Badan Standardisasi Nasional
National Standardization Agency of Indonesia

SNI *Standard for Sustainable Development and Better Life*

SNI 99001:2016
Sistem Manajemen Halal

KAN
Komite Akreditasi Nasional

Sinergi UU 20 dan UU 33 tahun 2014



Penyusunan, penetapan, & penerapan Standar Halal

diperlukan Standar Nasional Indonesia (SNI) tentang persyaratan Halal untuk menjaga kesatuan umat



Pengujian Produk Halal

diperlukan laboratorium uji yang kompeten, bila diperlukan pengujian terhadap produk berdasarkan persyaratan kompetensi laboratorium (SNI ISO/IEC 17025)



Sertifikasi Halal

diperlukan sistem sertifikasi halal untuk memberikan kepercayaan kepada umat tentang kehalalan produk (SNI ISO/IEC 17021, SNI ISO 22000 dan SNI ISO/IEC 17065)



Akreditasi Lembaga Pemeriksa Halal

untuk memastikan kompetensi, independensi, dan imparsialitas pelaksanaan proses sertifikasi oleh Lembaga Pemeriksa Halal (SNI ISO/IEC 17011)



Sertifikasi Auditor halal

untuk memastikan kompetensi auditor yang bekerja untuk Lembaga Pemeriksa Halal berdasarkan persyaratan kompetensi lembaga sertifikasi personel (SNI ISO/IEC 17024



KAN
Komite Akreditasi Nasional

Perbandingan Regulasi Halal

COUNTRY	MODEL	REGULATORY INSTRUMENTS		
		LEGISLATION (YES/NO)	OFFICIAL STANDARDS (YES/NO)	CERTIFICATION (GOVERNMENT/SEMI-GOVERNMENT/PRIVATE)
AUSTRALIA	PUBLIC - PRIVATE	YES	NO	GOVERNMENT & PRIVATE
AUSTRIA	PRIVATE	NO	YES	PRIVATE
BRUNEI	PUBLIC	YES	YES	GOVERNMENT
CANADA	PRIVATE	NO	NO	PRIVATE
CHINA	PUBLIC	NO	YES	GOVERNMENT
FRANCE	PUBLIC - PRIVATE	NO	NO	PRIVATE
INDONESIA	PUBLIC – PRIVATE	NONE	NONE	SEMI-GOVERNMENT
MALAYSIA	PUBLIC	YES	YES	GOVERNMENT
NEW ZEALAND	PUBLIC -PRIVATE	YES	YES	PRIVATE
PHILIPPINES	PRIVATE	NO	YES	PRIVATE
SINGAPORE	PUBLIC	YES	YES	GOVERNMENT

7

(Hashim, 2011)

