



BSPJI
PEKANBARU

PROSEDUR KERJA

**SKEMA PEMERIKSAAN DAN/ATAU PENGUJIAN
KEHALALAN PRODUK PENYEDIAAN MAKANAN
DAN MINUMAN DENGAN PENGOLAHAN**

No. Dok. : IK.PKK-LPH.16

Edisi : 1

Revisi : 0

Efektif : 30-15-2023

Halaman : 1 dari 5

1. Ruang lingkup

Prosedur kerja ini mencakup kegiatan pemeriksaan dan/atau pengujian kehalalan produk penyediaan makanan dan minuman dengan pengolahan, meliputi restoran, kantin/kafetaria, rumah makan, warung makan, kedai makanan, jasa boga/catering, dan penyediaan makanan dan minuman dengan pengolahan lainnya.

2. Acuan

- 2.1 Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 39 Tahun 2021 Tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal
- 2.2 Keputusan Menteri Ketenagakerjaan Republik Indonesia Nomor 266 Tahun 2019 Tentang Penetapan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori Aktivitas Professional, Ilmiah dan Teknis Golongan Pokok Aktivitas Professional, Ilmiah Dan Teknis Lainnya Pada Jabatan Kerja Auditor Halal
- 2.3 Keputusan Menteri Agama Republik Indonesia Nomor 748 Tahun 2021 Tentang Jenis Produk Yang Wajib Bersertifikat Halal
- 2.4 Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 57 Tahun 2021 Tentang Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal

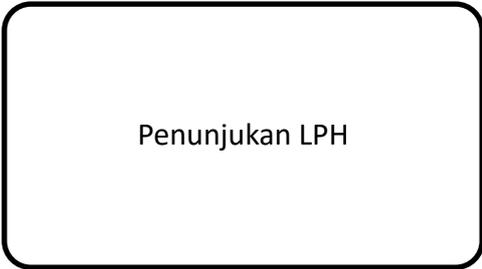
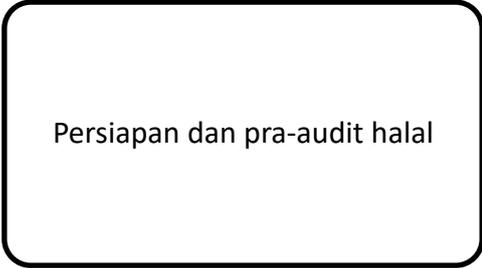
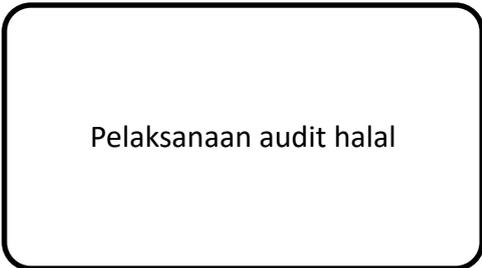
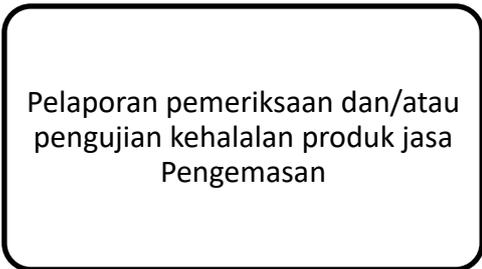
3. Istilah dan definisi

- 3.1 Audit halal adalah proses yang sistematis, mandiri, dan terdokumentasi untuk memperoleh bukti obyektif dan mengevaluasi bukti tersebut secara objektif untuk menentukan sejauh mana kriteria audit (SJPH) dipenuhi oleh pemohon
- 3.2 Auditor halal adalah orang yang memiliki kemampuan melakukan pemeriksaan kehalalan produk
- 3.3 BPJPH adalah Badan Penyelenggaraan Jaminan Produk Halal
- 3.4 Hari adalah hari kerja sesuai dengan yang ditetapkan oleh Pemerintah Pusat
- 3.5 LPH BSPJI Pekanbaru adalah Lembaga Pemeriksa Halal Balai Pengembangan Produk dan Standardisasi Industri Pekanbaru
- 3.6 Pemohon adalah pelaku usaha yang mengajukan permohonan pemeriksaan dan/atau pengujian kehalalan produk
- 3.7 Ketua LPH adalah Ketua LPH BSPJI Pekanbaru
- 3.8 Manajer LPH adalah Manajer LPH BSPJI Pekanbaru
- 3.9 SJPH adalah Sistem Jaminan Produk Halal, yaitu sistem yang terintegrasi, disusun, diterapkan, dan dipelihara untuk mengatur bahan, proses produksi, produk, sumber daya, dan prosedur dalam rangka menjaga kesinambungan proses produk halal
- 3.10 Penyediaan makanan dan minuman adalah usaha penyediaan/mengubah bahan baku pangan mentah menjadi produk makanan dan minuman untuk dikonsumsi segera berdasarkan pemesanan

