SNI

SNI 99004:2021

Standar Nasional Indonesia

Persyaratan umum pangan halal

Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional. Copy standar ini dibuat sebagai untuk kegiatan pengembangan skema sertifikasi.
Penanggung jawab dokumen: Direktur Sistem Penerapan Standar dan Penilaian Kesesuaian - BSN

ICS 67.020

BADAN STANDARDISASI NASIONAL

Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional. Copy standar ini dibuat sebagai untuk kegiatan pengembangan skema sertifikasi.
Penanggung jawab dokumen: Direktur Sistem Penerapan Standar dan Penilaian Kesesuaian - BSN

© BSN 2021

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

Daftar isi

Daftar isi i
Prakata ii
Pendahuluan iii
1 Ruang lingkup 1
2 Acuan normatif 1
3 Istilah dan definisi 1
4 Bahan 2
4.1 Bahan haram 3
4.2 Bahan kritis 3
4.3 Ketentuan tambahan 4
5 Produk 4
6 Fasilitas produksi 5
6.1 Ketentuan umum 5
6.2 Kontaminasi fasilitas produksi 5
6.3 Kriteria 5
7 Penggunaan bahan baru 7
8 Pemeriksaan bahan datang 7
9 Produksi 8
10 Pencucian fasilitas 8
11 Penanganan dan penyimpanan bahan dan produk 8
12 Transportasi bahan dan produk 9
13 Kemampuan telusur 9
14 Penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria 9
15 Higiene, sanitasi, dan keamanan pangan 9
Lampiran A (normatif) Daftar jenis bahan haram 10
Lampiran B (informatif) Contoh nama, bentuk dan kemasan produk yang diperbolehkan dan tidak diperbolehkan 12
Bibliografi 14

Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional. Copy standar ini dibuat sebagai untuk kegiatan pengembangan skema sertifikasi.
Penanggung jawab dokumen: Direktur Sistem Penerapan Standar dan Penilaian Kesesuaian - BSN

Prakata

SNI 99004:2021, *Persyaratan umum pangan halal* merupakan standar yang disusun dengan pengembangan sendiri dan ditetapkan oleh BSN Tahun 2021.

Standar ini disusun oleh Komite Teknis 03-08 Pangan Halal. Standar ini telah dibahas dan disepakati dalam rapat konsensus pada tanggal 15 Maret 2021 di Jakarta dan secara daring, yang dihadiri oleh para pemangku kepentingan *(stakeholders)* terkait yaitu perwakilan dari pemerintah, pelaku usaha, konsumen, dan pakar. Standar ini telah melalui tahap jajak pendapat pada tanggal 20 April 2021 sampai dengan tanggal 19 Juni 2021, dan dilanjutkan dengan pembahasan hasil jajak pendapat dengan hasil akhir disetujui menjadi SNI.

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 paten yang ada.

BSN BADAN STANDARDISASI NASIONAL

Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional. Copy standar ini dibuat sebagai untuk kegiatan pengembangan skema sertifikasi.
Penanggung jawab dokumen: Direktur Sistem Penerapan Standar dan Penilaian Kesesuaian - BSN

Pendahuluan

Penerapan sistem manajemen halal merupakan persyaratan dalam proses sertifikasi pangan halal. Standar ini digunakan untuk mendukung sistem manajemen yang dirancang untuk memenuhi persyaratan yang diatur melalui SNI 99001, *Sistem manajemen halal*.

Standar ini dikembangkan melalui pendekatan sistematik dan komprehensif untuk memastikan kehalalan produk pangan. Mempertimbangkan bahwa pangan yang tidak aman tidak akan dianggap halal, oleh karena itu aspek keamanan pangan dan ketertelusuran termasuk dalam bagian standar ini.

Penerapan sistem manajemen halal berlandaskan pada prinsip hukum Islam (*Syariah*) dan Fatwa. Dokumen standar dan regulasi terkait dari pihak yang berwenang untuk menyatakan kehalalan produk merupakan bagian yang tidak terpisahkan dalam penerapan standar ini.

BSN BADAN STANDARDISASI NASIONAL

Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional. Copy standar ini dibuat sebagai untuk kegiatan pengembangan skema sertifikasi.
Penanggung jawab dokumen: Direktur Sistem Penerapan Standar dan Penilaian Kesesuaian - BSN

Persyaratan umum pangan halal

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan persyaratan penggunaan dan penanganan bahan, fasilitas produksi untuk pangan olahan halal.

Rumah pemotongan hewan/unggas, jasa boga, restoran, dan rantai logistik tidak termasuk dalam lingkup standar ini.

2 Acuan normatif

Tidak ada.

3 Istilah dan definisi

Untuk tujuan penggunaan dokumen ini, istilah dan definisi berikut ini berlaku.

