

# MANUAL

## SISTEM JAMINAN PRODUK HALAL (SJPH)

EKO SAPUTRA

PENGESAHAN		
Revisi 1.0		
	(05-09-2025)	(05-09-2025)
Disiapkan/Disetujui	Penyelia Halal	Pemilik Usaha
Tanda Tangan	<div></div>	<div></div>
Nama	(Eko Saputra)	(EKO SAPUTRA)

Manual halal ini adalah milik(isi Nama Perusahaan) 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 dicetak lengkap beserta lampirannya dan ditandatangani pemilik usaha. Manual halal ini tidak boleh diduplikasi/ dicetak tanpa seizin dari pemilik usaha (isi Nama Perusahaan).

## **DASAR HUKUM**

1. Undang - Undang No. 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal
2. Undang - Undang No. 11 Tahun 2020 Tentang Cipta Kerja
3. Peraturan Pemerintahan No. 39 Tahun 2021 Tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal
4. Peraturan Menteri Agama No. 26 Tahun 2019 Tentang Penyelenggaraan Jaminan Produk Halal
5. Keputusan Menteri Agama Nomor 982 Tahun 2019 Tentang Layanan Sertifikasi Halal
6. Keputusan Menteri Agama Nomor 748 Tahun 2021 Tentang Jenis Produk Yang Wajib Bersertifikat Halal
7. Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 57 Tahun 2021 tentang Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal

# DAFTAR ISI

Dasar Hukum .....	1
Dasar Isi .....	2
I. Pendahuluan .....	3
A. Informasi Umum Perusahaan .....	3
B. Tujuan .....	3
C. Ruang Lingkup .....	4
II. Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal .....	5
A. Komitmen dan Tanggungjawab .....	5
B. Bahan .....	7
C. Proses Produk Halal .....	8
D. Produk .....	12
E. Pemantauan dan Evaluasi .....	12
Lampiran .....	13

## I. PENDAHULUAN

### A. Informasi Umum Perusahaan

Nama Perusahaan	: EKO SAPUTRA
Nomor Induk Berusaha	: 2808250092478
Skala Usaha	: Mikro
Nama Pimpinan	: Eko Saputra
Nama Penyelia Halal	: 1 Eko Saputra
	: dst
Alamat Perusahaan	: JL. SUKA KARYA PERUMAHAN MALAY ASRI 2 BLOK J NO 10
Telp/Fax Perusahaan	: 82382917703
Alamat Fasilitas Produksi	: Jl. Suka Karya Perum. Malay Asri2 Blok J No. 10 RT 004 RW 027
Telp/Fax Fasilitas Produksi	: 82382917703
Contact Person/Email	: Eko Saputra / ekosaputra.t.i@gmail.com
Nama/Merk Produk	: KEDAI SALAM
Nomor Izin Edar	: (MD/PIRT/SIHS/lainnya)
Jenis Produk	: Produk bakerik
Daerah Pemasaran	: Kabupaten
Sistem Pemasaran	: Retail /non retail *

\* Coret yang tidak diperlukan

### B. Tujuan

Manual Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) disusun untuk menjadi pedoman dalam penerapan SJPH di perusahaan, dalam rangka menjaga kesinambungan produksi halal sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal yang ditetapkan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) dan keputusan penetapan kehalalan produk oleh Majelis Ulama Indonesia (MUI).

### **C. Ruang Lingkup**

Manual SJPH adalah dokumen yang menjadi panduan penerapan SJPH di perusahaan. Manual SJPH ini berlaku untuk seluruh fasilitas perusahaan yang terkait dengan proses produk halal PPH, termasuk outlet, maklon dan gudang sewa.

## II. KRITERIA SISTEM JAMINAN PRODUK HALAL

### A. Komitmen dan Tanggung Jawab

#### 1. Kebijakan halal

##### KEBIJAKAN HALAL

##### EKO SAPUTRA

Kami berkomitmen dan bertanggung jawab untuk menghasilkan produk halal secara konsisten dan berkesinambungan dengan melakukan tindakan:

1. Mematuhi peraturan perundangan 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 perusahaan
4. Mensosialisasikan dan mengkomunikasikan kebijakan halal pada seluruh pihak terkait untuk memastikan semua personel menjaga integritas halal di perusahaan.

KOTA PEKANBARU,  
**Penanggung Jawab,**

Eko Saputra

#### 1.1 Kebijakan Halal EKO SAPUTRA tertuang dalam **Lampiran 1. Kebijakan Halal**

Sosialisasi Kebijakan Halal kepada semua pihak yang terkait, untuk memastikan semua personel menjaga integritas halal di perusahaan,

- 1.2 dilakukan dengan menggunakan berbagai media komunikasi (secara audio, visual, dan audio-visual), antara lain: (rapat, email, media sosial, poster, banner, surat, kontrak, dll.)

- 1.3 Perusahaan menyimpan dan memelihara catatan/rekaman bukti hasil Sosialisasi Kebijakan Halal kepada semua pihak yang terkait antara lain dapat berupa (notulensi rapat, daftar hadir rapat, foto kegiatan, materi rapat, email, screen shoot media sosial, surat, kontrak, dll.)
- 1.4 Menempel poster kebijakan halal dan edukasi halal di kantor, area produksi dan gudang seperti tercantum dalam Lampiran 2. Poster Sosialisasi Kebijakan dan Edukasi Halal

## 2. Tanggung Jawab Manajemen Puncak

Pemilik usaha/pimpinan perusahaan berkomitmen dan bertanggung jawab terhadap:

- a. ketersediaan sumber daya yang memadai dalam pelaksanaan PPH di perusahaan
- b. kepastian dan jaminan integritas halal dari seluruh personel di perusahaan
- c. penetapan tim manajemen halal dan/atau penyelia halal serta tugas dan tanggung jawabnya

untuk menerapkan SJPH dan dalam rangka menjaga konsistensi kehalalan produk tim manajemen halal dan/atau penyelia halal sebagaimana dimaksud pada angka 2 huruf c ditetapkan dalam bentuk **Surat Keputusan Penetapan Tim Manajemen Halal dan/atau Penyelia Halal** sebagaimana tercantum dalam **Lampiran 3**.

