



KEPUTUSAN KEPALA BADAN PENYELENGGARA JAMINAN PRODUK HALAL  
NOMOR 20 TAHUN 2023  
TENTANG  
PERUBAHAN ATAS KEPUTUSAN KEPALA BADAN PENYELENGGARA JAMINAN  
PRODUK HALAL NOMOR 57 TAHUN 2021 TENTANG KRITERIA SISTEM  
JAMINAN PRODUK HALAL

DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA

KEPALA BADAN PENYELENGGARA JAMINAN PRODUK HALAL,

Menimbang : a. bahwa untuk menyempurnakan penjaminan proses produk halal, perlu dilakukan perubahan kriteria sistem jaminan produk halal;  
b. bahwa berdasarkan pertimbangan sebagaimana dimaksud dalam huruf a, perlu menetapkan Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal tentang Perubahan Atas Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 57 Tahun 2021 Tentang Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal;

Mengingat : 1. Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2014 Nomor 295, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5604);  
2. Peraturan Pemerintah Pengganti Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 2022 tentang Cipta Kerja (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2022 Nomor 238, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 6841);  
3. Peraturan Pemerintah Nomor 39 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2021 Nomor 49, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 6651);  
4. Peraturan Menteri Agama Nomor 72 Tahun 2022 tentang Organisasi dan Tata kerja Kementerian Agama Republik Indonesia (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2022 Nomor 955);  
5. Keputusan Menteri Agama Nomor 748 Tahun 2021 Tentang Jenis Produk Yang Wajib Bersertifikat Halal;  
6. Keputusan Menteri Agama Nomor 1360 Tahun 2021 tentang Bahan yang Dikecualikan dari kewajiban Bersertifikat Halal;

MEMUTUSKAN:

Menetapkan : KEPUTUSAN KEPALA BADAN PENYELENGGARA JAMINAN PRODUK HALAL TENTANG PERUBAHAN ATAS KEPUTUSAN KEPALA BADAN PENYELENGGARA JAMINAN PRODUK HALAL NOMOR 57 TAHUN 2021 TENTANG KRITERIA SISTEM JAMINAN PRODUK HALAL.

- KESATU : Mengubah Lampiran Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 57 Tahun 2021 tentang Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal sebagaimana tercantum dalam Lampiran yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Keputusan ini.
- KEDUA : Keputusan ini mulai berlaku pada tanggal ditetapkan.

Ditetapkan di Jakarta  
pada tanggal 2 Maret 2023  
KEPALA BADAN  
PENYELENGGARA JAMINAN PRODUK HALAL,



LAMPIRAN  
 KEPUTUSAN KEPALA BADAN PENYELENGGARA JAMINAN  
 PRODUK HALAL  
 NOMOR 20 TAHUN 2023  
 TENTANG  
 PERUBAHAN ATAS KEPUTUSAN KEPALA BADAN  
 PENYELENGGARA JAMINAN PRODUK HALAL NOMOR 57 TAHUN  
 2021 TENTANG KRITERIA SISTEM JAMINAN PRODUK HALAL

KRITERIA SISTEM JAMINAN PRODUK HALAL

BAB I  
 PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Tidak ada satupun aktivitas muamalah yang bisa lepas dari kebutuhan akan suatu produk, sedangkan seorang muslim wajib terikat dengan hukum *syara'* seputar produk yang halal.

Islam memberikan aturan terkait konsumsi produk, dalam salah satu perintah-Nya yakni dengan mengonsumsi produk halal dan *thoyyib*. Sebagaimana dalam Al Qur'an Surah Al Baqarah [2]:168:

يَا أَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُوَاتِ الشَّيْطَانِ ۚ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُّبِينٌ

“Wahai Manusia! makanlah dari (makanan) yang halal dan baik yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah setan. Sungguh, setan itu musuh yang nyata bagimu.”

Berdasarkan Pasal 65 Peraturan Pemerintah Nomor 39 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal bahwa untuk menjaga kesinambungan proses produk halal, pelaku usaha wajib menerapkan sistem jaminan produk halal.

Pelaku usaha wajib menerapkan seluruh kriteria sistem jaminan produk halal yang menggunakan asas perlindungan, keadilan, kepastian hukum, akuntabilitas dan transparansi, efektivitas dan efisiensi, profesionalitas, serta nilai tambah dan daya saing.

Sistem jaminan produk halal merupakan pendekatan sistematis terintegrasi yang disusun, diterapkan dan dipelihara dengan mengidentifikasi Bahan dan kontaminasi terhadap Bahan pada proses produksi, produk, sumber daya dan prosedur dalam rangka memastikan dan menjaga kesinambungan proses produk halal sesuai dengan persyaratan yang ditetapkan oleh BPJPH.

Penerapan sistem jaminan produk halal di Pelaku usaha merupakan persyaratan dalam proses sertifikasi halal yang akan memberikan jaminan kesinambungan proses produk halal.

Kriteria sistem jaminan produk halal ini diterapkan dalam kegiatan sertifikasi halal untuk menjamin kehalalan produk dan menjaga kesinambungan proses produk halal sesuai dengan ketentuan perundangan yang berlaku.

Pelaku usaha wajib menerapkan kriteria sistem jaminan produk halal ini bersama dengan persyaratan acuan lainnya sebagaimana ditetapkan dalam skema sertifikasi penilaian kesesuaian sistem jaminan produk halal.

Untuk memudahkan memahami kriteria sistem jaminan produk halal ini, maka ditetapkan struktur sistem jaminan produk halal.

