



ZONA KHAS

BUKU SAKU

PEDOMAN ZONA KULINER HALAL, AMAN, DAN SEHAT

BUKU SAKU PEDOMAN ZONA KULINER HALAL, AMAN, DAN SEHAT

Penasehat

Putu Rahwidhiyasa - ME KNEKS

Penanggung Jawab

Helma Agustiawan - ME KNEKS

Penyusun

Tutut Indra Wahyuni - Kementerian Kesehatan

Rahpien Yuswani - Kementerian Kesehatan

Evy Nuryana - BPJPH

Nadra Yetti - BPJPH

Indarwati Rifianingrum - ME KNEKS

Rizki Anggun Pribadi - ME KNEKS

Editor

Rizki Anggun Pribadi - ME KNEKS

Haris Rahmat Pratama - ME KNEKS

Penerbit

Komite Nasional Ekonomi dan Keuangan Syariah

Assalamualaikum Warahmatullahi Wabarakatuh.

Segala puji dan syukur kami haturkan kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya kepada kita semua. Shalawat serta salam tak lupa kami haturkan kepada junjungan kita Nabi Muhammad SAW serta para pengikutnya sampai akhir zaman.

Buku Pedoman Zona Kuliner, Halal, Aman, dan Sehat ini disusun agar bisa menjadi pedoman pelaksanaan bagi semua pihak untuk bekerjasama dalam menyediakan makanan dan minuman yang halal, sehat, aman, dan lingkungan nyaman sesuai dengan kaidah syariah dan kesehatan lingkungan.

Permintaan terhadap makanan dan minuman halal merupakan kebutuhan muslim di seluruh dunia. Dengan adanya kawasan kuliner halal, diharapkan dapat memberikan pelayanan yang mampu menjamin makanan dan minuman yang dikonsumsi memenuhi kehalalan, kesehatan dan kenyamanan bagi pengunjung.

Buku saku ini dikemas secara praktis dengan penyampaian menggunakan bahasa yang mudah dipahami agar semua pihak dapat mengimplementasikan Pengembangan Zona KHAS.

Semoga buku ini bisa bermanfaat untuk para pembaca.

Wassalamualaikum Warahmatullahi Wabarakatuh.

Jakarta, 14 Desember 2022

Penyusun

Daftar Isi



**01****Bagian Pertama**
Pendahuluan**11****Bagian Kedua**
Zona Kuliner Halal,
Aman, dan Sehat**19****Bagian Ketiga**
Tata Cara Mendapatkan Sertifikasi Halal dan
Penerapan SJPH Zona KHAS**37****Bagian Keempat**
Pelayanan dan
Pengelolaan Ciri
dari Zona KHAS**41****Bagian Kelima**
Makanan dan
Minuman yang Aman
dan Sehat**57****Bagian Keenam**
Pembinaan dan
Pengawasan Zona
Kuliner Halal, Aman
dan Sehat**63****Bagian Ketujuh**
Penetapan Zona
Kuliner Halal, Aman
dan Sehat



Zona Khay

Pedoman Zona Kuliner Halal, Aman, dan Sehat



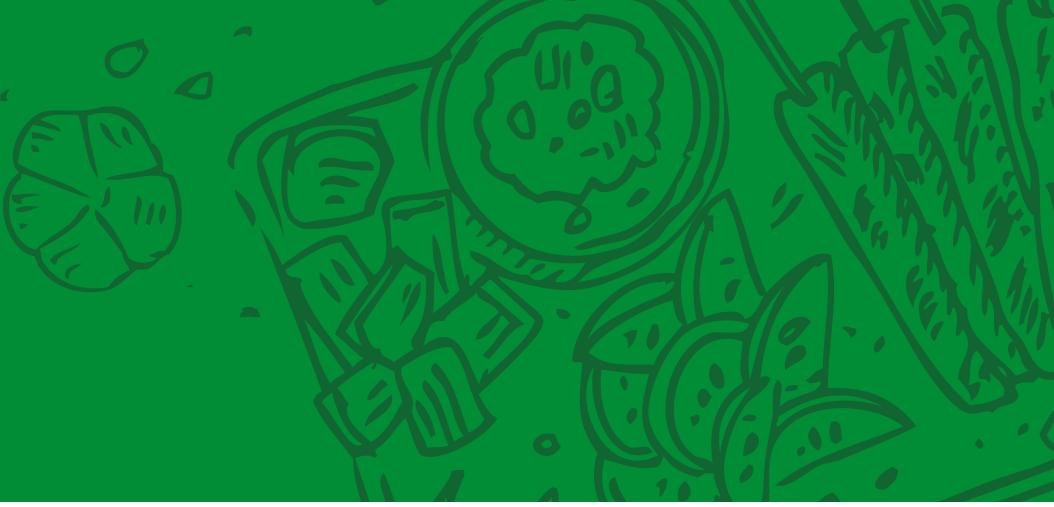


Zona Khas

1

PENDAHULUAN

1.1 - Latar Belakang



Makanan dan minuman merupakan sebuah kebutuhan bagi manusia yang harus dipenuhi setiap hari di samping kebutuhan papan, sandang dan pendidikan. Makanan dan minuman yang masuk ke tubuh akan berpengaruh terhadap kesehatan tubuh. **Allah SWT juga telah memerintahkan lewat firman-Nya dalam Al Quran pada surah Al-Baqarah ayat 168-171.** Untuk itu, sebagai umat beriman perintah tersebut wajib dilaksanakan.

Setiap muslim berkewajiban untuk **mengkonsumsi makanan dan minuman halal.**

Berdasarkan data *World Population Review*, **jumlah penduduk muslim di Tanah Air saat ini (2020) mencapai 229 juta jiwa atau 87,2%** dari total penduduk 273,5 juta jiwa. Permintaan pasar untuk produk-produk halal sangatlah besar, salah satunya dalam makanan dan minuman halal.

Mengacu pada hasil riset **Thomson Reuters (2017)** melaporkan,

Populasi Muslim dunia menghabiskan 1,24 triliun dolar AS untuk makanan dan minuman halal pada 2016. Jumlah ini setara dengan 17 persen dari total pengeluaran pasar global sebesar 7,3 triliun dolar AS. Angka tersebut naik 6,2 persen dari tahun sebelumnya dan lebih besar dari pertumbuhan pasar global yang naik sekitar 3,7 persen. Angka itu diperkirakan terus naik, diprediksi belanja untuk makanan halal mencapai angka 1,93 triliun dolar AS pada 2022. Untuk konteks Indonesia, data menunjukkan **Indonesia merupakan negara dengan belanja tertinggi untuk makanan halal jika dibandingkan negara lainnya di dunia dengan total pengeluaran 170 miliar dolar AS.**

Halal merupakan kebutuhan muslim di seluruh dunia

Dan bagian dari perluasan segmen pasar yang akan bermuara pada pengembangan ekonomi khususnya ekonomi syariah. Halal sangat erat kaitannya dengan konsumsi, maka salah satu langkah konkret dalam perwujudan industri halal adalah dengan menyasar bidang kuliner. **Tempat kuliner, tidak hanya berpotensi sebagai tempat makan, tetapi dapat berkembang menjadi bagian dari destinasi wisata yang diharapkan akan menarik perhatian masyarakat luas baik lokal maupun internasional.**



Keberadaan zona kuliner halal, aman dan sehat merupakan salah satu hal menunjang perkembangan perekonomian. Dengan adanya kawasan kuliner halal, dapat memberikan pelayanan yang mampu menjamin makanan dan minuman yang dikonsumsi memenuhi kehalalan, kesehatan dan kenyamanan bagi pengunjung. Mengkonsumsi makanan yang Halal, Aman dan Sehat merupakan hak konsumen, tanpa memandang suku, ras, agama maupun ekonomi.

Zona kuliner halal, aman dan sehat ini **tidak hanya sebagai tempat makan saja, tetapi juga menjadi destinasi wisata**.

