

Global Halal Centre



Halal Is My Life

KRITERIA SISTEM JAMINAN HALAL

HAS 23000:1

INDONESIA HALAL TRAINING & EDUCATION CENTER



Tujuan :

- ❖ Peserta memahami Kriteria Sistem Jaminan Halal (HAS 23000 : 1)



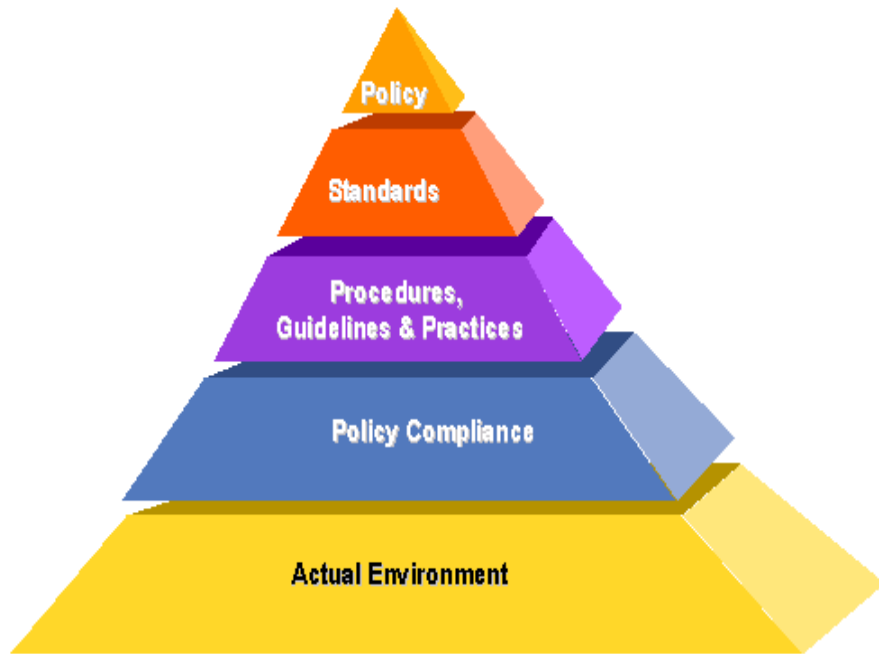
Kriteria SJH :

- | | |
|-------------------|--|
| Pra-Syarat | <ul style="list-style-type: none">1. Kebijakan Halal2. Tim Manajemen Halal3. Pelatihan and Edukasi |
| Isi | <ul style="list-style-type: none">4. Bahan5. Produk6. Fasilitas Produksi |
| Prosedur | <ul style="list-style-type: none">7. Prosedur Tertulis untuk Aktifitas Kritis8. Kemampuan Telusur9. Penanganan Produk yang Tidak Memenuhi Kriteria |
| Evaluasi | <ul style="list-style-type: none">10. Audit Internal11. Kaji Ulang Manajemen |





I. KEBIJAKAN HALAL



- Manajemen Puncak **harus** menetapkan Kebijakan Halal tertulis.
- Kebijakan halal **harus** didiseminasikan atau disosialisasikan kepada semua Pemangku kepentingan perusahaan (*stake holder*).



II. TIM MANAJEMEN HALAL

- Manajemen Puncak **harus** menetapkan Tim Manajemen Halal.
- Tim Manajemen Halal harus memiliki tugas, tanggungjawab dan wewenang yang jelas dan dimengerti oleh semua pihak yang terlibat.
- Tim harus mencakup semua bagian yang terlibat dalam aktivitas kritis.
- Tim Manajemen Halal harus memahami persyaratan (HAS 23000) sesuai dengan tanggungjawab masing-masing.



III. PELATIHAN DAN EDUKASI



- Dilakukan pelatihan SJH kepada semua karyawan agar mengerti dan menjalankan dalam produksi sehari-hari.
- Pelatihan eksternal dilakukan setidaknya **dua tahun sekali** atau lebih sering jika diperlukan.
- Pelatihan internal harus dilaksanakan secara terjadwal minimal **setahun sekali** atau lebih sering jika diperlukan



IV. BAHAN

Semua bahan harus memenuhi ketentuan Halal
Bahan-bahan tersebut adalah:

1. Bahan bukan dari babi dan tidak mengandung bahan dari babi dan turunannya.
2. Bahan bukan khamr (minuman beralkohol) dan tidak mengandung Khamr dan turunannya yang diperoleh melalui pemisahan secara fisik.
3. Bahan bukan darah, bangkai, dan bagian dari tubuh manusia dan tidak mengandung darah, bangkai dan bagian dari tubuh manusia



IV. BAHAN

4. Bahan tidak diproduksi dari fasilitas yang dipergunakan untuk produk yang menggunakan babi atau turunannya.
5. Bahan tidak bercampur dengan bahan haram dan najis.
6. Untuk bahan turunan hewani → harus dari hewan halal yang disembelih sesuai syariat Islam (dibuktikan dengan sertifikat halal yang valid).
7. Perusahaan menjamin semua bahan yang digunakan adalah halal dengan menunjukkan bukti kehalalannya (Sertifikat Halal, Diagram Alir Proses, COA, dll)