## B. Ruang Lingkup

Sistem jaminan produk halal ini berisi kriteria sistem jaminan produk halal serta memuat tujuan utama penerapan sistem jaminan produk halal dan prinsip-prinsipnya, yaitu:

1. Menetapkan persyaratan pada setiap tahapan proses produk halal (dari Bahan, proses, sampai dengan produk akhir) termasuk jasa penyembelihan, penyediaan bahan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan, dan penyajian produk, serta penanganannya sesuai syariat Islam.
2. Menetapkan persyaratan dan prosedur dalam kegiatan proses produk halal meliputi komitmen dan tanggung jawab, bahan, proses produk halal, produk, serta pemantauan dan evaluasi.
3. Berlaku untuk semua kategori produk yang wajib bersertifikat halal meliputi barang dan/atau jasa. Kategori barang meliputi makanan, minuman, obat, kosmetik, produk kimiawi, produk biologi, produk rekayasa genetik, dan barang gunaan. Kategori jasa meliputi penyembelihan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan, dan penyajian yang terkait dengan makanan, minuman, obat, dan kosmetik.
4. Diterapkan pada semua kategori pelaku usaha yang dikenakan kewajiban sertifikasi halal sesuai peraturan perundang-undangan baik untuk pelaku usaha mikro, kecil, menengah, dan besar.

## C. Pengertian Umum

Dalam Keputusan ini yang dimaksud dengan:

1. Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal yang selanjutnya disingkat Kriteria SJPH adalah ukuran yang menjadi dasar penilaian atau penetapan jaminan produk halal, meliputi lima aspek yaitu komitmen dan tanggung jawab, bahan, proses produk halal, produk, pemantauan dan evaluasi.
2. Jaminan Produk Halal yang selanjutnya disebut JPH adalah kepastian hukum terhadap kehalalan suatu produk yang dibuktikan dengan Sertifikat Halal.
3. Sistem Jaminan Produk Halal yang selanjutnya disingkat SJPH adalah 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.
4. Produk adalah barang dan/atau jasa yang terkait dengan makanan, minuman, obat, kosmetik, produk kimiawi, produk biologi, produk rekayasa genetik, serta barang gunaan yang dipakai, digunakan, atau dimanfaatkan oleh masyarakat.
5. Produk Halal adalah produk yang telah dinyatakan halal sesuai dengan syariat Islam.
6. Proses Produk Halal yang selanjutnya disingkat PPH adalah rangkaian kegiatan untuk menjamin kehalalan produk mencakup penyediaan Bahan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan, dan penyajian produk.
7. Bahan adalah unsur yang digunakan untuk membuat atau menghasilkan produk.
8. Bahan Kritis adalah Bahan yang berpotensi berasal, mengandung, atau bercampur dengan Bahan haram.
9. Bahan penolong adalah Bahan, tidak termasuk peralatan, yang lazimnya tidak dikonsumsi sebagai pangan, yang digunakan dalam pengolahan pangan untuk memenuhi tujuan teknologi tertentu dan tidak meninggalkan residu pada produk akhir, tetapi apabila tidak mungkin dihindari, residu dan/atau turunannya dalam produk akhir tidak menimbulkan resiko terhadap kesehatan serta tidak mempunyai fungsi teknologi.

10. *Khamr* (minuman beralkohol) adalah setiap minuman yang memabukkan, baik dari anggur atau yang lainnya, baik dimasak ataupun tidak.
11. Alkohol adalah etil alkohol atau etanol, suatu senyawa kimia dengan rumus (C<sub>2</sub>H<sub>5</sub>OH).
12. Najis adalah sesuatu yang kotor yang menjadi sebab terhalangnya seseorang untuk beribadah kepada Allah SWT dan dapat mencegah keabsahan sholat (menurut kesepakatan ulama).
13. Sertifikat Halal adalah pengakuan kehalalan suatu produk yang dikeluarkan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal berdasarkan fatwa halal tertulis yang dikeluarkan oleh Majelis Ulama Indonesia.
14. Pelaku Usaha adalah orang perseorangan atau badan usaha berbentuk badan hukum atau bukan badan hukum yang menyelenggarakan kegiatan usaha di wilayah Indonesia.
15. Majelis Ulama Indonesia yang selanjutnya disingkat MUI adalah wadah musyawarah para ulama, zuama, dan cendekiawan muslim.
16. Label Halal adalah tanda kehalalan suatu produk.
17. Penyelia Halal adalah orang yang bertanggung jawab terhadap PPH.
18. Kemasan produk adalah Bahan yang digunakan untuk mewadahi dan/atau membungkus produk, baik yang bersentuhan langsung dengan produk maupun tidak.

#### D. Asas Sistem Jaminan Produk Halal

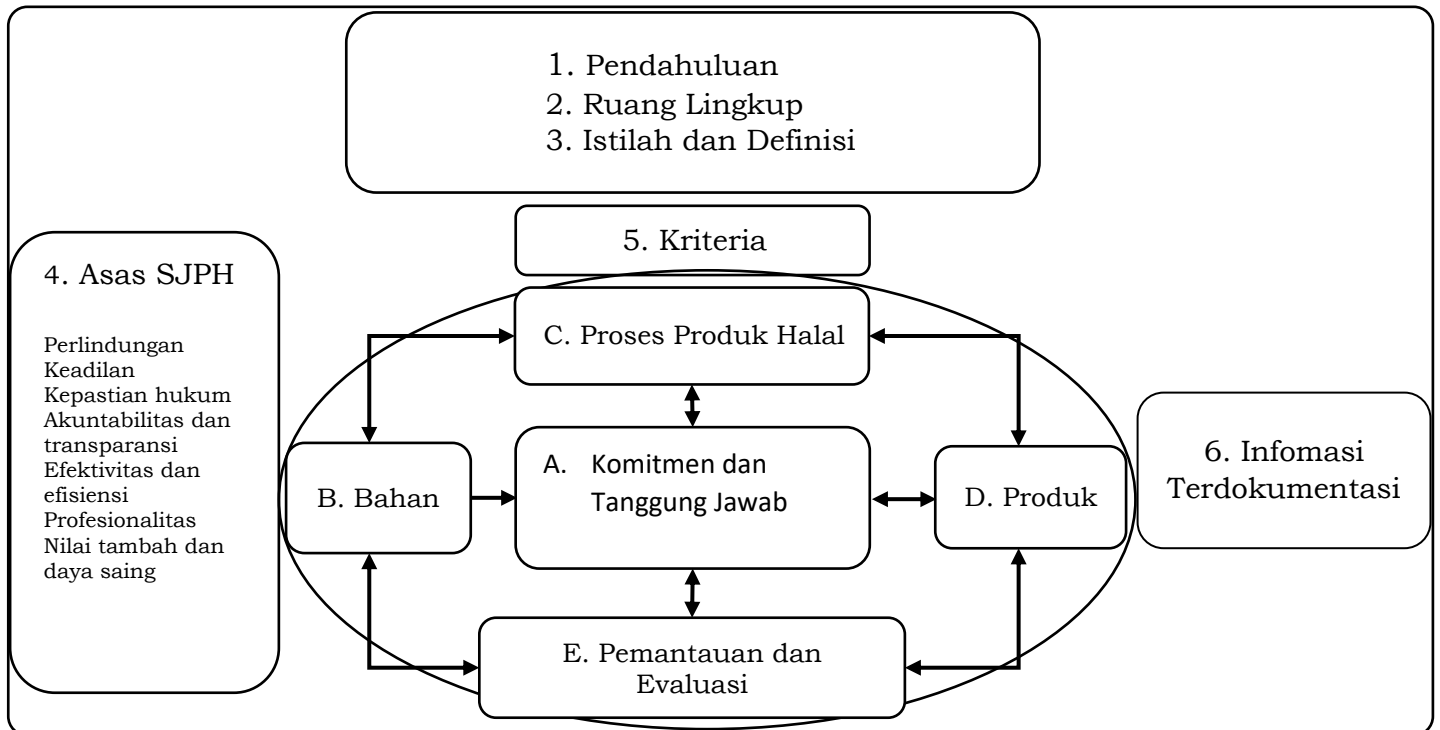
Asas yang digunakan dalam Sistem Jaminan Produk Halal ini mengacu pada Pasal 2 Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal yaitu:

1. Pelindungan  
Asas pelindungan adalah bahwa dalam menyelenggarakan JPH bertujuan melindungi masyarakat muslim dari mengonsumsi dan menggunakan produk tidak halal.
2. Keadilan  
Asas keadilan adalah bahwa dalam penyelenggaraan JPH harus mencerminkan keadilan secara proporsional bagi setiap warga negara.
3. Kepastian Hukum  
Asas kepastian hukum adalah bahwa penyelenggaraan JPH bertujuan memberikan kepastian hukum mengenai kehalalan suatu produk yang dibuktikan dengan Sertifikat Halal.
4. Akuntabilitas dan Transparansi  
Asas akuntabilitas dan transparansi adalah bahwa setiap kegiatan dan hasil akhir dari kegiatan penyelenggaraan JPH harus dapat dipertanggungjawabkan kepada masyarakat sebagai pemegang kedaulatan tertinggi negara sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.
5. Efektivitas dan Efisiensi  
Asas efektivitas dan efisiensi adalah bahwa penyelenggaraan JPH dilakukan dengan berorientasi pada tujuan yang tepat guna dan berdaya guna serta meminimalisasi penggunaan sumber daya yang dilakukan dengan cara cepat, sederhana, dan biaya ringan atau terjangkau.
6. Profesionalitas  
Asas profesionalitas adalah bahwa penyelenggaraan JPH dilakukan dengan mengutamakan keahlian yang berdasarkan kompetensi dan kode etik.
7. Nilai Tambah dan Daya Saing  
Nilai tambah dan daya saing adalah bahwa penyelenggaraan JPH dilakukan untuk memberikan nilai tambah bagi produk Indonesia sehingga memiliki daya saing.

## BAB II KRITERIA SISTEM JAMINAN PRODUK HALAL

Kriteria SJPH dibangun atas lima kerangka prinsip dasar (*arkan al-halal*) meliputi Komitmen dan Tanggung Jawab, Bahan, Proses Produk Halal, Produk, Pemantauan dan Evaluasi.

Kelima kerangka prinsip dasar dimaksud, dijelaskan dalam gambar berikut:



Kelima Kerangka dasar tersebut yaitu sebagai berikut:

### A. Komitmen dan Tanggung Jawab

Komitmen dan tanggung jawab merupakan pernyataan tertulis dari Pelaku usaha untuk menerapkan dan mengembangkan Kriteria SJPH secara konsisten dan berkesinambungan, serta bertanggung jawab meminimalkan, menghilangkan segala sesuatu yang tidak halal, dan menyesuaikan dengan peraturan perundang-undangan.

Pelaku Usaha memberikan komitmen dan tanggung jawab dalam bentuk penetapan kebijakan halal dan memperbaikinya, bila ditemukan ketidaksesuaian dengan persyaratan.

Komitmen dan tanggung jawab mencakup unsur-unsur sebagai berikut:

#### 1. Kebijakan Halal

Kebijakan halal adalah pernyataan tertulis, komitmen Pelaku Usaha untuk menggunakan Bahan halal, memproses produk halal, dan menghasilkan produk halal sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal secara berkesinambungan dan konsisten.

Kebijakan halal Pelaku Usaha mencakup komitmen untuk melakukan tindakan:

- a. menyediakan sumber daya manusia dan sarana prasarana yang mendukung pelaksanaan Proses Produk Halal (PPH);
- b. mematuhi peraturan perundang-undangan tentang Penyelenggaraan Jaminan Produk Halal (JPH);
- c. menggunakan bahan halal dan melaksanakan Proses Produk Halal (PPH) sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan;
- d. memastikan bahwa kebijakan halal yang ditetapkan, dipahami dan diterapkan oleh seluruh personel dalam organisasi;

