

1. Ruang lingkup

Prosedur kerja ini mencakup kegiatan pemeriksaan dan/atau pengujian kehalalan produk jasa penyimpanan

2. Acuan

- 2.1 Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 42 Tahun 2024 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 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

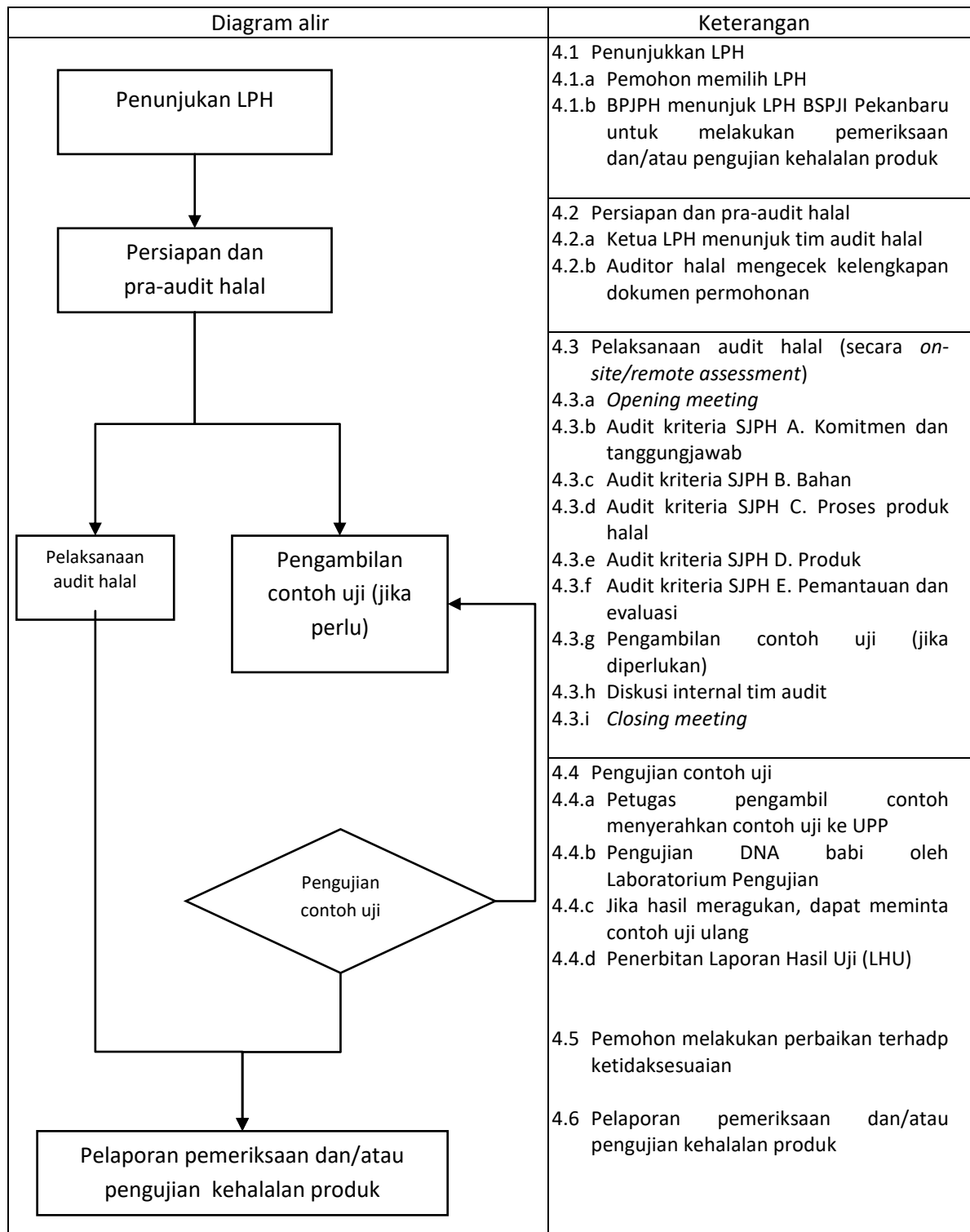
3. Istilah dan definisi

- 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 Ketua LPH adalah Ketua LPH BSPJI Pekanbaru
- 3.6 LPH adalah LPH BSPJI Pekanbaru
- 3.7 Pemohon adalah pelaku usaha yang mengajukan permohonan pemeriksaan dan/atau pengujian kehalalan produk
- 3.8 PJ LPH adalah penanggungjawab LPH BSPJI Pekanbaru
- 3.9 PPC adalah Petugas Pengambil Contoh
- 3.10 SDM Syariah adalah sumber daya manusia di bidang syariah Islam
- 3.11 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
- 3.12 UPP adalah Unit Pelayanan Publik BSPJI Pekanbaru

4. Skema pemeriksaan dan/atau pengujian kehalalan produk

Skema pemeriksaan dan/atau pengujian kehalalan produk dimulai dari penunjukan LPH hingga pelaporan audit halal sesuai Tabel 4.1. Sementara itu, Tabel 4.1 dijelaskan secara rinci dari butir 5.1 hingga butir 5.

Tabel 4.1 Skema pemeriksaan dan/atau pengujian kehalalan produk



5. Penjelasan skema pemeriksaan dan/atau pengujian kehalalan produk

5.1 Penunjukan LPH

- Pemohon mengajukan permohonan sertifikat halal secara tertulis beserta dokumen pendukung yang dipersyaratkan kepada BPJPH melalui SIHALAL
- Pemohon memilih LPH
- BPJPH memverifikasi dokumen permohonan, jika sudah sesuai diteruskan ke LPH
- UPP menerima dokumen permohonan melalui SIHALAL
- UPP menyusun biaya pemeriksaan halal
- Pemohon membayar biaya pemeriksaan halal
- UPP menerbitkan SPK (Surat Perintah Kerja) yang ditandatangani Ketua Tim SS dan Ketua Tim PJ

