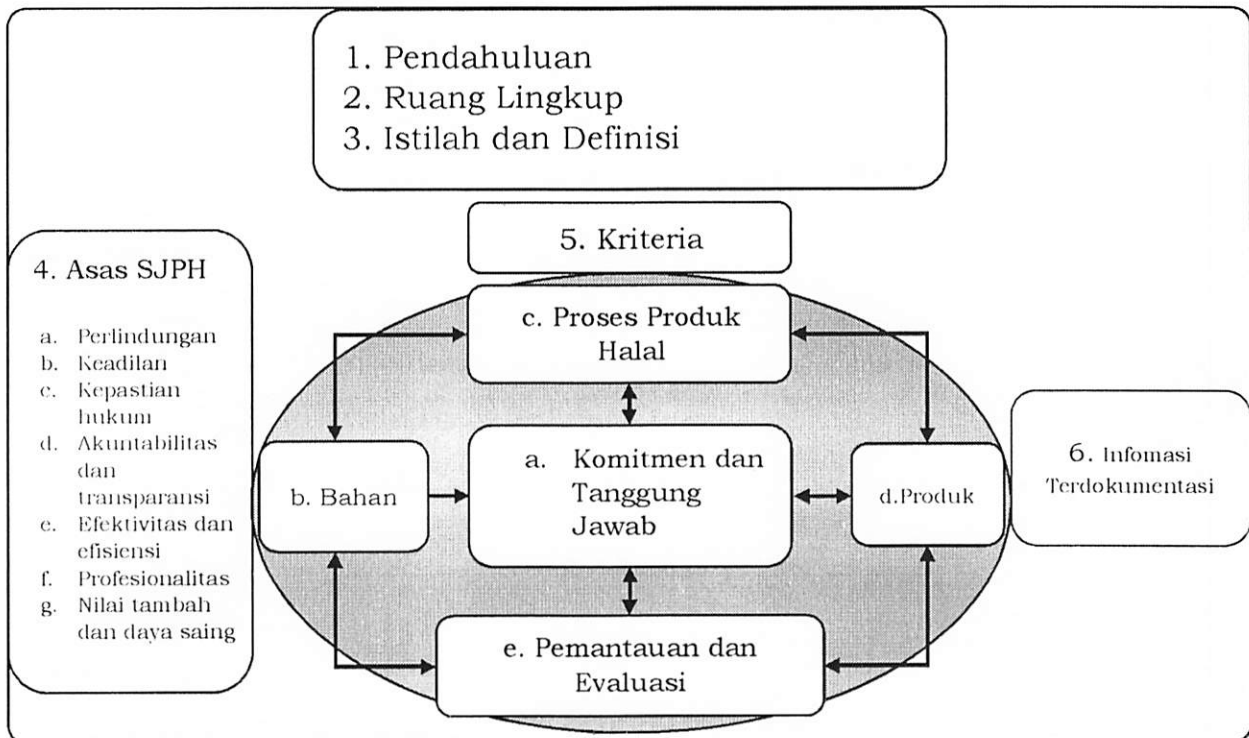
Nilai tambah dan daya saing adalah bahwa penyelenggaraan JPH dilakukan untuk memberikan nilai tambah bagi produk Indonesia sehingga memiliki daya saing.

BAB II

KRITERIA SISTEM JAMINAN PRODUK HALAL

Kriteria SJPH dibangun atas lima kerangka prinsip dasar (*arkan al-halal*) meliputi komitmen dan tanggung jawab, Bahan, PPH, produk, pemantauan dan evaluasi.

Kelima kerangka prinsip dasar dimaksud, dijelaskan dalam gambar berikut:



Kelima Kerangka dasar tersebut yaitu sebagai berikut:

A. Komitmen dan Tanggung Jawab

Komitmen dan tanggung jawab merupakan pernyataan tertulis manajemen puncak perusahaan untuk selalu fokus mengembangkan dan menerapkan Kriteria SJPH dan bertanggungjawab meminimalkan serta menghilangkan segala sesuatu yang tidak halal, dan menyesuaikan dengan perkembangan peraturan perundang-undangan dan/atau fatwa MUI.

Manajemen puncak perusahaan memberikan komitmen dan tanggung jawab dalam bentuk penetapan kebijakan halal dan memperbaikinya bila ditemukan ketidaksesuaian dengan persyaratan.