- e. mensosialisasikan dan mengkomunikasikan kebijakan kepada seluruh pihak terkait (*stakeholder*); dan
  - f. melaksanakan kebijakan halal secara konsisten.
2. Pelaku Usaha bertanggung jawab:
- a. menjamin tersedianya sumber daya yang memadai untuk penyusunan, penerapan dan perbaikan berkelanjutan SJPH;
  - b. menetapkan dan melaporkan Penyelia Halal sesuai persyaratan yang ditetapkan dalam peraturan perundang - undangan, yaitu:
    - 1) penyelia halal bagi pelaku usaha dapat berasal dari Pelaku Usaha yang bersangkutan atau melakukan kerjasama dengan pihak lain;
    - 2) dalam hal pelaku usaha mikro dan kecil, penyelia halal dapat berasal dari pelaku usaha yang bersangkutan atau berasal dari pihak lain seperti organisasi kemasyarakatan keagamaan Islam, instansi pemerintah, badan usaha, atau perguruan tinggi; dan
    - 3) pelaku usaha dapat menetapkan tim manajemen halal, dengan melibatkan seluruh pihak terkait penerapan Sistem Jaminan Produk Halal dan memastikan semua personel menjaga integritas Jaminan Produk Halal di Pelaku Usaha termasuk pemasok, mitra dan distributor.
3. Pembinaan Sumber Daya Manusia
- Pelaku Usaha melakukan pembinaan melalui pelatihan dan/atau peningkatan kompetensi di bidang halal. Pelatihan dilaksanakan sesuai kebutuhan Pelaku Usaha dengan:
- a. mengikutsertakan penyelia halal pada pelatihan yang diselenggarakan oleh BPJPH, Perguruan Tinggi dan/atau Lembaga Pelatihan lain yang ditetapkan oleh BPJPH.
  - b. melatih personil yang terlibat dalam penerapan Sistem Jaminan Produk Halal baik secara Internal dan/atau Eksternal sesuai dengan kebutuhan.
  - c. memiliki dan menyimpan bukti pelaksanaan pelatihan, baik dilakukan secara Internal maupun Eksternal.

## B. Bahan

Bahan merupakan unsur yang digunakan untuk membuat atau menghasilkan produk yang dipersyaratkan dalam SJPH mencakup: (a) Bahan baku (*raw material*); (b) Bahan tambahan (*additive*); (c) Bahan penolong (*processing aid*); (d) kemasan, pelumas, *grease*, *sanitizer* yang kontak langsung dengan bahan atau produk; (e) Bahan penolong pencucian yang kontak langsung dengan fasilitas produksi untuk memproduksi produk; dan (f) media untuk validasi hasil pencucian fasilitas yang kontak langsung dengan bahan atau produk.

Bahan-Bahan tersebut berasal dari hewan, tumbuhan, mikroba, bahan yang dihasilkan melalui proses kimiawi, proses biologi, atau proses rekayasa genetik. Ada 2 kategori bahan, yaitu :

- a. bahan yang wajib bersertifikat halal; dan
- b. bahan yang dikecualikan dari kewajiban bersertifikat halal.

Bahan yang digunakan dalam PPH wajib memenuhi persyaratan sebagai berikut:

1. Bersertifikat halal, kecuali bahan tersebut termasuk dalam kategori bahan yang dikecualikan dari kewajiban bersertifikat halal sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan;
2. Bahan tidak boleh berasal dari:
  - a. babi dan turunannya;
  - b. darah;
  - c. bangkai;
  - d. bagian dari tubuh manusia;
  - e. *khamr* (minuman beralkohol);

- f. hasil samping *khamr* yang diperoleh hanya dengan pemisahan secara fisik;
  - g. bahan tidak lazim digunakan di industri, seperti bahan dari hewan bertaring dan berkuku tajam (anjing, tikus, buaya, dan lainnya); dan
  - h. hewan yang dilindungi sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan.
3. Bahan tidak boleh dihasilkan dari fasilitas produksi yang juga digunakan untuk membuat produk yang berasal dari babi atau bahan yang diharamkan (*halal dedicated*).
  4. Bahan tidak bercampur dengan bahan haram atau najis.
  5. Bahan yang berasal dari hewan dan produk turunannya harus hewan halal, dengan ketentuan sebagai berikut:
    - a. semua hewan air (yang hanya hidup di air) halal;
    - b. bangkai hewan yang halal adalah bangkai ikan dan belalang; dan
    - c. hewan darat wajib disembelih sesuai syariat Islam dan memenuhi kaidah kesejahteraan hewan serta kesehatan masyarakat veteriner (contohnya ayam dan unggas, sapi, kambing dan kerbau, dan lainnya).
  6. Bahan harus memenuhi persyaratan keamanan dan kesehatan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang undangan.
  7. Penggunaan mikroba dan produk mikrobial harus sesuai dengan ketentuan berikut:
    - a. mikroba pada dasarnya halal selama tidak membahayakan dan tidak terkena barang najis;
    - b. mikroba yang tumbuh pada media pertumbuhan yang suci hukumnya halal;
    - c. mikroba yang tumbuh pada media pertumbuhan yang najis, apabila dapat dipisahkan antara mikroba dan medianya maka hukumnya halal setelah disucikan;
    - d. produk mikrobial dari mikroba yang tumbuh pada media pertumbuhan yang suci hukumnya halal;
    - e. produk mikrobial dari mikroba yang tumbuh pada media pertumbuhan yang najis, apabila dapat dipisahkan antara mikroba dan medianya maka hukumnya halal setelah disucikan;
    - f. media pertumbuhan mikroba, bahan tambahan, dan/atau bahan penolong tidak berasal dari babi atau turunannya;
    - g. mikroba dan produk mikrobial dari mikroba yang tumbuh pada media pertumbuhan yang terkena najis kemudian disucikan secara syar'i (tathhir syar'an), yakni melalui produksi dengan komponen air mutlaq minimal dua qullah (setara dengan 270 liter) hukumnya halal;
    - h. bahan mikrobial yang diperoleh tanpa pemisahan dari media pertumbuhannya, media pertumbuhannya harus menggunakan bahan yang suci dan halal; dan
    - i. bahan mikrobial yang digunakan untuk membuat produk dengan metode rekayasa genetika, maka bahan mikrobial tersebut tidak boleh disisipi oleh gen yang berasal dari babi atau manusia.
  8. Produk makanan dan minuman yang mengandung alkohol/Etanol harus memenuhi persyaratan dengan ketentuan berikut:
    - 1) Minuman beralkohol adalah:
      - a. Minuman yang mengandung etanol dan senyawa lainnya, antara lain, metanol, asetaldehida, dan etil asetat yang dibuat secara fermentasi dengan rekayasa dari berbagai jenis bahan baku nabati yang mengandung karbohidrat, atau
      - b. Minuman yang ditambahkan etanol dan/atau metanol dengan sengaja.