### Tugas :

- a. Mengawasi PPH di perusahaan;
- b. Menentukan tindakan perbaikan dan pencegahan;
- c. Mengkoordinasikan proses produk halal; dan
- d. Mendampingi auditor halal pada saat pemeriksaan.

### Tanggung jawab:

- a. Menerapkan SJPH dan ketentuan peraturan perundang-undangan terkait JPH;
- b. Menyusun rencana PPH;
- c. Menerapkan manajemen risiko pengendalian PPH;
- d. Mengusulkan penggantian bahan;
- e. Mengusulkan penghentian produksi yang tidak memenuhi ketentuan PPH;
- f. Membuat laporan pelaksanaan dan pengawasan PPH;
- g. Melakukan kaji ulang pelaksanaan PPH;
- h. Menyiapkan bahan dan sampel pemeriksaan untuk auditor halal; dan
- i. Menunjukkan bukti dan memberikan keterangan yang benar selama proses pemeriksaan oleh auditor halal.

### 3. Pembinaan Sumber Daya Manusia

Pemilik usaha atau pimpinan perusahaan melakukan pembinaan melalui pelatihan dan/atau kompetensi di bidang halal sesuai dengan kebutuhan pelaku usaha. Pelaksanaan pelatihan dan/atau kompetensi dilakukan dengan izin pemilik usaha dan diajukan kepada lembaga yang menyelenggarakan kegiatan pelatihan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan serta menyimpan dan menjaga keutuhan seluruh dokumen pelaksanaan kegiatan.

Melakukan pelatihan internal dengan materi seperti tercantum dalam **Lampiran 4. Materi Pelatihan Internal** setidaknya setahun sekali. Setiap karyawan baru harus mendapatkan pelatihan ini sebelum mulai bekerja. Daftar hadir harus dibuat dan disimpan selama masa berlaku sertifikat halal sebagai bukti pelaksanaan pelatihan internal

### B. Bahan

EKO SAPUTRA *berkomitmen untuk senantiasa secara konsisten menggunakan bahan yang sesuai dengan persyaratan SJPH sebagai berikut:*

1. Menggunakan seluruh jenis bahan (*bahan baku, bahan tambahan, dan bahan penolong*) yang halal yang dibuktikan dengan *sertifikat halal kecuali bahan tidak kritis* sesuai dengan Surat Keputusan Direktur LPPOM MUI Nomor 12/Dir/LPPOM MUI/VI/2020;
2. Menggunakan bahan yang memenuhi aspek keamanan dan kesehatan sesuai dengan *peraturan perundang-undangan* yang berlaku;
3. Menyusun daftar bahan halal yang telah disetujui BPJPH dan LPH dan *apabila terjadi perubahan wajib melaporkannya kepada BPJPH dan LPH*. Format **Daftar Bahan Halal** sebagaimana tercantum dalam **Lampiran 5** dan Format **Daftar Bahan yang Digunakan pada Setiap Produk** terdapat pada **Lampiran 6**.
4. Membeli dan menggunakan *bahan dengan nama, merek, dan produsen* sesuai dengan yang *tercantum dalam* Daftar Bahan Halal yang telah disetujui oleh BPJPH dan LPH;
5. **Memelihara** Catatan Pembelian Bahan/bukti *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. *Catatan Pembelian Bahan* terdapat pada **Lampiran 7**.
6. Jika akan *menggunakan bahan baru* di luar Daftar Bahan Halal (termasuk bahan lama *dengan produsen baru*), maka kami akan meminta persetujuan penggunaan bahan tersebut ke BPJPH dan LPH. *Bahan baru dapat digunakan hanya setelah mendapatkan persetujuan tertulis* dari BPJPH dan LPH. Bukti persetujuan penggunaan bahan baru harus disimpan *selama masa berlaku sertifikat halal*.
7. **Memeriksa** label bahan *pada setiap pembelian* untuk memastikan *kesesuaian nama bahan, nama produsen* dan negara produsen *dengan yang tercantum dalam* Daftar Bahan Halal. Bahan yang *tidak sesuai dengan nama bahan, nama produsen* dan negara produsen *sesuai* akan ditolak.



Daftar Bahan Halal. Pemeriksaan label bahan dituliskan dalam **Form Pemeriksaan Bahan** seperti pada **Lampiran 8** .

8. Membuat formula/resep produk baku yang akan menjadi acuan/rujukan untuk bagian produksi dalam memproduksi produk (untuk produk yang memiliki formula).
9. Melakukan produksi dengan hanya menggunakan bahan yang tercantum dalam Daftar Bahan Halal.
10. Jika terlanjur ada penggunaan bahan yang tidak tercantum dalam Daftar Bahan Halal, maka produk yang dihasilkan tidak akan dijual ke konsumen. Produk tersebut selanjutnya akan dimusnahkan dan bukti pemusnahan produk harus disimpan.
11. Melakukan pemantauan dan pemeliharaan dokumen pendukung bahan mencakup masa berlaku dan validitas.

