SNI

Standar Nasional Indonesia

SNI 99002:2016

Pemotongan halal pada unggas

"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

© BSN 2016

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun serta dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN
Email: dokinfo@bsn.go.id
www.bsn.go.id

Diterbitkan di Jakarta

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

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

Daftar isi

Daftar isi i
Prakata ii
1 Ruang lingkup 1
2 Acuan normatif 1
3 Istilah dan definisi 1
4 Persyaratan 2
4.1 Organisasi 2
4.2 Pembelian unggas hidup 3
4.3 Transportasi unggas hidup 4
4.4 Pra Penyembelihan 4
4.5 Penyembelihan 6
4.6 Penanganan Pasca Penyembelihan 9
4.7 Pengemasan dan Pelabelan 9
4.8 Penyimpanan 9
4.9 Transportasi 10
4.10 Fasilitas 10
4.11 Penanganan produk yang tidak halal 10
4.12 Ketertelusuran 10
Bibliografi 11

Gambar 1 - Diagram alur proses pemotongan unggas 3
Gambar 2 - Posisi sayatan di leher unggas yang paling tepat 7
Gambar 3 - Posisi arteri dan vena di leher ayam yang paling tepat untuk disayat 8
Gambar 4 - Posisi ibu jari sedikit ditekuk dan menekan larynx atau jakun, sayatan dilakukan diatas *larynx* /jakun 8

Prakata

Standar Nasional Indonesia Pemotongan halal pada unggas disusun untuk memberikan jaminan tentang kehalalan produk hasil pemotongan pada unggas yang dikonsumsi masyarakat sehingga tercapai kenyamanan, keamanan, keselamatan, dan kepastian ketersediaan produk halal bagi masyarakat dalam mengonsumsi dan menggunakan produk, serta meningkatkan nilai tambah bagi pelaku usaha untuk memproduksi dan menjual produk halal.

SNI ini disusun oleh Komite Teknis 03-08 Halal, yang telah dibahas melalui rapat teknis dan disepakati dalam rapat konsensus pada tanggal 27 Juni 2016 di Jakarta. Hadir dalam rapat tersebut wakil dari konsumen, produsen, pakar dan instansi terkait lainnya.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 01 Juli 2016 sampai dengan 30 Agustus 2016 dengan hasil akhir RASNI.

Perlu diperhatikan bahwa kemungkinan beberapa unsur dari dokumen standar ini dapat berupa hak paten. Badan Standardisasi Nasional tidak bertanggung jawab untuk pengidentifikasian salah satu atau seluruh hak paten yang ada.

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

Pemotongan halal pada unggas

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan persyaratan dan prosedur dalam manajemen pembelian, pra-penyembelihan, penyembelihan, pasca penyembelihan, pengemasan, pelabelan, penyimpanan, transportasi, fasilitas, higiene dan sanitasi pada proses produksi daging unggas halal termasuk produk samping di rumah potong hewan unggas.

2 Acuan normatif

SNI 99001:2016 Sistem manajemen halal

SNI 01-6160-1999 Rumah pemotongan unggas

3 Istilah dan definisi

3.1
RPH-U
Rumah Pemotongan Hewan Unggas adalah kompleks bangunan dengan desain dan konstruksi khusus yang memenuhi persyaratan teknis dan higiene tertentu serta digunakan sebagai tempat memotong unggas bagi konsumsi masyarakat umum

3.2
unggas potong
setiap jenis burung yang diternakkan dan dimanfaatkan untuk pangan, termasuk ayam, bebek, kalkun, angsa, burung dara dan burung puyuh.

3.3
karkas unggas
bagian tubuh unggas setelah dilakukan penyembelihan, pencabutan bulu dan pengeluaran jeroan, baik disertakan atau tanpa kepala-leher, dan/atau kaki mulai dari tarsus, dan/atau paru-paru dan ginjal

3.4
produk segar turunan unggas
bagian tubuh unggas yang telah dipotong

3.5
jeroan
hati setelah kantong empedu dilepas, jantung, ampela, usus dan bagian-bagian organ lainnya yang berada dalam rongga dada dan perut yang menurut kebiasaan dimakan di suatu daerah setelah mengalami proses pembersihan dan pencucian

3.6
pemeriksaan antemortem
pemeriksaan kesehatan unggas sebelum disembelih yang dilakukan oleh petugas pemeriksa berwenang

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

3.7
pemeriksaan postmortem
pemeriksaan kesehatan jeroan dan karkas unggas setelah disembelih yang dilakukan oleh petugas pemeriksa berwenang