- 19) Penggunaan alkohol/etanol yang bukan berasal dari industri *khamr* (baik merupakan hasil sintesis kimiawi [dari petrokimia] ataupun hasil industri fermentasi non *khamr*) untuk bahan obat-obatan cair ataupun non cair hukumnya boleh dengan syarat:
- 1) tidak membahayakan kesehatan;
  - 2) tidak ada penyalahgunaan;
  - 3) aman dan sesuai dosis; dan
  - 4) tidak digunakan secara sengaja untuk membuat mabuk.
9. Pelaku Usaha harus memiliki dokumen pendukung berupa Sertifikat Halal terhadap bahan yang diwajibkan sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan.
10. Pelaku Usaha harus memiliki dokumen pendukung berupa alur Proses Produksi, komposisi produk, *certificate of analysis*, dan dokumen pendukung lainnya terhadap bahan yang belum ada dalam ketentuan bahan yang wajib bersertifikat halal atau bahan yang dikecualikan dari kewajiban bersertifikat halal.
11. Pelaku usaha harus menjamin keabsahan dokumen pendukung meliputi masa berlaku, Lembaga Penerbit, Nomor Sertifikat, dan kesesuaian dokumen.
12. Untuk Dokumen sertifikat halal yang sudah teregistrasi di BPJPH dan sudah habis masa berlaku sertifikat halal luar negerinya masih dapat digunakan sebagai dokumen pendukung yang sah bila bahan diproduksi pada masa berlaku sertifikat.

### C. Proses Produk Halal (PPH)

1. Lokasi, Tempat dan Alat Proses Produk Halal
  - a. Pelaku Usaha wajib memisahkan lokasi, tempat dan alat proses produk halal dengan lokasi, tempat dan alat proses produk tidak halal.
  - b. Pelaku Usaha wajib menjaga kebersihan dan higienitasnya, bebas dari najis, dan bebas dari bahan tidak halal.
  - c. Pelaku Usaha wajib memisahkan lokasi penyembelihan hewan halal dengan hewan tidak halal.
  - d. Pelaku Usaha wajib memisahkan tempat dan alat untuk produk halal dan tidak halal:
    - 1) penyembelihan;
    - 2) pengolahan;
    - 3) penyimpanan;
    - 4) pengemasan;
    - 5) pendistribusian;
    - 6) penjualan; dan
    - 7) penyajian.
2. Lokasi, Tempat dan Alat Proses Produk Halal Penyembelihan
  - a. Pelaku usaha wajib memisahkan lokasi penyembelihan dengan ketentuan sebagai berikut:
    - 1) memisahkan secara fisik antara lokasi rumah potong hewan halal dengan lokasi rumah potong hewan tidak halal;
    - 2) membatasi dengan pagar tembok paling rendah 3 (tiga) meter untuk mencegah lalu lintas orang, alat, dan Produk antar rumah potong;
    - 3) tidak berada di daerah rawan banjir, tercemar asap, bau, debu, dan kontaminan lainnya;
    - 4) memiliki fasilitas penanganan limbah padat dan cair yang terpisah dengan rumah potong hewan tidak halal;
    - 5) konstruksi dasar seluruh bangunan harus mampu mencegah kontaminasi; dan

- 6) memiliki pintu yang terpisah untuk masuknya hewan potong dengan keluarnya karkas dan daging.
  - b. Pelaku usaha wajib memisahkan tempat penyembelihan antara yang halal dan tidak halal dengan ketentuan sebagai berikut:
    - 1) penampungan hewan;
    - 2) penyembelihan hewan;
    - 3) pengulitan;
    - 4) pengeluaran jeroan;
    - 5) ruang pelayuan;
    - 6) penanganan karkas;
    - 7) ruang pendinginan; dan
    - 8) sarana penanganan limbah
  - c. Pelaku usaha wajib menggunakan alat penyembelihan yang memenuhi persyaratan dengan ketentuan sebagai berikut:
    - 1) tidak menggunakan alat penyembelihan secara bergantian dengan yang digunakan untuk penyembelihan hewan tidak halal;
    - 2) menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pembersihan alat;
    - 3) menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pemeliharaan alat; dan
    - 4) memiliki tempat penyimpanan alat sendiri untuk yang halal dan tidak halal.
3. Tempat dan Alat Proses Produk Halal Pengolahan Industri Pengolahan
- a. Pelaku usaha wajib memisahkan tempat pengolahan antara produk halal dan tidak halal dengan ketentuan sebagai berikut:
    - 1) penampungan bahan;
    - 2) penimbangan bahan;
    - 3) pencampuran bahan;
    - 4) pencetakan produk;
    - 5) pemasakan produk; dan/atau
    - 6) proses lainnya yang mempengaruhi pengolahan pangan.
  - b. Pelaku usaha wajib memisahkan alat pengolahan untuk produk halal dan tidak halal dengan ketentuan sebagai berikut:
    - 1) tidak menggunakan alat pengolahan secara bergantian dengan yang digunakan untuk pengolahan produk tidak halal;
    - 2) menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pembersihan alat;
    - 3) menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pemeliharaan alat; dan
    - 4) memiliki tempat penyimpanan alat sendiri untuk yang halal dan tidak halal.
4. Tempat dan Alat Proses Produk Halal Penyimpanan
- a. Pelaku usaha wajib memisahkan tempat penyimpanan produk halal dan tidak halal dengan ketentuan sebagai berikut:
    - 1) tempat penerimaan bahan;
    - 2) tempat penerimaan produk setelah proses pengolahan; dan
    - 3) sarana yang digunakan untuk penyimpanan bahan dan produk.
  - b. Pelaku usaha wajib memisahkan alat penyimpanan antara produk halal dan tidak halal dengan ketentuan sebagai berikut:
    - 1) tidak menggunakan alat penyimpanan secara bergantian dengan yang digunakan untuk penyimpanan produk tidak halal;
    - 2) menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pembersihan alat;
    - 3) menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pemeliharaan alat; dan