3.1
bahan baku
bahan dasar yang dapat berupa pangan segar dan pangan olahan yang dapat digunakan untuk memproduksi pangan

3.2
bahan hewani
bahan yang diperoleh dari hewan darat dan hewan air (air laut dan air tawar), termasuk telur dan susu

3.3
bahan kritis
bahan yang berpotensi berasal, mengandung, atau bercampur dengan bahan haram

3.4
bahan mikrobial
produk yang diperoleh dengan bantuan mikroorganisme, yang dapat berupa; (1) sel mikroorganisme itu sendiri, misalnya protein sel tunggal (PST) dan ragi (*yeast*); (2) hasil metabolisme mikroorganisme yang ditumbuhkan pada substrat tertentu, misalnya *gum xanthan*, asam sitrat, *nata de coco*; (3) produk yang berupa seluruh substrat yang difermentasi mikroorganisme, misalnya tempe, tape, kecap

3.5
bahan nabati
bahan yang diperoleh dari tanaman, baik melalui pengolahan maupun tidak mengalami pengolahan lebih lanjut

Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional. Copy standar ini dibuat sebagai untuk kegiatan pengembangan skema sertifikasi.
Penanggung jawab dokumen: Direktur Sistem Penerapan Standar dan Penilaian Kesesuaian - BSN

3.6
bahan penolong
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

3.7
bahan tambahan pangan (BTP)
bahan yang ditambahkan ke dalam pangan untuk mempengaruhi sifat atau bentuk pangan

3.8
fasilitas produksi
semua lini produksi dan peralatan pembantu yang digunakan untuk menghasilkan produk, dimulai dari penyiapan bahan, proses utama, hingga penyimpanan produk

3.9
kemasan pangan
bahan yang digunakan untuk mewadahi dan atau membungkus pangan, baik yang bersentuhan langsung dengan pangan maupun tidak

3.10
minuman beralkohol
minuman beralkohol adalah minuman yang mengandung etanol (etil alkohol) sebagai hasil proses fermentasi produk hasil pertanian dengan atau tanpa proses destilasi dan/atau etanol tara pangan yang sengaja ditambahkan ke dalam minuman untuk mencapai kadar etanol yang diharapkan

3.11
pangan
segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan, dan air baik yang diolah maupun tidak diolah, yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia termasuk bahan tambahan pangan (BTP), bahan baku pangan, dan bahan lain yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan/atau pembuatan makanan atau minuman

3.12
rantai pangan
urutan tahapan dan operasi di dalam produksi, pengolahan, distribusi, penyimpanan, dan penanganan suatu pangan dan bahan bakunya mulai dari produksi hingga konsumsi, termasuk bahan yang berhubungan dengan pangan hingga pangan siap dikonsumsi

4 Bahan

Bahan yang dipersyaratkan mencakup: (a) bahan baku, (b) bahan tambahan pangan (BTP), (c) bahan penolong, (d) kemasan, (e) bahan-bahan lain yang digunakan dalam lini produksi yang memungkinkan berkontak langsung dengan bahan atau produk seperti pelumas, *grease*, *sanitizer*, *cleaning agent*, dan (f) media untuk validasi hasil pencucian fasilitas yang kontak langsung dengan bahan atau produk.

Bahan dapat dikelompokkan menjadi: bahan haram, bahan kritis dan bahan tidak kritis. Daftar bahan tidak kritis dalam bentuk daftar bahan positif halal (*positive list*) ditetapkan oleh pihak

Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional. Copy standar ini dibuat sebagai untuk kegiatan pengembangan skema sertifikasi.
Penanggung jawab dokumen: Direktur Sistem Penerapan Standar dan Penilaian Kesesuaian - BSN

yang berwenang berdasarkan Fatwa MUI. Bahan yang termasuk dalam daftar bahan positif halal (*positive list*) tidak memerlukan dokumen pendukung.

4.1 Bahan haram

Bahan haram yang tercantum pada Lampiran A tidak boleh digunakan dalam produksi pangan halal. Produk yang mengandung bahan haram ini juga tidak boleh digunakan dalam produksi halal. Namun demikian, bahan haram selain yang tergolong najis *mughallazhah* dapat digunakan sebagai media pertumbuhan dalam produksi produk mikrobial dengan syarat dilakukan *Thathhir syar'i*.

CATATAN *Thathhir syar'i* pada produksi mikroorganisme atau produk mikrobial yang dimaksud adalah:

a. penyucian dengan penambahan air dalam jumlah besar (lebih dari 300 liter) pada penyiapan media pertumbuhan untuk produksi pada skala terbesar atau;

b. penyucian dengan penambahan air dalam jumlah besar (lebih dari 300 liter) pada tahapan terakhir sebelum pemanenan produk atau;

c. pencucian mikroorganisme atau produk mikrobial dengan air pada rentang setelah dipanen hingga sebelum dikemas.

4.2 Bahan kritis

4.2.1 Bahan kritis harus dilengkapi dengan dokumen pendukung yang cukup untuk membuktikan bahwa bahan tersebut:

i. bukan merupakan bahan haram atau mengandung atau bercampur bahan haram,

ii. harus dihasilkan dari fasilitas produksi yang bebas babi.

4.2.2 Dokumen pendukung bahan kritis:

i. Dokumen pendukung bahan dapat berupa sertifikat halal atau bukan sertifikat halal seperti spesifikasi produk, diagram alir produksi, pernyataan dan kuisioner.

ii. Sertifikat halal yang dinilai cukup adalah sertifikat halal berdasarkan fatwa yang dikeluarkan oleh MUI atau sertifikat halal dari Lembaga Sertifikasi Halal Luar Negeri yang diterima oleh Komisi Fatwa MUI.

iii. Dokumen pendukung yang bukan berupa sertifikat halal harus diterbitkan oleh produsen bahan. Kecukupan dokumen ini dinilai berdasarkan kehalalan semua bahan (bahan baku, bahan tambahan pangan dan bahan penolong) yang digunakan dan pemenuhan persyaratan fasilitas produksi. Dokumen ini harus memuat informasi sumber semua bahan kritis yang digunakan sehingga status kehalalannya dapat ditentukan.

