



Sistem Jaminan Halal

Standar & Kriteria Halal

HAS 23000

PT ABUBA



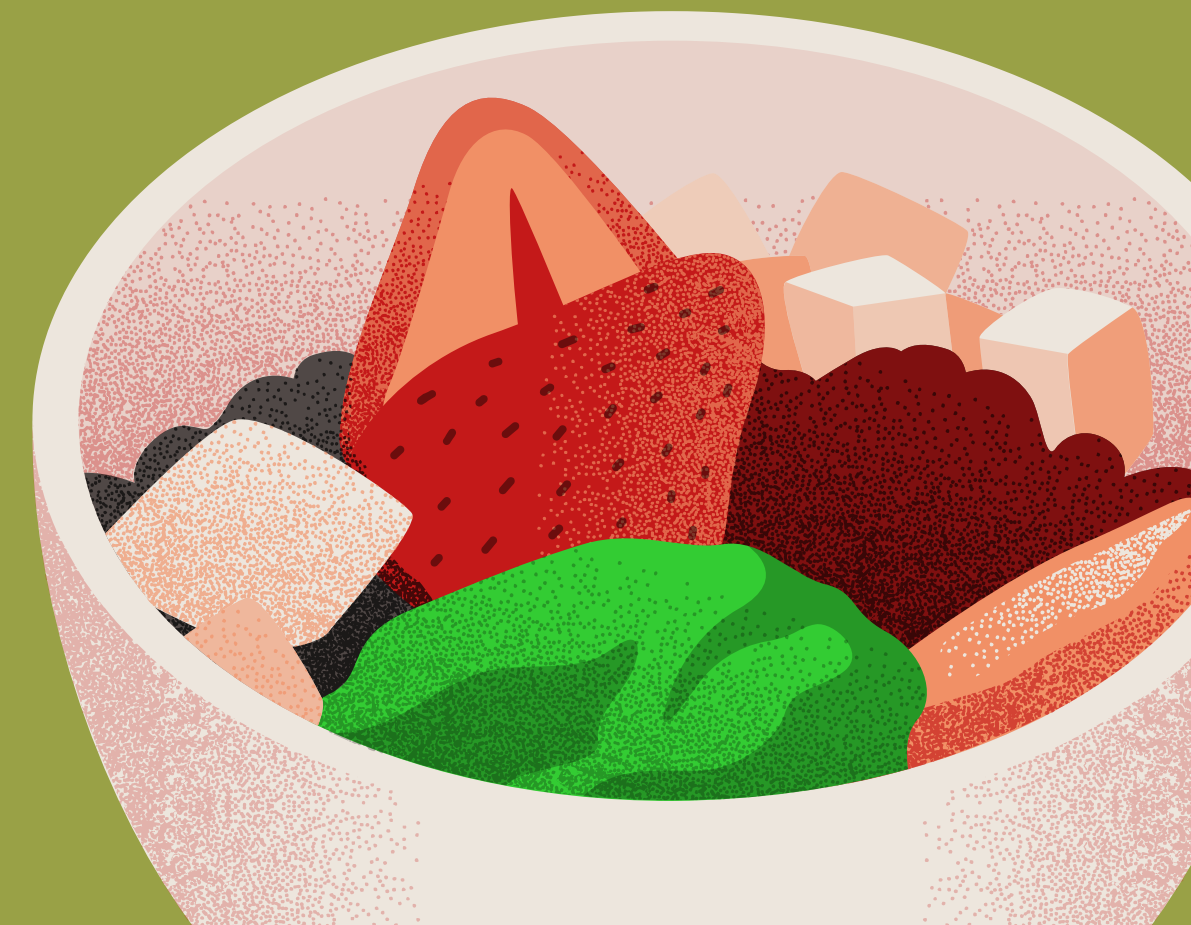


Agenda Pembahasan

- 1. Konsep Halal Haram dan Latar Belakang Sertifikasi Halal**
- 2. Regulasi & Standar Halal**
- 3. Pengertian SJH/SJPH**
- 4. Pemahaman Kriteria Halal**

Kenapa Halal Penting?

- **Perintah Allah SWT, Menjauhi diri dari maksiat, menghindarkan diri dari penyakit, Meningkatkan iman dan mendapatkan perlindungan ;**
- **Setiap muslim wajib mengkonsumsi makanan & minuman Halal;**
- **Perlu adanya jaminan Kehalalan.**



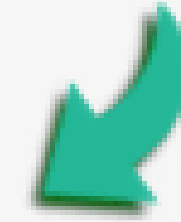
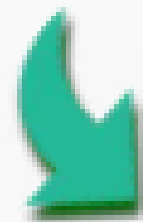
DEFINISI HALAL-HARAM-NAJIS

HALAL

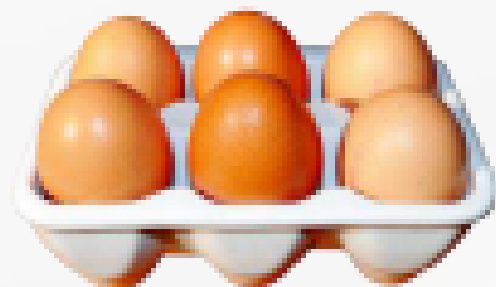
Sesuatu yang dibolehkan menurut ketentuan Syariat Islam.
Segala sesuatu halal kecuali dilarang di Qur'an dan Hadits

