

|   |          |   |                  |
|---|----------|---|------------------|
| <b>DOKUMEN PENDUKUNG</b>  | ID. Dok. | : | DP-LPH-8.1.1.1.2 |
|   | Revisi   | : | 00               |
| <b>SKEMA SERTIFIKASI PEMERIKSAAN PRODUK<br/>HALAL RUANG LINGKUP LEMAK, MINYAK DAN<br/>EMULSI MINYAK</b> | Tanggal  | : | 01 Desember 2023 |
|   | Halaman  | : | 1 /6             |

## 1. Ruang Lingkup

Skema ini berlaku untuk acuan pelaksanaan pemeriksaan untuk pemeriksaan/pengujian kehalalan produk (Sertifikasi awal, Survailen dan Sertifikasi Ulang) di Lembaga Pemeriksa Halal BSPJI Pontianak dengan ruang lingkup pemeriksaan/pengujian lemak, minyak dan emulsi minyak sesuai Keputusan Menteri Agama Nomor 748 tahun 2021 tentang Jenis Produk yang wajib disertifikasi halal.

## 2. Acuan Normatif

- a. Peraturan Pemerintah No. 39 tahun 2021. Penyelenggaraan Bidang Jaminan Poduk Halal.
- b. Keputusan Kepala BPJPH No. 57 tahun 2021, tentang Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal.
- c. Keputusan Meteri Agama Nomor 748 tahun 2021 tentang Jenis Produk yang Wajib Disertifikasi Halal.
- d. Peraturan Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal No. 1 tahun 2023, tentang Pedoman Akreditasi Lembaga Pemeriksa Halal.

## 3. Tata Cara Sertifikasi Halal

| <b>I. SELEKSI</b> |   |
|-------------------|---|
| 1.                | <p>Permohonan</p> <p>Pemohon mengajukan permohonan sertifikat halal secara tertulis dalam Bahasa Indonesia beserta dokumen pendukung kepada BPJPH melalui sistem elektronik (ptsp.halal.go.id (SIHALAL))<br/>Dokumen persyaratan permohonan sbb:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Surat permohonan sertifikat halal</li> <li>b. Formulir pendaftaran</li> <li>c. Aspek legal: NIB</li> <li>d. Dokumen penyelia halal - Penetapan penyelia halal - Salinan KTP - Daftar Riwayat Hidup</li> <li>e. Nama produk</li> <li>f. Daftar produk dan bahan yang digunakan</li> <li>g. Dokumen pengolahan produk</li> <li>h. Izin edar atau Sertifikat Laik Higiene Sanitasi (SLHS)</li> <li>i. Manual SJPH</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li>- BPJPH memverifikasi dokumen. Jika belum lengkap pelaku usaha melengkapi dokumen sampai dinyatakan lengkap</li> <li>- Pemohon memilih LPH</li> <li>- Jika yang dipilih LPH BSPJI Jakarta, BPJPH menunjuk LPH BSPJI Jakarta untuk melakukan pemeriksaan dan/atau pengujian kehalalan produk. LPH BSPJI Jakarta menerima permohonan dan dokumen pendukung melalui system informasi LPH BSPJI Jakarta yang terintegrasi dengan SIHALAL.</li> <li>- LPH menghitung dan mengirim biaya pemeriksaan dan BPJPH menerbitkan tagihan biaya.</li> <li>- Pelaku usaha melakukan pembayaran dan upload bukti bayar di SIHALAL</li> </ul> |

|   |          |   |                  |
|---|----------|---|------------------|
| <b>DOKUMEN PENDUKUNG</b>  | ID. Dok. | : | DP-LPH-8.1.1.1.2 |
|   | Revisi   | : | 00               |
| <b>SKEMA SERTIFIKASI PEMERIKSAAN PRODUK<br/>HALAL RUANG LINGKUP LEMAK, MINYAK DAN<br/>EMULSI MINYAK</b> | Tanggal  | : | 01 Desember 2023 |
|   | Halaman  | : | 2 /6             |