iv. Bahan yang dalam produksinya melibatkan banyak ingredient tidak harus dilengkapi dengan sertifikat halal jika semua ingredient yang digunakan ditelusuri dan dipastikan berasal dari sumber halal. Informasi ingredient dan sumbernya dapat diperoleh dari spesifikasi, diagram alir, pernyataan atau kuesioner.

v. Bahan kritis dengan karakteristik berikut harus dilengkapi dengan sertifikat halal.

a) Daging dan produk turunan hewani seperti sosis, *beef powder*, *chicken extract*, gelatin dari tulang/kulit dan enzim.

b) Flavor dan premiks vitamin dengan mempertimbangkan kompleksitas bahan.

Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional. Copy standar ini dibuat sebagai untuk kegiatan pengembangan skema sertifikasi.
Penanggung jawab dokumen: Direktur Sistem Penerapan Standar dan Penilaian Kesesuaian - BSN

c) Bahan yang sulit ditelusuri kehalalannya karena variasi pemasok dan proses pembuatan di pemasok seperti *whey protein concentrate* dan laktosa.

vi. Organisasi harus menjamin tersedianya mekanisme keberlakuan dokumen pendukung bahan. Untuk dokumen pendukung bahan yang bukan berupa sertifikat halal, organisasi dapat meminta pernyataan dari produsen bahan untuk memperbaharui dokumen jika ada perubahan atau memasukkan persyaratan tersebut sebagai bagian dari kontrak jual beli.

4.3 Ketentuan tambahan

Bahan harus memenuhi aspek keamanan dan kesehatan sesuai regulasi yang berlaku.

5 Produk

Produk yang didaftarkan dapat berupa produk antara dan/atau produk akhir.

CATATAN Nama produk akhir termasuk nama dagang dan nama jenis, contoh produk di Lampiran B.

5.1 Nama/simbol produk yang dapat disertifikasi harus memenuhi persyaratan berikut:

- Tidak terkait ibadah agama dan kepercayaan lain.
- Tidak bertentangan dengan akidah Islam.
- Tidak menggambarkan kekufuran dan kemaksiatan.
- Tidak menggunakan nama minuman beralkohol.
- Tidak menggunakan nama babi dan anjing serta turunannya.

5.2 Produk tidak memiliki rasa/aroma (flavor) unsur benda atau hewan yang diharamkan.

- Flavor yang mengarah pada rasa olahan daging babi
- Rasa/aroma yang mengarah kepada khamr

5.3 Bentuk produk yang dapat disertifikasi harus memenuhi persyaratan berikut:

- tidak menggunakan bentuk babi atau anjing;
- tidak menggunakan bentuk hewan haram lain selain babi dan anjing yang persis dengan hewan aslinya baik bentuk maupun warnanya;
- tidak menggunakan bentuk produk yang menggambarkan sifat erotis atau porno.

5.4 Kemasan produk harus memenuhi persyaratan sebagai berikut:

- tidak menggunakan kemasan bergambar anjing atau babi sebagai fokus utama;
- tidak menggunakan kemasan yang bergambar erotis atau porno;
- tidak menggunakan kemasan yang berbentuk erotis atau porno.

CATATAN Kemasan luar produk diperbolehkan ada tulisan “Selamat Valentine” atau perayaan agama lain dengan catatan tidak boleh meletakkan logo halal di kemasan tersebut**.**

Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional. Copy standar ini dibuat sebagai untuk kegiatan pengembangan skema sertifikasi.
Penanggung jawab dokumen: Direktur Sistem Penerapan Standar dan Penilaian Kesesuaian - BSN

5.5 Produk yang dikemas ulang (*repacked*) atau diberi label ulang (*relabeled*) dapat diajukan untuk disertifikasi dengan syarat produk tersebut:

- memiliki sertifikat halal berdasarkan Fatwa MUI atau;
- produk merupakan bahan dalam daftar bahan positif halal (*positive list*).

5.6 Khusus untuk produk minuman, kadar etanol dalam produk harus kurang dari 0,5%. Untuk produk lainnya, kadar etanol dalam produk tidak dibatasi sepanjang tidak membayakan kesehatan.

CATATAN Etanol bukan berasal dari industri *khamr* dan dalam proses produksinya tidak menggunakan bahan yang berasal dari babi dan turunannya.

6 Fasilitas produksi

6.1 Ketentuan umum

Fasilitas produksi mencakup bangunan, ruangan, mesin dan peralatan utama serta peralatan pembantu yang digunakan untuk menghasilkan produk, baik milik sendiri atau disewa dari pihak lain.

6.1.1 Fasilitas khusus produksi halal (halal *dedicated facility)*, adalah fasilitas yang hanya digunakan untuk produksi halal.

6.1.2 Fasilitas bersama (*sharing facility*), adalah fasilitas yang digunakan secara bergantian untuk menghasilkan produk halal dan produk yang tidak disertifikasi.

6.1.3 Fasilitas bebas babi (*pork free facility*), adalah**:**

- fasilitas yang tidak pernah kontak langsung dengan bahan atau produk turunan babi (tidak terkena najis berat);
- jika fasilitas pernah kontak langsung dengan bahan atau produk turunan babi (terkena najis berat), maka harus dicuci 7 (tujuh) kali dengan air dan salah satunya dengan tanah, sabun, deterjen atau bahan kimia yang dapat menghilangkan bau dan warna najis. Setelah pencucian ini, fasilitas tidak boleh kontak langsung lagi dengan bahan atau produk turunan babi.

