KEPUTUSAN KEPALA BADAN PENYELENGGARA JAMINAN PRODUK HALAL
NOMOR 77 TAHUN 2023
TENTANG
PEDOMAN PENYELENGGARAAN SISTEM JAMINAN PRODUK HALAL
DALAM PEMOTONGAN HEWAN RUMINANSIA DAN UNGGAS

DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA

KEPALA BADAN PENYELENGGARA JAMINAN PRODUK HALAL,

Menimbang : a. bahwa hasil sembelihan dari pemotongan hewan ruminansia dan unggas merupakan salah satu produk yang wajib bersertifikat halal;
b. bahwa untuk menjamin kehalalan produk hasil sembelihan dari pemotongan hewan ruminansia dan unggas perlu petunjuk sebagai acuan atau pedoman dalam pemotongan hewan ruminansia dan unggas yang dapat digunakan oleh pelaku usaha, pengawas Jaminan Produk Halal, Auditor Halal, Penyelia Halal atau para pihak terkait;
c. bahwa berdasarkan pertimbangan sebagaimana dimaksud dalam huruf a dan huruf b, perlu menetapkan Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal tentang Pedoman Penyelenggaraan Sistem Jaminan Produk Halal dalam Pemotongan Hewan Ruminansia dan Unggas;

Mengingat : 1. Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2009 tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2009 Nomor 84, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5015) ~~jo~~ sebagaimana telah diubah dengan Undang-Undang Nomor 41 Tahun 2014 tentang Perubahan Atas Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2009 tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2014 Nomor 338, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5619);
2. 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)
3. Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 6 Tahun 2023 tentang Penetapan Peraturan Pemerintah Nomor 2 Tahun 2022 tentang Cipta Kerja menjadi Undang-Undang (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun

2023 Nomor 41, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 6856);

4. 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);
5. Peraturan Pemerintah Nomor 95 Tahun 2012 tentang Kesehatan Masyarakat Veteriner dan Kesejahteraan Hewan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2012 nomor 214, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5356);
6. Peraturan Menteri Pertanian Nomor 13/Permentan/OT.140/1/2010 Tentang Persyaratan Rumah Potong Hewan Ruminansia dan Unit Penanganan Daging (*Meat Cutting Plant*) (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2010 Nomor 60);
7. Peraturan Menteri Pertanian Nomor 11 Tahun 2020 tentang Sertifikasi Nomor Kontrol Veteriner Unit Usaha Produk Hewan (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2020 Nomor 272);
8. Peraturan Menteri Agama Nomor 72 Tahun 2022 tentang Organisasi dan Tata Kerja Kementerian Agama (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2016 Nomor 1495);
9. Keputusan Menteri Agama Nomor 748 Tahun 2021 tentang Jenis Produk yang Wajib Bersertifikat Halal;
10. Keputusan Menteri Agama Nomor 1360 Tahun 2021 tentang Bahan yang Dikecualikan dari Kewajiban Bersertifikat Halal;
11. Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 20 Tahun 2023 Tentang Perubahan Atas Keputusan Kepala BPJPH Nomor 57 Tahun 2021 Tentang Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal;
12. Keputusan Menteri Ketenagakerjaan Nomor 147 Tahun 2022 Tentang Penetapan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori Pertanian, Kehutanan dan Perikanan Golongan Pokok Pertanian, Tanaman, Peternakan, Perburuan dan Kegiatan yang berhubungan dengan itu (YBDI) Bidang Penyembelihan Hewan Halal;

MEMUTUSKAN:

Menetapkan : KEPUTUSAN KEPALA BADAN PENYELENGGARA JAMINAN PRODUK HALAL TENTANG PEDOMAN PENYELENGGARAAN SISTEM JAMINAN PRODUK HALAL DALAM PEMOTONGAN HEWAN RUMINANSIA DAN UNGGAS.

KESATU : Menetapkan Pedoman Penyelenggaraan Sistem Jaminan Produk Halal Dalam Pemotongan Hewan Ruminansia dan Unggas sebagai pelaksanaan sertifikasi halal Rumah Potong Hewan Ruminansia dan/atau Unggas. Rumah Potong Hewan Ruminansia dan/atau Unggas merupakan tempat untuk memotong hewan dalam rangka penjaminan daging yang akan diedarkan terhadap aspek kehalalannya.

