



SERTIFIKASI HALAL PRODUK HASIL UNGGAS & UPDATE REGULASINYA

Dr. Henny Nuraini

Tenaga Ahli & Auditor LPPOM MUI

**Indonesia Livestock Club: Menjaga Kehalalan Produk Hasil Unggas –
20 Juni 2020, Zoom Meetings Application**

LPPOM MUI

Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-Obatan,
& Kosmetika Majelis Ulama Indonesia

Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) :

- ✿ **Terakreditasi oleh KAN Skema ISO 17065**
- ✿ **Terakreditasi oleh Uni Emirat Arab (UEA)
Skema ISO 17065**



CERTIFICATE OF ACCREDITATION

Date of issue : January 24, 2018

LSH-001-IDN

Date of expiry : January 23, 2022

Date of amendment : May 07, 2019

Granted to

LEMBAGA PENGKAJIAN PANGAN, OBAT-OBATAN DAN KOSMETIKA MAJELIS ULAMA INDONESIA (LPPOM MUI)

at

1. Gedung Majelis Ulama Indonesia, Jl. Proklamasi No.51, Menteng, Jakarta Pusat (Head Office)
2. Global Halal Centre, Jl. Pemuda No.5, Bogor

which has shown its competence as

Halal Certification Body

by implementing consistently

SNI ISO/IEC 17065:2012 Penilaian kesesuaian - persyaratan lembaga sertifikasi produk, proses, dan jasa
UAE.S 2055-2 Halal products-Part (2): General Requirements for Halal Certification Bodies

for the scope of accreditation as specified in the annex

Komite Akreditasi Nasional

Prof. Dr. Bambang Prasetya
Chairman

This certificate entitles the certification body to use the Mark illustrated herein on issued certificates, reports, letter heads, advertisement and other promotion purpose in accordance with determined regulation.
This Certificates may not be reproduced in part, except in full, without written permission from Komite Akreditasi Nasional (National Accreditation Body of Indonesia).



SERTIFIKAT AKREDITASI

LP-1040-IDN (Amd)*

Ditetapkan tanggal : 21 September 2016

Tanggal Perubahan : 23 April 2019

Diberikan kepada

Berlaku hingga: 20 September 2020

Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-Obatan, dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia

di

Gedung Global Halal Centre, Jalan Pemuda No. 5, Bogor, Jawa Barat

yang telah menunjukkan kompetensinya sebagai

LABORATORIUM PENGUJI

dengan menerapkan secara konsisten

SNI ISO/IEC 17025:2017 (ISO/IEC 17025:2017)

Persyaratan Umum Untuk Kompetensi Laboratorium Pengujian dan Laboratorium Kalibrasi

untuk ruang lingkup seperti dalam lampiran

Komite Akreditasi Nasional

Prof. Dr. Bambang Prasetya

KETUA

Sertifikat ini memberikan hak kepada laboratorium untuk menggunakan tanda akreditasi pada sertifikat laporan yang diterbitkan, brosur, iklan, dan tujuan promosi lainnya sesuai ketentuan yang berlaku.
Sertifikat ini tidak boleh direproduksi sebagian, kecuali secara keseluruhan, tanpa izin tertulis dari Komite Akreditasi Nasional.
Amendemen Sertifikat Akreditasi LP-1040-IDN (Amd) ini menggantikan Sertifikat Akreditasi LP-1040-IDN

**LPPOM MUI Secara Konsisten Terapkan
SNI ISO/IEC 17065: 2012 dan UAE.S 2055-2**

**Laboratorium LPPOM MUI Secara Konsisten
Terapkan SNI ISO/IEC 17025: 2017**



Sertifikasi Halal masa Pandemi

- ✳ ***Modified Onsite Audit (MOsA)*** : audit yang dimodifikasi dengan metode tertentu sejak 19 Maret 2020. Selain audit, rapat Komisi Fatwa MUI pun dilakukan secara online
- ✳ **Analisa laboratorium halal LPPOM MUI** juga tidak berhenti. Hanya pembatasan hari layanan
- ✳ **Contact Center LPPOM MUI** juga tetap dibuka



PENGERTIAN

HALAL :

Sesuatu yang dibolehkan menurut ketentuan Syariat Islam.