6.2 Kontaminasi fasilitas produksi

Fasilitas produksi dapat terkena kontaminasi dari tiga jenis najis yaitu, najis ringan, najis sedang dan najis berat. Fasilitas disebut terkena najis ringan jika fasilitas terkontaminasi oleh air kencing bayi laki-laki yang belum mengkonsumsi apapun selain air susu ibu (ASI). Fasilitas terkena najis berat jika fasilitas kontak langsung dengan bahan atau produk turunan babi atau air liur anjing. Fasilitas yang terkena najis yang tidak tergolong najis ringan atau najis berat, maka fasilitas tersebut dinilai terkena najis sedang, misalnya fasilitas kontak langsung dengan darah, bangkai atau *khamr* (minuman beralkohol).

6.3 Kriteria

Fasilitas produksi harus memenuhi kriteria sebagai berikut:

a) Pabrik yang menghasilkan produk olahan daging yang didaftarkan tidak boleh menangani daging babi. Jika organisasi juga menghasilkan produk olahan daging babi

Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional. Copy standar ini dibuat sebagai untuk kegiatan pengembangan skema sertifikasi.
Penanggung jawab dokumen: Direktur Sistem Penerapan Standar dan Penilaian Kesesuaian - BSN

maka bangunannya tidak boleh berada di area yang sama dengan bangunan yang menghasilkan produk olahan daging yang didaftarkan.

b) Fasilitas pendingin (*chiller/refrigerator dan freezer*) yang digunakan untuk menyimpan daging dan produk olahannya harus bersifat fasilitas khusus produksi halal.

c) Alat transportasi daging dan produk olahannya harus bersifat fasilitas khusus produksi halal.

d) Fasilitas selain (b) dan (c) dapat bersifat fasilitas bersama, dengan ketentuan:

1) Semua fasilitas yang kontak langsung dengan bahan atau produk harus bersifat bebas babi (*pork free*). Persyaratan sifat bebas babi (*pork free*) pada fasilitas bersama dapat dipenuhi dengan mempersyaratkan semua bahan yang digunakan dilengkapi dengan sertifikat halal, kecuali bahan tidak kritis, atau pernyataan dari produsen bahwa tidak ada penggunaan bahan turunan babi pada seluruh tahapan produksinya. Dokumen pernyataan dari produsen tersebut juga dapat dimintakan dalam bentuk kuesioner atau daftar periksa (*check list*).

2) Sebelum digunakan untuk produksi, semua fasilitas yang kontak langsung dengan bahan atau produk harus bebas najis ringan dan najis sedang. Jika fasilitas terkena najis ringan atau najis sedang, maka fasilitas harus dicuci. Pencucian ini dapat dilakukan dengan air atau non air seperti dibilas dengan dekstrin, maltodekstrin atau *skim milk powder*, diseka dengan lap basah, disikat, atau disemprot dengan udara bertekanan. Pencucian dengan bahan non air diperbolehkan jika pencucian dengan air dapat menyebabkan kerusakan fasilitas, produk atau kesulitan teknis lain. Pencucian ini juga hanya diperbolehkan jika fasilitas terbuat dari bahan yang tidak menyerap najis atau bersifat *inert*. Contoh fasilitas yang kontak langsung dengan bahan atau produk adalah wadah penimbangan bahan, wadah produk intermediet, tangki pencampuran dan peralatan pengambilan sampel bahan atau produk.

3) Fasilitas yang tidak kontak langsung dengan bahan atau produk dapat digunakan secara bersama untuk bahan atau produk halal dan bahan atau produk yang tidak disertifikasi dengan syarat bahan atau produk halal tidak terkontaminasi najis. Contoh fasilitas yang tidak kontak langsung dengan bahan atau produk adalah gudang. Gudang bahan atau produk dapat digunakan untuk menyimpan bahan atau produk halal dan bahan atau produk yang tidak disertifikasi sepanjang dapat dijamin bahwa bahan atau produk halal tidak terkena najis.

4) Fasilitas pencucian tidak boleh digunakan bersama atau bergantian dengan peralatan yang kontak dengan bahan yang berasal dari babi atau turunannya.

5) Peralatan pengambilan sampel dan wadah sampel harus bersifat bebas babi.

6) Pencucian peralatan pengambilan sampel dan wadah sampel tidak boleh dilakukan di fasilitas pencucian yang digunakan bersama atau bergantian dengan peralatan yang kontak dengan bahan yang berasal dari babi atau turunannya.

7) Jika karena alasan tertentu, peralatan sampling atau wadah sampel harus disterilisasi dengan autoklaf maka autoklaf tersebut tidak boleh digunakan bersama atau bergantian dengan peralatan yang kontak dengan bahan yang berasal dari babi atau turunannya.

e) Peralatan pembantu seperti kuas yang digunakan dalam produksi dan berpeluang kontak langsung dengan produk tidak boleh berasal dari bahan najis.

Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional. Copy standar ini dibuat sebagai untuk kegiatan pengembangan skema sertifikasi.
Penanggung jawab dokumen: Direktur Sistem Penerapan Standar dan Penilaian Kesesuaian - BSN

7 Penggunaan bahan baru

a) Prosedur tertulis penggunaan bahan baru untuk produk yang sudah disertifikasi harus tersedia. Bahan baru dapat dikelompokkan menjadi dua, yaitu:

   (i) Bahan yang belum digunakan untuk produk yang sudah disertifikasi;

   (ii) Bahan yang sama dengan bahan yang sudah digunakan untuk produk yang sudah disertifikasi tetapi diproduksi oleh produsen yang berbeda.

b) Prosedur tertulis harus menjamin bahwa setiap penambahan bahan baru untuk produk yang sudah disertifikasi harus mendapatkan persetujuan tertulis dari Komisi Fatwa MUI. Persetujuan tertulis penggunaan bahan baru diberikan dalam tiga bentuk, yaitu :

   1) Bahan baru tersebut telah tercantum dalam daftar bahan positif halal yang diterbitkan oleh pihak yang berwenang. Setiap bahan tidak kritis yang tercantum dalam daftar bahan positif halal dapat langsung digunakan untuk produk yang sudah disertifikasi.

   2) Bahan baru yang telah memiliki sertifikat halal berdasarkan Fatwa MUI dapat langsung digunakan bila telah terdaftar dalam basis data yang diterbitkan oleh pihak yang berwenang.

   3) Jika kondisi (1) atau (2) tidak terpenuhi, maka permintaan persetujuan tertulis harus disampaikan kepada Komisi Fatwa MUI.

c) Penggunaan bahan untuk percobaan produksi (*trial*), pengembangan produk baru atau produk yang tidak disertifikasi yang menggunakan fasilitas bersama harus menjamin bahan bebas bahan turunan babi.

d) Bukti implementasi prosedur tertulis penggunaan bahan baru untuk produk yang sudah disertifikasi harus dipelihara.

8 Pemeriksaan bahan datang

Organisasi harus memastikan adanya prosedur pemeriksaan bahan datang.

a) Prosedur tertulis pemeriksaan bahan datang harus tersedia.

b) Prosedur tertulis harus menjamin kesesuaian nama bahan, nama produsen dan alamat produsen serta kode pabrik (jika ada) yang tercantum di label/kemasan bahan dengan yang tercantum di dokumen pendukung bahan. Dalam pemeriksaan ini, logo halal harus dipastikan ada di label/kemasan jika bahan dilengkapi dengan sertifikat halal yang mempersyaratkan dicantumkannya logo halal.

   CATATAN 1 Beberapa lembaga sertifikasi luar negeri mempersyaratkan pencantuman logo halal pada label produk yang disertifikasi. Persyaratan ini dapat dilihat pada sertifikat yang dikeluarkan. Jika bahan dilengkapi dengan sertifikat ini, maka pada saat penerimaan bahan di pabrik, adanya logo halal tersebut harus dipastikan.

   CATATAN 2 Bahan tidak kritis boleh tidak diperiksa aspek kehalalannya ketika penerimaan bahan.

c) Untuk bahan dengan sertifikat halal per pengapalan, prosedur harus menjamin kesesuaian nomor lot dan tanggal produksi antara yang tertera dalam label dengan yang tertulis dalam sertifikat halal. Khusus untuk daging dengan sertifikat halal per pengapalan, pemeriksaan mencakup tanggal penyembelihan, tanggal pengemasan, tanggal produksi untuk daging olahan, tanggal kedaluwarsa, dan nomor unit usaha (*abattoir number/establishment number*).

Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional. Copy standar ini dibuat sebagai untuk kegiatan pengembangan skema sertifikasi.
Penanggung jawab dokumen: Direktur Sistem Penerapan Standar dan Penilaian Kesesuaian - BSN

d) Jika bahan dikemas ulang atau dilabel ulang oleh pemasok, maka harus dipastikan kesesuaian nama bahan, nama produsen dan negara asal produsen yang tercantum di label/kemasan bahan dengan yang tercantum di dokumen pendukung bahan, termasuk adanya logo halal jika dipersyaratkan. Pemastian dapat dilakukan dengan melakukan audit pemasok secara berkala atau memintakan bukti kemasan asli atau dokumen tertentu untuk setiap pengiriman.

e) Bukti implementasi prosedur tertulis pemeriksaan bahan datang harus dipelihara.

9 Produksi

a) Prosedur tertulis untuk semua tahapan produksi harus tersedia.

b) Prosedur tertulis harus menjamin produksi halal hanya menggunakan bahan yang telah disetujui Komisi Fatwa MUI dan dilakukan di fasilitas produksi yang memenuhi kriteria fasilitas. Bahan yang telah disetujui Komisi Fatwa MUI terdiri dari 2 kategori, yaitu:

   (i) Bahan yang sudah digunakan untuk produk yang sudah disertifikasi);

   (ii) Bahan baru yang telah disetujui Komisi Fatwa MUI sesuai dengan Pasal 7 (b) untuk produk yang sudah disertifikasi.

c) Jika produk mempunyai formula, maka formula baku (formula yang menjadi rujukan dalam proses produksi) harus tersedia.

   CATATAN Formula baku tidak harus dilampirkan pada persyaratan pendaftaran proses sertifikasi.

d) Bukti implementasi prosedur tertulis untuk semua tahapan produksi harus dipelihara.

10 Pencucian fasilitas

a) Prosedur tertulis pencucian fasilitas produksi harus tersedia.

b) Prosedur tertulis harus menjamin pencucian fasilitas produksi yang kontak langsung dengan bahan atau produk dapat menghilangkan najis. Kecukupan pencucian diukur dengan hilangnya warna dan bau najis.