KEDUA : Pedoman Penyelenggaraan Sistem Jaminan Produk Halal Dalam Pemotongan Hewan Ruminansia dan Unggas sebagaimana tercantum dalam Lampiran merupakan bagian yang tidak terpisahkan dari Keputusan ini.

KETIGA : Keputusan ini mulai berlaku pada tanggal ditetapkan.

Ditetapkan di Jakarta
pada tanggal 12 September 2023
KEPALA BADAN
PENYELENGGARA JAMINAN PRODUK HALAL,

ttd.

MUHAMMAD AQIL IRHAM

LAMPIRAN
KEPUTUSAN KEPALA BADAN PENYELENGGARA JAMINAN PRODUK HALAL
NOMOR 77 TAHUN 2023
TENTANG
PEDOMAN PENYELENGGARAAN SISTEM JAMINAN PRODUK HALAL DALAM PEMOTONGAN HEWAN RUMINANSIA DAN UNGGAS

# PEDOMAN PENYELENGGARAAN SISTEM JAMINAN PRODUK HALAL DALAM PEMOTONGAN HEWAN RUMINANSIA DAN UNGGAS

## BAB I
## PENDAHULUAN

### A. LATAR BELAKANG

Rumah Potong Hewan merupakan suatu bangunan atau kompleks bangunan dengan desain dan syarat tertentu yang digunakan sebagai tempat memotong hewan bagi konsumsi masyarakat umum. Dalam rangka menjamin suatu kehalalan pada rumah pemotongan hewan membutuhkan tiga aktor antara lain pelaku usaha, juru sembelih halal dan BPJPH dalam hal ini BPJPH selaku pembuat regulasi telah menetapkan suatu acuan atau pedoman dalam pelaku usaha untuk mengajukan sertifikasi halal tentang persyaratan-persyaratan yang harus dipenuhi dalam rangka mendapatkan sertifikasi rumah pemotongan hewan. Dokumen ini juga menjadi acuan pengawas dan auditor halal dalam tahapan penyelenggaraan jaminan produk halal.

Titik kritis kehalalan suatu rumah pemotongan hewan/ tempat pemotongan hewan terletak pada beberapa titik antara lain pada proses penyembelihan dan penanganan pasca penyembelihan. Proses penyembelihan halal memegang peranan penting untuk memastikan hasil sembelihan yang halal. Yang dimaksud dengan penyembelihan halal adalah menyembelih hewan pada bagian leher dengan cara memutus/memotong tiga saluran yaitu saluran pernafasan, saluran darah, dan saluran makan sesuai dengan syariat islam

### B. TUJUAN

1. Terwujudnya pemotongan hewan ruminansia dan hewan unggas yang halal sesuai dengan syariat Islam.
2. Tersedianya Rumah Potong Hewan Ruminansia dan/atau Unggas yang memenuhi ketentuan Jaminan Produk Halal.
3. Terwujudnya penerapan sistem jaminan produk halal yang berkesinambungan di Rumah Potong Hewan Ruminansia dan/atau Unggas.

### C. RUANG LINGKUP

Dokumen ini berlaku untuk acuan pelaksanaan sertifikasi halal Rumah Potong Hewan Ruminansia dan/atau Unggas. Rumah Potong Hewan Ruminansia dan/atau Unggas merupakan tempat untuk memotong hewan dalam rangka penjaminan daging yang akan diedarkan terhadap aspek kehalalannya. Ruang lingkup dalam pedoman ini mencakup:

a. Pengertian umum;
b. Persyaratan Pemotongan;
c. Sistem Jaminan Produk Halal (Sjph) Penyembelihan Ruminansia Atau Unggas Pada Rumah Pemotongan Hewan Ruminansia Dan/Atau Unggas;
d. Pembinaan dan pengawasan penyembelihan halal di rumah potong hewan ruminansia dan/atau unggas