THAYYIB

Sesuatu yang aman, baik, suci/bersih, tidak berbahaya bagi kesehatan



Halal harus selalu dikombinasikan dengan Thayyib
(HALALAN THAYYIBAN)



HARAM

→ Sesuatu yang dilarang menurut Syariat Islam



Babi



Bangkai



Binatang yang disembelih
dengan menyebut nama
selain Allah



Darah



Khamr

Fatwa MUI



Bagian tubuh manusia

Al-Hadits



Hewan buas atau bertaring,
hewan menjijikkan, hewan yg
dilarang dibunuh, hewan
disuruh untuk dibunuh

Alqur'an :
QS Al-Baqarah 173,
Al Maidah 3, Al
Anam 145, An Nahl
115

Pengecualian → Semua hewan yang berasal dari laut atau hidup di air
adalah halal walaupun tidak disembelih (HR. Bukhari – Muslim)

Peluang Penggunaan bahan haram (Babi)



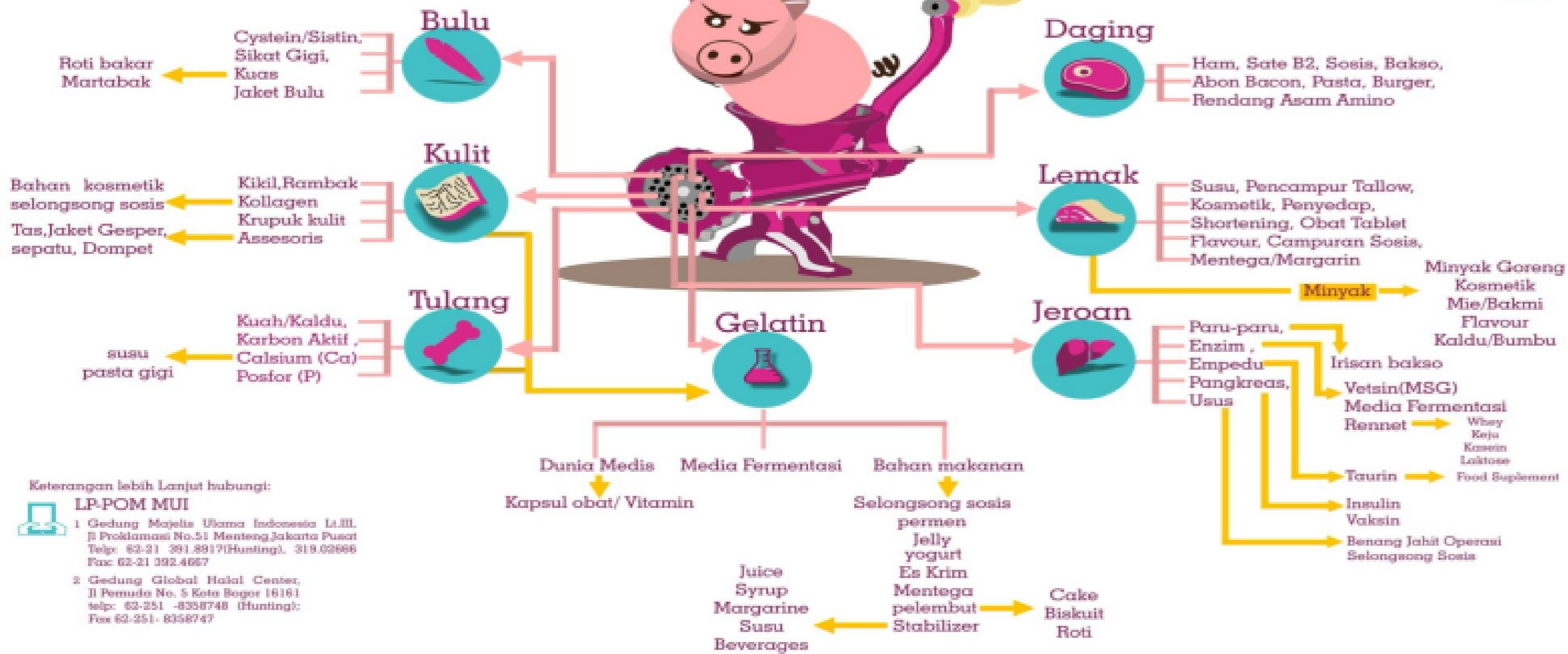
Perkara yang halal itu jelas dan yang haram itu jelas, sedangkan diantara keduanya terdapat perkara yang samar (meragukan) dan banyak orang tidak tahu. Maka siapa yang menghindari perkara yang meragukan, iapun telah membersihkan kehormatan dan agamanya. Dan siapa yang terjerumus dalam perkara yang meragukan, iapun bisa terjerumus dalam perkara yang haram (HR Bukhari dan Muslim, Hadist ke 6 pada Ashabul Imam Nawawi).