Segala sesuatu halal kecuali dilarang di Qur'an dan Hadits

THOYYIB :

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

HARAM:

Haram merupakan sesuatu yang Allah SWT melarang untuk dilakukan dengan larangan yang tegas. Setiap orang yang menentangnya akan berhadapan dengan siksaan Allah di akhirat. Bahkan terkadang terancam sanksi syariah di dunia ini.

Halal harus selalu dikombinasikan dengan Thayyib

HALALAN THAYYIBAN



Halal



Haram

ATURAN PERUNDANGAN SERTIFIKASI-LABELISASI HALAL :

UU RI No. 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal

Pergub DKI No 158 Tahun 2013 Tentang Tata Cara Sertifikasi Halal Restoran dan Non Restoran

UU RI No. 18 tahun 2012 Tentang Pangan

UU RI NOMOR 18 TAHUN 2009 Tentang Peternakan Dan Kesehatan Hewan.

Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen.

Peraturan Pemerintah No. 69 Tahun 1999 Tentang Label dan Iklan Pangan

Piagam Kerjasama Depkes, Depag, dan MUI tahun 1996



LPPOM MUI

*Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-Obatan,
& Kosmetika Majelis Ulama Indonesia*

UU No.33/2014 Jaminan Produk Halal

Pasal 4

*Produk yang masuk, beredar dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal. (**Mandatori Sertifikasi**)*

PP No. 31 Tahun 2019 tentang Peraturan
Pelaksanaan Undang-Undang No. 33 Tahun 2014
tentang Jaminan Produk Halal

Apa itu Produk Halal?

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

**Bahan
Halal**

Fasilitas
produksi tidak
terkontaminasi
bahan
haram/najis

**Produk
Halal**

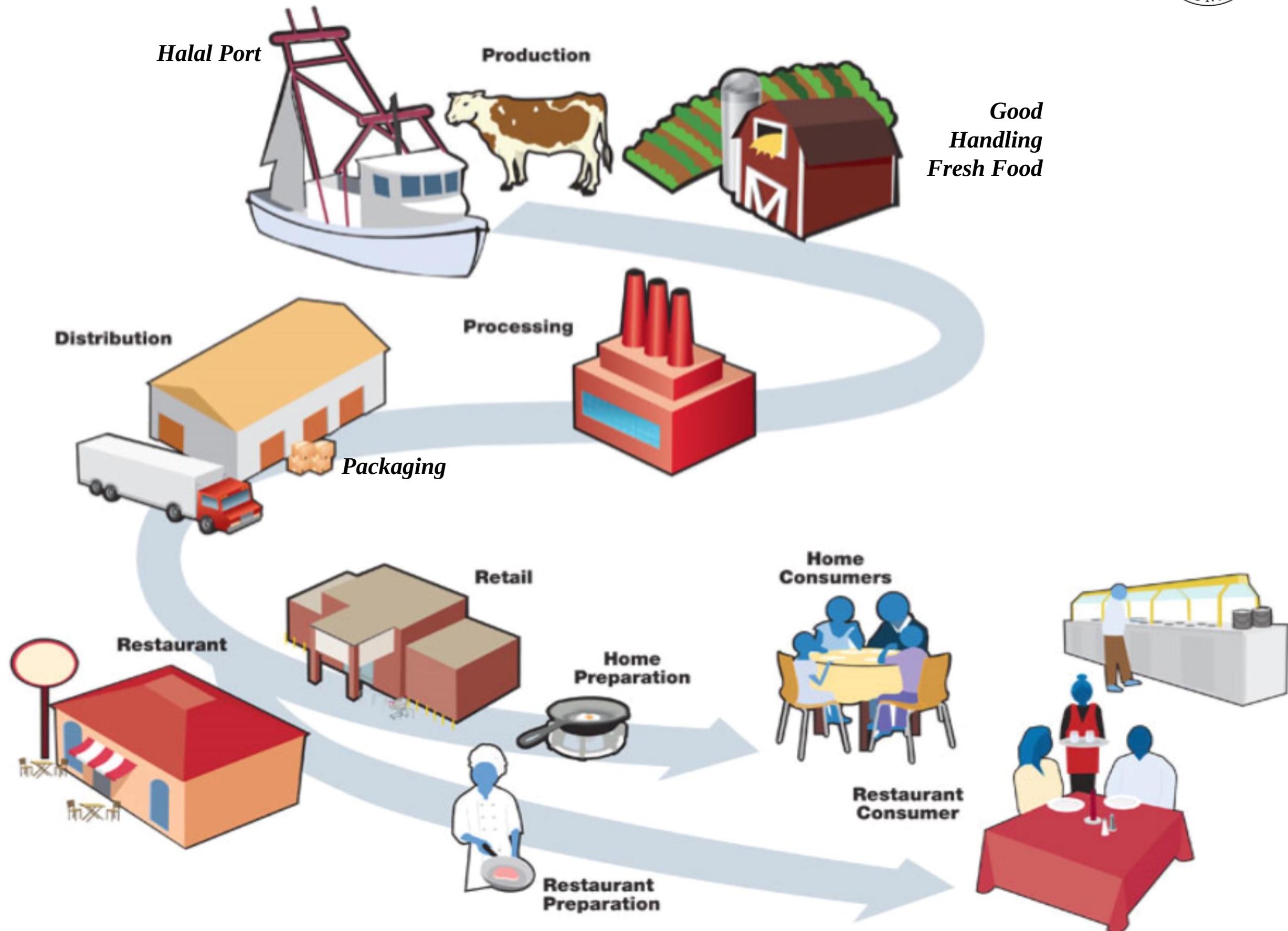
Ruang lingkup sertifikasi produksi produk halal