D. ACUAN NORMATIF

1. SNI 99003, Pemotongan Halal Pada Ruminansia
2. SNI 99002, Pemotongan Halal Pada Unggas

BAB II
PENGERTIAN UMUM

1. Hewan Ternak Halal adalah hewan yang hasil sembelihannya boleh dikonsumsi berdasarkan syariat Islam dan sudah lazim diternakkan oleh masyarakat meliputi hewan mamalia dan unggas.
2. Jaminan Produk Halal yang selanjutnya disingkat JPH adalah kepastian hukum terhadap kehalalan suatu produk yang dibuktikan dengan sertifikat halal.
3. 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.
4. Produk Halal adalah produk yang telah dinyatakan halal sesuai dengan Syariat Islam;
5. 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;
6. Bahan adalah unsur yang digunakan untuk membuat atau menghasilkan produk;
7. Sertifikat Halal adalah pengakuan kehalalan suatu Produk yang dikeluarkan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) berdasarkan fatwa halal tertulis yang dikeluarkan oleh MUI, MUI Provinsi, MUI Kabupaten/Kota, Majelis Permusyawaratan Ulama Aceh, atau Komite Fatwa Produk Halal;
8. Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) adalah suatu sistem yang terintegrasi, disusun, diterapkan dan dipelihara untuk mengatur bahan, proses produk halal, produk, sumber daya dan prosedur dalam rangka menjaga kesinambungan PPH;
9. Label halal adalah tanda kehalalan suatu produk;
10. Pelaku Usaha adalah orang perseorangan atau badan usaha berbentuk badan hukum atau bukan badan hukum yang menyelenggarakan kegiatan usaha di wilayah Indonesia;
11. Penyelia Halal adalah orang yang bertanggung jawab terhadap PPH;
12. Rumah Potong Hewan adalah suatu bangunan atau kompleks bangunan dengan desain dan syarat tertentu yang digunakan sebagai tempat memotong hewan bagi konsumsi masyarakat umum;
13. Juru Sembelih Halal adalah orang yang beragama Islam dan telah memenuhi persyaratan kompetensi sebagai juru sembelih halal;
14. Ruminansia merupakan jenis ternak yang memamahbiak terdiri dari ruminansia besar seperti sapi dan kerbau dan ruminansia kecil seperti kambing dan domba;
15. Unggas Potong adalah setiap jenis burung yang diternakan dan dimanfaatkan untuk pangan, termasuk ayam, bebek, enthok, burung dara, kalkun, angsa, burung puyuh dan belibis;
16. Nomor Kontrol Veteriner adalah sertifikat sebagai bukti tertulis yang sah telah dipenuhinya persyaratan higiene dan sanitasi sebagai jaminan keamanan produk hewan pada unit usaha produk hewan;

17. Kesehatan Masyarakat Veteriner adalah segala urusan yang berhubungan dengan hewan dan produk hewan yang secara langsung dan tidak langsung mempengaruhi kesehatan manusia.
18. Karkas Ruminansia adalah bagian dari tubuh ruminasia sehat yang telah disembelih secara halal, dikuliti, dikeluarkan jeroan, dipisahkan kepala, kaki mulai dari tarsus/karpus kebawah, organ reproduksi dan ambing, ekor serta lemak yang berlebih, dapat berupa karkas segar hangat (*hot carcass*), karkas segar dingin (*chilled carcass*) atau karkas beku (*frozen carcass*).
19. Karkas Unggas adalah bagian dari unggas sehat yang telah disembelih secara halal, dicabut bulu, dikeluarkan jeroan, baik disertakan atau tidak kepala dan leher, dan/atau kaki mulai dari tarsus dan/atau paru-paru dan/atau ginjal, dapat berupa karkas segar hangat (*hot carcass*), karkas segar dingin (*chilled carcass*) atau karkas beku (*frozen carcass*);
20. Pemeriksaan *Ante Mortem* adalah pemeriksaan kesehatan hewan sebelum disembelih yang dilakukan oleh petugas berwenang;
21. Pemeriksaan *Post Mortem* adalah pemeriksaan kesehatan hewan sesudah disembelih yang dilakukan oleh petugas berwenang;
22. Kesejahteraan Hewan adalah segala urusan yang berhubungan dengan fisik dan mental hewan menurut ukuran perilaku alami hewan yang perlu diterapkan dan ditegakkan untuk melindungi hewan dari perlakuan setiap hewan yang tidak layak terhadap hewan yang dimanfaatkan manusia;
23. Hasil Sembelihan adalah segala sesuatu yang dapat dimanfaatkan dari hewan ternak halal yang disembelih sesuai dengan syariat Islam.

# BAB III
# PERSYARATAN PEMOTONGAN

A. Persyaratan hewan ternak halal antara lain:
   1. Harus dalam keadaan hidup ketika disembelih;
   2. Harus memenuhi standar kesehatan hewan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan;
   3. Tidak diberikan pakan yang mengandung babi/turunannya;
   4. Tidak diberikan pakan dari hasil rekayasa unsur produk haram yang dapat menimbulkan dampak perubahan bau, rasa, serta membahayakan jika dikonsumsi; dan
   5. Dapat diberikan pakan atau unsur bahan baku yang najis tetapi kadarnya sedikit atau tidak lebih banyak dari bahan baku yang suci.

