

**BALAI BESAR STANDARDISASI DAN PELAYANAN JASA
INDUSTRI AGRO (BBSPJIA)**

**LEMBAGA PEMERIKSA HALAL BBSPJIA
(LPH BBSPJIA)**

**SKEMA PEMERIKSAAN
HALAL**

**INDUSTRI DAGING DAN
PRODUK OLAHAN DAGING**

Nomor : SSH-PANGAN

Edisi : 1

Tanggal : 12 Desember 2022

Disusun oleh	Direview oleh		Disahkan oleh
Deputi Mutu	Subkoordinator Sertifikasi	Koordinator Sertifikasi dan Standardisasi	Kepala BBSPJIA

No.	FUNGSI PENILAIAN KESESUAIAN	PERSYARATAN
I.	ACUAN	<ul style="list-style-type: none"> • Undang-Undang No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal • Peraturan Pemerintah No. 39 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal • Peraturan Menteri Agama Republik Indonesia Nomor 26 tahun 2019 tentang Penyelenggaraan Jaminan Produk Halal • Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 57 tahun 2021 tentang Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal • KMA 748 tahun 2021 tentang Jenis Produk yang Wajib Bersertifikat Halal • KMA 1360 Tahun 2021 tentang Bahan yang Dikecualikan dari Kewajiban Bersertifikat Halal
II.	SELEKSI	
1.	Permohonan Sertifikasi Halal	<ol style="list-style-type: none"> 1. Permohonan sertifikasi halal Pelaku usaha melakukan permohonan sertifikasi halal dengan melakukan pendaftaran langsung secara online pada aplikasi SiHalal (https://ptsp.halal.go.id) dengan melengkapi dokumen. Adapun dokumen yang dipersiapkan, yaitu: <ul style="list-style-type: none"> - Data pelaku usaha - Nama dan jenis produk - Daftar produk dan bahan yang digunakan - Pengolahan produkDokumen sistem jaminan produk halal. 2. Penetapan LPH oleh BPJPH LPH BBSPJIA menerima surat penugasan dari BPJPH untuk memeriksa dan/atau menguji kehalalan produk, proses waktunya 15 hari kerja.
2.	Sistem Manajemen yang diterapkan	Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal No. 57 Tahun 2021 tentang Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal
3.	Pengendalian Bahan dan Proses Produksi Halal	Sesuai dengan Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal No. 57 Tahun 2021 tentang Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal
4.	Waktu Pemeriksaan dan/atau Pengujian	Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal No. 141 Tahun 2021 tentang Penetapan Tarif Layanan BLU BPJPH. BPJPH menentukan waktu dan durasi audit sesuai dengan scope dan lingkup perusahaan yang diaudit (meliputi jumlah produk yang diajukan beserta pendukung produk yang harus diperiksa) beserta jumlah mandays nya. Proses pemeriksaan dan/atau pengujian kehalalan produk, maksimal 15 hari kerja.