BABI DAN TURUNAN NYA

Untuk menjaga keselamatan dari makanan haram Sertifikat Halal dari LP-POM MUI pusat/Daerah sangat penting (Dengan Sertifikat halal bahan2 yang berasal dari turunan babi diganti dengan bahan2 yang halal)

Larangan memakan Babi

-Quran : Al-Baqarah 173
-Quran : Al-Maidah 3



Keterangan lebih Lanjut hubungi:

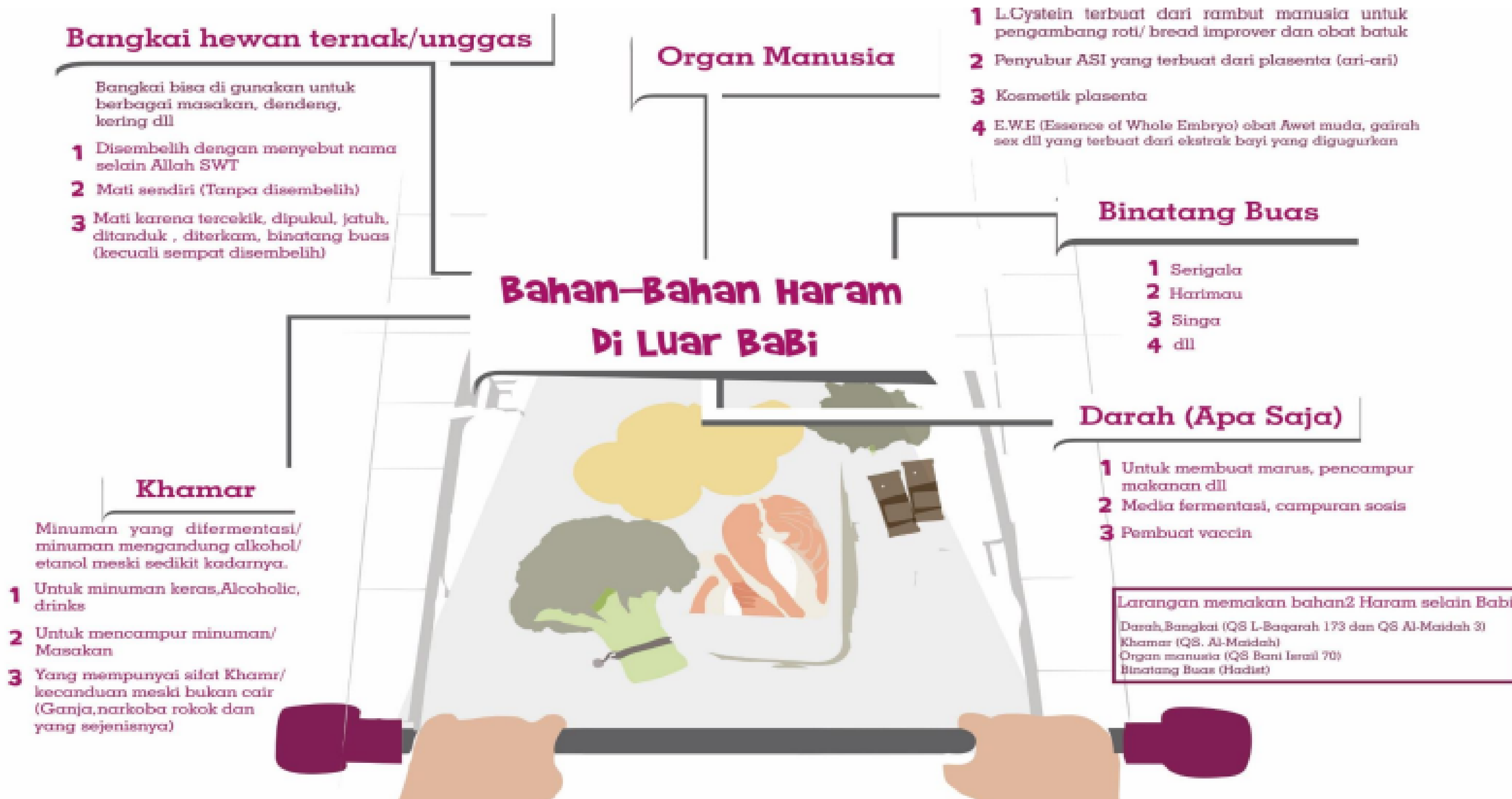


LP-POM MUI

1 Gedung Majelis Ulama Indonesia Lt.III,
Jl Proklamasi No.51 Menteng,Jakarta Pusat
Telp: 62-21 391.8917(Hunting), 319.02666
Fax: 62-21 392.4667

2 Gedung Global Halal Center,
Jl Pemuda No. 5 Kota Bogor 16161
telp: 62-251 -8358748 (Hunting);
Fax 62-251- 8358747

Contoh hasil olahan teknologi menggunakan bahan haram



Produk Halal secara Substansi

Produk yang diproduksi dari bahan yang halal di fasilitas yang tidak terkontaminasi bahan haram/najis