1.2 - Tujuan

Zona kuliner halal, aman dan sehat merupakan tempat dimana semua pihak terkait bekerjasama untuk menyediakan makanan dan minuman yang halal, sehat, aman, dan lingkungan nyaman sesuai dengan kaidah syariah.

1

Terwujudnya zona kuliner yang **halal, aman, dan sehat**

2

Tersedianya zona kuliner dengan **infrastruktur yang memenuhi ketentuan jaminan produk halal dan higiene sanitasi pangan** sehingga aman dan sehat untuk dikonsumsi.

3

Terselenggaranya **pengelolaan zona kuliner halal, aman dan sehat** yang memenuhi ketentuan jaminan produk halal yang berkesinambungan.

4

Terwujudnya **perilaku pelaku usaha, pengelola dan pengunjung** dalam menjamin kehalalan produk, pola hidup bersih dan sehat

1.3 - Dasar Hukum

1. Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 36 Tahun 2009 tentang **Kesehatan**.
2. Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012 tentang **Pangan**.
3. Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2014 tentang **Jaminan Produk Halal**.
4. Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 23 Tahun 2014 tentang **Pemerintah Daerah**.
5. Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 11 Tahun 2020 tentang **Cipta Kerja**.
6. Peraturan Pemerintah Nomor 66 Tahun 2014 tentang **Kesehatan Lingkungan**.
7. Peraturan Pemerintah Nomor 86 Tahun 2019 tentang **Keamanan Pangan**.
8. Peraturan Pemerintah Nomor 39 Tahun 2021 tentang **Penyelenggaran Bidang Jaminan Produk Halal**.
9. Peraturan Pemerintah Nomor 5 Tahun 2021 tentang **Penyelenggaran Perizinan Berusaha Berbasis Risiko**.
10. Peraturan Menteri Agama Nomor 26 Tahun 2019 tentang **Penyelenggaraan Jaminan Produk Halal**.
11. Peraturan Menteri Agama Nomor 20 Tahun 2021 tentang **Sertifikasi Halal Untuk Pelaku Usaha Mikro dan Kecil**.
12. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 14 Tahun 2021 tentang **Standar Kegiatan Usaha dan Produk pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Kesehatan**.
13. Keputusan Menteri Agama Nomor 748 tentang **Jenis Produk Yang Wajib Bersertifikat Halal**.
14. Keputusan Menteri Agama Nomor 1360 tentang **Bahan Yang Dikecualikan Wajib Sertifikat Halal**.
15. Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 57 Tahun 2021 tentang **Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal**.
16. Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 33 Tahun 2022 tentang **Petunjuk Teknis Pendamping Proses Produk Halal Dalam Penentuan Kewajiban Bersertifikat Halal Bagi Pelaku Usaha Mikro dan Kecil Yang Didasarkan Atas Pernyataan Pelaku Usaha**.

1.4 - Pengertian



O1

Kuliner adalah urusan dapur yang berkenaan dengan keahlian memasak-memasak.

O2

Zona kuliner halal, aman dan sehat yang selanjutnya disebut sebagai Zona KHAS adalah area di lokasi strategis yang telah ditetapkan dan berhubungan dengan memasak atau aktivitas memasak, masakan berupa lauk-pauk, panganan maupun minuman yang erat kaitannya dengan konsumsi makanan sehari-hari serta lingkungan yang memenuhi kaidah halal, aman dan sehat serta dikelola secara professional.

O3

Jaminan Produk Halal yang selanjutnya disingkat JPH adalah kepastian hukum terhadap kehalalan suatu produk yang dibuktikan dengan sertifikat halal.

O4

Jaminan makanan aman dan sehat dikeluarkan dalam bentuk Label pengawasan/pembinaan adalah tanda/bukti yang dikeluarkan oleh lembaga yang berwenang terhadap TPP yang dipersyaratkan dan telah memenuhi persyaratan kesehatan pangan olahan siap saji.

O5

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.

O6

Produk Halal adalah produk yang telah dinyatakan halal sesuai dengan Syariat Islam.



07

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.

08

Bahan adalah unsur yang digunakan untuk membuat atau menghasilkan Produk.

09

Sertifikat Halal adalah pengakuan kehalalan suatu Produk yang dikeluarkan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) berdasarkan fatwa halal tertulis yang dikeluarkan oleh Majelis Ulama Indonesia (MUI).

10

Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) adalah suatu sistem yang terintegrasi, disusun, diterapkan dan dipelihara untuk mengatur bahan, proses produk halal, produk, sumberdaya dan prosedur dalam rangka menjaga kesinambungan PPH (pasal 65 PP 39 tahun 2021).

11

Label Halal adalah tanda kehalalan suatu produk.

12

Pelaku Usaha adalah orang perseorangan atau badan usaha berbentuk badan hukum atau bukan badan hukum yang menyeleng-garakan kegiatan usaha di wilayah Indonesia.

13

Penyelia Halal adalah orang yang bertanggung jawab terhadap PPH.

14

Persyaratan kesehatan pangan olahan siap saji adalah kriteria dan ketentuan teknis kesehatan pada media pangan olahan siap saji yang mengatur tentang persyaratan sanitasi yaitu standar kebersihan dan kesehatan yang harus dipenuhi untuk menjamin sanitasi pangan dan telah mencakup persyaratan higiene.



- 15** **Sertifikat penyuluhan keamanan pangan siap saji** yang selanjutnya disebut **sertifikat penyuluhan** adalah bukti tertulis yang dikeluarkan oleh lembaga yang berwenang kepada penjamah pangan/pengelola/pemilik/penanggung jawab yang telah diberikan penyuluhan keamanan pangan siap saji.
-
- 16** **Penjamah pangan** adalah setiap orang yang menangani atau kontak secara langsung dengan pangan, peralatan memasak, peralatan makan, dan/atau permukaan yang kontak dengan pangan.
-
- 17** **Inspeksi Kesehatan Lingkungan** yang selanjutnya disebut **IKL** adalah kegiatan pemeriksaan dan pengamatan secara langsung terhadap media lingkungan dalam rangka pengawasan berdasarkan standar, norma, dan baku mutu yang berlaku untuk meningkatkan kualitas lingkungan yang sehat.
-
- 18** **Higiene sanitasi pangan** adalah upaya pengendalian faktor risiko terjadinya kontaminasi terhadap pangan, baik yang berasal dari pangan, orang, tempat dan peralatan agar aman dikonsumsi..

Zona Khas



2

ZONA KULINER, HALAL, AMAN DAN SEHAT (KHAS)

2.1 - Persyaratan Zona Kuliner Halal, Aman dan Sehat

Zona kuliner halal, aman dan sehat yang akan dibentuk harus memenuhi persyaratan:



Memiliki izin usaha sebagai kawasan kuliner atau sejenis.



Sudah memiliki Pengelola atau Manajemen Puncak yang menjalankan usaha pengelolaan Zona KHAS secara professional.



Mempunyai SDM halal, SDM halal pada zona kuliner halal, aman dan sehat paling sedikit terdiri dari:

- i. 1 (satu) manajer halal/penanggungjawab
- ii. 1 (satu) penyelia halal



Lokasi proses produk halal terletak jauh dari peternakan babi atau kegiatan pengolahannya, sehingga dapat mencegah terjadinya kontaminasi melalui karyawan dan peralatan.



Bangunan zona KHAS terletak jauh dari area yang dapat menyebabkan pencemaran atau ada upaya yang dilakukan yang bisa menghilangkan atau mencegah dampak cemaran (bau, debu, asap, kotoran, vektor dan binatang pembawa penyakit dan pencemar lainnya) dari sumber pencemar, misalnya tempat penampungan sementara (TPS) sampah, tempat pemrosesan akhir (TPA) sampah, instalasi pengolahan air limbah (IPAL), peternakan, area rawan banjir, dan area yang rawan terhadap serangan hama.



Tidak menyajikan makanan dan minuman yang tidak halal.



Memiliki fasilitas ibadah (tempat sholat) dilengkapi peralatan yang layak dan bersih yang dilengkapi dengan fasilitas bersuci/berwudhu sesuai dengan persyaratan atau dekat dengan sarana ibadah/Masjid dengan jarak maksimal 500 m yang terletak dalam 1 (satu) lingkungan.