No.	FUNGSI PENILAIAN KESESUAIAN	PERSYARATAN
5.	Petugas Pengambil Contoh (PPC) <i>(Apabila diperlukan pengujian produk untuk verifikasi kehalalan produk)</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Lulus/mengikuti pelatihan PPC • Menguasai Cara Pengambilan Contoh yang tercantum dalam SNI 19-0428-1998 (Metode Pengambilan Contoh Padatan) dan SNI 19-0429-1989 (Metode Pengambilan Contoh Cairan) serta cara pengambilan contoh lainnya, seperti diuraikan pada Instruksi Kerja Pengambilan Contoh (W 15). • Memahami prinsip dan cara produksi dan pengemasan produk pangan dan pangan olahan • Sebaiknya teregister di Lembaga Sertifikasi PPC
6.	Cara Pengambilan Contoh	<ul style="list-style-type: none"> • Pengambilan contoh dilakukan pada bahan baku, bahan tambahan dan/atau bahan penolong, termasuk enzim yang digunakan berasal dari sumber hewani • Mengacu pada SNI 19-0428-1998 (Metode Pengambilan Contoh Padatan) dan SNI 19-0429-1989 (Metode Pengambilan Contoh Cairan) • Sesuai Prosedur dan Instruksi Kerja Pengambilan Contoh LPH-BBSPJIA: <ul style="list-style-type: none"> - CP 22 (Prosedur Pengambilan Contoh) - W 15 (IK Pengambilan Contoh)
7.	Jumlah Contoh	<ul style="list-style-type: none"> • Sesuai Prosedur dan Instruksi Kerja Pengambilan Contoh LPH-BBSPJIA • Mengacu pada SNI 19-0428-1998 (Metode Pengambilan Contoh Padatan) dan SNI 19-0429-1989 (Metode Pengambilan Contoh Cairan) • Diambil dari Line Produksi atau dari Gudang bila merk produk tidak sedang diproduksi pada saat audit/pengambilan contoh. • Contoh yang diambil terdiri dari 3 paket (1 untuk dikirim ke Lab Uji, 1 untuk arsip Lab Uji dan 1 lagi ditinggal di perusahaan sebagai arsip jika nantinya diperlukan)
8.	Laboratorium Uji yang digunakan	Lab. Uji independen yang telah terakreditasi KAN untuk ruang lingkup pengujian halal yang dibutuhkan (DNA Babi)
III	DETERMINASI	
1.	Prapemeriksaan Bahan dan Proses Produk Halal	<ul style="list-style-type: none"> • Sesuai Prosedur Pelaksanaan Audit Pemeriksaan Halal (CP 28) • Dokumen dan rekaman yang diperiksa mencakup : <ul style="list-style-type: none"> - Data Pelaku Usaha (nama dan alamat pelaku usaha, nama dan alamat tempat produksi, serta status pengajuan sertifikasi halal) - Dokumen SJH/SJPH (manual, dokumen pendukung bahan, nama produk, diagram alir proses produksi dan matriks bahan dan produk) - Bukti implementasi SJH/SJPH (sosialisasi kebijakan halal, pelaksanaan pembinaan sumber daya manusia, audit internal dan kaji ulang manajemen terakhir)

No.	FUNGSI PENILAIAN KESESUAIAN	PERSYARATAN
2.	Pemeriksaan Bahan dan PPH di Lapangan :	Sesuai Prosedur Pelaksanaan Audit Pemeriksaan Halal (CP 28)
2.1	Tim Audit	<ul style="list-style-type: none"> • Auditor adalah Warga Negara Indonesia dan beragama Islam • Auditor berpendidikan minimal sarjana strata 1 (S-1) bidang pangan, kimia, biokimia, teknik industri, biologi, farmasi, kedokteran, tata boga atau pertanian • Auditor telah lulus pelatihan auditor halal dan/atau telah memiliki sertifikat kompetensi auditor halal dan memiliki kualifikasi yang ditetapkan oleh LPH-BBSPJIA. • Auditor telah teregister di BPJPH
2.2	Area yang diaudit	<p>Area audit mencakup implementasi seluruh persyaratan sistem manajemen halal untuk lingkup produk yang diajukan sertifikasi halal</p> <p>Untuk Perusahaan yang menerapkan Sistem Jaminan Halal (SJH); Elemen sistem yang harus diaudit adalah:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Kebijakan Halal 2. Tim Manajemen Halal 3. Pelatihan 4. Bahan 5. Produk 6. Fasilitas Produksi 7. Prosedur Tertulis Aktifitas Kritis 8. Kemampuan Telusur 9. Penanganan Produk Tidak Memenuhi Kriteria 10. Audit Internal 11. Kaji Ulang Manajemen <p>Untuk Perusahaan yang menerapkan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH); Elemen sistem yang harus diaudit adalah:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Komitmen dan Tanggung Jawab 2. Bahan 3. Proses Produksi Halal 4. Produk 5. Pemantauan dan Evaluasi <p>Detail Ketentuan keseluruhan dari SJPH yang perlu diverifikasi oleh auditor diuraikan dalam Lampiran 2</p> <p>SDM Syariah turut serta dalam proses pemeriksaan dan/atau pengujian produk untuk produk khusus yang beresiko tinggi dan diragukan kehalalannya</p>
2.3.	Titik kritis yang harus diperhatikan	
2.3.1	Bahan	Lingkup bahan mencakup bahan baku (<i>raw material</i>), bahan tambahan (<i>additive</i>), bahan penolong (<i>processing aid</i>), kemasan, pelumas, <i>grease</i> , <i>sanitizer</i> , bahan penolong pencucian dan media hasil pencucian yang kontak langsung dengan bahan atau produk.