- ✦ **Industri pengolahan : pangan, obat, kosmetika & barang gunaan**
- ✦ **Rumah pemotongan hewan**
- ✦ **Logistik / retail**
- ✦ **Restoran**
- ✦ **Hotel**
- ✦ **Catering**

Sertifikasi Produk Hasil Unggas

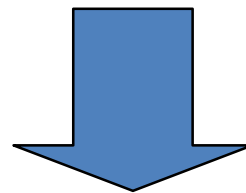


Ensure Halal from Farm to Fork



KETENTUAN OPERASIONAL

1. *SK Mentan No. 557/1987 □ Syarat Rumah Pemotongan Unggas dan Usaha Pemotongan Unggas*
2. *SK. Mentan No. 306 /1994 □ Pedoman Pemotongan Unggas dan Penanganan Daging Unggas serta Hasil Ikutannya*
3. *Permentan Nomor : 381/1995 □ Pedoman Sertifikasi Kontrol Veteriner Pada Unit Usaha Pangan Asal Hewan*



Menghasilkan daging unggas yang
Aman Sehat Utuh Halal (ASUH)

SUMBER BAHAN PANGAN

Asal
bahan

Pangan

HEWANI

TUMBUHAN
(NABATI)

MIKROBIAL

LAIN-LAIN :
(MINERAL, SINTETIK,
CAMPURAN)



Tingkatan kritis Bahan

**No
Risk**

- Beras, Wortel, Cabai, Tomat, Garam, Lengkuas, Ketumbar, Merica, Asam Benzoat, Tepung Jagung, Tepung Tapioka, Tepung Sagu, Tepung Beras, Bihun, Minyak Zaitun Murni, Minyak Wijen murni, Telur, Madu Murni, Tempe, Air, Susu Murni

Risk

- Gula, Minyak Goreng, Tepung Terigu, Margarin, Penyedap Rasa, Susu kemasan, Saos, Kecap

**High
Risk**

- Gelatin, Kolagen, **Daging, Rumah potong Hewan**, dll.