|    |   |  |  |
|----|---|--|--|
|    |   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- BPJPH melakukan verifikasi bukti bayar</li> <li>- BPJPH menerbitkan Surat Tanda Terima Dokumen (STTD)</li> <li>- LPH melakukan pemeriksaan dan/atau pengujian produk</li> </ul>   |  |
| 2. | Sistem Manajemen Mutu yang diterapkan                                 | Sistem Jaminan Produk Halal  |  |
| 3. | Pengendalian Jaminan Produk Halal                                     | Ketentuan bahan baku dan prosedur proses produk halal (sesuai PP No. 39 Tahun 2021 dan Keputusan Kepala BPJPH No. 57 Tahun 2021)   |  |
| 4. | Durasi Audit  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Dalam Negeri <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pemeriksaan dan/atau pengujian kehalalan produk terhadap produk yang diproduksi di dalam negeri dilakukan dalam jangka waktu paling lama 15 (lima belas) hari sejak menerima Surat Tanda Terima Dokumen (STTD) yang diterbitkan oleh BPJPH.</li> <li>- Dalam hal batas waktu pemeriksaan dan/atau pengujian Kkehalalan produk terlampaui, jangka waktu dapat diperpanjang paling lama 10 (sepuluh) hari LPH melaporkan perpanjangan waktu kepada BPJPH paling lama 3 (tiga) hari sebelum jangka waktu berakhir</li> </ul> </li> <li>2. Luar Negeri <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pemeriksaan dan/atau pengujian kehalalan produk terhadap produk yang diproduksi di luar negeri dilakukan dalam jangka waktu paling lama 15 (lima belas) hari sejak menerima Surat Tanda Terima Dokumen (STTD) yang diterbitkan oleh BPJPH.</li> <li>- Dalam hal batas waktu pemeriksaan dan/atau pengujian kehalalan produk terlampaui, jangka waktu dapat diperpanjang paling lama 15 (lima belas) hari. LPH melaporkan perpanjangan waktu kepada BPJPH paling lama 3 (tiga) hari sebelum jangka waktu berakhir</li> </ul> </li> </ol> <p>Mandays<br/>Skema perhitungan mandays LPH dalam pemeriksaan kehalalan produk sesuai dengan Keputusan Kepala BPJPH Nomor 141 Tahun 2021 tentang penetapan tarif layanan badan layanan umum BPJPH</p> |  |
| 5. | Auditor   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Auditor minimum telah memenuhi kualifikasi sebagai auditor halal</li> <li>2. Jika diperlukan pengujian kehalalan produk auditor dapat melakukan pengambilan contoh uji</li> </ol>  |  |
| 6. | Petugas Pengambil Contoh (Jika diperlukan pengujian kehalalan produk) | <p>Pengambilan contoh uji dapat dilakukan oleh:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Auditor</li> <li>2. Petugas Pengambil Contoh yang ditunjuk oleh BSPJI Pontianak,</li> <li>3. Minimal memenuhi kriteria sebagaimana diatur dalam DP-ITG-5.2.1</li> </ol>  |  |

|   |          |   |                  |
|---|----------|---|------------------|
| <b>DOKUMEN PENDUKUNG</b>  | ID. Dok. | : | DP-LPH-8.1.1.1.2 |
|   | Revisi   | : | 00               |
| <b>SKEMA SERTIFIKASI PEMERIKSAAN PRODUK<br/>HALAL RUANG LINGKUP LEMAK, MINYAK DAN<br/>EMULSI MINYAK</b> | Tanggal  | : | 01 Desember 2023 |
|   | Halaman  | : | 3 /6             |