   CATATAN Berlaku untuk semua jenis najis.

c) Bahan pembantu/ *cleaning agent* yang digunakan dalam pencucian fasilitas harus dilengkapi dengan dokumen pendukung yang memenuhi kriteria bahan.

d) Media yang digunakan untuk validasi hasil pencucian fasilitas yang kontak langsung dengan bahan/produk harus dilengkapi dengan dokumen pendukung yang memenuhi kriteria bahan.

e) Bukti implementasi prosedur tertulis pencucian fasilitas produksi harus dipelihara.

11 Penanganan dan penyimpanan bahan dan produk

a) Prosedur tertulis penanganan dan penyimpanan bahan dan produk harus tersedia.

b) Prosedur tertulis harus menjamin bahan dan produk tidak terkontaminasi najis selama penanganan dan penyimpanan

Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional. Copy standar ini dibuat sebagai untuk kegiatan pengembangan skema sertifikasi.
Penanggung jawab dokumen: Direktur Sistem Penerapan Standar dan Penilaian Kesesuaian - BSN

c) Bukti implementasi prosedur tertulis penanganan dan penyimpanan bahan dan produk harus dipelihara.

12 Transportasi bahan dan produk

a) Prosedur tertulis transportasi bahan dan produk harus tersedia.

b) Prosedur tertulis harus menjamin fasilitas transportasi untuk daging dan produk olahannya harus bersifat fasilitas khusus produksi halal .

c) Prosedur tertulis harus menjamin bahan dan produk yang diangkut menggunakan alat transportasi yang bersifat fasilitas bersama tidak terkontaminasi najis selama dalam transportasi.

d) Bukti implementasi prosedur tertulis transportasi bahan dan produk harus dipelihara.

13 Kemampuan telusur

a) Prosedur tertulis yang menjamin ketertelusuran produk yang disertifikasi harus tersedia.

b) Prosedur tertulis harus menjamin produk yang disertifikasi dapat ditelusuri berasal dari bahan yang memenuhi kriteria bahan, kriteria penggunaan bahan baru dan diproduksi di fasilitas yang memenuhi kriteria fasilitas.

c) Bukti implementasi prosedur tertulis kemampuan telusur produk harus dipelihara.

14 Penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria

a) Prosedur tertulis penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria harus tersedia. Produk yang tidak memenuhi kriteria 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.

b) Prosedur tertulis harus menjamin produk yang tidak memenuhi kriteria tidak didistribusikan. Jika produk sudah terlanjur didistribusikan, maka produk harus ditarik.

c) Produk yang tidak memenuhi kriteria tidak boleh diproses ulang (*rework*), *down grade* atau direformulasi dan diklaim sebagai produk halal

d) Bukti implementasi prosedur tertulis penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria harus dipelihara.

15 Higiene, sanitasi, dan keamanan pangan

a) Higiene, sanitasi dan keamanan pangan merupakan prasyarat dalam penyiapan pangan halal.

b) Pangan harus disiapkan, diolah, dikemas, ditransportasikan dan disimpan sesuai dengan standar atau regulasi terkait higiene dan sanitasi.

Semua tindakan keamanan pangan harus sesuai untuk digunakan di sektor pangan.

Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional. Copy standar ini dibuat sebagai untuk kegiatan pengembangan skema sertifikasi.
Penanggung jawab dokumen: Direktur Sistem Penerapan Standar dan Penilaian Kesesuaian - BSN

Lampiran A
(normatif)
Daftar jenis bahan haram

A.1 Bahan hewani

a. Hewan darat dengan kriteria:

- tergolong najis *mughallazhah*, seperti babi dan anjing;
- buas (bertaring) seperti: macan, harimau, beruang, tupai, singa, monyet, musang, kucing, serigala, buaya dan kelelawar;
- buas (berkuku mencengkeram) seperti: elang, burung pemakan bangkai dan burung hantu;
- hewan yang dilarang untuk dibunuh dalam Islam seperti: burung pelatuk, burung hud-hud, kodok, semut dan lebah madu;
- hewan yang diperintahkan untuk dibunuh dalam Islam seperti: ular, cecak, tikus dan kalajengking.

b. Hewan yang berbahaya jika dikonsumsi, kecuali bahayanya telah dihilangkan.

c. Hewan amfibi dengan kriteria: hewan yang bertahan hidup serta berkembang biak di darat dan di air (*barma'i*), seperti kodok, salamander dan hellbender.

d. Hewan hasyarat dengan kriteria:

- menjijikkan, seperti: larva, bekicot, tikus;
- serangga, kecuali belalang dan *cochineal*;
- melata, seperti: kadal, ular dan biawak.

e. Bangkai hewan dengan kriteria:

- hewan yang mati tanpa penyembelihan;
- hewan yang disembelih tidak secara syar'i;
- hewan yang disembelih dengan menyebut nama selain Allah;
- hewan yang mati dengan cara dipukul (*Mawquzah*);
- hewan yang mati karena terjatuh (*Mutaraddiyah*);
- hewan yang mati tercekik atau mati karena tertimpa (*Nathihah*);
- hewan yang mati diterkam hewan buas, kecuali diterkam oleh anjing yang dilatih untuk berburu dan ketika melepasnya membaca basmalah.