No.	FUNGSI PENILAIAN KESESUAIAN	PERSYARATAN
2.3.1	Bahan	<p>Kriteria penilaian bahan :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Daftar Produk dan Bahan yang digunakan harus merupakan Produk dan Bahan halal yang dibuktikan dengan Sertifikat Halal, kecuali bahan – bahan yang tercantum dalam KMA 1360 tahun 2021 tidak perlu dilengkapi dengan sertifikat halal • Memenuhi kriteria terkait asal usul atau penggunaannya: <ul style="list-style-type: none"> - Bahan tidak boleh berasal dari bahan haram/najis - Bahan bebas dari kontaminasi bahan haram/najis (baik dari bahan tambahan, penolong dan fasilitas produksi) - Bahan memenuhi aspek keamanan dan kesehatan sesuai regulasi yang berlaku • Memenuhi persyaratan kecukupan dokumen bahan untuk bahan di luar kategori tidak kritis atau positif list: <ul style="list-style-type: none"> - Wajib bersertifikat halal untuk bahan turunan hewan sembelihan, bahan dengan proses rumit atau bahan banyak, serta bahan yang sulit ditelusuri kehalalannya - Daftar Produk dan Bahan yang digunakan harus merupakan Produk dan Bahan halal yang dibuktikan dengan Sertifikat Halal, dikecualikan bagi Bahan yang: <ul style="list-style-type: none"> a. berasal dari alam berupa tumbuhan dan bahan tambang tanpa melalui proses pengolahan; b. dikategorikan tidak berisiko mengandung Bahan yang diharamkan; dan/atau c. tidak tergolong berbahaya serta tidak bersinggungan dengan bahan haram • Tersedia prosedur/mekanisme pemastian keberlakuan dokumen pendukung bahan • Perlu dipastikan ketersediaan sertifikat halal bahan sesuai dengan daftar bahan pada KMA 1360 tahun 2021 • Detail Titik Kritis Bahan pada Industri Daging dan Produk Olahan Daging diuraikan dalam Lampiran I.