Komitmen dan tanggung jawab mencakup unsur-unsur sebagai berikut:

1. Kebijakan Halal

Kebijakan halal adalah pernyataan tertulis, komitmen Pelaku Usaha/manajemen puncak perusahaan untuk menggunakan Bahan halal, memproses produk halal, dan menghasilkan produk halal sesuai dengan persyaratan umum sertifikasi halal secara berkesinambungan dan konsisten. Kebijakan halal Pelaku Usaha mencakup:

- a. menetapkan kebijakan halal;
- b. melaksanakan kebijakan halal secara konsisten;
- c. memastikan bahwa kebijakan halal yang ditetapkan dipahami dan diterapkan oleh seluruh personel dalam organisasi; dan
- d. mensosialisasikan dan mengkomunikasikan kebijakan kepada seluruh pihak terkait (*stakeholder*).

2. Manajemen Puncak bertanggung jawab:

- a. menjamin tersedianya sumber daya yang memadai untuk penyusunan, penerapan dan perbaikan berkelanjutan SJPH;
- b. menetapkan dan mendaftarkan Penyelia Halal;
- c. memastikan semua personel menjaga integritas halal di perusahaan termasuk pemasok dan distributor;
- d. menetapkan tim manajemen halal, tugas dan tanggung jawabnya, dengan melibatkan seluruh pihak terkait dan disertai bukti tertulis; dan
- e. menetapkan tim manajemen halal dan/atau Penyelia Halal bagi Pelaku Usaha berskala mikro dan kecil dengan difasilitasi oleh pihak lain seperti organisasi kemasyarakatan, instansi pemerintah, badan usaha, atau perguruan tinggi.

3. Pembinaan Sumber Daya Manusia

Perusahaan melakukan pembinaan melalui pelatihan dan/atau peningkatan kompetensi di bidang halal. Pelatihan dilaksanakan sesuai kebutuhan Pelaku Usaha.

- a. Pelatihan Penyelia Halal yang dilaksanakan oleh BPJPH, perguruan tinggi, dan/atau lembaga pelatihan lain yang terakreditasi sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan dan ditetapkan oleh BPJPH;
- b. Pelatihan personel disesuaikan dengan kebutuhan penerapan SJPH; dan
- c. Perusahaan harus memiliki dan menerapkan prosedur pelatihan dan memelihara bukti pelaksanaannya.

B. Bahan

Bahan merupakan unsur yang digunakan untuk membuat atau menghasilkan produk yang dipersyaratkan dalam SJPH mencakup: (a) Bahan baku (*raw material*); (b) Bahan tambahan (*additive*); (c) Bahan penolong (*processing aid*); (d) kemasan, pelumas, *grease*, *sanitizer* yang kontak langsung dengan Bahan atau produk; (e) Bahan penolong pencucian yang kontak langsung dengan fasilitas produksi untuk memproduksi produk; dan (f) media untuk validasi hasil pencucian fasilitas yang kontak langsung dengan Bahan atau produk.

Bahan-Bahan tersebut berasal dari hewan, tumbuhan, mikroba, Bahan yang dihasilkan melalui proses kimiawi, proses biologi, atau proses rekayasa genetik.

Adapun kriteria Bahan yang digunakan dalam PPH adalah:

1. Bahan yang digunakan dalam PPH wajib bersertifikat halal kecuali Bahan yang termasuk dalam kategori Bahan tidak kritis (*positive list*) yang diterbitkan oleh BPJPH;
2. Bahan tidak boleh 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; dan
 - g. Bahan tidak lazim digunakan di industri, seperti Bahan dari hewan bertaring dan berkuku tajam (anjing, tikus, buaya, dan lainnya).
3. Bahan tidak boleh dihasilkan dari fasilitas produksi yang juga digunakan untuk membuat produk yang menggunakan babi atau turunannya sebagai salah satu Bahannya;
4. Bahan tidak bercampur dengan Bahan haram atau najis yang dapat berasal dari Bahan baku, Bahan olahan, Bahan tambahan, dan/atau Bahan penolong dari fasilitas produksi; dan
5. Bahan hewani dan produk turunannya harus berasal dari hewan halal, dengan ketentuan sebagai berikut:
 - a. semua hewan laut adalah halal dan tidak perlu disembelih.
 - b. bangkai hewan yang halal adalah bangkai ikan dan belalang.