3.8
Juru Sembelih Halal
orang yang melakukan penyembelihan unggas dan telah memenuhi persyaratan perundangan

3.9
Penyelia Halal (*Supervisor* Halal)
orang yang bertanggung jawab pada kehalalan proses pemotongan unggas

3.10
organisasi
Rumah Pemotongan Hewan Unggas

3.11
penyembelihan
kegiatan mematikan hewan hingga tercapai kematian sempurna dengan cara menyembelih yang mengacu pada kaidah kesejahteraan hewan dan syari'ah agama Islam

3.12
higiene
segala upaya yang berhubungan dengan masalah kesehatan, serta berbagai usaha untuk mempertahankan atau untuk memperbaiki kesehatan

3.13
sanitasi
upaya pencegahan terhadap kemungkinan bertumbuh dan berkembangbiaknya jasad renik pembusuk dan patogen dalam makanan, minuman, peralatan dan bangunan yang dapat merusak pangan asal hewan dan membahayakan kesehatan manusia

4 Persyaratan

4.1 Organisasi

4.1.1 Organisasi harus menerapkan SNI 99001 Sistem manajemen halal

4.1.2 Organisasi harus memiliki komitmen dalam menerapkan sistem jaminan halal dalam setiap tahapan prosesnya meliputi pembelian, penerimaan, pra-penyembelihan, penyembelihan, pasca penyembelihan, pengemasan, pelabelan, penyimpanan, transportasi, fasilitas, higiene dan sanitasi pada proses produksi daging unggas halal termasuk produk samping di rumah potong hewan unggas.

4.1.3 Organisasi harus memastikan bahwa lokasi, bangunan, sumber daya manusia, dan fasilitas/alat proses pemotongan dirancang untuk pemotongan unggas halal dan wajib dipisahkan dari lokasi, bangunan, sumber daya manusia dan fasilitas/alat proses pemotongan yang tidak halal sesuai peraturan perundangan.

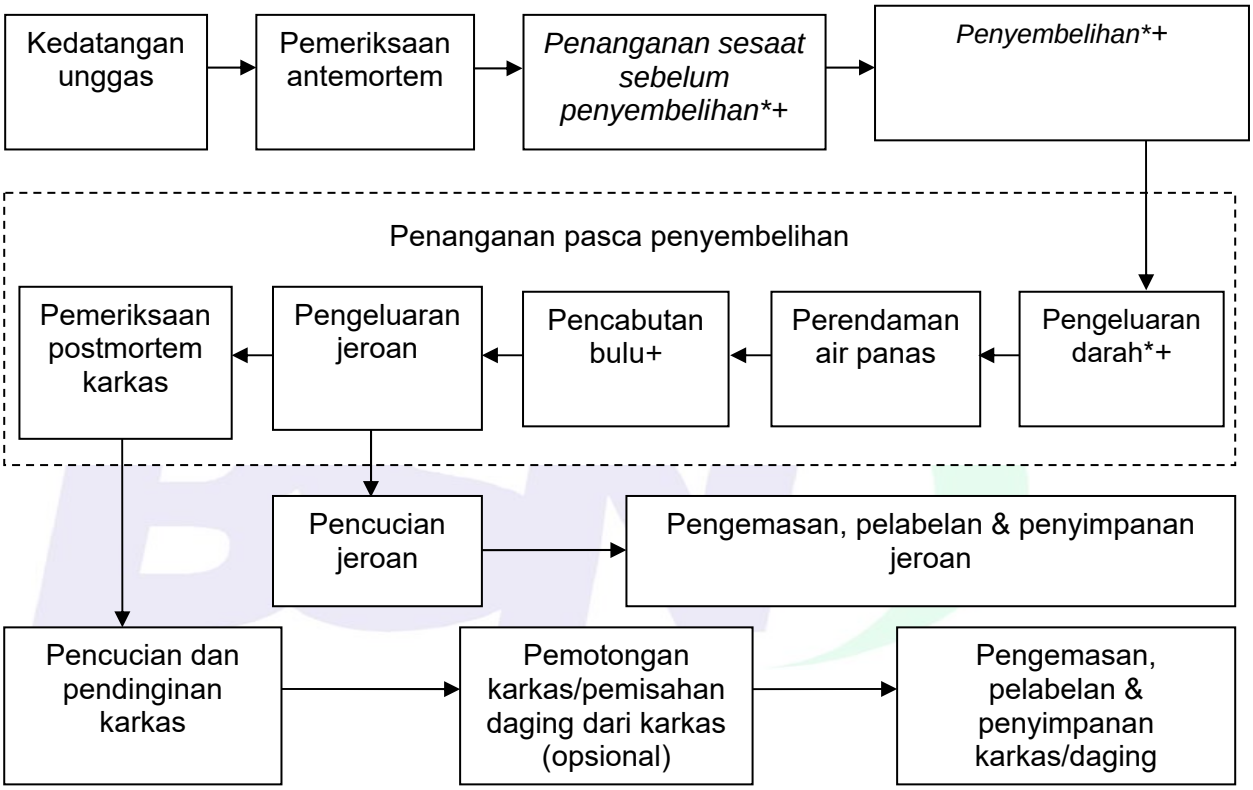
CATATAN Acuan RPH-U sesuai SNI 01-6160-1999