5.2 Persiapan dan pra-audit halal

- Ketua LPH BSPJI Pekanbaru menunjuk auditor halal, SDM Syariah (jika ada), dan petugas pengambil contoh (jika ada) yang bertugas dalam audit halal. PJ LPH menyiapkan F.PKK-LPH.01.01 Tim audit halal, kemudian Ketua LPH mengesahkannya.
- Ketua LPH BSPJI Pekanbaru dalam menunjuk auditor halal mempertimbangkan beberapa hal sebagai berikut:
 - Ketersediaan auditor halal yang sedang tidak menjalankan tugas
 - Frekuensi auditor yang telah melakukan audit
 - Kompleksitas dan ruang lingkup produk yang diaudit
 - Lokasi dan medan lokasi audit
- Tim audit halal mulai bekerja sejak tanggal ditetapkan
- 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.
- 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.
- 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.01.13 Rencana Pengambilan Contoh Halal
- Ketua tim audit mengkonfirmasi kesiapan pemohon terkait rencana audit

5.3 Pelaksanaan audit halal

- Tim audit halal melaksanakan audit halal sesuai F.PKK-LPH.01.03 Rencana audit halal
- Audit halal dapat dilakukan secara on-site (langsung) maupun remote (online/tidak langsung). Metode audit yang digunakan adalah observasi, tinjauan dokumen, dan wawancara.
- Pelaksanaan audit harus mencakup kriteria SJPH dan titik kritis masing-masing produk (butir 6)
- Hasil pemeriksaan dituangkan di dalam F.PKK-LPH.01.04 Daftar periksa audit halal
- Setelah selesai sesi audit, ketua tim auditor menuliskan dan menyerahkan F.PKK-LPH.01.07 Ringkasan temuan audit halal

5.4 Pengambilan dan pengujian contoh uji (jika diperlukan)

- Pengambilan contoh uji dilakukan jika produk diindikasikan adanya kandungan alkohol pada produk fermentasi dan/atau produk yang olahan yang menggunakan bahan baku daging dan sejenisnya.