- c. hewan darat terdiri dari hewan darat halal yang harus disembelih sesuai syariah Islam yang dibuktikan dengan Sertifikat Halal (contohnya ayam dan unggas, sapi, kambing dan kerbau, dan lainnya) dan hewan darat tidak halal (contohnya babi, anjing, serigala, dan lainnya).
6. Bahan harus memenuhi aspek keamanan dan kesehatan sesuai regulasi yang berlaku.
 7. Bahan mikrobial:
 - a. Bahan yang tidak menyebabkan infeksi dan intoksikasi pada manusia;
 - b. Media pertumbuhan mikroba, Bahan tambahan, dan/atau Bahan penolong tidak berasal dari babi atau turunannya;
 - c. Bahan mikrobial yang diperoleh tanpa pemisahan dari media pertumbuhannya, media pertumbuhannya harus menggunakan Bahan yang suci dan halal;
 - d. Bahan mikrobial yang diperoleh dengan pemisahan dari media pertumbuhannya, bila media pertumbuhannya menggunakan Bahan yang haram dan najis selain babi dan turunannya, maka dalam tahapan proses selanjutnya Bahan mikrobial tersebut harus melalui proses pencucian yang memenuhi kaidah syar'i (*thathhir syar'an*), yaitu memenuhi syarat adanya penambahan air sebanyak dua *qullah* atau yang setara dengan 270 liter sehingga hilang warna dan bau dari Bahan haram tersebut. Pencucian produk mikrobial yang dipersyaratkan adalah pencucian dengan air pada rentang setelah Bahan mikrobialnya dipanen hingga sebelum produk mikrobialnya dikemas; dan
 - e. Bahan mikrobial yang digunakan untuk membuat produk dengan metode rekayasa genetika, maka Bahan mikrobial tersebut tidak boleh disisipi oleh gen yang berasal dari babi atau manusia.
 8. Alkohol/etanol:
 - a. Etanol, disebut juga etil alkohol, alkohol murni, alkohol absolut, atau alkohol saja, adalah sejenis cairan yang mudah menguap, mudah terbakar, tak berwarna, dan merupakan alkohol yang paling sering digunakan dalam kehidupan sehari-hari.
 - b. Alkohol/etanol tersebut tidak berasal dari industri *khamr* (minuman beralkohol);

- c. Etanol yang berasal dari sumber yang lain seperti dari fermentasi singkong, jagung atau molases dapat digunakan;
- d. Hasil samping industri *khamr* (minuman beralkohol) atau turunannya yang berbentuk cair yang dipisahkan secara fisik tidak boleh digunakan;
- e. Hasil samping industri (minuman beralkohol) atau turunannya yang berbentuk padat, misalnya *brewer yeast*, boleh digunakan setelah dilakukan proses pencucian yang memenuhi kaidah syar'i (*thathhir syar'an*);
- f. Hasil samping industri *khamr* (minuman beralkohol) atau turunannya dapat digunakan jika Bahan/produk tersebut telah direaksikan lebih lanjut sehingga menghasilkan senyawa baru melalui reaksi kimiawi ataupun biotransformasi (menggunakan enzim atau mikroba);
- g. Penggunaan alkohol/etanol hasil industri non *khamr* (baik merupakan hasil sintesis kimiawi [dari petrokimia] ataupun hasil industri fermentasi non *khamr*) untuk Bahan produk makanan dan minuman diperbolehkan apabila secara medis tidak membahayakan dan selama kadar alkohol/etanol (C_2H_5OH) pada produk akhir kurang dari 0.5%;
- h. Penggunaan alkohol/etanol hasil industri non *khamr* (baik merupakan hasil sintesis kimiawi [dari petrokimia] ataupun hasil industri fermentasi non *khamr*) sebagai produk antara (*intermediate product*) yang tidak dikonsumsi langsung untuk Bahan produk makanan dan minuman diperbolehkan apabila secara medis tidak membahayakan dan selama kadar alkohol/etanol (C_2H_5OH) pada produk akhir kurang dari 0.5%;
- i. Penggunaan alkohol/etanol hasil industri non *khamr* (baik merupakan hasil sintesis kimiawi [dari petrokimia] ataupun hasil industri fermentasi non *khamr*) pada produk kosmetika tidak dibatasi kadarnya, selama secara medis tidak membahayakan; dan
- j. Penggunaan alkohol/etanol yang bukan berasal dari industri *khamr* (baik merupakan hasil sintesis kimiawi [dari petrokimia] ataupun hasil industri fermentasi non *khamr*) untuk Bahan obat-obatan cair ataupun non cair hukumnya boleh dengan syarat:

- 1) tidak membahayakan kesehatan;
 - 2) tidak ada penyalahgunaan;
 - 3) aman dan sesuai dosis; dan
 - 4) tidak digunakan secara sengaja untuk membuat mabuk.
9. Perusahaan harus mempunyai dokumen pendukung berupa Sertifikat Halal atau dokumen pendukung lainnya yang dapat membuktikan bahwa semua Bahan yang digunakan tidak termasuk Bahan yang kritis kehalalannya. Dokumen pendukung tersebut harus memenuhi persyaratan sebagai berikut:
- a. Dokumen pendukung untuk Bahan yang digunakan harus valid dan/atau masih berlaku; dan
 - b. Dokumen pendukung yang berupa Surat pernyataan fasilitas produksi yang bebas dari babi (*statement of pork free facility*) harus dikeluarkan oleh produsen, bukan dari distributor/*supplier*.
10. Ada tiga kategori Bahan yaitu:
- a. Bahan tidak kritis,
 - ' Bahan tidak kritis adalah Bahan yang:
 - 1) berasal dari alam berupa tumbuhan dan Bahan tambang tanpa melalui proses pengolahan;
 - 2) dikategorikan tidak berisiko mengandung Bahan yang diharamkan; dan
 - 3) tidak tergolong Bahan berbahaya serta tidak bersinggungan dengan Bahan haram.