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

4.1.4 Organisasi harus memastikan adanya prosedur penanganan unggas mati dan karkas unggas yang tidak memenuhi penyembelihan halal tidak bercampur dalam rantai produk halal.

4.1.5 Organisasi harus memahami dan memastikan titik kritis halal dalam alur proses pemotongan unggas untuk tujuan menjamin kehalalan, mengontrol kualitas dan menjamin ketertelusuran

Alur proses pemotongan halal di RPH unggas, secara umum dapat dilihat dalam diagram berikut:



Keterangan :

* Titik kritis kehalalan

+ Inspeksi

Gambar 1 - Diagram alur proses pemotongan unggas

4.2 Pembelian unggas hidup

4.2.1 Organisasi harus menetapkan persyaratan peternakan dan/atau pengepul unggas sesuai dengan peraturan perundangan.

CATATAN Persyaratan minimal yang harus dipenuhi meliputi: (a) kapasitas produksi/kandang, (b) penerapan biosekuriti dan status kesehatan unggas, (c) jenis dan sumber pakan termasuk bahan tambahan pakan, dan (d) penggunaan obat dan vaksin.

4.2.2 Organisasi harus memiliki daftar dan mendokumentasikan informasi mengenai peternakan dan/atau pengepul yang memasok unggas.

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

4.2.3 Organisasi harus memastikan bahwa pakan yang diberikan pada unggas memenuhi persyaratan halal sesuai peraturan perundangan. Unggas yang diperbolehkan disembelih adalah unggas yang diberi pakan selain babi dan turunannya.

4.3 Transportasi unggas hidup

4.3.1 Organisasi harus memastikan transportasi unggas hidup harus memenuhi aspek kesejahteraan hewan dan kualitas sesuai dengan peraturan perundangan.

4.3.2 Organisasi harus memastikan bahwa unggas yang diangkut dalam kondisi sehat yang dibuktikan dengan dokumen yang relevan.

4.3.3 Organisasi harus memastikan bahwa alat transportasi yang kontak langsung dengan unggas hidup khusus didedikasikan untuk mengangkut hewan halal dan tidak boleh digunakan bergantian dengan babi.

4.3.4 Organisasi harus memastikan bahwa sebelum digunakan, alat transportasi yang kontak langsung dengan unggas hidup terbebas dari najis dan dalam kondisi sanitasi yang baik.

CATATAN alat transportasi yang dimaksud dalam standar ini adalah alat transportasi yang membawa unggas ke rumah potong hewan unggas

4.4 Pra Penyembelihan

4.4.1 Penerimaan unggas hidup

4.4.1.1 Organisasi harus memiliki tempat dan fasilitas yang memadai untuk penampungan sementara sebelum unggas disembelih.

4.4.1.2 Organisasi harus memastikan bahwa area penerimaan bersih sebelum kedatangan unggas hidup.

4.4.1.3 Organisasi harus memastikan semua unggas yang diterima diperiksa secara visual oleh personel yang kompeten untuk memastikan bahwa unggas dalam keadaan sehat.

4.4.1.4 Organisasi harus memastikan adanya penanganan/perlakuan untuk mencegah unggas stress dan terindikasi sakit di penampungan sementara.

4.4.1.5 Organisasi harus mendokumentasikan jumlah dan berat semua unggas hidup yang diterima, waktu kedatangan, nama peternakan asal unggas hidup dan personil yang ditugaskan untuk melakukan penerimaan.

4.4.1.6 Organisasi harus memastikan bahwa unggas disembelih setelah dilakukan pengistirahatan sesuai peraturan perundangan.

4.4.1.7 Organisasi harus memastikan bahwa unggas disembelih setelah distirahatkan minimal 2 (dua) jam setelah kedatangan dan selama proses pengistirahatan mendapat perlakuan yang baik

4.4.1.8 Organisasi harus memastikan dan memiliki prosedur dan dokumentasi penanganan terhadap unggas yang sakit dan mati.