## C. Proses Produk Halal

### 1. Lokasi, Tempat, dan Alat

EKO SAPUTRA berkomitmen untuk memenuhi persyaratan Sistem Jaminan Produk Halal terkait Lokasi, Tempat, dan Alat, sebagai berikut:

- a. Menetapkan lokasi proses produk halal yang jauh dari peternakan babi atau kegiatan pengolahannya, sehingga dapat mencegah terjadinya kontaminasi melalui karyawan dan peralatan.
- b. Mewujudkan sarana fasilitas produksi yang bebas dari babi (*statement of pork free facility*) yang didukung dengan Surat Pernyataan sebagaimana terdapat pada Lampiran 9. **Surat Pernyataan Bebas Babi**
- c. Merancang tempat produksi untuk memfasilitasi proses pembersihan dan pengawasan yang tepat, serta memastikan lokasi dan tempat proses produk halal tetap bersih dan higienis, bebas dari najis, hewan peliharaan, hewan liar, dan dari bahan tidak halal. *Denah Ruang Produksi* terdapat pada **Lampiran 10. Layout/Denah Ruang Produksi**.
- d. Memisahkan tempat dan alat yang digunakan untuk proses produk yang halal dan tidak halal meliputi proses:
  - Pengolahan, mencakup: penampungan bahan, penimbangan bahan, pencampuran bahan, pencetakan produk, pemasakan produk, dan/atau proses lainnya yang mempengaruhi pengolahan pangan.
  - Penyimpanan, mencakup: penerimaan bahan, penerimaan produk setelah proses pengolahan, dan saran yang digunakan untuk penyimpanan bahan dan produk.
  - Pengemasan, mencakup: bahan kemasan yang digunakan untuk mengemas produk dan pengemasan produk.
  - Pendistribusian, mencakup: sarana pengangkutan dari tempat penyimpanan ke alat distribusi produk dan alat transportasi untuk distribusi produk. Sarana pendistribusian dapat menggunakan fasilitas yang sama selama produknya bukan produk segar asal hewan dan kami dapat menjamin tidak terjadi kontaminasi silang antara produk halal dengan produk tidak halal.

- Penjualan, mencakup: sarana penjualan produk halal dan proses penjualan produk.
  - Penyajian, mencakup: sarana penyajian produk halal dan proses penyajian produk.
- e. Menjaga semua fasilitas produksi dan peralatan dalam keadaan bersih (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.
- f. Menyimpan bahan dan produk di tempat yang bersih dan menjaganya supaya terhindar dari najis.

## **2. Peralatan dan Perangkat PPH**

EKO SAPUTRA berkomitmen untuk memenuhi persyaratan Sistem Jaminan Produk Halal terkait peralatan dan perangkat, sebagai berikut:

- a. Memisahkan peralatan dan perangkat yang digunakan untuk proses produk yang halal dan tidak halal meliputi:
  - Alat pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, dan penjualan.
  - Sarana pembersihan, sarana pemeliharaan, dan tempat penyimpanan untuk alat pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, dan penjualan.
- b. Menjaga dan memastikan alat proses produk halal tetap bersih dan higienis, bebas dari najis, dan bahan tidak halal.
- c. Menggunakan peralatan, perangkat, dan mesin yang bersentuhan langsung dengan proses produk halal tidak terbuat dari bahan tidak halal, serta memastikan penggunaan bahan perawatan dan alat penolongnya tidak terbuat dari bahan tidak halal.
- d. Menggunakan peralatan untuk pengambilan sampel tidak bergantian antara bahan dan/atau produk halal dan tidak halal.
- e. Melengkapi dokumen fasilitas produksi untuk produk yang disertifikasi halal, apabila fasilitas produksi digunakan juga untuk memproduksi produk yang tidak disertifikasi halal kecuali bahan berasal dari bahan yang dibuang, meliputi:
  - Nama produk
  - Daftar produk dan bahan yang digunakan
  - Proses pengolahan produk
  - Pencucian atau penyamakan pada fasilitas produksi yang digunakan secara bersamaan.

## **3. Prosedur PPH**

(EKO SAPUTRA) berkomitmen untuk memenuhi persyaratan Sistem Jaminan Produk Halal terkait prosedur PPH, sebagai berikut:

a. Menetapkan, menerapkan, dan memelihara prosedur PPH yang mencakup:

**1). Penggunaan bahan dan produk yang diajukan sertifikasi halal tidak terkontaminasi najis**

- Bahan dan produk yang diajukan sertifikasi halal diperiksa secara berkala dan menyimpan catatan pemeriksaannya selama masa produk masih layak digunakan.
- Pemeriksaan bahan dilakukan pada saat kedatangan, penyimpanan, dan penggunaannya.
- Perusahaan menyimpan dan memelihara bukti pelaksanaannya.

**2). Penggunaan fasilitas produksi yang kontak dengan bahan dan/atau produk antara/akhir bersifat bebas dari najis berat**

- Semua fasilitas produksi dan peralatan dicuci dengan bahan pencucian yang bukan berasal dari bahan haram atau najis sebelum dan sesudah digunakan agar selalu dalam keadaan bersih (bebas dari najis).
- Selama fasilitas produksi sedang digunakan selalu diawasi agar tidak terkena najis dan/atau bahan berbahaya.
- Perusahaan menyimpan dan memelihara bukti pelaksanaannya

b. Menetapkan, menerapkan, dan memelihara prosedur PPH yang mencakup

**1). Fasilitas produksi yang terkena najis harus disucikan kembali sesuai dengan ketentuan syariat Islam, yaitu:**

- Apabila terkena najis berat (mughallazah), yaitu najisnya babi, anjing, dan turunan keduanya atau salah satunya, maka caranya disertu (dicuci dengan air 7 kali yang salah satunya dengan tanah/debu atau penggantinya yang memiliki daya pembersih yang sama).
- hewan dan manusia, minuman keras, bangkai hewan selain ikan dan belalang, maka caranya, dicuci dengan menggunakan air yang mengalir hingga najisnya benar-benar hilang, atau dengan membasuhnya, atau dengan istijmar (menggunakan batu, kayu, dan sejenisnya), dan dengan cara lain.
- Jika disucikan dengan menggunakan air akan merusak alat dan/atau proses produksinya, maka dapat disucikan dengan menggunakan selain air.
- 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 menggunakan air (dikucur dan direndam).