Strategi penyusunan standar lingkup halal

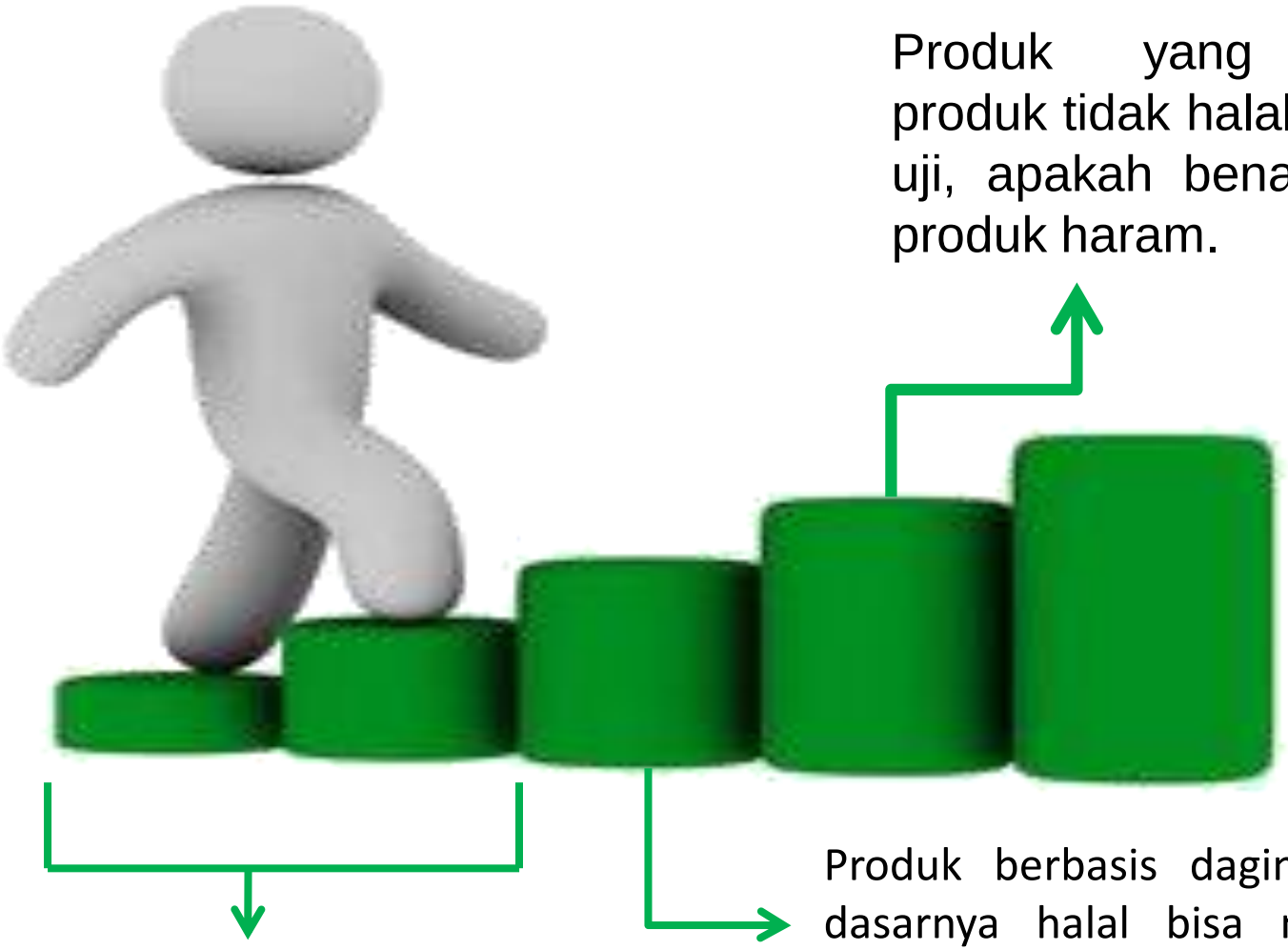
Disusun terlebih dahulu standar sistem manajemen halal untuk memastikan bahwa :

- Produk halal → tetap halal dari awal hingga akhir
- Produk terkontaminasi → Selama penanganan tidak tercampur dengan produk halal



- Adanya tanggung jawab organisasi bahwa produk halal yang dihasilkan benar-benar halal
- Menuju sistem manajemen yang terintegrasi