B. Persyaratan Tim Manajemen Halal Pada RPH
   1. Tim manajemen halal RPH paling sedikit terdiri atas:
      a. Penyelia Halal; dan
      b. Juru Sembelih Halal.
   2. Dalam hal RPH Ruminansia menerapkan *stunning*, maka wajib memiliki petugas *stunning* yang terlatih.
   3. Penyelia Halal, Juru Sembelih Halal, dan Petugas *Stunning* sebagaimana dimaksud pada poin 1 dan poin 2, wajib beragama Islam, dewasa serta sehat jasmani dan rohani.
   4. Syarat Penyelia Halal adalah sebagai berikut:
      a. telah memiliki sertifikat pelatihan dan/atau sertifikat kompetensi sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan;
      b. memiliki SK penetapan Penyelia Halal dari RPH;
      c. bersedia berada di lokasi pada saat proses produk halal berlangsung;
      d. mengawasi proses produk halal di RPH;
      e. memahami titik kritis pada proses penyembelihan secara syariat Islam;
      f. memahami prinsip kesejahteraan hewan; dan
      g. mampu memvalidasi hasil proses *stunning*.
   5. Syarat Juru Sembelih Halal adalah sebagai berikut:
      a. setiap RPH minimal memiliki 2 (dua) orang Juru Sembelih Halal;
      b. memiliki keahlian dalam menyembelih; dan
      c. telah memiliki sertifikat pelatihan berbasis SKKNI dan/atau sertifikat kompetensi sebagai juru sembelih halal.

C. Alat Penyembelihan
   1. Pisau yang digunakan untuk menyembelih harus sangat tajam dan sesuai dengan standar keamanan pangan *(food grade)*;
   2. Ukuran pisau disesuaikan dengan ukuran leher dari ternak (minimal 1,5 kali dari lebar leher ternak yang disembelih untuk ruminansia dan 4 kali lebar leher ternak yang disembelih untuk unggas); dan

3. Pisau yang digunakan dalam proses penyembelihan tidak terbuat dari tulang, kuku, tanduk dan gigi/taring.
4. Seluruh peralatan wadah dan permukaan yang kontak dengan daging dan jeroan tidak terbuat dari kayu dan bahan yang bersifat toksik, tidak mudah korosif (terbuat dari stainless steel atau logam yang digalvanisasi), terbuat dari bahan yang aman untuk pangan atau foodgrade, mudah dibersihkan, mudah didesinfeksi dan mudah dirawat.

D. Pra Penyembelihan
1. Hewan ternak diangkut dengan menggunakan kendaraan khusus yang tidak digunakan untuk mengangkut babi dan memenuhi kaidah kesejahteraan hewan.
2. Pengelola RPH harus mendokumentasikan data hewan ternak yang akan disembelih (asal, berat, dan jenis hewan ternak).
3. Petugas berwenang melaksanakan pemeriksaan antemortem terhadap hewan ternak.
4. Hewan ternak hidup tidak melihat hewan ternak lain yang sedang disembelih.
5. Pisau tidak diasah di dekat hewan yang akan disembelih.

E. Pra Penyembelihan *Non Stunning*
1. Memiliki petugas yang terlatih dalam menangani hewan ternak.
2. Metode penanganan hewan ternak harus memperhatikan kesejahteraan hewan.

F. Pra Penyembelihan dengan *Stunning*
1. *Stunning* untuk hewan ternak yang diizinkan hanya *stunning electric* dan *stunning* mekanik non penetrative.
   a. *Stunning* untuk hewan ternak ruminansia yang diizinkan hanya *stunning* mekanik non penetrative dan *electric*
   b. *Stunning* untuk hewan ternak unggas yang diizinkan yaitu *water bath electrical stunning*
2. Penanganan hewan ternak dengan *stunning* dilakukan secara terkendali dengan menggunakan peralatan yang sesuai dengan jenis *stunning*.
3. Alat *stunning* dioperasikan sesuai dengan manual berdasarkan data hewan ternak yang akan disembelih (asal, berat, dan jenis hewan ternak).
4. Alat *stunning* harus dirawat sesuai dengan petunjuk penggunaan alat.
5. *Stunning* hanya menyebabkan hewan pingsan sementara, tidak menyebabkan kematian dan tidak menyebabkan kerusakan tengkorak sampai menembus ke dalam otak apabila menggunakan *stunning* penetratif.
6. Penyelia Halal melakukan verifikasi dan dokumentasi hasil *stunning* dengan format terlampir.