TITIK KRITIS NASI GORENG KAMBING



- Kambing
- Minyak Goreng
- Penyedap rasa
- Gula pasir
- Kecap manis





TITIK KRITIS PEMBUATAN BAKSO



BAHAN BAKU

PENGGILINGAN

PENGOLAHAN



Bahan Baku Kritis

1. Daging harus memiliki SH.
2. Daging tidak boleh terkontaminasi dengan daging non-halal (display daging di pasar).
3. Bumbu-bumbu yang ditambahkan harus bersertifikat halal, seperti Minyak Goreng, Gula Pasir,



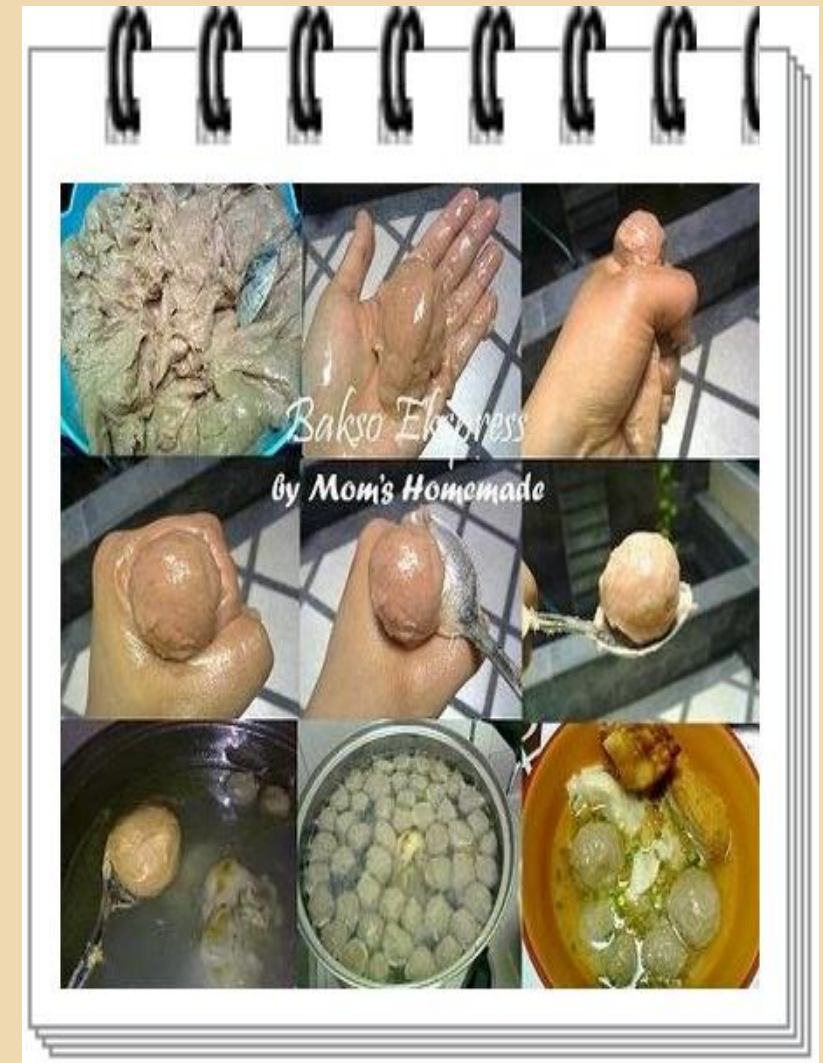
PENGGILINGAN

1. Tidak boleh bercampur dengan daging yang tidak halal.
2. Tidak boleh digunakan bergantian dengan daging yang tidak halal.
3. Apabila pernah digunakan untuk daging non-halal, harus disucikan dan tidak boleh digunakan kembali untuk menggiling daging non halal.



PENGOLAHAN

1. Pastikan menggunakan bahan yang disetujui oleh LPPOM MUI.
2. Pastikan fasilitas produksi bersih dan terbebas dari bahan haram dan najis.
3. Pastikan fasilitas produksi tidak bercampur dengan peralatan lainnya yang dapat menkontaminasi kehalalan produk.



