



PENDUKUNG PEDOMAN MUTU



Alamat: Jl. Jenderal A. Yani, No. 40A, Kabupaten Banyumas. Provinsi Jawa Tengah.

PERHATIAN

Dokumen ini hanya sah sebagai dokumen yang terkendali apabila terdapat tanda identifikasi “TERKENDALI”. Pemegang dokumen Standar Operasional Prosedur ini hendaknya memeriksakan kepada Manajer Manajemen Mutu LPH UIN Saifuddin Zuhri untuk memastikan bahwa dokumen ini adalah edisi yang terbaru.

Dokumen ini tidak boleh disalin/dikopi atau digunakan untuk keperluan komersial atau tujuan lain baik sebagian maupun seluruhnya tanpa izin tertulis dari Ketua LPH.

LEMBAR PENGESAHAN PENDUKUNG PEDOMAN MUTU

LEMBAGA PEMERIKSA HALAL

UIN SAIFUDDIN ZUHRI

Purwokerto, 1 September 2023



Oki Edi Purwoko, S. Farm, M.Si
Direktur LPH UIN Profesor Kiai Haji
Saifuddin Zuhri Purwokerto

**STANDAR PROSEDUR OPERASIONAL (SOP)
SKEMA AUDIT**



Alamat: Jl. Jenderal A. Yani, No. 40A, Kabupaten Purwokerto. Provinsi Jawa Tengah.
Email:

NO. SALINAN	:	LPH2023/IX/01
NOMOR DOKUMEN	:	P.PM/DaftarDukungAuditor/02/2023
TERBITAN/REVISI	:	1 September 2023
TANGGAL	:	1 September 2023

	JABATAN	TANDA TANGAN
Disiapkan oleh:	Tim Penyusun Dokumen LPH	
Diperiksa oleh:	Manager Mutu LPH	
Disahkan oleh:	Direktur LPH UIN Saizu	

TERKENDALI	
LPH UIN SAIZU	Paraf: Tgl : 1 September 2023

PERHATIAN

Dokumen ini hanya sah sebagai dokumen yang terkontrol apabila terdapat stempel/contreng "TERKENDALI". Pemegang dokumen Prosedur Operasional Standar ini hendaknya memeriksakan kepada Manajer Manajemen Mutu LPH UIN SAIZU untuk memastikan bahwa dokumen ini telah aman dari segala perubahan.

Dokumen ini tidak boleh disalin/dikopi atau digunakan untuk keperluan komersial atau tujuan lain baik sebagian maupun seluruhnya tanpa izin tertulis dari Ketua LPH UIN SAIZU

**LEMBAR PENGESAHAN STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR (SOP)
SKEMA AUDIT**

**LEMBAGA PEMERIKSA HALAL
UIN SAIFUDDIN ZUHRI
Purwokerto, 1 September 2023**



Oki Edi Purwoko, S. Farm, M.Si
Direktur LPH UIN Profesor Kiai Haji Saifuddin Zuhri Purwokerto

SKEMA AUDIT

A. Ruang Lingkup

Dokumen ini berlaku untuk acuan pelaksanaan pemeriksaan produk makanan minuman dan Kosmetik.

B. Persyaratan pemeriksaan

a) Persyaratan pemeriksaan produk Makanan dan Minuman mencakup:

1. SNI produk makanan dan minuman yang diajukan untuk pemeriksaan
2. Standar lain terkait makanan minuman yang diacu
3. Peraturan yang mengatur tentang label dan iklan pangan;
4. Peraturan yang mengatur tentang cara produksi pangan olahan yang baik (Good Manufacturing Practices);
5. Peraturan yang mengatur tentang kemasan pangan;
6. Peraturan yang mengatur tentang bahan tambahan pangan;
7. Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB), Sistem Manajemen Mutu (SMM) berdasarkan SNI ISO 9001, Sistem Manajemen Mutu Keamanan Pangan (SMKP) berdasarkan SNI ISO 22000 atau HACCP berdasarkan SNI CAC/RCP 1;
8. Peraturan lain yang terkait produk olahan;
9. Ketentuan Fatwa Majelis Ulama Indonesia yang mengatur kehalalan produk;
10. Keputusan Menteri Agama 1360 tahun 2001 tentang bahan yang dikecualikan untuk disertifikasi Halal; dan
11. Keputusan Kepala BPJPH no 57 tahun 2021 tentang kriteria SJPH
12. Standar SNI/ISO 17025

b) Persyaratan pemeriksaan produk Kosmetika mencakup:

1. SNI produk kosmetika yang diajukan untuk pemeriksaan
2. Standar lain terkait produk kosmetik yang diacu
3. Peraturan yang mengatur tentang label produk kosmetik;
4. Peraturan yang mengatur tentang cara produksi kosmetik yang baik;
5. Peraturan yang mengatur tentang kemasan kosmetik;

6. Penerapan Cara Produksi Kosmetik yang Baik (CPKB), Sistem Manajemen Mutu (SMM) berdasarkan SNI ISO 9001;
7. Peraturan lain yang terkait produk kosmetik;
8. Ketentuan Fatwa Majelis Ulama Indonesia yang mengatur kehalalan produk;
9. Keputusan Menteri Agama 1360 tahun 2001 tentang bahan yang dikecualikan untuk disertifikasi Halal; dan
10. Keputusan Kepala BPJPH no 57 tahun 2021 tentang kriteria SJPH
11. Standar SNI/ISO 17025

C. Persyaratan Lembaga Penilaian Kesesuaian

Pemeriksaan produk makanan minuman dan kosmetik dilakukan oleh LPH, Penilaian Kesesuaian – Persyaratan untuk Lembaga pemeriksa barang, dan Jasa.

D. pemeriksaan awal

1. Pengajuan permohonan pemeriksaan

1.1 Lembaga Pemeriksa Halal (**LPH**) **UIN SAIZU** menggunakan referensi format permohonan pemeriksaan halal yang diunggah di Si-Halal sesuai ketentuan BPJPH pelaku untuk mendapatkan seluruh informasi seperti diatur dalam pasal 1.3 (Permohonan pemeriksaan).

1.2 Pengajuan permohonan pemeriksaan dilakukan oleh pelaku usaha. Kriteria pelaku usaha yang dapat mengajukan pemeriksaan sesuai Peraturan yang ditetapkan BPJPH

1.3 Permohonan pemeriksaan harus dilengkapi dengan:

a. Informasi Pemohon:

1. nama Pemohon, alamat Pemohon, serta nama dan kedudukan atau jabatan personel yang bertanggung jawab atas pengajuan permohonan pemeriksaan;
2. bukti pemenuhan persyaratan izin usaha berdasarkan ketentuan peraturan perundang-undangan;
3. bukti izin edar produk sesuai peraturan yang berlaku;
4. apabila Pemohon melakukan pembuatan produk dengan merek yang dimiliki oleh pihak lain, menyertakan bukti perjanjian yang mengikat secara hukum untuk melakukan pembuatan produk untuk pihak lain;

5. apabila Pemohon bertindak sebagai pemilik merek yang mensubkontrakkan proses produksinya kepada pihak lain, menyertakan bukti kepemilikan merek dan perjanjian sub kontrak pelaksanaan produksi dengan pihak lain;
6. apabila Pemohon bertindak sebagai perwakilan resmi pemilik merek yang berkedudukan hukum di luar negeri, menyertakan bukti perjanjian yang mengikat secara hukum tentang penunjukan sebagai perwakilan resmi pemilik merek di wilayah Republik Indonesia;
7. pernyataan bahwa Pemohon bertanggungjawab penuh atas pemenuhan persyaratan kehalalan produknya dari bebas babi dan turunannya, najis serta bahan berbahaya, serta bersedia memberikan akses terhadap lokasi dan/atau informasi yang diperlukan oleh LPH dalam melaksanakan kegiatan pemeriksaan.
8. Informasi data penyelia halal meliputi SK pengangkatan, KTP dan sertifikat pelatihan atau kompetensi

b. Informasi produk:

1. merek produk yang diajukan untuk dilakukan pemeriksaan;
2. jenis/tipe/varian produk yang diajukan untuk dilakukan pemeriksaan;
3. spesifikasi produk setiap merek yang diajukan untuk dilakukan pemeriksaan;
4. SNI yang digunakan sebagai dasar pengajuan permohonan pemeriksaan,
5. daftar bahan baku termasuk bahan tambahan pangan dan bahan penolong (untuk produk makanan minuman);
6. label produk yang mencantumkan nama, gambar produk,;
7. jenis dan bentuk kemasan produk;
8. foto produk dalam kemasan primer yang diajukan untuk dilakukan pemeriksaan (dari arah depan, belakang dan samping), serta informasi terkait kemasan primer produk;
9. apabila ada, foto kemasan sekunder dan tersier produk yang diajukan, dari arah depan, belakang, dan samping.

c. Informasi proses produksi:

1. nama, alamat, dan legalitas hukum kantor pusat pelaku usaha;
2. nama dan alamat cabang (outlet) serta fasilitas produksi mencakup semua fasilitas yang digunakan untuk memproduksi produk (misal gudang bahan baku, produksi, pengemasan produk, pengangkutan produk jadi, gudang produk jadi dan lainnya) termasuk kegiatan yang dialihdayakan;
3. struktur organisasi (tim manajemen halal) pelaku usaha;
4. dokumentasi tentang desain dan tata letak proses produksi serta proses pembuatan produk yang diajukan;
5. dokumentasi terkait proses dan pengendalian produksi;
6. diagram alir proses produksi
7. dokumentasi tentang peralatan produksi dan pengukuran termasuk program kalibrasi/verifikasi peralatan;
8. Untuk makanan minuman apabila telah tersedia, menyertakan sertifikat penerapan Sistem Manajemen Mutu berdasarkan SNI ISO 9001 atau Sistem Manajemen Keamanan Pangan berdasarkan SNI ISO 22000 atau HACCP berdasarkan SNI CAC/RCP 1 dari lembaga pemeriksaan yang diakreditasi oleh KAN atau oleh badan akreditasi penandatanganan IAF/APAC MLA dengan ruang lingkup yang setara.
9. Audit internal dan tinjauan manajemen yang dilakukan pelaku usaha minimal setahun sekali
10. Komitmen dan tanggung jawab pimpinan puncak perusahaan terkait kehalalan produk

2. Seleksi

2.1 Tinjauan permohonan pemeriksaan

- 2.1.1 **LPH UIN SAIZU** harus memastikan bahwa informasi yang diperoleh dari permohonan pemeriksaan yang diajukan oleh Pemohon telah lengkap dan memenuhi persyaratan, serta dapat memastikan kemampuan LPH untuk menindaklanjuti permohonan pemeriksaan.
- 2.1.2 Tinjauan permohonan pemeriksaan harus dilakukan oleh personel yang memiliki kompetensi sesuai dengan lingkup permohonan pemeriksaan.
- 2.1.3 Apabila ada kekurangan dokumen yang diunggah di Si-Halal, pelaku usaha akan melengkapi langsung kepada tim LPH (Manajer audit atau Lead Auditor yang bertugas)

2.2 Penandatanganan perjanjian pemeriksaan

Setelah permohonan pemeriksaan dinyatakan lengkap dan memenuhi persyaratan, serta Pemohon menyetujui persyaratan dan prosedur pemeriksaan yang ditetapkan oleh LPH, harus dilakukan penandatanganan perjanjian pemeriksaan oleh Pemohon dan LPH.