- b. Jenis dan produk yang akan dilakukan pengambilan contoh uji mengacu pada surat keputusan LPPOM MUI no 18 Tahun 2020 tentang Kebijakan Analisa Laboratorium.
- c. PPC mengambil contoh sesuai F.PKK-LPH.01.13 Rencana Pengambilan Contoh Halal
- d. Setelah mengambil contoh, PPC membuat F.PKK-LPH.01.14 Berita Acara Pengambilan Contoh Halal yang ditandatangani oleh PPC, ketua tim audit dan pemohon sebagai saksi
- e. PPC menempelkan F.PKK-LPH.01.15 Label Contoh Halal pada contoh uji yang diambil dan menyerahkan sebagian contoh uji kepada pemohon yang sudah diberi label sebagai arsip pemohon.
- f. PPC menyerahkan contoh uji kepada UPP
- g. Alur pengujian mengikuti PK.TU-PJT.05 Pelaksanaan Pelauyanan Pengujian dan Kalibrasi ex-Situ
- h. Pengujian DNA babi di dalam contoh uji dilakukan oleh analis laboratorium menggunakan IK.PKK-MU.07.99 Pengujian DNA babi
- i. Pengujian kadar alkohol akan dilakukan sub kontrak kepada laboratorium yang sudah terakreditasi
- j. Jika hasil meragukan, dapat meminta contoh diuji ulang
- k. Laporan hasil uji diterbitkan setelah selesai dilakukan pengujian contoh uji dan laporan tersebut digunakan untuk dasar oleh auditor halal untuk memutuskan kehalalan produk.

5.5 Tindakan perbaikan atas ketidaksesuaian

- a. Pelaku usaha melakukan perbaikan maksimal 15 (lima belas) hari kerja terhadap ketidaksesuaian mayor / minor yang diterbitkan oleh auditor halal, dengan pengecualian kondisi tertentu
- b. Auditor halal memonitor tindakan perbaikan yang dilakukan oleh pemohon
- c. Jika belum memenuhi, pelaku usaha dapat mengajukan penambahan waktu tindakan perbaikan untuk 15 (lima belas) hari kerja, dengan pengecualian kondisi tertentu
- d. Jika belum memenuhi, LPH menerbitkan surat peringatan penghentian sertifikasi untuk 1 (satu) bulan kalender
- e. Jika tidak ada perbaikan oleh pelaku usaha, LPH menerbitkan laporan halal sebagai rekomendasi tidak lulus

5.6 Pelaporan pemeriksaan dan/atau pengujian kehalalan produk

- a. Jika tindakan perbaikan sudah dinyatakan cukup (memenuhi), Auditor halal menyusun laporan hasil audit
- b. SDM Syariah memverifikasi laporan hasil audit
- c. Ketua LPH menyetujui laporan hasil audit
- d. Auditor halal submit laporan hasil audit di SIHALAL