G. Proses Penyembelihan
1. Penyembelihan dilaksanakan dengan niat menyembelih dan melafazkan *tasmiyah.* Khusus untuk unggas dengan jumlah tertentu lafaz *tasmiyah* dapat dilakukan secara jamak.
2. Penyembelihan dilakukan dengan mengalirkan darah melalui pemotongan saluran makanan (*mari'/esophagus*), saluran pernafasan/tenggorokan (*hulqum/trachea*) dan dua pembuluh darah (*wadajain/vena jugularis* dan arteri *carotids*) sesuai dengan Fatwa MUI Nomor 12 Tahun 2009.
3. Penyembelihan dilakukan sekaligus dan secara cepat.
4. Kematian hewan disebabkan oleh tindakan penyembelihan yang ditandai dengan darah berhenti memancar (berhentinya sistem kardiovaskular).

H. Penanganan Pasca Penyembelihan
1. Penanganan lanjutan dapat dilakukan setelah kematian hewan dipastikan secara klinis.
2. Dilakukan pemeriksaan *post mortem* oleh petugas yang berwenang untuk menjamin hasil sembelihan telah memenuhi persyaratan halal dan kesehatan.
3. Hasil sembelihan yang tidak memenuhi persyaratan sebagaimana poin 2 wajib dipisahkan dan diperlakukan khusus agar tidak masuk rantai pangan.
4. Mendokumentasikan penanganan pasca penyembelihan.

I. Pengemasan Hasil Sembelihan
1. Hasil sembelihan yang dikemas harus menggunakan kemasan yang bersih, aman untuk pangan, tidak berbau, tidak mempengaruhi kualitas dan keamanan hasil sembelihan;
2. Pengemasan dilakukan di area yang bersih dan higienis.

J. Penyimpanan Hasil Sembelihan (disesuaikan dengan proses bisnis RPH)
1. Sarana dan prasarana penyimpanan untuk RPH halal wajib hanya digunakan untuk penyimpanan hasil sembelihan halal
2. Penyimpanan harus dipastikan tidak terjadi kontaminasi silang dari najis dan produk yang tidak halal.

K. Distribusi Hasil Sembelihan (disesuaikan dengan proses bisnis RPH)
1. Hasil sembelihan didistribusikan menggunakan alat transportasi khusus yang terpisah antara yang halal dan tidak halal.
2. Apabila menggunakan alat transportasi yang bukan kepemilikan RPH maka hasil sembelihan dapat didistribusikan menggunakan alat transportasi dari luar selama diikat dengan perjanjian "hanya menggunakan alat transportasi untuk distribusi produk halal" antara RPH dengan pihak luar.
3. Salinan sertifikat halal dapat dicantumkan pada tempat menjual hasil sembelihan yang berasal dari RPH bersertifikat halal.

4. Label Halal dicantumkan pada kemasan hasil sembelihan, bagian, dan/atau tempat tertentu pada Produk sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.
5. Dalam hal RPH tidak melakukan pengemasan maka RPH harus menyertakan dokumen mengenai status kehalalan terhadap hasil sembelihan yang dikeluarkan dari RPH.
6. RPH harus menjamin hasil sembelihan yang tidak dikemas, tidak terkontaminasi najis.

L. Legalitas
1. RPH wajib memiliki Nomor Induk Berusaha (NIB) berbasis risiko.
2. Dalam hal RPH didirikan oleh Pemerintah, NIB dapat digantikan oleh SK pendirian UPT RPH/surat keputusan Kepala Daerah lainnya dan/atau surat penunjukkan lokasi.

M. Dokumen Pendukung
1. Nomor Kontrol Veteriner (NKV) atau surat keterangan pembinaan NKV.

N. Lokasi
1. Lokasi RPH harus terpisah secara fisik dari kompleks peternakan/tempat pemotongan hewan tidak halal.
2. Lokasi RPH dibatasi dengan pagar tembok paling rendah 3 (tiga) meter untuk mencegah lalu lintas orang, alat dan produk antar rumah potong halal dan tidak halal.