Bahan Halal



Fasilitas bebas
kontaminasi bahan
haram/najis



Produk Halal

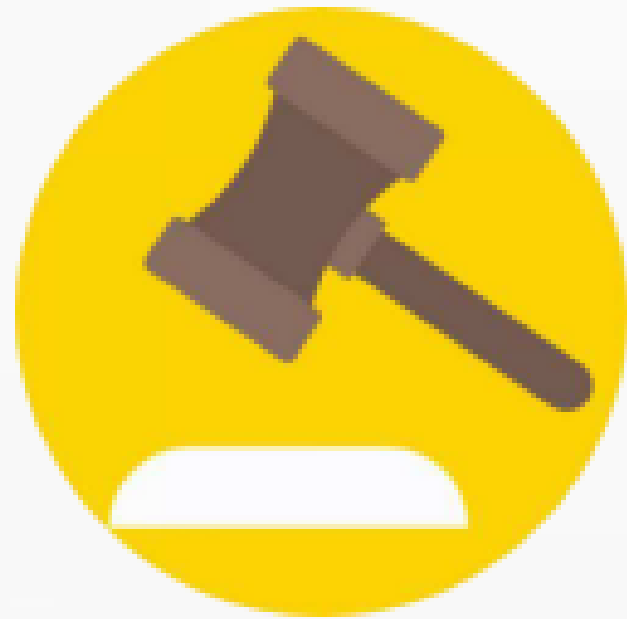
Regulasi Halal

PP 39/2021 Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal



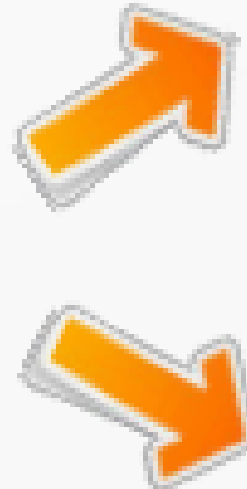
- (1) Produk yang masuk, beredar dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal
- (2) Produk yang berasal dari bahan yang diharamkan dikecualikan dari kewajiban bersertifikat halal
- (3) Produk sebagaimana dimaksud pada ayat (2) wajib diberikan keterangan tidak halal

PENETAPAN HALAL



**Ketetapan
Halal MUI**

Diputuskan
berdasarkan



Aspek Teknis (LPH)



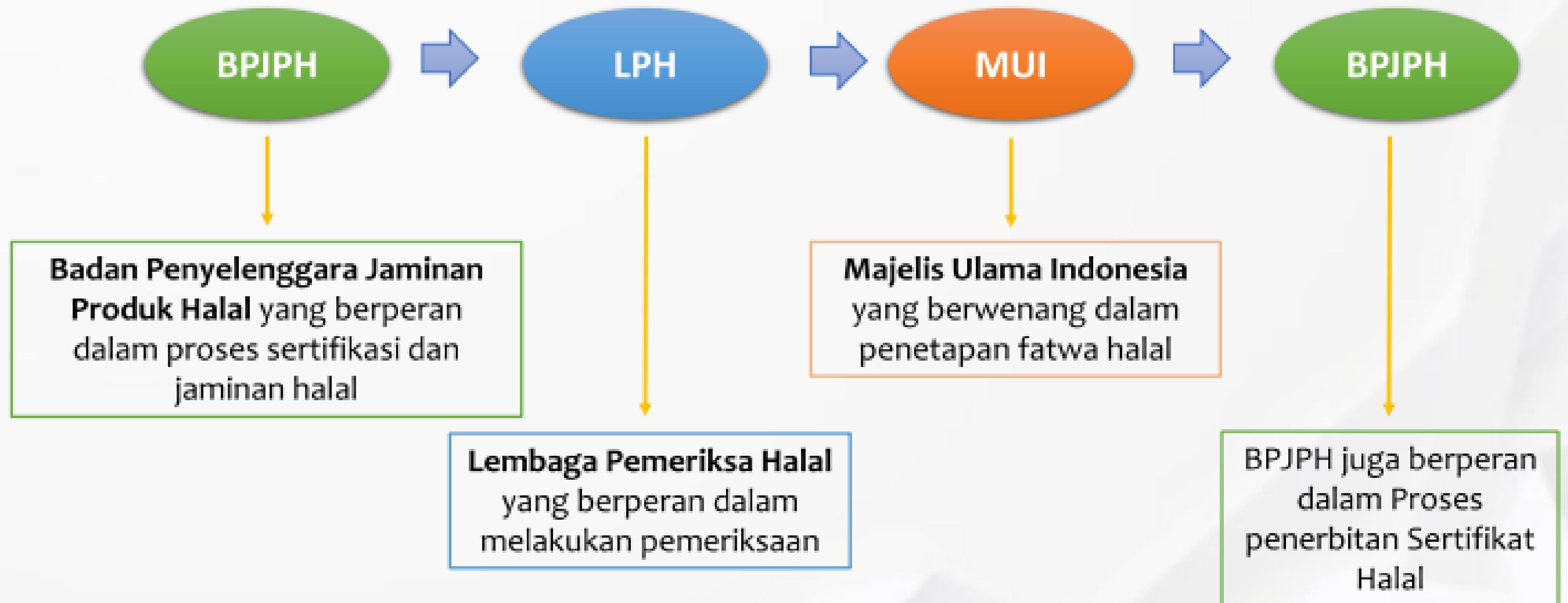
Menjelaskan tentang fakta kandungan produk dari sisi sains dan teknologi, proses produksi dan penerapan SJH

Aspek Syariah (MUI)



Memberikan status hukum terhadap suatu produk berdasarkan dasar hukum halal haram

PROSES SERTIFIKASI HALAL



Pemahaman Kriteria SJH / SJPH

***APA SIH
PERBEDAANNYA?***



SJH | SJPH

Sistem Jaminan Halal

Sistem Jaminan Produk Halal

Suatu sistem yang terintegrasi, disusun, diterapkan dan dipelihara untuk mengatur bahan, proses produksi, produk, sumber daya dan prosedur dalam rangka menjaga kesinambungan proses produk halal

Diterbitkan oleh LPPOM MUI

Terdiri dari 11 kriteria

Diterbitkan oleh BPJPH

Terdiri dari 5 kriteria

MATRIKS KRITERIA SJPH VS SJH



SJPH

SJH

1. Komitmen & Tanggungjawab

- 1. Kebijakan Halal
- 2. Tim Manajemen Halal
- 3. Pelatihan

2. Bahan

4. Bahan

3. Proses Produk Halal

- 5. Fasilitas
- 7. Prosedur Aktivitas Kritis
- 9. Penanganan Produk Tdk Memenuhi Kriteria