2.3 Penyusunan rencana audit

2.3.1 Berdasarkan informasi yang diperoleh dari persyaratan permohonan pemeriksaan yang disampaikan oleh Pemohon, **LPH UIN SAIZU** menetapkan rencana audit yang mencakup:

- a. tujuan, waktu, durasi, lokasi pelaksanaan, tim, metode, dan agenda audit proses produksi dan CPPOB/CPKB atau system manajemen yang relevan dengan pelaksanaan proses produksi produk yang diajukan;
- b. jenis/tipe/varian produk yang diajukan dan metode sampling sesuai dengan persyaratan SNI yang diperlukan untuk pengujian produk, yang mewakili sampel yang diusulkan;
- c. informasi SNI yang digunakan sebagai dasar pemeriksaan berdasarkan permohonan yang diajukan oleh Pemohon; dan
- d. waktu yang diperlukan untuk pelaksanaan pengujian berdasarkan standar acuan metode uji yang dipersyaratkan.

2.3.2 Pelaksanaan audit dilakukan oleh personel atau tim audit yang memiliki kriteria kompetensi sebagai berikut:

1. Pengetahuan tentang praktik manajemen bisnis produk olahan dan/atau kosmetik;
2. Pengetahuan tentang prinsip, praktik dan teknik audit;
3. Pengetahuan tentang SNI produk olahan dan/atau kosmetik;
4. Pengetahuan tentang standar sistem manajemen:
 - a) SNI ISO 9001 tentang sistem manajemen mutu,
 - b) SNI ISO 22000 sistem manajemen mutu keamanan pangan,
 - c) SNI CAC/RCP 1 tentang rekomendasi nasional kode praktis –prinsip umum hygiene pangan
 - d) Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB)/ Cara Produksi Kosmetik yang Baik (CPPOB) ;Catatan: sesuai yang diterapkan oleh pemohon.

5. Pengetahuan tentang proses dan prosedur pemeriksaan yang ditetapkan oleh lembaga pemeriksa;
6. Pengetahuan tentang sektor bisnis produk olahan/kosmetik;
7. Pengetahuan tentang produk, proses dan organisasi pemohon pemeriksaan.
8. Peraturan lain yang terkait produk olahan/kosmetik.
9. Ketentuan Fatwa Majelis Ulama Indonesia yang mengatur kehalalan produk
10. Keputusan Menteri Agama 1360 tahun 2001 tentang bahan yang dikecualikan untuk disertifikasi Halal; dan
11. Keputusan Kepala BPJPH no 57 tahun 2021 tentang kriteria SJPH

3. Pemeriksaan

Pemeriksaan mencakup 2 (dua) tahap Audit, yaitu Audit tahap 1 (satu) dan Audit tahap 2 (dua).

3.1 Pelaksanaan audit tahap 1 (satu)

- 3.1.1 Pada audit tahap 1 (satu) dilakukan pemeriksaan awal terhadap kesesuaian informasi produk dan proses produksi yang disampaikan Pemohon pada pasal 1.3 terhadap lingkup produk yang ditetapkan BPJPH dan peraturan terkait.
- 3.1.2 Apabila hasil audit tahap 1 (satu) menunjukkan ketidaksesuaian terhadap persyaratan, Pemohon harus diberi kesempatan untuk melakukan tindakan perbaikan dalam jangka waktu tertentu sesuai dengan kebijakan LPH.

3.2 Pelaksanaan audit tahap 2 (dua)

- 3.2.1 audit tahap 2 (dua) dilaksanakan melalui audit proses produksi dan penerapan SJPH atau sistem manajemen yang relevan serta pengujian produk.
- 3.2.2 Audit proses produksi dan penerapan SJPH atau sistem manajemen yang relevan dilakukan pada saat pelaku usaha melakukan produksi produk yang diajukan atau pada kondisi tertentu dilakukan melalui simulasi proses produksi produk yang diajukan.
- 3.2.3 Audit dilakukan dengan metode audit yang merupakan kombinasi dari audit dokumen dan rekaman, wawancara, observasi, demonstrasi, atau metode audit lainnya.

3.2.4 Audit dilakukan terhadap:

- a. tanggung jawab dan komitmen personel penanggungjawab pelaku usaha terhadap konsistensi pemenuhan produk terhadap persyaratan SNI;
- b. ketersediaan dan pengendalian prosedur dan rekaman pengendalian mutu, termasuk pengujian rutin;
- c. fasilitas, lokasi, desain dan tata letak, bangunan, sanitasi peralatan, sanitasi ruang proses, dan higiene personel sesuai dengan ketentuan yang berlaku tentang penerapan SJPH;
- d. tahapan titik kritis kehalalan pada proses produksi, mulai dari bahan baku sampai produk akhir sekurang-kurangnya pada tahapan sebagaimana diuraikan pada Lampiran A;
- e. kelengkapan serta fungsi peralatan produksi termasuk peralatan pengendalian mutu;
- f. bukti verifikasi berdasarkan hasil kalibrasi atau hasil verifikasi peralatan produksi sebagaimana disebutkan pada butir e yang membuktikan bahwa peralatan tersebut memenuhi persyaratan produksi. Hasil verifikasi peralatan produksi dapat ditunjukkan dengan prosedur yang diperlukan untuk mencapai kondisi atau persyaratan yang ditetapkan;
- g. bukti tera atau tera ulang alat pengukur berat produk dalam kemasan akhir;
- h. pengendalian dan penanganan produk yang tidak sesuai dengan kriteria Halal; dan
- i. pengemasan, penanganan, dan penyimpanan produk, termasuk di gudang akhir produk yang siap diedarkan.

3.2.5 Apabila Pemohon hanya melakukan kegiatan pengemasan produk akhir, maka pemohon harus memastikan dokumen pendukung berupa sertifikat halal yang masih berlaku sesuai ketentuan BPJPH dari supplier yang memproduksi, namun LPH harus memastikan kesesuaian terhadap:

- a. produk yang akan dikemas sesuai persyaratan SNI, yang dibuktikan melalui pemenuhan hasil uji yang diterbitkan oleh laboratorium pihak ketiga yang diakreditasi oleh KAN atau badan akreditasi penandatanganan IAF/APAC MLA secara periodik setiap batch dan mencakup seluruh pemasok;

- b. tahapan penerapan SJPH yang sesuai dengan ketentuan BPJPH, sistem manajemen atau sertifikat Pemeriksaan Sarana dan Bangunan (PSB) yang dimiliki oleh pemasok; dan c. tahapan kritis proses produksi sebagaimana diuraikan pada Lampiran A, yang dibuktikan melalui audit proses produksi pada seluruh kegiatan yang dikendalikan oleh Pemohon.

3.2.6 Pengambilan sampel produk dilakukan saat audit proses produksi berdasarkan persyaratan dalam SNI. Pengambilan sampel untuk pengujian dilakukan oleh personel kompeten yang ditugaskan oleh LPH. Sampel produk diambil dari lini produksi atau gudang penyimpanan produk dalam fasilitas produksi yang terdaftar dalam proses pemeriksaan halal.

3.2.7 Sampel diambil sesuai dengan kebutuhan pengujian yang mewakili merek yang diajukan. Pengambilan sampel dilakukan sesuai prosedur yang ditetapkan oleh LPH atau laboratorium yang ditunjuk.

3.2.8 Pengujian dilakukan di laboratorium yang telah menerapkan ISO/IEC 17025 untuk lingkup produk yang dilakukan pemeriksaan. Penerapan ISO/IEC 17025 dapat dibuktikan melalui:

- a. akreditasi oleh KAN;
- b. akreditasi oleh badan akreditasi penandatanganan saling pengakuan dalam forum Asia Pacific Accreditation Cooperation (APAC) dan International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC); atau
- c. penilaian yang dilakukan oleh LPH terhadap laboratorium.

3.2.9 Apabila pengujian dilakukan di laboratorium Pemohon, maka LPH harus memastikan kesesuaian kompetensi dan imparialitas proses pengujian yang dilakukan, misalnya melalui penyesuaian proses pengujian.

3.2.10 Laboratorium Pemohon yang digunakan untuk pengujian produk harus memenuhi persyaratan huruf a atau b sebagaimana tercantum dalam angka 3.2.8.

