

## 1. RUANG LINGKUP

Ruang lingkup penerapan sistem manajemen mutu Lembaga Pemeriksa Halal **(LPH) UIN SAIZU**, adalah pada lokasi yang beralamat di Jl. A. Yani No.40A, Karanganyar, Purwanegara, Kec. Purwokerto Utara, Kabupaten Banyumas, Jawa Tengah.

Penerapan sistem manajemen mutu Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) UIN SAIZU, mengacu pada referensi utama yaitu SNI ISO 17065 tahun 2012 serta dokumen peraturan terkait lainnya yang ditetapkan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) Kementerian Agama Republik Indonesia.

Ruang lingkup penerapan pemeriksaan kehalalan produk yang dilakukan oleh Lembaga Pemeriksa Halal **(LPH) UIN SAIZU** adalah pemeriksaan terhadap produk yang mencakup Barang.

Kelompok produk yang mampu dilakukan pemeriksaan oleh Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) UIN SAIZU mengacu pada ruang lingkup LPH yang ditetapkan dalam Peraturan Pemerintah no 39 tahun 2021 adalah sebagai berikut :

- a. verifikasi/validasi;
- b. inspeksi produk dan/atau PPH;
- c. inspeksi rumah potong hewan/unggas atau unit potong hewan/unggas; dan/atau
- d. inspeksi, audit, dan pengujian laboratorium jika diperlukan terhadap kehalalan produk.

Ruang Lingkup pemeriksaan produk yang dilakukan oleh Lembaga Pemeriksa Halal **(LPH) UIN SAIZU** adalah produk yang mengacu pada ketentuan yang ditetapkan oleh BPJPH yaitu barang dan/atau jasa serta barang gunaan yang dipakai, digunakan, atau dimanfaatkan oleh masyarakat.

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



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

<b>NO. SALINAN</b>	<b>:</b>	<b>8/LPHSAIZU/IX/2023</b>
<b>NOMOR DOKUMEN</b>	<b>:</b>	<b>1</b>
<b>TERBITAN/REVISI</b>	<b>:</b>	<b>1</b>
<b>TANGGAL</b>	<b>:</b>	<b>1 September 2023</b>

	<b>JABATAN</b>	<b>TANDA TANGAN</b>
Disiapkan oleh:	Tim Penyusun Dokumen LPH Yan Aldo Wiliantoro, S.P.M.P	
Diperiksa oleh:	Manager Mutu LPH Kristiarso, S.Si	
Disahkan oleh:	Direktur LPH UIN Saizu Oki Edi Purwoko, S.Farm.,M.Si	

<b>TERKENDALI</b>	
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, minuman, kimia, dan Farmasi mencakup:**

1. SNI produk makanan,minuman, kimia, dan farmasi 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 (GoodManufacturing 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 melengkapinya 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 higiene 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 penyaksian 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).