5.7 Jangka waktu pemeriksaan dan/atau pengujian kehalalan

5.7.1 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

5.7.2 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

6. Titik kritis kehalalan Jasa Penyimpanan

Aspek	Titik Kritis Kehalalan	Contoh Risiko
Fasilitas Penyimpanan	Gudang/ruang penyimpanan tidak boleh bercampur antara produk halal dan non-halal tanpa pemisahan	Satu cold storage dipakai bersama untuk daging halal dan babi tanpa segregasi
Peralatan & Wadah	- Rak, kontainer, palet, box harus bersih dari najis dan tidak bekas produk haram tanpa pembersihan syar'i - Menjaga semua fasilitas produksi dan peralatan dalam keadaan suci (bebas dari najis) sebelum dan sesudah digunakan melalui pencucian di tempat/fasilitas yang terpisah, dengan memakai bahan pencuci yang bukan berasal dari bahan tidak halal atau najis, serta melakukan verifikasi hasil pencucian untuk membuktikan hilangnya warna, bau dan rasa dari pengotor - Apabila terkena najis berat (mughallazah), yaitu najisnya babi, anjing, dan turunannya, maka caranya disertu (dicuci dengan air 7 kali yang salah satunya dengan tanah/debu atau pengganti yang memiliki daya pembersih yang sama - Apabila terkena najis sedang (mutawassithah), yaitu najisnya darah, nanah, dan sebagainya, maka caranya yaitu dengan mengucurinya dengan air atau mencucinya dengan direndam dalam air yang banyak (> 2 kullah / > 270 L) hingga hilang rasa, bau dan warna dari bahan najisnya. - Apabila terkena najis ringan (mukhoffafah), yaitu najisnya urin bayi laki-laki yang belum berumur dua tahun dan tidak mengonsumsi apapun selain air susu ibu, maka caranya dicuci dengan memercikkan air - Jika alat produksi disucikan dengan air akan merusak alat dan/atau proses produksinya, maka disucikan dengan selain air, selama barang tersebut suci serta bebas dari najis	Box bekas menyimpan alkohol dipakai lagi untuk produk halal
Sistem Segregasi	Wajib ada pemisahan fisik atau label yang jelas antara produk halal dan non-halal	Tidak ada penandaan, sehingga risiko tertukar
Lingkungan Penyimpanan	Terhindar dari kontaminasi silang, baik dari tumpahan, bau, atau serangga pembawa najis	Minyak halal tersimpan dekat dengan bahan beraroma babi → kontaminasi bau
Transportasi Internal (Material Handling)	Alat angkut dalam gudang (forklift, troli) harus bersih, tidak digunakan bergantian tanpa pembersihan	Forklift bekas angkut daging babi langsung dipakai untuk produk halal



BSPJI
PEKANBARU

PROSEDUR KERJA

SKEMA PEMERIKSAAN DAN/ATAU PENGUJIAN KEHALALAN PRODUK JASA PENYIMPANAN

No. Dok. : IK.PKK-LPH.02

Edisi : 1

Revisi : 1

Efektif : 17-09-2025

Halaman : 6 dari 6

Aspek	Titik Kritis Kehalalan	Contoh Risiko
Dokumentasi & Prosedur	Ada SOP penempatan, pemisahan, dan pembersihan fasilitas penyimpanan	Tidak ada pencatatan → produk halal berisiko tercampur
SDM	Pekerja paham perbedaan halal-non halal dan menerapkan pemisahan	Pekerja lalai menaruh produk halal di area non-halal

7. Dokumen terkait

- 7.1 F.PKK-LPH.01.01 Tim audit halal
- 7.2 F.PKK-LPH.01.02 Daftar periksa kelengkapan permohonan sertifikat halal
- 7.3 F.PKK-LPH.01.03 Rencana audit halal
- 7.4 F.PKK-LPH.01.04 Daftar periksa audit halal
- 7.5 F.PKK-LPH.01.05 Laporan ketidaksesuaian audit halal
- 7.6 F.PKK-LPH.01.06 Laporan pemeriksaan dan/atau pengujian kehalalan produk
- 7.7 F.PKK-LPH.01.07.E1.R1 Ringkasan Temuan audit halal
- 7.8 F.PKK-LPH.01.08.E1.R1 Daftar Hadir
- 7.9 F.PKK-LPH.01.09.E1.R2 Log book audit halal
- 7.10 F.PKK-LPH.01.10.E1.R2 Lembar Penilaian Auditor
- 7.11 F.PKK-LPH.01.13.E1.R0 Rencana pengambilan contoh halal
- 7.12 F.PKK-LPH.01.14.E1.R0 Berita acara pengambilan contoh halal
- 7.13 F.PKK-LPH.01.15.E1.R0 Label contoh halal