# BAB IV
# SISTEM JAMINAN PRODUK HALAL PENYEMBELIHAN RUMINANSIA ATAU UNGGAS PADA RUMAH PEMOTONGAN HEWAN RUMINANSIA DAN/ATAU UNGGAS

## 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.

1. Kebijakan Halal

Kebijakan halal adalah pernyataan tertulis, komitmen pelaku usaha/manajemen puncak perusahaan untuk menggunakan hewan ternak halal, memproses produk halal, dan menghasilkan produk halal sesuai dengan persyaratan umum 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; dan
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) 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

a. Melatih personil yang terlibat dalam penerapan sistem jaminan produk halal baik secara internal dan/atau eksternal sesuai dengan kebutuhan minimal 1 tahun sekali
b. Memiliki dan menyimpan bukti pelaksanaan pelatihan baik dilakukan secara internal maupun eksternal.

B. HEWAN TERNAK

1. Harus dalam keadaan hidup ketika disembelih;
2. Harus memenuhi standar kesehatan hewan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan;
3. Tidak diberikan pakan yang mengandung babi/turunannya;
4. Tidak diberikan pakan dari hasil rekayasa unsur produk haram yang dapat menimbulkan dampak perubahan bau, rasa, serta membahayakan jika dikonsumsi;
5. Dapat diberikan pakan atau unsur bahan baku yang najis tetapi kadarnya tidak lebih banyak dari bahan baku yang suci;

C. PROSES PRODUK HALAL

1. Lokasi, Tempat dan Alat
   a. Pelaku usaha wajib memisahkan lokasi, tempat dan alat Proses Produk Halal dengan proses produk tidak halal.
   b. Pelaku usaha wajib:
      1. Menjaga kebersihan dan higienitas lokasi dan tempat PPH;
      2. Memiliki lokasi dan tempat PPH yang bebas dari najis; dan
      3. Memilih lokasi dan tempat PPH yang bebas dari Bahan tidak halal
   c. Lokasi RPH harus terpisah secara fisik dari kompleks peternakan/tempat pemotongan hewan tidak halal;
2. Peralatan dan Perangkat PPH
   a. Pelaku usaha wajib menyediakan peralatan dan perangkat PPH untuk melaksanakan PPH;
   b. Pelaku usaha wajib:
      1. Menjaga kebersihan dan higienitas alat PPH yang bebas dari najis;
      2. Memastikan alat PPH yang bebas dari najis; dan
      3. Memastikan alat PPH yang bebas dari bahan tidak halal.

D. PROSEDUR PROSES PRODUK HALAL

1. Pelaku usaha wajib memiliki dan menerapkan prosedur pelaksanaan PPH secara tertulis dan terdokumentasi sebagai berikut:

a. Pemastian penggunaan fasilitas produksi yang kontak dengan bahan dan/atau produk akhir bersifat bebas dari najis dan/atau yang diharamkan
b. Penyucian fasilitas produksi sesuai syariat Islam;
c. Pembelian ternak;
d. Pemeriksaan kedatangan ternak;
e. Pemingsanan ternak;
f. Proses penyembelihan;
g. Penampungan ternak dan penyimpanan hasil sembelihan;
h. Transportasi ternak dan hasil sembelihan;
i. Perawatan, Kalibrasi dan Validasi alat *stunning* (apabila menggunakan *stunning*);
j. Ketertelusuran kehalalan;
k. Penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria halal merujuk ke SNI 99002 untuk unggas dan SNI 99003 untuk ruminansia;

2. Pelaku usaha harus mensosialisasikan prosedur PPH ke semua pihak terkait;
3. Pelaku usaha harus mendokumentasi bukti sosialisasi;
4. Pelaku usaha harus melakukan evaluasi efektifitas prosedur PPH secara berkala;
5. Pelaku usaha harus menyampaikan hasil evaluasi kepada penanggung jawab PPH dan pihak terkait;
6. Pelaku usaha harus menangani produk yang tidak memenuhi kriteria halal.
7. Pelaku usaha wajib menjamin produk yang tidak memenuhi kriteria tidak masuk ke rantai pangan. Produk harus diberikan perlakuan khusus seperti dengan cara dikubur, dibakar, dihancurkan dan diberikan pewarna metilen blue kemudian diberikan kepada ternak.
8. Pelaku usaha harus memiliki dan mendokumentasikan prosedur identifikasi, analisis bahaya ketidakhalalan dalam proses produksinya dan penetapan titik kritis serta menetapkan tindakan pencegahan dan monitoring terhadap titik kritis tersebut;
    a. Pelaku usaha harus menetapkan tindakan koreksi dan tindakan pencegahan yang diperlukan terhadap hasil evaluasi serta batas waktu penyelesaiannya;
    b. Pelaku usaha wajib menjamin prosedur pencucian najis yang masuk ke dalam jalur produksi halal sesuai dengan ketentuan syariat islam sebagai berikut:
        1. Pada prinsipnya, pensucian suatu benda, termasuk alat produksi, yang terkena najis *mutawassithah* (najis sedang) dilakukan dengan menggunakan air;
        2. 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 selain air, selama barang tersebut suci serta bekas najis berupa bau, rasa dan warna nya telah hilang; dan