Strategi penyusunan standar lingkup halal

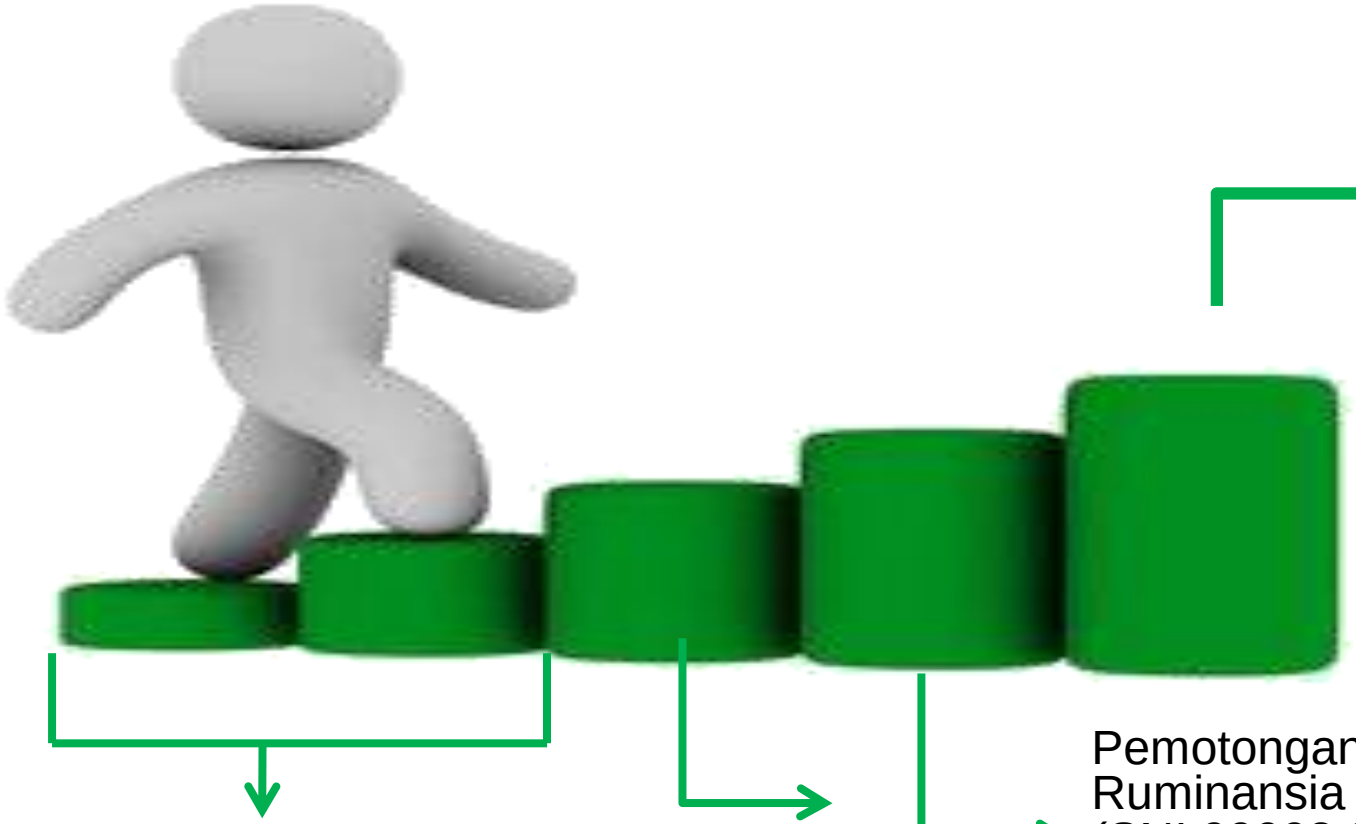


Produk yang terkontaminasi produk tidak halal → perlu metode uji, apakah benar terkontaminasi produk haram.

standar sistem manajemen halal

Produk berbasis daging yang pada dasarnya halal bisa menjadi tidak halal krn ada perlakuan→ titik kendali proses → SNI penyembelihan halal

Perkembangan Standar Halal di Indonesia



Perbandingan Standar Halal

Dokumen Standar Seri HAS – LPPOM MUI

- **HAS 23000:1**, Persyaratan Sertifikasi: Kriteria Sistem Jaminan Halal
- **HAS 23000:2**, Persyaratan Sertifikasi Halal: Kebijakan dan Prosedur
- **HAS 23103**, Pedoman pemenuhan Kriteria Sistem Jaminan Halal di RPH
- **HAS 23201**, Persyaratan Bahan Pangan Halal

Dokumen Standar Seri OIC/SMIIC

- **OIC/SMIIC 1:2011** *General guidelines on halal food* (TC1 Halal Food Issues)
- **OIC/SMIIC 2:2011** *Guidelines for bodies providing halal certification* (TC1 Halal Food Issues)
- **OIC/SMIIC 3:2011** *Guidelines for the halal accreditation body accrediting halal certification bodies* (TC1 Halal Food Issues)

Dokumen Standar CODEX

- CAC/GL 24/1997 General guidelines for use of the term “halal”

Dokumen Standar Negara Lain

- Malaysian Standard (MS), IHI Alliance Halal Standard (Malaysian Private Standard)
- Thailand Halal Standard
- Philippine National Standard
- Brunei Darussalam Standard

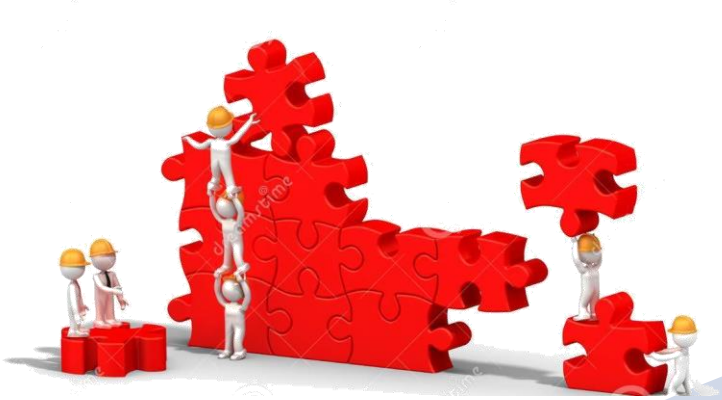
Standar Halal di Internasional

- SMIIC: ada 3 standard, belum menuju spesifik produk
- Codex: terkait label, ttg istilah Halal
- MS: ada sekitar 15 standar Malaysia
- Thailand, Philippine, Brunei, Pakistan, Negara teluk (GSO) dan bbrp negara sahabat lain