|    |   |  |    |
|----|---|--|----|
| 7. | Jumlah Contoh Uji yang diambil untuk permohonan baru, survailen, resertifikasi (Jika diperlukan pengujian kehalalan produk) | <ol style="list-style-type: none"> <li>Contoh diambil untuk masing masing type sesuai dengan yang diajukan dalam proses sertifikasi</li> <li>Contoh diambil pada tahapan yang dicurigai ketidak halalan yang berasal dari bahan / proses produk halal / produk.</li> <li>Contoh yang diambil untuk uji sama dengan contoh yang diambil untuk arsip perusahaan.</li> <li>Contoh kemudian dikemas, diberi label contoh uji yang mencantumkan tanggal pengambilan contoh, nama petugas pengambil contoh dan keterangan lain sesuai dengan ketentuan yang berlaku.</li> <li>Contoh untuk uji dikirim ke lab uji dan contoh untuk arsip disimpan diperusahaan selama proses pengujian.</li> <li>Contoh uji dilengkapi dengan berita acara pengambilan contoh dan label contoh uji.</li> </ol> | TK |
| 8. | Laboratorium Penguji yang Digunakan (Jika diperlukan pengujian kehalalan produk)  | Laboratorium Uji independen dengan ruang lingkup parameter untuk mendeteksi DNA Babi dan kandungan alkohol/etanol<br>Laboratorium Subkontrak merupakan laboratorium yang telah bekerja sama dengan LPH dalam bentuk perjanjian kerjasama.  |    |

## II. DETERMINASI

|    |  |   |    |
|----|--|---|----|
| 1. | Audit Kecukupan (Pre-Audit halal/Audit Tahap 1):                           | <ol style="list-style-type: none"> <li>Ketua LPH menetapkan tim audit halal (auditor halal, tenaga ahli (jika perlu), dan petugas pengambil contoh (jika perlu)</li> <li>Auditor halal, tenaga ahli, dan petugas pengambil contoh yang ditunjuk, mulai bekerja sejak tanggal ditetapkan</li> <li>Auditor halal melakukan audit kecukupan dokumen permohonan. Selanjutnya, menuangkan hasil audit di dalam Daftar periksa audit kecukupan sertifikasi halal. Jika terdapat kekurangan dokumen, auditor halal menyampaikan permintaan tambahan dokumen kepada pemohon dengan tembusan BPJPH</li> <li>Jika dokumen permohonan sertifikat halal dan dokumen pendukung dinyatakan lengkap dan benar, tim auditor halal membuat Rencana audit halal, kemudian mengirimkannya kepada pemohon.</li> <li>Tim audit halal mempersiapkan perangkat dan perlengkapan audit halal</li> </ol> | TK |
| 2. | Audit Tahap 2  |   |    |
|    | <ul style="list-style-type: none"> <li>Metode pelaksanaan audit</li> </ul> | Pelaksanaan audit Tahap 2, dapat dilaksanakan dengan 2 (dua) metode, yaitu secara <i>onsite</i> atau secara <i>remote assessment</i> . Metode audit yang digunakan adalah observasi, tinjauan dokumen, wawancara, dan pengambilan contoh (jika diperlukan)  |    |

|   |          |   |                  |
|---|----------|---|------------------|
| <b>DOKUMEN PENDUKUNG</b>  | ID. Dok. | : | DP-LPH-8.1.1.1.2 |
|   | Revisi   | : | 00               |
| <b>SKEMA SERTIFIKASI PEMERIKSAAN PRODUK<br/>HALAL RUANG LINGKUP LEMAK, MINYAK DAN<br/>EMULSI MINYAK</b> | Tanggal  | : | 01 Desember 2023 |
|   | Halaman  | : | 4 /6             |