3.2.11 Apabila berdasarkan hasil audit tahap 2 (dua) ditemukan ketidaksesuaian, Pemohon harus diberi kesempatan untuk melakukan tindakan perbaikan dalam jangka waktu tertentu sesuai dengan kebijakan LPH

4. Tinjauan (Review) dan Keputusan

4.1 Tinjauan (review)

- 4.1.1 Tinjauan hasil audit dilakukan terhadap pemenuhan seluruh persyaratan dan kesesuaian proses pemeriksaan, mulai dari pengajuan permohonan, pelaksanaan audit tahap 1 (satu) dan tahap 2 (dua).
- 4.1.2 Tinjauan hasil audit dinyatakan dalam bentuk rekomendasi tertulis tentang pemenuhan SJPH yang diajukan oleh Pemohon untuk produk yang diajukan.
- 4.1.3 Laporan hasil pemeriksaan halal yang sudah disepakati antara pelaku usaha dan auditor LPH harus ditandatangani dalam formulir berita acara yang ditetapkan LPH

4.2 Penetapan keputusan hasil pemeriksaan halal

- 4.2.1 Penetapan keputusan pemeriksaan dilakukan berdasarkan rekomendasi yang dihasilkan dari proses pemeriksaan halal.
- 4.2.2 Penetapan keputusan pemeriksaan harus dilakukan oleh satu orang atau sekelompok orang yang tidak terlibat dalam proses pemeriksaan halal.
- 4.2.3 Penetapan keputusan pemeriksaan dapat dilakukan oleh lead auditor halal yang melakukan pemeriksaan halal.
- 4.2.4 Rekomendasi untuk keputusan pemeriksaan berdasarkan hasil pemeriksaan halal harus didokumentasikan
- 4.2.5 LPH harus memberitahu secara tertulis kepada Pemohon terkait menunda atau tidak memberikan keputusan hasil pemeriksaan, dan harus menyampaikan alasannya.
- 4.2.6 Apabila Pemohon menunjukkan keinginan untuk melanjutkan proses pemeriksaan setelah LPH memutuskan untuk tidak merekomendasikan, Pemohon dapat menyampaikan permohonan untuk mengajukan proses banding sesuai ketentuan yang ditetapkan LPH.
- 4.2.7 Permohonan melanjutkan proses pemeriksaan harus disampaikan oleh Pemohon kepada LPH secara tertulis selambatnya 1 (satu) bulan setelah pemberitahuan keputusan tidak memberikan rekomendasi hasil pemeriksaan diterbitkan oleh LPH. Proses pemeriksaan dapat dimulai kembali dari audit tahap 2 (dua).

Lampiran A

Tahapan Kritis Proses Produksi makanan minuman dan Kosmetika

No	Tahapan kritis proses produksi	Penjelasan tahapan kritis
1	Pemilihan bahan baku, bahan tambahan pangan dan bahan kemasan	Bahan baku, bahan tambahan pangan dan bahan kemasan harus berasal dari bahan yang halal dan memenuhi persyaratan yang ditetapkan atau peraturan terkait yang berlaku
2	Proses produksi	Proses produksi halal harus terpisah dan tidak sharing dengan fasilitas dengan produk yang tidak/belum halal, proses ini dilakukan dengan metode tertentu yang dikendalikan dan memperhatikan kesesuaian proses, termasuk kondisi lingkungan kerja, kompetensi SDM, peralatan produksi dan alat pemantauan sesuai persyaratan yang ditetapkan. Bahan yang mengandung unsur hewan dapat dilakukan uji laboratorium untuk memastikan kehalalan bahan tersebut.
3	Pengendalian mutu	Pengendalian mutu produk dilakukan dengan metode tertentu yang dikendalikan, untuk memastikan kehalalan produk sesuai dengan persyaratan mutu dan keamanan yang ditetapkan
4	Pengemasan	Pengemasan produk dilakukan dengan metode tertentu yang dikendalikan sesuai dengan persyaratan SJPH dan peraturan terkait yang berlaku
5	Pelabelan	Pelabelan dilakukan sesuai dengan persyaratan SJPH dan peraturan terkait yang berlaku

1. Skema Audit

a. Makanan

NO	SKEMA AUDIT	PERSYARATAN
TAHAP I : SELEKSI		
1	Permohonan (Permohonan sertifikasi halal diupload pelaku usaha di system SI- HALAL, dan diverifikasi oleh tim verifikator BPJPH)	Sesuai Persyaratan Permohonan Sertifikasi yaitu : <ol style="list-style-type: none"> 1) Surat Permohonan Sertifikasi Halal kepada BPJPH 2) Dokumen manual Sistem Jaminan Produk Halal 3) Prosedur Pengendalian Bahan Baku/Penolong 4) Proses Produksi & Pengendalian Mutu/kehalalan 5) Daftar Peralatan Produksi yang digunakan 6) Daftar jumlah produk dan bahan yang digunakan 7) Daftar outlet/pabrik yang dimiliki 8) NIB berbasis risiko yang dikeluarkan oleh OSS 9) Dokumen pendukung penyelia halal (sertifikat pelatihan dan/atau uji kompetensi), KTP, CV dan SK pengangkatan
2	Kategori Produk (KMA 748)	Makanan <ol style="list-style-type: none"> 1) Susu dan analognya (1.1) 2) Lemak, minyak dan emulsi minyak (2.1) 3) Es untuk dimakan (edible ice) termasuk sherbet dan sorbet (3.1) 4) Buah dan sayur dengan pengolahan dan penambahan bahan tambahan pangan (4.1) 5) Kembang gula/permen dan cokelat (5.1) 6) Sereal dan produk sereal yang merupakan produk turunan dari biji sereal, akar dan umbi kacang-kacangan dan empulur dengan pengolahan dan penambahan bahan tambahan pangan (6.1) 7) Produk bakeri (7.1) 8) Daging dan produk olahan daging (8.1) 9) Ikan dan produk perikanan, termasuk moluska, krustase dan ekinodermata dengan pengolahan dan penambahan bahan tambahan pangan (9.1) 10) Telur olahan dan produk-produk telur hasil olahan (10.1) 11) Gula dan pemanis termasuk madu (11.1) 12) Garam, rempah, sup, saus, salad, serta produk protein (12.1) 13) Pangan olahan untuk keperluan gizi khusus (13.1) 14) Makanan ringan siap santap (14.1) 15) Pangan siap saji (15.1) 16) Penyediaan makanan dan minuman dengan pengolahan (16.1) 17) Bahan tambahan pangan (17.1)
3	Sistem Jaminan Produk Halal yang diterapkan	<ul style="list-style-type: none"> · SJPH Kepkaban No.20/2023 · Kepkaban No.78/2023 · SNI 99001:2016 · SNI 99004:2021 · SNI ISO/TS 20224-3:2020

4	Petugas Pengambil Contoh (Jika relevan)	<ul style="list-style-type: none"> Memahami cara pengambilan contoh dalam SNI – Petunjuk Pengambilan Contoh cairan
5	Cara Pengambilan Contoh	<ul style="list-style-type: none"> Sesuai Instruksi Kerja; dan Contoh uji yang diambil berasal dari jalur produksi dan atau gudang
6	Jumlah Contoh	<ul style="list-style-type: none"> Berdasarkan ketentuan yang berlaku yang representatif
7	Laboratorium Uji yang digunakan	<ul style="list-style-type: none"> Laboratorium yang telah menerapkan SNI ISO/IEC 17025 Laboratorium yang bekerjasama dengan LPH
TAHAP II : DETERMINASI		
1	Tinjauan Permohonan / Audit Kecukupan	<ol style="list-style-type: none"> Sesuai dengan prosedur Pemeriksaan Tinjauan permohonan dilakukan di bagian Administrasi untuk menetapkan ruang lingkup dan kategori produk pelaku usaha-penetapan mandays Audit Kecukupan (Dokumen review) Dilakukan pemeriksaan kelengkapan dokumen SJPH dan daftar bahan, produk, fasilitas, lokasi produksi atau gudang jika ada gudang yang disewa. Penetapan apa perlu uji Lab atau tidak sesuai dengan regulasi terkait (sebutkan jika ada)
2	Audit Lapangan	Sesuai Prosedur Pemeriksaan
	<ul style="list-style-type: none"> Tim Auditor 	<ul style="list-style-type: none"> Auditor memastikan rencana audit dan rencana pengambilan contoh yang disiapkan oleh Petugas Pengambilan Contoh (jika diperlukan) Auditor memverifikasi lapangan terhadap penerapan SJPH Auditor Memahami Sistem Jaminan Produk Halal dan titik kritis dari produk yang diaudit Auditor yang melakukan audit pada titik kritis harus memiliki pemahaman terkait produk yang diaudit Jika tidak ada Auditor yang memiliki bidang keahlian produk maka harus menggunakan Tenaga Ahli yang memiliki bidang keahlian teknis produk
	<ul style="list-style-type: none"> Area yang diaudit 	<ul style="list-style-type: none"> Dokumen SJPH (manual, SOP dan dokumen pendukung lainnya) Area produksi (incoming RM checking-warehouse-production room-packaging-transporter) Change management/control jika ada untuk melihat bagaimana jaminan halal tetap terjaga Sampling tidak diperlukan.
	<ul style="list-style-type: none"> Tata cara penilaian 	<ul style="list-style-type: none"> Semua penilaian mengarah pada komitmen dan konsistensi jaminan produk halal dari produk yang akan diproduksi. Penilai dilakukan secara objektif pada : <ul style="list-style-type: none"> ketersediaan dokumen pendukung yang valid terhadap bahan kritis, Pemenuhan persyaratan halal terkait fasilitas dan peralatan, tempat produksi dan penyajian Pemenuhan persyaratan halal atas produk yang diproduksi
	<ul style="list-style-type: none"> Bahan baku kritis 	Makanan <ul style="list-style-type: none"> Susu dan analognya (whey, laktosa, SMP, gula, flavor) Lemak, minyak dan emulsi minyak (Minyak Hewani: minyak ikan atau minyak dari lemak hewani, Lemak dan Mentega yang berasal dari sumber hewani.)