No.	FUNGSI PENILAIAN KESESUAIAN	PERSYARATAN
2.3.2	Proses Produksi Halal	<ul style="list-style-type: none"> • Lingkup proses produksi adalah bangunan, ruangan, mesin, peralatan utama, peralatan pembantu sejak penyiapan bahan, proses utama hingga penyimpanan produk, baik milik sendiri atau menyewa (makloon) • Proses Produksi Halal memenuhi persyaratan yang ditetapkan dalam Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 57 tahun 2021 tentang Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal : <ol style="list-style-type: none"> a. Proses produksi tidak tercemar bahan najis. b. Pengemasan menggunakan kemasan yang halal dan terjaga kebersihannya c. Penyimpanan dilakukan pada tempat yang terpisah dari bahan haram dan terjaga kebersihannya d. Distribusi dilakukan dengan alat transportasi yang terpisah dari bahan haram dan terjaga kebersihannya
2.3.2.1	Fasilitas Produksi	<p>Kriteria penilaian fasilitas produksi halal :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lokasi, tempat dan alat PPH wajib dipisahkan dengan lokasi, tempat dan alat proses produk tidak halal sesuai dengan ketentuan pada PP No 39 tahun 2021 pasal 6. • Lokasi, tempat dan alat PPH wajib dijaga kebersihan dan higienitas nya ; bebas dari najis dan bebas dari bahan tidak halal • Tempat pengolahan wajib dipisahkan antara yang halal dan tidak halal pada : <ul style="list-style-type: none"> - Penampungan bahan; - Penimbangan bahan; - Pencampuran bahan; - Pencetakan produk; - Pemasakan produk; dan/atau - Proses lainnya yang mempengaruhi pengolahan pangan • Penggunaan <i>halal dedicated facility</i> hanya digunakan untuk produksi halal • Penggunaan <i>sharing facility</i> hanya boleh dilakukan : <ul style="list-style-type: none"> - Fasilitas yang kontak dengan bahan/produk harus bebas babi dan dilakukan pencucian sebelum produksi halal (jika terkena najis) mencakup penampungan, penimbangan, pencampuran, pencetakan, pemasakan pengemasan, pencucian dan/atau proses lainnya yang mempengaruhi pengolahan pangan

No.	FUNGSI PENILAIAN KESESUAIAN	PERSYARATAN
2.3.2.1	Fasilitas Produksi	<ul style="list-style-type: none"> - Tempat dan alat PPH yang wajib dipisahkan dengan lokasi, tempat dan alat proses produk tidak halal meliputi tempat dan alat: <ul style="list-style-type: none"> a. pembelian; b. pengolahan; c. penyimpanan; d. pengemasan; e. pendistribusian; f. penjualan; dan g. penyajian. - Detail persyaratan fasilitas produksi mengacu pada PP No. 39 tahun 2021 pasal 6 s.d pasal 22 dan pasal 62 - Fasilitas Produksi Halal memenuhi persyaratan yang ditetapkan dalam Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 57 tahun 2021 tentang Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal
2.3.2.2	Peralatan, mesin dan Perangkat Proses Produksi Halal	<p>Kriteria penilaian peralatan, mesin dan perangkat proses produksi halal:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Harus dipisahkan dari proses produksi tidak halal dan dipastikan bebas kontaminasi najis • Tidak terbuat dari bahan tidak halal/najis Bahan untuk perawatan peralatan, mesin dan perangkat proses produksi halal tidak terbuat dari bahan tidak halal/najis • Peralatan pengambilan contoh dipastikan bebas kontaminasi najis • Bahan pembersih, bahan penolong dan media validasi pencucian peralatan, mesin dan perangkat proses produksi halal tidak terbuat dari bahan tidak halal/najis • Tempat dan Alat PPH wajib memenuhi persyaratan sesuai dengan PP No. 39 tahun 2021 pasal 11 s.d 22 terkait persyaratan alat pengolahan, tahapan proses penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan, penyajian serta Pendistribusian, Penjualan, dan penyajian produk yang Berasal dari Hewan dan Nonhewan • Peralatan, mesin dan Perangkat Proses Produksi Halal memenuhi persyaratan yang ditetapkan dalam Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 57 tahun 2021 tentang Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal

No.	FUNGSI PENILAIAN KESESUAIAN	PERSYARATAN
2.3.2.3	Prosedur Proses Produksi Halal	<p>Kriteria penilaian prosedur proses produksi halal :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Prosedur Proses Produksi Halal wajib yang harus dimiliki mencakup : - Seleksi bahan baru - Pengadaan/pembelian bahan - Pemeriksaan bahan datang - Penyimpanan dan penanganan bahan/produk - Transportasi bahan/produk - Produksi - Pencucian fasilitas produksi - Pengembangan produk baru - Ketertelusuran kehalalan - Penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria halal termasuk penarikan produk <ul style="list-style-type: none"> • Bukti sosialisasi ke semua pihak terkait • Bukti penerapan ketentuan dalam Prosedur Proses Produksi Halal • Evaluasi efektifitas prosedur berkala • Prosedur Proses Produksi Halal memenuhi persyaratan yang ditetapkan dalam Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 57 tahun 2021 tentang Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal
2.3.3	Produk	<p>Kriteria penilaian produk :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nama produk : Tidak mengandung nama minuman beralkohol, babi dan anjing serta turunannya, menggambarkan kekufuran dan kemaksiatan, bertentangan dengan akidah Islam dan mengandung kata-kata berkonotasi erotis, vulgar dan/atau porno • Karakteristik/profil sensori produk : Tidak memiliki kecenderungan bau/rasa/aroma yang mengarah kepada produk haram • Bentuk produk atau label kemasan : Tidak menyerupai bentuk hewan babi dan atau bersifat erotis, vulgar dan/atau porno • Merk/brand pada produk retail : Semua varian atau produk lain dengan merk/brand yang sama harus disertifikasi halal sebelum dipasarkan • Produk memenuhi persyaratan yang ditetapkan dalam Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 57 tahun 2021 tentang Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal

No.	FUNGSI PENILAIAN KESESUAIAN	PERSYARATAN
3.	Laporan Audit	Sesuai Prosedur Pelaksanaan Audit Pemeriksaan Halal (CP 28)
4.	Pelaksanaan pengambilan contoh <i>(Apabila diperlukan pengujian produk untuk verifikasi kehalalan produk)</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Pada proses pemeriksaan Industri daging dan olahan daging harus dilakukan pengujian produk akhir • Pengambilan contoh dilakukan pada produk akhir daging atau olahan daging • Mengacu pada SNI 19-0428-1998 (Metode Pengambilan Contoh Padatan) dan SNI 19-0429-1989 (Metode Pengambilan Contoh Cairan) • Sesuai Prosedur dan Instruksi Kerja Pengambilan Contoh LPH-BBSPJIA <ul style="list-style-type: none"> - CP 22 (Prosedur Pengambilan Contoh) - W 15 (IK Pengambilan Contoh)\ - Dilengkapi dengan Berita Acara Pengambilan Contoh dan Label Contoh serta Rencana Pengambilan Contoh
4.	Pelaksanaan pengambilan contoh <i>(Apabila diperlukan pengujian produk untuk verifikasi kehalalan produk)</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Contoh diambil di line produksi atau diambil dari Gudang bila merk produk tidak sedang diproduksi
5.	Jumlah contoh	Sesuai dengan W 15 (IK Pengambilan Contoh)
6.	Pengujian Contoh Uji	Dilakukan oleh lab. Uji independen yang telah terakreditasi KAN untuk ruang lingkup pengujian halal
7.	Laporan Hasil Uji	Mencantumkan hasil uji dari parameter pengujian halal yang diujikan (DNA Babi)
IV.	REVIEW LAPORAN PEMERIKSAAN BAHAN DAN PPH SERTA VERIFIKASI TINDAKAN PERBAIKAN	Review Laporan Pemeriksaan Bahan dan PPH, Pengujian Produk dan Penerbitan Sertifikat (CP 08)
1.	Review terhadap Laporan Pemeriksaan Bahan dan PPH serta Laporan Hasil Uji (jika diperlukan) dilakukan oleh Panitia Teknis	<ul style="list-style-type: none"> • Tim Reviewer dari LPH terdiri dari minimal 1 (satu) personil yang memahami Sistem Jaminan Halal atau Sistem Jaminan Produk Halal terkait dengan jenis produk yang direview • Review untuk Hasil Pemeriksaan dan/atau Pengujian Produk Khusus atau jika ada hasil audit yang memerlukan pertimbangan syariah dilakukan oleh SDM Syariah • Form hasil review Laporan Pemeriksaan Bahan dan PPH
2.	Verifikasi Tindakan Perbaikan	Tindakan koreksi memenuhi persyaratan SJH/SJPH