**2). Proses penyucian fasilitas yang terkena najis dengan cara pencucian, diverifikasi untuk membuktikan hilangnya warna, bau dan rasa dari pengotor.**

**3). Perusahaan menyimpan dan memelihara bukti pelaksanaannya.**

### c. Pemeriksaan kedatangan bahan

Penyelia Halal memeriksa label bahan pada setiap pembelian atau penerimaan bahan untuk memastikan

- 1). kesesuaian nama bahan, nama produsen dan negara dengan yang tercantum dalam Daftar Bahan Halal sebagai syarat dapat digunakan dalam proses produk halal.
- 2). Bahan disimpan dengan memperhatikan kriteria penyimpanan bahan terkait dengan fasilitas dan peralatan yang digunakan dapat memberikan pemastian integritas kehalalan bahan.
- 3). Proses penyimpanan dan penggunaan bahan dicatatkan dalam format khusus seperti yang terlampir dalam **Lampiran 11. Catatan Penyimpanan Bahan dan Produk**
- 4). Perusahaan menyimpan dan memelihara bukti pelaksanaannya.

### d. Proses produksi

- 1). Penyelia Halal memastikan proses produksi yang bersih dan bebas dari bahan haram, dengan hanya menggunakan bahan yang tercantum dalam Daftar Bahan Halal.
- 2). Diagram alir proses produksi dapat dilihat pada **Lampiran 12. Diagram Alir Proses Produksi**
- 3). Menyimpan bahan dan produk di tempat yang bersih dan menjaganya supaya terhindar dari najis.
- 4). Mencatat hasil produksi secara rutin pada format **Lampiran 13. Catatan Hasil Produksi**.
- 5). Perusahaan *menyimpan dan memelihara bukti pelaksanaannya*.

### e. Transportasi dan distribusi bahan dan produk

- 1). Penyelia Halal secara rutin memeriksa sarana transportasi bahan dan produk yang digunakan untuk memastikan dapat menjaga integritas kehalalan produk halal yang diangkutnya.
- 2). Proses penyimpanan, penggunaan, dan distribusi bahan dan produk dicatatkan dalam format khusus seperti yang terlampir dalam **Lampiran 11. Catatan Penyimpanan Bahan dan Produk**.
- 3). Proses distribusi/penjualan produk dicatatkan dalam format khusus seperti yang terlampir dalam **Lampiran 14. Catatan Distribusi/Penjualan Produk**
- 4). Perusahaan *menyimpan dan memelihara bukti pelaksanaannya*.

#### **f. Ketertelusuran kehalalan**

1). Penyelia Halal memeriksa dan memastikan ketertelusuran kehalalan melalui:

- Apabila terkena najis berat (*mughallazah*) , yaitu najisnya babi, anjing, dan turunan keduanya atau salah satunya, maka caranya disertu (dicuci dengan air 7 kali yang salah satunya dengan tanah/debu atau penggantinya yang memiliki daya pembersih yang sama.
- Catatan penjualan produk ditelusuri terhadap catatan produksi selanjutnya ditelusuri pada catatan pembelian bahan, atau
- Catatan bahan yang tersedia ditelusuri terhadap produk yang dihasilkan selanjutnya Penggunaan stok bahan terhadap resep dari produk, atau
- Label kode produksi ditelusuri terhadap interpretasi label dan selanjutnya ditelusuri informasi lainnya berupa lini produksi, penanggung jawab, tanggal produksi, dan jam produksi.

2). *Perusahaan menyimpan dan memelihara bukti pelaksanaannya.*

#### **g. Penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria halal**

Penyelia Halal melakukan penanganan terhadap produk yang tidak memenuhi kriteria halal, dengan menagacu pada ketentuan sebagai berikut:

- 1). Penyelia Halal memastikan proses produksi yang bersih dan bebas dari bahan haram, dengan hanya menggunakan bahan yang tercantum dalam Daftar Bahan Halal.
- 2). Diagram alir proses produksi dapat dilihat pada **Lampiran 12. Diagram Alir Proses Produksi**
- 3). Menyimpan bahan dan produk di tempat yang bersih dan menjaganya supaya terhindar dari najis.
- 4). Mencatat hasil produksi secara rutin pada format **Lampiran 13. Catatan Hasil Produksi**.
- 5). *Perusahaan menyimpan dan memelihara bukti pelaksanaannya.*

#### **h. Peluncuran/penjualan produk**

- 1). Penyelia Halal memastikan bahwa peluncuran/penjualan produk berlogo halal dilakukan setelah terbit ketetapan fatwa halal dan/atau sertifikat halal.
- 2). *Perusahaan menyimpan dan memelihara bukti pelaksanaannya*

#### **i. Formulasi produk/pengembangan produk baru**

- Pemilik usaha menyampaikan permohonan persetujuan penggunaan bahan baru kepada BPJPH apabila akan
- 1). menggunakan bahan baru di luar Daftar Bahan Halal (termasuk bahan lama dengan produsen baru); Format surat permohonan seperti yang terlampir pada Lampiran 15. Surat Permohonan Persetujuan Penggunaan Bahan Baru.
  - 2). Pemilik usaha membuat formula/resep produk baku yang akan menjadi acuan/rujukan untuk bagian produksi dalam memproduksi produk (untuk produk yang memiliki formula);
  - 3). *Perusahaan menyimpan dan memelihara bukti pelaksanaannya*

## D. Produk

EKO SAPUTRA berkomitmen untuk memenuhi persyaratan Sistem Jaminan Produk Halal terkait produk serta identifikasi dan mampu telusur, sebagai berikut:

1. Produk yang disertifikasi halal adalah produk yang didaftarkan ke BPJPH dan disepakati oleh Lembaga Pemeriksa Halal;
2. Menghasilkan produk dari bahan halal dan diproses dengan cara sesuai persyaratan;
3. Fasilitas yang digunakan dan produk yang dihasilkan tidak bercampur dengan proses produksi dan produk yang tidak halal/tidak didaftar kepada BPJPH;
4. Produk yang dihasilkan tidak mengandung nama, bentuk, dan karakteristik/profil sensorial yang mengarah kepada produk haram dan/atau produk yang dinyatakan tidak halal berdasarkan ketetapan Fatwa;
5. Menghasilkan produk atau bahan yang aman untuk dikonsumsi;  
Pelaksanaan proses pengemasan produk dilakukan dengan memperhatikan menggunakan yang bersih dan bebas najis,
6. serta desain kemasan, tanda, simbol, logo, nama, dan gambar kemasan produk tidak menyesatkan dan tidak mengarah kepada sesuatu yang diharamkan, serta penyantunan logo halal hanya untuk kemasan produk yang disertifikasi;
7. Jika terdapat penambahan dan/atau pengembangan produk diluar yang telah didaftarkan sertifikasi halal, harus dilaporkan kepada BPJPH;  
Menjamin keterelusuran kehalalan produk, bahwa produk berasal dari bahan yang memenuhi kriteria bahan, kriteria
8. penggunaan bahan baru dan diproduksi di fasilitas yang memenuhi kriteria fasilitas (misal catatan pembelian bahan, catatan produksi, dan catatan penjualan).
9. Mendaftarkan setiap ada produk baru retail (eceran) dengan merek yang sama untuk disertifikasi halal sebelum dipasarkan.  
Memastikan produk halal tidak menggunakan nama yang mengarah pada sesuatu yang diharamkan atau ibadah yang
10. tidak sesuai dengan syariah Islam, dan tidak memiliki kecenderungan bau atau rasa yang mengarah kepada produk haram; misalnya coklat Valentine, mie setan, minuman rasa bir, roti rasa daging babi, pasta bikini.

## E. Pemantauan dan Evaluasi

EKO SAPUTRA berkomitmen untuk memenuhi persyaratan Sistem Jaminan Produk Halal terkait pemantauan dan evaluasi, sebagai berikut:

1. Melakukan pemantauan dan evaluasi menggunakan prosedur audit internal dan kaji ulang manajemen.
  - Audit Internal dan Kaji Ulang Manajemen mengacu pada ketentuan sebagai berikut :
    - Audit internal minimal dilakukan setiap satu tahun sekali dengan cara memeriksa pelaksanaan seluruh prosedur operasional dan mengisi **Form Daftar Periksa Audit Internal** pada **Lampiran 16**. Audit internal dilakukan oleh auditor halal internal/tim manajemen halal yang sudah pernah mengikuti pelatihan (eksternal/internal) untuk memantau penerapan SJPH dengan menggunakan Daftar Periksa Audit Internal seperti yang terlampir dalam

- Audit internal dilakukan oleh personil yang telah mempunyai kompetensi dengan bukti pelatihan yang memadai
- Kaji ulang manajemen dilakukan setiap satu tahun sekali untuk mengevaluasi penerapan SJPH. Format risalah kaji ulang manajemen sebagaimana terlampir pada **Lampiran 17. Risalah Kaji Ulang Manajemen** .

2. Memiliki dan memelihara bukti pelaksanaan audit internal dan kaji ulang manajemen.

Jika dalam audit internal ditemukan ketidaksesuaian pelaksanaan SJPH di pelaku usaha dengan kriteria SJPH dan

3. persyaratan sertifikasi (kebijakan dan prosedur), maka akan segera dilakukan tindakan perbaikan. Bukti perbaikan ketidaksesuaian harus disimpan selama masa sertifikat halal berlaku.
4. Melaporkan hasil audit internal dan kaji ulang manajemen kepada BPJPH dan Lembaga Pemeriksa Halal.

## LAMPIRAN

1. Lampiran 1. Kebijakan Halal
2. Lampiran 2. Poster Sosialisasi Kebijakan dan Edukasi Halal
3. Lampiran 3 Surat Keputusan Penetapan Tim Manajemen Halal dan/atau Penyelia Halal
4. Lampiran 4. Materi Pelatihan Internal
5. Lampiran 5. Daftar Bahan Halal
6. Lampiran 6. Daftar Bahan yang Digunakan pada Setiap Produk
7. Lampiran 7. Catatan Pembelian Bahan
8. Lampiran 8. Form Pemeriksaan Bahan
9. Lampiran 9. Surat Pernyataan Bebas Babi
10. Lampiran 10. *Layout* /Denah Ruang Produksi
11. Lampiran 11. Catatan Penyimpanan Bahan dan Produk
12. Lampiran 12. Diagram Alir Proses Produksi
13. Lampiran 13. Catatan Hasil Produksi
14. Lampiran 14. Catatan Distribusi/Penjualan Produk
15. Lampiran 15. Surat Permohonan Persetujuan Penggunaan Bahan Baru
16. Lampiran 16. Form Daftar Periksa Audit Internal
17. Lampiran 17. Risalah Kaji Ulang Manajemen
18. Lampiran 18. Pemetaan Pabrik dan Produk



## Lampiran 1. Kebijakan Halal

### **KEBIJAKAN HALAL**

(EKO SAPUTRA)

Kami berkomitmen dan bertanggung jawab untuk menghasilkan produk halal secara konsisten dan berkesinambungan dengan melakukan tindakan:

1. Mentaati peraturan perundang-undangan terkait jaminan produk halal.
2. Menggunakan bahan halal dan melaksanakan proses produk halal (PPH) sesuai dengan ketentuannya yang berlaku.
3. Menyediakan sumber daya manusia yang mendukung pelaksanaan PPH di perusahaan.
4. Mensosialisasikan dan mengkomunikasikan kebijakan halal pada seluruh pihak terkait untuk memastikan semua personel menjaga integritas halal di perusahaan.

**KOTA PEKANBARU,  
Penanggung Jawab,**

**Eko Saputra**

(.....)

## **Lampiran 2. Poster Sosialisasi Kebijakan dan Edukasi Halal**

### **A. Poster Halal Haram**

#### **PENGERTIAN HALAL HARAM**

- Mengonsumsi makanan dan minuman yang halal adalah wajib hukumnya bagi orang Islam.
- Pengertian halal haram: Halal adalah boleh, (2) Haram adalah sesuatu yang dilarang oleh Allah SWT dengan larangan yang tegas.
- Contoh halal dan haram: Babi, termasuk seluruh bagian tubuhnya dan produk turunannya (seperti gelatin), (2) Khomar (minuman beralkohol), (3) Hasil sembelihan yang tidak sesuai dengan syariat Islam seperti daging hewan yang disembelih secara tidak sah, (4) Darah, (5) Bangkai, (6) Bagian dari tubuh manusia, binatang buas, anjing.

