

AUDIT INTERNAL UNTUK MENJAWAB 11 KRITERIA SJH

Form Laporan Berkala			
1.	Ringkasan Hasil Audit Internal :		
1a.	Waktu Audit Internal :		
1b.	Auditor :		
1c.	Auditee :		
1d.	Temuan :		
1e.	Tindakan Koreksi :		
2.	Ringkasan Perubahan dalam 6 bulan terakhir :	Ya	Tidak
2a.	Perubahan Manajemen Halal yang berpengaruh terhadap kebijakan halal Penjelasan :		
2b.	Perubahan komponen Manual SJH (SOP, dokumen, personal, dll) Penjelasan :		
2c.	Perubahan Lokasi Pabrik Penjelasan :		
2d.	Perubahan Tata Cara Penyembelihan Penjelasan :		
2e.	Perubahan/Penambahan Jenis Hewan yg Disembelih Penjelasan :		
3.	Berita Acara Tindakan Koreksi atas Temuan dalam Audit Internal		
4.	Daftar bahan terakhir dan dokumen pendukung		

Format check list audit internal ini dapat dijadikan acuan dalam pelaksanaan audit internal di perusahaan. Perusahaan dapat memodifikasi pertanyaan-pertanyaan yang ada dalam format ini untuk menyesuaikan kondisi di perusahaan dengan ketentuan selama dapat menjawab 11 Kriteria SJH.

“Berdasarkan implementasi sistem jaminan halal di perusahaan Saudara dan hasil audit internal yang telah dilakukan, jawablah pertanyaan-pertanyaan berikut :”

Pilihan jawaban : Ya, Tidak dan NA (Not Applicated = Tidak Sesuai dengan kondisi Perusahaan), Perusahaan juga dapat menambah penjelasan pada kolom Keterangan jika ada keterangan tambahan.

No.	Kriteria SJH	Ya	Tidak	NA
1.	Kebijakan Halal			
a.	Tersedia kebijakan halal yang berisi komitmen perusahaan untuk memproduksi produk halal secara konsisten.			
b.	Telah dilakukan sosialisasi kebijakan halal keseluruh pekerja dan <i>supplier</i> <i>Cara sosialisasi:</i>			
2.	Tim Manajemen Halal			
a.	Tim manajemen halal telah ditetapkan dan ada bukti penunjukkannya. <i>Bentuk bukti penunjukkan tim:</i>			
	Penyembelih			
a.	Penyembelih beragama islam			
b.	Berumur minimal 18 tahun			
c.	Memahami tatacara penyembelihan sesuai syariat islam			
d.	Telah mengikuti pelatihan juru sembelih Halal			
e.	Jumlah penyembelih memadai dengan jumlah hewan yang di sembelih per hari (skala produksi)			
	<i>Catatan:</i>			
	Petugas Pemingsanan			
a.	Memahami tatacara pemingsanan sesuai dengan persyaratan halal			
b.	Memiliki keahlian sebagai petugas pemingsanan			
c.	Pengecekan alat pemingsanan Setiap akan melakukan Produksi Buktinya : (Form/ Pencatatan)			
	Supervisor Halal			