Kebijakan & Prosedur Sertifikasi Halal



Menangani pemeriksaan kecukupan dokumen, penjadwalan audit, pelaksanaan audit, pembahasan hasil audit, penerbitan audit memorandum, penyiapan laporan hasil audit, penyampaian laporan hasil audit dalam rapat komisi fatwa* dan pencetakan Sertifikat halal*



Memutuskan status kehalalan produk yang didaftarkan untuk disertifikasi melalui rapat Komisi Fatwa



Badan yang dimandatkan UU dalam proses sertifikasi halal

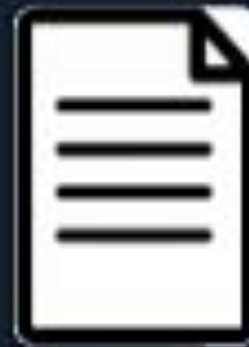
Kebijakan & Prosedur Sertifikasi Halal



Dokumen Registrasi Sertifikasi Halal



Dokumen
Registrasi ke
BPJPH



Surat
Pengantar
Registrasi
(LT 10 hk)



Dokumen
Registrasi ke
LPPOM MUI

↓
Khusus registrasi baru &
perpanjangan



DOKUMEN REGISTRASI KE BPJPH

Dokumen Permohonan Sertifikat Halal



BADAN PENYELENGGARA JAMINAN PRODUK HALAL
KEMENTERIAN AGAMA RI





DOKUMEN REGISTRASI KE LPPOM MUI

Upload Data Sertifikasi	Status Register			
	Baru	Pengembangan Produk	Pengembangan Pabrik	Perpanjangan
* Dokumen Halal				
1. Previous Halal Certificate	BD	Cover dan lampiran Sertifikat	Cover dan lampiran Sertifikat	Cover dan lampiran Sertifikat
2. IAS Manual	Ya	Ya (jika status SJH B)	Ya	Ya
3. HAS Status	-	Ya	BD	Ya
4. Address list of all facility	Semua fasilitas	-	Pabrik baru	Semua fasilitas
5-7 Evidence	Ya	BD	Ya	-
* Data Pabrik	Ya	-	Ya	-
* Data Produk				
Nama Produk	Ya	Ya	Ya	Ya
* Data Bahan				
1. Bahan	Semua bahan	Bahan baru	Bahan baru	Bahan baru yang belum ada di Cerol
2. Dokumen bahan	Semua dokumen bahan	Dokumen bahan baru	Dokumen bahan baru	Semua dokumen bahan
* Data Matriks	Semua produk	Produk Baru	Produk di pabrik baru	Semua produk