- 4) memiliki tempat penyimpanan alat sendiri untuk yang halal dan tidak halal.
5. Tempat dan Alat Proses Produk Halal Pengemasan
  - a. Pelaku usaha wajib memisahkan tempat pengemasan antara produk halal dan tidak halal dengan ketentuan sebagai berikut:
    - 1) bahan kemasan yang digunakan untuk mengemas Produk; dan
    - 2) sarana pengemasan produk
  - b. Pelaku usaha wajib memisahkan alat pengemasan antara produk halal dan tidak halal dengan ketentuan sebagai berikut:
    - 1) tidak menggunakan alat pengemasan secara bergantian dengan yang digunakan untuk pengemasan produk tidak halal;
    - 2) menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pembersihan alat;
    - 3) menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pemeliharaan alat; dan
    - 4) memiliki tempat penyimpanan alat sendiri untuk yang halal dan tidak halal.
6. Tempat dan Alat Proses Produk Halal Pendistribusian
  - a. Pelaku usaha wajib memisahkan tempat pendistribusian antara produk halal dan tidak halal dengan ketentuan sebagai berikut:
    - 1) sarana pengangkutan dari tempat penyimpanan ke alat distribusi produk; dan
    - 2) alat transportasi untuk distribusi produk
  - b. Pelaku usaha wajib memisahkan alat pendistribusian antara produk halal dan tidak halal dengan ketentuan sebagai berikut:
    - 1) tidak menggunakan alat pendistribusian secara bergantian dengan yang digunakan untuk pendistribusian produk tidak halal;
    - 2) menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pembersihan alat;
    - 3) menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pemeliharaan alat; dan
    - 4) memiliki tempat penyimpanan alat sendiri untuk yang halal dan tidak halal.
7. Tempat dan Alat Proses Produk Halal Penjualan
  - a. Pelaku usaha wajib memisahkan tempat antara produk halal dan tidak halal dengan ketentuan sebagai berikut:
    - 1) sarana penjualan produk; dan
    - 2) proses penjualan produk.
  - b. Pelaku usaha wajib memisahkan alat penjualan antara produk halal dan tidak halal dengan ketentuan sebagai berikut:
    - 1) tidak menggunakan alat penjualan secara bergantian dengan yang digunakan untuk penjualan produk tidak halal;
    - 2) menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pembersihan alat; dan
    - 3) menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pemeliharaan alat.
8. Tempat dan Alat Proses Produk Halal Penyajian
  - a. Pelaku usaha wajib memisahkan tempat penyajian antara produk halal dan tidak halal dengan ketentuan sebagai berikut:
    - 1) sarana penyajian produk; dan
    - 2) proses penyajian produk.
  - b. Pelaku Usaha wajib memisahkan alat penyajian antara produk halal dan tidak halal dengan ketentuan sebagai berikut:
    - 1) tidak menggunakan alat penyajian secara bergantian dengan yang digunakan untuk penyajian produk tidak halal;

- 2) menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pembersihan alat;
  - 3) menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pemeliharaan alat; dan
  - 4) memiliki tempat penyimpanan alat sendiri untuk yang halal dan tidak halal.
9. Pendistribusian, Penjualan, dan Penyajian Produk yang Berasal dari Hewan dan non Hewan
- a. pelaku usaha wajib memisahkan pendistribusian, penjualan, dan penyajian produk segar asal hewan halal dan hewan tidak halal.
  - b. Pelaku usaha dapat mendistribusikan antara produk halal dan tidak halal meliputi:
    1. produk olahan asal hewan; dan
    2. produk olahan asal non hewan.
 selama dapat menjamin tidak terdapat kontaminasi silang dan menjamin bahwa alat distribusi yang digunakan bukan setelah digunakan untuk mendistribusikan produk segar asal hewan tidak halal, yang dibuktikan dengan surat pernyataan dari pihak produsen atau distributor.
  - c. Pelaku usaha wajib memisahkan penjualan dan penyajian antara produk halal dan tidak halal bagi:
    1. produk hewan segar;
    2. produk olahan asal hewan; dan
    3. produk olahan asal non hewan.
  - d. Pelaku usaha wajib melaksanakan pendistribusian, penjualan, dan penyajian produk sesuai dengan ketentuan perundang-undangan.
10. Prosedur penerapan SJPH
- a. Pelaku Usaha wajib memiliki dan menerapkan prosedur pelaksanaan PPH secara tertulis dan terdokumentasi sesuai dengan ruang lingkup SJPH di Pelaku Usaha sebagai berikut:
    - 1) Bahan
      - a) Penggunaan bahan baru yang akan digunakan untuk produk halal;
      - b) Pembelian bahan;
      - c) Pemastian penggunaan bahan dan produk yang diajukan tidak terkontaminasi najis;
      - d) Pemeriksaan kedatangan bahan;
      - e) Penyimpanan bahan dan produk (untuk menjamin bahan dan produk tidak terkontaminasi oleh bahan najis/haram); dan
      - f) Transportasi bahan dan produk (hanya untuk Pelaku Usaha melalui jalur sertifikasi halal reguler);
    - 2) PPH
      - a) Pemastian penggunaan fasilitas produksi yang kontak dengan Bahan dan/atau produk antara/akhir bersifat bebas dari najis dan/atau yang diharamkan;
      - b) Penyucian fasilitas produksi sesuai syariat Islam;
      - c) Proses produksi;
      - d) Tanggal produksi;
      - e) Peluncuran/penjualan produk;
      - f) Pemingsanan hewan; dan
      - g) Penyembelihan hewan.
    - 3) Produk
      - a) Ketertelusuran kehalalan;
      - b) Penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria halal;
      - c) Penarikan produk;
      - d) Formulasi produk/pengembangan produk baru;