a	Beragama islam			
b	Berumur minimal 18 tahun			
d	Memahami tatacara penyembelihan sesuai syariat islam			
e	Memiliki kemampuan dalam memeriksa proses pemotongan, mulai dari pra penyembelihan hingga penyimpanan			
f	Adakah bukti pengecekan pasca sembelih, bahwa 3 saluran yang harus terputus benar-benar terputus			
g	Pasca sembelih, Hewan benar-benar mati sebelum proses selanjutnya			
3.	Pelatihan dan Edukasi			
a.	Tersedia prosedur pelatihan untuk karyawan yang terkait aktivitas kritis.			
b.	Prosedur pelatihan sesuai dengan HAS 23000 (dapat berisi jadwal, peserta, metode, pemberi materi, materi, dokumentasi, evaluasi kelulusan).			
c.	Pelatihan eksternal telah diikuti oleh ketua/anggota Tim minimal dua tahun sekali. <i>Tanggal dan peserta pelatihan eksternal:</i>			
d.	Pelatihan internal telah dilaksanakan minimal setahun sekali (termasuk penyembelih dan petugas pemingsanan). <i>Tanggal dan peserta pelatihan internal:</i>			
e.	Pelatihan internal dilakukan untuk semua karyawan terkait aktivitas kritis, termasuk karyawan baru.			
f.	Materi pelatihan internal mencakup HAS 23103			
g.	Tersedia bukti pelaksanaan pelatihan.			
h.	Tersedia bukti evaluasi pelatihan internal.			
i.	Tersedia bukti pelaksanaan edukasi untuk menumbuhkan kesadaran bagi semua pihak yang terlibat dalam aktivitas kritis dalam menerapkan SJH.			
	<i>Catatan:</i>			
4.	Hewan yang Disembelih			
a.	Hewan yang di sembelih adalah hewan yang boleh dimakan (unggas, domba, kambing, sapi, kerbau)			
b.	Hewan dalam keadaan hidup ketika disembelih.			
c.	Kondisi hewan memenuhi standar kesehatan hewan, yang dibuktikan dengan hasil pemeriksaan <i>ante mortem</i> oleh pihak yang berwenang.			
5.	Produk			
a.	Produk yang disertifikasi tidak menggunakan nama/bentuk yang mengarah pada sesuatu yang diharamkan atau tidak sesuai syariah Islam.			
b.	Profil sensori produk yang disertifikasi tidak memiliki kecenderungan bau/rasa yang mengarah kepada produk haram.			
c.	Semua produk yang ingin disertifikasi sudah tercantum dalam aplikasi Cerol.			

6. Fasilitas Produksi			
a. Semua fasilitas produksi sudah didaftarkan (termasuk pabrik maklon jika ada)			
b. Lokasi RPU /RPH terpisah secara nyata dari RPH babi / Peternakan babi, tidak berlokasi dalam 1 site dengan RPH babi, tidak bersebelahan dengan site RPH babi, dan berjarak minimal radius 5 km dari peternakan babi, dan tidak terjadi kontaminasi silang antara RPH halal dan RPH/ Peternakan babi.			
c. Fasilitas produksi mudah dibersihkan dari najis dan dilengkapi dengan fasilitas sanitasi (fasilitas cuci tangan, toilet dll).			
d. Alat yang digunakan menyembelih hanya digunakan untuk hewan yang halal disembelih, alat sembelihnya tajam, bukan berasal dari kuku, gigi, taring atau tulang.			
7. Prosedur Tertulis untuk Aktivitas Kritis			
<u>Pra Penyembelihan</u>			
a. Hewan yang akan disembelih mempunyai waktu istirahat yang cukup (waktu karantina)			
b. Rekaman atau catatan pra penyembelihan, termasuk hewan yang mati sebelum disembelih dipelihara dan dibukukan. <i>Catatan:</i>			
<u>Pemingsanan</u>			
a. Pemingsanan hanya menyebabkan hewan pingsan sementara			
b. Petugas pemingsanan memastikan peralatan pemingsanan dalam kondisi baik setiap akan memulai proses penyembelihan Bukti : (validasi dari personil yang berkompeten, minimal satu tahun sekali)			
c. Tersedia bukti pemingsanan tidak sampai membuat ayam atau hewan mati Bukti : (catatan voltase)			
d. Tersedia rencana pemeliharaan/ maintenance untuk peralatan pemingsanan dengan mengacu pada pedoman pemeliharaan pabrik Bukti : (Jadwal yang telah ditetapkan)			
e. Rekaman pemingsanan hewan, termasuk pemingsanan hewan yang tidak sesuai persyaratan halal di simpan dan dipelihara			
<u>Penyembelihan</u>			
a. Penyembelih secara Manual mengucapkan " <i>Bismillahi Allahu Akbar</i> " atau " <i>Bismillahir Rahmaanir Rahiim</i> " yang diucapkan untuk tiap individu hewan			
b. Penyembelihan secara Mekanis mengucapkan " <i>Bismillahi Allahu Akbar</i> " atau " <i>Bismillahir Rahmaanir Rahiim</i> " ketika menekan tombol mesin penyembelihan mekanis. Jika dimatikan maka di ulang lagi dari awal dengan mengucapkan " <i>Bismillahi Allahu Akbar</i> " atau " <i>Bismillahir Rahmaanir Rahiim</i> "			
c. Terpotongnya 3 saluran yaitu Pembuluh Darah (<i>wajadain/ vena jagularis</i> atau <i>arteri corotids</i> di sisi kiri dan kanan), Saluran Makanan (<i>mari' atau esopagus</i>), dan Saluran Pernafasan (<i>hulqum atau trachea</i>)			