### **B. Poster Praktek Penerapan SJPH**

#### **PRAKTEK PENERAPAN SJPH**

- Menjaga semua fasilitas produksi dan peralatan dalam keadaan bersih sebelum dan sesudah digunakan.
- Menjaga kebersihan diri sendiri dan selama bekerja sehingga tidak mengotori produk yang dihasilkan.
- Tidak boleh mencampur/membawa bahan tidak halal ke area produksi.
- Tidak boleh menambah/mencampurkan bahan haram dalam produk.
- Tidak boleh membawa produk haram ke dalam perusahaan.
- Menyediakan bahan dan produk di tempat tertentu yang terorganisasi, supaya terhindar dari najis.
- Memastikan kemasan yang digunakan untuk mengemas produk halal dalam kondisi baik dan tidak digunakan untuk mengemas produk lain yang diragukan kehalalannya.

**SURAT KEPUTUSAN PENETAPAN TIM MANAJEMEN HALAL  
DAN/ATAU PENYELIA HALAL**

Untuk menerapkan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) dan dalam rangka menjaga konsistensi kehalalan produk, dengan ini ditunjuk Tim Manajemen Halal dan/atau Penyelia Halal sebagai berikut:

No.	Nama	Jabatan	Posisi di Tim	Tanda Tangan
-----	------	---------	---------------	--------------

Tim Manajemen Halal dan/atau Penyelia Halal telah membaca dan memahami Manual SJPH serta akan melaksanakannya dengan sungguh-sungguh sesuai dengan kriteria SJPH sebagaimana tertulis dalam manual SJPH ini.

Demikian surat keputusan ini dibuat untuk dilaksanakan sebagaimana mestinya.

**KOTA PEKANBARU,**  
Pimpinan perusahaan,

**EKO SAPUTRA**

## Lampiran 4. 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, (ii) Khamr (minuman beralkohol), (iii) Hasil sembelihan yang tidak sesuai dengan syariat Islam, (iv) Darah, (v) Bangkai.

### B. Pengetahuan Benda Najis

1. Pengertian najis: (i) Menurut bahasa, najis adalah "sesuatu yang kotor" . (ii) Menurut syara', adalah kotoran yang wajib dibersihkan dan disucikan oleh setiap muslim ketika terkena olehnya.
2. Najis ada tiga: Najis *mukhaffafah* (ringan), yaitu air seni bayi laki-laki. (2) Najis *mutawassithah* (sedang), seperti darah, nanah, dan sebagainya. (3) Najis *mughalladhah* (berat), yaitu najis anjing dan babi.
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. Pencucian benda *mutanajjis* padat yang terkena najis *mutawassithah* secara syar'i yaitu dengan mengucurinya dengan air atau mencucinya di dalam air yang banyak (direndam) hingga hilang rasa, bau dan warna dari bahan najisnya.
5. Pencucian benda *mutanajjis* padat yang terkena najis *mughalladhah* secara syar'i yaitu dicuci 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 Ketetapan Halal Majelis Ulama Indonesia (MUI).
2. Perusahaan yang telah mendapatkan sertifikat halal dari BPJPH harus menjaga kehalalan produk dengan cara menerapkan Sistem Jaminan Halal (SJH).
3. Label halal tidak boleh digunakan oleh perusahaan jika tidak memiliki sertifikat halal BPJPH.

#### **D. Penerapan Sistem Jaminan Halal (SJH)**

1. Inti dari penerapan SJPH adalah membuat kebijakan halal, membentuk tim manajemen halal dan melaksanakan dengan sungguh-sungguh semua prosedur operasional yang tercantum dalam Manual SJPH.
2. Kebijakan halal adalah komitmen perusahaan untuk menghasilkan produk halal, dengan hanya menggunakan bahan yang telah disetujui oleh BPJPH dan LPH serta diproduksi dengan menggunakan peralatan yang bebas dari najis..
3. Bahan yang telah disetujui oleh BPJPH dan LPH 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 dan LPH.
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 5. Daftar Bahan Halal

Daftar Bahan Halal  
(EKO SAPUTRA)

No	Nama dan Merek	Jenis Bahan	Produsen	Negara	Supplier	Lembaga Sertifikasi Halal	Nomor Sertifikat Halal	Masa Berlaku Sertifikat Halal	Keterangan Pendukung
1	Minuman Susu Rasa Stoberi - Indomilk Botol Plastik (190ml)	certified Bahan	PT. Indolakto				ID0041000000880120		
2	Air Sumur	uncertified Cleaning Agent							
3	SUNLIGHT Cairan Pencuci Piring, Anti Bau	certified Cleaning Agent	PT. Unilever Indonesia Tbk				ID00410000008400120		
4	Buybest Roasted Tepung Beras	certified Bahan	PT Marizarasa Sarimurni				ID00310000020440320		
5	Amanda Margarine S China	certified Bahan	PT. Salim Ivomas Pratama Tbk				ID00410000054910420		
6	Gula Halus Rose Brand	certified Bahan	PT Adikarya Gemilang				ID00410000080820320		
7	Kentang Segar	uncertified Bahan							
8	MinyakKita 1 liter	certified Bahan	PT. KANAYA AGRO PERSADA				ID32110021809090425		
9	Daun Bawang	uncertified Bahan							
10	Bawang Bombay Murni	uncertified Bahan							
11	Kuning Telur Ayam Ras	uncertified Bahan							

KOTA PEKANBARU,

Pemilik Usaha

( Eko Saputra )

Penyelia Halal

Eko Saputra

Lampiran 6. Daftar Bahan yang Digunakan pada Setiap Produk

Daftar Bahan yang Digunakan pada Setiap Produk

No	Nama Produk	Nama Bahan yang digunakan
----	-------------	---------------------------