Tidak menyediakan fasilitas hiburan yang mengarah pada kemosyrikan, maksiat, pornografi dan/atau tindak asusila dan/pertunjukan seni dan budaya serta atraksi yang bertentangan prinsip-prinsip syariah.



Tidak memiliki dekorasi patung yang menyerupai manusia dan/hewan untuk memperindah Kawasan kulinernya.



Memiliki Pelaku Usaha dengan usaha produktif sesuai ketentuan Zona KHAS yang bersedia dilakukan pendampingan legalitas usaha dan sertifikasi produk.



2.2 - Kriteria Zona Kuliner Halal, Aman dan Sehat

Zona KHAS yang akan dibangun dan/atau dikembangkan harus memenuhi kriteria sebagai berikut:



Pengelola memiliki komitmen untuk menjalankan usaha Zona KHAS dengan berlandaskan pada prinsip manajemen syariah.

Sebagian besar area lokasi/area dialokasikan untuk pelaku usaha yang menghasilkan produk kuliner halal, aman dan sehat, dan/atau sedang dalam proses mendapatkan sertifikasi halal.

Sudah memiliki sarana dan prasarana yang terletak dalam satu hamparan yang sama dengan kegiatan menghasilkan produk kuliner halal, aman dan sehat.

Memiliki minimal 10 (sepuluh) pelaku UMKM Kuliner berupa kedai atau warung atau yang sejenis untuk kawasan yang diperuntukkan bagi masyarakat umum atau minimal 5 (lima) pelaku UMKM kuliner untuk kawasan kuliner yang bersifat terbatas (seperti kantin instansi, lembaga, sekolah atau kementerian, rumah sakit dan sejenis).

Memiliki Mushola atau dekat dengan masjid sesuai dengan persyaratan yang berlaku.



Terdapat **sarana dan prasarana** zona kuliner halal, aman dan sehat yang terdiri atas:

Sarana & Prasarana Zona KHAS



Kantor pengelola



Memiliki Mushola atau dekat dengan sarana ibadah (Masjid)



Penyediaan air bersih



Tempat pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan dan penyajian sesuai ketentuan SJPH.



Tempat pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan dan penyajian sesuai persyaratan higiene sanitasi pangan.



Sarana dan prasarana lainnya, seperti toilet basah, tempat cuci tangan, dan lokasi/ruangan tersendiri untuk merokok.



Tempat beribadah/Mushola dengan tempat Wudhu dan perlengkapan ibadahnya.

2.3 - Jenis Zona Kuliner Halal, Aman dan Sehat



Zona KHAS yang sudah ada

Yaitu, Zona kuliner yang telah berdiri dan memiliki sarana dan prasarana namun **belum sesuai dengan syarat dan kriteria Zona KHAS** sehingga perlu dilakukan penyesuaian untuk syarat dan kriteria Zona KHAS.



Zona KHAS yang akan dibentuk

Yaitu, Zona Kuliner yang akan dibuat oleh pengelola/ manajemen baik pemerintah maupun swasta yang pembentukannya dilakukan dengan berpedoman pada **Syarat dan Kriteria Zona KHAS**.

Zona Khas

Zona Khas



3

TATA CARA MENDAPATKAN SERTIFIKASI HALAL DAN PENERAPAN SJPH ZONA KHAS

3.1 - Tata Cara Mendapatkan Sertifikasi Halal

Pelaku usaha melakukan pengajuan permohonan sertifikat halal kepada Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) dengan 2 (dua) cara yaitu:

1. Pengajuan Permohonan Sertifikat Halal Bagi Pelaku Usaha Mikro dan Kecil (UMK)

Pengajuan permohonan sertifikat halal bagi pelaku UMK dapat diajukan melalui jalur Pernyataan Pelaku Usaha (*Self Declare*), dengan kriteria sebagai berikut:



Produk tidak berisiko atau menggunakan bahan yang sudah dipastikan kehalalannya.



Proses produksi dipastikan kehalalannya dan sederhana.



Memiliki Nomor Induk Berusaha (NIB).



Memiliki hasil penjualan tahunan (omset) maksimal Rp. 500.000.000,00 (lima ratus juta rupiah) yang dibuktikan dengan pernyataan mandiri.



Memiliki lokasi, tempat, dan alat Proses Produk Halal (PPH) yang terpisah dengan proses produk tidak halal.



Memiliki atau tidak memiliki surat izin edar (PIRT/MD/UMOT/UKOT), Sertifikat Laik Higiene Sanitasi (SLHS) untuk produk makanan/minuman dengan masa simpan kurang dari 7 (tujuh) hari, atau izin industri lainnya atas produk yang dihasilkan dari dinas/instansi terkait.



Memiliki outlet dan/atau fasilitas produksi paling banyak 1 (satu) lokasi.



Secara aktif telah berproduksi 1 (satu) tahun sebelum permohonan sertifikasi halal.



Produk yang dihasilkan berupa barang (bukan jasa atau usaha restoran, kantin, katering, dan kedai/rumah makan/warung makan).



Bahan yang digunakan sudah dipastikan kehalalannya,

1. dibuktikan dengan sertifikat halal;
2. termasuk dalam daftar bahan sesuai Keputusan Menteri Agama Nomor 1360 Tahun 2021 tentang Bahan Yang dikecualikan dari Kewajiban Bersertifikat Halal.



Tidak menggunakan bahan berbahaya sebagaimana ditetapkan dalam Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 7 Tahun 2018 tentang Bahan Baku Yang Dilarang Dalam Pangan Olahan.



Telah diverifikasi kehalalannya oleh pendamping proses produksi halal.



Jenis produk/kelompok produk yang disertifikasi halal tidak mengandung unsur hewan hasil sembelihan, kecuali berasal dari produsen atau rumah potong hewan/rumah potong unggas yang sudah bersertifikat halal.



Menggunakan peralatan produksi dengan teknologi sederhana atau dilakukan secara manual dan/atau semi otomatis (usaha rumahan bukan usaha pabrik).



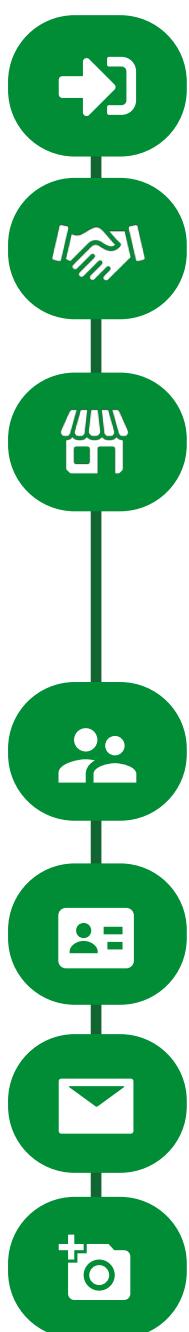
Proses pengawetan produk yang dihasilkan tidak menggunakan teknik iradiasi, rekayasa genetika, penggunaan ozon (ozonisasi), dan kombinasi beberapa metode pengawetan (teknologi *hurdle*).



Bersedia melengkapi dokumen pengajuan sertifikasi halal dengan mekanisme pernyataan mandiri secara *online* melalui SIHALAL, yaitu:



Mekanisme Pernyataan Mandiri Secara Online Melalui SIHALAL



Permohonan pendaftaran sertifikasi halal.

Akad/ikrar berisi pernyataan kehalalan produk dan bahan yang digunakan dalam proses produk halal.

Pengolahan produk yang terdiri dari dokumen pembelian, penerimaan dan penyimpanan bahan yang digunakan, alur proses produksi, pengemasan, penyimpanan produk jadi, dan distribusi.

Kesediaan untuk didampingi oleh pendamping Proses Produk Halal (PPH).

Penyelia halal berupa salinan KTP, daftar riwayat hidup, dan surat pengangkatan penyelia halal.

Template manual Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) yang diisi dengan lengkap.

Foto/video terbaru saat proses produksi.