SNI 99001:2016 Sistem Manajemen Halal

- Berbasis HAS dan ISO 9001:2015
- Mengatur ttg keorganisasian, manajemen berbasis resiko
- Menjembatani Fatwa menjadi hukum positif di bidang tertentu
- Diharapkan organisasi yang memproduksi produk Halal menerapkannya sbg jaminan mutu ke-Halal an produk
- Penerapan di UKM memerlukan pendampingan tersendiri

SNI 99001:2016
Sistem manajemen halal



Diusulkan untuk dirumuskan pada tahun 2014

Dirumuskan 2015 dan konsensus tanggal 10 Desember 2015

Jajak pendapat 1 Februari 2016 - 31 Maret 2016 & Pemungutan suara 27 Mei 2016 -26 Juli 2016

Ditetapkan tahun 2016

Dasar FDIS ISO 9001:2015

Daftar isi
Prakata
Pendahuluan
1 Ruang lingkup
2 Acuan normatif
3 Istilah dan definisi
4 Konteks organisasi
5 Kepemimpinan
6 Perencanaan sistem manajemen halal
7 Dukungan
8 Operasional
9 Evaluasi kinerja
10 Peningkatan
Lampiran (informatif)
Panduan Penggunaan Standar
Bibliografi

SNI

SNI 99001:2016

Standar Nasional Indonesia

Sistem manajemen halal

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, Copy standar ini dibuat untuk penayangan di www.bsn.go.id dan tidak untuk di komersialkan"

ICS 03.120.10 Badan Standardisasi Nasional

SNI 99001 Sistem manajemen halal

Daftar isi

Prakata

Pendahuluan

1 Ruang lingkup

2 Istilah dan definisi

3 Konteks organisasi

4 Kepemimpinan

5 Perencanaan sistem manajemen halal

6 Dukungan

7 Operasional

8 Evaluasi kinerja

9 Peningkatan



Manajemen puncak harus menunjukkan kepemimpinan dan komitmen terhadap sistem manajemen halal

penyelia halal harus beragama Islam dan memiliki wawasan luas dan memahami syariat tentang kehalalan

Manajemen puncak harus menetapkan, mengkaji ulang dan memelihara kebijakan halal

1.Ruang lingkup

Standar ini berlaku bagi organisasi yang menetapkan bahwa produk yang dihasilkan adalah produk halal. Standar ini berlaku umum untuk semua kategori organisasi antara lain, industri pengolahan (pangan, obat, kosmetika), Rumah Potong Hewan (RPH), proses produksi, katering, restoran, industri jasa (antara lain distributor, *warehouse, transporter,* perhotelan, *retailer*), dan barang gunaan.



Produk halal dalam standar ini meliputi bahan yang berasal dari bahan baku hewan, tumbuhan, mikroba, maupun bahan yang dihasilkan melalui proses fisika, proses kimia, proses biologi, atau proses rekayasa genetik. Termasuk di dalamnya adalah rangkaian kegiatan (proses) untuk menjamin kehalalan produk yang mencakup penyediaan bahan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan, penyajian produk dan pelayanan yang berlangsung secara berkelanjutan.

2 Istilah dan definisi

1. produk
2. produk Halal
3. organisasi
4. pelaku usaha
5. pelanggan
6. konsumen
7. sumber daya
8. halal
9. persyaratan halal
10. penyelia halal
11. Majelis Ulama Indonesia (MUI)
12. fatwa MUI
13. auditor halal
14. bahan
15. bahan baku
16. bahan tambahan
17. bahan penolong
18. tim manajemen halal
19. ketertelusuran (*traceability*

Penyelia halal



penyelia halal
orang dan/atau tim yang bertanggung jawab pada pelaksanaan manajemen halal

Penyelia halal organisasi harus beragama Islam dan memiliki wawasan luas dan memahami syariat tentang kehalalan.