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

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

4.4.2 Pemeriksaan antemortem

4.4.2.1 Organisasi harus memastikan bahwa sebelum proses penyembelihan telah dilakukan pemeriksaan antemortem terhadap unggas yang akan disembelih.

4.4.2.2 Organisasi harus menetapkan prosedur pemeriksaan antemortem. Pemeriksaan antemortem dilakukan terhadap unggas yang akan disembelih dengan pengamatan secara visual. Jika dicurigai terdapat unggas yang sakit, maka harus dilakukan pemeriksaan lebih lanjut.

4.4.2.3 Organisasi harus memastikan bahwa prosedur pemeriksaan antemortem dengan pengamatan secara visual sekurang-kurangnya meliputi:

a) keaktifan unggas
b) kebersihan bulu
c) kebersihan mulut, hidung, mata dan kloaka
d) warna jengger/pial dan ceker
e) pernafasan

4.4.2.4 Organisasi harus menunjuk personel yang memiliki kompetensi di bidang medik veteriner dan/atau paramedik veteriner untuk melakukan pemeriksaan antemortem.

4.4.2.5 Organisasi harus memastikan bahwa personel yang memiliki kompetensi di bidang medik veteriner dan/atau paramedik veteriner selain melakukan pemeriksaan antemortem juga memeriksa:

a) catatan data pemeriksaan kesehatan unggas (laporan) dari internal RPH-U; atau
b) informasi atau data kesehatan unggas dari peternakan; atau
c) surat keterangan kesehatan hewan (sertifikat veteriner).

4.4.2.6 Organisasi harus memastikan bahwa jika ditemukan unggas sakit, maka penyembelihan terhadap unggas yang sakit dilakukan pada akhir proses pemotongan unggas sehat.

4.4.3 Penanganan sesaat sebelum penyembelihan

4.4.3.1 Tanpa pemingsanan

4.4.3.1.1 Organisasi harus memastikan bahwa unggas yang akan disembelih berada dalam posisi yang sesuai dan mudah untuk dilakukan proses penyembelihan halal.

4.4.3.1.2 Organisasi harus memastikan bahwa petugas di bagian penyembelihan memiliki ketrampilan dalam hal menangkap dan memposisikan unggas pada saat akan disembelih untuk menghindari terjadinya memar, bintik-bintik darah (*blood spot*) dan patah tulang.

4.4.3.2 Dengan pemingsanan (*stunning*)

4.4.3.2.1 Tujuan pemingsanan adalah : (1) membuat unggas tidak sadar sebelum dilakukan penyembelihan, sehingga dapat mengurangi rasa sakit (aspek kesejahteraan hewan); (2) mempermudah proses penyembelihan; (3) mengurangi kepakan sesaat setelah penyembelihan agar mengurangi munculnya bintik-bintik darah pada karkas; (4) mempercepat proses pengeluaran darah.

4.4.3.2.2 Organisasi harus memastikan bahwa proses pemingsanan tidak membunuh atau menyebabkan cedera fisik permanen. Waktu pulih setelah pemingsanan maksimum 45 detik, dengan artian apabila setelah 45 detik dipingsankan dan unggas tidak disembelih maka unggas akan kembali berdiri. Proses penyembelihan harus segera dilakukan sesaat setelah unggas pingsan kurang dari 10 detik.

4.4.3.2.3 Pemingsanan pada unggas hanya diizinkan dengan memberikan kejutan listrik pada unggas yang akan dipotong. Alat kejutan listrik yang digunakan antara lain adalah *waterbath stunner.* Pemingsanan dengan menggunakan gas tidak diizinkan.

4.4.3.2.4 Organisasi harus memastikan bahwa metode dan peralatan pemingsanan yang digunakan telah divalidasi untuk pemenuhan persyaratan pada 4.4.3.2.2. Validasi dilakukan sebelum diterapkan dan setiap ada perubahan metode dan peralatan. Validasi peralatan menggunakan instrumen yang telah terkalibrasi. Rekaman hasil validasi harus didokumentasikan.

4.4.3.2.5 Organisasi harus melakukan verifikasi sebelum proses penyembelihan untuk memastikan proses pemingsanan sesuai dengan metode yang telah divalidasi.

CATATAN 1 Sebagai contoh untuk pemingsanan ayam, besaran voltase yang digunakan 15 - 80 V dengan kuat arus 0,1 – 0,5 A dalam waktu selama 3 - 22 detik.