2. Pengajuan Permohonan Sertifikat Halal (Bagi Pelaku Usaha Yang Tidak Termasuk Kriteria Nomor 1)



Pelaku usaha mengajukan permohonan Sertifikat Halal secara tertulis dalam Bahasa Indonesia kepada BPJPH melalui sistem elektronik.



Formulir pendaftaran sertifikasi halal (dapat diunduh di website), dengan melampirkan dokumen:

1. Salinan Nomor Induk Berusaha (NIB)
2. Dokumen penyelia halal:
 - a. Salinan KTP
 - b. Salinan surat keputusan penetapan penyelia halal
 - c. Daftar riwayat hidup
 - d. Salinan sertifikat penyelia halal (jika ada)
3. Daftar nama produk dan bahan.
4. Pengolahan produk.
5. Dokumen Sistem Jaminan Produk Halal



Biaya/tarif, besaran biaya layanan sertifikasi halal sesuai dengan ketetapan dari Kepala BPJPH.

3.2 - Penerapan SJPH Zona KHAS

1. Komitmen dan Tanggung Jawab

Komitmen dan tanggung jawab merupakan pernyataan tertulis pengelola untuk menerapkan kriteria SJPH dan bertanggung jawab meminimalkan serta menghilangkan segala sesuatu yang tidak halal, dan menyesuaikan dengan perkembangan peraturan perundang-undangan dan/atau fatwa MUI.

a. Kebijakan halal

Kebijakan halal merupakan pernyataan tertulis dari pengelola menggunakan bahan halal, memproses produk halal, dan menghasilkan produk halal sesuai dengan persyaratan umum sertifikasi halal secara berkesinambungan dan konsisten, meliputi:

-  Menetapkan kebijakan halal
-  Melaksanakan kebijakan halal secara konsisten
-  Memastikan kebijakan halal dipahami dan diterapkan oleh seluruh pelaku usaha dan pengelola Zona KHAS
-  Melakukan sosialisasi kebijakan halal kepada seluruh pihak terkait.

b. Tanggung jawab manajemen puncak

Pengelola selaku manajemen puncak berkomitmen untuk menyediakan sumberdaya yang diperlukan, memastikan integritas seluruh personil yang terlibat, melakukan perbaikan berkelanjutan, menetapkan Tim Manajemen (apabila diperlukan), serta menetapkan dan meregistrasi Penyelia Halal.

Tim manajemen halal dan/atau penyelia halal mempunyai **tugas**:

-  Mengawasi proses produk halal.
-  Menentukan tindakan perbaikan dan pencegahan.
-  Mengkoordinasikan proses produk halal.
-  Mendampingi auditor halal pada saat pemeriksaan.

Tim manajemen halal dan/atau penyelia halal mempunyai
tanggung jawab:

-  Menerapkan SJPH dan ketentuan peraturan perundangan terkait JPH
-  Menyusun rencana PPH
-  Menerapkan manajemen risiko pengendalian PPH
-  Mengusulkan penggantian bahan
-  Mengusulkan penghentian produksi yang tidak memenuhi ketentuan PPH
-  Membuat laporan pelaksanaan dan pengawasan PPH
-  Melakukan kaji ulang pelaksanaan PPH
-  Menyiapkan bahan dan sampel pemeriksaan untuk auditor halal
-  Menunjukkan bukti dan memberikan keterangan yang benar selama proses pemeriksaan oleh auditor halal



c. Pembinaan SDM

Pengelola/pelaku usaha harus melakukan pembinaan terhadap pedagang melalui pelatihan dan/atau peningkatan kompetensi di bidang halal. Pelatihan dilaksanakan berdasarkan kebutuhan dengan mengikuti kegiatan yang dilaksanakan oleh BPJPH, perguruan tinggi, dan/atau lembaga pelatihan lain.

2. Bahan

Pengelola berkomitmen untuk senantiasa secara konsisten menggunakan bahan yang sesuai dengan persyaratan SJPH sebagai berikut:



Menggunakan seluruh jenis bahan (bahan baku, bahan tambahan, dan bahan penolong) **yang halal** yang dibuktikan dengan sertifikat halal kecuali bahan tidak kritis sesuai dengan ketentuan.



Menggunakan bahan yang memenuhi aspek keamanan dan kesehatan sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku.



Tidak menggunakan bahan yang berasal dari:

- Babi dan turunannya
- Darah
- Bangkai
- Bagian dari tubuh manusia
- *Khamr*
- Hasil samping *khamr* yang diperoleh hanya dengan pemisahan secara fisik
- Bahan tidak lazim digunakan di industri, seperti bahan dari hewan bertaring dan berkuku tajam (anjing, tikus, buaya, dan lainnya)



Tidak menggunakan bahan dari fasilitas produksi yang juga digunakan untuk membuat produk yang menggunakan babi atau turunannya sebagai salah satu bahannya.



Tidak menggunakan 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.



Menggunakan bahan hewani dan produk turunannya yang berasal dari hewan halal.



Menggunakan bahan harus memenuhi aspek keamanan dan kesehatan sesuai regulasi yang berlaku.

3. Proses Produk Halal

a. Lokasi, tempat dan alat

Pengelola berkomitmen untuk memenuhi persyaratan Sistem Jaminan Produk Halal terkait lokasi, tempat, dan alat, sebagai berikut:

O1

Lokasi proses produk halal yang jauh dari peternakan babi atau kegiatan pengolahannya.

O2

Sarana fasilitas produksi yang bebas dari babi (*statement of pork free facility*) yang didukung dengan surat pernyataan.

O3

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.

O4

Memisahkan tempat dan alat yang digunakan untuk proses produk yang halal dan tidak halal meliputi proses:

Proses Produk Halal



Pengolahan

Penampungan bahan, penimbangan bahan, pencampuran bahan, pencetakan produk, pemasakan produk, dan/atau proses lainnya yang mempengaruhi pengolahan pangan.



Penyimpanan

Penerimaan bahan, penerimaan produk setelah proses pengolahan, dan saran yang digunakan untuk penyimpanan bahan dan produk.



Pengemasan

Bahan kemasan yang digunakan untuk mengemas produk dan pengemasan produk.



Pendistribusian

Sarana pengangkutan dari tempat penyimpanan ke alat distribusi produk dan alat transportasi untuk distribusi produk.



Penjualan

Sarana penjualan produk halal dan proses penjualan produk.



Penyajian

Sarana penyajian produk halal dan proses penyajian produk

O5

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.

O6

Menyimpan bahan dan produk di tempat yang bersih dan menjaganya supaya terhindar dari najis.



b. Peralatan dan Perangkat PPH

Pengelola berkomitmen untuk memenuhi persyaratan SJPH terkait peralatan dan perangkat, meliputi:

O1

Memisahkan peralatan dan perangkat yang digunakan untuk proses produk yang halal dan tidak halal meliputi :

- Alat pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan dan penyajian.
- Sarana pembersihan, sarana pemeliharaan, dan tempat penyimpanan untuk alat pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan dan penyajian.

O2

Menjaga dan memastikan alat proses produk halal tetap bersih dan higienis, bebas dari najis, dan bahan tidak halal.

O3

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.

O4

Menggunakan peralatan untuk pengambilan sampel tidak bergantian antara bahan dan/atau produk halal dan tidak halal.

O5

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 diharamkan, meliputi:

- Nama produk
- Daftar produk dan bahan yang digunakan
- Proses pengolahan produk
- Pencucian atau penyamakan pada fasilitas produksi yang digunakan secara bersamaan



c. Prosedur PPH

Pengelola berkomitmen memiliki dan menerapkan prosedur PPH secara tertulis dan terdokumentasi antara lain:

O1

Menetapkan, menerapkan, dan memelihara prosedur PPH yang mencakup:

- Menggunakan bahan dan produk yang diajukan sertifikasi halal tidak terkontaminasi najis.
- Menggunakan fasilitas produksi yang kontak dengan bahan dan/atau produk antara/akhir bersifat bebas dari najis berat.

O2

Melakukan sosialisasi prosedur PPH ke semua pihak terkait dan mendokumentasikan bukti sosialisasi.