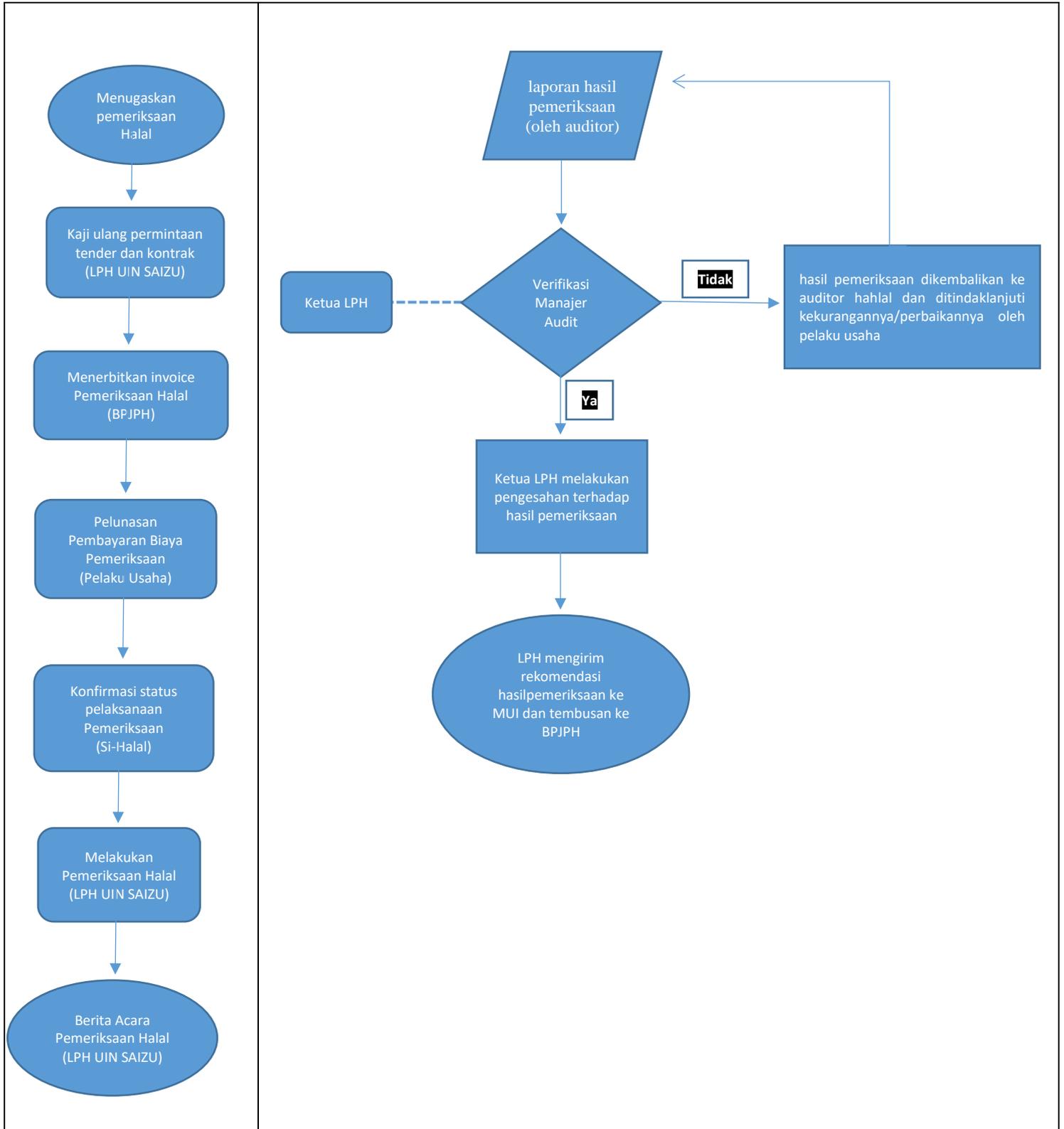
## Lampiran A

### Tahapan Kritis Proses Produksi makanan, minuman, obat 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

## 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



## 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 :

<b>No.</b>	<b>Nama</b>	<b>Jabatan</b>	<b>Tandatangan</b>
1			
2			

# **SKEMA PEMERIKSAAN AUDIT HALAL**

## **RUANG LINGKUP JASA PENYEMBELIHAN**

### **1. Ruang Lingkup**

Bagian dokumen ini berlaku untuk acuan pelaksanaan sertifikasi produk halal ruang lingkup Jasa Penyembelihan.

### **2. Tahapan Kerja**

#### **2.1 Pelaku Usaha**

2.1.1. Pelaku Usaha dengan Ruang Lingkup Jasa Jenis Produk Jasa penyembelihan melakukan registrasi secara online melalui website BPJPH yaitu [halal.go.id/SIHALAL](http://halal.go.id/SIHALAL)

2.1.2. Pelaku Usaha dengan Ruang Lingkup Jasa Jenis Produk Jasa penyembelihan menentukan LPH UIN SAIZU sebagai LPH

2.1.3. Pelaku Usaha dengan Ruang Lingkup Jasa Jenis Produk Jasa penyembelihan mengisi data serta mengunggah dokumen berupa;

- Surat Permohonan
- Formulir Pendaftaran
- Aspek Legal (Nomor Induk Berusaha)
- Sertifikat Nomor Kontrol Veteriner (NKV)
- Dokumen / Manual Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) dan implementasinya

2.1.4. Pelaku Usaha dengan Ruang Lingkup Jasa Jenis Produk Jasa penyembelihan memperbaiki pengembalian dokumen yang dikembalikan oleh Badan Penyelenggara Jamina Produk Halal bila ada.