No.	FUNGSI PENILAIAN KESESUAIAN	PERSYARATAN
V.	REKOMENDASI PENERBITAN SERTIFIKAT HALAL KEPADA BPJPH	<ol style="list-style-type: none"> 1. LPH menyampaikan hasil pemeriksaan dan/atau pengujian kehalalan produk kepada MUI dengan tembusan kepada BPJPH 2. Laporan dan rekomendasi yang sudah disiapkan oleh LPH paling sedikit memuat tentang: <ol style="list-style-type: none"> a. nama dan jenis produk; b. produk dan bahan yang digunakan (termasuk kemasan yang digunakan produk); c. PPH; d. hasil analisis dan/atau spesifikasi bahan; e. berita acara pemeriksaan; dan f. rekomendasi
VI.	<i>SURVEILLANCE</i>	
1.	Area yang diaudit	<ul style="list-style-type: none"> • Area audit mencakup implementasi seluruh persyaratan sistem manajemen halal untuk lingkup produk yang disertifikasi halal Pengecekan titik kritis sebagaimana pada audit sertifikasi awal termasuk pengecekan terkait perubahan maupun penambahan bahan, proses produksi halal atau varian dari merk/brand produk tersertifikasi halal
2.	Pelaksanaan pengambilan contoh <i>(Apabila diperlukan pengujian produk untuk verifikasi kehalalan produk)</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Pada proses pemeriksaan Industri daging dan olahan daging harus dilakukan pengujian produk akhir • Pengambilan contoh dilakukan pada produk akhir daging atau olahan daging • Mengacu pada SNI 19-0428-1998 (Metode Pengambilan Contoh Padatan) dan SNI 19-0429-1989 (Metode Pengambilan Contoh Cairan) • Sesuai Prosedur dan Instruksi Kerja Pengambilan Contoh LPH-BBSPJIA <ul style="list-style-type: none"> - CP 22 (Prosedur Pengambilan Contoh) - W 15 (IK Pengambilan Contoh) • Dilengkapi dengan Berita Acara Pengambilan Contoh dan Label Contoh serta Rencana Pengambilan Contoh • Contoh diambil di line produksi atau diambil dari Gudang bila merk produk tidak sedang diproduksi
3.	Jumlah contoh	Sesuai dengan W 15 (IK Pengambilan Contoh)
4.	Pengujian Contoh	Dilakukan oleh lab. Uji independen yang telah terakreditasi KAN untuk ruang lingkup pengujian halal
5.	Review terhadap Laporan Pemeriksaan Bahan dan PPH serta Laporan Hasil Uji (jika diperlukan) dilakukan oleh Panitia Teknis	<ul style="list-style-type: none"> • Tim Reviewer dari LPH terdiri dari minimal 1 (satu) personil yang memahami Sistem Jaminan Halal atau Sistem Jaminan Produk Halal terkait dengan jenis produk yang direview • Form hasil review Laporan Pemeriksaan Bahan dan PPH