O3

Melakukan evaluasi prosedur PPH secara berkala dan menyampaikan hasil evaluasi kepada penanggung jawab Zona KHAS.

O4

Menangani produk yang tidak memenuhi kriteria halal.

O5

Menjamin produk yang tidak memenuhi kriteria halal tidak dijual ke konsumen, dan memusnahkan produk tersebut.



O6

Memiliki prosedur identifikasi, analisis bahaya ketidakhalalan dalam PPH dan penetapan titik kritis serta tindakan pencegahan dan monitoring terhadap titik kritis tersebut.

O7

Menetapkan tindakan koreksi dan tindakan pencegahan yang diperlukan terhadap hasil evaluasi dan batas waktu penyelesaiannya.

O8

Menggunakan fasilitas produksi yang kontak dengan bahan dan/atau produk antara/akhir bersifat bebas dari najis berat

1. 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);
2. Selama fasilitas produksi sedang digunakan selalu diawasi agar tidak terkena najis dan/atau bahan berbahaya.

O9

Melakukan pensucian fasilitas produksi sesuai syariat Islam. Fasilitas produksi yang terkena najis harus disucikan kembali sesuai dengan ketentuan syariat Islam, yaitu:

Najis Berat (*Mughallazah*)

-  Najisnya babi, anjing, dan turunan keduanya atau salah satunya.
-  Caranya **disertu** (dicuci dengan air 7 kali yang salah satunya dengan tanah/debu atau penggantinya yang memiliki daya pembersih yang sama).

Najis Sedang (*Mutawassithah*)

-  Najisnya kotoran hewan dan manusia, minuman keras, bangkai hewan selain ikan dan belalang,
-  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.

Najis Ringan (*Mukhoffafah*)

-  Najisnya urin bayi laki-laki yang belum berumur dua tahun dan tidak mengonsumsi apapun selain air susu ibu,
 -  Caranya **dicuci dengan menggunakan air** (dikucur dan direndam).
-
- ! Peralatan tidak boleh digunakan bergantian antara produk babi dan non babi meskipun melalui proses penyucian.
 - !! Proses penyucian fasilitas yang terkena najis dengan cara pencucian, diverifikasi untuk membuktikan hilangnya warna, bau dan rasa dari pengotor.



4. Produk

Pengelola/pelaku usaha berkomitmen memenuhi persyaratan Sistem Jaminan Produk Halal terkait produk serta identifikasi dan mampu telusur, sebagai berikut:



Menghasilkan produk dari bahan halal dan diproses dengan cara sesuai persyaratan, menggunakan peralatan, fasilitas produksi, penyimpanan, pengemasan, distribusi, penjualan dan penyajian; yang tidak terkontaminasi bahan tidak halal.



Menggunakan fasilitas dan produk yang dihasilkan tidak bercampur dengan proses produksi dan produk yang tidak halal.



Tidak menggunakan produk dengan nama, bentuk, dan karakteristik/profil sensori yang mengarah kepada produk haram dan/atau produk yang dinyatakan tidak halal berdasarkan ketetapan Fatwa.



Menghasilkan produk atau bahan yang aman untuk dikonsumsi



Jika terdapat penambahan dan/atau pengembangan produk diluar yang telah didaftarkan sertifikasi halal, harus dilaporkan kepada BPJPH.



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).



Memastikan produk halal tidak menggunakan nama yang mengarah pada sesuatu yang diharamkan atau ibadah yang 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.

5. Pemantauan dan Evaluasi



Melakukan audit internal minimal setiap satu tahun sekali untuk memantau penerapan SJPH.



Melakukan kaji ulang manajemen untuk mengevaluasi penerapan SJPH.



Memiliki prosedur audit internal dan kaji ulang manajemen.



Memelihara bukti pelaksanaan audit internal dan kaji ulang manajemen.



Melaporkan hasil audit internal dan kaji ulang manajemen sesuai ketentuan dari BPJPH.



Zona Khas

4

PELAYANAN DAN PENGELOLAAN CIRI DARI ZONA KHAS

4.1 - Pelayanan

Pelayanan merupakan kemampuan pengelola dan karyawannya dalam memberikan pelayanan yang dapat memberikan kepuasan kepada pelanggannya yang terlihat dalam kesehariannya sebagai berikut:



Pengelola, karyawan dan pelaku UMKM menjadikan senyum, sapa dan salam sebagai kebiasaan dalam bekerja.



Pengelola, karyawan dan pelaku UMKM mengenakan pakaian santun yang sesuai dengan syariah dan atau etika yang berlaku.



Menangani keluhan dengan efektif, jujur, ramah dan sabar.



Mengingatkan waktu sholat dengan memiliki notifikasi Adzan yang tidak mengganggu.



Menjaga lingkungan agar nyaman dan bersih tidak hanya bebas dari kotoran, debu, sampah, atau yang lain yang sejenis tetapi juga bersih terbebas dari najis.



Budaya kerja pelayanan yang melayani pelanggan mengacu kepada sifat-sifat *shiddiq* (benar), *istiqamah* (berpendirian kuat), *fathanah* (pandai), *tabligh* (menyampaikan pesan secara efektif) dan *amanah* (dapat dipercaya).

4.2 - Pengelolaan

Pengelolaan diartikan sebagai suatu usaha untuk melakukan serangkaian pekerjaan agar mencapai tujuan tertentu. Diharapkan Pengelola Zona KHAS melakukan Pengelolaan Keuangan, sumber daya manusia, pemasaran dan proses produksi untuk mendapatkan keuntungan yang halal dan berkah berdasarkan prinsip-prinsip syariah.



Zona Khas

Zona Khas

Zona Khas



5

MAKANAN DAN MINUMAN YANG AMAN DAN SEHAT

Dalam proses pengelolaan pangan (makanan dan minuman) dapat menerapkan pedoman Lima Kunci Keamanan Pangan yang merujuk ketentuan badan kesehatan dunia yaitu WHO. Penjelasan lebih lengkap **Lima Kunci Keamanan Pangan** adalah sebagai berikut.

5.1 - Kunci 1: Jagalah Kebersihan



O1

Cucilah tangan sebelum mengolah pangan dan sesering mungkin selama pengolahan pangan

Selama mengolah pangan dianjurkan untuk sering mencuci tangan agar terhindar dari kontaminasi. Misalnya setelah megang daging mentah harus cuci tangan sebelum memegang pangan matang.



O2

Cucilah tangan sesudah keluar dari toilet/kamar mandi.

Toilet/kamar mandi merupakan salah satu sumber kontaminasi/pencemaran. Oleh karena itu harus dipastikan mencuci tangan yang bersih setelah melakukan aktifitas di kamar mandi.

Lima waktu penting untuk cuci tangan pakai sabun :

- O1 Sebelum makan
- O2 Sesudah buang air besar
- O3 Sebelum memegang bayi
- O4 Sesudah menceboki anak
- O5 Sebelum menyiapkan makanan



O3

Cuci dan sanitasi seluruh alat untuk mengolah pangan.

Seluruh alat yang digunakan untuk memasak harus segera dicuci setelah selesai memasak.



O4

Jagalah area dapur dan pangan dari serangga, hama dan binatang lainnya.



O5

Kosongkan tong sampah setiap hari.

Penumpukan sampah yang lebih dari 1×24 jam memancing hadirnya tikus.



O6

Gunakan tong sampah yang tertutup.

Dianjurkan menggunakan tong sampah yang menggunakan pedal kaki untuk membukanya sehingga tangan tidak memegang tempat sampah.



O7

Kantongi, ikat, dan buang seluruh sisa makanan dan sampah.

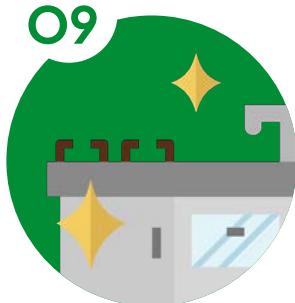
08



Simpan makanan di lemari yang tertutup rapat.