DOKUMEN REGISTRASI KE LPPOM MUI



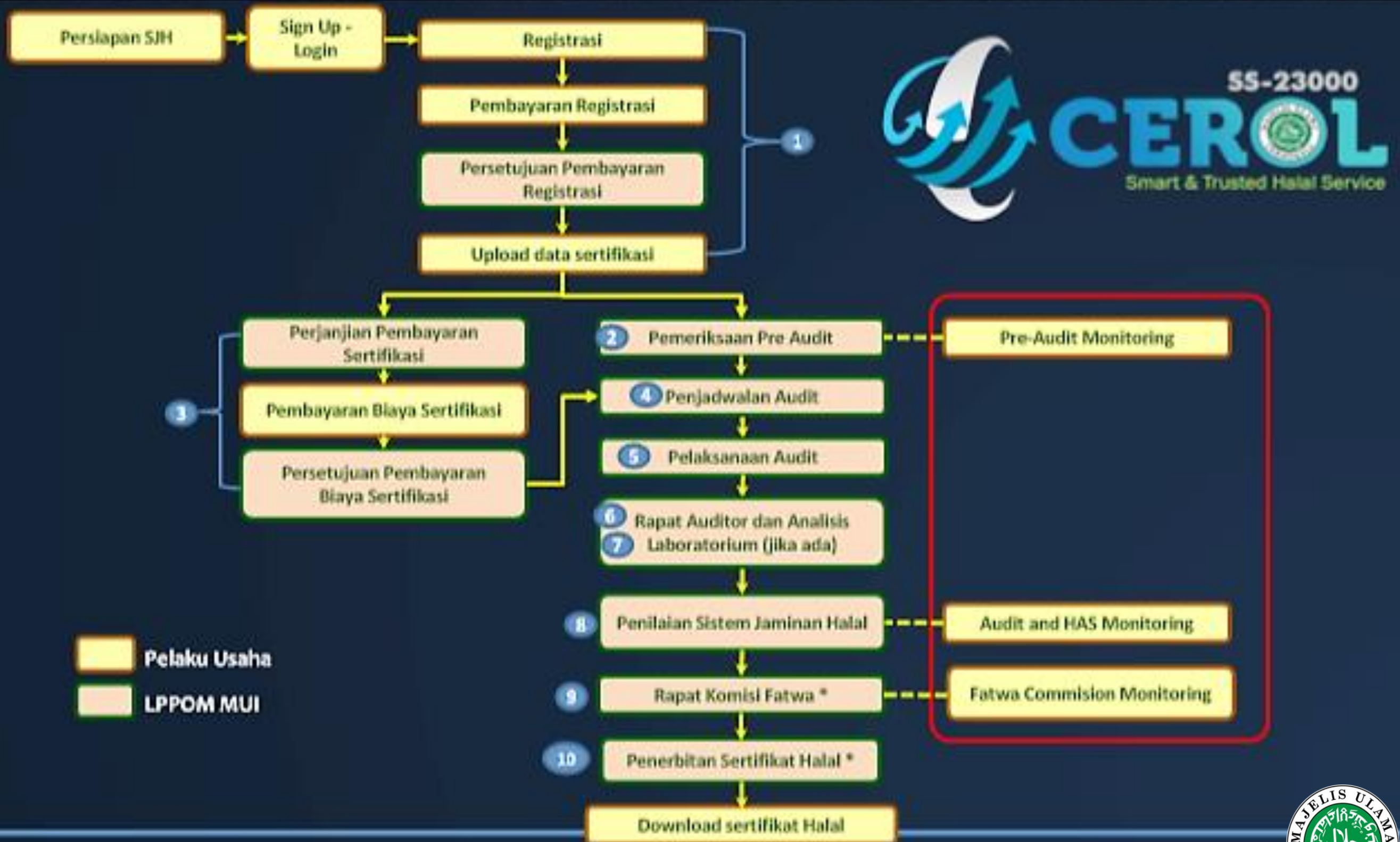
List
Dokumen
yang
dibutuhkan



Disesuaikan
dengan
status
registrasi

1. Manual Sistem Jaminan Halal (SJH)
2. Diagram Alir Proses Produksi Produk yang diregistrasi.
3. Surat Pernyataan Fasilitas Bebas Babi
4. Alamat seluruh fasilitas yang memproduksi produk yang disertifikasi (termasuk maklon)
5. Daftar bahan dan dokumen pendukung bahan.
6. Daftar Produk yang akan disertifikasi dan Matriks bahan vs Produk)
7. Bukti diseminasi kebijakan Halal, training internal dan audit internal.
8. Implementasi sistem HACCP /GMP/PRP atau rangkuman hasil audit sistem Food Safety (Khusus Produk yang akan diekspor ke UEA)
9. Surat pengantar dari BPJPH

Prosedur Sertifikasi Halal di LPPOM MUI



Standar Sertifikasi Halal LPPOM MUI

HAS 23000 (1) : Persyaratan Sertifikasi Halal

1. Kriteria Sistem Jaminan Halal, terdiri dari

- | | | | |
|-----|--|-------|---------------------|
| 1) | Kebijakan Halal | } | Supporting criteria |
| 2) | Tim Manajemen Halal | | |
| 3) | Pelatihan dan Edukasi | | |
| 4) | Bahan | } | Main criteria |
| 5) | Produk | | |
| 6) | Fasilitas Produksi | | |
| 7) | Prosedur Tertulis untuk Aktivitas Kritis | _____ | Supporting criteria |
| 8) | Kemampuan Telusur (Traceability) | | |
| 9) | Penanganan Produk yang Tidak Memenuhi Kriteria | | |
| 10) | Audit Internal | _____ | Supporting criteria |
| 11) | Kaji Ulang Manajemen | _____ | |