Daftar Bahan tidak kritis (*Halal Positive List of Materials*) akan ditetapkan lebih lanjut oleh BPJPH. Jika Bahan tersebut menggunakan nama dagang yang tidak sama dengan nama Bahan yang tertera dalam daftar tersebut, Pelaku Usaha harus melampirkan dokumen spesifikasi Bahan.
 - b. Bahan kritis,

Bahan Kritis adalah Bahan yang berpotensi berasal, mengandung atau bercampur dengan Bahan haram.
 - c. Bahan sangat kritis.

Bahan sangat kritis adalah

 - 1) Bahan yang berasal dari hewan sembelihan dan turunannya, atau Bahan yang mengandung Bahan yang berasal dari hewan sembelihan dan turunannya. Daftar

Bahan hewani yang harus dilengkapi dengan Sertifikat Halal dapat dilihat pada ketentuan BPJPH;

- 2) Bahan yang sulit ditelusuri kehalalannya seperti keju, *whey*, laktosa, dan kasein;
- 3) Bahan yang mengandung Bahan kompleks, ditinjau dari sisi kekritisannya Bahan dan kerumitan proses pembuatannya, seperti premiks vitamin, susu formula, susu kental manis, *margarin*, *shortening*, *non dairy creamer*, tepung bumbu, *butter*, *biscuit*, dan coklat olahan; dan
- 4) *Flavor* dan *fragrance*.

11. Perusahaan harus mempunyai prosedur untuk menjamin keberlakuan dokumen pendukung Bahan berupa Sertifikat Halal. Prosedur penjaminan tersebut dapat berupa pemeriksaan secara berkala masa berlaku Sertifikat Halal Bahan dan memintakan Sertifikat Halal terbaru jika masa berlakunya telah habis. Sertifikat Halal Bahan yang sudah kedaluwarsa masih dapat dianggap sebagai dokumen pendukung yang cukup bila Bahan tersebut diproduksi pada masa berlaku sertifikat.

C. Proses Produk Halal (PPH)

1. Lokasi, Tempat, dan Alat

- a. Pelaku Usaha wajib memisahkan lokasi, tempat, dan alat PPH dengan proses produk tidak halal. Lokasi yang wajib dipisahkan yakni lokasi penyembelihan;
- b. Pelaku Usaha wajib memisahkan lokasi penyembelihan hewan halal dengan hewan tidak halal;
- c. Pelaku Usaha wajib memisahkan lokasi penyembelihan yang memenuhi persyaratan:
 - 1) terpisah secara fisik antara lokasi rumah potong hewan halal dengan lokasi rumah potong hewan tidak halal;
 - 2) dibatasi dengan pagar tembok paling rendah 3 (tiga) meter untuk mencegah lalu lintas orang, alat, dan produk antar rumah potong;
 - 3) tidak berada di daerah rawan banjir, tercemar asap, bau, debu, dan kontaminan lainnya;
 - 4) memiliki fasilitas penanganan limbah padat dan cair yang terpisah dengan rumah potong hewan tidak halal;

- 5) konstruksi dasar seluruh bangunan harus mampu mencegah kontaminasi; dan
 - 6) memiliki pintu yang terpisah untuk masuknya hewan potong dengan keluarnya karkas dan daging.
- d. Pelaku Usaha wajib memisahkan tempat penyembelihan hewan halal dengan hewan tidak halal meliputi:
- 1) penampungan hewan;
 - 2) penyembelihan hewan;
 - 3) pengulitan;
 - 4) pengeluaran jeroan;
 - 5) ruang pelayuan;
 - 6) penanganan karkas;
 - 7) ruang pendinginan; dan
 - 8) sarana penanganan limbah.
- e. Pelaku Usaha wajib memisahkan tempat dan alat PPH yang dimaksud pada butir 1 (satu) meliputi tempat:
- 1) penyembelihan;
 - 2) pengolahan;
 - 3) penyimpanan;
 - 4) pengemasan;
 - 5) pendistribusian;
 - 6) penjualan; dan
 - 7) penyajian.
- f. Pelaku Usaha wajib:
- 1) menjaga kebersihan dan higienitas lokasi dan tempat PPH;
 - 2) memiliki lokasi dan tempat PPH yang bebas dari najis; dan
 - 3) memiliki lokasi dan tempat PPH yang bebas dari Bahan tidak halal.
- g. Pelaku Usaha wajib memisahkan tempat pengolahan antara yang halal dan tidak halal meliputi:
- 1) penampungan Bahan;
 - 2) penimbangan Bahan;
 - 3) pencampuran Bahan;
 - 4) pencetakan produk;
 - 5) pemasakan produk; dan/atau
 - 6) proses lainnya yang memengaruhi pengolahan pangan.
- h. Pelaku Usaha wajib memisahkan tempat penyimpanan antara yang halal dan tidak halal meliputi:

- 1) penerimaan Bahan;
 - 2) penerimaan produk setelah proses pengolahan; dan
 - 3) sarana yang digunakan untuk penyimpanan Bahan dan produk.
- i. Pelaku Usaha wajib memisahkan tempat pengemasan antara yang halal dan tidak halal meliputi:
- 1) Bahan kemasan yang digunakan untuk mengemas produk; dan
 - 2) sarana pengemasan produk.
- j. Pelaku Usaha wajib memisahkan tempat pendistribusian antara produk halal dan tidak halal meliputi:
- 1) sarana pengangkutan dari tempat penyimpanan ke alat distribusi produk; dan
 - 2) alat transportasi untuk distribusi produk.
- k. Pelaku Usaha wajib memisahkan tempat penjualan antara yang halal dan tidak halal meliputi:
- 1) sarana penjualan produk; dan
 - 2) proses penjualan produk.
- l. Pelaku Usaha wajib memisahkan tempat penyajian antara yang halal dan tidak halal meliputi:
- 1) sarana penyajian produk halal; dan
 - 2) proses penyajian produk.
- m. Pelaku Usaha wajib memisahkan tempat pendistribusian, penjualan, dan penyajian produk segar asal hewan tidak halal dengan produk segar asal hewan halal;
- n. Pelaku Usaha wajib memisahkan tempat penjualan dan penyajian produk segar dan olahan asal hewan dan non hewan tidak halal dengan produk segar dan olahan asal hewan dan non hewan halal;
- o. Pelaku Usaha wajib merancang tempat produksi untuk memfasilitasi proses pembersihan dan pengawasan yang tepat;
- p. Pelaku Usaha wajib memiliki lokasi PPH yang jauh dari peternakan babi atau kegiatan pengolahannya, untuk mencegah terjadinya kontaminasi melalui karyawan dan peralatan;
- q. Pelaku Usaha wajib menyediakan tempat PPH yang bebas dari hewan peliharaan dan hewan liar;
- r. Pelaku Usaha wajib memisahkan tempat/fasilitas pencucian peralatan produksi antara produk halal dan tidak halal; dan

- s. Pelaku Usaha wajib memisahkan secara fisik fasilitas *display* antara produk halal dan tidak halal.
2. Peralatan dan Perangkat PPH
- a. Pelaku Usaha wajib memisahkan peralatan dan perangkat PPH dengan produk yang tidak halal meliputi alat penyembelihan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan, dan penyajian;
 - b. Pelaku Usaha wajib menggunakan alat penyembelihan yang memenuhi persyaratan:
 - 1) tidak menggunakan alat penyembelihan secara bergantian dengan yang digunakan untuk penyembelihan hewan tidak halal;
 - 2) menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pembersihan alat;
 - 3) menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pemeliharaan alat; dan
 - 4) memiliki tempat penyimpanan alat sendiri untuk yang halal dan tidak halal.
 - c. Pelaku Usaha wajib menggunakan alat pengolahan yang memenuhi persyaratan:
 - 1) tidak menggunakan alat pengolahan secara bergantian dengan yang digunakan untuk pengolahan produk tidak halal;
 - 2) menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pembersihan alat;
 - 3) menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pemeliharaan alat; dan
 - 4) memiliki tempat penyimpanan alat sendiri untuk yang halal dan tidak halal.
 - d. Pelaku Usaha wajib:
 - 1) Menjaga kebersihan dan higienitas alat PPH;
 - 2) Memastikan alat PPH yang bebas dari najis; dan
 - 3) Memastikan alat PPH yang bebas dari Bahan tidak halal.
 - e. Pelaku Usaha wajib menjamin setiap bagian dari peralatan, perangkat, dan mesin yang bersentuhan langsung dengan PPH tidak terbuat dari Bahan tidak halal;