CATATAN Hewan yang dimaksud adalah:

a) hewan ternak, contohnya sapi, unta, kambing, kerbau, kuda, ayam, bebek/itik, burung dara;
b) hewan lain yang halal berdasarkan Fatwa Majelis Ulama Indonesia, seperti kangguru, kelinci, bajing dan bulus.

f. *Jallalah*, yaitu hewan pemakan kotoran sehingga aroma dan rasa dagingnya berubah, kecuali aroma dan rasa dagingnya sudah kembali normal.

Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional. Copy standar ini dibuat sebagai untuk kegiatan pengembangan skema sertifikasi.
Penanggung jawab dokumen: Direktur Sistem Penerapan Standar dan Penilaian Kesesuaian - BSN

A.2 Hewan yang dilindungi UU sesuai Fatwa MUI No. 4 Tahun 2014 tentang pelestarian satwa langka untuk menjaga keseimbangan ekosistem.

A.3 Bahan nabati tertentu, dengan kriteria:

- beracun;
- memabukkan;
- membahayakan kesehatan manusia.

A.4 *Jamadat* (benda padat) tertentu, dengan kriteria:

- najis atau mengandung najis, seperti kotoran manusia dan hewan;
- beracun;
- memabukkan;
- membahayakan kesehatan manusia.

A.5 *Ma`i'at* (benda cair) tertentu, dengan kriteria:

- najis atau mengandung najis, seperti: darah, nanah, muntahan, urin manusia dan hewan;
- beracun;
- memabukkan, seperti: minuman beralkohol (*khamr*);
- etanol yang berasal dari industri *khamr*;
- benda cair yang berasal dari hasil samping industri minuman keras yang diperoleh hanya dengan pemisahan secara fisik;
- membahayakan kesehatan manusia.

A.6 Bagian tubuh manusia

A.7 Lain-lain

- Mikroorganisme yang ditumbuhkan pada media yang bersumber dari babi.
- Mikroorganisme yang ditumbuhkan pada media najis selain babi yang dalam proses selanjutnya tidak ada pemisahan antara mikroorganisme dengan media yang mengandung najis dan/atau tidak dilakukan *tathhir syar'i*.
- Mikroorganisme yang merupakan hasil rekayasa genetika menggunakan gen dari manusia atau hewan haram.
- Produk mikrobial yang dalam proses produksinya melibatkan mikroorganisme yang diharamkan dan/atau ditumbuhkan pada media yang bersumber dari babi.
- Produk mikrobial yang dalam proses produksinya melibatkan mikroorganisme yang ditumbuhkan pada media najis selain babi yang dalam proses selanjutnya tidak ada pemisahan antara produk mikrobial dengan media yang mengandung najis dan/atau tidak dilakukan *tathhir syar'i*.
- Susu dari hewan haram.
- Telur dari hewan haram.
- Produk rekayasa genetika (*Genetically Modified Organism*/GMO) yang menggunakan gen yang berasal dari hewan haram dan tubuh manusia.

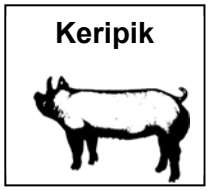
Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional. Copy standar ini dibuat sebagai untuk kegiatan pengembangan skema sertifikasi.
Penanggung jawab dokumen: Direktur Sistem Penerapan Standar dan Penilaian Kesesuaian - BSN

Lampiran B
(informatif)
Contoh nama, bentuk dan kemasan produk yang diperbolehkan dan tidak diperbolehkan

Tabel B1 - Contoh nama, bentuk dan kemasan produk yang diperbolehkan dan tidak diperbolehkan

Persyaratan	Tidak diperbolehkan	Diperbolehkan
1. Nama dan/atau simbol-simbol kekufuran, kemaksiatan, dan/atau berkonotasi negatif	a. Simbol, lambang, gambar, nama, kata-kata, atau bentuk terkait ibadah agama dan kepercayaan lain b. Simbol, lambang, gambar, nama, kata-kata, atau bentuk terkait budaya yang bertentangan dengan akidah Islam, contohnya cokelat Valentine c. Simbol, lambang, gambar, nama, kata-kata, atau bentuk yang menggambarkan kekufuran dan kemaksiatan, contohnya – mie setan, mie iblis, es pocong – gambar atau bentuk erotis atau porno	a. Nama dan bentuk biskuit gingerman dan snowman  **Gambar B1 – Contoh produk pangan dengan nama dan bentuk biskuit gingerman dan snowman** b. Kata-kata Gong Xi Fa Cai, Cap Go Meh pada nama produk. c. Kemasan luar produk diperbolehkan, misalnya tulisan “Selamat Valentine”, dengan catatan tidak boleh meletakkan logo halal di kemasan tersebut**.**
2. Produk yang menggunakan nama benda/hewan yang diharamkan	***Khamr***: rootbeer, es krim rasa rum raisin, bir 0% alkohol, *wine, irish cream* (merujuk pada khamr (*cream liqueur based on irish whiskey*) **Babi/anjing**: Bacon: daging babi yang diambil dari punggung, pinggang atau perut. Ham: daging babi yang berasal dari bagian kaki belakang Cunyuk/Cu Rou: daging babi dalam bahasa China	a. yang telah menjadi tradisi (*‘urf*) dan dipastikan tidak mengandung bahan yang diharamkan, contohnya **bir pletok, bakso, bakmi, bakpia, bakwan, bakpao** b. yang menurut pandangan umum tidak ada kekhawatiran adanya penafsiran kebolehan mengkonsumsi hewan yang diharamkan tersebut, contohnya **roti buaya, biskuit beruang**

Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional. Copy standar ini dibuat sebagai untuk kegiatan pengembangan skema sertifikasi.
Penanggung jawab dokumen: Direktur Sistem Penerapan Standar dan Penilaian Kesesuaian - BSN

Persyaratan	Tidak diperbolehkan	Diperbolehkan
		c. yang mempunyai makna lain yang relevan dan secara empiris telah digunakan secara umum, contohnya: • mortadella, bratwurst, frankfutter (nama-nama ini merujuk pada **jenis sosis tertentu**, dapat berupa daging sapi atau daging ayam) • cocktail, mojito (**jenis minuman** dapat mengandung khamr/ tidak) • *char siu* (**cara memasak** daging menggunakan garpu besar kemudian dipanggang. Daging yang dimasak bisa dari apa saja.) • lawar (**masakan berupa campuran sayur-sayuran dan daging cincang** yang dibumbui secara merata yang berasal dari Bali, daging bisa dari apa saja)
3. **Produk yang berbentuk babi dan anjing dengan berbagai desainnya**;	a. Bentuk Babi/Anjing  **Gambar B2 – Contoh produk pangan dengan bentuk babi dan anjing**	
4. Menggunakan kemasan bergambar anjing atau babi sebagai fokus utama	 **Gambar B3 – Contoh produk pangan dengan kemasan bergambar anjing atau babi sebagai fokus utama**	 **Gambar B4 – Contoh produk pangan yang menggunakan kemasan bergambar anjing atau babi bukan sebagai fokus utama**

Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional. Copy standar ini dibuat sebagai untuk kegiatan pengembangan skema sertifikasi.
Penanggung jawab dokumen: Direktur Sistem Penerapan Standar dan Penilaian Kesesuaian - BSN

Bibliografi

[1] SNI CAC/RCP 1: 2011, *Rekomendasi nasional kode praktis - Prinsip umum higiene pangan*

[2] SNI ISO 22000:2018, *Sistem manajemen keamanan pangan – Persyaratan untuk organisasi dalam rantai pangan*

[3] OIC/SMIIC 1:2019, *General requirements for halal food*

[4] Peraturan Pemerintah Nomor 39 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal.

[5] HAS 23000, Persyaratan sertifikasi halal. Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia

BSN BADAN STANDARDISASI NASIONAL

Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional. Copy standar ini dibuat sebagai untuk kegiatan pengembangan skema sertifikasi.
Penanggung jawab dokumen: Direktur Sistem Penerapan Standar dan Penilaian Kesesuaian - BSN

Informasi pendukung terkait perumus standar

[1] Komite Teknis Perumus SNI

03-08 Pangan Halal

[2] Susunan keanggotaan Komite Teknis perumus SNI

No	Jabatan	Nama	Instansi
1	Ketua	Asrorun Niam sholeh	Dewan Halal Nasional
2	Sekretaris	Wahyu Purbowasito Setyo Waskito	Badan Standardisasi Nasional
3	Anggota	Slamet Ibrahim	Pusat Halal Salman, Institut Teknologi Bandung
4	Anggota	Dias indrasti	Pusat Kajian Sains Halal, IPB University
5	Anggota	Yuny Erwanto	*Institute for Halal Industry and System*, Universitas Gadjah Mada
6	Anggota	M. Djamaluddin	Badan Penyelenggaran Jaminan Produk Halal
7	Anggota	Utami Hudi Astuti	Direktorat Standardisasi Pangan Olahan, Badan Pengawas Obat dan Makanan
8	Anggota	Nila Sari Rahayu	Direktorat Kesehatan Masyarakat Veteriner, Kementerian Pertanian
9	Anggota	Elvina Rahayu	LPHKHT Muhammadiyah
10	Anggota	Muti Arintawati	Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan, dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia
11	Anggota	Rachmat Hidayat	Gabungan Pengusaha Makanan dan Minuman Seluruh Indonesia
12	Anggota	Yonogoasakti	Asosiasi Flavor dan Fragrance Indonesia
13	Anggota	Johan Efendi	Badan Perlindungan Konsumen Nasional
14	Anggota	Sularsi	Yayasan Lembaga Konsumen Indonesia
15	Anggota	Nurdiani Afrilia	*Halal Corner*

Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional. Copy standar ini dibuat sebagai untuk kegiatan pengembangan skema sertifikasi.
Penanggung jawab dokumen: Direktur Sistem Penerapan Standar dan Penilaian Kesesuaian - BSN

[3] Konseptor rancangan SNI

Gugus kerja Komtek 03-08 Pangan Halal:

- LPPOM MUI
- Kelompok Substansi Pengembangan Standar Pertanian dan Halal

[4] Sekretariat pengelola Komite Teknis perumus SNI

Direktorat Pengembangan Standar Agro, Kimia, Kesehatan, dan Halal
Deputi Bidang Pengembangan Standar
Badan Standardisasi Nasional

BSN BADAN STANDARDISASI NASIONAL

Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional. Copy standar ini dibuat sebagai untuk kegiatan pengembangan skema sertifikasi.
Penanggung jawab dokumen: Direktur Sistem Penerapan Standar dan Penilaian Kesesuaian - BSN