4. Produk

- 6. Produk
- 8. Mampu Telusur

5. Pemantauan & Evaluasi

- 10. Audit Internal
- 11. Kaji Ulang Manajemen

ABUBA

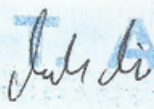
KANTOR PUSAT Jl. Cipete Raya No. 14A - Jakarta Selatan
Telp (62-21) 7500 750, Fax (62-21) 7590 4919

COMPANY POLICY INTEGRATED

PT ABUBA berkomitmen mengutamakan kualitas, keamanan dan kehalalan produk yang disajikan dengan memperhatikan keselamatan kerja karyawan dan lingkungan secara berkelanjutan dengan cara:

1. Menjamin kepuasan pelanggan
2. Melindungi lingkungan dan mencegah kecelakaan dan penyakit akibat kerja
3. Memenuhi kewajiban dan persyaratan lain yang terkait dengan regulasi pemerintah, dan LPPOM MUI
4. Mengeliminasi bahaya dan mengurangi risiko yang berdampak terhadap kualitas, kesehatan, keamanan dan kehalalan produk serta kesehatan dan keselamatan kerja karyawan
5. Menjamin edukasi, konsultasi dan partisipasi karyawan

Jakarta, 21 Maret 2019


PT ABUBA

Muhamad Ali Ariansyah

Direktur



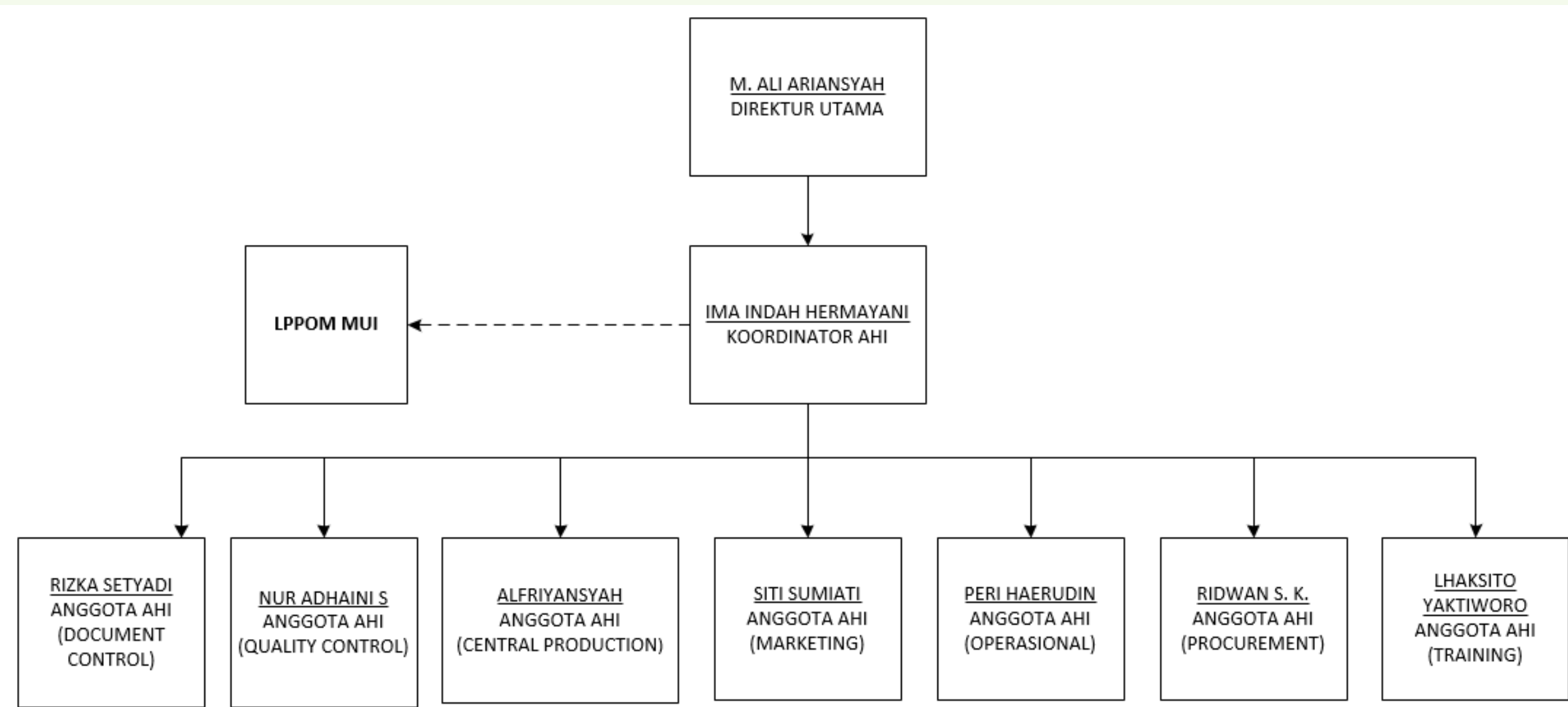
Kebijakan Halal



- Memiliki Kebijakan Halal sesuai proses bisnis & ruang lingkup, dibuat dan disahkan manajemen;
- Disosialisasikan secara efektif ke seluruh pemangku kepentingan;
- Bukti sosialisasi disimpan dan mudah ditelusur.