Bahan kritis harus dilengkapi dengan dokumen pendukung yang cukup

Kategori Bahan	Kecukupan Dokumen Minimum	Contoh
1. Tidak Kritis/ Positive List	Dokumen Kosong (<i>Blank Document</i>). Kecuali jika bahan tersebut menggunakan nama dagang yang tidak sama dengan nama bahan	Daftar bahan tidak kritis terdapat pada SK LPPOM MUI untuk bahan umum, bahan flavor dan bahan fragrance. Cek di www.halalmui.org
2. Kritis dan harus ber-SH	Sertifikat halal MUI atau lembaga yang diakui MUI sesuai dengan ruang lingkupnya. Cek di www.halalmui.org	<i>Misalnya : Dagind, Flavor atau Perisa</i>
3. Kritis namun tidak harus ber-SH	Non Sertifikat Halal: spesifikasi, diagram alir, pernyataan, kuesioner, dll.	Selain bahan no. 1 & 2



V. PRODUK

1. Merk/nama produk tidak ber-asosiasi dengan produk haram atau peribadatan agama/kepercayaan lain.
2. Karakteristik (Profil sensori) produk tidak mengarah atau sama pada produk haram.
3. Jika suatu produk retail dengan suatu nama telah didaftarkan, maka semua produk dengan nama yang sama harus didaftarkan.
4. Khusus restoran : Semua menu disertifikasi dan pengunjung restoran tidak mengkonsumsi makanan dari luar yang tidak memiliki status halal yang jelas.





Nama Produk



- ✓ Tidak menggunakan nama minuman beralkohol
Contoh: rootbeer, es krim rasa rhum raisin, bir 0% alkohol
 - ✓ Tidak menggunakan nama babi dan anjing serta turunannya
Contoh: babi panggang, beef bacon dan hot dog
 - ✓ Tidak menggunakan nama setan
Contoh: rawon setan, es pocong, mi ayam kuntilanak
 - ✓ Tidak mengarah pada hal yang menimbulkan kekufuran/kebatilan
Contoh: coklat valentine, biskuit natal, mie Gong Xi Fa Cai
 - ✓ Tidak menggunakan kata yang berkonotasi erotis, vulgar atau porno
- ➔ **Nama produk yang telah dikenal luas dan tidak mengandung bahan haram dapat digunakan, contoh bir pletok, bakso, bakmi, bakpia, bakpao**



VI. FASILITAS PRODUKSI

1. Semua nama dan alamat pabrik/fasilitas yang digunakan harus terdaftar, baik dimiliki perusahaan itu sendiri atau menyewa dari perusahaan lain.
2. Peralatan produksi tidak boleh digunakan bergantian untuk memproduksi produk halal dengan produk yang tidak Halal yang mengandung babi atau turunannya.



VII. PROSEDUR TERTULIS UNTUK AKTIVITAS KRITIS



Aktivitas Kritis :

Proses produksi yang dapat berpengaruh terhadap kehalalan dari produk.

Contoh Aktivitas Kritis:

- ❖ Seleksi Bahan Baru
- ❖ Pembelian Bahan
- ❖ Formula atau *pengembangan produk (jika ada)*
- ❖ Pemeriksaan Bahan Datang
- ❖ Produksi
- ❖ Pencucian Alat
- ❖ Penyimpanan
- ❖ Transportasi

VIII. Mampu Telusur (Traceability)



- Perusahaan **harus** mempunyai prosedur tertulis untuk menjamin kemampuan telusur produk yang disertifikasi berasal dari bahan yang memenuhi kriteria (disetujui LPPOM MUI) dan diproduksi di fasilitas produksi yang memenuhi kriteria (bebas dari bahan babi/turunannya).



IX. PENANGANAN PRODUK YANG TIDAK SESUAI DENGAN PERSYARATAN HALAL

- Terdapat prosedur untuk menangani produk yang telah dibuat dari bahan dan fasilitas yang tidak memenuhi kriteria.
- Produk yang tidak memenuhi kriteria tidak dijual kepada konsumen yang membutuhkan produk halal.
- Produk yang telah dijual ditarik kembali.
- Bukti penanganan produk untuk produk yang tidak memenuhi kriteria dipelihara.



X. Audit Internal



- Terdapat mekanisme Audit Internal
- Dilaksanakan minimal **setiap enam bulan**.
- Dilakukan perbaikan jika ada ketidaksesuaian.
- Hasil audit internal dilaporkan ke LPPOM MUI setiap 6 bulan melalui System CEROL.

XI. Kaji Ulang Manajemen



- Pimpinan perusahaan melakukan kaji ulang/evaluasi terhadap efektifitas SJH sedikitnya **satu tahun** sekali.
- Hasil evaluasi disampaikan kepada semua pihak yang bertanggung jawab untuk tindak lanjut.



Manual SJH

- Perusahaan yang mengajukan sertifikasi halal harus membuat Manual SJH dengan karakteristik ***terpisah dari manual sistem yang lain.***
- Manual SJH adalah ***dokumen perencanaan*** yang menggambarkan ***cara*** perusahaan untuk memenuhi 11 kriteria SJH sesuai dengan ***ruang lingkup*** SJH perusahaan.
- Manual SJH selanjutnya dijadikan ***panduan/acuan*** dalam penyusunan dokumen SJH dan penerapan SJH.
- Cara penulisan manual SJH: ***format bebas, format kuesioner, format template***



Manual SJH Format *Template*

- Untuk perusahaan kecil yang tidak mempunyai pengalaman yang cukup dalam penerapan sistem dan menghadapi keterbatasan sumberdaya.
- ***Template* Manual SJH** telah disiapkan oleh LPPOMMUI dan dapat langsung diisi oleh perusahaan.
- Panduan Pengisian ***Template Manual SJH***.



Terima Kasih