Jika penyimpanan makanan tidak di lemari, pastikan wadah makanan ditutup untuk menghindari kontaminasi debu, serangga dll.

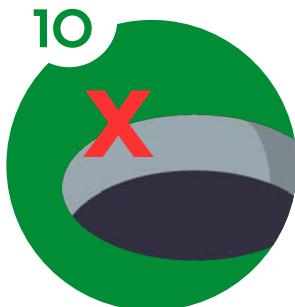
09



Bersihkan dapur secara menyeluruh setelah selesai masak.

Kotoran, remah-remah makanan yang ada di dapur dibersihkan/disapu.

10



Tutup lubang atau retakan di atap, dinding dan lantai.

Lubang, retakan, sela-sela atap, dinding dan lantai berpotensi menjadi tempat perindukan kuman.

Mengapa ?

Walaupun kebanyakan kuman/mikroba tidak menyebabkan gangguan kesehatan, namun **kuman (mikroba patogen) tersebar luas di tanah, air, hewan dan manusia.** Kuman/mikroba ini terbawa oleh pangan, serbet dan peralatan terutama pada talenan yang dapat mencemari pangan dan menyebabkan penyakit.

5.2- Kunci 2 : Pisahkan pangan mentah dari pangan matang

O1



Pisahkan daging sapi, daging ungas, dan pangan laut (seafood) dari pangan lain.

Bahan pangan ini termasuk bahan pangan yang mudah rusak sehingga penyimpanannya harus lebih hati-hati. Pastikan bahan pangan tersebut tidak mengkontaminasi bahan pangan lain.

O2



Gunakan peralatan yang terpisah, seperti pisau, serbet dan telenan untuk pangan mentah dan pangan matang.

- Menggunakan talenan yang berbeda untuk pangan mentah dan pangan matang.
- Dianjurkan menggunakan talenan yang berbeda warna untuk pangan mentah (mis untuk daging, sayuran).

O3



Simpan pangan dalam wadah untuk menghindari kontak antara pangan mentah dan pangan matang.

Ketika menyimpan pangan mentah atau pangan matang di dalam kulkas, pastikan ditempatkan di masing-masing wadah yang tertutup rapat sehingga kulkas tidak berbau.

O4



Pakai talenan yang mudah dibersihkan dan tidak mudah berjamur.

Sebaiknya tidak menggunakan talenan yang terbuat dari kayu karena kayu yang lembab merupakan tempat yang baik untuk pertumbuhan kuman.

Mengapa ?

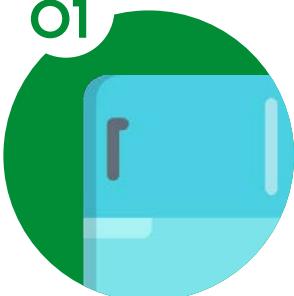
Pangan mentah, terutama daging sapi, daging unggas, pangan laut (seafood) dan cairan yang ditimbukannya dapat mengandung kuman (mikroba patogen) yang dapat mencemari pangan lainnya selama pengolahan dan penyimpanan.



Tempat pencucian peralatan dan bahan pangan yang dibedakan

5.3 - Kunci 3 : Masaklah dengan benar

O1



Setelah dikeluarkan dari kulkas, masak dalam waktu maksimum 2 jam.

Bahan pangan yang dikeluarkan dari kulkas harus segera dimasak. Jika didiamkan terlalu lama di suhu ruang terutama bahan pangan yang mudah rusak seperti daging, ayam dan ikan dapat menyebabkan pertumbuhan bakteri.

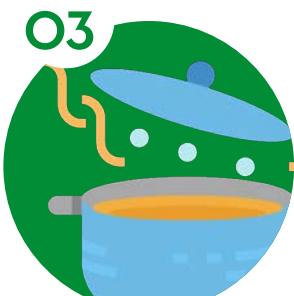
O2



Masaklah pangan dengan benar/matang sempurna terutama daging sapi, daging unggas, telur dan pangan laut (seafood).

Makanan yang dimasak tidak sempurna (setengah matang) berisiko masih adanya bakteri yang belum mati.

O3



Rebuslah pangan seperti sup sampai mendidih.

O4



Pemanasan ulang harus sampai matang sempurna.

Ketika memanaskan ulang makanan harus dilakukan sampai matang sempurna (tidak hanya asal hangat).

O5



Masak dan simpan pangan matang di dalam kulkas dalam jumlah/bungkus kecil-kecil.

Pangan matang dibungkus/diwadahi kecil-kecil maksudnya agar proses pendingin bias segera merata ke dalam seluruh makanan. Jika dilakukan pewadahan dalam jumlah besar dikhawatirkan belum cukupnya pendinginan sampai bagian tengah makanan, namun bakteri sudah mengeluarkan toksin/racun.

O6



Gunakan tudung saji untuk menghindari kontaminasi.

Penutupan dengan tudung saji merupakan salah satu cara menghindari kontaminasi. Selain dengan tudung saji bisa juga dengan menutup makanan pada wadahnya masing-masing.

Mengapa ?

Memasak pangan dengan benar dan matang sempurna **dapat membunuh kuman/mikroba patogen.**

Pangan yang dimasak dengan suhu internal 70°C dapat memberi kepastian pangan aman untuk dikonsumsi. Pangan yang benar-benar harus diperhatikan adalah daging, terutama daging cincang, daging panggang utuh dan potongan daging besar.

5.4 - Kunci 4 : Jagalah pangan pada suhu aman

O1



Jangan membiarkan pangan matang yang cepat rusak pada suhu ruang lebih dari 4 jam.

Jika pangan matang yang mudah rusak seperti daging, seafood, sayur bersantan akan dikonsumsi kembali setelah 4 jam maka makanan tersebut harus dipanaskan ulang.

O2



Simpan segera pangan yang mudah basi dalam lemari pendingin (ayam, ikan, daging, telur, bersantan dll).

Jika pangan matang akan dikonsumsi lebih dari 4 jam maka makanan harus disimpan di dalam kulkas untuk mencegah pertumbuhan bakteri.

O3



Jangan biarkan makanan beku mencair pada suhu ruang terlalu lama (segera dimasak).

Pangan mentah beku jika dilunakkan/dicairkan pada suhu ruang tidak boleh terlalu lama dibiarkan karena akan memicu pertumbuhan kuman/mikroba.

Mengapa ?

Kuman/mikroba dapat berkembang biak dengan cepat pada suhu ruang.

Dengan menjaga suhu di bawah 5°C atau di atas 60°C, pertumbuhan kuman/mikroba lebih lambat atau terhenti. Beberapa kuman (mikroba patogen) dapat tumbuh pada suhu di bawah 5°C.



Penjamah pangan harus melakukan CTPS secara berkala

5.5 - Kunci 5 : Gunakan air dan bahan baku yang aman



O1

Gunakan air yang aman

Gunakan air yang aman untuk mengolah pangan.



O2

Pilihlah pangan segar dan bermutu.

Pilih sayuran dan buah-buahan yang baik dan bermutu (tidak kotor).



O3

Cucilah dengan air matang buah-buahan atau sayuran, terutama yang dimakan langsung.

Semua makanan yang tidak dilakukan pemasakan dan akan dimakan langsung seperti lalapan, tomat, anggur, harus dicuci dengan air matang.

O4



Gunakan pangan kemasan yang terdaftar dan tidak kadaluwarsa.

Gunakan pangan kemasan yang terdaftar di Badan POM atau Dinas Kesehatan untuk produk PIRT. Untuk pangan kemasan dalam negeri terdapat kode MD disertai 12 digit nomor dan pangan kemasan luar negeri terdapat kode ML disertai 12 digit nomor.

Mengapa ?

Bahan baku termasuk air dan es dapat terkontaminasi oleh kuman (mikroba patogen) dan bahan kimia berbahaya.

Racun dapat terbentuk dari pangan yang rusak dan berjamur. Memilih bahan baku dan perlakuan sederhana seperti mencuci dan mengupas kulitnya, dapat mengurangi risiko.



5.6 - Persyaratan Penjamah Pangan



Harus sehat dan bebas dari penyakit menular (contoh diare, demam tifoid/tifus, hepatitis A dll).