2.1.5. Pelaku Usaha dengan Ruang Lingkup Jasa Jenis Produk Jasa penyembelihan menyiapkan biaya sertifikasi halal yang terdiri dari:

- Biaya pengajuan permohonan Sertifikasi Halal
- Biaya Pemeriksaan dan atau pengujian terhadap proses penyembelihan
- Biaya pelaksanaan sidang fatwa halal
- Biaya penerbitan Sertifikat Halal

2.1.6. Pelaku Usaha menerima Sertifikat halal dari BPJPH (maximal 64 hari setelah pengajuan)

## **2.2 Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal**

2.2.1. BPJPH memeriksa dokumen pengajuan dari pelaku usaha (maksimal 5 hari)

2.2.2. Apabila belum lengkap BPJPH akan mengembalikan ke pelaku usaha untuk melengkapi dokumen kembali

2.2.3. Apabila dokumen sudah lengkap BPJPH akan menetapkan LPH untuk melakukan tugas pemeriksa halal

2.2.4. BPJPH menerima tembusan Laporan Akhir Lapangan dari LPH

2.2.5. BPJPH menerima Ketetapan Halal dari MUI

2.2.6. BPJPH menerbitkan Sertifikat Halal (maximal 7 hari)

2.2.7. BPJH menyerahkan sertifikat halal ke pelaku usaha

## **2.3 Lembaga Pemeriksa Halal UIN SAIZU**

2.3.1. Staff Administrasi menerima surat penetapan tugas dari BPJPH melalui SIHALAL

2.3.2. Staff Administrasi mengunduh dokumen pada website SIHALAL.

2.3.3. Auditor Halal memverifikasi dokumen yang telah diterima (PreAudit), dalam pemeriksaan audit halal jasa penyembelihan, pemeriksaan harus dilakukan dengan pendampingan dari Komisi Fatwa.

2.3.4. Auditor Halal mengirimkan akad pemeriksaan dan invoice melalui website SIHALAL, Pelaku usaha melakukan pembayaran ke rekening BPJPH dan mengirim bukti pembayaran

2.3.5. Auditor Halal menerima informasi pembayaran, merencanakan pemeriksaan halal

2.3.7. Tim pemeriksa melakukan pemeriksaan tahapan 1 ;

a. Memeriksa data dasar meliputi;

- Data pelaku usaha : kesesuaian nama, alamat perusahaan, nama dan alamat fasilitas penyembelihan
- Jumlah fasilitas fasilitas penyembelihan

- Kesesuaian status pengajuan sertifikasi (baru, pengembangan, perpanjangan).

b. Memeriksa dokumen SJPH meliputi;

- Evaluasi kecukupan dokumen pendukung dan kesesuaian
- Evaluasi kecukupan manual SJPH (kelengkapan, kesesuaian dengan 5 kriteria SJPH), serta evaluasi ruang lingkup dan lokasi fasilitas

c. Memeriksa implementasi SJPH

- Evaluasi kecukupan (dibandingkan dengan data matriks jasa yang diajukan)
- Evaluasi kecukupan matriks mencakup seluruh jasa yang diajukan

2.3.8. Tim pemeriksa melakukan pemeriksaan tahapan 2 ;

2.3.8.1 Ketua tim pemeriksa menyusun rencana pemeriksaan

2.3.8.2 Ketua Tim menyampaikan rencana pemeriksaan

2.3.8.3. Tim Pemeriksa melakukan pemeriksaan dengan tahapan

a. Melakukan Pertemuan Pembukaan (opening meeting)

b. Melakukan Verifikasi kecukupan implementasi SJPH (5 kriteria)

- Tanggung jawab dan komitmen manajemen puncak terhadap konsistensi penerapan Proses penyembelihan sesuai kriteria halal
- Ketersediaan dan pengendalian informasi prosedur dan rekaman pengendalian mutu, termasuk pengujian rutin;
- Pengelolaan sumber daya termasuk personel, bangunan dan fasilitas, serta lingkungan kerja sesuai dengan ketentuan yang berlaku;
- Tahapan kritis proses produksi, mulai dari persiapan, pelaksanaan sampai pemantauan
- Kelengkapan serta fungsi peralatan
- Bukti proses pembersihan dan pencucian fasilitas, dan;
- Pengendalian, penanganan dan ketelusuran proses yang tidak sesuai