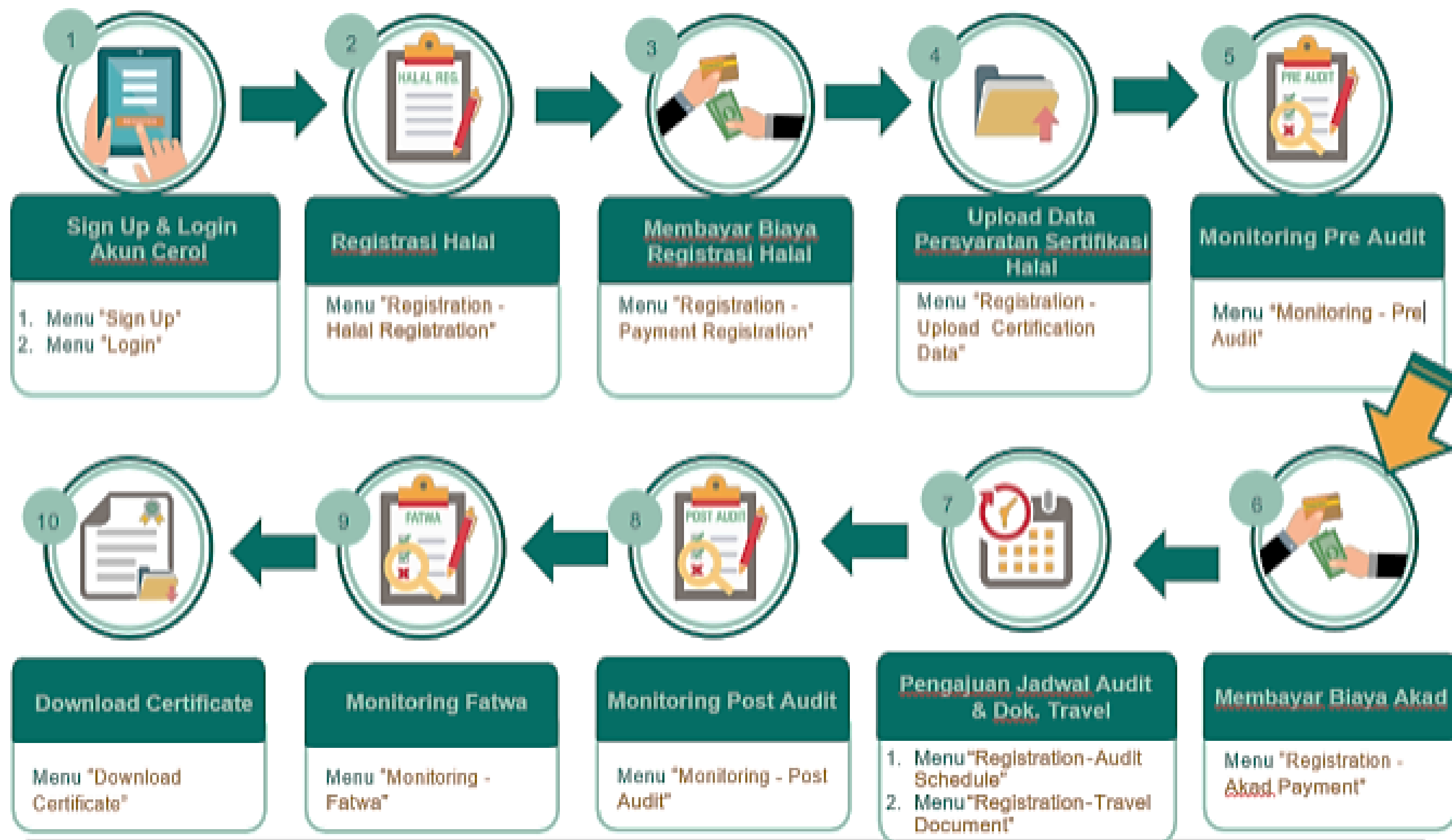
Pengenalan Sistem Cerol SS23000



Merupakan layanan
sertifikasi online LPPOM MUI
dimana perusahaan dapat
melakukan registrasi halal
dalam waktu dan tempat
tanpa batas



ALUR PROSES SERTIFIKASI HALAL ONLINE





MENU HOME CEROL V 3.0

Download Manual Guide

Pilih Bahasa



Informasi Produk Halal

Sign Up & Login



Customer dapat mengunduh Video User Manual CEROL melalui link: <http://bit.do/videomanualcerol>

TIPS & TRIK MENGGUNAKAN CEROL

- 1 Pelajari *manual guide* CEROL v.3
- 2 Persiapkan data anda sebelum upload (dokumen tidak boleh lebih dari 8 MB)
- 3 Proses data anda di CEROL segera
- 4 Periksa kembali data yang telah diupload
- 5 Tanya tim CEROL Service apabila menemukan kesulitan