KOTA PEKANBARU,

Pemilik Usaha

( Eko Saputra )

Penyelia Halal

Eko Saputra



Catatan Pembelian Bahan

No	Nama Bahan- Merek Bahan	Jumlah	Waktu Pembelian	Penanggung jawab
----	-------------------------	--------	-----------------	------------------

KOTA PEKANBARU,

Pemilik Usaha

( Eko Saputra )

Penyelia Halal

Eko Saputra

Form Pemeriksaan Bahan

No	Tanggal Datang/Tanggal Beli	Nama/Merk/Kode Bahan	Nama & Lokasi Produsen	Sesuai/Tidak Sesuai
----	-----------------------------	----------------------	------------------------	---------------------

KOTA PEKANBARU,

Pemilik Usaha

( Eko Saputra )

Penyelia Halal

Eko Saputra

Lampiran 9. Surat Pernyataan Bebas Babi

Surat Pernyataan

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Eko Saputra  
Jabatan : Tim Manajemen Halal  
No. NIB : 2808250092478  
Perusahaan : EKO SAPUTRA

Menyatakan bahwa perusahaan kami tidak menggunakan bahan, fasilitas, dan memproduksi produk yang mengandung babi dan turunannya, najis, dan bahan berbahaya.

Demikian surat pernyataan ini dibuat dengan sebenar-benarnya untuk dapat digunakan sebagaimana mestinya.

KOTA PEKANBARU,

Pemilik Usaha

( Eko Saputra )

Penyelia Halal

Eko Saputra

Layout/Denah Ruang Produksi

Layout/Denah Ruang Produksi

KOTA PEKANBARU,

Pemilik Usaha

( Eko Saputra )

Penyelia Halal

Eko Saputra

Catatan Penyimpanan Bahan dan Produk

No	Nama Bahan	Nama Produk	Merek dan Produsen	Tanggal Masuk	Tanggal Keluar	Jumlah	Penanggung Jawab
----	------------	-------------	--------------------	---------------	----------------	--------	------------------

KOTA PEKANBARU,

Pemilik Usaha

( Eko Saputra )

Penyelia Halal

Eko Saputra

Diagram Alir Proses Produksi

No	Nama Produk	Narasi
----	-------------	--------

KOTA PEKANBARU,

Pemilik Usaha

( Eko Saputra )

Penyelia Halal

Eko Saputra

Catatan Hasil Produksi

No	Tanggal	Nama Produk/Varian /Merek	Jumlah	Keterangan
----	---------	---------------------------	--------	------------

KOTA PEKANBARU,

Pemilik Usaha

( Eko Saputra )

Penyelia Halal

Eko Saputra

Catatan Distribusi/Penjualan Produk

No	Tanggal	Nama Produk/ Varian/Merek	Jumlah	Tujuan
----	---------	---------------------------	--------	--------

KOTA PEKANBARU,

Pemilik Usaha

( Eko Saputra )

Penyelia Halal

Eko Saputra



Lampiran 15. Surat Permohonan Persetujuan Penggunaan Bahan Baru

Kepada : Kepala BPJPH dan Kepala LPH ()  
Perihal : Permohonan Persetujuan Penggunaan Bahan Baru  
Lampiran :

Merujuk pada persyaratan dan ketentuan sertifikasi halal, dengan ini Eko Saputra mengajukan permohonan persetujuan penggunaan bahan baru, yaitu:

1.	Nama Bahan :
	Merek :
	Produsen – Asal negara :
	Nomor SH – Masa berlaku SH :
2.	Nama Bahan :
	Merek :
	Produsen – Asal negara :
	Nomor SH – Masa berlaku SH :

Sebagai bahan pertimbangan, kami lampirkan dokumen pendukung bahan (sertifikat halal).

Demikian permohonan ini disampaikan, atas perhatian dan bantuannya, disampaikan terima kasih.

KOTA PEKANBARU,

Pemilik Usaha

( Eko Saputra )

Penyelia Halal

Eko Saputra

**Lampiran 16. Form Daftar Periksa Audit Internal**

No	KRITERIA SJPH	Bukti Pemenuhan (diisi oleh auditi)	Hasil Penilaian (diisi oleh auditor)		
			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 penyelia halal telah ditetapkan ?				
	Apakah penyelia halal sudah melakukan pelatihan eksternal				
	Apakah penyelia halal sudah diregistrasi kepada BPJPH ?				
	Apakah tugas penyelia halal sudah ditulis ?				
	Pembinaan Sumber Daya Manusia				
	Apakah ada kegiatan pelatihan yang terjadwal/setidaknya dua tahun sekali ?				
	Apakah ada bukti pelaksanaan pelatihan ?				

No	KRITERIA SJPH	Bukti Pemenuhan (diisi oleh auditor)	Hasil Penilaian (diisi oleh auditor)		
			Ya	Tidak	Keterangan
2	BAHAN				
	Sumber Bahan, daftar Bahan				
	Apakah Menggunakan seluruh jenis bahan halal dan tidak menggunakan bahan yang bersumber dari bahan tidak halal serta tidak menggunakan bahan yang berasal dari bahan yang mengandung najis dan/atau berbahaya sesuai ketetapan Al-qur'an, Hadits, dan Fatwa Ulama?				
	Apakah Menggunakan bahan yang memenuhi aspek keamanan dan kesehatan sesuai regulasi yang berlaku ?				
	Apakah tersedia daftar bahan ?				
	Apakah membeli dan menggunakan bahan dengan nama/merk dan produsen sesuai dengan yang tercantum dalam Daftar Bahan yang disetujui oleh BPJPH dan LPH?				
	Apakah Memelihara bukti pembelian (nota/kuitansi) dan contoh label kemasan (jika ada) selama masa berlaku sertifikat halal, kecuali untuk bahan yang jarang dibeli maka disimpan bukti pembelian terakhir ?				
	Apakah tersedia Catatan pembelian bahan ?				
	Dokumen Pendukung Bahan				
	Apakah Menyediakan dokumen pendukung bahan yang dibutuhkan dalam rangka sertifikasi halal ?				
	Apakah Melakukan pemantauan dan pemeliharaan dokumen pendukung bahan yang mencakup masa berlaku dan validitasnya ?				
	Apakah Menyediakan dokumen pendukung yang berupa Surat pernyataan fasilitas produksi yang bebas dari babi (statement of pork free facility) yang dikeluarkan oleh produsen bahan, bukan dari distributor/supplier?				