No.	FUNGSI PENILAIAN KESESUAIAN	PERSYARATAN
6.	Verifikasi Tindakan Perbaikan	Tindakan koreksi memenuhi persyaratan SJH/SJPH dan diverifikasi oleh tim auditor halal dari LPH
VII.	REKOMENDASI KEBERLANJUTAN PENGGUNAAN SERTIFIKAT HALAL	Laporan pemeriksaan Bahan dan PPH yang telah memenuhi persyaratan SJPH (Tindakan koreksi sudah dinyatakan memenuhi persyaratan SJH/SJPH) dikirimkan ke BPJPH oleh LPH. Apabila hasil audit <i>surveillance</i> dinyatakan tidak memenuhi syarat maka hal ini dilaporkan ke BPJPH, untuk dilakukan tindak lanjut.
VIII.	PERLUASAN RUANG LINGKUP SERTIFIKASI	Pelaku usaha mengajukan permohonan penyesuaian ruang lingkup ke BPJPH
IX.	PEMBEKUAN DAN PENCABUTAN RUANG LINGKUP SERTIFIKASI	<ul style="list-style-type: none"> • Apabila Perusahaan/klien gagal melakukan tindakan perbaikan terhadap temuan ketidaksesuaian pada kunjungan sertifikasi, <i>surveillance</i> atau re-sertifikasi untuk rentang waktu yang telah ditetapkan • Pembekuan dan pencabutan sertifikat dilakukan bila: (1) Terdapat bukti analisis keluhan atau terdapat informasi yang membuktikan bahwa perusahaan klien yang telah disertifikasi tidak memenuhi persyaratan LPH-BBSPJIA, (2) Perusahaan klien yang telah disertifikasi menyalahgunakan penggunaan logo Halal, (3) Kesimpulan Tim Audit menyatakan bahwa sejumlah ketidaksesuaian mengakibatkan penerapan sistem manajemen halal tidak efektif, atau (4) Atas permintaan oleh perusahaan klien yang telah disertifikasi sendiri. • Pengajuan keputusan pembekuan dan pencabutan sertifikat halal kepada BPJPH dilakukan dengan surat resmi Ketua LPH-BBSPJIA.
X.	SKEMA PEMERIKSAAN SECARA <i>OFFLINE</i> DAN <i>ONLINE</i>	Pemeriksaan dan/atau Pengujian PPH pada dasarnya dilaksanakan secara <i>offline</i> . Namun, jika ada kondisi darurat (<i>force majeure</i>) maka Pemeriksaan dan/atau Pengujian PPH dapat dilakukan secara <i>online</i> . Prosedur pelaksanaan Pemeriksaan dan/atau Pengujian PPH secara <i>online</i> dapat mengacu pada CP 25 Prosedur Pelaksanaan Audit Jarak Jauh.

LAMPIRAN 1 : Titik Kritis Industri Daging dan Produk Olahan Daging

NO	Aspek	Kriteria		Penjelasan
		Kritis	Tidak Kritis	
A.	Bahan Baku			
1.	Daging			<ul style="list-style-type: none"> - Daging harus berasal dari spesies yang halal, disembelih sesuai dengan syariat Islam - Bukan darah - Tidak bercampur dengan bahan haram atau najis
	a. Daging Sapi	√		
	b. Daging Ayam	√		
2.	Bahan Pengisi:			
	a. Tepung Tapioka		√	
	b. Tepung aren		√	
	c. Tepung Maizena		√	
	d. Tepung Panir	√		Titik kritis pada bahan baku roti yang digunakan untuk pembuatan tepung panir dan penambahan aditif seperti pewarna
	e. Tepung Terigu	√		Titik kritis pada penambahan bahan aditif seperti L-sistein dan premiks vitamin
3.	Garam	√		
	Air	√		
	Aditif			
	Pengawet			
	a. Sodium Benzoate		√	
	b. Kalium Sorbat		√	
	Pemutih			
	a. Titanium dioksida		√	
	Pengembang			
	a. Natrium bikarbonat		√	
	Emulsifier			
	a. Sodium Tripoli fosfat		√	
6.	Bumbu			
	a. Bawang Putih		√	
	b. Merica		√	
	c. MSG	√		titik kritis terletak pada proses pembuatannya, yaitu pada media yang digunakan untuk mikroorganisme dan sumber arang aktif
7.	Telur		√	
	Susu	√		Titik kritis pada penambahan premiks vitamin
	Keju	√		Titik kritis pada penggunaan enzim rennet untuk penggumpalan

LAMPIRAN 2 : Ketentuan Keseluruhan dari SJPH sesuai Keputusan Kepala BPJPH No. 57 tahun 2021

STRUKTUR SISTEM JAMINAN PRODUK HALAL (Keputusan Kepala BPJPH Nomor 57 Tahun 2021)