- f. Pelaku Usaha wajib menjamin penggunaan Bahan untuk perawatan mesin, peralatan, dan perangkat PPH tidak terbuat dari Bahan tidak halal;
- g. Pelaku Usaha dilarang menggunakan alat penolong dari Bahan yang tidak halal misalnya sikat/kuas dari bulu babi;
- h. Pelaku Usaha wajib menggunakan alat penyimpanan yang memenuhi persyaratan:
 - 1) tidak menggunakan alat penyimpanan secara bergantian dengan yang digunakan untuk penyimpanan produk tidak halal;
 - 2) menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pembersihan alat;
 - 3) menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pemeliharaan alat; dan
 - 4) memiliki tempat penyimpanan alat sendiri untuk yang halal dan tidak halal.
- i. Pelaku Usaha wajib menggunakan alat pengemasan yang memenuhi persyaratan:
 - 1) tidak menggunakan alat pengemasan secara bergantian dengan yang digunakan untuk pengemasan produk tidak halal;
 - 2) menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pembersihan alat;
 - 3) menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pemeliharaan alat; dan
 - 4) memiliki tempat penyimpanan alat sendiri untuk yang halal dan tidak halal.
- j. Pelaku Usaha wajib menggunakan alat pendistribusian yang memenuhi persyaratan:
 - 1) tidak menggunakan alat pendistribusian secara bergantian dengan yang digunakan untuk pendistribusian produk tidak halal;
 - 2) menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pembersihan alat;
 - 3) menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pemeliharaan alat; dan
 - 4) memiliki tempat penyimpanan alat sendiri untuk yang halal dan tidak halal.

- k. Pelaku Usaha wajib menggunakan alat penjualan yang memenuhi persyaratan:
 - 1) tidak menggunakan alat penjualan secara bergantian dengan yang digunakan untuk penjualan produk tidak halal;
 - 2) menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pembersihan alat; dan
 - 3) menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pemeliharaan alat.
- l. Pelaku Usaha wajib menggunakan alat penyajian yang memenuhi persyaratan:
 - 1) tidak menggunakan alat penyajian secara bergantian dengan yang digunakan untuk penyajian produk tidak halal;
 - 2) menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pembersihan alat;
 - 3) menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pemeliharaan alat; dan
 - 4) memiliki tempat penyimpanan alat sendiri untuk yang halal dan tidak halal.
- m. Pelaku Usaha wajib menjamin peralatan untuk pengambilan sampel tidak ada terkontaminasi dengan Bahan dan/atau produk halal dan tidak halal; dan
- n. Dalam hal fasilitas produksi yang digunakan untuk memproduksi produk yang diajukan Sertifikat Halal, juga digunakan untuk memproduksi produk yang tidak diajukan Sertifikat Halal yang tidak berasal dari Bahan yang mengandung Bahan yang diharamkan, Pelaku Usaha harus menyampaikan dokumen:
 - 1) nama produk;
 - 2) daftar produk dan Bahan yang digunakan;
 - 3) proses pengolahan produk; dan
 - 4) pencucian atau penyamakan pada fasilitas produksi yang digunakan secara bersama.

3. Prosedur PPH

- a. Pelaku Usaha wajib memiliki dan menerapkan prosedur pelaksanaan PPH secara tertulis dan terdokumentasi sebagai berikut :

- 1) Pemastian penggunaan fasilitas produksi yang kontak dengan Bahan dan/atau produk antara/akhir bersifat bebas dari najis berat (*mughalazah*);
 - 2) Pemastian penggunaan Bahan dan produk yang diajukan tidak terkontaminasi najis;
 - 3) Penyucian fasilitas produksi sesuai syariat Islam;
 - 4) Penggunaan Bahan baru yang akan digunakan untuk produk halal;
 - 5) Pembelian Bahan;
 - 6) Pemeriksaan kedatangan Bahan;
 - 7) Proses produksi;
 - 8) Penyimpanan Bahan dan produk;
 - 9) Transportasi Bahan dan produk;
 - 10) Ketertelusuran kehalalan;
 - 11) Penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria halal;
 - 12) Penarikan produk;
 - 13) Peluncuran/penjualan produk;
 - 14) Formulasi produk/pengembangan produk baru;
 - 15) *Display* produk;
 - 16) Ketentuan pengunjung;
 - 17) Penentuan menu;
 - 18) Pemingsanan hewan; dan
 - 19) Penyembelihan hewan.
- b. Pelaku Usaha harus mensosialisasikan prosedur PPH ke semua pihak yang terkait;
 - c. Pelaku Usaha harus mendokumentasi bukti sosialisasi;
 - d. Pelaku Usaha harus melakukan evaluasi efektifitas prosedur PPH secara berkala;
 - e. Pelaku Usaha harus menyampaikan hasil evaluasi kepada penanggung jawab PPH dan pihak terkait;
 - f. Pelaku Usaha harus menangani produk yang tidak memenuhi kriteria halal. produk yang tidak memenuhi kriteria halal adalah produk yang sudah disertifikasi tetapi terlanjur diproduksi dari Bahan yang tidak memenuhi kriteria Bahan atau kriteria penggunaan Bahan baru atau diproduksi di fasilitas yang tidak memenuhi kriteria fasilitas produksi;
 - g. Pelaku Usaha wajib menjamin produk yang tidak memenuhi kriteria tidak dijual ke konsumen yang mempersyaratkan produk

Halal. Terhadap produk yang tidak memenuhi kriteria halal tersebut Pelaku Usaha melakukan penarikan untuk mencegah produk masuk ke dalam rantai PPH serta melakukan pengendalian termasuk melakukan pengamanan dan pengawasan. Jika produk sudah terlanjur dijual, maka produk harus ditarik.