Penjamah pangan yang sedang sakit tidak diperbolehkan mengolah pangan untuk sementara waktu sampai sehat kembali.



Menggunakan perlengkapan pelindung (celemek, masker dan tutup kepala) serta menutup luka tangan (jika ada) dengan penutup tahan air dan kondisi bersih.



Berkuku pendek, bersih dan tidak memakai pewarna kuku.



Selalu mencuci tangan dengan sabun sebelum dan secara berkala saat mengolah pangan.



Tidak menggunakan perhiasan dan aksesoris lain (cincin, gelang, bros dll) ketika mengolah pangan.



Tidak merokok, bersin, meludah, batuk dan mengunyah makanan saat mengolah pangan.



Tidak menangani pangan setelah menggaruk-garuk anggota badan tanpa melakukan cuci tangan atau penggunaan sanitizer terlebih dahulu.



Mengambil pangan matang menggunakan sarung tangan atau alat bantu (contoh sendok, penjepit makanan).



Mendapatkan penyuluhan keamanan pangan siap saji.

5.7 - Model Pengelolaan Sentra Pangan Jajanan/Kantin atau Sejenisnya

5.7.1 Sistem Pengelolaan

- **Pengelolaan terpusat** meliputi:
 1. Fasilitas bangunan, suplai air, tempat makan, meja kursi, fasilitas sanitasi (contoh toilet, fasilitas cuci tangan dan cuci piring), pembuangan limbah padat dan cair, serta perlengkapan kerja karyawan.
 2. Kebersihan bersama antara lain kebersihan meja makan, alat makan dan lingkungan.
- **Pengelolaan masing-masing** meliputi setiap gerai menyediakan peralatan sendiri dan fasilitas sanitasi sesuai kebutuhan.

5.7.2 Sistem Pembayaran

Dalam rangka mencegah kontaminasi silang maka penjamah pangan tidak diperkenankan melakukan aktifitas pembayaran. Pembayaran dapat dilakukan dengan cara:

- Menyediakan kasir
- Pembayaran non tunai
- Memperkerjakan asisten khusus untuk pembayaran





5.8 - Pengelolaan Gedung (*Management Building*) Sentra Pangan Jajanan/Kantin atau Sejenisnya

Sentra pangan jajanan/kantin atau sejenisnya harus ada sistem pengelolaan gedung (*management building*) yang disediakan oleh pengelola yaitu:



Memiliki sumber air yang aman (sesuai Peraturan Menteri Kesehatan yang mengatur tentang persyaratan kualitas air minum).



Fasilitas cuci tangan untuk pengunjung dalam jumlah yang cukup terdapat air mengalir, sabun dan pengering (tisu/mesin pengering).



Sarana pembuangan air limbah dari dapur/WC dan air hujan lancar dan tertutup.



Tempat sampah yang tertutup dan terpisah dalam jumlah yang cukup.



Jamban/toilet bagi laki-laki dan perempuan yang terpisah serta harus selalu dalam keadaan bersih. Jika sentra pangan jajanan berada di dalam satu manajemen gedung maka harus memiliki akses jamban/toilet.



Memiliki media pesan-pesan kesehatan.



Memiliki kasir



Memiliki catatan/rekaman jadwal pembersihan



Penerapan kawasan tanpa rokok (KTR) diberlakukan di dalam ruangan sentra pangan jajanan/kantin dan area sekitarnya.



Fasilitas Keselamatan dan Kesehatan kerja (K3)

- Tersedia tanda peringatan/bahaya (ALARM bahaya)
- Terpasang rambu-rambu jalur evakuasi
- Tersedia alat pemadam api ringan (APAR) yang tidak kadaluarsa, mudah terlihat, mudah terjangkau, mudah diambil dan ada petunjuk penggunaan.
- Tersedia alat P3K dan obat yang tidak kadaluwarsa, jelas ada keterangan instruksi yang mudah dimengerti.



Lantai yang bersih terawat

Zona Khas



6

PEMBINAAN DAN PENGAWASAN ZONA KULINER HALAL, AMAN DAN SEHAT

6.1 - Pembinaan

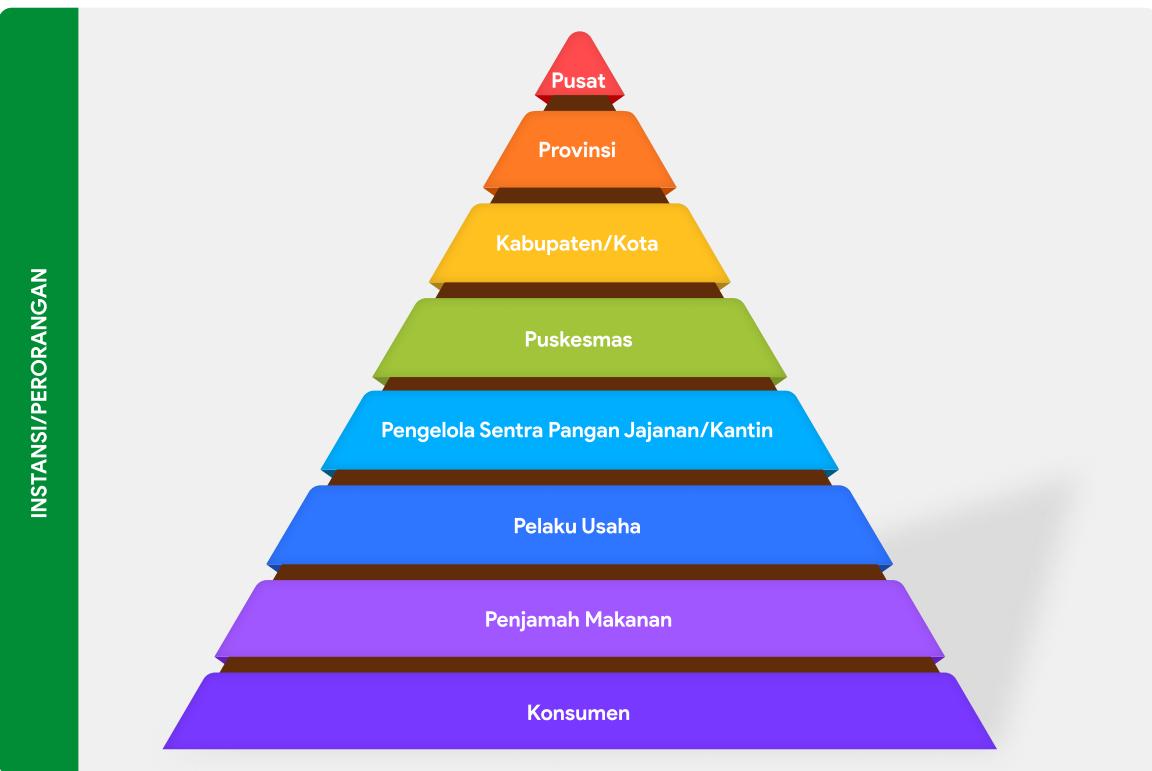
Pembinaan Jaminan Produk Halal	Pembinaan Terkait Higine Sanitasi Pangan
<ul style="list-style-type: none"> Pembinaan yang dilakukan dapat berbentuk sosialisasi, edukasi maupun bimbingan teknis; Pembinaan melibatkan kementerian/lembaga terkait, swasta, organisasi dan asosiasi terkait; Pembinaan diarahkan diarahkan untuk mewujudkan zona kuliner halal, aman dan sehat 	<ul style="list-style-type: none"> Pembinaan terhadap petugas kesehatan lingkungan melalui kegiatan Pendidikan dan Pelatihan Teknis, Advokasi dan Sosialisasi dan Bimbingan Teknis. Pembinaan dilakukan secara berkala, baik secara terpadu maupun masing-masing sesuai kewenangan

6.2 - Pengawasan

Pengawasan JPH	Pengawasan Terkait Higine Sanitasi Pangan
<p>Pengawasan jaminan produk halal dilakukan oleh BPJPH berkoordinasi dengan kementerian/lembaga terkait dan pemerintah daerah sesuai dengan tugas dan fungsinya. Pengawasan JPH pada zona kuliner halal, aman dan sehat ini meliputi:</p> <ul style="list-style-type: none"> Masa berlaku sertifikat halal; Kehalalan produk; Pencantuman label halal; Pencantuman keterangan tidak halal; Pemisahan tempat dan alat pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan dan penyajian antara produk halal dan tidak halal; Keberadaan penyelia halal 	<ul style="list-style-type: none"> Pengawasan dilakukan secara internal dan eksternal. Pengawasan internal dilakukan oleh pengelola/pemilik/penanggung jawab zona KHAS dengan menggunakan buku rapor yang sama dengan formulir Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL). Pengawasan eksternal oleh dinas kesehatan dilakukan melalui Inspeksi Kesehatan Lingkungan.