4. Skema pemeriksaan dan/atau pengujian kehalalan produk

Skema pemeriksaan dan/atau pengujian kehalalan produk dimulai dari penunjukan LPH hingga pasca-audit halal sesuai Tabel 4.1. Sementara itu, Tabel 4.1 dijelaskan secara rinci dari butir 5.1 hingga butir 5.5

Tabel 4.1 Skema pemeriksaan dan/atau pengujian kehalalan produk

Diagram alir	Keterangan
 <p>Penunjukan LPH</p>	<p>4.1 Penunjukkan LPH 4.1.a Pemohon memilih LPH 4.1.b BPJPH menunjuk LPH BSPJI Pekanbaru untuk melakukan pemeriksaan dan/atau pengujian kehalalan produk</p>
 <p>Persiapan dan pra-audit halal</p>	<p>4.2 Persiapan dan pra-audit halal 4.2.a Ketua LPH menunjuk tim audit halal 4.2.b Auditor halal melakukan audit kecukupan dokumen permohonan</p>
 <p>Pelaksanaan audit halal</p>	<p>4.3 Pelaksanaan audit halal (<i>secara on-site/remote assessment</i>) 4.3.a Opening meeting 4.3.b Audit kriteria SJPH A. Komitmen dan tanggungjawab 4.3.c Audit kriteria SJPH B. Bahan 4.3.d Audit kriteria SJPH C. Proses produk halal 4.3.e Ishoma 4.3.f Audit kriteria SJPH C. Proses produk halal 4.3.g Audit kriteria SJPH D. Produk 4.3.h Audit kriteria SJPH E. Pemantauan dan evaluasi 4.3.i Diskusi internal tim audit 4.3.j Closing meeting</p>
 <p>Pelaporan pemeriksaan dan/atau pengujian kehalalan produk jasa Pengemasan</p>	<p>4.4 Pelaporan pemeriksaan dan/atau pengujian kehalalan produk jasa Pengemasan 4.4.a Auditor halal memonitor dan verifikasi tindakan perbaikan oleh pemohon 4.4.b Auditor halal dan SDM bidang Syariat Islam membuat laporan pemeriksaan dan/atau pengujian kehalalan produk 4.4.c Ketua LPH mengesahkan laporan 4.4.d Manajer LPH menyerahkan laporan ke MUI dengan tembusan BPJPH</p>

5. Penjelasan skema pemeriksaan dan/atau pengujian kehalalan produk

5.1 Penunjukan LPH

5.1.a Pemohon mengajukan permohonan sertifikat halal secara tertulis beserta dokumen pendukung yang dipersyaratkan oleh BPJPH kepada BPJPH melalui aplikasi sihalal

5.1.b Pemohon memilih LPH

5.1.c Jika yang dipilih adalah LPH BSPJI, Manajer LPH menerima permohonan dan dokumen pendukung melalui aplikasi sihalal

5.2 Persiapan dan pra-audit halal

5.2.a Ketua LPH BSPJI Pekanbaru menunjuk auditor halal, tenaga ahli (jika ada), dan petugas pengambil contoh (jika ada) yang bertugas dalam audit halal. Manajer LPH menyiapkan F.PKK-LPH.01.01 Tim audit halal, kemudian Ketua LPH mengesahkannya.

5.2.b Auditor halal, tenaga ahli (jika ada), dan petugas pengambil contoh (jika ada) yang ditunjuk, mulai bekerja sejak tanggal ditetapkan

5.2.c Auditor halal melakukan pemeriksaan keabsahan dokumen permohonan sertifikat halal dan dokumen pendukung yang telah diperiksa oleh BPJPH. Selanjutnya, menuangkan hasil pemeriksaan di dalam F.PKK-LPH.01.02 Daftar periksa kelengkapan permohonan sertifikat halal.

5.2.d Jika dokumen permohonan sertifikat halal dan dokumen pendukung dinyatakan absah dan lengkap, auditor halal membuat F.PKK-LPH.01.03 Rencana audit halal, kemudian mengirimkannya kepada pemohon.