- 1) Produk yang tidak memenuhi kriteria tidak boleh diproses ulang (*rework*), *down grade* atau direformulasi dan diklaim sebagai produk halal.
 - 2) Produk yang tidak memenuhi kriteria tidak boleh diklaim sebagai produk halal.
 - 3) Jika produk yang tidak memenuhi kriteria tidak dapat dijual ke konsumen yang tidak mempersyaratkan produk halal, maka produk tersebut harus dimusnahkan atau dimanfaatkan sebagai pakan.
- h. Pelaku Usaha harus memiliki prosedur identifikasi, analisis bahaya ketidakhalalan dalam proses produksinya dan penetapan titik kritis serta menetapkan tindakan pencegahan dan monitoring terhadap titik kritis tersebut;
- i. Pelaku Usaha harus menetapkan tindakan koreksi dan tindakan pencegahan yang diperlukan terhadap hasil evaluasi serta batas waktu penyelesaiannya;
- j. Pelaku Usaha wajib menjamin prosedur pencucian najis *mughallazah* yang masuk ke dalam jalur produksi halal sesuai dengan ketentuan syariat Islam sebagai berikut:
- 1) Pada prinsipnya, pencucian suatu benda, termasuk alat produksi, yang terkena najis *mutawassithah* (najis sedang) dilakukan dengan menggunakan air;
 - 2) Caranya disertai (dicuci dengan air 7x yang salah satunya dengan tanah/debu atau penggantinya yang memiliki daya pembersih yang sama);
 - 3) Alat produksi yang terbuat dari benda keras dan tidak menyerap najis (*tasyarub*), misalnya terbuat dari besi atau baja, apabila 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; dan

- 4) Suatu peralatan tidak boleh digunakan bergantian antara produk babi dan non babi meskipun sudah melalui proses pencucian.
- k. Pelaku Usaha harus menyiapkan dokumen proses pengolahan produk.

D. Produk

1. Umum

- a. Pelaku Usaha wajib menghasilkan produk dari Bahan halal, diproses dengan cara sesuai syariat Islam, menggunakan peralatan, fasilitas produksi, sistem pengemasan, penyimpanan, dan distribusi yang tidak terkontaminasi dengan Bahan tidak halal;
- b. Pelaku Usaha wajib menjamin produk selama persiapan, pemrosesan, pengemasan, penyimpanan, dan pengangkutannya dipisahkan secara fisik dari produk atau materi lain yang tidak halal sesuai dengan syariat Islam;
- c. Pelaku Usaha tidak dapat mengajukan pendaftaran sertifikasi halal terhadap produk dengan nama produk:
 - 1) mengandung nama minuman beralkohol;
 - 2) mengandung nama babi dan anjing serta turunannya;
 - 3) menggambarkan kekufuran dan kemaksiatan;
 - 4) bertentangan dengan akidah Islam; dan
 - 5) mengandung kata-kata yang berkonotasi erotis, *vulgar* dan/atau porno.
- d. Pelaku Usaha tidak dapat melakukan sertifikasi halal produk dengan bentuk produk hewan babi dan anjing, atau bentuk produk atau label kemasan yang sifatnya erotis, *vulgar* dan/atau porno;
- e. Pelaku Usaha tidak dapat melakukan sertifikasi halal terhadap produk dengan karakteristik/profil sensori yang memiliki kecenderungan bau/rasa/aroma yang mengarah kepada produk haram atau yang telah dinyatakan haram berdasarkan ketetapan fatwa; dan
- f. Pelaku Usaha harus menghasilkan produk atau Bahan yang aman untuk dikonsumsi.