3. Suatu peralatan tidak boleh digunakan bergantian antara produk babi dan non babi meskipun sudah melalui proses pencucian.

E. 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 harus menghasilkan produk atau bahan yang aman untuk dikonsumsi.
2. Pengemasan dan Pelabelan Produk
   Dalam hal RPH melakukan pengemasan produk maka:
   a. Pelaku usaha wajib menggunakan bahan pengemas yang tidak terbuat atau mengandung bahan yang tidak halal;
   b. Pelaku usaha harus mengemas produk halal sesuai dengan isinya;
   c. Pelaku usaha harus mengemas produk karkas dengan menggunakan kemasan yang bersih, tidak berbau, tidak memengaruhi kualitas dan keamanan daging;
   d. Pelaku usaha harus mendesain kemasan, tanda, simbol, logo, nama dan gambar yang tidak menyesatkan dan/atau melanggar prinsip syariat islam;
   e. Pelaku usaha wajib mencantumkan label halal sesuai ketentuan yang ditetapkan oleh BPJPH dan tetap memperhatikan peraturan perundangan yang terkait label sesuai dengan komoditasnya;
   f. Pemberlakuan pencantuman label halal dibuktikan dengan dokumen sertifikat halal;
3. Identifikasi dan Mampu Telusur
   a. Pelaku usaha wajib memberi identifikasi produk yang disimpan seperti diantaranya tanggal masuk, lokasi penyimpanan, tanggal produksi dan lainnya sesuai ketentuan yang ditetapkan;
   b. Pelaku usaha wajib menjamin ketertelusuran kehalalan produk, bahwa produk berasal dari ternak yang memenuhi kriteria, dan disembelih di fasilitas yang memenuhi kriteria fasilitas;
   c. Pelaku usaha wajib mempunyai prosedur terdokumentasi untuk menjamin ketertelusuran kehalalan produk yang disertifikasi;

d. Pelaku usaha wajib menjamin ketertelusuran informasi asal ternak di setiap proses penyembelihan.

F. 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 harus dipelihara; dan
5. Pelaku usaha harus melaporkan hasil audit internal kepada BPJPH.
6. Pelaku Usaha harus melakukan daftar komposisi bahan dan PPH setiap 6 (enam) bulan sekali kepada Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal.

BAB V

PEMBINAAN DAN PENGAWASAN PENYELENGGARAAN SISTEM JAMINAN PRODUK HALAL PADA PEMOTONGAN HEWAN RUMINANSIA/UNGGAS

A. PEMBINAAN

Pembinaan Jaminan Produk Halal

1. Pembinaan yang dilakukan dapat berbentuk sosialisasi, edukasi maupun bimbingan teknis.
2. Pembinaan melibatkan kementerian/lembaga terkait, swasta, organisasi dan asosiasi terkait.
3. Pembinaan diarahkan untuk mewujudkan pemotongan hewan yang halal dan thayyib.

B. JENIS DAN TAHAPAN PENGAWASAN JPH

1. Pengawasan secara berkala dan/atau sewaktu-waktu;
2. Pengawasan berkala dilaksanakan 1 (satu) kali dalam 6 (enam) bulan;
3. Pengawasan sewaktu-waktu dilaksanakan sesuai dengan kebutuhan dalam halal terjadi pelanggaran ketentuan perundang-undangan.
4. Dalam hal terjadi pelanggaran akan dikenakan sanksi berdasarkan regulasi terkait.

KEPALA BADAN
PENYELENGGARA JAMINAN PRODUK HALAL,

ttd.

MUHAMMAD AQIL IRHAM