5.2.e Tim audit halal mempersiapkan perangkat dan perlengkapan audit halal, meliputi namun tidak terbatas pada: alat tulis, surat tugas, laptop, F.PKK-LPH.01.04 Daftar periksa audit halal (yang mengacu pada 4.3), alat pengambilan contoh, F.PKK-LPH.03.02 Rencana Pengambilan Contoh/Kalibrasi in Situ

5.2.f Ketua tim audit mengkonfirmasi kesediaan pemohon terkait rencana audit

5.3 Pelaksanaan audit halal

5.3.a Tim audit halal melaksanakan audit halal sesuai F.PKK-LPH.01.03 Rencana audit halal

5.3.b Audit halal dapat dilakukan secara on-site (langsung) maupun remote (online/tidak langsung). Metode audit yang digunakan adalah observasi, tinjauan dokumen, dan wawancara.

5.3.c Titik kritis yang menjadi fokus pemeriksaan adalah:

- Bahan baku
- Bahan penolong produksi
- Bahan pengemas
- Bahan pencuci
- Alat produksi termasuk alat pencuci dan pengemas
- Kebersihan fasilitas produksi dan upaya mencegah kehadiran hewan, meliputi namun tidak terbatas pada: gudang bahan baku, ruang karyawan, ruang produksi, ruang pengemasan jika ada, laboratorium jika ada, dan ruang penyajian
- Fasilitas higiene dan sanitasi. Hal ini dapat dilakukan antara lain dengan menjaga air minum bersih, upaya mencuci tangan sebagai kebiasaan sehat, menjaga lingkungan sumber air tetap bersih, menjaga toilet tetap bersih, menjaga makanan tetap aman dan menjaga lingkungan yang bersih. Penerapan higiene dan sanitasi yang baik akan dihasilkan produk pangan yang aman, mutu dan bergizi
- Harus menjamin tidak terjadinya kontaminasi menu oleh bahan haram/nasis selama transportasi
- Jika relevan, fasilitas dan peralatan pemajangan (display) dan penyajian hanya dikhususkan untuk memajang dan menyajikan produk halal, juga menjamin tidak terjadi kontaminasi silang



BSPJI
PEKANBARU

PROSEDUR KERJA

SKEMA PEMERIKSAAN DAN/ATAU PENGUJIAN KEHALALAN PRODUK PENYEDIAAN MAKANAN DAN MINUMAN DENGAN PENGOLAHAN

No. Dok. : IK.PKK-LPH.16

Edisi : 1

Revisi : 0

Efektif : 30-15-2023

Halaman : 4 dari 5

- Jika relevan, pengunjung dan karyawan tidak mengonsumsi produk dari luar fasilitas yang tidak memiliki status halal yang jelas

5.3.d Dalam hal terdapat bahan atau produk yang diragukan kehalalannya, petugas pengambil contoh melakukan pengambilan contoh dengan cara:

- Sampling mengikuti SNI 19-0428 1998 Petunjuk pengambilan contoh padatan
- Contoh disimpan di dalam wadah yang mampu mempertahankan kondisi contoh tetap baik
- Wadah dilabeli dengan F.PKK-UJI.03.04 Label Contoh
- Petugas pengambil contoh mengisi F.PKK-UK.03.03 Berita Acara Pengambilan Contoh

5.3.e Hasil pemeriksaan dituangkan di dalam F.PKK-LPH.01.04 Daftar periksa audit halal

5.3.f Setelah selesai sesi audit, ketua tim auditor menuliskan dan menyerahkan F.PKK-LPH.01.05 laporan ketidaksesuaian audit halal

5.4 Pengujian contoh (jika diperlukan)

5.4.a Petugas pengambil contoh menyerahkan contoh kepada UPP BSPJI Pekanbaru

5.4.b Alur pengujian mengikuti PK.TU-PJT.05 Pelaksanaan Pelayanan Pengujian dan Kalibrasi ex-Situ

5.4.c Pengujian DNA babi di dalam contoh uji dilakukan oleh laboran menggunakan IK.PKK-MU.07.99 Pengujian DNA babi

5.4.d Jika hasil meragukan, dapat meminta contoh uji ulang

5.4.e Keluaran dari pengujian contoh adalah laporan hasil uji

5.5 Pelaporan pemeriksaan dan/atau pengujian kehalalan produk

5.5.a Jika terdapat ketidaksesuaian, auditor halal memonitor tindakan perbaikan yang dilakukan oleh pemohon, melalui e-mail atau saluran komunikasi lainnya