2.3.8.4. Melakukan sampling penyembelihan

- Sampling penyembelihan dilakukan saat audit proses penyembelihan dengan melakukan pengambilan contoh sesuai aturan penyembelihan yang disaksikan langsung oleh Auditor Halal dan Anggota Komisi Fatwa
- Apabila berdasarkan pemeriksaan tahap 2 (dua) ditemukan ketidaksesuaian terhadap persyaratan, auditor akan menuliskan Audit Memorandum
- Pertemuan Penutup
- Pelaku Usaha dengan Ruang Lingkup Jasa Jenis Produk Jasa penyembelihan diberi kesempatan untuk melakukan tindakan perbaikan dalam jangka waktu tertentu sesuai dengan kebijakan

2.3.9. Tim Pemeriksa menuliskan laporan hasil pemeriksaan kehalalan dilapangan

2.3.10. Koordinator LPH UIN SAIZU melaksanakan rapat internal yang dihadiri oleh tim pemeriksa dan dewan pertimbangan syariah (apabila diperlukan) untuk mengevaluasi hasil laporan pemeriksaan.

2.3.11. Tim Pemeriksa mengirim Laporan audit hasil pemeriksaan lapangan ke SIHALAL

2.3.12. Tim Pemeriksa mengirimkan surat permohonan siding fatwa kepada MUI melalui email dengan melampirkan laporan audit. Selanjutnya komisi fatwa MUI akan melakukan sidang untuk menetapkan kehalalan.

2.3.13. Ketetapan Halal dikirim ke BPJPH agar selanjutnya diterbitkan Sertifikat Halal.

## Lampiran A

### A.1 Tahapan Kritis Proses Proses Produk Halal

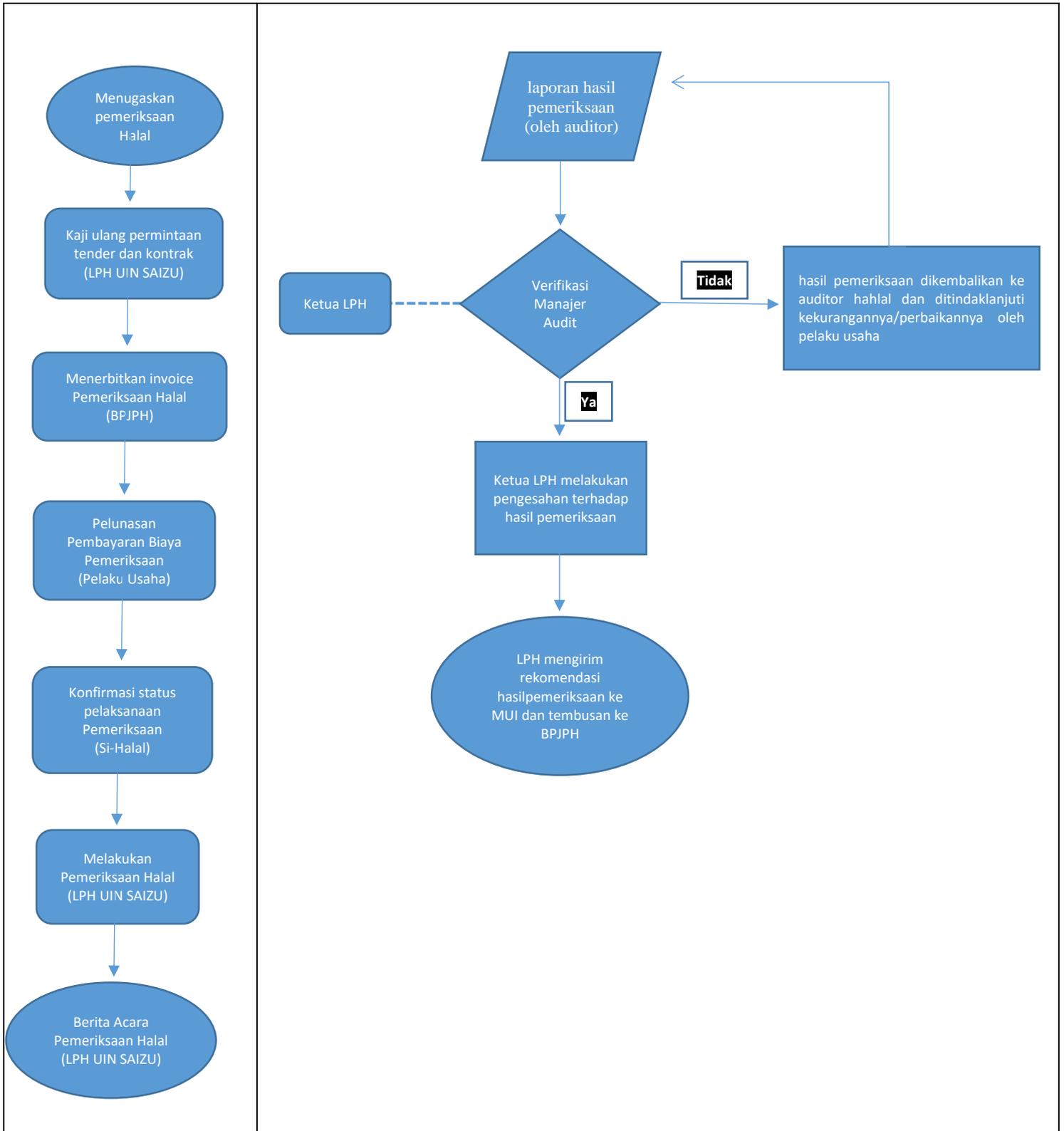
No	Tahapan kritis proses produksi	Penjelasan tahapan kritis
1	Proses produksi	Proses produksi halal harus terpisah dan tidak sharing dengan fasilitas dengan produk yang tidak/belum halal, proses ini dilakukan dengan metode tertentu yang dikendalikan dan memperhatikan kesesuaian proses, termasuk kondisi 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.
2	Pengendalian mutu	Pengendalian mutu produk dilakukan dengan metode tertentu yang dikendalikan, untuk memastikan kehalalan produk sesuai dengan persyaratan mutu dan keamanan yang ditetapkan
3	Pengemasan	Pengemasan produk dilakukan dengan metode tertentu yang dikendalikan sesuai dengan persyaratan SJPH dan peraturan terkait yang berlaku
4	Pelabelan	Pelabelan dilakukan sesuai dengan persyaratan SJPH dan peraturan terkait yang berlaku