(Kebijakan Halal wajib di sosialisasikan dan dipahami oleh seluruh pegawai di area audit)

Tim Manajemen Halal



SURAT KEPUTUSAN DIREKSI NOMOR : 005/ABB/SK/D/XII/2019	
TENTANG PENETAPAN STRUKTUR ORGANISASI KOORDINATOR AHLI HALAL INDONESIA (KAHI) PT. ABUBA	
Menimbang	: 1. Bahwa dalam rangka permohonan Sertifikat Halal PT. ABUBA ke Majelis Ulama Indonesia (MUI) dan menjaga produk PT. ABUBA agar selalu menerapkan Fatwa Majelis Ulama Indonesia (MUI) maka dipandang perlu menetapkan Struktur Organisasi Koordinator Ahli Halal Indonesia (KAHI) di PT. ABUBA; 2. Bahwa mereka yang namanya tercantum dalam Struktur Organisasi Koordinator Ahli Halal Indonesia (KAHI) PT. ABUBA dipandang memenuhi syarat dan mampu untuk melaksanakan tugas Organisasi tersebut.
Mengingat	: 1. Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal; 2. Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen; 3. Fatwa Majelis Ulama Indonesia tentang Penetapan Produk Halal.
Memperhatikan	: Pasal 23, Pasal 24 dan Pasal 25 Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal <i>Juncto</i> Fatwa Majelis Ulama Indonesia tentang Penetapan Produk Halal.
MEMUTUSKAN	
Menetapkan Pertama	: Mengesahkan Pembentukan Struktur Organisasi Koordinator Ahli Halal Indonesia (KAHI) di PT. ABUBA, dengan susunan pengurus dan anggota-anggotanya sebagaimana terlampir dalam Surat Keputusan ini;
Kedua	: Struktur Organisasi Koordinator Ahli Halal Indonesia (KAHI) PT. ABUBA wajib melanjutkan dan mensukseskan permohonan Sertifikat Halal PT. ABUBA di Majelis Ulama Indonesia;
Ketiga	: Struktur Organisasi Koordinator Ahli Halal Indonesia (KAHI) PT. ABUBA wajib memperhatikan dan menerapkan Fatwa yang dikeluarkan oleh Majelis Ulama Indonesia di PT. ABUBA;

- Memiliki tim yang terdiri dari bagian yang terlibat dalam aktifitas kritis, karyawan tetap dan diutamakan muslim;
- Tugas dan wewenang dijelaskan secara tertulis (pada manual SJH PT ABUBA);
- Tim memiliki kompetensi dalam penerapan SJH di setiap bidangnya;
- Bukti penunjukan tim disahkan dan ter-update.

Pelatihan

- Memiliki prosedur tertulis sesuai dengan kriteria SJH dan dapat diintegrasikan dengan sistem lain;
- Dilakukan minimal 1 tahun, untuk semua karyawan yang terlibat pada aktivitas kritis;
- Trainer adalah orang yang memiliki kompetensi;
- Bukti pelatihan dipelihara.

(Terdapat daftar hadir pelatihan dan bukti hasil Post Test dengan passing grade minimal 70)



BAHAN

Bahan Baku dan bahan tambahan

Bahan Penolong

Kemasan, pelumas, grease, sanitizer, media validasi hasil pencucian (kontak dengan bahan atau produk)

KRITERIA BAHAN

Memenuhi kriteria terkait asal usul atau penggunaannya

Persyaratan kecukupan dokumen bahan

Tersedia mekanisme untuk monitoring masa berlaku dokumen bahan

Kriteria Bahan Terkait Asal Usul atau Penggunaannya

BAHAN

- Tidak boleh berasal dan bercampur dengan bahan haram / najis;
- Harus dihasilkan dari fasilitas bebas bahan turunan babi.



Bahan yang tidak boleh digunakan dalam proses produksi



- Hewan yang diharamkan dalam Al-Quran & Hadist
- Benda yang mengandung najis, beracun, memabukkan dan membahayakan kesehatan
- Bagian tubuh manusia



Penambahan daftar bahan haram pada HAS Tematik



Kategori Kekritisan Bahan

A. Bahan Tidak Kritis → positive list (www.halalmui.org)

B. Bahan Kritis → memiliki kemungkinan mengandung bahan haram/najis

**Maka Titik
Kritisnya Perlu :**

- Cek sumber bahan
- Cek proses produksi bahan
- Cek bahan tambahan dan penolong yang digunakan
- Cek pemenuhan persyaratan fasilitas produksi

Dokumen Bahan Kritis

1. Bahan Kritis yang Wajib SH

KH MUI atau SH dari lembaga yang diakui MUI
(SH MUI dapat diganti dengan printscreen dari database LPPOM MUI)

- **Bahan turunan hewan sembelihan**
Contoh : gelatin, kolagen , beef powder, gliserol sapi
- **Bahan yang sulit ditelusuri kehalalannya**
Contoh : whey, laktosa
- **Bahan dengan proses rumit atau bahan yang banyak**
Contoh : flavor, premix vitamin, fragrance, seasoning dll

2. Bahan Kritis yang Tidak Wajib SH

Dokumen diterbitkan oleh produsen dan ada informasi sumber semua bahan kritis

Selain bahan kategori diatas

Contoh : *flavor/fragrance dari campuran essensial oil, emulsifier nabati, gelatin ikan, vitamin kimia, produk mikrobial sederhana atau bahan kompleks selain flavor, fragrance dan vitamin premix sepanjang dapat ditelusuri status kehalalannya*



Jenis Dokumen Pendukung Bahan Kritis

Sertifikat Halal (SH)