CATATAN 2 Untuk hewan unggas lainnya harus divalidasi sesuai dengan ketentuan 4.4.3.2.2

4.4.3.2.6 Organisasi harus memastikan bahwa peralatan pemingsanan berada dalam kondisi baik setiap akan mulai proses penyembelihan dan berada di bawah pengawasan Penyelia Halal (*Supervisor Halal*). Jika ditemukan unggas yang mati setelah pemingsanan, Juru Sembelih Halal atau Penyelia Halal harus memisahkan sebagai produk yang tidak halal.

4.4.3.2.7 Organisasi harus memastikan bahwa Penyelia Halal (*Supervisor Halal*) harus beragama Islam, berbadan dan berjiwa sehat serta memiliki catatan kesehatan yang baik, taat dalam menjalankan ibadah wajib, serta memahami tata cara penyembelihan sesuai Syari'at Islam

4.4.3.2.8 Organisasi harus membuat rencana pemeliharaan peralatan pemingsanan yang mengacu pada pedoman pemeliharaan dari pabrik pembuat peralatan pemingsanan. Kegiatan pemeliharaan peralatan pemingsanan harus dilaksanakan sesuai dengan jadwal yang telah ditetapkan dalam rencana pemeliharaan.

4.4.3.2.9 Organisasi harus memastikan rekaman pemingsanan unggas, termasuk pemingsanan yang tidak sesuai dengan persyaratan halal, harus disimpan dan dipelihara.

4.5 Penyembelihan

4.5.1 Organisasi harus memastikan penyembelihan unggas dilakukan satu per satu secara manual oleh Juru Sembelih Halal yang telah memenuhi persyaratan sesuai peraturan perundangan.

4.5.2 Organisasi harus memastikan bahwa Juru Sembelih Halal harus beragama Islam, dewasa (*baligh*) dan berakal sehat.

4.5.3 Organisasi harus memastikan bahwa unggas yang akan disembelih harus dalam keadaan hidup, sehat, dan bersih serta disunnahkan untuk dihadapkan ke arah kiblat. Jika ditemukan unggas yang mati, Juru Sembelih Halal atau Penyelia Halal harus memisahkan sebagai produk yang tidak halal.

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

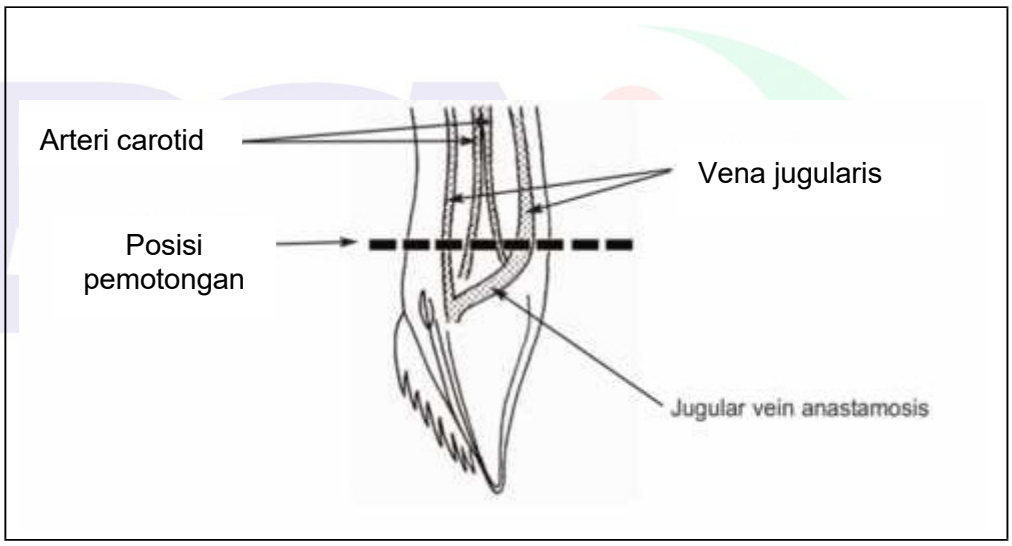
CATATAN Juru Sembelih Halal merupakan pihak yang harus memastikan bahwa unggas dalam keadaan hidup dan memisahkan unggas yang telah mati sesaat sebelum proses penyembelihan

4.5.4 Organisasi harus memastikan bahwa Juru Sembelih Halal melafazkan "*bismillahi allahu akbar*" atau "*bismillahirrahmanirahiim"* sebelum menyembelih unggas.