## A.2 Tahapan Kritis Proses Penyembelihan

No	Kriteria	Persyaratan
1	Hewan sembelihan	Hewan yang akan disembelih harus memenuhi kriteria kesehatan yang ditetapkan oleh peraturan/Regulasi (kementerian pertanian)  Hewan harus diperiksa dan tidak sedang mengidap penyakit hewan maupun dalam kondisi cacat.
2	Penyembelih	Penyembelih hewan harus sudah memiliki kompetensi dengan sertifikat juru sembelih halal yang masih berlaku
3	Peralatan Penyembelihan	Peralatan sembelihan harus dalam keadaan yang sesuai untuk proses menyembelih, dijaga kebersihan dan kelayakan penggunaannya. Peralatan Penyembelihan harus disesuaikan dengan aturan yang berlaku.
4	Proses Penyembelihan	Proses Penyembelihan harus disesuaikan dengan aturan sesuai syari'at yang ada.
5	Fasilitasi Penyembelihan	Fasilitas Penyembelihan disesuaikan dengan syari'at yang ada.

## 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



## 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 :

7. Kelompok Produk :
8. Jenis Produk :
9. Alamat lokasi produksi :
10. Jumlah fasilitas produksi :
11. Merk/Brand :
12. Jumlah Produk/Menu : .....Varian

Ketentuan Lain :

6. Ketetapan Halal akan dikeluarkan oleh MUI apabila kewajiban masing-masing pihak sudah terpenuhi
7. Audit akan dilaksanakan secara On Site ke lokasi produksi.
8. Biaya yang dikeluarkan untuk pemeriksaan halal tidak termasuk biaya transportasi dan akomodasi auditor.
9. Semua pembayaran dilakukan melalui transfer pada rekening **LPH UIN SAIFUDDIN ZUHRI** .....dan wajib menuliskan berita transfer dengan menyebutkan nama perusahaan.
10. 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	Hewan	
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			