CONTACT LPPOM MUI

Cerol Services LPPOM MUI

customer@halalmui.org
+62 811-1148-696 (chat only)
Call Center 14056



- Persyaratan sertifikasi halal
- Teknis aplikasi Cerol-SS23000
- Pertanyaan/keluhan tentang sertifikasi halal

LSP MUI

info.halal@lspmui.org
www.lspmuhalalmui.com
+62 251 8380858 / +62 811-1939-295



- Uji kompetensi personil

Laboratorium Halal LPPOM MUI

labhalal@halalmui.org
+62 811-1139-207 (call only)



- Jasa analisa bahan
- Pengembangan penelitian

IHATEC

info@ihatec.com
+62 811-1145-060



- Pelatihan reguler/inhouse
- Konsultasi sertifikasi halal



CONTACT BPJPH



BADAN PENYELENGGARA
JAMINAN PRODUK HALAL
KEMENTERIAN AGAMA RI

Jadwal Pelayanan

Hari	Jam Kerja	Jam Istirahat
Senin-Kamis	09.00 s.d 15.00	12.00 s.d 13.00
Jum'at	09.00 s.d 15.30	11.30 s.d 13.30

Tempat Pelayanan

PTSP Kemenag Pusat



Jl. Lapangan Banteng Barat No. 3-4
Jakarta Pusat, Indonesia

PTSP Kanwil Kemenag Provinsi

LAYANAN SERTIFIKASI HALAL



Gedung BPJPH Kementerian Agama RI
Jl. Lapangan Banteng Barat No. 3-4
Jakarta Pusat, Indonesia



sertifikasihalal@kemenag.go.id



08111171019 (Whatsapp)



www.halal.go.id

Website of LPPOM MUI www.halalmui.org



LPPOM MUI

Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika
Majelis Ulama Indonesia



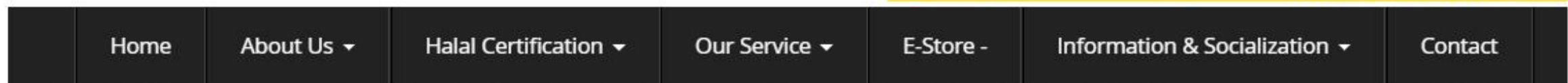


CONTACT US!

- services@halalmui.org
- 14056
- Jl. Pemuda No. 5 Bogor

Call Center
Halo LPPOM
14056

Tanya Produk Halal dan
Sertifikasi Halal makin mudah



Expand Your Market
with GS1 Global Barcode

Supported by



HALAL INFORMATION ACCESS

Real Time Halal Info through :

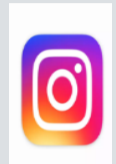
- Website (www.Halalmui.org)
- Social media
- Contact center
- Mobile (BB, Android, IOS)

Halal Product Data access through:

Online and hardcopy
(website, halal journal,
halal directory,
mobile APPS, apps)



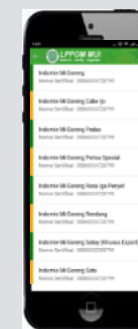
@halalindonesia



halalindonesia

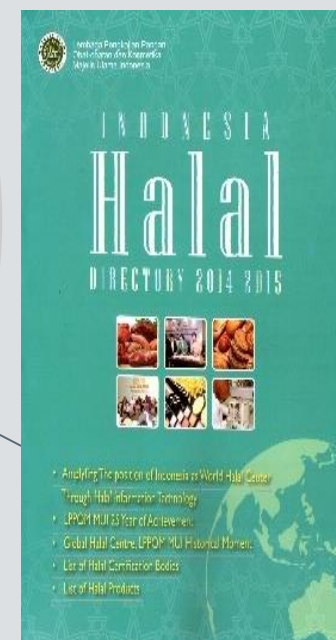


halalindonesia



halalindonesia

SEO





Terima Kasih

Gedung Global Halal Center

Call Centre : 14056

email :

info@halalmui.org

services@halalmui.org