KH MUI atau SH dari lembaga luar yang diakui oleh MUI



Selain Sertifikat Halal

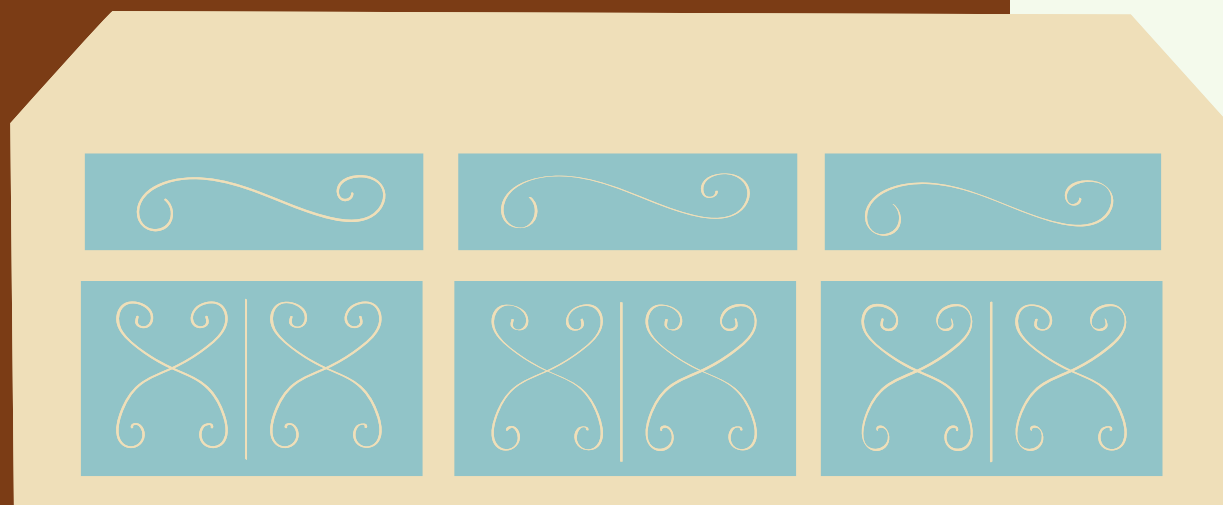
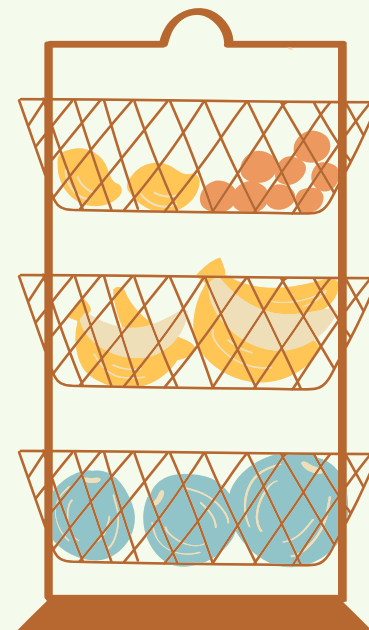
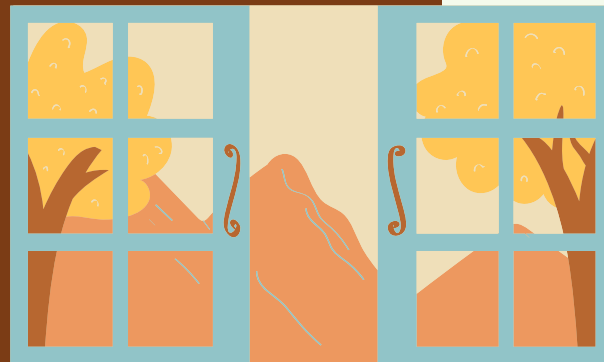
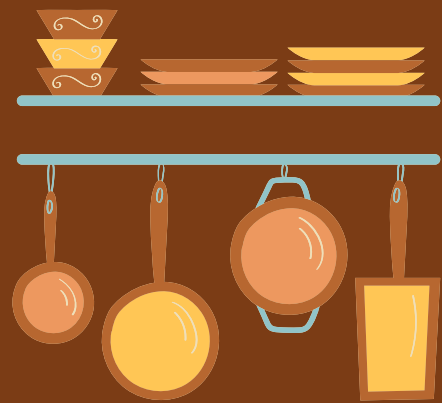
- Flow chart, Spesifikasi, COA, Halal Questionnaire, Pernyataan Bebas Babi, Dokumen Pendukung lain
- Diterbitkan oleh produsen

Fasilitas Produksi

Semua lini produksi dan peralatan pembantu yang digunakan untuk menghasilkan produk, baik milik sendiri atau menyewa.