d.	Proses penyembelihan dilakukan secara tepat dan tanpa mengangkat pisau			
e.	Proses Penyembelihan dilakukan dari leher bagian depan dan tidak memutus tulang leher			
f.	Jika terjadi proses pemingsanan, proses penyembelihan dilakukan maksimal 30 detik untuk Hewan dan 10 detik untuk Ayam atau Unggas			
g.	Supervisor memastikan terpotongnya tiga saluran Bukti: (pencatatan / form)			
f.	Rekaman Proses Penyembelihan, termasuk penyembelihan yang tidak sesuai dengan persyaratan halal di simpan dan dipelihara.			
	<u>Pasca Penyembelihan</u>			
a.	Setelah proses sembelih, waktu minimal antara pemotongan dengan proses selanjutnya adalah 10-15 menit untuk hewan ukuran besar, 5-10 menit untuk hewan berukuran kecil dan 4-6 menit untuk Unggas			
b.	Ruang atau lokasi penenganan karkas dan jeroan terpisah			
c.	Pemeriksaan <i>post mortem</i> dilakukan oleh petugas yang berwenang			
d.	Tersedia bukti pemeriksaan <i>post mortem</i> (cek list untuk 3 saluran, fisik hewan, dll)			
e.	Rekaman Proses pasca penyembelihan, termasuk Proses yang tidak memenuhi persyaratan halal dipelihara dan di simpan			
	<u>Penanganan dan Penyimpanan</u>			
a.	Produk halal ditangani di simpan pada tempat yang terpisah dari Najis			
b.	Supervisor melakukan pemeriksaan untuk memastikan bahwa produk non halal tidak tercampur dengan produk halal, baik pada <i>chiller</i> (ruang pendingin), <i>deboning room</i> (ruang pelepasan tulang) dan <i>cold storage</i> (gudang produk ahir)			
c.	Rekaman penanganan dan Penyimpanan produk di simpan dan dipelihara			
	<u>Pelabelan</u>			
a.	Dalam kemasan terdapat Label yang menandai kehalalan dari produk			
b.	Label spesifik yang menjelaskan perbedaan produk termasuk Produk non halal jika ada.			
c.	Pelabelan halal dilakukan sebelum memasuki gudang penyimpanan			
	<u>Transportasi</u>			
a.	Transportasi khusus untuk membawa atau mengangkut daging halal saja dan tidak bersamaan digunakan mengangkut produk babi Catatan : (surat jalan)			
b.	Alat transportasi bebas dari Najis (cek list pemeriksaan transportasi)			
	8. Kemampuan telusur (<i>Traceability</i>)			
a.	Prosedur kemampuan telusur menjamin kemampuan telusur produk yang dihasilkan (tanggal penyembelihan dan tanggal kedatangan)			

b.	Jika ada pengkodean bahan, bahan dengan kode yang sama mempunyai status halal yang sama dan informasi bahan tertelusur pada semua kegiatan kritis.			
9.	Penanganan Produk yang Tidak Memenuhi Kriteria			
a.	Terdapat Prosedur penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria			
b.	Darah, Bangkai, produk Gagal sembelih dimusnahkan dengan berita acara atau form pemusnahan			
c.	Jika Darah, Bangkai, produk Gagal sembelih diambil oleh pengepul ada MOU (dicacah dan tidak diperjualbelikan) antara perusahaan dan pengepul			
d.	Tersedia bukti penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria (jika ada).			
10.	Audit Internal			
a.	Terdapat Prosedur audit internal sesuai dengan HAS 23000.			
b.	Audit internal dilakukan minimal 6 bulan sekali			
11.	KajiUlangManajemen			
a.	Terdapat prosedur kaji ulang management			
b.	Kaji ulang manajemen dilakukan setidaknya satu tahun sekali. <i>Tanggal kaji ulang manajemen:</i>			
c.	Kaji ulang manajemen dihadiri oleh manajemen puncak/wakilnya. Dibuktikan dengan daftar hadir			
	Manual SJH			
	Manual SJH telah mencakup 11 kriteria SJH			
	<i>Catatan:</i>			

Tanggal pelaksanaan :

Auditor

Auditee

(.....)

(.....)