		<ul style="list-style-type: none"> · Es untuk dimakan (edible ice) termasuk sherbet dan sorbet (bahan pengental, pewarna dan perasa, bahan tambahan khusus) · Buah dan sayur dengan pengolahan dan penambahan bahan tambahan pangan · (bahan pengental/pemantap tekstur, bahan pelengkap dan pengawet) · Kembang gula/permen dan coklat (vanilla/ekstrak vanilla, susu, mentega) · Sereal dan produk sereal · (minyak nabati, bahan pencampur dan pemroses, bahan pengikat) · Produk bakeri · (lemak dan minyak, bahan tambahan untuk tekstur dan rasa, susu dan produk susu) · Daging dan produk olahan daging · (kandungan porcine, bahan pengikat dan penambah rasa, aspek syariah proses penyembelihan hewan) · Ikan dan produk perikanan, · (minyak/cairan pembasahan, bahan tambahan pangan dan pengental) · Telur olahan dan produk-produk telur hasil olahan (lemak, minyak, mentega, bahan pengawet) · Gula dan pemanis termasuk madu (bahan tambahan, pemanis, pengencer) · Garam, rempah, sup, saus, salad, serta produk protein (bahan pengental dan pengikat, minyak, lemak, bahan tambahan protein) · Pangan olahan untuk keperluan gizi khusus (pengganti lemak, bahan pengental/pengikat, protein hewani, pengganti susu, sumber cairan) · Makanan ringan siap santap (bahan tambahan tekstur dan rasa, keju dan produk susu) · Pangan siap saji (daging dan turunannya, minyak dan lemak) · Penyediaan makanan dan minuman dengan pengolahan (minyak dan lemak, bahan tambahan protein) · Bahan tambahan pangan (pengawet, pengemulsi, pengikat, penguat rasa)
3	Laporan Audit	Sesuai Prosedur Sertifikasi
4	Pelaksanaan Pengambilan Contoh	<ul style="list-style-type: none"> · Sesuai Instruksi Kerja Tata Cara Pengambilan Contoh - · Contoh uji yang diambil berasal dari jalur produksi dan atau gudang
5	Pengujian Contoh	<ul style="list-style-type: none"> · Jika ada parameter yang tidak memenuhi syarat, maka dilakukan uji ulang untuk parameter tersebut maksimal 2 kali pengujian. Apabila sampai 2 kali pengujian ulang masih belum memenuhi syarat, maka proses sertifikasi dihentikan.
6	Laporan Hasil Uji	<ul style="list-style-type: none"> · Laporan Hasil Uji diterbitkan oleh Laboratorium Uji yang menerapkan ISO / IEC 17025

TAHAP III : Ketetapan Halal/Komisi Fatwa MUI

1	Tinjauan terhadap Laporan / Berita Acara Pengambilan Contoh, Laporan Audit dan Laporan Hasil Uji dilakukan oleh Reviewer	<ul style="list-style-type: none">· Reviewer yang telah ditetapkan melakukan tinjauan terhadap hasil audit· Hasil reviewer diserahkan ke komisi Fatwa untuk ditetapkan fatwa halalnya
2	Ketetapan Fatwa MUI	<ul style="list-style-type: none">· No Ketetapan Fatwa MUI sesuai dengan prosedur yang ada

TAHAP IV : PENERBITAN SH

1	Penerbitan SH	<ul style="list-style-type: none">· BPJPH Menerbitkan SH berdasarkan Ketetapan Fatwa MUI· LPH mensubmit laporan pemeriksaan kehalalan dan pengujian produk ke SI-HALAL· MUI mengupload ketetapan halal ke SI-HALAL untuk diterbitkan SH.· Klien dapat mengakses SH melalui akun di SiHalal
2	Logo Halal	<ul style="list-style-type: none">· Sesuai dengan Ketentuan BPJPH

b. Minuman

NO	SKEMA AUDIT	PERSYARATAN
TAHAP I : SELEKSI		
1	Permohonan (Permohonan sertifikasi halal diupload pelaku usaha di system SI- HALAL, dan diverifikasi oleh tim verifikator BPJPH)	Sesuai Persyaratan Permohonan Sertifikasi yaitu : 1) Surat Permohonan Sertifikasi Halal kepada BPJPH 2) Dokumen manual Sistem Jaminan Produk Halal 3) Prosedur Pengendalian Bahan Baku/Penolong 4) Proses Produksi & Pengendalian Mutu/kehalalan 5) Daftar Peralatan Produksi yang digunakan 6) Daftar jumlah produk dan bahan yang digunakan 7) Daftar outlet/pabrik yang dimiliki 8) NIB berbasis risiko yang dikeluarkan oleh OSS 9) Dokumen pendukung penyelia halal (sertifikat pelatihan dan/atau uji kompetensi), KTP, CV dan SK pengangkatan
2	Kategori Produk (KMA 748)	Minuman 1) Minuman dengan pengolahan (1.1 – 1.7) 2) Kelompok bahan minuman (2.1)
3	Sistem Jaminan Produk Halal yang diterapkan	<ul style="list-style-type: none"> · SJPH Kepkaban No.20/2023 · Kepkaban No.78/2023 · SNI 99001:2016 · SNI 99004:2021 · SNI ISO/TS 20224-3:2020
4	Petugas Pengambil Contoh (Jika relevan)	<ul style="list-style-type: none"> · Memahami cara pengambilan contoh dalam SNI – Petunjuk Pengambilan Contoh cairan
5	Cara Pengambilan Contoh	<ul style="list-style-type: none"> · Sesuai Instruksi Kerja; dan · Contoh uji yang diambil berasal dari jalur produksi dan atau gudang
6	Jumlah Contoh	<ul style="list-style-type: none"> · Berdasarkan ketentuan yang berlaku yang representatif
7	Laboratorium Uji yang digunakan	<ul style="list-style-type: none"> · Laboratorium yang telah menerapkan SNI ISO/IEC 17025 · Laboratorium yang bekerjasama dengan LPH
TAHAP II : DETERMINASI		
1	Tinjauan Permohonan / Audit Kecukupan	1) Sesuai dengan prosedur Pemeriksaan 2) Tinjauan permohonan dilakukan di bagian Administrasi untuk menetapkan ruang lingkup dan kategori produk pelaku usaha-penetapan mandays 3) Audit Kecukupan (Dokumen review) 4) Dilakukan pemeriksaan kelengkapan dokumen SJPH dan daftar bahan, produk, fasilitas ,lokasi produksi atau gudang jika ada gudang yang disewa. Penetapan apa perlu uji Lab atau tidak sesuai dengan regulasi terkait (sebutkan jika ada)
2	Audit Lapangan <ul style="list-style-type: none"> · Tim Auditor 	Sesuai Prosedur Pemeriksaan <ul style="list-style-type: none"> · Auditor memastikan rencana audit dan rencana pengambilan contoh yang disiapkan oleh Petugas Pengambilan Contoh (jika diperlukan) · Auditor memverifikasi lapangan terhadap penerapan SJPH · Auditor Memahami Sistem Jaminan Produk Halal dan titik kritis dari produk yang diaudit · Auditor yang melakukan audit pada titik kritis harus memiliki pemahaman terkait produk yang diaudit

		<ul style="list-style-type: none"> · Jika tidak ada Auditor yang memiliki bidang keahlian produk maka harus menggunakan Tenaga Ahli yang memiliki bidang keahlian teknis produk
	<ul style="list-style-type: none"> · Area yang diaudit 	<ul style="list-style-type: none"> · Dokumen SJPH (manual,SOP dan dokumen pendukung lainnya) · Area produksi (incoming RM checking-warehouse-production room-packaging-transporter) · Change management/control jika ada untuk melihat bagaimana jaminan halal tetap terjaga · Sampling tidak diperlukan.
	<ul style="list-style-type: none"> · Tata cara penilaian 	<ul style="list-style-type: none"> · Semua penilaian mengarah pada komitmen dan konsistensi jaminan produk halal dari produk yang akan diproduksi. Penilai dilakukan secara objektif pada : <ul style="list-style-type: none"> · ketersediaan dokumen pendukung yang valid terhadap bahan kritis, · Pemenuhan persyaratan halal terkait fasilitas dan peralatan, tempat produksi dan penyajian · Pemenuhan persyaratan halal atas produk yang diproduksi
	<ul style="list-style-type: none"> · Bahan baku kritis 	<p>Minuman</p> <ul style="list-style-type: none"> · Minuman dengan pengolahan (sumber air, pewarna, bahan fermentasi, pengatur keasaman) · Kelompok bahan minuman (pemanis, basis cairan, bahan fermentasi, pewarna)
3	Laporan Audit	Sesuai Prosedur Sertifikasi
4	Pelaksanaan Pengambilan Contoh	<ul style="list-style-type: none"> · Sesuai Instruksi Kerja Tata Cara Pengambilan Contoh - · Contoh uji yang diambil berasal dari jalur produksi dan atau gudang
5	Pengujian Contoh	<ul style="list-style-type: none"> · Jika ada parameter yang tidak memenuhi syarat, maka dilakukan uji ulang untuk parameter tersebut maksimal 2 kali pengujian. Apabila sampai 2 kali pengujian ulang masih belum memenuhi syarat, maka proses sertifikasi dihentikan.
6	Laporan Hasil Uji	<ul style="list-style-type: none"> · Laporan Hasil Uji diterbitkan oleh Laboratorium Uji yang menerapkan ISO / IEC 17025
TAHAP III : Ketetapan Halal/Komisi Fatwa MUI		
1	Tinjauan terhadap Laporan / Berita Acara Pengambilan Contoh, Laporan Audit dan Laporan Hasil Uji dilakukan oleh Reviewer	<ul style="list-style-type: none"> · Reviewer yang telah ditetapkan melakukan tinjauan terhadap hasil audit · Hasil reviewer diserahkan ke komisi Fatwa untuk ditetapkan fatwa halalnya
2	Ketetapan Fatwa MUI	<ul style="list-style-type: none"> · No Ketetapan Fatwa MUI sesuai dengan prosedur yang ada
TAHAP IV : PENERBITAN SH		
1	Penerbitan SH	<ul style="list-style-type: none"> · BPJPH Menerbitkan SH berdasarkan Ketetapan Fatwa MUI · LPH mensubmit laporan pemeriksaan kehalalan dan pengujian produk ke SI-HALAL · MUI mengupload ketetapan halal ke SI-HALAL untuk diterbitkan SH. · Klien dapat mengakses SH melalui akun di SiHalal
2	Logo Halal	<ul style="list-style-type: none"> · Sesuai dengan Ketentuan BPJPH