4.5.5 Organisasi harus memastikan bahwa Juru Sembelih Halal melakukan penyembelihan pada pangkal leher unggas dengan memutuskan saluran pernafasan (trakhea/*hulqum*), saluran makan (esofagus/*marik*) dan dua urat lehernya (pembuluh darah di kanan dan kiri leher/*wadajain*) dengan sekali sayatan tanpa mengangkat pisau. Proses penyembelihan dilakukan dari leher bagian depan dan tidak memutus tulang leher.

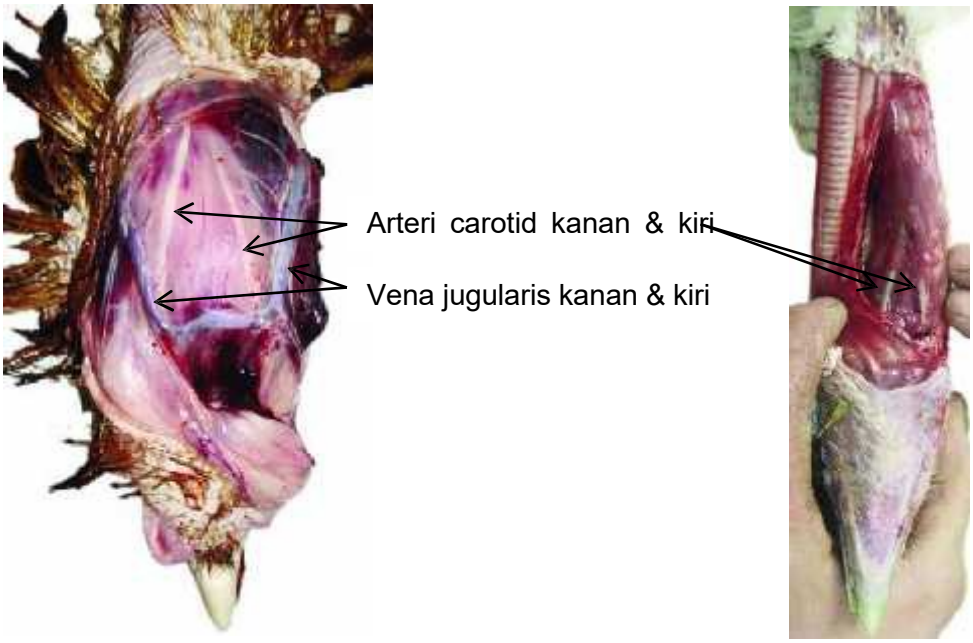
CATATAN Teknik penyembelihan ayam yang paling baik adalah dengan cara ayam digantung terbalik. Agar diperoleh hasil penyembelihan yang baik maka posisi ibu jari ditekuk sambil menekan *larynx* atau jakun.

4.5.6 Organisasi harus memastikan bahwa semua tahap proses penyembelihan telah memenuhi Syariat Islam dan berada di bawah pengawasan Penyelia Halal (*Supervisor Halal*). Jika ditemukan penyembelihan yang tidak memenuhi persyaratan 4.5.5, penyelia halal harus memisahkan sebagai produk yang tidak halal.



Gambar 2 - Posisi sayatan di leher unggas yang paling tepat

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



Gambar 3 - Posisi arteri dan vena di leher ayam yang paling tepat untuk disayat



Gambar 4 - Posisi ibu jari sedikit ditekuk dan menekan larynx atau jakun, sayatan dilakukan diatas *larynx* /jakun

4.5.7 Persyaratan peralatan penyembelihan

4.5.7.1 Organisasi harus memastikan bahwa pisau yang digunakan dalam proses penyembelihan adalah pisau yang tajam; memiliki mata pisau tunggal, lurus dan halus serta tidak bergerigi, berlubang, atau memiliki kerusakan. Panjang pisau minimal harus empat (4) kali lebar leher unggas yang disembelih. pisau tidak terasa lentur saat digunakan.

4.5.7.2 Organisasi harus memastikan bahwa alat penyembelihan tidak berasal dari tulang, kuku dan gigi.

4.5.7.3 Organisasi harus memastikan bahwa rel penyembelihan dan peralatan yang digunakan hanya dikhususkan untuk penyembelihan halal.

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

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

4.6 Penanganan Pasca Penyembelihan

4.6.1 Organisasi harus memiliki prosedur penanganan pasca penyembelihan yang meliputi pengeluaran darah, *scalding* (perendaman pada air panas), pencabutan bulu, pengeluaran jeroan, pemeriksaan post mortem, dan pencucian karkas. Untuk organisasi yang memproduksi karkas dan daging unggas, penanganan dapat ditambahkan proses pemotongan karkas (*parting*).