- e) *Display* produk;
  - f) Ketentuan pengunjung (hanya untuk Pelaku Usaha melalui jalur sertifikasi halal reguler); dan
  - g) Penentuan menu (hanya untuk Pelaku Usaha melalui jalur sertifikasi halal reguler);
- b. Pelaku Usaha harus mensosialisasikan prosedur PPH ke semua pihak yang terkait;
  - c. Pelaku Usaha harus mendokumentasi bukti sosialisasi;
  - d. Pelaku Usaha wajib menjamin prosedur pencucian najis *mughallazah* yang masuk ke dalam jalur produksi halal sesuai dengan ketentuan syariat Islam sebagai berikut:
    - 1) Pensucian suatu benda, termasuk alat produksi, yang terkena najis *mughallazah* dilakukan dengan diserti (dicuci dengan air 7x yang salah satunya dengan tanah/debu atau penggantinya yang memiliki daya pembersih yang sama);
    - 2) Pensucian suatu benda, termasuk alat produksi, yang terkena najis *mutawassithah* (najis sedang) dilakukan dengan menggunakan air;
    - 3) Alat produksi yang terbuat dari benda keras dan tidak menyerap najis (*tasyarub*), misalnya terbuat dari besi atau baja, apabila terkena najis *mutawassithah* (najis sedang), jika disucikan dengan menggunakan air akan merusak alat dan/atau proses produksinya, maka dapat disucikan dengan menggunakan selain air, selama barang tersebut suci serta bekas najis berupa bau, rasa dan warnanya telah hilang; dan
    - 4) Suatu peralatan tidak boleh digunakan bergantian antara produk babi dan non babi meskipun sudah melalui proses pensucian.
  - e. Pelaku Usaha harus menyiapkan dokumen alur proses produksi.

#### D. Produk

##### 1. Umum

- a. Pelaku Usaha wajib menghasilkan produk dari bahan halal, diproses dengan cara sesuai syariat Islam, menggunakan peralatan, fasilitas produksi, sistem pengemasan, penyimpanan, dan distribusi yang tidak terkontaminasi dengan bahan tidak halal;
  - b. Pelaku Usaha wajib menjamin produk selama persiapan, pemrosesan, pengemasan, penyimpanan, dan pengangkutannya dipisahkan secara fisik dari produk atau materi lain yang tidak halal sesuai dengan syariat Islam;
  - c. Pelaku Usaha tidak dapat mengajukan pendaftaran sertifikasi halal terhadap produk dengan nama produk yang bertentangan dengan syariat Islam atau bertentangan dengan etika dan kepatutan yang berlaku dan berkembang di masyarakat atau tidak memenuhi ketentuan larangan nama produk sesuai Lampiran B Tabel B1 SNI 99004:2021 tentang persyaratan umum pangan halal.
  - d. Pelaku Usaha tidak dapat melakukan sertifikasi halal produk dengan bentuk produk hewan babi dan anjing, atau bentuk produk atau label kemasan yang sifatnya erotis, *vulgar* dan/atau pornografi;
  - e. Pelaku Usaha tidak dapat melakukan sertifikasi halal terhadap produk dengan karakteristik/profil sensori yang memiliki kecenderungan bau/rasa/aroma yang mengarah kepada produk haram atau yang telah dinyatakan haram berdasarkan ketetapan fatwa; dan
  - f. Pelaku Usaha harus menghasilkan produk yang aman untuk dikonsumsi.
- ##### 2. Pengemasan dan Pelabelan Produk
- a. Pelaku Usaha wajib menggunakan bahan pengemas yang tidak terbuat atau mengandung bahan yang tidak halal;

- 2) Produk minuman yang mengandung *khamr* hukumnya haram;
- 3) Minuman beralkohol yang masuk kategori *khamr* adalah najis dan hukumnya haram, sedikit ataupun banyak;
- 4) Penggunaan alkohol/etanol hasil industri non *khamr* (baik merupakan hasil sintesis kimiawi (dari petrokimia ataupun hasil industri fermentasi non *khamr*) untuk bahan produk makanan hukumnya mubah, apabila secara medis tidak membahayakan;
- 5) Penggunaan alkohol/etanol hasil industri non *khamr* (baik merupakan hasil sintesis kimiawi (dari petrokimia ataupun hasil industri fermentasi non *khamr*) untuk bahan produk minuman hukumnya mubah, apabila secara medis tidak membahayakan dan selama kadar alkohol/etanol (C<sub>2</sub>H<sub>5</sub>OH) pada produk akhir kurang dari 0.5%;
- 6) Etanol yang berasal dari sumber yang lain seperti dari fermentasi singkong, jagung atau molases dapat digunakan sepanjang secara medis tidak membahayakan dan tidak memabukkan;
- 7) Hasil samping industri *khamr* (minuman beralkohol) atau turunannya yang berbentuk cair yang dipisahkan secara fisik tidak boleh digunakan;
- 8) Hasil samping industri (minuman beralkohol) atau turunannya yang berbentuk padat, misalnya *brewer yeast*, boleh digunakan setelah dilakukan proses pencucian yang memenuhi kaidah syar'i (*thathhir syar'an*);
- 9) Penggunaan produk antara (*intermediate product*) yang tidak dikonsumsi langsung seperti flavour yang mengandung alkohol/etanol non *khamr* untuk bahan produk makanan hukumnya mubah, apabila secara medis tidak membahayakan;
- 10) Penggunaan produk antara (*intermediate product*) yang tidak dikonsumsi langsung seperti flavour yang mengandung alkohol/etanol non *khamr* untuk bahan produk minuman hukumnya mubah, apabila secara medis tidak membahayakan dan selama kadar alkohol/etanol (C<sub>2</sub>H<sub>5</sub>OH) pada produk akhir kurang dari 0.5%;
- 11) Produk minuman hasil fermentasi yang mengandung alkohol/etanol minimal 0.5%, hukumnya haram;
- 12) Produk minuman hasil fermentasi yang mengandung alkohol/etanol kurang dari 0.5%, hukumnya halal jika secara medis tidak membahayakan;
- 13) Produk minuman non fermentasi yang mengandung alkohol/etanol kurang dari 0.5% yang bukan berasal dari *khamr* hukumnya halal, apabila secara medis tidak membahayakan, seperti minuman ringan yang ditambahkan flavour yang mengandung alkohol/etanol;
- 14) Produk makanan hasil fermentasi yang mengandung alkohol/etanol hukumnya halal, selama dalam prosesnya tidak menggunakan bahan haram dan apabila secara medis tidak membahayakan. Fatwa tentang Produk Makanan dan Minuman yang mengandung Alkohol/Etanol;
- 15) Produk makanan hasil fermentasi dengan penambahan alkohol/etanol non *khamr* hukumnya halal, selama dalam prosesnya tidak menggunakan bahan haram dan apabila secara medis tidak membahayakan;
- 16) Vinegar/cuka yang berasal dari *khamr* baik terjadi dengan sendirinya maupun melalui rekayasa, hukumnya halal dan suci;
- 17) Produk makanan hasil fermentasi susu berbentuk pasta/padat yang mengandung alkohol/etanol adalah halal, selama dalam prosesnya tidak menggunakan bahan haram dan apabila secara medis tidak membahayakan;
- 18) Produk makanan yang ditambahkan *khamr* adalah haram; dan