c. Obat

NO	SKEMA AUDIT	PERSYARATAN
TAHAP I : SELEKSI		
1	Permohonan (Permohonan sertifikasi halal diupload pelaku usaha di system SI- HALAL, dan diverifikasi oleh tim verifikator BPJPH)	Sesuai Persyaratan Permohonan Sertifikasi yaitu : 1) Surat Permohonan Sertifikasi Halal kepada BPJPH 2) Dokumen manual Sistem Jaminan Produk Halal 3) Prosedur Pengendalian Bahan Baku/Penolong 4) Proses Produksi & Pengendalian Mutu/kehalalan 5) Daftar Peralatan Produksi yang digunakan 6) Daftar jumlah produk dan bahan yang digunakan 7) Daftar outlet/pabrik yang dimiliki 8) NIB berbasis risiko yang dikeluarkan oleh OSS 9) Dokumen pendukung penyelia halal (sertifikat pelatihan dan/atau uji kompetensi), KTP, CV dan SK pengangkatan
2	Kategori Produk (KMA 748)	Obat 1) Obat Tradisional (Jenis Produk 1.1 – 1.7) 2) Suplemen kesehatan (Jenis Produk 2.1 – 2.2) 3) Obat Kuasi (3.1) 4) Obat Bebas (4.1) 5) Obat bebas terbatas (5.1) 6) Obat keras dikecualikan Narkotika dan Psikotropika (6.1) 7) Bahan obat (7.1)
3	Sistem Jaminan Produk Halal yang diterapkan	<ul style="list-style-type: none"> · SJPH Kepkaban No.20/2023 · Kepkaban No.78/2023 · SNI 99001:2016 · SNI 99004:2021 · SNI ISO/TS 20224-3:2020
4	Petugas Pengambil Contoh (Jika relevan)	<ul style="list-style-type: none"> · Memahami cara pengambilan contoh dalam SNI – Petunjuk Pengambilan Contoh cairan
5	Cara Pengambilan Contoh	<ul style="list-style-type: none"> · Sesuai Instruksi Kerja; dan · Contoh uji yang diambil berasal dari jalur produksi dan atau gudang
6	Jumlah Contoh	<ul style="list-style-type: none"> · Berdasarkan ketentuan yang berlaku yang representatif
7	Laboratorium Uji yang digunakan	<ul style="list-style-type: none"> · Laboratorium yang telah menerapkan SNI ISO/IEC 17025 · Laboratorium yang bekerjasama dengan LPH
TAHAP II : DETERMINASI		
1	Tinjauan Permohonan / Audit Kecukupan	1) Sesuai dengan prosedur Pemeriksaan 2) Tinjauan permohonan dilakukan di bagian Administrasi untuk menetapkan ruang lingkup dan kategori produk pelaku usaha-penetapan mandays 3) Audit Kecukupan (Dokumen review) 4) Dilakukan pemeriksaan kelengkapan dokumen SJPH dan daftar bahan, produk, fasilitas ,lokasi produksi atau gudang jika ada gudang yang disewa. Penetapan apa perlu uji Lab atau tidak sesuai dengan regulasi terkait (sebutkan jika ada)
2	Audit Lapangan	Sesuai Prosedur Pemeriksaan
	<ul style="list-style-type: none"> · Tim Auditor 	<ul style="list-style-type: none"> · Auditor memastikan rencana audit dan rencana pengambilan contoh yang disiapkan oleh Petugas Pengambilan Contoh (jika diperlukan)

		<ul style="list-style-type: none"> · Auditor memverifikasi lapangan terhadap penerapan SJPH · Auditor Memahami Sistem Jaminan Produk Halal dan titik kritis dari produk yang diaudit · Auditor yang melakukan audit pada titik kritis harus memiliki pemahaman terkait produk yang diaudit · Jika tidak ada Auditor yang memiliki bidang keahlian produk maka harus menggunakan Tenaga Ahli yang memiliki bidang keahlian teknis produk
	· Area yang diaudit	<ul style="list-style-type: none"> · Dokumen SJPH (manual,SOP dan dokumen pendukung lainnya) · Area produksi (incoming RM checking-warehouse-production room-packaging-transporter) · Change management/control jika ada untuk melihat bagaimana jaminan halal tetap terjaga · Sampling tidak diperlukan.
	· Tata cara penilaian	<ul style="list-style-type: none"> · Semua penilaian mengarah pada komitmen dan konsistensi jaminan produk halal dari produk yang akan diproduksi. Penilai dilakukan secara objektif pada : · ketersediaan dokumen pendukung yang valid terhadap bahan kritis, · Pemenuhan persyaratan halal terkait fasilitas dan peralatan, tempat produksi dan penyajian · Pemenuhan persyaratan halal atas produk yang diproduksi
	· Bahan baku kritis	<p>Obat</p> <ul style="list-style-type: none"> · Bahan baku · Bahan pembantu · Bahan tambahan · Cangkan Kapsul · Proses Produksi
3	Laporan Audit	Sesuai Prosedur Sertifikasi
4	Pelaksanaan Pengambilan Contoh	<ul style="list-style-type: none"> · Sesuai Instruksi Kerja Tata Cara Pengambilan Contoh - · Contoh uji yang diambil berasal dari jalur produksi dan atau gudang
5	Pengujian Contoh	<ul style="list-style-type: none"> · Jika ada parameter yang tidak memenuhi syarat, maka dilakukan uji ulang untuk parameter tersebut maksimal 2 kali pengujian. Apabila sampai 2 kali pengujian ulang masih belum memenuhi syarat, maka proses sertifikasi dihentikan.
6	Laporan Hasil Uji	<ul style="list-style-type: none"> · Laporan Hasil Uji diterbitkan oleh Laboratorium Uji yang menerapkan ISO / IEC 17025
TAHAP III : Ketetapan Halal/Komisi Fatwa MUI		
1	Tinjauan terhadap Laporan / Berita Acara Pengambilan Contoh, Laporan Audit dan Laporan Hasil Uji dilakukan oleh Reviewer	<ul style="list-style-type: none"> · Reviewer yang telah ditetapkan melakukan tinjauan terhadap hasil audit · Hasil reviewer diserahkan ke komisi Fatwa untuk ditetapkan fatwa halalnya
2	Ketetapan Fatwa MUI	<ul style="list-style-type: none"> · No Ketetapan Fatwa MUI sesuai dengan prosedur yang ada
TAHAP IV : PENERBITAN SH		
1	Penerbitan SH	<ul style="list-style-type: none"> · BPJPH Menerbitkan SH berdasarkan Ketetapan Fatwa MUI · LPH mensubmit laporan pemeriksaan kehalalan dan pengujian produk ke SI-HALAL

		<ul style="list-style-type: none">· MUI mengupload ketetapan halal ke SI-HALAL untuk diterbitkan SH.· Klien dapat mengakses SH melalui akun di SiHalal
2	Logo Halal	<ul style="list-style-type: none">· Sesuai dengan Ketentuan BPJPH

d. Kosmetik

NO	SKEMA AUDIT	PERSYARATAN
TAHAP I : SELEKSI		
1	Permohonan (Permohonan sertifikasi halal diupload pelaku usaha di system SI- HALAL, dan diverifikasi oleh tim verifikator BPJPH)	Sesuai Persyaratan Permohonan Sertifikasi yaitu : 1) Surat Permohonan Sertifikasi Halal kepada BPJPH 2) Dokumen manual Sistem Jaminan Produk Halal 3) Prosedur Pengendalian Bahan Baku/Penolong 4) Proses Produksi & Pengendalian Mutu/kehalalan 5) Daftar Peralatan Produksi yang digunakan 6) Daftar jumlah produk dan bahan yang digunakan 7) Daftar outlet/pabrik yang dimiliki 8) NIB berbasis risiko yang dikeluarkan oleh OSS 9) Dokumen pendukung penyelia halal (sertifikat pelatihan dan/atau uji kompetensi), KTP, CV dan SK pengangkatan
2	Kategori Produk (KMA 748)	Kosmetik 1) Jenis produk 1.1 sampai dengan 1.22
3	Sistem Jaminan Produk Halal yang diterapkan	<ul style="list-style-type: none"> · SJPH Kepkaban No.20/2023 · Kepkaban No.78/2023 · SNI 99001:2016 · SNI 99004:2021 · SNI ISO/TS 20224-3:2020
4	Petugas Pengambil Contoh (Jika relevan)	<ul style="list-style-type: none"> · Memahami cara pengambilan contoh dalam SNI – Petunjuk Pengambilan Contoh cairan
5	Cara Pengambilan Contoh	<ul style="list-style-type: none"> · Sesuai Instruksi Kerja; dan · Contoh uji yang diambil berasal dari jalur produksi dan atau gudang
6	Jumlah Contoh	<ul style="list-style-type: none"> · Berdasarkan ketentuan yang berlaku yang representatif
7	Laboratorium Uji yang digunakan	<ul style="list-style-type: none"> · Laboratorium yang telah menerapkan SNI ISO/IEC 17025 · Laboratorium yang bekerjasama dengan LPH
TAHAP II : DETERMINASI		
1	Tinjauan Permohonan / Audit Kecukupan	1) Sesuai dengan prosedur Pemeriksaan 2) Tinjauan permohonan dilakukan di bagian Administrasi untuk menetapkan ruang lingkup dan kategori produk pelaku usaha-penetapan mandays 3) Audit Kecukupan (Dokumen review) 4) Dilakukan pemeriksaan kelengkapan dokumen SJPH dan daftar bahan, produk, fasilitas ,lokasi produksi atau gudang jika ada gudang yang disewa. Penetapan apa perlu uji Lab atau tidak sesuai dengan regulasi terkait (sebutkan jika ada)
2	Audit Lapangan <ul style="list-style-type: none"> · Tim Auditor 	Sesuai Prosedur Pemeriksaan <ul style="list-style-type: none"> · Auditor memastikan rencana audit dan rencana pengambilan contoh yang disiapkan oleh Petugas Pengambilan Contoh (jika diperlukan) · Auditor memverifikasi lapangan terhadap penerapan SJPH · Auditor Memahami Sistem Jaminan Produk Halal dan titik kritis dari produk yang diaudit · Auditor yang melakukan audit pada titik kritis harus memiliki pemahaman terkait produk yang diaudit