4.6..2 Organisasi harus memastikan bahwa setelah penyembelihan, darah unggas dibiarkan keluar dengan waktu minimal 3 menit sebelum proses berikutnya dan berada di bawah pengawasan Penyelia Halal (*Supervisor Halal*).

4.6..3 Organisasi harus memastikan bahwa unggas yang masuk ke dalam proses perendaman air mendidih sudah mati dan berada di bawah pengawasan Penyelia Halal (*Supervisor Halal*).

4.6..4 Organisasi harus memastikan bahwa proses pencabutan bulu harus dilakukan secara menyeluruh untuk memastikan kebersihan karkas unggas untuk kemudian akan masuk ke proses pencucian.

4.6.5 Organisasi harus memisahkan karkas merah yang ditemukan setelah proses pencabutan bulu dan ditangani sebagai produk yang tidak halal serta berada di bawah pengawasan Penyelia Halal (*Supervisor Halal*). Jika ditemukan karkas merah, penyelia halal harus memisahkan sebagai produk yang tidak halal.

4.6.6 Setelah pencucian, organisasi harus memastikan bahwa unggas masuk ke proses eviserasi (pengeluaran jeroan) dan memungkinkan pemeriksaan post mortem.

4.6..7 Organisasi harus memastikan bahwa setelah pengeluaran jeroan dan sebelum proses pencucian dilakukan pemeriksaan postmortem terhadap karkas dan jeroan.

4.6.8 Organisasi harus memastikan bahwa proses penanganan berada dalam kondisi higienis.

4.6.9 Organisasi harus mendokumentasikan proses penanganan pasca penyembelihan dan memelihara dokumen tersebut.

4.7 Pengemasan dan Pelabelan

4.7.1 Produk daging unggas dan produk samping harus dikemas menggunakan bahan kemasan yang tidak terkontaminasi najis.

4.7.2 Proses pengemasan harus dilakukan di area yang bersih dan higienis.

4.7.3 Persyaratan pelabelan pada kemasan produk mengikuti peraturan perundangan.

4.8 Penyimpanan

4.8.1 Organisasi harus memastikan bahwa karkas unggas dan turunannya harus disimpan terpisah dari produk tidak halal untuk mencegah terjadinya kontak maupun kontaminasi. Kontak dalam bentuk apapun dengan produk tidak halal akan menjadikan produk halal menjadi produk tidak halal.

4.8.2 Organisasi harus memastikan bahwa karkas unggas dan produk segar turunannya disimpan pada suhu tertentu yang tidak akan meningkatkan pertumbuhan bakteri.

4.8.3 Organisasi harus memiliki dokumen rekaman penyimpanan produk dan memelihara dokumentasi tersebut.

4.9 Transportasi

4.9.1 Organisasi harus memastikan bahwa alat transportasi yang kontak langsung dengan karkas unggas dan produk segar turunannya khusus didedikasikan untuk mengangkut produk halal dan tidak boleh digunakan bergantian dengan produk yang tidak halal.

4.9.2 Organisasi harus memastikan bahwa alat transportasi yang kontak langsung dengan karkas unggas dan produk segar turunannya terbebas dari najis dan dalam kondisi sanitasi yang baik.

4.10 Fasilitas

4.10.1 Fasilitas RPH-U hanya dikhususkan untuk produksi karkas unggas dan produk segar turunannya yang halal (tidak bercampur dengan pemotongan tidak halal).

4.10.2 Lokasi RPH-U harus terpisah secara nyata dari RPH tidak halal dan mengikuti ketentuan peraturan perundangan.

4.10.3 Jika proses *deboning* dilakukan di luar RPH-U tersebut (misal: Unit Penanganan Daging) maka harus dipastikan karkas unggas hanya berasal dari RPH-U halal dan penanganannya mengikuti ketentuan kehalalan.

4.11 Penanganan produk yang tidak halal

4.11.1 Organisasi harus mempunyai prosedur untuk menangani produk yang tidak halal.

4.11.2 Produk yang tidak halal hanya boleh digunakan sebagai pakan ternak atau dimusnahkan.

4.11.3 Dokumen penanganan produk yang tidak halal harus dipelihara.

4.12 Ketertelusuran

4.12.1 Organisasi harus mempunyai prosedur tertulis untuk menjamin kemampuan telusur produk halal.

4.12.2 Prosedur harus menjamin produk yang disertifikasi berasal dari hewan halal, disembelih sesuai persyaratan halal, dan dibuat di fasilitas produksi yang memenuhi kriteria fasilitas produksi.