|  |   |  |  |
|--|---|--|--|
|  |   | Jika diperlukan metode audit secara <i>remote assessment</i> , maka pelaksanaannya mengacu pada IK-LS-8.1.1.2.1 dan berdasarkan analisis risiko pelaksanaan <i>remote assessment</i> dan <i>remote sampling</i> (DP-LS-8.1.1.2.1)  |  |
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Audit Kesesuaian oleh Tim Auditor</li> </ul> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Auditor minimal memenuhi kualifikasi auditor sesuai Dokumen ITG-5.3.1 dan DP-LS-7.2.2</li> <li>2. Salah seorang dari tim auditor harus mempunyai latar belakang sains, memiliki pengalaman audit atau pelatihan dan kompetensi yang relevan dengan lingkup yang di audit</li> </ol> <p>Inspeksi pabrik atau asesmen proses produksi harus dilakukan pada saat pabrik melakukan produksi, atau pada kondisi tertentu dilakukan melalui simulasi proses produksi produk yang diajukan untuk disertifikasi.</p>   |  |
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Area yang diaudit</li> </ul>                 | <p>Audit terhadap implementasi Sistem Jaminan Produk Halal yang mencakup: Komitmen dan Tanggungjawab, Bahan, Proses Produk Halal, Produk, Pemantauan dan Evaluasi. Inspeksi pabrik atau asesmen proses produksi dilakukan terhadap:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. tanggung jawab dan komitmen personel penanggung jawab pabrik terhadap konsistensi pemenuhan produk terhadap persyaratan Sistem Jaminan Produk Halal;</li> <li>2. ketersediaan dan pengendalian dokumentasi informasi prosedur dan rekaman pengendalian produk halal</li> <li>3. fasilitas, lokasi, desain dan tata letak, bangunan;</li> <li>4. tahapan kritis proses produksi lemak, minyak dan emulsi minyak mulai dari bahan baku sampai produk akhir: <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Sanitasi, bangunan, peralatan produksi, alat pengaduk, pompa dan belt conveyor dan alat produksi lain, tidak tercemar dari kotoran hewan atau najis yang lain</li> <li>b. Bahan baku, bahan baku tidak berasal dari bahan non halal</li> <li>c. Air proses/air pencuci, air yang digunakan untuk proses harus terjaga kebersihannya dan terbebas dari cemaran dari kotoran hewan atau najis yang lain</li> <li>d. Bahan tambahan pangan (BTP), penggunaan BTP tidak berasal dari bahan non halal atau tidak dari proses yang tidak halal</li> <li>e. <i>Bleaching agent</i> yang digunakan memiliki sertifikat halal</li> <li>f. Pengemasan, bahan pengemas tidak terbuat dari bahan non halal.</li> <li>g. Pencucian kemasan atau peralatan produksi, bahan pencuci yang digunakan tidak berasal dari bahan non halal.</li> </ol> </li> </ol> |  |

|   |          |   |                  |
|---|----------|---|------------------|
| <b>DOKUMEN PENDUKUNG</b>  | ID. Dok. | : | DP-LPH-8.1.1.1.2 |
|   | Revisi   | : | 00               |
| <b>SKEMA SERTIFIKASI PEMERIKSAAN PRODUK<br/>HALAL RUANG LINGKUP LEMAK, MINYAK DAN<br/>EMULSI MINYAK</b> | Tanggal  | : | 01 Desember 2023 |
|   | Halaman  | : | 5 /6             |