5.5.b Jika Tindakan perbaikan sudah dinyatakan cukup (memenuhi), auditor halal dan SDM bidang syariat Islam menyusun F.PKK-LPH.01.06 Laporan pemeriksaan dan/atau pengujian kehalalan produk

5.5.c Ketua LPH mengesahkan F.PKK-LPH.01.06 Laporan pemeriksaan dan/atau pengujian kehalalan produk

5.5.d Laporan diserahkan dan diunggah di aplikasi sihalal

5.6 Jangka waktu pemeriksaan dan/atau pengujian kehalalan

5.6.1 Jangka waktu pemeriksaan dan/atau pengujian kehalalan produk dalam negeri

- a. Pemeriksaan dan/atau pengujian kehalalan produk (butir 5.2 sampai dengan 5.5) terhadap produk yang diproduksi di dalam negeri dilakukan dalam jangka waktu paling lama 15 (lima belas) hari sejak auditor halal selesai melakukan pemeriksaan halal.
- b. Dalam hal batas waktu pemeriksaan dan/atau pengujian kehalalan produk terlampaui, jangka waktu dapat diperpanjang paling lama 10 (sepuluh) hari. LPH melaporkan perpanjangan waktu kepada BPJPH paling lama 3 (tiga) hari sebelum jangka waktu berakhir

5.6.2 Jangka waktu pemeriksaan dan/atau pengujian kehalalan produk luar negeri

- a. Pemeriksaan dan/atau pengujian kehalalan produk (butir 5.2 sampai dengan 5.5) terhadap produk yang diproduksi di dalam negeri dilakukan dalam jangka waktu paling lama 15 (lima belas) hari sejak auditor halal selesai melakukan pemeriksaan halal.
- b. Dalam hal batas waktu pemeriksaan dan/atau pengujian kehalalan produk terlampaui, jangka waktu dapat diperpanjang paling lama 15 (lima belas) hari. LPH melaporkan perpanjangan waktu kepada BPJPH paling lama 3 (tiga) hari sebelum jangka waktu berakhir

5.6.3 Tidak terpenuhinya jangka waktu pemeriksaan dan/atau pengujian kehalalan produk

- a. Dalam hal jangka waktu pemeriksaan dan/atau pengujian kehalalan produk sebagaimana dimaksud butir 5.6.1 dan 5.6.2 tidak dipenuhi:



Kementerian
Perindustrian
REPUBLIK INDONESIA

BSPJI
PEKANBARU

PROSEDUR KERJA

**SKEMA PEMERIKSAAN DAN/ATAU PENGUJIAN
KEHALALAN PRODUK PENYEDIAAN MAKANAN
DAN MINUMAN DENGAN PENGOLAHAN**

No. Dok. : IK.PKK-LPH.16

Edisi : 1

Revisi : 0

Efektif : 30-15-2023

Halaman : 5 dari 5

- 1) LPH BSPJI Pekanbaru menyampaikan laporan akhir mengenai hasil pemeriksaan dan/atau pengujian kehalalan produk kepada BPJPH sesuai dengan kondisi yang ada paling lama 3 (tiga) hari sejak batas jangka waktu pemeriksaan dan/atau pengujian kehalalan produk, dan

6. Dokumen terkait

- 6.1 F.PKK-LPH.01.01 Tim audit halal
- 6.2 F.PKK-LPH.01.02 Daftar periksa kelengkapan permohonan sertifikat halal
- 6.3 F.PKK-LPH.01.03 Rencana audit halal
- 6.4 F.PKK-LPH.01.04 Daftar periksa audit halal
- 6.5 F.PKK-LPH.01.05 Laporan ketidaksesuaian audit halal
- 6.6 F.PKK-LPH.01.06 Laporan pemeriksaan dan/atau pengujian kehalalan produk
- 6.7 F.PKK-UK.03.02 Rencana Pengambilan Contoh-Kalibrasi in Situ
- 6.8 F.PKK-UK.03.03 Berita Acara Pengambilan Contoh
- 6.9 F.PKK-UJI.03.04 Label Contoh
- 6.10 PK.TU-PJT.05 Pelaksanaan Pelayanan Pengujian dan Kalibrasi ex-Situ
- 6.11 IK.PKK-MU.07.99 Pengujian DNA babi
- 6.12 SNI 19-0428 1998