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

Bibliografi

Pedoman teknis pemotongan ayam Kementerian Pertanian

IHIAS 0600:2010 Slaughtering and processing. ICCI-IHI Alliance Halal Standard

MS 1500:2009 Halal food – Production, preparation, handling and storage – General guidelines (Second revision). Malaysian Standard

PNS/BAFPS 102:2011. Code of Halâl Slaughtering Practices for Ruminants. Philippine national standard

THS 24000: 2552. General Guidelines on Halal Products. The Central Islamic Committee of Thailand. National halal standard

OIC/SMIIC 1: 2011. General Guidelines on Halal Food. The Standards And Metrology Institute For Islamic Countries (SMIIC)

HAS 23103. 2012. Pedoman Pemenuhan Kriteria Sistem Jaminan Halal di Rumah Potong Hewan.LPPOM MUI

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

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

Informasi pendukung terkait perumus standar

[1] Komite Teknis Perumus SNI

Komite Teknis 03-08 Halal

[2] Susunan keanggotaan Komite Teknis perumus SNI

Ketua	:	Sholahudin Al-Aiyub	Majelis Ulama Indonesia
Sekretaris	:	Bety Wahyu Hapsari	Pusat Perumusan Standar, Badan Standardisasi Nasional (BSN)
Anggota	:	Agung Suganda	Direktorat Kesehatan Masyarakat Veteriner, Kementerian Pertanian
		Sri Hadiati	Direktorat Industri Makanan, Hasil Laut dan Perikanan, Kementerian Perindustrian
		Deksa Presiana	Direktorat Standardisasi Produk Pangan, Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM)
		Siti Aminah	Direktorat Urusan Agama dan Pembinaan Syariah, Kementerian Agama
		Rachmat Hidayat	Gabungan Asosiasi Pengusaha Makanan dan Minuman Indonesia (GAPMMI)
		Farchad Poeradisastra	Pusat Informasi Produk Industri Makanan dan Minuman (PIPIMM)
		Widodo	PT Karya Anugerah Rumpin (KAR)
		Tutut Wijayanti	Persatuan Perusahaan Kosmetika Indonesia (PERKOSMI)
		Hendra Utama	Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan dan Kosmetika, Majelis Ulama Indonesia (LPPOM-MUI)
		Muslich	Departemen Teknologi Industri Pertanian, Institut Pertanian Bogor (IPB)
		Rizal Alamsyah	Balai Besar Industri Agro (BBIA) - Kementerian Perindustrian
		Henny Nuraini	Departemen Ilmu Produksi dan Teknologi Peternakan, Institut Pertanian Bogor (IPB)
		Tati Maryati	Ikatan Cendekiawan Muslim Indonesia (ICMI)
		Evrin Lutfika	Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika, Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI)
		Supandi	Masyarakat Standardisasi (MASTAN)
		Yudhi Komarudin	Asosiasi Pengusaha Ritel Indonesia (APRINDO)
		Ariana Susanti	Federasi Pengemasan Indonesia (IPF)
		Ilyani S Andang	Yayasan Lembaga Konsumen Indonesia (YLKI)
		Wibi Widyatmoko	Asosiasi Logistik dan Forwarder Indonesia (ALFI/ILFA)
		Bambang Hendiswara	Direktorat Standardisasi, Kementerian Perdagangan
		Ika Wiharyanti	Direktorat Inspeksi dan Sertifikasi Pangan, Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM)

CATATAN:
Pihak yang juga turut menyusun SNI ini adalah:

1. Yogi Irawanto – Asosisasi Rumah Potong Hewan Unggas Indonesia

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

2. Lili Darwita - Direktorat Kesehatan Masyarakat Veteriner, Kementerian Pertanian

[3] Konseptor rancangan SNI

Bidang Pertanian, Pangan, dan Kesehatan, Pusat Perumusan Standar, BSN
1. Wahyu Purbowasito
2. Malvins Trimadya
3. Andri Sobari
4. Widita Kasih Pramita
5. Arief Eko Prasetyo
6. Estiyani Indraningsih
7. Bety Wahyu Hapsari
8. Corista Karamina Hanum
9. Ririn Setiaasih
10. Kris Nandana Dhaneswara
11. Theista Savanty

[4] Sekretariat pengelola Komite Teknis perumus SNI

Pusat Perumusan Standar
Deputi Penelitian dan Kerjasama Standardisasi
Badan Standardisasi Nasional

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