		<ul style="list-style-type: none"> · Jika tidak ada Auditor yang memiliki bidang keahlian produk maka harus menggunakan Tenaga Ahli yang memiliki bidang keahlian teknis produk
	<ul style="list-style-type: none"> · Area yang diaudit 	<ul style="list-style-type: none"> · Dokumen SJPH (manual,SOP dan dokumen pendukung lainnya) · Area produksi (incoming RM checking-warehouse-production room-packaging-transporter) · Change management/control jika ada untuk melihat bagaimana jaminan halal tetap terjaga · Sampling tidak diperlukan.
	<ul style="list-style-type: none"> · Tata cara penilaian 	<ul style="list-style-type: none"> · Semua penilaian mengarah pada komitmen dan konsistensi jaminan produk halal dari produk yang akan diproduksi. Penilai dilakukan secara objektif pada : <ul style="list-style-type: none"> · ketersediaan dokumen pendukung yang valid terhadap bahan kritis, · Pemenuhan persyaratan halal terkait fasilitas dan peralatan, tempat produksi dan penyajian · Pemenuhan persyaratan halal atas produk yang diproduksi
	<ul style="list-style-type: none"> · Bahan baku kritis 	<p>Kosmetik</p> <ul style="list-style-type: none"> · Kandungan titanium dioksida, seng oksida, dan besi oksida · Bahan pewarna dan kandungan kimia sintetis
3	Laporan Audit	Sesuai Prosedur Sertifikasi
4	Pelaksanaan Pengambilan Contoh	<ul style="list-style-type: none"> · Sesuai Instruksi Kerja Tata Cara Pengambilan Contoh - · Contoh uji yang diambil berasal dari jalur produksi dan atau gudang
5	Pengujian Contoh	<ul style="list-style-type: none"> · Jika ada parameter yang tidak memenuhi syarat, maka dilakukan uji ulang untuk parameter tersebut maksimal 2 kali pengujian. Apabila sampai 2 kali pengujian ulang masih belum memenuhi syarat, maka proses sertifikasi dihentikan.
6	Laporan Hasil Uji	<ul style="list-style-type: none"> · Laporan Hasil Uji diterbitkan oleh Laboratorium Uji yang menerapkan ISO / IEC 17025
TAHAP III : Ketetapan Halal/Komisi Fatwa MUI		
1	Tinjauan terhadap Laporan / Berita Acara Pengambilan Contoh, Laporan Audit dan Laporan Hasil Uji dilakukan oleh Reviewer	<ul style="list-style-type: none"> · Reviewer yang telah ditetapkan melakukan tinjauan terhadap hasil audit · Hasil reviewer diserahkan ke komisi Fatwa untuk ditetapkan fatwa halalnya
2	Ketetapan Fatwa MUI	<ul style="list-style-type: none"> · No Ketetapan Fatwa MUI sesuai dengan prosedur yang ada
TAHAP IV : PENERBITAN SH		
1	Penerbitan SH	<ul style="list-style-type: none"> · BPJPH Menerbitkan SH berdasarkan Ketetapan Fatwa MUI · LPH mensubmit laporan pemeriksaan kehalalan dan pengujian produk ke SI-HALAL · MUI mengupload ketetapan halal ke SI-HALAL untuk diterbitkan SH. · Klien dapat mengakses SH melalui akun di SiHalal
2	Logo Halal	<ul style="list-style-type: none"> · Sesuai dengan Ketentuan BPJPH

e. Jasa Penyembelihan

NO	SKEMA AUDIT	PERSYARATAN
TAHAP I : SELEKSI		
1	Permohonan (Permohonan sertifikasi halal diupload pelaku usaha di system SI- HALAL, dan diverifikasi oleh tim verifikator BPJPH)	Sesuai Persyaratan Permohonan Sertifikasi yaitu : 1) Surat Permohonan Sertifikasi Halal kepada BPJPH 2) Dokumen manual Sistem Jaminan Produk Halal 3) Prosedur Pengendalian Bahan Baku/Penolong 4) Proses Produksi & Pengendalian Mutu/kehalalan 5) Daftar Peralatan Produksi yang digunakan 6) Daftar jumlah produk dan bahan yang digunakan 7) Daftar outlet/pabrik yang dimiliki 8) NIB berbasis risiko yang dikeluarkan oleh OSS 9) Dokumen pendukung penyelia halal (sertifikat pelatihan dan/atau uji kompetensi), KTP, CV dan SK pengangkatan
2	Kategori Produk (KMA 748)	Kategori 1.1 sampai 1.5
3	Sistem Jaminan Produk Halal yang diterapkan	<ul style="list-style-type: none"> · SJPH Kepkaban No.20/2023 · Kepkaban No.78/2023 · SNI 99001:2016 · SNI 99004:2021 · SNI 6160:2022
4	Petugas Pengambil Contoh (Jika relevan)	<ul style="list-style-type: none"> · Memahami cara pengambilan contoh dalam Rumah Potong Hewan melalui pengamatan untuk memastikan bahwa produk daging yang dihasilkan memenuhi standar kesehatan ASUH (aman, sehat, utuh, halal) yang sesuai dengan standar
5	Cara Pengambilan Contoh	<ul style="list-style-type: none"> · Sesuai Instruksi Kerja; dan · Contoh uji yang diambil berasal dari jalur produksi dan atau gudang
6	Kriteria Pengambilan Sampel Produk	<ul style="list-style-type: none"> · Adanya temuan proses penyembelihan yang terkontaminasi dengan barang non halal. · Adanya temuan pada saat proses penyembelihan/karkasing/deboning/penyimpanan produk tidak menerapkan higiene dan sanitasi.
7	Laboratorium Uji yang digunakan	<ul style="list-style-type: none"> · Laboratorium yang telah menerapkan SNI ISO/IEC 17025 · Laboratorium yang bekerjasama dengan LPH
TAHAP II : DETERMINASI		
1	Tinjauan Permohonan / Audit Kecukupan	1) Sesuai dengan prosedur Pemeriksaan 2) Tinjauan permohonan dilakukan di bagian Administrasi untuk menetapkan ruang lingkup dan kategori produk pelaku usaha-penetapan mandays 3) Audit Kecukupan (Dokumen review) 4) Dilakukan pemeriksaan kelengkapan dokumen SJPH dan daftar pemeriksaan hewan datang, produk, fasilitas , transportasi dan gudang penyimpanan.
2	Audit Lapangan <ul style="list-style-type: none"> · Tim Auditor 	Sesuai Prosedur Pemeriksaan <ul style="list-style-type: none"> · Auditor memastikan rencana audit dan rencana pengambilan contoh yang disiapkan oleh Petugas Pengambilan Contoh (jika diperlukan) · Auditor memverifikasi lapangan terhadap penerapan SJPH

		<ul style="list-style-type: none"> · Auditor Memahami Sistem Jaminan Produk Halal dan titik kritis dari produk yang diaudit · Auditor yang melakukan audit pada titik kritis harus memiliki pemahaman terkait produk yang diaudit · Jika tidak ada Auditor yang memiliki bidang keahlian produk maka harus menggunakan Tenaga Ahli yang memiliki bidang keahlian teknis produk
	<ul style="list-style-type: none"> · Area yang diaudit 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kendaraan Transportasi Hewan ke RPH: <ul style="list-style-type: none"> • Pemeriksaan kendaraan Transportasi yang digunakan untuk memastikan bebas dari babi. • Memastikan adanya dokumen pendukung Transportasi bebas dari babi dan hanya digunakan untuk pengangkutan hewan yang akan disembelih berupa surat pernyataan. • Pengecekan sanitasi kendaraan transportasi hewan sembelihan. 2. Kandang Karantina : <ul style="list-style-type: none"> • Pemeriksaan standar kandang karantina sesuai dengan acuan kesejahteraan hewan. • Pengecekan jarak kandang karantina dengan lokasi pemotongan. 3. Tempat Penyembelihan dan Pemotongan: <ul style="list-style-type: none"> • Memastikan tempat penyembelihan minimal terletak 1 site dari pemotongan babi dan minimal berjarak 5 km dari peternakan babi. • Memastikan tempat penyembelihan dipisahkan dengan proses lainnya. 4. Tempat Pelayuan: <ul style="list-style-type: none"> • Memastikan tempat pelayuan dipisahkan dengan proses lainnya. • Verifikasi standarisasi kelayakan tempat. 5. Tempat Packaging Produk: <ul style="list-style-type: none"> • Memastikan tempat penyembelihan dipisahkan dengan proses lainnya. • Tempat packaging produk harus menjadi tempat produk. • Verifikasi penggunaan dan pelabelan produk sesuai dengan syariat islam. 6. Gudang penyimpanan Produk: <ul style="list-style-type: none"> • Memastikan tempat penyempinan dipisahkan dengan proses lainnya. • Penyimpanan produk disesuaikan dengan standar yang berlaku. 7. Pengelolaan dan Peralatan : <ul style="list-style-type: none"> • Pengecekan peralatan penyembelihan mengacu pada standar SNI: 99003 • Memastikan pemeliharaan dan pemeliharaan rutinperalatan. 8. Keamanan dan Kebersihan Daging: <ul style="list-style-type: none"> • Pemeriksaan motode perobohan atau pemingsanaan hewan sembelih. • Pemeriksaan metode penyembelihan hewan sesuaidengan syariat penyembelihan hewan halal. • Pemeriksaan metode pemotongan hewan dan pemrosesan daging untuk memastikan kebersihan dankeamanan produk. • Verifikasi perlunya inspeksi hewan sebelum dan selamaproses pemotongan. • Verifikasi pemeriksaan post mortem oleh pihak yang

		<p>berwenang.</p> <p>9. Sanitasi Lingkungan:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pemeriksaan kebersihan dan sanitasi area kerja, termasuk lantai, dinding, dan plafon. • Verifikasi pengelolaan limbah dan pembuangan limbah yang sesuai. <p>10. Kesehatan Hewan:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pemeriksaan kesehatan hewan antemortem dan prosedur perlindungan kesehatan hewan. • Memastikan pemantauan kondisi kesehatan hewan selama pemotongan. <p>11. Personel:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Penilaian pelatihan dan sertifikasi personel yang terlibat dalam penyembelihan dan pemrosesan daging. • Memastikan personel memahami dan menerapkan praktik kebersihan pribadi. <p>12. Dokumentasi dan Pelaporan:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peninjauan dokumen dan catatan terkait inspeksi, pemrosesan • Memastikan bahwa semua prosedur dan kegiatan didokumentasikan dengan benar. <p>13. Kepatuhan Regulasi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pemeriksaan pemenuhan RPH terhadap regulasi pangandan kesehatan hewan yang berlaku di wilayah atau negara tersebut. <p>14. Keberlanjutan Lingkungan:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jika relevan, pengecekan langkah-langkah yang diambil untuk meminimalkan dampak lingkungan dan memastikan keberlanjutan operasional. <p>15. Kendali Mutu Produk: Penilaian kendali mutu yang diterapkan pada produk hasil sembelihan daging yang dihasilkan sesuai dengan persyaratan ASUH</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • Tata cara penilaian 	<ul style="list-style-type: none"> • Semua penilaian mengarah pada komitmen dan konsistensi jaminan produk halal dari produk yang akan diproduksi. Penilai dilakukan secara objektif pada : • ketersediaan dokumen pendukung yang valid terhadap bahan kritis, • Pemenuhan persyaratan halal terkait fasilitas dan peralatan, tempat produksi dan penyajian • Pemenuhan persyaratan halal atas produk yang diproduksi
	<ul style="list-style-type: none"> • Bahan baku kritis 	<p>Ruminansia</p> <p>1. Penanganan Pra Penyembelihan:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hewan ruminansia diistirahatkan minimal 48 jam sebelum penyembelihan. • Pemeriksaan antemortem dilakukan 24 jam sebelum penyembelihan yang bertujuan untuk mengidentifikasi adanya penyakit atau kondisi kesehatan hewan yang dapat kriteria Aman Sehat Utuh dan Halal (ASUH). • Rumah potong hewan yang melakukan probohan secara manual harus dilakukan oleh orang yang terlatih dan kompeten, dengan memperhatikan kesejahteraan hewan, tidak menimbulkan cedera dan bahaya bagi jurusembelih halal. • Rumah potong hewan yang melakukan pemingsanan hewan ruminansia menggunakan alat <i>stuning gun</i> dan dilakukan oleh orang yang berkompoten • Pemeriksaan kondisi hewan setelah pemingsanan bertujuan untuk memastikan tidak mengakibatkan