- b. Pelaku Usaha harus mengemas produk halal sesuai dengan isinya. Produk yang dikemas ulang (*repacked*) atau diberi label ulang (*relabeled*) dapat diajukan untuk disertifikasi dengan syarat produk tersebut memiliki Sertifikat Halal BPJPH atau produk yang termasuk dalam produk yang dikecualikan dari kewajiban bersertifikat halal.
  - c. Pelaku Usaha harus mengemas produk karkas dengan menggunakan kemasan yang bersih, sehat, tidak berbau, tidak mempengaruhi kualitas dan keamanan daging;
  - d. Pelaku Usaha harus mendesain kemasan, tanda, simbol, logo, nama, dan gambar yang tidak bertentangan dengan syariat Islam atau bertentangan dengan etika dan kepatutan yang berlaku dan berkembang di masyarakat.
  - e. Pelaku Usaha wajib mencantumkan Label Halal pada produk yang telah mendapat Sertifikat Halal pada:
    - 1) kemasan produk;
    - 2) bagian tertentu dari produk; dan
    - 3) tempat tertentu pada produk.
  - f. Pelaku Usaha wajib mencantumkan Label Halal pada tempat yang mudah dilihat dan dibaca, serta tidak mudah dihapus, dilepas, dan dirusak;
  - g. Pencantuman Label Halal dikecualikan untuk:
    - 1) Produk yang kemasannya terlalu kecil sehingga tidak mungkin dicantumkan seluruh keterangan;
    - 2) Produk yang dijual dan dikemas secara langsung dihadapan pembeli dalam jumlah kecil; dan
    - 3) Produk yang dijual dalam bentuk curah.
  - h. Pemberlakuan pencantuman Label Halal dibuktikan dengan dokumen Sertifikat Halal;
3. Identifikasi dan Mampu Telusur
- a. Pelaku Usaha wajib memberi identifikasi produk yang disimpan seperti tanggal masuk, lokasi penyimpanan, kode tempat penyimpanan, *barcode*, tanggal produksi, atau lainnya sesuai ketentuan yang ditetapkan;
  - b. Pelaku Usaha wajib menjamin bahan dengan kode yang sama mempunyai status halal yang sama, bila menerapkan pengkodean bahan; dan
  - c. Pelaku Usaha wajib menjamin ketertelusuran informasi asal bahan di setiap kegiatan.
  - d. Pelaku Usaha harus menangani produk yang tidak memenuhi kriteria halal. Produk yang tidak memenuhi kriteria halal adalah produk yang sudah disertifikasi tetapi terlanjur diproduksi dari Bahan yang tidak memenuhi kriteria bahan atau kriteria penggunaan bahan baru atau diproduksi di fasilitas yang tidak memenuhi kriteria fasilitas produksi;
  - e. Pelaku Usaha wajib menjamin produk yang tidak memenuhi kriteria tidak dijual ke konsumen yang mempersyaratkan produk Halal. Terhadap produk yang tidak memenuhi kriteria halal tersebut Pelaku Usaha melakukan penarikan untuk mencegah produk masuk ke dalam rantai PPH serta melakukan pengendalian termasuk melakukan pengamanan dan pengawasan. Jika produk sudah terlanjur dijual, maka produk harus ditarik.
    - 1) Produk yang tidak memenuhi kriteria tidak boleh diproses ulang (*rework*), *down grade* atau direformulasi dan diklaim sebagai produk halal;
    - 2) Produk yang tidak memenuhi kriteria tidak boleh diklaim sebagai produk halal;

- 3) Jika produk yang tidak memenuhi kriteria tidak dapat dijual ke konsumen yang tidak mempersyaratkan produk halal, maka produk tersebut harus dimusnahkan atau dimanfaatkan sebagai pakan.

E. Pemantauan dan Evaluasi

1. Pelaku Usaha harus melakukan audit internal minimal setiap satu tahun sekali untuk memantau penerapan SJPH;
2. Pelaku Usaha harus melakukan kaji ulang manajemen untuk mengevaluasi penerapan SJPH;
3. Pelaku Usaha harus memiliki prosedur audit internal dan kaji ulang manajemen;
4. Pelaku Usaha harus memelihara bukti pelaksanaan audit internal dan kaji ulang manajemen; dan
5. Pelaku Usaha harus melaporkan hasil audit internal kepada Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal.
6. Pelaku Usaha harus melaporkan daftar komposisi bahan dan PPH setiap 6 (enam) bulan sekali kepada Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal.



BAB III  
INFORMASI TERDOKUMENTASI

Informasi terdokumentasi dibuat oleh Pelaku Usaha dalam penerapan SJPH. Pelaku Usaha:

- a. memiliki informasi terdokumentasi penerapan SJPH yang dituangkan dalam manual halal;
- b. memelihara rekaman bukti pelaksanaan persyaratan SJPH; dan
- c. menyusun manual halal yang sesuai dengan skala industri, struktur organisasi, ruang lingkup, tahapan proses produksi, tingkat risiko, dan lain-lain sesuai pedoman dan ketentuan dari BPJPH.

KEPALA BADAN  
PENYELENGGARA JAMINAN PRODUK HALAL,



MUHAMMAD AQIL IRHAM ↓