Penyelia halal

Peran dan tanggung jawab dari penyelia halal ialah:

1. mengawasi proses produk halal di organisasi;
2. menentukan tindakan perbaikan dan pencegahan;
3. mengkoordinasikan proses produk halal;
4. mendampingi auditor halal lembaga pemeriksa halal pada saat pemeriksaan;
5. memastikan keberlangsungan kesesuaian persyaratan halal di seluruh kegiatan harian di dalam organisasi; dan
6. melaporkan secara langsung kepada manajemen puncak tentang permasalahan termasuk yang tidak sesuai dengan persyaratan halal.

Jika belum terdapat penyelia halal yang memiliki kualifikasi sesuai persyaratan maka organisasi harus memastikan petugas yang ditunjuk diberikan pelatihan mengenai persyaratan halal dari otoritas kompeten yang diakui.

3 Konteks organisasi



3.1 Pemahaman organisasi dan konteksnya



3.2 Pemahaman terhadap kebutuhan dan ekspektasi para pihak yang berkepentingan



3.3 Penetapan ruang lingkup sistem manajemen halal



3.4 Sistem manajemen halal dan prosesnya

4 Kepemimpinan



4.1 Kepemimpinan dan komitmen

4.1.1 Umum

4.1.2 Fokus pada pelanggan



4.2 Kebijakan halal

4.2.1 Penetapan kebijakan halal

4.2.2 Komunikasi kebijakan halal

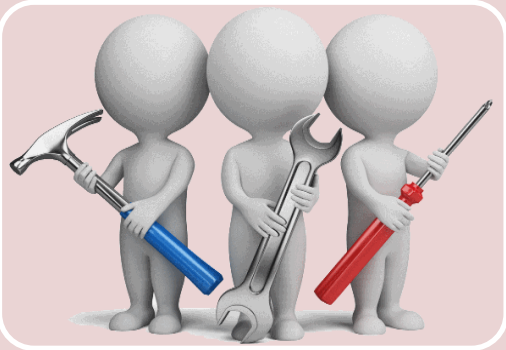


4.3 Peran, tanggung jawab dan kewenangan organisasi

5 Perencanaan sistem manajemen halal







5.1 Tindakan untuk menghadapi risiko dan peluang

5.2 Sasaran manajemen halal dan rencana pencapaiannya

5.3 Rencana perubahan

6 Dukungan

6.1 Sumber daya

- 6.1.1 Umum
- 6.1.2 Sumber daya manusia
- 6.1.3 Infrastruktur
- 6.1.4 Lingkungan kerja
- 6.1.5 Pemantauan dan pengukuran sumber daya
- 6.1.6 Pengetahuan organisasi

6.2 Kompetensi

6.3 Kepedulian

6.4 Komunikasi

6.5 Informasi terdokumentasi

- 6.5.1 Umum
- 6.5.2 Pembuatan dan pemutakhiran
- 6.5.3 Pengendalian informasi terdokumentasi