|  |  |  |    |
|--|--|--|----|
|  |  | <p>5. pengendalian dan penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria halal</p> <p>6. pengemasan, penanganan, dan penyimpanan produk, termasuk di gudang akhir produk yang siap diedarkan.</p> <p>Jika ditemukan ketidaksesuaian maka penyelesaian tindakan perbaikan harus dilakukan tindakan perbaikan diberi waktu maksimal 10 hari.</p>  |    |
| 3.   | Laporan Audit  | Sesuai Dokumen LS-Pro Borneo Pontianak (LSPR/PR-7.4.1: Pelaksanaan Evaluasi)   |    |
| 4.   | Pelaksanaan Pengambilan Contoh<br>(Jika diperlukan pengujian kehalalan produk)   | Pelaksanaan pengambilan contoh, dapat dilaksanakan dengan 2 (dua) metode, yaitu secara onsite atau secara remote sampling. Jika diperlukan metode pengambilan contoh secara remote sampling, maka pelaksanaannya mengacu pada IK-LS-8.5.1.3.1 dan berdasarkan analisis risiko pelaksanaan remote assessment dan remote sampling (DP-LS-8.1.1.2.1).   | TK |
| 5.   | Pengujian Contoh Uji<br>(Jika diperlukan pengujian kehalalan produk)   | Metode pengujian untuk mendeteksi DNA Babi dan kandungan alkohol/etanol  | TK |
| 6.   | Laporan Hasil Uji<br>(Jika diperlukan pengujian kehalalan produk)  | Mencantumkan kesesuaian dan ketidaksesuaian dalam pemenuhan persyaratan kehalalan produk. Jika tidak mencantumkan maka LPH BSPJI Pontianak harus melakukan evaluasi kesesuaian dalam menentukan pemenuhan persyaratan kehalalan produk   | TK |
| <b>III. TINJAUAN</b>                             |  |  |    |
|  | Tinjauan terhadap pemenuhan administrasi, Laporan/Berita Acara Pengambilan Contoh, Laporan Audit dan Laporan Hasil Uji dilakukan oleh Tim Reviewer | <p>1. Tim reviewer terdiri dari auditor dan SDM syariah</p> <p>2. Tinjauan dilakukan terhadap:</p> <p>a. Hasil evaluasi awal permohonan sertifikasi.</p> <p>b. Hasil inspeksi pabrik atau asesmen proses produksi atau bukti objektif untuk menunjukkan bahwa pabrik memiliki proses produksi yang didukung dengan segala sumber daya yang diperlukan untuk menghasilkan produk yang secara konsisten memenuhi persyaratan jaminan produk halal.</p> | TK |
| <b>IV. PERSETUJUAN DAN KEPUTUSAN SERTIFIKASI</b> |  |  |    |
| 1  | Persetujuan  | SDM Syariah menyampaikan persetujuan melalui aplikasi SIHALAL  |    |
| 2  | Keputusan Sertifikasi  | Penetapan kehalalan produk melalui sidang fatwa MUI  |    |

|   |          |   |                  |
|---|----------|---|------------------|
| <b>DOKUMEN PENDUKUNG</b>  | ID. Dok. | : | DP-LPH-8.1.1.1.2 |
|   | Revisi   | : | 00               |
| <b>SKEMA SERTIFIKASI PEMERIKSAAN PRODUK<br/>HALAL RUANG LINGKUP LEMAK, MINYAK DAN<br/>EMULSI MINYAK</b> | Tanggal  | : | 01 Desember 2023 |
|   | Halaman  | : | 6 /6             |

**V. LISENSI**

|   |                             |   |  |
|---|-----------------------------|---|--|
| 1 | Penerbitan Sertifikat Halal | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sertifikat halal diterbitkan oleh BPJPH berdasarkan fatwa halal tertulis yang dikeluarkan oleh MUI dengan masa berlaku 4 tahun</li> <li>2. Sertifikat halal berbentuk digital dan ditandatangani secara elektronik. Pelaku usaha dapat mengunduh sertifikat halal melalui aplikasi SIHALAL</li> <li>3. Sertifikat halal yang diterbitkan berlaku untuk 1 (satu) jenis produk</li> </ol> |  |
|---|-----------------------------|---|--|

**VI. PEMBAHARUAN**

|   |                                |   |  |
|---|--------------------------------|---|--|
| 1 | Pembaharuan Data dan Informasi | <p>Pemohon yang telah mendapatkan sertifikat halal harus menyampaikan kepada LPH BSPJI Pontianak data dan informasi sebagai berikut :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Hasil audit internal setiap tahun</li> <li>b. Perubahan dan/atau penambahan bahan baku dan sumber bahan baku yang digunakan</li> <li>c. Perubahan dan/atau penambahan fasilitas produksi</li> </ol> |  |
|---|--------------------------------|---|--|

*TK = Titik Kritis*