		<p>cidera permanen dan kematian pada hewan, dapat dilihat dari pergerakan kornea, pernapasan dan denyut jantung.</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Proses Penyembelihan: <ul style="list-style-type: none"> • Penyembelihan dilakukan oleh juru sembelih halal yang telah memiliki sertifikat pelatihan dan sertifikasi kompetensi. • Penyembelihan hewan diupayakan menghadap kiblat. • Penyembelihan hewan menggunakan pisau yang telah memenuhi standar SNI 99003. • Penyembelihan dilakukan dengan cara memotong tiga saluran yaitu saluran makan, saluran pembuluh darah dan saluran pernapasan. • Pemastian kondisi kematian hewan dengan cara dilihat dari pergerakan kornea, pernapasan dan denyut jantung. • Hewan Ruminansia besar yang telah disembelih minimal ditunggu 8 menit untuk mengeluarkan darah dan 6 menit untuk hewan ruminansia kecil. • Proses pemingsanan dan penyembelihan maksimal 30 detik. 3. Penanganan pasca penyembelihan: <ul style="list-style-type: none"> • Pemisahan kepala dan kaki bagian bawah, • Pemisahan kulit, Pengeluaran jeroan dan Proses karkasing. 4. Penanganan Daging: <ul style="list-style-type: none"> • Pemrosesan daging menjadi produk dapat menjadi titik kritis sehingga harus memastikan prosedur higienis, pemisahan daging, dan pencegahan kontaminasi silang. 5. Kebersihan dan Sanitasi Peralatan: <ul style="list-style-type: none"> • Peralatan yang digunakan dalam proses Penyembelihan dan pengolahan, seperti pisau dan gilingan daging, harus terjaga kebersihannya untuk mencegah kontaminasi. 6. Penanganan Limbah: <ul style="list-style-type: none"> • Penanganan limbah dan produk yang tidak memenuhi kriteria dapat menjadi sumber kontaminasi dan titik kritis. Pengelolaan limbah tersebut yang baik perlu dipastikan. Memastikan limbah produk yang tidak memenuhi kriteria tidak dimanfaatkan dan dikonsumsi. 7. Inspeksi Post-mortem: <ul style="list-style-type: none"> • Inspeksi pasca-penyembelihan adalah titik kritis untuk memastikan bahwa produk daging yang dihasilkan memenuhi standar keamanan pangan. 8. Proses Pendinginan dan Penyimpanan: <ul style="list-style-type: none"> • Pendinginan dan penyimpanan daging setelah pemotongan adalah titik kritis untuk mencegah pertumbuhan mikroorganisme yang dapat menyebabkan kerusakan atau penyakit. 9. Kontrol Suhu: <ul style="list-style-type: none"> • Suhu penyimpanan daging dan produk olahan daging perlu diawasi dengan ketat untuk mencegah pertumbuhan bakteri dan mikroorganisme lainnya. Suhu pelayuan produk dengan suhu berkisar $0^{\circ} - 4^{\circ}C$ dan -18° 10. Kesehatan Hewan: <ul style="list-style-type: none"> • Menjaga kesehatan hewan sejak awal pemeliharaan hingga proses pemotongan adalah titik kritis untuk
--	--	---

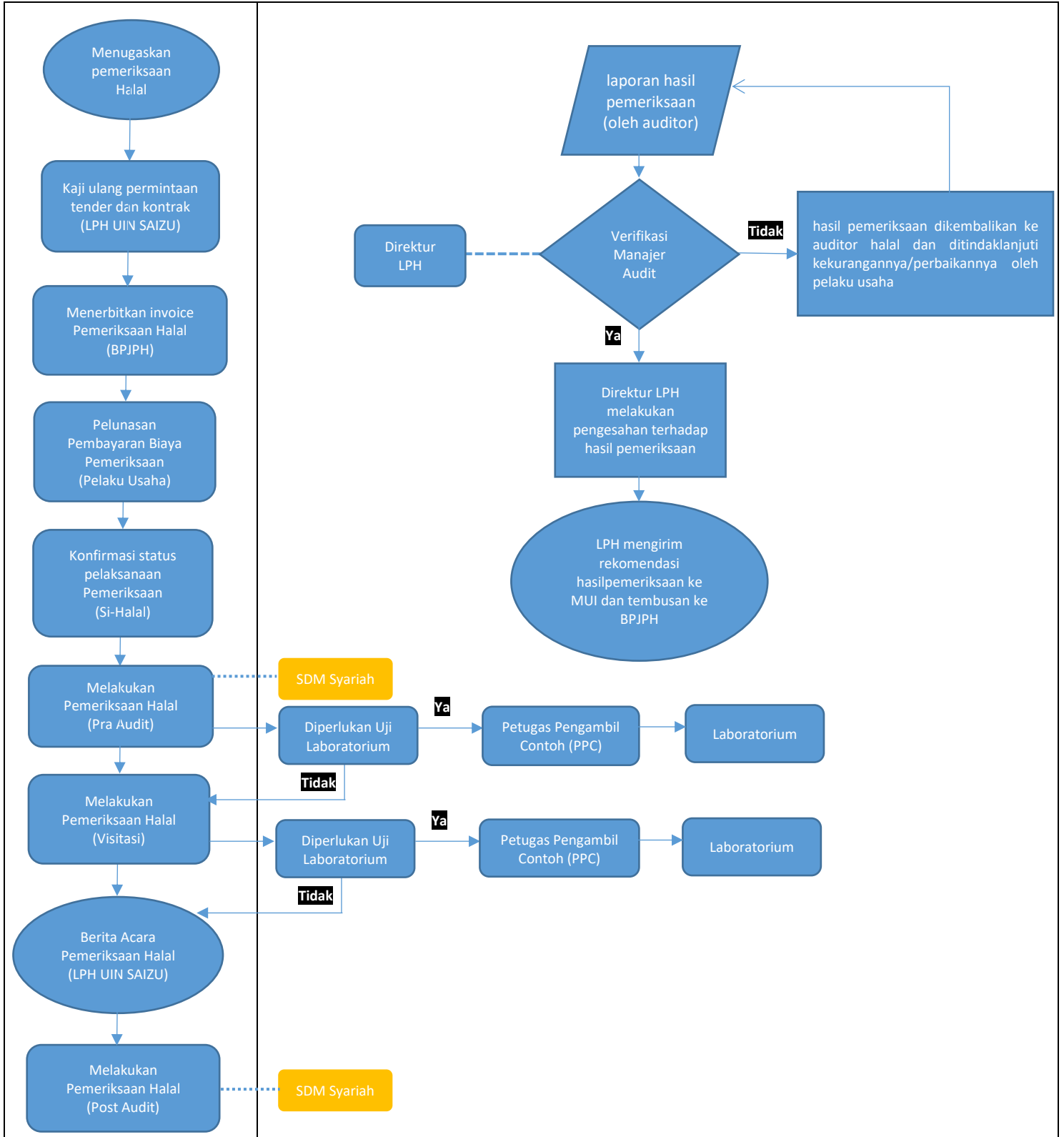
		<p>meminimalkan risiko penyakit zoonotik.</p> <p>Unggas</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Penanganan Pra Penyembelihan: <ul style="list-style-type: none"> • Unggas diistirahatkan minimal 2 jam sebelum penyembelihan. • Pemeriksaan antemortem dilakukan sebelum penyembelihan yang bertujuan untuk mengidentifikasi adanya penyakit atau kondisi kesehatan hewan yang dapat kriteria Aman Sehat Utuh dan Halal (ASUH). • Rumah potong unggas tanpa pemingsanan harus dipastikan memiliki keahlian dalam menangkap dan memposisikan hewan agar menghindari terjadinya cedera pada unggas. • Rumah potong unggas yang melakukan metode Pemingsanan, hanya diizinkan dengan memberikan kejutan listrik pada unggas dengan voltase 15 – 80 volt dan arus 0,1 A – 0,5 A. Dilakukan oleh orang yang berkompeten. • Pemeriksaan kondisi hewan setelah pemingsanan bertujuan untuk memastikan tidak mengakibatkan cedera permanen dan kematian pada hewan, dapat dilihat dari pergerakan kornea, pernapasan dan denyut jantung. • Proses pemingsanan dan penyembelihan maksimal 10 detik. 2. Proses Penyembelihan: <ul style="list-style-type: none"> • Penyembelihan dilakukan oleh juru sembelih halal yang telah memiliki sertifikat pelatihan dan sertifikasi kompetensi. • Penyembelihan hewan diupayakan menghadap kiblat. • Penyembelihan hewan unggas menggunakan pisau yang telah memenuhi standar SNI 99002. • Penyembelihan dilakukan dengan cara memotong tiga saluran yaitu saluran makan, saluran pembuluh darah dan saluran pernapasan. • Pemastian kondisi kematian hewan dengan cara dilihat dari pergerakan kornea, pernapasan dan denyut jantung. • Hewan unggas besar yang telah disembelih minimal ditunggu 3 menit untuk mengeluarkan darah secara tuntas. 3. Penanganan pasca penyembelihan: <ul style="list-style-type: none"> Perendaman air panas, pencabutan bulu, Pengeluaran jeroan dan Proses karkasing. 4. Penanganan Daging: <ul style="list-style-type: none"> Pemrosesan daging menjadi produk dapat menjadi titik kritis sehingga harus memastikan prosedur higienis, pemisahan daging, dan pencegahan kontaminasi silang. 5. Kebersihan dan Sanitasi Peralatan: <ul style="list-style-type: none"> Peralatan yang digunakan dalam proses Penyembelihan dan pengolahan, seperti pisau dan gilingan daging, harus terjaga kebersihannya untuk mencegah kontaminasi. 6. Penanganan Limbah: <ul style="list-style-type: none"> Penanganan limbah dan produk yang tidak memenuhi kriteria dapat menjadi sumber kontaminasi dan titik kritis.
--	--	--