Jenis dan tahapan pengawasan JPH

- Pengawasan secara berkala dan/atau sewaktu-waktu;
- Pengawasan berkala dilaksanakan 1 (satu) kali dalam 6 (enam) bulan;
- Pengawasan sewaktu-waktu dilaksanakan sesuai dengan kebutuhan dalam hal terjadi pelanggaran ketentuan perundang-undangan.



Peran/Tanggung Jawab Pengawas dan Pembina

Pusat

- Menyusun kebijakan higienis sanitasi sentra jajanan/kantin dengan tingkat nasional
- Melaksanakan pembinaan teknis terkait program higienis sanitasi sentra jajanan/kantin atau sejenisnya di daerah
- Melaksanakan koordinasi dengan instansi/sektor terkait tingkat nasional
- Mengevaluasi pelaksanaan program higienis sanitasi sentra jajanan/kantin atau sejenisnya dengan tingkat nasional

Provinsi

- Menyusun kebijakan higienis sanitasi sentra pangan jajanan/kantin atau sejenisnya di tingkat provinsi
- Melaksanakan pembinaan teknis program higienis sanitasi sentra pangan jajanan/kantin atau sejenisnya di kabupaten/kota
- Melaksanakan koordinasi dengan instansi/sektor terkait tingkat provinsi
- Melaksanakan pemantauan pelaksanaan program higienis sanitasi sentra pangan jajanan/kantin atau sejenisnya di kabupaten/kota

Kabupaten/Kota

- Melaksanakan koordinasi dengan instansi/sektor terkait tingkat kabupaten/kota
- Melaksanakan pembinaan teknis program higiene sanitasi sentra pangan jajanan/kantin atau sejenisnya di puskesmas
- Melakukan uji petik
- Pemberdayaan masyarakat untuk meningkatkan partisipasi program higiene sanitasi pangan.
- Mengevaluasi pelaksanaan program higiene sanitasi sentra pangan jajanan/kantin atau sejenisnya di tingkat kabupaten/kota

Puskesmas

- Melaksanakan pengawasan dan pembinaan higiene sanitasi sentra pangan jajanan/kantin atau sejenisnya di wilayah kerjanya.
- Melaksanakan sistem kewaspadaan dini terhadap KLB keracunan pangan. Melaksanakan penanggulangan KLB keracunan pangan dengan berkoordinasi kepada kabupaten/kota.
- Melaksanakan penyuluhan/sosialisasi higiene sanitasi pangan di wilayah kerjanya.
- Pembinaan kepada pelaku usaha/pengelola/pemilik/penanggung jawab TPP dan penjamah pangan.

Pengelola Sentra Pangan Jajanan/Kantin atau sejenisnya

- Menyediakan fasilitas sanitasi yang dibutuhkan sentra pangan jajanan/kantin atau sejenisnya.
- Menyediakan sentra pangan jajanan/kantin sesuai pesyaratan kesehatan.
- Membuat komitmen antara pelaku usaha dan pengelola untuk memenuhi peraturan yang ditetapkan.
- Melaksanakan pengawasan dan pembinaan kepada para pelaku usaha dan penjamah pangan.
- Melaksanakan pengawasan internal dengan menggunakan buku rapor dan menyampaikan hasilnya kepada Puskesmas saat IKL.
- Membangun kemitraan dengan puskesmas setempat sebagai pengawas/pembina program higiene sanitasi pangan.
- Memastikan/memfasilitasi penjamah pangan memeriksakan kesehatannya satu tahun sekali.

Pelaku usaha/pengelola/pemilik/penanggung jawab TPP

- Menyediakan pangan siap saji yang aman dan sehat
- Menggunakan bahan pangan yang aman bagi kesehatan
- Menerapkan higiene sanitasi pengelolaan pangan olahan siap saji
- Memastikan para penjamah pangan (karyawan) menerapkan higiene perorangan dengan baik
- Menyediakan fasilitas yang dibutuhkan para penjamah pangan untuk menerapkan higiene perorangan
- Menjaga dan bertanggung jawab atas kebersihan tempat berusaha
- Memeriksakan kesehatan penjamah pangannya ke fasilitas pelayanan kesehatan satu tahun sekali

Penjamah Makanan

- Menjaga kebersihan sentra pangan jajanan/kantin
- Menerapkan higiene sanitasi pengelolaan pangan
- Menerapkan higiene perorangan dengan baik antara lain:
 - a. Menggunakan alat pelindung diri (celemek, penutup kepala, penutup mulut, sarung tangan, penjepit makanan dan lain-lain) pada saat mengolah pangan
 - b. Berperilaku hidup bersih dan sehat dalam mengolah pangan (selalu cuci tangan pakai sabun sebelum dan sesudah mengolah pangan, memakai pakaian kerja yang bersih, tidak bersin di depan makanan, tidak merokok dan lain-lain)
- Memeriksakan kesehatannya ke dokter minimal satu tahun sekali

Konsumen

- Memastikan mengonsumsi pangan yang aman dan sehat
- Menerapkan pesan-pesan kesehatan yang disampaikan pengelola sentra pangan jajanan/kantin.
- Tidak merokok saat di sentra pangan jajanan/kantin

Zona Khas



7

PENETAPAN ZONA KHAS

7.1 - Pengurusan Sertifikasi Halal Terkait Jasa Penjualan Dan Penyajian

Sudah mengurus

7.2 - Tata Cara Pemberian Label Pengawasan/Pembinaan

01

Pendataan pedagang (pengelola/pemilik/penanggung jawab) oleh dinas kesehatan.

02

Dinas kesehatan melakukan IKL, bila memungkinkan dapat dilakukan pemeriksaan sampel pangan dengan *rapid test* atau pemeriksaan laboratorium.

03

Memberikan penyuluhan keamanan pangan siap saji bagi pengelola/pemilik/penanggung jawab dan penjamah pangan dengan cara:

- Pengelola/pemilik/penanggung jawab dan penjamah pangan dikumpulkan di salah satu tempat dan diberikan penyuluhan keamanan pangan siap saji.
- Dinas kesehatan secara aktif melakukan penyuluhan keamanan pangan siap saji di lokasi zona KHAS.
- Pelaku usaha (pengelola/pemilik/penanggung jawab) dan penjamah pangan yang sudah mengikuti penyuluhan dapat diberikan sertifikat.

04

Setelah IKL memenuhi syarat maka dinas kesehatan dapat memberikan label pengawasan/pembinaan yang ditempelkan di tempat yang terlihat pengunjung.





Komite Nasional Ekonomi dan Keuangan Syariah



BADAN PENYELENGGARA
JAMINAN PRODUK HALAL
KEMENTERIAN AGAMA RI



KEMENTERIAN
KESEHATAN
REPUBLIK
INDONESIA



Ekonomi
Syariah



KEMEN
KOPUKM



KEMENTERIAN KOORDINATOR
BIDANG KEMARITIMAN
REPUBLIK INDONESIA



HALAL
INDONESIA



KEMENTERIAN
BANDAR USAHA
MILIK NEGARA
REPUBLIK
INDONESIA



BANK INDONESIA
BANK SENTRAL REPUBLIK INDONESIA



OTORITAS
JASA
KEUANGAN