7 Operasional

7.1 Rencana operasional dan pengendalian

7.2 Penetapan persyaratan produk

7.3 Desain dan pengembangan produk halal

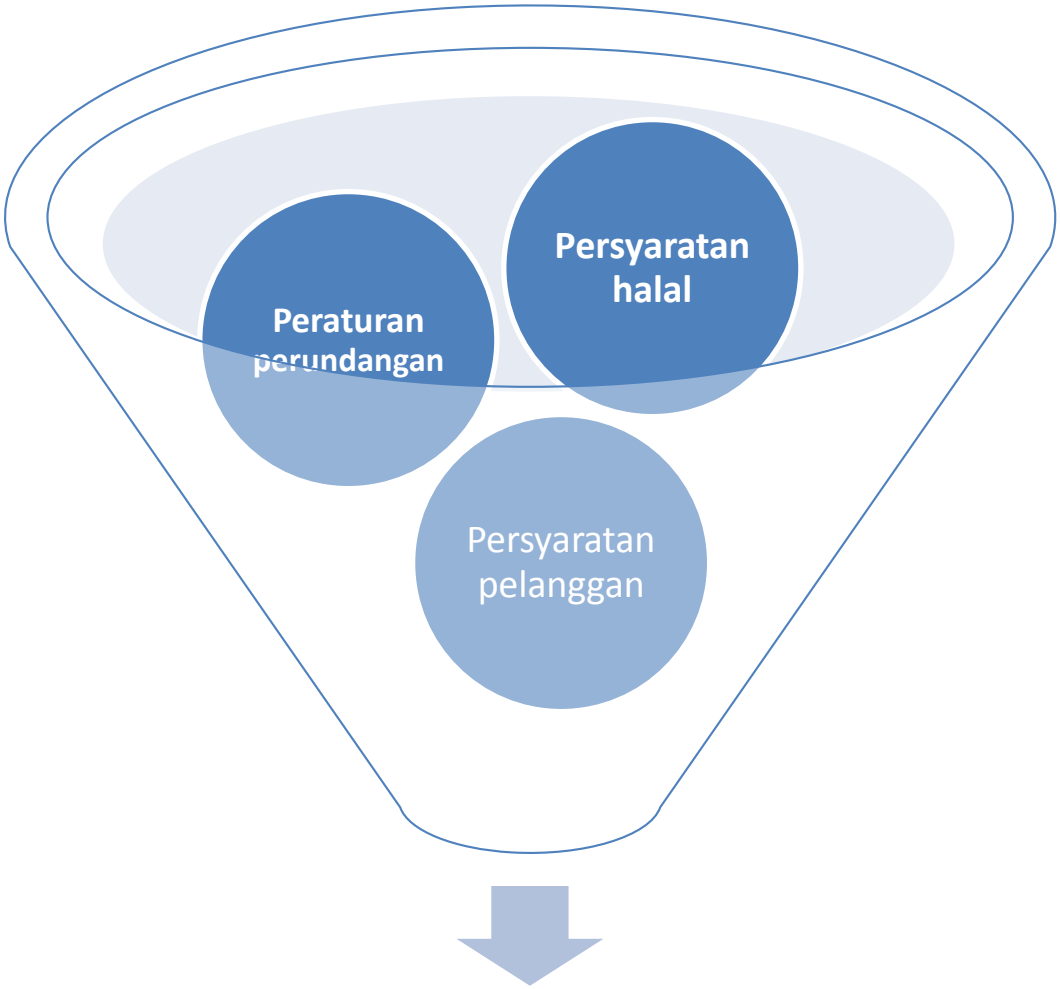
7.4 Kontrol produk yang disediakan secara eksternal

8.5 Penyediaan produk

8.6 Rilis produk halal

8.7 Kontrol ketidaksesuaian keluaran proses dan produk halal

Persyaratan produk



Persyaratan produk

persyaratan halal
segala sesuatu yang memenuhi syariat Islam dan fatwa MUI

Hukum berdasarkan Al-Quran dan Al-Hadits

8 Evaluasi kinerja



8.1 Pemantauan, pengukuran, analisis, dan evaluasi
8.1.1 Umum
8.1.2 Kepuasan pelanggan
8.1.3 Analisis dan evaluasi



8.2 Audit internal



8.3 Kaji ulang manajemen

8.3.1 Umum
8.3.2 Masukan kaji ulang manajemen
8.3.3 Keluaran kaji ulang manajemen

Audit internal

merencanakan, menetapkan, menerapkan dan memelihara program audit termasuk frekuensi setidaknya **minimal satu tahun sekali** atau lebih sering jika diperlukan, metode, tanggung jawab, persyaratan perencanaan dan pelaporan, yang akan mempertimbangkan sasaran halal, pentingnya proses yang bersangkutan, umpan balik pelanggan, perubahan berdampak pada organisasi, dan hasil audit sebelumnya



9 Peningkatan

9.1 Umum

Organisasi harus menentukan dan memilih peluang untuk perbaikan dan melaksanakan tindakan yang diperlukan untuk memenuhi kebutuhan pelanggan dan meningkatkan kepuasan pelanggan

9.2 Ketidaksesuaian dan tindakan koreksi

9.3 Perbaikan berkelanjutan

Ketidaksesuaian proses & produk

Apabila organisasi telah merilis produk kepada pelanggan yang tidak memenuhi persyaratan halal dan peraturan perundang-undangan maka organisasi harus menarik dan memusnahkan produk tersebut



Organisasi harus mengelola keluaran proses dan produk yang tidak sesuai dengan cara berikut:

1. segregasi, penahanan, pengembalian atau penangguhan penyediaan produk;
2. menginformasikan pelanggan;
3. penarikan dan pemusnahan produk.

TERIMA KASIH
THANK YOU

BADAN STANDARDISASI NASIONAL

Members of

ISO IEC CODEX ALIMENTARIUS BIPM

www.bsn.go.id

Komite Akreditasi Nasional

Members of

IAF ilac APLAC PAC

www.kan.or.id