		<p>Pengelolaan limbah tersebut yang baik perlu dipastikan. Memastikan limbah produk yang tidak memenuhi kriteria tidak dimanfaatkan dan dikonsumsi.</p> <p>7. Inspeksi Post-mortem: Inspeksi pasca-penyembelihan adalah titik kritis untuk memastikan bahwa produk daging yang dihasilkan memenuhi standar keamanan pangan.</p> <p>8. Proses Pendinginan dan Penyimpanan: Pendinginan dan penyimpanan daging setelah pemotongan adalah titik kritis untuk mencegah pertumbuhan mikroorganisme yang dapat menyebabkan kerusakan atau penyakit.</p> <p>9. Kontrol Suhu: Suhu penyimpanan daging dan produk olahan daging perlu diawasi dengan ketat untuk mencegah pertumbuhan bakteri dan mikroorganisme lainnya. Suhu penyimpanan produk berkisar -18°</p> <p>10. Kesehatan Hewan: Menjaga kesehatan hewan sejak awal pemeliharaan hingga proses pemotongan adalah titik kritis untuk meminimalkan risiko penyakit zoonotik.</p>
3	Laporan Audit	Sesuai Prosedur Sertifikasi
4	Pelaksanaan Pengambilan Contoh	<ul style="list-style-type: none"> · Sesuai Instruksi Kerja Tata Cara Pengambilan Contoh - · Contoh uji yang diambil berasal dari jalur produksi dan atau gudang
5	Pengujian Contoh	<ul style="list-style-type: none"> · Jika ada parameter yang tidak memenuhi syarat, maka dilakukan uji ulang untuk parameter tersebut maksimal 2 kali pengujian. Apabila sampai 2 kali pengujian ulang masih belum memenuhi syarat, maka proses sertifikasi dihentikan.
6	Laporan Hasil Uji	<ul style="list-style-type: none"> · Laporan Hasil Uji diterbitkan oleh Laboratorium Uji yang menerapkan ISO / IEC 17025
TAHAP III : Ketetapan Halal/Komisi Fatwa MUI		
1	Tinjauan terhadap Laporan / Berita Acara Pengambilan Contoh, Laporan Audit dan Laporan Hasil Uji dilakukan oleh Reviewer	<ul style="list-style-type: none"> · Reviewer yang telah ditetapkan melakukan tinjauan terhadap hasil audit · Hasil review diserahkan ke komisi Fatwa untuk ditetapkan fatwa halalnya
2	Ketetapan Fatwa MUI	<ul style="list-style-type: none"> · No Ketetapan Fatwa MUI sesuai dengan prosedur yang ada
TAHAP IV : PENERBITAN SH		
1	Penerbitan SH	<ul style="list-style-type: none"> · BPJPH Menerbitkan SH berdasarkan Ketetapan Fatwa MUI · LPH mensubmit laporan pemeriksaan kehalalan dan pengujian produk ke SI-HALAL · MUI mengupload ketetapan halal ke SI-HALAL untuk diterbitkan SH. · Klien dapat mengakses SH melalui akun di SiHalal
2	Logo Halal	<ul style="list-style-type: none"> · Sesuai dengan Ketentuan BPJPH

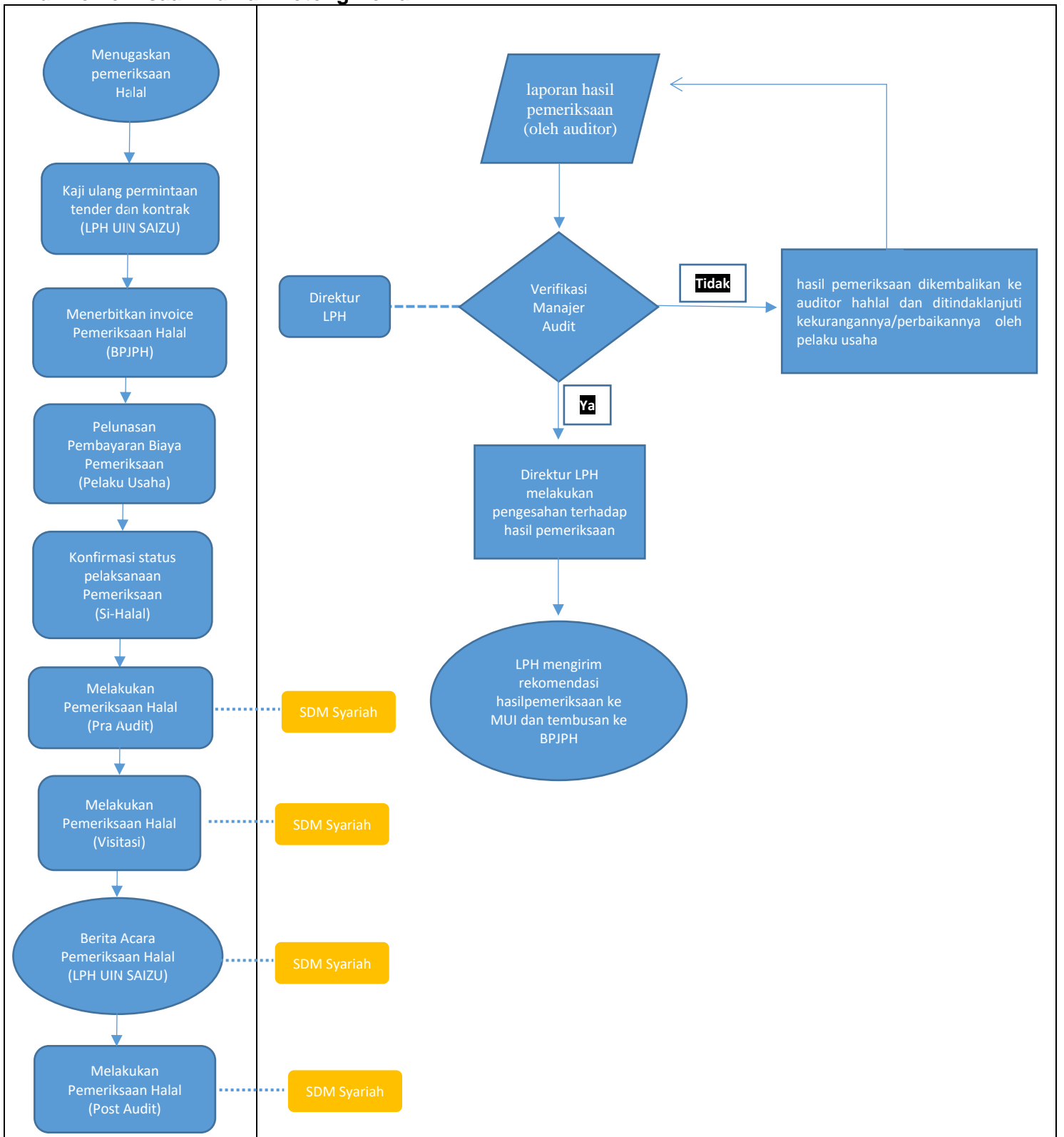
Lampiran B Alur Lembaga Pemeriksa Halal

Layanan Lembaga Pemeriksa Halal harus dapat diakses melalui Layanan Informasi pada halaman awal website dan alur lembaga pemeriksa halal dapat di lihat pada diagram alir di bawah ini

Alur Pemeriksaan Makanan, Minuman, Obat, dan Kosmetika



Alur Pemeriksaan Rumah Potong Hewan



Lampiran C

FORMULIR KONTRAK PEMERIKSAAN HALAL

Berdasarkan permohonan sertifikasi halal dari yang beralamat di, maka Tim **LPH UIN KIAI SAIFUDDIN ZUHRI** akan memproses permohonan sertifikasi halal tersebut sesuai dengan pedoman dan ketentuan yang ditetapkan oleh BPJPH dengan rincian berikut ini :

1. Kelompok Produk :
2. Jenis Produk :
3. Alamat lokasi produksi :
4. Jumlah fasilitas produksi :
5. Merk/Brand :
6. Jumlah Produk/Menu :Varian

Ketentuan Lain :

1. Ketetapan Halal akan dikeluarkan oleh MUI apabila kewajiban masing-masing pihak sudah terpenuhi
2. Audit akan dilaksanakan secara On Site ke lokasi produksi.
3. Biaya yang dikeluarkan untuk pemeriksaan halal tidak termasuk biaya transportasi dan akomodasi auditor.
4. Semua pembayaran dilakukan melalui transfer pada rekening **LPH UIN SAIFUDDIN ZUHRI**dan wajib menuliskan berita transfer dengan menyebutkan nama perusahaan.
5. Hal-hal lain yang belum termuat di dalam formulir kontrak ini ini akan diatur secara terpisah.

Wassalamu'alaikum Wr.Wb.
Purwokerto,2023

Yang mengesahkan
LPH UIN SAIFUDDIN ZUHRI

Yang Mengajukan Permohonan

**Direktur LPH
Oki Edi Purwoko**

Lampiran D

**BERITA ACARA HASIL PEMERIKSAAN
LAPORAN HASIL PEMERIKSAAN HALAL**

Nama Perusahaan	:	
Nomor Registrasi	:	
Alamat Pabrik	:	
Auditor	:	
Kriteria Audit	:	
Standar Acuan	:	

LAPORAN HASIL

Penjelasan mengenai pengisian laporan hasil audit:

Auditor mengisi hasil audit pada kolom Penerapan SJPH. Jika ada temuan yang menjadi kelemahan maka uraian kelemahan dideskripsikan secara jelas.

Tabel 1. Penilaian Implementasi SJPH

No	Kriteria	Penerapan SJPH
1	Komitmen dan Tanggung Jawab	
2	bahan	
3	Produk	
4	Proses Produk Halal	
5	Pemantauan dan Evaluasi	

Hari/Tanggal Audit :
Tim Auditor :

No.	Nama Auditor	Tandatangan
1.		
2.		

Perwakilan perusahaan yang menyetujui hasil audit :

No.	Nama	Jabatan	Tandatangan
1			
2			