No	KRITERIA SJPH	Bukti Pemuenuhan (diisi oleh auditi)	Hasil Penilaian (diisi oleh auditor)		
			Ya	Tidak	Keterangan
3	Proses Produk Halal				
	Lokasi, Tempat dan Alat				
	Apakah Menetapkan lokasi proses produk halal yang menjadi ruang lingkup sertifikasi adalah berlokasi (DIISI ALAMAT PRODUKSI) dan telah dipastikan jauh dari peternakan babi atau kegiatan pengolahannya, untuk mencegah terjadinya kontaminasi melalui karyawan dan peralatan ?				
	Apakah Merancang tempat produksi untuk memfasilitasi proses pembersihan dan pengawasan yang tepat serta memastikan lokasi dan tempat proses produk halal tetap bersih dan higienis, bebas dari najis, hewan peliharaan, hewan liar, dan dari bahan tidak halal ?				
	Apakah Memisahkan tempat dan alat yang digunakan untuk proses produk yang halal dan tidak halal ?				
	Apakah Menjaga semua fasilitas produksi dan peralatan dalam keadaan bersih (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 ?				
	Peralatan dan Perangkat				
	Apakah Memisahkan peralatan dan perangkat yang digunakan untuk proses produk yang halal dan tidak halal ?				
	Apakah Menjaga dan memastikan alat proses produk halal tetap bersih dan higienis, bebas dari najis, dan bahan tidak halal ?				
	Apakah Menggunakan peralatan untuk pengambilan sampel tidak bergantian antara bahan dan/atau produk halal dan tidak halal ?				
	Apakah Melengkapi dokumen fasilitas produksi untuk produk yang disertifikasi halal apabila fasilitas produksi digunakan juga untuk memproduksi produk yang tidak disertifikasi halal dari bahan yang tidak mengandung bahan tidak halal ?				
	Prosedur PPH				
	Apakah Menetapkan, menerapkan, dan memelihara prosedur PPH ?				

No	KRITERIA SJPH	Bukti Pemenuhan (diisi oleh auditi)	Hasil Penilaian (diisi oleh auditor)		
			Ya	Tidak	Keterangan
4	Produk				
	Apakah Produk yang disertifikasi halal adalah produk yang didaftarkan ke BPJPH dan disepakati oleh Lembaga Pemeriksa Halal ?				
	Apakah Menghasilkan produk dari bahan halal dan diproses dengan cara sesuai persyaratan ?				
	Apakah Fasilitas yang digunakan dan produk yang dihasilkan tidak bercampur dengan proses produksi dan produk yang tidak halal/tidak didaftar kepada BPJPH ?				
	Apakah Produk yang dihasilkan tidak mengandung nama, bentuk, dan karakteristik/profil sensorial yang mengarah kepada produk haram dan/atau produk yang dinyatakan tidak halal berdasarkan ketetapan Fatwa ?				
	Apakah Menghasilkan produk atau bahan yang aman untuk dikonsumsi ?				
	Apakah Pelaksanaan proses pengemasan produk dilakukan dengan memperhatikan menggunakan yang bersih dan bebas najis, serta desain kemasan, tanda, simbol, logo, nama, dan gambar kemasan produk tidak menyesatkan dan tidak mengarah kepada sesuatu yang diharamkan, serta penyantunan logo halal hanya untuk kemasan produk yang disertifikasi ?				
	Jika terdapat penambahan dan/atau pengembangan produk diluar yang telah didaftarkan sertifikasi halal, harus dilaporkan kepada BPJPH.				
	Apakah 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 (misal catatan pembelian bahan, catatan produksi, dan catatan penjualan) ?				

No	KRITERIA SJPH	Bukti Pemenuhan (diisi oleh auditi)	Hasil Penilaian (diisi oleh auditor)		
			Ya	Tidak	Keterangan
5	Pemantauan dan Evaluasi				
	Apakah Melakukan pemantauan dan evaluasi menggunakan prosedur audit internal dan kaji ulang manajemen ?				
	Apakah Melakukan audit internal minimal setiap satu tahun sekali untuk memantau penerapan SJPH ?				
	Apakah Melakukan kaji ulang manajemen setiap satu tahun sekali untuk mengevaluasi penerapan SJPH ?				
	Apakah Memiliki dan memelihara bukti pelaksanaan audit internal dan kaji ulang manajemen ?				
	Apakah Jika dalam audit internal ditemukan ketidaksesuaian pelaksanaan SJPH di pelaku usaha dengan kriteria SJPH dan persyaratan sertifikasi (kebijakan dan prosedur), maka akan segera dilakukan tindakan perbaikan ?				
	Apakah Melaporkan hasil audit internal dan kaji ulang manajemen kepada BPJPH dan Lembaga Pemeriksa Halal ?				

KOTA PEKANBARU,

**Pemilik Usaha**

( Eko Saputra )

**Penyelia Halal**

Eko Saputra

Risalah Kaji Ulang Manajemen

No	Materi	Hasil pembahasan
1	Komitmen Dan Manajemen	
2	Bahan	
3	Proses Produk Halal	
4	Produk	
5	Pemantauan Dan Evaluasi	

KOTA PEKANBARU,

Pemilik Usaha

( Eko Saputra )

Penyelia Halal

Eko Saputra

Pemetaan Pabrik dan Produk

No	Pabrik	Produk
----	--------	--------

KOTA PEKANBARU,

Pemilik Usaha

( Eko Saputra )

Penyelia Halal

Eko Saputra