2. Pengemasan dan Pelabelan Produk

- a. Pelaku Usaha wajib menggunakan Bahan pengemas yang tidak terbuat atau mengandung Bahan yang tidak halal;
- b. Pelaku Usaha harus mengemas produk halal sesuai dengan isinya;
- c. Produk yang dikemas ulang (*repacked*) atau diberi label ulang (*relabeled*) dapat diajukan untuk disertifikasi dengan syarat produk tersebut memiliki Sertifikat Halal BPJPH atau produk memenuhi persyaratan berikut:
 - 1) Produk merupakan Bahan tidak kritis yang masuk daftar positif (*positive list*);
 - 2) Produk merupakan Bahan tidak kritis yang masuk daftar positif (*positive list*) yang diproses dengan Bahan penolong kritis bersertifikat halal; atau
 - 3) gula dan kismis yang dilengkapi dengan Sertifikat Halal BPJPH atau Sertifikat Halal yang diterbitkan oleh lembaga lain yang telah bekerja sama dengan BPJPH.
- d. Pelaku Usaha harus mengemas produk karkas dengan menggunakan kemasan yang bersih, sehat, tidak berbau, tidak memengaruhi kualitas dan keamanan daging;
- e. Pelaku Usaha harus mendesain kemasan, tanda, simbol, logo, nama, dan gambar yang tidak menyesatkan dan/atau melanggar prinsip syariat Islam;
- f. Label Halal dapat dicantumkan selama proses perpanjangan Sertifikat Halal;
- g. BPJPH menetapkan Label Halal yang berlaku nasional;
- h. Label Halal paling sedikit memuat:
 - 1) logo; dan
 - 2) nomor sertifikat atau nomor registrasi.
- i. Logo berisi gambar, tulisan, atau kombinasi dari gambar dan tulisan;
- j. Pelaku Usaha wajib mencantumkan Label Halal sesuai ketentuan yang ditetapkan oleh BPJPH dan tetap memperhatikan peraturan perundangan yang terkait label sesuai dengan komoditasnya;
- k. Pelaku Usaha wajib mencantumkan Label Halal pada produk yang telah mendapat Sertifikat Halal pada:
 - 1) Kemasan produk;
 - 2) bagian tertentu dari produk; dan

- 3) tempat tertentu pada produk.
- l. Pelaku Usaha wajib mencantumkan Label Halal pada tempat yang mudah dilihat dan dibaca, serta tidak mudah dihapus, dilepas, dan dirusak;
- m. Pencantuman Label Halal sebagaimana dimaksud pada ayat (2) dikecualikan untuk:
 - 1) Produk yang kemasannya terlalu kecil sehingga tidak mungkin dicantumkan seluruh keterangan;
 - 2) Produk yang dijual dan dikemas secara langsung dihadapan pembeli dalam jumlah kecil; dan
 - 3) Produk yang dijual dalam bentuk curah
- n. Pemberlakuan pencantuman Label Halal dibuktikan dengan dokumen Sertifikat Halal;
- 3. Identifikasi dan Mampu Telusur
 - a. Pelaku Usaha wajib memberi identifikasi produk yang disimpan seperti diantaranya tanggal masuk, lokasi penyimpanan, kode tempat penyimpanan, *bar code*, tanggal produksi, dan lainnya sesuai ketentuan yang ditetapkan;
 - b. Pelaku Usaha wajib 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;
 - c. Pelaku Usaha wajib mempunyai prosedur terdokumentasi untuk menjamin ketertelusuran kehalalan produk yang disertifikasi;
 - d. Pelaku Usaha wajib menjamin Bahan dengan kode yang sama mempunyai status halal yang sama bila menerapkan pengkodean Bahan; dan
 - e. Pelaku Usaha wajib menjamin ketertelusuran informasi asal Bahan di setiap kegiatan.

E. Pemantauan dan Evaluasi

- 1. Pelaku Usaha harus melakukan audit internal minimal setiap satu tahun sekali untuk memantau penerapan SJPH;
- 2. Pelaku Usaha harus melakukan kaji ulang manajemen untuk mengevaluasi penerapan SJPH;
- 3. Pelaku Usaha harus memiliki prosedur audit internal dan kaji ulang manajemen;

4. Pelaku Usaha harus memelihara bukti pelaksanaan audit internal dan kaji ulang manajemen harus dipelihara; dan
5. Pelaku Usaha harus melaporkan hasil audit internal dan kaji ulang manajemen sesuai ketentuan dari Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal.

BAB III
INFORMASI TERDOKUMENTASI

Informasi terdokumentasi dibuat oleh Pelaku Usaha dalam penerapan SJPH.

Pelaku Usaha:

- a. memiliki informasi terdokumentasi penerapan SJPH yang dituangkan dalam manual halal;
- b. memelihara rekaman bukti pelaksanaan persyaratan SJPH; dan
- c. menyusun manual halal yang sesuai dengan skala industri, struktur organisasi, ruang lingkup, tahapan proses produksi, tingkat risiko, dan lain-lain sesuai pedoman dan ketentuan dari BPJPH.

Ditetapkan di Jakarta

pada tanggal 20 Mei 2021

Pit. KEPALA BADAN

PENYELENGGARA JAMINAN PRODUK HALAL,