Cakupan Fasilitas Produksi :

- Bangunan
- Ruangan
- Mesin
- Peralatan Utama
- Peralatan Pembantu sejak penyiapan bahan
- Proses utama
- Hingga penyimpanan produk



PROSEDUR TERTULIS AKTIFITAS KRITIS



Disesuaikan dengan proses bisnis dan ruang lingkup perusahaan



Dapat diintegrasikan dengan sistem lain



M.16.9/Rev 02

PROSEDUR TERTULIS AKTIVITAS KRITIS



Seleksi Bahan Baru



Penyimpanan
Bahan/Produk



Peluncuran Produk
Baru



Pencucian Fasilitas



Pemeriksaan Bahan
Datang



Produksi



Transportasi

EXAMPLE

Pembuktian bahwa produk yang disertifikasi berasal dari **bahan yang memenuhi kriteria** dan diproduksi di **fasilitas yang memenuhi kriteria**



- ▶ Harus tersedia prosedur yang menjamin ketertelusuran produk yang disertifikasi
- ▶ Menjamin bahan dengan **kode yang sama** memiliki **status kehalalan yang sama**
- ▶ Bukti ketertelusuran produk/menu harus dibuat dan dipelihara



Pemantauan & Evaluasi

AUDIT INTERNAL

Prosedur Harus dimiliki perusahaan sebagai panduan kegiatan audit internal → dapat diintegrasikan dengan sistem lain



MENCAKUP

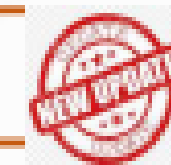
Tujuan & Sasaran Audit



Membandingkan Dokumen SJH VS Kriteria SJH, Bukti VS Kriteria SJH untuk efektifitas konsistensi dan perbaikan berkelanjutan

Ruang Lingkup Audit → 11 kriteria SJH sesuai lingkup aktivitas kritis perusahaan

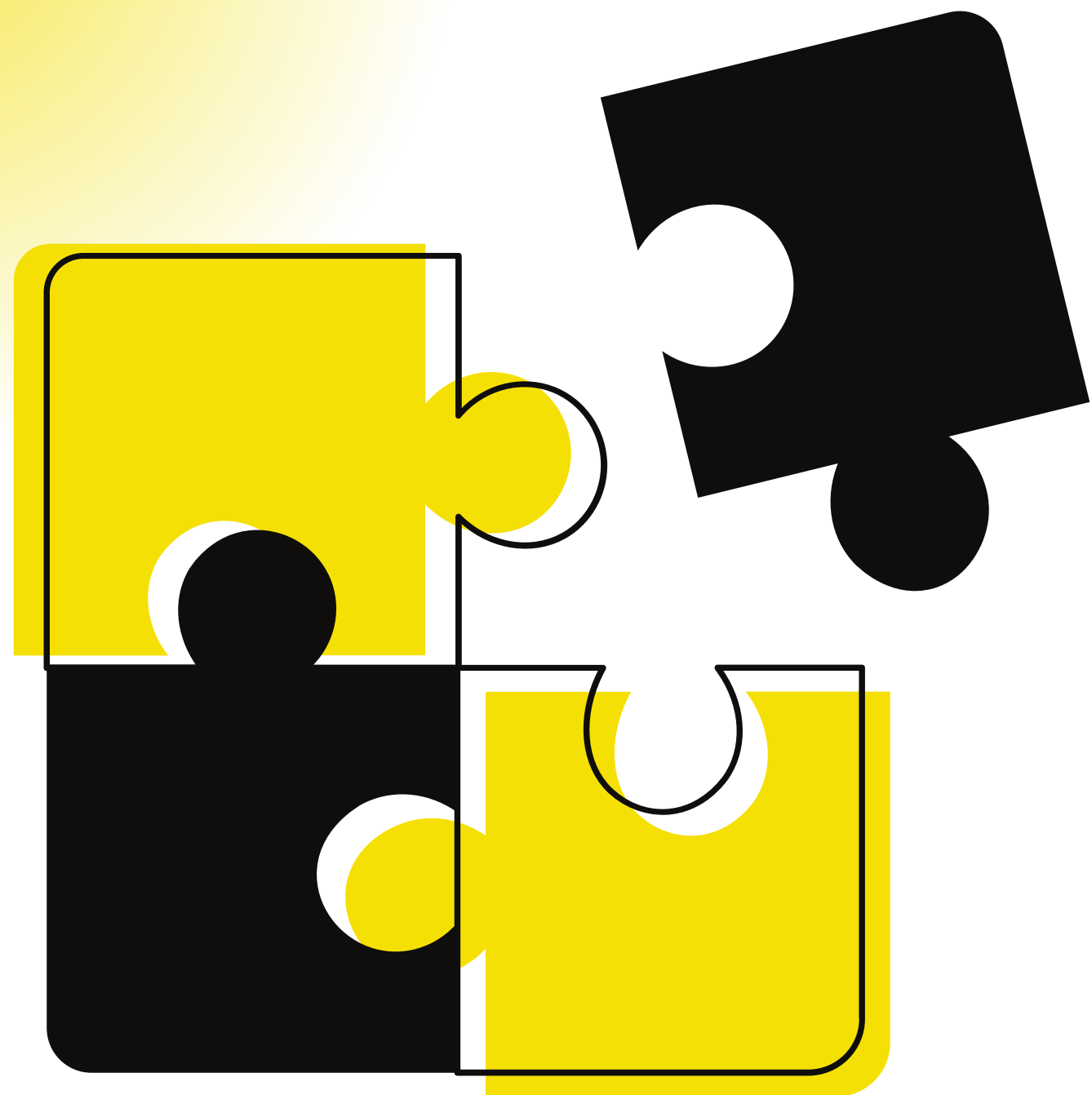
Frekuensi audit → **minimal 1x setahun**



Metode Audit → Wawancara, Observasi, Cek dokumen & bukti

Sumberdaya yang dibutuhkan : Auditor, Auditee, Akomodasi dan perlengkapan audit

Laporan harus disampaikan ke LPPOM MUI → khusus registrasi pengembangan/perpanjangan



Terima Kasih

**TIM AHI
MAY - 2022**



ABUBA
IT'S MY *steak*